

ООО «ЛМЗ-ПП»

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Модели: ЭП301, ЭП411, ЭП402, ЭП403, ЭП43р3, ЭП4/1э04,
ЭП4/1э03.



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за сделанный выбор. Наша плита будет верной помощницей на Вашей кухне. Она экономична, надежна в работе, удобна в управлении и проста в уходе. Радуйте себя и свою семью вкусными и полезными блюдами, приготовленными с помощью нашей плиты.

Если у Вас появились вопросы, замечания или предложения, обращайтесь к нам по контактным телефонам:

(34-249) 9-27-38

Мы непременно ответим Вам.

**Время работы служб:
понедельник-пятница
с 8.00 до 17.00 (перерыв с 12.00 до 13.00)**

Мы работаем для Вас!

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ АТКИ.681913.007 РЭ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

Настоящее руководство предназначено для потребителя. В нем описывается устройство электрической плиты, а так же управление ей.

Руководство охватывает различные модели электрических плит, поэтому оно может содержать описание функций и деталей, которых Ваша плита не имеет.

Перед эксплуатацией необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством. Содержащиеся в нем указания помогут Вам воспользоваться всеми достоинствами этой плиты.

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их рабочие характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от рисунков и обозначений Вашей модели.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Важные рекомендации. - - - - -	5
2. Требования безопасности. - - - - -	5
3. Установка и подключение. - - - - -	7
4. Подготовка к работе. - - - - -	9
5. Описание и работа электроплиты. - - - - -	9
6. Описание и работа составных частей электроплиты. - - - - -	12
Передняя панель. - - - - -	12
Верхняя панель. - - - - -	17
Жарочный шкаф. - - - - -	19
7. Рекомендации по приготовлению блюд в жарочном шкафу. - - - - -	22
8. Уход за плитой. - - - - -	24
9. Хранение, транспортирование. - - - - -	25
10. Утилизация. - - - - -	26
11. Гарантийные обязательства. - - - - -	26
12. Свидетельство о приемке и продаже. - - - - -	29
Гарантийный талон №1. - - - - -	31
Гарантийный талон №2. - - - - -	33
13. Листок отзыва. - - - - -	35
14. Адреса организаций, занимающихся гарантийным ремонтом. - - - - -	37

1 ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- При покупке убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована. Потребуйте произвести проверку работоспособности плиты и правильное заполнение торговой (монтажной) организацией свидетельства о продаже и гарантийных талонов, которые находятся в конце руководства по эксплуатации (стр. 29)

- Внимательно прочтите и обязательно сохраните руководство по эксплуатации, оно поможет правильно обслуживать плиту и разрешит возникшие вопросы.

- Плита должна быть подключена только специалистами соответствующей квалификации монтажных организаций, имеющих право установки и обслуживания электроплит с соблюдением действующих правил и стандартов.

- При подключении должен быть заполнен талон на установку (стр.29)

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Плиты должны устанавливаться в помещениях, где электропроводка обеспечивает пожаро- и электробезопасность плит.

БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ПЛИТУ НЕ ВКЛЮЧАТЬ!

- Перед мытьем и другими работами по уходу, плиту необходимо отсоединить от сети.

- Извлекать вилку из розетки можно только после отключения всех нагревательных элементов плиты.

- Если вблизи электроплиты находится штепсельная розетка, к которой подключен другой электроприбор, необходимо убедиться, что соединительный шнур электроприбора не касается нагревающихся мест плиты или случайно не зажат дверкой плиты.

- Не реже одного раза в полгода проверяйте состояние соединительного шнура. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, получаемым у изготовителя или его агента.

- Гарантийный и текущий ремонт плиты могут производить только специалисты организаций, имеющих право обслуживания электроплит.

ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ КОНСТРУКЦИИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЮТСЯ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- пользоваться неисправной плитой
- оставлять включенную плиту без присмотра
- использовать плиту для обогрева помещений и сушки белья
- превышать суммарную нагрузку на верх плиты более 20 кг
- обкладывать жарочный шкаф изнутри алюминиевой фольгой и оставлять посуду на дне жарочного шкафа тем самым нарушая циркуляцию воздуха внутри и уничтожая эмаль
- держать во вспомогательном выдвижном ящике или возле плиты легковоспламеняющиеся, взрывчатые вещества, а так же предметы, неустойчивые к повышению температур (нетермостойкие)
- устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т.п. поверхностям)
- самостоятельно поднимать верхнюю панель, снимать заднюю защитную крышку и производить какой-либо ремонт плиты
- тянуть за соединительный шнур, чтобы вынуть вилку из розетки.
- ставить в нагретый жарочный шкаф посуду с пластмассовыми и другими, неустойчивыми к высокой температуре деталями.

ВНИМАНИЕ!

- Данный прибор не предназначен 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 данного прибора лицом, отвечающих за их безопасность.

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

- При работе отдельные части плиты сильно нагреваются. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа. Во избежание ожогов, будьте осторожны сами и предупредите детей об опасности.

- Убедитесь, что электроплита выключена, прежде чем проводить замену лампы освещения жарочного шкафа, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

- Проявляйте осторожность при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые жиры могут воспламениться. Нельзя тушить воспламенившееся масло водой, плотно закройте посуду крышкой.

- Не допускайте попадания влаги внутрь электроплиты.

- Не эксплуатируйте конфорки при появлении трещин на их поверхности.

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА
ПОЛОМКИ, ВЫЗВАННЫЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ
ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ.**

3 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

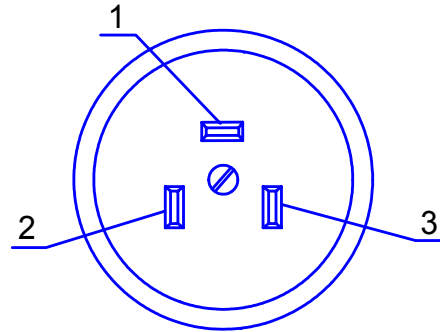
ВНИМАНИЕ!

**ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ
ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ДАНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОРГАНИЗАЦИЙ.**

1) Снимите плиту с деревянного поддона. Для этого открутите в нем 2 винта, находящиеся снизу. При перемещении плиты запрещается поднимать ее за ручку жарочного шкафа. Перемещение электроплиты производится при открытой дверке за верх жарочного шкафа.

2) Проверьте соответствие электрических параметров плиты и электрической сети, а также наличие заземления.

3) Установите штепсельную розетку, входящую в комплект плиты в легкодоступное место, соблюдая полярность в соответствии с рисунком 1.



клемма 1 к проводу заземления
клемма 2 к фазному проводу
клемма 3 к нулевому проводу

Рисунок 1 – Подключение розетки

Установленная на место плита не должна закрывать розетку. Подводящий кабель не должен проходить в местах, где температура может достигать 70°C.

4) Выверните самонарезающие винты задней крышки плиты, выпустите соединительный шнур вместе с вилкой наружу, закрепите заднюю крышку. Соединительный шнур должен проходить через нижнее отверстие в задней крышке.

5) Установите плиту. В случае неровного пола, отрегулируйте горизонтальное положение плиты, исключив ее случайный сдвиг.

Если плита устанавливается на подставку, следует принять меры, чтобы она не соскользнула с подставки.

6) Подключите плиту к сети при нулевом положении ручек переключателей мощности. Проверьте работоспособность плиты.

7)Если возникли проблемы с работой плиты, то отключите плиту от сети, выверните 2 ближних самонарезающих винта крепления верхней панели плиты, поднимите её и проверьте надёжность всех контактных соединений. Выверните самонарезающие винты задней крышки плиты, снимите ее, проверьте контактные соединения. Установите верхнюю панель и заднюю крышку на место, закрепив их винтами.

Проверьте работоспособность плиты.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- использовать для заземления элементы водопровода, отопления, канализации и устройства, имеющие естественное заземление.
- использовать переходники, удлинители, двойные и более розетки.

4 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Протрите эмалированные поверхности и стенки жарочного шкафа мягкой тряпкой, с использованием моющего средства. Вытрите насухо.

Прогрейте конфорки без установки посуды в течение часа на положении «1» ручек переключателей, а затем на максимальной мощности в течении 5...6 мин.

Жарочный шкаф прогрейте с открытой дверкой в течение часа при положении ручки переключателя , установив температуру 100°C. Запах, сопровождающий нагрев, не вреден для здоровья, но помещение необходимо проветрить.

ПЛИТА ГОТОВА К РАБОТЕ.

5 ОПИСАНИЕ И РАБОТА ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

Плита предназначена для использования только в домашних условиях.

Таблица 2

Модель	ЭП301		ЭП411		ЭП402		ЭП403		ЭП43р3		ЭП4/1э03		ЭП4/1э04	
Тип плиты	ЭБЧШ5-3-60-220		ЭБЧШ5-4-70/5.5-220		ЭБЧШ5-4-8.5/7.7-220		ЭБЧШ5-4-8.5/7.7-220		ЭБЧШ5-4-8.5/7.7-220		ЭБЧШ5-4-9.0/8.2-220		ЭБЧШ5-4-9.5/8.5-220	
Габаритные размеры , см														
ширина	50													
глубина	60													
высота	85													
Объем духовки, л	60													
Вес нетто, кг	40	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42
Номинальное напряжение	220В													
Род тока	переменный													
Установленная мощность, кВт	6,0	7,0	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5	9,0	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5
Единовременно потребляемая мощность, кВт	6,0	5,5	7,7	7,7	7,7	7,7	7,7	8,2	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5
Мощность верхнего ТЭНа, кВт	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1	1	1	1	1	1
Мощность нижнего ТЭНа, кВт	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
Мощность ТЭН-гриля, кВт	----	----	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6
Мощность конфорок, кВт														
Передняя левая	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Передняя правая	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Задняя левая	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Задняя правая	----	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0

Расположение составных частей плиты показано на рисунке 2

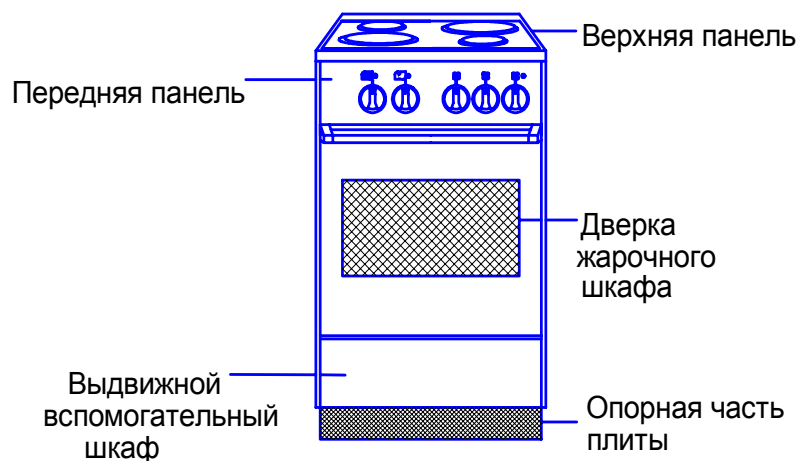


Рисунок 2 – Электроплита

Вспомогательный шкаф плиты предназначен для хранения кухонных принадлежностей.

6 ОПИСАНИЕ И РАБОТА СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

6.1 ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ

На передней панели плиты расположены ручки управления, кнопки и сигнальные лампочки, назначение которых показано на рисунках 3-9

Символы на передних панелях показаны условно.

Ручки управления, кроме отдельно указанных на рисунках, имеют круговое вращение. Символ «0» на ручке регулятора температур означает положение «выключено», остальные символы соответствуют температурам нагрева жарочного шкафа.

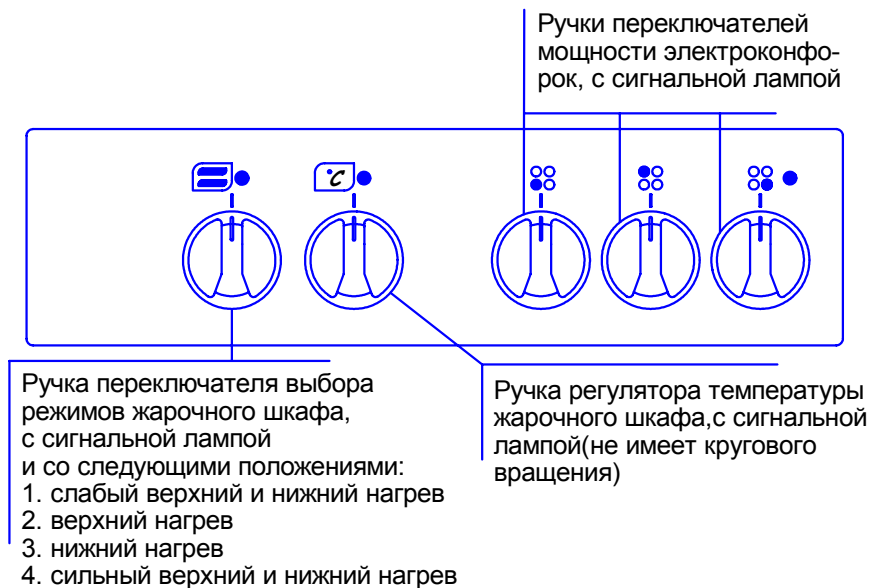


Рисунок 3 – Передняя панель плиты ЭП301

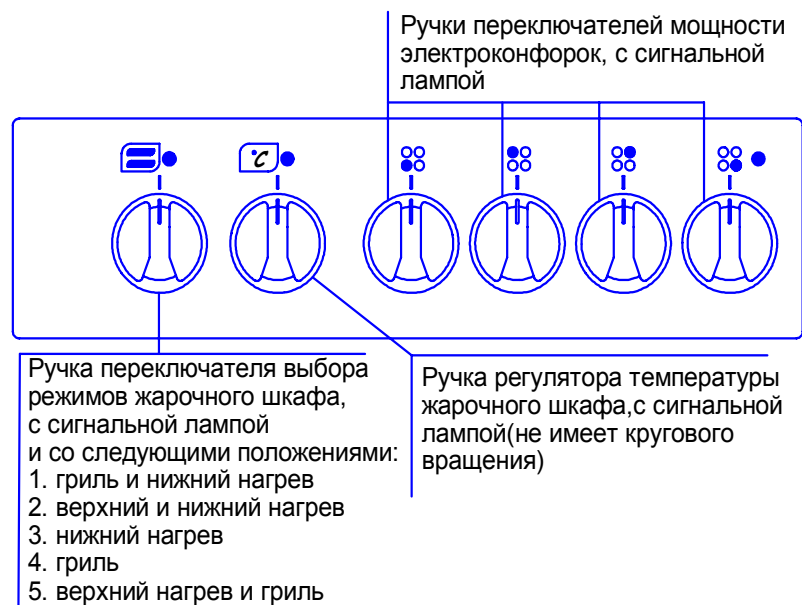


Рисунок 4 – Передняя панель плиты ЭП402

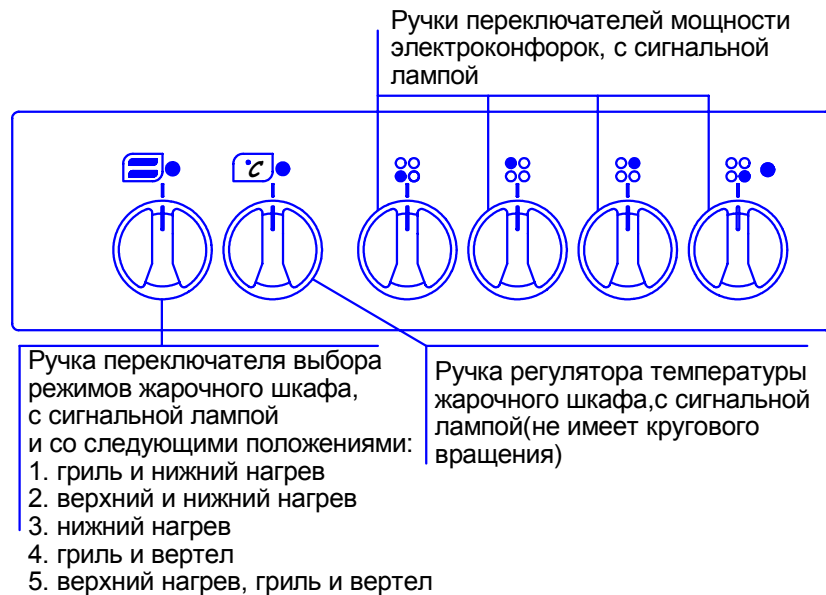


Рисунок 5 – Передняя панель плиты ЭП403

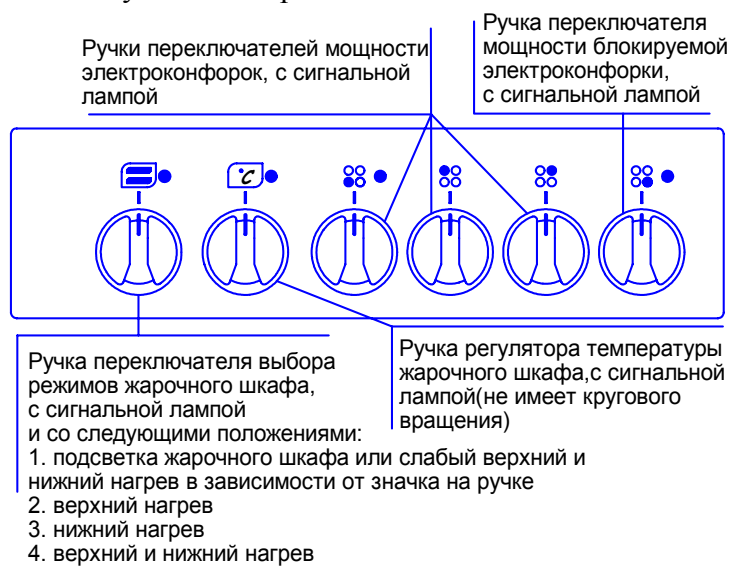


Рисунок 6 – Передняя панель плиты ЭП411

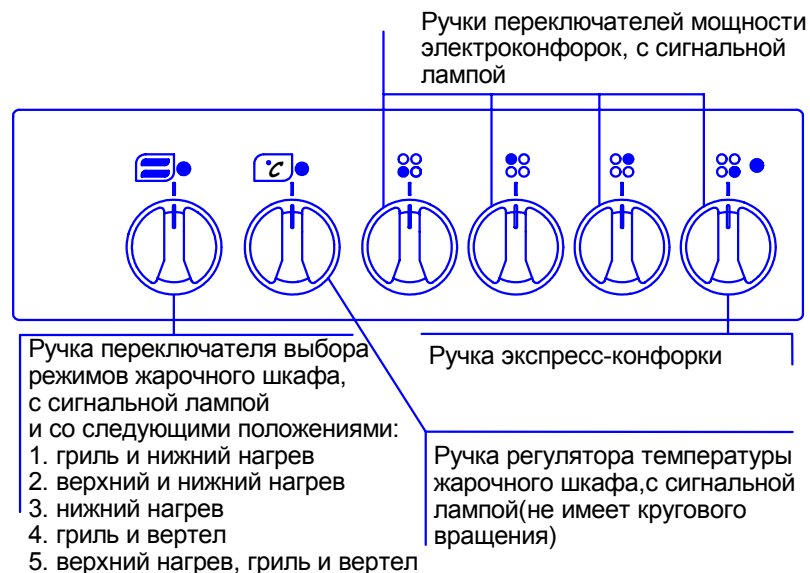


Рисунок 7 – Передняя панель плиты ЭП4/103

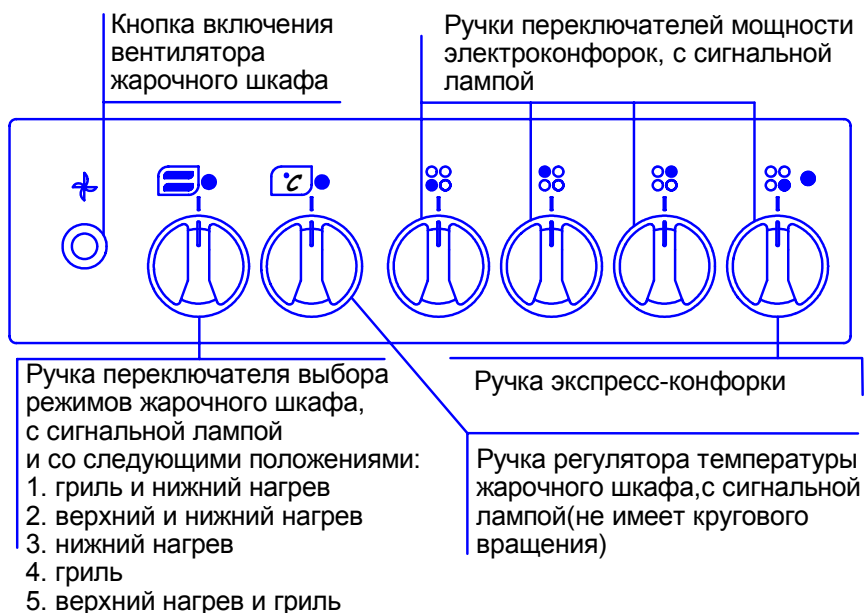


Рисунок 8 – Передняя панель плиты ЭП4/104

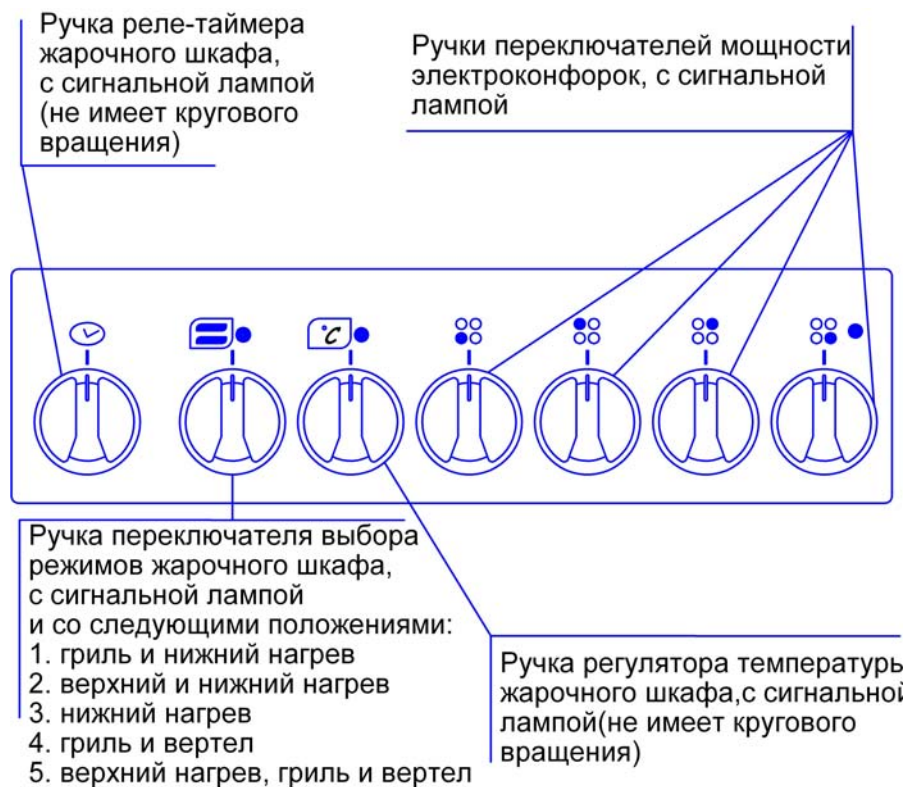


Рисунок 9 – Передняя панель плиты ЭП43р3

Примечание: Символ ▲ на ручке реле-таймера означает, что реле-таймер отключен и время работы жарочного шкафа не ограничено.

При установке ручки реле-таймера в другое положение жарочный шкаф автоматически выключается через выбранный вами промежуток времени и подается звуковой сигнал.

Цифры на ручке реле-таймера означают интервал времени в минутах.

6.2 ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ

На верхней панели плиты (см. рисунок 2) установлены 3 или 4 электроконфорки различных диаметров, температура нагрева которых регулируется ручками переключателей, которые расположены на передней панели.

Для включения конфорки необходимо соответствующую ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму приготовления (см. таблицу 3). При этом загорается сигнальная лампочка включения электроконфорки.

Таблица 3

Обозначение на ручке переключателя конфорки	Режимы работы конфорок
0	Конфорка выключена
1	Подогрев небольшого количества пищи и поддержание температуры готовых блюд
2	Подогрев
3	Подогрев и кипение, т.е. длительное приготовление большого количества пищи
4	Приготовление жареных блюд
5	Жаренье в большом количестве жира
6	Быстрое нагревание

Перед включением плиты в сеть убедитесь, что ручки переключателей установлены в положение «0».

Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности до закипания. Затем переключите электроконфорку на необходимый вам режим.

За 5-10 мин. до окончания приготовления выключите электроконфорку.

Это позволит вам воспользоваться накопленным теплом электроконфорки и обеспечит экономию электроэнергии.

Для снижения расхода электроэнергии, ускорения процесса приготовления пищи, и увеличения срока службы конфорок необходимо правильно выбрать посуду. Посуда должна иметь плоское ровное дно диаметром равным, или несколько большим диаметру электроконфорки.

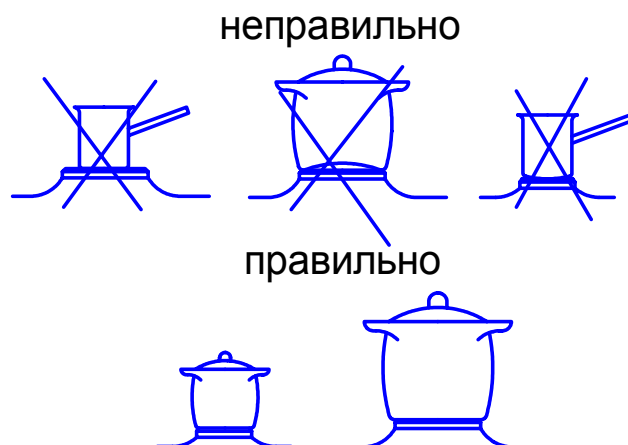


Рисунок 10 – Выбор посуды

Во время приготовления накрывайте посуду крышками, следите, чтобы дно посуды оставалось чистым. Это так же сократит время приготовления и сэкономит электроэнергию.

**НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ
ВКЛЮЧЕННЫМИ БЕЗ ПОСУДЫ НА ДЛИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ!**

Это может оказаться причиной повреждения конфорок.

Во избежание коррозии электроконфорок пользуйтесь посудой с сухим дном. Берегите конфорки от резкой смены температуры.

На некоторых моделях электроплит могут быть установлены экспресс-конфорки (помечены в центре красным кружком). Экспресс-конфорка отличается повышенной скоростью разогрева. Наиболее эффективно пользоваться экспресс-конфоркой для объемов жидкости до 2,5 л.

В модели плиты ЭП411 для предохранения электросети от перегрузки предусмотрена блокировка правой ближней электроконфорки верхней панели. Это означает, что при работе жарочного шкафа эта конфорка отключена от сети и при ее включении нагрев не происходит.

6.3 ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

Жарочный шкаф управляется при помощи ручек, расположенных на передней панели. При включении жарочного шкафа загорается сигнальная лампочка (см рисунки передних панелей).

При пользовании жарочным шкафом установите ручку переключателя в нужный вам режим, а ручку терморегулятора на нужную температуру.

ВНИМАНИЕ: РУЧКИ ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА И РЕЛЕ-ТАЙМЕРА КРУГОВОГО ВРАЩЕНИЯ НЕ ИМЕЮТ.

При включении их следует вращать по часовой стрелке, а при выключении против часовой стрелки.

Как только жарочный шкаф разогревается до заданной температуры, терморегулятор отключает нагреватели жарочного шкафа. При снижении температуры ниже заданной, терморегулятор вновь включает нагреватели жарочного шкафа, о чем сигнализирует лампочка, расположенная на передней панели.

В жарочном шкафу рабочими являются 4 уровня направляющих для противня (решетки), начиная снизу.

Перед использованием жарочного шкафа прочтите наши «Рекомендации по приготовлению блюд в жарочном шкафу» (стр. 22). При выпечке не рекомендуется часто приоткрывать дверцу жарочного шкафа.

На рисунке 11 представлены значения символов на ручке переключателя жарочного шкафа всех моделей плит.

В принадлежности жарочного шкафа входит:

- Противень, служащий для сбора жира и сока, выделяющегося при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле, выпечке пирогов и т.п.

- Решетка духовки, используемая для установки форм для выпечки и запекания мяса, птицы и т.п.

При выпечке непосредственно на решётке, необходимо между ней и продуктами питания проложить пищевую фольгу.

- Вертел в комплекте с рамкой (не во всех моделях) для приготовления курицы гриль, шашлыка и т. п.



Нижний нагрев+верхний нагрев, экономичный режим, который применяется для вяленья и сушки, например, грибов.



Нижний нагрев рекомендуется для поджаривания блюд, приготовления печенья, разогрева готовых блюд.



- Верхний нагрев применяется в основном для подрумянивания готовых блюд.



Нижний нагрев+верхний нагрев. Этот традиционный режим применяется для приготовления блюд по домашним рецептам.



Включение освещения духовки.



- Нижний нагрев+гриль, рекомендуется для приготовления рыбы, выпечки кондитерских изделий.



- Нижний нагрев рекомендуется для поджаривания блюд, приготовления печенья, разогрева готовых блюд.



- Инфракрасный гриль дает возможность приготовления на решетке шашлыка, сосисок, рыбы, тостов и т.д.



Нижний нагрев+верхний нагрев. Этот традиционный режим применяется для приготовления блюд по домашним рецептам.



- Инфракрасный гриль+верхний нагрев(супергриль) дает возможность обжаривания больших порций мяса, птицы на решетке.



- Инфракрасный гриль+вертел дает возможность зажаривания на вертеле различных блюд.



- Инфракрасный гриль+верхний нагрев+вертел позволяет совмещать функции супергриля и вертела.

Рис.11

Для плиты с конвективным нагревом модели ЭП4/1э04, при использовании вентилятора, режимы работы жарочного шкафа устанавливаются поворотом ручки переключателя, ручки терморегулятора и нажатием кнопки включения вентилятора (см. рис. 8)

На рисунке 12 показаны виды режимов жарочного шкафа при использовании конвектива (включении вентилятора).

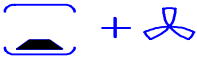
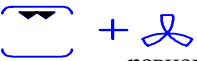
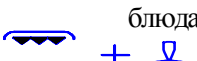
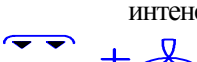
-  - Нижний нагрев+вентилятор позволит вам приготовить мясные блюда, каши, изделия из теста.
-  - Инфракрасный гриль+вентилятор. Тепло от гриля равномерно циркулирует и дает возможность получать сочные обжаренные блюда.
-  - Инфракрасный гриль+верхний нагрев+вентилятор. Режим интенсивного подрумянивания больших порций мяса, птицы.
-  - Нижний нагрев+верхний нагрев+вентилятор. Этот традиционный режим применяется для приготовления блюд по домашним рецептам.
-  - Нижний нагрев+инфракрасный гриль+вентилятор. Режим предварительного нагрева, интенсивного размораживания.

Рис.12

7 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НЕКОТОРЫХ БЛЮД В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

На нашей плите Вы можете приготовить любой продукт оптимальным способом. Со временем Вы научитесь пользоваться всеми возможностями плиты, поэтому рекомендации, которые даны ниже, следует рассматривать исключительно как указания общего характера, Вы сами можете их изменить исходя из своего опыта.

Общие рекомендации:

1. Перед приготовлением выпечки в жарочном шкафу рекомендуем прогреть его на нужном режиме в течении 20 - 25 минут.
2. При выпечке кондитерских изделий и изделий из теста не рекомендуем открывать дверку жарочного шкафа, следить за выпечкой необходимо по возможности через стекло.
3. При пользовании грилем, во избежание горения жира в процессе приготовления блюд из мяса и рыбы, рекомендуем на нижний уровень установить противень с водой.
4. При пользовании грилем дверка жарочного шкафа должна быть закрыта. Рекомендуемая температура - 200°C.

Выпечка изделий из теста Шаньги картофельные

Ручку терморегулятора установить на температуру 200°C.

Ручку выбора режимов работы жарочного шкафа установить в положение:



-для моделей: ЭП411, ЭП301.



-для моделей: ЭП402, ЭП403, ЭП4/1э03,
ЭП4/1э04, ЭП43р3.

После прогрева шкафа (20 - 25 минут) сигнальная лампа терморегулятора отключается. Поставить на средний уровень противень с шаньгами, перевести ручку терморегулятора на температуру 175°C. Общее время выпечки - 15 минут.

Пирог с мясом
(мясо предварительно обжарено)

Ручку терморегулятора установить на температуру 200°C. Ручку выбора режимов работы жарочного шкафа установить в положение:



-для моделей: ЭП411, ЭП301.



-для моделей: ЭП402, ЭП403, ЭП4/1э03,
ЭП4/1э04, ЭП43р3.

После прогрева шкафа (20 - 25 минут) сигнальная лампа терморегулятора отключается. Поставить на средний уровень противень с пирогом, перевести ручку терморегулятора на температуру 175°C. Общее время выпечки пирога - 20 минут.

Пирог рыбный

Ручку терморегулятора установить на температуру 200°C. Ручку выбора режимов работы жарочного шкафа установить в положение:



-для моделей: ЭП411, ЭП301.



-для моделей: ЭП402, ЭП403, ЭП4/1э03,
ЭП4/1э04, ЭП43р3.

После прогрева шкафа (20 - 25 минут) сигнальная лампа терморегулятора отключается. Поставить на средний уровень противень с пирогом, через 25 минут ручку терморегулятора перевести на температуру 175°C. Через 5 минут пирог будет готов.

Мясо в горшочках с овощами

Поставить решетку жарочного шкафа с горшочками на средний уровень, затем установить ручку терморегулятора на температуру 250°C, а ручку выбора режимов работы в положение . После прогрева шкафа (20-25 минут) сигнальная лампа терморегулятора отключится. Перевести ручку терморегулятора на температуру 175°C. Через 7 минут ручку терморегулятора перевести на температуру 150°C. Общее время приготовления мяса - 45 минут.

Курица – гриль на вертеле (для моделей ЭП403, ЭП4/1э03, ЭП43р3)

Курицу (желательно бройлера) весом около 1 кг закрепить на середине вертела предусмотренными для этого вилками.

Вертел установить на рамку на среднем уровне жарочного шкафа, при этом рекомендуем поставить на нижний уровень противень, в который налит 1 литр воды.

В режиме гриль дверца жарочного шкафа должна быть закрыта.

Ручку переключателя установить в положение  (включены: ТЭН-гриль, верхний ТЭН, вертел). Терморегулятор – 200°C.

Готовность курицы через 1 час 40 минут.

8 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Содержите плиту в чистоте – это продлит срок ее службы.

При распаковывании плиты рекомендуем удалять следы клеевого слоя от упаковочной ленты «скотч» спиртовым раствором.

Чистить плиту необходимо теплой водой, мыльным или другим жидким моющим средством и мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ПЛИТЫ ОТКЛЮЧИТЕ ЕЕ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ!

Не рекомендуется употребление грубых, агрессивных моющих средств и применения для чистки острых предметов. Тяжело удаляемые загрязнения необходимо сначала отмочить.

Перед началом очистки конфорки должны остыть.

Для поддержания хорошего внешнего вида электроконфорок и предупреждения появления ржавчины на их поверхности рекомендуется периодически увлажнять поверхность электроконфорок несколькими каплями растительного масла, после чего прогреть конфорки без установки посуды в положении ручек переключателя «3» до исчезновения видимых следов масла.

При продолжительном перерыве в эксплуатации, электроконфорки следует держать слегка промасленными.

Для удобства очистки жарочного шкафа можно снять дверку. Для этого полностью открыть дверку, заложить под рычаг дверки прутки или круглый стержень диаметром 5...6мм и движением дверки от себя вывести рычаг из зацепления, затем снять дверку.

Для очистки внутреннего стекла дверки наружное стекло можно снять. Для этого необходимо ослабить затяжку двух винтов крепления ручки дверки и двух винтов нижней планки дверки и сдвинуть наружное стекло в сторону.

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

НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ паровую чистку для чистки плиты.

При возникновении неисправностей, отключите плиту от электросети и вызовите специалиста ремонтной организации.

9 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Электроплиты должны храниться в отапливаемых помещениях, при температуре воздуха от +1°C до +40°C, с относительной влажностью не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на

материал электроплит.

Транспортирование должно производиться только в вертикальном положении, в заводской упаковке с предохранением от осадков и механических повреждений.

Допускается внутригородская транспортировка электроплит в заводской упаковке без обвязки.

10 УТИЛИЗАЦИЯ

При утилизации упаковочного материала не забывайте, пожалуйста, об охране окружающей среды.

Если вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию, занимающуюся установкой и ремонтом (адреса см. стр. 37).

Если плита будет отправлена на свалку или в специально отведенные места по сдаче металлолома, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее непригодной для дальнейшего использования. Обрежьте соединительный шнур, снимите конфорки и ТЭНы. Помните, что попав в детские руки, они могут привести к несчастному случаю.

11 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

При правильной эксплуатации, в соответствии с данным руководством, предприятие-изготовитель гарантирует надежную работу электроплиты в течении 1-го года, но не более 1,5 лет с даты изготовления. Срок исчисляется с даты продажи через торговую сеть. Для плит, установленных в новых домах строительными организациями - с даты установки, но не более 1,5 лет с даты изготовления.

Электроплита не предназначена для использования в организациях и предприятиях общественного питания, в промышленных целях, для извлечения прибыли.

Срок службы электроплиты – 10 лет. Срок службы электроконфорки – 5000 часов. Срок службы трубчатых нагревателей – 1500 часов.

При отсутствии в руководстве по эксплуатации штампа с отметкой даты продажи гарантийный срок устанавливается с даты выпуска плиты.

Гарантийная замена узлов электроплиты производится специалистами ремонтных организаций, или, при их отсутствии, заводом-изготовителем, при условии обязательной высылки на завод вышедших из строя узлов электроплиты и гарантийного талона, в котором указаны модель, год выпуска, номер изделия.

Действие настоящей гарантии не распространяется на комплектующие изделия, имеющие ограниченный срок службы (например, лампа жарочного шкафа).

При ремонте плиты отрывные гарантийные талоны заполняются и изымаются работником организации, производившей ремонт.

В случае устранения недостатков при гарантийном ремонте, срок гарантии на плиту продлевается на период, в течении которого плита не использовалась. Указанный период исчисляется с даты обращения потребителя с требованием об устранении неисправностей, до дня выдачи плиты по окончании ремонта.

В случае утери руководства по эксплуатации с гарантийными талонами, их дубликаты заводом-изготовителем не выдаются.

Завод-изготовитель не принимает претензий на комплектность и механические повреждения плиты после ее продажи.

Завод-изготовитель не несет ответственности в случаях:

- несоблюдения правил транспортировки и хранения;
- несоблюдения правил установки и эксплуатации;
- разборки электроплиты лицом, не имеющим права на ремонт;
- выхода из строя нагревателей, по причине образования трещин;
- включения электроплиты в сеть с повышенным напряжением;

- неисправностей, вызванных экстремальными условиями или действием непреодолимых сил (пожар, стихийные бедствия и т. п.)

Помните: терморегулятор, переключатели, электроконфорки, трубчатые нагреватели, шнур соединительный при выходе из строя ремонту не подлежат и требуют замены.

АДРЕС ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ:

Пермский край,
г. Лысьва,
ул. Металлистов, 1
ООО «ЛМЗ-ПП»



МЕ 71 Электрическая плита типа ЭБЧШ

соответствует требованиям безопасности
по ГОСТ Р 52161.2.6-2006;

ГОСТ Р 51318.14.1-2006;

ГОСТ Р 51318.14.2-2006; ГОСТ Р 51317.3.2-2006;

ГОСТ Р 51317.3.3-2008 и имеет сертификат соответствия.

Номер сертификата соответствия смотрите в таблице 4.

Таблица 4

Тип плиты	Модель	№ сертификата
ЭБЧШ5-3-6.0-220 ГОСТ 14919-83	ЭП301	РОСС RU.ME71.B00772
ЭБЧШ5-4-7.0/5.5-220 ГОСТ 14919-83	ЭП411	РОСС RU.ME71.B00773
ЭБЧШ5-4-8.5/7.7-220 ГОСТ 14919-83	ЭП402	РОСС RU.ME71.B00775
ЭБЧШ5-4-8.5/7.7-220 ГОСТ 14919-83	ЭП403	РОСС RU.ME71.B00775
ЭБЧШ5-4-8.5/7.7-220 ГОСТ 14919-83	ЭП43p3	РОСС RU.ME71.B00775
ЭБЧШ5-4-9.0/8.2-220 ТУ3468-070-001186335-96	ЭП4/1э03	РОСС RU.ME71.B00774
ЭБЧШ5-4-9.5/8.5-220 ТУ3468-070-001186335-96	ЭП4/1э04	РОСС RU.ME71.B00771

12 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Дата продажи

Кем продана(наименование торговой организации)

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Подпись ответственного за приемку в эксплуатацию

Корешок гарантийного талона №1

Заменены комплектующие

Наименование ремонтной организации

Дата ремонта

Мастер

(подпись, фамилия)



МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Характер неисправности

Дата выхода из строя

Выполненные работы по устранению неисправности

Израсходованные запасные части

Дата ремонта

Пригодность к эксплуатации

Подпись владельца

Наименование ремонтного предприятия

Корешок гарантийного талона №2

Заменены комплектующие

Наименование ремонтной организации

Дата ремонта

Мастер

(подпись, фамилия)



МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Характер неисправности

Дата выхода из строя

Выполненные работы по устранению неисправности

Израсходованные запасные части

Дата ремонта

Пригодность к эксплуатации

Подпись владельца

Наименование ремонтного предприятия

13 ЛИСТОК ОТЗЫВА

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Предприятие-изготовитель поздравляет вас с удачным приобретением и выражает надежду, что ваши кулинарные способности и наше качественное изделие позволят вам радовать свою семью вкусными и полезными блюдами. Постоянно, для вашего удобства, совершенствуется конструкция плиты, улучшается дизайн и уровень комфортности.

Для улучшения изделия нам очень важно знать ваше мнение, поэтому просим направить ваши предложения по улучшению нашей продукции. Заранее благодарим вас за участие в улучшении нашей продукции и общий вклад в развитие конкурентоспособности отечественных товаров.

Просим также заполнить талон и по вашему желанию указать, была ли проведена со стороны торгующей организации предпродажная подготовка, доставка, установка, была ли сделана в гарантийном талоне отметка о дате продажи, а также сообщить цену, которую Вы заплатили за нашу плиту.

Плита электрическая, модель _____ № _____

Дата выпуска "_____" _____ 20 ____ г.

Где и когда установлена? _____

Сколько часов в день пользуетесь плитой? _____

Как часто пользуетесь жарочным шкафом? _____

Ваше мнение о работе плиты? _____

Ваши замечания и пожелания _____

Дополнительные сведения _____

«Листок отзыва», предложения и замечания просьба направлять по адресу: 618900, Пермский край, г. Лысьва, ул. Металлистов, 1, ООО «ЛМЗ-ПП»,

Отдел гарантийного обслуживания (тел. (34-249) 9-27-38);

Отдел маркетинга (тел. (34-249) 9-20-85);

Отдел продаж (тел./факс (34-249) 9-27-52, 9-27-53).

14 АДРЕСА ОРГАНИЗАЦИЙ, ОБСЛУЖИВАЮЩИХ ПЛИТЫ:

618900 г. Лысьва ул. Металлистов, 1
Бюро гарантийного обслуживания тел. (34249) 9-27-38

1. 655016, г. Абакан, ул. Др. Народов, д. 29
ООО «Сервис-Центр «Экран» тел. 23-39-27
2. 623780, г. Артемовский, Свердловская обл., ул. Куйбышева, 2а
СЦ «Мастер» тел. (34363) 2-46-65
3. 662150, г. Ачинск, Красноярский край, м-он 2, д. 6
ИП Кудрин С. Ю. тел. 3-91-51, 7-24-22, 4-42-22
4. 656011, г. Барнаул, пр. Калинина, 24 А/1
ООО «Рембыттехника» тел. (3852) 77-23-23, 77-07-01, 35-77-44
5. 656049, г. Барнаул, ул. Чернышевского, 282 б
ООО «Росбыттехника» тел. (3852) 65-15-35, 22-31-92, 65-15-45
6. 659300, г. Бийск, Алтайский край, ул. Озерная, 6 Б
ООО «Февраль» тел. (3854) 32-70-02, 35-67-40
7. 652600, г. Белово, Кемеровская обл., ул. Ленина, 18
ИП Апенков В. Д. тел. (38452) 4-41-37, 2-29-87, 2-45-83
8. 618400, г. Березники, ул. Березниковская, 63
ООО «ТАИС» тел. (3424) 26-36-66
9. 675000, г. Благовещенск, ул. Октябрьская, 162
ООО «Амурский сервисный центр» тел. 33-36-38, 33-73-98
10. 665726, г. Братск, Иркутская обл., ул. Крупской, 16 - 1002
ИП Юхнин Валерий Евлагиевич тел. (3953) 47-26-00, 47-28-47
11. 690014, г. Владивосток, Народный проспект, 43/2
СЦ «Техносервис» ИП Толстых А. В. тел. (4232) 42-90-10
12. 394016, г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, 125
ООО «Атомприбор» тел. (4732) 46-77-66, 46-00-33
13. 427436, г. Воткинск, Удмуртская респ., ул. Зверева, 6
ООО «Газовик» тел. (34145) 3-14-76
14. 427629, г. Глазов, Удмуртская респ., ул. Драгунова, 75-б
ООО «Хозяин в доме» тел. (34141) 3-79-09, 5-11-30
15. 692446, г. Дальнегорск, Приморский край, пр-кт 50 лет Октября, 146
ООО «ДальСервис» тел. (42373) 3-28-33
16. 620090, г. Екатеринбург, ул. Техническая, 34
ИП Денисенкова М. Л. СЦ «Мастер-Е» тел. (343) 77-76-108
17. 624250, г. Заречный, Свердловская обл., ул. Комсомольская, 12, оф. 13
СЦ «Мастер» тел. (34377) 7-61-08
18. 663690, г. Зеленогорск, Красноярский край, ул. Майское шоссе, 11
ООО «Рембыттехника» тел. (39169) 3-46-46, 3-75-56

19. 664047, г. Иркутск, ул. Партизанская, 46а
ООО «Комту-Сервис Центр» тел. (3952) 20-89-02, 29-10-48, 22-27-32
20. 664081, г. Иркутск, ул. Ст. Разина, 42, офис 9
ООО «Карина-Сервис» тел. (3952) 29-16-42, 38-87-96
21. 426033, г. Ижевск, ул. 30 лет Победы, 12
ООО «Сервис-Практика» тел. (3412) 59-05-88, 59-05-77
22. 426000, г. Ижевск, ул. К. Маркса, 395
ООО «Гарант-Сервис» тел. (3412) 43-70-40
23. 426000, г. Ижевск, ул. К. Маркса, 393
ООО «ДС» тел. (3412) 43-16-62, 43-50-64
24. 663614, г. Канск, Красноярский край, ул. Яковенко, 74
ООО ПКФ «Электроника плюс» тел. (39161) 3-87-90, 2-33-52
25. 650036, г. Кемерово, ул. Гагарина, 147
ООО «Энергия-Плюс» тел. (3842) 31-27-97, 31-27-72, 53-35-61
26. 650003, г. Кемерово, пр. Химиков, 23
ООО «Мастер-СИТИ» тел. (3842) 73-30-96, 51-08-10
27. 650055, г. Кемерово, пр. Кузнецкий, 83
ИП Абрамзон В. М. тел. (3842) 58-77-77, 58-55-55, 58-20-20
28. 610037, г. Киров, ул. Егоровская, д.3, кв.87
ООО «Элис Плюс» тел. (8332) 50-29-77, 25-18-66
29. 610035, г. Киров, ул. Базовая, 8
ООО «ВГК-сервис» тел. (8332) 62-11-83, 62-22-38
30. 350072, г. Краснодар, ул. Московская, 5
ИП Пузенко С. В. тел. (861) 252-12-81, 252-11-60
31. 674673, г. Краснокаменск-3, Забайкальский край, мкр. 4а, ДБ «Новинка»
ООО ЦБТ «Спектр» тел. (30245) 4-58-10, 4-50-71
32. 660121, г. Красноярск, а/я 15210
ИП Каширин В. В. тел. (3912) 32-37-78, 61-11-01
33. 660079, г. Красноярск, ул. 60 лет Октября, 172
ООО «Ю-Ком» тел. (3912) 68-98-61, 68-77-77, 63-38-90, 63-30-99
34. 660050, г. Красноярск, ул. Грунтовая, 19
ИП Иванов С. Ю. Омега-Центр тел. (3912) 94-22-54, 37-62-50
35. 385000, г. Майкоп, Респ. Адыгея ул. Курганная, 328
ИП Андрющенко А. С. СЦ Рембыттехника тел. (8772) 53-06-39, 53-13-20
36. 453850, г. Мелеуз, Республика Башкортостан, ул. Южная, 1а
ООО Центр «Забота» ТД «Забота» тел. (34764) 3-39-39, 3-50-47, 3-17-92
37. 115193, г. Москва, ул. Сайкина, д. 1/2, стр. 1
ООО «Элкор-Комплект» тел. (495) 710-16-80, 710-27-48
38. 115230, г. Москва, Каширское шоссе., д. 9, кор. 1
ОАО «Спецремэлектро» тел. (495) 113-06-52, 113-06-41, 393-23-58

39. 107589, г. Москва, ул. Красноярская, д. 11а
ЗАО СУ «Электрожилремонт» тел. (495) 469-15-39, 469-15-36
40. 183038 г. Мурманск, ул. Сафонова, д. 15а, офис 302
ИП Порохов А. О. «W.E.S» тел. (8152) 78-20-80
41. 628606, г. Нижневартовск, ул. Менделеева, 4-а
ООО «Бирюса» тел. (3466) 41-00-81
42. 423570, г. Нижнекамск, Республика Татарстан, пр-т Вахитова, 2-224
ИП Ефимов А. В. тел. (8555) 31-37-66, 42-87-46, 43-16-74
43. 654007, г. Новокузнецк, Кемеровская обл., пр. Кузнецкстроевский, 44
ООО «МВ-Сервис» тел. (3843) 46-94-00, 53-83-05
44. 630007, г. Новосибирск, ул. Фабричная, 16
ООО «Рембыттехника» тел. (3832) 23-15-28, 23-17-30
45. 630082, г. Новосибирск, а/я 17, ул. Жуковского, 102, оф. 512
ООО «Техносфера» тел. (383) 203-26-26, 203-26-27, 363-38-26, 363-38-27
46. 630082, г. Новосибирск, а/я 12
ООО «ТД РосТехника» тел. (383) 236-23-16, 236-23-17, 263-23-18
47. 398042, г. Липецк, ул. Универсальный проезд, 14
ООО «Полюс-Сервис» тел. (4742) 22-48-01, 22-20-33, 31-08-07
48. 644024, г. Омск, ул. 10 лет Октября, 43
ООО «Технология» тел. (3812) 37-21-22
49. 614107, г. Пермь, ул. Лебедева, 8
ООО «Мария-М» тел. (3422) 63-02-22, 63-03-27, 63-11-34, 63-11-16
50. 614015, г. Пермь, Ш. Космонавтов, 111, корп. 6 оф. 235
ООО «Привод-Р» тел. (3422) 20-18-81, 20-18-87
51. 653039, г. Прокопьевск, Кемеровская обл., пр-т Гагарина, 41
ООО ТД «Форум» тел. (3846) 69-30-61, 69-29-37
52. 658224, г. Рубцовск, Алтайский край, ул. Комсомольская, 188
ЗАО «Геркулес» тел. (38557) 2-93-22, 65-82-24, 2-93-34
53. 658204, г. Рубцовск, Алтайский край, ул. Октябрьская, 115
ООО «БИО» тел. (38557) 2-30-93
54. 658223, г. Рубцовск, Алтайский край, ул. Оросительная, 221
ИП Сушко А. А. тел. (38557) 4-52-68, 4-34-01
55. 194017, г. Санкт-Петербург, ул. Дрезденская, д.4, корп. 1
ООО «Инарис-Сервис» тел. (812) 554-38-36
56. 355045, г. Ставрополь, ул. Пирогова, д. 37, офис 11
ИП Плотников А. Ф. тел. (8652) 55-17-48, 41-23-16
57. 164504, г. Северодвинск, Архангельская обл., ул. Воронина, 31, офис 17
ООО ТТЦ «Бирюса» тел. (8184) 58-03-18, 58-43-77
58. 676351, п. Серышево, Амурская обл., ул. Ковалёва, 10
ИП Токарев Ю. А. тел. (41642) 2-34-44, 2-30-24

59. 692245, г. Спасск-Дальний, Приморский край, ул. Парковая, д. 19, кв. 9
ИП Чуприна Ю. Е. тел. (42352) 2-16-46
60. 445051, г. Тольятти, а/я 2421, пр-т Московский, д. 8г
ООО «Наша Эра» тел. (8482) 77-45-55, 70-44-06
61. 634040, г. Томск, ул. В. Высотского, 31 А
ООО «ТТЦ «Северный» тел. (3822) 64-43-25, 64-48-09
62. 634027, г. Томск, пр-кт Мира, 76
ООО «Технолюкс» тел. (3822) 46-59-68, 75-29-71
63. 625026, г. Тюмень, ул. Республики, 143
ООО «Элит-Сервис» тел. (3452) 20-10-59, 95-07-17
64. 625000, г. Тюмень, ул. Первомайская, 25
ИП Шешукова Я. С. СЦ «Ваш Дом» тел. (3452) 99-49-09, 47-35-69
65. 670045, г. Улан-Удэ, пр. Автомобилистов, 5-а
ИП Голева С. Н. тел. (3012) 44-27-08
66. 670009, г. Улан-Удэ, пр-кт Одесский, 7
ИП Усачев С. В. тел. (3012) 25-72-66
67. 692503, г. Уссурийск, Приморский край, ул. Ленина, 134а
ИП Тимченко Д. В. тел. (4234) 33-74-74, 33-99-00, 33-33-33
68. 665458, г. Усолье-Сибирское, Иркутская обл., пр-кт Комсомольский, д. 52 офис 2
ИП Антохин А. В. тел. (39543) 7-11-80, 7-10-78
69. 680045, г. Хабаровск, ул. Юности, 34 «б»
ООО «Контур-Сервис» тел. (4212) 45-70-10, 45-70-11
70. 454106, г. Челябинск, ул. Куйбышева, 7
ООО «Уралжилсервис» тел. (351) 729-88-86, 798-02-02, 244-16-45
71. 672010, г. Чита, а/я 467, ул. Хабаровская, 4
ИП Бочкарев В. Г. тел. (3022) 35-13-51, 35-49-87
72. 150062, г. Ярославль, ул. С. Орджоникидзе, 35
ИП Попугаева Н. К. тел. (4852) 58-28-58, 58-29-08