

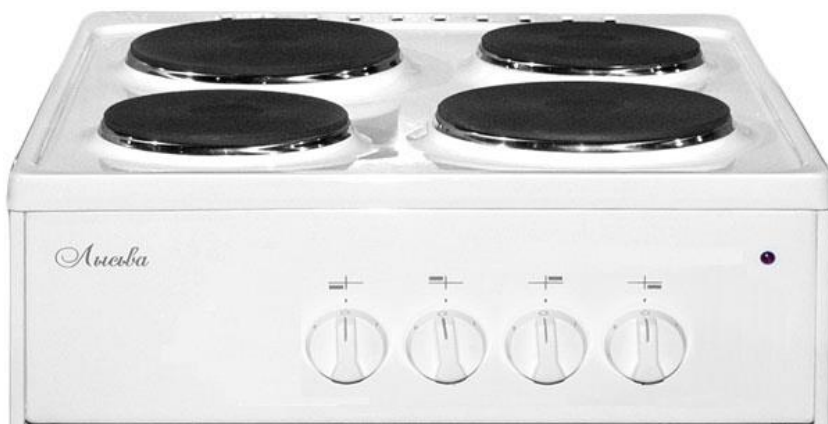


ООО «ЛЗБТ»

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ  
БЫТОВАЯ  
без жарочного шкафа**

**Модели: ПЭН 30 М, ПЭН 40 М**



## **Уважаемый покупатель!**

**Благодарим Вас за сделанный выбор. Наша плита будет верной помощницей на Вашей кухне. Она экономична, надежна в работе, удобна в управлении и проста в уходе. Радуйте себя и свою семью вкусными и полезными блюдами, приготовленными с помощью нашей плиты.**

**Если у Вас появились вопросы, замечания или предложения, обращайтесь к нам по контактными телефонам:**

**(34-249) 3-03-75**

**Мы непременно ответим Вам.**

**Время работы служб (московское):  
понедельник-пятница  
с 6.00 до 14.30 (перерыв с 10.00 до 11.00)**

**Мы работаем для Вас!**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
АТКИ.681913.016 РЭ**

**ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЫТОВАЯ  
без жарочного шкафа**

Настоящее руководство предназначено для потребителя. В нем описывается устройство электрической плиты, а так же управление ей.

Перед эксплуатацией необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством. Содержащиеся в нем указания помогут Вам воспользоваться всеми достоинствами этой плиты.

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их рабочие характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от рисунков и обозначений Вашей модели.

**СОДЕРЖАНИЕ:**

1 ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ .....	4
2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
3 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ.....	5
4 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ .....	6
5 ОПИСАНИЕ И РАБОТА ЭЛЕКТРОПЛИТЫ .....	6
6 ОПИСАНИЕ И РАБОТА СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ.....	7
6.1 ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ.....	7
6.2 ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ.....	7
7 УХОД ЗА ПЛИТОЙ.....	9
8 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ.....	9
9 УТИЛИЗАЦИЯ.....	9
10 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	10
Корешок гарантийного талона №1.....	13
Корешок гарантийного талона №2.....	15

## 1 ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- При покупке убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована. Потребуйте произвести проверку работоспособности плиты и правильное заполнение торговой (монтажной) организацией свидетельства о продаже и гарантийных талонов, которые находятся в конце руководства по эксплуатации (стр. 12,13,15).

- Внимательно прочтите и обязательно сохраните руководство по эксплуатации, оно поможет правильно обслуживать плиту и разрешит возникшие вопросы.

- Плита должна быть подключена только специалистами соответствующей квалификации монтажных организаций, имеющих право установки и обслуживания электроплит с соблюдением действующих правил и стандартов.

- При подключении должен быть заполнен талон на установку (стр.12).

## 2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Плиты должны устанавливаться в помещениях, где электропроводка обеспечивает пожаро-и электробезопасность плит.



**Внимание! Без заземления плитку не включать! По окончании работы необходимо обязательно отключить все конфорки, а шнур вынуть из розетки. Также прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.**

- Перед мытьем и другими работами по уходу, плиту необходимо отсоединить от сети.

- Извлекать вилку из розетки можно только после отключения всех нагревательных элементов плиты.

- Если вблизи электроплиты находится штепсельная розетка, к которой подключен другой электроприбор, необходимо убедиться, что соединительный шнур электроприбора не касается нагревающихся мест плиты или случайно не зажат дверкой плиты.

- Не реже одного раза в полгода проверяйте состояние соединительного шнура. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, получаемым у изготовителя или его агента.

- Гарантийный и текущий ремонт плиты могут производить только специалисты организаций, имеющих право обслуживания электроплит.

- При обнаружении неисправностей плиты обращаться на завод-изготовитель или в организацию, занимающуюся гарантийным ремонтом.



**Внимание! Любые изменения конструкции плиты категорически запрещаются!**

**Запрещается:**

- пользоваться неисправной плитой;
- оставлять включенную плиту без присмотра;
- использовать плиту для обогрева помещений и сушки белья;
- превышать суммарную нагрузку на верх плиты более 20 кг;
- держать возле плиты легковоспламеняющиеся, взрывчатые вещества, а так же предметы, неустойчивые к повышению температур (нетермостойкие);

- устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т.п. поверхностям);
- самостоятельно поднимать верхнюю панель, снимать заднюю защитную крышку и производить какой-либо ремонт плиты;
- тянуть за соединительный шнур, чтобы вынуть вилку из розетки;



#### **Внимание!**

*- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающих за их безопасность.*

*Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.*

*- Доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Не допускайте близко к ним детей.*

*- Опасность пожара: Не класть предметы на поверхности для приготовления пищи.*

*- ОСТОРОЖНО! Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непрерывный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.*

*- ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи на плите с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару.*

*- Не допускайте попадания влаги внутрь электроплиты.*

*- Не эксплуатируйте конфорки при появлении трещин на их поверхности.*



**Внимание!** Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные неправильной эксплуатацией плиты!

### **3 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ**



**Внимание!** Инструкции по установке и подключению плиты даны только для специалистов соответствующих организаций!

1) Плита упакована в ящик и укомплектована регулируемыми ножками.

Вкрутите регулируемые ножки в резьбовые отверстия снизу плиты по часовой стрелке до упора, затем установите плиту на ровную поверхность, если поверхность неровная, то поочередно выкручивайте ножки против часовой стрелки, пока плита не будет стоять ровно (используйте спиртовой уровень).

Удостоверьтесь, что все ножки устойчиво опираются на поверхность.

Если вместе с плитой вы приобрели «Стеллаж стальной», то сначала установите на него плиту, затем вкрутите ножки с обратной стороны столешницы до упора.

2) Проверьте соответствие электрических параметров плиты и электрической сети, а также наличие заземления.

3) Установите плиту на ровную горизонтальную поверхность. В случае если плита собрана с подставкой (поставляемой заводом-изготовителем), при установке на неровный пол, отрегулируйте горизонтальное положение плиты. Если плита устанавливается на подставку, следует принять меры, чтобы она не соскользнула с подставки.

Установленная на место плита не должна закрывать розетку. Подводящий кабель не должен проходить в местах, где температура может достигать 70°C.

4) Подключите плиту к сети при нулевом положении ручек переключателей мощности. Проверьте работоспособность плиты.

5) Если возникли проблемы с работой плиты, то отключите плиту от сети, выверните 4 самонарезающих винта крепления верхней панели плиты, поднимите её и проверьте надёжность всех контактных соединений. Установите верхнюю панель на место, закрепив её винтами.

Проверьте работоспособность плиты.



**Запрещается:**

- *использовать для заземления элементы водопровода, отопления, канализации и устройства, имеющие естественное заземление.*
- *использовать переходники, удлинители, двойные и более розетки.*

#### 4 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Протрите эмалированные поверхности мягкой тряпкой, с использованием моющего средства. Вытрите насухо.

Прогрейте конфорки без установки посуды в течение часа на положении «1» ручек переключателей, а затем на максимальной мощности в течение 5...6 мин.

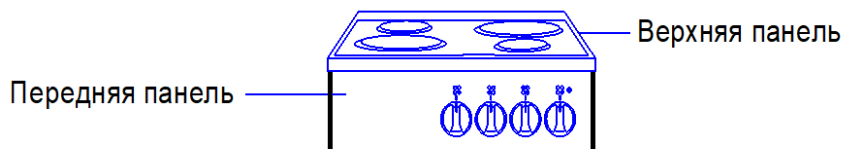
**ПЛИТА ГОТОВА К РАБОТЕ.**

#### 5 ОПИСАНИЕ И РАБОТА ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

Плита предназначена для использования только в домашних условиях.

Эта плита изготовлена с таким расчетом, чтобы наиболее полно удовлетворить Ваши желания при варке, жаренье, тушении мясных, рыбных и овощных блюд. Комплектация плиты и ее технические характеристики, в зависимости от модели, приведены в Табл. 1 и Табл. 2 соответственно.

Расположение составных частей плиты показано на Рис. 1.



**Рис. 1. Электроплита**

**Табл. 1**

Наименование	Модель плиты	ПЭН 30 М, ПЭН 40 М
Электроплита		*
Руководство по эксплуатации		*
Упаковка		*
Опора резьбовая, шт.		4
Шнур с вилкой		*

**Табл. 2**

Модель	ПЭН 30 М	ПЭН 40 М
Габаритные размеры, мм		
ширина	500	500
глубина	600	600
высота с ножками/без ножек	200/189,5	200/189,5
Вес нетто, кг	14	15
Номинальное напряжение	230В	230В
Род тока	переменный	переменный
Установленная и одновременно потребляемая мощность, кВт	3,1	3,8
Мощность конфорок, кВт		
Передняя левая	0,7	0,7
Передняя правая	1,2	1,2
Задняя левая	1,2	1,2
Задняя правая	---	0,7

## 6 ОПИСАНИЕ И РАБОТА СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

### 6.1 ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ

На передней панели плиты расположены ручки управления и сигнальная лампочка, назначение которых показано на Рис. 2.

Символы на передних панелях показаны условно.

Ручки управления имеют круговое вращение.

**Рис. 2. Передняя панель плиты**

### 6.2 ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ

На верхней панели плиты (Рис. 1) установлены 3 или 4 электроконфорки различных диаметров, температура нагрева которых регулируется ручками переключателей, которые расположены на передней панели.

Для включения конфорки необходимо соответствующую ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму приготовления (Табл. 3). При этом загорается сигнальная лампочка включения электроконфорки.

**Табл. 3**

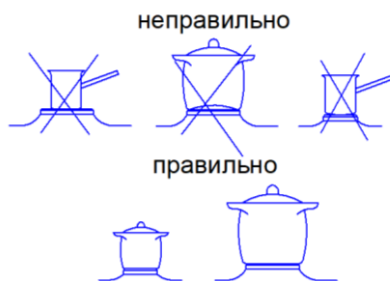
Обозначение на ручках переключателей конфорки	Режимы работы конфорок
0	Конфорка выключена
1	Подогрев небольшого количества пищи и поддержание температуры готовых блюд
2	Подогрев
3	Подогрев и кипение, т.е. длительное приготовление большого количества пищи
4	Приготовление жареных блюд
5	Жаренье в большом количестве жира
6	Быстрое нагревание



**Внимание! Перед включением плиты в сеть убедитесь, что ручки переключателей установлены в положение «0».**

Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности до закипания. Затем переключите электроконфорку на необходимый вам режим. За 5-10 мин. до окончания приготовления выключите электроконфорку. Это позволит вам воспользоваться накопленным теплом электроконфорки и обеспечит экономию электроэнергии.

Для снижения расхода электроэнергии, ускорения процесса приготовления пищи, и увеличения срока службы конфорок необходимо правильно выбрать посуду. Посуда должна иметь плоское ровное дно диаметром равным, или несколько большим диаметру электроконфорки (Рис. 3).



**Рис. 3. Выбор посуды**

Во время приготовления накрывайте посуду крышками, следите, чтобы дно посуды оставалось чистым. Это так же сократит время приготовления и экономит электроэнергию.



**Внимание! Не оставляйте электроконфорки включенными без посуды на длительное время! Это может оказаться причиной повреждения конфорок.**

Во избежание коррозии электроконфорок пользуйтесь посудой с сухим дном. Берегите конфорки от резкой смены температуры.



## 7 УХОД ЗА ПЛИТОЙ



**Внимание! Содержите плиту в чистоте – это продлит срок ее службы.  
Перед чисткой плиты отключите её от электросети!**

Чистить плиту необходимо теплой водой, мыльным или другим жидким моющим средством и мягкой тканью.

Не рекомендуется употребление грубых, агрессивных моющих средств и применения для чистки острых предметов. Тяжело удаляемые загрязнения необходимо сначала отмочить.

Перед началом очистки конфорки должны остыть.

Для поддержания хорошего внешнего вида электроконфорок и предупреждения появления ржавчины на их поверхности рекомендуется периодически увлажнять поверхность электроконфорок несколькими каплями растительного масла, после чего прогреть конфорки без установки посуды в положении ручек переключателя «3» до исчезновения видимых следов масла.

При продолжительном перерыве в эксплуатации, электроконфорки следует держать слегка промасленными.

**Не использовать** паровую чистку для чистки плиты.

При возникновении неисправностей, отключите плиту от электросети и вызовите специалиста ремонтной организации.

## 8 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Электроплиты должны храниться в отапливаемых помещениях, при температуре воздуха от +1°C до +40°C,

с относительной влажностью не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материал электроплит.

Транспортирование должно производиться только в вертикальном положении, в заводской упаковке с предохранением от осадков и механических повреждений.

## 9 УТИЛИЗАЦИЯ

При утилизации упаковочного материала не забывайте, пожалуйста, об охране окружающей среды.

Если вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию, занимающуюся установкой и ремонтом (актуальный перечень организаций, осуществляющих гарантийный ремонт, опубликован на сайте <http://lzbt.ru/customer/service/>).

Если плита будет отправлена на свалку или в специально отведенные места по сдаче металлолома, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее непригодной для дальнейшего использования. Обрежьте соединительный шнур, снимите конфорки. Помните, что, попав в детские руки, они могут привести к несчастному случаю.

## 10 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Электроплита не предназначена для использования в организациях и предприятиях общественного питания, в промышленных целях, для извлечения прибыли.

При правильной эксплуатации, в соответствии с данным руководством, предприятие-изготовитель гарантирует надежную работу электроплиты в течении 1-го года, но не более 1,5 лет с даты изготовления. Срок исчисляется с даты продажи через торговую сеть. Для плит, установленных в новых домах строительными организациями - с даты установки, но не более 1,5 лет с даты изготовления.

Срок службы электроплиты – 10 лет. Срок службы электроконфорки – 5000 часов.

При отсутствии в руководстве по эксплуатации штампа с отметкой даты продажи гарантийный срок устанавливается с даты выпуска плиты.

Гарантийная замена узлов электроплиты производится специалистами ремонтных организаций, или, при их отсутствии, заводом-изготовителем, при условии обязательной высылки на завод вышедших из строя узлов электроплиты и гарантийного талона, в котором указаны модель, год выпуска, номер изделия.

Действие настоящей гарантии не распространяется на комплектующие изделия, имеющие ограниченный срок службы.

При ремонте плиты отрывные гарантийные талоны заполняются и изымаются работником организации, производившей ремонт.

В случае устранения недостатков при гарантийном ремонте, срок гарантии на плиту продлевается на период, в течении которого плита не использовалась. Указанный период исчисляется с даты обращения потребителя с требованием об устранении неисправностей, до дня выдачи плиты по окончании ремонта.

В случае утери руководства по эксплуатации с гарантийными талонами, их дубликаты заводом-изготовителем не выдаются.

Завод-изготовитель не принимает претензий на комплектность и механические повреждения плиты после ее продажи.

Завод-изготовитель не несет ответственности в случаях:

- несоблюдения правил транспортировки и хранения;
- несоблюдения правил установки и эксплуатации;
- разборки электроплиты лицом, не имеющим права на ремонт;
- выхода из строя нагревателей, по причине образования трещин;
- включения электроплиты в сеть с повышенным напряжением;
- неисправностей, вызванных экстремальными условиями или действием непреодолимых сил (пожар, стихийные бедствия и т. п.).



**Внимание! Переключатели, электроконфорки, шнур соединительный при выходе из строя ремонту не подлежат и требуют замены.**

Актуальный перечень организаций, осуществляющих гарантийный ремонт, опубликован на сайте <http://lzbt.ru/customer/service/>

АДРЕС ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ:

Россия, Пермский край,

г. Лысьва,

ул. Металлистов, 1

ООО «ЛЗБТ»



Электрическая плита ТУ 27.51.28.130-009-88059716-2017 соответствует требованиям нормативных документов ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Номер сертификата соответствия смотрите в Табл. 4.

**Табл. 4**

Модель	№ сертификата
ПЭН 30 М, ПЭН 40 М	RU C-RU.НА46.В.03029/22

# 11 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

**МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ**

Дата продажи

Кем продана(наименование торговой организации)

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Подпись ответственного за приемку в эксплуатацию

# Корешок гарантийного талона №1

Заменены комплектующие

Наименование ремонтной организации

Дата ремонта Мастер(подпись, фамилия)



## МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Характер неисправности

Датавыхода из строя

Выполненные работы по устранению неисправности

Израсходованные запасные части

Дата ремонта

Пригодность к эксплуатации

Подпись владельца

Наименование ремонтного предприятия



## Корешок гарантийного талона №2

Заменены комплектующие

Наименование ремонтной организации

Дата ремонта Мастер(подпись, фамилия)



### МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Характер неисправности

Дата выхода из строя

Выполненные работы по устранению неисправности

Израсходованные запасные части

Дата ремонта

Пригодность к эксплуатации

Подпись владельца

Наименование ремонтного предприятия

