СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Комплектность	3
Технические данные	4
Распаковка	4
Устройство электрошкафа	5
Установка	8
Подключение к электрической сети	9
Подготовка к работе	9
Порядок работы	10
Уход за электрошкафом	13
Замена лампы освещения	14
Экономия электроэнергии	14
Утилизация	14
Устранение неисправностей	15
Свидетельство о приемке и продаже	16
Талон на установку	16
Гарантийные обязательства	17
Правила транспортирования и хранения	17
Рекомендации	18
Талоны № 1, 2, 3 на гарантийный ремонт	23

Приложение А (вкладыш). Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Электрошкаф жарочный встраиваемый (далее по тексту - электрошкаф) предназначен для тепловой обработки пищевых продуктов в бытовых условиях.

Не допускается использование электрошкафов в кафе, ресторанах и других предприятиях общественного питания.

Помните, что перед приготовлением пищи электрошкаф необходимо предварительно прогреть при температуре 200 ^{0}C в течение 20 минут.

При приготовлении пищи с наличием большого объема жидкости возможен выход пара по боковым сторонам двери, что не является основанием для возврата электрошкафа изготовителю, т.к. не попадает под гарантийные обязательства.

При покупке убедитесь, что электрошкаф не поврежден, полностью укомплектован, предприятием-изготовителем и торговой организацией правильно заполнены “Свидетельство о приёмке и продаже”, гарантийные талоны. При установке требуйте обязательного заполнения «Талона на установку».

Не заполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании.

Талоны необходимо хранить в течение всего гарантийного срока.

Электрошкаф перед упаковкой был проверен на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим “Руководством по эксплуатации” и следуйте его рекомендациям.

Изготовитель не несет ответственность за ущерб, причиненный вследствие грубого транспортирования электрошкафа, неправильного подключения, не соблюдения требований данного “Руководства по эксплуатации”.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Электрошкаф должен храниться и эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:

- температура окружающего воздуха от 10 до 35 °С;
- относительная влажность воздуха не более 80%;
- атмосферное давление от 84 до 106 кПа (от 630 до 800 мм рт. ст.).

Окружающая среда должна быть не взрывоопасной и не содержать агрессивные газы, пары и кислоты, разрушающие изоляцию электрошкафа.

Электрошкаф изготовлен в соответствиями с требованиями:

- технического регламента “О безопасности низковольтного оборудования”;
- ГОСТ IEC 60335-1 “Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопастность. Часть1. Общие требования”;

Наши электрошкафы постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики и дизайн, поэтому “Руководство по эксплуатации” может не отражать незначительных схемных и конструктивных изменений, связанных с их модернизацией.

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Электрошкаф по типу защиты от поражения электрическим током соответствует приборам 1 класса по ГОСТ IEC 60335-1.

Внимание! Электропитание электрошкафа осуществляется от однофазной сети переменного тока с номинальным напряжением 220 В ± 10% частотой 50 ± 1 Гц.

Во избежание опасности поражения электрическим током и обеспечения правильной эксплуатации подключать электрошкаф должен только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания электрических приборов.

Электрошкаф можно устанавливать только в домах, имеющих специальный силовой ввод и заземление.

Место подключения электрошкафа должно находится в легкодоступном месте, чтобы можно было без затруднений отключить электрошкаф от электрической сети.

Запрещается проводить проводку непосредственно над электрошкафом, зажимать шнур питания дверью электрошкафа, так как при этом может повредиться изоляция проводов и произойти короткое замыкание.

Внимание! Доступные части электрошкафа при его эксплуатации могут сильно нагреваться. Не допускайте детей близко к электрошкафу.

Не допускайте попадания влаги внутрь электрошкафа.

Во избежании ожогов дверь жарочного электрошкафа следует открывать осторожно, т.к. возможен резкий выход пара.

Эксплуатация электрошкафа должна проводиться только под надзором.

Номинальный режим работы электрошкафа - продолжительный.

В случае неисправности следует отключить электрошкаф от электрической сети и вызвать сервисную службу.

При повреждении шнура питания, во избежании опасности, его должен заменить изготовитель или аналогичное квалифицированное лицо сервисной службы.

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Запрещается:

- эксплуатировать электрошкаф без заземления (заземление осуществляется через шнур питания);
- подключать электрошкаф через удлинители и тройники;
- эксплуатировать электрошкаф в климатических условиях, отличных от условий, для которых он предназначен, то есть не допускается эксплуатировать в помещениях с повышенной влажностью, вне помещений или в помещениях с повышенным риском пожарной опасности;
- держать или пользоваться вблизи включенного электрошкафа легковоспламеняющими веществами;
- производить самостоятельно какой-либо ремонт электрошкафа;
- устанавливать на открытую дверь электрошкафа посуду массой более 10 кг;
- поднимать и передвигать электрошкаф за ручку двери электрошкафа;
- производить уход за электрошкафом без его отключения от электрической сети;
- извлекать и вставлять вилку шнура питания в розетку при включенных нагревательных элементах;
- выдергивать вилку из розетки за шнур питания;
- использовать электрошкаф людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психологические отклонения, за исключением случаев, когда за такими людьми осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования электрошкафа лицом, отвечающим за их безопасность;
- оставлять без надзора детей с целью недопущения их игры с электрошкафом.

Внимание! При не соблюдении вышеперечисленных требований гарантийное обслуживание не производится.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплектующие	Модель электрошкафа		
	6009.01эшв	6009.02эшв	6006.03эшв
Электрошкаф	1	1	1
Противень	2	2	2
Решетка	1	1	1
Решетки боковые	2	2	2
Руководство по эксплуатации	+	+	+
Упаковка	+	+	+
Комплект монтажных частей	+	+	+
Комплект монтажных частей (телескопические направляющие)*	+	+	+
* - поставляется по отдельному договору			

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование	Модель электрошкафа		
	6009.01эшв	6009.02эшв	6006.03эшв
Верхний ТЭН - 1,1 кВт	1	1	1
Нижний ТЭН - 1,1 кВт	1	1	1
ТЭН - гриль - 2,0 кВт	1	1	1
Круговой ТЭН - 2,0 кВт	1	1	
Вентилятор конвекции	+	+	+
Вентилятор охлаждения корпуса	+	+	+
Освещение электрошкафа	+	+	+
Программатор электронный	+	+	
Таймер электромеханический			+
Переключатель режимов 9-позиционный	+	+	
Переключатель режимов 7-позиционный			+
Фасад металл-стекло	+		
Фасад стеклянный		+	+
Единовременно потребляемая мощность, кВт	3,1		2,2
Объем электрошкафа, л	58		
Габариты (ширина х глубина х высота), мм	596x600x600		
Масса, кг	33		

РАСПАКОВКА

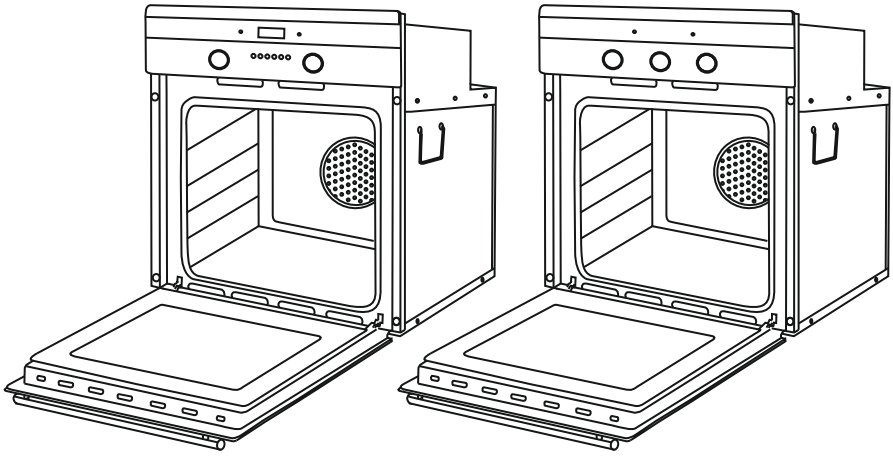
Для транспортирования электрошкаф защищен от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100 % подлежат переработке.

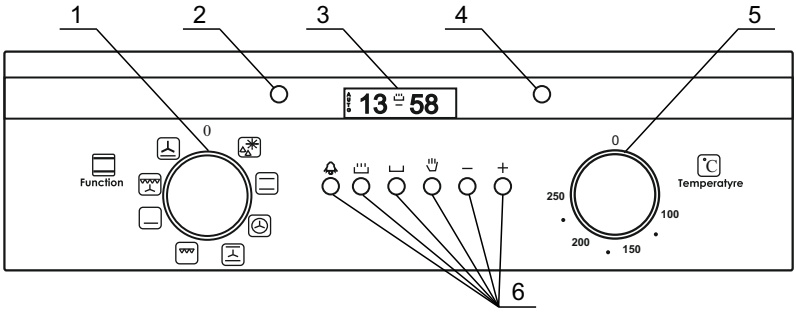
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОШКАФА

Внешний вид электрошкафов моделей 6009.01эшв, 6009.02эшв показан на рисунке.

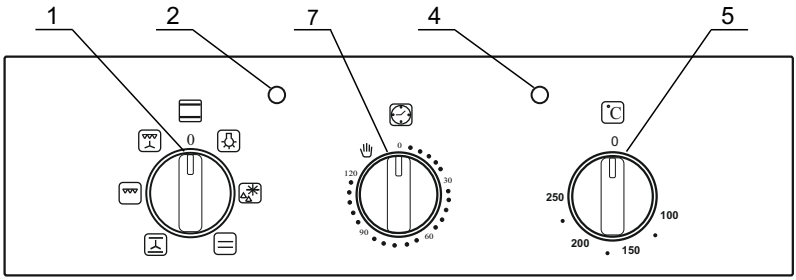
Внешний вид электрошкафов модели 6006.03эшв показан на рисунке.



Панель управления электрошкафов моделей 6009.01эшв, 6009.02эшв



Панель управления электрошкафа модели 6006.03эшв



УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОШКАФА

Электрошкаф имеет элементы управления, расположенные на панели управления:

1 - ручка управления электрошкафом;
2 - сигнальная лампочка включения электрошкафа (красная);
3 - дисплей программатора;
4 - сигнальная лампочка включения терморегулятора (оранжевая), гаснет при достижении заданной температуры;
5 - ручка терморегулятора;
6 - кнопки программатора;
7 - ручка таймера электромеханического.

Поворотом ручки управления электрошкафом по часовой стрелке, начиная с положения «0» (выключено), устанавливаются следующие режимы работы:

 - включение лампочки освещения;

 - включение вентилятора конвекции;

 - включение верхнего и нижнего ТЭН-ов («статическая» духовка);

 - включение кругового ТЭН-а и вентилятора конвекции;

 - включение верхнего и нижнего ТЭН-ов, вентилятора конвекции;

 - включение ТЭН-гриля (ручка терморегулятора должна находиться в положении максимальной температуры);

 - включение нижнего ТЭН-а;

 - включение верхнего ТЭН-а, ТЭН-гриля и вентилятора конвекции;

 - включение ТЭН-гриля и вентилятора конвекции;

 - включение нижнего ТЭН-а и вентилятора конвекции.

Внимание! В электрошкафах моделей 6009.01эшв, 6009.02эшв во всех положениях, за исключением «0», загорается красная сигнальная лампочка включения электрошкафа и лампочка освещения.

В электрошкафах модели 6006.03эшв красная сигнальная лампочка загорается во всех положениях за исключением ”0”, лампочка освещения загорается при положении ”  ” и остается включенной при всех других положениях кроме “0”.

При включении терморегулятора загорается оранжевая сигнальная лампочка и гаснет при достижении заданной температуры.

Регулировка температуры осуществляется поворотом ручки терморегулятора от 100 до 250 ºС при всех положениях ручки управления электрошкафом, кроме положения “  “ для моделей 6009.01эшв, 6009.02эшв и положений “  “, “  “ для модели 6006.03эшв.

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОШКАФА

После 10 мин работы электрошкафа должен автоматически включиться вентилятор охлаждения корпуса. Вентилятор может работать и после выключения режимов работы электрошкафа. Выключение вентилятора происходит после охлаждения корпуса электрошкафа.

Электрошкаф имеет боковые решетки для установки на любом из четырех уровней противней и решетки.

В электрошкафе на любом уровне могут быть установлены телескопические направляющие. Их возможно снять и установить на любой другой уровень боковых решеток.

Противень устанавливается на выдвинутые направляющие и закрепляется на упорах направляющих, предотвращающих самовольное движение противня в духовке.

Дверь электрошкафа застеклена двумя прозрачными термостойкими стёклами, которые позволяют визуально контролировать процесс приготовления пищи.

Крепление двери электрошкафа к корпусу выполнено с помощью специальных петель, позволяющих фиксировать её в трёх положениях: **закрыто, открыто, промежуточное.**

Благодаря различным нагревательным элементам электрошкаф позволяет осуществлять процесс готовки различными способами, основанными на трех главных источниках тепла:

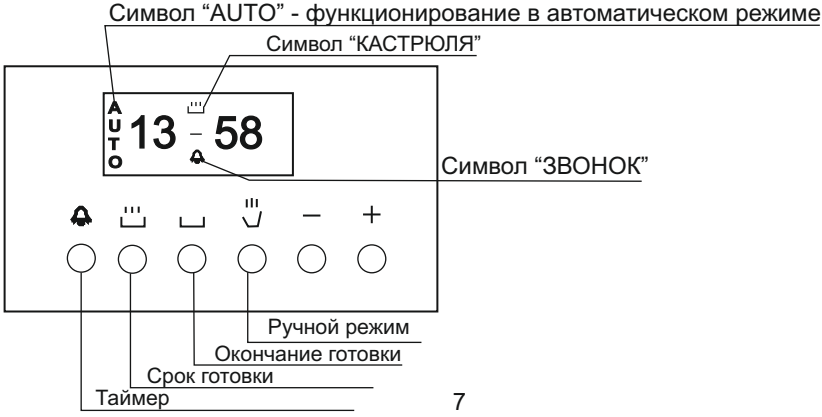
а) принудительное распространение тепла (с системой вентиляции);

б) естественное распространение тепла («статическая»);

с) инфракрасные лучи (гриль).

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР

В электрошкафах моделей 6009.01эшв, 6009.02эшв имеется электронный программатор (см. рисунок приведенный ниже), который позволяет программировать время начала и продолжительность приготовления. Если нет необходимости визуально следить за процессом приготовления пищи, то она может готовиться и в отсутствие потребителя.



УСТАНОВКА

Распакуйте электрошкаф, снимите липкую ленту и все упаковочные материалы.

Установку электрошкафа, его подключение к источнику электроэнергии должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания электрических приборов с обязательным заполнением «Талона на установку».

Не заполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании.

Талоны необходимо хранить в течении всего гарантийного срока.

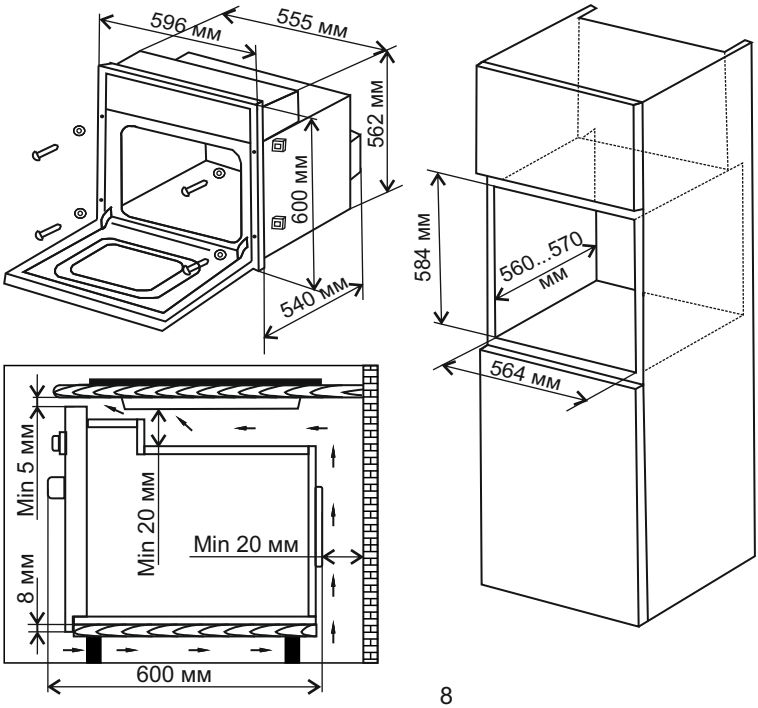
Материалы, из которого изготовлены элементы кухонной мебели должны быть термостойкими (100°С), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.

Установка выполняется с использованием комплекта монтажных частей в соответствии с указаниями данного “Руководства по эксплуатации”.

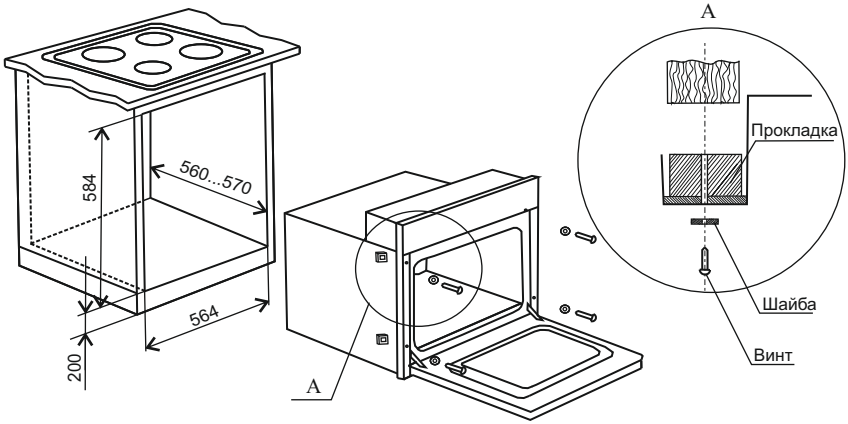
Перед установкой необходимо установить 4 винта с шайбами в специальные отверстия на передней стенке электрошкафа с лицевой стороны, а прокладки с обратной (см. рис.). Доступность отверстий возможна при открытой двери электрошкафа.

Установите электрошкаф в мебель и затяните винты до упора.

При установке электрошкафа необходимо выдержать расстояния не менее значений, приведенных на рисунке.



УСТАНОВКА



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Внимание! Подключение электрошкафа к электросети должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания электрических приборов в соответствии с действующими нормами.

Вследствие неправильного подключения электрошкаф может повредиться - в таком случае покупатель теряет право на гарантийное обслуживание.

Электрошкаф имеет подводящий шнур питания номинальным поперечным сечением жил 1,50 мм^2.

Перед подключением необходимо проверить:

- соответствие электрических параметров электрической сети и электрошкафа;
- расположение розетки в легкодоступном месте.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим “Руководством по эксплуатации” и следуйте его рекомендациям.

После распаковки электрошкафа следует убрать все рекламные этикетки. Легко избавиться от них можно при помощи губки и горячей воды. Необходимо смочить всю поверхность этикетки и некоторое время подождать. После того как вода пропитает поверхность этикетки, можно тереть губкой, периодически смачивая ее горячей водой. После этого поверхность нужно протереть сухой тканью.

Внимание! Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для снятия этикеток, так как они могут поцарапать поверхность.

Нельзя использовать ацетон для снятия этикеток, т.к. может остаться матовый след.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

После распаковки электрошкафа следует вынуть содержимое духовки, промыть электрошкаф и комплектацию теплым мыльным раствором, протереть их мягкой сухой тканью.

Перед первым использованием электрошкафа необходимо прогреть ТЭН-ы в течение 30 мин при установке температуры 200 °С.

При первом включении электрошкафа возможно появление запаха «нового прибора» от обгорания ТЭН-ов. При этом испаряется влага, скопившаяся во время транспортирования или складского хранения. После этого необходимо хорошо проветрить помещение.

При положении ручки управления электрошкафом «  » в положение «  » допускается слабое свечение сигнальной лампочки включения терморегулятора, которое не влияет на безопасность и работоспособность электрошкафа.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

В момент включения электрошкафа или после прерывания подачи электропитания дисплей программатора мигает. Это означает, что нужно установить время, в противном случае заданные программы будут работать неправильно.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При одновременном нажатии двух кнопок “ ”, “ “ кнопками “ + ” и “ - “ установить текущее время.

При этой операции стираются возможно имеющиеся программы предыдущего программирования. В этом случае символ “AUTO” мигает.

Внимание! При мигающем символе “AUTO” нельзя включить электрошкаф в ручном режиме.

При нажатии кнопок “ + “ и “ - “ время увеличивается или уменьшается со скоростью, меняющейся в зависимости от продолжительности нажатия кнопки.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ЭЛЕКТРОШКАФА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Нажать кнопку “ “.

Символ “AUTO” погаснет (в том случае, если он мигает или постоянно горит).

Символ “КАСТРЮЛЯ” зажигается, и теперь возможно включить электрошкаф путем вращения ручек терморегулятора и переключателя режимов в соответствии с инструкцией, приведенной в данном руководстве.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ С ЗАДАННЫМ ВРЕМЕНЕМ НАЧАЛА И ОКОНЧАНИЯ ГОТОВКИ

Приведем пример: часы показывают время 9 час 25 мин. Мы хотим, чтобы духовка начала работать в 11 час, и чтобы приготовление пищи закончилось в 12 час (время готовки 1 час).

Нажать кнопку “ ⏲ ” (время готовки) и не позднее чем через 5 с нажать кнопку «+» до показания цифр “01.00", при необходимости откорректировать показание с помощью кнопки «-». Символы “AUTO” и “КАСТРЮЛЯ” постоянно светятся.

Нажать кнопку “ ⌴ ” (окончание готовки) и не позднее чем через 5 с нажать кнопку «+» до показания цифр “12.00". Символ “КАСТРЮЛЯ” гаснет, тогда как символ “AUTO” продолжает гореть.

Установить ручку терморегулятора на необходимую температуру, а ручку переключателя режимов – в необходимый режим. Красная сигнальная лампочка включения электрошкафа и освещение зажигаются, программирующее устройство подготовлено к работе.

В 11 час электрошкаф автоматически включается и символ “КАСТРЮЛЯ” начинает гореть.

По окончании готовки (часы показывают время 12 час) символ “AUTO” начинает мигать, символ “КАСТРЮЛЯ” гаснет, звуковой сигнал предупреждает об окончании срока приготовления пищи. Чтобы отключить его, достаточно нажать любую кнопку.

После этого необходимо установить ручку терморегулятора и ручку переключателя режимов в положение “0" - выключено.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ С ЗАДАННОЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ ГОТОВКИ

Приведем пример: часы показывают время 11 час 35 мин. Мы хотим, чтобы духовка работала в течение 25 мин, начиная с этого момента.

Нажать кнопку “ ⏲ “ (время готовки) и не позднее чем через 5 с нажать кнопку «+»» до показания цифр “00.25", при необходимости откорректировать показание с помощью кнопки «-». Символы “AUTO” и “ КАСТРЮЛЯ” постоянно светятся.

Установить ручку терморегулятора на необходимую температуру, а ручку переключателя режимов – в необходимый режим. Красная сигнальная лампочка включения электрошкафа и освещение зажигаются, электрошкаф начнет работать.

Через 25 мин символ “КАСТРЮЛЯ” гаснет, символ “AUTO” начинает мигать, звуковой сигнал предупреждает об окончании срока приготовления пищи. Чтобы отключить его, достаточно нажать любую кнопку.

После этого необходимо установить ручку терморегулятора и ручку переключателя режимов в положение “0" - выключено.

ТАЙМЕР

Нажать кнопку “ 🔔 “ (таймер) и выбрать необходимое время посредством кнопок «+» и «-». Во время функционирования таймера зажигается символ “ЗВОНОК”. По окончании заданного времени включается звуковой сигнал и символ “ЗВОНОК” гаснет.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Звуковой сигнал включается по окончании заданной программы и остается включенным 7 мин.

Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

При нажатии кнопки «-», не делая предварительно выбор какой-либо функции, можно изменять частоту звукового сигнала. Можно выбрать вплоть до трех разных типов сигнала. Выбранный сигнал будет звучать до тех пор, пока кнопка «-» остается нажатой.

НАЧАЛО ПРОГРАММЫ И КОНТРОЛЬ

Программа начинается спустя примерно 4 секунды с момента ввода.

В любой момент можно проконтролировать введенную программу путем нажатия соответствующей кнопки.

ОШИБКИ ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Приведем пример: в 12 час 15 мин задается продолжительность готовки 30 мин и вводится время окончания готовки в 12 час 30 мин.

Ошибка ввода данных может быть исправлена путем изменения срока и продолжительности готовки или путем нажатия кнопки “ ⏻ “ (ручной режим), после чего следует выполнить программирование заново правильным образом.

При наличии ошибки ввода данных электрошкаф не может быть включен.

ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ

Таймер электромеханический в электрошкафу модели 6006.03эшв предназначен для автоматического отключения электрошкафа по истечении заданного ручкой таймера времени .

Время установки таймера от 10 до 120 мин.

При положении “0" таймера ни при каком режиме электрошкаф включен быть не может.

Возможность включения электрошкафа имеется в двух положениях:

- при повороте ручки таймера против часовой стрелки в положение “ ⏻ “,
- после задания времени поворотом ручки таймера по часовой стрелке от 10 до 120 мин.

По истечении заданного времени ручка таймера устанавливается в положение “0" и электрошкаф отключается.

При необходимости работы электрошкафа без задания времени его работы ручку таймера следует повернуть в положение “ ⏻ “.

УХОД ЗА ЭЛЕКТРОШКАФОМ

Внимание! Перед тем, как мыть электрошкаф, отключите его от электрической сети.

Не применяйте для чистки абразивные средства (питьевую соду или кальцинированную), истирающие поверхность и оставляющие царапины.

Не используйте жесткие абразивные очистители или жесткие скребки для чистки стекла двери электрошкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

Эмалированные поверхности электрошкафа следует мыть тёплой водой с моющим средством и протирать мягкой сухой тканью.

Каждый раз после пользования электрошкафом его необходимо вымыть тёплой водой с моющим средством, протереть мягкой сухой тканью и просушить. Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира. Значительно легче мыть электрошкаф, пока он ещё тёплый.

Для ускорения процесса мытья электрошкафа рекомендуем провести гидролизную очистку. Для этого необходимо:

- удалить из духовки противни и направляющие,
- налить воду комнатной температуры в неглубокую и широкую емкость, добавить средство для мытья посуды и установить на решетку. В качестве емкости возможно использовать противень,
- включить электрошкаф в режим «верхний + нижний ТЭН-ы», установить температуру «100 °С» и прогреть электрошкаф не менее 30 мин,
- открыть дверь, остудить электрошкаф, влажной салфеткой вручную удалить размокшую грязь и жир,
- просушить электрошкаф при открытой двери в течении не менее 1 ч.

Данная очистка облегчает уход за электрошкафом, но не заменяет её полностью. Чем чаще будет производиться подобная обработка, тем легче будет уход за электрошкафом.

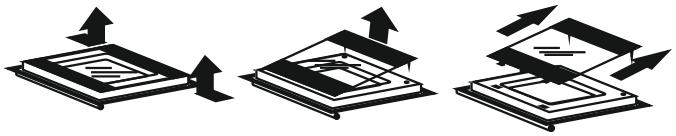
ЧИСТКА СТЕКЛА ДВЕРИ ДУХОВКИ

Электрошкаф оборудован стеклянной дверью. Внутреннее стекло можно легко снять без использования каких-либо инструментов. Блокировочная система без наружных винтов обеспечивает чистку стекла.

Чтобы снять внутреннее стекло с двери электрошкафа необходимо:

- полностью открыть дверь;
- при помощи плоской отвертки с дальней стороны от Вас одновременно осторожно поддеть с двух боковых сторон стекло и приподнять вверх за край;
- вынуть стекло из отверстий, двигая его от себя вперед и вверх;
- завершив чистку, выполните эти же операции в обратном порядке.

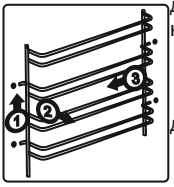
Внимание! Обратите внимание на правильность последовательности при установке стекла.



Когда Вы моете электрошкаф внутри, резиновое уплотнение двери лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.



Для улучшения и упрощения очистки стенок духовки Вы можете снять боковые решетки. Для этого необходимо:



- приподнять передний край решетки вверх;
- отвести решетку внутрь духовки;
- потянуть решетку на себя, освободив её из дальних отверстий.

УХОД ЗА ЭЛЕКТРОШКАФОМ

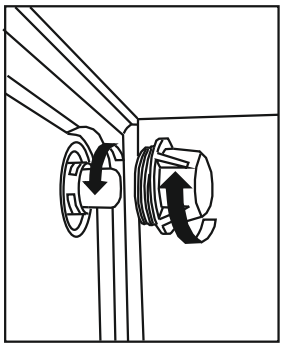
После очистки установку решетки провести в обратном порядке: сначала необходимо вставить решетку в дальние гнезда, а затем в передние и потянуть вниз.

Если решетка в электрошкафу крепится винтами, то для её снятия необходимо открутить два винта.

После сборки проверьте надежность установки решеток и прочность фиксации.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

Внимание! Убедитесь, что электрошкаф выключен, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.



Отключите электрошкаф от электрической сети, вынув из розетки вилку шнура питания.

Открутите стеклянный плафон.

Выверните сгоревшую лампу и замените её новой со следующими характеристиками:

- напряжение - 220 В;
- мощность - 15...25 Вт.

Лампа должна быть с малым цоколем (Е14) и малой колбой, рассчитанной на высокие температуры (300 ^{0}С).

Соберите всё в обратной последовательности и подключите электрошкаф к электрической сети.

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит добиться наилучших результатов.

Рекомендуется использовать остаточное тепло нагревательных элементов, для чего выключать нагревательные элементы электрошкафа за 5-10 минут до конца приготовления пищи.

Нельзя располагать электрошкаф вблизи холодильников и морозильных камер.

Загрязненное резиновое уплотнение электрошкафа способствует потере тепла.

УТИЛИЗАЦИЯ

Электрошкаф не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Его необходимо сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Электрошкаф изготовлен из материалов, которые могут подлежать повторному использованию.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования Вы можете получить в местной администрации.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Все неисправности электрошкафа, вызванные отказом (за исключением замены лампы духового шкафа), устраняются только специалистами ремонтных организаций.

Непрофессиональное вмешательство и ремонт электрошкафа опасны, так как могут привести к нарушению работоспособности электрошкафа, поражению электрическим током и короткому замыканию.

Если Ваш шкаф нуждается в ремонте, сервисные центры, список которых прилагается в приложении А, всегда к Вашим услугам.

Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
Отсутствует сигнализация включения электрошкафа.	Перегорела сигнальная лампочка. Неисправен переключатель режимов работы.	Заменить сигнальную лампочку. Заменить переключатель.
Отсутствует сигнализация включения терморегулятора.	Неисправен терморегулятор.	Заменить терморегулятор.
Не включается вентилятор охлаждения.	Неисправен вентилятор охлаждения. Неисправен термовыключатель 60°С	Заменить вентилятор охлаждения. Заменить термовыключатель 60°С
Не горит лампа освещения.	Перегорела лампа освещения. Неисправен переключатель режимов работы	Заменить лампу освещения. Заменить переключатель.
Не нагревается один из ТЭН-ов электрошкафа.	Перегорел ТЭН. Неисправен переключатель режимов работы	Заменить ТЭН. Заменить переключатель
Не вращается вентилятор конвекции.	Неисправен вентилятор конвекции.	Заменить вентилятор конвекции.

332243.049

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электрошкаф жарочный встраиваемый

Штамп ОТК

Продан _____

(наименование торгового предприятия)

Дата продажи _____

ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Установлен в г._____

по ул. _____ в доме № _____ кв. _____ и пущен в работу

механиком _____

_____

(наименование организации)

Механик _____ Владелец_____

(подпись) (подпись)

“____”_____ 20___ г.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изготовитель гарантирует работу электрошкафа при соблюдении потребителем условий эксплуатации, хранения и транспортирования.

Гарантийный срок - 3 года со дня передачи электрошкафа потребителю. День передачи определяется как день продажи через розничную торговую сеть.

При отсутствии в отрывном талоне штампа магазина и даты продажи гарантийный срок исчисляется со дня выпуска электрошкафа.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- не правильной установки или не заполнения «Талона на установку» на электрошкаф,
- не правильного подключения и эксплуатации электрошкафа;
- несанкционированного ремонта или иного вмешательства;
- установки неоригинальных комплектующих;
- наличие на деталях следов воздействия химических веществ;
- повреждений, вызванных животными или насекомыми;
- повреждений вызванных пожаром, наводнениями, военными действиями и т.п;
- механических повреждений по вине потребителя.

Изготовитель не принимает претензий на некомплектность и механические повреждения электрошкафа после его продажи. Все претензии должны предъявляться к организациям торговли, где было приобретено изделие.

На электрические компоненты гарантийный срок 1 год.

Гарантия не распространяется на установку и подключение электрошкафа не в соответствии с требованиями данного «Руководства по эксплуатации», на механические повреждения, на замену лампы освещения.

Гарантия не распространяется на выход пара по боковым сторонам двери при приготовлении пищи с наличием большого объема жидкости.

Срок службы электрошкафа - 10 лет.

Ремонт электрошкафов производят ремонтные организации, адреса которых приведены в приложении А (вкладыш).

Сервисный центр:
тел. 8 (412) 49-53-75, E-mail:servis@ppoevt.ru.

ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

Электрошкаф в упаковке производителя может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта. Условия транспортирования: температура окружающей среды от плюс 50 до минус 50 °С и относительной влажности 80 % при температуре плюс 25 °С.

При транспортировании должны быть исключены удары и перемещения электрошкафа внутри транспортного средства.

До ввода в эксплуатацию электрошкаф должен храниться в упаковке производителя в закрытых отапливаемых помещениях при температуре от плюс 5 °С до плюс 40 °С и относительной влажности 80 % при температуре плюс 25 °С.

РЕКОМЕНДАЦИИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Предлагаем Вашему вниманию рекомендации по приготовлению продуктов в электрошкафу.

Хотим предупредить Вас, что эти рекомендации носят приблизительный характер, т.к. время и температура приготовления во многом зависит не от самого электрошкафа, а от количества (веса), видов и свойств приготавливаемых продуктов.

Ваш новый электрошкаф может иметь режимы приготовления пищи, отличные от тех, которыми обладал Ваш предыдущий прибор, поэтому рекомендуем при первом использовании выставить менее высокие температуры из рекомендуемых и лишь затем, по мере необходимости, увеличить температуру.

F - положение ручки переключателя режимов работы;

°C - положение ручки терморегулятора;

- уровни противней;

- время приготовления.

F			
°C	160-200	180-200	200-220
	2-3	2	1-3
	30'-50'	20'-40'	10'-20'

F						
°C	210-220	160-180	190	190-200	200-220	160-180
	2	2-3	2-3	2-3	2	2
	45'-60'	45'-60'	60'-70'	60'-70'	120'-150'	120'-160'

РЕКОМЕНДАЦИИ

							
F							
°C	200-220	200-220	160-190	200-220	160-180	175-190	200-220
	4	2	2	2	2	2	2-3
	14'-18'	90'-120'	90'-120'	50'-60'	45'-60'	60'-70'	50'-60'

			
F			
°C	190-210	170-190	170-200
	2	3	3
	40'-50'	40'-50'	40'-50'

РЕКОМЕНДАЦИИ

… ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

Помните, что для выпечки пирогов электрошкаф необходимо предварительно прогреть при температуре 200 ^{0}C в течение 20 минут.

Выпечку пирогов следует проводить при температуре 200 - 220 ^{0}C в течение 20 - 25 минут.

Противень рекомендуется устанавливать в середине электрошкафа (по направляющим второго уровня снизу).

Перед установкой последующего противня с выпечкой, необходимо прогреть пустую духовку в течение 8-10 мин при установке ручки управления в положение «200».

Во время выпечки старайтесь не открывать дверцу электрошкафа. Наблюдайте за приготовлением через смотровое стекло дверцы, включив освещение электрошкафа.

Пирог выпекается слишком сухим - в следующий раз необходимо повысить температуру на 10 ^{0}C, сократить время приготовления.

Поверхность пирога слишком темная - следует поместить противень с пирогом на более низкий уровень, уменьшить температуру, увеличить время приготовления.

Пирог хорошо пропечен снаружи, но сырой внутри - необходимо сократить количество жидкости при замешивании теста, уменьшить температуру, увеличить время приготовления.

Пирог пригорает на противне - следует хорошо смазать противень и посыпать его мукой.

… ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

Во избежание пересушивания, старайтесь готовить мясо кусками не менее 1 кг. При приготовлении белого мяса, птицы, рыбы задавайте низкую температуру 150 - 175 ^{0}C.

Если готовится красное мясо, которое должно быть хорошо пропеченным и сочным внутри, следует ненадолго повысить температуру до 200 - 225 ^{0}C, затем установить прежнее значение.

Общее правило: чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления. Рекомендуется класть кусок посередине решетки, установив под ней противень. Для получения вкусной корочки поливайте блюдо топленым жиром.

При приготовлении рыбы следует руководствоваться следующими правилами: чем меньше рыба, тем больше температура должна быть в электрошкафу при ее приготовлении. И наоборот, большую рыбу следует готовить при умеренной температуре от начала до конца.

… ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

В зависимости от требуемого результата приготовление на гриле можно вести на решетке, установленной в направляющие первого или второго уровня сверху, либо на вертеле.

В первом случае, перед использованием гриля его следует включить на 2-3 минуты, пока нагревательный элемент не приобретет ярко красный цвет.

Эффект гриля заключается в инфракрасном излучении нагревательного элемента, который действует подобно углям в жаровне. Такое излучение нагревает поверхность мяса непосредственно (а не через воздух). На мясе образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким.

Красное мясо, нарезанное ломтиками, рыбное филе и рыба, нарезанная на кусочки, должны готовиться на гриле очень быстро и как можно ближе к нагревательному элементу.

Чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления.

При приготовлении рыбы следует руководствоваться следующими правилами: чем меньше рыба, тем больше температура должна быть в электрошкафу при ее приготовлении. И наоборот, большую рыбу следует готовить при умеренной температуре от начала до конца.

При приготовлении белого мяса, свинины следует оставлять некоторое расстояние между блюдом и нагревательным элементом. Блюдо при этом готовится дольше, но получается вкуснее. Гриль можно использовать также для создания золотистой корочки на блюдах, приготовленных обычным способом, а также для подрумянивания готовых пирогов.

Использование гриля совместно с вертелом позволяет прекрасно приготовить такие блюда, как курица или мясная вырезка на вертеле.

При приготовлении блюд на вертеле предварительный нагрев не требуется.

При использовании вертела рекомендуется прижать и обвязать толстой ниткой ножки и крылышки к тушке птицы с тем, чтобы они не обгорели или не пережарились.

При приготовлении мясного блюда на решетке или на вертеле поместить под него жаровню для сбора образующегося жира. Этим жиром следует поливать мясо для его равномерного подрумянивания.

РЕКОМЕНДАЦИИ

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
пирога из ягод на противне

Тесто: 500 г муки, 25 г дрожжей, 250 мл молока, 50 г сахара, 175 г масла или маргарина, 0,5 чайной ложки соли, 1 яйцо, 2 желтка.

Начинка: 1 кг любых ягод (чёрная смородина, вишня, малина, крыжовник), 7 сухарей, 125 г сахарной пудры, 1 чайная ложка молотой корицы.

Половину молока и 1 ст. ложку сахара смешать с дрожжами и небольшим количеством муки, вымесить опару, накрыть, дать ей постоять 10 мин.

Муку высыпать в миску, в середине сделать углубление и положить оставшийся сахар, молоко, кусочки размягчённого масла или маргарина. Затем положить соль, яйцо, желтки и опару. Вымесить тесто и дать ему постоять 10 мин.

Растолчённые сухари смешать с сахарной пудрой и корицей.

Раскатать дрожжевое тесто и выложить его на смазанный жиром противень, сделать бортики по краям. Тесто посыпать смесью сухарей, корицы и сахарной пудры. Выложить на него ягоду. Дать настояться 10 мин.

Поставить пирог в разогретую духовку и выпекать при 200 °С 25 мин.

Взбить 2 белка с 1 ст. ложкой сахара.

Когда пирог испечётся, вынуть его из духовки, выложить на него взбитые белки и затем поставить опять в духовку на 2 - 3 мин.

Пирог готов. Приятного аппетита!

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1
на гарантийный ремонт

Изъят с "___" _____ 20____ г.
Исполнитель _____
(Фамилия,подпись)

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон)

Талон № 1
на гарантийный ремонт

Продана магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

(подпись продавца)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 2
на гарантийный ремонт

Изъят с "___" _____ 20____ г.
Исполнитель _____
(Фамилия,подпись)

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон)

Талон № 2
на гарантийный ремонт

Продана магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

(подпись продавца)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 3
на гарантийный ремонт

Изъят с "___" _____ 20____ г.
Исполнитель _____
(Фамилия,подпись)

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон)

Талон № 3
на гарантийный ремонт

Продана магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

(подпись продавца)

Исполнитель_____
(Фамилия, подпись)
Владелец_____
(Фамилия, подпись)
_____
(наименование предприятия,
_____
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

_____
(Должность и подпись руководителя
_____
предприятия, выполнившего ремонт)



Исполнитель_____
(Фамилия, подпись)
Владелец_____
(Фамилия, подпись)
_____
(наименование предприятия,
_____
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

_____
(Должность и подпись руководителя
_____
предприятия, выполнившего ремонт)



Исполнитель_____
(Фамилия, подпись)
Владелец_____
(Фамилия, подпись)
_____
(наименование предприятия,
_____
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

_____
(Должность и подпись руководителя
_____
предприятия, выполнившего ремонт)