



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ  
электрический

Воронеж-2

## СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания .....	3
Комплект поставки .....	3
Устройство прибора .....	3
Меры предосторожности .....	4
Подготовка к работе .....	5
Порядок работы .....	6
Чистка и уход .....	7
Возможные неисправности и методы их устранения .....	7
Правила и условия реализации, хранения и утилизации ....	8
Гарантия .....	8
Технические данные .....	9
Сервисное обслуживание .....	9

## 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.

Прочтите данное руководство внимательно и сохраните до утилизации прибора.

При покупке жарочного шкафа необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина в гарантийном талоне. Требуйте от продавца проверки исправности, работоспособности и комплектности устройства в Вашем присутствии.

## 1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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.

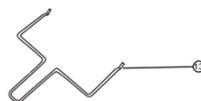
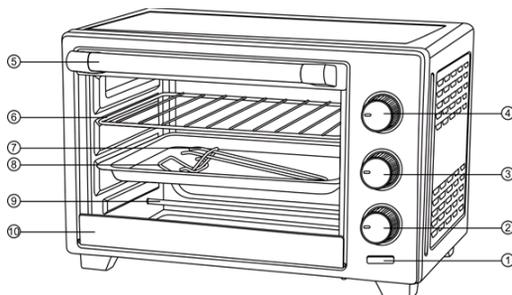
1.2. Данный прибор обладает следующими достоинствами: имеет современный дизайн, режим конвекции, вертел, плавную бесступенчатую регулировку нагрева до рабочей температуры. Встроенный таймер упростит процесс приготовления пищи, предотвратит подгорание продуктов, перерасход электричества, снизит возможность возгорания. Встроенная подсветка внутренней камеры позволит наблюдать за процессом приготовления блюд. Функция конвекции позволяет равномерно пропечь ваши блюда без пригорания. Внутри камеры так же можно установить вертел. Благодаря вращению вертела, продукты пропекутся равномерно со всех сторон. С его помощью можно приготовить такие блюда, как курица-гриль или люля-кебаб. Ухват для извлечения вертела и ухват для противня помогут легко и безопасно извлечь горячие блюда из духовки.

## 2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

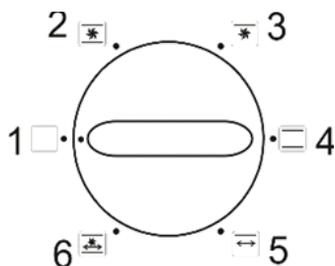
2.1. Жарочный шкаф .....	1 шт
2.2. Противень .....	2 шт
2.3. Решетка .....	1 шт
2.4. Вертел с двумя зажимами для продуктов .....	1 шт
2.5. Ухват для вертела .....	1 шт
2.6. Ухват для противня и решетки .....	1 шт
2.7. Руководство по эксплуатации .....	1 шт
2.8. Упаковочный пакет .....	1 шт
2.9. Упаковочная коробка .....	1 шт

## 3. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Лампа-индикатор работы
2. Таймер/подсветка внутренней камеры
3. Выбор работы ТЭН-ов
4. Выбор температуры
5. Дверная ручка
6. Решетка
7. Противень для выпечки
8. Ухват для противня и решетки
9. Нагревательные элементы
10. Дверца
11. Конвекция
12. Вертел с двумя зажимами для продуктов
13. Ухват для вертела

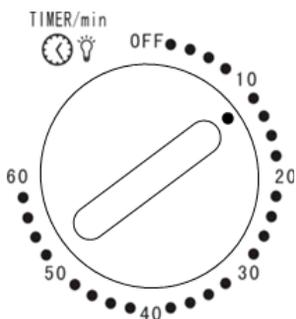


## Выбор работы ТЭН-ов:



1. ВЫКЛ.
2. Включены верхний и нижний нагревательные элементы + Конвекция
3. Включены верхний нагревательный элемент + Конвекция
4. Включены верхний и нижний нагревательные элементы;
5. Включены верхний нагревательный элемент + Вертел
6. Включены верхний и нижний нагревательные элементы + Конвекция + Вертел

## Включение прибора, установка таймера и включение подсветки внутренней камеры:



## ВНИМАНИЕ!

Включение и отключение прибора осуществляется с помощью регулятора ручки «Таймер». Положение ручки на «0» - означает, что прибор выключен. Во время положения ручки «Таймер» на выбранном времени приготовления – загорается световой индикатор работы, звучит тиканье механизма таймера, загорается подсветка внутренней камеры. По истечению выбранного времени – прозвучит звуковой сигнал и прибор выключится, так же как и подсветка внутренней камеры. Для отключения прибора до окончания времени, установленного на таймере – самостоятельно переведите ручку регулятора таймера в положение «0», прибор выключится.

## 4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### ВНИМАНИЕ!

**Для использования жарочного шкафа используйте сетевые розетки, оснащенные проводом заземления.**

- 4.1. Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальный ток) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- 4.2. Прибор должен быть заземлен. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, т.к. ток может уйти по заземленному проводу. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку.
- 4.3. Розетка должна находиться в непосредственной близости от прибора, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить его от электросети.
- 4.4. Для предотвращения удара током не погружайте сетевой шнур и штепсель, или любые части прибора в воду или другие жидкости.
- 4.5. Не допускайте касание сетевого шнура горячих поверхностей.
- 4.6. Не пользуйтесь прибором с поврежденным сетевым шнуром, электрической вилкой или имеющим любое другое повреждение. Для дальнейшей эксплуатации обратитесь в сервисный центр.
- 4.7. Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.
- 4.8. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных производителем прибора, может вызвать опасность и привести к травме.
- 4.9. Не помещайте прибор около горячих газовых или электрических плит.
- 4.10. Устанавливая прибор, оставляйте по 15 сантиметров свободного пространства со всех сторон прибора, чтобы обеспечить свободное обращение воздуха.
- 4.11. Запрещается класть что-либо на прибор, когда он работает.
- 4.12. 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.
- 4.13. Перед отключением прибора от электросети переведите таймер в положение «0».
- 4.14. Следите, чтобы на горячее стекло дверцы не попадала вода, т.к. в этом случае стекло может треснуть. Особая осторожность необходима при перемещении посуды, содержащей горячее масло или другие горячие жидкости.
- 4.15. Запрещается готовить в приборе слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
- 4.16. Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с нагревательными элементами прибора.
- 4.17. Запрещается разогревать в печи масло, т.к. это может привести к возгоранию.
- 4.18. Запрещается готовить в печи с использованием пергамента и другой бумаги для выпекания, за исключением случаев приготовления пирогов (тогда бумагу можно положить непосредственно под пирог).
- 4.19. Запрещается использовать бумажные формы для выпекания.
- 4.20. Не применяйте при чистке металлические или металлосодержащие губки: частицы металла могут привести к короткому замыканию или поражению электрическим током.
- 4.21. Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Это может вызвать возгорание или короткое замыкание.
- 4.22. Во избежание опасности возгорания не накрывайте прибор и не допускайте его соприкосновения с горючими материалами, такими как шторы, обои и т.д.
- 4.23. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями.

4.24. Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

4.25. Не храните в приборе никакие предметы кроме его принадлежностей, когда он не используется.

4.26. Всегда используйте защитные перчатки из теплоизолирующего материала, когда вынимаете что-либо из горячего прибора.

4.27. Не используйте жарочный шкаф вне помещений, а так же в целях, отличных от его прямого предназначения.

4.28. Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C и относительной влажности не более 80%.

### **ОСТОРОЖНО!**

**НЕ РАЗРЕШАЙТЕ ВАШИМ ДЕТЯМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ. ДОПУСКАЕТСЯ РАБОТА ПРИБОРА ТОЛЬКО ПОД НАБЛЮДЕНИЕМ ВЗРОСЛЫХ.**

**ПРИБОР НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛЮДЬМИ С НЕДОСТАТОЧНЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, СЕНСОРНЫМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ.**

## **5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

### **ВНИМАНИЕ!**

**Прибор предназначен только для бытового использования.**

5.1. Обязательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

5.2. Извлеките прибор из упаковки. Убедитесь, что жарочный шкаф отключен от сети и таймер находится в положении «0». Выньте из духовки все поддоны и принадлежности и промойте их горячей водой. Тщательно протрите на сухо все принадлежности и установите их обратно.

5.3. Подключите прибор к сети. Удостоверьтесь, что внутри духовки нет никаких предметов, остатков упаковочного материала и проч. Переведите регулятор температуры в максимальное положение. Установите время таймера на 60 минут. При необходимости повторите процедуру прогрева еще раз через небольшой промежуток времени.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Во время первого включения возможно появление дыма, что является следствием процесса обгорания излишков защитной заводской смазки на нагревательном элементе прибора.**

**Это не является неисправностью прибора. В случае появления дыма – проветрите помещение по истечении вышеуказанного времени, требуемого для предэксплуатационной подготовки.**

## **6. ПОРЯДОК РАБОТЫ**

### **СОВЕТ!**

**Вы можете достичь лучших результатов, начав готовку некоторых блюд (например, пирогов) в предварительно прогретом приборе. Для этого переведите регулятор температуры в положение 240°C, установите время таймера 10 минут и разогрейте жарочный шкаф.**

6.1. Подготовьте продукты по рецепту.

6.2. Установите решетку или противень на нужный уровень в зависимости от размера продуктов и времени приготовления.

6.3. Положите продукты в емкость, поставьте на решетку. Если вы будете готовить продукты на решетке без емкости, установите под решетку поддон, для стекающего сока от продуктов. Если вы будете запекать продукты на противне, вы можете вытащить решетку из шкафа, так как противень с продуктами устанавливается в жарочный шкаф самостоятельно.

6.4. Выберите нужную температуру. Ниже приведена таблица продуктов с температурой приготовления и временем приготовления (данные примеры температуры и времени приготовления являются приблизительными, так как точное время приготовления и температура для готовки зависят от многих факторов и от степени желаемого результата).

6.5. Выберите подходящий режим работы нагревателей.

6.6. Ручкой таймера установите время приготовления. Печь начнет приготовление.

#### **ВНИМАНИЕ!**

**Включение и отключение прибора осуществляется с помощью регулятора ручки «Таймер».**

**Положение ручки на «0» - означает, что прибор выключен.**

**Во время положения ручки «Таймер» на выбранном времени приготовления – загорается световой индикатор работы, звучит тиканье механизма таймера. По истечению выбранного времени – прозвучит звуковой сигнал и прибор выключится.**

### **Таблица выбора температуры и времени приготовления**

Продукты	Температурный режим °С	Время приготовления (мин)
Овощи гриль, шампиньоны	200	30
Пироги, кексы, пирожные	120-180	10-20
Хлеб, выпечка с начинкой	180-200	25-30
Рыба и морепродукты	150	15
Рыба и морепродукты	150	15
Курица, индейка	180	25
Куриные крылья, свиные ребрышки	240	20
Буженина, мясной рулет	200-240	30
Говядина, жаркое из говядины	240	40-60
«Курица-гриль»	200	30-40

#### **ВНИМАНИЕ!**

**Если вы заканчиваете приготовление блюда раньше, чем истечет время по таймеру, переведите ручку таймера самостоятельно в положение 0, а так же переведите все ручки регуляторов в положение 0, лампа индикатор должна погаснуть, прибор отключится.**

6.7. Для выпекания в духовке:

- Выберите комбинацию работы ТЭН-ов: «Включены верхний и нижний нагревательные элементы» или «Включены верхний и нижний нагревательные элементы + Конвекция»;
- Разместите противень с продуктами в духовке;
- Следите, что бы продукты не касались нагревательных элементов;
- Установите нужную температуру;
- Установите таймер на нужное время приготовления;
- По окончании установленного времени – сработает таймер и духовка отключится.
- Переведите все ручки регуляторов в положение 0, лампа индикатор должна погаснуть, или поставьте дополнительное время приготовления.

6.8. Для запекания и жарки на решетке:

- Выберите комбинацию работы ТЭН-ов: «Включен верхний нагревательный элемент и Конвекция»;
- Установите решетку на противень;
- Разместите продукты на решетке и установите в печи в верхней части духовки.
- Следите, что бы продукты не касались нагревательных элементов;
- Установите нужную температуру;
- Установите таймер на нужное время приготовления;
- По окончании установленного времени – сработает таймер и духовка отключится.
- Переведите все ручки регуляторов в положение 0, лампа индикатор должна погаснуть.

6.9. Приготовление на вертеле:

- Зафиксируйте один из зажимов для еды на вертеле;

### **6.7. Для выпекания в духовке:**

- Выберите комбинацию работы ТЭН-ов: «Включены верхний и нижний нагревательные элементы» или «Включены верхний и нижний нагревательные элементы + Конвекция»;
- Разместите противень с продуктами в духовке;
- Следите, что бы продукты не касались нагревательных элементов;
- Установите нужную температуру;
- Установите таймер на нужное время приготовления;
- По окончании установленного времени – сработает таймер и духовка отключится.
- Переведите все ручки регуляторов в положение 0, лампа индикатор должна погаснуть, или поставьте дополнительное время приготовления.

### **6.8. Для запекания и жарки на решетке:**

- Выберите комбинацию работы ТЭН-ов: «Включен верхний нагревательный элемент и Конвекция»;
- Установите решетку на противень;
- Разместите продукты на решетке и установите в печи в верхней части духовки.
- Следите, что бы продукты не касались нагревательных элементов;
- Установите нужную температуру;
- Установите таймер на нужное время приготовления;
- По окончании установленного времени – сработает таймер и духовка отключится.
- Переведите все ручки регуляторов в положение 0, лампа индикатор должна погаснуть.

### **6.9. Приготовление на вертеле:**

- Зафиксируйте один из зажимов для еды на вертеле;
- Воткните вертел в продукт, подлежащий приготовлению;
- Оденьте второй зажим на вертел, воткнув его в продукт для запекания;
- Зафиксируйте подлежащий приготовлению продукт на вертеле, воткнув в него оба зажима. Затем закрепите положение зажимов винтами;
- Проверьте, чтобы продукт, подлежащий приготовлению, был расположен по центру вертела, что бы продукты не касались стенок духовки;
- Следите, что бы продукты не касались нагревательных элементов;
- Установите вертел внутри печи, вставив один конец в отверстие поворотного механизма. При этом необходимо, чтобы другой конец вертела встал в углубление поворотного механизма с противоположной стороны;
- Установите нужную температуру;
- Выберите комбинацию работы ТЭН-ов: «Включены верхний нагревательный элемент + Вертел» или «Включены верхний и нижний нагревательные элементы + Конвекция + Вертел»;
- Установите таймер на нужное время приготовления;
- По окончании установленного времени – сработает таймер и духовка отключится.
- Переведите все ручки регуляторов в положение 0, лампа индикатор должна погаснуть;
- Для извлечения готового продукта - зафиксируйте ухват для извлечения вертела по обе стороны от вертела. Сначала приподнимите правую часть вертела, затем слегка продвиньте вертел вправо, так, чтобы левая часть вертела вышла из углубления поворотного механизма. Затем осторожно достаньте приготовленное блюдо из духовки.
- Снимите продукт с вертела.

## **7. ЧИСТКА И УХОД**

### **СОВЕТ!**

**Необходимо чистить духовку после каждого приготовления пищи для избегания образования нагара.**

- 7.1. После окончания приготовления установите таймер в положение «0», чтобы выключить духовку.
- 7.2. Дождитесь, пока духовка остынет. Отключите ее от электросети.
- 7.3. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ погружать духовку в воду или мыть ее проточной водой.
- 7.4. Выньте из духовки все принадлежности и вымойте их, как обычную посуду.
- 7.5. Внешнюю часть прибора протрите влажной тряпкой.
- 7.6. Не применяйте абразивных материалов или чистящие порошки, металлические мочалки и
- 7.7. Дождитесь, пока духовка и принадлежности полностью высохнут, после можно собрать их в рабочее состояние.

## 8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

8.1. Неисправности, возникшие в работе прибора (перегорание нагревательного элемента, обрыв шнура и т.д.), устраняются только специалистами ремонтных предприятий, не пытайтесь устранить их сами!

## 9. ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ

9.1. Прибор предназначен для реализации через розничную торговую сеть.

9.2. Жарочный шкаф необходимо хранить в сухом отапливаемом помещении при температуре от +5 до +40 °С, относительной влажности воздуха не более 80%.

9.3. При транспортировке должна быть исключена возможность перемещения жарочного шкафа внутри транспортного средства.

9.4. При выходе прибора из строя, данное устройство следует утилизировать наиболее экологически чистым способом, как и упаковочный материал прибора. Приборы, вышедшие из строя, представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами. Сдайте ваш прибор в пункт приема вторсырья или пункт утилизации.

9.5. Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

9.6. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин бытовой техники.

## 10. ГАРАНТИЯ

10.1. Гарантийный срок обслуживания 12 месяцев со дня покупки. При отсутствии в гарантийном талоне отметки предприятия торговли о продаже, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска.

10.2. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие самостоятельного изменения потребителем электрической схемы и её комплектующих, а также не квалифицированно произведенным ремонтом не уполномоченными лицами.

10.3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технических требований, оговоренных в Руководстве по эксплуатации, или нестабильности параметров электросети, установленных.

10.4. Гарантия не распространяется на расходные материалы.

10.5. Завод постоянно работает над улучшением конструкции прибора, поэтому в нём могут быть изменения, не отраженные в данном Руководстве.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Производитель оставляет за собой право изменять комплектацию прибора, оставляя потребительские качества устройства прежними или улучшая их, без предварительного уведомления покупателей.**

## 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочее напряжение: 220-240 В

Частота сети питания: 50-60 Гц

Мощность духовки: 1600 Вт

Объем духовки: 30 л

Диапазон рабочих температур: 100-240°C

Максимальное время таймера: 60 мин

Дата изготовления: указана на упаковочной коробке и на приборе.

Серийный номер: указан на упаковочной коробке и на приборе.

Товар сертифицирован.

Срок службы: 2 года

Гарантийный срок: 12 месяцев

Страна изготовителя: Китай

Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C, и относительной влажности воздуха не выше 80%.

## 12. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Претензии и предложения по улучшению качества продукции направлять по адресу e-mail: [service@velikiereki.ru](mailto:service@velikiereki.ru).

Фирма-производитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации прибора в рамках личных нужд и при соблюдении правил пользования, приведенных в данном руководстве по эксплуатации, срок службы прибора может значительно превысить указанный в настоящей инструкции.

Фирма-производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию и комплектацию изменения, не ухудшающие эксплуатационные качества товара.

Изготовитель: «Zhongshan Golux Electrical Appliances Ltd» («Чжуньшань Голукс Электрикал Эплаенс Лтд»).

Адрес: 142 Jianye Road, Nantou, Zhongshan, Guangdong, China (Китай, Гуандун, Чжуншань, Нантоу, Жиание Род, 142).

Импортер: ООО "МАРКЕТ" (Россия).

Адрес: 141076, Московская обл., Королев г, Калининградская ул., дом № 12, помещение I, комн. 19.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 "О БЕЗОПАСНОСТИ НИЗКОВОЛЬТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ" и ТР ТС 020/2011 "ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ".



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт  
Изъят « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Исполнитель \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

Модель \_\_\_\_\_  
Серийный номер \_\_\_\_\_  
Дата выпуска \_\_\_\_\_  
Продан магазином \_\_\_\_\_  
наименование,

\_\_\_\_\_ номер магазина и его адрес

Штамп магазина \_\_\_\_\_ Дата продажи \_\_\_\_\_

Выполненные работы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_

Исполнитель \_\_\_\_\_ Владелец \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_ подпись

\_\_\_\_\_ наименование предприятия, выполнившего ремонт,  
\_\_\_\_\_ и его адрес

М.П.



Комфорта для дома и счастья навеки!  
Торговая марка *Великие реки!*

