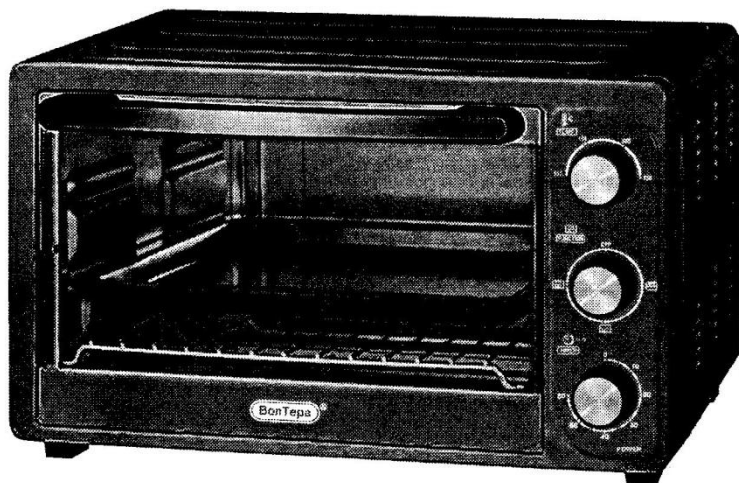


**Электрошкафы жарочные переносные
«ВОЛТЕРА ЭШП 36-1,6/220»
«ВОЛТЕРА ЭШПК 36-1,6/220» (с конвекцией)**



Руководство по эксплуатации

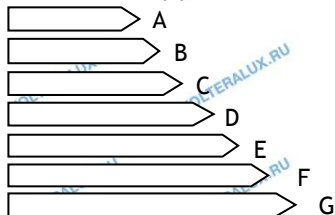


<http://volteralux.ru>

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ электрошкафа жарочного переносного «ВОЛТЕРА ЭШП 36-1,6/220»

Изготовитель: ООО ТД «ВОЛТЕРА»

Максимально эффективный



Минимально эффективный

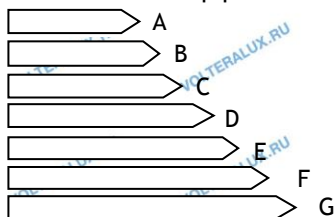


Расход электроэнергии.....	1330
кВтч	
Реальный расход электроэнергии зависит от режима эксплуатации жарочного электрошкафа и условий окружающей среды.	
Рабочий объем камер.....	36 л
Тип жарочного электрошкафа (по рабочему объему камеры).....	средний

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ электрошкафа жарочного переносного «ВОЛТЕРА ЭШПК 36-1,6/220» (с конвекцией)

Изготовитель: ООО «ТД «ВОЛТЕРА»

Максимально эффективный



Минимально эффективный



Расход электроэнергии.....	1375
кВтч	
Реальный расход электроэнергии зависит от режима эксплуатации жарочного электрошкафа и условий окружающей среды.	
Рабочий объем камеры.....	36 л
Тип жарочного электрошкафа (по рабочему объему камеры).....	средний

Уважаемый покупатель!

Мы поздравляем Вас с удачным выбором!

Вы стали обладателем продукции торговой марки «ВОЛТЕРА», которая отличается прогрессивным дизайном и хорошим качеством исполнения. Мы надеемся, что наше изделие станет Вашим спутником на долгие годы.

1. Общие указания

1.1. Бытовые электрические приборы относятся к технически сложным устройствам, так как являются электро и пожароопасными и требуют особого внимания при эксплуатации.

2.1. Вы приобрели переносной жарочный электрошкаф, предназначенный для приготовления различных мясных, рыбных и овощных блюд, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в бытовых условиях. При покупке данного изделия убедитесь в наличии отметки даты продажи, подписи продавца и штампа магазина. Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

1.3. После хранения изделия в холодном помещении или транспортирования в зимнее время перед включением в сеть дайте ему прогреться до комнатной температуры в течение 2-3 часов.

1.4. Данное изделие сертифицировано под единым знаком обращения на рынках стран-участников Евроазиатского экономического сообщества в рамках ЕАС Таможенного союза.

2. Технические характеристики

2.1. Номинальное напряжение питания от электросети однофазного переменного тока частотой 50 Гц.....	220 Вт
2.2. Номинальная потребляемая мощность	
- «ВОЛТЕРА ЭШП 36-1,6/220».....	1600 Вт
- «ВОЛТЕРА ЭШПК 36-1,6/220».....	1650 Вт
2.3. Поддержание температуры в заданном режиме автоматическое с помощью терморегулятора.....	100...250°С
2.4. Таймер.....	60 мин
2.5. Рабочий объем камеры.....	36 л
2.6. Наличие конвектора:	
- «ВОЛТЕРА ЭШП 36-1,6/220».....	отсутствует
- «ВОЛТЕРА ЭШПК 36-1,6/220».....	имеется
2.7. Класс защиты от поражения электрическим током.....	I
2.8. Масса изделия, не более:	
- «ВОЛТЕРА ЭШП 36-1,6/220».....	8 кг
- «ВОЛТЕРА ЭШПК 36-1,6/220».....	8,3 кг
2.9. Габаритные размеры, не более.....	515x370x325мм
2.10. Срок службы.....	10 лет со дня изготовления.

3. Комплектность

В комплект поставки входит:

3.1. Жарочный электрошкаф.....	1 шт
3.2. Решетка для гриля.....	1 шт
3.3. Противень дня жарки и запекания.....	1 шт
3.4. Круглая форма для выпечки.....	1 шт
3.5. Съёмная ручка.....	1 шт
3.6. Руководство по эксплуатации.....	1 шт
3.7. Мешок полиэтиленовый.....	1 шт
3.8. Коробка упаковочная.....	1 шт

4. Требования безопасности

4.1. Переносной жарочный электрошкаф относится к изделиям, работающим под надзором.

4.2. Перед подключением жарочного электрошкафа к сети электропитания убедитесь что параметры электросети соответствуют параметрам, указанным на шильдике, прикрепленному на задней стенке изделия. Осуществляйте подключение жарочного электрошкафа к исправной сети электропитания.

4.3. Не включайте электрошкаф в сеть при наличии механических повреждений корпуса, нарушении наружной изоляции сетевого шнура и вилки.

4.4. Использовать только в бытовых целях в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. Данное изделие не предназначено для промышленного или коммерческого использования.

4.5. Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки данного изделия.

4.6. Изделие не предназначено для приведения в действие внешним таймером или отделе системой дистанционного управления.

4.7. Поворачивать ручку таймера против часовой стрелки строго запрещается.

4.8. Не беритесь за вилку сетевого шнура электропитания мокрыми руками и не касайтесь ими ручек управления на панели изделия во избежание поражения электрическим током.

4.9. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.

4.10. Не тяните за шнур питания, не накручивайте и не наматывайте его вокруг корпуса изделия.

4.11. Используйте жарочный электрошкаф только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в нем одежду, бумагу или другие предметы.

4.12. Не ставьте в жарочный электрошкаф продукты в герметично закрытой посуде (банках, бутылках и т.п.).

4.13. Чтобы продукты не лопались во время приготовления, перед закладкой в жарочный электрошкаф протыкайте ножом или вилкой плотную кожуру или оболочку, например, картофеля, яблок, каштанов, колбасы и т.п.

4.14. Не используйте камеру жарочного электрошкафа для хранения чего-либо.

4.15. Данное изделие не предназначено для консервирования продуктов.

4.16. Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте съёмную решетку или противень.

4.17. Всегда проверяйте температуру готовой пищи, если она предназначена для детей. Не подавайте блюдо к столу сразу же после приготовления, дайте ему немного остыть.

4.18. Руководствуйтесь рецептами приготовления, но помните, что некоторые продукты (джемы, пудинги, начинки для пирога из миндаля, сахара или цукатов) нагреваются очень быстро.

4.19. Во избежание короткого замыкания и поломки жарочного электрошкафа не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

4.20. Используйте только посуду, предназначенную для жарочного электрошкафа.

4.21. Во избежание возгорания в камере жарочного электрошкафа необходимо:

- избегать пригара продуктов в результате слишком продолжительного приготовления;

- загружать продукты в жарочный электрошкаф без упаковки;

- в случае возгорания в камере, не открывая дверцы, выключите жарочный

электрошкаф и отключите его от электросети.

4.22. Данное изделие не предназначено для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные и психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими людьми осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования жарочного электрошкафа лицом, отвечающим за их безопасность.

4.23. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с данным изделием.

4.24. Запрещается производить ремонт жарочного электрошкафа самостоятельно. Ремонт изделия должны осуществлять только квалифицированные техники специализированных сервисных центров, адреса которых Вы можете узнать в магазине.

4.25. Все работы по ремонту и чистке производить только при отключении от сети жарочного электрошкафа.

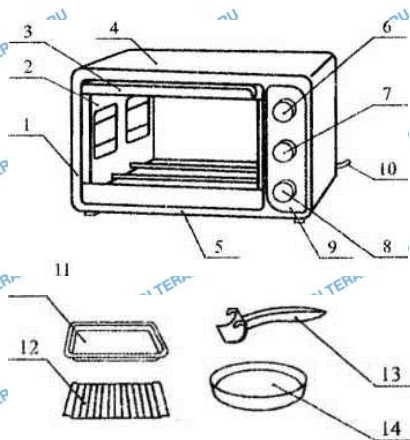
Внимание:

- Дверца или другие поверхности могут нагреваться во время работы изделия.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

5. Устройство изделия

5.1. Основные элементы жарочного электрошкафа:

- 1 - корпус
- 2 - стеклянная дверца
- 3 - ручка дверцы
- 4 - верхний нагревательный элемент
- 5 - нижний нагревательный элемент
- 6 - регулятор температуры
- 7 - переключатель функций
- 8 - включатель с функцией таймера
- 9 - индикатор работы
- 10 - сетевой шнур
- 11 - противень для жарки и запекания
- 12 - решетка для гриля
- 13 - съёмная ручка
- 14 - круглая форма для выпечки



Жарочная камера является основным узлом жарочного электрошкафа. К ней крепятся пружинная дверь, электронагреватели (четыре ТЭНа по 400 Вт каждый, установлены попарно - два внизу и два сверху) и наружный кожух. Внутри камеры имеются направляющие для установки на них противня.

5.2. Панель управления:


ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

- Служит для установки рабочей температуры.
- Позволяет регулировать температуру в пределах 100-250°C.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ

-  (ГРИЛЬ) - равномерное поджаривание сверху.

Можно использовать для приготовления тостов.

-  (ЖАРКА) - равномерное поджаривание снизу.

Можно готовить бутерброды, пиццу, хот-доги.

-  (ЗАПЕКАНИЕ) - равномерное обжаривание со всех сторон.

Режим для выпечки, приготовления мяса и рыбы, а также запекания картофеля и других овощей.

ТАЙМЕР

Служит для установки продолжительности приготовления в пределах 60 минут.

ВНИМАНИЕ:

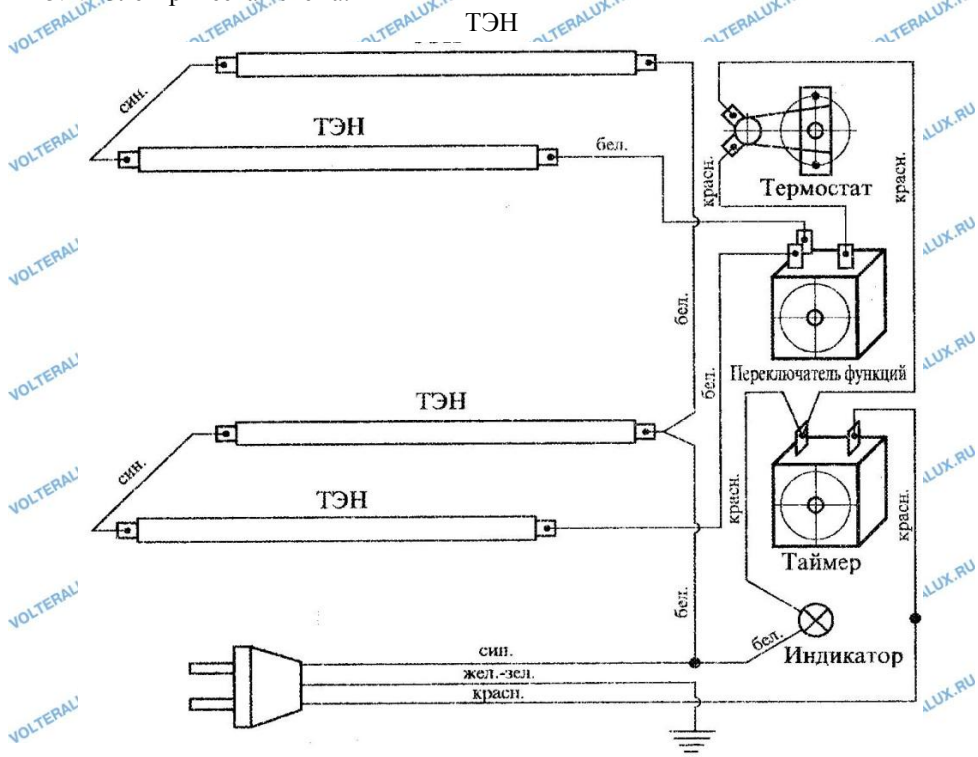
• Отсчет времени ведется в обратном порядке. В течение всего времени приготовления горит световой индикатор работы. По истечении установленного срока раздается звуковой сигнал и световой индикатор гаснет.

5.3. Дополнительные принадлежности:

В комплект жарочного электрошкафа входят:

- съемная решетка для бутербродов, тостов, пиццы, хот-догов;
- противень с антипригарным покрытием для выпечки, запекания мяса, птицы и рыбы;
- круглая форма для выпечки;
- съемная ручка.




5.4. Электрическая схема:



6. Подготовка к работе

- 6.1. Убедитесь, что внутри жарочного электрошкафа нет упаковочного материала.
- 6.2. Проверьте, не повреждены ли при транспортировке.
 - дверца и уплотнители:
 - смотровое окно или экран:
 - петли и защёлка дверцы, внутренняя поверхность камеры электрошкафа и дверцы.
- 6.3. Если новый электрошкаф имеет какие-либо дефекты, обращайтесь к продавцу.
- 6.4. При обнаружении любых дефектов в процессе эксплуатации, не включайте изделие и обращайтесь в сервисный центр.
- 6.5. Установите жарочный электрошкаф на ровную горизонтальную поверхность, достаточно прочную, чтобы выдержать его вес с продуктами.
- 6.6. Не устанавливайте электрошкаф вблизи источников тепла, воды, в условиях повышенной влажности, а также рядом с легковоспламеняющимися материалами.
- 6.7. Ничего не кладите на жарочный электрошкаф и ничем не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- 6.8. Для нормальной работы данного изделия необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее: 20 см сверху, 10 см сзади и 5 см с боковых сторон.

7. Порядок работы







- 7.1. РЕЖИМ ГРИЛЬ
 - Переведите переключатель режимов в положение «»
 - Терморегулятором задайте требуемую температуру.
 - С помощью таймера установите желаемое время приготовления, печь начнет работать.
 - По истечении установленного времени световой индикатор работы погаснет и раздастся звуковой сигнал.
 - Переведите переключатель режимов работы в положение «OFF», а терморегулятор - в минимальное положение.
- 7.2. РЕЖИМ ЖАРКА
 - Переведите переключатель режимов в положение «»
 - Терморегулятором задайте требуемую температуру.
 - С помощью таймера установите желаемое время приготовления, печь начнет работать.
 - По истечении установленного времени световой индикатор работы погаснет и раздастся звуковой сигнал.
 - Переведите переключатель режимов работы в положение «OFF», а терморегулятор - в минимальное положение.
- 7.3. РЕЖИМ ЗАПЕКАНИЕ
 - Переведите переключатель режимов в положении «»
 - Терморегулятором задайте требуемую температуру.
 - С помощью таймера установите желаемое время приготовления, печь начнет работать.
 - По истечении установленного времени световой индикатор работы погаснет и раздастся звуковой сигнал.

• Переведите переключатель режимов работы в положение «OFF», а терморегулятор - в минимальное положение.

7.4. ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

• Чтобы приостановить приготовление (например, для проверки готовности), переведите переключатель режимов в положение «OFF». Для продолжения приготовления снова установите выбранный режим.

8. Рекомендации по приготовлению

Вид продукта	Температура, °С	Положение переключателя режимов	Время приготовления, мин
Тосты	190		2-4
Горячие бутерброды, пицца	190		3-5
Омлет	125-150		5-8
Выпечка	190-220		25-35
Картофель	250		8-15
Рыба	250		15-20
Птица	220-250		30-40
Мясо	250		40-50


9. Техническое обслуживание

9.1. Перед очисткой установите переключатель режимов в положение «OFF», терморегулятор - в минимальное положение и отключите печь от электросети.

9.2. Дайте электрошкафу полностью остыть.

9.3. Протрите панель управления, внешние и внутренние поверхности влажной тканью с моющим средством. Не применяйте агрессивные вещества или абразивные материалы.

9.4. Вымойте съемную решетку и противень теплой мыльной водой. Не используйте абразивные материалы, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

9.5. Чтобы удалить неприятный запах, налейте в какую-либо глубокую посуду, пригодную для жарочного электрошкафа, стакан воды с соком из одного лимона, и поставьте в печь. Установите таймер на 5 минут, переключатель режимов работы в положение «», а терморегулятор - в минимальное положение. Когда печь отключится, извлеките посуду и протрите стенки камеры сухой тканью.

10. Правила хранения

9.6. Выполните все требования раздела 9 «Техническое обслуживание» и уложите изделие в упаковочную коробку.

9.7. Хранение жарочного электрошкафа должно осуществляться в отапливаемом помещении в местах, достаточно удаленных от отопительных систем и от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от + 5°С до + 40°С.

11. Свидетельство о приемке и продаже

Электрошкаф жарочный
переносной

«ВОЛТЕРА ЭШП 36-1,6/220»	
«ВОЛТЕРА ЭШПК 36-1,6/220»	

Заводской номер № _____

Соответствует ТУ 3468-001-60929469-17

Дата изготовления 04.2017 _____ штамп ОТК

Продан _____
(наименование предприятия торговли)

Дата продажи _____

Изготовитель: ООО «ТД «ВОЛТЕРА»

Юридический адрес: Россия, 404112, Волгоградская обл.,
г. Волжский, ул. Пушкина, д. 45 «В»

упаковщик: _____



12. Гарантии изготовителя

12.1. Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу переносного жарочного электрошкафа в течение гарантийного срока с момента продажи его при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством по эксплуатации.

12.2. Приобретенное Вами изделие имеет гарантийный срок эксплуатации - 24 месяца со дня продажи через розничную сеть.

12.3. Если дату продажи установить невозможно, то гарантийный срок - 24 месяца исчисляется с даты изготовления.

12.4. В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель обязуется безвозмездно производить ремонт или замену отказавшего изделия, если потребителем не были нарушены условия хранения и эксплуатации.

12.5. Гарантийный ремонт производится в уполномоченных заводом-изготовителем сервисных центрах.

12.6. Для подтверждения даты покупки изделия при гарантийном ремонте или предъявлении иных, предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять упаковку, сопроводительные документы: чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон (с указанием номера изделия, даты продажи, четкого штампа предприятия торговли), иные документы, подтверждающие дату и место покупки.

12.7. Гарантийные обязательства не действительны в следующих случаях:

- изменения или удаления номера изделия;
- при обнаружении неисправностей, возникших вследствие нарушений условий эксплуатации;
- наличия механических повреждений, вызванных небрежной эксплуатацией или транспортировкой потребителем;
- ремонта изделия вне уполномоченных заводом-изготовителем сервисных центров;
- наличия неисправностей, вызванных стихийными бедствиями, воздействием огня, попаданием жидкости внутрь изделия; наличия повреждений, вызванных сверхнормативными колебаниями в электрической сети.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Срок гарантии - 24 месяца

Наименование изделия	Электрошкаф жарочный переносной	
	«ВОЛТЕРА ЭШП 36-1,6/220»	
	«ВОЛТЕРА ЭШПК 36-1,6/220»	
Заводской номер		
Дата продажи		
Подпись продавца		

Печать продавца

Настоящим подтверждаю приемку изделия, пригодного к использованию, а также подтверждаю приемлемость гарантийных условий

подпись покупателя

Сведения о ремонте

№	Дата	Описание дефекта	Мастер	Работу принял (подпись заказчика)
1				
2				
3				
4				
5				
6				

Адреса сервисных центров:

Город	Наименование	Инд.	Адрес	Код	Телефон
Абакан	ООО «Сервис-центр «Экран»	655016	пр. Дружбы народов, 29	3902	23-39-27
Архангельск	МУП «ТТЦ «Рембыттехника»	163060	ул. Урицкого, 47, корп.1	8182	29-39-37 29-42-47
Волгоград	ООО «Бытовая техника»	400075	ул. Моторная, 15А	8442	53-16-60 53-16-79
Волгоград	ИП Спицына Р.А.	400048	ул. Томская, 4а	8442	98-16-47
Воронеж	ООО «Транссервис-Воронеж»	394063	Ленинский проспект, 160	4732	39-37-55 39-37-56
Екатеринбург	ООО «Мастера»	620137	ул. Техническая, 34	343	219-25-22 324-23-65
Кемерово	«ВК-Сервис»	650000	пр. Октябрьский, 53/2	3842	35-39-67 75-04-14
Кемеровская обл. Новокузнецк	ООО «МВ-Сервис»	654007	пр. Кузнецкстроевский, 44	3843	46-94-00 53-83-00
Киров	ИП Кнутов В.А.	610001	ул. Красина, 7	8332	54-30-31 46-92-50
Краснодар	ИП Мизин В.П.	350062	ул. Атарбекова, 17-44	861	222-64-13
Москва	ООО «Голдтехсервис»	119331	ул. Кравченко, 10	499	131-47-98 131-21-61
Москва	ООО ГК «Направление»	111524	ул. Мастерская, 2/6 строение 2П	8-965-418-08-81	
Новосибирск	ООО «Техносервис»	630025	ул. Бердское шоссе, 61/2	383	212-01-84 319-65-25
Новосибирск	ООО «Торговый дом «Фиеста»	630052	ул. Толмачевская, 35	383	363-24-55 363-24-56
Новосибирск	ООО «Кверти»	630033	ул. Мира, 61	383	363-17-75
Н. Новгород	ООО «Транссервис- Н.Новгород»	603098	ул. Артельная, 31	831	463-61-77
Н. Новгород	ОООЧОО «Феникс»	603126	ул. Родионова, 193, к.2,п.6	831	468-04-01
Омск	ИП Выдашенко Е.Ю.	644001	ул. Богдана Хмельницкого, 130	3812	36-42-02
Пермь	ООО «Спектр-2»	614113	ул. Адмирала Нахимова, 18	3422	52-53-55 52-57-58
Ростов-на-Дону	ООО «Транссервис-Ростов»	344092	пр. Королева, 7/19	8632	99-65-37 99-65-38
Самара	ООО «Спец-Мастер»	443020	ул. Ленинская, 56/100	816	990-37-51 210-98-17
Саратов	ООО «Транссервис-Саратов»	410008	ул. Большая Садовая, 95	8452	52-84-58
Смоленск	ООО ПП «Глайс»	214031	ул. 25 сентября, 50	4812	65-80-00 62-29-79
С. Петербург	ООО «Бит-95»	196240	ул. Кубинская, 84	812	320-06-61 622-07-80
Томск	ООО «ГлавБытСервис»	634021	ул. Некрасова, 12	3822	26-68-65 26-64-62
Тюмень	ООО «Тюменьбыттехника»	625037	ул. Белинского, 24	3452	43-48-74
Улан-Удэ	ИП Фионов	670045	ул. Тракторная, 14 Оптовый центр «Бриз»	3012	55-14-15 55-17-45
Улан-Удэ	ООО «Промтехцентр-сервис»	670045	ул. Ботаническая, 68 ТЦ «Тумэр Морин» пав. №37	3012	45-31-72
Уссурийск	ООО «Техносервис»	692525	ул. Советская, 96	4234	33-51-80

Если в представленном списке Вы не нашли адрес нужной Вам мастерской, за консультацией обращайтесь на завод-изготовитель по тел.: (8443) 22-16-25, 25-98-53, 38-76-89.