



## МИНИ-ПЕЧЬ ЕН35Е

Соответствует требованиям технических регламентов таможенного союза и признана годной к эксплуатации.

Дата изготовления .....

месяц, год

Продана .....

наименование предприятия торговли

Дата продажи .....

Изготовлено по заказу и под контролем ООО Концерн «АКСИОН»  
на фирме Foshan Sanshui Dongnan Electric Appliance Co.,Ltd.  
адрес: No.28, Jingang Rd., Xinan Town, Sanshui Area, Foshan city, Guangdong, China

Поставщик:  
ООО Концерн «АКСИОН»  
426008, Россия, Удмуртская Республика  
г. Ижевск, ул. Максима Горького, 90  
Тел. +7 (3412) 78-78-24  
Тел./факс +7 (3412) 78-58-97  
e-mail: tnp@c.axion.ru  
<http://www.axion-tnp.ru>

Гарантийное обслуживание:  
Тел./факс +7 (3412) 30-81-60



## МИНИ-ПЕЧЬ ЕН35Е

РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой “Аксион”.  
Изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением этого изделия.

## НАЗНАЧЕНИЕ

Мини-печь ЕН35Е (далее по тексту - печь) предназначена для приготовления в бытовых условиях различных блюд способами жарки, выпечки, а также для приготовления тостов, блюд с использованием функций «Гриль» и «Конвекция» (циркуляция воздуха по всему объему печи) и разморозки замороженных продуктов при температуре окружающей среды от 5 до 35 °С.

Класс энергетической эффективности В

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Класс защиты от поражения электрическим током .....	I
Максимальная потребляемая мощность, Вт.....	1600
Номинальное напряжение питания, В.....	220-240
Номинальная частота сети, Гц .....	50-60
Объем, л .....	35
Габаритные размеры (ШхВхГ), мм.....	540х335х390
Масса в упаковке, кг, не более .....	10

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

Печь .....	1 шт.
Поддон для выпечки .....	1 шт.
Решетка.....	1 шт.
Вилка вертела с винтом .....	2 шт.*
Ось вертела .....	1 шт.*
Захват для установки и извлечения поддона и решетки.....	1 шт.
Захват для установки и извлечения вертела .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Упаковка .....	1 шт.

\* Вилка вертела с винтом и ось вертела могут поставляться в сборе.

## ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Для безопасного использования печи внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации.

Печь предназначена для бытового и аналогичного применения в жилых помещениях в соответствии с данным руководством, в том числе:

- в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других рабочих помещений;
- в местах, предназначенных для постоянного проживания, а также в гостиницах и отелях;
- в местах, предназначенных для ночлега и завтрака.

Печь не предназначена для промышленного и коммерческого использования, а также для обработки не пищевых продуктов.

**Подключение печи допускается только к розетке электрической сети переменного тока напряжением 220-240В.**

Печь не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы по безопасной эксплуатации печи лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром взрослых для недопущения игры с печью.

Перед началом работы, печь должна быть установлена на твердую ровную горизонтальную термостойкую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен и прочих предметов и не менее 20 см от огнеопасных объектов (мебель, шторы и пр.).

Для нормальной работы печи необходимо обеспечить свободное пространство для нормальной циркуляции воздуха не менее: 20 см сверху и по 10 см сзади и по бокам.

Печь при использовании сильно нагревается. Необходимо избегать прикосновения к корпусу и нагревательным элементам внутри печи.

При установке или извлечении из нагретой печи принадлежностей (вертела, решетки, поддона) использовать только специальные захваты, входящие в комплект изделия.

Если печь не используется в течение длительного времени или перед чисткой печи, необходимо отключать вилку шнура питания печи из розетки.

Перед перемещением или чисткой печи, необходимо дать ей полностью остыть.

Во избежание пожара, продукты, которые в процессе приготовления могут выделять масло или сок, рекомендуется обернуть алюминиевой фольгой и положить на поддон для выпекания. Алюминиевая фольга не должна соприкасаться с нагревательными элементами.

При появлении дыма, выключить печь, не открывая стеклянную дверцу. Открыть стеклянную дверцу только после того, как дым рассеется.

**ВНИМАНИЕ! Доступные части печи могут нагреваться во время эксплуатации. Не допускайте близко к ним детей.**

**ВНИМАНИЕ! Для предупреждения опасности поражения электрическим током перед заменой неисправной лампы освещения убедитесь, что печь выключена.**

#### **Запрещается:**

- пользоваться печью для других целей, кроме указанных в данном руководстве;
- использовать печь вне помещений;
- использовать принадлежности, не рекомендованные производителем;
- прикасаться к горячим поверхностям и нагревательным элементам внутри печи;
- оставлять работающую печь без присмотра и ставить её вблизи от открытых источников огня (горящих газовых горелок и др.), вблизи легковоспламеняющихся предметов;
- ставить на печь посторонние предметы, накрывать печь или любую её часть металлической фольгой или любыми другими материалами, перекрывающими доступ воздуха к вентиляционным отверстиям корпуса печи;
- помещать в печь крупногабаритные продукты и металлическую посуду во избежание возникновения пожара или поражения электрическим током;
- помещать в печь и на открытую дверцу посторонние предметы, предметы из картона, пластика, бумаги и др. горючих материалов;
- передвигать печь в процессе работы, в нагретом состоянии, или если в ней находятся приготавливаемые продукты;
- использовать печь, если она упала или была повреждена. В случае поломки, вернуть печь в ближайший сервисный центр для осмотра или ремонта. При ремонте использовать только оригинальные детали от производителя;
- использовать печь с повреждениями в шнуре питания или штепсельной вилке;
- погружать шнур питания, штепсельную вилку, или корпус печи в воду или другие жидкости;
- мыть печь погружением в воду или под струей воды;
- использовать крупнозернистые абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверцы, так как это может оцарапать поверхность и привести к повреждению стекла;

- использовать металлические губки (скребки) для очистки печи во избежание повреждений поверхности печи и электрических компонентов, ведущих к поражению электрическим током.

Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией печи.

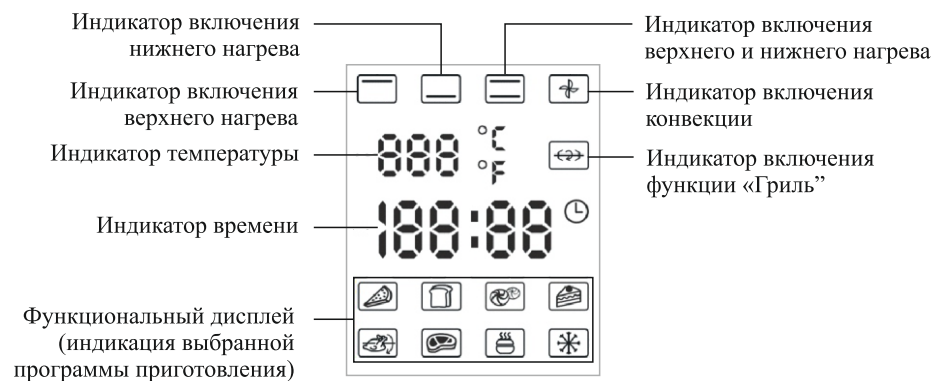
При повреждении шнура питания, во избежание опасности, его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

## УСТРОЙСТВО

### ПЕЧЬ



### ДИСПЛЕЙ



## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации печи 1 год с даты её приобретения в магазине. При отсутствии даты продажи магазином гарантийный срок эксплуатации исчисляется с даты изготовления печи предприятием-изготовителем.

В течение гарантийного срока, покупатель вправе предъявить продавцу любые требования предусмотренные законом.

Изготовитель или его представитель снимает с себя гарантийные обязательства, если в результате экспертизы будет установлено, что неисправность возникла вследствие нарушения потребителем правил пользования, хранения, действия третьих лиц или непреодолимой силы (ст.18 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей»).

Срок службы 5 лет.

Претензии принимаются по адресу:

ООО Концерн «АКСИОН»

426008, Россия, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Максима Горького, 90

Тел. +7 (3412) 78-78-24, Тел./факс +7 (3412) 78-58-97, e-mail: tnp@c.axion.ru.

**Актуальную информацию о сервисных центрах, проводящих ремонт и обслуживание техники «Бриз», Вы найдете на сайте [www.axion-tnp.ru](http://www.axion-tnp.ru).**

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ







Стеклопанель печи может находиться в трех фиксированных положениях - закрытом, полуоткрытом и открытом.









## ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

### 1. Выбор программ по умолчанию:

При включении печи в сеть, на дисплее отобразятся цифры 0:00 на синем фоне.

Далее:

- 1) Выберите одну из 8 программ, указанных ниже, и коснитесь значка  для начала работы.
- 2) Чтобы поставить на паузу коснитесь значка  еще раз, фон замигает.
- 3) Чтобы возобновить приготовление, коснитесь значка  еще раз.
- 4) Чтобы отменить программу, коснитесь значка  и удерживайте более 3 сек.

Программы	Время по умолчанию	Температура по умолчанию	Настройка времени	Настройка температуры	Рабочий режим по умолчанию
	25 мин	200°C	Да	Да	Верхний и нижний нагреватели, конвекция, подсветка
	—	230°C	1-5 степень поджаристости тоста*	—	Верхний и нижний нагреватели, подсветка
	20 мин	170°C	Да	—	Верхний и нижний нагреватели, подсветка
	60 мин	140°C	Да	Да	Верхний и нижний нагреватели, подсветка
	45 мин	230°C	—	—	Верхний и нижний нагреватели, конвекция, подсветка и гриль
	20 мин	200°C	Да	Да	Верхний и нижний нагреватели, конвекция, подсветка
	60 мин	80°C	Да	—	Верхний и нижний нагреватели, подсветка
	120 мин	40°C	Да	—	Верхний и нижний нагреватели, конвекция, подсветка

\*степень поджаристости тостов от 1 до 5 устанавливается значками “+” или “-”, при этом задается время приготовления от 5,5 до 12 мин.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Индикаторы дисплея не светятся, нагревательные элементы не работают	1. Проблема с электропитанием. 2. Неисправность электрооборудования.	Проверьте подключение к розетке. Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
Индикаторы дисплея светятся, нагревательные элементы не работают	Неисправность электрооборудования. Неисправность нагревательного элемента	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
Блюдо готовится слишком долго	1. Проблема с электропитанием. 2. Нагревательный элемент неисправен	Проверьте подключение к розетке. Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
Не работает вентилятор конвекции.	1. Установлен режим, не предусматривающий конвекцию. 2. Неисправен вентилятор конвекции или элементы электрооборудования	1. Установите режим, предусматривающий конвекцию. 2. Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
Не включается освещение.	Перегорела лампочка освещения.	Заменить лампочку освещения, расположенную под защитным колпачком на правой внутренней стенке.

## ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой отключите печь от сети и дайте ей остыть.

Во избежание возникновения неприятного запаха и накопления жира, рекомендуется чистить печь после каждого применения. При этом очистка паром не допускается.

Не погружайте печь в воду и не мойте её под краном.

Извлекаемые решётку и поддон можно мыть, как обычную посуду.

Снаружи протирайте печь влажной губкой.

Не используйте абразивные вещества или острые предметы для чистки печи, это может привести к её повреждению.

Тщательно просушите все детали и поверхности перед включением и использованием печи.

## ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ

Уложите печь в упаковку и храните в отопляемом и проветриваемом помещении при температуре от +1°C до +40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы печи.

В случае транспортировки печи при отрицательных температурах, её эксплуатация допускается только после нахождения в помещении с рекомендованным интервалом температур не менее 2 часов.

Утилизацию печи и упаковки производите в порядке, установленном нормами и правилами в области обращения с отходами производства и потребления. Картонные упаковки сдавайте в макулатуру или выбрасывайте в контейнер, предназначенный для бумаги. Полиэтиленовые мешки и пластмассовые детали выбрасывайте в контейнер для пластика.

## ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ












При покупке печи необходимо проверить:

- полноту и правильность заполнения свидетельства о продаже (штамп магазина, дата продажи);
- комплектность;
- функционирование путем кратковременного включения в режиме, предусматривающем включение конвекции.

## 2. Самостоятельная настройка режима

При включении печи в сеть на дисплее отобразятся цифры 0:00 на синем фоне.



Далее:

- 1) Коснитесь значка , чтобы выбрать рабочий режим для нагревателей:    время по умолчанию 0:00, температура по умолчанию 40°C.
- 2) Коснитесь значка , чтобы включить функцию конвекции, для отмены коснитесь этого значка еще раз. Эта функция доступна только при включенном рабочем режиме.
- 3) Для настройки температуры коснитесь значка , затем установите нужную температуру с помощью значков “+” и “-”, при каждом нажатии температура изменяется на 5°, нажмите и удерживайте значки “+” и “-” более 2 сек для ускоренного переключения. Диапазон регулирования температуры от 40 до 230°C.
- 4) Для настройки времени коснитесь значка , затем настройте нужное время с помощью значков “+” и “-”, при каждом нажатии время изменяется на 1 мин до достижения значения 30 мин, нажмите и удерживайте значки “+” и “-” более 2 сек для ускоренного переключения, после достижения значения 30 мин при каждом нажатии время изменяется на 5 мин, нажмите и удерживайте значки “+” и “-” более 2 сек для ускоренного переключения. Диапазон регулирования времени от 0 до 180 мин.
- 5) После ввода всех данных коснитесь значка , чтобы печь начала работать.
- 6) Чтобы поставить на паузу, коснитесь значка , еще раз, фон замигает.
- 7) Чтобы возобновить приготовление, коснитесь значка , еще раз.
- 8) Чтобы отменить программу, коснитесь значка , и удерживайте более 3 сек.

## 3. Режим ожидания

При включении печи в сеть, на дисплее отобразятся цифры 0:00 на синем фоне.

Далее:

- 1) Настройка текущего времени. В течение первых 15 сек левая цифра “0” будет мигать; в течение первых 15 сек настройте время на часах с помощью значков “+” и “-”; при каждом нажатии время будет изменяться на 1 час (24-часовая система); коснитесь значка  еще раз с помощью значков “+” и “-” настройте минуты в часах; при каждом нажатии время будет меняться на 1 мин (60-минутная система). После установки времени коснитесь значка . Подсветка погаснет через 20 сек, печь перейдет в режим ожидания. Если в течение первых 15 сек время не будет настроено, то отсчет времени начнется с 0:00 и значок “:” замигает; одно мигание в секунду; печь перейдет в режим ожидания.

2) В режиме ожидания нажмите любой значок, чтобы активировать подсветку, она автоматически погаснет через 20 сек.

3) В режиме ожидания выберите одну из 8 программ по умолчанию или нажмите значок

 , чтобы перейти к самостоятельной настройке режима.

4) В режиме ожидания коснитесь значка   или “+” и “-”, чтобы активировать подсветку дисплея.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Откройте упаковку, аккуратно извлеките печь, удалите все упаковочные и рекламные материалы. Установите печь на твердую ровную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен и не менее 20 см от огнеопасных предметов (мебель, шторы и пр.).

2. Извлеките все аксессуары и руководство по эксплуатации.

3. После хранения или транспортировки печи при температуре ниже 15°C, необходимо выдержать её при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением в электросеть.

4. Протрите корпус и внутренние поверхности печи влажной губкой. Тщательно просушите.

5. Промойте аксессуары теплой мыльной водой без использования агрессивных и абразивных моющих средств. Тщательно просушите.

6. При первом включении печь может иметь характерный запах выгорающей смазки. Для устранения посторонних запахов рекомендуется прогреть печь в течение 20 минут в режиме включенного верхнего и нижнего нагрева при полуоткрытом положении дверцы.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

• Следуя рецепту приготовления, подготовьте ингредиенты. В зависимости от способа приготовления уложите продукты на противень или решетку, либо насадите на вертел.

• Включите печь в сеть. Стеклопанель должна быть закрыта. При помощи сенсорных значков панели управления выберите нужную программу приготовления или самостоятельно установите рабочий режим нагревателей, время приготовления и, при необходимости, включите функцию конвекции.

• Когда печь прогреется, откройте дверцу, соблюдая осторожность, установите поддон для выпечки, решетку или вертел в печь, используя термозащитные рукавицы (не входят в комплект изделия) и захват для установки и извлечения поддона и решетки, или захват для установки и извлечения вертела. При имеющейся опасности попадания жира, масла или сока продуктов на нижние нагревательные элементы, на нижние направляющие печи установите поддон. Закройте дверцу.

• По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал. Нагрев и подсветка отключатся.

• При необходимости отключения печи до истечения установленного времени

приготовления, нажмите значок  и удерживайте более 3 сек.

• Отключите печь от электросети и откройте дверцу. Выдав, когда блюдо слегка остынет, соблюдая осторожность, извлеките его вместе с противнем, решеткой или вертелом из печи, используя термозащитные рукавицы и захват для установки и извлечения поддона и решетки, или захват для установки и извлечения вертела.

• После полного остывания печи очистите её, следуя рекомендациям раздела «Чистка и уход».

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### Советы по приготовлению

1. Перед помещением приготавливаемого продукта в печь, смажьте решетку маслом.

2. Во избежание попадания масла на дно печи и электронагреватели, разместите в нижней части печи поддон.

3. Если вы готовите продукт повышенной жирности (например жареную курицу), используйте два листа алюминиевой фольги, разместив первый лист на поддоне для выпекания, вторым накройте продукт. Это поможет избежать разбрызгивания масла и жира во время приготовления.

### Рекомендации по приготовлению продуктов на вертеле с использованием функции «Гриль»

1. Вставьте одну из вилок крепления продукта на ось вертела через заостренный конец оси до положения, обеспечивающего расположение приготавливаемого продукта по центру вертела. Острые концы вилки должны быть ориентированы в том же направлении, что и заостренный конец оси вертела. Зажмите вилку барашковым винтом.


2. Насадите приготавливаемый продукт на ось вертела и зафиксируйте его на острых концах вилок.

3. Установите на ось вертела вторую вилку и зафиксируйте острыми концами вилки приготавливаемый продукт с противоположной стороны. Зажмите вилку барашковым винтом.

4. Убедитесь, что вертел проходит через приготавливаемый продукт точно по центру.

5. Используя захват для установки вертела, установите вертел с насаженным продуктом в печь. При этом острый конец оси вертела устанавливается в гнездо крепления на правой внутренней стенке печи, затем тупой конец оси вертела укладывается на опору, расположенную на левой стенке печи.

6. Закройте дверцу печи.

7. Касанием значка  выберите программу приготовления продукта с использованием вертела, или кнопками панели управления самостоятельно установите рабочий режим нагревателей, время приготовления, функцию конвекции и включите печь касанием значка



8. По окончании установленного времени прозвучит звуковой сигнал, печь отключится.

9. Используя захват для установки вертела, извлеките вертел с приготовленным продуктом из печи. Для этого сначала приподнимите левую сторону вертела, затем осторожно извлеките из крепления правую часть вертела, аккуратно достаньте вертел с приготовленным продуктом из печи и поместите его на разделочную доску или блюдо. Ослабьте барашковые зажимы вилок и снимите продукт с вертела. При этом соблюдайте осторожность, используйте термозащитные рукавицы или другие средства предохранения от ожогов, вертел и приготовленный продукт нагреты до высокой температуры.