



ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
**ЗЛАТОУСТОВСКИЙ
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ
ЗАВОД**

ЭЛЕКТРОПЛИТА

марка **мечта**

модели • 12-06

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МЕ 71

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы рады, что Вы приобрели электроплиту марки «Мечта» модели 12-06 (12-06-01, 12-06-02, 12-06-03, 12-06-03 С, 12-06-03 СБ, 12-06-04, 12-06-05) — (далее по тексту—электроплита) 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, жаренья, 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.)!

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

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

В настоящем «Руководстве по эксплуатации» приведены общее устройство, правила техники безопасности и приемы пользования электроплитой.

Электроплита имеет чугунные электроконфорки и жарочный электрошкаф, который комплектуется двумя трубчатыми электронагревателями (ТЭН).

Электроплита исполнений 12-06, 12-06-01 и 12-06-02 комплектуется экспресс - конфоркой. Экспресс - конфорка отличается повышенной скоростью нагрева и помечена красным кружком в центре своей рабочей поверхности.

Электроплита изготавливается в трёх цветовых решениях: белый, чёрный и из нержавеющей стали.

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Уважаемый покупатель! Вы приобрели электроплиту марки «Мечта» соответствующую электроприборам класса I, исполнения УХЛ4 ГОСТ 15150-69, изготовленную по ГОСТ 14919-83.

ПОМНИТЕ: ЭЛЕКТРОПЛИТА ЯВЛЯЕТСЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ, РАБОТАЮЩИМ ПОД НАДЗОРОМ!

ВНИМАНИЕ:

— ПРИ ПОКУПКЕ ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ПРОВЕРКИ В ВАШЕМ ПРИСУТСТВИИ ИСПРАВНОСТИ И КОМПЛЕКТНОСТИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ, РАБОТСПОСОБНОСТИ ЕЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ. ПРЕТЕНЗИИ О НЕКОМПЛЕКТНОСТИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ПРЕДПРИЯТИЕ - ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПРИНИМАЕТ ТОЛЬКО ОТ ТОРГУЮЩИХ ОРГАНИЗАЦИЙ;

— ПРИ ПОКУПКЕ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ УБЕДИТЕСЬ В НАЛИЧИИ ДАТЫ ПРОДАЖИ, ПОДПИСИ ПРОДАВЦА И ШТАМПА ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ В РАЗДЕЛЕ «СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ» И В ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНАХ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ;

— ЭЛЕКТРОПЛИТА ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ПЕРЕМЕННОГО ТОКА НАПРЯЖЕНИЕМ 220В, РАССЧИТАННОЙ НА ТОК НЕ МЕНЕЕ 25А, ЧЕРЕЗ ДВУХПОЛЮСНУЮ РОЗЕТКУ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ;

— БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОПЛИТУ НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ;

— УСТАНОВКУ ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКИ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ, ПРИ ЕЕ ОТСУТСТВИИ, ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАЗЕМЛЕНИЯ, ПРОВЕРКУ И

ПУСК В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ДОЛЖЕН ПРОИЗВОДИТЬ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ, ИМЕЮЩИХ ЛИЦЕНЗИЮ НА ПРАВО УСТАНОВКИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ ЭЛЕКТРОПЛИТ!

Самовольное или неправильное подключение электроплиты может привести к несчастному случаю, за последствия которого, предприятие-изготовитель ответственности не несет.

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

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

1.4 **ВНИМАНИЕ:** БОЛТЫ М6х30 ОТ ДЕРЕВЯННОГО ОСНОВАНИЯ УПАКОВКИ НЕ ВЫБРАСЫВАТЬ! ПРИ УСТАНОВКЕ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ОНИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ В КАЧЕСТВЕ РЕГУЛИРОВОЧНЫХ ОПОР!

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1 Общие характеристики электроплиты приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Технические характеристики электроплиты моделей:					
	12-06	12-06-01	12-06-02	12-06-03 12-06-03 С 12-06-03 СБ	12-06-04	12-06-05
1	2			3		
Тип электроплиты	ЭБЧШ 5-4-7,3/5,8-220			ЭБЧШ 5-4-6,8/5,3-220		
Номинальное напряжение, В	ГОСТ 14919-83 220			ГОСТ 14919-83 220		
Род тока	переменный			переменный		
Установленная мощность, кВт, не более	7,3			6,8		
Единовременно потребляемая мощность, кВт, не более	5,8			5,3		
Мощность электроконфорок, кВт:						
— левая ближняя	1,0			1,0		
— левая дальняя	2,0			1,5		
	экспресс-конфорка					
— правая дальняя	1,0			1,0		
— правая ближняя	1,5			1,5		
Мощность электронагревателей жарочного электрошкафа, кВт	1,8			1,8		

Продолжение таблицы 1

1	2	3
Регулирование мощности электроконфорок и электронагревателей жарочного электрошкафа	ступенчатое	ступенчатое
Регулирование температуры в жарочном электрошкафу	бесступенчатое	бесступенчатое
Внутренние размеры жарочного электрошкафа, мм: ширина x глубина x высота	400 x 420 x 290	400 x 420 x 290
Внешние размеры электроплиты, мм: ширина x глубина x высота	500 x 600 x 850	500 x 600 x 850
Масса электроплиты, кг, не более	34,5	34,5
Содержание серебра: а) в одном переключателе мощности, г	0,331385	0,331385
б) в термостате, г	0,42768	0,42768
Общее содержание серебра, г	2,085	2,085
Содержание алюминия, г	180	180
Общее содержание меди и сплавов на медной основе, г	650	650

Примечание - Исполнения электроплиты по цвету: 12-06, 12-06-03- белая, 12-06-01, 12-06-04-чёрная; 12-06-02, 12-06-05-из нержавеющей стали, 12-06-03 С-чёрная, 12-06-03 СБ-белая.

По степени защиты от пожара согласно ГОСТ 14919-83 электроплита относится к приборам типа «Х» — предназначенным для установки на полу.

По степени защиты от поражения электрическим током электроплита является электроприбором I класса (с заземлением) соответствует требованиям безопасности и имеет соответствующий сертификат.

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

3.1 Комплект поставки электроплиты представлен в таблице 2.
Таблица 2

Наименование	Количество, шт
Электроплита	1
Руководство по эксплуатации	1
Перечень сервисных центров, уполномоченных на обслуживание и ремонт электроплит	1
Решетка жарочного электрошкафа*	1
Противень	1
Колпачок	
Розетка	1
Упаковка	1

Примечание — *Модификация плиты ПЭ 12-06-03 СБ решёткой жарочного электрошкафа комплектуется по заявке потребителя

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 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, незнакомым с правилами, пользоваться прибором.

4.2 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ НАДЗОРА ЭЛЕКТРОПЛИТУ С ВКЛЮЧЕННЫМИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ;
- ДЕРЖАТЬ ИЛИ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВБЛИЗИ ВКЛЮЧЕННОЙ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИМИСЯ ВЕЩЕСТВАМИ;
- УСТРАНЯТЬ ЛЮБЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ ПРИ ВКЛЮЧЕННОЙ В ЭЛЕКТРОСЕТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТЕ И НЕОСТЫВШИХ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАХ;
- ПРОИЗВОДИТЬ КАКИЕ-ЛИБО ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ;
- ПРОВЕРЯТЬ НАГРЕВ ЭЛЕКТРОКОНФОРКОВ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЕЙ ЖАРОЧНОГО ЭЛЕКТРОШКАФА ПРИКОСНОВЕНИЕМ РУКИ;
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЬЯ.

4.3 Гарантийный и текущий ремонт электроплиты могут производить только квалифицированные специалисты сервисных центров, обслуживающих электробытовые приборы.

4.4 **ВНИМАНИЕ:** 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!

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: При использовании жарочный электрошкаф сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к электронагревателям внутри жарочного шкафа.

4.5 ВНИМАНИЕ: КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДВЕРГАТЬ ЛЮБОЙ НАГРУЗКЕ ОТКРЫТУЮ ДВЕРЦУ ЖАРОЧНОГО ЭЛЕКТРОШКАФА! ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ И РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ СТАНОВЯТСЯ ГОРЯЧИМИ, ПОЭТОМУ НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПРИСУТСТВИЯ МАЛЕНЬКИХ ДЕТЕЙ ВБЛИЗИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ!

ВНИМАНИЕ: ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ ЖАРОЧНОГО ЭЛЕКТРОШКАФА МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НИМ И ОСОБО ПРЕДУПРЕДИТЕ ДЕТЕЙ!

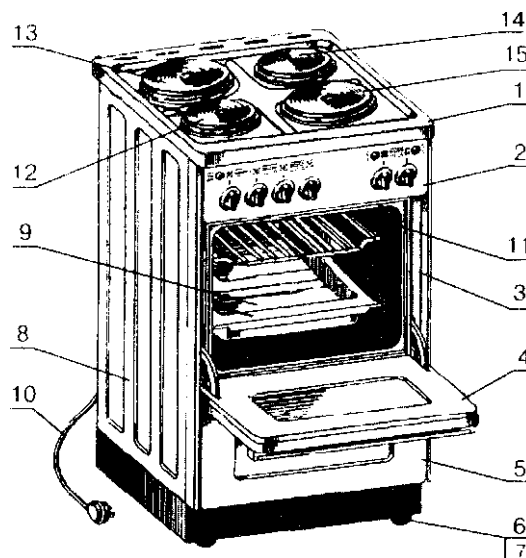
4.6 ПОМНИТЕ: ПАРОВУЮ ЧИСТКУ ПЛИТЫ НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ!

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

4 8 Запрещается устанавливать электроплиту на подставку.

5 УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

5.1 Внешний вид электроплиты в соответствии с рисунком 1.



1 — блок-плита; 2 — блок-управления; 3 — жарочный электрошкаф; 4 — дверца жарочного электрошкафа; 5 — ящик выдвижной или отсек хозяйственный; 6 — болт М6 х 30 (далее — опора регулировочная); 7 — колпачок; 8 — стенка боковая; 9 — противень; 10 — шнур соединительный; 11 — решётка жарочного электрошкафа; 12 — электроконфорка левая ближняя; 13 — электроконфорка левая дальняя; 14 — электроконфорка правая дальняя; 15 — электроконфорка правая ближняя.

Рисунок 1 — Внешний вид плиты

5.2 Электроплита выполнена в виде напольного металлического шкафа, несущей конструкцией которого является каркас.

На каркас электроплиты крепятся жарочный электрошкаф, дверца жарочного электрошкафа, блок управления, блок-плита, боковые и задние стенки, ящик выдвижной.

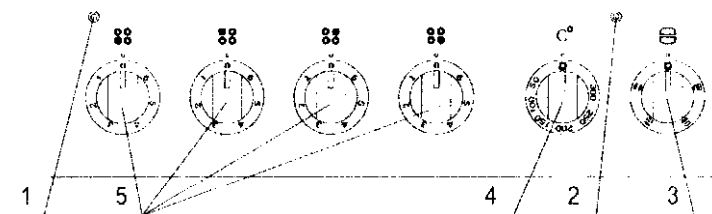
5.3 Внутри жарочного электрошкафа на боковых стенках расположены две выштамповки, позволяющие устанавливать противень и решетку жарочного электрошкафа при приготовлении блюд на желаемом уровне.

5.4 Для удобства наблюдения за приготовлением блюда внутреннее пространство жарочного электрошкафа освещается лампой подсвета, которая устанавливается на задней стенке жарочного электрошкафа.

5.5 Дверца жарочного шкафа имеет остекление термостойким стеклом, что позволяет визуально контролировать процесс приготовления блюда, не открывая ее

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.

5.7 **ВНИМАНИЕ:** ДЛЯ ИСКЛЮЧЕНИЯ ПЕРЕГРУЗОК В ЭЛЕКТРОСЕТИ В КОНСТРУКЦИИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА ПО МОЩНОСТИ, ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ЖАРОЧНОГО ЭЛЕКТРОШКАФА ПРАВАЯ БЛИЖНЯЯ ЭЛЕКТРОКОНФОРКА БЛОК-ПЛИТЫ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ, ПРИ ЭТОМ ГОРИТ СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПА ВКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК!



1 — сигнальная лампа включения электроконфорок; 2 - сигнальная лампа включения электронагревателей жарочного электрошкафа; 3 — ручка переключателя режимов работы электронагревателей жарочного электрошкафа; 4 — ручка термостата; 5 — ручки переключателей мощности электроконфорок блок-плиты.

Рисунок 2 — Панель блока управления электроплиты

Таблица 3

Условные обозначения на панели блока управления	Смысловое обозначение 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 дальней	Переключатель мощности электроконфорки правой дальней
	Включение электроконфорки правой ближней	Переключатель мощности электроконфорки правой ближней
	Включение нагревательных элементов жарочного электрошкафа и включение лампы подсветки	Переключатель режимов работы жарочного электрошкафа
	Включение термостата	Термостат

6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 Перед включением электроплиты в электрическую сеть необходимо:

а) в основание электроплиты вернуть четыре болта М6 х 30 от деревянного основания упаковки, надев на них полиэтиленовые колпачки, входящие в комплектацию;

б) шнур соединительный освободить, для чего снять нижнюю заднюю стенку (за исключением модели 12-06-03 С, 12-06-03 СБ), извлечь шнур соединительный из ящика выдвижного 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 опор, предварительно убрав ящик выдвижной, обеспечить горизонтальность рабочей поверхности блок-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 БЛОК-ПЛИТЫ И ВЫШЕ НЕ МЕНЕЕ 150 ММ!

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

6.3 Удалить антикоррозионную смазку с электроконфорок любым моющим средством для посуды.

6.4 Вставить вилку шнура соединительного в розетку.

6.5 Во время первого включения электроплиты может появиться специфический запах сгораемой 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 блок - плиты без установки посуды на минимальной мощности, а жарочный электрошкаф прогреть на максимальной мощности в течение 30 минут.

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 3.

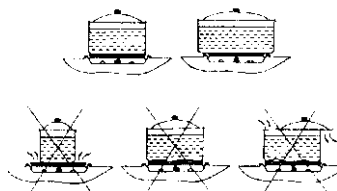


Рисунок 3

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

7.2 С помощью переключателя мощности электроконфорки, имеющего семь позиций, можно более точно регулировать нагрев электроконфорки и благодаря этому устанавливать оптимальную температуру для каждого вида приготавливаемого блюда (продукта).

Изменение потребляемой мощности электроконфорки достигается поворотом ручки переключателя мощности электроконфорки в любую сторону до фиксированного положения. Поэтому приготовление блюда рекомендуется начинать сразу с максимальной мощности с положения «б».

После закипания, или несколько раньше, необходимо переключить электроконфорку на минимальную или среднюю мощность.

За 5-10 минут до конца приготовления блюда переключатель мощности электроконфорки установить в положение «О» (отключено). Тепла разогретой электроконфорки хватит для окончательного приготовления блюда, а Вы при этом значительно сэкономите электроэнергию.

7.3 Возможные положения переключателя мощности электроконфорки, характер нагрева при этих положениях, примерный рекомендуемый перечень блюд приготавливаемых при данном нагреве электроконфорки представлены в таблице 4.

7.4 **ВНИМАНИЕ:** ЭКСПРЕСС-КОНФОРКА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ БЫСТРОГО ДОВЕДЕНИЯ ЖИДКОСТИ В ВАРОЧНОЙ ПОСУДЕ ДО КИПЕНИЯ, И СЛЕДУЕТ ИМЕТЬ В ВИДУ, ЧТО ОТКЛЮЧЕНИЕ ФОРСИРОВАННОЙ МОЩНОСТИ ЭКСПРЕСС-КОНФОРКИ ПРОИСХОДИТ АВТОМАТИЧЕСКИ!

7.5 При включении электроконфорок, на панели блока управления загорается сигнальная лампа, которая гаснет при отключении электроконфорок.

7.6 Для включения жарочного электрошкафа необходимо (см. рисунок 2):
а) ручкой термостата задать температуру, необходимую для приготовления блюда;

б) ручкой переключателя режимов работы жарочного электрошкафа выбрать один из режимов работы электронагревателей.

После выполнения этих операций на панели блока управления загорается сигнальная лампа включения нагревателей жарочного электрошкафа и лампа подсветки.

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

Таблица 4

Положение ручки переключателя	Характер нагрева электроконфорки	Примерный перечень рекомендуемых блюд
	Электроконфорка отключена	
	Минимальный нагрев. Поддержание температуры	Поддержание температуры готовых блюд: супов, овощное рагу
	Слабый нагрев. Поддержание температуры	Поддержание температуры готовых блюд: панирование овощей, овощное рагу, каши, жаркое
	Умеренный нагрев. Обработка в медленном режиме и подогрев	Длительная варка и жарка: рагу овощное, каши, жаркое, супы, варенье, вареный картофель
	Средний нагрев. Обработка в интенсивном режиме	Эскалопы, рубленые котлеты, супы, жареный картофель, макаронные изделия
	Сильный нагрев. Жарка в интенсивном режиме	Эскалопы, рубленые котлеты, супы, жареный картофель
	Максимальный нагрев. Обработка в мощном режиме. Доводка жидкости до кипения	Жареные котлеты, жареное мясо, яичница, лангет, кипячение молока

7.8 По достижению заданной температуры внутри жарочного электрошкафа термостат отключает жарочный электрошкаф.

При понижении температуры в жарочном электрошкафу ниже заданной, термостат автоматически включает электронагреватели.

Процесс будет повторяться автоматически до тех пор, пока жарочный электрошкаф принудительно не отключить путём поворота ручек в положение «О» (отключено) переключателя режимов работы нагревателей или термостата.

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

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

7.10 Для приготовления отдельных видов блюд и мучных изделий в жарочном электрошкафу рекомендуются режимы указанные в таблице 6.

Рекомендации по приготовлению пищи в жарочном электрошкафу являются ориентировочными. Ваш собственный опыт и вкус внесут необходимые изменения в рекомендуемые режимы.

7.11 Жарочный электрошкаф может использоваться для выпечки, жарения, тушения, стерилизации, консервации и т.п.

Мы будем рады, если наши рекомендации помогут хозяйке освоить навыки кулинарного искусства с использованием электроплиты, а хозяйке, имеющей опыт, дополнить свои знания.

Таблица 5

Положение ручки переключателя режимов работы жарочного электрошкафа	Работающий элемент жарочного электрошкафа. Характер нагрева
	Отключено
	Отключено. Горит сигнальная лампа включения электронагревателей электрошкафа жарочного и лампа подсвета
	Нижние электронагреватели жарочного электрошкафа. Средний нагрев
	Верхние электронагреватели жарочного электрошкафа. Средний нагрев
	Нижние и верхние электронагреватели жарочного электрошкафа. Максимальный нагрев

Таблица 6

Наименование блюда	Рекомендуемая температура, °C	Время приготовления, мин.
Жаркое из говядины	150 - 160	180-210
Жаркое из баранины	150 - 160	60-90
Жаркое из свинины	160 - 180	50-60
Котлеты	190	90 - 120
Цыпленок	160 - 180	60-90
Утка	185 - 200	90 - 120
Рыба	190-210	30-40
Шоколадный торт	175	35
Бисквит	140 - 160	20
Изделия из песочного теста	190-210	20
Мелкие пироги и пирожки	190- 220	25-35

7.11.1 Выпечка

Помните, что для выпечки мучных изделий жарочный электрошкаф необходимо предварительно прогреть в соответствии с рекомендациями 7.7.

Высокие торты, например, кекс в высокой форме, ставят на решетку, задвигая ее в нижние пазы. Для того чтобы, торт не подгорел сверху, следует включать нижний нагреватель.

При выпекании тортов и бисквитов средней высоты, включают верхний нагреватель и ставят в средние пазы.

При выпекании печенья и низких тортов в противне, противень задвигают в средние пазы, но здесь уже необходим верхний и нижний нагрев (по необходимости чередующийся).

Во время выпечки старайтесь лишний раз не открывать дверцу жарочного электрошкафа,

7.11 2 Жарение

В жарочном электрошкафу имеется возможность готовить любые жареные мясные блюда. Не рекомендуется в нем жарить мясо в количестве менее 1кг. Для приготовления мясных блюд в жарочном электрошкафу необходимо:

- а) жарочный электрошкаф предварительно прогреть;
- б) вымытое и слегка подсушенное мясо солят непосредственно перед тем, как поставить его в жарочный электрошкаф, т.к. мясо «вытекает»;
- в) постное мясо для жарки предварительно шпигуют салом или применяют для этого жир, кроме того, жир кладут ещё в сковородку (жирное мясо можно жарить без добавки жира);
- г) крупные куски мяса и птицы кладут на решетку и для улавливания жира подставляют противень в нижнюю часть электрошкафа;
- д) куски мяса средней величины лучше всего жарить в обычных сковородах (кроме, алюминиевых).

Температура жарения зависит прежде всего от количества и вида мяса:

- чем больше кусок мяса, тем больше требуется времени для приготовления при относительно низкой температуре (около 200 °C);
- маленькие куски мяса требуют меньшего времени для приготовления при более высокой температуре (около 250 °C);

— если жаркое становится слишком тёмным, следует добавить воды или перевести ручку термостата на более низкую температуру

7 113 Тушение

Жарочный электрошкаф особенно предпочтителен к использованию для тушения мяса, овощей, фруктов и т.п. При этом сохраняется большинство полезных питательных веществ в приготавливаемом продукте.

Подготовленное в фарфоровой или глиняной посуде блюдо ставится на решётку и задвигается с ней в нижние пазы жарочного электрошкафа, который предварительно должен быть разогрет от температуры 170°C до 220°C.

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 с высокими бортами залить воду до половины его высоты и поставить в него 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 жарочного электрошкафа.

Процесс консервирования начинается с момента начала кипения и продолжается при температуре от 180°C до 200°C: для ягод 5-10 мин; для косточковых и семечковых плодов 15-30 мин.

Перед выключением жарочного электрошкафа необходимо убедиться в том, что содержимое в банках кипит. Овощи консервируются при температуре 150°C ориентировочно в течение 30 минут.

После выключения жарочного электрошкафа необходимо дать банкам остыть в нём в течение 30 минут.

7.11.5 По окончании приготовления необходимо отключить все электроконфорки и электронагреватели жарочного шкафа.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8.1 Электроплита является электроприбором, который должен работать в течение многих лет, поэтому особое внимание уделяйте своевременной очистке загрязняющихся поверхностей и тщательному выполнению основных правил ухода за плитой:

а) не следует включать электроконфорки на максимальную мощность без посуды (без теплоотвода);

б) нельзя охлаждать электроконфорку путем установки на нее посуды с холодной водой, это может вызвать растрескивание корпуса электроконфорки;

в) не следует ставить на электроконфорку посуду с мокрым дном, так как это вызывает интенсивную коррозию ее корпуса;

г) нельзя использовать металлические щетки и скребки для очистки электроконфорок от пригоревших остатков пищи.

8.2 Рабочую поверхность электроконфорок необходимо периодически чистить, тщательно удаляя пищевые отходы.

Перед чисткой электроплита должна быть отключена от электросети

и электроконфорки необходимо охладить до комнатной температуры.

Поверхность электроконфорок следует вытирать салфеткой или губкой, смоченной в мыльном растворе, пригоревшие остатки пищи следует удалять деревянной лопаткой или палочкой.

8.3 Вымытую электроконфорку вытереть сухой салфеткой и включить на 1-2 минуты на минимальную мощность для окончательной просушки

8.4 Поверхность электроконфорок рекомендуется смазывать тонким слоем минерального масла, это предохраняет поверхность от коррозии.

8.5 Загрязненные эмалированные поверхности электроплиты необходимо очищать пастой предназначенной для чистки эмалированных поверхностей, а внутренние поверхности жарочного электрошкафа мыть мыльным или содовым раствором, после чего протереть насухо.

Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т. п.

8.6 Рекомендуется очищать внутренние поверхности жарочного электрошкафа после каждого использования, так как после многократного использования без очистки, на внутренних поверхностях образуется пригоревшая трудно смываемая пленка.

8.7 Детали электроплиты, выполненные из нержавеющей стали, рекомендуется чистить с использованием средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали. Наносите это средство с помощью влажной ткани или непосредственно на поверхность, которую надо очистить. Полируйте поверхность с использованием мягкой сухой ткани или замши.

Особое внимание нужно обратить на удаление остатков клея с металлических поверхностей от обёртки, удалённой при монтаже.

8.8 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.

8.9 Электроплита должна храниться в сухом отапливаемом помещении при температуре от +1 °С до +40 °С и относительной влажности не более 80%.

8.10 Транспортирование плит может проводиться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, в вертикальном положении, в упаковке предприятия изготовителя, и не более чем в два яруса по высоте.

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

8.11 Если по окончании срока службы электроплита подлежит утилизации путем сдачи в металлолом, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее непригодной для дальнейшего использования: обрежьте соединительный шнур, снимите электроконфорки и электронагреватели жарочного электрошкафа.

ПОМНИТЕ: ЧТО ПОПАВ В ДЕТСКИЕ РУКИ, ПЛИТА МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ.

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

Таблица 7

Возможная неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
Не горит лампа под-света жарочного электрошкафа	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 жарочного электрошкафа, и т.п.), устраняют только специалисты уполномоченных сервисных центров.

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

ВНИМАНИЕ: НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ РЕМОНТ МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ НАРУШЕНИЕ ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ, ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ ПЛИТЫ!

10 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электроплита «МЕЧТА» модель _____

номер модели _____

соответствует ГОСТ 14919-83 и признана годной к эксплуатации.

Дата выпуска _____ Смена _____

Штамп ОТК (клеймо приемщика)

Дата продажи _____

11 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует надёжную работу электроплиты при соблюдении потребителем условий эксплуатации, хранения, транспортирования и установки.

Гарантийный срок эксплуатации плиты 2 года со дня продажи. При поставке на экспорт гарантийный срок эксплуатации электроплиты 1 год. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в бытовых целях.

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 (магазина).

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

11.3 В течение гарантийного срока устранение неисправностей производится бесплатно сервисными центрами, уполномоченными на обслуживание и ремонт, имеющими двухсторонний договор с предприятием-изготовителем.

Гарантия не распространяется на лампу подсвета жарочного электрошкафа.

11.4 В случае отсутствия сервисных центров, уполномоченных на обслуживание и ремонт следует обращаться на предприятие-изготовитель, прилагая к письму гарантийный талон.

11.5 При ремонте электроплиты отрывные талоны на гарантийный ремонт заполняются и изымаются специалистом сервисного центра по гарантийному ремонту. Владелец электроплиты должен требовать заполнения корешка талона при изъятии талона на гарантийный ремонт.

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

11.7 Предприятие-изготовитель не принимает претензии на комплектность и механические повреждения плиты после её продажи.

11.8 Гарантия не распространяется:

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

11.9 В случае утери руководства по эксплуатации с талонами на гарантийный ремонт владелец электроплиты лишается права на гарантийный ремонт.

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

11.10 Гарантийные обязательства предприятия-изготовителя никак не ограничивают Ваши права, предусмотренных законодательством.

В случае, если Вы не получили удовлетворительного гарантийного обслуживания, пожалуйста, сразу же сообщите письменно или позвоните на предприятие-из- оксигель тел./факс (3513) 63-84-55 (кроме экспорта).

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

Для установки, подключения и по всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, обращаться только в специализированные сервисные центры. Информация о сервисных центрах, уполномоченных на обслуживание и ремонт, прилагается отдельным списком и входит в комплектность плиты.