

Жарочный шкаф «Воронеж-2»

Руководство по эксплуатации

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ! Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на нашем изделии. Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

При покупке жарочного шкафа с трубчатым нагревателем необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина. Требуйте от продавца проверки в Вашем присутствии исправности, работоспособности и комплектности электроплиты.

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ



1.1. Настоящее руководство по эксплуатации устанавливает правила эксплуатации и содержит описание и сведения по назначению, использованию, транспортировке и хранению жарочного шкафа, предназначенной для приготовления пищи в домашних условиях.

1.2. Жарочный шкаф обладает рядом преимуществ в сравнении с приборами этого типа:

- имеет современный дизайн;
- обладает меньшим весом;
- имеет удобную плавную бесступенчатую регулировку нагрева до рабочей температуры;
- встроенный таймер упростит процесс приготовления пищи, предотвратит подгорание продуктов, перерасход электричества, снизит возможность возгорания.

2. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! Для использования жарочного шкафа используйте розетки оснащенные проводом заземления.

Используя электрические приборы, соблюдайте основные меры предосторожности, включающие следующее:

- 2.1. Прочитайте внимательно инструкцию.
- 2.2. Не касайтесь горячих поверхностей.

- 2.3. Наблюдайте за детьми, использующими электроприборы.
- 2.4. Для предотвращения удара током не погружайте шнур, штепсель, или любые части печи в воду или другие жидкости.
- 2.5. Не позволяйте шнуру касаться горячих поверхностей.
- 2.6. Не пользуйтесь прибором с поврежденным шнуром или электрической вилкой или имеющим любое другое повреждение. Возвратите прибор в ближайший центр обслуживания и ремонта.
- 2.7. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных производителем прибора, может вызвать опасность и привести к травме.
- 2.8. Не помещайте прибор около горячих газовых или электрических плит.
- 2.9. Устанавливая прибор, оставьте, по крайней мере, по десять сантиметров свободного пространства со всех сторон печи, чтобы обеспечить свободное обращение воздуха.
- 2.10. Отключите прибор от электрической сети, если Вы не планируете пользоваться прибором продолжительное время. Перед чисткой прибора также следует отключить его от электрической сети и дождаться охлаждения.
- 2.11. Чтобы отключить прибор, поставьте регулятор в положение выключено и выньте электрическую вилку из розетки, при этом всегда придерживайте штепсель и никогда не тяните за шнур.
- 2.12. Особая осторожность необходима при перемещении посуды, содержащей горячее масло или другие горячие жидкости.
- 2.13. Не накрывайте прибор. Это может привести к перегреву печи.
- 2.14. Будьте чрезвычайно осторожны, удаляя поднос или избавляясь от горячего жира или других горячих жидкостей.
- 2.15. Не применяйте при чистке металлические или металлосодержащие губки: частицы металла могут привести к короткому замыканию или поражению электрическим током.
- 2.16. Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- 2.17. Не пытайтесь использовать металлические поддоны по габаритам большие, чем допустимые размеры. Это может вызвать возгорание или короткое замыкание.
- 2.18. Во избежание опасности возгорания не накрывайте прибор и не допускайте его соприкосновения с горючими материалами, такими как шторы, обои и т.д. Также не кладите что-либо на верхнюю панель прибора во время приготовления пищи.
- 2.19. Особенно осторожно следует обращаться с емкостями, изготовленными из материалов, отличных от металла или стекла.
- 2.20. Не ставьте на прибор изделия из следующих материалов: картон, пластик, бумага и других подобных материалов.
- 2.21. Не храните в приборе никакие предметы кроме его принадлежностей, когда он не используется.
- 2.22. Всегда используйте защитные перчатки из теплоизолирующего материала, когда вынимаете что-либо из горячего прибора.
- 2.23. Не используйте вне помещений.
- 2.24. Не используйте прибор в целях, отличных от его прямого назначения.

2.25. Прибор предназначен только для бытового использования.

2.26. УКАЗАНИЕ! НЕ РАЗРЕШАЙТЕ ВАШИМ ДЕТЯМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ. ДОПУСКАЕТСЯ РАБОТА ПРИБОРА ТОЛЬКО ПОД НАБЛЮДЕНИЕМ ВЗРОСЛЫХ.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

3.1. Мощность духовки - 1600Вт.

3.2. Объем духовки - 33 л.

3.3. Диапазон температур - 65 - 240°.

3.4. Максимальное время таймера - 60 мин.

3.5. Переключатель нагревательных элементов духовки.

4. КОМПЛЕКТНОСТЬ

4.1. Таймер на 60 минут.

4.2. Переключатель нагревательных элементов духовки:

- Включен нижний нагревательный элемент духовки;
- Включен верхний нагревательный элемент духовки;
- Включены оба нагревательных элемента;
- Духовка выключена.

4.3. Контрольная лампа.

4.4. Регулятор температуры.

4.5. Корпус.

4.6. Ручка двери.

4.7. Стекло двери.

4.8. Ручка для решетки.

4.9. Противень.

4.10. Решетка.

4.11. Коробка упаковочная.

4.12. Руководство по эксплуатации.

5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Прибор предназначен только для бытового использования.

5.1. Обязательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

5.2. Убедитесь, что печка отключена от сети и таймер находится в положении «выключено».

5.3. Выньте из печи все поддоны и принадлежности и промойте их горячей водой.

5.4. Тщательно протрите все принадлежности и установите их обратно. Подключите печку к розетке – теперь она готова к использованию.

- 5.5. При первом включении рекомендуем Вам выдержать печку в течение 15 минут при максимальном нагреве для удаления остатков масла, которое могло остаться после ее сборки. Наличие при этом запаха не должно Вас беспокоить.

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ

6.1. ПОЛЕЗНЫЕ УКАЗАНИЯ.

Обычно предварительный нагрев печки не требуется. Однако Вы можете достичь лучших результатов, начав готовку некоторых блюд (например, пирогов) в предварительно прогретой духовке.

6.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОСТОВ.

6.2.1. Установите регулятор температуры на 250 °С.

6.2.2. Переключатель нагревательных элементов установите в режим работы, когда включены верхний и нижний нагревательный элемент духовки.

6.2.3. Положите продукты на поддон.

6.2.4. Таймер установите на время, требуемое для достижения нужной степени готовности.

6.2.5. По окончании времени приготовления прозвонит звонок.

6.3. КАК ЖАРИТЬ ПРОДУКТЫ

6.3.1. Установите решетку и противень.

6.3.2. Оставьте дверку полуоткрытой

6.3.3. Переключатель нагревательных элементов установите в режим работы, когда включен нижний нагревательный элемент духовки.

6.3.4. Включите таймер на максимально время.

6.3.5. Установите требуемую температуру.

6.3.6. После окончания приготовления установите таймер в положение «0», чтобы выключить духовку.

6.4. КАК ЗАПЕКАТЬ

6.4.1. Установите поддон в требуемое положение.

6.4.2. На решетку положите поддон для запекания.

6.4.3. Установите таймер на необходимое время.

6.4.4. Переключатель нагревательных элементов установите в режим работы, когда включен верхний нагревательный элемент духовки.

6.4.5. Установите регулятор температуры на необходимое значение.

6.4.6. После окончания приготовления установите таймер в положение «0», чтобы выключить духовку.

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Необходимо чистить духовку после каждого приготовления пищи для избежания образования нагара.

7.1. Дождитесь, пока духовка остынет. Отключите ее от розетки.

7.2. **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ** погружать печку в воду или мыть ее проточной водой.

7.3. Выньте из духовки все принадлежности и вымойте их, как обычную посуду.

7.4. Внешнюю часть печки протрите влажной тряпкой.

- 7.5. Не применяйте абразивных материалов, это может привести к появлению царапин.
- 7.6. Дождитесь, пока духовка и принадлежности полностью высохнут. Только после этого её можно собрать в рабочее состояние.

8. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- 8.1. Электроплиту необходимо хранить в сухом отапливаемом помещении при температуре от +5 до +40 °С, относительной влажности воздуха не более 80%.
- 8.2. При транспортировании должна быть исключена возможность перемещения электроплиты внутри транспортного средства.

9. ГАРАНТИЯ

- 9.1. Гарантийный срок обслуживания 1 год со дня покупки. При отсутствии в гарантийном отметки предприятия торговли о продаже, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска.
- 9.2. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие самостоятельного изменения потребителем электрической схемы и её комплектующих, а также неквалифицированно произведенным ремонтом не уполномоченными лицами.
- 9.3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технических требований, оговоренных в Руководстве по эксплуатации, или нестабильности параметров электросети, установленных.
- 9.4. Гарантия не распространяется на расходные материалы.

10. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

- 10.1. «GUANGDONG MACHINERY IMPORT & EXPORT CO., LTD»
- 10.2. Адрес производителя: «726 DONGFENG ROAD, EAST, GUANGZHOU, CHINA»

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт
Изыята « » _____ 200__ г. Исполнитель _____
Ф.И.О.

Великие реки[™] является зарегистрированной
торговой маркой. Все права защищены.
Сделано в КНР специально для России.

Гарантийный Талон
Жарочный шкаф «Воронеж-2»

Дата производства _____ Сентябрь 2011
Заводской номер _____
Фирма - продавец _____
Гарантийная мастерская _____

В случае, если графа гарантийная мастерская не заполнена, услуги по
гарантийному обслуживанию принимает на себя фирма - продавец.

Дата продажи _____



Выполнены работы _____

Исполнитель

Владелец

фамилия, имя , отчество подпись

наименование предприятия, выполнившего ремонт и его адрес

М.П.

должность и подпись руководителя предприятия,

выполнившего ремонт

Товар сертифицирован



www.velikiereki.ru