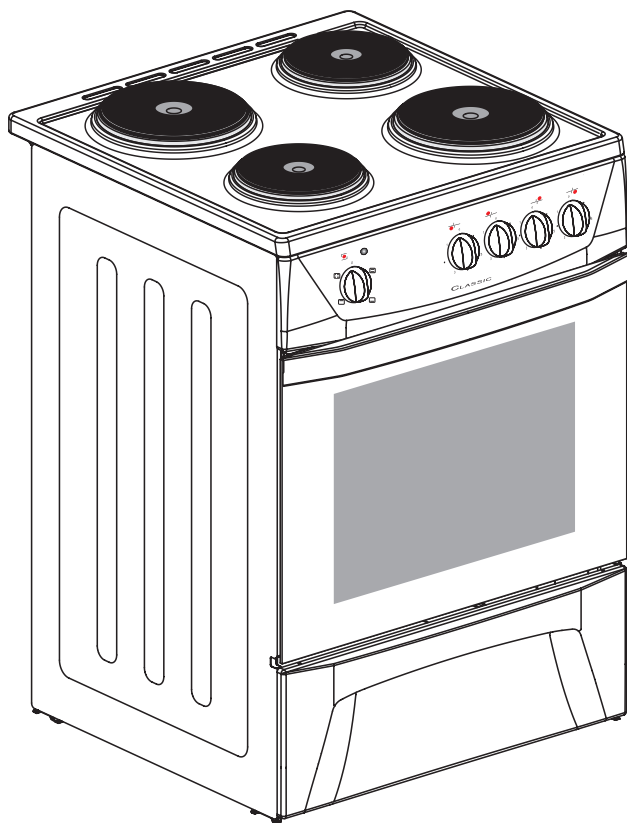


CLASSIC

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРОПЛИТА Бытовая тип ЕМ



АЯ 09

ЧАЙКОВСКИЙ ЗАВОД
ГАЗОВОЙ АППАРАТУРЫ

Электроплита бытовая тип ЕМ соответствует требованиям ТУ3468-010-53500398-2006, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

Оснащенность моделей плит.....	на обложке
1.Важные рекомендации.....	2
2.Требования безопасности.....	2
3.Установка.....	4
4.Подключение.....	4
5.Устройство.....	5
6.Стиль.....	5
7.Комплектность.....	5
8.Характеристики.....	6
8.1. Технические характеристики.....	6
8.2. Эксплуатационные характеристики.....	6
9.Панель управления.....	6
10.Электроконфорки стола.....	7
10.1. Описание режимов работы электроконфорок.....	7
10.2. Использование стола с чугунными электроконфорками.....	7
11.Жарочный шкаф.....	8
11.1. Управление и установка температуры жарочного шкафа.....	8
11.2. Возможные режимы работы жарочного шкафа и их символы.....	8
12.Рекомендации.....	9
12.1. По использованию электроконфорок стола.....	9
12.2. По использованию жарочного шкафа.....	9
12.2.1. При приготовлении пирогов.....	10
12.2.2. При приготовлении мяса и рыбы.....	10
13.Уход за плитой.....	11
14.Если что-то не так.....	14
15.Транспортирование и хранение.....	15
16.Утилизация.....	15
17.Реквизиты завода.....	15
Информация на казахском языке.....	16

1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому приобретенная Вами плита может несколько отличаться от рисунков и обозначений, приведенных в данном Руководстве по эксплуатации.



При покупке снимите упаковку и убедитесь, что электроплита (далее по тексту - плита) не повреждена, оснащенность соответствует таблице на обложке данного руководства по эксплуатации, укомплектована и в гарантийных обязательствах ГО 01-08 торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийные талоны 1, 2, 3.

- Внимательно прочтите данное руководство, содержащее важную информацию по установке, правильному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- При подключении плиты проверьте заполнение свидетельства установки и наличие штампа организации, проводившей подключение плиты.
- Неправильно подключенная плита не обеспечит надежную и безопасную работу и может привести к несчастному случаю, а также лишит Вас возможности гарантийного обслуживания.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

■ *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, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.*

- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с электрическими приборами и внимательно изучить данное руководство.
- Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
- Запрещается пользоваться плитой, если характеристики электрической сети не соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке, расположенной на задней стороне плиты.

Внимание! Модели плит выполнены по I классу защиты от поражения электрическим током и должны подключаться к розетке с заземлением.

Во избежание возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ▶ Пользоваться неисправной плитой.
- ▶ Устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т.п. поверхностям).

- ▶ Оставлять работающую плиту без присмотра.
- ▶ Использовать плиту для обогрева помещения.
- ▶ Сушить над плитой белье.
- ▶ Хранить вблизи плиты и в хозяйственном отсеке легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
- ▶ Допускать детей к работающей плите.

Внимание! Доступные части могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте близко детей.

- Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиту необходимо отключить от электросети.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- В случае возникновения пожара отключить плиту от электрической сети, вызвать пожарную службу по телефону **01** и принять меры по тушению огня.
- Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей плиты или не попал на горячую электроконфорку.
- Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.

Помните! Наиболее распространенными несчастными случаями, связанными с плитой, являются ожоги. Обычно они происходят:

- при касании горячих частей плиты
- при расплескивании кипящих жидкостей
- в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних конфорках.

- Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, пока плита работает или остывает.
- Во время работы нагревательных элементов поверхности стола и жарочного шкафа, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и особо предупредите детей, – возможны ожоги.

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, они легко воспламеняются.

Знайте! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.

- При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа

3. УСТАНОВКА

- По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «Х», предназначенным для установки на полу.
- Плита должна отстоять от мебели с левой и правой сторон не менее 20 мм.
- Плиты не следует устанавливать на подставку.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы жарочного шкафа. Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть жарочного шкафа, при приоткрытой дверце жарочного шкафа.
- Перед эксплуатацией установите плиту горизонтально.

4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Плита должна быть подключена только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания электрических плит.
- При подключении плиты необходимо убедиться, что характеристики электрической сети соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке плиты.
- Необходимо проверить, могут ли предохранители или автоматические выключатели и провода выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную от вновь устанавливаемой плиты.
- Электробезопасность плиты гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с действующими стандартами по безопасности.

Помните! Не рекомендуется использование переходников, сдвоенных и более розеток, удлинителей.

Помните! После установки плиты на место обязательно проверьте положение шнура питания. Он не должен располагаться рядом с нагревающимися частями плиты. Во время работы плиты задняя стенка жарочного шкафа сильно нагревается, поэтому располагайте шнур питания вне зоны нагрева.

Внимание! После установки плиты Вы можете удалить со стекла дверцы жарочного шкафа декоративные и информационные наклейки. Для этого прогрейте пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. и, зацепив уголок наклейки, удалите ее, оставшийся клеевой слой уберите с помощью уайт-спирита.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

- Плита подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 220 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.

5. УСТРОЙСТВО

ПЛИТА ЧЕТЫРЕХКОНФОРОЧНАЯ С ЧУГУННЫМИ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАМИ

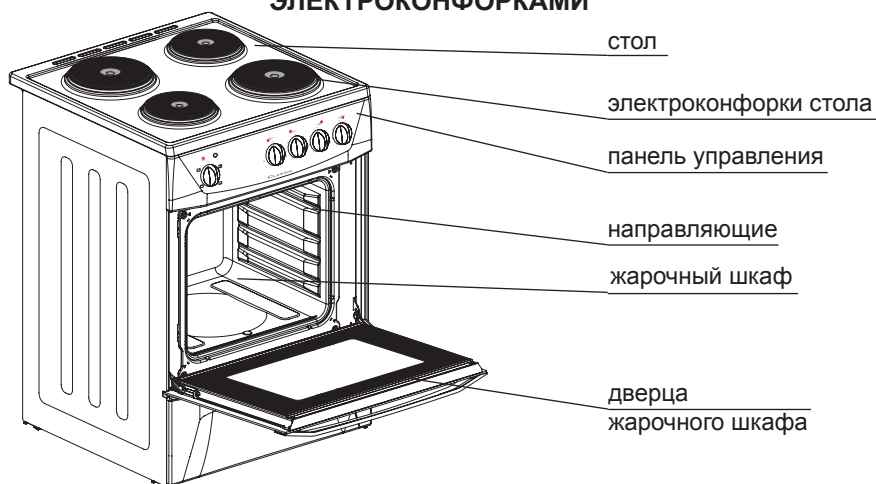


рис. 1

6. СТИЛЬ

■ Внешний вид плиты, формы видовых деталей, формы ручек управления, ручек дверцы, рисунки панели управления, стекла дверцы определяются стилем плиты, который обозначается латинскими буквами и указывается на фирменной табличке, в гарантийных обязательствах.

7. КОМПЛЕКТНОСТЬ

№ п/п	Наименование составных частей	Количество
1.	Электроплита	1
2.	Решётка жарочного шкафа	1
3.	Руководство по эксплуатации	1
4.	Гарантийные обязательства	1
5.	Упаковка	1
6.	Упор технологический	2
7.	Поддон для жаренья	1
8.	Розетка	1

8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

8.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89.

■ Число электроконфорок стола, шт	4
■ Объем жарочного шкафа, л.....	50
■ Напряжение электросети, В	220
■ Класс защиты	I
■ Класс энергоэффективности	A
■ Единоновременно потребляемая мощность, Вт.....	5500
■ Установленная мощность, Вт.....	7000
■ Габариты (ширина x глубина x высота), см.....	60x60x85
■ Масса, не более, кг	45

8.2. ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке жарочного шкафа, не более, кг.....3
- Вес продуктов с посудой, устанавливаемых на одну электроконфорку, не более, кг.....10
- Конструкция направляющих обеспечивает устойчивость, выдвинутых из духовки не менее чем на половину решетки с противнем или поддона с противнем при их равномерном нагружении массой, не более 3 кг.

9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- Панели управления отличаются в зависимости от комфортности плиты. Типовое расположение элементов управления приведено ниже:

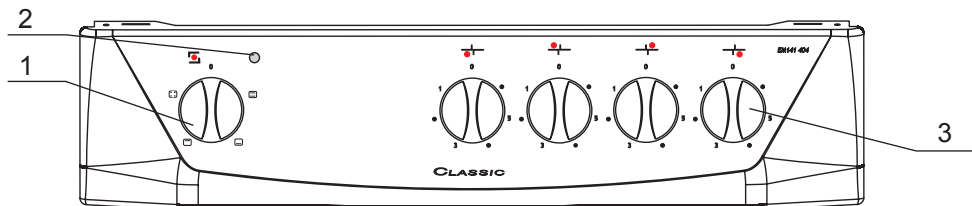


рис. 2. Панель плиты

1. Рукоятка управления переключателя режимов работы жарочного шкафа.
2. Лампочка индикации.
3. Переключатель мощности электроконфорок.

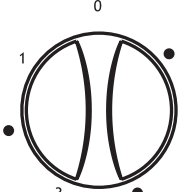
10. ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ СТОЛА

■ На рабочем столе плиты установлены электроконфорки, температура нагрева которых регулируется переключателями мощности, расположенными на панели управления.

Внимание! Плиты оснащены устройством блокировки, автоматически отключающим одну из электроконфорок (переднюю правую) при включении жарочного шкафа.

10.1. ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК

Переключатель мощности электроконфорок стола

Ручка управления с обозначением положений	Положение ручки	Режим работы электроконфорки	Рекомендации по тепловой обработке
	0	Выключено	-
	1-2	Поддержание температуры	Готовые блюда
	2-3	Обработка в медленном режиме и подогрев	Овощное рагу, каши, желе
	4	Обработка в среднем режиме, кипячение в слабом режиме	Макаронные изделия, вареный картофель, супы, варенье
	5	Обработка в интенсивном режиме	Эскалопы, рубленные котлеты, супы, жареный картофель
	6	Обработка в мощном режиме. Доводка жидкостей до кипения	Бараньи котлеты, жареное мясо, яичница, лангет, кипячение молока

■ Для включения электроконфорок необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму, вращая ее в любую сторону. При этом загорается красная сигнальная лампочка.

■ Выключение электроконфорок производится установкой ручек переключателей в положение «0».

■ Для придания покрытию электроконфорки рабочих свойств при первом включении конфорку прогрейте в течение 5 минут без посуды на максимальной мощности и охладите до комнатной температуры.

■ Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности с положения «6».

■ После закипания, или немного раньше, необходимо переключить электроконфорки на минимальную мощность в положение «1-2» или среднюю мощность в положение «3-4».

■ За 5-10 минут до конца приготовления пищи переключатель установить в положение «0». Тепла разогретой электроконфорки хватит для окончательного приготовления пищи, а Вы при этом значительно сэкономите электроэнергию.

Внимание! Не допускайте резкого охлаждения горячей электроконфорки. От пролитой на нее холодной жидкости она может потрескаться и выйти из строя.

Примечание! Потемнение ободков электроконфорок стола не является производственным дефектом и не влияет на работу плиты.

■ Чтобы электроконфорка не ржавела, не ставьте на нее кастрюли с мокрым дном и каждый раз протирайте насухо после того, как помоее стол. Если предстоит большой

перерыв в работе плиты, протрите электроконфорку бумажной салфеткой, смоченной несколькими каплями растительного масла.

11. ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ



Жарочный шкаф оборудован нижним и верхним нагревателями. Жарочный шкаф снабжен следующими принадлежностями (см.р.7):

Поддон для жаренья (эмалированный) служит для жарки, сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле;

Решетка жарочного шкафа используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях.

11.1. УПРАВЛЕНИЕ ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ

■ Выбор режима работы жарочного шкафа осуществляется установкой переключателя режимов работы в положение в соответствии с таблицей.

11.2. ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Данная плита относится к эконом - классу, что позволяет экономить электроэнергию при приготовлении пищи. Экономия достигается за счет того, что процесс тепловой обработки в основном происходит в инерционном режиме работы нагревателей, при этом общее время приготовления несколько увеличивается. Надеемся, что Ваш собственный опыт эксплуатации и оценка конкретной ситуации внесут необходимые корректировки в достижении желаемого результата.

11.3. ВОЗМОЖНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА И ИХ СИМВОЛЫ

Условное обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Режим нижнего ТЭНа	Выпечка, покрытая фруктами, сыром; разогревание готовых блюд
	Режим верхнего ТЭНа	Размораживание, подрумянивание
	Обычный режим (максимальный нагрев)	Традиционная жарка, выпечка
	«Мягкий» режим (слабый нагрев)	Размораживание, сушка грибов и ягод

■ Для включения жарочного шкафа необходимо повернуть ручку переключателя в любую сторону и установить ее на нужный режим, при этом над ручкой загорается красная сигнальная лампочка.

■ Для выключения жарочного шкафа необходимо ручку переключателя установить в положение «0», вращая ее в любую сторону, сигнальная лампочка должна погаснуть.

■ От перегрева жарочный шкаф снабжен термостатом, который автоматически включает и отключает нагреватели.



Внимание!

! Когда ставите и вынимаете блюдо из разогретого жарочного шкафа, будьте осторожны, чтобы избежать соприкосновения с нагревателями (ТЭНами).

! Не следует оставлять дверцу разогретого электрошкафа открытой более 3 минут во избежание перегрева ручек управления.

! При включении нижнего нагревателя запрещается устанавливать посуду и класть алюминиевую фольгу на дно жарочного шкафа. Это может привести к повреждению эмалевого покрытия и подгоранию пищи вследствие нарушения распределения температуры внутри жарочного шкафа.

12. РЕКОМЕНДАЦИИ

12.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК СТОЛА



Размеры посуды должны совпадать с диаметром электроконфорок для сокращения потерь тепла (рис. 3).

Пользуйтесь посудой с ровным дном — это значительно сэкономит электроэнергию.

Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.

запрещено



разрешено

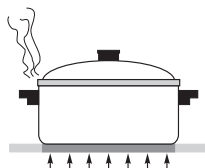


рис. 3

■ Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку. Рекомендуем использовать посуду с более толстым дном.

12.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Перед первым использованием необходимо:

- жарочный шкаф и весь комплект принадлежностей (поддон и решётку) необходимо вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить;

- прогреть пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревателей на полную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения влаги из нагревательных элементов, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. При этом в помещении может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.

■ Во время приготовления следите, чтобы противень был установлен в середине решётки, не упирался в заднюю или боковую стенки. Уберите из жарочного шкафа все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил может привести к нарушению циркуляции тепловых потоков и испортит выпечку.

■ Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда в жарочный шкаф необходимо прогреть его в течение 15 минут при максимальном нагреве.

■ Старайтесь лишний раз не открывать дверцу жарочного шкафа во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку жарочного шкафа при ее наличии.

12.2.1. При приготовлении пирогов

■ Перед выпечкой не забудьте прогреть жарочный шкаф. Консистенция теста должна быть плотной, чтобы время выпечки не затягивалось на испарение лишней влаги.

■ Перед выпечкой тесту необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.

■ Перед установкой пирога в жарочный шкаф верх пирога можно смазать взбитым яичным желтком для образования румяной корочки.

■ Если в процессе выпечки передняя или задняя часть пирога зарумяниваются сильнее, то можно развернуть противень на 180°.

■ Для равномерного зарумянивания верха или низа выпечки можно выбрать соответствующий режим работы жарочного шкафа поворотом ручки переключателя.

Общие правила:

■ **Если выпечка подгорает снизу.** Установите выпечку на один уровень выше.

■ **Если выпечка подгорает сверху.** Установите выпечку на один уровень ниже.

■ **Если выпечка «осела».** В тесте было много влаги.

■ **Выпечка не пропекается внутри.** В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и увеличьте время выпечки.

■ **Как проверить готовность выпечки?** Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните выпечку в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста - выпечка готова. Чтобы использовать остаточное тепло жарочного шкафа, выключите его и оставьте выпечку доходить еще минут 5.

■ **Если выпечка не отделяется от противня.** Выпечку легче будет извлечь, если горячий еще противень поставить на мокрое холодное полотенце. При следующей выпечке обильней смажьте противень маслом и посыпьте панировочными сухарями или подобными продуктами.

12.2.2. При приготовлении мяса и рыбы

■ Универсальное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем дольше время

приготовления.

- Запекать мясо можно в жаростойкой посуде с низкими краями или на противне.
- Если при протыкании куска мяса вилкой не вытекает красный сок - мясо готово.
- Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленным жиром.
- Степень готовности рыбы проверяют, осторожно приподняв край брюшка - оно должно быть белым и непрозрачным. Это правило относится ко всем видам рыб с белым мясом (кроме лосося, форели и им подобным).

Вам на заметку! Все приведённые рекомендации могут быть дополнены Вашим собственным опытом исходя из конкретной ситуации.

13. УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Помните! Перед тем как мыть, обязательно отключите плиту от электросети.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА:

- Содержите плиту в чистоте. Это сделает пищу аппетитней, процесс приготовления доставит Вам удовольствие, а плита прослужит дольше.
- Паровую чистку не использовать.

Нельзя использовать для чистки:

- Абразивные материалы (твёрдые мелкозернистые вещества).
- Чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.
- Жёсткие губки, металлические мочалки или нож для удаления загрязнений и другие грубые предметы.

Рекомендуем использовать для чистки:

- Мягкую ткань, мягкие салфетки из микрофибры.
- Специальные моющие средства, в составе которых нет вышеперечисленных веществ, жидкие моющие средства для посуды.
- Чтобы почистить или помыть стеклокерамический стол плиты, необходимо использовать жидкие моющие средства для мытья стеклокерамики.

Полезные советы:

- Стойкие и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой.
- Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.
- После пользования жарочным шкафом его необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть жарочный шкаф, пока он еще теплый. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мокрой тряпкой и удалить при помощи чистящего средства.

ПРАВИЛА УХОДА ЗА ДЕТАЛЯМИ С ЭМАЛЕВЫМ ПОКРЫТИЕМ И ОКРАШЕННЫМИ ДЕТАЛЯМИ:

- Стол плиты, панель управления и внутренняя поверхность жарочного шкафа покры-

ты силикатным эмалевым покрытием. Остальные видовые детали покрыты краской.

■ Перед применением чистящих средств следует проверить стойкость покрытия в скрытом месте на небольшом участке.

■ При чистке деталей покрытых эмалевым покрытием старайтесь следить за тем, чтобы средство не предназначенное для окрашенных поверхностей не попадало на детали покрытые краской.

■ Окрашенные поверхности являются менее стойкими к чистящим средствам, чем эмалевое покрытие, поэтому для мытья окрашенных поверхностей не применяйте моющие и чистящие вещества содержащие в своем составе растворители, абразивные материалы и щелочи >5%, во избежание повреждения покрытия с необратимыми последствиями. По окончании вымойте поверхность чистой водой и протрите насухо мягкой тканью или специальной салфеткой.

■ Для облегчения чистки Вы можете снять дверцу жарочного шкафа.

Для этого нужно (см. рис. 4А, 4Б, 4В):

1. Откинуть дверцу в горизонтальное положение. Ввести в пазы, предусмотренные слева и справа в стойках дверцы, два технологических упора (рис. 11А);
2. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока упоры не зафиксируют шарниры (рис. 11Б);
3. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров (Рис. 11В);
4. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках плиты;
5. Снять дверцу.

Предупреждение! При проведении работ со снятой дверцей ни в коем случае нельзя снимать упоры дверцы, т.к. это вызовет резкий рывок цапф шарниров, что может нанести травму. Когда моете жарочный шкаф, будьте аккуратны — не повредите резиновое уплотнение.

! 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.

■ Для проведения работ по очистке стекол дверцы жарочного шкафа Вы можете разобрать дверцу.

Для разборки дверцы жарочного шкафа необходимо:

1. Положить дверцу на ткань горизонтально внутренним стеклом вверх;
2. Отвернуть 4 винта крепления металлических профилей дверцы, поддерживая ручку от падения;
3. Разобрать дверцу и провести необходимые работы;
4. Сборку дверцы провести в обратной последовательности.

Установку дверцы производить в обратной последовательности

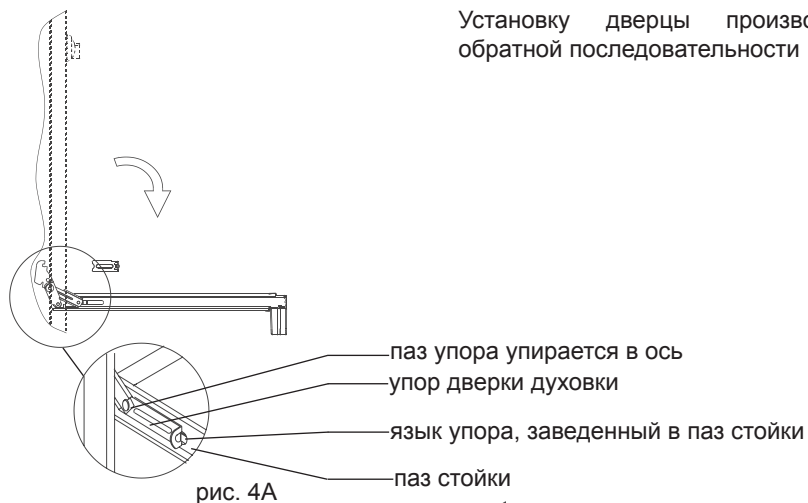


рис. 4А

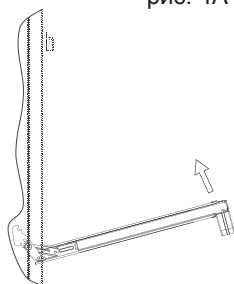


рис. 4Б

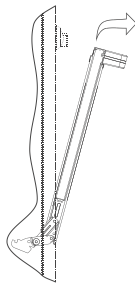


рис. 4В

14. ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не работает все электрооборудование	- плита не подключена к сети; - обрыв шнура	-*подключить плиту; -*заменить шнур питания
2. Не горит лампа подсветки жарочного шкафа	- перегорела лампа; - повреждена проводка	- заменить лампу; -*заменить проводку
3. Не нагревается электроконфорка	- повреждена электроконфорка; - поврежден переключатель; - повреждена проводка	-* заменить электроконфорка; -* заменить переключатель; -* заменить проводку
4. Не нагреваются нагреватели жарочного шкафа	- повреждены электронагреватели; - повреждены переключатели или терморегулятор; - повреждена проводка	- заменить вышедший из строя электронагреватель; - заменить переключатели или терморегулятор; - заменить проводку

* - работы выполняются сервисной службой.

15. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировать и хранить плиты необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в два яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы жарочного шкафа.
- Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть при приоткрытой дверце жарочного шкафа.

16. УТИЛИЗАЦИЯ

- Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.
 - В случае, если плита будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может быть причиной несчастного случая.
- Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания, снимите мотор вертела.

17. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

**«Чайковский Завод Газовой Аппаратуры» -
филиал ОАО «Газмаш»**

617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402

Тел.: (34241) 6-27-75, факс: (34241) 6-14-62,

сервисная служба: (34241) 7-28-88

E-mail: zga@permonline.ru

KZ

ТУ 3468-010-53500398-2006 дайындалған тұрмыстық электр плитасы ЕМ, ЕС түрі, үлгілері ЕМ141 404 талаптарға сәйкес: ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011, «Тауарларда, қадағалауға (бақылауға) жататын санитарлық-эпидемиологиялық біртұтас санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар».



Плита тек үй жағдайларда тағам дайындауға арналған. Плиталар электроқосылғыштарға жатады, электроқорғаушы 1 класспен жасалған

АЯ 09

Габариті (ені x терендігі x биіктігі), см60x60x85
Салмақ (нетто), кг аспайды45
Салмақ (брутто), кг аспайды59

Өндіруші бұйымды пайдалануға 2 жыл кепілдік береді - бұйымды жекелеп сатып алынған күннен немесе мекеме алынған күннен бастап, бұйымды орнатылғаннан кейін. Тұтынушыға бұйымды берген күннен – қызмет мерзімі 10 (он) жыл. Қызмет мерзімі біткеннен кейін, өмірге қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін (электр тогымен жарақаттау немесе изоляцияның атылуы мүмкін), тұрмыстық техникаға қадағалаған, келесі пайдалануға мүмкіндік немесе пайдаға асыру қортынды алу үшін арнайы мекемеге хабарласу керек. Берілген талаптар орындалмаған жағдайда, өндіруші жауапкершілік алмайды. Бұйымның зауыттық қаптамада іске қосылғанға дейін сақталу кепілдік мерзімі - 1 жыл.

Шығарылған күні: ГО 01-08 көрсетілген.

«Ресейде жасалған»

Өндіруші зауытының деректемесі

«Чайковский Завод Газовой Аппаратуры» - филиал ОАО «Газмаш»

617762, Ресей, Пермь аймағы, Чайковский қаласы, Советская көшесі, 45, а/ж 402

Тел.: (34241) 6-27-75, факс: (34241) 6-14-62,

сервис қызметі: (34241) 7-28-88

E-mail: zga@permonline.ru

Классификация модели плиты

Оснащение плит элементами комфортности соответствует ее модели. Конструкция плиты постоянно совершенствуется, поэтому изготовитель оставляет за собой право изменения конструкции без внесения изменений в данное руководство.

№ п/п	Элементы комфортности плиты	Модель плит
		ЕМ141 404
1.	Электроконфорки чугунные, шт. Ø 145 - N=1 кВт Ø 180 - N=1,5 кВт	2
		2
2.	Нагреватели жарочного шкафа: ТЭН - нижний - 1,2 кВт ТЭН - верхний - 0,8 кВт	+
		+
3.	Термостат	+
4.	5 - позиционный переключатель режимов работы жарочного шкафа:	+
5.	Переключатель режимов работы конфорок, шт.	4
6.	Заземление	+

Вариант исполнения Вашей плиты указан в гарантийных обязательствах в разделе «Свидетельство о приёмке».