



МЕ 10

Россия, г. Москва

ООО "ЗВИ ИНТЕР"

Партийный пер. д. 1



ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ЗВИ С ЧУГУННЫМИ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАМИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели одну из стационарных, бытовых электроплит серии "ЗВИ" и сделали правильный выбор. Выбранная Вами модель электроплиты представляет собой изделие электробытовой техники, отвечающее современному уровню дизайна, надежности, потребительских свойств, экологии и энергосбережения.

Электроплита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях: варки, жарения, тушения, мясных, рыбных и овощных блюд, выпечки мучных изделий.

На электроплите установлены четыре чугунные электроконфорки двух диаметров - 145 мм и 180 мм.

Жарочный шкаф имеет оптимальные объем и форму поверхности, мощные трубчатые электронагреватели (ТЭНы), высокотемпературный электронагреватель - гриль.

В электроплите имеется вспомогательный шкаф для хранения посуды.

Для установки электроплиты обращайтесь в специализированные организации, имеющие право на установку и обслуживание электроплит.

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1. Электроплиту можно устанавливать только в домах, оборудованных для установки электроплит.

1.2. ВНИМАНИЕ! Во избежание недоразумений по вопросу гарантийного ремонта при приобретении электроплиты проверьте правильное оформление документации - обязательное наличие печати (штампа) торгующей организации и даты продажи электроплиты. Осмотрите внешний вид электроплиты и проверьте комплектность.

1.3. Организации, занимающиеся установкой электроплит, для их подключения должны выполнять требования разделов 6 и 9 "Руководства по эксплуатации" с соблюдением требований безопасности (раздел 4) и сдать электроплиту потребителю в рабочем состоянии, о чем должна быть сделана соответствующая отметка в талоне на установку, заберенная печатью (штампом) данной организации.

1.4. При установке электроплиты специализированными организациями требуйте заполнения талона на установку, с обязательным наличием печати (штампа).

1.5. ВНИМАНИЕ! Недопустимо пользоваться электроплитой на предприятиях общественного питания и при индивидуальной трудовой деятельности. В этом случае гарантийные обязательства на электроплиту не распространяются.

1.6. Кухонные электроплиты постоянно совершенствуются. Приобретенная Вами электроплита может использоваться совершенно по-новому по сравнению с предыдущими моделями благодаря своим новым свойствам и функциям. Поэтому данное Руководство необходимо внимательно прочитать.

При условии правильной эксплуатации и правильного ухода за электроплитой она будет приносить Вам пользу в течение многих лет.

1.7. Особое внимание следует обратить на те части текста, которые относятся к безопасной эксплуатации. Это позволит Вам избежать случаев причинения вреда себе, другим, своему имуществу и самой электроплите. Ознакомьте всех пользователей электроплиты в квартире (доме) с правилами эксплуатации и указаниями по безопасности.

1.8. Электроплита соответствует требованиям безопасности, электромагнитной совместимости, указанным в ГОСТ 27570.14-88, ГОСТ 23511-79, ГОСТ Р 50033-92, санитарно-гигиеническим нормам.

Электроплита соответствует требованиям энергетической и тепловой эффективности, указанным в ГОСТ 14919-83 и ТУ6810-003-5758026-94.

Информация о сертификации указана в разделе 11 настоящего Руководства.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

2.1. Номинальная (единовременно потребляемая мощность), кВт	- таблица 1
2.2. Номинальное напряжение, В	- 220
2.3. Номинальный ток, А	- таблица 1
2.4. Частота переменного тока, Гц	- 50
2.5. Мощность электронагревателей, кВт	- таблица 2
2.6. Регулирование температуры рабочего пространства жарочного шкафа в пределах от +40°С до +310°С	- плавное
2.7. Время разогрева рабочего пространства жарочного шкафа до +250°С (при включенном верхнем и нижнем ТЭНах), мин	- 20
2.8. Внутренние размеры жарочного шкафа (ширина x глубина x высота), мм	- 460 x 420 x 340
2.9. Габаритные размеры электроплиты (ширина x глубина x высота), мм	- 600 x 600 x 850
2.10. Масса, кг	- 50
2.11. Электроплита должна эксплуатироваться в закрытых отапливаемых помещениях с температурой окружающего воздуха от +1°С до +40°С.	

2.12. Сведения о суммарной массе драгоценных металлов: серебро - 3,7 г

Таблица 1

Технические данные	Модели электроплит				
	ЗВИ-411	ЗВИ-412	ЗВИ-413	ЗВИ-414	ЗВИ-415
Номинальная мощность, кВт	8,0	8,0	7,2	7,7	7,9
Номинальный ток, А	36,4	36,4	32,7	35	35,9

Таблица 2

Тип электронагревателя	Номинальная мощность, кВт	Расположение электронагревателей в электроплите				
		ЗВИ-411	ЗВИ-412	ЗВИ-413	ЗВИ-414	ЗВИ-415
1. Электроконфорки						
Электроконфорка ϕ 145мм	1,0					
Электроконфорка ϕ 145мм (экспресс-конфорка)	1,5		—			
Электроконфорка ϕ 180мм	1,2	—	—			
Электроконфорка ϕ 180мм	1,5				—	—
Электроконфорка ϕ 180мм (экспресс-конфорка)	2,0		—	—		—
2. Трубчатые электронагреватели (ТЭНы)						
Верхний ТЭН (гриль)	1,8	Жарочный шкаф				
Верхний ТЭН	0,8					
Нижний ТЭН	1,2					
3. Максимальная (суммарная) мощность электронагревателей (ТЭНов) жарочного шкафа при одновременном включении, кВт		2,0	3,0	2,0	3,0	

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

3.1. Электроплита	- 1 шт.
3.2. Противень	- 1 шт.
3.3. Решетка	- 1 шт.
3.4. Розетка	- 1 шт.
3.5. Упор демонтажный	- 2 шт.*
3.6. Щиток задний	- 1 шт.* *
3.6.1. Винт самонарезающий	- 2 шт.
3.7. Руководство по эксплуатации	- 1 шт.
3.8. Упаковка	- 1 комплект

* Упор демонтажный предназначен для ремонтных работ, выполняемых специалистами ремонтных организаций.

** Щиток задний и винты самонарезающие входят в комплект поставки в том случае, если электроплита поставляется без крышки. Установку и крепление щитка заднего см. Раздел 6.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! ЭЛЕКТРОПЛИТУ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ НЕ ВКЛЮЧАТЬ!

4.1. Электроплита - прибор класса 1 по защите от поражения электрическим током по ГОСТ 27570.0-87; то есть электроплита ДОЛЖНА БЫТЬ подключена к защитному заземляющему проводу стационарной проводки.

4.2. ВНИМАНИЕ! Предприятие-изготовитель электроплиты не несет ответственности за безопасность при эксплуатации электроплиты в случае отсутствия заземления или неправильном заземлении во внешней электрической сети.

4.3. В целях повышения электробезопасности дополнительно с защитным заземлением электроплиты допускается использовать устройства защитного отключения (УЗО), удовлетворяющие в отношении надежности действия специальным техническим условиям и прошедшие сертификацию на соответствие требованиям безопасности с проверкой функционирования в аварийном режиме в составе электроплиты.

4.4. Предприятие-изготовитель не несет ответственности за безопасность при эксплуатации электроплиты в случае подключения электроплиты к внешней электрической сети без использования розетки и кабеля с вилкой, которые поставляются вместе с изделием.

4.5. По степени защиты от пожара электроплиты ЗВИ-411, ЗВИ-412 и ЗВИ-413 относятся к типу "Х"; электроплиты ЗВИ-414 и ЗВИ-415 - к типу "У" по ГОСТ 27570.14-88.

4.6. Перед включением электроплиты в электрическую сеть визуально убедитесь в исправности шнура, вилки и розетки.

4.7. Все работы по устранению неисправностей (включая замену лампы подсветки в жарочном шкафу) и ремонту электроплиты должны выполняться организациями, имеющими право на ремонт бытовых электроприборов и ТОЛЬКО ПОСЛЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ОТ СЕТИ.

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

4.9. Не доверяйте малолетним детям включение и отключение нагревательных элементов электроплиты.

ВНИМАНИЕ ! Во время работы электронагревателей жарочного шкафа дверца нагревается. Не подпускайте малолетних детей !

4.10. Не допускайте резкого охлаждения горячих электроконфорок.

4.11. Не допускайте попадания влаги внутрь электроплиты.

4.12. Электроплита должна быть установлена к стене таким образом, чтобы крышка поз. 1 (рис.1) свободно открывалась до положения, исключающего самопрокидывание.

4.13. Необходимо устанавливать кухонную посуду только на электроконфорки. Не допускается ставить кухонную посуду и прикладывать какие-либо усилия к поверхности рабочего стола, это может привести к его деформации.

4.14. ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

4.14.1. Оставлять без надзора электроплиту с включенными нагревательными элементами, это может явиться причиной пожара или аварии.

4.14.2. Держать вблизи включенной электроплиты легковоспламеняющиеся вещества.

ВНИМАНИЕ ! Во избежание пожара не следует хранить воспламеняющиеся материалы (тряпки, бумагу, моющие-чистящие средства и т.д.) во вспомогательном шкафу для кухонных принадлежностей.

4.14.3. Владельцам электроплиты поднимать рабочий стол, снимать заднюю стенку, производить какой-либо ремонт электроплиты.

4.14.4. Использовать электроплиту для обогрева помещения. Это может явиться причиной пожара или аварии, кроме того, это приводит к перегреву электроконфорок и ТЭНов электроплиты и преждевременному выходу их из строя.

4.14.5. Ставить на электроконфорку посуду с вогнутым или выпуклым дном, образующим воздушный зазор с поверхностью электроконфорки. Это приводит к перегреву электроконфорки и преждевременному выходу ее из строя.

4.14.6. Ставить на каждую электроконфорку посуду массой, превышающей 10 кг. Это может привести к повреждению рабочего стола электроплиты.

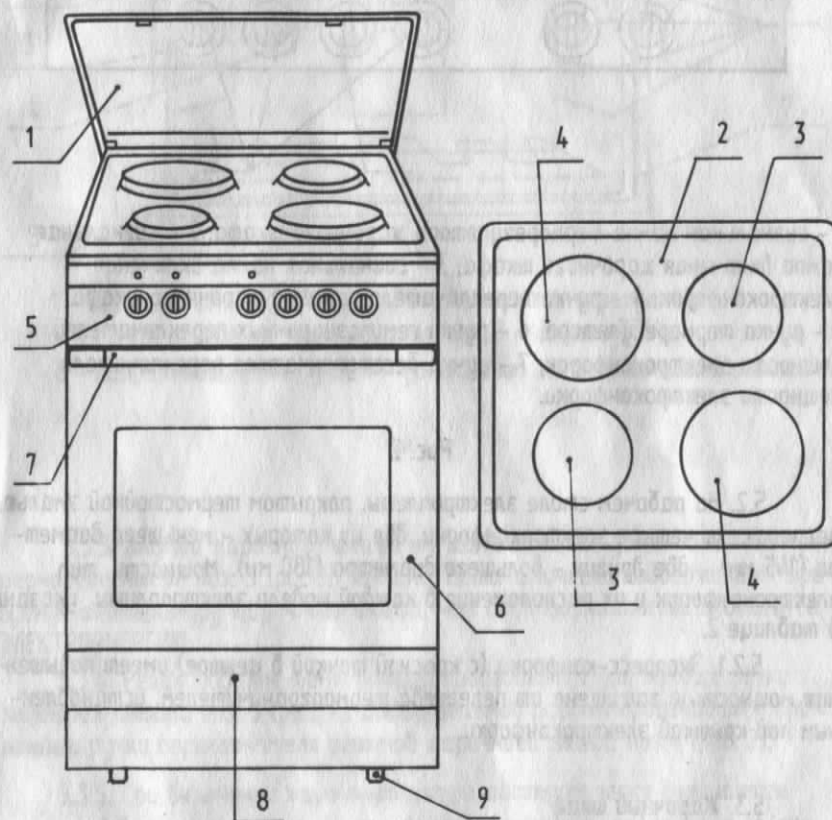
4.14.7. Заливать рабочий стол электроплиты во избежание попадания жидкости внутрь электроплиты. Невыполнение указанного требования может привести к короткому замыканию !

4.14.8. Проверять нагрев электроконфорок прикосновением руки.

4.14.9. Опускать крышку электроплиты поз. 1 (рис.1) на горячие электроконфорки, во избежание нарушения эмалированного покрытия .

5. УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

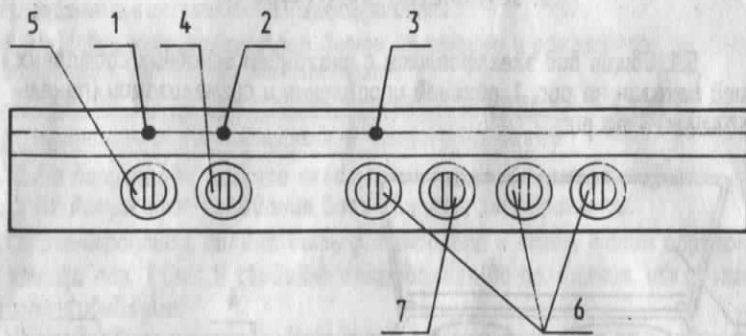
5.1. Общий вид электроплиты с указанием основных составных частей показан на рис. 1, органов управления и сигнализации (панель управления) – на рис. 2.



1 - крышка или щиток задний ; 2 - рабочий стол ; 3 - электроконфорки диаметром 145 мм ; 4 - электроконфорки диаметром 180 мм ; 5 - панель управления ; 6 - дверца жарочного шкафа ; 7 - ручка жарочного шкафа ; 8 - вспомогательный шкаф ; 9 - регулировочные ножки.

Рис. 1

-8-
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1 - сигнальная лампа терморегулятора жарочного шкафа; 2 - сигнальная лампа включения жарочного шкафа; 3 - сигнальная лампа включения электроконфорок; 4 - ручка переключателя режимов жарочного шкафа; 5 - ручка терморегулятора; 6 - ручки семипозиционных переключателей мощности электроконфорок; 7 - ручка бесступенчатого переключателя мощности электроконфорки.

Рис. 2

5.2. На рабочем столе электроплиты, покрытом термостойкой эмалью, расположены четыре электроконфорки, две из которых - меньшего диаметра (145 мм), две других - большего диаметра (180 мм). Мощность, тип электроконфорок и их расположение в каждой модели электроплиты указаны в таблице 2.

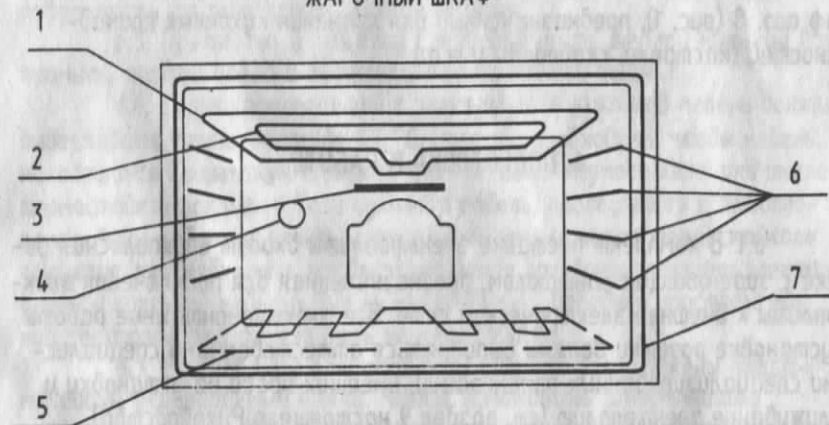
5.2.1. Экспресс-конфорка (с красной точкой в центре) имеет повышенную мощность и защищена от перегрева термоограничителем, установленным под крышкой электроконфорки.

5.3. Жарочный шкаф

5.3.1. Внутренняя поверхность жарочного шкафа покрыта термостойкой эмалью.

5.3.2. Нагрев рабочего пространства жарочного шкафа (рис. 3) осуществляется тремя трубчатыми электронагревателями (ТЭН), один из которых ТЭН - гриль мощностью 1,8 кВт и второй ТЭН - мощностью 0,8 кВт находятся в верхней части жарочного шкафа, а третий ТЭН мощностью 1,2 кВт - расположен под жарочным шкафом.

-9-
ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ



1 - верхний ТЭН; 2 - ТЭН-гриль; 3 - датчик терморегулятора; 4 - лампа подсветки жарочного шкафа; 5 - нижний ТЭН; 6 - направляющие выступы; 7 - уплотнение из термостойкой резины

Рис. 3

5.3.3. Внутри жарочного шкафа на задней стенке установлен датчик терморегулятора поз. 3 (рис.3), который автоматически поддерживает требуемую температуру жарочного шкафа, что дает возможность ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ.

5.3.4. Регулирование температуры производится при помощи ручки терморегулятора поз. 5 (рис. 2). Выбор режимов работы производится при помощи ручки переключателя режимов жарочного шкафа поз.4 (рис. 2).

5.3.5. При включении жарочного шкафа автоматически включается лампа подсветки поз. 4 (рис. 3), что дает возможность наблюдения за приготовлением пищи.

5.3.6. Дверца жарочного шкафа имеет два стекла (наружное и внутреннее). Это позволяет обеспечить надежную защиту от высокой температуры.

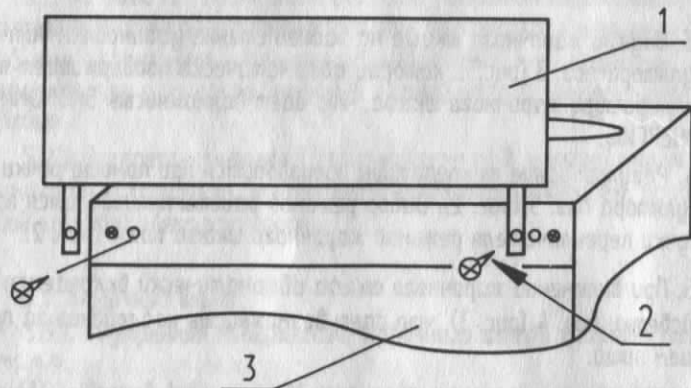
5.4. В нижней части электроплиты расположен вспомогательный шкаф поз. 8 (рис. 1), предназначенный для хранения кухонных принадлежностей (кастрюли, сковороды и т.п.).

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1. В комплект поставки электроплиты входит двухполюсная розетка с заземляющим контактом, предназначенная для подключения электроплиты к внешней электрической сети. Все электромонтажные работы по установке розетки должны выполняться аттестованными специалистами специализированных организаций, имеющих право на установку и обслуживание электроплит (см. раздел 9 настоящего Руководства).

6.2. Если электроплита транспортировалась в холодное время (при температуре ниже +1°C), то перед началом эксплуатации необходимо чтобы она прогрелась до комнатной температуры в течение 1,5 часов.

6.3. Если электроплита укомплектована щитком задним, установить его согласно рис. 4.



1 - щиток задний; 2 - винт самонарезающий; 3 - задняя стенка электроплиты.

Рис. 4

6.4. Перед эксплуатацией протереть электроплиту и ее рабочую поверхность от пыли сухой, мягкой тканью.

6.5. Противень и решетку следует вымыть теплой мыльной водой, промыть чистой водой и вытереть насухо мягкой тканью.

6.6. Стенки прилегающей к электроплите кухонной мебели должны выдерживать температуру до 100 °С. Поэтому необходимо, чтобы мебель, находящаяся в контакте с электроплитой, была термостойкой или имела термостойкое покрытие. Если кухонная мебель, прилегающая к электроплите, выше рабочего стола электроплиты или не имеет термостойкого покрытия, то необходимо, чтобы зазор между боковыми стенками электроплиты и кухонной мебелью был не менее 20 мм. Свободное пространство над электроплитой должно быть не менее 650 мм.

6.7. В основании электроплиты спереди расположены пластмассовые регулируемые ножки. Чтобы установить электроплиту горизонтально при неровности пола, необходимо отрегулировать ножки путем вывинчивания или завинчивания гайки (рис. 5).

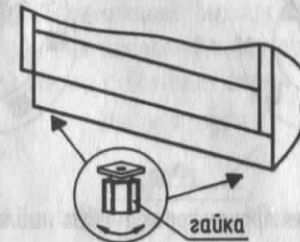


Рис. 5

6.8. Перед включением электроплиты проверить, чтобы все ручки управления были установлены в положение "0".

6.9. Электроплита подключается установкой штепсельной двухполюсной вилки с заземляющим контактом в соответствующую розетку электрической сети.

6.10. Чугунные электроконфорки имеют защитное покрытие. Наличие данного покрытия защищает рабочую поверхность электроконфорки от воздействия окружающей среды при транспортировании и хранении. В процессе приготовления пищи рабочая поверхность электроконфорок может загрязняться. Для очистки рабочей поверхности электроконфорок рекомендуется применять средства для ухода за ЧУГУННЫМИ электроконфорками. Будьте внимательны при выборе средств ухода за электроконфорками и внимательно изучите рекомендации по их применению.

Перед началом эксплуатации электроплиты электроконфорки следует хорошо прогреть. Рекомендуется прогревать по две электроконфорки одновременно на максимальной мощности в течение 5 мин. без установки посуды с последующим охлаждением электроконфорок до комнатной температуры. Для этого ручки переключателей электроконфорок установить в положение 6 или 11 (см. на стрелки - рис. 6).

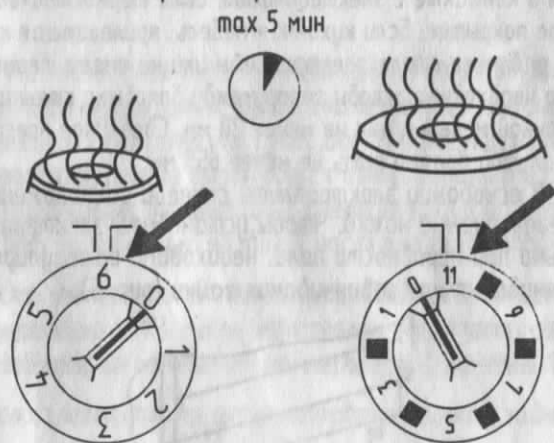




Рис. 6

6.11. При прогреве электроконфорок может наблюдаться испарение влаги и появление технического запаха.

6.12. По истечении времени нагрева, все электроконфорки выключить, для этого установить ручки переключателей электроконфорок в положение "0".

6.13. Перед началом эксплуатации электроплиты жарочный шкаф следует хорошо прогреть.

Для этого установить ручку переключателя режимов жарочного шкафа в положение  (верхний ТЭН + нижний ТЭН), ручку терморегулятора в положение 6 и прогревать в течение 20 мин.

Затем установить ручку переключателя режимов жарочного шкафа в положение  (гриль), ручку терморегулятора в положение 9 и прогревать в течение 20 мин.

6.14. При прогреве жарочного шкафа может наблюдаться испарение влаги и появление технического запаха.

6.15. По истечении времени прогрева жарочный шкаф выключить, для этого установить ручку терморегулятора и ручку переключателя режимов жарочного шкафа в положение "0".

6.16. Не забудьте проветрить помещение при первом прогреве электроконфорок и жарочного шкафа.

6.17. ВНИМАНИЕ ! В случае вынужденного или внезапного отключения электроплиты от электрической сети, установить все ручки управления в положение "0".

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1. Варка, жарение, тушение и подогрев пищи производится на электроконфорках рабочего стола.

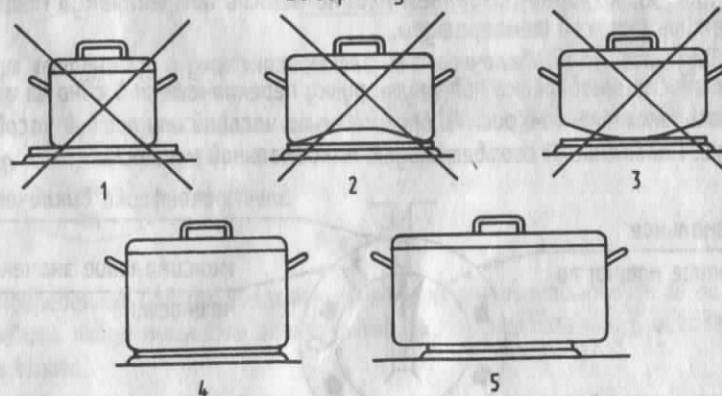
7.2. Для приготовления пищи на электроконфорках важное значение имеет правильный выбор кухонной посуды (см. рис. 7). Дно кухонной посуды должно быть :

- а) по размерам не меньшим, чем электроконфорка;
- б) плоским, ровным, по возможности толстым.

ПОМНИТЕ ! Неправильно выбранная кухонная посуда приводит к перегреву электроконфорок и преждевременному выходу ее из строя.

При покупке новой посуды для приготовления пищи рекомендуем кухонную посуду из нержавеющей стали с двойным дном.

Выбор посуды



1,2,3 - неправильно, 4,5 - правильно.

Рис. 7

7.3. Электроконфорки необходимо включать лишь только после того, как на них установлена кухонная посуда с пищей. Это предохраняет электроконфорки от перегрева и преждевременного выхода их из строя.

7.4. Мощность двух правых электроконфорок и передней левой, диаметром 145 мм, регулируется семипозиционными переключателями мощности поз.6 (рис.2). Для того, чтобы включить одну из этих электроконфорок и установить требуемую мощность, необходимо повернуть ручку переключателя в одно из шести положений (см. рис. 8), вращая ее по часовой или против часовой стрелки. Положение 6 соответствует максимальной мощности.

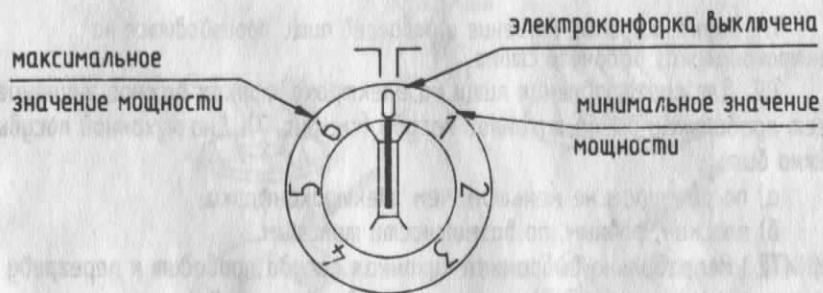


Рис. 8

7.5. Мощность задней левой электроконфорки диаметром 180 мм регулируется бесступенчатым переключателем (регулятором) мощности поз.7 (рис. 2), который позволяет плавно менять потребляемую мощность и избежать скачков температуры.

Для того, чтобы включить эту электроконфорку и установить требуемую мощность, необходимо повернуть ручку переключателя в одно из одиннадцати положений (см. рис. 9), вращая ее по часовой или против часовой стрелки. Положение 11 соответствует максимальной мощности.

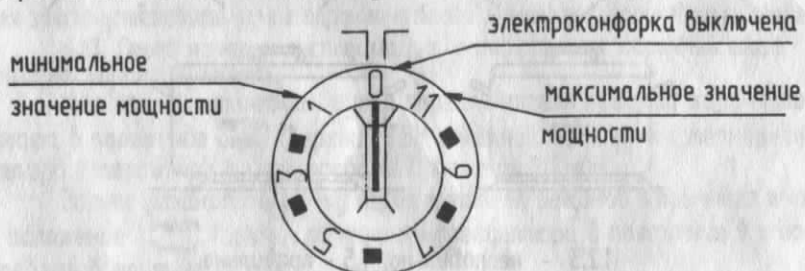


Рис. 9

Примечание. Вместо бесступенчатого переключателя мощности в электроплите может быть установлен семипозиционный переключатель мощности (рис. 8)

7.6. Режимы приготовления пищи в зависимости от положений ручек переключателей (устанавливаемых переключателями мощности) указаны на рис. 10.

7-ми позиционный переключатель мощности

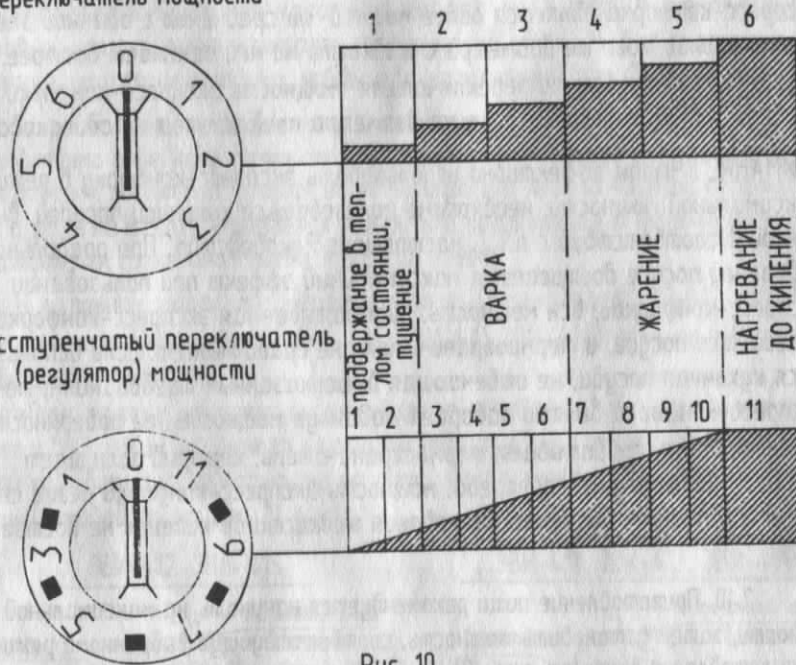


Рис. 10

Приведенные данные являются ориентировочными, потребитель может установить любую мощность электроконфорки и готовить пищу, исходя из своего опыта.

7.7. При включении любой электроконфорки загорается сигнальная лампа на панели управления.

7.8. Для выключения электроконфорки ручка переключателя устанавливается в положение "0".

7.9. Рекомендации по использованию экспресс-конфорок

Экспресс-конфорка (с красной точкой в центре) имеет повышенную мощность и защищена от перегрева термоограничителем, установленным под крышкой электроконфорки. Экспресс-конфорку рекомендуется использовать для быстрого нагревания жидкости до кипения. Когда ручка переключателя экспресс-конфорки установлена в положение максимальной мощности, экспресс-конфорка является более мощной по сравнению с обычной электроконфоркой того же диаметра и жидкость на ней закипает быстрее. В других положениях ручки переключателя мощность экспресс-конфорки и обычной электроконфорки того же диаметра приблизительно одинакова.

ВНИМАНИЕ! Чтобы эффективно использовать экспресс-конфорку в режиме максимальной мощности, необходимо пользоваться кухонной посудой, выбранной в соответствии с п.7.2. настоящего Руководства. При правильно выбранной посуде достигается максимальный эффект при пользовании экспресс-конфоркой; вся мощность, вырабатываемая экспресс-конфоркой, передается посуде, и термоограничитель не срабатывает. Если используется кухонная посуда, не отвечающая вышеуказанным требованиям, то экспресс-конфорка быстро набирает заданную мощность, ее поверхность перегревается, срабатывает термоограничитель, который защищает экспресс-конфорку от перегрева, мощность экспресс-конфорки резко снижается, и эффект быстрого нагревания жидкости до кипения не достигается.

7.10. Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности, затем установить мощность, соответствующую выбранному режиму приготовления пищи (см. рис. 10). За 5 - 10 мин до конца приготовления ручку переключателя установить в положение "0". Это позволяет использовать накопленное электроконфоркой тепло для окончательного приготовления пищи, обеспечивает экономию электроэнергии и увеличивает срок службы электроконфорки.

7.11. Во избежание деформации и коррозии электроконфорок следует пользоваться посудой с сухим дном!

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

7.12. Размораживание, тушение, жарение и выпечка мучных изделий производится в жарочном шкафу на противне или на решетке.

7.13. Управление жарочным шкафом осуществляется двумя регуляторами. Включение электронагревателей жарочного шкафа осуществляется переключателем режимов жарочного шкафа поз.4 (рис. 2); температура плавно регулируется терморегулятором поз. 5 (рис. 2). Для включения жарочного шкафа необходимо, чтобы оба регулятора были включены.

Для того, чтобы включить электронагреватели жарочного шкафа, необходимо повернуть ручку переключателя режимов жарочного шкафа в одно из рабочих положений, вращая ее по часовой или против часовой стрелки. При этом на панели управления над ручкой переключателя жарочного шкафа загорается сигнальная лампа красного цвета.

В жарочном шкафу предусмотрено пять (для моделей ЗВИ-412, ЗВИ-415) или четыре (для моделей ЗВИ-411, ЗВИ-413, ЗВИ-414) режима тепловой обработки пищи.

Каждому положению ручки переключателя соответствует определенный тепловой режим жарочного шкафа. Условные обозначения режимов тепловой обработки, в зависимости от того, какие электронагреватели включены, приведены на рис. 11 а, б.

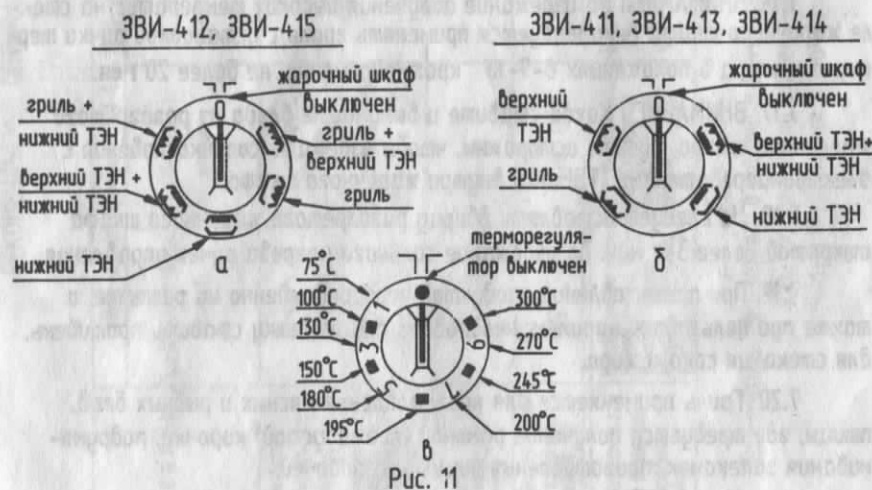


Рис. 11


Для того, чтобы включить терморегулятор, необходимо повернуть ручку терморегулятора по часовой стрелке до выбранного температурного режима. При этом на панели управления над ручкой управления терморегулятора загорается сигнальная лампа желтого цвета. Выключение терморегулятора производится поворотом ручки против часовой стрелки.

Ориентировочные значения температуры, устанавливаемой терморегулятором, приведены на рис. 11 в. Указанные значения могут колебаться в пределах $\pm 10^{\circ}\text{C}$.

7.14. Когда температура в жарочном шкафу достигает заданного значения, терморегулятор отключает электронагреватели жарочного шкафа, при этом сигнальная лампа желтого цвета гаснет. Когда температура опустится ниже установленной, терморегулятор повторно включает электронагреватели и сигнальная лампа загорается.

7.15. Перед пользованием жарочным шкафом следует ознакомиться с нашими рекомендациями для того, чтобы выбрать режим работы жарочного шкафа, установить необходимую температуру.

Рекомендуемые оптимальные режимы работы жарочного шкафа указаны в таблице 3.

В случае, если необходим быстрый нагрев жарочного шкафа (экспресс-нагрев), то рекомендуем установить переключатель режимов жарочного шкафа в положение  (гриль + нижний ТЭН), а терморегулятор в положение 7. При этом режиме рабочее пространство жарочного шкафа разогревается до температуры $+ 200^{\circ}\text{C}$ за 10 минут.

7.16. ВНИМАНИЕ! Во избежание получения высоких температур на стекле жарочного шкафа рекомендуется применять гриль с установкой ручки терморегулятора в положениях 8-9-10 кратковременно, не более 20 мин.

7.17. ВНИМАНИЕ! Когда ставите и вынимаете блюда из разогретого жарочного шкафа, будьте осторожны, чтобы избежать соприкосновения с электронагревателями (ТЭНами) внутри жарочного шкафа.








7.18. Не следует оставлять дверцу разогретого жарочного шкафа открытой более 3-х мин. во избежание сильного нагрева ручек управления.

7.19. При приготовлении продуктов непосредственно на решетке, а также при пользовании грилем; необходимо под решетку ставить противень, для стекания сока и жира.

7.20. Гриль применяется для приготовления мясных и рыбных блюд, птицы, где требуется получение румяной (поджаристой) корочки, подрумянивания запеканок, приготовления пиццы и сэндвичей.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

Таблица 3

РЕЖИМЫ	Модели электроплит ЗВИ-412, ЗВИ-415			Модели электроплит ЗВИ-411, ЗВИ-413, ЗВИ-414			
	Предварительный нагрев	Обычный режим	Режим нижнего ТЭНа	Средний режим гриля	Обычный режим	Режим нижнего ТЭНа	Средний режим гриля
Условные обозначения режимов							
Электронагреватели, участвующие в работе	Гриль Нижний ТЭН	Верхний ТЭН Нижний ТЭН	Верхний ТЭН Нижний ТЭН	Верхний ТЭН	Верхний ТЭН Нижний ТЭН	Нижний ТЭН	Гриль
Положение ручки терморегулятора	1	4	5	7	3	5	7
Температура в жарочном шкафу	75°C	150°C	180°C	200°C	130°C	180°C	200°C
Рекомендации по тепловой обработке пищи	Интенсивное размораживание продуктов. Сушка овощей, фруктов, грибов	Мясо, рыба, птица, выпечка мучных и кондитерских изделий	Выпечка кондитерских и мучных изделий	Жарение	Мясо, рыба, выпечка мучных и кондитерских изделий	Выпечка кондитерских и мучных изделий	Жарение

Примечание. Указанные в таблице температуры являются ориентировочными и могут колебаться в пределах $\pm 10^{\circ}\text{C}$. Потребитель может устанавливать любой режим, исходя из своего опыта, оперируя ручками управления жарочного шкафа.

7.21. При выпечке не рекомендуется часто открывать дверцу жарочного шкафа, чтобы не охлаждать его.

7.22. ВНИМАНИЕ! Запрещается устанавливать посуду и класть алюминиевую фольгу на дно жарочного шкафа. Это может привести к повреждению эмалированного покрытия и к подгоранию пищи вследствие нарушения распределения температуры внутри жарочного шкафа.

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1. Наружные эмалированные поверхности электроплиты следует мыть мыльной водой и протирать мягкой тканью. Запрещается применять моющие-чистящие порошки абразивного действия. Не следует оставлять на эмалированной поверхности кислотосодержащие жидкости (лимонный сок, уксус и т.д.).

Допускается пользоваться жидкими моющими средствами для мытья посуды.

8.2. Пятна от пищи необходимо удалять до высыхания.

Запрещается удалять пятна при помощи ножа и других режущих инструментов, зубки из металлической проволочки и т.п.

8.3. При продолжительном перерыве в использовании электроконфорки следует держать сухими и перед включением прогреть в соответствии с пунктом 6.10.

8.4. Если после приготовления пищи в жарочном шкафу на стекле образовались подтеки, рекомендуется промыть внутреннее стекло мыльной водой.

НЕ СЛЕДУЕТ ЧИСТИТЬ СТЕКЛО АБРАЗИВНЫМИ СРЕДСТВАМИ!

8.5. Все элементы жарочного шкафа, его дно и стенки, а также рабочие поверхности электроконфорок необходимо периодически промывать мыльной водой и протирать сухой мягкой тканью.

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

9. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

Раздел предназначен для аттестованных специалистов специализированных организаций, имеющих право на установку и обслуживание электроплит.

9.1. Электроплита должна быть подключена к внешней электрической сети с однофазным переменным напряжением 220 В, частотой 50 Гц, имеющей заземление.

9.2. В комплект поставки электроплиты входит двухполюсная розетка на 32 А с заземляющим контактом для подключения электроплиты.

9.3. Установить розетку, входящую в комплект поставки и подключить к внешней электрической сети.

9.4. Схема подключения кабеля с двухполюсной вилкой с заземляющим контактом к электроплите показана на рис. 12 (схема дана для справок).

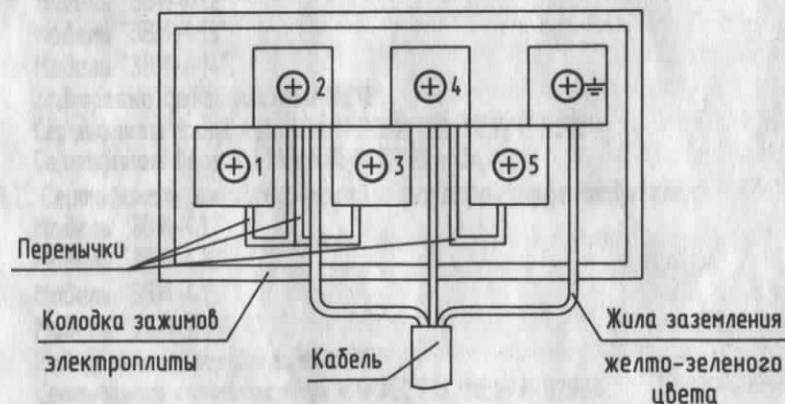


Рис. 12

10. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ

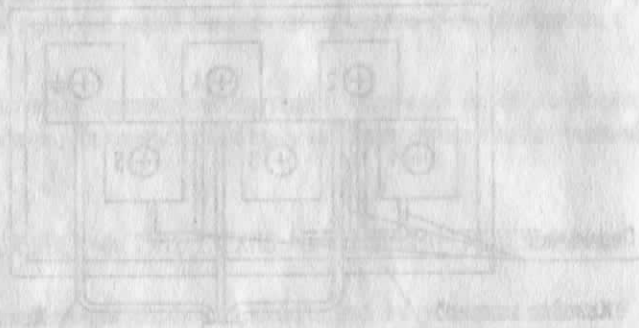
10.1. Электроплиты должны храниться в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от +1°C до +40°C, относительной влажности не более 80 %, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы электроплиты.

10.2. Транспортирование электроплиты должно проводиться только в вертикальном положении в заводской упаковке с предохранением от осадков и механических повреждений.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов по группе 5 (ОЖ4) ГОСТ 15150-69.

Условия транспортирования в части воздействия механических факторов - С ГОСТ 23216-78.

10.3. Склаживать электроплиты ТОЛЬКО В УПАКОВАННОМ ВИДЕ НЕ БОЛЕЕ ЧЕМ В ДВА РЯДА ПО ВЫСОТЕ.



11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

	411	
	412	✓
Бытовая четырехконфорочная электроплита модели ЗВИ -	413	
	414	
	415	

N 0 13530

соответствует требованиям ТУ 6810-003-5758026-94. 19 ФЕВ 2000

Дата выпуска _____

Штамп ОТК ОТК-27

Продано _____

Дата продажи _____

Претензий к внешнему виду и комплектности электроплиты НЕ ИМЕЮ _____
подпись покупателя

Информация о сертификации:

11.1. Сертификат соответствия:

- Модель "ЗВИ-411"
- Модель "ЗВИ-412"
- Модель "ЗВИ-413"
- Модель "ЗВИ-414"

Код органа сертификации ME10

Сертификат соответствия N РОСС RU. ME10 В 02069

Сертификат выдан: 01 Октября 1998 года

11.2. Сертификат энергетической и тепловой эффективности:

- Модель "ЗВИ-411"
- Модель "ЗВИ-412"
- Модель "ЗВИ-413"
- Модель "ЗВИ-414"

Код органа сертификации ME10

Сертификат соответствия N РОСС RU. ME10 В 02064

Сертификат выдан: 01 Октября 1998 года.

Названные СЕРТИФИКАТЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ при поставке и продаже изделий в течение срока службы, установленного в Разделе 12 настоящего Руководства.

12. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

12.1. Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу электроплиты в течение всего гарантийного срока при соблюдении потребителем правил эксплуатации и хранения.

12.2. Гарантийный срок эксплуатации электроплит, установленных в кухнях жилых домов - 18 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть.

При отсутствии в талоне даты продажи и штампа магазина гарантийный срок исчисляется со дня выпуска электроплиты.

12.3. Гарантийный срок эксплуатации для электроплит, поставляемых строительным организациям - 1 год со дня установки в домах. При отсутствии отметки и штампа в талоне на установку гарантийный срок исчисляется со дня выпуска электроплиты.

12.4. Гарантийный срок хранения до установки электроплит для строительных организаций - 1 год со дня выпуска.

12.5. Назначенный срок службы электроплит пять лет. По истечении назначенного срока службы возможна дальнейшая эксплуатация электроплит после проверки аттестованными специалистами ремонтных предприятий технического состояния электроплит на соответствие требованиям безопасности.

12.6. Гарантийный и послегарантийный ремонт электроплиты должен производиться соответствующими ремонтными организациями.

12.7. Предприятие-изготовитель не несет ответственности за изделие в случае нарушения потребителем установленных правил эксплуатации, хранения или транспортирования электроплиты, действий третьих лиц или непреодолимой силы.

12.8. ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ПРОИЗВОДИТСЯ :

- при выходе электроплиты из строя по вине потребителя, в этом случае дальнейшее гарантийное обслуживание электроплиты не производится;
- при отсутствии Руководства по эксплуатации;
- при несоблюдении номера в Руководстве по эксплуатации и номера на электроплите.
- в случае использования электроплиты на предприятиях общественного питания и при индивидуальной трудовой деятельности.

Адрес предприятия-изготовителя:

113093, г. Москва, Партийный пер., д. 1, ООО "ЗВИ ИНТЕР"

Владельцы электроплит, проживающие в г. Москве и Московской области, при обнаружении неисправностей должны обращаться в ГАРАНТИЙНУЮ МАСТЕРСКУЮ по адресу:

113090, г. Москва, ул. Дубининская, 76, ОТО ООО "ЗВИ ИНТЕР"

Телефоны: 235-87-52, 237-09-18

Выходные дни: воскресенье, понедельник

Потребители, проживающие в других регионах, могут получить адреса гарантийных мастерских в торговых организациях, производящих реализацию электроплит.

В случае отсутствия такой информации потребитель может обращаться на предприятие-изготовитель по тел. (095) 235-56-25.

12.9. Все вопросы, связанные с качеством изделия, решаются в соответствии с Законом Российской Федерации "О защите прав потребителей".

12.10. В связи с постоянным совершенствованием электроплит в части повышения качества и эксплуатационной надежности, конструктивное исполнение отдельных деталей и узлов может отличаться от приведенного в настоящем Руководстве по эксплуатации.