

Изготовитель ОАО "Электроаппаратура"  
ул. Советская, 157, 246050, г. Гомель, Республика Беларусь;  
тел. (0232) 68-40-94, факс (0232) 68-41-72  
E-mail: info@gomelapparat.org

## ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 1207-XX

### Уважаемый покупатель!

При покупке плиты проверьте правильность заполнения свидетельства о продаже, гарантийных талонов, наличие штампа организации, продавшей плиту, и даты продажи. Особое внимание обратите на комплектность изделия и внешний вид.

Внимательно изучив руководство по эксплуатации, Вы сможете правильно пользоваться плитой. Сохраняйте руководство по эксплуатации на протяжении всего срока службы плиты.



020



РБ01



013

Руководство по эксплуатации разработано для плиты электрической (далее — плита). В обозначении модели плиты последние цифры (условно «-XX») обозначают номер исполнения. Наименование и обозначение модели с исполнением указано в свидетельствах о приемке и продаже, в гарантийных талонах и на табличке плиты, расположенной на задней стенке. Исполнения модели отличаются применяемыми материалами и цветовым решением (см. приложение А, таблица А1).

## 1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

**1.1** Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях: варки, жаренья, тушения, выпечки. Использование в производственных целях (в ресторане, кафе и т.п.) не допускается.

**1.2** Плита в соответствии с рисунком 1 имеет четыре чугунные электроконфорки рабочего стола (далее — конфорки) и электрическую духовку. В духовке предусмотрено освещение и возможность использования вертела. Духовка оснащена тремя трубчатыми электрическими нагревателями (далее — ТЭНы): верхним, нижним и грилем.

**1.3** Плита должна работать:

— при температуре окружающей среды от плюс 10 до плюс 40 °С и относительной влажности не более 80%;

— от электрической сети переменного тока с номинальным напряжением 220 В при отклонении напряжения  $\pm 10\%$  от номинального значения и частотой (50 $\pm 1$ ) Гц.

Плита предназначена для эксплуатации в жилых помещениях, в которых предусмотрена установка электрических плит (имеется специальный силовой ввод и заземление). Для определения возможности эксплуатации плиты в других жилых помещениях необходимо проконсультироваться со специалистами жилищно-эксплуатационной службы.

**1.4** Основные технические характеристики плиты указаны в таблице 1. В таблице 2 указан расход электрической энергии плитой в зависимости от положения ручек конфорок или духовки. Технические характеристики ТЭНов приведены в приложении Б, таблица Б1.

**1.5** Изготовитель оставляет за собой право совершенствовать конструкцию плиты, сохраняя неизменными ее технические характеристики.

**Таблица 1**

Наименование параметра		Значение
Габаритные размеры плиты, мм	высота до рабочего стола	850
	ширина	500
	глубина	550
Максимальная потребляемая мощность плиты, кВт		5,3
Номинальная мощность рабочего стола, кВт		5,0
Номинальная мощность конфорок, кВт	передняя правая Ø 145 мм	1,0
	передняя левая Ø 145 мм	1,0
	задняя правая (экспресс) Ø 145 мм	1,5
	задняя левая Ø 180 мм	1,5
Общий объем духовки, дм <sup>3</sup>		45
Диапазон температур работы духовки, °С		От 50 до 270
Максимальная потребляемая мощность духовки, кВт		1,3
Номинальная мощность элементов духовки, кВт	верхний и нижний ТЭНы	1,3
	гриль-ТЭН	1,2
Масса, кг, не более		35
Содержание серебра (оценка комиссионно), г		0,6048

Таблица 2

Нагревательные элементы плиты		Расход электроэнергии при положении ручек регулирования мощности, кВт•ч							
		1	2	3	4	5	6	MAX	
Конфорка	передняя правая	0,10	0,17	0,25	0,50	0,75	1,00	—	—
	передняя левая							—	—
	задняя правая (эспресс)	0,14	0,17	0,25	0,50	0,75	1,5	—	—
	задняя левая	0,14	0,22	0,30	0,85	1,2	1,5	—	—
ТЭНы духовки		—	—	—	—	—	—	1,20	1,10

**ВНИМАНИЕ! Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период) за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его установке, подключению, условий эксплуатации, хранения либо действия непреодолимой силы (пожара, стихийного бедствия и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых и грызунов.**

## 2 КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки входят: комплектующие в соответствии с таблицей 3 и рисунком 1. Упакованные комплектующие уложены в отделение для хранения посуды.

## 3 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

**ВНИМАНИЕ! Плита по условиям эксплуатации относится к группе бытовых приборов, которые должны эксплуатироваться под надзором.**

**3.1** Плита соответствует требованиям безопасности по СТБ 1324-2002.

**3.2** Плита по типу защиты от поражения электрическим током относится к классу I и должна подключаться к электрической сети через двухполюсную розетку с заземляющим контактом.

**ВНИМАНИЕ! Все электромонтажные работы по установке розетки и подключению плиты к электрической сети (за отдельную плату по прејскуранту) должна выполнять жилищно-эксплуатационная служба по месту жительства или организация, имеющая право на установку и обслуживание бытовых электроприборов.**

Розетка должна быть установлена в месте, доступном для экстренного отключения плиты от внешней электрической сети.

**3.3** В стационарной электропроводке до плиты рекомендуется устанавливать устройство (выключатель), которое отключает все полюса плиты. Устройство (выключатель) в отключенном положении должно иметь расстояние между контактами не менее 3 мм.

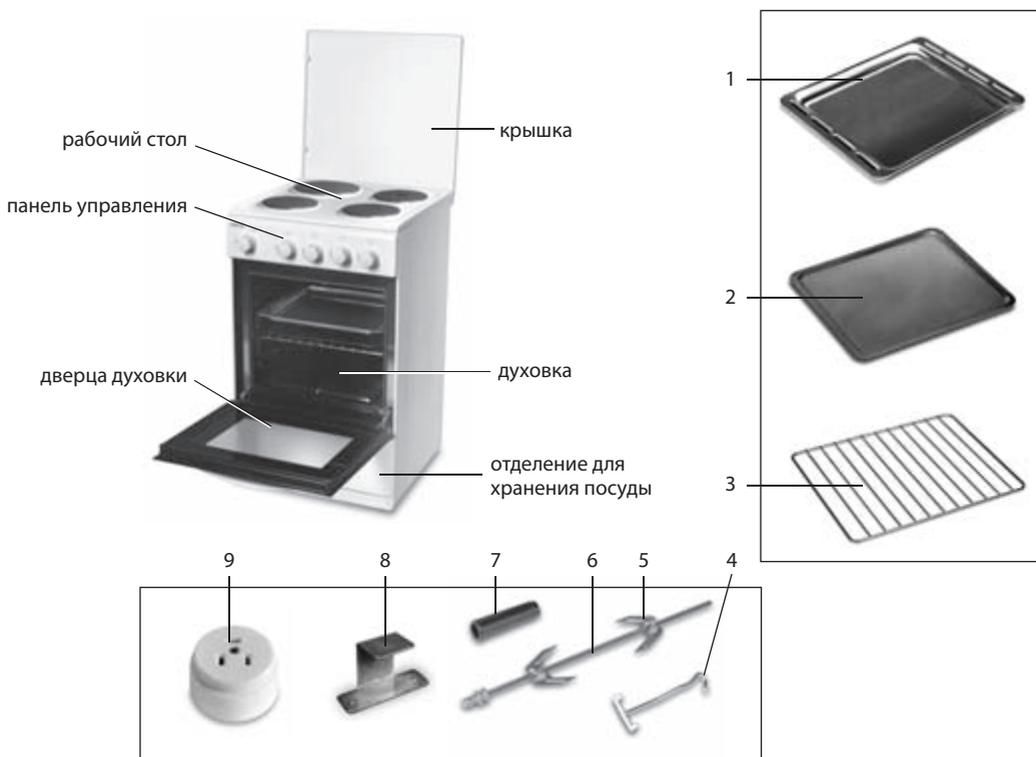
**3.4** Плиту необходимо эксплуатировать с устройством защитного отключения, которое должно иметь технические характеристики: номинальный ток нагрузки – 25 А, номинальное напряжение – 220 В, номинальный отключающий дифференциальный ток (ток утечки) - не более 30 мА.

**3.5** Во избежание несчастных случаев и возникновения пожара **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** эксплуатация плиты без заземления. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.

**3.6** Шнур питания плиты не должен соприкасаться с острыми кромками и горячими поверхностями плиты, не должен пережиматься во избежание повреждения его изоляции.

Перед подключением плиты к электрической сети, а также не реже одного раза в полгода необходимо визуально проверять отсутствие повреждений шнура питания и вилки.

При повреждении шнура питания (трещины, следы оплавления, затвердение изоляционного материала) его следует заменить аналогичным шнуром, полученным у изготовителя или в сервисной службе.



**Рисунок 1 — Плита и комплектующие**

**Таблица 3 — Комплектующие**

Наименование		Позиция на рисунке 1	Количество, шт.
Противень глубокий		1	1
Противень		2	1
Решетка духовки		3	1
Комплект вертела	крючок	4	1
	вилка	5	2
	штык	6	1
	ручка	7	1
Предохранительный кронштейн		8	1
Розетка PA 32-002		9	1

**3.7** Плита — электробытовой прибор, поэтому при ее эксплуатации следует соблюдать общие правила электробезопасности.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них 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.

### **3.8** Для обеспечения электрической и пожарной безопасности **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

— устанавливать плиту вплотную к поверхностям, покрытым деревом, обоями, горючим пластиком и т.п., и держать вблизи включенной плиты легковоспламеняющиеся вещества;

— использовать для подключения плиты к электрической сети переходники и удлинительные шнуры;

- вынимать вилку из розетки при включенных нагревательных элементах плиты;
- отключать плиту от электрической сети, держась за шнур питания;
- одновременно прикасаться к включенной в электрическую сеть плите и устройствам, имеющим естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные трубы, мойки и др.);
- прикасаться к включенной в электрическую сеть плите мокрыми руками;
- пользоваться плитой детям до 14 лет;
- оставлять включенными конфорки при уходе из квартиры;
- подвергать ударным нагрузкам ручки и конфорки;
- ставить на плиту груз общей массой более 100 кг;
- нагружать противень и решетку духовки массой более 3 кг;
- чистить плиту, включенную в электрическую сеть;
- держать вблизи включенной плиты или класть на ее поверхность легкоплавкие и легковоспламеняющиеся вещества и предметы;
- хранить в духовке или в отделении для хранения посуды легковоспламеняющиеся или легкоплавкие вещества или предметы;
- использовать плиту не по назначению (для обогрева помещения, сушки белья и т.п.);
- пользоваться неисправной плитой;
- эксплуатировать духовку с открытой дверцей;
- производить самостоятельно ремонт, открывать рабочий стол, снимать задний защитный кожух и вносить изменения в конструкцию плиты.

**ВНИМАНИЕ! Все работы по установке и ремонту плиты, подключение ее к электрической сети должны выполняться организациями, имеющими право на установку и обслуживание электробытовых приборов.**

**3.9** Во время работы плиты и после окончания приготовления пищи во избежание ожога **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** дотрагиваться рукой до конфорок, дверцы духовки и ТЭНов.

Для снятия горячей посуды с плиты, извлечения из горячей духовки решетки, противня необходимо использовать рукавицы-прихватки.

**3.10** Перед включением плиты следует проверить, чтобы шнур питания, подключенных к электрической сети приборов, которые установлены возле плиты, не попадал в зону работающих конфорок и не пережимался дверцей духовки.

**3.11** При приготовлении пищи возможно воспламенение блюда из-за перегрева жира и масла. Для тушения огня посуду необходимо плотно накрыть крышкой.

При приготовлении в духовке блюд с использованием жира или масла рекомендуется использовать один из противней в качестве поддона для сбора жира.

**3.12** Не следует включать конфорки без установленной посуды.

**3.13** Во избежания повреждения поверхности конфорки следует:

- следить, чтобы поверхности конфорки и посуды были сухими при приготовлении;
- не допускать длительного контакта пролитой соленой жидкости с поверхностью конфорки;
- не ставить горячую посуду на холодные конфорки.

**3.14** Кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии от плиты, чтобы исключить их воспламенение.

**3.15** Для обеспечения электробезопасности плиту необходимо отключить от электрической сети, вынув вилку шнура питания из розетки, при:

- перестановке на другое место;
- отъезде на длительное время;
- проведении операций по техническому обслуживанию плиты.

**3.16** Если плита не эксплуатируется, она должна быть отключена от электрической сети.

**3.17 ЗАПРЕЩАЕТСЯ** закрывать крышкой рабочий стол при работающих или еще не остывших конфорках, а также включать конфорки, прикрытые крышкой.

**3.18** Перед открыванием крышки плиты необходимо удалить с нее жидкие загрязнения.

**3.19 ВНИМАНИЕ! Очистка паром не допускается!**

Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.

**3.20 ЗАПРЕЩАЕТСЯ** эксплуатировать плиту, если есть:

- повреждения оболочек ТЭНов;
- вздутие и трещины на поверхности чугунных конфорок;
- дефекты шнура питания.

**3.21** В случае возникновения в работе плиты неисправности, связанной с появлением электрического треска, задымления и т.п., следует немедленно отключить плиту от электрической сети.

При возникновении пожара следует немедленно отключить плиту от электрической сети, принять меры к тушению пожара и вызвать пожарную службу.

**3.22 Срок службы плиты 10 лет.**

**ВНИМАНИЕ! По истечении срока службы плиты изготовитель не несет ответственности за безопасную эксплуатацию изделия. Дальнейшая эксплуатация может быть небезопасной, так как значительно увеличивается вероятность возникновения электро- и пожароопасных ситуаций из-за естественного старения материалов и износа составных частей плиты.**

## 4 УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

### 4.1 РАБОЧИЙ СТОЛ

Рабочий стол имеет углубление для сбора небольшого количества пролитой жидкости. Специальные отводы предусмотрены для исключения попадания пролитой жидкости внутрь плиты.

Рабочий стол с конфорками шарнирно закреплен на плите, что позволяет, приподнимая, открывать его для осмотра, монтажа, демонтажа конфорок.

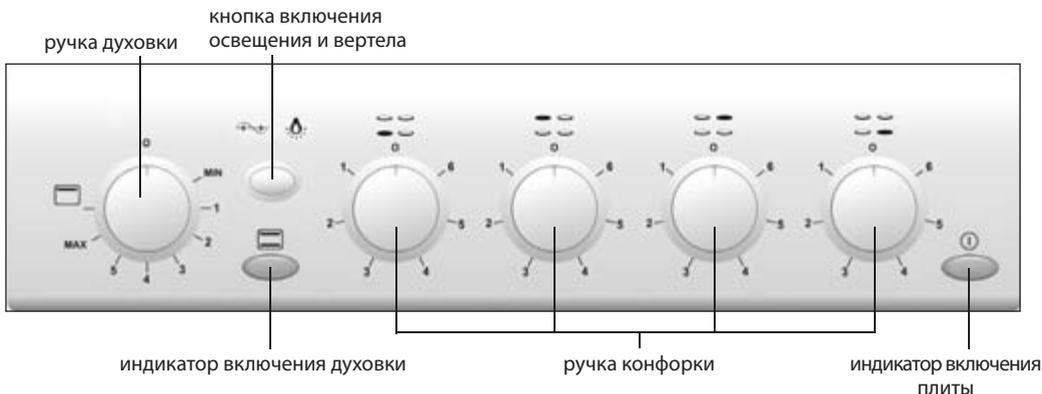
### 4.2 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

**4.2.1** Органами управления плиты являются ручки регулирования мощности конфорок рабочего стола (далее — ручка конфорки), ручка регулирования мощности духовки (далее — ручка духовки) и включения ТЭН-гриля, расположенные на панели управления в соответствии с рисунком 2.

#### 4.2.2 Ручка конфорки

Ручкой производится регулирование мощности конфорки. Над ручкой конфорки в соответствии с рисунком 2 нанесен рисунок, на котором помечена конфорка, управляемая данной ручкой.

Вокруг ручки конфорки в соответствии с рисунком 3 нанесены деления от «1» (слабый нагрев) до «6» (сильный нагрев). При установке ручки конфорки на деление «0» конфорка выключается.



**Рисунок 2 — Панель управления**

Информация для предварительного ознакомления.

Официальной информацией изготовителя не является

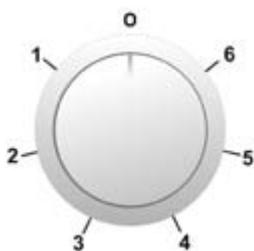


Рисунок 3 — Ручка конфорки

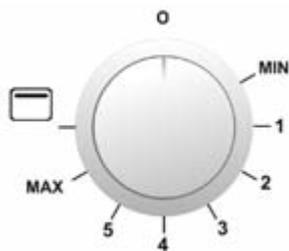


Рисунок 4 — Ручка духовки

Ручка ступенчато поворачивается по часовой стрелке и против нее.

#### 4.2.3 Ручка духовки

Ручкой производится регулировка мощности духовки. Ручка духовки в соответствии с рисунком 4 имеет деления: 0, MIN, 1, 2, 3, 4, 5, MAX и символ .

Ручка поворачивается по часовой стрелке и устанавливается напротив деления — включаются верхний и нижний ТЭНы. При установке ручки на символ включается ТЭН-гриль в духовке. При установке ручки духовки на деление «0» духовка выключается.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** поворачивать ручку против часовой стрелки, если она установлена на деление «0».

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** поворачивать ручку по часовой стрелке, если она установлена на символ .

#### 4.2.4 Кнопка включения освещения (:O:) и вертела (☞)

При нажатии кнопки с символами :O: и ☞ включается освещение духовки и электропривод вертела в духовке. При повторном нажатии — освещение и вертел выключаются.

### 4.3 СВЕТОВАЯ ИНДИКАЦИЯ

При включении конфорки, духовки или ТЭН-гриля загорается индикатор включения плиты . При выборе мощности духовки загорается индикатор включения духовки . Индикаторы гаснут при установке всех ручек плиты на деление «0».

**ВНИМАНИЕ!** Во время работы духовки индикатор загорается и гаснет одновременно с электронагревателями духовки, которые автоматически включаются и выключаются в соответствии с заданным режимом работы.

### 4.4 КОНФОРКИ РАБОЧЕГО СТОЛА

Чугунные конфорки плиты установлены на рабочем столе в соответствии с рисунком 5.

Задняя правая конфорка (экспресс), отмеченная в центре красным кружком, разогревается значительно быстрее, чем равные ей по размеру конфорки, так как имеет большую мощность (см. таблицу 1).

### 4.5 ДУХОВКА

4.5.1 Духовка в соответствии с рисунком 6 предназначена для выпечки кондитерских изделий, приготовления мяса, птицы, рыбы и т.п.



Рисунок 5 — Конфорки рабочего стола

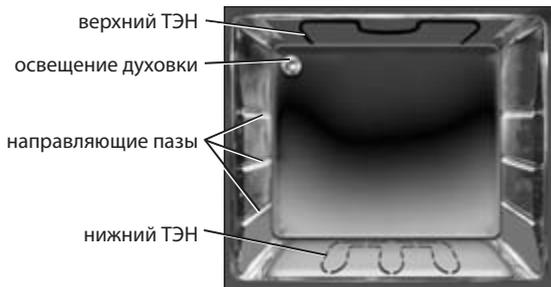


Рисунок 6 — Духовка

**4.5.2** При приготовлении блюд используется нижний ТЭН, расположенный под днищем духовки, и верхний ТЭН в соответствии с рисунком 6.

**4.5.3** Регулировка мощности духовки производится ручкой в соответствии с рисунком 4.

**4.5.4** Духовка оснащена терморегулятором, который автоматически поддерживает температуру в ней.

**4.5.5** В духовке предусмотрена возможность приготовления блюд с использованием ТЭН-гриля, а также на вертеле с электроприводом.

**4.5.6** Для наблюдения за приготовлением пищи духовка имеет дверцу со смотровым стеклом, что позволяет избегать частого открывания духовки и сохранять установленный в ней температурный режим. В духовке также предусмотрено освещение.

**ВНИМАНИЕ! Не подвергайте ударным нагрузкам дверцу духовки, не разрешайте детям становиться и сидеть на нее, чтобы исключить повреждение.**

**4.5.7** В духовке для установки глубокого противня, решетки предусмотрены направляющие пазы на разных уровнях. На решетку духовки ставят противень, посуду, формы для выпечки.

Противень предназначен для выпечки кондитерских изделий, жарки мяса, рыбы, птицы в духовке. Для сбора жира, мясного сока, масла, если продукты обжариваются на решетке духовки, используется противень глубокий.

## 4.6 КРЫШКА РАБОЧЕГО СТОЛА

Крышка в соответствии с рисунком 1 прикрывает рабочий стол при транспортировании, а также если плита длительное время не используется. Во время эксплуатации плиты крышка должна быть в открытом положении под углом не менее 90 °С для предохранения стенки помещения от забрызгивания жиром. При эксплуатации духовки крышка также должна быть в открытом положении.

## 4.7 ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ

выдвижной ящик

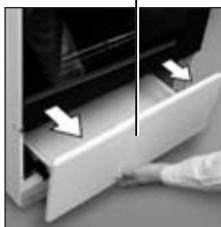


Рисунок 7 — Отделение для хранения посуды

**4.7.1** В нижней части плиты расположено отделение для хранения посуды, которое используется для сушки и хранения кухонных принадлежностей.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** в отделении для хранения посуды хранить воспламеняющиеся материалы.

**4.7.2** Отделение для хранения посуды выполнено в виде выдвижного ящика в соответствии с рисунком 7.

Ящик выдвигают из отделения на себя. Для извлечения ящика из плиты необходимо выдвинуть его на себя до упора, затем приподнять. При установке выдвижной ящик вставляется задним ползуном в направляющую и задвигается до упора.

## 5 УСТАНОВКА ПЛИТЫ И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

**5.1** Освободить плиту от упаковочных материалов.

**ВНИМАНИЕ! Освободите противни и решетку духовки от защитной пленки.**

**5.2** Эмалированные и стеклянные поверхности плиты и духовки вымыть теплым мыльным раствором, протереть мягкой сухой тканью и просушить.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать при мойке плиты абразивные пасты и моющие средства, содержащие кислоты, растворители.

**ВНИМАНИЕ! После транспортировки при температуре ниже плюс 1 °С плиту необходимо выдержать перед включением в электрическую сеть не менее 1,5 ч при комнатной температуре.**

**5.3** Плиту следует установить возле розетки электрической сети. Розетка должна находиться на видном месте и быть легкодоступной для экстренного отключения плиты от электрической сети. Плита, установленная на рабочее место, не должна закрывать розетку или устройство (выключатель) отключения плиты.

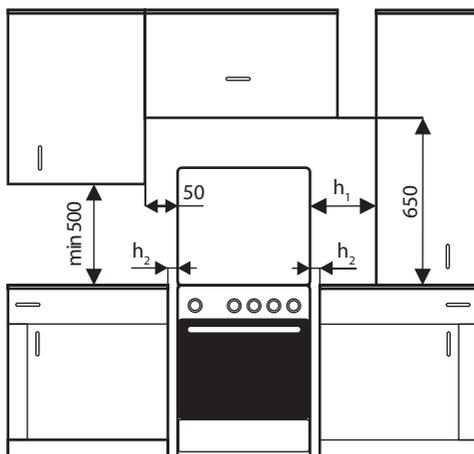


Рисунок 8 — Схема установки плиты

Таблица 4

Расстояние от плиты до мебели (см. рисунок 8)	Степень горючести строительного материала стен или мебели			
	B негорючий*	C <sub>1</sub> трудногорючий**	C <sub>2</sub> среднегорючий***	C <sub>3</sub> легкогорючий****
h <sub>1</sub> , мм	20	50	100	200
h <sub>2</sub> , мм	3	53	10	20

\* Материал раскаляется или обугливается.  
 \*\* Материал после удаления источника огня погаснет через 2 минуты.  
 \*\*\* Материал после удаления источника огня погаснет через 5 минут.  
 \*\*\*\* Материал после удаления источника огня продолжает гореть.

**5.4** Плита должна устанавливаться на пол. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** устанавливать плиту на подставку.

Для обеспечения безопасности при установке плиты следует учитывать степень горючести материалов стен или мебели и выдерживать расстояния в соответствии с рисунком 8 (размеры даны в мм) и таблицей 4. Данные в таблице не распространяются на строительный материал стен или мебели со степенью горючести А, то есть совершенно не горючий (не горит и не обугливается).

Расстояние между задней стенкой плиты и стеной помещения должно быть не менее 50 мм.

**ВНИМАНИЕ! Не перемещайте плиту, взявшись за ручку дверцы духовки и крышку плиты, во избежание ее повреждения.**

**5.5** Над плитой должно быть свободное пространство для отвода продуктов сгорания, пара. Для лучшей вентиляции рекомендуется установить вытяжку или кухонный воздухоочиститель над рабочим столом плиты на расстоянии не менее 650 мм.

**5.6** Плиту следует выставить горизонтально относительно пола, изменяя высоту регулируемых ножек. Плита должна устойчиво стоять на ножках.

Для регулировки высоты ножек следует:

— вынуть из плиты выдвижной ящик отделения для хранения посуды;

— слегка приподнять край плиты со стороны регулирования в соответствии с рисунком 9.

Широкой отверткой отрегулировать высоту ножки с одной стороны внутри плиты, затем с другой.

**5.7** Для предохранения плиты от опрокидывания следует установить предохранительный кронштейн (далее — кронштейн), входящий в комплект поставки.

Для установки кронштейна (устанавливается потребителем) необходимо:

— установить на рабочее место плиту и проверить не препятствует ли открыванию крышки

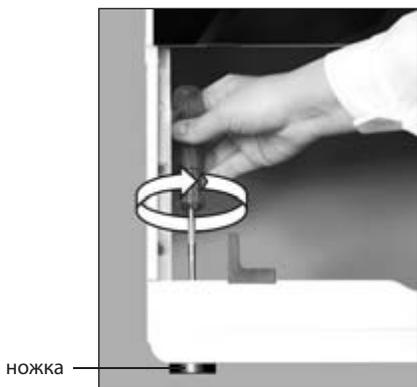


Рисунок 9 — Регулировка высоты ножек

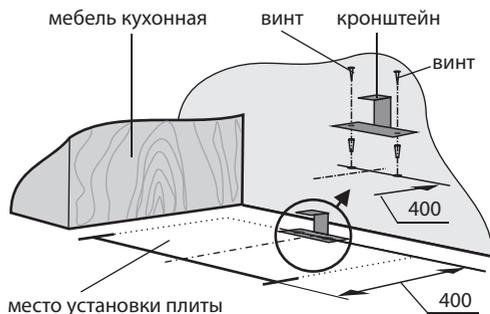


Рисунок 10 — Схема установки кронштейна

плиты окружающие предметы;

— отметить на полу линию передней стенки и габариты по ширине плиты в соответствии с рисунком 10;

— оставив плиту в сторону, провести среднюю ось на отмеченном месте, отложить по оси 400 мм для определения места установки кронштейна;

— приставить кронштейн и отметить на полу места для крепежных отверстий;

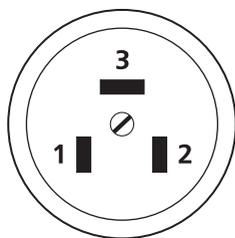
— просверлить в полу крепежные отверстия диаметром 8 мм (в деревянном полу диаметром 3 мм);

— вставить дюбели и закрепить кронштейн двумя шурупами.

Поставить плиту на место, задвинув ее до зацепления кронштейна с отверстием в задней стенке плиты. Плиту следует выставить по уровню горизонтально.

**ВНИМАНИЕ!** Декоративное покрытие некоторых деталей плиты в процессе эксплуатации может измениться под воздействием температуры, что не является дефектом и не влияет на работу плиты.

## 6 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ



- 1 — клемма провода фазы (L);  
2 — клемма провода нейтрали (N);  
3 — клемма заземления.

Рисунок 11 — Розетка

**ВНИМАНИЕ!** Изготовитель (продавец) не несет ответственности за причиненный ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных требований к подключению.

## 7 ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

**7.1** Перед первым включением следует протереть наружные поверхности плиты мягкой тканью, смоченной мыльным раствором, и вытереть насухо.

**ВНИМАНИЕ!** Перед включением плиты в электрическую сеть проверьте, чтобы шнур питания не пережимался.

Подключить плиту к электрической сети: вставить вилку шнура питания в розетку и включить при наличии в электрической сети устройство (выключатель) отключения плиты.

**ВНИМАНИЕ!** Механик после подключения плиты и первого включения должен проверить работу конфорок, элементов духовки и заполнить талон на установку (раздел 16).

**7.2** Конфорки при первом включении следует прогреть в течение 5 минут на максимальной мощности (деление «6») без установки посуды и охладить до комнатной температуры. При этом может появиться запах от выгорания защитного покрытия конфорок.

**7.3** Духовку перед началом эксплуатации рекомендуется прогреть в течение 30 или 40 мин при максимальной мощности (деление «MAX») для удаления консервационных веществ. При появлении неприятного запаха следует открыть дверцу духовки и проветрить помещение. После остывания духовку вымыть и высушить.

## 8 ПОРЯДОК РАБОТЫ

### 8.1 ЭКСПЛУАТАЦИЯ РАБОЧЕГО СТОЛА

#### 8.1.1 Включение конфорки

Для включения конфорки следует, поворачивая ручку, установить ее на деление необходимого режима (см. таблицу 5) — загорится индикатор включения плиты .

Таблица 5

Режим работы конфорки	Положение ручки конфорки	Возможное применение режима работы конфорки при приготовлении блюд
Выключена	0	Использование остаточного тепла конфорки
Слабый нагрев	1 или 2	Поддержание нагрева, «томление». Расплавление жира, шоколада и т.п. Размораживание. Варка малого количества продуктов
Средний нагрев	3 или 4	Интенсивная варка. Поддержание кипения (с большим количеством жидкости). Тушение
Сильный нагрев	5 или 6	Жарение (с интенсивным нагревом при высокой температуре). Подогрев (с последующим уменьшением мощности конфорки)

#### С целью экономии электрической энергии рекомендуется:

— включив конфорку на сильный нагрев (деление «6»), довести приготавливаемое блюдо до закипания, а затем (или несколько раньше) ручку конфорки установить на средний или слабый нагрев;

— выключить конфорку за 5 или 10 минут до окончания приготовления блюда. Остаточного тепла конфорки будет достаточно для завершения приготовления блюда.

Не рекомендуется одновременно включать на максимальную мощность все конфорки из-за вероятной перегрузки в электрической сети.

**ВНИМАНИЕ!** С целью предотвращения перегрузки в электрической сети при включении духовки или ТЭН-гриля передняя левая конфорка не работает.

#### 8.1.2 Выключение конфорки

Для выключения конфорки следует установить ручку конфорки на деление «0».

После выключения всех конфорок, если духовка не используется, необходимо отключить плиту от электрической сети или выключить при наличии устройство (выключатель) отключения плиты.

### 8.2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

#### 8.2.1 Включение духовки и регулировка мощности

Для включения духовки следует повернуть ручку крана по часовой стрелке и установить на деление **MIN** — загорится индикатор включения духовки  и включится верхний и нижний ТЭНы.

Информация для предварительного ознакомления.

Официальной информацией изготовителя не является

**Таблица 6**

Положение ручки духовки	Средняя температура в центре рабочего пространства духовки, °С
min	50
max	270

Увеличение мощности в духовке производится поворотом ручки по часовой стрелке до максимального значения — **MAX**.

Температура в духовке соответствует положению ручки духовки согласно таблице 6.

**8.2.2** Разбивка на деления диапазона температур от **MIN** до **MAX** на пять цифровых делений является условной.

Для приготовления различных блюд положение ручки духовки устанавливается индивидуально методом подбора.

**ВНИМАНИЕ! Открывать дверцу духовки следует только за ручку, избегая касания горячих поверхностей дверцы.**

### **8.2.3 Выключение духовки**

Для выключения духовки следует повернуть ручку духовки против часовой стрелки и установить на деление «0».

После выключения духовки, если конфорки не используются, необходимо отключить плиту от электрической сети или выключить при наличии устройство (выключатель) отключения плиты.

**ВНИМАНИЕ! Во время приготовления блюда в духовке на противне, на вертеле или с использованием гриля дверца духовки должна быть закрыта.**

### **8.2.4 Использование ТЭН-гриля**

ТЭН-гриль (далее — гриль) используется для обжаривания мяса (традиционно или на вертеле). Обжаренное мясо с использованием гриля имеет румяную корочку и остается сочным и мягким внутри.

Гриль включается поворотом ручки духовки по часовой стрелке до символа . Мощность гриля не регулируется. ТЭН-гриль автоматически поддерживает постоянную температуру в духовке. Для традиционного обжаривания с использованием гриля необходимо:

- извлечь из духовки противень;
- закрыть дверцу духовки;
- включить гриль, установив ручку духовки на символ , и прогреть духовку;
- разместить блюдо непосредственно на решетке или установить посуду с блюдом на решетку;
- установить противень глубокий для сбора жира (при необходимости);
- закрыть дверцу духовки.

По истечении половины времени обжаривания блюдо следует перевернуть.

По окончании приготовления блюда выключить гриль, повернув ручку духовки против часовой стрелки до деление «0».

**ВНИМАНИЕ! При включении ТЭН-гриля верхний и нижний ТЭНы духовки не работают.**

### **8.2.5 Использование вертела**

Для обжаривания на вертеле необходимо:

- извлечь из духовки противень, решетку;
- установить крючок: вставить зацепы крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустить крючок вниз в соответствии с рисунком 13;
- установить на штык ручку, затем одну из вилок, затянув ее болтом. Наколоть по центру приготавливаемое мясо и закрепить на середине вертела второй вилкой, затянув ее болтом;
- установить острый наконечник штыка в привод вертела до упора, а наконечник штыка с ручкой уложить на крючок в соответствии с рисунками 12, 14;
- снять ручку со штыка, повернув ее против часовой стрелки;
- установить противень для сбора жира под вертел и закрыть дверцу духовки;
- включить гриль, установив ручку духовки на символ ;
- включить вертел, нажав кнопку .

крючок    штык    муфта привода вертела

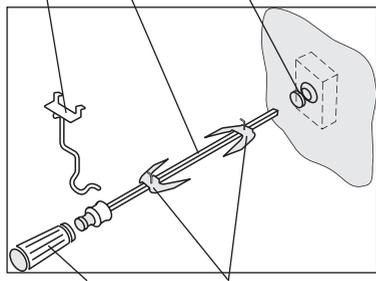


Рисунок 12 — Схема установки вертела

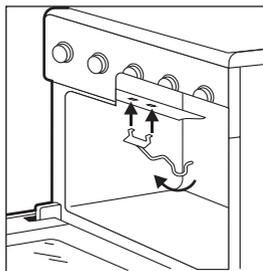


Рисунок 13

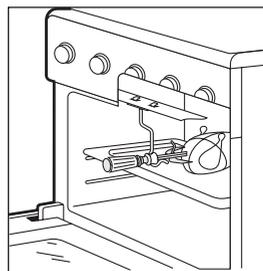


Рисунок 14

Максимальная порция обжариваемого мяса на вертеле не должна превышать 3 кг. Время обжаривания на вертеле цыпленка массой 1 кг не более 60 минут.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** принудительное (ручное) вращение вертела.

По окончании приготовления блюда выключить гриль и привод вертела, установив ручку духовки на деление «0» и нажав на кнопку  .

### 8.3 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДЫ

**8.3.1** Для ускорения приготовления пищи, уменьшения расхода электрической энергии, а также во избежание повреждения поверхности конфорки необходимо правильно выбрать посуду.

**8.3.2** Рекомендуется использовать посуду с толстым ровным дном. Допустимая выпуклость или вогнутость дна посуды не более 1 мм.

Дно посуды должно совпадать по размеру с размером конфорки или немного превышать ее (не более 5 – 10 мм) в соответствии с рисунком 15.

Если дно посуды меньше зоны нагрева либо имеет выпуклую или вогнутую поверхность, тепло передается не полностью, увеличивается время приготовления пищи и расход электрической энергии.

**8.3.3** Посуду рекомендуется устанавливать на конфорку с закрытой крышкой. Если во время приготовления пищи посуда плохо закрыта крышкой, происходит значительная потеря тепла.

**8.3.4** Посуду следует подбирать в соответствии с количеством приготавливаемых продуктов. Приготовление небольшого количества пищи в посуде большого объема значительно повышает расход электрической энергии.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** нагревать пустые эмалированные кастрюли, так как дно кастрюли может быть повреждено.

**ВНИМАНИЕ! Не допускайте переливания жидкости из посуды на конфорку.**

**Не допускайте резкого охлаждения конфорки. От пролитой холодной жидкости горячая конфорка может потрескаться и выйти из строя.**

**Не ставьте мокрую посуду на раскаленную конфорку.**

**8.3.5 ЗАПРЕЩАЕТСЯ** устанавливать на плиту посуду, загрязненную снаружи маслом, во избежание возгорания масла.

**ВНИМАНИЕ! В случае возгорания масла на посуде:**

— отключите конфорку и плиту;

— потушите огонь одеялом или влажной тряпкой.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой.

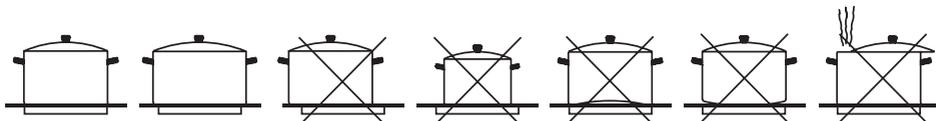


Рисунок 15

9.1 Чистку плиты необходимо проводить после каждого ее использования.

**ВНИМАНИЕ! Перед чисткой плиты следует установить все ручки на деления «О», отключить плиту от электрической сети, вынув вилку шнура плиты из розетки или отключив при наличии устройство (выключатель) отключения плиты. Плита не должна быть горячей.**

9.1.1 Детали, изготовленные из нержавеющей стали, следует очищать специально предназначенными жидкостями или средствами.

Эмалированные и стеклянные поверхности плиты следует очищать теплой водой с добавлением специального средства и протирать сухой мягкой тканью.

9.1.2 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать для чистки плиты металлические предметы, губки с абразивным покрытием и абразивные чистящие средства, а также вещества, содержащие кислоты.

### 9.2 Чистка рабочего стола

9.2.1 Рабочий стол рекомендуется протирать влажной мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством для посуды, и тщательно вытирать насухо.

9.2.2 Не используйте для чистки конфорки острые предметы (нож, проволочная щетка и т.п.), которые могут повредить покрытие конфорки.

9.2.3 Для обеспечения долговечности покрытия конфорки рекомендуется периодически (или если предстоит большой перерыв в работе) протирать бумажной салфеткой, смоченной несколькими каплями растительного масла.

### ВНИМАНИЕ! Не допускайте попадания влаги под рабочий стол.

9.2.4 Пригоревшие и засохшие остатки пищи и капли жира следует увлажнить мокрой тканью, нанести несколько капель чистящего средства и очистить загрязнения с помощью бумажного полотенца или мягкой ткани. Рабочий стол протереть сначала влажной тканью, затем сухой.

9.3 Ручки следует протирать тканью, смоченной теплым мыльно-содовым раствором, и вытирать насухо тканью или бумажным полотенцем.

### 9.4 Чистка духовки

9.4.1 При чистке духовки следует учитывать, что она покрыта керамической эмалью.

Внутренние поверхности духовки вымыть теплой водой с использованием средства для очистки духовок согласно рекомендациям производителей.

Сильно загрязненные места рекомендуется смочить губкой, пропитанной горячей водой с большим содержанием моющего средства, и оставить на 8 часов (на ночь). После этого пятна жира удаляются без труда. Для удаления жира в духовке допускается применять специальное аэрозольное средство.

**ВНИМАНИЕ! При чистке духовки не повредите датчик терморегулятора, плафон лампы освещения и уплотнитель духовки.**

9.4.2 Днище духовки необходимо чистить после каждого использования духовки, не допуская повторного нагревания остатков пищи и масляных пятен.

**ВНИМАНИЕ! Не допускайте попадания воды на днище духовки, откуда она может проникнуть на нижний ТЭН духовки.**

9.4.3 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать для чистки стекла дверцы острые металлические предметы, которые могут поцарапать поверхность и привести к повреждению стекла.

9.4.4 Для чистки духовки можно демонтировать дверцу в соответствии с рисунком 16.

После чистки дверца духовки устанавливается в обратной последовательности.

**ВНИМАНИЕ! Во избежание травм будьте осторожны при демонтаже дверцы духовки.**

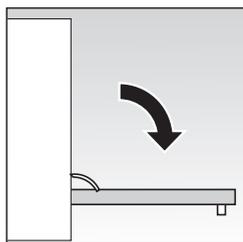
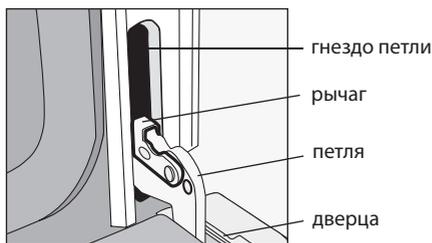
## 10 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

10.1 Плиту следует хранить упакованной в закрытых отапливаемых помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от плюс 5 до плюс 40 °С, относительной влажности не более 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.

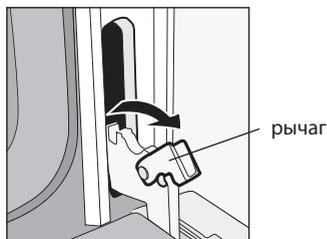
10.2 Транспортирование плиты производится в заводской упаковке любым видом крытого

Информация для предварительного ознакомления.

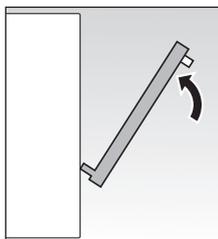
Официальной информацией изготовителя не является



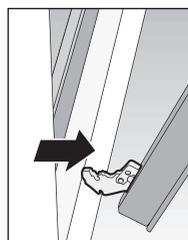
1) Открыть дверцу до упора.



2) Повернуть рычаги, расположенные с двух сторон дверцы, на себя до упора.



3) Закрыть дверцу до упора рычагов в стенку духовки.



4) Приподнять дверцу вверх, взявшись за боковые поверхности, и извлечь петли из гнезд.

**Рисунок 16 — Схема демонтажа дверцы духовки**

транспорта в вертикальном положении с предохранением от механических повреждений.

**10.3 ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подвергать плиту ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

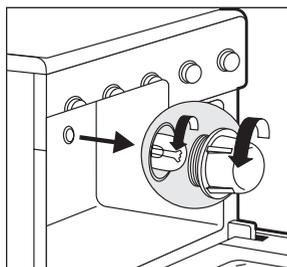
## 11 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

**11.1** При возникновении неисправности следует проверить:

- подключена ли плита к электрической сети;
- правильно ли выбран режим работы конфорки или духовки.

**11.2** Непрофессиональное вмешательство и самостоятельный ремонт плиты опасны, так как могут привести к поражению электрическим током или короткому замыканию, поэтому ремонт плиты должен производиться только квалифицированным специалистом-электриком сервисного центра, имеющего право на проведение такого вида работ.

## 12 ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ



**Рисунок 17**

Для замены лампы освещения необходимо:

- отключить плиту от электрической сети;
- вывернуть против часовой стрелки стеклянный плафон, закрывающий лампу в соответствии с рисунком 17;
- заменить лампу мощностью не более 15 Вт;
- установить колпачок.

**13.1** Материалы, применяемые для упаковки плиты, могут быть полностью переработаны и использованы повторно, если поступят на пункты по сбору вторичного сырья.

**13.2** Плиту, подлежащую утилизации, необходимо привести в непригодность: демонтировать дверцу духовки (см. 9.4.4), обрезать шнур питания и снять потенциально опасные части. Необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми приборами, по разъяснению порядка утилизации и утилизировать в соответствии с действующим законодательством страны.

## 17 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

**17.1** Гарантийный срок эксплуатации — 3 года со дня продажи плиты через торговую сеть устанавливается при условии:

- заполнения «Свидетельства о продаже», «Талона на установку»;
- соблюдения правил транспортировки и хранения;
- соблюдения правил установки и эксплуатации;
- разборки и ремонта лицами, имеющими на это право;
- наличия отметки в гарантийных талонах о дате продажи и штампа предприятия торговли.

**17.2** Гарантийный срок эксплуатации при отсутствии отметки о продаже — 3 года со дня выпуска.

**17.3** Гарантийный срок эксплуатации плиты, установленной в общежитии или в другом месте общего пользования, — 6 месяцев со дня установки, в случае отсутствия в руководстве по эксплуатации штампа и записи об установке — со дня выпуска плиты предприятием-изготовителем.

**17.4** При обнаружении производственного дефекта в течение гарантийного срока эксплуатации ремонт плиты будет произведен предприятием-изготовителем или уполномоченным сервисным центром.

**17.5** Доставка плит для гарантийного ремонта и возврат их после ремонта владельцам проводятся силами и средствами предприятий, осуществляющих гарантийный ремонт.

**17.6** Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи плиты не принимаются и устраняются за отдельную плату.

**17.7** Техническое обслуживание и ремонт плиты в течение всего срока службы должны проводиться квалифицированным механиком сервисной службы или на предприятии-изготовителе.

**17.8** Плита снимается с гарантийного обслуживания при:

- отсутствии таблички на плите с заводским номером, датой продажи и полной информацией о плите;
- нарушении правил установки и эксплуатации;
- некомплектности и механических повреждениях после продажи плиты;
- обнаружении следов воздействия химических веществ;
- использовании изделия не по назначению;
- небрежности при хранении, эксплуатации и транспортировании потребителем, торгующей или транспортной организацией;
- повреждении или нарушении нормальной работы животными или насекомыми;
- нарушениях потребителем техники безопасности при эксплуатации плиты.

**ВНИМАНИЕ! Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период) за ущерб, причиненный людям, животным и помещениям по причине нарушения правил эксплуатации плиты.**

**17.9** Гарантийное обслуживание не распространяется на регулировку, чистку и уход за изделием.

**Приложение А**  
Исполнение модели плиты

**Таблица А1**

Исполнение	Особенности конструктивного исполнения
00	цвет белый, поддон эмалированный
01	цвет коричневый, поддон эмалированный
02	цвет белый, поддон из нержавеющей стали
03	цвет коричневый, поддон из нержавеющей стали

**Приложение Б**  
Технические характеристики ТЭНов

**Таблица Б 1**

ТЭН	Наименование показателя	Значение показателя
Верхний ТЭН духовки	Номинальная мощность, кВт	0,5
	Напряжение питающей сети, В	220
	Ток утечки в холодном состоянии и при рабочей температуре, мА, не более	0,75
	Электрическая прочность изоляции в холодном состоянии и при рабочей температуре, В	1250 в течение 1 минуты или 1500 в течение 1 секунды
	Сопротивление в холодном состоянии, Ом	92 ± 4,5
Нижний ТЭН духовки	Номинальная мощность, кВт	0,8
	Напряжение питающей сети, В	220
	Ток утечки в холодном состоянии и при рабочей температуре, мА, не более	0,75
	Электрическая прочность изоляции в холодном состоянии и при рабочей температуре, В	1250 в течение 1 минуты или 1500 в течение 1 секунды
	Сопротивление в холодном состоянии, Ом	59 <sup>+6</sup> <sub>-3</sub>
ТЭН-гриль	Номинальная мощность, кВт	1,2
	Напряжение питающей сети, В	220
	Ток утечки в холодном состоянии и при рабочей температуре, мА, не более	0,75
	Электрическая прочность изоляции в холодном состоянии и при рабочей температуре, В	1250 в течение 1 минуты или 1500 в течение 1 секунды
	Сопротивление в холодном состоянии, Ом	39,5 <sup>+4</sup> <sub>-2</sub>