

2. Технические характеристики

- 2.1 Номинальное напряжение, В _____ 220
- 2.2 Род тока _____ переменный
- 2.3 Комплектация электроплит типоразмера 60x60 приведена в таблице 1, типоразмера 50x60 в таблице 2.
- 2.4 Установленная и единовременно потребляемая мощности электроплит приведены в таблице 3.
- 2.5 Расход электроэнергии, кВт/час, не более _____ 7
- 2.6 Номинальная потребляемая мощность трубчатых электронагревателей жарочного шкафа (ТЭН), кВт:
- верхний _____ 0,8
 - нижний _____ 1,2
 - гриль (мощность не регулируется) _____ 1,5
- 2.7 Регулирование температуры рабочего пространства жарочного шкафа в пределах 50...250°C либо 50...230°C (см. раздел 7) _____ бесступенчатое
- 2.8 Мощность электроконфорок приведена в таблице 4.
- 2.9 Объём духового шкафа, л _____ 64
- 2.10 Класс защиты от поражения электрическим током _____ 1
- 2.11 Исполнение по степени защиты от влаги и твердых предметов ___ IP20
- 2.12 Габаритные размеры электроплиты, мм, не более
- ширина _____ 600/500
 - глубина _____ 600
 - высота _____ 850
- 2.13 Масса, кг, не более
- для плит 60x60 _____ 50
 - для плит 50x60 _____ 45
- 2.14 Класс энергоэффективности, в соответствии с приказом N357 от 24.04.2010 Министерства промышленности и торговли РФ _____ А
- 2.15 Срок хранения плиты 3 года. По окончании этого срока плиту необходимо проверить на соответствие нормативно-технической документации.
- 2.16 Срок службы плиты 10 лет. После его окончания решение о дальнейшей эксплуатации или проведении необходимого ремонта принимают ремонтные организации, производящие ремонт и техническое обслуживание электроплит по месту жительства владельца.

3. Комплектность

3.1 Во все модели плит входит:

Противень эмалированный	1 шт.
Решетка духовки	1 шт.
Винт нивелировочный	4 шт.
Розетка	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Упаковка	1 шт.

По согласованию с заказчиком плиты могут комплектоваться стеклянной крышкой рабочего стола либо щитком.

4. Требования безопасности

4.1 Электроплита относится к приборам типа “Х” и предназначена для установки на полу. Электроплиту не следует устанавливать на подставку.

4.2 Соприкасающиеся с электроплитой поверхности кухонной мебели должны выдерживать нагрев до температуры 100 °С.

4.3 Электроплита должна быть установлена таким образом, чтобы расстояние от электроплиты до стен или кухонной мебели было не менее 50 мм.

4.4 Мебель, верх которой выше рабочей поверхности стола электроплиты, а также кухонные полотенца, шторы и т. п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.

4.5 Перед включением электроплиты в сеть убедитесь в исправности кабеля, вилки и розетки. Замену поврежденного кабеля на аналогичный производят **ТОЛЬКО СПЕЦИАЛИСТЫ СООТВЕТСТВУЮЩИХ СЕРВИСНЫХ, МОНТАЖНЫХ ИЛИ РЕМОНТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.**

4.6 Извлекать вилку из розетки разрешается только после выключения всех нагревательных элементов электроплиты.

4.7 Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

4.8 Не допускайте резкой смены температуры горячих электроконфорок, горячих зон нагрева конфорочной панели из стеклокерамики и ТЭН жарочного шкафа.

4.9 Не ставьте посуду с мокрым дном на раскаленную электроконфорку. Это может привести к образованию трещины на рабочей поверхности электроконфорки.

Образование трещины на рабочей поверхности электроконфорки в результате неправильной эксплуатации заводским дефектом не является.

4.10 Не допускайте попадания влаги внутрь электроплиты.

4.11 При включенных электроконфорках поверхность рабочего стола может сильно нагреваться. Во избежание получения ожога не прикасайтесь к поверхности рабочего стола во время приготовления пищи на электроконфорках, а также до полного остывания электроконфорок после окончания приготовления пищи.



4.12 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ГРИЛЕ ИЛИ ЖАРОЧНОМ ШКАФЕ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО К ЭЛЕКТРОПЛИТЕ.



4.13 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ КОНФОРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ ТРЕСНУЛА - ОТКЛЮЧИТЕ ЭЛЕКТРОПЛИТУ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

4.14 Опасайтесь прикосновения к электроконфоркам и нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.



4.15 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ НАДЗОРА ЭЛЕКТРОПЛИТУ С ВКЛЮЧЕННЫМИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ;

- ДЕРЖАТЬ ВБЛИЗИ ВКЛЮЧЕННОЙ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ЛЕГКО-ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА;

- ВЛАДЕЛЬЦАМ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ПОДНИМАТЬ РАБОЧИЙ СТОЛ, СНИМАТЬ ЗАДНЮЮ СТЕНКУ, ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ;

- ПРИПОДНИМАТЬ И ПЕРЕМЕЩАТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТУ ЗА РУЧКУ ЖАРОЧНОГО ШКАФА;

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЖАРА;

- СТАВИТЬ НА ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ ПОСУДУ МАССОЙ, ПРЕВЫШАЮЩЕЙ 10 КГ;

- УДАРЯТЬ ПО КОНФОРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИИ;

- РОНЯТЬ ЛЮБЫЕ ПРЕДМЕТЫ НА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКУЮ ПОВЕРХНОСТЬ КОНФОРОЧНОЙ ПАНЕЛИ;

- ПРОВЕРЯТЬ НАГРЕВ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК И КОНФОРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ В МЕСТАХ РАСПОЛОЖЕНИЯ КОНФОРОК ПРИКОСНОВЕНИЕМ РУКИ;

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ТРЕЩИНЫ, СКОЛЫ НА КОНФОРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ.

- ПРИКАСАТЬСЯ ГОРЯЧЕЙ ПОСУДОЙ К ДЕКОРАТИВНЫМ ПЛАСТМАССОВЫМ КОЛПАЧКАМ, РАСПОЛОЖЕННЫМ В УГЛАХ РАБОЧЕГО СТОЛА.

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЖЁСТКИЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА И ЖЁСТКИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ГУБКИ, СЕТКИ, СКРЕБКИ ДЛЯ ЧИСТКИ СТЕКОЛ, КАКИХ-ЛИБО ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЛИТЫ. ПРИ ИХ

ИСПОЛЬЗОВАНИИ МОГУТ ПОЦАРАПАТЬСЯ КРАШЕННЫЕ И ЭМАЛИРОВАННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ, А ТАКЖЕ ПОЦАРАПАТЬСЯ, А В ПОСЛЕДСТВИИ ТРЕСНУТЬ СТЁКЛА ЖАРОЧНОГО ШКАФА И СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ.

- СТАВИТЬ НА НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПЛИТЫ КАКИЕ-ЛИБО ПОСТОРОННИЕ ПРЕДМЕТЫ, КРОМЕ ПОСУДЫ С ПРИГОТОВЛЯЕМЫМ ПРОДУКТОМ.

4.16 Для плиты с конфорочной панелью из стеклокерамики:

- Не рекомендуем пользоваться посудой из алюминия и алюминиевых сплавов, так как отсутствие в ней приготавливаемого продукта может привести к расплавлению посуды, что приведет к окончательной порче конфорочной панели из стеклокерамики.

- Стеклокерамика – это природный материал и, как и любой другой керамический материал, может иметь неровную поверхность. Возможно через зеркальную поверхность Вы обнаружите небольшие пузырьки, они не влияют ни на качество, ни на срок службы рабочей поверхности.

- Отдельные зоны нагрева могут по-разному светиться. Это зависит от технических характеристик конфорок, но никак не влияет на качество и потребительские характеристики.

- Не двигайте кастрюли и другие предметы по конфорочной панели из стеклокерамики, она может поцарапаться.

- Промойте, высушите и протрите дно кастрюли, прежде чем ставить ее на зону нагрева. Гранулы соли, сахара, песчинки могут поцарапать рабочую поверхность.

- Пользуйтесь только специальными средствами предназначенными для ухода за электроплитой.

5. Устройство электроплиты

5.1 Общий вид электроплиты с конфорками с указанием основных частей показан на рисунке 1.



**Рисунок 1 -
Общий вид электроплиты
с конфорками**

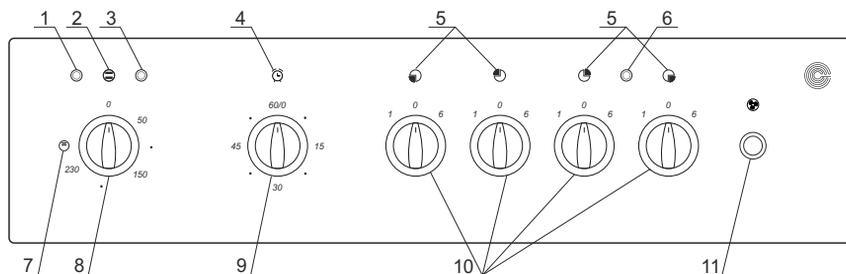
- 1 - щиток или крышка электроплиты (при наличии)
- 2 - рабочий стол
- 3 - электроконфорки
- 4 - панель управления
- 5 - Программатор/таймер(см. комплектацию)
- 6 - дверка жарочного шкафа
- 7 - выдвижной нижний ящик (см. комплектацию)
- 8 - нивелировочные винты

5.2 Рабочий стол с электроконфорками.

5.2.1 На рабочем столе размещены три или четыре электроконфорки (см. комплектацию)

5.3 Панель управления

5.3.1 Общий вид панели управления с указанием органов управления и сигнализации показан на рисунке 2.



1 - сигнальная лампа включения термостата; 2 - условное обозначение "Жарочный шкаф"; 3 - сигнальная лампа включения ТЭНов жарочного шкафа или ТЭН-гриля; 4 - условное обозначение "Таймер"; 5 - условные обозначения электроконфорок; 6 - сигнальная лампа включения электроконфорок; 7 - условное обозначение "Гриль"; 8 - ручка переключателя мощности жарочного шкафа; 9 - ручка таймера; 10 - ручки переключателей мощности электроконфорок; 11 - кнопка включения конвекции.

Рисунок 2 - Общий вид панели управления (модели с 4-мя конфорками)

Условные обозначения на панели управления

Жарочный шкаф

⊖ - Электрический жарочный шкаф (нагрев сверху и снизу)

Рабочий стол

⌚ - Дальний левый нагревательный элемент

⌚ - Дальний правый нагревательный элемент

⌚ - Ближний левый нагревательный элемент

⌚ - Ближний правый нагревательный элемент

Вспомогательное оборудование

💡 - Включение лампы освещения жарочного шкафа

⌚ - Включение режима конвекции жарочного шкафа

⌚ - Таймер

5.4 Конфорочная панель из стеклокерамики.

5.4.1 Общий вид электроплиты с конфорочной панелью из стеклокерамики с указанием основных частей показан на рисунке 3.

5.4.2 Под конфорочной панелью из стеклокерамики располагаются 4 конфорки. Все конфорки имеют термоограничители, которые предохраняют конфорки от перегрева.

5.4.3 Конфорки имеют обозначенные на стеклокерамической поверхности четыре зоны нагрева.

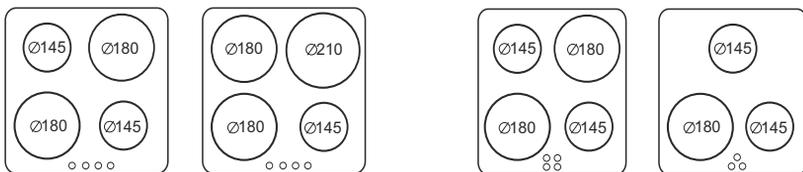
5.4.4 На передней части поверхности конфорочной панели расположены обозначения сигнальных ламп. Сами сигнальные лампы находятся под конфорочной панелью и являются индикаторами остаточного тепла в зоне конфорок.



**Рисунок 3 -
Общий вид электроплиты
с конфорочной панелью
из стеклокерамики**

- 1 - конфорочная панель из стеклокерамики
- 2 - панель управления
- 3 - дверка жарочного шкафа
- 4 - выдвижной нижний ящик (см. комплектацию)
- 5 - нивелировочные винты

5.4.5 Зоны нагрева пирокерамических конфорок и их расположение на рабочем столе показаны на рисунке 4.



Типоразмер 60x60

Типоразмер 50x60

Рисунок 4 - Конфорочная панель. Зоны нагрева конфорок



ВНИМАНИЕ! КАЖДАЯ СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПА СООТВЕТСТВУЕТ ОПРЕДЕЛЕННОЙ КОНФОРКЕ И ЗАГОРАЕТСЯ ТОГДА, КОГДА ТЕМПЕРАТУРА В ЗОНЕ НАГРЕВА КОНФОРКИ ПОДНИМАЕТСЯ ВЫШЕ 65°C И ГАСНЕТ, КОГДА ТЕМПЕРАТУРА ОПУСКАЕТСЯ НИЖЕ 65°C, НЕЗАВИСИМО ОТ ТОГО, ВКЛЮЧЕНА КОНФОРКА ИЛИ НЕТ.

5.5 Жарочный шкаф

5.5.1 Жарочный шкаф расположен в средней части электроплиты. Общий вид жарочного шкафа показан на рисунке 5.

5.5.2 Нагрев рабочего пространства жарочного шкафа осуществляют два ТЭНа, один из которых, мощностью 0,8 кВт (поз.3), расположен в верхней части шкафа, а второй, мощностью 1,2 кВт, под днищем жарочного шкафа (поз.8).

5.5.3 В верхней части жарочного шкафа расположен гриль (поз.2) мощностью 1,5 кВт (см. комплектацию).

5.5.4 Внутри жарочного шкафа на задней стенке смонтированы датчик терморегулятора жарочного шкафа (поз.4) и лампа освещения рабочего пространства жарочного шкафа (поз.1).

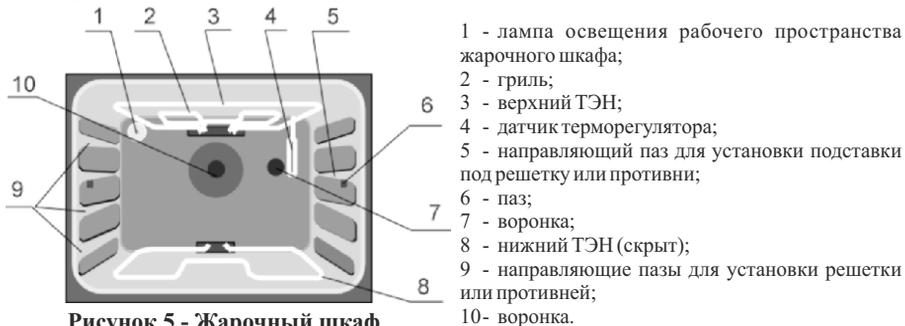


Рисунок 5 - Жарочный шкаф

5.5.5 Некоторые модели плит (см. комплектацию) оснащены электро-вентилятором для равномерного распределения температуры по объему жарочного шкафа (конвективный нагрев жарочного шкафа).

5.5.6 Жарочный шкаф имеет четыре пары направляющих пазов, предназначенных для установки на желаемом уровне противней или решетки.

5.5.7 Термостойкое стекло дверки жарочного шкафа обеспечивает безопасность при пользовании жарочным шкафом и позволяет визуально контролировать приготовление пищи.

5.5.8 Крепление дверки жарочного шкафа к корпусу электроплиты выполнено с помощью специальных петель, которые позволяют фиксировать ее в трех положениях: закрыто, открыто, промежуточное.

5.5.9 На передней стенке электроплиты крепится резиновый уплотнитель, который предотвращает выход горячего воздуха и способствуют нормальному функционированию жарочного шкафа.

5.6 Выдвижной нижний ящик.

В нижней части электроплиты расположен выдвижной ящик (поз.7, рис.1, см. комплектацию).

5.7 Для установки электроплиты в горизонтальное положение (при необходимости) предназначены четыре нивелировочных винта (поз.8, рис.1, см. комплектность), установку которых производят при вынудом нижнем ящике.

6. Подготовка к работе

6.1 **ВНИМАНИЕ:** РАБОТЫ, ИЗЛОЖЕННЫЕ В ПУНКТАХ, ПОМЕЧЕННЫХ “*”, ВЫПОЛНЯЮТ СПЕЦИАЛИСТЫ МОНТАЖНЫХ (СТРОИТЕЛЬНЫХ) ИЛИ СЕРВИСНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ!

6.2 Установите электроплиту горизонтально, при необходимости, с помощью нивелировочных винтов, устанавливаемых в основании рамы.

Для этого выньте выдвижной нижний ящик и закрутите изнутри нивелировочные винты.

6.3* Поднимите рабочий стол, зафиксируйте .

6.4* Снимите заднюю крышку.

6.5* Проверьте надежность всех контактных соединений и отсутствие касания к металлическим частям электроплиты оголенных проводов электропроводки.

6.6 Монтажная схема электроплиты может быть выполнена в однофазном, либо двухфазном исполнении. Присоединение кабеля к клеммной колодке (в зависимости от типа колодки) показано на рисунке 6.

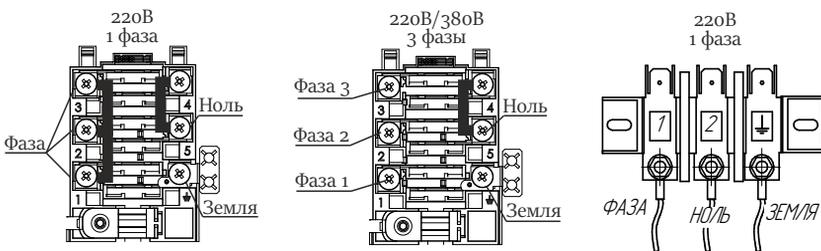


Рисунок 6 - Подключение кабеля электроплиты к электросети напряжением 220В

6.7* Убедитесь, что нулевой контакт на вилке совпадает с нулевым контактом на розетке.

6.8* По окончании всех подготовительных работ установите и закрепите заднюю крышку, опустите и закрепите рабочий стол, установите щиток (при наличии) согласно рисунку 7.

6.9* Прогрейте электроконфорки подключением не более двух штук одновременно на минимальном режиме переключателя мощности электроконфорок в течение одного часа.

6.10* Для первого включения электроплиты (с целью просушки электроконфорок), чтобы не срабатывало устройство защитного отключения (УЗО), если оно установлено в цепи питания, подключите электроплиту на время прогрева к сети питания, в которой нет УЗО (отдельно оборудованное помещение), либо отключите УЗО на время прогрева электроконфорок.

После просушки электроконфорок электроплита может работать при включенном УЗО на любом режиме согласно руководству по эксплуатации.

6.11 Проверку монтажной схемы электроплиты, всех контактных соединений, подключение, опробование нагревательных и регулирующих элементов электроплиты, инструктаж потребителя производят специалисты ремонтных или монтажных организаций с соблюдением «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей».

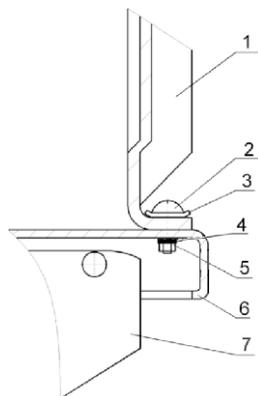


Рисунок 7 - Установка щитка на плиту

- 1 – щиток,
- 2 – винт М4х12,
- 3 – шайба тарельчатая,
- 4 – шайба,
- 5 – гайка,
- 6 – стол рабочий,
- 7 – корпус плиты.

7. Порядок работы

7.1 Включение электроконфорок

7.1.1 Включение электроконфорки дальней правой для электроплит оснащённых таймером или электронным таймером (далее – ТЭМ) имеет свои особенности. Работа с ТЭМ описана в разделе 8.

7.1.2 Если при приготовлении продукта вы не пользуетесь ТЭМ (при его наличии), поверните ручку управления ТЭМ (поз.9, рис.2) ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до условного обозначения «Ручной режим работы таймера электромеханического», для таймера электронного нажмите кнопку 4 .

В вариантном исполнении плиты таймер может быть просто механический. В этом случае он не блокирует подачу питания на конфорку или жарочный шкаф. Его функция – подача звукового сигнала через заданный промежуток времени.

7.1.3 При включении любой электроконфорки загорается сигнальная лампа включения электроконфорок (поз.6, рис.2).

7.1.4 Включение электроконфорок производится ручками переключателей (поз.10, рис.2)



ВНИМАНИЕ: ВКЛЮЧЕНИЕ ДАЛЬНЕЙ ПРАВОЙ ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ ПРИ ВКЛЮЧЕННЫХ ТЭН ЖАРОЧНОГО ШКАФА НЕВОЗМОЖНО! Так как при включении ТЭН или гриля жарочного шкафа подача питания на электроконфорку дальнейю правую блокируется. Это сделано для снижения номинальной потребляемой мощности.

7.1.5 Допускается вращать ручки переключателей мощности чугунных электроконфорок по часовой и против часовой стрелки, НО ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ РЕКОМЕНДУЕМ ВРАЩАТЬ РУЧКИ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ.

7.2 Включение жарочного шкафа

7.2.1 Включение ТЭН жарочного шкафа для моделей оснащённых таймером (см. комплектацию) электромеханическим имеет свои особенности. Работа с ТЭМ описана в разделе 8.

7.2.2 Если при приготовлении продукта в жарочном шкафу Вы не пользуетесь ТЭМ (при его наличии), поверните ручку управления ТЭМ ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до условного обозначения , для таймера электронного нажмите кнопку 4 (см. раздел 8.6).

7.2.3 Вариант 1.

- Жарочный шкаф включают ручкой переключателя мощности (поз. 4, рис.8) ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ до выбранного значения температуры от 50 до 230°C. Ручка НЕ ИМЕЕТ КРУГОВОГО ВРАЩЕНИЯ. Для ВЫКЛЮЧЕНИЯ жарочного шкафа поверните ручку ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до цифры “0”.

- Включение ГРИЛЯ (при наличии) также производят ручкой переключателя мощности (поз.4, рис.8) ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ до условного обозначения гриля (поз.3, рис.8). При включении гриля температура не регулируется, нагрев приготовляемого продукта происходит только с верхней стороны, горит только сигнальная лампа включения жарочного шкафа (поз.2, рис.8). Для выключения гриля поверните ручку ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до цифры “0”. Одновременное включение нагревателей жарочного шкафа и гриля невозможно.

7.2.4 Вариант 2.

- Ручкой переключателя жарочного шкафа (поз.5, рис.8) выберете требуемый режим.

- Ручкой термостата (поз.6, рис.8) ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ выберете требуемые значения температуры от 50 до 250°C. Ручка НЕ ИМЕЕТ КРУГОВОГО ВРАЩЕНИЯ. Для ВЫКЛЮЧЕНИЯ термостата поверните ручку ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до цифры “0”.

7.2.5 Сигнальные лампы жарочного шкафа.

При повороте ручки переключателя жарочного шкафа (поз.4, 5, рис.8) загорается сигнальная лампа (поз.2, рис.8). При включении термостата загорается сигнальная лампа включения термостата (поз.1, рис.8). Когда температура в жарочном шкафу достигает заданного значения, нагреватели отключаются и сигнальная лампа включения термостата гаснет.

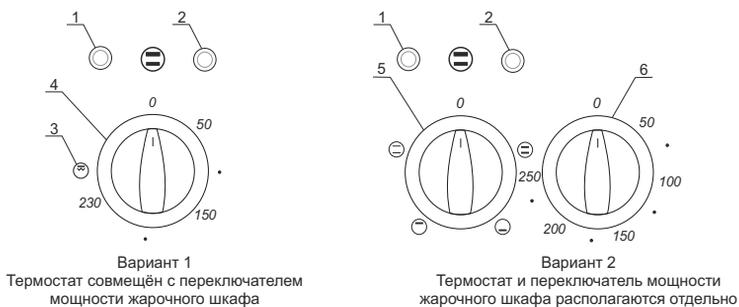


Рисунок 8 – Ручки управления нагревательными элементами жарочного шкафа

- ☐ - Нагрев сверху и снизу. Мощность 2000 Вт.
- ☐ - Нагрев снизу. Мощность 1200 Вт.
- ☐ - Нагрев сверху. Мощность 800 Вт.
- ☐ - Нагрев сверху и снизу. Мощность 480 Вт.
- ☐ - Гриль (на плитах оборудованных ТЭН-грилем). Мощность 1500 Вт.

Во время работы жарочного шкафа сигнальная лампа включения термостата периодически загорается и гаснет. Так происходит потому что температура в жарочном шкафу поддерживается на заданном значении автоматически. Сигнальная лампа включения нагревателей жарочного шкафа горит постоянно.

7.2.6 Для ВЫКЛЮЧЕНИЯ ТЭН-ГРИЛЯ ручку переключателя мощности жарочного шкафа поверните ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до цифры «0».

7.2.7 Одновременное включение ТЭНов жарочного шкафа и ТЭН-гриля невозможно.

7.2.8 Включение дополнительного оборудования жарочного шкафа производите кнопочным переключателем (поз.11, рис.2), в соответствии с таблицей 9.

Включение лампы освещения рабочего пространства жарочного шкафа (поз. 1, рис. 5) у моделей, не оснащённых отдельным переключателем, происходит одновременно с включением ТЭН или гриля жарочного шкафа.

Уровень шума от работающего электровентилятора не превышает требований стандартов безопасности.

7.3 По окончании приготовления пищи выключите все нагревательные элементы электроплиты.

8. Работа с таймером электромеханическим и электронным

8.1 Таймер электромеханический (ТЭМ) позволяет производить отключение жарочного шкафа или электроконфорки дальней правой с подачей звукового сигнала по истечении установленной выдержки времени.

8.2 ТЭМ работает в двух режимах: автоматическом и ручном.

Автоматический режим отключает жарочный шкаф или электроконфорку с подачей звукового сигнала (звонка) через заданный промежуток времени, устанавливаемый в диапазоне от 0 до 60 минут;

Ручной режим позволяет включать и выключать жарочный шкаф или электроконфорку непосредственно ручками переключателей мощности, минуя таймер.

8.3 Работа с ТЭМ в автоматическом режиме:

а) перед включением ТЭМ установите в жарочный шкаф и (или) на электроконфорку посуду с приготавливаемым блюдом;

б) включите ручкой переключателя мощности (поз.8, рис.2) жарочный шкаф на нужную температуру, учитывая рекомендации раздела 7, или установите нужную мощность электроконфорки ручкой переключателя мощности;

в) поверните ручку ТЭМ (поз.9, рис.2) по часовой стрелке, установив нужную выдержку времени в пределах от 0 до 60 минут по шкале, нанесенной на панели управления.

г) установку выдержек времени менее 15 минут производите в два приема, чтобы увеличить продолжение звучания звонка:

- сначала поверните ручку ТЭМ по часовой стрелке на время 30-45 минут;

- затем поверните ручку ТЭМ против часовой стрелки до требуемого значения времени;

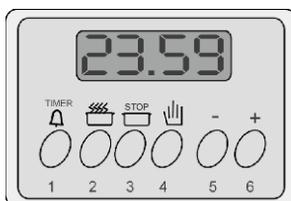
д) выставив интервал времени ручкой ТЭМ не забудьте учесть время разогрева ТЭН жарочного шкафа и электроконфорки от холодного состояния (5 минут);

е) после истечения установленной выдержки времени ручка ТЭМ вернется в нулевое положение, ТЭН жарочного шкафа, или гриль, или электроконфорка автоматически отключатся, а звонок известит об окончании тепловой обработки.

8.4 Для работы с жарочным шкафом или электроконфоркой в ручном режиме необходимо ручку ТЭМ повернуть против часовой стрелки до условного обозначения «Ручной режим работы таймера электромеханического». В этом случае можно производить тепловую обработку продуктов в жарочном шкафу или на электроконфорке с выдержкой времени по своему усмотрению, используя рекомендации раздела 9 настоящего руководства по эксплуатации.

8.5 В вариантном исполнении плиты таймер может быть просто механический. В этом случае, его функция – подача звукового сигнала через заданный промежуток времени. Функции выключения жарочного шкафа или конфорки, как у таймера электромеханического, у механического таймера нет.

8.6 Таймер электронный



Таймер электронный предназначен для автоматического включения и выключения подключенных к нему нагревательных элементов электроплиты (электронконфорка дальняя правая, или ТЭН жарочного шкафа, или гриль), отсчета заданного промежутка времени, отсчета текущего времени, подачи звукового сигнала по окончании заданной программы.

Правила работы

Назначение кнопок:

1		Включение таймера
2		Продолжительность приготовления
3		Окончание приготовления
4		Текущее время, сброс, ручной режим
5	-	Уменьшение времени
6	+	Увеличение времени

Установку времени на индикаторе производите с помощью кнопок «-» и «+», т. е. соответственно уменьшая или увеличивая числовое значение времени. Скорость изменения числа зависит от длительности удержания кнопки. При удержании кнопки более 8 с происходит автоматическое переключение скорости установки на более высокую.

После окончания заданной функции звучит звуковой сигнал продолжительностью 2 минуты, который можно отключить, нажав на кнопку .

По истечении 4 с, после установки любой из функций, таймер начнет ее выполнение, а индикатор переключится на отсчет текущего суточного времени.

Мигающая точка разделения часов и минут на индикаторе свидетельствует о том, что идет выполнение функции. Постоянно горящая разделительная точка функций точка разделения часов и минут отсутствует.

После кратковременного перерыва в электропитании необходимо установить текущее суточное время (см. установку функции 1).

Установка функций

Функция 1. Установка и отсчет текущего времени суток (режим часов):

- нажмите кнопку  ;

- установите текущее время суток кнопками «+» и «-».

Таймер будет постоянно работать в режиме часов независимо от установки и выполнения любой из остальных функций.

Функция 2. Работа в режиме таймера (функция будильника):

(Таймер не выключает нагревательный элемент, а только оповещает сигналом о завершении заданного промежутка времени).

- нажмите кнопку  ;

- установите необходимый интервал времени кнопками «+» и «-».

Функция 3. Автоматическое выключение нагревательного элемента после истечения установленной продолжительности приготовления:

- нажмите кнопку  ;

- установите необходимую продолжительность времени приготовления пищи кнопками «+» и «-»;

- ручкой соответствующего переключателя мощности выбранного нагревательного элемента установите необходимый тепловой режим обработки продукта.

Минимальная величина устанавливаемой продолжительности времени приготовления пищи – 1 мин., максимальная – 23 ч. 59 мин.

Функция 4. Автоматическое включение нагревательного элемента на установленный интервал времени приготовления, затем выключение в установленное суточное время – время конца приготовления пищи:

- нажмите кнопку  ;

- установите необходимую продолжительность времени приготовления пищи кнопками «+» и «-»;

- нажмите кнопку  ;

- установите суточное время конца приготовления кнопками «+» и «-»;

- соответствующим переключателем мощности выбранного нагревательного элемента установите необходимый тепловой режим обработки продукта.

В любой момент можно увидеть на индикаторе время окончания приготовления продукта, нажав на кнопку  .

Заданные функции 2, 3, 4 можно отменить, нажав на кнопку  . Сброс текущего времени происходит при нажатии на эту же кнопку.

 **ВНИМАНИЕ:** ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ФУНКЦИЙ 2,3,4 НЕОБХОДИМО СООТВЕТСТВУЮЩИЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ МОЩНОСТИ УСТАНОВИТЬ В ПОЛОЖЕНИЕ «ОТКЛЮЧЕНО»!

9. Рекомендации по приготовлению пищи

9.1 Приготовление пищи начинайте при максимальной мощности нагревателей. После закипания или несколько раньше переключите нагреватели на минимальную или среднюю мощность в зависимости от объема посуды.

9.2 Для снижения расхода электроэнергии, ускорения процесса приготовления пищи и увеличения срока службы электроконфорок рекомендуем пользоваться кухонной посудой, имеющей ровное и плоское дно диаметром равным или несколько большим диаметра электроконфорки (рис.9).

9.3 Перед использованием жарочного шкафа разогрейте его в течение 10...15 минут на отметке 200, установите необходимую температуру, ориентируясь на собственный опыт, после чего производите выпечку.

Общее руководство по кухонной посуде

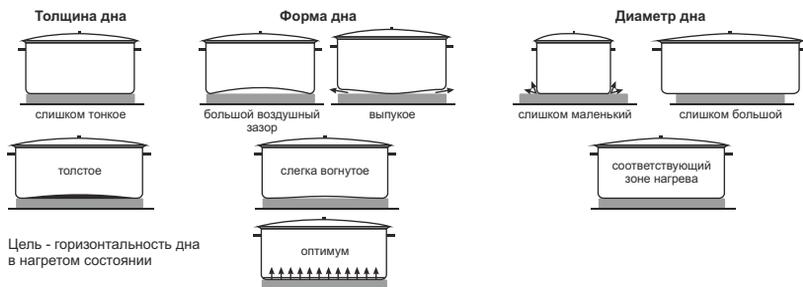


Рисунок 9 - Схема тепловых потерь при неправильном выборе посуды

9.4 При приготовлении на решетке продукт располагайте в зоне максимальной мощности инфракрасных лучей гриля. Порционные куски мясных и рыбных блюд должны иметь по возможности равную толщину во избежание неравномерного прожаривания.

9.5 При выпечке не открывайте часто дверку жарочного шкафа, чтобы не охлаждать его. Если в процессе выпечки передняя или задняя части изделия зарумяниваются сильнее, то через некоторое время противень можно развернуть на 180 градусов.

9.8 Для приготовления отдельных видов пищи в жарочном шкафу рекомендуем режимы, указанные в таблице 7. Данные, приведенные в таблице,

Таблица 7

Наименование продукта	Рекомендуемая температура, °С	Ориентировочное время до готовности
Мясные блюда		
Жаркое говядины	150	3-3,5 часа
Жаркое телятины	150	2-2,5 часа
Жаркое баранины	150	1-1,5 часа
Жаркое свинины	175	1 час
Котлеты	190	1,5-2 часа
Бефстроганов	190	1,5-2 часа
Куриные и рыбные блюда		
Курица	175	1-1,5 часа
Гусь и индейка (4-5 кг)	160	4-4,5 часа
Утка	175	1-1,5 часа
Рыба	200	30-40 минут
Кондитерские изделия		
Торт простого приготовления	160	45 минут
Шоколадный торт	175	35 минут
Фруктовый торт	125	60 минут
Слоеный торт	200	20 минут
Мелкие пироги	190	30 минут
Песочное тесто	200	20 минут
Бисквит	150	20 минут

являются ориентировочными. Собственный опыт и вкус позволят Вам внести необходимые коррективы.

9.9 Рекомендации по приготовлению пищи в жарочном шкафу на решетке при пользовании грилем приведены в таблице 8.

9.10 Рекомендации по приготовлению пищи в жарочном шкафу при пользовании ТЭНов жарочного шкафа, гриля и конвекции приведены в таблице 9. Включенный режим конвекции более равномерно распределяет температуру по объему жарочного шкафа.

Таблица 8

Мясные блюда	Положение решетки в жарочном шкафу	Ориентировочное время до готовности, мин.
Отбивная толщиной 1 см	Первая направляющая сверху	15
Отбивная толщиной 1 см	Вторая направляющая сверху	25
Сосиска	Вторая направляющая сверху	15

Таблица 9

Рекомендации по тепловой обработке	Включение дополнительного оборудования жарочного шкафа (поз.11, рис.2)		
Размораживание воздухом при комнатной температуре	Нагреватели жарочного шкафа выключены		Включена конвекция
Приготовление первых и вторых блюд; выпечка дрожжевого теста, бисквитов	Включены нагреватели жарочного шкафа	-	Конвекция выключена
Приготовление первых и вторых блюд; приготовление песочного теста.	Включены нагреватели жарочного шкафа		Включена конвекция
Размораживание, нагрев, поддержание в подогретом состоянии, сушка грибов, овощей, трав при активном перемешивании воздушной среды	Включены нагреватели жарочного шкафа на установке 50		Включена конвекция
Приготовление мясных и рыбных блюд с подрумяненной корочкой на решетке или на противне	Включен ТЭН-гриль	-	Конвекция выключена

10. Техническое обслуживание и уход за электроплитой

10.1 Ввод в эксплуатацию электроплиты у потребителя осуществляют монтажные (строительные) организации или сервисные центры, занимающиеся установкой электроплит.

Уважаемый покупатель, требуйте от монтажных (строительных) организаций или сервисных центров, занимающихся установкой электроплит, заполнения талона на установку и гарантийных талонов, проверки в Вашем присутствии исправности, работоспособности и комплектности электроплиты. После проведения таких работ гарантийный талон изъятию не подлежит.

10.2 Наружные эмалированные поверхности электроплиты мойте мыльной водой и протирайте мягкой тканью.

10.3 Пятна от пищи, пролившуюся жидкость удаляйте до высыхания.

10.4 Все элементы жарочного шкафа, его дно и стенки необходимо периодически промывать слабым содовым раствором или мыльной водой и протирать сухой тканью.

10.5 Для чистки эмалированных поверхностей электроплиты не применяйте чистящие порошки на абразивной основе, наждачную бумагу.

10.6 Стекло дверки жарочного шкафа рекомендуем мыть мыльной водой.

10.7 Не используйте жесткие абразивные очистители или металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

10.8 Для чистки чугунной электроконфорки рекомендуем протирать ее влажной тканью с применением моющих средств.

При истирании антикоррозионного покрытия в процессе эксплуатации попадание влаги на незащищенную поверхность конфорки может привести к образованию ржавчины. Это не влияет на работоспособность и долговечность эксплуатации электроконфорок и не является дефектом для предъявления претензий предприятию-изготовителю.

Рекомендуем способы предотвращения ржавчины на рабочей поверхности электроконфорки:

- после приготовления пищи оставшуюся влагу на рабочей поверхности протирайте насухо;

- не оставляйте посуду с мокрым дном на холодной электроконфорке. Это может привести к появлению ржавчины на рабочей поверхности электроконфорки.

- отечественная промышленность выпускает специальный карандаш, который способствует удалению ржавчины с рабочей поверхности электроконфорки;

- при появлении коррозии на поверхности чугунных электроконфорок, смажьте их растительным маслом и прокалите на максимальной мощности в течение 10 минут.

10.9 Не используйте паровую чистку электроплиты.

10.10 Если Ваша электроплита укомплектована крышкой, перед тем как ее закрыть, удалите с крышки любые жидкостные загрязнения.

10.11 Если Ваша электроплита укомплектована крышкой, прежде чем ее закрыть, убедитесь, что электроконфорки на рабочем столе охлаждены.

10.12 Во время эксплуатации электроплиты кольца (ободки) электроконфорок из за высоких температур окисляются и темнеют, что является естественным процессом старения покрытия, не ухудшающим эксплуатационных качеств электроплиты и не являющимся браковочным признаком.

10.13 Чистка и уход за конфорочной панелью из стеклокерамики электроплиты.

10.13.1 После каждого приготовления пищи рекомендуем протереть конфорочную панель влажной мягкой тканью, смоченной водой.

10.13.2 Загрязненная конфорочная панель препятствует передаче тепла посуде. Если после приготовления пищи на конфорочной панели остались остатки пищи, брызги от жира, то их необходимо удалить одним из ниже перечисленных способов:

- протрите конфорочную панель мягкой тканью, смоченной в воде, затем вытрите насухо;

- с помощью скребка (в случае отсутствия скребка в комплекте электроплиты его можно приобрести в специализированных магазинах); используя моющие средства, перечисленные ниже. Затем удалите моющие средства чистой мягкой тканью, смоченной в воде, и вытрите насухо.

 10.13.4 **ВНИМАНИЕ!** САХАР И САХАРОСОДЕРЖАЩИЕ ЖИДКОСТИ (ВАРЕНЬЕ, КОМПОТЫ, СОКИ И Т.П.), А ТАКЖЕ РАСПЛАВИВШАЯСЯ ПЛАСТМАССА, ПОЛИЭТИЛЕН И АЛЮМИНИЕ-ВАЯ ФОЛЬГА МОГУТ ПОВРЕДИТЬ КОНФОРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ. В СЛУЧАЕ ПОПАДАНИЯ УКАЗАННЫХ ВЕЩЕСТВ НА КОНФОРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ, ОНИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ НЕМЕДЛЕННО УДАЛЕНЫ С ПОВЕРХНОСТИ С ПОМОЩЬЮ СКРЕБКА.

 10.13.5 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ЧИСТКИ И УХОДА ЗА КОНФОРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ АБРАЗИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ, НАЖДАЧНУЮ БУМАГУ, СПРЭЙ ДЛЯ МЫТЬЯ ЖАРОЧНОГО ШКАФА И ПЯТНОВЫВОДИТЕЛИ.

10.14 Не реже одного раза в год электроплита должна проходить техническое обслуживание специалистами сервисного центра, при этом проверяют надежность всех контактных соединений и отсутствие касания к металлическим частям электроплиты оголенных проводов электропроводки, исправность регуляторов мощности, электроконфорок, ТЭН жарочного шкафа, исправность кабеля, вилки и розетки.

О проведении технического обслуживания должна быть сделана отметка в сервисной книжке с перечнем неисправностей, подпись мастера, дата обслуживания.

10.15 В случае возникновения неисправности обращайтесь в организации, имеющие право на ремонт электробытовых нагревательных приборов.

10.16 При невыполнении данных рекомендаций безопасность работы электроплиты не гарантируется.

10.17 Наличие ржавчины на электроконфорках не является браковочным признаком электроплиты.

11. Правила хранения и транспортирования

11.1 Электроплиты должны храниться в отопляемых и вентилируемых помещениях при температуре от плюс 1° до плюс 40°С, относительной влажности воздуха не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других химически активных паров, вредно действующих на материалы электроплиты.

11.2 Транспортирование электроплит может проводиться всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта и в заводской упаковке.

11.3 При транспортировании электроплиты должны быть надежно закреплены внутри транспортных средств и защищены от попадания атмосферных осадков и пыли.

11.4 Допускается транспортирование всеми видами транспорта при соблюдении следующих условий.

11.4.1 Автомобильным транспортом, загрузка в 1-2 яруса с числом перегрузок с одного транспорта на другой не более четырех:

- по дорогам с асфальтовым и бетонным покрытием (первой категории) на расстояние не более 2000 км со скоростью не более 60 км/час;

- по булыжным (дороги второй и третьей категории) и грунтовым дорогам на расстояние не более 250 км со скоростью не более 40 км/час.

11.4.2 Железнодорожным и водным транспортом, загрузка в 1-2 яруса с числом перегрузок с одного транспорта на другой не более четырех, без ограничения расстояния и скорости.

 11.4.3 **ВНИМАНИЕ: НЕ ДОПУСКАЙТЕ РЕЗКИХ УДАРОВ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПОГРУЗОЧНЫХ И РАЗГРУЗОЧНЫХ РАБОТ И ТРАНСПОРТИРОВАНИИ ЭЛЕКТРОПЛИТ!**

 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ СТАВИТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ С КОНФОРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ ИЗ СТЕКЛО-КЕРАМИКИ ПРИ ШТАБЕЛИРОВАНИИ В НИЖНИЙ РЯД!**

12. Возможные неисправности и методы их устранения

12.1 Все работы по устранению неисправностей и ремонту электроплиты выполняют монтажные (строительные) организации или сервисные центры, занимающиеся установкой электроплит.

12.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПЕРЕД НАЧАЛОМ РЕМОНТА ЭЛЕКТРОПЛИТЫ, А ТАКЖЕ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОИЗВОДИТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ЖАРОЧНОГО ШКАФА, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ЭЛЕКТРОПЛИТА ОТКЛЮЧЕНА ОТ СЕТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

12.3 Замена лампы освещения жарочного шкафа.

12.3.1 Для замены перегоревшей лампы подсветки духового шкафа выполните следующие действия:

- выверните плафон;
- выверните сгоревшую лампу и замените ее новой.

Соберите все в обратной последовательности и подключите электроплиту к сети.

12.4 Для снятия дверки духового шкафа выполните следующие действия:

- опустите дверку в нижнее положение;
- отогните язычок петли дверки с каждой стороны, как показано на рисунке 10;
- приподнимите дверку до соприкосновения с язычками;
- осторожно снимите дверку с плиты.

Установка дверки на плиту производится в обратной последовательности.

12.5 При обнаружении производственных дефектов в период гарантийного срока эксплуатации электроплиты и отсутствия монтажных организаций или сервисных центров, занимающихся установкой электроплит по месту жительства, обращайтесь непосредственно на предприятие-изготовитель, прилагая к письму заполненный гарантийный талон.

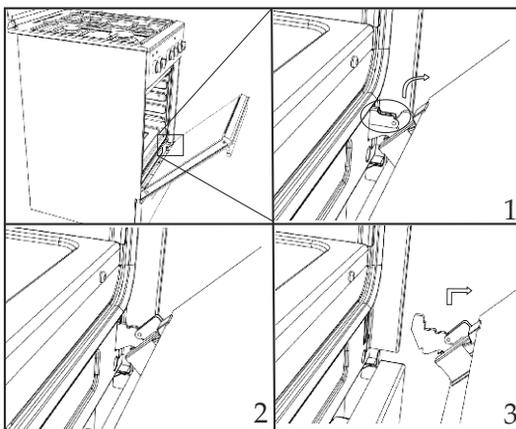


Рисунок 10
Снятие дверки жарочного шкафа