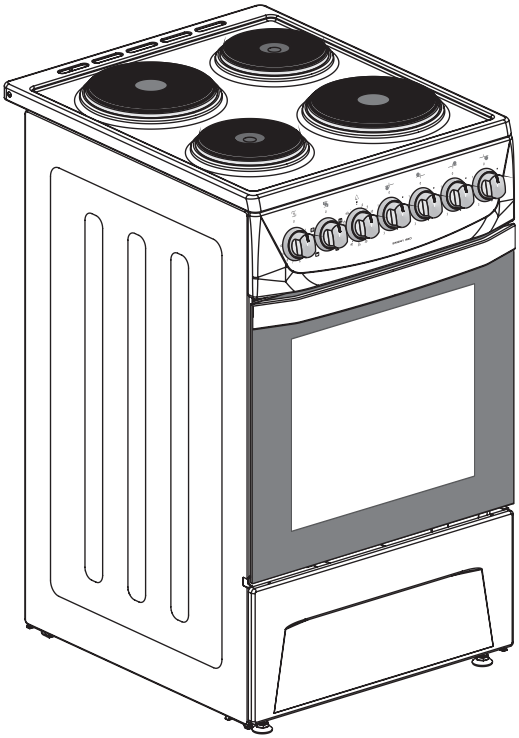
DARINA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЭЛЕКТРОПЛИТА
Бытовая тип EM, EC

www.darina.su

E-mail: info@darina.su

:vk.com/club68355458

Бесплатная горячая линия: 8-800-775-80-78

EAC

EM241 00 000 РЭ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на продукции торговой марки «Дарина». Мы гордимся своими изделиями и вкладываем частичку своей души в плиты «Дарина», создавая надежную и красивую помощницу на Вашей кухне.

Нас выбирают и рекомендуют своим знакомым, и сегодня уже миллионы семей оценили высокое качество нашей продукции, широкий модельный ряд, оптимальную и справедливую ценовую политику.

Главным ориентиром нашей работы мы считаем повышение качества жизни покупателей благодаря гармоничному взаимодействию техники и человека.

Комфорт и безопасность – слагаемые безупречного качества, благодаря которым «Дарина» будет служить Вам долгие годы!

Электроплита бытовая тип ЕМ, ЕС соответствует требованиям ТУ3468-010-53500398-2006, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

СОДЕРЖАНИЕ

Оснащенность моделей плит.....на обложке
1.Важные рекомендации.....2
2.Требования безопасности.....2
3.Установка.....4
4.Подключение.....5
5.Устройство.....6
6.Стиль.....7
7.Комплектность.....7
8.Характеристики.....7
8.1. Технические характеристики.....7
8.2. Потребляемая электрическая мощность плиты.....8
8.3. Эксплуатационные характеристики.....8
9.Панель управления.....8
10.Электроконфорки стола.....9
10.1. Описание режимов работы электроконфорок.....10
10.2. Использование стола с чугунными электроконфорками.....10
10.3. Использование стеклокерамического стола.....11
11.Жарочный шкаф.....11
11.1. Управление и установка температуры жарочного шкафа.....12
11.2. Возможные режимы работы жарочного шкафа и их символы.....12
11.3. Работа жарочного шкафа.....13
12.Гриль.....14
13.Вертел.....14
14.Конвектор.....15
15.Таймер механический.....16
16.Таймер электромеханический.....16
17.Таймер электронный.....16
17.1. Установка текущего времени.....16
17.2. Установка режима отсчета временного интервала на приготовление пищи.....16
17.3.Установка режима отсчета временного интервала на заднюю левую конфорку.....17
18.Часы-таймер.....17
19.Хозяйственный отсек.....17
20.Рекомендации.....18
20.1. По использованию электроконфорок стола.....18
20.2. По использованию жарочного шкафа.....18
20.2.1. При приготовлении пирогов.....19
20.2.2. При приготовлении мяса и рыбы.....20
20.3. По использованию ТЭН гриля.....20
21.Уход за плитой.....20
22.Замена лампы.....22
23.Если что-то не так.....23
24.Транспортирование и хранение.....23
25.Утилизация.....23
26.Реквизиты завода.....23
Информация на казахском языке.....24

1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому приобретенная Вами плита может несколько отличаться от рисунков и обозначений, приведенных в данном Руководстве по эксплуатации.

! При покупке снимите упаковку и убедитесь, что плита не повреждена, оснащенность соответствует таблице на обложке данного руководства по эксплуатации, укомплектована и в гарантийных обязательствах ГО 01-08 торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийные талоны 1, 2, 3. Дата, месяц и год изготовления плиты указаны в гарантийных обязательствах в разделе «Свидетельство о приемке».

■ Внимательно прочтите данное руководство, содержащее важную информацию по установке, правильному использованию и обслуживанию плиты.
■ Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
■ При подключении плиты проверьте заполнение свидетельства установки и наличие штампа организации, проводившей подключение плиты.
■ Неправильно подключенная плита не обеспечит надежную и безопасную работу и может привести к несчастному случаю, а также лишит Вас возможности гарантийного обслуживания.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

■ ***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, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.***
■ Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с электрическими приборами и внимательно изучить данное руководство.
■ Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
■ Запрещается пользоваться плитой, если характеристики электрической сети не соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке, расположенной на задней стороне плиты.

Внимание!

! Модели плит выполнены по I классу защиты от поражения электрическим током и должны подключаться к розетке с заземлением.

Во избежание возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:
► Пользоваться неисправной плитой.
► Устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т.п. поверхностям).
► Оставлять работающую плиту без присмотра.
► Использовать плиту для обогрева помещения.
► Сушить над плитой белье.

► Хранить вблизи плиты и в хозяйственном отсеке легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
► Допускать детей к работающей плите.

Внимание!

! Если поверхность стеклокерамического стола треснула, - отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током. Немедленно обращайтесь в ремонтную службу. Замену плиты должны производить работники сервисной службы.

! Доступные части могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте близко детей.

■ Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиту необходимо отключить от электросети.
■ Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
■ В случае возникновения пожара отключить плиту от электрической сети, вызвать пожарную службу по телефону **01** и принять меры по тушению огня.
■ Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей плиты или не попал на горячую электроконфорку.
■ Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.

Помните!

! Наиболее распространенными несчастными случаями, связанными с плитой, являются ожоги. Обычно они происходят:
- при касании горячих частей плиты
- при расплескивании кипящих жидкостей
- в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних конфорках.

■ Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, пока плита работает или остывает.
■ Во время работы нагревательных элементов поверхности стола и жарочного шкафа, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и особо предупредите детей, – возможны ожоги.

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, они легко воспламеняются.
Знайте! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.

■ При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа

3. УСТАНОВКА

■ По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «X», предназначенным для установки на полу.
■ Плита должна эксплуатироваться в сухом месте с относительной влажностью не более 80%.
■ Плита должна отстоять от мебели с левой и правой сторон не менее 20 мм.
■ Плиту не следует устанавливать на подставку.
■ Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы жарочного шкафа. Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть жарочного шкафа, при приоткрытой дверце жарочного шкафа.
■ **Установка щитка для моделей стиля 1E6.**

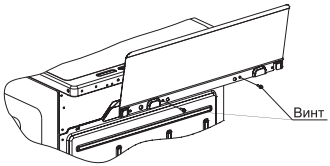


рис. 1

Установку щитка для всех моделей стиля 1E6 производить путем крепления к столу двумя винтами (см. рис.1). Винты для крепления щитка находятся в пакете с комплектующими.

■ Перед эксплуатацией установите плиту горизонтально. Если ваша плита оснащена регулируемыми опорами, необходимо:
1. Положить плиту на пол, на одну из боковых сторон.
2. Ввернуть опоры в места установки опор, предварительно выставив их на нужную высоту (см. рис.1А).
3. Поднять плиту с пола, установить ее на опоры и поставить на постоянное место, где она будет эксплуатироваться.
4. Заворачивая или выворачивая опоры, окончательно подрегулировать высоту плиты по отношению к столешнице кухонной мебели и обеспечить устойчивость плиты (качание плиты не допускается).

Для устранения случайного проворачивания опор в процессе эксплуатации подтянуть контргайку на опоре.

Места для установки регулируемых опор (вид снизу)

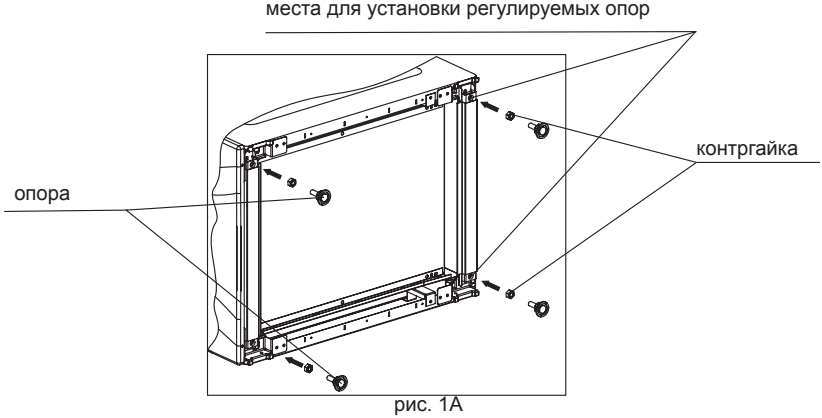


рис. 1А

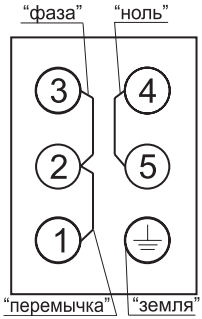
4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ

■ Плита должна быть подключена только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания электрических плит.
■ При подключении плиты необходимо убедиться, что характеристики электрической сети соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке плиты.
■ Необходимо проверить, могут ли предохранители или автоматические выключатели и провода выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную от вновь устанавливаемой плиты.
■ Электробезопасность плиты гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с действующими стандартами по безопасности.

Помните!
! Не рекомендуется использование переходников, сдвоенных и более розеток, удлинителей.
Помните!
! После установки плиты на место обязательно проверьте положение шнура питания. Он не должен располагаться рядом с нагревающимися частями плиты. Во время работы плиты задняя стенка жарочного шкафа сильно нагревается, поэтому располагайте шнур питания вне зоны нагрева.
Внимание! После установки плиты Вы можете удалить со стекла дверцы жарочного шкафа декоративные и информационные наклейки. Для этого прогрейте пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. и зацепив уголок наклейки удалите ее, оставшийся клеевой слой уберите с помощью уайт-спирита.
Внимание! При первоначальном подключении плиты к электросети возможно подсвечивание сигнальной лампочки индикации терморегулятора. При дальнейшем использовании жарочного шкафа подсвечивание сигнальной лампочки исчезает.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

■ Плита подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 220 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.
■ Если плита поставляется без шнура питания, то необходимо подобрать для него провод и штепсельное соединение (вилка - розетка). Провод должен быть типа H05 RR-F3G 2.5 мм^2 или H05 VV - F3G 2.5 мм^2 по международной классификации, длиной не более 1,5 м. Штепсельное соединение должно быть рассчитано на ток не менее 32 А.



■ Подсоединение к сетевой колодке плиты производить согласно схеме:

Коричневый провод - L (фаза)
Синий провод - N (ноль)
Желто-зеленый провод - E (земля)

Кабель должен быть надежно закреплен хомутом внутри сетевой колодки, свободно размещаться между плитой и стеной и проложен в стороне от вентиляционного отверстия жарочного шкафа.
Подключение должно соответствовать нормам электрической безопасности.

5. УСТРОЙСТВО

ПЛИТА ЧЕТЫРЕХКОНФОРОЧНАЯ С ЧУГУННЫМИ КОНФОРКАМИ

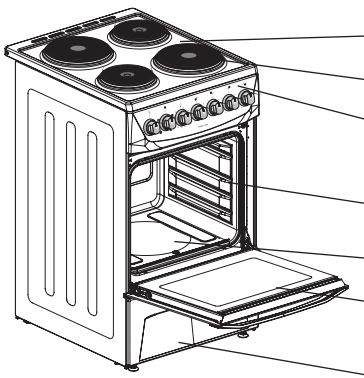


рис. 2

ПЛИТА СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИМ СТОЛОМ

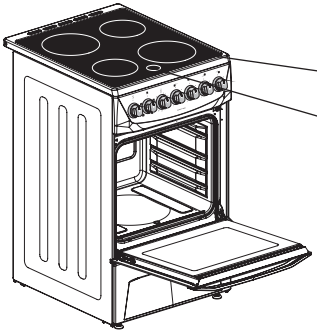


рис. 3

ПЛИТА С КОНВЕКТОРОМ

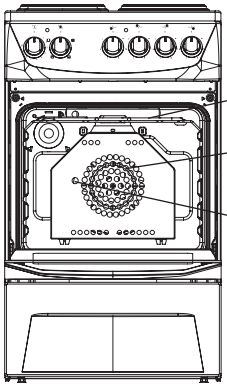


рис. 4

6. СТИЛЬ

■ Внешний вид плиты, формы видовых деталей, формы ручек управления, ручек дверцы, рисунки панели управления, стекла дверцы определяются стилем плиты, который обозначается латинскими буквами и указывается на фирменной табличке, в гарантийных обязательствах.

7. КОМПЛЕКТНОСТЬ

№ п/п	Наименование составных частей	Количество	Модель плиты
1.	Плита электрическая	1	Все модели плит
2.	Решётка жарочного шкафа	1	
3.	Руководство по эксплуатации	1	
4.	Гарантийные обязательства	1	
5.	Упаковка	1	
6.	Упор технологический	2	
7.	Комплект регулируемых опор: - опора - контргайка	 4 4	
8.	**Комплект «Extra effect»**: - Поддон для жаренья - Противень для выпечки	 1 1	Все модели, кроме EM241 404, EC241 606
9.	Комплект вертела: - ось с ручкой - вилка - винт - рамка вертела	 1 2 2 1	EM241 411, EM241 418, EM241 420, EM241 422, EC241 611, EC241 617, EC241 618, EC241 620, EC241 622
10.	Поддон для жаренья	1	EM241 404, EC241 606
11.	Щиток -винт	1 2	Все модели стиля 1E6

8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

8.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89.

■ Число конфорок стола, шт 4
■ Объем жарочного шкафа, л.....50
■ Напряжение электросети, В 220
■ Класс защиты I
■ Класс энергоэффективности ..... A
■ Габариты (ширина х глубина х высота), см.....Мод. EM241.....50x60x85
.....Мод. EC241.....50x60x85
■ Масса, не более, кг .....Мод. EM241.....42
.....Мод. EC241.....37

8.2. ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ПЛИТЫ

№ п/п	Перечисление параметров	Мощность, Вт																	
		EM241 404	EM241 406	EM241 407	EM241 408	EM241 409	EM241 410	EM241 411	EM241 412	EM241 413	EM241 414	EM241 415	EM241 416	EM241 417	EM241 418	EM241 419	EM241 420	EM241 421	EM241 422
1.	Установленная мощность плиты	7000	7000	7000	8500	8500	8500	8500	9000	9000	9000	10500	7500	7500	11000	9500	9500	11000	11075
2.	Единовременная потребляемая мощность плиты	5500	5500	5500	7000	7000	7000	7000	7000	7000	7000	8500	5500	5500	8300	7500	7500	8300	8375

№ п/п	Перечисление параметров	Мощность, Вт																	
		EC241 606	EC241 607	EC241 608	EC241 609	EC241 610	EC241 611	EC241 612	EC241 613	EC241 614	EC241 615	EC241 616	EC241 617	EC241 618	EC241 619	EC241 620	EC241 621	EC241 622
1.	Установленная мощность плиты	7800	7800	9340	9340	9300	9300	9300	9300	9375	10875	10875	10875	10875	9375	9375	10875	10875
2.	Единовременная потребляемая мощность плиты	6100	6100	6140	6140	6100	6100	6100	6100	6175	6175	6475	6475	6475	6175	6175	6875	6875

8.3. ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

■ Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке жарочного шкафа, не более, кг.....3
■ Суммарный вес продуктов, располагаемых на противне жарочного шкафа, не более, кг.....3
■ Суммарный вес продуктов, располагаемых на вертеле, не более, кг.....2
■ Вес продуктов с посудой, устанавливаемых на одну электроконфорку, не более, кг.....10
■ Конструкция направляющих обеспечивает устойчивость, выдвинутых из жарочного шкафа не менее чем на половину, решетки с противнем или решетки с поддоном при их равномерном нагружении массой, не более 3 кг.

9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

■ Панели управления отличаются в зависимости от комфортности плиты. Типовое расположение элементов управления приведено ниже:

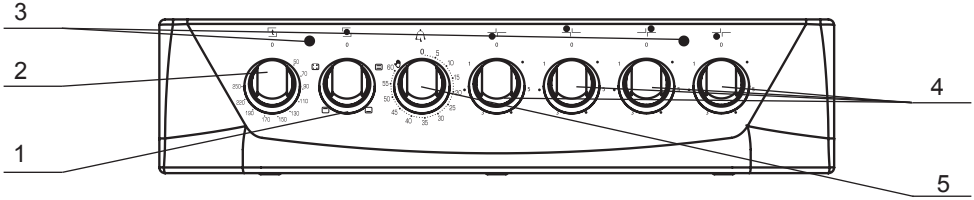


рис. 5. Панель плиты с электромеханическим таймером

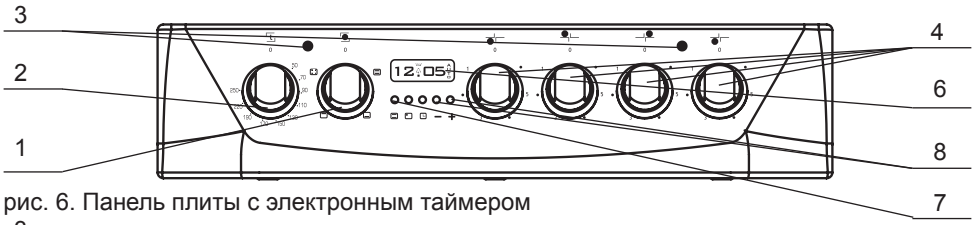


рис. 6. Панель плиты с электронным таймером

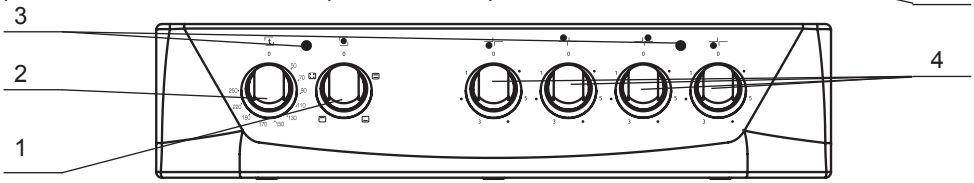


рис. 7. Панель плиты без таймера

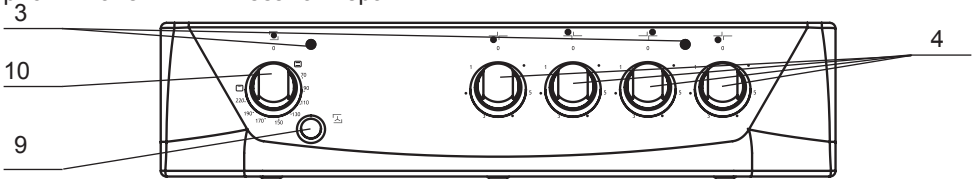


рис. 8. Панель плиты с совмещенной ручкой управления терморегулятора и переключателя мощности.

1. Рукоятка управления переключателя режимов работы жарочного шкафа.
2. Рукоятка управления терморегулятора.
3. Лампочки индикации.
4. Переключатель мощности электроконфорок.
5. Рукоятка управления электромеханического таймера.
6. Таймер электронный (пятикнопочный).
7. Кнопка включения электронного таймера.
8. Кнопки «+» и «-» для установки времени.
9. Кнопка включения конвектора.
10. Рукоятка управления терморегулятора, совмещенного с переключателем режимов работы жарочного шкафа.

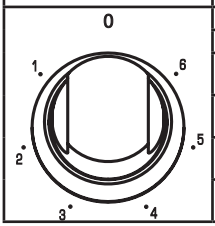
10. ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ СТОЛА

■ На рабочем столе плиты установлены электроконфорки, температура нагрева которых регулируется переключателями мощности, расположенными на панели управления.

Внимание! Все плиты оснащены устройством блокировки, автоматически отключающим одну из электроконфорок (переднюю правую) при включении жарочного шкафа.

10.1. ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК

Режимы переключателя мощности электроконфорок стола (см. далее таблицу):

Ручка управления с обозначением положений	Положение ручки	Режим работы электроконфорки	Рекомендации по тепловой обработке
	0	Выключено	-
	1-2	Поддержание температуры	Готовые блюда
	2-3	Обработка в медленном режиме и подогрев	Овощное рагу, каши, желе
	4	Обработка в среднем режиме, кипячение в слабом режиме	Макаронные изделия, вареный картофель, супы, варенье
	5	Обработка в интенсивном режиме	Эскалопы, рубленые котлеты, супы, жареный картофель
	6	Обработка в мощном режиме. Доводка жидкостей до кипения	Бараньи котлеты, жареное мясо, яичница, лангет, кипячение молока

■ Для включения электроконфорок необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму, вращая ее в любую сторону. При этом загорается красная сигнальная лампочка.

■ Выключение электроконфорок производится установкой ручек переключателей в положение «0».

■ Для придания покрытию электроконфорки рабочих свойств при первом включении конфорку прогрейте в течение 5 минут без посуды на максимальной мощности и охладите до комнатной температуры.

■ Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности с положения «6».

■ После закипания, или немного раньше, необходимо переключить электроконфорки на минимальную мощность в положение «1-2» или среднюю мощность в положение «3-4».

■ За 5-10 минут до конца приготовления пищи переключатель установить в положение «0». Тепла разогретой электроконфорки хватит для окончательного приготовления пищи, а Вы при этом значительно сэкономите электроэнергию.

Внимание! Не допускайте резкого охлаждения горячей электроконфорки. От пролитой на нее холодной жидкости она может потрескаться и выйти из строя.

■ Для моделей с крышкой следует удалить жидкостные загрязнения с крышки прежде, чем ее открывать.

■ Прежде, чем закрыть крышку, убедитесь, что поверхность конфорочной панели остыла.

Примечание! Потемнение ободков электроконфорок стола не является производственным дефектом и не влияет на работу плиты.

10.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТОЛА С ЧУГУННЫМИ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАМИ

■ В зависимости от модификации плиты на столе могут устанавливаться электроконфорки обычного действия или экспресс-конфорки. Экспресс - конфорка в центре помечена красным кружком и отличается повышенной скоростью нагрева.

■ Чтобы электроконфорка не ржавела, не ставьте на нее кастрюли с мокрым дном и каждый раз протирайте насухо после того, как помоете стол. Если предстоит большой перерыв в работе плиты, протрите электроконфорку бумажной салфеткой, смоченной несколькими каплями растительного масла.

10.3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОГО СТОЛА

■ Поверхность стола представляет собой стеклокерамическую пластину, с внутренней стороны которой расположены нагревательные элементы различной мощности.
■ Уникальным свойством стеклокерамики является хорошая теплопроводность в зонах нагрева и малое рассеивание тепла по сторонам.
■ Большая термостойкость стеклокерамики позволяет сразу переставлять приготовленное горячее блюдо на холодное место на столе.

> **Внимание! Запрещается разогревать пищу в алюминиевой фольге или тарелочках из фольги. При контакте с горячей поверхностью стола фольга плавится и прикипает к столу.**

■ Не допускайте, чтобы зона нагрева работала без посуды, так как при этом температура нагрева резко возрастает, что может привести к выходу из строя нагревательных элементов.

> **Внимание! Во избежании перегрева и разрушения стеклокерамического стола используйте посуду с ровным дном и размером соответствующим диаметру зоны нагрева. Запрещается использовать посуду с изогнутым дном и диаметром посуды меньше диаметра зоны нагрева. Запрещается устаналивать посуду со смещением относительно зоны нагрева. (рис.10).**

■ На столе имеется световая индикация (индикатор остаточного тепла конфорок), указывающая зону, которая работает либо остывает. Не прикасайтесь к зоне нагрева электроконфорки до полного остывания и не ставьте на нее предметы, которые могут расплавиться или повредиться.

> **Помните! Зона нагрева после отключения остается горячей в течение получаса.**

■ Стеклокерамика - это очень прочный материал, но повреждается при попадании на него расплавленного сахара, варенья, которые необходимо срочно убрать с поверхности стола специальным металлическим скребком.
■ При повреждении стола (трещины или сколы) стол необходимо заменить.
■ Не используйте стол в качестве разделочной доски.
■ Перед первым включением стол нужно помыть мыльным раствором и протереть насухо. В начале работы может чувствоваться легкий запах уплотнительной резины, который быстро проходит.

11. ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

Жарочный шкаф всех моделей плит оборудован нижним и верхним нагревателями, в зависимости от модели плиты жарочный шкаф может дополнительно комплектоваться освещением, нагревателем гриля, электрическим конвектором, кольцевым ТЭНом.

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

Жарочный шкаф может быть снабжен следующими принадлежностями (см. р.7):
Противень для выпечки (алюминиевый) предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.;
Поддон для жаренья (эмалированный) служит для жарки, сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле;

> **Внимание! На алюминиевом противне возможно наличие полиэтиленовой пленки. Необходимо перед применением противня пленку удалить.**
> **Не оставляйте на дне жарочного шкафа различную кухонную посуду, противень или поддон во время включенного основного (нижнего) нагревателя жарочного шкафа. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалевого покрытия жарочного шкафа и возможным травмам во время его уборки.**

Решетка жарочного шкафа используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях.

11.1. УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Управление жарочным шкафом осуществляется переключателем режимов, который включает и выключает ТЭНы жарочного шкафа.
■ Установка рабочей температуры в жарочном шкафу обеспечивается применением терморегулятора, который поддерживает необходимую температуру. Значения температур указаны на панели управления. Указанные на панели управления температуры являются ориентировочными и могут колебаться в пределах ±15°С.
■ Установка температуры и включение нагревателей жарочного шкафа на плитах моделей EM241 410 и EM241 412 производится одной ручкой управления.
■ Установку рабочей температуры в жарочном шкафу в режимах с грилем необходимо проводить поворотом ручки управления терморегулятора в положения:
- не выше «170°С» в режиме гриля совместно с конвектором;
- не выше «190°С» в режиме гриля (без конвектора).

> **Внимание! Для плит с электронным таймером перед включением нагревателей жарочного шкафа задействуйте таймер, установив текущее время (см. раздел «Таймер электронный»). Для плит с электромеханическим таймером перед включением нагревателей жарочного шкафа задействуйте таймер, установив положение «☝» (см. раздел «Таймер электромеханический»).**

11.2. ВОЗМОЖНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА И ИХ СИМВОЛЫ

Условное обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Гриль	Жарка
	Гриль с вертелом	Подрумянивание верхней корочки, жарка на гриле
	Гриль с конвекцией и вертелом	Жарка для получения хрустящей корочки (жаркое, курица)

Условное обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Гриль с конвекцией	Жарка для получения румяной верхней корочки
	Режим нижнего ТЭНа	Выпечка, покрытая фруктами, сыром; разогревание готовых блюд
	Предварительный нагрев	Размораживание, подрумянивание
	Обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	«Мягкий» экономичный режим	Размораживание продуктов, сушка грибов и ягод
	Режим терморегуляции	Размораживание, подогрев готовых блюд
	Режим нижнего ТЭНа с термоцирку-ляцией	Одновременное приготовление блюд на нескольких уровнях
	Обычный режим с конвекцией	Традиционная ускоренная жарка
	Холодная конвекция	Размораживание, в т.ч. фруктов и кондитерских изделий
	Режим нижнего ТЭНа с конвекцией	Размораживание, подогрев готовых блюд
	Предварительный нагрев с конвекцией	Разогревание блюд, сушка
	Освещение жарочного шкафа	

11.3. РАБОТА ЖАРОЧНОГО ШКАФА

Жарочный шкаф включается в работу в следующей последовательности:

■ Ручкой переключателя режимов установить нужный Вам режим работы жарочного шкафа, повернув ручку в любую сторону и установив ее на нужный значок. При этом загорается красная сигнальная лампочка, что означает готовность жарочного шкафа к работе, но нагреватели при этом не включаются.

■ Для включения нагревательных элементов необходимо повернуть по часовой стрелке ручку терморегулятора и установить выбранный температурный режим. При этом загорается желтая сигнальная лампочка.

■ При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы и привод вертела, а желтая сигнальная лампочка погаснет. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в жарочном шкафу не снизится до определенного предела. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы и привод вертела и вновь нагреет жарочный шкаф до заданной температуры, при этом вновь загорится желтая сигнальная лампочка.

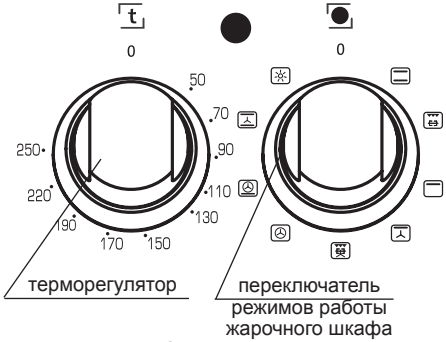


рис. 9

■ При включении термостата и любых электроконфорок может загореться желтая сигнальная лампочка. При этом нагреватели жарочного шкафа включатся только после выбора режима работы жарочного шкафа переключателем режимов.

■ Для выключения жарочного шкафа необходимо ручку терморегулятора установить в положение «0», вращая её против часовой стрелки, желтая сигнальная лампочка при этом должна погаснуть. Ручку выбора режима работы также необходимо установить в положение «0», вращая ее в любую сторону, красная сигнальная лампочка при этом должна погаснуть.
■ В плите модели EC241 606 желтая сигнальная лампочка отсутствует, в остальном алгоритм работы жарочного шкафа сохраняется.
■ Для включения жарочного шкафа электроплит моделей EM241 410 и EM241 412 необходимо ручку совмещенного переключателя вращать по часовой стрелке, при этом включаются нижний и верхний нагреватели (обычный режим) и загораются желтая и красная сигнальные лампочки, температурный режим устанавливается по шкале. Для включения гриля необходимо ручку установить на символ гриля, расположенного на панели управления, вращая ее по часовой стрелке. Для выключения ручку установить в положение «0», вращая ее против часовой стрелки, красная и желтая сигнальные лампочки при этом должны погаснуть.
■ При использовании «мягкого» экономичного режима уменьшается освещенность жарочного шкафа.

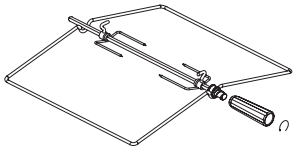
12. ГРИЛЬ

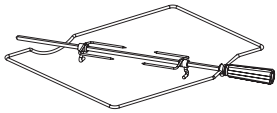
■ Гриль (если он предусмотрен моделью электрошкафа) используется для обжаривания продуктов инфракрасным излучением, выделяемым горячим электронагревателем.
■ Обжаривание может производиться как на вертеле, так и на поддоне или на решетке.
■ Рекомендуется готовить мясо, птицу или рыбу. В случае жарки на решетке следует установить на нижней полке поддон и налить в него небольшое количество воды. Температура и время жарки приведены в разделе «Рекомендации». Установку температуры производить с учетом п.11.1.

Внимание!
! Когда ставите и вынимаете блюдо из разогретого жарочного шкафа, будьте осторожны, чтобы избежать соприкосновения с нагревателями (ТЭНами).
! Не следует оставлять дверцу разогретого электрошкафа открытой более 3 минут во избежание перегрева ручек управления.
! При приготовлении блюд на вертеле или решетке необходимо под решетку или вертел устанавливать поддон для стекания сока и жира.
! При включении нижнего нагревателя запрещается устанавливать посуду и класть алюминиевую фольгу на дно жарочного шкафа. Это может привести к повреждению эмалевого покрытия и подгоранию пищи вследствие нарушения распределения температуры внутри жарочного шкафа.

13. ВЕРТЕЛ

■ Плиты комплектуются вертелом со съемной рукояткой (рис.10). В зависимости от комфортности, плиты могут комплектоваться вертелами другого исполнения (рис.11). При установке и извлечении использовать рукоятку, которая накручивается на резьбовую втулку.
■ Для использования вертела необходимо:


рис. 10


рис. 11

1. Установить в соответствующие направляющие жарочного шкафа рамку вертела.
2. Поместить на ось вертела между вилками продукт, который Вы хотите приготовить, переместить его к центру вертела и закрепить вилки вертела винтами. Винты взять из пакета с комплектующими.
3. Промазать продукт подсолнечным маслом, или размягченным сливочным маслом, или соусом.
4. Вставить острый конец штока вертела во втулку электропривода, а второй установить на рамку вертела.
5. Поместить снизу поддон для сбора сока и жира с добавлением небольшого количества воды (см. раздел «Рекомендации»).
6. Перевести рукоятку переключателя режимов в положение со знаком ⊏⊐.
7. Установить ручку терморегулятора в положение «170°С» (с конвектором) или «190°С» (без конвектора).
Во время приготовления дверца должна быть закрыта, рукоятка должна быть снята.

Внимание!
! В Вашей модели плиты вертел имеет электрический привод, принудительное вращение вертела вручную запрещено!

14. КОНВЕКТОР

Конвектор применяется для выравнивания температуры внутри жарочного шкафа, за счет принудительного движения воздуха.

Для включения конвектора необходимо установить рукоятку переключателя режимов на символ «⅄», а для модели плиты EM241 412 конвектор включается кнопкой, расположенной на панели управления.

Основные достоинства способа приготовления блюд с конвектором заключаются в следующем:
■ экономия электроэнергии за счет равномерного распределения температуры и сокращения времени на нагрев жарочного шкафа;
■ улучшение вкусовых качеств мясных блюд, т. к. мясо быстрее зарумянивается;
■ возможность одновременного приготовления блюд на 2-х противнях при режимах - с включением кольцевого ТЭНа или с включением кольцевого ТЭНа совместно с нижним ТЭНом. При этом необходимо установить один противень на нижнюю полку, а второй – на верхнюю;
■ открытие дверцы для проверки качества выпечки, при включенном кольцевом ТЭНе, не вызывает резкого охлаждения электрошкафа.

Рекомендуемые температуры и продолжительность приготовления различных блюд приведены в разделе «Рекомендации».

15. ТАЙМЕР МЕХАНИЧЕСКИЙ

Таймер применяется для установления временного интервала приготовления пищи в жарочном шкафу и звукового оповещения.

■ Для установки таймера на определенное время необходимо повернуть ручку из положения «О» до «60» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени, через которое раздастся звонок.

16. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ

Таймер применяется для установления временного интервала приготовления пищи в жарочном шкафу и звукового оповещения.

■ Для установки таймера на определенное время необходимо повернуть ручку из положения «О» до «60» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени, через которое раздастся звонок. При включенном электронагревателе после звонка происходит автоматическое отключение питания.

■ Установка ручки в положение «» позволяет использовать электрошкаф без контроля учета времени приготовления.

17. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ

Таймер применяется для отображения текущего времени, для установки временного интервала приготовления пищи в жарочном шкафу и звукового оповещения.

■ После подключения плиты к электросети индикатор таймера начинает мигать. Он находится в режиме ожидания.

17.1. Установка текущего времени:

1. Нажать кнопку «» - включается режим установки текущего времени;

2. Нажимая кнопки «+» либо «-», произвести установку текущего времени;

3. По истечениии 5 секунд после последнего нажатия кнопок «+» либо «-» происходит переход таймера в режим отсчета текущего времени.

4. Для корректировки текущего времени повторить указанные выше п.п.1,2,3.

17.2. Установка режима отсчета временного интервала на приготовление пищи в жарочном шкафу (режим таймера)

1. Выбрать требуемый режим работы электрошкафа, необходимую температуру;

2. Нажать кнопку «», включается режим таймера;

2. Нажимая кнопки «+» или «-» задать требуемый временной интервал работы жарочного шкафа;

3. На индикаторе вверху слева появляется значок «», что означает, что жарочный шкаф работает и на индикаторе автоматически устанавливается текущее время;

4. Для проверки времени отключения нагревателей нажать кнопку «», на индикаторе появится время, которое осталось до отключения нагревателей и подачи звукового сигнала, после этого автоматически установится текущее время;

5. По истечении заданного времени происходит подача звукового сигнала, который останавливается нажатием кнопки «», одновременно на индикаторе исчезает значок «» и появляется значок «», что означает отключение жарочного шкафа.

Примечание: Звуковой сигнал длиться 30 секунд.

17.3. Установка режима отсчета временного интервала на заднюю левую конфорку (режим таймера)

1. Нажать кнопку «⊡», включается режим таймера;

2. Нажимая кнопки «+» или «-» задать требуемый временной интервал работы конфорки;

3. На индикаторе вверху справа появляется значок «♨», что означает, что конфорка работает и на индикаторе автоматически устанавливается текущее время;

4. Для проверки времени отключения конфорки нажать кнопку «⊡», на индикаторе появится время, которое осталось до отключения конфорки и подачи звукового сигнала, после этого автоматически установится текущее время;

5. По истечении заданного времени происходит подача звукового сигнала, который останавливается нажатием кнопки «⊡», одновременно на индикаторе исчезает значок «♨» и снизу слева появляется значок «🔔», что означает отключение конфорки.

Примечание: Звуковой сигнал длиться 30 секунд.

Данный режим можно устанавливать одновременно с режимом по п. 14.2

18. ЧАСЫ - ТАЙМЕР

Часы-таймер применяются для отображения текущего времени, для установки временного интервала приготовления пищи и звукового оповещения. Включение часов-таймера осуществляется при подключении плиты к электрической сети с номинальным напряжением 220 В.

18.1. Установка текущего времени:

■ Текущее время установить после подключения плиты к электросети.

■ Потянуть ручку управления часами - таймером на себя и поворачивая против часовой стрелки установить текущее время.

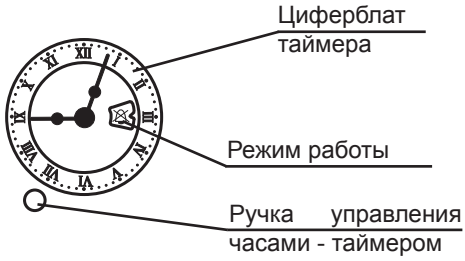


рис. 12

18.2. Установка режима отсчета временного интервала (режим таймера):

■ Повернуть ручку управления часами - таймером против часовой стрелки и установить временной интервал от «0» до «180».После установки временного интервала часы-таймер переходит в режим отсчета времени приготовления.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала установите часы-таймер в положение «🔕».

■ Установка часов-таймера в положение «🔕» позволяет готовить пищу без контроля учета времени приготовления.

■ Режим таймера не управляет работой нагревателей жарочного шкафа.

19. ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ОТСЕК

■ Хозяйственный отсек может представлять собой выдвижной ящик или отсек с откидной дверцей.

Внимание!

! При использовании хоз. отсека, уложенные в него принадлежности не должны касаться корпуса термоизоляции пода.

20. РЕКОМЕНДАЦИИ

20.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК СТОЛА

Размеры посуды должны совпадать с диаметром электроконфорок для сокращения потерь тепла (рис. 13).
Пользуйтесь посудой с ровным дном — это значительно сэкономит электроэнергию.
Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.

■ Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку. Рекомендуем использовать посуду с более толстым дном.

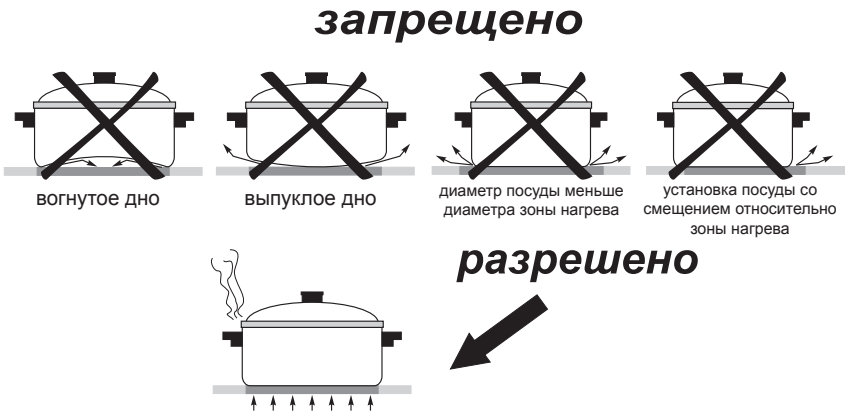


рис. 13

20.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Перед первым использованием необходимо:
- жарочный шкаф и весь комплект принадлежностей (противень, поддон и решётку) вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить;
- прогреть пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревателей на полную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения влаги из нагревательных элементов, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. При этом в помещении может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.

■ Во время приготовления следите, чтобы противень был установлен в середине решётки, не упирался в заднюю или боковую стенки. Уберите из жарочного шкафа все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил может привести к нарушению циркуляции тепловых потоков и испортит выпечку.

■ Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда в жарочный шкаф необходимо прогреть его в течение 10 минут при температуре выпечки.

■ Обычно для выпечки в жарочном шкафу используется температура в пределах (170...220)°С.
■ Старайтесь лишний раз не открывать дверцу жарочного шкафа во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку жарочного шкафа.
■ Для плит, укомплектованных комплектом **«Extra effect»,** выпечку можно проводить используя эффект «двойного дна». При этом противень вставляется в поддон, и за счет воздушного зазора между дном противня и дном поддона температура низа выпечки будет подниматься медленнее, чем обычно, и, следовательно, уменьшается риск пригорания и получается более однородная выпечка. Также можно заполнить полость между противнем и поддоном определенной порцией воды, этим самым можно увлажнить микроклимат в жарочном шкафу и ускорить выпечку верха относительно низа, обеспечить на выходе однородность цвета всех поверхностей выпечки, исключить перегрев и подгорание. Также выпечку можно производить, установив противень на решетку жарочного шкафа.

! При отсутствии в плите комплекта «Extra effect» Вы можете приобрести его по отдельному заказу.

20.2.1. По приготовлению пирогов
■ Перед выпечкой не забудьте прогреть жарочный шкаф. Консистенция теста должна быть плотной, чтобы время выпечки не затягивалось на испарение лишней влаги.
■ Перед выпечкой тесту необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
■ Перед установкой пирога в жарочный шкаф верх пирога можно смазать взбитым яичным желтком для образования румяной корочки.
■ Плоский пирог из дрожжевого теста без начинки весом около 700 граммов следует выпекать на противне, установленном на третью полку снизу. Если пирог будет выпекаться в специальной высокой форме (вес приблизительно 300-400 граммов), решётку необходимо установить на вторую полку снизу. Температура выпечки (180...200) °С. Время выпечки (25...30) минут.
■ Пирог из дрожжевого теста с начинкой следует установить на третью полку снизу и выпекать при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.
■ Изделия из песочного теста рекомендуется выпекать на третьей полке снизу при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.

Общие правила:
■ **Если выпечка подгорает снизу.** Установите выпечку на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.
■ **Если выпечка подгорает сверху.** Установите выпечку на один уровень ниже и уменьшите температуру выпечки.
■ **Если выпечка «осела».** В тесте было много влаги и выбрана высокая температура выпечки.
■ **Выпечка не пропекается внутри.** В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре и увеличьте время выпечки.
■ **Как проверить готовность выпечки?** Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните выпечку в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста - выпечка готова. Чтобы использовать остаточное тепло

жарочного шкафа, выключите его и оставьте выпечку доходить еще минут 5.

■ **Если выпечка не отделяется от противня.** Выпечку легче будет извлечь, если горячий еще противень поставить на мокрое холодное полотенце. При следующей выпечке обильней смажьте противень маслом и посыпьте панировочными сухарями или подобными продуктами.

20.2.2. По приготовлению мяса и рыбы

■ Универсальное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура приготовления и дольше время приготовления.

■ Запекать мясо можно в жаростойкой посуде с низкими краями или на противне.

■ Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200...220) °С температуре и постепенно ее снижайте.

■ Если при протыкании куска мяса вилкой не вытекает красный сок - мясо готово.

■ Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленым жиром.

■ Мясо птицы или рыба обычно готовятся при температуре (150...170) °С.

■ Крупную рыбу от начала до конца готовят при умеренной температуре. Рыбу средних размеров начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру уменьшают.

Мелкую рыбу от начала до конца следует готовить при высокой температуре.

■ Степень готовности рыбы проверяют, осторожно приподняв край брюшка - оно должно быть белым и непрозрачным. Это правило относится ко всем видам рыб с белым мясом (кроме лосося, форели и им подобным).

20.3. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЭН ГРИЛЯ

■ Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение горелки действует подобно углям костра. При этом образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным.

■ Гриль хорошо подрумянивает готовую выпечку.

■ На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык.

Помните, что во время работы гриля дверца жарочного шкафа должна быть закрыта.

Из опыта наших покупателей

■ Оттопыренные крылышки, ножки и отвислая шейка птицы перегреваются и обгорают. Поэтому их рекомендуется прижать к тушке и обвязать толстой ниткой. Для закрепления можно использовать большую иглу с «суровой» ниткой.

■ Снизу необходимо установить поддон для сбора жира.

Вам на заметку! Все приведённые рекомендации могут быть дополнены Вашим собственным опытом исходя из конкретной ситуации.

21. УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Помните! Перед тем как мыть, обязательно отключите плиту от электросети.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА:

■ Содержите плиту в чистоте. Это сделает пищу аппетитней, процесс приготовления доставит Вам удовольствие, а плита прослужит дольше.

■ Паровую чистку не использовать.

Нельзя использовать для чистки:

■ Абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества).

■ Чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и другие агрессивные компо-

ненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.
■ Жесткие губки, металлические мочалки или нож для удаления загрязнений и другие грубые предметы.
Рекомендуем использовать для чистки:
■ Мягкую ткань, мягкие салфетки из микрофибры.
■ Специальные моющие средства, в составе которых нет вышеперечисленных веществ, жидкие моющие средства для посуды.
■ Чтобы почистить или помыть стеклокерамический стол плиты, необходимо использовать жидкие моющие средства для мытья стеклокерамики.
Полезные советы:
■ Стойкие и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой.
■ Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.
■ После пользования жарочным шкафом его необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
■ Значительно легче мыть жарочный шкаф, пока он еще теплый. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мокрой тряпкой и удалить при помощи чистящего средства.
ПРАВИЛА УХОДА ЗА ДЕТАЛЯМИ С ЭМАЛЕВЫМ ПОКРЫТИЕМ И ОКРАШЕННЫМИ ДЕТАЛЯМИ:
■ Стол плиты, панель управления и внутренняя поверхность жарочного шкафа покрыты силикатным эмалевым покрытием. Остальные видовые детали покрыты краской.
■ Перед применением чистящих средств следует проверить стойкость покрытия в скрытом месте на небольшом участке.
■ При чистке деталей покрытых эмалевым покрытием старайтесь следить за тем, чтобы средство не предназначенное для окрашенных поверхностей не попадало на детали покрытые краской.
■ Окрашенные поверхности являются менее стойкими к чистящим средствам, чем эмалевое покрытие, поэтому для мытья окрашенных поверхностей не применяйте моющие и чистящие вещества содержащие в своем составе растворители, абразивные материалы и щелочи >5%, во избежание повреждения покрытия с необратимыми последствиями. По окончании вымойте поверхность чистой водой и протрите насухо мягкой тканью или специальной салфеткой.
■ Для облегчения чистки Вы можете снять дверцу жарочного шкафа.

Для этого нужно (см. рис. 14, 15, 16):

1. Откинуть дверцу в горизонтальное положение. Ввести в пазы, предусмотренные слева и справа в стойках дверцы, два технологических упора (рис. 14);
2. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока упоры не зафиксируют шарниры (рис. 15);
3. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров (Рис. 16);
4. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках плиты;
5. Снять дверцу.

Предупреждение! При проведении работ со снятой дверцей ни в коем случае нельзя снимать упоры дверцы, т.к. это вызовет резкий рывок цапф шарниров, что может нанести травму. Когда моете жарочный шкаф, будьте аккуратны — не повредите резиновое уплотнение.
! Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

Установку дверцы производить в обратной последовательности

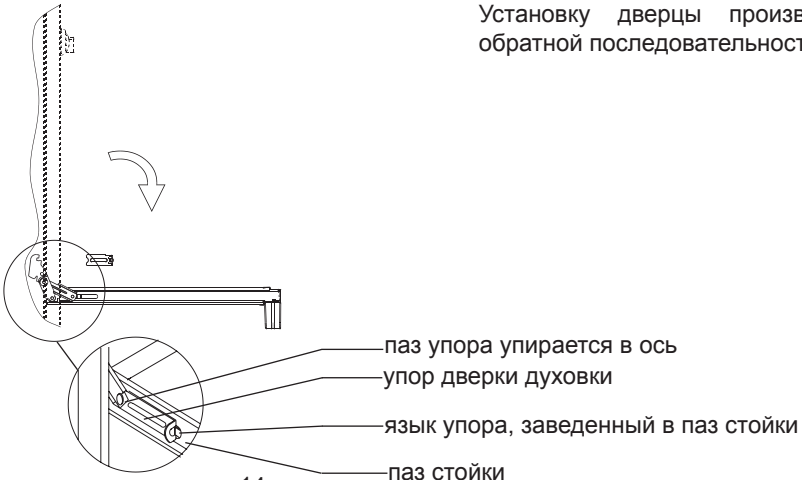


рис. 14

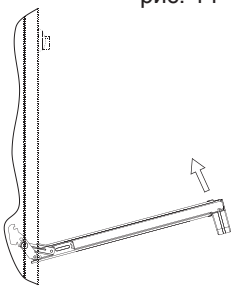


рис. 15

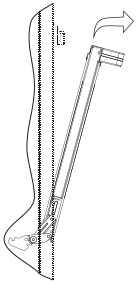


рис. 16

■ Для проведения работ по очистке стекол дверцы жарочного шкафа Вы можете разобрать дверцу.

Для разборки дверцы духовки или жарочного шкафа необходимо:

1. Положить дверцу на ткань горизонтально внутренним стеклом вверх;
2. Отвернуть 4 винта крепления металлических профилей дверцы, поддерживая ручку от падения;
3. Разобрать дверцу и провести необходимые работы;
4. Сборку дверцы провести в обратной последовательности.

22. ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Внимание! Убедитесь, что плита выключена, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

Для замены лампы необходимо:
1. Открутить защитный стеклянный плафон;
2. Вывинтить сгоревшую лампу;
3. Вкрутить новую лампу*;
4. Закрутить защитный плафон обратно.

Примечание: *Лампа специального назначения (SPECIAL OVEN) для духовых шкафов, грушевидная, цоколь E14, температурная стойкость 300 °C, мощность - 15 Вт.

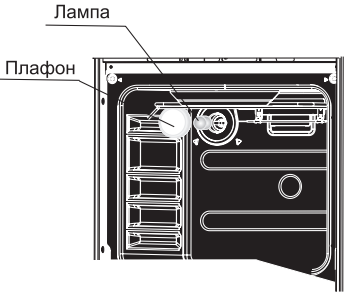


рис. 17

23. ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не работает все электрооборудование	- плита не подключена к сети; - обрыв шнура	-*подключить плиту; -*заменить шнур питания
2. Не горит лампа подсветки жарочного шкафа	- перегорела лампа; - повреждена проводка	- заменить лампу; -*заменить проводку
3. Не нагревается электроконфорка	- повреждена электроконфорка; - поврежден переключатель; - повреждена проводка	-* заменить электроконфорка; -* заменить переключатель; -* заменить проводку
4. Не нагреваются нагреватели жарочного шкафа	- повреждены электронагреватели; - повреждены переключатели или терморегулятор; - повреждена проводка	- заменить вышедший из строя электронагреватель; - заменить переключатели или терморегулятор; - заменить проводку

* - работы выполняются сервисной службой.

24. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

■ Транспортировать и хранить плиты необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в три яруса по высоте.
■ Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
■ Плита должна храниться в помещениях с естественной вентилляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.
■ Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы жарочного шкафа.
■ Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть при приоткрытой дверце жарочного шкафа.

25. УТИЛИЗАЦИЯ

■ Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.
■ В случае, если плита будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может быть причиной несчастного случая.
Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания, снимите мотор вертела.

26. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»
617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402
Тел./факс: (34241) 6-14-62, сервисная служба: (34241) 7-28-88
бесплатная горячая линия: 8-800-775-80-78
E-mail: info@darina.su

ИНФОРМАЦИЯ НА КАЗАХСКОМ ЯЗЫКЕ

KZ

ТУ 3468-010-53500398-2006 дайындалған тұрмыстық электр плитасы ЕМ, ЕС түрі, үлгілері ЕМ241 404, ЕМ241 406, ЕМ241 407, ЕМ241 408, ЕМ241 409, ЕМ241 410, ЕМ241 411, ЕМ241 412, ЕМ241 413, ЕМ241 414, ЕМ241 415, ЕМ241 416, ЕМ241 417, ЕМ241 418, ЕМ241 419, ЕМ241 420, ЕМ241 421, ЕМ241 422, ЕМ241 423, ЕМ241 424, ЕС241 606, ЕС241 607, ЕС241 608, ЕС241 609, ЕС241 610, ЕС241 611, ЕС241 612, ЕС241 613, ЕС241 614, ЕС241 615, ЕС241 618, ЕС241 619, ЕС241 620, ЕС241 621, ЕС241 622 талаптарға сәйкес:
ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011, «Тауарларда, ќадаєалауєа (баќылауєа) жататын санитарлыќ-эпидемиологиялыќ біртўтас санитарлыќ-эпидемиологиялыќ жјне гигиеналыќ талаптар».

EAC

Плита тек үй жағдайларда тағам дайындауға арналған. Плиталар электроқосылғыштарға жатады, электроқорғаушы 1 класспен жасалған

Габариті (ені х терендігі х биіктігі), см 50х60х85
Салмақ (нетто), кг аспайды 55
Салмақ (брутто), кг аспайды 69
Өндіруші бұйымды пайдалануға 2 жыл кепілдік береді - бұйымды жекелеп сатып алынған күннен немесе мекеме алынған күннен бастап, бұйымды орнатылғаннан кейін. Тұтынушыға бұйымды берген күннен – қызмет мерзімі 10 (он) жыл. Қызмет мерзімі біткеннен кейін, өмірге қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін (электр тогымен жарақаттау немесе изоляцияның атылуы мүмкін), тұрмыстық техникаға қадағалаған, келесі пайдалануға мүмкіндік немесе пайдаға асыру қортынды алу үшін арнайы мекемеге хабарласу керек. Берілген талаптар орындалмаған жағдайда, өндіруші жауапкершілік алмайды. Бұйымның зауыттық қаптамада іске қосылғанға дейін сақталу кепілдік мерзімі - 1 жыл.

Шығарылған күні: ГО 01-08 көрсетілген.

«Ресейде жасалған»

Өндіруші зауытының деректемесі
ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»
617762, Ресей, Пермь аймағы, Чайковский қаласы, Советская көшесі, 45, а/ж 402
Тел./факс: (34241) 6-14-62,
сервис қызметі: (34241) 7-28-88
E-mail: info@darina.su

Классификация моделей плит

Оснащение плит элементами комфортности соответствует ее модели. Конструкция плиты постоянно совершенствуется, поэтому изготовитель оставляет за собой право изменения конструкции без внесения изменений в данное руководство.

Классификация моделей плит со стеклокерамическим столом

№ п/п	Элементы комфортности плиты	Модели плит																
		EC241 606	EC241 607	EC241 608	EC241 609	EC241 610	EC241 611	EC241 612	EC241 613	EC241 614	EC241 615	EC241 616	EC241 617	EC241 618	EC241 619	EC241 620	EC241 621	EC241 622
1.	Конфорки пирокерамические, шт.																	
	∅ 145 - N=1,2 кВт	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	∅ 180 - N=1,7 кВт	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
2.	Нагреватели жарочного шкафа:																	
	ТЭН нижний - 1,2 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ТЭН верхний - 0,8 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ТЭН гриль - 1,5 кВт	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+
	ТЭН кольцевой - 1,5 кВт	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	+	+
3.	Терморегулятор	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Переключатели режимов работы жарочного шкафа:																	
	3 - позиционный	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	5 - позиционный	+	+	+	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	6 - позиционный	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-
	8 - позиционный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-
	10 - позиционный	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	+	+	+
5.	Вертел электрический	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	+
6.	Таймер:																	
	Электромеханический	-	-	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	+/-*	-	-	-
	Электронный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	+	+
	Часы-таймер	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-/+*	-	-	-
7.	Конвектор	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+
8.	Освещение жарочного шкафа	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
9.	Заземление	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10.	Регулируемые опоры	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
11.	Выдвижной ящик	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+
12.	Хозяйственный отсек с откидной дверцей	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-

Стиль плит:

1D - панорамный стиль со специальными объемными панелями

1D5 - панорамный стиль со специальными объемными панелями и с утапливаемыми ручками управления

1E6 – стиль «Country» со щитком

1F6 - стиль «Country» со стеклянной крышкой или без нее

***** В плитах стилей 1E6, 1F6 «Country» устанавливается Часы-таймер.

Классификация моделей плит с чугунными конфорками

№ п/п	Элементы комфортности плиты	Модели плит																	
		EM241 404	EM241 406	EM241 407	EM241 408	EM241 409	EM241 410	EM241 411	EM241 412	EM241 413	EM241 414	EM241 415	EM241 416	EM241 417	EM241 418	EM241 419	EM241 420	EM241 421	EM241 422
1.	Конфорки чугунные, шт.																		
	∅ 145 - N=1 кВт	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1
	∅ 145 - N=1,5 кВт экспресс	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1	1
	∅ 180 - N=1,5 кВт	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	∅ 180 - N=2 кВт экспресс	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2.	Нагреватели жарочного шкафа:																		
	ТЭН - нижний - 1,2 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ТЭН - верхний - 0,8 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ТЭН - гриль - 1,5 кВт	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+
	ТЭН - кольцевой - 1,5 кВт	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	+	+
3.	Терморегулятор	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Переключатели режимов работы жарочного шкафа:																		
	3 - позиционный	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	5 - позиционный	+	+	+	+	+	-	+	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-
	6 - позиционный	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-
	8 - позиционный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-
	10 - позиционный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+
5.	Вертел электрический	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	+
6.	Таймер:																		
	Механический	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-
	Электромеханический	-	-	-	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Электронный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	+	+
7.	Конвектор	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+
8.	Освещение жарочного шкафа	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
9.	Заземление	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10.	Стеклянная крышка	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+
11.	Регулируемые опоры	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
12.	Выдвижной ящик	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+
13.	Хозяйственный отсек с дверцей	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-

Стиль плит:

1D - панорамный стиль со специальными объемными панелями

1D5 - панорамный стиль со специальными объемными панелями и с утапливаемыми ручками управления.

Вариант исполнения Вашей плиты указан в гарантийных обязательствах в разделе «Свидетельство о приёмке».

ред. 22/ 03. 16