



ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ЗВИ
С ЧУГУННЫМИ
ЭЛЕКТРОКОНФОРКАМИ

ЗВИ-406

ЗВИ-407

ЗВИ-417

ЗВИ-427



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Россия, г. Москва
ООО «ЗВИ ИНТЕР»
Партийный пер. д. 1



ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ЗВИ С ЧУГУННЫМИ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАМИ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель !

Вы приобрели стационарную бытовую электроплиту "ЗВИ" и сделали правильный выбор. Эта электроплита представляет собой изделие электро-бытовой 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 жарочном шкафу электроплит "ЗВИ-406" и "ЗВИ-407" установлен вентилятор, использование которого обеспечивает циркуляцию горячего воздуха, что позволяет одновременно готовить на нескольких уровнях, это экономит время и электроэнергию.

В электроплите имеется блокировочный переключатель, который ограничивает потребляемую мощность.

В электроплите имеется вспомогательный шкаф для хранения посуды. Для установки электроплиты обращайтесь в специализированные организации, имеющие право на установку и обслуживание электроплит.

Все электроплиты, кроме "ЗВИ-427", удостоены знака "Московское качество".

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

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. (См. Сервисную книжку).

1.3. Организации, занимающиеся установкой электроплит, для их подключения должны выполнять требования разделов 5 и 8 "Инструкции по эксплуатации" с соблюдением требований безопасности (раздел 3) и сдать электроплиту потребителю в рабочем состоянии, о чем должна быть сделана соответствующая отметка в талоне на установку (см. Сервисную книжку), заверенная 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 данную Инструкцию 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, санитарно-гигиеническим нормам.

Электроплита соответствует требованиям энергетической и тепловой эффективности.

Информация о нормативных документах, которым соответствует электроплита, и информация о сертификации и гарантийных обязательствах указана в Сервисной книжке.

1.9. ВНИМАНИЕ ! Сохраняйте Сервисную книжку.

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 + 45°C до + 310°C	- плавное
2.7. Время разогрева рабочего пространства жарочного шкафа до + 250°C (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°C до +40°C.

Таблица 1

Технические данные	Модели электроплит			
	ЗВИ-406	ЗВИ-407	ЗВИ-417	ЗВИ-427
Номинальная мощность, кВт	5,2	4,4	4,4	4,4
Номинальный ток, А	23,6	20	20	20

Таблица 2

Тип электронагревателя	Номинальная мощность, кВт	Расположение электронагре- вателей в электроплите		
		ЗВИ-406	ЗВИ-407 ЗВИ-417	ЗВИ-427
1. <u>Электроконфорки</u>		<u>Рабочий стол</u>		
Электроконфорка ф 145 мм	1,0			
Электроконфорка ф 145 мм (экспресс-конфорка)	1,5		—	—
Электроконфорка ф 180 мм	1,2			
Электроконфорка ф 180 мм (с защитой от перегрева)	1,5		—	—
2. <u>Трубчатые электро- нагреватели (ТЭНы)</u>		<u>Жарочный шкаф</u>		
Верхний ТЭН (гриль)	1,8	имеется	имеется	нет
Верхний ТЭН	0,8	имеется	имеется	имеется
Нижний ТЭН	1,2	имеется	имеется	имеется
3. Максимальная (суммарная) мощность электронагревателей (ТЭНов) жарочного шкафа при одновременном включении, кВт		2,0		

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! ЭЛЕКТРОПЛИТУ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ НЕ ВКЛЮЧАТЬ!

3.1. Электроплита ДОЛЖНА БЫТЬ подключена к защитному заземляющему проводу стационарной проводки.

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

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. Для строительных организаций допускается поставка электроплит для подключения к стационарной проводке, при этом должно быть обеспечено выполнение следующих требований:

3.5.1. Изоляция проводов стационарной проводки должна быть рассчитана на температуру не менее 90°C.

В качестве проводов питания должны быть использованы провода типа ПВС и ПРС.

3.5.2. Сечение проводов стационарной проводки должно быть от 4 до 6 мм².

3.5.3. Во внешней электрической сети, к которой подключается электроплита, должен быть установлен автоматический выключатель, который должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов (фазного и нулевого рабочего) от сети питания. Зазор между контактами автоматического выключателя должен быть не менее 3 мм во всех полюсах.

3.5.4. Предприятие-изготовитель не несет ответственности за безопасность при эксплуатации электроплиты в случае невыполнения указанных требований.

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

3.7. 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.

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

3.9. При эксплуатации жарочный шкаф сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к электронагревательным элементам внутри жарочного шкафа.

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

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

Для защиты от контакта с горячей дверцей жарочного шкафа имеется дополнительное защитное устройство – дополнительная дверца жарочного шкафа с низкоэмиссионным стеклом. Это устройство необходимо установить в электроплиту, если в доме находятся маленькие дети. Дополнительное защитное устройство в комплект поставки не входит. Дополнительное защитное устройство-дверца жарочного шкафа с низкоэмиссионным стеклом БИОН.305343.013 можно приобрести в магазине ЗВИ по адресу: г.Москва, 1-ый Щипковский переулок дом 4.

3.11. Не допускайте резкого охлаждения горячих электроконфорок.

3.12. Не допускайте попадания влаги внутрь электроплиты.

3.13. При необходимости, потребитель может установить электроплиту на подставку, при этом следует принять меры, чтобы электроплита не могла соскользнуть с подставки.

3.14. 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.

3.15. ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

3.15.1. Оставлять без надзора электроплиту с включенными нагревательными элементами. Это может явиться причиной пожара или аварии.

3.15.2. 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.

3.15.3. Владелец электроплиты поднимать рабочий стол, снимать заднюю стенку, производить какой-либо ремонт электроплиты.

3.15.4. 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.

3.15.5. Ставить на электроконфорку посуду с вогнутым или выпуклым дном, образующим воздушный зазор с поверхностью электроконфорок. Это

приводит к перегреву электроконфорок и преждевременному выходу ее из строя.

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

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

3.15.8. Проверять нагрев электроконфорок прикосновением руки.

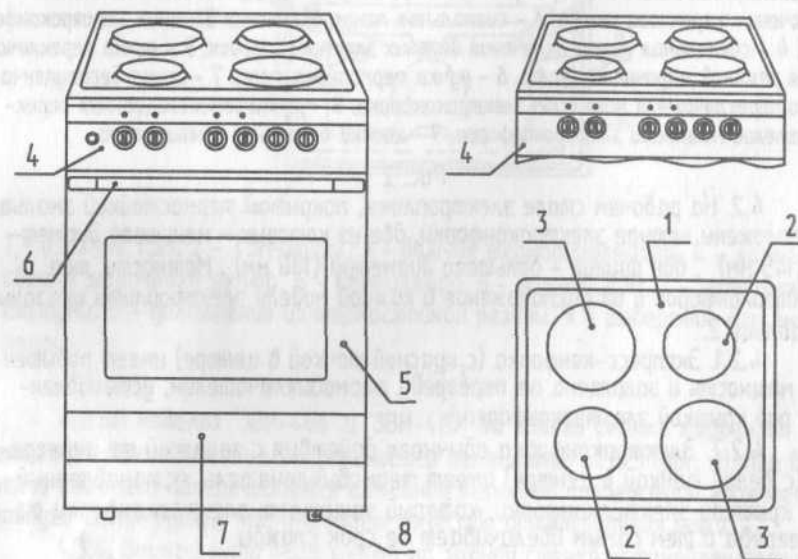
4. УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

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

ЗВИ-406, ЗВИ-407

ЗВИ-417

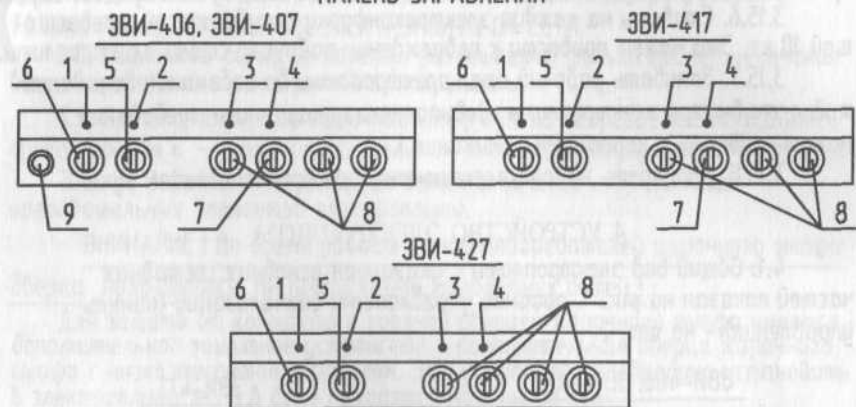
ЗВИ-427



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

Рис. 1

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1 - сигнальная лампа терморегулятора жарочного шкафа, 2 - сигнальная лампа включения жарочного шкафа, 3 - сигнальная лампа включения ближних электроконфорок, 4 - сигнальная лампа включения дальних электроконфорок, 5 - ручка переключателя режимов жарочного шкафа, 6 - ручка терморегулятора, 7 - ручка бесступенчатого переключателя мощности электроконфорки, 8 - ручки семипозиционных переключателей мощности электроконфорок, 9 - кнопка включения вентилятора.

Рис. 2

4.2. 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.

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

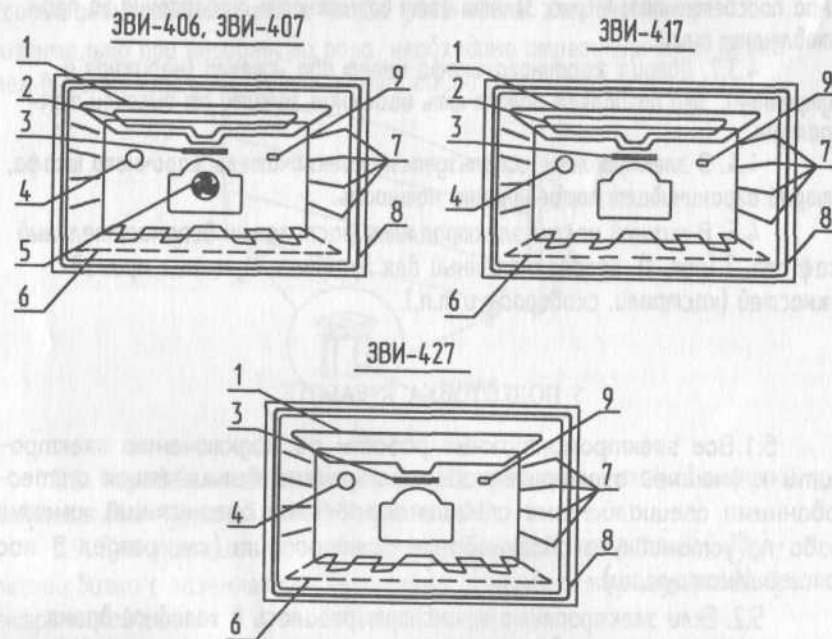
4.2.2. Электроконфорка обычного действия с защитой от перегрева (с белой точкой в центре) имеет термовыключатель, установленный под крышкой электроконфорки, который защищает электроконфорку от перегрева и тем самым увеличивает ее срок службы.

4.3. Жарочный шкаф

4.3.1. Внутренняя поверхность жарочного шкафа покрыта термостойкой эмалью.

4.3.2. Нагрев рабочего пространства жарочного шкафа (рис. 3) осуществляется тремя трубчатыми электронагревателями (ТЭН), один из которых ТЭН - гриль мощностью 1,8 кВт (в модели ЗВИ-427 отсутствует) и второй ТЭН - мощностью 0,8 кВт находятся в верхней части жарочного шкафа, а третий ТЭН - мощностью 1,2 кВт - расположен под жарочным шкафом.

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ



1 - верхний ТЭН, 2 - ТЭН-гриль, 3 - датчик терморегулятора, 4 - лампа подсветки жарочного шкафа, 5 - вентилятор, 6 - нижний ТЭН, 7 - направляющие выступы, 8 - уплотнение из термостойкой резины, 9 - отверстие для выхода пара.

Рис. 3

4.3.3. В моделях "ЗВИ-406" и "ЗВИ-407" на задней стенке жарочного шкафа за защитной панелью установлен вентилятор поз. 5 (рис. 3), при включении которого обеспечивается активное тепловое воздействие горячего воздуха на продукты, что улучшает качество приготовления пищи.

4.3.4. 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.

4.3.5. Регулирование температуры производится при помощи ручки терморегулятора поз. 6 (рис. 2). Выбор режимов работы производится при помощи ручки переключателя режимов жарочного шкафа поз. 5 (рис. 2).

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

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

4.4. В электроплите используется переключатель жарочного шкафа, который ограничивает потребляемую мощность.

4.5. В нижней части электроплиты расположен вспомогательный шкаф поз. 7 (рис. 1), предназначенный для хранения кухонных принадлежностей (кастрюли, сковороды и т.п.).

5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

5.1. Все электромонтажные работы по подключению электроплиты к внешней электрической сети должны выполняться аттестованными специалистами специализированных организаций, имеющих право на установку и обслуживание электроплит (см. раздел 8 настоящей Инструкции).

5.2. Если электроплита транспортировалась в холодное время (при температуре ниже $+1^{\circ}\text{C}$), то перед включением необходимо, чтобы она прогрелась до комнатной температуры в течение 1,5 часов.

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

5.4. Противень и решетку следует вымыть теплой мыльной водой. Промыть чистой водой и вытереть насухо мягкой тканью.

5.5. Стенки прилегающей к электроплите кухонной мебели должны выдерживать температуру до 100°C . 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.

5.6. При необходимости, потребитель может установить электроплиту на подставку, при этом следует принять меры, чтобы электроплита не могла соскользнуть с подставки.

5.7. В основании электроплиты спереди расположены пластмассовые регулируемые ножки. Чтобы установить электроплиту горизонтально при неровности пола, необходимо отрегулировать ножки путем вывинчивания или завинчивания гайки (рис. 4).

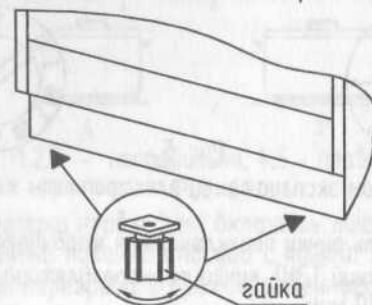


Рис. 4

5.8. Перед включением электроплиты проверить, чтобы все ручки управления были установлены в положение '0'.

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

5.10. Чугунные электроконфорки имеют защитное покрытие. Наличие данного покрытия защищает рабочую поверхность электроконфорки от воздействия окружающей среды только при транспортировании и хранении.

В процессе приготовления пищи рабочая поверхность электроконфорки может загрязняться. Для очистки рабочей поверхности электроконфорки 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 электроконфорки до комнатной температуры. Для этого ручки переключателей электроконфорки установить в положение 6 или 11 (см. на стрелки - рис.5).

5.11. При прогреве электроконфорки может наблюдаться испарение влаги и появление технического запаха.

5.12. По истечении времени нагрева, все электроконфорки выключить, для этого установить ручки переключателей электроконфорки в положение '0'.



Рис. 5

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

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

Затем установить ручку переключателя жарочного шкафа в положение (гриль), ручку терморегулятора в положение 9 и прогревать в течение 20 мин. В модели ЗВИ-427 этот режим отсутствует.

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

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

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

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

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

6.2. Для приготовления пищи на электроконфорках важное значение имеет правильный выбор кухонной посуды (см. рис. 6). Дно кухонной посуды должно быть:

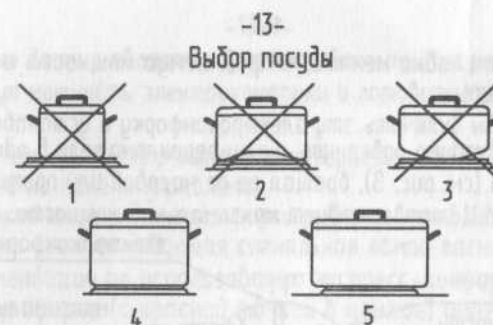
а) по размерам не меньшим, чем электроконфорка;

б) плоским, ровным, по возможности толстым.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ пользоваться посудой с рельефной формовкой дна.

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.



1, 2, 3 - неправильно, 4, 5 - правильно.

Рис. 6

6.3. 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.

6.4. ВНИМАНИЕ! Для включения всех электроконфорок рабочего стола убедитесь в том, что переключатель жарочного шкафа установлен в положение "0". Если переключатель жарочного шкафа включен, то работают только две передние электроконфорки.

6.5. Мощность двух правых электроконфорок и передней левой, диаметром 145 мм, регулируется семипозиционными переключателями мощности поз. 8 (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. 7), вращая ее по часовой или против часовой стрелки. Положение 6 соответствует максимальной мощности.

В электроплите ЗВИ-427 мощность всех электроконфорок регулируется семипозиционными переключателями мощности поз. 8 (рис. 2).

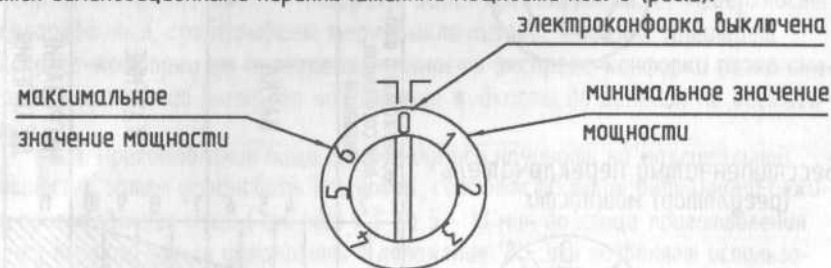


Рис. 7

6.6. В электроплитах ЗВИ-406, ЗВИ-407 и ЗВИ-417 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. 8), вращая ее по часовой или против часовой стрелки. Положение 11 соответствует максимальной мощности.

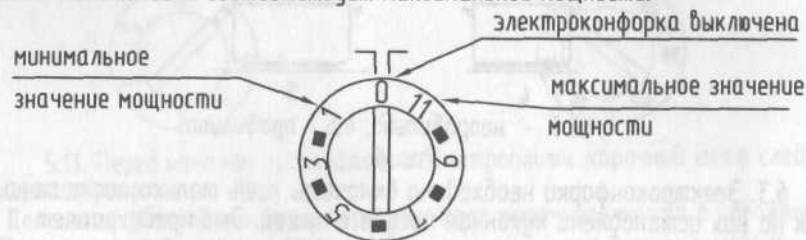


Рис. 8

Примечание. Вместо бесступенчатого переключателя мощности в электроплите может быть установлен семипозиционный переключатель мощности (рис. 7).

6.7. Режимы приготовления пищи в зависимости от положений ручек переключателей (устанавливаемой переключателями мощности) указаны на рис. 9.

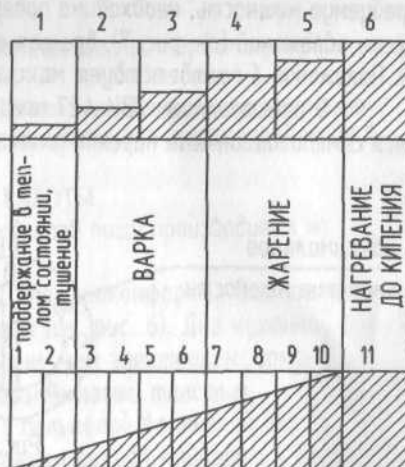
7-ми позиционный переключатель мощности



Бесступенчатый переключатель (регулятор) мощности



Рис. 9



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

6.8. При включении электроконфорки загорается соответствующая сигнальная лампа на панели управления.

6.9. Для выключения электроконфорки ручка устанавливается в положение '0', после чего соответствующая сигнальная лампа гаснет.

6.10. Рекомендации по использованию экспресс-конфорки.

Экспресс-конфорка (с красной точкой в центре) имеет повышенную мощность и защищена от перегрева термовыключателем, 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.6.2. настоящей Инструкции. При правильно выбранной посуде достигается максимальный эффект при пользовании экспресс-конфоркой, вся мощность, вырабатываемая экспресс-конфоркой, передается посуде, и термовыключатель не срабатывает. Если используется кухонная посуда, не отвечающая вышеуказанным требованиям, то экспресс-конфорка быстро набирает заданную мощность, ее поверхность перегревается, срабатывает термовыключатель, который защищает экспресс-конфорку от перегрева, мощность экспресс-конфорки резко снижается, и эффект быстрого нагревания жидкости до кипения не достигается.

6.11. Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности, затем установить мощность, соответствующую выбранному режиму приготовления пищи (см. рис. 9). За 5 - 10 мин до конца приготовления пищи ручку переключателя установить в положение '0'. Это позволяет использовать накопленное электроконфоркой тепло для окончательного приготовления пищи, обеспечивает экономию электроэнергии и увеличивает срок службы электроконфорки.

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

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

6.13. Тушение, жарение и выпечка мучных изделий производится в жарочном шкафу на противне или на решетке.

6.14. ВНИМАНИЕ ! При включенном переключателе жарочного шкафа работают только две передние электроконфорки.

6.15. Управление жарочным шкафом осуществляется двумя регуляторами. Включение электронагревателей жарочного шкафа осуществляется переключателем режимов жарочного шкафа поз.5 (рис. 2); температура плавно регулируется терморегулятором поз. 6 (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 четырех 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 восемь (для моделей ЗВИ-406 и ЗВИ-407) режимов тепловой обработки пищи. Четыре режима указаны на ручке переключателя режимов жарочного шкафа. Эти же режимы можно использовать совместно с вентилятором.

Для модели ЗВИ-417 предусмотрено четыре режима тепловой обработки пищи.

Для модели ЗВИ-427 предусмотрено три режима тепловой обработки пищи.

Условные обозначения режимов тепловой обработки, в зависимости от того, какие электронагреватели включены, приведены на рис. 10 а, б.

ЗВИ-406, ЗВИ-407, ЗВИ-417



ЗВИ-427

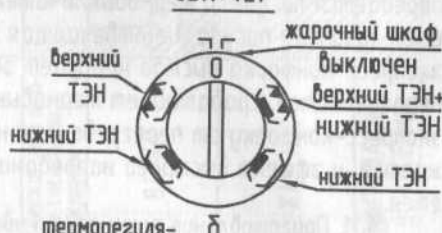


Рис. 10

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. 10 в. Указанные значения могут колебаться в пределах $\pm 20^\circ\text{C}$.

После приготовления пищи в жарочном шкафу НЕ ЗАБЫВАЙТЕ выключать терморегулятор поз. 6 (рис. 2).

6.16. 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.

6.17. Вентилятор обеспечивает равномерное распределение температуры по всему объему жарочного шкафа и позволяет готовить пищу одновременно на двух уровнях.

Вентилятор включается и выключается нажатием кнопки поз. 9 (см. рис.2), расположенной на панели, после установки ручки переключателя жарочного шкафа в положение, соответствующее выбранному режиму работы жарочного шкафа.

6.18. Перед использованием жарочным шкафом следует ознакомиться с нашими рекомендациями для того, чтобы выбрать режим работы жарочного шкафа, установить необходимую температуру, включить, если требуется, вентилятор.

Рекомендуемые режимы работы жарочного шкафа указаны в таблице 3.

При приготовлении пищи в жарочном шкафу с большим количеством влаги, возможно выделение пара через уплотнение дверцы жарочного шкафа. При интенсивном паровыделении необходимо уменьшить количество добавляемой воды и (или) температурный режим в жарочном шкафу.

После окончания приготовления пищи необходимо протереть дверцу жарочного шкафа, панель управления, дверцу вспомогательного шкафа от образовавшейся влаги.

6.19. ВНИМАНИЕ ! В электроплитах с вентилятором, во избежание получения высоких температур на стекле жарочного шкафа рекомендуется применять гриль с установкой ручки терморегулятора в положениях 8-9-10 и включением вентилятора кратковременно, не более 20 мин.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

Таблица 3

РЕЖИМЫ	Предварительный нагрев	Предварительный нагрев с вентиляцией *	Обычный режим	Обычный режим с вентиляцией *	Режим нижнего ТЭНа	Режим нижнего ТЭНа с вентиляцией *	Режим гриля **
Условное обозначение режимов							
Электронагреватели, участвующие в работе	Верхний ТЭН Нижний ТЭН	Верхний ТЭН	Верхний ТЭН Нижний ТЭН	Верхний ТЭН Нижний ТЭН	Нижний ТЭН	Нижний ТЭН	Гриль
Положение ручки терморегулятора	1	2	3	4	5	6	7
Температура в жарочном шкафу	75°C	100°C	130°C	150°C	180°C	195°C	200°C
Рекомендации по тепловой обработке пищи	Сушка овощей, фруктов, грибов	Мясо, рыба, птица, выпечка мучных и кондитерских изделий					Жарение

Примечание. Указанные в таблице температуры являются ориентировочными и могут колебаться в пределах $\pm 20^\circ \text{C}$. Потребитель может устанавливать любой режим, исходя из своего опыта, оперируя ручками управления жарочного шкафа.

Исходя из своего опыта приготовления пищи, потребитель устанавливает противни и решетку на необходимый уровень в жарочном шкафу.

* Для электроплит "ЗВИ-406" и "ЗВИ-407".

** Для электроплиты ЗВИ-427 средний режим гриля отсутствует.

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

НЕ ЗАБЫВАЙТЕ выключать вентилятор.

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

6.22. В жарочном шкафу, при включенном вентиляторе можно одновременно готовить различные блюда, что экономит ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ и время. Блюда устанавливаются в жарочном шкафу на двух уровнях. Для качественного приготовления следует выбирать блюда, которые готовятся примерно при одинаковой температуре.

В случае, если для приготовления различных блюд требуется разное время, то их следует помещать в жарочный шкаф неодновременно и вынимать из шкафа по мере готовности.

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

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

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

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

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1. Наружные эмалированные поверхности и ручки электроплиты следует мыть мыльной водой и протирать мягкой тканью. Запрещается применять моющие-чистящие порошки абразивного действия. Не допускается попадание на эмалированные поверхности кислотосодержащих жидкостей (уксуса, лимонного сока и т.д.). Это может привести к появлению на них пятен. В случае попадания указанных жидкостей, их необходимо немедленно удалить с поверхностей.

Допускается пользоваться жидкими моющими средствами для мытья посуды.

7.2. Пятна от пищи необходимо удалять до высыхания.

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

7.3. При продолжительном перерыве в использовании электроконфорки следует держать сухими и перед включением прогреть в соответствии с пунктом 5.10.

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

НЕ СЛЕДУЕТ ЧИСТИТЬ СТЕКЛО АБРАЗИВНЫМИ СРЕДСТВАМИ!

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

7.6. В случае возникновения неисправности обращайтесь в организацию, имеющую право на ремонт электробытовых нагревательных приборов.

8. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

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

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

8.2. Схема подключения кабеля внешней электрической сети к двухполюсной розетке на 32 А с заземляющим контактом показана на рис. 11.

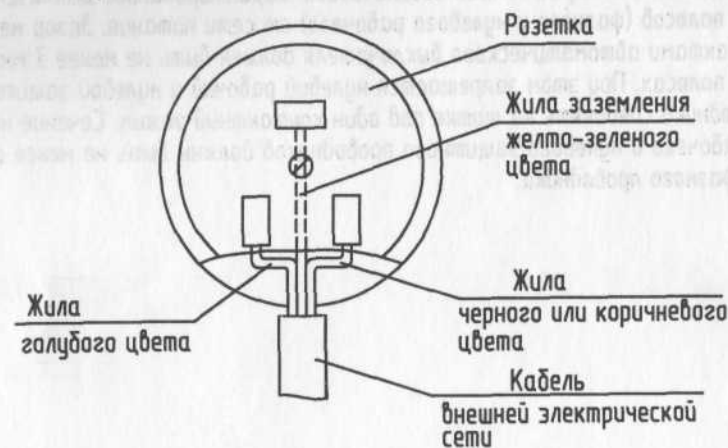


Рис. 11

8.3. Схема подключения шнура питания с двухполюсной вилкой с заземляющим контактом к электроплите показана на рис. 12.

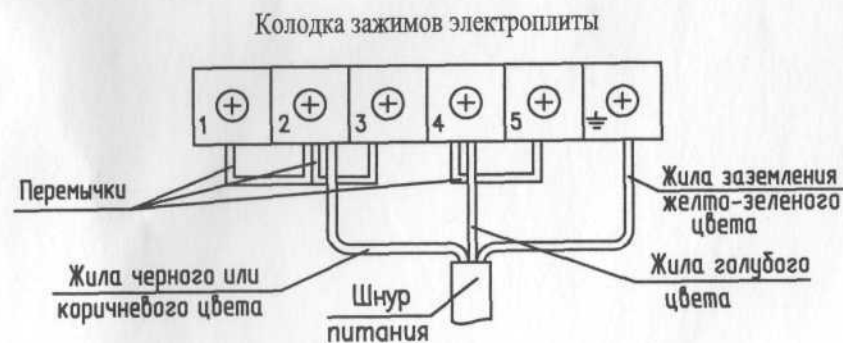


Рис. 12

8.5. Если электроплита подключается к стационарной проводке, то во внешней электрической сети должен быть установлен автоматический выключатель, который должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов (фазного и нулевого рабочего) от сети питания. Зазор между контактами автоматического выключателя должен быть не менее 3 мм во всех полюсах. При этом запрещается нулевой рабочий и нулевой защитный проводники соединять на щитке под один контактный зажим. Сечение нулевого рабочего и нулевого защитного проводников должны быть не менее сечения фазного проводника.

