

ЧАЙКОВСКИЙ ЗАВОД ГАЗОВОЙ АППАРАТУРЫ

ЭЛЕКТРОПЛИТА БЫТОВАЯ

тип EM


Darina
CLASSIC



EM3' 1ž9A' (%00 000-01 PЭ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Вы мечтаете создать на своей кухне особую атмосферу домашнего очага? Вы хотите удивлять своих близких и друзей вкусными блюдами? Бытовые плиты «Дарина» сделают это возможным.

При создании новых моделей мы ориентируемся на потребности и пожелания людей, стараясь предложить наиболее разумные решения.

Качество и надежность плиты достигаются за счет применения самых современных технологий и материалов. Комфорт и безопасность – слагаемые безупречного качества, которое делает наши плиты настоящими помощницами на долгие годы.

Гордость хозяйки, совершенство «Дарины», говорящее само за себя, – таким мы видим

«ОСОБЫЙ ЯЗЫК ВАШЕЙ КУХНИ».



Оснащенность моделей плит.....	на обложке
1. Важные рекомендации.....	2
2. Требования безопасности.....	2
3. Установка.....	3
4. Подключение.....	4
5. Устройство.....	4
6. Стиль.....	5
7. Комплектность.....	5
8. Характеристики.....	5
8.1. Технические характеристики.....	5
8.2. Потребляемая электрическая мощность плиты.....	6
8.3. Эксплуатационные характеристики.....	6
9. Панель управления.....	6
10. Электроконфорки стола.....	6
11. Жарочный шкаф.....	8
11.1. Управление жарочным шкафом.....	8
11.2. Особенности работы жарочного шкафа.....	8
11.3. Возможные режимы работы жарочного шкафа и их символы.....	8
12. Рекомендации.....	9
12.1. По использованию электроконфорок стола.....	9
12.2. По использованию жарочного шкафа.....	9
12.2.1. По приготовлению пирогов.....	10
12.2.2. По приготовлению мяса и рыбы.....	11
13. Уход за плитой.....	11
14. Транспортирование и хранение.....	12
15. Утилизация.....	12
16. Реквизиты завода.....	12
Информация на казахском языке.....	на внутренней стороне обложки

1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

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



При покупке снимите упаковку и убедитесь, что плита не повреждена, оснащенность соответствует таблице на стр.28 или таблице на обложке данного руководства по эксплуатации, укомплектована и в гарантийных обязательствах ГО 01-08 торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийные талоны 1, 2, 3.

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

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

■ Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) у которых есть физические, нервные или психологические 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 электробезопасности 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 агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- В случае возникновения пожара отключить плиту от электрической сети, вызвать пожарную службу по телефону **01** и принять меры по тушению огня.
- Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей плиты.
- 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 отстоять от мебели с левой и правой сторон не менее 20 мм.
- Плиту не следует устанавливать на подставку.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы жарочного шкафа. Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть жарочного шкафа, при приоткрытой дверце жарочного шкафа.

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. УСТРОЙСТВО

ПЛИТА ЧЕТЫРЕХКОНФОРочНАЯ

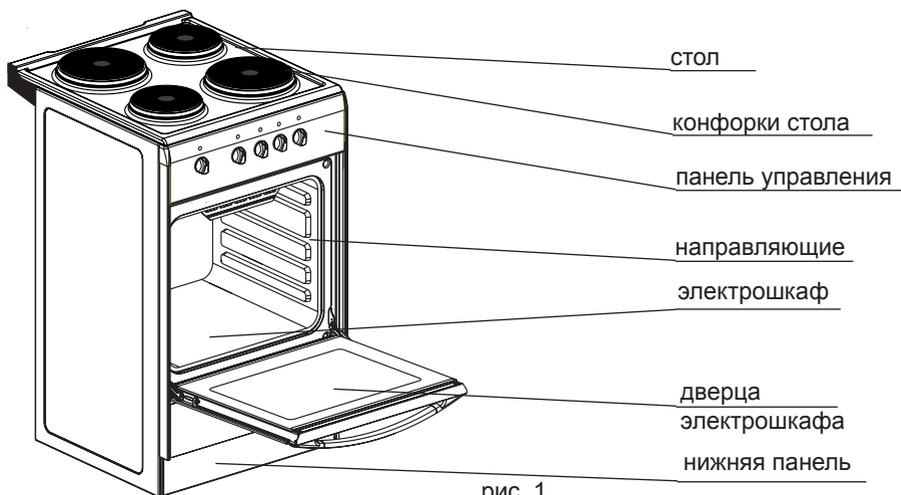


рис. 1

ПЛИТА ТРЕХКОНФОРОЧНАЯ

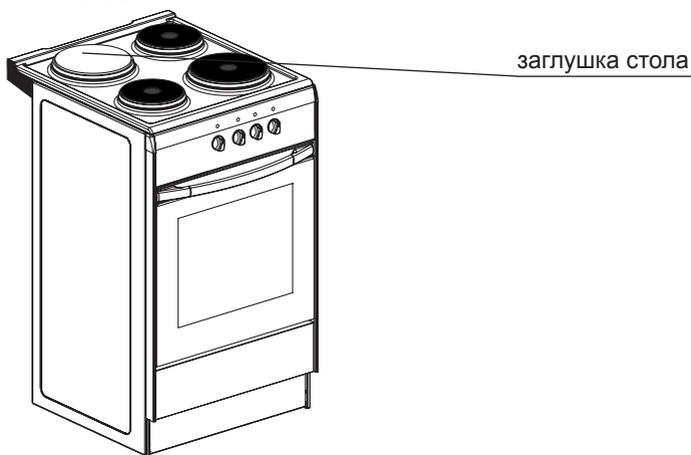


рис. 2

6. СТИЛЬ

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

7. КОМПЛЕКТНОСТЬ

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

8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

8.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

- Число электроконфорок стола, шт3 или 4
- Объем жарочного шкафа, л.....50
- Напряжение электросети, В220
- Класс электробезопасности I
- Габариты (ширина x глубина x высота), см.....Мод. EM341.....50x56x85
.....Мод. EM331.....50x56x85
- Масса, не более, кг.....55

8.2. ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ПЛИТЫ

№ п/п	Наименование параметров	Мощность, Вт			
		EM331 403	EM331 404	EM341 403	EM341 404
1	Установленная мощность	5500	5500	7000	7000
2	Единовременно потребляемая мощность	5500	5500	5500	5500

8.3. ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Суммарный вес продуктов с посудой, располагаемых на решётке жарочного шкафа, не более, кг.....3
- Вес продуктов с посудой, устанавливаемых на одну электроконфорку, не более, кг.....10

9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- Расположение элементов на панели управления приведено ниже:

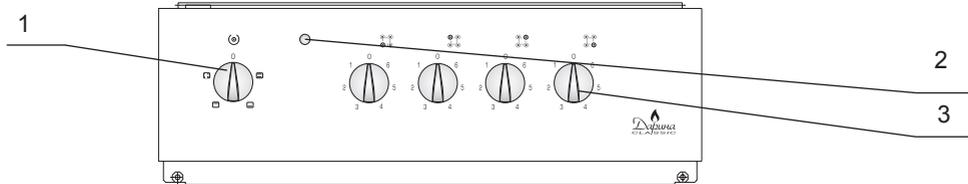


рис. 3. Панель для плиты EM341 404

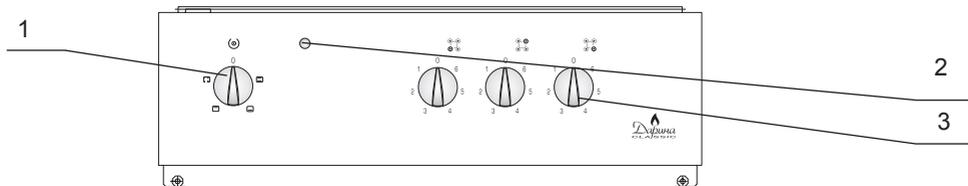


рис. 4. Панель для плиты EM331 404

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

10. ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ СТОЛА

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК

■ Для плит моделей EM331 403, EM341 403 включение электроконфорок производится установкой ручки управления бесступенчатого переключателя по часовой стрелке в любое положение рабочего диапазона, указанного на панели управления. При этом загорается сигнальная лампочка включения электроконфорки.

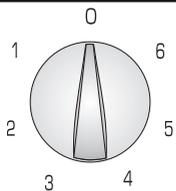
Сигнальная лампочка может погаснуть, когда электроконфорка достигнет номинальной мощности, и будет периодически включаться и выключаться.

Для отдельных переключателей в положениях ручки в диапазоне от 3 до 6 может наблюдаться постоянное горение сигнальной лампочки.

После завершения использования убедитесь, что ручка регулировки находится в положении «0».

■ Для плит моделей EM331 404, EM341 404 включение электроконфорок производится установкой ручки управления ступенчатого переключателя 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	Бараны 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 в положении «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. Плита оснащена устройством блокировки, автоматически отключающим переднюю правую конфорку при включении жарочного шкафа.

Жарочный шкаф укомплектован следующими принадлежностями:

Поддон для жаренья служит для жарки, сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд;

Решётка жарочного шкафа используется как полка для установки поддона и других форм для выпечки на различных уровнях.

Внимание!

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

11.1. УПРАВЛЕНИЕ ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ

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

11.2. 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.

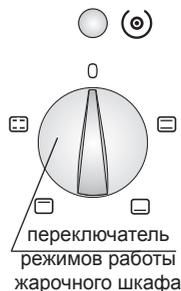
11.3. ВОЗМОЖНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА И ИХ СИМВОЛЫ

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 над ручкой загорается красная сигнальная лампочка.

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

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



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 КОНФОРКОВ СТОЛА**

Размеры посуды должны совпадать с диаметром конфорок (рис. 5) для сокращения потерь тепла.

Пользуйтесь посудой с ровным дном — это значительно сэкономит электроэнергию.

Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.

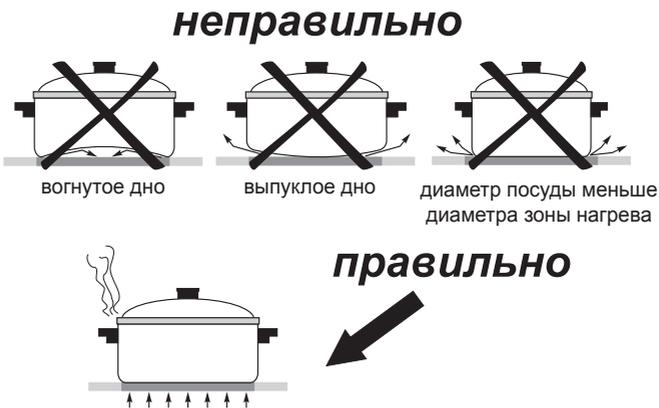


рис. 5

■ 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 весь комплект принадлежностей (поддон и решётку) необходимо вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить.

- прогреть пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревателей на полную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения

влаги из нагревательных элементов, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. При этом в помещении может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.

Если ваша плита укомплектована стальным поддоном без эмалевого покрытия, то при первом его применении следует:

- вымыть поддон любым моюще-чистящим средством;
- обезжирить поддон (например, уксусом);
- весь поддон смазать пищевым растительным маслом;
- прокалить поддон в духовке в течение (25...35) мин.

После выполненных операций поддон покрывается защитной плёнкой и будет готов к применению.

■ 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 15 минут при максимальном нагреве.

■ 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 ее наличии.

12.2.1. По приготовлению пирогов

■ Перед выпечкой не забудьте прогреть жарочный шкаф. Консистенция теста должна быть плотной, чтобы время выпечки не затягивалось на испарение лишней влаги.

■ Перед выпечкой тесту необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.

■ Перед установкой пирога в жарочный шкаф верх пирога можно смазать взбитым яичным желтком для образования румяной корочки.

■ Если в процессе выпечки передняя или задняя часть пирога зарумяниваются сильнее, то можно развернуть противень на 180°.

■ Для равномерного зарумянивания верха или низа выпечки можно выбрать соответствующий режим работы жарочного шкафа поворотом ручки переключателя.

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 противня.** Выпечку легче будет извлечь, если горячий еще противень поставить на мокрое холодное полотенце. При следующей вы-

печке обильной смажьте противень маслом и посыпьте панировочными сухарями или подобными продуктами.

12.2.2. По приготовлению мяса и рыбы

- Универсальное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем дольше время приготовления.
- Запекать мясо можно в жаростойкой посуде с низкими краями или на противне.
- Если при протыкании куска мяса вилкой не вытекает красный сок - мясо готово.
- Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленным жиром.
- 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).

Вам на заметку! Все приведённые 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.

- Содержите плиту в чистоте. Это сделает пищу аппетитней, процесс приготовления доставит Вам удовольствие, а плита прослужит дольше.
- Эмалированные, стеклянные и пластмассовые поверхности плиты следует мыть мягкой тканью, теплой водой с моющим средством для посуды.
- Паровую чистку не используют.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прикипевшую грязь предварительно размягчите, накрыв мокрой тряпкой с моющим средством.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.
- 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 размягчить мокрой тряпкой и удалить при помощи чистящего средства.

Предупреждение!

! Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

14. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировать и хранить плиты необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в два яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от плюс 4 до плюс 40 °С, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы жарочного шкафа.
- Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть при приоткрытой дверце жарочного шкафа.

15. 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.

16. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

**«Чайковский Завод Газовой Аппаратуры» -
филиал ОАО «Газмаш»**
617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Азина, 5, а/я 2
Тел.: (34241) 6-27-75, факс: (34241) 6-14-62,
сервисная служба: (34241) 7-28-88
E-mail: zga@permonline.ru

Классификация моделей плит

№ п/п	Элементы комфортности электроплиты	Модели плит			
		EM341 403	EM341 404	EM331 403	EM331 404
1.	Электроконфорки чугунные, шт. Ø 145 - N=1 кВт Ø 180 - N=1.5 кВт	- -	2 2	- -	2 1
2.	Электроконфорки односпиральные, шт. Ø 145 - N=1 кВт Ø 180 - N=1.5 кВт	2 2	- -	2 1	- -
3.	Нагреватели жарочного шкафа: ТЭН - нижний - 1,2 кВт ТЭН - верхний - 0,8 кВт	+ +	+ +	+ +	+ +
4.	Переключатель режимов работы жарочного шкафа - 5 - позиционный	+	+	+	+
5.	Ступенчатый переключатель режимов работы конфорок	-	+	-	+
6.	Бесступенчатый переключатель режимов работы конфорок	+	-	+	-
7.	Термоограничитель	+	+	+	+
8.	Заземление	+	+	+	+

Обозначение стиля	Цветовые и стилевые исполнения электрошкафов	Модели плит			
		EM341 403	EM341 404	EM331 403	EM331 404
S	Стиль классический с конструкцией эконом класса	+	+	+	+

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