



АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

**ЗЛАТОУСТОВСКИЙ
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ
ЗАВОД**

*Патент на промышленный образец
электронагревателя трубчатого одноконцевого
(ТЭН) № 58076*

ЭЛЕКТРОПЛИТА

марки **мечта**

модель **•15 M**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЕАС

Изготовитель
АО «ЗЛАТМАШ»
456227, Россия, Челябинская область
г. Златоуст, Парковый проезд, 1

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы рады, что Вы приобрели электроплиту «Мечта» модели 15 М нашего производства.

Вы выбрали электроплиту, которая великолепно готовит, экономична и надежна в работе, удобна в управлении и обслуживании. Она гармонично впишется в интерьер Вашей кухни и будет хорошей помощницей.

Электроплита предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях: варки, жарения, тушения различных блюд, выпечки мучных изделий, сушки грибов, фруктов, овощей и ягод.

ВНИМАНИЕ: НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ С ДЛИТЕЛЬНЫМИ ПЕРИОДАМИ ВКЛЮЧЕНИЙ (В СТОЛОВЫХ, КАФЕ, БАРАХ, РЕСТОРАНАХ И Т.П.) И В МЕСТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ (В ОБЩЕЖИТИЯХ И Т.П.).

Несмотря на то, что обслуживание электроплиты довольно просто, мы просим Вас перед началом ее эксплуатации внимательно прочесть данное руководство по эксплуатации и в дальнейшем соблюдать все наши рекомендации.

Благодаря этому, приобретенная Вами электроплита будет служить Вам долго и доставит радость.

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Уважаемый покупатель! Вы приобрели электроплиту марки «Мечта» модели 15М, соответствующую электроприборам класса I, исполнения /ХЛ4 ГОСТ 15150-69 типа ЭСТШ 5-2-3,2-220, класса энергоэффективности А.

Электроплита предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях: варки, жарения, тушения различных блюд, выпечки кулинарных изделий и т.п.

Электроплиту необходимо подключать к электрической сети, рассчитанной на потребляемый ток не менее 16 А напряжением 220 В.

ПОМНИТЕ: ЭЛЕКТРОПЛИТА ЯВЛЯЕТСЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ, РАБОТАЮЩИМ ПОД НАДЗОРОМ!

ВНИМАНИЕ:

— ПРИ ПОКУПКЕ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ СВЕДЕНИЙ О ПРОДАЖЕ В РАЗДЕЛЕ «СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ» И ЗАПОЛНЕНИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНОВ!

— ТРЕБУЙТЕ ПРОВЕРКИ В ВАШЕМ ПРИСУТСТВИИ ИСПРАВНОСТИ И КОМПЛЕКТНОСТИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ, РАБОТОСПОСОБНОСТИ ЭЛЕКТРОБОРУДОВАНИЯ!

— ПРЕТЕНЗИИ О НЕКОМПЛЕКТНОСТИ, К ВНЕШНЕМУ ВИДУ И РАБОТОСПОСОБНОСТИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ПРИНИМАЮТСЯ ТОЛЬКО ОТ ТОРГУЮЩИХ ОРГАНИЗАЦИЙ!

1.2 Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и следуйте его рекомендациям.

1.3 БЕЗ ЗАЕМЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОПЛИТУ НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ!

1.4 В связи с постоянной работой предприятия-изготовителя по совершенствованию электроплиты, повышающей надежность и улучшающей условия эксплуатации, в конструкцию могут быть внесены незначительные изменения, не отраженные в настоящем руководстве по эксплуатации.

1.5 Предприятие-изготовитель с благодарностью рассмотрит Ваши предложения по усовершенствованию электроплиты.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1 Общие характеристики электроплиты представлены в таблице 1. Таблица 1

Наименование показателей	Технические данные
Тип прибора по степени защиты от пожара	X
Номинальное напряжение, В	220
Рсд тока	переменный
Установленная мощность, кВт, не более	3,2
Номинальная потребляемая мощность электрошкафа жарочного, кВт	1,2
Тип электроконфорок	ЭКТ-145-1,0
Регулирование мощности: электроконфорок	ступенчатое
электрошкафа жарочного	ступенчатое
Регулирование температуры электрошкафа жарочного	бесступенчатое
Поддержание заданной температуры внутри электрошкафа жарочного с термостатом, °С	от 50 до 330
Внутренние размеры электрошкафа жарочного, мм	400x280x220
Габаритные размеры электроплиты с подставкой, мм	500x430x850
Масса, кг, не более	19
Содержание серебра:	
а) в одном переключателе мощности, г	0,331385
б) в термостате, г	0,42768
Общее содержание серебра, г	1,4218
Содержание алюминия, г	121
Общее содержание меди и сплавов на медной основе, г	230

3. В случае замены термодатчика (термостата) использовать только термодатчик (термостат), рекомендуемый в данной электроплите.

ВНИМАНИЕ! НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ РЕМОНТ МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ НАРУШЕНИЕ ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ, ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ.

10 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электроплита марки «Мечта» модель 15 М
наименование модели
соответствует ТУ 3468-099-07554931-2013
Заводской номер _____
Дата выпуска _____
Штамп ОТК (клеймо приемщика) _____
Цена договорная _____
Продана _____ Дата продажи _____
наименование предприятия торговли

11 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие электроплиты требованиям ТУ 3468-099-07554931-2013 при соблюдении потребителем условий эксплуатации, хранения, транспортирования и установки.

Гарантийный срок эксплуатации электроплиты 2 года или 12 месяцев при поставке на экспорт со дня продажи.

Данная гарантия распространяется только на изделия, использующиеся в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях, иначе гарантийный срок составляет 6 месяцев с момента приобретения.

11.2 Дата продажи должна быть отмечена в руководстве по эксплуатации в разделе «Свидетельство о приемке и продаже» и талонах на гарантийный ремонт и заверена штампом предприятия торговли.

При отсутствии штампа и даты продажи гарантийный срок исчисляется с момента изготовления плиты.

11.3 Ремонт в течение гарантийного срока выполняется бесплатно уполномоченным на обслуживание и ремонт сервисным центром.

Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки уполномоченным на обслуживание и ремонт сервисным центром, с выдачей соответствующего заключения.

Гарантия не распространяется:

- на отказы и неисправности, вызванные транспортными повреждениями, небрежным обращением или плохим уходом;
- на неисправности, которые вызваны независимыми от производителя причинами, такими как перепады напряжения питания, явления природы и стихийные бедствия;
- на царапины, трещины или аналогичные механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации;
- на лампу подсвета электрошкафа жарочного.

11.4 В случае отсутствия специализированных предприятий по ремонту бытовых приборов следует обращаться на предприятие-изготовитель или к продавцу при поставке на экспорт, прилагая к письму гарантийный талон.

11.5 При ремонте электроплиты отрывные талоны на гарантийный ремонт заполняются и изымаются работником сервисного центра, уполномоченным на обслуживание и ремонт. Владелец электроплиты должен требовать заполнения корешка талона при изъятии талона на гарантийный ремонт.

11.6 В случае утери руководства по эксплуатации с талонами на гарантийный ремонт владелец электроплиты лишается прав на гарантийный ремонт.

Дубликаты руководства по эксплуатации и талонов на гарантийный ремонт не выдаются.

11.7 Гарантийные обязательства предприятия-изготовителя никак не ограничивают Ваших прав, предусмотренных законодательством.

В случае, если Вы не получили удовлетворительного гарантийного обслуживания, пожалуйста, сразу же сообщите письменно или позвоните на предприятие-изготовитель тел./факс (3513) 66-60-83, тел. 66-42-73, 66-52-88. Электронная почта: service@zlatmash.ru.

Предприятие-изготовитель не несет ответственность за ущерб здоровью и собственности, если это вызвано несоблюдением норм установки, использования неисправной электроплиты.

Для установки, подключения обращаться в специализированные организации, имеющие лицензию на право установки и подключения электроплит. По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, обращаться только в специализированные сервисные центры, уполномоченные на обслуживание и ремонт плит. Информация о сервисных центрах, уполномоченных на обслуживание и ремонт плит, прилагается отдельным списком и входит в комплектность электроплиты.

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1

на гарантийный ремонт

г.

20

Изыятый «

г.

20

КОРЕШОК ТАЛОНА № 2

на гарантийный ремонт

Изыятый «

Исполнитель

Исполнитель

Фамилия, имя, отчество

Фамилия, имя, отчество

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ЗЛАТОУСТОВСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»
(АО «ЗЛАТМАШ»)

456227, Россия, Челябинская область
г. Златоуст, Парковый проезд, 1

ТАЛОН № 1

на гарантийный ремонт электроплиты
марки «Мечта» модель 15М
наименование модели
Заводской номер _____
Дата выпуска _____
Продана магазином _____
наименование, номер
_____ магазина и его адрес
Дата продажи _____
Штамп магазина _____
личная подпись продавца
Выполнены работы _____

Исполнитель	Владелец
_____ фамилия, имя, отчество	_____ подпись
_____ наименование сервисного центра, выполнявшего ремонт,	
_____ его адрес	
М.П. _____	_____ должность и подпись руководителя сервисного центра, выполнявшего ремонт

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ЗЛАТОУСТОВСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»
(АО «ЗЛАТМАШ»)

456227, Россия, Челябинская область
г. Златоуст, Парковый проезд, 1

ТАЛОН № 2

на гарантийный ремонт электроплиты
марки «Мечта» модель 15М
наименование модели
Заводской номер _____
Дата выпуска _____
Продана магазином _____
наименование, номер
_____ магазина и его адрес
Дата продажи _____
Штамп магазина _____
личная подпись продавца
Выполнены работы _____

Исполнитель	Владелец
_____ фамилия, имя, отчество	_____ подпись
_____ наименование сервисного центра, выполнявшего ремонт,	
_____ его адрес	
М.П. _____	_____ должность и подпись руководителя сервисного центра, выполнявшего ремонт

4.11 ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТУ НА ПОДСТАВКУ, НЕ ВХОДЯЩУЮ В КОМПЛЕКТ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ!

4.11 ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТУ НА ПОДСТАВКУ, НЕ ВХОДЯЩУЮ В КОМПЛЕКТ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ!

4. 13 Электроплита не предназначена для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования электроплиты лицом, отвечающим за их безопасность.

Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с электроплитой.

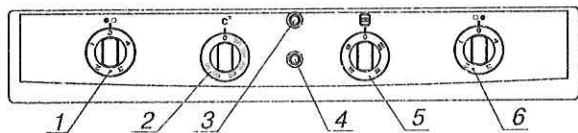
A diagram of a four-legged stool. Label 1 points to the top surface of the seat. Label 2 points to the front edge of the seat. Label 3 points to the front vertical leg. Label 4 points to the front horizontal support bar.

Рисунок 1 — Общий вид электроплиты

5.2 Для приготовления пищи электроплита оснащена двумя электроконфорками с трубчатыми нагревателями (ТЭН) (рисунок 1).

5.3.1 Дверца электрошкафа жарочного имеет двойное остекление термостойким стеклом, позволяющим визуально контролировать приготовление пищи.

5.4 Расположение органов управления на панели управления электроплиты в соответствии с рисунком 2.

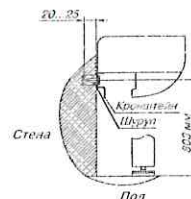


1 — ручка переключателя мощности левой электроконфорки; 2 — ручка термостата; 3 — сигнальная лампа включения электроконфорки; 4 — сигнальная лампа включения электронагревателей электрошкафа жарочного; 5 — ручка переключателя мощности электронагревателей электрошкафа жарочного; 6 — ручка переключателя мощности правой электроконфорки.

5.4.2 Ручка термостата имеет вращение по часовой стрелке.

5.5 Принадлежность органов управления и смысловое значение символов на панели управления указаны в таблице 3.

Условные обозначения символов на панели управления	Смысловые значения символов	Принадлежность к органу управления
	Включение электроконфорки левой	Переключатель мощности электроконфорки левой
	Включение электроконфорки правой	Переключатель мощности электроконфорки правой
	Включение электронагревательных элементов электрошкафа жарочного и включение лампы подсветки	Переключатель режимов работы электрошкафа жарочного
	Включение термостата	Термостат



Горизонтальное устойчивое положение электроплиты достигается с помощью опорных регулировочных болтов, устанавливаемых в резьбовые отверстия опоры подставки.

Примечание — При эксплуатации электроплиты без подставки, установить ножки (пятя, опора) в крайние угловые отверстия днища.

6.2 Установите ручки переключателей мощности и термостат в нулевое положение.

6.3 Вставьте вилку шнура соединительного в розетку.

6.4 Во время первого включения может появиться специфический запах сгораемых пыли и консервационной смазки. Для его устранения следует включить электроконфорки последовательно друг за другом примерно на пять минут на максимальный нагрев без установки посуды.

Электродшаф жарочный разогреть до максимальной температуры, не загружая его, выдержать при таких режимах в течение одного часа. Запахи из помещения удалить проветриванием. Испаряющиеся вещества не являются вредными для здоровья.

6.5 **Сборка подставки:** предварительно зафиксировав положение ТЭНов и дверцы электрошкафа жарочного, электроплиту уложить на любую из боковых стенок. Установку и закрепление в днище электроплиты четырех опор и полки производить согласно рисунку 4:

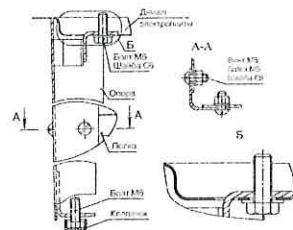
а) сборка опоры: в основание резьбового отверстия опоры вкрутить болт М6, надеть на него полиэтиленовый колпачок;

б) опору (2 шт.) завести в днище плиты (паз 4х22) и закрепить через резьбовое отверстие в опоре болтом М6, предварительно установить шайбу (вид Б);

в) к двум установленным опорам закрепить полку (А-А);

г) повторить действия б) с двумя оставшимися опорами.

д) закрепить вторую часть полки (А-А).



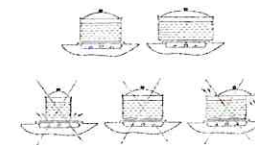
7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 для снижения расхода электроэнергии, ускорения процесса приготовления пищи и увеличения срока службы электроконфорок рекомендуется:

— для быстрого разогрева электроконфорок и приготвления продукта ручку соответствующего переключателя установить на максимальную потребляемую мощность (таблица 4, положение «4»), после чего процесс приготвления пищи производить на пониженной потребляемой мощности (положение «1, 2, 3»);

— пользоваться посудой, имеющей плоское и ровное дно диаметром, равным или несколько большим диаметра электроконфорки, в соответствии с рисунком 5:

- использовать крышки для посуды, что на 20% снижает расход электроэнергии.



7.2 Изменение потребляемой мощности электроконфорок достигается поворотом ручки переключателя мощности в любую сторону до фиксированного положения и соответствует значениям, указанным в таблице 4.

Обозначение положений	Потребляемая мощность электроконфорок, Вт
0	Отключено
1	250
2	400
3	600
4	1000

7.3 Не рекомендуется ставить на одну электроконфорку посуду общей массой, превышающей 10 кг.

7.4 Для включения электрошкафа жарочного необходимо ручку термостата установить на температуру, рекомендованной для приготовления блюда, после чего ручку переключателя мощности установить в положение «максимальный нагрев» и разогреть электрошкаф жарочный до отключения сигнальной лампы позиция «4» (рисунок 2). Электрошкаф жарочный готов к эксплуатации.

7.5 Потребляемая мощность при различных режимах нагрева указана в таблице 5.

Условное обозначение на ручке	Потребляемая мощность нагревательными элементами электрошкафа жарочного, Вт	Режим нагрева
	0	Отключено
	300	Включение сигнальной лампы электрошкафа жарочного. Минимальный нагрев одновременно снизу и сверху
	600	Нагрев снизу (верхний элементонагреватель не работает)
	600	Нагрев сверху (нижний элементонагреватель не работает)
	1200	Максимальный нагрев одновременно снизу и сверху

7.6 Температура в электрошкафу жарочном, необходимая для приготовления того или иного продукта, поддерживается термостом от 50 до 300 °С.

При максимальной температуре в электрошкафу жарочном погрешность показаний температуры может быть до 50 °С.

При достижении внутри электрошкафа жарочного заданной температуры термостат отключает электропитание. Лампочка, сигнализирующая о работе нагревателей электрошкафа, отключается (допускается слабое свечение). После снижения температуры внутри электрошкафа жарочного ниже заданной, термостат включает электропитание и лампочка включается (допускается мерцание сигнальной лампы).

Внутреннее пространство электрошкафа жарочного освещается лампой, которая включается и отключается одновременно с включением и отключением электрошкафа жарочного переключателем мощности.

ПОМНИТЕ: УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЕЙ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО КОМПЛЕКСНОЕ (ДВУМЯ РУЧКАМИ): УСТАНОВКА РЕЖИМА НАГРЕВА И УСТАНОВКА ТРЕБУЕМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ПРИ УСТАНОВКЕ ЛЮБОЙ ИЗ РУЧЕК В ПОЛОЖЕНИЕ 0 (ОТКЛЮЧЕНО) ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛИ ОТКЛЮЧАЮТСЯ ОТ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ!

7.7 Для приготовления отдельных видов блюд и мучных изделий в электрошкафу жарочном рекомендуются температурные режимы, указанные в таблице 6. В процессе приготовления выпечки рекомендуется производить разворот выпекаемого изделия на 180°. Рекомендации по приготовлению пищи в электрошкафу жарочном являются ориентировочными. Ваш собственный опыт и вкус внесут необходимые изменения в рекомендуемые режимы.

Таблица 6

Вид блюд и кулинарных изделий	Рекомендуемая температура, °С
Печенье песочное	около 160
Торты, бисквиты	около 160
Булочки сдобные	220
Пирог	170 - 180
Рыба (варка)	150 - 170
Говядина	150 - 160
Свинина	170
Тушение	150 - 170

7.8 Электрошкаф жарочный может использоваться для выпечки, жарения, тушения, стерилизации, и т. п.

Приемы приготовления некоторых видов продуктов, предлагаемые Вашему вниманию, являются рекомендуемыми.

Мы будем рады, если наши рекомендации помогут молодой хозяйке освоить первые навыки кулинарного искусства с использованием электроплиты марки «Мечта», а хозяйке, имеющей опыт, дополнить свои знания.

7.8.1 Выпечка.

Напоминаем Вам, что перед тем, как поставить изделие на выпечку электрошкаф жарочный необходимо прогреть в соответствии с рекомендацией п. 7.4.

Рекомендуемый порядок выпечки мучных блюд в электрошкафу жарочном — при выпекании булочек противень лучше установить в верхние направляющие, а при выпекании пирогов — в нижние.

Высокие торты, например кекс в высокой форме, ставят на решетку, устанавливая ее в нижние направляющие. Для того, чтобы торт не подгорел сверху, следует включать нижний нагрев. При выпекании тортов и бисквитов средней высоты включают верхний нагрев и устанавливают в нижние направляющие.

При некоторых специальных процессах выпекания и жарки в передней части электрошкафа жарочного может появиться конденсат, но это не нарушает функций электроплиты.

Необходимо обратить внимание на следующее:

- при тонко раскатанном тесте устанавливается сравнительно высокая температура, так как выпекается быстро;
- более жидкое тесто и толстые его слои требуют большего времени для выпекания при низкой температуре;
- тонкое, относительно жидкое тесто требует более длительного времени, тугое и сухое пропекается быстрее.

Для проверки готовности изделия можно воспользоваться следующим способом — взять остро заточенную деревянную палочку и проткнуть изделие (желательно в незаметном месте). Пирог считается пропеченным, если тесто не прилипает к палочке.

7.8.2 Жарение.

В электрошкафу жарочном имеется возможность готовить любые жареные мясные блюда. Не рекомендуется жарить мясо в количестве менее 1 кг в электрошкафу жарочном. Для меньшего количества мяса целесообразно использовать электроконфорки.

Электрошкаф предварительно прогревается. Вымытое и слегка подсушенное мясо солят непосредственно перед тем, как поставить в духовку (так как мясо «вытекает»). Постное мясо для жарки предварительно шпигуют салом или применяют для этого жир и, кроме того, жир кладут еще в противень (жирное мясо можно жарить без добавки жира).

Крупные куски мяса и птицы кладут на решетку и для улавливания жира подставляют противень.

Куски мяса средней величины лучше всего жарить в обычных сковородах (кроме алюминиевых).

Температура жарения зависит прежде всего от величины и вида мяса. Чем больше кусок мяса, тем больше требуется времени для приготовления при относительно низкой температуре (около 200 °С). Маленькие куски мяса требуют меньшего времени для приготовления при более высокой температуре (около 250 °С).

Если жаркое становится слишком темным, следует добавить воды или перевести ручку термостата на более низкую температуру. Более полезным является понижение температуры, но быстрее снизить температуру мяса удастся добавлением воды.

7.8.3 Тушение.

Электрошкаф жарочный особенно предпочтителен к использованию для тушения мяса, овощей, фруктов и т. п. При этом сохраняется большинство полезных питательных веществ в приготовляемом продукте.

Подготовленное в фарфоровой или глиняной посуде блюдо ставится на решетку и задвигается с ней в нижние направляющие электрошкафа

жарочного, который предварительно разогрет до температуры 170...200 °С. Процесс тушения производить при постоянной температуре. При тушении овощей в блюдо добавляют небольшое количество воды. Для сохранения большего количества питательных веществ время тушения должно быть минимальным и достаточным.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8.1 Срок службы электроплиты 10 лет. После 5 лет эксплуатации и в дальнейшем, не реже одного раза в 2,5 года рекомендуется вызывать специалиста уполномоченного сервисного центра для технического обслуживания и ремонта.

В случае невыполнения профилактических работ, возможно возникновение опасности пожара из-за короткого замыкания, старения электропроводки и электроарматуры.

По окончании срока службы электроплиты подлежит утилизации путем сдачи в металлолом.

8.2 Транспортирование электроплит может проводиться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

При транспортировании должна быть исключена возможность перемещения электроплит внутри транспортных средств.

8.3 Электроплита должна храниться в отапливаемом помещении при температуре от плюс 5 до плюс 40 °С.

8.4 Электроплиту следует содержать в чистоте. Эмалированные поверхности следует протирать мягкой салфеткой. От содержания электроплиты в чистоте зависит срок ее службы, безопасность, экономичность.

8.5 Пригоревшие места на эмалированных поверхностях и поддоне электроконфорки следует предварительно смачивать мыльным раствором, используя для чистки загрязненных поверхностей чистящие средства, предназначенные для чистки эмалированных изделий.

8.6 Для чистки поддона электроконфорки ТЭН повернуть в вертикальное положение, в соответствии с рисунком 6, снять крестовину, ТЭН удерживать в вертикальном положении до окончания очистки, после чего установить крестовину и повернуть ТЭН в рабочее положение.

ТЭН — трубчатый электронагреватель

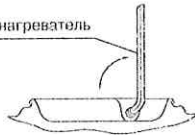


Рисунок 6 — Положение ТЭН для очистки

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

9.1 Возможные характерные неисправности, их причины и методы их устранения приведены в таблице 7.

Таблица 7

Возможные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Не горит лампа подсвета электрошкафа жарочного	Перегорела лампа	Отключить электроплиту. Снять заднюю стенку электроплиты и заменить лампу мощностью 15 Вт. Лампа должна быть с малым цоколем (Е 14) и малой колбой, рассчитанной на высокие температуры

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Убедитесь, что электроплита выключена, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

Примечание — 1. Неисправности, вызванные отказом (не работает электроконфорка, не работают электронагреватели электрошкафа жарочного, отсутствует электропитание, вышли из строя переключатели мощности и т.п.), устраняют только специалисты уполномоченных сервисных центров.

2. Замену поврежденного шнура соединительного производят специалисты уполномоченных сервисных центров. Шнур соединительный можно приобрести в сервисных центрах, уполномоченных на обслуживание и ремонт электроплит, или на предприятии-изготовителе.

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

3.1 Комплект поставки в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Наименование	Кол-во шт.	Наименование	Кол-во шт.
Электроплита	1	Руководство по эксплуатации	1
Крестовина	2	Индивидуальная упаковка	1
Решетка	1	Подставка:	
Противень	1	копачок	4
Кронштейн	1	опора	4
Шуруп 2,5x25	1	болт М6	8
Ножка: пята	4	полка	1
опора	4	винт М5	8
Перечень сервисных центров, уполномоченных на обслуживание и ремонт электроплит	1	гайка М5	8
		шайба С5	8
		шайба С6	4

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Электроплита соответствует требованиям безопасности и имеет соответствующие сертификаты.

4.2 Перед включением в электрическую сеть визуально убедитесь в исправности шнура соединительного, розетки и вилки.

4.3 При работе с любыми электрическими приборами помните о некоторых основных правилах: никогда не касайтесь приборов мокрыми руками; никогда не тяните за провод, чтобы вынуть вилку из розетки; не используйте приборы не по назначению; не оставляйте работающие приборы без присмотра; не разрешайте детям или людям, не знакомым с правилами, пользоваться прибором.

4.4 ПОМНИТЕ:

ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО ДЕТЕЙ!

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЯМ ВНУТРИ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО!

ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ И ЧИСТКЕ ПРОИЗВОДИТЬ ПРИ ОТКЛЮЧЕННОЙ ЭЛЕКТРОПЛИТЕ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ! ГАРОВУЮ ЧИСТКУ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ!

4.5 В случае появления действия электрического тока при прикосновении к электроплите (легкое пощипывание) необходимо немедленно отключить ее от электросети и вызвать специалиста сервисного центра, уполномоченного на обслуживание и ремонт электроплит.

4.6 ВНИМАНИЕ:

ГАРАНТИЙНЫЙ И ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ МОГУТ ПРОИЗВОДИТЬ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛИСТЫ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ, УПОЛНОМОЧЕННЫХ НА ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ ЭЛЕКТРОПЛИТ;

ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ НЕИСПРАВНОСТИ В ЭЛЕКТРОПЛИТЕ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ЕЕ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ. НЕИСПРАВНАЯ ЭЛЕКТРОПЛИТА НЕ МОЖЕТ ОБЕСПЕЧИВАТЬ ЗАЛОЖЕННЫХ В ЕЕ КОНСТРУКЦИЮ ТРЕБОВАНИЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ЯВЛЯЕТСЯ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНОЙ.

4.7 Не допускается попадание влаги внутрь электроплиты.

4.8 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ НАДЗОРА ЭЛЕКТРОПЛИТУ С ВКЛЮЧЕННЫМИ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАМИ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЯМИ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО;

ДЕРЖАТЬ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИМИ В БЛИЗИ ВКЛЮЧЕННОЙ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ;

ПРИКАСАТЬСЯ ОДНОВРЕМЕННО К ЭЛЕКТРОПЛИТЕ И УСТРОЙСТВАМ, ИМЕЮЩИМ ЕСТЕСТВЕННОЕ ЗАЗЕМЛЕНИЕ (трубы водопровода, отопления, металлические стояки и т. п.);

ИСПОЛЬЗОВАТЬ В КАЧЕСТВЕ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ЭЛЕМЕНТЫ ВОДОПРОВОДА, ОТОПЛЕНИЯ, КАНАЛИЗАЦИИ И МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СТОЯКИ;

УСТРАНЯТЬ ЛЮБЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ ПРИ ВКЛЮЧЕННОЙ В ЭЛЕКТРОСЕТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТЕ И НЕОСЫВШИХ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАХ;

ПРОИЗВОДИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ;

ПРОВЕРЯТЬ НАГРЕВ ЭЛЕКТРОКОНФОРКОВ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЕЙ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО ПРИКОСНОВЕНИЕМ РУКИ;

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЬЯ.

4.9 **ВНИМАНИЕ:** КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДВЕРГАТЬ ЛЮБОЙ НАГРУЗКЕ ОТКРЫТУЮ ДВЕРЦУ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО!