



ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
**ЗЛАТОУСТОВСКИЙ
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ
ЗАВОД**

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

ЭЛЕКТРОПЛИТА

марка **мечта**

модель • 12-03

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ME 71



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы рады, что Вы приобрели электроплиту «Мечта» модели 12-03 нашего производства

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

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

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

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

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

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Уважаемый покупатель! Вы приобрели электроплиту марки «Мечта» модели 12-03, соответствующую электроприборам класса I, исполнения УХЛ4 ГОСТ 15150-69 типа ЭБТШ 5-4-5,8-220 по ГОСТ 14919-83, класса энергоэффективности А.

Электроплиту необходимо подключать к электрической сети, рассчитанной на потребляемый ток не менее 25 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 совершенствованию электроплиты.

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

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

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

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

3.1 Комплект поставки в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

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

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4*1 Электроплита «Мечта» модели 12-03 соответствует требованиям безопасности и имеет соответствующий сертификат.

4.2 При работе с любыми электрическими приборами помните о некоторых основных правилах:

- не касайтесь приборов мокрыми руками;
- 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.

4.3 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ НАДЗОРА ЭЛЕКТРОПЛИТУ С ВКЛЮЧЕННЫМИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ;

ДЕРЖАТЬ ИЛИ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВБЛИЗИ ВКЛЮЧЕННОЙ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИМИСЯ ВЕЩЕСТВАМИ;

УСТРАНЯТЬ ЛЮБЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ НА ВКЛЮЧЕННОЙ В ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ СЕТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТЕ И НЕОСТЫВШИХ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАХ;

ПРОИЗВОДИТЬ КАКИЕ-ЛИБО ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ;

ПРОВЕРЯТЬ НАГРЕВ ЭЛЕКТРОКОНФОРКОВ И НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ЖАРОЧНОГО ЭЛЕКТРОШКАФА ПРИ КОСНОВЕНИИ РУКИ;

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЬЯ.

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

4.4 **ВНИМАНИЕ.** ГАРАНТИЙНЫЙ И ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ МОГУТ ПРОИЗВОДИТЬ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ СПЕЦИАЛИСТЫ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ, УПОЛНОМОЧЕННЫХ НА ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ ЭЛЕКТРОПЛИТОК!

ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ НЕИСПРАВНОСТИ В ЭЛЕКТРОПЛИТЕ, НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ЕЁ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ. НЕИСПРАВНАЯ ЭЛЕКТРОПЛИТА НЕ МОЖЕТ ОБЕСПЕЧИВАТЬ ЗАЛОЖЕННЫХ В ЕЁ КОНСТРУКЦИЮ ТРЕБОВАНИЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ЯВЛЯЕТСЯ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНОЙ!

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

4.5 **ПОМНИТЕ:** ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРОШКАФ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ЖАРОЧНОГО ЭЛЕКТРОШКАФА!

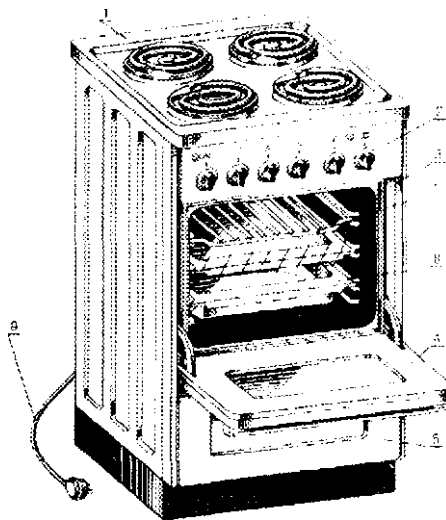
ПАРОВУЮ ЧИСТКУ ПЛИТЫ НЕ ИСПОЛЬЗУЮТ!

4.6 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.

4.7 ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТУ НА ПОДСТАВКУ.

5 УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

5.1 Общий вид электроплиты в соответствии с рисунком 1.



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

Рисунок 1 — Общий вид электроплиты

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

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

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

5.3.1 Жарочный электрошкаф оснащён двумя видами электронагревательных элементов: ПЭНами (плоскими электронагревателями) или ТЭНами (трубчатыми электронагревателями) в зависимости от комплектации. ПЭНы установлены с наружной стороны жарочного электрошкафа, а ТЭНы: верхний - внутри жарочного электрошкафа, нижний — снаружи жарочного электрошкафа. ПЭНы и ТЭН, устанавливаемые с наружной стороны жарочного электрошкафа изолированы от окружающей среды теплоизоляционными экранами.

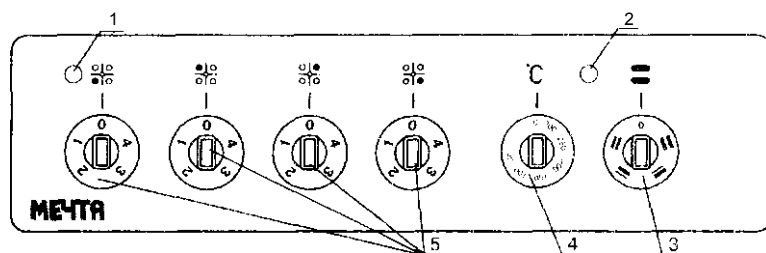
5.3.2 Внутри жарочного электрошкафа на боковых стенках расположены две выштамповки, позволяющие устанавливать противень и решетку жарочного электрошкафа при приготовлении блюд на желаемом уровне.

5.3.3 Для удобства наблюдения за приготовлением блюда внутреннее пространство жарочного электрошкафа освещается лампой подсвета, которая включается и отключается одновременно с включением и отключением жарочного электрошкафа переключателем мощности и устанавливается на задней стенке жарочного электрошкафа.

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

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

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



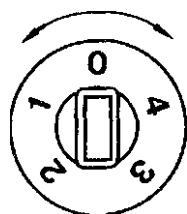
1 — сигнальная лампа включения электроконфорок; 2 — сигнальная лампа включения электронагревателей жарочного электрошкафа; 3 — пятипозиционный переключатель мощности жарочного электрошкафа; 4 — ручка термостата; 5 — ручки переключателей мощности электроконфорок.

Рисунок 2 — Панель блока управления

Таблица 3

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

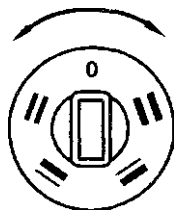
5.6.1 Ручка переключателя мощности электроконфорок в соответствии с рисунком 3.



Круговое вращение

Рисунок 3

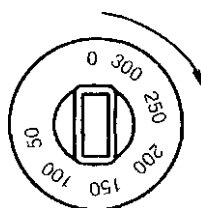
5.6.2 Ручка переключателя мощности нагревателей жарочного электрошкафа в соответствии с рисунком 4.



Круговое вращение

Рисунок 4

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



Вращение по часовой стрелке

Рисунок 5

6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 Перед включением электроплиты в электрическую сеть необходимо:

а) в основании электроплиты вернуть 4 болта М 6х30 от деревянного основания упаковки, надев на них полиэтиленовые колпачки, входящие в комплектацию;

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

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

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

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

6.3 Вставьте вилку шнура соединительного в розетку.

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

Для быстрого удаления запаха и испарения влаги (возможно скопившейся во время транспортирования и хранения) необходимо в течение 1 часа прогреть электроконфорки плиты без установки посуды на минимальной мощности, а электрошкаф жарочный прогреть на максимальной мощности в течении 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 6.

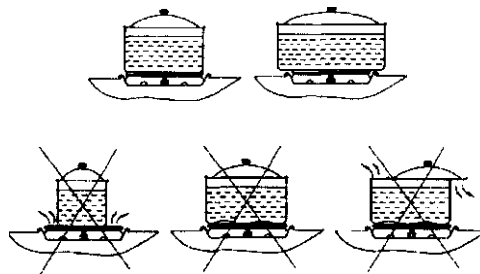


Рисунок 6

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

Таблица 4

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

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

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

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

7.6 Управление работой жарочного электрошкафа осуществляется с помощью:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 5

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

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

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.

Таблица 6

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

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

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

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

7.10 1 **Выпечка.**

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

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

При некоторых специальных процессах выпекания и жарения в передней части жарочного электрошкафа 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.

7.10.2 Жарение.

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

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

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

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

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

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

7.10.3 Тушение.

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

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

7.10.4 Консервирование.

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

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

Процесс консервирования начинается с момента начала кипения и продолжается при температуре 180...200 °С: для ягод 5-10 мин, для косточковых и семечковых плодов 15-30 мин. После чего выключить электрошкаф и дать охладиться вместе со шкафом около 30 минут. Перед выключением необходимо убедиться в том, что содержимое банок находится в кипящем состоянии. Овощи консервируются при температуре 150 °С ориентировочно в течение 30 минут.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.6 Для чистки поддона электроконфорки необходимо ТЭН повернуть в вертикальное положение (в соответствии с рисунком 7), снять крестовину. ТЭН удерживать в вертикальном положении до окончания очистки, после чего установить крестовину и повернуть ТЭН в рабочее положение.

ТЭН — трубчатый электронагреватель

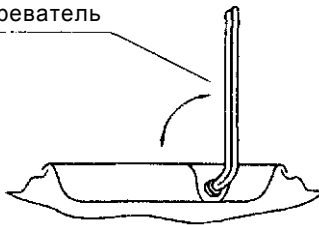


Рисунок 7

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

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

Таблица 7

Возможные неисправности	Вероятная причина	Метод устранения
Не горит лампа подсвета 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

Примечание — 1 Неисправности, вызванные отказом (не работает электроконфорка, не работают нагреватели жарочного электрошкафа, отсутствует электропитание, вышли из строя переключатели мощности и т.п.), устраняют только специалисты уполномоченных сервисных центров предприятий, обслуживающих электробытовые приборы.

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

ВНИМАНИЕ: Неквалифицированный ремонт может вызвать нарушение электробезопасности, пожарной безопасности и технических параметров электроплиты!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Убедитесь что электроплита отключена, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током!

10 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электроплитка ЭБТШ 5-4-5,8-220 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, используемые в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях, иначе гарантийный срок составляет 6 месяцев с момента приобретения.

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

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

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

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

Гарантия не распространяется:

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

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

— на лампу подсвета жарочного электрошкафа.

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 (кроме экспорта).

Электроплита должна быть заземлена. Незаземленная электроплита является потенциально опасной.

Производитель 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 плиты