

ООО “ТЕКА ЭНТЕРПРАЙЗ“

Российская Федерация,
610008, г. Киров, Нововятский р-он,
ул. Советская, 51/2

Плита электрическая бытовая стационарная 50x60

Руководство по эксплуатации

С001

С007

С010

К021

П108

П111

(чугунные электроконфорки)

Э061

Э062

Э063

(пирокерамические конфорки)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие указания.....	3
2. Технические данные	4
3. Комплектность	6
4. Требования безопасности.....	7
5. Устройство электроплиты	10
6. Подготовка к работе	13
7. Порядок работы.....	15
8. Работа с таймером электромеханическим и электронным	17
9. Рекомендации по приготовлению пищи	20
10. Техническое обслуживание и уход за электроплитой.....	23
11. Правила хранения и транспортирования.....	26
12. Возможные неисправности и методы их устранения	27
13. Гарантии изготовителя	29
Свидетельство о приемке и продаже	31
Талон на установку.....	31
Талон № 1 на гарантийный ремонт электроплиты.....	33
Талон № 2 на гарантийный ремонт электроплиты.....	35
Приложение 1. Сервисные центры ООО «Тека Энтерпрайз».....	37



ВНИМАНИЕ!

В СЛУЧАЕ ВЫХОДА ИЗ СТРОЯ ОТДЕЛЬНЫХ УЗЛОВ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ - (КОНФОРОК, ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ, ТЕРМОРЕГУЛЯТОРОВ, ТЭН И ДРУГИХ), ДЛЯ ЛУЧШЕЙ СОВМЕСТИМОСТИ И ПРОДЛЕНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ ИЗДЕЛИЯ, РЕКОМЕНДУЕМ ЗАМЕНЯТЬ ВЫШЕДШИЕ ИЗ СТРОЯ УЗЛЫ НА ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ПРОИЗВОДСТВА ООО «Тека Энтерпрайз».



**БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ПЛИТУ
НЕ ВКЛЮЧАТЬ!**

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели электроплиту бытовую стационарную «Rika» (далее - электроплита) и сделали правильный выбор! Выбранная Вами электроплита представляет собой изделие электробытовой техники, отвечающее современным уровню дизайна, надежности, потребительских свойств и энергосбережения. Электроплита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях: варки, жарения, тушения мясных, рыбных и овощных блюд, выпечки мучных изделий, сушки грибов, овощей, фруктов.

Используя высокотемпературный ТЭН-гриль (далее - гриль), можно приготовить шашлык, курицу и т.п.

При покупке электроплиты убедитесь в наличии в разделе «Свидетельство о приемке и продаже» настоящего руководства по эксплуатации и в гарантийных талонах:

- даты продажи;
- подписи продавца;
- штампа магазина.



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

При установке электроплиты требуйте от монтажных (строительных) организаций или сервисных центров, занимающихся установкой электроплит, заполнения талона на установку и гарантийных талонов, проверки в Вашем присутствии исправности, работоспособности и комплектности электроплиты.

1. Общие указания

1.1 Плита имеет сертификат соответствия № РОСС RU.МЕ95.В28504, выданный органом по сертификации промышленной продукции автономная некоммерческая организация «НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ МЕТРОЛОГИИ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ (СЕРТИФИКАЦИИ) «ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ» с 09.06.2011 по 31.05.2014 и соответствует требованиям ГОСТ Р 52161.2.6-2006, ГОСТ Р 51318.14.1-2006 разд. 4; ГОСТ Р 51318.14.2-2006 разд. 5, 7; ГОСТ Р 51317.3.2-2006 разд. 6, 7; ГОСТ Р 51317.3.3-2008.

1.2 *В связи с постоянным совершенствованием в конструкции электроплиты могут иметь место схемные и конструктивные изменения, не ухудшающие качество изделия.*

Предприятие-изготовитель с благодарностью рассмотрит Ваши предложения по совершенствованию электроплиты.

2. Технические характеристики

- 2.1 Номинальное напряжение, В 220
- 2.2 Род тока переменный
- 2.3 Комплектация электроплит приведена в таблице 1.

Таблица 1

Наименование модели	Комплектация
C001	3 чугунные конфорки (2-Ø145, 1 – Ø180), верхний и нижний ТЭН, термостат, гриль, выдвижной нижний ящик.
C007	3 чугунные конфорки (2-Ø145, 1 – Ø180), верхний и нижний ТЭН, термостат, откидной нижний ящик.
C010	4 чугунные конфорки (2-Ø145, 2 – Ø180), верхний и нижний ТЭН, термостат, откидной нижний ящик.
K021	4 чугунные конфорки (2-Ø145, 2 – Ø180), верхний и нижний ТЭН, термостат, гриль, выдвижной нижний ящик.
П108	4 чугунные конфорки (1-Ø145, 1 – Ø180, 1-Ø145экспресс, 1 – Ø180экспресс.), верхний и нижний ТЭН, термостат, гриль, электровентилятор, таймер, выдвижной нижний ящик.
П111	4 чугунные конфорки (2-Ø145, 2 – Ø180), верхний и нижний ТЭН, термостат, гриль, электровентилятор, выдвижной нижний ящик.
Э061	4 пирокерамические конфорки (2-Ø145, 2 – Ø180), верхний и нижний ТЭН, термостат, гриль, электровентилятор, таймер, выдвижной нижний ящик.
Э062	4 пирокерамические конфорки (2-Ø145, 2 – Ø180), верхний и нижний ТЭН, термостат, гриль, выдвижной нижний ящик.
Э063	3 пирокерамические конфорки(2-Ø145, 1 – Ø180), верхний и нижний ТЭН, термостат, откидной нижний ящик.

2.4 Установленная и одновременно потребляемая мощности электроплит приведены в таблице 2.

- 2.5 Расход электроэнергии, кВт/час, не более 6,5
- 2.6 Номинальная потребляемая мощность трубчатых электронагревателей жарочного шкафа (ТЭН), кВт:
- верхний ТЭН, кВт 0,8
 - нижний ТЭН, кВт 1,2
 - гриль, мощность не регулируется, кВт 1,5

Таблица 2

Модели электроплит	Установленная мощность, кВт, не более	Единовременно потребляемая мощность, кВт, не более
С001	7,0	5,5
С007	5,5	5,5
С010	7,0	5,5
К021	8,5	5,5
П108	9,5	6,5
П111	8,5	5,5
Э061	8,81	5,76
Э062	8,81	5,76
Э063	5,76	5,76

2.7 Регулирование температуры рабочего пространства жарочного шкафа в пределах 50...250°C бесступенчатое

2.8 Мощность электроконфорок приведена в таблице 3

2.9 Полезный объём духовки, дм³ 52,3

2.10 Класс защиты от поражения электрическим током 1

2.11 Исполнение по степени защиты от влаги и твердых предметов IP20

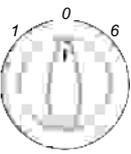
2.12 Габаритные размеры электроплиты, мм, не более
 ширина 500
 глубина 600
 высота 850

2.13 Класс энергоэффективности, в соответствии с приказом N357 от 24.04.2010 Министерства промышленности и торговли РФ, А

2.14 Масса, кг, не более 60

2.15 Срок службы плиты 10 лет. После его окончания решение о дальнейшей эксплуатации или проведении необходимого ремонта принимают ремонтные организации, производящие ремонт и техническое обслуживание электроплит по месту жительства владельца.

Таблица 3

Тип электроконфорки	Возможное расположение на рабочем столе	Внешний вид ручки переключателя мощности электроконфорки	Мощность при положении ручки переключателя мощности электроконфорки, Вт						
			0	1	2	3	4	5	6
ЭКЧ-145-1,0/220	Ближняя правая; дальняя левая		0	103	225	325	450	675	1000
ЭКЧ-180-1,5/220	Ближняя левая; дальняя правая		0	157	350	550	600	950	1500
ЭКЧЭ-145-1,5/220	Ближняя правая		0	125	250	350	900	1150	1500
ЭКЧЭ-180-2,0/220	Ближняя левая		0	185	350	650	1000	1350	2000
ПК-180/1,555/220	Ближняя левая; дальняя правая		0	170	450	460	730	1000	1555
ПК-145/1,1/220	Ближняя правая; дальняя левая		0	150	400	410	650	800	1100

3. Комплектность

3.1 Комплектность электроплит приведена в таблице 4.

Таблица 4

	С001	С007	С010	К021	П108	П111	Э061	Э062	Э063
винт регулировочный	4 шт.	—	—	4 шт.	—				
щиток	—	—	—	1 шт.	1 шт.	1 шт.	—	—	—
винт М4х12	—	—	—	2 шт.	2 шт.	2 шт.	—	—	—
гайка М4	—	—	—	2 шт.	2 шт.	2 шт.	—	—	—
шайба тарельчатая	—	—	—	2 шт.	2 шт.	2 шт.	—	—	—
пружина	—	—	—	2 шт.	2 шт.	2 шт.	—	—	—
противень эмалированный	1 шт.								
решетка	1 шт.	—	—	1 шт.	—				

Также во все модели плит входит:

Розетка	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Упаковка	1 шт.

По согласованию с заказчиком плиты могут комплектоваться стеклянной крышкой рабочего стола.

4. Требования безопасности

4.1 Электроплита относится к приборам типа “Х” и предназначена для установки на полу. Электроплиту не следует устанавливать на подставку.

4.2 Соприкасающиеся с электроплитой поверхности кухонной мебели должны выдерживать нагрев до температуры 100 °С.

4.3 Электроплита должна быть установлена таким образом, чтобы расстояние от электроплиты до стен или кухонной мебели было не менее 50 мм.

4.4 Мебель, верх которой выше рабочей поверхности стола электроплиты, а также кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.

4.5 Перед включением электроплиты в сеть убедитесь в исправности кабеля, вилки и розетки. Замену поврежденного кабеля на аналогичный производят **ТОЛЬКО СПЕЦИАЛИСТЫ СООТВЕТСТВУЮЩИХ СЕРВИСНЫХ, МОНТАЖНЫХ ИЛИ РЕМОНТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.**

4.6 Извлекать вилку из розетки разрешается только после выключения всех нагревательных элементов электроплиты.

4.7 Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

4.8 Не допускайте резкой смены температуры горячих электроконфорок, горячих зон нагрева конфорочной панели из стеклокерамики и ТЭН жарочного шкафа.

4.9 Не ставьте посуду с мокрым дном на раскаленную электроконфорку. Это может привести к образованию трещины на рабочей поверхности электроконфорки.

Образование трещины на рабочей поверхности электроконфорки в результате неправильной эксплуатации заводским дефектом не является.

4.10 Не допускайте попадания влаги внутрь электроплиты.

4.11 При включенных электроконфорках поверхность рабочего стола может сильно нагреваться. Во избежание получения ожога не прикасайтесь к поверхности рабочего стола во время приготовления пищи на электроконфорках, а также до полного остывания электроконфорок после окончания приготовления пищи.

 **4.12 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ГРИЛЕ ИЛИ ЖАРОЧНОМ ШКАФЕ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО К ЭЛЕКТРОПЛИТЕ.

 **4.13 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ КОНФОРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ ТРЕСНУЛА - ОТКЛЮЧИТЕ ЭЛЕКТРОПЛИТУ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

4.14 Опасайтесь прикосновения к электроконфоркам и нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.

 **4.15 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ НАДЗОРА ЭЛЕКТРОПЛИТУ С ВКЛЮЧЕННЫМИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ;
- ДЕРЖАТЬ ВБЛИЗИ ВКЛЮЧЕННОЙ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ЛЕГКО ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА;
- ВЛАДЕЛЬЦАМ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ПОДНИМАТЬ РАБОЧИЙ СТОЛ, СНИМАТЬ ЗАДНЮЮ СТЕНКУ, ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ;
- ПРИПОДНИМАТЬ И ПЕРЕМЕЩАТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТУ ЗА РУЧКУ ЖАРОЧНОГО ШКАФА;
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЖАРА;
- СТАВИТЬ НА ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ ПОСУДУ МАССОЙ, ПРЕВЫШАЮЩЕЙ 10 КГ;
- УДАРЯТЬ ПО КОНФОРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ;
- РОНЯТЬ ЛЮБЫЕ ПРЕДМЕТЫ НА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКУЮ ПОВЕРХНОСТЬ КОНФОРОЧНОЙ ПАНЕЛИ;
- ПРОВЕРЯТЬ НАГРЕВ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК И КОНФОРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ В МЕСТАХ РАСПОЛОЖЕНИЯ КОНФОРОК ПРИКОСНОВЕНИЕМ РУКИ;
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ТРЕЩИНЫ, СКОЛЫ НА КОНФОРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ.
- ПРИКАСАТЬСЯ ГОРЯЧЕЙ ПОСУДОЙ К ДЕКОРАТИВНЫМ ПЛАСТМАССОВЫМ КОЛПАЧКАМ, РАСПОЛОЖЕННЫМ В УГЛАХ РАБОЧЕГО СТОЛА.

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЖЁСТКИЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА И ЖЁСТКИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ГУБКИ, СЕТКИ, СКРЕБКИ ДЛЯ ЧИСТКИ СТЁКОЛ, КАКИХ-ЛИБО ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЛИТЫ. ПРИ ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИИ МОГУТ ПОЦАРАПАТЬСЯ КРАШЕННЫЕ И ЭМАЛИРОВАННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ, А ТАКЖЕ ПОЦАРАПАТЬСЯ, А В ПОСЛЕДСТВИИ ТРЕСНУТЬ СТЁКЛА ЖАРОЧНОГО ШКАФА И СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ.

- СТАВИТЬ НА НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПЛИТЫ КАКИЕ-ЛИБО ПОСТОРОННИЕ ПРЕДМЕТЫ, КРОМЕ ПОСУДЫ С ПРИГОТОВЛЯЕМЫМ ПРОДУКТОМ.

4.16 Для плиты с конфорочной панелью из стеклокерамики:

- Не рекомендуем пользоваться посудой из алюминия и алюминиевых сплавов, т. к. отсутствие в ней приготавливаемого продукта может привести к расплавлению посуды, что приведет к окончательной порче конфорочной панели из стеклокерамики.

- Стеклокерамика - это природный материал и, как и любой другой керамический материал, может иметь неровную поверхность. Возможно через зеркальную поверхность Вы обнаружите небольшие пузырьки, они не влияют ни на качество, ни на срок службы рабочей поверхности.

- Отдельные зоны нагрева могут по-разному светиться. Это зависит от технических характеристик конфорок, но никак не влияет на качество и потребительские характеристики.

- Не двигайте кастрюли и другие предметы по конфорочной панели из стеклокерамики, она может поцарапаться.

- Промойте, высушите и протрите дно кастрюли, прежде чем ставить ее на зону нагрева. Гранулы соли, сахара, песчинки могут поцарапать рабочую поверхность.

- Пользуйтесь рекомендованными средствами для ухода за электроплитой (см. п.10.13.3)

5. Устройство электроплиты

5.1 Общий вид электроплиты с конфорками с указанием основных частей показан на рисунке 5.1.



Рисунок 5.1 - Общий вид электроплиты

5.2 Рабочий стол с электроконфорками.

5.2.1 На рабочем столе размещены три или четыре электроконфорки (см. комплектацию)

5.3 Панель управления

5.3.1 Общий вид панели управления с указанием органов управления и сигнализации показан на рисунке 5.2.

5.4 Конфорочная панель из стеклокерамики.

5.4.1 Общий вид электроплиты с конфорочной панелью из стеклокерамики с указанием основных частей показан на рисунке 5.3.

5.4.2 Под конфорочной панелью из стеклокерамики располагаются 3 или 4 конфорки, в зависимости от модели. Все конфорки имеют термоограничители, которые предохраняют конфорки от перегрева.

5.4.3 Конфорки имеют обозначенные на стеклокерамической поверхности зоны нагрева.

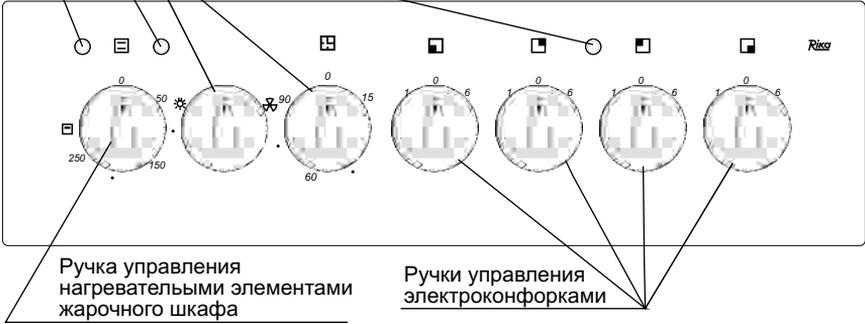
5.4.4 На передней части поверхности конфорочной панели расположены обозначения сигнальных ламп. Сами сигнальные лампы находятся под конфорочной панелью и являются индикаторами остаточного тепла в зоне конфорок.

Сигнальная лампа включения термостата

Сигнальная лампа включения ТЭНов жарочного шкафа

Ручки управления дополнительным оборудованием

Сигнальная лампа включения электроконфорок



Жарочный шкаф

Электрический жарочный шкаф (нагрев сверху и снизу)

Рабочий стол

Дальний левый нагревательный элемент

Дальний правый нагревательный элемент

Ближний левый нагревательный элемент

Ближний правый нагревательный элемент

Вспомогательное оборудование

Включение лампы освещения жарочного шкафа

Включение вентилятора (конвекции) жарочного шкафа

Таймер

Рисунок 5.2 – общий вид панели управления и условные обозначения



Рисунок 5.3 – Общий вид электроплиты с конфорочной панелью из стеклокерамики



ВНИМАНИЕ! КАЖДАЯ СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПА СООТВЕТСТВУЕТ ОПРЕДЕЛЕННОЙ КОНФОРКЕ И ЗАГОРАЕТСЯ ТОГДА, КОГДА ТЕМПЕРАТУРА В ЗОНЕ НАГРЕВА КОНФОРКИ ПОДНИМАЕТСЯ ВЫШЕ 65°С И ГАСНЕТ, КОГДА ТЕМПЕРАТУРА ОПУСКАЕТСЯ НИЖЕ 65°С, НЕЗАВИСИМО ОТ ТОГО, ВКЛЮЧЕНА КОНФОРКА ИЛИ НЕТ.

5.5 Жарочный шкаф

5.5.1 Жарочный шкаф расположен в средней части электроплиты. Общий вид жарочного шкафа показан на рисунке 6.

5.5.2 Нагрев рабочего пространства жарочного шкафа осуществляют два ТЭН, один из которых, мощностью 0,8 кВт (поз.3, рис.5.4), расположен в верхней части шкафа, второй, мощностью 1,2 кВт, под днищем шкафа (поз.8, рис.5.4).

5.5.3 В верхней части жарочного шкафа расположен гриль (поз.2, рис.5.4) мощностью 1,5 кВт (см. комплектацию).

5.5.4 Внутри жарочного шкафа на задней стенке смонтированы датчик терморегулятора жарочного шкафа (поз.4, рис.5.4) и лампа освещения рабочего пространства жарочного шкафа (поз.1, рис.5.4).

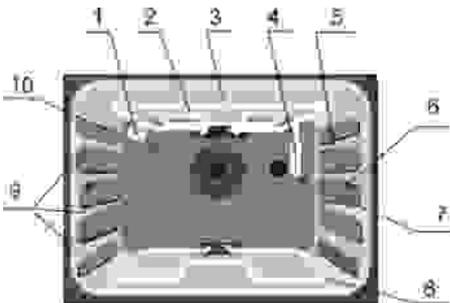


Рисунок 5.4 - Жарочный шкаф

- 1 - лампа освещения рабочего пространства жарочного шкафа;
- 2 - гриль;
- 3 - верхний ТЭН;
- 4 - датчик терморегулятора;
- 5 - направляющий паз для установки подставки под решетку или противни;
- 6 - паз;
- 7 - воронка;
- 8 - нижний ТЭН (скрыт);
- 9 - направляющие пазы для установки решетки или противней;
- 10- воронка.

5.5.5 Электроплиты моделей P108, P111, L061 оснащены электровентилятором для равномерного распределения температуры по объему жарочного шкафа (конвективный нагрев жарочного шкафа).

5.5.6 Жарочный шкаф имеет четыре пары направляющих пазов, предназначенных для установки на желаемом уровне противней или решетки.

5.5.7 Термостойкое стекло дверки жарочного шкафа обеспечивает безопасность при пользовании жарочным шкафом и позволяет визуально контролировать приготовление пищи.

5.5.8 Крепление дверки жарочного шкафа к корпусу электроплиты выполнено с помощью специальных петель, которые позволяют фиксировать ее в трех положениях: закрыто, открыто, промежуточное.

5.5.9 На передней стенке электроплиты крепятся уплотнительные

прокладки, которые предотвращают выход горячего воздуха, способствуют нормальному функционированию жарочного шкафа.

5.6 Нижний ящик.

В зависимости от модели в нижней части плиты расположен либо выдвижной либо откидной нижний ящик.

5.7 Для установки электроплиты в горизонтальное положение (при необходимости) предназначены регулировочные винты, установку которых производят при вынудом нижнем ящике.

6. Подготовка к работе

6.1 **ВНИМАНИЕ:** РАБОТЫ, ИЗЛОЖЕННЫЕ В ПУНКТАХ, ПОМЕЧЕННЫХ “*”, ВЫПОЛНЯЮТ СПЕЦИАЛИСТЫ МОНТАЖНЫХ (СТРОИТЕЛЬНЫХ) ИЛИ СЕРВИСНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ!

6.2 Установите электроплиту горизонтально, при необходимости, с помощью регулировочных винтов, устанавливаемых в основании рамы.

Для этого выньте выдвижной нижний ящик и закрутите изнутри регулировочные винты.

6.3* Поднимите рабочий стол, зафиксируйте его.

6.4* Снимите заднюю крышку.

6.5* Проверьте надежность всех контактных соединений и отсутствие касания к металлическим частям электроплиты оголенных проводов электропроводки.

6.6 Монтажная схема электроплиты может быть выполнена как в однофазном так и в трёхфазном исполнении. Подключение к плите в соответствии с рисунком 6.1.

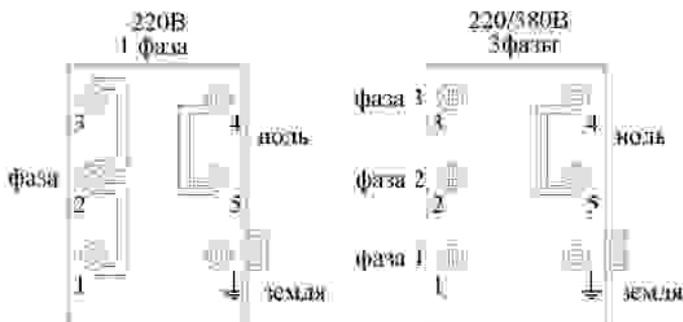


Рисунок 6.1- Подключение плиты к электрической сети

6.7* Убедитесь, что нулевые и фазные контакты на вилке и на розетке совпадают.

6.8* По окончании всех подготовительных работ установите и закрепите заднюю крышку, опустите и закрепите рабочий стол, установите щиток (см. комплектность, таблица 4) при помощи двух винтов М4х12, двух гаек, двух шайб, пружин и шайб тарельчатых в соответствии с рисунком 6.2.

6.9* Прогрейте электроконфорки подключением не более двух штук одновременно на минимальном режиме переключателя мощности электроконфорок в течение одного часа.

6.10* Для первого включения электроплиты (с целью просушки электроконфорок), чтобы не срабатывало устройство защитного отключения (УЗО), если оно установлено в цепи питания, подключите электроплиту на время прогрева к сети питания, в которой нет УЗО (отдельно оборудованное помещение), либо отключите УЗО на время прогрева электроконфорок.

После просушки электроконфорок электроплита может работать при включенном УЗО на любом режиме согласно руководству по эксплуатации.

6.11 Проверку монтажной схемы электроплиты, всех контактных соединений, подключение, опробование нагревательных и регулирующих элементов электроплиты, инструктаж потребителя производят специалисты ремонтных или монтажных организаций с соблюдением «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей».

7. Порядок работы

7.1 Включение электроконфорок

7.1.1 Включение электроконфорки Ø180 (дальней правой) для электроплит оснащённых таймером (далее ТЭМ) имеет свои особенности.

7.1.2 Если при приготовлении продукта вы не пользуетесь ТЭМ (при его наличии), поверните ручку управления ТЭМ ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до условного обозначения , для таймера электронного нажмите кнопку 4 . В вариантном исполнении плиты таймер может быть просто механический. В этом случае он не блокирует подачу питания на конфорку Ø180 или жарочный шкаф. Его функция – подача звукового сигнала через заданный промежуток времени.

7.1.3 При включении любой электроконфорки загорается сигнальная лампа включения электроконфорок.

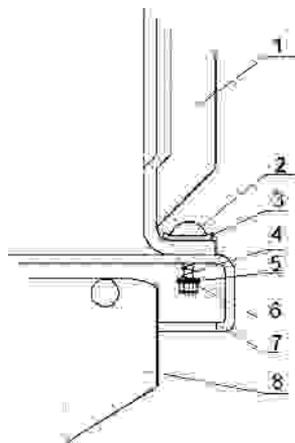


Рисунок 6.2 - Установка щитка на плиту

- 1 - щиток;
- 2 - винт М4х12;
- 3 - шайба тарельчатая;
- 4 - пружина;
- 5 - шайба;
- 6 - гайка;
- 7 - стол рабочий;
- 8 - корпус плиты.

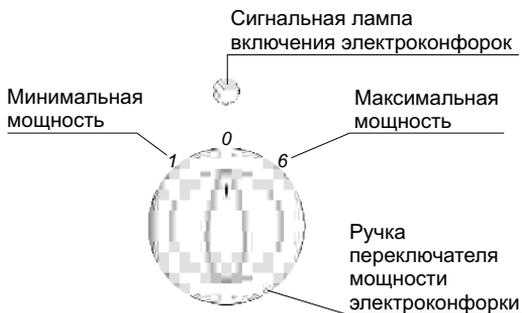


Рисунок 7.1 – Ручка управления электроконфоркой

7.1.4 Включение электроконфорок производится ручками переключателей (рис.7.1)

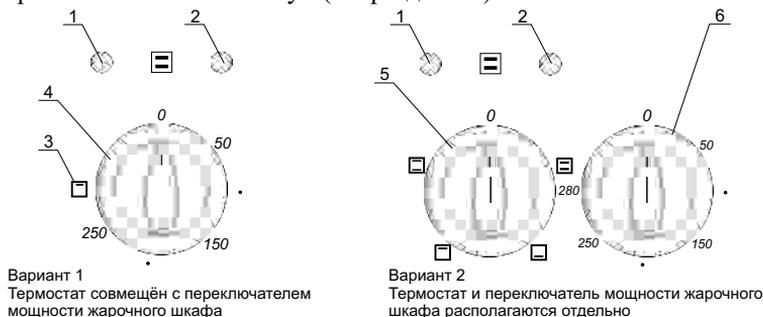
⚠ ВНИМАНИЕ: ВКЛЮЧЕНИЕ ДАЛЬНЕЙ ПРАВОЙ ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ ПРИ ВКЛЮЧЕННЫХ ТЭН ЖАРОЧНОГО ШКАФА НЕВОЗМОЖНО! Так как при включении ТЭН или гриля жарочного шкафа подача питания на электроконфорку дальнейю правую блокируется. Это сделано для снижения номинальной потребляемой мощности.

7.1.5 *Допускается вращать ручки переключателей мощности чугунных электроконфорок по часовой и против часовой стрелки, НО ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ РЕКОМЕНДУЕМ ВРАЩАТЬ РУЧКИ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ.*

7.2 Включение жарочного шкафа

7.2.1 Включение ТЭН жарочного шкафа для моделей P108, L061 имеет свои особенности, т.к. эти модели оснащены ТЭМ. Работа с ТЭМ описана в разделе 8.

7.2.2 Если при приготовлении продукта в жарочном шкафу Вы не пользуетесь ТЭМ (при его наличии), поверните ручку управления ТЭМ ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до условного обозначения , для таймера электронного нажмите кнопку 4 (см. раздел 8.6).



Вариант 1
Термостат совмещён с переключателем мощности жарочного шкафа

Вариант 2
Термостат и переключатель мощности жарочного шкафа располагаются отдельно

Рисунок 7.2 – Ручки управления нагревательными элементами жарочного шкафа

7.2.3 Вариант 1.

- Жарочный шкаф включают ручкой переключателя мощности (поз. 4, рис.7.2) ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ до выбранного значения температуры от 50 до 250°C. Ручка НЕ ИМЕЕТ КРУГОВОГО ВРАЩЕНИЯ. Для ВЫКЛЮЧЕНИЯ жарочного шкафа поверните ручку ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до цифры “0”.

- Включение ГРИЛЯ также производят ручкой переключателя мощности (поз.4, рис.7.2) ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ до условного обозначения гриля (поз.3, рис.7.2). При включении гриля температура не регулируется, нагрев приготавливаемого продукта происходит только с верхней стороны, горит только сигнальная лампа включения жарочного шкафа (поз.2, рис.7.2). Для выключения гриля поверните ручку ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до цифры “0”. Одновременное включение нагревателей жарочного шкафа и гриля невозможно..

7.2.4 Вариант 2.

- Ручкой переключателя жарочного шкафа (поз.5, рис.7.2) выберете требуемый режим:

- Нагрев сверху и снизу. Мощность 480 Вт.
- Нагрев сверху. Мощность 800 Вт.
- Нагрев снизу. Мощность 1200 Вт.
- Нагрев сверху и снизу. Мощность 2000 Вт.

- Ручкой термостата(поз.6, рис.7.2) ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ до выбранного значения температуры от 50 до 280°C. Ручка НЕ ИМЕЕТ КРУГОВОГО ВРАЩЕНИЯ. Для ВЫКЛЮЧЕНИЯ термостата поверните ручку ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до цифры “0”.

7.2.5 Сигнальные лампы жарочного шкафа. При повороте ручки переключателя жарочного шкафа (поз.4, 5, рис.7.2) загорается сигнальная лампа (поз.2, рис.7.2). При включении термостата загорается сигнальная лампа включения термостата (поз.1, рис.7.2). Когда температура в жарочном шкафу достигает заданного значения, нагреватели отключаются и сигнальная лампа включения термостата гаснет. Во время работы жарочного шкафа сигнальная лампа включения термостата периодически загорается и гаснет. Так и должно быть, поскольку температура в жарочном шкафу поддерживается на заданном значении автоматически. Сигнальная лампа включения нагревателей жарочного шкафа горит постоянно.

7.3 Дополнительное оборудование жарочного шкафа

7.3.1 Лампа освещения жарочного шкафа. В зависимости от модели плиты, лампа освещения жарочного шкафа включается либо при повороте переключателя в положение , либо одновременно с включением электрических нагревателей жарочного шкафа.

7.3.2 Электровентилятор (конвекция) электрического жарочного шкафа включается поворотом переключателя в положение . Уровень шума от работающего электровентилятора не превышает требований стандартов безопасности.

Переключатель дополнительного оборудования жарочного шкафа пятипозиционный (модели П108, П111, Э061)	
0	Дополнительное оборудование жарочного шкафа выключено
	Включена лампа освещения жарочного шкафа
	Включен электровентилятор и лампа освещения жарочного шкафа

7.4 По окончании приготовления пищи выключите все нагревательные элементы электроплиты.

8. Работа с таймером электромеханическим и электронным (для моделей П108 и Э061)

8.1 Таймер электромеханический (ТЭМ) позволяет производить отключение жарочного шкафа или электроконфорки Ø180 (дальней правой) с подачей звукового сигнала по истечении установленной выдержки времени.

8.2 ТЭМ работает в двух режимах: автоматическом и ручном.

Автоматический режим отключает жарочный шкаф или электроконфорку Ø180 с подачей звукового сигнала (звонка) через заданный промежуток времени, устанавливаемый в диапазоне от 10 до 90 минут;

Ручной режим позволяет включать и выключать жарочный шкаф или электроконфорку Ø180 непосредственно ручками переключателей мощности, минуя таймер.

8.3 Работа с ТЭМ в автоматическом режиме:

а) перед включением ТЭМ установите в жарочный шкаф и (или) на электроконфорку посуду с приготовляемым блюдом;

б) включите ручкой переключателя мощности жарочный шкаф на нужную температуру, учитывая рекомендацию раздела 7, или установите нужную мощность электроконфорки 180 ручкой переключателя мощности;

в) поверните ручку ТЭМ по часовой стрелке, установив нужную выдержку времени в пределах от 10 до 90 минут по шкале, нанесенной на панели управления.

г) установку выдержек времени менее 10 минут производите в два приема, чтобы увеличить продолжение звучания звонка:

- сначала поверните ручку ТЭМ по часовой стрелке на время 45-90 минут;

- затем поверните ручку ТЭМ против часовой стрелки до требуемого значения времени;

д) выставляя интервал времени ручкой ТЭМ не забудьте учесть время разогрева ТЭН жарочного шкафа и электроконфорки от холодного состояния (5 минут);

е) после истечения установленной выдержки времени ручка ТЭМ

вернется в нулевое положение, ТЭН жарочного шкафа, или гриль, или электроконфорка автоматически отключатся, а звонок известит об окончании тепловой обработки.

8.4 Для работы с жарочным шкафом или электроконфоркой Ø180 в ручном режиме необходимо ручку ТЭМ повернуть против часовой стрелки до условного обозначения . В этом случае можно производить тепловую обработку продуктов в жарочном шкафу или на электроконфорке Ø180 с выдержкой времени по своему усмотрению, используя рекомендации раздела 9 настоящего руководства по эксплуатации.

8.5 В вариантном исполнении плиты таймер может быть просто механический. В этом случае, его функция - подача звукового сигнала через заданный промежуток времени. Функции выключения жарочного шкафа или конфорки Ø180, как у таймера электромеханического, у механического таймера нет.

8.6 Таймер электронный



Таймер электронный предназначен для автоматического включения и выключения подключенных к нему нагревательных элементов электроплиты (электроконфорка дальняя правая, или ТЭН жарочного шкафа, или гриль), отсчета заданного промежутка времени, отсчета текущего времени, подачи звукового сигнала по окончании заданной программы.

Правила работы

Назначение кнопок:

1	 ТИМЕР	Включение таймера
2		Продолжительность приготовления
3		Окончание приготовления
4		Текущее время, сброс, ручной режим
5	-	Уменьшение времени
6	+	Увеличение времени

Установку времени на индикаторе производите с помощью кнопок «-» и «+», т. е. соответственно уменьшая или увеличивая числовое значение времени. Скорость изменения числа зависит от длительности удержания кнопки. При удержании кнопки более 8 с происходит автоматическое переключение скорости установки на более высокую.

После окончания заданной функции звучит звуковой сигнал продолжительностью 2 минуты, который можно отключить, нажав на кнопку .

По истечении 4 с, после установки любой из функций, таймер начнет ее выполнение, а индикатор переключится на отсчет текущего суточного времени.

Мигающая точка разделения часов и минут на индикаторе свидетельствует о том, что идет выполнение функции. Постоянно горящая разделительная точка говорит о том, что таймер находится в режиме часов. Во время установки любой из функций точка разделения часов и минут отсутствует.

После кратковременного перерыва в электропитании необходимо установить текущее суточное время (см. установку функции 1).

Установка функций

Функция 1. Установка и отсчет текущего времени суток (режим часов):

- нажмите кнопку .

- установите текущее время суток кнопками «+» и «-».

Таймер будет постоянно работать в режиме часов независимо от установки и выполнения любой из остальных функций.

Функция 2. Работа в режиме таймера (функция будильника):

(Таймер не выключает нагревательный элемент, а только оповещает сигналом о завершении заданного промежутка времени).

- нажмите кнопку .

- установите необходимый интервал времени кнопками «+» и «-».

Функция 3. Автоматическое выключение нагревательного элемента после истечения установленной продолжительности приготовления:

- нажмите кнопку .

- установите необходимую продолжительность времени приготовления пищи кнопками «+» и «-»;

- ручкой соответствующего переключателя мощности выбранного нагревательного элемента установите необходимый тепловой режим обработки продукта.

Минимальная величина устанавливаемой продолжительности времени приготовления пищи – 1 мин., максимальная – 23 ч. 59 мин.

Функция 4. Автоматическое включение нагревательного элемента на установленный интервал времени приготовления, затем выключение в установленное суточное время – время конца приготовления пищи:

- нажмите кнопку .

- установите необходимую продолжительность времени приготовления пищи кнопками «+» и «-»;

- нажмите кнопку .

- установите суточное время конца приготовления кнопками «+» и «-»;

- соответствующим переключателем мощности выбранного нагревательного элемента установите необходимый тепловой режим обработки продукта.

В любой момент можно увидеть на индикаторе время окончания приготовления продукта, нажав на кнопку .

Заданные функции 2, 3, 4 можно отменить, нажав на кнопку . Сброс текущего времени происходит при нажатии на эту же кнопку.

⚠ ВНИМАНИЕ: ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ФУНКЦИЙ 2,3,4 НЕОБХОДИМО СООТВЕТСТВУЮЩИЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ МОЩНОСТИ УСТАНОВИТЬ В ПОЛОЖЕНИЕ «ОТКЛЮЧЕНО»!

9. Рекомендации по приготовлению пищи

9.1 Приготовление пищи начинайте при максимальной мощности нагревателей. После закипания или несколько раньше переключите нагреватели на минимальную или среднюю мощность в зависимости от объема посуды.

9.2 Для снижения расхода электроэнергии, ускорения процесса приготовления пищи и увеличения срока службы электроконфорок рекомендуем пользоваться кухонной посудой, имеющей ровное и плоское дно диаметром равным или несколько большим диаметра электроконфорки (рис.9.1).

Общее руководство по кухонной посуде

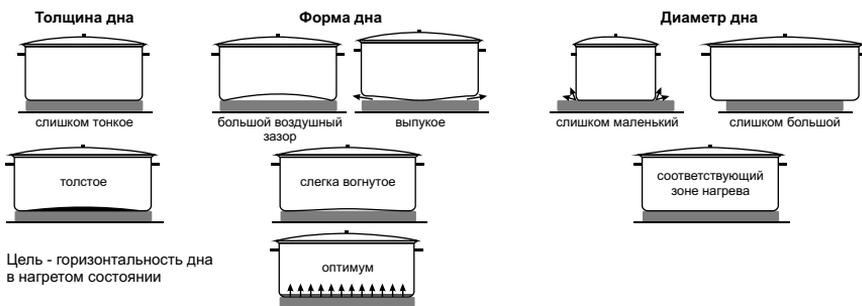


Рисунок 9.1 - Схема тепловых потерь при неправильном выборе посуды

9.3 Перед использованием жарочного шкафа разогрейте его в течение 10...15 минут на отметке 200, установите необходимую температуру, ориентируясь на собственный опыт, после чего производите выпечку.

9.4 При приготовлении на решетке продукт располагайте в зоне максимальной мощности инфракрасных лучей гриля. Порционные куски

мясных и рыбных блюд должны иметь по возможности равную толщину во избежание неравномерного прожаривания.

9.5 При выпечке не открывайте часто дверку жарочного шкафа, чтобы не охлаждать его. Если в процессе выпечки передняя или задняя части изделия зарумяниваются сильнее, то через некоторое время противень можно развернуть на 180 градусов.

9.8 Для приготовления отдельных видов пищи в жарочном шкафу рекомендуем режимы, указанные в таблице 6. Данные, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Собственный опыт и вкус позволят Вам внести необходимые коррективы.

Таблица 6

Наименование продукта	Рекомендуемая температура, °С	Ориентировочное время до готовности
Мясные блюда		
Жаркое говядины	150	3-3,5 часа
Жаркое телятины	150	2-2,5 часа
Жаркое баранины	150	1-1,5 часа
Жаркое свинины	175	1 час
Котлеты	190	1,5-2 часа
Бефстроганов	190	1,5-2 часа
Куриные и рыбные блюда		
Курица	175	1-1,5 часа
Гусь и индейка (4-5 кг)	160	4-4,5 часа
Утка	175	1-1,5 часа
Рыба	200	30-40 минут
Кондитерские изделия		
Торт простого приготовления	160	45 минут
Шоколадный торт	175	35 минут
Фруктовый торт	125	60 минут
Слоеный торт	200	20 минут
Мелкие пироги	190	30 минут
Песочное тесто	200	20 минут
Бисквит	150	20 минут

9.9 Рекомендации по приготовлению пищи в жарочном шкафу на решетке при пользовании грилем приведены в таблице 7.

Таблица 7

Мясные блюда	Положение решетки в жарочном шкафу	Ориентировочное время до готовности, мин.
Отбивная толщиной 1 см	Первая направляющая сверху	15
Отбивная толщиной 1 см	Вторая направляющая сверху	25
Сосиска	Вторая направляющая сверху	15

9.10 Рекомендации по приготовлению пищи в жарочном шкафу при пользовании ТЭН жарочного шкафа или грилем, электровентилятором приведены в таблице 8. Включенный электровентилятор более равномерно распределяет температуру по объему жарочного шкафа.

Таблица 8

Рекомендации по тепловой обработке	Включение дополнительного оборудования жарочного шкафа (поз.10, рис.2)		
Размораживание воздухом при комнатной температуре	Не включен		Включен электровентилятор
Приготовление первых и вторых блюд; выпечка дрожжевого теста, бисквитов	Включены нагреватели жарочного шкафа	0	Электровентилятор и моторедуктор выключены
Приготовление первых и вторых блюд; приготовление песочного теста.	Включены нагреватели жарочного шкафа		Включен электровентилятор
Размораживание, нагрев, поддержание в подогретом состоянии, сушка грибов, овощей, трав при активном перемешивании воздушной среды	Включены нагреватели жарочного шкафа на установке 50		Включен электровентилятор
Приготовление мясных и рыбных блюд с подрумяненной корочкой на решетке или на противне	Включен гриль	0	Электровентилятор выключен

10. Техническое обслуживание и уход за электроплитой

10.1 Ввод в эксплуатацию электроплиты у потребителя осуществляют монтажные (строительные) организации или сервисные центры, занимающиеся установкой электроплит.

Уважаемый покупатель, требуйте от монтажных (строительных) организаций или сервисных центров, занимающихся установкой электроплит, заполнения талона на установку и гарантийных талонов, проверки в Вашем присутствии исправности, работоспособности и комплектности электроплиты. После проведения таких работ гарантийный талон изъятию не подлежит.

10.2 Наружные эмалированные поверхности электроплиты мойте мыльной водой и протирайте мягкой тканью.

10.3 Пятна от пищи, пролившуюся жидкость удаляйте до высыхания.

10.4 Все элементы жарочного шкафа, его дно и стенки необходимо периодически промывать слабым содовым раствором или мыльной водой и протирать сухой тканью.

10.5 Для чистки эмалированных поверхностей электроплиты не применяйте чистящие порошки на абразивной основе, наждачную бумагу.

10.6 Стекло дверки жарочного шкафа рекомендуем мыть мыльной водой.

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

10.8 Для чистки чугунной электроконфорки рекомендуем протирать ее влажной тканью с применением моющих средств.

При истирании антикоррозионного покрытия в процессе эксплуатации попадание влаги на незащищенную поверхность конфорки может привести к образованию ржавчины. Это не влияет на работоспособность и долговечность эксплуатации электроконфорок и не является дефектом для предъявления претензий предприятию-изготовителю.

Рекомендуем способы предотвращения ржавчины на рабочей поверхности электроконфорки:

- после приготовления пищи оставшуюся влагу на рабочей поверхности протирайте насухо;

- не оставляйте посуду с мокрым дном на холодной электроконфорке. Это может привести к появлению ржавчины на рабочей поверхности электроконфорки.

- отечественная промышленность выпускает специальный карандаш, который способствует удалению ржавчины с рабочей поверхности электроконфорки;

- при появлении коррозии на поверхности чугунных электроконфорок, смажьте их растительным маслом и прокалите на максимальной мощности в течение 10 минут.

10.9 Не используйте паровую чистку электроплиты.

10.10 Если Ваша электроплита укомплектована крышкой, перед тем как ее открыть, удалите с крышки любые жидкостные загрязнения.

10.11 Если Ваша электроплита укомплектована крышкой, прежде чем ее закрыть, убедитесь, что электроконфорки на рабочем столе охлаждены.

10.12 Во время эксплуатации электроплиты кольца (ободки) электроконфорок из за высоких температур окисляются и темнеют, что является естественным процессом старения покрытия, не ухудшающим эксплуатационных качеств электроплиты и не являющимся браковочным признаком.

10.13 Чистка и уход за конфорочной панелью из стеклокерамики электроплиты.

10.13.1 После каждого приготовления пищи рекомендуем протереть конфорочную панель влажной мягкой тканью, смоченной водой.

10.13.2 Загрязненная конфорочная панель препятствует передаче тепла посуде. Если после приготовления пищи на конфорочной панели остались остатки пищи, брызги от жира, то их необходимо удалить одним из ниже перечисленных способов:

- протрите конфорочную панель мягкой тканью, смоченной в воде, затем вытрите насухо;

- с помощью скребка (в случае отсутствия скребка в комплекте электроплиты его можно приобрести в специализированных магазинах); используя моющие средства, перечисленные ниже. Затем удалите моющие средства чистой мягкой тканью, смоченной в воде, и вытрите насухо.

10.13.3 Рекомендуемые средства для ухода за электроплитой:

AKO Milk (**Reckitt & Colman S.A.**); Aktiv Pflegereiniger für Glaskeramik (**ORO-Produkte-Marketing GmbH**); CERA CLEN (**Benckiser GmbH**); COLLO Luneta (**COLLO GmbH**); Dr. Beckmann Pflegereiniger (**delta pronatura**); Frisch Aktiv (**ORO-Produkte-Marketing GmbH**); Reiniger für

CERAN® Kochflächen (**Dr. Becher**); Glaskeramik Spezial Reiniger (**Spinnrad**); PRADDO Glaskeramik Reinigungs lotion (**Brauns-Heitmann**); SIDOL, Der Stahl und CERAN® Reiniger (**Thompson**); Stahl-tix (**Yankee Polish**); Technik & Service (**ORO-Produkte-Marketing GmbH**); VISS für CERAN® Kochflächen (**Lever AG**); WECO (**ORO-Produkte-Marketing GmbH**); ZEKOL (**Aldi**); cera-fix (**Yankee Polish**); Hakasiliii (**Hakawerk**).

 10.13.4 **ВНИМАНИЕ!** САХАР И САХАРОСОДЕРЖАЩИЕ ЖИДКОСТИ (ВАРЕНЬЕ, КОМПОТЫ, СОКИ И Т.П.), А ТАКЖЕ РАСПЛАВИВШАЯСЯ ПЛАСТМАССА, ПОЛИЭТИЛЕН И АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА МОГУТ ПОВРЕДИТЬ КОНФОРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ. В СЛУЧАЕ ПОПАДАНИЯ УКАЗАННЫХ ВЕЩЕСТВ НА КОНФОРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ, ОНИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ НЕМЕДЛЕННО УДАЛЕНЫ С ПОВЕРХНОСТИ С ПОМОЩЬЮ СКРЕБКА.

 10.13.5 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ЧИСТКИ И УХОДА ЗА КОНФОРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ АБРАЗИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ, НАЖДАЧНУЮ БУМАГУ, СПРЭЙ ДЛЯ МЫТЬЯ ЖАРОЧНОГО ШКАФА И ПЯТНОВЫВОДИТЕЛИ.

10.14 Не реже одного раза в год электроплита должна проходить техническое обслуживание специалистами сервисного центра, при этом проверяют надежность всех контактных соединений и отсутствие касания к металлическим частям электроплиты оголенных проводов электропроводки, исправность регуляторов мощности, электроконфорок, ТЭН жарочного шкафа, исправность кабеля, вилки и розетки.

О проведении технического обслуживания должна быть сделана отметка в сервисной книжке с перечнем неисправностей, подпись мастера, дата обслуживания.

10.15 В случае возникновения неисправности обращайтесь в организацию, имеющие право на ремонт электробытовых нагревательных приборов.

10.16 При невыполнении данных рекомендаций безопасность работы электроплиты не гарантируем.

10.17 Наличие ржавчины на электроконфорках не является браковочным признаком электроплиты.

11. Правила хранения и транспортирования

11.1 Электроплиты должны храниться в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре от плюс 1° до плюс 40°С, относительной влажности воздуха не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других химически активных паров, вредно действующих на материалы электроплиты.

11.2 Транспортирование электроплит может проводиться всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта и в заводской упаковке.

11.3 При транспортировании электроплиты должны быть надежно закреплены внутри транспортных средств и защищены от попадания атмосферных осадков и пыли.

11.4 Допускается транспортирование всеми видами транспорта при соблюдении следующих условий.

11.4.1 Автомобильным транспортом, загрузка в 1...2 яруса с числом перегрузок с одного транспорта на другой не более четырех:

- по дорогам с асфальтовым и бетонным покрытием (первой категории) на расстояние не более 2000 км со скоростью не более 60 км/час;
- по булыжным (дороги второй и третьей категории) и грунтовыми дорогам на расстояние не более 250 км со скоростью не более 40 км/час.

11.4.2 Железнодорожным и водным транспортом, загрузка в 1... 2 яруса с числом перегрузок с одного транспорта на другой не более четырех, без ограничения расстояния и скорости.

 **11.4.3 ВНИМАНИЕ:** НЕ ДОПУСКАЙТЕ РЕЗКИХ УДАРОВ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПОГРУЗОЧНЫХ И РАЗГРУЗОЧНЫХ РАБОТ И ТРАНСПОРТИРОВАНИИ ЭЛЕКТРОПЛИТ!

 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ СТАВИТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ С КОНФОРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ ИЗ СТЕКЛО-КЕРАМИКИ ПРИ ШТАБЕЛИРОВАНИИ В НИЖНИЙ РЯД!**

12. Возможные неисправности и методы их устранения

12.1 Все работы по устранению неисправностей и ремонту электроплиты выполняют монтажные (строительные) организации или сервисные центры, занимающиеся установкой электроплит.

 12.2 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ПЕРЕД НАЧАЛОМ РЕМОНТА ЭЛЕКТРОПЛИТЫ, А ТАКЖЕ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОИЗВОДИТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ЖАРОЧНОГО ШКАФА, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ЭЛЕКТРОПЛИТА ОТКЛЮЧЕНА ОТ СЕТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

12.3 Замена лампы освещения жарочного шкафа.

12.3.1 Общий вид лампы освещения жарочного шкафа показан на рисунке 12.1.

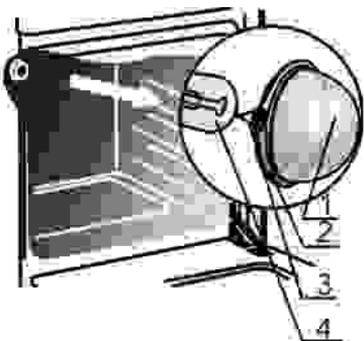


Рисунок 12.1 - Замена лампы освещения жарочного шкафа

- 1 - плафон;
- 2 - кольцо;
- 3 - пружина-фиксатор;
- 4 - лампа (малый цоколь (E14), малая колба)

Соберите все в обратной последовательности и подключите электроплиту к сети.

12.4 Для снятия дверки жарочного шкафа выполните следующие действия:

- опустите дверку в нижнее положение;

12.3.2 Для замены перегоревшей лампы подсветки жарочного шкафа выполните следующие действия:

- снимите стеклянный плафон вместе с кольцом и пружинами-фиксаторами;
- выверните сгоревшую лампу и замените ее новой.

Соберите все в обратной последовательности и подключите электроплиту к сети.

12.3.3 В некоторых партиях плит может применяться лампа другой конструкции другого производителя, в которой для замены лампы требуются выполнить следующие действия:

- выверните плафон;
- выверните сгоревшую лампу и замените ее новой.

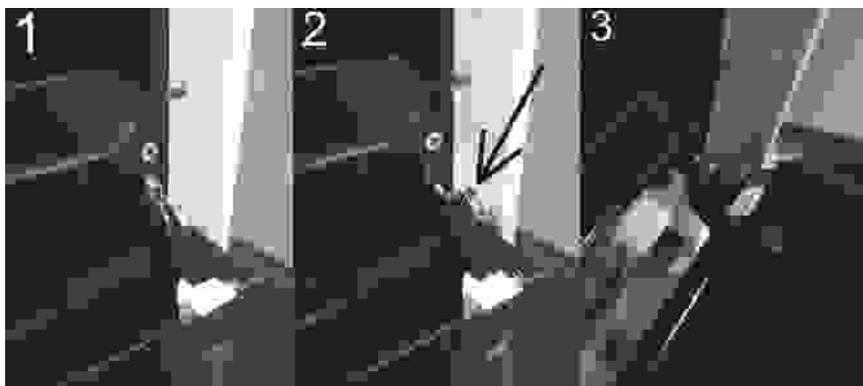


Рисунок 12.2 - Снятие дверки жарочного шкафа

- отогните язычок петли дверки с каждой стороны, как показано на рисунке 12.2;

- приподнимите дверку до соприкосновения с язычками;

- осторожно снимите дверку с плиты.

Установка дверки на плиту производится в обратной последовательности.

12.5 При обнаружении производственных дефектов в период гарантийного срока эксплуатации электроплиты и отсутствия монтажных организаций или сервисных центров, занимающихся установкой электроплит по месту жительства, обращайтесь непосредственно на предприятие-изготовитель, прилагая к письму заполненный гарантийный талон.

13. Гарантии изготовителя

13.1 Срок гарантийного обслуживания электроплиты составляет один год со дня ее установки монтажной организацией при условии соблюдения потребителем правил хранения, транспортирования и эксплуатации электроплиты в соответствии с требованиями настоящего «Руководства по эксплуатации».

13.2 В случае отсутствия отметки о дате установки электроплиты в гарантийном талоне, гарантийный срок эксплуатации исчисляются со дня продажи электроплиты.

В случае отсутствия отметки о дате продажи в гарантийном талоне или разделе «Свидетельство о приемке и продаже», гарантийный срок эксплуатации исчисляются со дня выпуска электроплиты предприятием-изготовителем.

13.3 В домах нового строительства, при отсутствии отметки об установке электроплиты в талоне на установку и в гарантийных талонах, гарантийный срок исчисляются со дня подписания государственной комиссией акта о приемке дома или со дня выпуска электроплиты предприятием-изготовителем.

13.4 Гарантийный срок хранения электроплиты 3 года со дня выпуска изделия предприятием-изготовителем. По окончании этого срока электроплите необходимо проверить на соответствие нормативно-технической документации.

13.5 Подключение электроплиты следует осуществлять в строгом соответствии с Правилами эксплуатации электроустановок.

Организации, занимающиеся установкой электроплит, должны сдавать их в эксплуатацию проверенными, комплектными и в исправном состоянии, о чем должна быть сделана отметка в талоне на установку и в гарантийных талонах.

13.6 Предприятие-изготовитель не несет ответственности за недостатки, выявленные после передачи электроплиты потребителю, возникшие вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортирования товара, действий третьих лиц или непреодолимой силы.

13.7 Замена перегоревшей лампочки подсветки жарочного шкафа в гарантийный ремонт не входит.

13.8 Электроплиты, поврежденные грызунами или насекомыми, гарантийному ремонту не подлежат.

13.9 При использовании электроплит в кафе, ресторанах, столовых, общежитиях коридорного типа и домах-дачах при сезонном проживании и

отсутствии отопления гарантийный срок эксплуатации на электроплиты не распространяется.

13.10 Для приобретения запасных частей к электроплитам обращайтесь в ремонтные организации, указанные во вкладыше к данному руководству по эксплуатации, или на предприятие-изготовитель.



ВНИМАНИЕ: РЕКОМЕНДУЕМ ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ЗАМЕНУ ВЫШЕДШИХ ИЗ СТРОЯ УЗЛОВ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ НА ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ПРОИЗВОДСТВА ООО «Тека Энтерпрайз», В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КАЧЕСТВЕННУЮ РАБОТУ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ!

13.11 Гарантийный и послегарантийный ремонт электроплиты проводят ремонтные организации. Гарантийный ремонт проводят бесплатно, если неисправность произошла по вине предприятия-изготовителя и за счет владельца, если электроплита вышла из строя по его вине из-за неправильной эксплуатации.

13.12 В случае утери «Руководства по эксплуатации» владелец электроплиты лишается права гарантийного ремонта. Дубликат «Руководства по эксплуатации» не выдается.

13.13 Претензии от потребителей принимают торгующие организации и службы, производящие гарантийный ремонт электроприборов.

13.14 Возврат неисправной электроплиты на предприятие-изготовитель, в случае отсутствия ремонтной организации в регионе, производят только после того, как потребитель в письменном виде опишет неисправность и получит подтверждение предприятия-изготовителя о принятии электроплиты для рассмотрения рекламации.

13.15 Предприятие-изготовитель принимает претензии по комплектности электроплиты только от торгующих и монтажных организаций.

13.16 Настоящие гарантийные обязательства не ограничивают права Покупателя, предусмотренные законом «О защите прав потребителей».

В случае, если Вы не получили удовлетворительного гарантийного обслуживания, позвоните в бюро гарантийного ремонта и сервиса на предприятие-изготовитель по телефону (8332) 71-44-33.

Свидетельство о приемке и продаже

Стационарная бытовая электроплита соответствует ГОСТ Р 52161.2.6-2006, ГОСТ Р 51318.14.1-2006 разд. 4; ГОСТ Р 51318.14.2-2006 разд. 5, 7; ГОСТ Р 51317.3.2-2006 разд. 6, 7; ГОСТ Р 51317.3.3-2008.

Модель плиты _____

№ _____

Дата выпуска _____ Штамп технического контроля _____

Электроплита продана комплектно

наименование предприятия торговли

Дата продажи _____ Штамп магазина _____

Подпись продавца _____

ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Установлена в г. _____

по ул. _____

в доме № _____ кв. _____ и пущена в работу механиком _____

наименование организации

Механик _____ Владелец _____

“ _____ ” _____ 20____ г.

**КОРЕШОК ТАЛОНА № 1
на гарантийный ремонт**

Изыят " _____ " _____ г. 20 _____ г. Исполнитель _____

фамилия, имя, отчество

линия отреза

ООО «Тека Энтерпрайз»
Российская Федерация,
610008, г. Киров, Нововятский р-н, ул. Советская, 51/2

Действителен по заполнению

**ТАЛОН № 1
на гарантийный ремонт
электроплиты бытовой стационарной**

Модель _____ № _____

Дата выпуска _____

Штамп технического контроля

Продана магазином * _____
наименование, номер магазина и его адрес

Дата продажи * _____

М.П. _____
подпись продавца _____ фамилия _____

Дата установки _____

Кем установлена _____
наименование монтажной организации

М.П. _____
подпись лица, ответственного за установку _____ фамилия _____

Выполнены работы, дата _____

Исполнитель	Владелец
фамилия, имя, отчество	фамилия, подпись

адрес владельца

наименование предприятия, выполнившего ремонт, и его адрес

М. П. _____

Должность, фамилия и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт

* Заполняется магазином, при реализации через розничную торговую сеть.

**КОРЕШОК ТАЛОНА № 2
на гарантийный ремонт**

Изыят " _____ " _____ г. 20 _____ г. Исполнитель _____

фамилия, имя, отчество

линия отреза

ООО «Тека Энтерпрайз»
Российская Федерация,
610008, г. Киров, Нововятский р-н, ул. Советская, 51/2

Действителен по заполнению

**ТАЛОН № 2
на гарантийный ремонт
электроплиты бытовой стационарной**

Модель _____ № _____

Дата выпуска _____

Штамп технического контроля

Продана магазином * _____
наименование, номер магазина и его адрес

Дата продажи * _____

М.П. _____
подпись продавца _____ фамилия _____

Дата установки _____

Кем установлена _____
наименование монтажной организации

М.П. _____
подпись лица, ответственного за установку _____ фамилия _____

Выполнены работы, дата _____

Исполнитель	Владелец
фамилия, имя, отчество	фамилия, подпись

адрес владельца

наименование предприятия, выполнившего ремонт, и его адрес

М. П.

Должность, фамилия и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт

* Заполняется магазином, при реализации через розничную торговую сеть.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ ООО «ТЕКА ЭНТЕРПРАЙЗ»

№п/п	Город	Организация	Адрес	Телефон
1.	Артемовский	ИП Денисенкова	ул. Куйбышева, 2а	8-902-87-46-481
2.	Архангельск	ТТЦ «Рембыттехника»	ул. Урицкого, д.47, к.1	(8182)29-39-32
3.	Алматы	ТОО «Белая техника»	ул. Ауэзова, д.2	(7272)77-91-77
4.	Астана	ТОО «Мечта-Сервис Астана»	ул. Московская, 6	(7172)30-37-88
5.	Абакан	ООО «Сервис-центр Экран»	ул. Др.Народов, д.29	(3902)23-39-27
6.	Ачинск	СЦ «ВИД-сервис»	ул. Кирова, 52-131	(39151)5-87-37
7.	Барнаул	ООО «Росбыттехника»	ул. Чернышевского, 282/б	(3852)65-15-45
8.	Барнаул	ООО «Рембыттехника»	пр-т Калинина, 24-А	(3852)77-23-23
9.	Бийск	ООО «Февраль»	ул. Озёрная, 6б	(3854)32-70-02
10.	Братск	ИП Дьяконова	ул.Рябикина 38-33	(3953)38-27-67
11.	Владимир	ООО «Рост-Сервис»	ул. Юбилейная, 60	(4922)21-44-24
12.	Воронеж	ООО «Атомприбор»	ул. 45 Стр. Дивизии, 125	(4732)46-00-33
13.	Вологда	ООО «Армос сервис»	ул. Северная, 34	(8172)28-38-93
14.	Воркута	ООО «Алгоритм»	ул. Тиманская, 8А	(82151)16-60-06
15.	Екатеринбург	ООО «Кардинал-Техноплюс	Сибирский тракт, 28а	(343)229-96-15
16.	Елец	ООО «Полюс»	ул. Октябрьская, 47	(47467)4-12-08
17.	Ивантеевка	ООО «Берингов Пролив»	ул. Толмачева, д.27	(495)500-05-60
18.	Ижевск	ООО «Аргус-сервис»	ул. Азина, 4	(3412)30-79-79
19.	Ижевск	ООО «Сервис-практика»	ул. 30 лет Победы, 12	(3412)59-05-88
20.	Ижевск	ООО «РИТ-Сервис»	ул. Горького, 162	(3412)41-19-62
21.	Иркутск	ИП Францев А.И.	м/н Университетский, 70-56	(3952)35-00-96
22.	Иркутск	ООО «Карина-сервис»	ул. В.Терешковой, 25-57	(3952)29-16-42
23.	Йошкар-Ола	ИП Бешкерева	ул. Советская, 173	(8362)21-39-10
24.	Канск	ООО «Электроника плюс»	ул. Яковенко, 74	(39161)2-33-52
25.	Калининград	ООО «Уют»	ул. Эпроновская, 33	(4012)70-12-76
26.	Казань	ИП Брусенцев Е.Г.	ул. Бирюзовая, 1а-189	8-950-316-16-97
27.	Кемерово	ИП Абрамзон В.М.	пр. Кузнецкий, 83	(3842)28-85-66
28.	Кемерово	ООО «Мастер-Сити»	пр. Химиков, 23	(3842)51-08-10
29.	Киров	ООО «Элис-Плюс»	ул. Егоровская, 3	(8332)50-29-77
30.	Киров	ООО «ВГК-Сервис»	ул. Базовая, 8	(8332)62-22-38
31.	Кострома	ИП Молодкин В.Л.	ул. Федосеева, 22а	(4942)63-97-23
32.	Котлас	СЦ «Домотехника»	ул. 70 лет Октября, 19-4	(81837)33-0-55
33.	Краснодарский Ст-ца Динская	ООО «Рембытмаш»	ул. Советская, 9	(86162)16-15-19
34.	Красноярск	ИП Каширин В.В.	ул. Свердловская, 47-36	(3912)53-82-80
35.	Красноярск	ИП Дегтярев	ул. Грунтовая, 19	(3912)94-22-54
36.	Липецк	ООО «Эксперт-Сервис»	ул. Звёздная, 16/2	(4742)31-90-82
37.	Минск	ЧТУП «Юдилен-холод»	Ул.Геологическая 59,корп 4,пом.8	37529-673-34-46
38.	Москва	ОАО «Спецремэлектро»	Черноморский бульвар д17 кор 1 оф501	(495)318-20-54
39.	Москва	ООО «Элкор-Комплект»	ул. Сайкина, д.1/2, стр.1	(495)710-16-80
40.	Москва	ООО «Люксория»	Волгоградский п-т, д.139, оф.№1	(499)746-52-73
41.	Москва	ООО ЗАО СЦ«Электрожирремонт»	Ул.Красноярская д.11А	(495)469-15-39
42.	Москва	ООО «ПСМ-сервис»	ул. Донецкая, 4-2	(499)722-36-12(13)
43.	Москва	ЗАО «СЦ Бытовая Техника»	ул. Кантемировская, д.20, к.1	(495)323-78-88
44.	Мурманск	ООО «Армос сервис»	ул. Свердлова, 19А	(8152)31-49-64
45.	Нижевартовск	ЗАО «Бирюса»	ул. Менделеева,4-а	(3466)41-00-81
46.	Н-Новгород	ООО «Домос»	ул. Г.Лопатина, д.2, кв. 211	(831)437-42-61
47.	Н-Новгород	ООО «Термотехника-холдинг»	ул. Белинского, д. 110	(831)218-73-91
48.	Н-Новгород	ООО «Промтехника»	ул. Зайцева, 31	(831)274-55-44
49.	Н.Тагил	ИП Амусов Н.Н.	ул. Октябрьской революции, 6б	(3435)423-220
50.	Новокузнецк	ООО «МВ»	пр. Кузнецкстроевский, 44-40	(3843)46-94-00
51.	Новосибирск	ООО «К-Техника»	ул. Королева, 17а	(383)274-99-33

№п/п	Город	Организация	Адрес	Телефон
52.	Новосибирск	ОАО «Рембытехника»	ул. Фабричная, 16	(383)223-15-28
53.	Новый Уренгой	ООО «Юттатехсервис»	ул. Молодежная, 19	(3494)94-48-81
54.	Омск	ООО «Технология»	ул. 10 лет Октября, 43	(3812)37-21-22
55.	Омск	ООО «Бытовая техника»	пр. Космический, 99/2	(3812)32-20-63
56.	Орел	ООО «Феникс Электроникс»	ул. 8 Марта, 25	(4862)40-86-81
57.	Оренбург	ООО «Тико-сервис»	Ул.Комсомольская д.16	(3532)77-67-64
58.	Пермь	ООО «Мария-М»	ул. Лебедева, 8	(342)263-02-22
59.	Павлодар	СЦ «Диатекс»	ул. Академика Чокина, 38/1	(7182)672-628
60.	Петрозаводск	ООО «Армос сервис»	ул. Максима Горького, 25	(8142)59-20-45
61.	Псков	СЦ «МиниМакс»	Рижский пр., д.49	(8112)72-13-90
62.	Рязань	ООО «Арктика-сервис»	ул. Яхонтова, 19	(4912)21-57-20
63.	Самара	ООО «Коммункомплект»	ул. Тухачевского, 249А	(846)336-04-61
64.	Самара	ООО «Солитон-Сервис»	ул. Кабельная, 4	(846)276-99-79
65.	Самара	ООО «Политехсервис»	Ул.Чернореченская д.21 оф 12	(846)247-87-22
66.	С-Петербург	ООО «Алита-сервис»	Ул.Кузнецовская д.44	(812)325-71-68
67.	Сургут	ООО «Сибэлга»	ул. Чехова, 4/2, к.106	(3462)34-80-04
68.	Сургут	ИП Полукаров Е.В.	ул. Ленина, 17	(3462)66-70-79
69.	Сургут	ИП Попов Д.А.	ул. Профсоюзов, 12/1-98	(3462)34-80-04
70.	Стерлитамак	ОАО «БЫТТЕХНИКА»	ул. Мира, 26	(3473)25-13-52
71.	Сыктывкар	ООО «Домосервис»	ул. Первомайская, 78, каб.37	(8212)56-84-90
72.	Тольятти	ООО «Наша Эра»	Московский пр-т, 8г	(8482)63-63-59
73.	Томск	ООО «Соли-Сервис»	ул. Лазарева, 3	(3822)25-22-78
74.	Томск	ООО «ГлавБытСервис»	ул. Некрасова, 12	(3822)44-03-07
75.	Тюмень	ООО «Элит-сервис»	ул. Первомайская, д.21, оф.310	(3452)45-19-72
76.	Тюмень	ООО «Комбинат бытовых услуг»	ул. Одесская, 24/4	(3452)20-55-17
77.	Чебоксары	ООО «Мастер-Сервис-Ч»	ул. Урукова, 19	(8352)46-09-39
78.	Чебоксары	СЦ «Зип-сервис»	Ул.О.Кашевого 9/1 кв.66	(8352)38-63-92
79.	Челябинск	ООО РСЦ «Подебус»	Ул.Кыштымская,7	(351)236-12-40
80.	Челябинск	ООО «Уралжилсервис»	ул. Тепличная, д. 1	(351)798-02-02
81.	Челябинск	ООО ТТЦ «Рембытехника»	ул. Производственная, 86	(351)239-39-26
82.	Чита	ИП Бочкарев	ул. Красноармейская, д.83, кв.84	(3022)35-49-87
83.	Череповец	ООО «Армос сервис»	ул. Гоголя, 6	(8202)24-14-04
84.	Улан-Удэ	ИП Голева С.Н.	пр. Автомобилистов, 5	(3012)41-50-43
85.	Уфа	ООО «СЦ Атлант»	ул. Губайдуллина, д.2	(347)228-43-79
86.	Уфа	ООО «Газтехника +»	ул. Губайдуллина, д.19/6	(347)253-20-11
87.	Улаанбаатар	ООО «СЭКУД»	р-он Чингэлтэй-6	81097696654035
88.	Хабаровск	ООО «Контур-Сервис»	ул. Юности, 346	(4212)70-17-45

Отпечатано с готового оригинал-макета в ООО «Форекс Принт».
610033, г. Киров, ул. Московская, 122, оф. 601, тел./факс (8332) 526-027.