



Модели:

EC 5131 W

EC 5141 W

EC 5146 W

EC 5144 W

ECC 5247 W

ECC 5241 W

ECC 5231 W

ECC 6241 W



Руководство по эксплуатации

Электрические плиты

Содержание

1. Общие указания	5
2. Технические характеристики	5
3. Комплектность	8
4. Требования безопасности	9
5. Устройство электроплиты	12
6. Подготовка к работе	15
7. Порядок работы	17
8. Работа с таймером электромеханическим и электронным	20
9. Рекомендации по приготовлению пищи	23
10. Техническое обслуживание и уход за плитой	26
11. Правила хранения и транспортирования	29
12. Возможные неисправности и методы их устранения	30
13. Гарантии изготовителя	31
14. Утилизация	33
Свидетельство о приемке и продаже	34
Талон на установку	34
Сервисные центры ООО «Тека Энтерпрайз»	35
Гарантийные условия	37



**БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ПЛИТУ
НЕ ВКЛЮЧАТЬ!**

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели электроплиту «Excook» (далее – электроплита) и сделали правильный выбор! Выбранная Вами электроплита представляет собой изделие электробытовой техники, отвечающее современному 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.

! 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 № ТС **RU C-RU.AB24.B.04153**, выданный органом по сертификации продукции общество с ограниченной ответственностью «СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ "СТАНДАРТ-ТЕСТ" с 31.08.16 по 30.08.21 и соответствует требованиям ТР ТС 016/2011, ТР ТС **020/2011** и ТР ТС **004/2011**.

1.2 В связи с постоянным совершенствованием конструкции, плиты могут иметь незначительные конструктивные изменения, не ухудшающие качество изделия. Предприятие-изготовитель с благодарностью рассмотрит Ваши предложения по усовершенствованию плиты.

2. Технические характеристики

2.1 Номинальное напряжение 220 В

2.2 Род тока переменный

2.3 Комплектация электроплит приведена в таблице 1.

Таблица 1

Модель	Комплектация
Типоразмер 500х600	
EC 5131 W	3 чугунные конфорки (2-Ø145, 1-Ø180), верхний и нижний ТЭН, термостат, откидной нижний ящик.
EC 5141 W	4 чугунные конфорки (2-Ø145, 2-Ø180), верхний и нижний ТЭН, термостат, откидной нижний ящик.
EC 5146 W	4 чугунные конфорки (1-Ø145, 1-Ø180, 1-Ø145 экспресс, 1-Ø180 экспресс), верхний и нижний ТЭН, термостат, гриль, электровентилятор, таймер, выдвижной нижний ящик.
EC 5144 W	4 чугунные конфорки (2-Ø145, 1-Ø180, 1-Ø180 экспресс), верхний и нижний ТЭН, термостат, гриль, электровентилятор, выдвижной нижний ящик.
ECC 5247 W	4 пирокерамические конфорки (2-Ø145, 2-Ø180), верхний и нижний ТЭН, термостат, гриль, электровентилятор, таймер, выдвижной нижний ящик.
ECC 5241 W	4 пирокерамические конфорки (2-Ø145, 2-Ø180), верхний и нижний ТЭН, термостат, откидной нижний ящик.
ECC 5231 W	3 пирокерамические конфорки (2-Ø145, 1-Ø180), верхний и нижний ТЭН, термостат, откидной нижний ящик.
Типоразмер 600х600	
ECC 6241 W (60х60)	4 пирокерамические конфорки (2-Ø145, 2-Ø180), верхний и нижний ТЭН, термостат.

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

Таблица 1

Модель	Установленная мощность, кВт, не более	Единовременно потребляемая мощность, кВт, не более
EC 5131 W	5,5	5,5
EC 5141 W	7,0	5,5
EC 5146 W	9,5	6,5
EC 5144 W	9,0	5,5
ECC 5247 W	8,81	5,76
ECC 5241 W	7,31	5,76
ECC 5231 W	5,76	5,76
ECC 6241 W	8,13 (7,31)	6,21 (5,76)

2.5 Расход электроэнергии, кВт/час, не более 7

2.6 Номинальная потребляемая мощность трубчатых электронагревателей духового шкафа (ТЭН), кВт:

верхний ТЭН, кВт 0,8

нижний ТЭН, кВт 1,2

гриль, мощность не регулируется, кВт 1,5

2.7 Регулирование температуры рабочего пространства духового шкафа в пределах 50...250°C либо 50...280°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 плиты, мм

ширина 500/600, 600/600

глубина 600

высота 850

2.13 Класс энергоэффективности, в соответствии с приказом

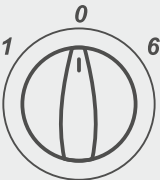
№357 от 24.04.2010 Министерства промышленности и торговли РФ А

2.14 Масса, кг, не более. 60

2.15 Срок хранения плиты 3 года. По окончании этого срока плиту необходимо проверить на соответствие нормативно-технической документации.

2.16 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 эл.-конф.	Мощность при положении ручки переключателя мощности электроконфорки, Вт						
			-	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, дальняя правая		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

Таблица 4

	ЕС 5131 W	ЕС 5141 W	ЕС 5146 W	ЕС 5144 W	ЕСС 5247 W	ЕСС 5241 W	ЕСС 5231 W	ЕСС 6241 W
Винт регулировочный	-	-	4 шт.	4 шт.	4 шт.	-	-	-
Щиток	-	-	1 шт.	1 шт.	-	-	-	-
Винт М4х12	-	-	2 шт.	2 шт.	-	-	-	-
Гайка М4	-	-	2 шт.	2 шт.	-	-	-	-
Шайба тарельчатая	-	-	2 шт.	2 шт.	-	-	-	-
Пружина	-	-	2 шт.	2 шт.	-	-	-	-
Противень эмалировый	1 шт	1 шт	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Решетка	-	-	1 шт.	1 шт.	1 шт.	-	-	-

Во все модели плит также входит:

Розетка - 1 шт.

Руководство по эксплуатации - 1 шт.

Упаковка - 1 шт.

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



ВНИМАНИЕ! Кабель , вилка и розетка в комплект поставки не входят.

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°C.

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 духового 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 ДУХОВОМ 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 духового шкафа.



4.15 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ НАДЗОРА ЭЛЕКТРОПЛИТУ С ВКЛЮЧЕННЫМИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ;
- ДЕРЖАТЬ ВБЛИЗИ ВКЛЮЧЕННОЙ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА;
- ВЛАДЕЛЬЦАМ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ПОДНИМАТЬ РАБОЧИЙ СТОЛ, СНИМАТЬ ЗАДНЮЮ СТЕНКУ, ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ;
- ПРИПОДНИМАТЬ И ПЕРЕМЕЩАТЬ ЭЛЕКТРОПЛИТУ ЗА РУЧКУ ДУХОВОГО 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 ДУХОВОГО 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.

5. Устройство электроплиты

5.1 Общий вид электроплиты 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.

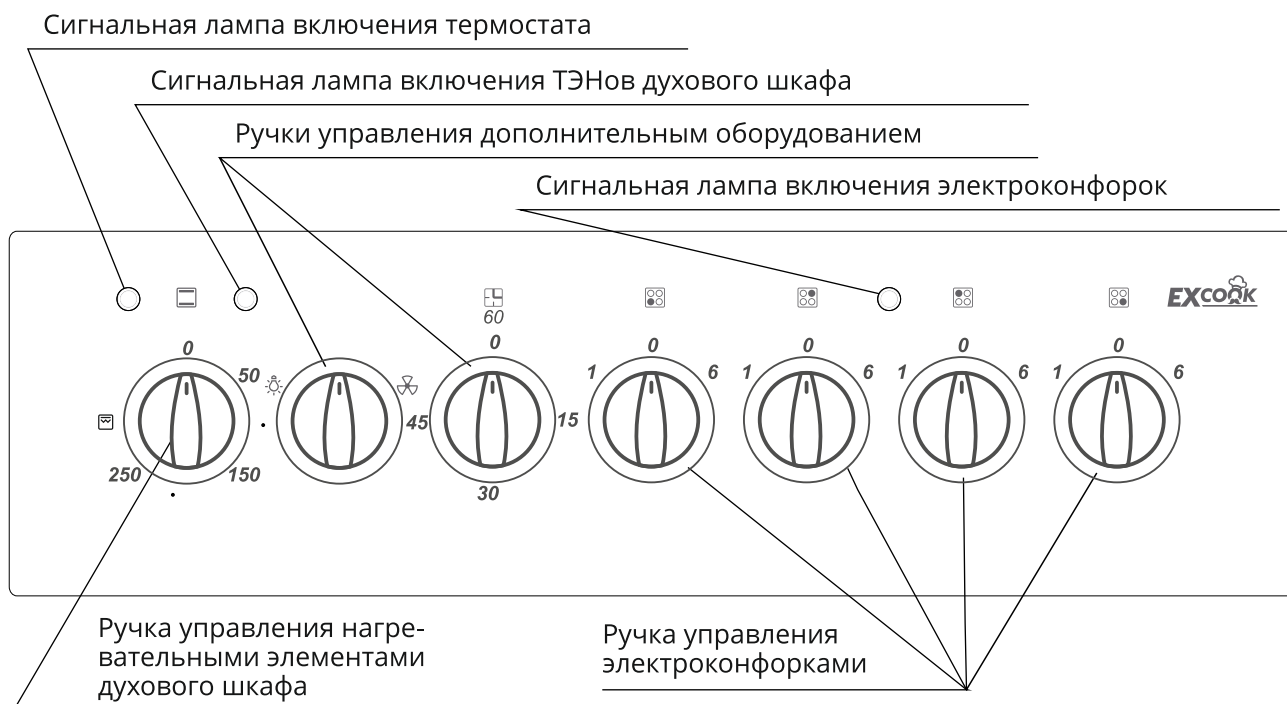
5.4 Конфорочная панель из стеклокерамики.

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 4 конфорки. Все конфорки имеют термоограничители, которые предохраняют конфорки от перегрева.

5.4.3 Конфорки имеют обозначенные на стеклокерамической поверхности четыре 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.



-  Электрический духовой шкаф (нагрев сверху и снизу)
-  Дальний левый нагревательный элемент  Дальний правый нагревательный элемент
-  Ближний левый нагревательный элемент  Ближний правый нагревательный элемент
-  Включение лампы освещения духового шкафа
-  Включение вентилятора (конвекции) духового шкафа
-  Таймер

Рисунок 5.2 – Общий вид панели управления и условные обозначения

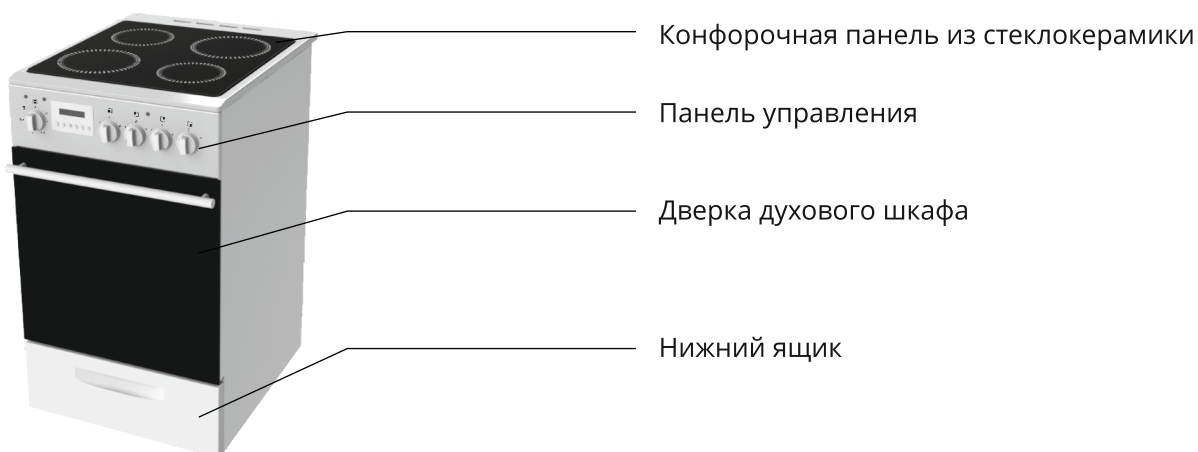


Рисунок 5.3 – Общий вид электроплиты с конфорочной панелью из стеклокерамики



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

5.5 Электрический духовой шкаф.

5.5.1 Электрический духовой шкаф расположен в средней части плиты (рисунок 5.6).

5.5.2 Нагрев рабочего пространства электрического духового шкафа осуществляют два ТЭН, один из которых, мощностью 0,8 кВт, расположен в верхней части духового шкафа (поз.3, рис.5.6), второй, мощностью 1,2 кВт, под днищем духового шкафа (поз.6, рис.5.6).

5.5.3 В верхней части электрического духового шкафа расположен высокотемпературный ТЭН (гриль) (поз.2, рис.5.6) мощностью 1,5 кВт.

5.5.4 Внутри электрического духового шкафа на задней стенке смонтированы датчик терморегулятора духового шкафа (поз. 4, рис.5.6) и лампа освещения рабочего пространства духового шкафа (поз.1, рис.5.6).

5.5.5 Некоторые модели плит (см. комплектацию) оснащены электро-вентилятором для равномерного распределения температуры по объему духового шкафа (конвекционный нагрев духового шкафа).

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

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

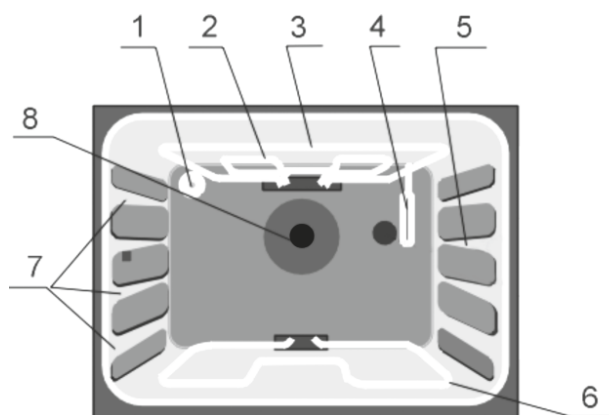
5.5.8 Крепление дверки духового шкафа к корпусу электроплиты выполнено с помощью специальных петель, которые позволяют фиксировать ее в трех положениях: закрыто, открыто, промежуточное.

5.5.9 На передней стенке электроплиты крепятся уплотнительные прокладки, которые предотвращают выход горячего воздуха.

5.6 Выдвижной нижний ящик.

В нижней части электроплиты расположен выдвижной нижний ящик.

5.7 Для установки электроплиты в горизонтальное положение (при необходимости) предназначены два регулировочных винта (поз.5, рис.1, см. комплектность), установку которых производят при вынудом выдвижном нижнем ящике.



**Рисунок 5.6 –
Электрический духовой шкаф**

- 1 – лампа освещения рабочего пространства духового шкафа,
- 2 – гриль,
- 3 – верхний ТЭН,
- 4 – датчик терморегулятора,
- 5 – направляющий паз решетки или противней,
- 6 – нижний ТЭН (скрыт),
- 7 – направляющие пазы для установки решетки или противней,
- 8 – отверстие для электровентилятора.

6. Подготовка к работе



6.1 ВНИМАНИЕ! РАБОТЫ, ИЗЛОЖЕННЫЕ В ПУНКТАХ, ПОМЕЧЕННЫХ «*», ВЫПОЛНЯЮТ СПЕЦИАЛИСТЫ МОНТАЖНЫХ (СТРОИТЕЛЬНЫХ) ОРГАНИЗАЦИЙ ИЛИ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ.

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 выполнена как в однофазном, так и в трехфазном исполнении. Подключение к плите в соответствии с рисунком 6.1.

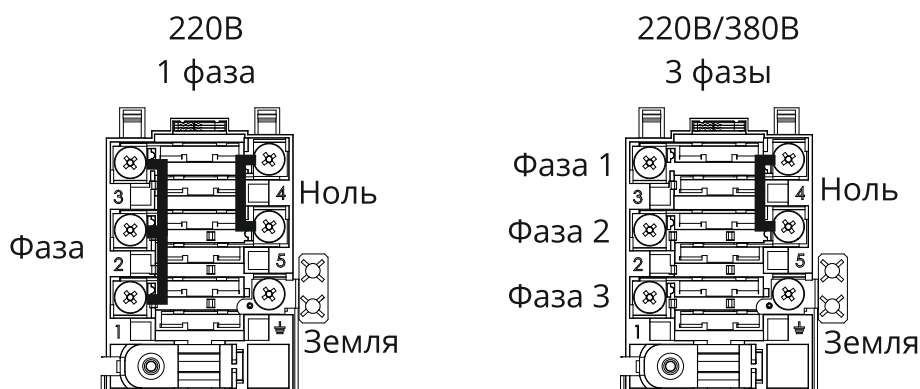
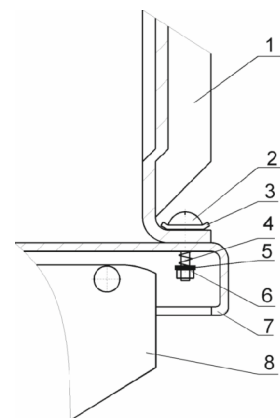


Рисунок 6.1 – Подключение плиты к электрической сети

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

6.8* По окончании всех подготовительных работ установите и закрепите заднюю крышку, опустите и закрепите рабочий стол, установите щиток при помощи двух винтов M4x12, 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.



**Рисунок 6.2 –
Установка щитка
на плиту**

1 – щиток,
2 – винт M4x12,
3 – шайба тарельчатая,
4 – пружина,

5 – шайба,
6 – гайка,
7 – стол рабочий,
8 – корпус плиты.

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 дальней правой электроконфорки 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 дальнюю правую конфорку или духовой шкаф. Его функция – подача звукового сигнала через заданный промежуток времени.

7.1.3 При включении любой электроконфорки загорается сигнальная лампа включения электроконфорок.

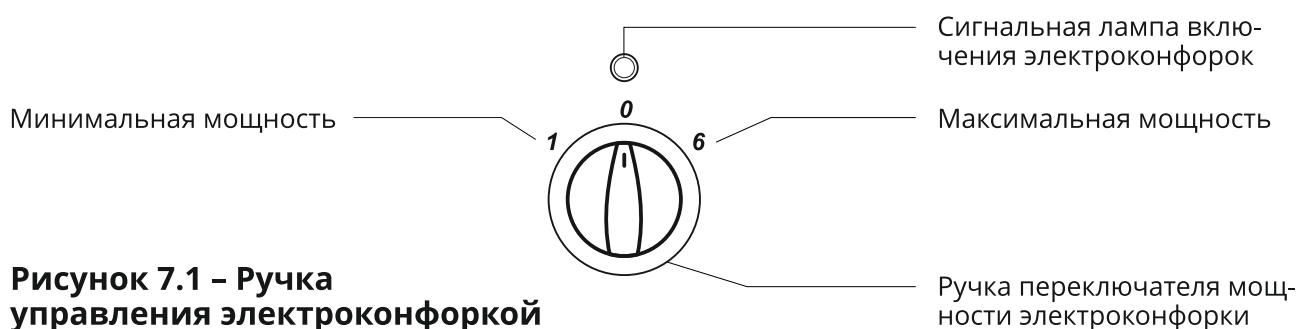


Рисунок 7.1 – Ручка управления электроконфоркой

7.1.4 Включение электроконфорок производится ручками переключателей (рис.7.1)



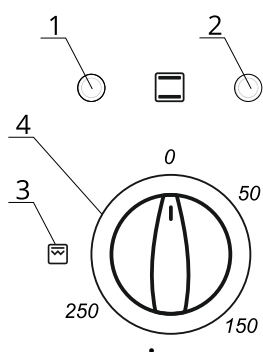
ВНИМАНИЕ: ВКЛЮЧЕНИЕ ДАЛЬНЕЙ ПРАВОЙ ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ ПРИ ВКЛЮЧЕННЫХ ТЭН ДУХОВОГО ШКАФА НЕВОЗМОЖНО! ТАК КАК ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ТЭН ИЛИ ГРИЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА ПОДАЧА ПИТАНИЯ НА ДАЛЬНЮЮ ПРАВУЮ ЭЛЕКТРОКОНФОРКУ БЛОКИРУЕТСЯ. ЭТО СДЕЛАНО ДЛЯ СНИЖЕНИЯ НОМИНАЛЬНОЙ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ.

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.

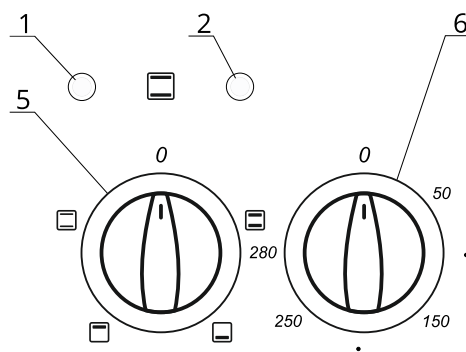
7.2 Включение духового шкафа.

7.2.1 Включение ТЭН духового шкафа для моделей оснащённых таймером (см. комплектацию) электромеханическим имеет свои особенности. Работа с ТЭМ описана в разделе 8.

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



Вариант 1
Термостат совмещён с переключателем мощности духового шкафа



Вариант 2
Термостат и переключатель мощности духового шкафа располагаются отдельно

Рисунок 7.2 – Ручки управления нагревательными элементами духового шкафа

7.2.3 Вариант 1.

- Духовой 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** духового 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 приготовляемого продукта происходит только с верхней стороны, горит только сигнальная лампа включения духового шкафа (поз.2, рис.7.2). Для выключения гриля поверните ручку **ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ** до цифры «0». Одновременное включение нагревателей духового шкафа и гриля невозможно.

7.2.4 Вариант 2.

- Ручкой переключателя духового шкафа (поз.5, рис.7.2) выберите режим:

- ☐ Нагрев сверху и снизу. Мощность 2000 Вт.
- ☐ Нагрев снизу. Мощность 1200 Вт.
- ☐ Нагрев сверху. Мощность 800 Вт.
- ☐ Нагрев сверху и снизу. Мощность 480 Вт.
- ☐ Включение гриля (на плитах, оборудованных ТЭН-грилем). Мощность 1500 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 электрического духового шкафа. При повороте ручки переключателя духового 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 духовом шкафу достигает заданного значения, нагреватели отключаются и сигнальная лампа включения термостата гаснет. Во время работы духового шкафа сигнальная лампа включения термостата периодически загорается и гаснет. Так и должно быть, поскольку температура в духовом шкафу поддерживается на заданном значении автоматически. Сигнальная лампа включения нагревателей духового шкафа горит постоянно.

7.3 Дополнительное оборудование духового шкафа.

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

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

Таблица 5

Переключатель дополнительного оборудования духового шкафа	
0	Дополнительное оборудование духового шкафа выключено
	Включена лампа освещения духового шкафа
	Включен электровентилятор и лампа освещения духового шкафа

7.4 По окончании приготовления пищи выключите все нагревательные элементы электроплиты.

8. Работа с таймером электромеханическим и электронным

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

8.2 ТЭМ работает в двух режимах: автоматическом и ручном.

Автоматический режим отключает духовой шкаф или дальнюю правую электроконфорку с подачей звукового сигнала (звонка) через заданный промежуток времени, устанавливаемый в диапазоне от 10 до 90 минут.

Ручной режим позволяет включать и выключать духовой шкаф или дальнюю правую электроконфорку непосредственно ручками переключателей мощности, минуя таймер.

8.3 Работа с ТЭМ в автоматическом режиме:

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

б) включите ручкой переключателя мощности духовой шкаф на нужную температуру, учитывая рекомендации раздела 7, или установите нужную мощность дальней правой электроконфорки 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;

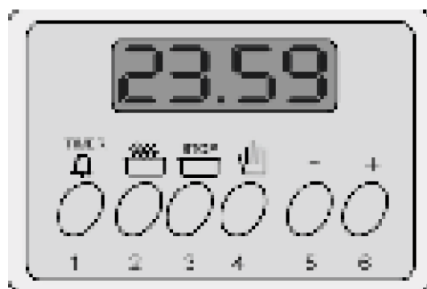
д) выставив интервал времени ручкой ТЭМ не забудьте учесть время разогрева ТЭН духового шкафа и электроконфорки от холодного состояния (5 минут);

е) после истечения установленной выдержки времени ручка ТЭМ вернется в нулевое положение, ТЭН духового шкафа, или гриль, или электроконфорка автоматически отключатся, а звонок известит об окончании тепловой обработки.

8.4 Для работы с духовым шкафом или дальней правой электроконфоркой в ручном режиме необходимо ручку ТЭМ повернуть против часовой стрелки до условного обозначения . В этом случае можно производить тепловую обработку продуктов в духовом шкафу или на дальней правой электроконфорке 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 духового шкафа или дальней правой конфорки, 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 духового шкафа, или гриль), отсчета заданного промежутка времени, отсчета текущего времени, подачи звукового сигнала по окончании заданной программы.

Правила работы

Назначение кнопок:

1		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 секунд 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).

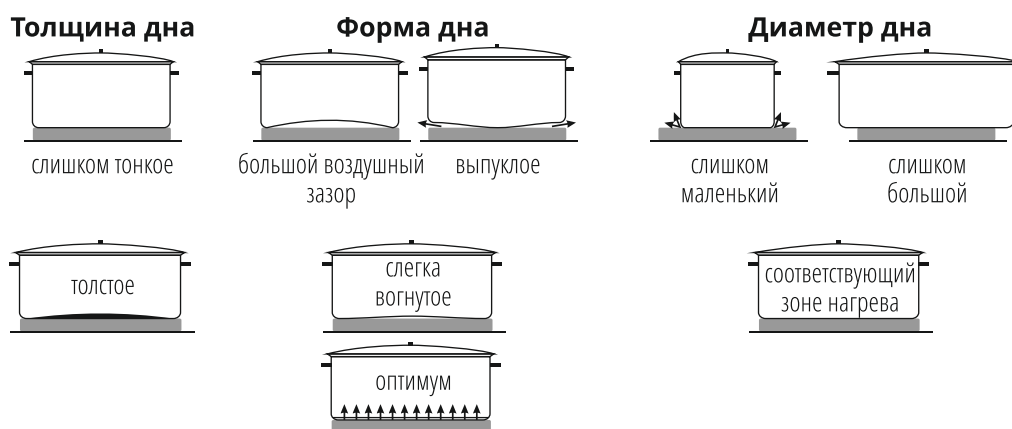


Рисунок 9.1 - Схема тепловых потерь при неправильном выборе посуды

9.3 Перед использованием духового 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 духового 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 духовом 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	150	3-3,5 часа
Жаркое говядины	150	2-2,5 часа
Жаркое телятины	150	1-1,5 часа
Жаркое баранины	175	1 час
Жаркое свинины	190	1,5-2 часа
Котлеты	190	1,5-2 часа
Бефстроганов		
Куриные и рыбные блюда	175	1-1,5 часа
Курица	160	4-4,5 часа
Гусь и индейка (4-5 кг)	175	1-1,5 часа
Утка	200	30-40 минут
Рыба		
Кондитерские изделия	160	45 минут
Торт простого приготовления	175	35 минут
Шоколадный торт	125	60 минут
Фруктовый торт	200	20 минут
Слоеный торт	190	30 минут
Мелкие пироги	200	20 минут
Песочное тесто		

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

Таблица 7

Мясные блюда	Положение решетки в духовом шкафу	Ориентировочное время до готовности
Отбивная толщиной 1 см	Первая направляющая сверху	15 минут
Отбивная толщиной 1 см	Вторая направляющая сверху	25 минут
Сосиска	Вторая направляющая сверху	15 минут

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

Таблица 8

Рекомендации по тепловой обработке	Включение дополнительного оборудования духового шкафа		
Размораживание воздухом при комнатной температуре	Не включен		Включен электровентилятор
Приготовление первых и вторых блюд; выпечка дрожжевого теста, бисквитов	Включены нагреватели духового шкафа	0	Электровентилятор выключен
Приготовление первых и вторых блюд; приготовление песочного теста.	Включены нагреватели духового шкафа		Включен электровентилятор
Размораживание, нагрев, поддержание в подогретом состоянии, сушка грибов, овощей, трав при активном перемешивании воздушной среды	Включены нагреватели духового шкафа на установке 50°C		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 плитой

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 и пролившуюся жидкость удаляйте до высыхания.

10.4 Все элементы духового 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 духового шкафа рекомендуем мыть мыльной водой.

10.7 Не используйте жесткие абразивные очистители или металлические скребки для чистки стекла дверцы духового 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;
- 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. Затем удалите моющие средства чистой мягкой тканью, смоченной в воде, и вытрите насухо.



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 ДУХОВОГО 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 духового 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 организации, 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 признаком брака 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 грунтовым 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 СТЕКЛОКЕРАМИКИ 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 ДУХОВОГО ШКАФА, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ЭЛЕКТРОПЛИТА ОТКЛЮЧЕНА ОТ СЕТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

12.3 Замена лампы освещения духового шкафа.

12.3.1 Для замены перегоревшей лампы подсветки духового шкафа выполните следующие действия:

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

Соберите все в обратной последовательности и подключите электроплиту к сети.

12.4 Для снятия дверки духового шкафа выполните следующие действия:

- опустите дверку в нижнее положение;
- отогните язычок петли дверки с каждой стороны, как показано на рисунке 12;
- приподнимите дверку до соприкосновения с язычками;
- осторожно снимите дверку с плиты.

Установка дверки на плиту производится в обратной последовательности.

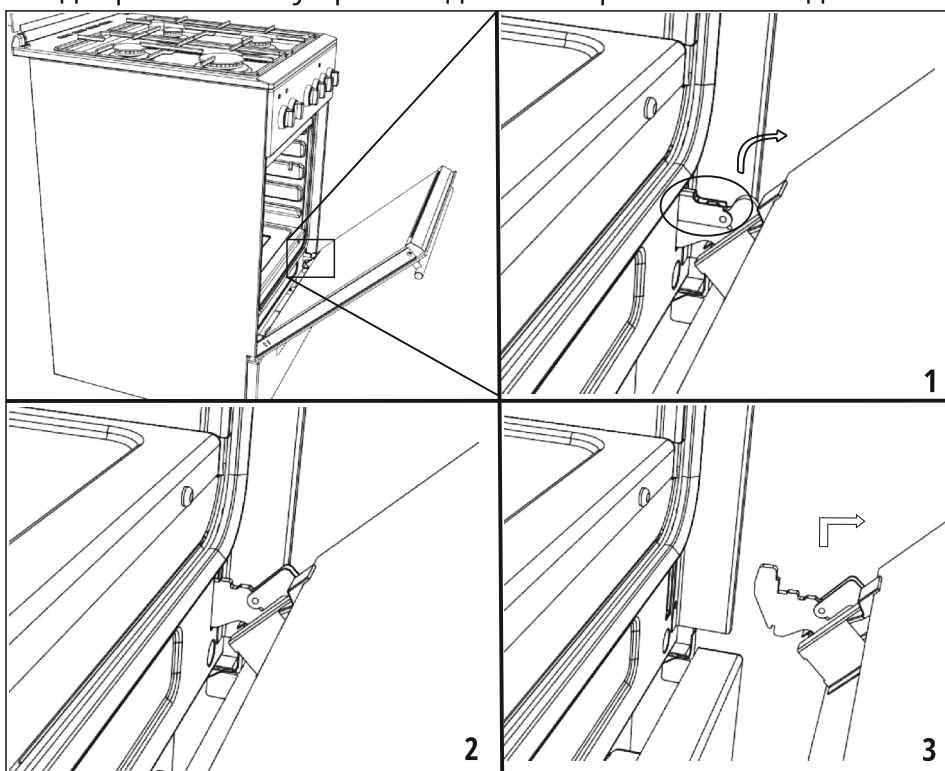


Рисунок 12 - Снятие дверки духового шкафа

13. Гарантии изготовителя

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

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

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

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

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

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

Организации, занимающиеся установкой плит, 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 плиты потребителю, возникшие вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортирования товара, действий третьих лиц или непреодолимой силы.

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

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

13.9 При использовании плит в кафе, ресторанах, столовых и общежитиях коридорного типа гарантийный срок эксплуатации на плиты не распространяется.

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

13.11 Гарантийный ремонт плиты производят соответствующие ремонтные организации, которые проводят и послегарантийный ремонт. Гарантийный ремонт проводят бесплатно, если неисправность произошла по вине предприятия-изготовителя или за счет владельца, если плита вышла из строя по его вине из-за неправильной эксплуатации.

13.12 В случае утери «Руководства по эксплуатации» владелец плиты 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 плиты 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 плиты для рассмотрения рекламации.

13.15 Предприятие-изготовитель принимает претензии по некомплектности плиты только от торгующих и монтажных организаций.

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

14. Утилизация

При утилизации плиты необходимо руководствоваться нормами и правилами утилизации страны и/или местности, в которой происходит утилизация плиты.

Можно обратиться в организацию, которая занимается утилизацией .

Свидетельство о приемке и продаже

Электроплита бытовая стационарная 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 эксплуатацию механиком

(наименование организации)

Механик _____ " _____ " _____ 20 _____ г.
(подпись)

Владелец _____ " _____ " _____ 20 _____ г.
(подпись)

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ ООО «ТЕКА ЭНТЕРПРАЙЗ»

№п/п	Город	Организация	Адрес	Телефон
1.	Абакан	ИП Козлов А.В.	ул. Кирова, 1а	(39041)2-97-03
2.	Артемковский	ИП Денисенкова	ул. Куйбышева, 2а	8-902-87-46-481
3.	Архангельск	ТТЦ «Рембыттехника»	ул. Урицкого, д.47, к.1	(8182)29-39-32
4.	Алматы	ТОО «Белая техника»	ул. Ауэзова, д.2	(7272)77-91-77
5.	Астана	ТОО «Мечта-Сервис Астана»	ул. Московская, 6	(7172)30-37-88
6.	Абакан	ООО «Сервис-центр Экран»	ул. Др.Народов, д.29	(3902)23-39-27
7.	Ачинск	СЦ «ВИД-сервис»	ул. Кирова, 52-131	(39151)5-87-37
8.	Барнаул	ООО «Росбыттехника»	ул. Чернышевского, 282/б	(3852)65-15-45
9.	Барнаул	ООО «Рембыттехника»	пр-т Калинина, 24-А	(3852)77-23-23
10.	Бийск	ООО «Февраль»	ул. Озёрная, 6б	(3854)32-70-02
11.	Бишкек	ОсОО «Планета Трейд-сервис»	ул. Байтик Батыра, 74	8-10-996-312-595930
12.	Братск	ИП Дьяконова	ул. Рябикова 38-33	(3953)38-27-67
13.	Владимир	ООО «Рост-Сервис»	ул. Юбилейная, 60	(4922)21-44-24
14.	Воронеж	ООО «Атомприбор»	ул. 45 Стр. Дивизии, 125	(4732)46-00-33
15.	Вологда	ООО «Армос сервис»	ул. Северная, 34	(8172)28-38-93
16.	Воркута	ООО «Империял»	ул. Димитрова, 6	(82151)6-01-43
17.	Екатеринбург	ООО «Кардинал-Техноплюс	Сибирский тракт, 28а	(343)229-96-15
18.	Елец	ООО «Полус»	ул. Октябрьская, 47	(47467)4-12-08
19.	Ивантеевка	ООО «Берингов Пролив»	ул. Толмачева, д.27	(495)500-05-60
20.	Ижевск	ООО «Аргус-сервис»	ул. Азина, 4	(3412)30-79-79
21.	Ижевск	ООО «Сервис-практика»	ул. 30 лет Победы, 12	(3412)59-05-88
22.	Ижевск	ООО «РИТ-Сервис»	ул. Горького, 162	(3412)41-19-62
23.	Иркутск	ИП Францев А.И.	м/н Университетский, 70-56	(3952)35-00-96
24.	Иркутск	ООО «Карина-сервис»	ул. В.Терешковой, 25-57	(3952)29-16-42
25.	Иркутск	ООО «Комту сервис»	ул. Партизанская, 46а	(3952) 29-10-48 20-89-02
26.	Йошкар-Ола	ИП Бешкерева	ул. Советская, 173	(8362)21-39-10
27.	Канск	ООО «Электроника плюс»	ул. Яковенко, 74	(39161)2-33-52
28.	Калининград	ООО «Уют»	ул. Эпроновская, 33	(4012)70-12-76
29.	Казань	ИП Брусенцев Е.Г.	ул. Бирюзовая, 1а-189	8-950-316-16-97
30.	Кемерово	ИП Абрамзон В.М.	пр. Кузнецкий, 83	(3842)28-85-66
31.	Кемерово	ООО «Мастер-Сити»	пр. Химиков, 23	(3842)51-08-10
32.	Киров	ООО «Элис-Плюс»	ул. Егоровская, 3	(8332)50-29-77
33.	Киров	ООО «ВГК-Сервис»	ул. Базовая, 8	(8332)62-22-38
34.	Кокшетау	ПК «Промавтоматика»	ул. Северная, 33	(7162) 25-71-00
35.	Кострома	ИП Молодкин В.Л.	ул. Федосеева, 22а	(4942)63-97-23
36.	Котлас	СЦ «Домотехника»	ул. 70 лет Октября, 19-4	(81837)33-0-55
37.	Краснодарский Ст-ца Динская	ООО «Рембытмаш»	ул. Советская, 9	(86162)6-15-19
38.	Красноярск	ИП Каширин В.В.	ул. Свердловская, 47-36	(3912)53-82-80
39.	Красноярск	ИП Дегтярев	ул. Грунтовая, 19	(3912)94-22-54
40.	Липецк	ООО «Эксперт-Сервис»	ул. Звёздная, 16/2	(4742)31-90-82
41.	Минск	ЧТУП «Юдилен-холод»	Ул.Геологическая 59,корп 4,пом.8	37529-673-34-46
42.	Москва	ОАО «Спецремэлектро»	Черноморский бульвар д17 кор 1 оф501	(495)318-20-54
43.	Москва	ООО «Элкор-Комплект»	ул. Сайкина, д.1/2, стр.1	(495)710-16-80
44.	Москва	ООО «Люксория»	Волгоградский п-т, д.139, оф.№1	(499)746-52-73
45.	Москва	ООО ЗАО СЦ«Электрожилремонт»	Ул.Красноярская д.11А	(495)469-15-39
46.	Москва	ООО «ПСМ-сервис»	ул. Донецкая, 4-2	(499)722-36-12(13)
47.	Москва	ЗАО «СЦ Бытовая Техника»	ул. Кантемировская, д.20, к.1	(495)323-78-88
48.	Москва	ООО «ЗВИ Универсальные технологии»	Партийный пер., 1/11	(495)235-38-16
49.	Мурманск	ООО «Армос сервис»	ул. Свердлова, 19А	(8152)31-49-64
50.	Нижневартонск	ЗАО «Бирюса»	ул. Менделеева,4-а	(3466)41-00-81
51.	Н-Новгород	ООО «Домос»	ул. Г.Лопатина, д.2, кв. 211	(831)437-42-61

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ ООО «ТЕКА ЭНТЕРПРАЙЗ»

№п/п	Город	Организация	Адрес	Телефон
52.	Н-Новгород	«Термотехника-холдинг»	ул. Белинского, д. 110	(831)218-73-91
53.	Н-Новгород	ООО «Промтехника»	ул. Зайцева, 31	(831)274-55-44
54.	Н.Тагил	ИП Амусов Н.Н.	ул. Октябрьской революции, 66	(3435)423-220
55.	Новокузнецк	ООО «МВ-сервис»	пр. Кузнецкстроевский, 44	(3843)46-94-00
56.	Новосибирск	ООО «К-Техника»	ул. Королева, 17а	(383)274-99-33
57.	Новосибирск	ОАО «Рембыттехника»	ул. Фабричная, 16	(383)223-15-28
58.	Новый Уренгой	ООО «Юттатехсервис»	ул. Молодежная, 19	(3494)94-48-81
59.	Омск	ООО «Технология»	ул. 10 лет Октября, 43	(3812)37-21-22
60.	Омск	ООО «Бытовая техника»	пр. Космический, 99/2	(3812)32-20-63
61.	Орел	ООО «Феникс Электроникс»	ул. 8 Марта, 25	(4862)40-86-81
62.	Оренбург	ООО «Тико-сервис»	Ул.Комсомольская д.16	(3532)77-67-64
63.	Пермь	ООО «Мария-М»	ул. Лебедева, 8	(342)263-02-22
64.	Павлодар	СЦ «Диатекс»	ул. Академика Чокина, 38/1	(7182)672-628
65.	Петрозаводск	ООО «Армос сервис»	ул. Максима Горького, 25	(8142)59-20-45
66.	Псков	СЦ «МиниМакс»	Рижский пр., д.49	(8112)72-13-90
67.	Рязань	ООО «Арктика-сервис»	ул. Яхонтова, 19	(4912)21-57-20
68.	Самара	ООО «Коммункомплект»	ул. Тухачевского, 249А	(846)336-04-61
69.	Самара	ООО «Солитон-Сервис»	ул. Кабельная, 4	(846)276-99-79
70.	Самара	ООО «Политехсервис»	Ул.Чернореченская д.21 оф 12	(846)247-87-22
71.	С-Петербург	ООО «Алита-С»	Ул.Кузнецовская д.44	(812)716-27-25 (812)325-71-68
72.	Сургут	ООО «Сибэлга»	ул. Чехова, 4/2, к.106	(3462)34-80-04
73.	Сургут	ИП Полукаров Е.В.	ул. Ленина, 17	(3462)66-70-79
74.	Сургут	ИП Попов Д.А.	ул. Профсоюзов, 12/1-98	(3462)34-80-04
75.	Стерлитамак	ОАО «БЫТТЕХНИКА»	ул. Мира, 26	(3473)25-13-52
76.	Сыктывкар	ООО «Домосервис»	ул. Первомайская, 78, каб.37	(8212)56-84-90
77.	Тольятти	ООО «Наша Эра»	Московский пр-т, 8г	(8482)63-63-59
78.	Томск	ООО «Соли-Сервис»	ул. Лазарева, 3	(3822)25-22-78
79.	Томск	ООО «ГлавБытСервис»	ул. Некрасова, 12	(3822)44-03-07
80.	Тюмень	ООО «Элит-сервис»	ул. Первомайская, д.21, оф.310	(3452)45-19-72
81.	Тюмень	ООО «Комбинат бытовых услуг»	ул. Одесская, 24/4	(3452)20-55-17
82.	Чебоксары	ООО «Мастер-Сервис-Ч»	ул. Урукова, 19	(8352)46-09-39
83.	Чебоксары	СЦ «Зип-сервис»	Ул.О.Кашевого 9/1 кв.66	(8352)38-63-92
84.	Челябинск	ООО РСЦ «Подебус»	Ул.Кыштымская,7	(351)236-12-40
85.	Челябинск	ООО «Уралжилсервис»	ул. Куйбышева, 7	(351)729-88-86 731-02-18
86.	Челябинск	ООО ТТЦ «Рембыттехника»	ул. Производственная, 86	(351)239-39-26
87.	Чита	ИП Бочкарев	ул. Красноармейская, д.83, кв.84	(3022)35-49-87
88.	Череповец	ООО «Армос сервис»	ул. Гоголя, 6	(8202)24-14-04
89.	Улан-Удэ	ИП Голева С.Н.	пр. Автомобилистов, 5	(3012)41-50-43
90.	Улан-Удэ	ООО «СТ-сервис»	пр. Автомибилистов , 5а	(3012)44-27-44
91.	Ульяновск	ИП Мумлева Е. В.	ул. Металлистов, 16/7	(8422)73-29-19 73-44-22
92.	Уфа	ООО «СЦ Атлант»	ул. Губайдуллина, д.2	(347)228-43-79
93.	Уфа	ООО «Газтехника +»	ул. Губайдуллина, д.19/6	(347)253-20-11
94.	Улаанбаатар	ООО «СЭКУД»	р-он Чингэлтэй-6	81097696654035
95.	Хабаровск	ООО «Контур-Сервис»	ул. Юности, 34б	(4212)70-17-45

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты продажи.
2. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
3. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п.2, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара _____

Серийный номер: _____

Дата продажи: «___» _____ 20 __ года

Подпись продавца
(Без печати действительна)

МП

Произведено в России компанией ООО «Тека Энтерпрайз»
Адрес: 610008, Г. КИРОВ, НОВОВЯТСКИЙ Р-Н, ул. Орджоникидзе, 29
Сделано по заказу ООО «Леран»; Россия, 454091, г. Челябинск, ул. Цвиллинга, д. 28, оф. 5
АСЦ в Челябинске: 454008, ул. Производственная, 8Б
Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-333-5556

