DARINA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРОПЛИТА БЫТОВАЯ
тип EM, EC

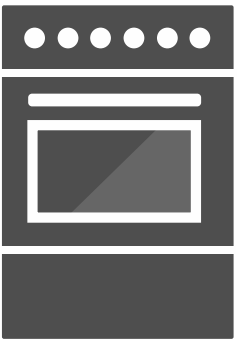
Бесплатная горячая линия:
8-800-775-80-78

E-mail: info@darina.su
www.darina.su

https://ok.ru/darinatm

https://vk.com/tm_darina

https://www.youtube.com/c/tmdarina



EM142 00 000 РЭ

Уважаемый покупатель!
Благодарим Вас за выбор кухонной плиты торговой марки «DARINA»! Мы гордимся своими изделиями, вкладывая в каждое из них частичку своей души, создавая надежную и красивую технику для Вашей кухни.
Сегодня уже миллионы семей оценили высокое качество нашей продукции, широкий модельный ряд, оптимальную и справедливую ценовую политику. Плиты «DARINA» выбирают и рекомендуют своим близким и знакомым.
Основная цель нашей работы - повышение качества жизни покупателя с помощью гармоничного взаимодействия человека и техники.
Кухонная плита «DARINA» послужит Вам долгие годы, сделав Ваш быт комфортным и безопасным!

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».

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.....9
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.....12
11.1. Управление и установка температуры жарочного шкафа.....12
11.2. Возможные режимы работы жарочного шкафа и их символы.....13
12.Гриль.....14
13.Вертел.....14
14.Конвектор.....15
15.Таймер механический.....15
16.Таймер электромеханический.....16
17.Таймер электронный.....16
18.Часы - таймер.....16
19.Хозяйственный отсек.....17
20.Рекомендации.....17
20.1. По использованию электроконфорок стола.....17
20.2. По использованию жарочного шкафа.....18
20.2.1. При приготовлении пирогов.....18
20.2.2. При приготовлении мяса и рыбы.....19
20.3. По использованию ТЭН гриля.....19
21.Уход за плитой.....20
22.Замена лампы.....23
23.Если что-то не так.....23
24.Транспортирование и хранение.....24
25.Утилизация.....24
26.Реквизиты завода.....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.**

■ 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.***
■ Прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
■ 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 «Х», 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.
■ 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.
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)

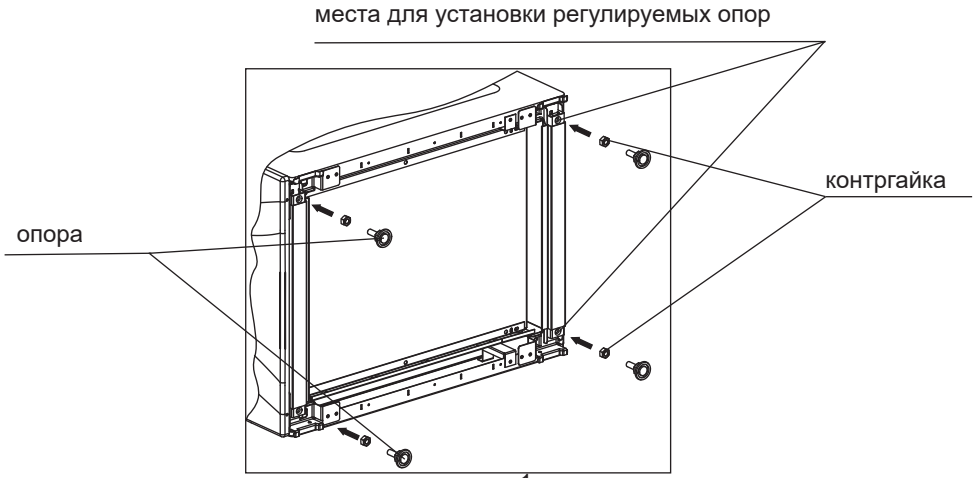


рис. 1

Внимание! После установки плиты удалить с поверхности конфорки информационную наклейку. Запрещается включать конфорку при наличии на ней этикетки. Если после удаления этикетки на конфорке остался клеевой слой, то для его удаления в плитах типа ЕМ необходимо прогреть конфорку в течении 5 мин. без посуды на максимальной мощности и охладить до комнатной температуры. Остатки сгоревшего клея убрать салфеткой. Для плит типа ЕС удалите остатки клеевого слоя со стеклокерамической поверхности с помощью уайт-спирита.

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.

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! 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 230 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.

5. УСТРОЙСТВО

ПЛИТА ЧЕТЫРЕХКОНФОРОЧНАЯ С ЧУГУННЫМИ КОНФОРКАМИ

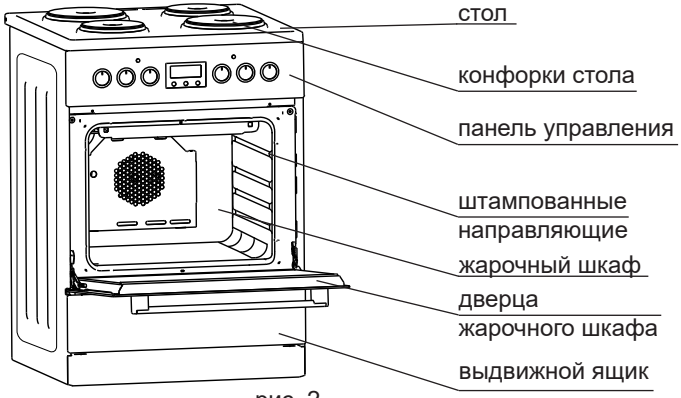


рис. 2

ПЛИТА СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИМ СТОЛОМ

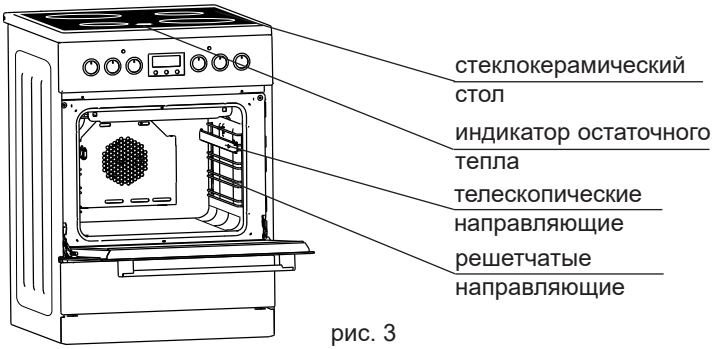


рис. 3

ПЛИТА СКОНВЕКТОРОМ

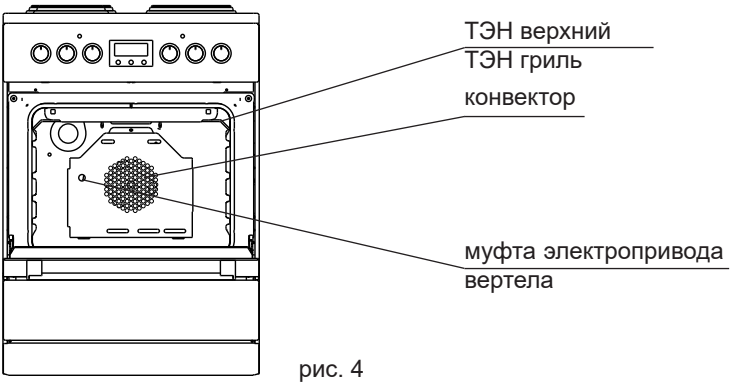


рис. 4

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	Коли-чество	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.	Комплект регулируемых опор: - опора - контргайка	 4 4	
7.	Комплект вертела: - ось с ручкой - вилка - винт - рамка вертела	 1 2 2 1	EM142 411, EM142 418, EM142 420, EM142 422, EC142 611, EC142 617, EC142 618, EC142 620, EC142 622
8.	Поддон для сбора жира	1	EC142 604, EM142 404, EM132 404
		2	кроме моделей EC142 604, EM142 404, EM132 404
9.	Инструкция по эксплуатации таймера	1	для моделей с электронным таймером
10.	Решетчатые направляющие	2	модели стилей 0F, 0E, 0D, 0F5, 0E5, 0D5
11.	Телескопические направляющие*	2	модели стилей 2F, 2E, 2D, 2F5, 2E5, 2D5

Примечание: Решетчатые направляющие установлены в электрошкафу заводом-изготовителем.
*Телескопические направляющие идут в комплекте с решетчатыми направляющими.

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.....60
■ Номинальное напряжение электросети, В 230
■ Класс защиты I
■ Класс энергоэффективности ..... A
■ Габариты (ширина x глубина x высота), см.....60x60x85
■ Масса, не более, кг 49

8.2. ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ПЛИТЫ

№ п/п	Перечисление параметров	Мощность, Вт																					
		EM132 404	EM132 405	EM132 406	EM132 407	EM142 404	EM142 405	EM142 406	EM142 407	EM142 408	EM142 409	EM142 411	EM142 413	EM142 414	EM142 415	EM142 416	EM142 417	EM142 418	EM142 419	EM142 420	EM142 421	EM142 422
1.	Установленная мощность плиты	5500	5500	5500	5500	7000	7000	7000	7000	8500	8500	8500	9000	9000	9000	7500	7000	11000	9500	9500	11000	11000
2.	Единовременная потребляемая мощность плиты	5500	5500	5500	5500	5500	5500	5500	5500	5500	5500	5500	5500	5500	5500	5500	5500	6000	6000	6000	6000	6000

№ п/п	Перечисление параметров	Мощность, Вт																	
		EC142 604	EC142 605	EC142 606	EC142 607	EC142 608	EC142 609	EC142 611	EC142 613	EC142 614	EC142 615	EC142 616	EC142 617	EC142 618	EC142 619	EC142 620	EC142 621	EC142 622
1.	Установленная мощность плиты	7800	7800	7800	7800	9300	9300	9300	9300	9300	9300	7800	7800	10800	9300	9300	10800	10800
2.	Единовременная потребляемая мощность плиты	6100	6100	6100	6100	6100	6100	6100	6100	6100	6100	6100	6100	6100	6100	6100	6100	6100

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 духовки не менее чем на половину поддона при его равномерном нагружении массой, не более 3 кг.

9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

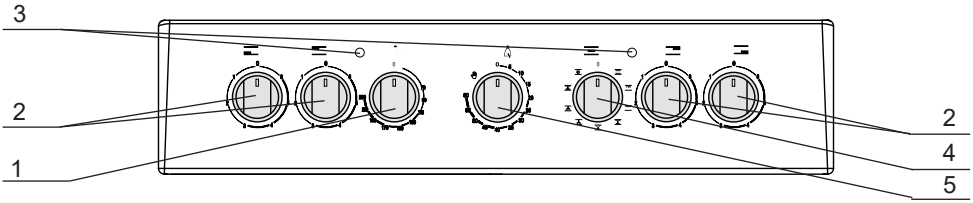


рис. 5. Панель плиты с электромеханическим таймером

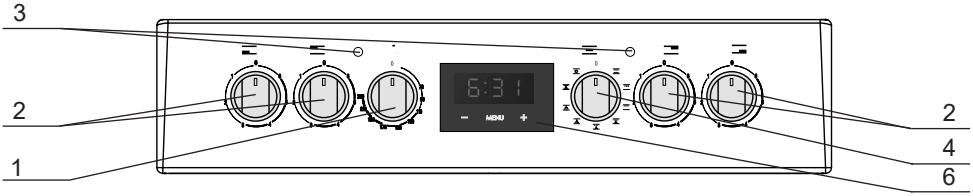


рис. 6. Панель плиты с электронным таймером

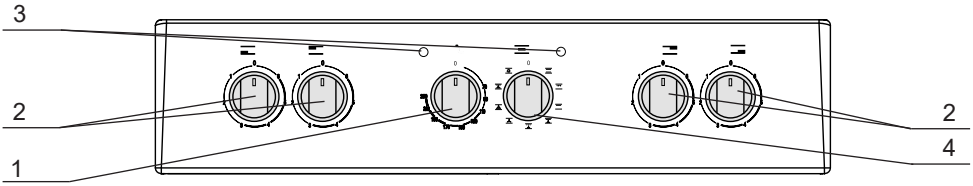


рис. 7. Панель плиты без таймера

1. Рукоятка управления терморегулятора.
2. Рукоятка управления переключателем мощности электроконфорки.
3. Лампочки индикации.
4. Рукоятка управления переключателя режимов работы жарочного шкафа.
5. Рукоятка управления электромеханического таймера.
6. Таймер электронный.

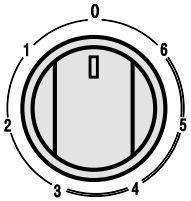
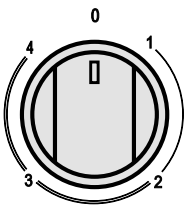
10. ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ СТОЛА

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

Внимание! Плиты оснащены устройством блокировки, автоматически отключающим одну из конфорок (переднюю правую) при включении жарочного шкафа.

10.1. ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК

Переключатель мощности электроконфорок стола

Ручка управления 7-ми позиционного переключателя	Положение ручки	Режим работы электроконфорки	Рекомендации по тепловой обработке	Положение ручки	Ручка управления энергетического переключателя
	0	Выключено	-	0	
	1-2	Поддержание температуры	Готовые блюда	1-2	
	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	2-3	
	5	Обработка в интенсивном режиме	Эскалопы, рубленые котлеты, супы, жареный картофель	3-4	
	6	Обработка в мощном режиме. Доводка жидкостей до кипения	Бараньи котлеты, жареное мясо, яичница, лангет, кипячение молока	4	

На некоторых моделях плит установлены энергетические переключатели мощности конфорок, которые позволяют плавно регулировать потребляемую мощность и избегать скачков температуры при переключении режима работы электроконфорки.

■ 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».
■ Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности с положения «6» или «3» для энергетического переключателя.
■ 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 может быть снабжен следующими принадлежностями (см. раздел 7):
Поддон для сбора жира (эмалированный) служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд;
Решетка жарочного шкафа используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях.
Решетчатые направляющие предназначены для установки решетки или поддона на различных уровнях.
Телескопические направляющие устанавливаются на решетчатые направляющие и служат для удобства выдвижения аксессуаров из жарочного электрошкафа. Телескопические направляющие можно устанавливать на любой уровень, в зависимости от того на каком уровне будет готовится блюдо. Для переустановки телескопических направляющих необходимо повернуть нижний край направляющей и движением вниз снять ее. Установку провести в обратной последовательности.

Внимание! Не оставляйте на дне жарочного шкафа различную кухонную посуду, 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.

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.
■ 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)
	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	

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.

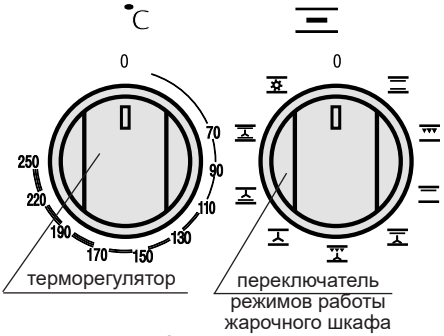


рис. 8

■ 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 сигнальная лампочка.

■ 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.

■ При использовании «мягкого» экономичного режима уменьшается освещенность жарочного шкафа.

12. ГРИЛЬ

■ Гриль (если он предусмотрен моделью плиты) используется для обжаривания продуктов инфракрасным излучением, выделяемым горячим электронагревателем.

■ Обжаривание может производиться на вертеле или в форме для запекания.

■ Рекомендуется готовить мясо, птицу или рыбу. В случае жарки на вертеле 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 необходимо устанавливать ниже 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.9). В зависимости от комфортности, плиты могут комплектоваться вертелами другого исполнения (рис.10). При установке и извлечении использовать рукоятку, которая накручивается на резьбовую втулку.

■ Для использования вертела необходимо:

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.

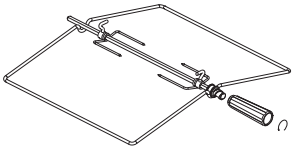


рис. 9

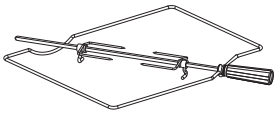


рис. 10

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 «⅄».

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 и звукового оповещения.

■ Для установки таймера на определённое время необходимо повернуть ручку из положения «0» до «60» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени, через которое раздастся звонок.

Внимание! В моделях с утапливаемыми ручками управления для надежной работы таймера после установки временного интервала приготовления пищи рекомендуем не утапливать ручку управления таймером.

16. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ

Таймер применяется для установления временного интервала приготовления пищи в жарочном шкафу или на одной из конфорок (передняя правая) 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. Для повторного включения необходимо установить таймер в положение «✋» или выбрать определенное время.

■ 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 или на одной из конфорок (передняя правая) и звукового оповещения.

■ Описание работы электронного или сенсорного таймера см. в инструкции по эксплуатации таймера.

18. ЧАСЫ - ТАЙМЕР

Часы-таймер применяются для установки временного интервала приготовления пищи в жарочном шкафу и звукового оповещения. Включение часов-таймера осуществляется при подключении плиты к электрической сети с номинальным напряжением 230 В.

Часы-таймер управляют работой электронагревателей жарочного шкафа. При установке в положение **«✋»** позволят готовить пищу без учета времени приготовления.

17.1. 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.

17.2. 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 переходят в режим отсчета времени приготовления. По истечении установленного времени на отметке «0» раздастся звуковой сигнал и при включенном электронагревателе происходит автоматическое отключение питания. Для отключения звукового сигнала установите часы-таймер в положение «🔕».

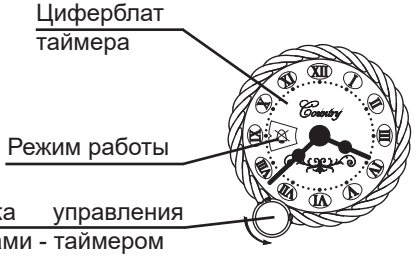


рис. 11

При установке таймера в положение «✋», после отключения звукового сигнала,

произойдет повторное включение нагревателей, без учета времени приготовления.

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. 12).**
Пользуйтесь посудой с ровным дном — это значительно сэкономит электроэнергию.
Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.

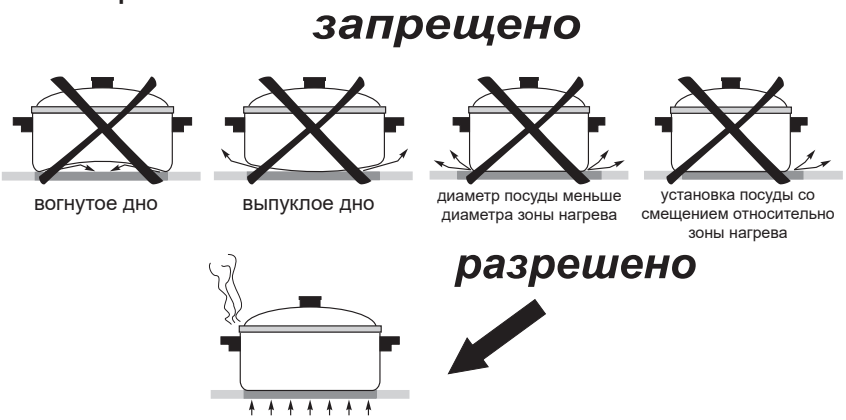


рис. 12

■ Перед первым использованием электроконфорок необходимо прогреть электроконфорки без установки посуды в течение 60 мин. при установке работы электроконфорки на минимальную 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.

■ Для придания покрытию чугунной электроконфорки рабочих свойств конфорку прогрейте в течение 5-10 минут без посуды на максимальной мощности и охладите до комнатной температуры.

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

20.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Перед первым использованием необходимо:

- жарочный шкаф и весь комплект принадлежностей (поддоны 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 поддон был установлен в середине жарочного шкафа, 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, при наличии включив подсветку жарочного шкафа.

20.2.1. При приготовлении 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 в форме для выпечки 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 горячую форму поставить на мокрое холодное полотенце. При следующей выпечке обильней смажьте форму маслом и посыпьте панировочными сухарями или подобными продуктами.

20.2.2. При приготовлении 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.

■ 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.
■ Съемные детали можно вымыть в посудомоечной машине за исключением телескопических направляющих.

Нельзя использовать для чистки:

■ Абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества).
■ Чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и другие агрессивные компоненты, 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, абразив-

ные 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, решетчатые и телескопические направляющие.

Для снятия дверцы нужно (см. рис. 13,14,15):

1. Полностью открыть дверцу;

2. Повернуть фиксатор шарнира в крайнее нижнее положение см. рис. 13;

3. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока фиксатор не зафиксирует шарнир, см. рис. 14;

4. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров, см. рис.15;

5. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках жарочного электрошкафа;

6. Снять дверцу.

7. Установку дверцы производить в обратной последовательности, фиксатор поднять до упора вверх.

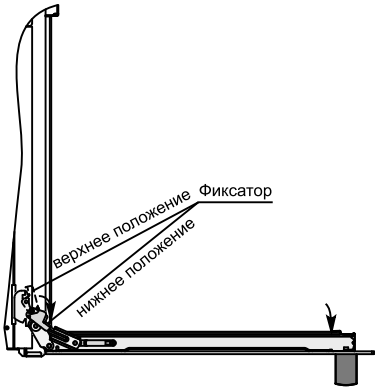


рис. 13

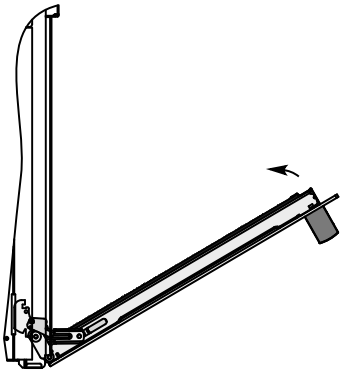


рис. 14

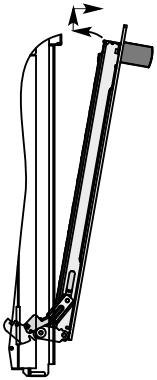


рис. 15

Для снятия решетчатых направляющих нужно (см. рис. 16):

1. Полностью открыть дверцу;

2. Надавить на верхнюю проволоку направляющей вывести ее из зацепа

3. Движением вверх вывести решетчатые направляющие из специальных отверстий в стенках жарочного электрошкафа и снять их.

4. Установку направляющих произвести в обратной последовательности.

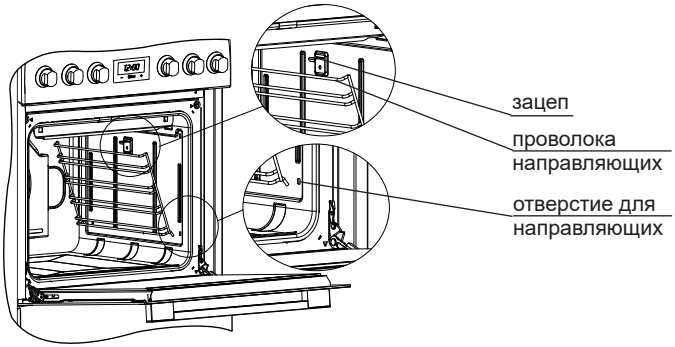


рис. 16

Для снятия телескопических направляющих нужно (см. рис. 17):

1. Полностью открыть дверцу;

2. Повернуть нижний край телескопической направляющей и освободить нижние зацепы направляющей от проволоки решетчатых направляющих

3. Движением вниз освободить верхние зацепы телескопической направляющей от проволоки решетчатых направляющих и снять их.

4. Установку направляющих произвести в обратной последовательности.

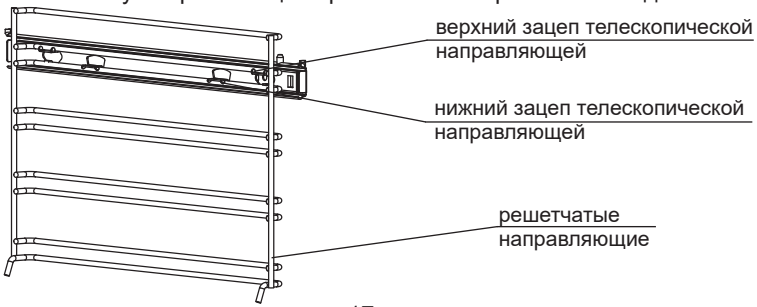


рис. 17

Предупреждение! 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.

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

Для разборки дверцы 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. Отключить плиту от электросети;
2. Открутить защитный стеклянный плафон;
3. Вывинтить сгоревшую лампу;
4. Вкрутить новую лампу*;
5. Закрутить защитный плафон обратно.

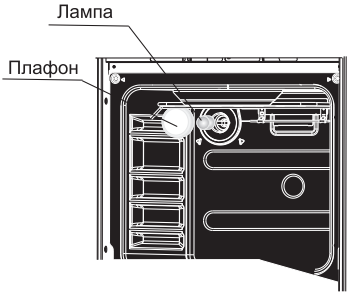


рис. 18

Примечание: *Лампа специального назначения (SPECIAL OVEN) для духовых шкафов, грушевидная, цоколь Е14, температурная стойкость 300 °С, мощность - 15 Вт.

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

■ Материалы, используемые в транспортной упаковке безопасны для окружающей среды. Деревянная часть упаковки подлежит вторичному использованию, вспененный полистирол утилизируется как твердые коммунальные отходы и размещается на полигоне совместно с бытовыми отходами. Все остальные части упаковки подлежат вторичной переработке в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов. Помните, что возвращение упаковки для ее переработки приводит к экономии и уменьшению количества отходов.
■ 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 привод вертела.

26. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»
Россия, 617762, Пермский край, г. Чайковский, промрайон «Сутузово»,
Почтовый адрес: Россия, 617762, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402
Тел.: (34241) 7-28-10,
факс: (34241) 7-28-23,
сервисная служба: (34241) 7-28-88,
Бесплатная горячая линия: 8-800-775-80-78
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																	
		EC142 604	EC142 605	EC142 606	EC142 607	EC142 608	EC142 609	EC142 611	EC142 613	EC142 614	EC142 615	EC142 616	EC142 617	EC142 618	EC142 619	EC142 620	EC142 621	EC142 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:																	
	5 - позиционный	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-
	6 - позиционный	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	8 - позиционный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-
	10 - позиционный	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	+	+	+	+
5.	Вертел электрический	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	+	-	+	-	+
6.	Таймер:																	
	Электромеханический/ механический	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	-	-	-	+	-	-	-
	Электронный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	+	+
	Часы -таймер	-	-	-	-	+*	-	-	+*	-	-	-	-	-	+*	-	-	-
7.	Конвектор	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+
8.	Освещение жарочного шкафа	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+
9.	Заземление	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10.	Регулируемые опоры	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
11.	Выдвижной ящик	-	+	-	+	+	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+
12.	Хозяйственный отсек с дверцей	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-

Классификация моделей плит с чугунными конфорками

№ п/п	Элементы комфортности плиты	Модели плит																				
		EM132 404	EM132 405	EM132 406	EM132 407	EM142 404	EM142 405	EM142 406	EM142 407	EM142 408	EM142 409	EM142 411	EM142 413	EM142 414	EM142 415	EM142 416	EM142 417	EM142 418	EM142 419	EM142 420	EM142 421	EM142 422
1.	Конфорки чугунные, шт.																					
	∅ 145 - N=1 кВт	2	2	2	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	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1
	∅ 180 - N=2 кВт экспресс	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	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:																					
	5 - позиционный	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-
	6 - позиционный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	8 - позиционный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-
	10 - позиционный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	+	+	+	+
5.	Вертел электрический	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	+	-	+	-	+
6.	Таймер:																					
	Электромеханический/механический	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	-	-	-	+	-	-	-
	Электронный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	+	+
	Часы -таймер	-	-	-	-	-	-	-	-	+*	-	-	+*	-	-	-	-	-	+*	-	-	-
7.	Конвектор	-		-	-	-		-	-	-	-	-	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+
8.	Освещение жарочного шкафа	-	-	+	+	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+
9.	Заземление	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10.	Стеклянная крышка	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+
11.	Регулируемые опоры	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
12.	Выдвижной ящик	-	+	-	+	-	+	-	+	+	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+
13.	Хозяйственный отсек с дверцей	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-

Стиль (описание символов стиля):

0 - решетчатые направляющие
1 - штампованные направляющие
2 - телескопические направляющие
D - панорамный стиль со специальными объемными панелями.
E - панорамный стиль с плоским фасадом, с металлической крышкой или со щитком.
F - панорамный стиль с плоским фасадом со стеклянной крышкой или без нее.
5 - утапливаемые ручки управления.
8 - стиль «Provence»

* Для плит изготовленных в стиле «Provence» применяются Часы-таймер.

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

ред. 01/ 10. 19