



АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

**ЗЛАТОУСТОВСКИЙ
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ
ЗАВОД**

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

ЭЛЕКТРОПЛИТА

марка **Мечта**

модель • 12-03

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

EAC

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы рады, что Вы приобрели электроплиту «Мечта» модели 12-03 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 её 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 12-03, соответствующую электроприборам класса I, исполнения УХЛ4 ГОСТ 15150-69 типа ЭБТШ 5-4-5,8-220 по ГОСТ 14919-83, класса энергоэффективности А.

Электроплиту необходимо подключать к электрической сети, рассчитанной на потребляемый ток не менее 32 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 ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ!

— 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 ЗАЗЕМЛЕНИЯ 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 рассматривает Ваши предложения по совершенствованию электроплиты.

1.6 БОЛТЫ М 6Х30 ОТ ДЕРЕВЯННОГО ОСНОВАНИЯ УПАКОВКИ НЕ ВЫБРАСЫВАТЬ! ПРИ УСТАНОВКЕ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ОНИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ В КАЧЕСТВЕ РЕГУЛИРОВОЧНЫХ ОПОР.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1 Технические данные и характеристики приведены в таблице 1.
Таблица 1

Наименование показателей	Технические характеристики электроплиты модели 12-03
Тип электроплиты	ЭБТШ5-4-5,8-220 ГОСТ 14919-83
Тип прибора (электроплиты) по степени защиты от пожара	X
Номинальное напряжение питающей сети, В	220
Род тока	переменный
Установленная мощность, кВт, не более	5,8
Количество электроконфорок	4
Тип электроконфорок	ТЭН-конфорка
Номинальная потребляемая мощность каждой электроконфорки, кВт, не более	1,0
Мощность электронагревателей электрошкафа жарочного, кВт:	1,8
Регулирование мощности электроконфорок и электронагревателей электрошкафа жарочного	ступенчатое
Поддержание заданной температуры внутри электрошкафа жарочного термостатом, °С	от 50 до 300
Внутренние размеры электрошкафа жарочного, мм:	
ширина x глубина x высота	400 x 420 x 290
Внешние размеры электроплиты, мм:	
ширина x глубина x высота	500 x 600 x 850
Масса, кг, не более	30,5
Содержание серебра:	
а) в одном переключателе мощности, г	0,331385
б) в термостате, г	0,426768
Общее содержание серебра, г	2,085
Общее содержание алюминия и алюминиевых сплавов, г	180,0
Общее содержание меди и сплавов на медной основе, г	650,0

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

3.1 Комплект поставки в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Наименование	Количество, шт.
Электроплита	1
Руководство по эксплуатации	1
Перечень сервисных центров, уполномоченных на обслуживание и ремонт электроплит	1
Крестовина (установлена в электроконфорке)	4
Решётка	1
Противень	1
Колпачок	4
Кронштейн	1
Шуруп	1
Розетка	1
Индивидуальная упаковка	1

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!

ПАРОВУЮ ЧИСТКУ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ НЕ ИСПОЛЬЗУЮТ!

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

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 ВБЛИЗИ 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 НЕОСТЫВШИХ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАХ;

ПРОИЗВОДИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ;

ПРОВЕРЯТЬ НАГРЕВ ЭЛЕКТРОКОНФОРКОВ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЕЙ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО ПРИ КОСНОВЕНИИ РУКИ;

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЬЯ.

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

4.10 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЖЕСТКИЕ АБРАЗИВНЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ИЛИ ЖЕСТКИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СКРЕБКИ ДЛЯ ЧИСТКИ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО, ТАК КАК ОНИ МОГУТ ПОЦАРАПАТЬ ПОВЕРХНОСТЬ, КОТОРАЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ МОЖЕТ РАЗБИТЬСЯ НА ОСКОЛКИ.

4.11 ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТУ НА ПОДСТАВКУ!

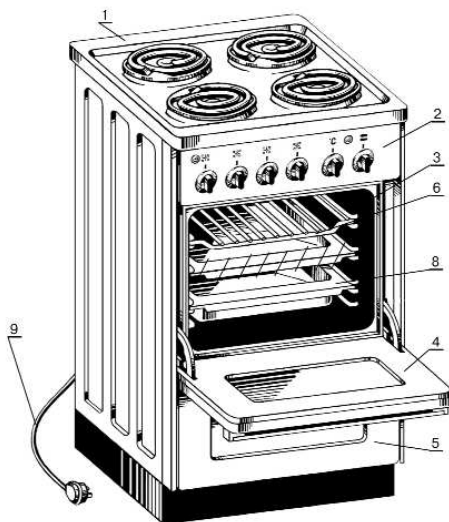
4.12 **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ И РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ СТАНОВЯТСЯ ГОРЯЧИМИ, ПОЭТОМУ НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПРИСУТСТВИЯ МАЛЕНЬКИХ ДЕТЕЙ ВБЛИЗИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ!

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.

5 УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

5.1 Общий вид электроплиты в соответствии с рисунком 1.



1 — плита с электроконфорками; 2 — панель управления; 3 — электрошкаф жарочный; 4 — дверца электрошкафа жарочного; 5 — шкаф выдвижной или отсек; 6 — решётка; 8 — противень; 9 — шнур соединительный.

Рисунок 1 — Общий вид электроплиты

5.2 Электроплита выполнена в виде напольного металлического шкафа, несущей конструкцией которого является каркас. На каркас электроплиты крепятся электрошкаф жарочный, дверца электрошкафа жарочного, блок управления, плита, боковые и задние стенки, шкаф выдвижной или отсек.

Для приготовления пищи электроплита оснащена четырьмя электроконфорками с трубчатыми электронагревателями (ТЭН). Электроконфорки имеют пять режимов работы, устанавливаемых посредством поворота ручки переключателя мощности (рис.3) в любую сторону.

5.3 Для расширения потребительских свойств электроплита оснащена электрошкафом жарочным, имеющим комбинированное управление нагревом: ручкой (рисунок 4) переключателя мощности и автоматическое поддержание внутри электрошкафа жарочного температуры, заданной при помощи ручки (рисунок 5) термостата.

5.3.1 Электрошкаф жарочный, в зависимости от комплектации, оснащён двумя видами электронагревательных элементов: ПЭНами (плоскими электронагревателями) или ТЭНами (трубчатыми электронагревателями).

5.3.2 Внутри электрошкафа жарочного на боковых стенках расположены две выштамповки, позволяющие устанавливать противень и решетку электрошкафа жарочного при приготовлении блюд на желаемом уровне.

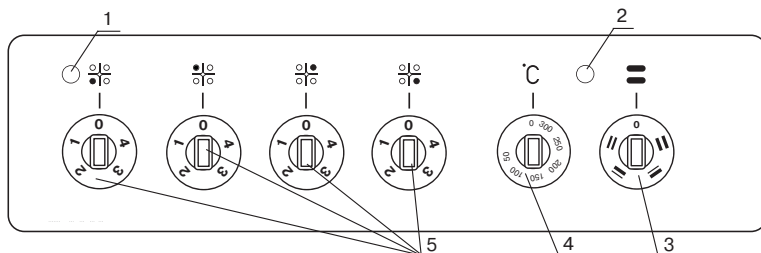
5.3.3 Для удобства наблюдения за приготовлением блюда внутреннее пространство электрошкафа жарочного освещается лампой подсвета, которая включается и отключается одновременно с включением и отключени-

ем электрошкафа жарочного переключателем мощности. Лампа подсвета устанавливается на задней стенке электрошкафа жарочного.

5.4 Дверца электрошкафа жарочного имеет двойное остекление термостойким стеклом, что позволяет визуально контролировать процесс приготовления блюда, не открывая ее.

5.5 Шкаф выдвижной или отсек, предназначенный для хозяйственных нужд, расположен в нижней части электроплиты.

5.6 Панель блока управления электроплиты выполнена в соответствии с рисунком 2, принадлежность органов управления и смысловое значение символов на панели блока управления приведены в таблице 3.



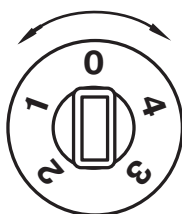
1 — сигнальная лампа включения электроконфорок; 2 — сигнальная лампа включения электронагревателей электрошкафа жарочного; 3 — пятипозиционный переключатель мощности электрошкафа жарочного; 4 — ручка термостата; 5 — ручки переключателей мощности электроконфорок.

Рисунок 2 — Панель блока управления

Таблица 3

Условные обозначения символов на панели блока управления	Смысловое значение символов	Принадлежность к органу управления
	Включение электроконфорки левой ближней	Переключатель мощности электроконфорки левой ближней
	Включение электроконфорки левой дальней	Переключатель мощности электроконфорки левой дальней
	Включение электроконфорки правой ближней	Переключатель мощности электроконфорки правой ближней
	Включение электроконфорки правой дальней	Переключатель мощности электроконфорки правой дальней
	Включение электронагревательных элементов электрошкафа жарочного	Переключатель режимов работы электрошкафа жарочного
	Включение термостата	Термостат

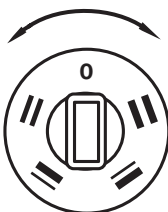
5.6.1 Ручка переключателя мощности электроконфорок в соответствии с рисунком 3.



Круговое вращение

Рисунок 3

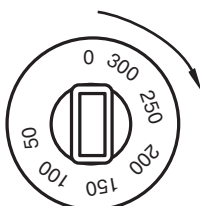
5.6.2 Ручка переключателя мощности электронагревателей электрошкафа жарочного в соответствии с рисунком 4.



Круговое вращение

Рисунок 4

5.6.3 Ручка термостата для включения электрошкафа жарочного и установки требуемой температуры внутри электрошкафа жарочного в соответствии с рисунком 5.



Вращение по часовой стрелке

Рисунок 5

6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 Перед включением электроплиты в электрическую сеть необходимо:

а) в основание электроплиты ввернуть четыре регулировочных болта М 6х30 от деревянного основания упаковки, надев на них полиэтиленовые колпачки, входящие в комплектацию;

б) шнур соединительный освободить, для чего снять нижнюю заднюю стенку, извлечь шнур соединительный из выдвижного шкафа или отсека хозяйственного и, пропустив его между верхней и нижней задними стенками (для чего в задней стенке выполнена выдавка под шнур соединительный), установить заднюю стенку на прежнее место.

в) установить электроплиту в месте, удобном для пользования, и с помощью регулировочных болтов с надетыми на них колпачками обеспечить горизонтальность рабочей поверхности плиты.

ВНИМАНИЕ: ПРИ УСТАНОВКЕ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ В МЕСТЕ, УДОБНОМ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ, НЕОБХОДИМО ОБЕСПЕЧИТЬ РАССТОЯНИЕ ОТ БОКОВЫХ СТЕНОК ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ДО ВЕРТИКАЛЬНЫХ СТЕНОК КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ИЛИ СТЕН ПОМЕЩЕНИЯ, НАХОДЯЩИХСЯ НА УРОВНЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ И ВЫШЕ, НЕ МЕНЕЕ 150 мм!

г) закрепить электроплиту в соответствии с рисунком 6.

ВНИМАНИЕ: ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ БЕЗ ЗАКРЕПЛЕНИЯ!



Рисунок 6

6.2 Установить ручки органов управления на панели блока управления в положение «0» (отключено), при этом захваты ручек располагаются вертикально.

6.3 Вставьте вилку шнура соединительного в розетку.

6.4 Во время первого включения электроплиты может появиться специфический запах сгораемых пыли и консервационной смазки.

Для быстрого удаления запаха и испарения влаги (возможно скопившейся во время транспортирования и хранения) необходимо в течение 1 часа прогреть электроконфорки плиты без установки посуды на минимальной мощности, а электрошкаф жарочный прогреть на максимальной мощности в течение одного часа.

7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Для быстрого приготовления пищи посуда должна иметь плоское дно, хорошо прилегающее к поверхности электроконфорки. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра электроконфорки в соответствии с рисунком 7.

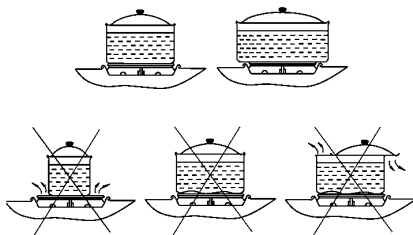


Рисунок 7

Во время приготовления накрывайте кастрюли крышками и выбирайте такой режим работы электроконфорок, чтобы не приходилось приоткрывать или снимать крышку, если этого не требует технология приготовления блюда.

Пользование сковородками и посудой из улучшенных теплопроводящих материалов значительно сократят время приготовления и сэкономят электроэнергию.

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

Таблица 4

Обозначение положений на ручке	Потребляемая мощность электроконфорок, Вт	Температура на поверхности электроконфорки, °С
0	Отключено	—
1	250	250 - 450
2	400	450 - 550
3	600	550 - 650
4	1000	650 - 750

7.3 При включении электроконфорок на панели блока управления загорается сигнальная лампа (рисунок 2), которая гаснет при отключении электроконфорки (допускается слабое свечение).

7.4 С помощью переключателей мощности электроконфорок, имеющих пять позиций, можно более точно регулировать нагрев электроконфорок и, благодаря этому, устанавливать оптимальную температуру для каждого вида приготавливаемого блюда (продукта).

7.5 Для быстрого разогрева электроконфорок и приготавливаемого продукта необходимо ручку переключателя мощности (рисунок 3) установить на максимально потребляемую мощность (положение на ручке «4»). После закипания или несколько раньше необходимо переключить электроконфорку на минимальную или среднюю мощность (положение на ручке «1, 2, 3»). За 5-10 минут до окончания приготовления блюда переключатель мощности электроконфорки установить в положение «0» (отключено). Тепла разогретой конфорки хватит для окончательного приготовления блюда, а Вы при этом значительно сэкономите электроэнергию.

7.6 Управление работой электрошкафа жарочного осуществляется с помощью:

а) термостата, которым задается температура внутри электрошкафа жарочного (рисунок 5);

б) переключателя режимов работы электрошкафа жарочного, которым выбирается режим работы электронагревателей электрошкафа жарочного (рисунок 4).

После выполнения этих операций на панели блока управления загорается сигнальная лампа включения электронагревателей электрошкафа жарочного (рисунок 2) (допускается мерцание сигнальной лампы).

При использовании электрошкафа жарочного необходимо предварительно разогреть его в течение 15-20 минут незагруженным на максимальной температуре. Дальнейший температурный режим выбирайте в зависимости от вида приготавливаемого блюда (продукта).

7.7 По достижении заданной температуры внутри электрошкафа жарочного термостат отключает электрошкаф жарочный и сигнальная лампа включения электронагревателей погаснет.

При понижении температуры в электрошкафу жарочном ниже заданной термостат автоматически включает электронагреватели и сигнальная лампа включения электронагревателей загорается.

Процесс будет повторяться автоматически до тех пор, пока электрошкаф жарочный принудительно не отключат либо переключателем режимов работы, либо термостатом, повернув ручки данных приборов в положение «0» (отключено).

7.8 Выбор режимов работы электрошкафа жарочного осуществляется поворотом ручки переключателя в любую сторону до фиксированного положения.

В таблице 5 приведены положения ручки переключателя режимов работы электрошкафа жарочного.

Таблица 5

Положение ручки переключателя режимов работы электрошкафа жарочного	Работающий элемент электрошкафа жарочного. Характер нагрева
	Отключено
	Нижние и верхние электронагреватели электрошкафа жарочного. Минимальный нагрев
	Нижние электронагреватели электрошкафа жарочного. Средний нагрев
	Верхние электронагреватели электрошкафа жарочного. Средний нагрев
	Нижние и верхние электронагреватели электрошкафа жарочного. Максимальный нагрев

7.9 Для контроля процесса приготовления изделий внутреннее пространство освещается лампой, которая включается и выключается одновременно с включением и отключением электрошкафа жарочного переключателем мощности.

7.10 Для приготовления отдельных видов блюд и мучных изделий в электрошкафу жарочном рекомендуются 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

Наименование изделия	Рекомендуемая температура, °С	Время приготовления
Жаркое из говядины	150-160	3-3,5 часа
Жаркое из свинины	175	1 час
Жаркое из баранины	150	1-1,5 часа
Котлеты	190	1,5-2 часа
Курица	175	1-1,5 часа
Утка	175	1-1,5 часа
Рыба	200	30-40 мин.
Торт простого приготовления	160	45 мин.
Шоколадный торт	175	35 мин.
Фруктовый торт	125	60 мин.
Слоёный торт	200	20 мин.
Мелкие пироги и пирожки	190	30 мин.
Изделия из песочного теста	200	20 мин.
Бисквит	150	20 мин.

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

Приёмы 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 «Мечта», а хозяйке, имеющей опыт, дополнить свои знания.

7.11.1 Выпечка.

Напоминаем Вам, что перед тем, как поставить изделие на выпечку, электрошкаф жарочный необходимо прогреть в соответствии с рекомендацией п.7.7.

Высокие торты, например кекс в высокой форме, ставят на решётку, задвигая её в нижние пазы. Для того, чтобы торт не подгорел сверху, следует включать нижний нагрев. При выпекании тортов и бисквитов средней высоты включают верхний нагрев и ставят в средние пазы. При выпекании печеня и низких тортов противень задвигается также в средние пазы, но здесь уже необходим верхний и нижний нагрев (по необходимости чередующийся).

При некоторых специальных процессах выпекания и жарения 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, т.к. 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 пропечённым, если тесто не прилипает к палочке.

7.11.2 Жарение.

В электрошкафу жарочном имеется возможность готовить любые жареные мясные блюда. Не рекомендуется жарить мясо в количестве менее 1 кг в электрошкафу жарочном. Для этого предназначены электроконфорки.

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

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

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, быстрее снизить температуру мяса удастся добавлением воды.

7.11.3 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 решётку и задвигается с ней в нижние пазы 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.

7.11.4 Консервирование.

В противень залить воды до половины его высоты и поставить туда банки с консервируемыми продуктами. Банки должны быть заполнены не до самого верха.

При консервировании включают только нижний нагреватель. Необходимо применять банки одного размера и с одинаковым содержимым. Банки не должны касаться друг друга и стенок электрошкафа жарочного.

Процесс консервирования начинается с момента начала кипения и продолжается при температуре 180...200 °С: для ягод 5-10 мин, для косточковых и семечковых плодов 15-30 мин. После чего выключить электрошкаф

жарочный и дать охладиться вместе с ним около 30 минут. Перед выключением необходимо убедиться в том, что содержимое банок находится в кипящем состоянии. Овощи консервируются при температуре 150 °С ориентировочно в течение 30 минут.

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 электроплита подлежит утилизации путём сдачи в металлолом.

8.1.1 Транспортирование электроплит может проводиться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

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

8.2 Плита должна храниться в сухом отапливаемом помещении при температуре 5...40 °С.

8.3 Электроплиту следует содержать в чистоте, особенно электроконфорки, не допуская загрязнения их пищей. От содержания электроплиты в чистоте зависит срок её службы, безопасность использования и экономичность работы.

8.4 Очистку эмалированных поверхностей производить слабым содовым раствором или мыльной водой, а затем вытирать насухо. Так же очищается смотровое стекло электрошкафа жарочного и стекло для лампы подсвета. Осадки жира на стенках электрошкафа жарочного легче очищаются, если электрошкаф жарочный остывает с открытой дверцей.

8.5 После каждого использования электроплиты пятна и подтёки следует удалять с поверхности немедленно до их присыхания. Кусочки пищи, пригоревшие к поверхности плиты и конфорок, следует удалять лезвием ножа, после предварительного смачивания теплым мыльным раствором.

Не допускается для очистки поверхности плиты, особенно ТЭН электроконфорок, использовать наждачную бумагу и другие царапающие средства чистки.

8.6 Для чистки поддона электроконфорки необходимо ТЭН повернуть в вертикальное положение (в соответствии с рисунком 8), снять крестовину. ТЭН удерживать в вертикальном положении до окончания очистки, после чего установить крестовину и повернуть ТЭН в рабочее положение.

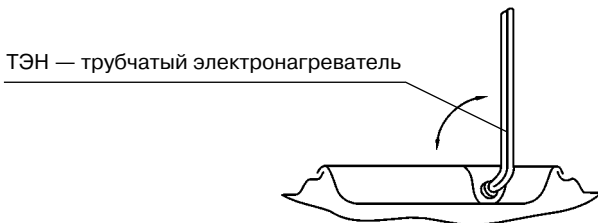


Рисунок 8

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

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

Таблица 7

Возможные неисправности	Вероятная причина	Метод 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. 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 ПРИЁМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электроплита марки «Мечта» модель _____ 12-03 _____
наименование модели

соответствует ГОСТ 14919-83.

Заводской номер _____

Дата выпуска _____ Смена _____

Штамп ОТК (клеймо приёмщика)

Цена договорная _____

Продана _____ Дата продажи _____
наименование предприятия торговли

11 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие электроплиты требованиям ГОСТ 14919-83 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 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) 63-60-82, тел. 63-42-79, 63-52-88, электронная почта service@zlatmash.ru

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

Для установки, подключения обращаться в специализированные организации, имеющие лицензию на право установки и подключение 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.

Изготовитель: АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ЗЛАТОУСТОВСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»
(АО «ЗЛАТМАШ»),
Парковый проезд, 1, г. Златоуст,
Челябинская область, Россия, 456208

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1

на гарантийный ремонт

Изыятый « ____ » ____ 20 ____ г.

Исполнитель

фамилия, имя, отчество**КОРЕШОК ТАЛОНА № 2**

на гарантийный ремонт

Изыятый « ____ » ____ 20 ____ г.

Исполнитель

фамилия, имя, отчество

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ЗЛАТОУСТОВСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»
(АО «ЗЛАТМАШ»)
Парковый проезд, 1, г. Златоуст,
Челябинская область, Россия, 456208

ТАЛОН № 1

на гарантийный ремонт электроплиты
марки «Мечта» модель _____

12-03
наименование модели

Заводской номер _____

Дата изготовления _____

Продана магазином _____

наименование и номер

магазина и его адрес

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

личная подпись продавца

Выполнены работы _____

Исполнитель**Владелец**_____
фамилия, имя, отчество_____
подпись_____
наименование сервисного центра, выполнившего ремонт_____
и его адрес

М.П.

должность и подпись руководителя сервисного центра,
выполнившего ремонт

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ЗЛАТОУСТОВСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»
(АО «ЗЛАТМАШ»)
Парковый проезд, 1, г. Златоуст,
Челябинская область, Россия, 456208

ТАЛОН № 2

на гарантийный ремонт электроплиты
марки «Мечта» модель _____

12-03
наименование модели

Заводской номер _____

Дата изготовления _____

Продана магазином _____

наименование и номер

магазина и его адрес

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

личная подпись продавца

Выполнены работы _____

Исполнитель**Владелец**_____
фамилия, имя, отчество_____
подпись_____
наименование сервисного центра, выполнившего ремонт_____
и его адрес

М.П.

должность и подпись руководителя сервисного центра,
выполнившего ремонт

