

**СОДЕРЖАНИЕ**

Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Комплектность	3
Технические данные	4
Распаковка	4
Устройство электрошкафа	5
Установка	7
Подключение к электрической сети	9
Подготовка к работе	9
Порядок работы	10
Уход за электрошкафом	21
Замена лампы освещения	22
Экономия электроэнергии	22
Утилизация	22
Устранение неисправностей	23
Свидетельство о приемке и продаже	24
Талон на установку	24
Гарантийные обязательства	25
Правила транспортирования и хранения	25
Рекомендации	26
Талоны № 1, 2, 3 на гарантийный ремонт	31

**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».

Незаполнение «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, несоблюдения требований данного «Руководства по эксплуатации».

## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

---

Электрошкаф должен эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:

- температура окружающего воздуха от плюс 10 °С до плюс 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.

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-го класса.

**Внимание!** Электропитание электрошкафа осуществляется от однофазной сети переменного тока частотой  $50 \pm 1$  Гц с номинальным напряжением  $220 \text{ В} \pm 10\%$ .

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.

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 легковоспламеняющимися веществами;
- производить самостоятельно какой-либо ремонт электрошкафа;
- устанавливать на открытую дверцу 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 лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании лицом, отвечающим за их безопасность;
- оставлять без надзора детей с целью недопущения их игры с электрошкафом.

**Внимание!** При несоблюдении вышеперечисленных требований гарантийное обслуживание не производится.

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплектующие	Модель электрошкафа
	6006.04эшв
Электрошкаф	1
Противень	2
Решетка	1
Телескопические направляющие	+
Руководство по эксплуатации	+
Упаковка	+
Комплект монтажных частей	+

332243.049-01

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование	Модель электрошкафа
	6006.04эшв
Верхний ТЭН - 1,1 кВт	1
Нижний ТЭН - 1,1 кВт	1
ТЭН - гриль - 2,0 кВт	1
Круговой ТЭН - 2,0 кВт	1
Вентилятор конвекции	+
Вентилятор охлаждения корпуса	+
Освещение электрошкафа	+
Контроллер с сенсорный управлением	+
Количество режимов работы	12
Количество функций работы	6
Фасад стеклянный	+
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,1
Объем электрошкафа, л	64
Габариты (ширина x глубина x высота), мм	595x600x590
Масса, кг	33

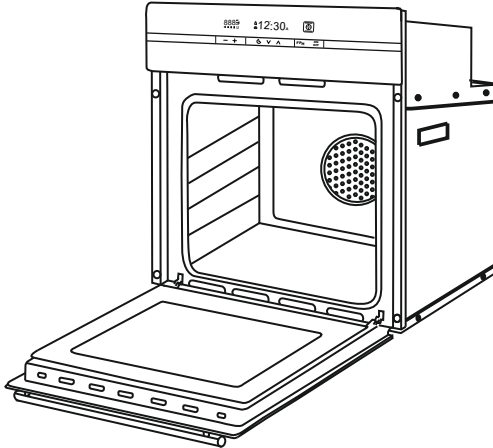
## РАСПАКОВКА

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

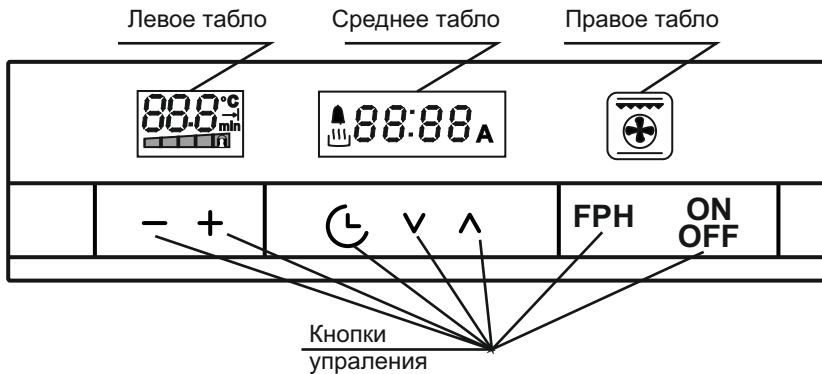
Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100 % подлежат переработке.

## УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОШКАФА

Внешний вид электрошкафа модели 6006.04эшв показан на рисунке:






Панель управления электрошкафа модели 6006.04эшв



Данные изображения представлены только для наглядности.  
 Приобретаемая Вами модель может отличаться от описанной в тексте данного руководства.

## УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОШКАФА

Функции сенсорных кнопок:

- ON/OFF** - включение/выключение электрошкафа;
- FHH** - включение/выключение быстрого прогрева духовки;
-  - увеличение порядкового номера режима;
-  - уменьшение порядкового номера режима;
-  - выбор функции;
- +** - увеличение значения задаваемой температуры в духовке;
- - уменьшение значения задаваемой температуры в духовке.

При работе электрошкафа при нагреве верхней части корпуса электрошкафа до температуры 60° С 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 электрошкафу 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 тремя термостойкими стеклами, которые позволяют визуально наблюдать и контролировать процесс приготовления пищи.

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

В двери электрошкафа установлены петли с доводчиком, позволяющие плавное закрывание двери из промежуточного положения.

### ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЛЕР

Управление работой электрошкафа производится контроллером с сенсорным заданием режимов и функций электрошкафа. Электрошкаф обеспечивает работу в следующих режимах:

- «On» - освещение электрошкафа;
- «Pr01» - включение верхнего и нижнего ТЭН-ов;
- «Pr02» - включение верхнего ТЭН-а;
- «Pr03» - включение нижнего ТЭН-а;
- «Pr04» - включение ТЭН-гриля;

## УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОШКАФА



«Pr05» - включение ТЭН-гриля + верхнего ТЭН-а (двойной гриль);



«Pr06» - включение ТЭН-гриля + верхнего ТЭН-а + вентилятора конвекции;



«Pr07» - включение верхнего ТЭН-а + нижнего ТЭН-а + вентилятора конвекции;



«Pr08» - включение кругового ТЭН-а + вентилятора конвекции;



«Pr09» - включение нижнего ТЭН-а + вентилятора конвекции (пицца);



«Pr10» - включение вентилятора конвекции (разморозка);

«FPH» - включение режима быстрого предварительного прогрева.

Функции кнопки «C»:

«bELL» - установка времени будильника, функция «Таймер»;

«dur» - установка времени приготовления;

«End» - установка значения текущего времени окончания приготовления;

«hour» - установка текущего времени (часы).

## УСТАНОВКА

Распакуйте электрошкаф, снимите липкую ленту и все упаковочные материалы.

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

Незаполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании. Талоны необходимо хранить в течении всего гарантийного срока.

Материалы, из которых изготовлены элементы кухонной мебели должны быть термостойкими (плюс 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».

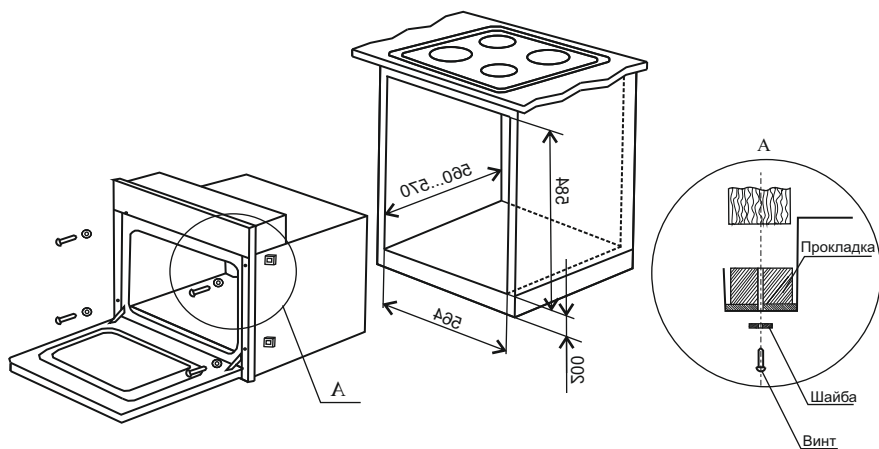
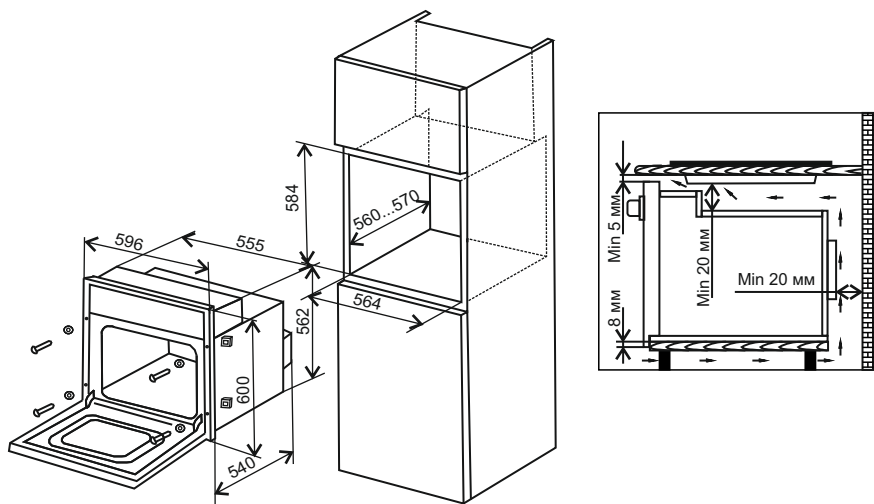
Перед установкой необходимо установить 4 винта с шайбами в специальные отверстия на передней стенке электрошкафа с лицевой стороны, а прокладки с обратной (см. рис.). Доступность отверстий возможна при открытой дверце электрошкафа.

Установите электрошкаф в мебель и затяните винты до упора.

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

332243.049-01

## УСТАНОВКА





## **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**

**Внимание!** Подключение электрошкафа к электрической сети 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<sup>2</sup>.

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 протереть 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.

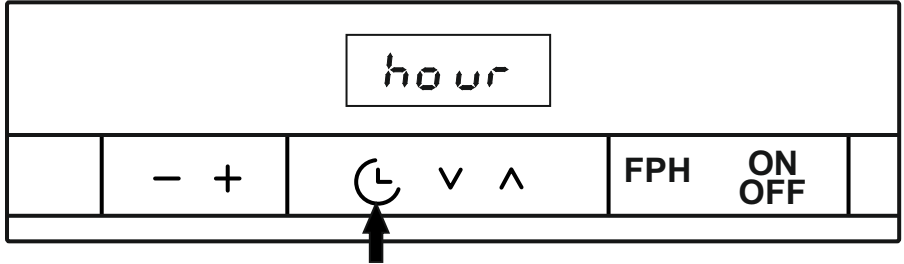
Нельзя использовать ацетон для снятия этикеток, т. к. может остаться матовый след.



## ПОРЯДОК РАБОТЫ

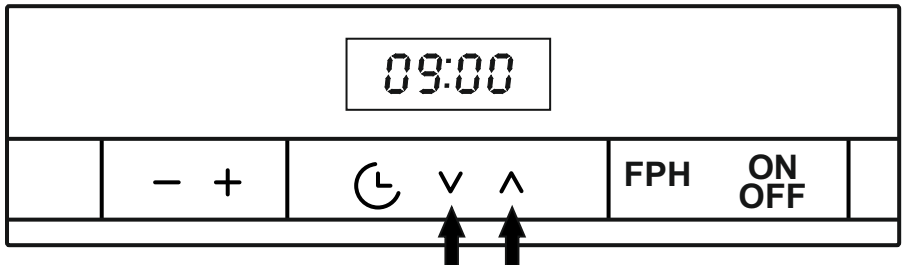
### УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Подключить шнур питания электрошкафа к электрической сети. На среднем табло будет мигать индикация «12:00».

Нажатием на кнопку «» установить на среднем табло функцию «hour».



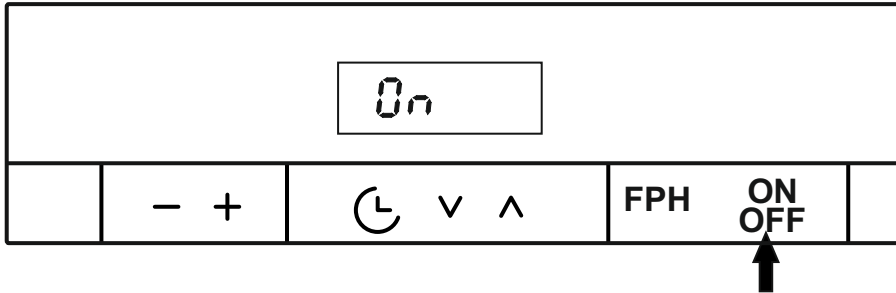
С помощью кнопок «», и «» установить текущее время.  
Шаг установки времени - 1 мин.



Через 4 с индикация перестанет мигать. Это означает, что текущее время установлено.

**ПОРЯДОК РАБОТЫ****ВКЛЮЧЕНИЕ/ОТКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ**

Нажать и отпустить кнопку « **ON OFF** ». На среднем табло появится индикация «On».



Через 4 с на среднем табло установится текущее время, на правом табло «  », загорится освещение духовки, включится вентилятор охлаждения корпуса.

Электрошкаф готов к выбору режима приготовления пищи.



Если в течение минуты не будет выбран режим приготовления, то освещение и символ «  » погаснут, выключится вентилятор охлаждения корпуса. На среднем табло появится индикация «OFF» и далее текущее время. Духовка выключится.

Для включения духовки необходимо нажать кнопку « **ON OFF** ».

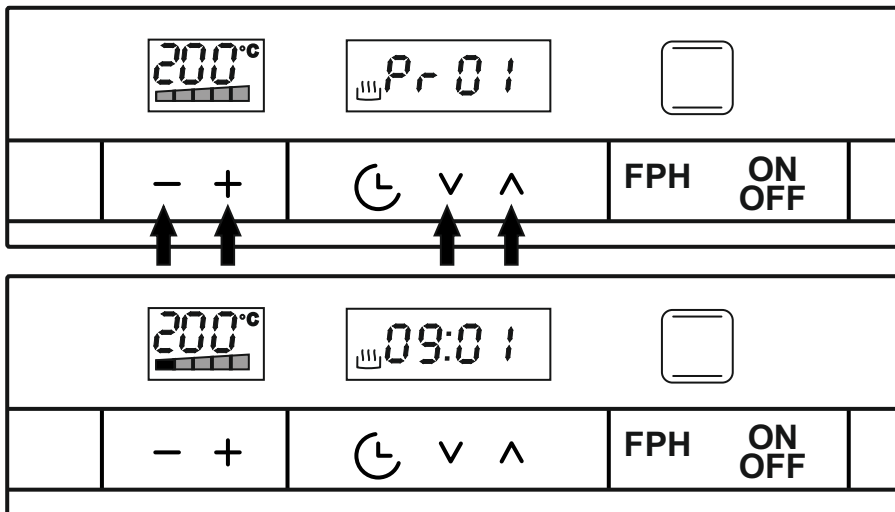
## ПОРЯДОК РАБОТЫ


### ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ЭЛЕКТРОШКАФА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Включить духовку (см. «Включение/выключение духовки»).

Кнопками «**V**», «**^**» выбрать необходимый режим работы: «Pr01» - «Pr10».

Кнопками «**+**», «**-**» установить температуру приготовления продукта.

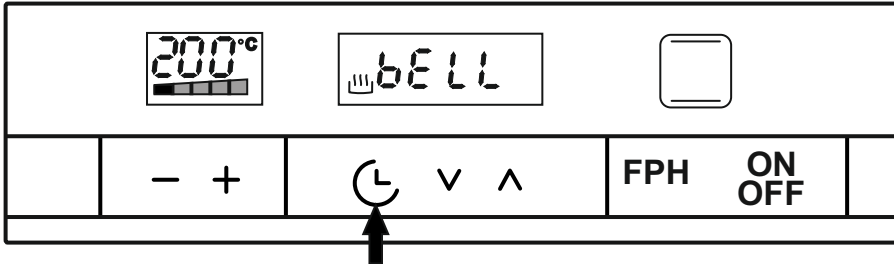




На приведенном выше примере в электрошкафу установлено текущее время 09 ч 1 мин, режим приготовления «Pr01» - «» (включение верхнего и нижнего ТЭН-ов) и температура приготовления 200 °С.

Шаг установки температуры - 1 °С.

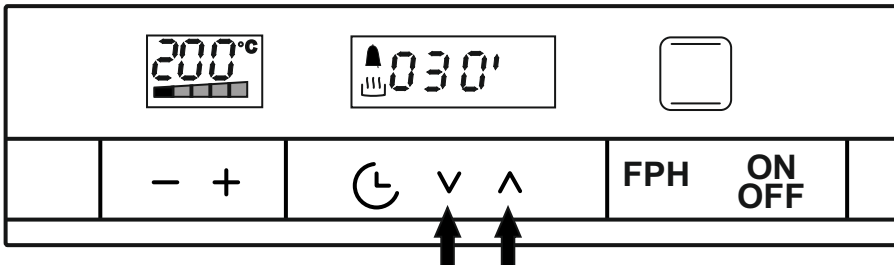
**ПОРЯДОК РАБОТЫ****РЕЖИМ ЭЛЕКТРОШКАФА «ТАЙМЕР».**



Кнопкой «» установить на среднем табло функцию «bELL».




Кнопками «», «» установить необходимое значение времени на таймере.

На приведенном примере значение времени составляет 30 мин.




На среднем табло должна появиться индикация «». После окончания времени установленного на таймере индикация «» мигает, прозвучит звуковой сигнал.

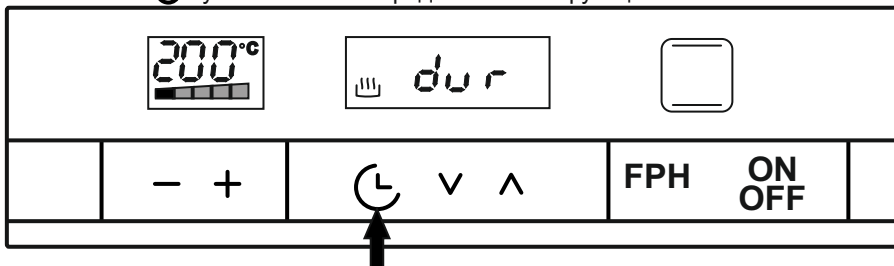
Для выключения звукового сигнала следует нажать на любую кнопку, индикация «» гаснет.



## ПОРЯДОК РАБОТЫ

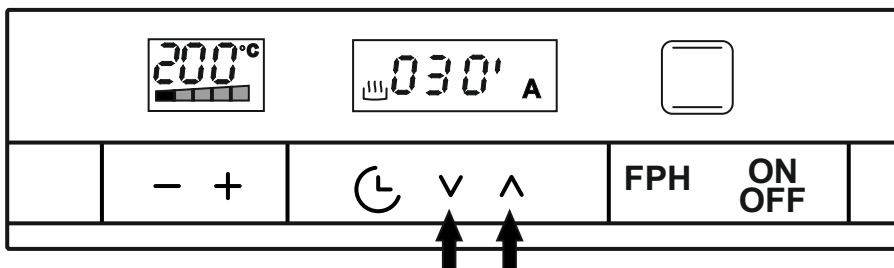
### АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ С ЗАДАННОЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ


Выбрать необходимый режим и температуру приготовления (см. «Функционирование электрошкафа в ручном режиме»).

Кнопкой «» установить на среднем табло функцию «dur».

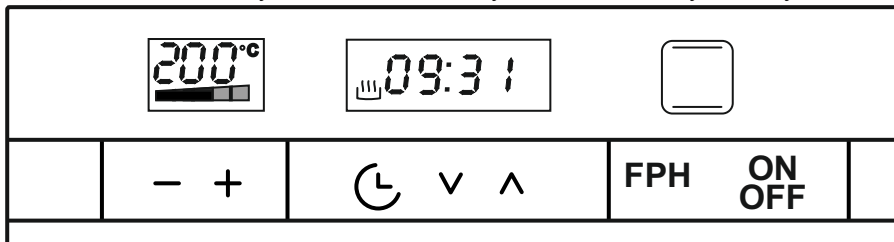


Кнопками «», «» установить необходимое время продолжительности приготовления продукта.



На среднем табло должна появиться индикация «**A**». После окончания времени продолжительности приготовления, установленного на таймере, индикация «**A**» и «» начнет мигать, на среднем табло появится индикация «**End**», прозвучит звуковой сигнал.


Для выключения звукового сигнала следует нажать на любую кнопку.

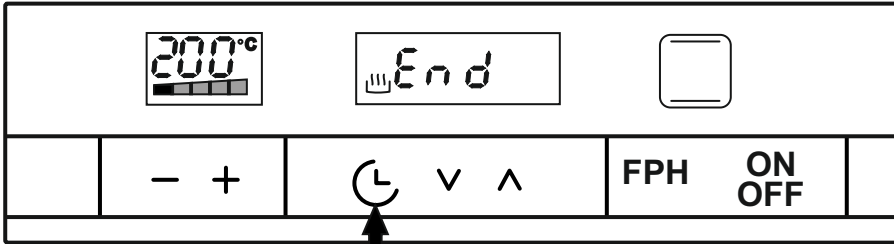




Для выключения духовки необходимо нажать кнопку «**ON/OFF**».

**ПОРЯДОК РАБОТЫ****АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ЗАДАННОМУ ТЕКУЩЕМУ ВРЕМЕНИ**

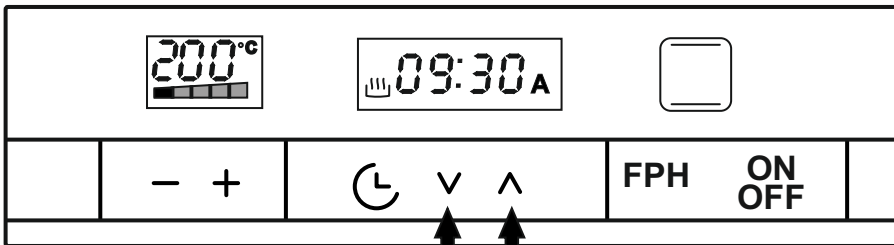
Выбрать необходимый режим и температуру приготовления (см. «Функционирование электрошкафа в ручном режиме»).


Кнопкой «» установить на среднем табло функцию «End».



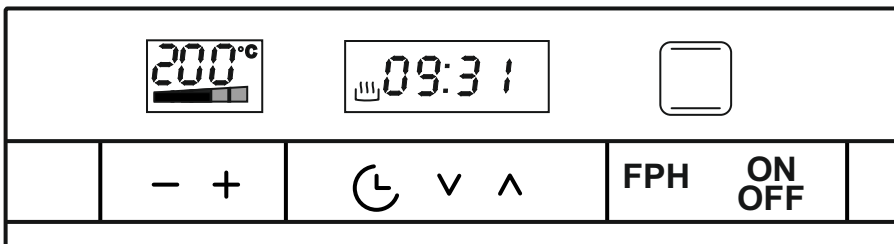
Кнопками «», «» установить необходимое время окончания приготовления продукта.

На приведенном примере время приготовления - 09 ч 30 мин.



На среднем табло должна появиться индикация «A». При достижении заданного значения текущего времени индикация «A» и «» начнет мигать, на среднем табло появится индикация «End», прозвучит звуковой сигнал.

Для выключения звукового сигнала следует нажать на любую кнопку.




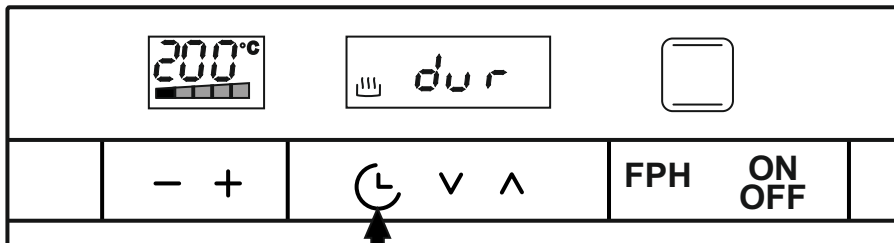
Для выключения духовки необходимо нажать кнопку «».



## ПОРЯДОК РАБОТЫ

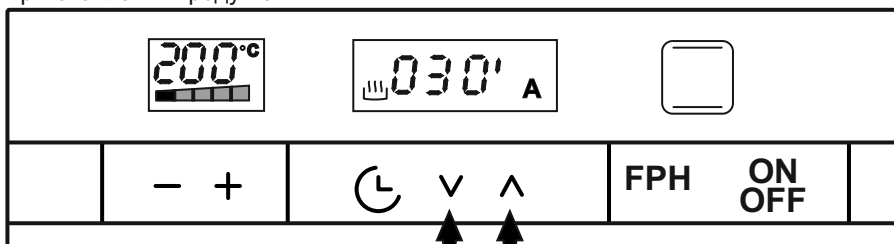
### АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ С ЗАДАНИЕМ ВРЕМЕНИ НАЧАЛА И ОКОНЧАНИЯ ГОТОВКИ


Выбрать необходимый режим и температуру приготовления (см. «Функционирование электрошкафа в ручном режиме»).

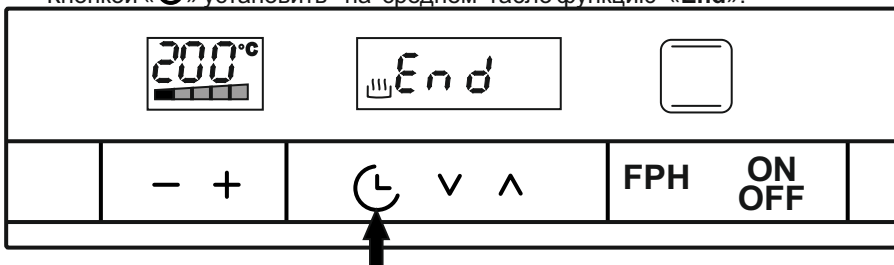
Кнопкой «» установить на среднем табло функцию «dur».



Кнопками «», «» установить необходимое время продолжительности приготовления продукта.



Кнопкой «» установить на среднем табло функцию «End».





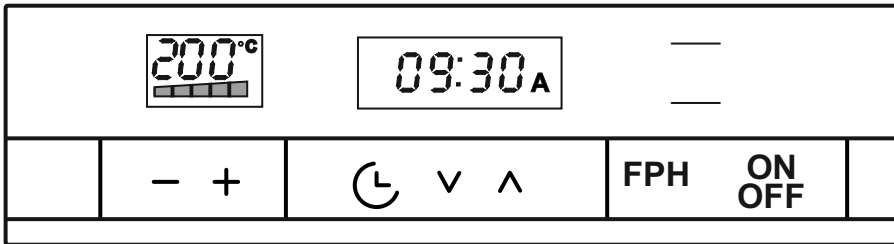




**ПОРЯДОК РАБОТЫ**

Кнопками «V», «^» установить необходимое текущее время окончания приготовления продукта.

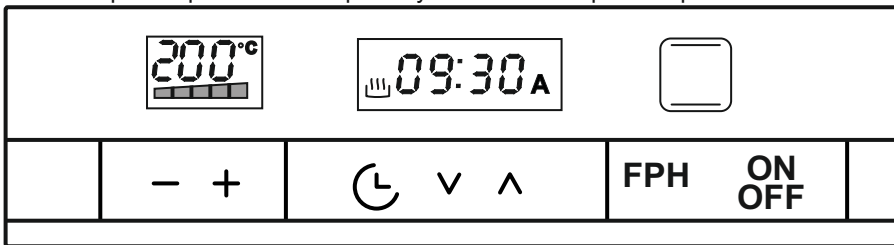



На левом табло погаснет индикация нагрева, на среднем табло - «», на правом табло «».



При достижении текущего времени, меньшего на величину заданного времени приготовления, загорится индикация нагрева, «», «».

Электрошкаф включился в ранее установленный режим приготовления.



При достижении текущего времени, равного заданному окончания готовки, электрошкаф отключится. Погаснет индикация на левом и правом табло. На среднем табло загорится индикация «End», будет мигать индикация «» и «A», зазвучит звуковой сигнал.

Для выключения звукового сигнала следует нажать на любую кнопку.




Для выключения духовки необходимо нажать кнопку «».

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

### РЕЖИМ «БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ»

В этом режиме программа позволяет быстро разогреть пространство духовки до заданной температуры с помощью включения определенной комбинации нагревательных элементов.

Данная функция не может быть осуществлена в следующих режимах:

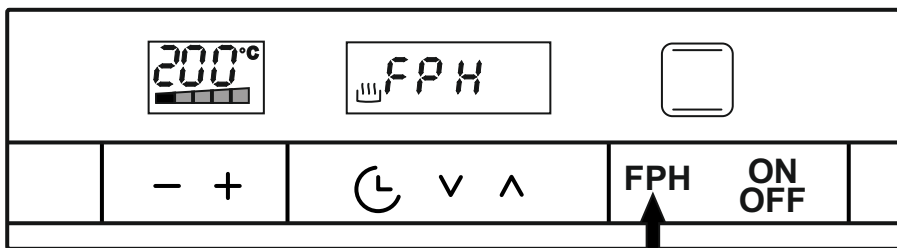
-  «Pr04»- гриль;
-  «Pr05»- двойной гриль;
-  «Pr10»- разморозка.

Выбрать необходимый режим и температуру приготовления (см. «Функционирование электрошкафа в ручном режиме»).

Для включения режима необходимо нажать кнопку «FPH».



До достижения температуры, равной заданной (200 °С), индикация «FPH» мигает.





При достижении температуры, равной заданной, индикация «FPH» на среднем табло гаснет и электрошкаф возвращается в ранее установленный режим.

Для выключения режима необходимо нажать на кнопку «FPH».

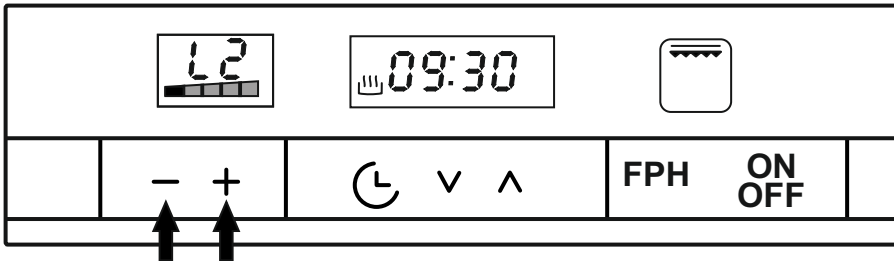
**Внимание!** Во время работы в этом режиме можно изменять температуру приготовления, режим приготовления изменять нельзя.

**ПОРЯДОК РАБОТЫ****ЗНАЧЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ В ОТДЕЛЬНЫХ РЕЖИМАХ «ГРИЛЬ»**

При установленных режимах «Pr04» - «», «Pr05» - «» на левом табло загорается индикация «L1» - «L5», указывающая на температуру в электрошкафе при данных режимах:

- «L1» - 120 °С;
- «L2» - 140 °С;
- «L3» - 160 °С;
- «L4» - 180 °С;
- «L5» - 200 °С.

Символы «L1» - «L5» можно изменять кнопками «-» и «+».



## ПОРЯДОК РАБОТЫ

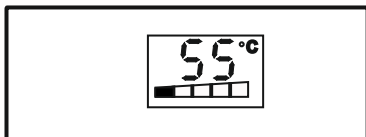
### ИНДИКАТОР НАГРЕВА

В электрошкафу на левом табло имеется индикатор нагрева, который состоит из 4-х светящихся прямоугольников. При нагреве пространства электрошкафа каждый светящийся прямоугольник соответствует приросту 25 % от заданной температуры и показывает, сколько % осталось до достижения заданной температуры.




### ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

После окончания приготовления и выключения электрошкафа на левом табло горит цифровая индикация температуры остаточного тепла в пространстве электрошкафа. При достижении температуры в электрошкафу меньше 50 °С индикатор гаснет.



### БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

При нажатии и удерживания кнопки «OFF»<sup>ON</sup> более 4 с электрошкаф блокируется от детей, при этом на левом табло на индикаторе подогрева загорается символ блокировки «». При включенной функции блокировки исключается реагирование электрошкафа на нажатие любых кнопок.

Для отключения блокировки необходимо нажать и удерживать более 4 с кнопку «OFF»<sup>ON</sup>.



## 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 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.

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 в течении 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.

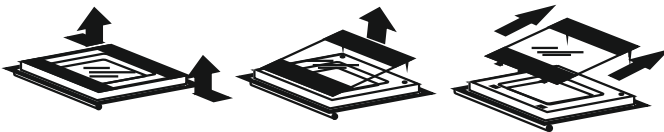
### ЧИСТКА СТЕКЛА ДВЕРИ ДУХОВКИ

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

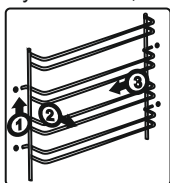
Чтобы снять внутреннее стекло с двери электрошкафа необходимо:

- 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.

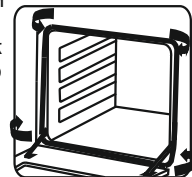


Когда Вы моете электрошкаф внутри, резиновое уплотнение двери лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.



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.



332243.049-01

## УХОД ЗА ЭЛЕКТРОШКАФОМ

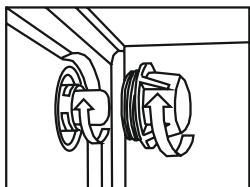
После очистки установку решетки провести в обратном порядке: сначала необходимо вставить решетку в дальние гнезда, а затем в передние и потянуть вниз.

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

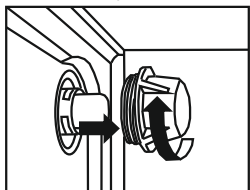
После сборки проверьте надежность установки решеток и прочность фиксации.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

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



Лампа с цоколем E14



Лампа с цоколем G9

Отключите электрошкаф от электрической сети, вынув из розетки вилку шнура питания или отключив автоматический выключатель(автомат).

Открутите стеклянный плафон.

Извлеките вышедшую из строя лампу и замените её новой со следующими характеристиками:

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

Лампа должна быть с цоколем E14 или цоколем G9 в зависимости от комплектации и рассчитана на работу при высокой температуре в духовке (плюс 300 °С).

Соберите всё в обратной последовательности и подключите плиту 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 освещения), 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, список ремонтных организаций, адреса которых приведены на сайте [www.proevt.ru](http://www.proevt.ru), всегда к Вашим услугам.

Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
Не горит лампа освещения электрошкафа.	Перегорела лампа освещения.	Заменить лампу освещения.
Не нагревается один из ТЭН-ов электрошкафа.	Перегорел ТЭН.	Заменить ТЭН.
Не вращается вентилятор конвекции.	Неисправен вентилятор конвекции.	Заменить вентилятор конвекции.
Не включается вентилятор охлаждения.	Неисправен вентилятор охлаждения. Неисправен термовыключатель + 60°C	Заменить вентилятор охлаждения. Заменить термовыключатель + 60°C
Не включается заданный режим, заданная функция.	Не исправен монтаж электрошкафа. Не исправен программатор.	Проверить надежность соединений в монтаже жгута. Заменить контроллер.

332243.049-01

## 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 незаполнения «Талона на установку» на электрошкаф,

- не правильного подключения и эксплуатации электрошкафа;

- несанкционированного ремонта или иного вмешательства;

- установки неоригинальных комплектующих;

- наличия 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 к комплектности и механическим повреждениям 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.

Электрошкафы соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ЕАЭС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники".

Срок службы электрошкафа - 10 лет.

Ремонт электрошкафов производят ремонтные организации, адреса которых приведены на сайте [www.ppoevt.ru](http://www.ppoevt.ru).

Сервисный центр: тел. (8412) 49-53-75, E-mail: [servis@ppoevt.ru](mailto: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 переключателя режимов работы;





















 - уровни противней;

**°C** - положение ручки терморегулятора;

 - время приготовления.

					
<b>F</b>					
<b>°C</b>	160-200	180-200	200-220		
	2-3	2	1-3		
	30'-50'	20'-40'	10'-20'		
					
<b>F</b>					
<b>°C</b>	210-220	160-180	190-200	200-220	160-180
	2	2-3	2-3	2	2
	45'-60'	45'-60'	60'-70'	120'-150'	120'-160'

## РЕКОМЕНДАЦИИ

						
						
 C	200-220	200-220	160-190	160-180	175-190	200-220
	4	2	2	2	2	2-3
	14'-18'	90'-120'	90'-120'	45'-60'	60'-70'	50'-60'
						
						
 C	190-210	170-200				
	2	3				
	40'-50'	40'-50'				

## РЕКОМЕНДАЦИИ

---

### ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИРОГОВ

Помните, что для выпечки пирогов пустую духовку необходимо предварительно прогреть в течение 20-25 мин, установив ручку управления в положение «200».

Выпечку пирогов следует проводить при температуре 200 - 220 °С в течение 20-25 минут.

Противень рекомендуется устанавливать по направляющим второго уровня сверху. Выпечку производить при закрытой двери духовки. 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 дверь духовки. Наблюдайте за приготовлением через смотровое стекло двери, включив освещение духовки.

**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.

### ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ МЯСА И РЫБЫ

Во избежание пересушивания, старайтесь готовить мясо порциями 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 порция, тем ниже температура и больше время приготовления. Рекомендуется класть продукт посередине решетки, установив под ней противень. Для получения вкусной корочки поливайте блюдо топленным салом.

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

**ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ 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 порция, 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 № 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)

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 № 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)



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)