

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
Рекомендации	18
Талоны № 1, 2, 3 на гарантийный ремонт	23
Приложение А (вкладыш). Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту электрошкафов	

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 °С 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 1 °С 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 соответствии с требованиями:

- ГОСТ МЭК 60335-1 “Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 1. Общие требования”;

- ГОСТ МЭК 60335-2-6 “Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 2-6. Дополнительные требования к стационарным кухонным плитам, конфорочным панелям, духовкам и аналогичным приборам”.

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 МЭК 60335-1.

Внимание! Электропитание электрошкафа осуществляется от однофазной сети переменного тока с номинальным напряжением 220 В частотой 50 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 находиться в легкодоступном месте, чтобы можно было без затруднений отключить электрошкаф от электрической сети.

Запрещается проводить проводку непосредственно над электрошкафом, зажимать шнур питания дверкой 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.

Чтобы избежать ожогов дверку 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, его должен заменить представитель изготовителя или 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 помещениях с повышенной влажностью, вне помещений или в помещениях с повышенным риском пожарной опасности;
- держать или пользоваться вблизи включенного электрошкафа легковоспламеняющимися веществами;
- производить самостоятельно какой-либо ремонт электрошкафа;
- устанавливать на открытую дверцу электрошкафа посуду массой более 10 кг;
- поднимать и передвигать электрошкаф за ручку дверцы 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 большой	1	1	1
Противень маленький	1	1	1
Решетка	1	1	1
Решетки боковые	2	2	2
Руководство по эксплуатации	1	1	1
Упаковка	1	1	1
Комплект монтажных частей	1	1	1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование	Модель электрошкафа		
	6009.01эшв	6009.02эшв	6003.03эшв
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 x глубина x высота), мм	595x600x590		
Масса, кг	33		

РАСПАКОВКА

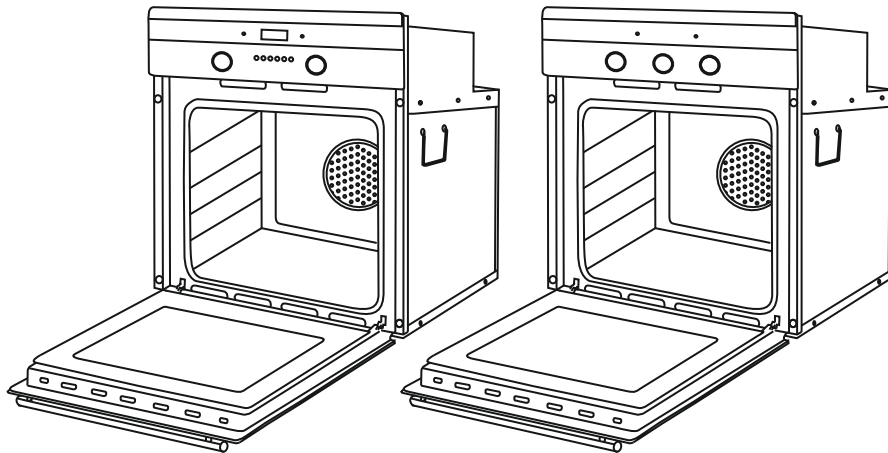
Для транспортирования электрошкаф был защищен от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

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

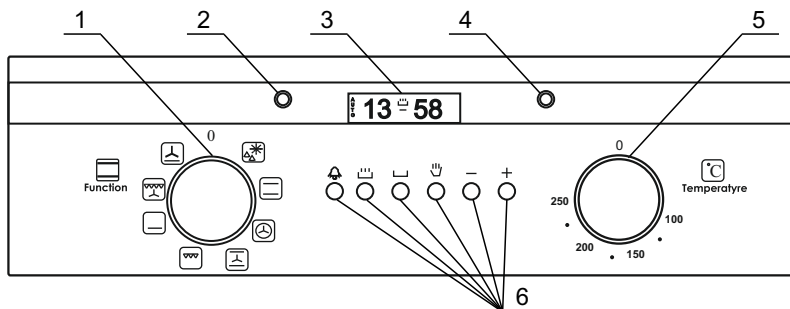
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОШКАФА

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

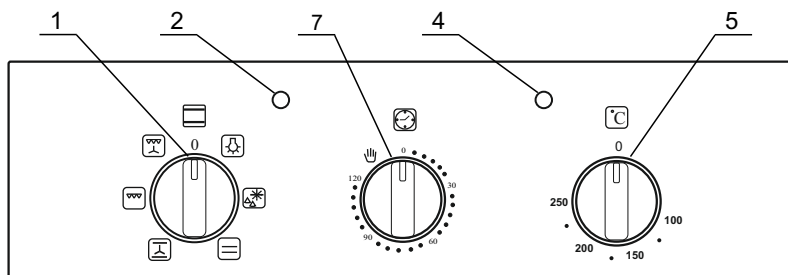
Внешний вид электрошкафов модели 6006.03эшв показан на рисунке.



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 °С при всех положениях ручки управления электрошкафом, кроме положений " " для моделей 6009.01эшв, 6009.02эшв и положений " " для модели 6006.03эшв.

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 четыре пары направляющих пазов, предназначенных для установки на желаемом уровне противней и решётки.

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

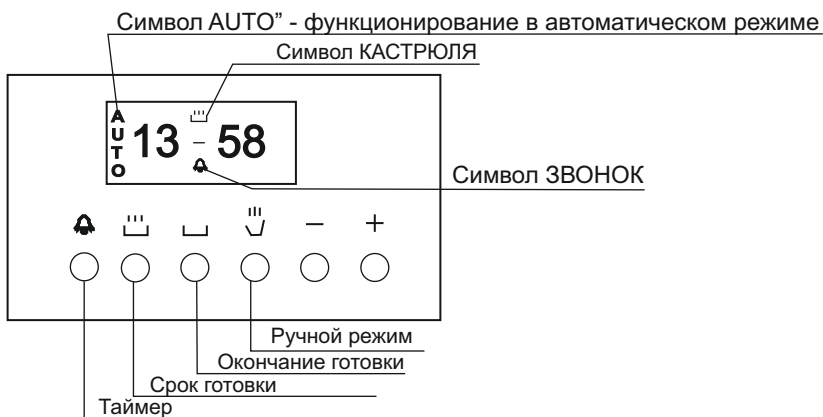
Крепление дверцы электрошкафа к корпусу выполнено с помощью специальных петель, позволяющих фиксировать её в трёх положениях: **закрыто, открыто, промежуточное.**

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.

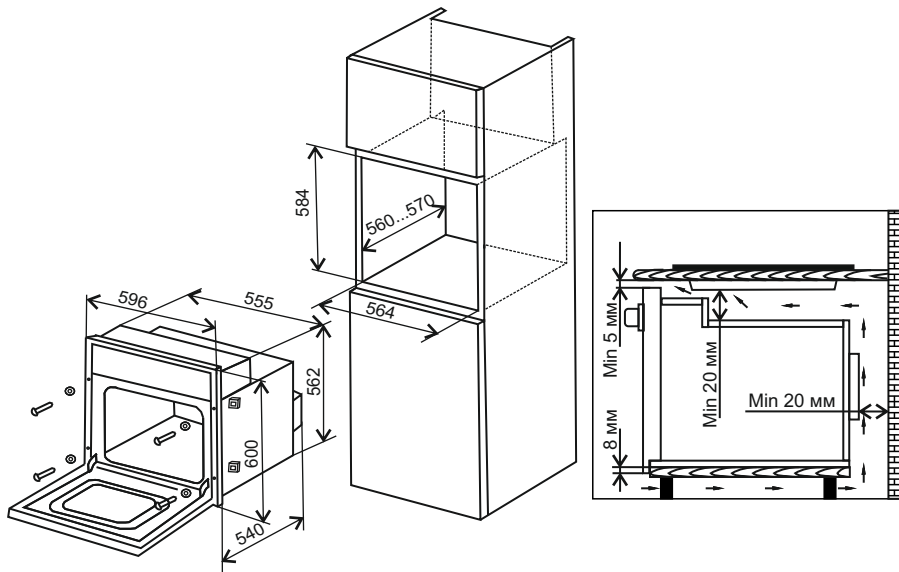
Материалы, из которого изготовлены элементы кухонной мебели должны быть термостойкими (100°С), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.

Установка выполняется с использованием комплекта монтажных частей в соответствии с указаниями данного «Руководства по эксплуатации».

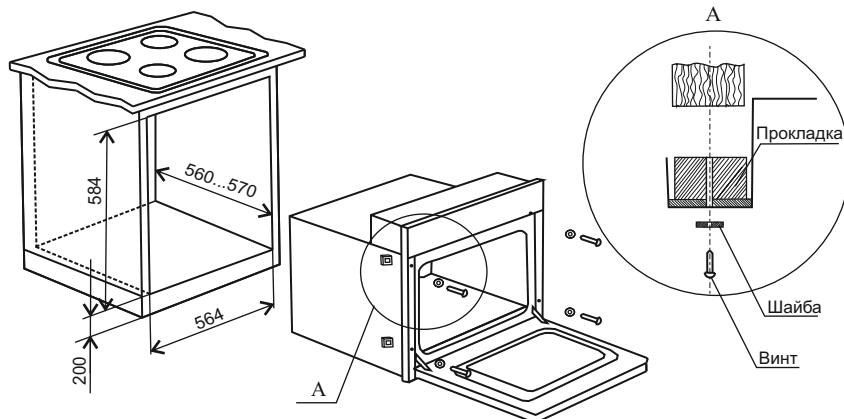
Перед установкой необходимо установить 4 винта с шайбами в специальные отверстия на передней стенке электрошкафа с лицевой стороны, а прокладки с обратной (см. рис.). Доступность отверстий возможна при открытой дверце электрошкафа.

Установите электрошкаф в мебель и затяните винты до упора.

При установке электрошкафа необходимо выдерживать 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 мм².

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 и промыть электрошкаф и комплектацию теплым мыльным раствором, протереть их мягкой сухой тканью.

Перед первым использованием электрошкафа необходимо прогреть ТЭНы в течение 30 мин при установке ручки терморегулятора в положении "200".



При первом включении электрошкафа возможно кратковременное появление дыма 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 «  » 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" гаснет (в том случае, если он мигает или постоянно горит).

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

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 “АУТО” 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 “АУТО” 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 подогрето к работе.


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

По окончании готовки (часы показывают время 12 час) символ “АУТО” 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 “АУТО” 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 “АУТО” 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 “”.

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

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

Не используйте жесткие абразивные очистители или жесткие скребки для чистки стекла дверцы 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.

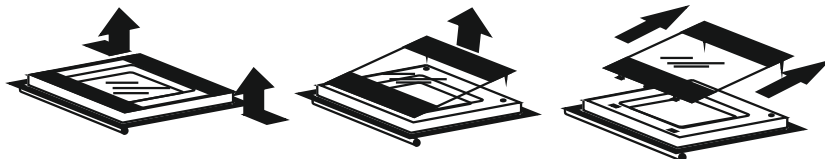
Каждый раз после пользования электрошкафом его необходимо вымыть тёплой водой с моющим средством, протереть мягкой сухой тканью и просушить. Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира. Значительно легче мыть электрошкаф, пока он ещё тёплый.

ЧИСТКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

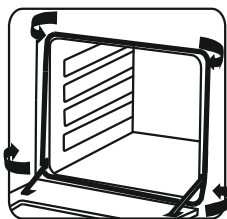
Электрошкаф оборудован стеклянной дверью. Внутреннее стекло можно легко снять без использования каких-либо инструментов. Блокировочная система без наружных винтов обеспечивает чистку стекла.

Чтобы снять внутреннее стекло с дверцы электрошкафа необходимо:

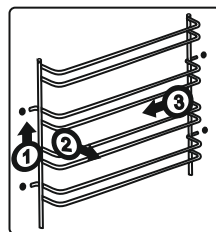
- полностью открыть дверь;
- при помощи плоской отвертки с дальней стороны от Вас одновременно осторожно поддеть с двух боковых сторон стекло и приподнять вверх за край;
- вынуть стекло из отверстий, двигая его от себя вперед и вверх;
- завершив чистку, выполните эти же операции в обратном порядке.



Внимание! Обратите внимание на правильность последовательности при установке стекла.



Когда Вы моете электрошкаф внутри, резиновое уплотнение дверцы 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

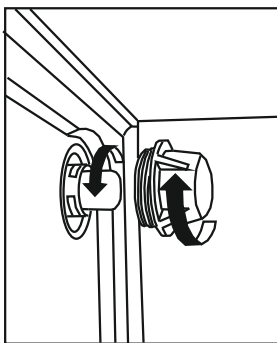
После очистки установку решетки провести в обратном порядке: сначала необходимо вставить решетку в дальние гнезда, а затем в передние и потянуть вниз.

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 (E14) и малой колбой, рассчитанной на высокие температуры (300 °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.

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.

III

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.

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



СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электрошкаф жарочный встраиваемый

Модель **6009.01эшв** **6009.02эшв** **6006.03эшв**

(нужное подчеркнуть)

Заводской № _____

Вариант цветового исполнения: 000 001 002 003 004 005 006
007 008 009 010 011 012 013
014 015 016 017 018 019 020
021 022 023 024 025 026 027

Дата выпуска _____

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 _____
(подпись)

Владелец _____
(подпись)

“ _____ ” _____ 20__ г.

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 плиту,

- не правильного подключения и эксплуатации плиты;

- 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 плиты 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).

Адрес предприятия-изготовителя:

Россия, 440039, г. Пенза, ул. Гагарина, 13, АО «ППО ЭВТ им. В.А.Ревунова»,

тел. (8412) 49-53-75,

E-mail: servis@ppoevt.ru.




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;
 - уровни противней;

°C - положение ручки терморегулятора;
 - 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'

... ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

Помните, что для выпечки пирогов электрошкаф необходимо предварительно прогреть при температуре 200 °С в течение 20 минут.

Выпечку пирогов следует проводить при температуре 200 - 220 °С 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 °С, 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 °С.

Если готовится красное мясо, которое должно быть хорошо пропеченным и сочным внутри, следует ненадолго повысить температуру до 200 - 225 °С, 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 топленным 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.

							
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'				

... 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

Модель _____

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Продан 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

Модель _____

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Продан 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

Модель _____

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Продан магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

(подпись продавца)

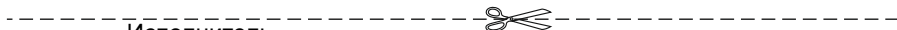
Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

Владелец _____
(Фамилия, подпись)

(наименование предприятия,
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

(Должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт)



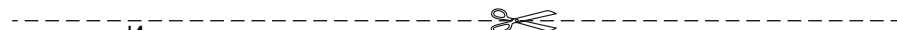
Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

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)