

# CLASSIC

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**Электроплита**  
Бытовая тип EM

**ERC**

S4 EM341 00 000-01 P3

Электроплита бытовая тип ЕМ соответствует требованиям ТУ 3468-010-53500398-2006, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

1.Важные рекомендации.....	2
2.Требования безопасности.....	2
3.Установка.....	3
4.Подключение.....	4
5.Устройство.....	4
6.Стиль.....	4
7.Комплектность.....	5
8.Характеристики.....	5
9.Панель управления.....	5
10.Электроконфорки стола.....	6
11.Жарочный шкаф.....	6
12.Рекомендации.....	7
12.1.По использованию электроконфорок стола.....	7
12.2.По использованию жарочного шкафа.....	7
12.2.1.При приготовлении пирогов.....	8
13.Уход за плитой.....	9
14.Если что-то не так.....	10
15.Транспортирование и хранение.....	11
16.Утилизация.....	11
17.Реквизиты завода.....	11
Информация на казахском языке.....	на внутренней стороне обложки

### 1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ



Убедитесь, что плита не повреждена, укомплектована и в гарантийных обязательствах ГО 01-08 проставлена дата установки и подключения плиты со штампом организации, проводившей подключение плиты.

- Внимательно прочтите данное руководство, содержащее важную информацию по установке, правильному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.

### 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! 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 (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей плиты.
- 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.**

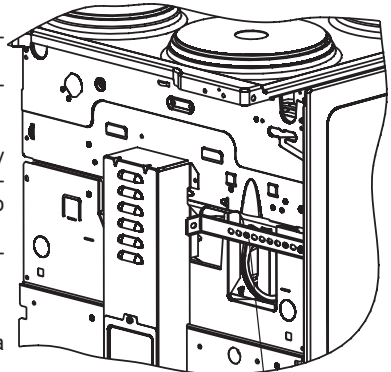
- При использовании прибор сильно нагревается, опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа

### 3. УСТАНОВКА

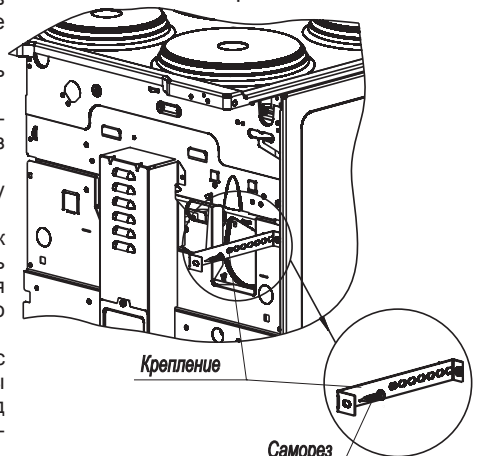
- По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «Х», предназначенным для установки на полу.
- Плита должна эксплуатироваться в сухом месте с относительной влажностью не более 80%.
- Плита должна отстоять от мебели с левой и правой сторон не менее 20 мм.
- Плиту не следует устанавливать на подставку.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручки дверцы жарочного шкафа. Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть жарочного шкафа, при приоткрытой дверце жарочного шкафа.
- Для дополнительной безопасности, чтобы плита не опрокинулась в комплект входит крепление плиты к стене.

#### Порядок крепления плиты к стене:

1. Деталь для крепления плиты к стене установлена на плиту (рис.1).
  2. Не снимая крепление с плиты, отогнуть его на 90°С (рис. 2)
  3. Установить плиту на рабочее место, выровняв фасад плиты по мебели. Выдерживая расстояние по бокам до мебели – не менее 20 мм.
  4. Разметить на стене отверстие под дюбель (саморез).
  5. Отодвинуть плиту в сторону. Просверлить отверстие под дюбель (саморез), при этом саморез должен быть не менее 3,8x40.
  6. Установить плиту на место и прикрепить плиту к стене.
- При необходимости установить плиту ближе к стене, следует снять крепление с плиты, отогнуть или отрезать лишнюю часть ( в детали имеются регулировочные пазы). Установить деталь обратно на плиту и действовать как описано выше.
  - При невозможности крепления плиты к стене с левой стороны необходимо снять деталь с плиты (винт установить на место) и установить ее под винт на симметрично расположенное справа отверстие.



Крепление  
рис. 1



Саморез  
рис. 2

### 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.**

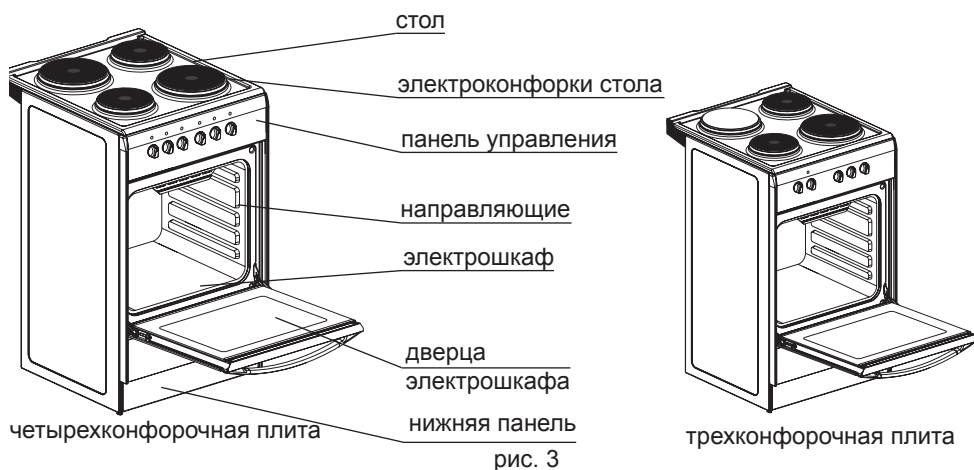
### ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

- Плита подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 220 В и частотой 50 Гц. Розетка должна иметь заземляющий контакт и находиться в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.

### 5. 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 и в данном руководстве по эксплуатации.

### 6. УСТРОЙСТВО



### 7. КОМПЛЕКТНОСТЬ

№ п/п	Наименование составных частей	Количество
1.	Плита электрическая	1
2.	Поддон	1
3.	Руководство по эксплуатации	1
4.	Гарантийные обязательства	1
5.	Упаковка	1
6.	Розетка	1

### 8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

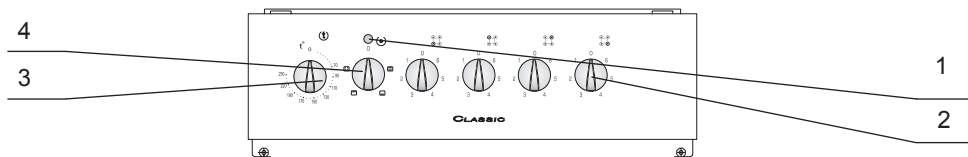
Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89.

- Кол-во электроконфорок стола, шт ..... 3 или 4
- Мощность электроконфорки  $\varnothing$  145, кВт.....1,0
- Мощность электроконфорки  $\varnothing$  180, кВт.....1,5
- Мощность верхнего ТЭНа, кВт .....0,8
- Мощность нижнего ТЭНа, кВт .....1,2
- Объем жарочного шкафа, л.....50
- Напряжение электросети, В .....220
- Класс защиты ..... I
- Класс энергоэффективности..... A
- Габариты (ширина x глубина x высота), см.....50x56x85
- Масса, кг не более.....30
- Суммарный вес продуктов с посудой, располагаемых на поддоне, не более, кг.....3
- Вес продуктов с посудой, устанавливаемых на одну электроконфорку, не более, кг .....10

### ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ПЛИТЫ

№ п/п	Наименование параметров	Мощность, Вт	
		EM331 404	EM341 404
1	Установленная мощность	5500	7000
2	Единовременно потребляемая мощность	5500	5500

### 9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



■ Расположение элементов на панели управления приведено далее на рисунках:

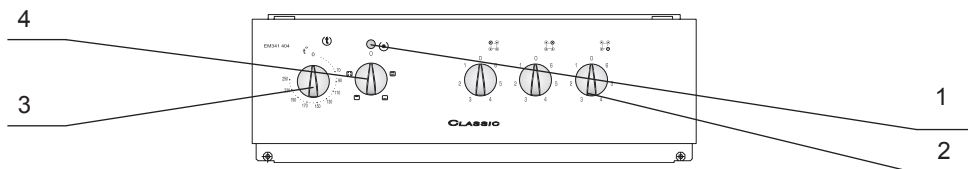


рис. 4. Панель плиты EM341 404  
рис. 5. Панель плиты EM331 404

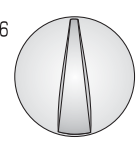
1. Лампочка индикации.
2. Рукоятка управления переключателя режимов работы электроконфорок.
3. Рукоятка управления терморегулятора.
4. Рукоятка управления переключателя режимов работы жарочного шкафа.

## 10. ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ СТОЛА

### ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК

**Внимание!** Плита модели S4 EM341 404 оснащена устройством блокировки, автоматически отключающим переднюю правую конфорку при включении жарочного шкафа.

■ Включение электроконфорок производится установкой ручки управления 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».

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 придания покрытию электроконфорки рабочих свойств при первом включении электроконфорку 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.

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

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

## 11. ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

**Жарочный шкаф оборудован нижним и верхним нагревателями.**

**Жарочный шкаф укомплектован поддоном,** который предназначен для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке.

**Внимание!**

**Не оставляйте на дне жарочного шкафа различную кухонную посуду, поддон во время включенного основного (нижнего) нагревателя духовки. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалевого покрытия жарочного шкафа и возможным травмам во время его уборки.**

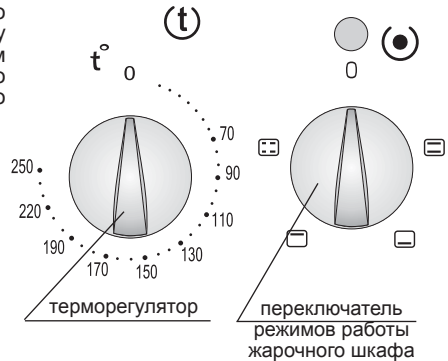
### УПРАВЛЕНИЕ ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ

■ Выбор режима работы жарочного шкафа осуществляется установкой переключателя режимов работы в положение в соответствии с таблицей.



Условное обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Режим нижнего ТЭНа	Выпечка, покрытая фруктами, сыром; разогревание готовых блюд
	Режим верхнего ТЭНа	Размораживание, подрумянивание
	Обычный режим (максимальный нагрев)	Традиционная жарка, выпечка
	«Мягкий» режим (слабый нагрев)	Размораживание, сушка грибов и ягод

- Для включения жарочного шкафа необходимо повернуть ручку переключателя в любую сторону и установить ее на нужный режим, 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 интервал.
- При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в жарочном шкафу не снизится до заданного предела. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы и вновь нагреет жарочный шкаф до заданной температуры.
- Для выключения жарочного шкафа необходимо ручку терморегулятора установить в положение «0», вращая её против часовой стрелки. Ручку выбора режима работы также необходимо установить в положение «0», вращая ее в любую сторону.



**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 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.

**12. РЕКОМЕНДАЦИИ**

**12.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОНФОРОК СТОЛА**

Размеры посуды должны совпадать с диаметром конфорок (рис. 6) для сокращения потерь тепла.

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.

### 12.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Перед первым использованием необходимо:

- жарочный шкаф и поддон 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.

■ Во время приготовления следите, чтобы поддон не упирался в заднюю стенку. Уберите из жарочного шкафа все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.).

■ Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда в жарочный шкаф необходимо прогреть его в течение 15 минут при максимальном нагреве.

■ 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.

■ Поддон можно использовать для установки различных форм для выпечки.

**! Вы можете приобрести комплект «Extra effect» (противень и поддон) по отдельному заказу и использовать его для приготовления в жарочном шкафу.**

#### 12.2.1. 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 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.

■ **Если выпечка подгорает сверху.** Установите выпечку на один уровень ниже.

■ **Если выпечка «осела».** В тесте было много влаги.

■ **Выпечка не пропекается внутри.** В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости 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 поддона.** Выпечку легче будет извлечь, если горячий еще поддон поставить на мокрое холодное полотенце. При следующей выпечке обильней смажьте поддон маслом и посыпьте панировочными сухарями или подобными продуктами.

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

### 13. 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.

#### **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.

#### **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 насухо 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 духовки 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 предназначено 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.

### 14. 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 нагревается электроконфорка	- повреждена электроконфорка; - поврежден переключатель; - повреждена проводка	-* заменить электроконфорку; -* заменить переключатель; -* заменить проводку
3. Не нагреваются нагреватели жарочного шкафа	- повреждены электронагреватели; - повреждены переключатели или термостат; - повреждена проводка	- заменить вышедший из строя электронагреватель; - заменить переключатели или термостат; - заменить проводку

\* - работы выполняются сервисной службой.

## 15. 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 вентиляцией 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.

## 16. 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.

## 17. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

### **ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»**

Россия, 617762, Пермский край, г. Чайковский, промрайон Сутозово,

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





