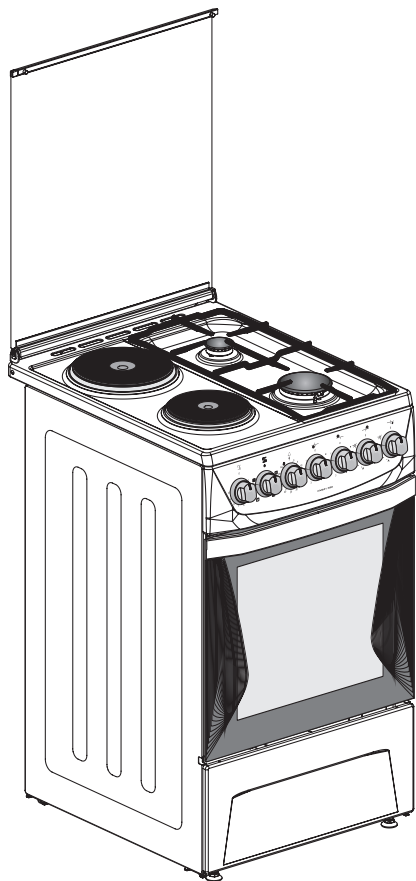


DARINA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ПЛИТА КОМБИНИРОВАННАЯ Бытовая тип КМ



www.darina.su

E-mail: info@darina.su

В контакте : vk.com/club68355458

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

ЕАС

You Tube

ЧАЙКОВСКИЙ ЗАВОД ГАЗОВОЙ АППАРАТУРЫ

КМ241 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!

Плита комбинированная бытовая тип КМ соответствует требованиям ТУ4858-009-53500398-2006, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 016/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

1.Важные рекомендации.....	2
2.Требования безопасности.....	3
3.Установка.....	4
4.Подсоединение.....	5
4.1. Жесткое подсоединение.....	5
4.2. Подсоединение с помощью гибкого присоединительного рукава.....	6
4.3. Подсоединение шнура питания.....	7
5.Стиль.....	7
6.Устройство и принцип работы.....	8
7.Комплектность.....	10
8.Характеристики.....	11
8.1. Технические характеристики.....	11
8.2. Потребляемая электрическая мощность плиты.....	12
8.3. Эксплуатационные характеристики.....	12
9.Панель управления.....	13
10.Электроконфорка стола.....	14
11.Электророзжиг.....	17
12.Горелки стола.....	15
12.1. Зажигание горелки стола с устройством «Газ-контроль».....	16
12.2. Зажигание горелки стола без устройства «Газ-контроль».....	16
12.3. Зажигание горелки стола с автом. розжигом с устройством «Газ-контроль».....	16
12.4. Зажигание горелки стола с автом. розжигом без устройства «Газ-контроль».....	16
13.Жарочный шкаф.....	17
13.1. Управление и установка температуры жарочного шкафа.....	17
13.2. Возможные режимы работы жарочного шкафа и их символы.....	18
13.3. Работа жарочного шкафа.....	18
13.4. Управление и установка температуры жарочного шкафа для плит моделей: КМ241 321, КМ241 322, КМ241 371, КМ241 336, КМ241 386.....	19
13.4.1. Особенности работы жарочного шкафа.....	19
13.4.2. Возможные режимы работы жарочного шкафа и их символы.....	19
14.Гриль.....	20
15.Вертел.....	20
16.Конвектор.....	21
17.Таймер механический.....	21
18.Таймер электромеханический.....	22
19.Таймер электронный.....	22
19.1. Установка текущего времени.....	22
19.2. Установка режима отсчета временного интервала.....	22
19.3. Полуавтоматический режим работы (для пятикнопочного таймера).....	23
19.3.1. Установка длительности приготовления пищи.....	23
19.3.2. Установка времени окончания приготовления пищи.....	23
19.4. Автоматический режим работы (для пятикнопочного таймера).....	23
19.5. Изменение тональности звучания звукового сигнала (для пятикнопочного таймера).....	23
20.Крышка плиты.....	24
21.Хозяйственный отсек.....	24
22.Рекомендации.....	24
22.1. По использованию горелок стола.....	24
22.2. По использованию электроконфорки стола.....	25
22.3. По использованию духовки или жарочного шкафа.....	25
22.3.1. При приготовлении пирогов.....	25
22.3.1.1. Общие правила.....	26
22.3.2. При приготовлении мяса и рыбы.....	26
22.4. По использованию ТЭН - гриля.....	26
23.Уход за плитой.....	27
24.Замена лампы.....	30
25.Если что-то не так.....	31
26.Рекомендации ремонтным службам.....	32
26.1. Проведение замены сопла.....	32
26.2. Проведение замены винтов малого пламени.....	34
26.3. Настройка регулируемых ВМП горелок стола.....	32
26.4. Устройство безопасности.....	33
27.Транспортирование и хранение.....	34
28.Утилизация.....	34
29.Реквизиты завода.....	34
30.Перечень стандартов.....	34
Информация на казахском языке.....	35
Оснащенность моделей плит.....	36

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 комбинированная плита не повреждена, оснащенность плиты 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 приеме».

- 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 об установке и наличие штампа организации, проводившей подключение.
- Правильно подключенная плита обеспечит надежную и безопасную работу. При самовольном подключении плиты изготовитель не может гарантировать безопасную работу плиты и снимает с себя обязательства по гарантийному обслуживанию.

■ 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 бытовыми газовыми плитами и внимательно изучить данное руководство.
- Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
- **Использование плиты ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство. При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).**
- Запрещается пользоваться плитой, если давление газа в сети не соответствует давлению, указанному в руководстве по эксплуатации и на табличке плиты.
- **Размещение и эксплуатация газовых баллонов при установке плиты на сжиженный газ должна осуществляться в соответствии с правилами противопожарного режима в Российской Федерации.**

Внимание!

! Пламя горелки гаснет при скорости воздушного потока свыше 2,4 м/с.

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

! Модели плит, имеющие устройство «газ-контроль», обеспечивают безопасность эксплуатации плиты в случае внезапного погасания пламени на горелке, при этом подача газа на горелку прекращается.

Во избежание возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ▶ Пользоваться неисправной плитой.
- ▶ Искать утечки газа при помощи спичек и другого открытого огня.
- ▶ 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.
- ▶ Сушить над плитой белье.
- ▶ Использовать плиту для обогрева помещения.
- ▶ Хранить вблизи плиты легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
- ▶ Допускать детей к работающей плите.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

■ В случае возникновения пожара перекрыть общий кран подачи газа и краны на плите, отключить плиту от электросети, вызвать пожарную службу по телефону **01** и принять меры по тушению огня.

■ Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключённые к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону пламени горелок.

■ Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.

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

Помните!

! Наиболее распространенными несчастными случаями, связанными с плитой, являются ожоги. Обычно они происходят:

- при касании горячих частей плиты;
- при расплёскивании кипящих жидкостей;
- в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних горелках.

■ Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, пока плита работает или остывает.

■ Во время работы плиты нагревательные элементы стола и 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.

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

! При появлении в помещении запаха газа необходимо перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны плиты, открыть окна и до устранения утечек не производить никаких действий, связанных с огнем: не зажигать спички, не курить, не включать (выключать) освещение и электроприборы.

■ Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиту необходимо отключить от электросети.

■ Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений, затвердение материала) немедленно обращайтесь в ремонтную службу. Гибкий шланг подвода газа заменяется только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания газовых плит.

При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

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.

3. УСТАНОВКА

■ Плита должна быть подключена только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания газовых и электрических плит.

■ Плита должна эксплуатироваться в сухом месте с относительной влажностью не более 80%.

■ Плита должна быть установлена в соответствии с требованиями настоящего руководства по эксплуатации.

■ Плиту не следует присоединять к дымоходу.

■ Плиту не следует устанавливать на подставку.

■ По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «Х», предназначенным для установки на полу. Мебель, стоящая рядом, должна быть ниже рабочей поверхности стола. *Плита должна отстоять от поверхности стены сзади не менее чем на 70 мм, с левой и правой сторон - не менее 20 мм. Расстояние от поверхности решетки плиты до элементов кухонного оборудования, расположенных над плитой, должно быть не менее 1 м.*

■ Мебель, верх которой выше рабочей поверхности стола плиты, а также кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.

■ Плиту запрещается перемещать за ручку дверцы жарочного шкафа. Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть жарочного шкафа, при приоткрытой дверце жарочного шкафа.

■ Модели плит, не имеющие крышку стола, комплектуются щитком, который закрепляется перед установкой плиты (рис.1).

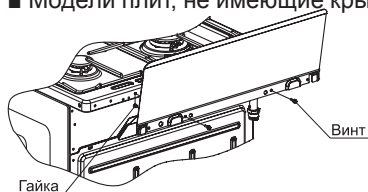


рис. 1

■ **Установка щитка** на плиты моделей КМ241 321, КМ241 322, КМ241 371, КМ241 372. Установку щитка производить путем крепления к столу двумя винтами и гайками (см. рис. 1). Винты и гайки 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 для 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. Заверчивая или выворачивая опоры, окончательно подрегулировать высоту плиты по отношению к столешнице кухонной мебели и обеспечить устойчивость плиты (качение плиты не допускается).



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

Места для установки регулируемых опор (вид снизу)

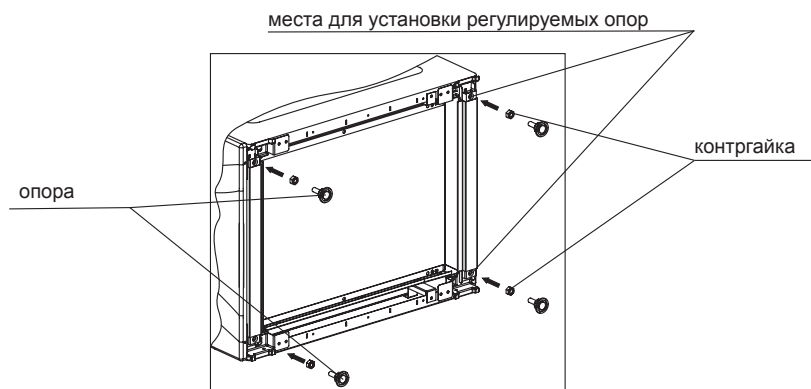


рис. 1

4. ПОДСОЕДИНЕНИЕ



Подключение газа возможно с помощью как жесткой, так и гибкой подводки.

Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройкам плиты.

Параметры настроек плиты приведены в табличке, расположенной на задней поверхности плиты и в гарантийных обязательствах.

■ При подключении плиты, для создания герметичности, следует между рампой и подводкой для газа установить газовый фильтр или паронитовую прокладку. Газовый фильтр или паронитовая прокладка находятся в пакете с комплектующими.

4.1. ЖЕСТКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

■ Перед подключением еще раз убедитесь, что давление газа в сети соответствует

указанному на табличке плиты.

■ Подсоединение плиты к газовому стояку или баллону следует проводить в соответствии с местными стандартами.

■ Плита имеет присоединительную резьбу G1/2".

■ Жесткое подсоединение к газовому стояку (рис. 2) производится с помощью переходной муфты (в комплект поставки не входит).

4.2. ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ГИБКОГО ПРИСОЕДИНИТЕЛЬНОГО РУКАВА

■ При подсоединении с помощью гибкого присоединительного рукава должны быть соблюдены следующие требования:

- выбранный гибкий присоединительный рукав должен иметь сертификат соответствия и документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены;
- гибкий присоединительный рукав должен быть доступен для осмотра по всей длине;
- гибкий присоединительный рукав не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты (рис. 4);
- гибкий присоединительный рукав не должен ничем пережиматься, иметь перегибы и испытывать растягивающие усилия;
- если гибкий присоединительный рукав имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

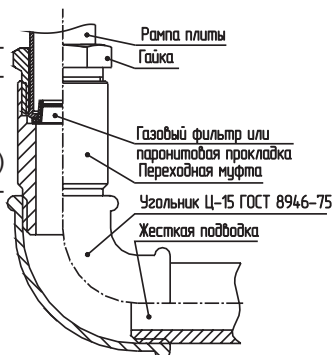


рис. 2

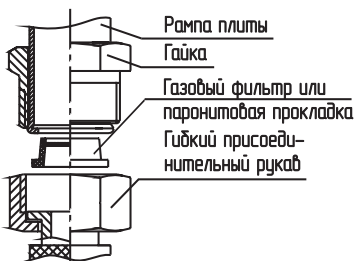


рис. 3

Помните! Запрещено проверять герметичность соединений и искать утечки газа с помощью спичек и другого открытого огня.

Помните! После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа и шнура питания (рис. 5). Они не должны проходить над дымоходом и касаться задней стенки плиты. Во время работы духовки там возникает высокая температура, которая может их повредить.

Помните! После подсоединения плиты убедитесь в том, что горелки стола и духовки работают стабильно. Для этого необходимо зажечь горелки в положение «максимальное пламя» и перевести через 5 сек. в положение «малое пламя», горелка не должна гаснуть. Проскок пламени не допускается. Затем перевести в положение «максимальное пламя». Отрыв пламени не допускается.

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.

4.3. ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

■ Плита подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 220 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте.

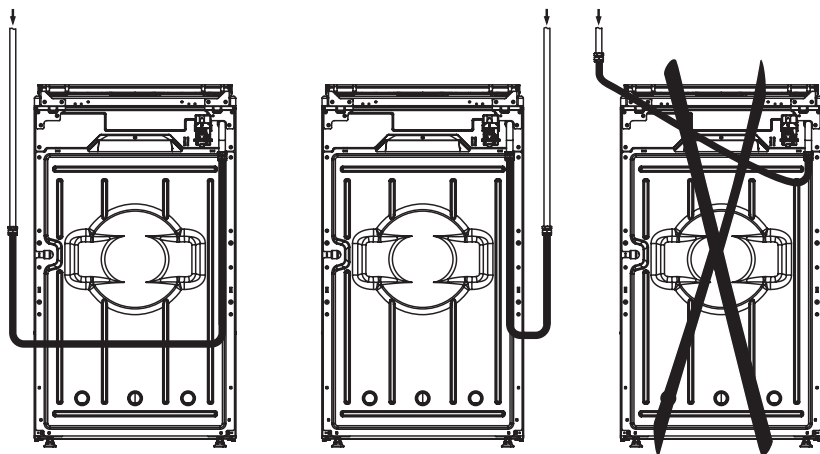


рис. 4

Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.

Внимание!

! Розетка обязательно должна иметь заземляющий контакт.

5. СТИЛЬ

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

6. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

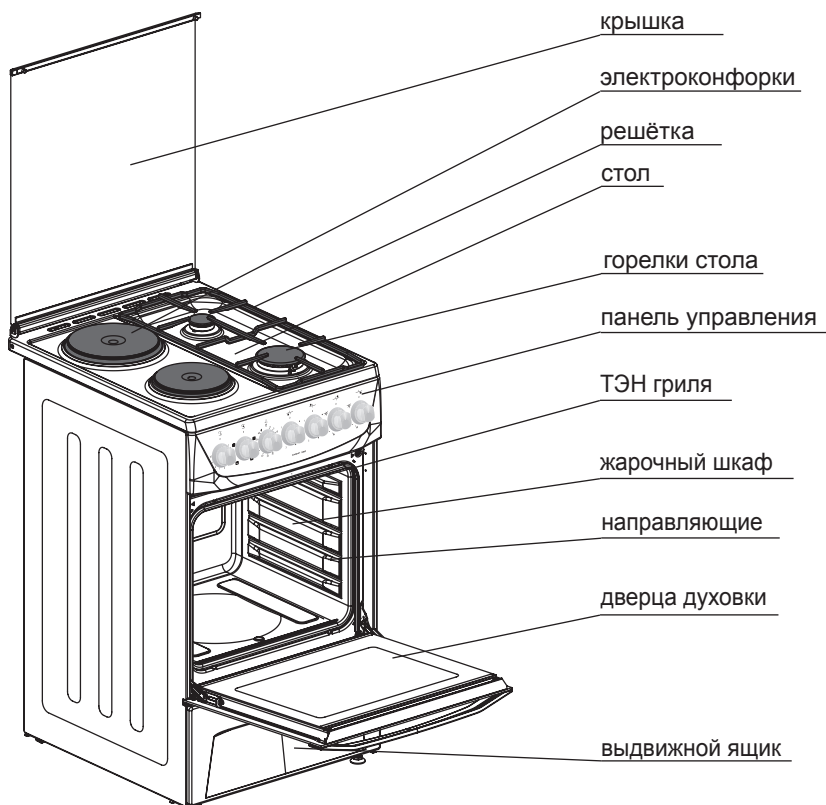


рис. 5

■ Комбинированная плита - это специальное устройство для приготовления пищи за счет образования тепла от сгорания газа в газовых горелках и от нагрева ТЭНов жарочного шкафа, электроконфорок стола. Горелки и электроконфорки расположены на рабочем столе плиты, ТЭНы расположены в жарочном шкафу. Управление работой газовых горелок осуществляется кранами, работа ТЭНов и электроконфорок осуществляется переключателями мощности. Для розжига газовых горелок используется ручной или интегрированный розжиг. Для горения горелок используется воздух помещения. Специальное устройство для отвода продуктов сгорания газа не предусмотрено. Более подробное описание работы составных частей плиты в соответствующих разделах данного руководства по эксплуатации.

■ Ваша плита может иметь не все элементы комфортности, указанные на рисунке. Полная информация представлена в таблице комфортности плит на обложке данного руководства.

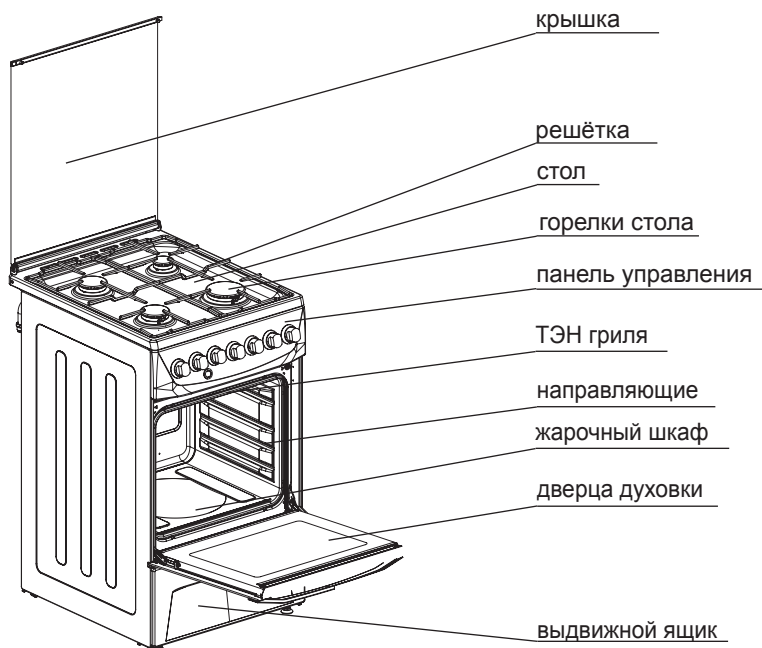


рис. 6

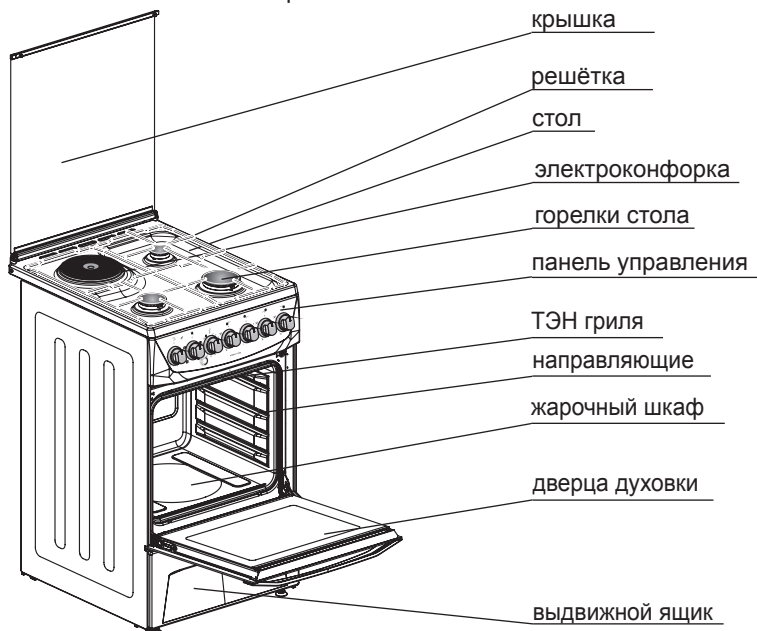


рис. 6А

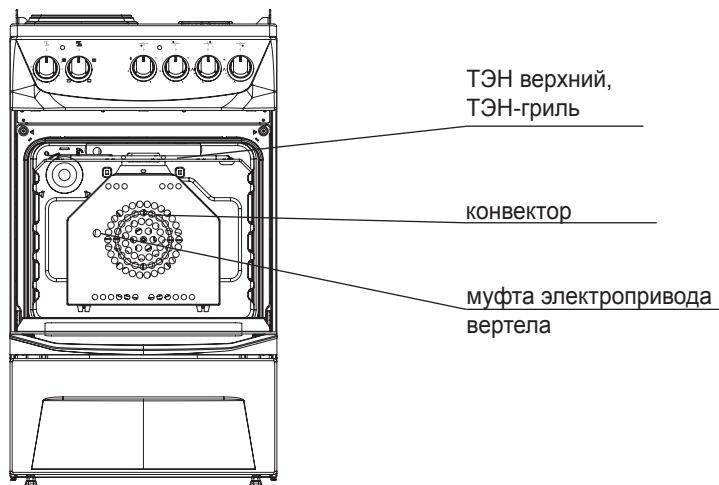


рис. 7 Плита с конвектором

7. КОМПЛЕКТНОСТЬ

№ п/п	Наименование составных частей	Кол-во	Модели плит
1.	Плита комбинированная	1	Все модели
2.	Решётка жарочного шкафа	1	
3.	Комплект «Extra effect»: - Поддон для жаренья - Противень для выпечки	1 1	
4.	Руководство по эксплуатации	1	
5.	Гарантийные обязательства	1	
6.	Упаковка	1	
7.	Комплект регулируемых опор: - опора - контргайка	4 4	
8.	Упор дверки духовки	2	
9.	Решётка стола	1 2	
10.	Фильтр газовый	1	
11.	Паронитовая прокладка	1	
12.	Комплект вертела: - ось с ручкой - вилка - винт - рамка вертела	1 2 2 1	
13.	Комплект деталей для перевода плиты на давление P=2000 Па	1	
14.	Комплект деталей для перевода плиты на давление P=3000 Па	1	

8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

8.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

■ Плита относится к приборам 2 класса, 1 подкласса по ГОСТ Р 50696-2006. Плиты предназначены для работы с газами 2-го и 3-го семейства. Используется природный газ (метан) ГОСТ 5542-87, с номинальным давлением 1300 Па или 2000 Па; сжиженный газ (пропан-бутан) ГОСТ 20448-90, с номинальным давлением 3000 Па. Перевод плиты с природного на сжиженный газ и с одного давления на другое производится заменой сопел горелок и винтов малого пламени (ВМП) в соответствии с таблицей 1, для кранов с регулируемым ВМП регулировкой расхода газа и заменой сопел в соответствии с таблицей 1 осуществляется персоналом специализированных организаций. Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89.

- Число горелок стола, шт..... 2...4
- Число электроконфорок, шт. 0...2
- Объем духовки, л.....50
- Напряжение электросети, В.....220
- Класс защитыI
- Потребляемая мощность электроконфорки стола, Вт 1000 или 1500
- Класс энергоэффективности A
- Габариты (ширина x глубина x высота), см.....50x60x85
- Масса, кг не более.....41
- Присоединительная резьба газопровода G 1/2"
- Время срабатывания устройства «газ-контроль» при зажигании, сек. не более.....10
- Время отключения подачи газа с момента погасания пламени для кранов с «газ-контролем», сек. не более.....90

Таблица 1

Наименование	Мощность, кВт	Природный газ ном. давл. 1300 Па		Природный газ ном. давл. 2000 Па		Сжиженный газ ном. давл. 3000 Па	
		Маркировка сопла	ВМП	Маркировка сопла	ВМП	Маркировка сопла	ВМП
Горелка передняя левая	2,0	117	49	98/104	49	65	47
Горелка передняя правая	3,0	145	65	117/120/129	60	85	49
Горелка задняя левая	2,0	117	49	98/104	49	65	47
Горелка задняя правая	1,0	84	49	72/75/77	49	50	36
Максимальный расход газа по плите с 4-мя газовыми горелками	-	696 л/ч		696 л/ч		445 г/ч	
Максимальный расход газа по плите с 3-мя газовыми горелками	-	594 л/ч		594 л/ч		380 г/ч	
Максимальный расход газа по плите с 2-мя газовыми горелками	-	372 л/ч		372 л/ч		190 г/ч	

Примечание:

Мощности горелок стола, установленных в Вашей плите указаны в фирменной табличке. В графах «маркировка сопла» указан диаметр отверстия сопла в мм x 100. Сменные сопла и ВМП поставляются по отдельному заказу.

Для плит, оснащённых кранами с регулируемым ВМП, настройка расхода газа производится поворотом ВМП. Регулирование производится до обеспечения устойчивого горения на малом пламени. При переводе на другое давление газа необходимо заменить сопла горелок и отрегулировать расход газа через ВМП, без замены ВМП.

8.2. ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ПЛИТЫ

№ п/п	Перечисление параметров	Мощность, Вт											
		KM241 301	KM241 302	KM241 303	KM241 304	KM241 305	KM241 306	KM241 307	KM241 308	KM241 309	KM241 310	KM241 311	KM241 312
1.	Установленная мощность плиты	2000	2015	2015	2015	3515	3521	3515	3521	3521	3521	3547	3553
2.	Единоновременная потребляемая мощность плиты	2000	2015	2015	2015	3521	3521	3515	3521	3521	3521	3547	3553

№ п/п	Перечисление параметров	Мощность, Вт											
		KM241 335	KM241 336	KM241 337	KM241 338	KM241 339	KM241 340	KM241 341	KM241 342	KM241 343	KM241 344	KM241 345	KM241 346
1.	Установленная мощность плиты	4500	4515	4515	4515	6021	6021	6015	6021	6021	6053	6053	7550
2.	Единоновременная потребляемая мощность плиты	3000	3015	3015	3015	6021	6021	6015	6021	6021	6053	6053	7550

№ п/п	Перечисление параметров	Мощность, Вт											
		KM241 321	KM241 322	KM241 323	KM241 324	KM241 325	KM241 326	KM241 327	KM241 328	KM241 329	KM241 330	KM241 331	KM241 332
1.	Установленная мощность плиты	3000	3000	3015	3015	4521	4521	4515	4521	4521	4553	4553	6053
2.	Единоновременная потребляемая мощность плиты	3000	3000	3015	3015	4521	4521	4515	4521	4521	4553	4553	6053

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 продукта, располагаемого на вертеле, не более, кг.....2
- Вес посуды с продуктами, устанавливаемой на решетку стола по центру над каждой горелкой не более, кг.....10
- Диаметр посуды, устанавливаемой на решетку стола, не менее, мм.....120
- Диаметр посуды, устанавливаемой на решетку стола, не более, мм.....240
- Конструкция направляющих обеспечивает устойчивость, выдвинутых из духовки не менее чем на половину решетки с противнем или поддона с противнем при их равномерном нагружении массой, не более 3 кг.

9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

■ В данном руководстве дается описание всех функций и элементов комфортности, символы которых могут присутствовать на панели управления плиты. Для Вашей плиты перечень элементов комфортности указан в таблице на обложке настоящего руководства.

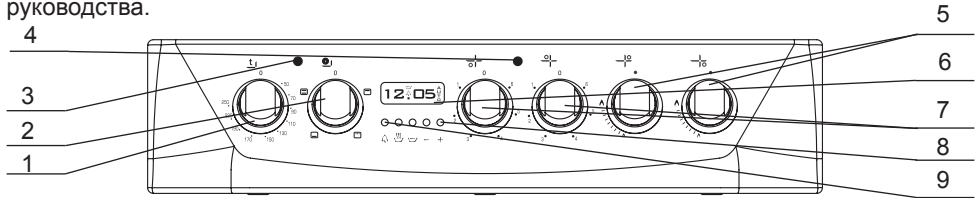


рис. 8. Панель плиты с электронным таймером

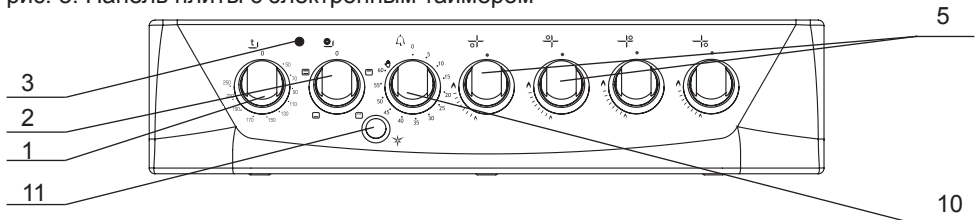


рис. 9. Панель плиты с электромеханическим таймером

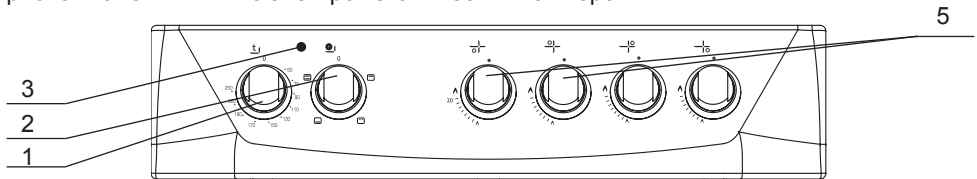


рис. 10. Панель плиты без таймера

1. Рукоятка управления терморегулятора.
2. Рукоятка управления переключателя режимов работы жарочного шкафа.
3. Сигнальная лампа включения нагревателей жарочного шкафа.
4. Сигнальная лампа включения конфорок и режимов работы жарочного шкафа.
5. Рукоятка управления крана горелок стола.
6. Табло электронного таймера.
7. Рукоятка управления переключателем режимов работы электроконфорок.
8. Кнопки «+» и «-» управления электронным таймером.
9. Кнопка «⏏» включения электронного таймера.
10. Рукоятка управления электромеханического таймера.
11. Кнопка электророзжига.

Примечание: Вместо поз. 10 может быть установлена рукоятка механического таймера.

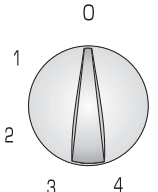
10. ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ СТОЛА

- На рабочем столе плиты установлены электроконфорки, температура нагрева которых регулируется переключателями мощности, расположенным на панели управления.
- При наличии электромеханического таймера необходимо выставить время приготовления или установить ручку в положение «».

Внимание! Плиты моделей, имеющих две электроконфорки оснащены устройством блокировки автоматически отключающим заднюю левую электроконфорку при включении жарочного шкафа.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ

Переключатель мощности электроконфорки стола

Ручка управления с обозначением положений	Положение ручки	Режим работы электроконфорки	Рекомендации по тепловой обработке
	0	Выключено	-
	1-2	Поддержка 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 электроконфорки 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 электроконфорку прогрейте в течение 5 минут без посуды на максимальной мощности и охладите до комнатной температуры.
- Чтобы электроконфорка 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 электроконфорку бумажной салфеткой, смоченной несколькими каплями растительного масла.
- Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности с положения «6».
- После закипания, или немного раньше, необходимо переключить электроконфорку 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 конфорки 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 электроконфорки остыла.

Примечание! Потемнение ободка электроконфорки стола не является производственным дефектом и не влияет на работу плиты.

11. ЭЛЕКТРОРОЗЖИГ

- В плитах, оснащённых электророзжигом, горелки стола зажигаются от искры высоковольтного разряда. При разжигании горелок, между разрядником и горелкой на всех конфорках проскакивает искра. Разжигается горелка, на которую подаётся газ.
- Розжиг может производиться от кнопки на панели управления или автоматически при повороте рукоятки крана в положение «», в зависимости от комфортности плиты.

Внимание!

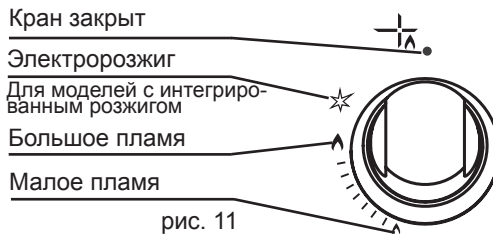
! Запрещается нажимать кнопку электророзжига при снятых горелках – это снижает ресурс работы и может привести к выходу из строя системы электророзжига!

! Для плит, оснащенных интегрированным розжигом при закрытии кранов горелок стола от положения «большое пламя» в сторону положения «закрыто» наличие искры розжига не является производственным дефектом. В положении «закрыто» искра должна отсутствовать.

12. ГОРЕЛКИ СТОЛА

- Положение горелок на столе схематично изображено над рукояткой каждого крана на панели управления. На воротниках рукоятки управления горелок или на панели управления нанесены символы состояния работы горелок в крайних положениях.

СИМВОЛЫ:



- Все краны имеют ограничение в положении «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме.
- Регулировку пламени производят плавно, поворотом рукоятки крана от знака «большое пламя» до знака «малое пламя».

Примечание! Во время эксплуатации плиты возможно выгорание эмали на кончиках зубьев решётки стола в зоне горелок, что не является производственным дефектом и не влияет на работу плиты.

12.1. ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ СТОЛА С УСТРОЙСТВОМ «ГАЗ-КОНТРОЛЬ»:

1. Нажать и повернуть рукоятку крана в положение «большое пламя».
2. Удерживая рукоятку крана в нажатом положении, нажать на кнопку электророзжига (для моделей плит с электророзжигом) или поднести огонь к горелке стола.
3. После появления пламени необходимо удерживать рукоятку крана в нажатом положении 10 секунд, это необходимо для срабатывания устройства «газ-контроль».
4. Отпустить ручку и убедиться, что пламя не погасло.
5. Установить рукоятку в нужное Вам положение.

12.2. ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ СТОЛА БЕЗ УСТРОЙСТВА «ГАЗ-КОНТРОЛЬ»:

1. Нажать и повернуть рукоятку крана в положение «малое пламя».
2. Поднести огонь к горелке стола.
3. Установить рукоятку в нужное Вам положение.

12.3. ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ СТОЛА С ИНТЕГРИРОВАННЫМ РОЗЖИГОМ С УСТРОЙСТВОМ «ГАЗ-КОНТРОЛЬ»:

1. Нажать и удерживая нажатой повернуть рукоятку крана в положение «✱», дождавшись появления пламени.
2. Удерживать рукоятку крана 10 секунд, это необходимо для срабатывания устройства «газ-контроль».
3. Отпустить ручку и убедиться, что пламя не погасло. Если горелка не зажглась, вернуть рукоятку крана в положение «закрыто» и повторить розжиг снова.
4. Перевести рукоятку крана в рабочую зону между положениями «большое пламя» и «малое пламя».
5. Установить рукоятку в нужное Вам положение.

12.4. ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ СТОЛА С ИНТЕГРИРОВАННЫМ РОЗЖИГОМ БЕЗ УСТРОЙСТВА «ГАЗ-КОНТРОЛЬ»:

1. Нажать и удерживая нажатой повернуть рукоятку крана в положение «✱».
2. После появления пламени перевести рукоятку крана в рабочую зону между положениями «большое пламя» и «малое пламя». Если горелка не зажглась, вернуть рукоятку крана в положение «закрыто» и повторить розжиг снова.
3. Установить рукоятку в нужное Вам положение.

Помните! При погасании пламени горелки (по любой причине) необходимо установить рукоятку в положение «закрыто» и предпринять попытку повторного зажигания не ранее чем через 1 минуту.

Помните! В моделях плит с устройством «газ-контроль» стола при случайном затухании пламени через 90 сек. произойдёт прекращение подачи газа на горелку. Для повторного зажигания горелки повторите пункты раздела «Зажигание горелки стола с устройством «газ-контроль».

13. ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ



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

Жарочный шкаф может быть укомплектован следующими принадлежностями (см. п.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;

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

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.

13.1. 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 задает необходимую температуру. Значения температур указаны на панели управления. Указанные температуры являются ориентировочными и могут колебаться в пределах $\pm 15^{\circ}\text{C}$.

■ Установку рабочей температуры в жарочном шкафу в режимах с грилем необходимо проводить поворотом ручки управления терморегулятора в положения:

- не выше «170°C» в режиме гриля совместно с конвектором;
- не выше «190°C» в режиме гриля (без конвектора).

■ Установка температуры и включение нагревателей жарочного шкафа на плитах моделей KM241 305, KM241 339, KM241 355, KM241 389 производится одной ручкой управления.

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»).

13.2. 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 термоциркуляции	Размораживание, подогрев готовых блюд
	Режим нижнего ТЭНа с термоциркуляцией	Одновременное приготовление блюд на нескольких уровнях
	Режим верхнего ТЭНа с термоциркуляцией	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	

13.3. 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 у плит имеющих две электроконфорки загорается желтая сигнальная лампочка.

- При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы и привод вертела. При этом у плит имеющих две электроконфорки погаснет желтая сигнальная лампочка. 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 привод вертела и вновь нагреет жарочный шкаф до заданной температуры. При этом у плит

имеющих две электроконфорки вновь загорается желтая сигнальная лампочка.

■ При включении термостата и одной из двух 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. Ручку выбора режима работы также необходимо установить в положение «0», вращая ее в любую сторону. При этом у плит имеющих две электроконфорки должна погаснуть желтая сигнальная лампочка.

■ Для включения жарочного шкафа плиты модели KM241 305, KM241 339, KM241 355, KM241 389 необходимо ручку совмещенного переключателя вращать по часовой стрелке, при этом включаются нижний и верхний нагреватели (обычный режим) и над ручками загорается красная сигнальная лампочка, температурный режим устанавливается по шкале. Для включения гриля необходимо ручку установить на символ гриля, расположенного на воротнике, вращая ее по часовой стрелке. Для выключения ручку установить в положение «0», вращая ее против часовой стрелки.

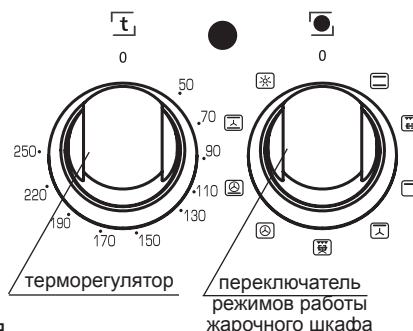


рис. 12

13.4. УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА ДЛЯ ПЛИТЫ МОДЕЛИ KM241 321, KM241 371, KM241 336, KM241 386.

■ Выбор режима работы жарочного шкафа осуществляется установкой переключателя режимов работы в положение в соответствии с таблицей п.13.4.2.

13.4.1. ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Данные плиты относятся к эконом - классу, что позволяет экономить электроэнергию при приготовлении пищи. Экономия достигается за счет того, что процесс тепловой обработки в основном происходит в инерционном режиме работы нагревателей. при этом общее время приготовления несколько увеличивается. Надеемся, что Ваш собственный опыт эксплуатации и оценка конкретной ситуации внесут необходимые корректировки в достижении желаемого результата.

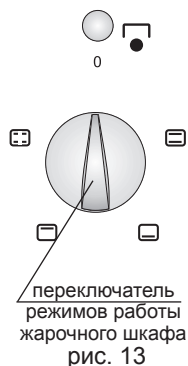
13.4.2. ВОЗМОЖНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА И ИХ СИМВОЛЫ

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

■ Для включения жарочного шкафа плиты моделей KM241 336, KM241 386, KM241 321, KM241 371 необходимо повернуть ручку управления переключателя режимов в любую сторону и установить ее на нужный значок. При этом над ручкой загорается красная сигнальная лампочка.

■ Для выключения жарочного шкафа необходимо ручку управления переключателя режимов установить в положение «0», вращая ее в любую сторону, сигнальная лампочка должна погаснуть.

■ От перегрева жарочный шкаф снабжен термостатом, который автоматически включает и отключает нагреватели.



14. ГРИЛЬ

■ Гриль (если он предусмотрен моделью плиты) 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 таблице (см. раздел «Рекомендации»).

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.

15. ВЕРТЕЛ

1.Плиты могут комплектоваться вертелом различной конструкции, со съемной рукояткой (рис.14). В зависимости от комфортности плиты могут комплектоваться вертелами другого исполнения (рис.14.1). Для вертела (рис. 14, рис.14.1) при установке и извлечении использовать рукоятку, которая накручивается на резьбовую втулку.

2.Установить в соответствующие направляющие жарочного шкафа рамку вертела.

3.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.

4. Промазать продукт подсолнечным маслом, или размягченным сливочным маслом, или соусом.

5. Вставить острый конец штока вертела во втулку электропривода, а второй установить на рамку вертела.

6. Поместить снизу на эмалированный поддон для сбора сока и жира с добавлением небольшого количества воды (см. раздел «Рекомендации»).

7. Перевести рукоятку переключателя режимов в положение со знаком $\leftrightarrow$.

8. Установить ручку терморегулятора в положение «170°C» (с конвектором) или «190°C» (без конвектора).

Во время приготовления дверца должна быть закрыта, для вертела (рис. 14, рис. 14.1) рукоятка должна быть снята.

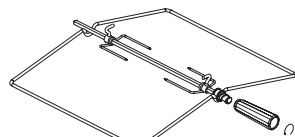


рис. 14

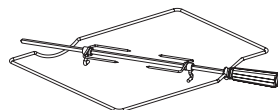


рис. 14.1

Внимание!

! Принудительное вращение вручную вертела с электроприводом запрещено!

16. КОНВЕКТОР

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

■ для включения конвектора необходимо установить рукоятку переключателя режимов на символ « $\wedge$ », а для моделей плит КМ241 311, КМ241 345, КМ241 361, КМ241 394 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;
- 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».

17. ТАЙМЕР МЕХАНИЧЕСКИЙ

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

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

18. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ

Таймер применяется для установления временного интервала приготовления пищи в жарочном шкафу 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 и произойдет отключение жарочного шкафа.

■ Установка ручки в положение «» позволяет готовить пищу без контроля учета времени приготовления.

19. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ

Таймер применяется для отображения текущего времени, для установки временного интервала приготовления пищи в жарочном шкафу или на одной из конфорок (левая задняя) и звукового оповещения.

■ Плиты могут оснащаться трехкнопочным или пятикнопочным таймером.

■ После подключения плиты к электросети индикатор таймера начинает мигать. Он находится в режиме ожидания. При нажатии кнопки «» Вы включите таймер. Индикатор мигать перестанет.

19.1. Установка текущего времени:

1. Нажать кнопку «» - включается режим установки текущего времени для трехкнопочного таймера, для пятикнопочного таймера нажать одновременно кнопки «», «» и держать от 3 до 5 секунд;
2. Нажимая кнопки «+» или «-», произвести установку текущего времени. Кратковременное нажатие кнопок изменяет показания индикатора на 1 минуту;
3. По истечении 10 секунд после последнего нажатия кнопки происходит переход таймера в режим отсчета текущего времени.

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

1. Нажать кнопку «+» - включается режим таймера; при этом на индикаторе загораются нули;
 2. Кнопками «+» или «-», не выжидая, произвести установку требуемого временного интервала (до 10 часов), при каждом нажатии кнопки интервал увеличивается или уменьшается на 10 сек. На индикаторе появляется значок «»;
 3. По истечении 10 секунд после последнего нажатия кнопки включается режим временного интервала, по истечении которого происходит автоматическое отключение питания и подача звукового сигнала, который останавливается нажатием кнопки «».
- Изменение громкости звукового сигнала регулируется в режиме текущего времени путем нажатия кнопки «-».
4. Отмена режима - нажать кнопку «+» и кнопкой «-» выставить на дисплее нули.

19.3. Полуавтоматический режим работы (для пятикнопочного таймера)**19.3.1. Установка длительности приготовления пищи (до 10 часов):**

1. Выбрать требуемый режим работы электрошкафа, необходимую температуру;
2. Нажать кнопку «»;
3. Кнопками «+» или «-» произвести установку длительности приготовления пищи (до 10 часов). На дисплее появится индекс «А»;
4. По истечении заданного интервала времени происходит отключение работающих нагревателей и подается звуковой сигнал, индекс «А» мигает, а значок «» исчезает.
5. Переключатели управления электрошкафа установить в положение «0»;
6. Отмена режима - нажать одновременно кнопки «», «», после чего таймер переходит в ручной режим работы и на индикаторе загорается значок «».

19.3.2. Установка времени окончания приготовления пищи:

1. Выбрать требуемый режим работы электрошкафа, необходимую температуру;
2. Нажать кнопку «»;
3. Кнопками «+» или «-» произвести установку времени окончания приготовления пищи. На дисплее появится индекс «А»;
4. По истечении установленного времени происходит отключение работающих нагревателей и подается звуковой сигнал, индекс «А» мигает, а значок «» исчезает.
5. Переключатели управления электрошкафа установить в положение «0»;
6. Отмена режима - нажать одновременно кнопки «», «», после чего таймер переходит в ручной режим работы и на индикаторе загорается значок «».

19.4. Автоматический режим работы (для пятикнопочного таймера):

1. Выбрать требуемый режим работы электрошкафа, необходимую температуру;
2. Установить время (до 10 часов) приготовления пищи путем нажатия кнопки «» и кнопками «+» или «-»;
3. Установить время окончания приготовления пищи путем нажатия на кнопку «» и кнопками «+» или «-»;
4. До наступления времени окончания приготовления пищи происходит автоматическое включение нагревателей на заданное время.
5. При наступлении времени окончания приготовления пищи происходит отключение работающих нагревателей и подается звуковой сигнал, индекс «А» мигает, а значок «» исчезает.
6. Переключатели управления электрошкафа установить в положение «0»;
7. Отмена режима - нажать одновременно кнопки «» и «», после чего таймер переходит в ручной режим.

19.5. Изменение тональности звучания звукового сигнала (для пятикнопочного таймера):

При подаче звукового сигнала или работе жарочного шкафа в «ручном режиме», нажатием кнопки «-» производится изменение тональности звучания звукового сигнала. Звуковой сигнал подается после окончания программы или функции таймера и длится около 7 минут. Для отключения нажать кнопку «».

Примечание (для пятикнопочного таймера).

По завершении каждой программы (за исключением режима таймера) таймер отключает жарочный шкаф. При последующем использовании жарочного шкафа проверьте, чтобы таймер, если он не используется, находился в ручном режиме, надпись «А» не горит.

20. КРЫШКА ПЛИТЫ

Помните! Если Ваша плита имеет стеклянную крышку, НЕДОПУСТИМО:

- Зажигать горелки стола при закрытой крышке.
- Опускать крышку при горящих или еще не остывших горелках.
- Ставить на крышку посуду.

21. ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ОТСЕК

- Хозяйственный отсек может представлять собой выдвижной ящик или ящик с откидной дверцей. Хозяйственный отсек предназначен для хранения принадлежностей плиты.

Внимание!

! При использовании выдвижного ящика, уложенные в него принадлежности не должны касаться корпуса термоизоляции пода.

22. РЕКОМЕНДАЦИИ

22.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА



! Размеры посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки (рис. 15).

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 не использовать посуду с изогнутым дном.



рис. 15

22.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОКОНФОРК СТОЛА

■ Для более рационального использования возможностей электроконфорки стола и экономии электроэнергии рекомендуется использовать кухонную посуду с ровным дном. При этом желательно, чтобы диаметр посуды совпадал с диаметром электроконфорки для сокращения потерь тепла.

22.3. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Перед первым использованием необходимо:

- жарочный шкаф и весь комплект принадлежностей (противень, поддон и решётку) необходимо вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть насухо и просушить;
- прогреть пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревательных элементов 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)°C.

■ 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.

■ При проведении выпечки, пользуясь комплектом **«Extra effect»**, можно получить 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 духовке 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 духовки.

22.3.1. 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) °C.

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.

22.3.1.1. 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.

22.3.2. 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 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 топленным 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).

22.4. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЭН - ГРИЛЯ

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

ным.

- 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.

23. 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 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.
- Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки можно снять.
- Загрязненные и мокрые разрядники могут не работать. Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Сломанный разрядник не подлежит ремонту, его нужно заменить.
- 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.

ПРАВИЛА УХОДА ЗА ДЕТАЛЯМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Детали из нержавеющей стали (панель управления и стол плиты) желательно протирать специальным средством, предназначенным только для этого. Обычно подобные составы оказывают чистящее и защитное действие. Тогда обрабатываемой поверхности детали ничто не будет грозить, и она долго сохранит первозданный вид.

Нельзя использовать для чистки:

Дезинфицирующие жидкости или порошки, содержащие хлориды.

Полезные советы:

■ Регулярная чистка особым составом для ухода за нержавеющей сталью значительно улучшит внешний вид поверхности и защитит ее.

Внимание! Во время эксплуатации плиты возможно появление пятен или незначительное изменение цвета, что не является производственным браком и не влияет на работу плиты.

■ Для облегчения чистки Вы можете снять дверцу жарочного шкафа.

Для снятия дверцы жарочного шкафа необходимо (см. рис. 17, 18, 19):

1. Откинуть дверцу в горизонтальное положение. Ввести в пазы, предусмотренные слева и справа в стойках дверцы, два упора дверцы (рис. 17);
2. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока упоры не зафиксируют шарниры (рис. 18);
3. Прикрыть дверцу (рис. 19);
4. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров;
5. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках плиты;
6. Снять дверцу.

Установку дверцы производить
в обратной последовательности

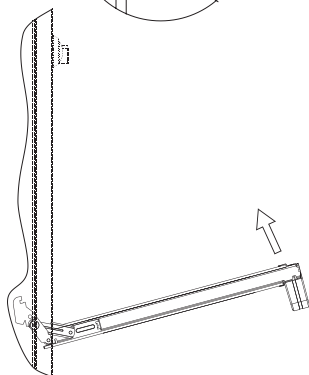
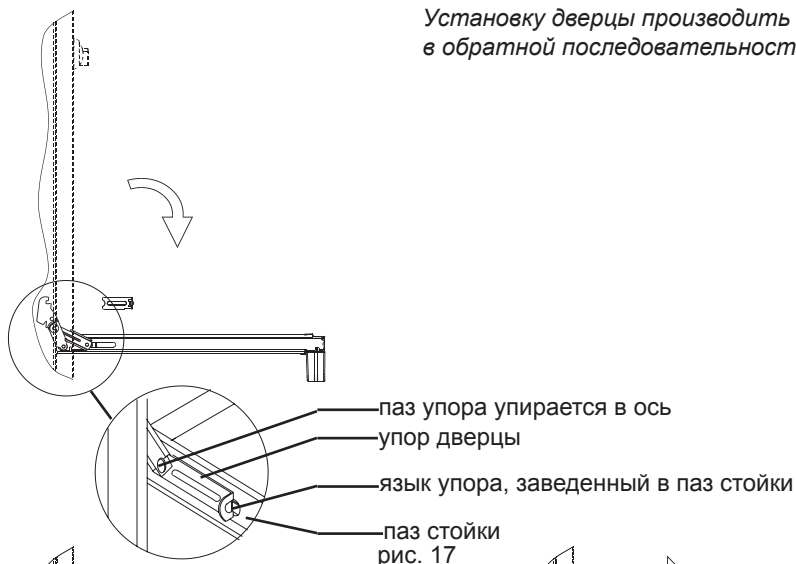


рис. 18

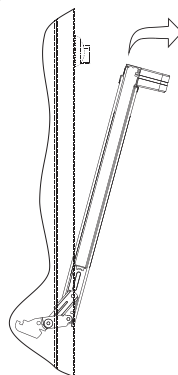


рис. 19

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 духовку или 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 духовки или 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.

24. 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.

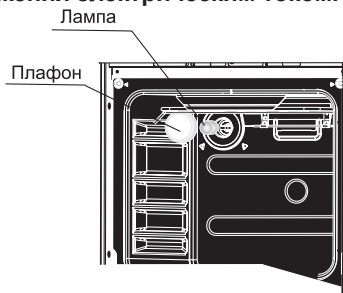


рис. 20

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

25. ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит или плохо горит горелка стола	- в каналы горелки попали посторонние частицы (грязь или влага);	- прочистить и просушить горелку;
	- горелка установлена с перекосом;	- правильно установить горелку;
	- засорилось сопло;	- * тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло;
	- слишком малое давление в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу.
2. Горелка горит напряжённо с отрывами пламени	- в каналы горелки попала грязь или влага;	- уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения;
		- прочистить отверстия в крышке горелки. Насухо протереть крышку и верх горелки перед установкой на место;
Нестабильное пламя	- слишком большое давление в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу.
3. Не срабатывает устройство безопасности	- нет контакта в месте присоединения термопары к крану;	- *подтянуть крепежные гайки;
	- конец термопары неправильно выставлен в пламени;	- * выставить положение термопары;
	- неисправна термопара;	- *заменить термопару;
	- неисправен электромагнитный клапан.	- *заменить электромагнитный клапан.
4. Заклинило рукоятку управления крана	- выработалась смазка крана.	- *смазать кран (смазка крана не реже 1 раза в 3 года).
5. Не работает все электрооборудование	- плита не подключена к электросети;	- *подключить плиту;
	- обрыв шнура питания.	- *заменить шнур питания.
6. Не работает электророзжиг : - нет искры - есть искра, но не зажигает		
	- сильно загрязнен или залит разрядник;	- прочистить и просушить разрядник;
	- повреждена проводка к разряднику;	- *заменить проводку;
	- слишком большое давление газа в сети;	- зажигать при меньшей подаче газа;
	- сломан фарфоровый корпус разрядника.	- заменить разрядник.
7. Не горит лампа подсветки духовки или жарочного шкафа	- перегорела лампа;	- заменить лампу;
	- повреждена проводка.	- *заменить проводку.
8. Не нагревается электроконфорка	- повреждена электроконфорка;	-* заменить электроконфорка;
	- поврежден переключатель;	-* заменить переключатель;
	- повреждена проводка	-* заменить проводку
9. Не нагревается ТЭН-гриль	- поврежден электронагреватель;	- заменить вышедший из строя электронагреватель;
	- поврежден терморегулятор;	- заменить терморегулятор;
	- повреждена проводка	- заменить проводку

* - работы выполняются сервисной службой.

26. РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

■ Перевод плиты с природного на сжиженный газ и наоборот и с одного давления на другое производится заменой сопел горелок и винтов малого пламени (ВМП), для кранов с регулируемым ВМП регулировкой расхода газа и осуществляется персоналом специализированных организаций. Установку сопел при сборке плиты и ее ремонте необходимо проводить в соответствии с таблицей 1.

Внимание!

! При проведении работ необходимо следить, чтобы резиновые кольца не получали повреждений, порезов, смятий и т.п.

- Для подачи газа от кранов к горелкам применяются алюминиевые трубки $\varnothing 8 \times 1$, с оформленными на концах воротниками для посадки сопел и установке их в газовые краны.
- Для уплотнения стыков соединений применяются кольца ГМг 2.07.

26.1. Проведение замены сопла при ремонте, а также при переводе на другой тип газа (рис.21)

Для замены сопел необходимо:

1. Перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны плиты;
2. Отключить плиту от электрической сети;
3. Снять решетки стола, крышки горелок с рассекателями;
4. Заменить сопла на столе с помощью ключа с торцевой головкой $S=7$, момент затяжки не более 3 Н·м (не более 0,3 кг·м);

После установки сопла его стык проверить обмыливанием на герметичность, при этом необходимо следить, чтобы сопла были установлены в соответствии с таблицей 1.

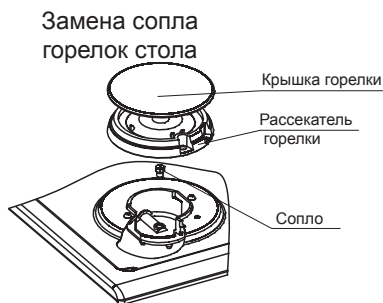


рис. 21

26.2. Проведение замены винтов малого пламени (ВМП) в кранах горелок стола (рис. 22):

Для того, чтобы заменить винт малого пламени, необходимо:

- снять решетки стола, крышки горелок с рассекателями, вывинтить винты крепления корпусов горелок, снять верхнюю панель;
- снять ручки управления, воротники, панель управления;
- отвинтить ВМП и заменить их в соответствии с таблицей 1;
- сборка производится в обратном порядке, при этом необходимо обеспечивать соответствующие моменты затяжки крепежных элементов и соответствие винта малого пламени виду газа, применяемого при эксплуатации плиты.

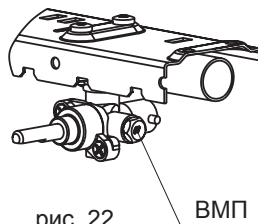


рис. 22

- Винт малого пламени (ВМП) устанавливается с моментом $M_{кр}=4 \text{ Н}\cdot\text{м}$. (0,4 кг·м). Перед установкой винта его необходимо смазать маслом И-20А ГОСТ 20799-88. Тип винта определяется видом газа (природный или сжиженный) по табл. 1.
- После замены ВМП его стык проверить обмыливанием на герметичность, при этом необходимо следить, чтобы ВМП были установлены в соответствии с таблицей 1.

26.3. Настройка регулируемых ВМП горелок стола.

- При переводе плит с природного на сжиженный газ и с одного давления на другое для плит, оснащённых кранами с регулируемым ВМП, после замены сопла необходимо отрегулировать ВМП. Регулирование расхода газа производится поворотом ВМП, без его замены, до обеспечения устойчивого горения пламени горелки, при переводе крана в положение «малое пламя», при этом все другие горелки должны работать в положении «большое пламя».
- Для кранов, у которых ВМП находится в штоке крана, необходимо снять ручки управления и отрегулировать расход газа узкой отверткой через отверстие в штоке.

26.4. Устройство безопасности

- Устройство безопасности представляет собой систему из электромагнитного клапана газового крана и термопары.
 - При розжиге горелок стола термопара с рабочим концом, помещенным в пламя горелки, вырабатывает ток, который, проходя через катушку электромагнита, создает силу, преодолевающую сопротивление пружины, открывая и удерживая клапан и обеспечивая подачу газа в канал пробки крана.
- При погасании пламени горелки и по мере остывания термопары клапан подачи газа под действием возвратной пружины закрывается.

28. 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.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы духовки.
- Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть духовки, при приоткрытой дверце духовки.

29. УТИЛИЗАЦИЯ

- Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если плита будет отправлена на свалку, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Для этого необходимо вывести ее из строя, сняв краны и утилизировав стекла дверцы жарочного шкафа отдельно, обрезав шнур питания, сняв мотор вертела.

30. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

«Чайковский Завод Газовой Аппаратуры» - филиал АО «Газмаш»
617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402
Тел.: (34241) 6-27-75, факс: (34241) 6-14-62
E-mail: zga@permonline.ru

31. ПЕРЕЧЕНЬ СТАНДАРТОВ

- | | |
|-------------------------|---|
| ГОСТ Р 50696-2006 | Приборы газовые бытовые для приготовления пищи. Общие технические требования и методы испытаний |
| ГОСТ МЭК 60335-1-2008 | Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Часть 1. Общие требования. |
| ГОСТ МЭК 60335-2-6-2010 | Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Часть 2.6. Частные требования для стационарных кухонных плит, конфорочных панелей, духовых шкафов и аналогичных приборов. |
| ГОСТ 30804.3.2-2013 | Совместимость технических средств электромагнитная. Эмиссия гармонических составляющих тока техническими средствами с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе). Нормы и методы испытаний. |
| ГОСТ 30804.3.3-2013 | Совместимость технических средств электромагнитная. Ограничение изменений напряжения, колебаний напряжения и фликера, в низковольтных системах электроснабжения общего назначения. Технические средства с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе), подключаемые к электрической сети при несоблюдении определенных условий подключения. Нормы и методы испытаний. |
| ГОСТ 30805.14.1-2013 | Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Радиопомехи промышленные. Нормы и методы измерений. |
| ГОСТ 30805.14.2-2013 | Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Устойчивость к электромагнитным помехам. Требования и методы испытаний. |

KZ

ТР ТС 004/2011, ТР ТС 016/2011, ТР ТС 020/2011, «Тауарларда, қадасалауға (бақылауға) жататын санитарлық-эпидемиологиялық біртұтас санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар» талаптарға сәйкес,
ТУ 4858-009-53500398-2006 дайындалған тұрмыстық құрама плитасы КМ түрі, үлгілері, КМ241 301...КМ241 314, КМ241 351...КМ241 364, КМ241 335...КМ241 348, КМ241 385...КМ241 398, КМ241 321...КМ241 334, КМ241 371...КМ241 384

ЕАС

Плиталар тек үй жағдайларда тағам дайындауға арналған. Плиталар тек 2 және 3 түр газдармен жұмыс жасауға арналған.

Табиғи газ (метан) ГОСТ 5542-87 қолданылады, 1300 Па немесе 2000 Па номиналды қысымымен; сұйыл газ (пропан-бутан) ГОСТ 20448-90, номиналды қысымымен 3000 Па.

Габариті (ені x тереңдігі x биіктігі), см50 x 60 x 85
Салмақ (нетто), кг аспайды50
Салмақ (брутто), кг аспайды64

Өндіруші бұйымды пайдалануға 2 жыл кепілдік береді- бұйымды жекелеп сатып алынған күннен немесе мекеме алынған күннен бастап.

Тұтынушыға бұйымды берген күннен бастап, қызмет мерзімі 10 (он) жыл.
Қызмет мерзімі біткеннен кейін, өмірге қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін (герметикалық газөткізуші каналдар және қауіпті жанбаған жиналған газ), тұрмыстық техникаға қадағалаған, келесі пайдалануға мүмкіндік немесе пайдаға асыру қортынды алу үшін арнайы мекемеге хабарласу керек. Берілген талаптар орындалмаған жағдайда, өндіруші жауапкершілік алмайды. Электр жандыру жабдықтың кепілдік мерзімі -1 жыл.

Бұйымның зауыттық қаптамада іске қосылғанға дейін сақталу кепілдік мерзімі - 1 жыл.

Шығарылған күні: ГО 01-08 көрсетілген

«Ресейде жасалған»

Өндіруші зауытының деректемесі

«Чайковский Завод Газовой Аппаратуры» - филиал АО «Газмаш»

617762, Ресей, Пермь аймағы, Чайковский қаласы, Советская көшесі 45, а/ж 402

Тел.: (34241) 6-27-75, факс: (34241) 6-14-62, сервис қызметі: (34241) 7-28-88

E-mail: zga@permonline.ru

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.

№ п/п	Элементы комфортности плит	Модельный ряд плит KM241																											
		KM241 301	KM241 302	KM241 303	KM241 304	KM241 305	KM241 306	KM241 307	KM241 308	KM241 309	KM241 310	KM241 311	KM241 312	KM241 313	KM241 314	KM241 351	KM241 352	KM241 353	KM241 354	KM241 355	KM241 356	KM241 357	KM241 358	KM241 359	KM241 360	KM241 361	KM241 362	KM241 363	KM241 364
1.	Горелки стола мощностью 2,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Горелка стола мощностью 3,0 кВт или 3,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Горелка мощностью 1,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Электроконфорка мощностью 1,0 кВт	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	Электроконфорка мощностью 1,5 кВт	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	Устройство «газ-контроль» горелок стола	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Электророзжиг горелок стола	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.	Нагреватели жарочного шкафа: ТЭН - нижний - 1,2 кВт ТЭН - верхний - 0,8 кВт ТЭН - гриль - 1,5 кВт ТЭН - кольцевой - 1,5 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
9.	Терморегулятор	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10.	Переключатели режимов работы жарочного шкафа 3 - позиционный 5 - позиционный 10 - позиционный	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	Вертел электрический	-	-	-	-	+	+	-	+	+	+	-	+	+	+	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
12.	Таймер механический	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-
13.	Таймер электромеханический	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-
14.	Таймер электронный	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	+
15.	Конвектор	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+
16.	Вывдвижной ящик	-	-	+	-	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	-	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
17.	Хозяйственный отсек	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
18.	Освещение	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
19.	Заземление	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
20.	Регулируемые опоры	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Стиль плит:

1D - Стиль панорамный, объемный со стеклянной крышкой, измененный дизайн

1D1 - Стиль панорамный, объемный со стеклянной крышкой и чугунными решетками стола

1C - Стиль панорамный, объемный с металлической крышкой или со щитком

1C1 - Стиль панорамный, объемный с металлической крышкой или со щитком и чугунными решетками стола

Продолжение таблиц далее на обложке

Классификация моделей плит

№ п/п	Элементы комфорт- ности плит	Модельный ряд плит КМ241																											
		КМ241 335	КМ241 336	КМ241 337	КМ241 338	КМ241 339	КМ241 340	КМ241 341	КМ241 342	КМ241 343	КМ241 344	КМ241 345	КМ241 346	КМ241 347	КМ241 348	КМ241 385	КМ241 386	КМ241 387	КМ241 388	КМ241 389	КМ241 390	КМ241 391	КМ241 392	КМ241 393	КМ241 394	КМ241 395	КМ241 396	КМ241 397	КМ241 398
1.	Горелки стола мощностью 2,0 кВт	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Горелка стола мощностью 3,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Горелка мощностью 1,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Электроконфорка мощностью 1,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Электроконфорка мощностью 1,5 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Устройство «газ-контроль» горелок стола	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Электророзжиг горелок стола	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.	Нагреватели жарочного шкафа: ТЭН - нижний - 1,2 кВт ТЭН - верхний - 0,8 кВт ТЭН - гриль - 1,5 кВт ТЭН - кольцевой - 1,5 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
9.	Терморегулятор	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10.	Термостат	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	Переключатели режимов работы жарочного шкафа 3 - позиционный 5 - позиционный 10 - позиционный	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-
12.	Вертел электрический	-	-	-	-	+	+	-	+	+	+	-	+	+	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+
13.	Таймер механический	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-
14.	Таймер электромеханический	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+
15.	Таймер электронный	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+
16.	Конвектор	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+
17.	Выдвижной ящик	-	-	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
18.	Хозяйственный отсек	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19.	Освещение	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
20.	Заземление	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
21.	Регулируемые опоры	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Стиль плит:

1D - Стиль панорамный, объемный со стеклянной крышкой, измененный дизайн

1D1 - Стиль панорамный, объемный со стеклянной крышкой и чугунными решетками стола

1C - Стиль панорамный, объемный с металлической крышкой или со щитком

1C1 - Стиль панорамный, объемный с металлической крышкой или со щитком и чугунными решетками стола

Продолжение таблицы далее на обложке

Классификация моделей плит

№ п/п	Элементы комфортности плит	Модельный ряд плит КМ241																											
		КМ241 321	КМ241 322	КМ241 323	КМ241 324	КМ241 325	КМ241 326	КМ241 327	КМ241 328	КМ241 329	КМ241 330	КМ241 331	КМ241 332	КМ241 333	КМ241 334	КМ241 371	КМ241 372	КМ241 373	КМ241 374	КМ241 375	КМ241 376	КМ241 377	КМ241 378	КМ241 379	КМ241 380	КМ241 381	КМ241 382	КМ241 383	КМ241 384
1.	Горелки стола мощностью 2,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Горелка стола мощностью 3,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Горелка мощностью 1,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Электроконфорка мощностью 1,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Электроконфорка мощностью 1,5 кВт	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+
6.	Устройство «газ-контроль» горелок стола	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Электророзжиг горелок стола	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.	Нагреватели жарочного шкафа: ТЭН - нижний - 1,2 кВт ТЭН - верхний - 0,8 кВт ТЭН - гриль - 1,5 кВт ТЭН - кольцевой - 1,5 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
9.	Терморегулятор	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10.	Термостат	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	Переключатели режимов работы жарочного шкафа 3 - позиционный 5 - позиционный 10 - позиционный	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
12.	Вертел электрический	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
13.	Таймер механический	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+
14.	Таймер электромеханический	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-
15.	Таймер электронный	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	+	+	+
16.	Конвектор	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+
17.	Выдвижной ящик	-	-	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
18.	Хозяйственный отсек	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
19.	Освещение	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
20.	Заземление	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
21.	Регулируемые опоры	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Стиль плит:

D - Стиль панорамный, объёмный со стеклянной крышкой

1D - Стиль панорамный, объёмный со стеклянной крышкой, измененный дизайн

1D1 - Стиль панорамный, объёмный со стеклянной крышкой и чугунными решетками стола

1C - Стиль панорамный, объёмный с металлической крышкой или со щитком

1C1 - Стиль панорамный, объёмный с металлической крышкой или со щитком и чугунными решетками стола

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