



ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
**ЗЛАТОУСТОВСКИЙ  
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ  
ЗАВОД**

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

# **ЭЛЕКТРОПЛИТА**

марка **мечта**

модель **• 15 М**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



**ME 71**



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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

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

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

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

### 1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Уважаемый покупатель! Вы приобрели электроплиту марки «Мечта» модели 15М, соответствующую электроприборам класса I, исполнения УХЛ4 ГОСТ 15150-69 типа ЭТШ 5-2-3,2/2, 2-220 по ГОСТ 14919-83, класса энергоэффективности А.

Электроплиту необходимо подключать к электрической сети, рассчитанной на потребляемый ток не менее 10 А напряжением 220 В.

**ПОМНИТЕ:** ЭЛЕКТРОПЛИТА ЯВЛЯЕТСЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ, РАБОТАЮЩИМ ПОД НАДЗОРОМ!

#### **ВНИМАНИЕ:**

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

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

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

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

1.3 БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОПЛИТУ НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ!

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

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

## 2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1 Общие характеристики электроплиты представлены в таблице 1.  
Таблица 1

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

## 3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

3.1 Комплект поставки в соответствии с таблицей 2.  
Таблица 2

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

## 4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Электроплита «Мечта-15 М» соответствует требованиям безопасности и имеет соответствующий сертификат.

### 4.2 **ВНИМАНИЕ:**

ЭЛЕКТРОПЛИТА ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ЧЕРЕЗ 10-АМПЕРНУЮ ДВУХПОЛЮСНУЮ РОЗЕТКУ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ В ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ СЕТЬ ВИЗУАЛЬНО УБЕДИТЕСЬ В ИСПРАВНОСТИ СОЕДИНИТЕЛЬНОГО ШНУРА И РОЗЕТКИ!

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

### 4.3 **ПОМНИТЕ:**

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО!

ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ И ЧИСТКЕ ПРОИЗВОДИТЬ ПРИ ОТКЛЮЧЕННОЙ ЭЛЕКТРОПЛИТЕ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ!

ПАРОВУЮ ЧИСТКУ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ НЕ ИСПОЛЬЗУЮТ!

НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОПАДАНИЕ ВЛАГИ ВНУТРЬ ПЛИТЫ!

### 4.4 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**

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

ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЖАРА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.

ОСТАВЛЯТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТУ БЕЗ НАДЗОРА С ВКЛЮЧЕННЫМИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ.

ДЕРЖАТЬ ВБЛИЗИ ВКЛЮЧЕННОЙ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА.

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ЭЛЕМЕНТЫ: ВОДОПРОВОДА, ОТОПЛЕНИЯ, КАНАЛИЗАЦИИ, А ТАКЖЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СТОЯКИ.

ПРИ ВКЛЮЧЕННОЙ В ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ СЕТЬ ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПЛИТЕ И УСТРОЙСТВАМ, ИМЕЮЩИМ ЕСТЕСТВЕННОЕ ЗАЗЕМЛЕНИЕ (ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ, РАДИАТОРЫ ОТОПЛЕНИЯ, ВОДОПРОВОДНЫЕ КРАНЫ И ТРУБЫ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ТРУБЫ КАНАЛИЗАЦИИ И Т.П.).

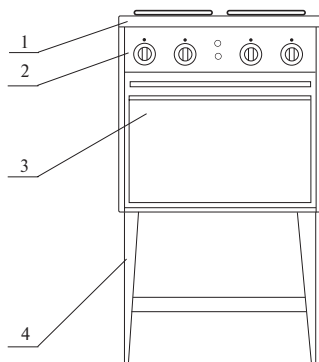
УСТРАНЯТЬ ЛЮБЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ НА ВКЛЮЧЕННОЙ В ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ СЕТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТЕ.

ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОПЛИТОЙ ЛИЦАМ, НЕ ЗНАЮЩИМ ПРАВИЛ ОБРАЩЕНИЯ С НЕЙ, И МАЛОЛЕТНИМ ДЕТЕЯМ.

ПОДВЕРГАТЬ ЛЮБОЙ НАГРУЗКЕ ОТКРЫТУЮ ДВЕРЦУ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО.

## 5 УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

### 5.1 Общий вид электроплиты в соответствии с рисунком 1.



1 — плита с электроконфорками; 2 — панель управления; 3 — электрошкаф жарочный; 4 — подставка.

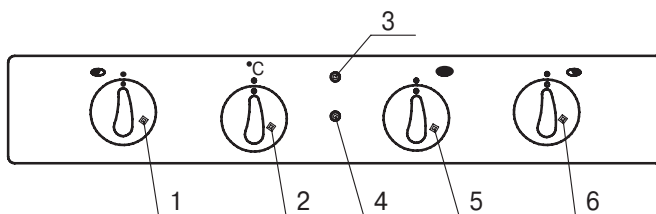
**Рисунок 1 — Общий вид электроплиты**

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

5.3 Электроплита оснащена электрошкафом жарочным позиция 3 (рисунок 1).

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

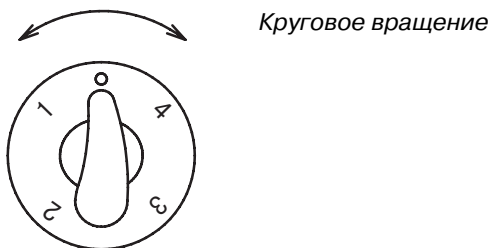
5.4 Расположение органов управления на панели управления электроплиты в соответствии с рисунком 2.



1 — пятипозиционный переключатель мощности левой электроконфорки; 2 — термостат; 3 — сигнальная лампа включения электроконфорок; 4 — сигнальная лампа включения электрошкафа жарочного; 5 — пятипозиционный переключатель мощности электрошкафа жарочного и включения лампы подсвета; 6 — пятипозиционный переключатель мощности правой электроконфорки.

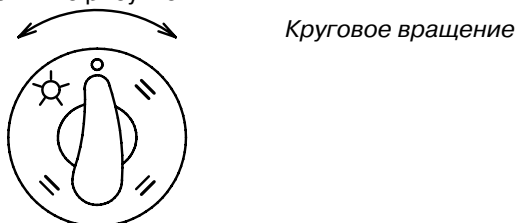
**Рисунок 2 — Панель управления**

5.4.1 Ручка переключателя мощности электроконфорок в соответствии с рисунком 3.



**Рисунок 3**

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

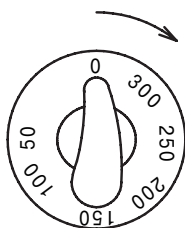


**Рисунок 4**

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

**ВНИМАНИЕ!**





Вращение по часовой стрелке



**Рисунок 5**

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

Таблица 3

Условное обозначение символов	Смысловое значение символов	Принадлежность к органу управления
	Включение левой электроконфорки	Переключатель мощности нагрева электроконфорки левой
	Включение правой электроконфорки	Переключатель мощности нагрева электроконфорки правой
	Включение электрошкафа жарочного	Переключатель мощности и выбор режима работы электронагревателей электрошкафа жарочного
	Включение термостате и установка температурного режима	Термостат

## 6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 Перед включением электроплиты в электрическую сеть необходимо установить электроплиту в месте, удобном для пользования, на расстоянии не менее 150 мм от стены помещения до боковой стенки электроплиты и закрепить в соответствии с рисунком 6.

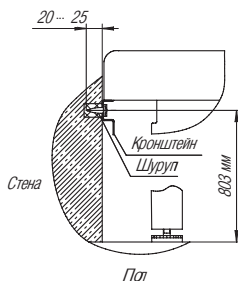


Рисунок 6

**ВНИМАНИЕ:** ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ БЕЗ ЗАКРЕПЛЕНИЯ!

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

**Примечание** — При эксплуатации электроплиты без подставки, установить ножки (пяты, опоры) в крайние угловые отверстия днища.

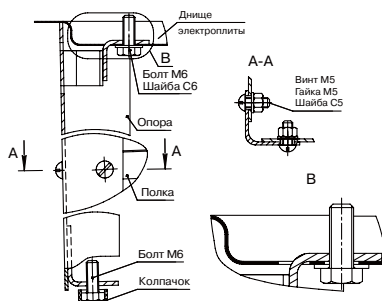
6.2 Установите ручки переключателей мощности и термостат в нулевое положение.

6.3 Вставьте вилку шнура соединительного в розетку.

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

Электрошкаф жарочный, разогреть до максимальной температуры, не загружая его, выдержать при таких режимах в течение 30 минут. Запах из помещения удалить проветриванием. Испаряющиеся вещества не являются вредными для здоровья.

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



**Рисунок ба — Сборка подставки**

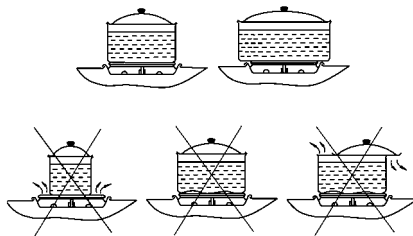
## **7 ПОРЯДОК РАБОТЫ**

7.1 ДЛЯ СНИЖЕНИЯ РАСХОДА ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ, УСКОРЕНИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ ЭЛЕКТРОКОНФРОК РЕКОМЕНДУЕТСЯ:

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

— пользоваться посудой, имеющей плоское и ровное дно диаметром равным или несколько большим диаметра электроконфорки в соответствии с рисунком 7;

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



**Рисунок 7**



7.2 Изменение потребляемой мощности электроконфорок достигается поворотом ручки (рисунок 3) переключателя мощности в любую сторону до фиксированного положения и соответствует значениям, указанным в таблице 4.

Таблица 4





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

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

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

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

Таблица 5

Условное обозначение на ручке	Потребляемая мощность нагревателями электрошкафа жарочного, Вт	Режим нагрева
0	0	Отключено
	0	Отключено (горит лампа подсвета)
	600	Нагрев снизу (верхний электронагреватель не работает)
	600	Нагрев сверху (нижний электронагреватель не работает)
	1200	Максимальный нагрев одновременно снизу и сверху

7.6 Температура в электрошкафу жарочном, необходимая для приготовления того или иного продукта, поддерживается термостом (рисунок 5), от 50 до 300 °С.

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

При достижении внутри электрошкафа жарочного заданной температуры термостат отключает электропитание. Лампочка, сигнализирующая о работе нагревателей электрошкафа, отключается. После снижения температуры внутри электрошкафа жарочного ниже заданной, термостат включает электропитание и лампочка включается.

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

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

С целью исключения перегрузок в электрической сети в электроплите предусмотрена блокировка, при включении электрошкафа жарочного правая электроконфорка автоматически отключается, но горит сигнальная лампа включения электроконфорок.

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

Таблица 6

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

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

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

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

#### 7.8.1 Выпечка.

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

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

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

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

Необходимо обратить внимание на следующее:

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

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

### **7.8.2 Жарение.**

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

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

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

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

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

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

### **7.8.3 Тушение.**

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

Подготовленное в фарфоровой или глиняной посуде блюдо ставится на решётку и задвигается с ней в нижние направляющие электрошкафа жарочного, который предварительно разогрет до температуры 170...200 °С. Процесс тушения производить при постоянной температуре. При тушении овощей в блюдо добавляют небольшое количество воды. Для сохранения большего количества питательных веществ время тушения должно быть минимальным и достаточным.

## 8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

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

По окончании срока службы электроплита подлежит утилизации путём сдачи в металлолом.

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

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

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

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

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

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

ТЭН — трубчатый электронагреватель

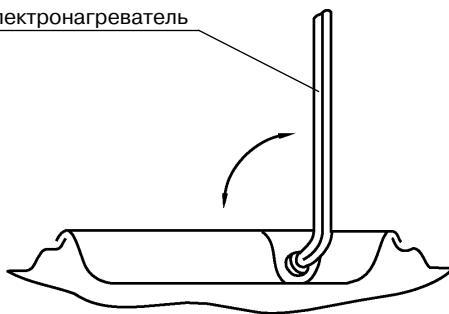


Рисунок 8

## 9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

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

Таблица 7

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

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

2 Замену поврежденного шнура соединительного производят специалисты уполномоченных сервисных центров. Шнур соединительный (специальный) можно приобрести в гарантийных мастерских или на предприятии-изготовителе.

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Чтобы избежать опасности поражения электрическим током при замене лампы, убедитесь, что электроплита выключена.

## 10 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электроплита ЭТШ 5-2-3, 2/2, 2-220 соответствует ГОСТ 14919-83.

Дата выпуска \_\_\_\_\_ Смена \_\_\_\_\_

Штамп ОТК (клеймо приёмщика)

Цена договорная

Продана \_\_\_\_\_ Дата продажи \_\_\_\_\_  
наименование предприятия торговли

## 11 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие электроплиты требованиям ГОСТ 14919-83 при соблюдении потребителем условий эксплуатации, хранения, транспортирования и установки.

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

Данная гарантия распространяется только на изделия, использующиеся в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях.

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

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

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

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

Гарантия не распространяется:

— на отказы и неисправности, вызванные транспортными повреждениями, небрежным обращением или плохим уходом;

— на неисправности, которые вызваны независящими от производителя причинами, такими как перепады напряжения питания, явления природы и стихийные бедствия;

— на царапины, трещины или аналогичные механические повреждения возникшие в процессе эксплуатации;

— на лампу подсвета электрошкафа жарочного.

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

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

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

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

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

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

Электроплита должна быть заземлена. Незаземленная электроплита является потенциально опасной.

Предприятие-изготовитель не несет 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 об уполномоченных на обслуживание и ремонт сервисных центрах прилагается отдельным списком и входит в комплектность электроплиты.

Изготовитель: ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
«ЗЛАТОУСТОВСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»  
(ОАО «ЗЛАТМАШ»)

Парковый проезд, 1, г. Златоуст,  
Челябинская область, Россия, 456208

**КОРЕШОК ТАЛОНА № 1**  
на гарантийный ремонт

Изыятый « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Исполнитель \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество

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

**ТАЛОН № 1**

на гарантийный ремонт электроплиты марки «Мечта»  
ЭСТШ 5-2-3,2/2,2-220 ГОСТ 14919-83 модель 15М

Дата изготовления \_\_\_\_\_

Продана магазином \_\_\_\_\_  
наименование и номер

\_\_\_\_\_   
магазина и его адрес

Дата продажи \_\_\_\_\_

Штамп магазина \_\_\_\_\_  
личная подпись продавца

Выполнены работы \_\_\_\_\_

**Исполнитель**

**Владелец**

\_\_\_\_\_   
фамилия, имя, отчество

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
наименование сервисного центра, выполнившего ремонт

\_\_\_\_\_   
и его адрес

М.П. \_\_\_\_\_   
должность и подпись руководителя сервисного центра,  
выполнившего ремонт

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

**ТАЛОН № 2**

на гарантийный ремонт электроплиты марки «Мечта»  
ЭСТШ 5-2-3,2/2,2-220 ГОСТ 14919-83 модель 15М

Дата изготовления \_\_\_\_\_

Продана магазином \_\_\_\_\_  
наименование и номер

\_\_\_\_\_   
магазина и его адрес

Дата продажи \_\_\_\_\_

Штамп магазина \_\_\_\_\_  
личная подпись продавца

Выполнены работы \_\_\_\_\_

**Исполнитель**

**Владелец**

\_\_\_\_\_   
фамилия, имя, отчество

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
наименование сервисного центра, выполнившего ремонт

\_\_\_\_\_   
и его адрес

М.П. \_\_\_\_\_   
должность и подпись руководителя сервисного центра,  
выполнившего ремонт

**КОРЕШОК ТАЛОНА № 2**  
на гарантийный ремонт

Изыятый « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Исполнитель \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество

