

ЕМ341 00 000-01 РЭ U

DARINATM

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
KZ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

ЭЛЕКТРОПЛИТА бытовая тип ЕМ, ЕС
ЕМ, ЕС типті тұрмыстық ЭЛЕКТРЛІК
ПЛИТА



EAC

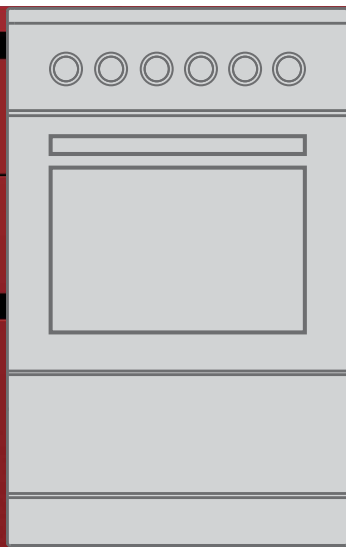
Бесплатная горячая линия:
+7 (800) 600-32-54

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

WhatsApp, Telegram, Viber:
+7 (922) 240-59-03



tm.darina





DARINATM

уют в каждом доме

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники торговой марки DARINA - качественной, функциональной, стильной, которая долгие годы будет приносить Вам радость.

Более 20 лет мы работаем, чтобы сделать Ваш повседневный быт комфортным и легким. Техника производится на европейском оборудовании, многолетний опыт и отраслевая специализация гарантируют надежность и безопасность.

Мы гордимся своей продукцией и предлагаем современную бытовую технику, которая сэкономит Ваше время на приготовлении блюд без лишних хлопот, позволит насладиться процессом и преобразить интерьер Вашей кухни.

С DARINA уют и тепло всегда будут в Вашем доме.

Мы заботимся о Вас, поэтому нашу бытовую технику легко приобрести и обслуживать, она имеет понятный функционал и приятное управление.

Мы внимательно относимся к Вашим пожеланиям. Вы всегда можете получить профессиональное сервисное обслуживание и оперативную поддержку по любому вопросу по горячей линии, в мессенджерах или по e-mail, а также направить вопрос мне лично: director@darina.su

Мы желаем Вам творческого вдохновения и воплощения самых смелых кулинарных идей с DARINA!

Директор Тимофеев С.В. и коллектив
Чайковского филиала АО "Газпром бытовые системы"

СОДЕРЖАНИЕ / МАЗМҰНЫ

№ п/п	Наименование	RU	KZ
1.	Важные рекомендации / Маңызды ұсыныстар	1	10
2.	Требования безопасности / Қауіпсіздік талаптары	1	10
3.	Установка / Орнату	2	11
4.	Подключение / Жалғау	3	12
5.	Устройство / Құрылыс	4	13
6.	Стиль / Стиль	4	13
7.	Комплектность / Толымдылық	4	13
8.	Характеристики / Сипаттамалар	5	14
9.	Панель управления / Басқару панелі	5	14
10.	Электроконфорка стола / Үстеліндің электрлік темірпештері	5	14
11.	Жарочный шкаф / Қуыру шкафы	6	15
12.	Рекомендации / Ұсыныстар	7	17
13.	Уход за плитой / Плитаға күтім жасау	8	17
14.	Транспортирование и хранение / Тасымалдау және сақтау	9	19
15.	Утилизация / Көдеге жарату	9	19
16.	Реквизиты завода / Зауыт деректемелері	9	19
	Оснащенность моделей плит / Плита үлгілерінің жабдықтауы	обложка	қаптама

RU

Электроплита бытовая тип ЕМ соответствует требованиям ТУ27.51.28.130-010-53500398-2020, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

KZ

ЕМ типті тұрмыстық электрлік плита ТШ27.51.28.130-010-53500398-2020, КО ТР 004/2011, КО ТР 020/2011 талаптарына және «Санитарлық-эпидемиологиялық бақылауға (қадағалауға) жататын тауарларға бірыңғай санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптарға» сәйкес келеді.



Перечень часто задаваемых вопросов и ответов размещен на сайте производителя. Перейти на сайт можно по QR - коду.

1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому приобретенная Вами плита может отличаться от рисунков, приведенных в данном Руководстве и иметь иные символы на панели управления.

! При покупке снимите упаковку и убедитесь, что плита не повреждена, оснащена ли соответствующим данным Руководства по эксплуатации, укомплектована и в гарантийных обязательствах торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийные талоны. Дата, месяц и год изготовления плиты указаны в гарантийных обязательствах в разделе «Свидетельство о приеме».

- Внимательно прочтите данное Руководство, содержащее важную информацию по установке, 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.
- 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.
- Прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с электрическими приборами и внимательно изучить данное руководство.
- Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
- Запрещается пользоваться плитой, если характеристики электрической сети не соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке, расположенной на задней стороне плиты.

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

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- В случае возникновения пожара отключить плиту от электросети, 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 попал в зону нагреваемых частей плиты.
- Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.
- При использовании прибор сильно нагревается, опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.

! **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! 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 конфорках.

■ 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. Не позволяйте детям подходить к работающей плите и не допускайте игры с плитой.

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

■ Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания.

ВНИМАНИЕ! 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.

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

3. УСТАНОВКА

■ По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «Х», предназначенным для установки на полу.

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

■ Плита должна отстоять от мебели с левой и правой сторон не менее 20 мм.

■ Плиту не следует устанавливать на подставку.

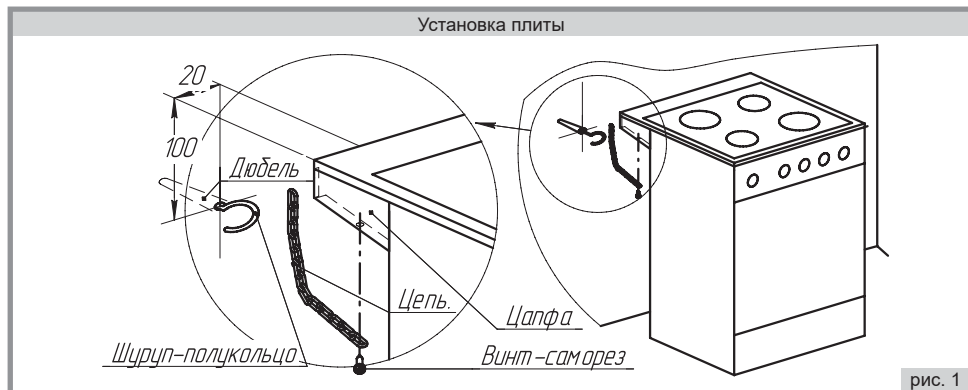
■ Плиту запрещается перемещать за ручку дверцы духовки. Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть духовки, при приоткрытой дверце духовки.

■ Для безопасности и защиты от опрокидывания плиты в стиле S укомплектованы шурупом-полукольцом, цепью длиной 0,15м, дюбелем S8x40 и винтом саморезом.

■ Порядок установки:

1. Определить место установки плиты и установить плиту.

2. Провести разметку положения отверстия под установку дюбеля, для чего от угла стола плиты провести линии на расстоянии 20мм и 100мм согласно рисунку (рис.1) и отметить точку их пересечения. Отодвинуть плиту.



3. Просверлить отверстие в точке разметки под дюбель сверлом $\varnothing 8$ мм глубиной 40–45 мм.
4. Забить в отверстие дюбель и вернуть в него шуруп-полукольцо до упора.
5. Продеть через крайнее звено цепочки винт-саморез и отверткой завернуть его в отверстие цапфы плиты.
6. Установить плиту на рабочее место и надеть звено цепочки на крюк шурупа-полукольцо, обеспечивая ее натяжение.

Для моделей плит в стиле S4 для дополнительной безопасности, чтобы плита не опрокинулась в комплект входит крепление плиты к стене.

Порядок крепления плиты к стене:

1. Деталь для крепления плиты к стене установлена на плиту (рис.2).
2. Не снимая крепление с плиты, отогнуть его на 90°С (рис. 2)
3. Установить плиту на рабочее место, выровняв фасад плиты по мебели. Выдерживая расстояние по бокам до мебели – не менее 20 мм.
4. Разметить на стене отверстие под дюбель (саморез).
5. Отодвинуть плиту в сторону. Просверлить отверстие под дюбель (саморез), при этом саморез должен быть не менее 3,8х40.

6. Установить плиту на место и прикрепить плиту к стене.

■ При необходимости установить плиту ближе к стене, следует снять крепление с плиты, отогнуть или отрезать лишнюю часть (в детали имеются регулировочные пазы). Установить деталь обратно на плиту и действовать как описано выше.

■ При невозможности крепления плиты к стене с левой стороны необходимо снять деталь с плиты (винт установить на место) и установить ее под винт на симметрично расположенное справа отверстие.

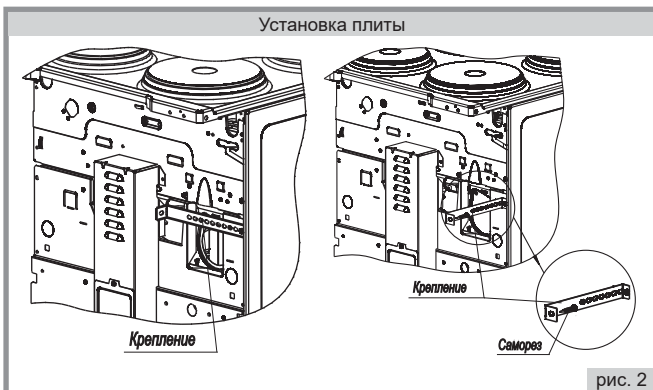


рис. 2

ВНИМАНИЕ! После установки плиты удалить с поверхности конфорки информационную наклейку. Запрещается включать конфорку при наличии на ней этикетки. Если после удаления этикетки на конфорке остался клеевой слой, то для его удаления необходимо прогреть конфорку в течении 5 мин. без посуды на максимальной мощности и охладить до комнатной температуры. Остатки споровшего клея убрать салфеткой.
! После установки плиты Вы можете удалить со стекла дверцы жарочного шкафа декоративные и информационные наклейки.

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 выдерживать 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, двойных 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.

4.1. ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

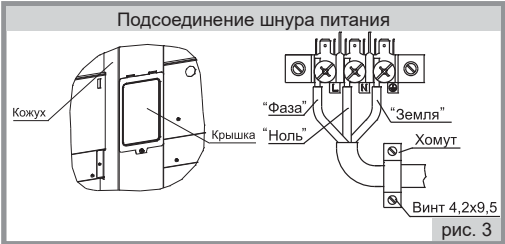
■ Плита подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.

■ Если плита поставляется без шнура питания, то необходимо подобрать для него провод и штепсельное соединение (вилка - розетка). Провод должен быть типа H05 RR-F3G 2.5 мм² или H05 VV - F3G 2.5 мм² по международной классификации, длиной не менее 1,5 м. Штепсельное соединение должно быть рассчитано на ток не менее 32 А.

■ Подсоединение к трехполюсной сетевой колодке, расположенной в кожухе, производить согласно схемы (рис.3):

Кабель должен быть надежно закреплен хомутом внутри сетевой колодки, под хомут устанавливается резиновая втулка.

Кабель должен свободно размещаться между плитой и стеной и проложен в стороне от вентиляционного отверстия жарочного шкафа. Подключение должно соответствовать нормам электрической безопасности.



5. УСТРОЙСТВО



6. СТИЛЬ

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

7. КОМПЛЕКТНОСТЬ

№ п/п	Наименование составных частей	Кол-во	Модели плит
1.	Плита электрическая	1	Для всех моделей
2.	Решётка жарочного шкафа	1	Для моделей в стиле S
3.	Руководство по эксплуатации	1	Для всех моделей
4.	Гарантийные обязательства	1	
5.	Упаковка	1	
6.	Поддон для сбора жира	1	
7.	Розетка	1	Для моделей в стиле S4
8.	Цепь для крепления плиты	1	Для моделей в стиле S
9.	Винт 4,2x16	1	
10.	Дюбель S8x40	1	
11.	Шуруп-полукольцо	1	
12.	Хомут	1	Для моделей без сетевого шнура питания
13.	Винт 4,2x9,5	2	

8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

8.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

■ Число конфорок стола, шт	3 или 4
■ Объем жарочного шкафа, л.....	50
■ Напряжение электросети, В	230
■ Класс защиты	I
■ Класс энергоэффективности	A
■ Габариты (ширина x глубина x высота), см.....	50x56x85
■ Масса, не более, кг	55

8.2. ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ПЛИТЫ

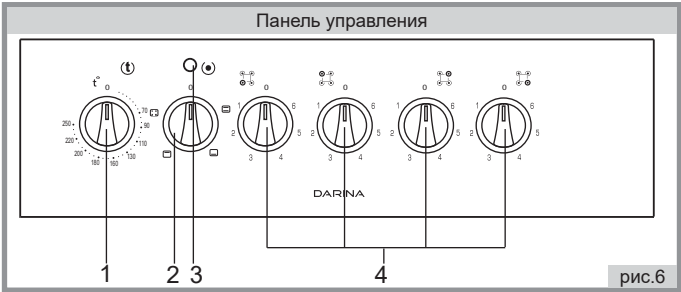
№ п/п	Перечисление параметров	Мощность, Вт	
		ЕМ331 404	ЕМ341 404
1.	Установленная мощность плиты	5500	7000
2.	Единовременная потребляемая мощность плиты	5500	5500

8.3. ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

■ На рисунке панели управления (рис.6) присутствуют элементы комфортности, которые могут присутствовать на панелях различных моделей плит. Для Вашей плиты перечень элементов комфортности указан в таблице комфортности моделей плит на обложке настоящего руководства.



1. Рукоятка управления терморегулятора.
2. Рукоятка управления переключателя режимов работы жарочного шкафа.
3. Лампочки индикации.
4. Переключатель мощности электроконфорок.

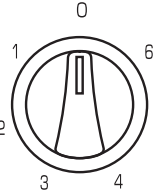
10. ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ СТОЛА



ВНИМАНИЕ! Плиты, кроме плит ЕМ331 404, оснащены устройством блокировки, автоматически отключающим переднюю мощную конфорку при включении жарочного шкафа. При включении жарочного шкафа электроконфорка блокируется.

10.1. ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК

Переключатель мощности электроконфорок стола

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

■ 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».

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

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

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



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 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.

11. ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

■ Жарочный шкаф всех моделей плит оборудован нижним и верхним нагревателями.

■ Жарочный шкаф может быть снабжен следующими принадлежностями (см.раздел 7):

Поддон для сбора жира (эмалированный) служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд;

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



! 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.

11.1. УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Управление жарочным шкафом осуществляется переключателем режимов, который включает и выключает ТЭНы жарочного шкафа.

■ Установка рабочей температуры в жарочном шкафу обеспечивается терморегулятором, который задает необходимую температуру (рис.10). Значения температур указаны на панели управления и являются ориентировочными, могут колебаться в пределах $\pm 15^{\circ}\text{C}$.

11.2. ВОЗМОЖНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА И ИХ СИМВОЛЫ

Обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Нижний нагрев	Подходит для длительного приготовления блюд и выпечки с сырой начинкой, где требуется нагрев нижней части блюда
	Верхний нагрев	Подходит для размораживания, придания золотистой корочки, подогрева готовых блюд, приготовления овощей на решетке
	Универсальный режим	Активируются два источника нагрева, что позволяет приготовить блюдо равномерно с двух сторон. Подходит для традиционных блюд
	«Мягкий» режим	Основан на универсальном режиме, но использует минимальные температуры. Подходит для запекания рыбы, овощей и подогрева готовых блюд

Жарочный шкаф включается в работу в следующей последовательности:

- Ручкой переключателя режимов (рис.7) установить нужный Вам режим работы жарочного шкафа, повернув ручку в любую сторону и установив ее на нужный значок. При этом над ручкой загорается красная сигнальная лампочка, что означает готовность жарочного шкафа к работе, но нагреватели при этом не включаются.
- Для включения нагревательных элементов необходимо повернуть по часовой стрелке ручку терморегулятора и установить выбранный температурный интервал.
- При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в жарочном шкафу не снизится до заданного предела. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы и вновь нагреет жарочный шкаф до заданной температуры.
- Для выключения жарочного шкафа необходимо ручку терморегулятора установить в положение «0», вращая её против часовой стрелки. Ручку выбора режима работы также необходимо установить в положение «0», вращая ее в любую сторону.

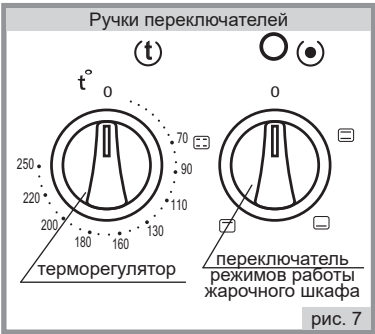


рис. 7

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.

12. РЕКОМЕНДАЦИИ

Подробные рекомендации по выпечке, приготовлению блюд даны на сайте по адресу: www.darina.su

12.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОКОНФОРК СОСТАВА

Размеры посуды должны совпадать с диаметром электроконфорок для сокращения потерь тепла (рис. 8).
Пользуйтесь посудой с ровным дном — это значительно сэкономит электроэнергию.
Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.

- Перед первым использованием электроконфорок необходимо прогреть электроконфорки без установки посуды в течение 60 мин. при установке работы электроконфорки на минимальную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения влаги из нагревательных элементов, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. При этом в поме-

щении может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.

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

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



12.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Перед первым использованием необходимо:

- жарочный шкаф и весь комплект принадлежностей (поддон и решётку) вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить;

- прогреть пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревателей на полную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения влаги из нагревательных элементов, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. При этом в помещении может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.

■ Во время приготовления следите, чтобы поддон 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.

■ До установки приготавливаемого блюда в жарочный шкаф необходимо прогреть его в течение 10 минут при температуре приготовления.

■ Обычно для выпечки в жарочном шкафу используется температура в пределах (180...220)°C.

13. УХОД ЗА ПЛИТОЙ



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

13.1. ОБЩИЕ ПРАВИЛА:

■ 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.

■ Чтобы почистить или помыть стеклокерамический стол плиты, необходимо использовать жидкие моющие средства для мытья стеклокерамики.

Полезные советы:

■ Стойкие и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой.

■ Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.

■ После пользования жарочным шкафом его необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.

■ Значительно легче мыть жарочный шкаф, пока он еще теплый. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мокрой тряпкой и удалить при помощи чистящего средства.

13.2. 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 плит 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. 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 салфеткой из микрофибры.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Когда моете жарочный шкаф, будьте аккуратны — не повредите резиновое уплотнение.
■ ! Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

14. 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.

15. УТИЛИЗАЦИЯ

- Материалы, используемые в транспортной упаковке безопасны для окружающей среды. Деревянная часть упаковки подлежит вторичному использованию, вспененный полистирол утилизируется как твердые коммунальные отходы и размещается на полигоне совместно с бытовыми отходами. Все остальные части упаковки подлежат вторичной переработке в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов. Помните, что возвращение упаковки для ее переработки приводит к экономии и уменьшению количества отходов.
- Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если плита будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может быть причиной несчастного случая. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания, снимите привод вертела.

16. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»

Россия, 195027, г. Санкт-Петербург, проспект Металлистов, д.7, литера А, офис 212.

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции:

ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»

Россия, 617762, Пермский край, Чайковский г.о., г. Чайковский, территория Сутозово, строение 1

Почтовый адрес: Россия, 617762, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402

Тел.: (34241) 7-28-88; **Бесплатная горячая линия: 8-800-775-80-78**, E-mail: service@darina.su

1. МАҢЫЗДЫ ҰСЫНЫСТАР

Біздің плиталар үнемі жетілдіріледі, олардың сипаттамалары жақсартылады, дизайны жаңартылады, сондықтан Сіз сатып алған плита осы Пайдалану бойынша нұсқаулықта келтірілген суреттерден және белгіленулерден біршама ерекшеленуі мүмкін.

! Сатып алу кезінде қаптаманы шешіп, плитаның зақымдалмағандығына, толық жинақталғандығына, плитаның жабдықталуының осы пайдалану бойынша нұсқаулық қаптамасындағы кестеге сәйкес келетіндігіне және сауда ұйымының кепілдік міндеттемелерінде «Сатылым туралы куәліктің» және кепілдік талондарының дұрыс толтырылғандығына көз жеткізіңіз. Плита өндірілген күн, ай және жыл «Қабылдау туралы куәлік» бөліміндегі кепілдік міндеттемелерінде көрсетілген.

■ Плитаны орнату, дұрыс пайдалану және қызмет көрсету бойынша маңызды ақпаратты қамтитын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

■ Нұсқаулықты сақтап қойыңыз, ол туындаған мәселелерді шешуге көмектесуі мүмкін.

■ Плитаны жалғаған кезде орнату туралы куәліктің толтырылғандығын және плитаның жалғануын жүзеге асырған ұйым мертабанының болуын тексеріңіз.

Дұрыс жалғанбаған плита сенімді және қауіпсіз жұмысты қамтамасыз етпейді және жазатайым жағдайға алып келуі мүмкін, сонымен қатар Сізді. кепілдікті қызмет көрсету мүмкіндігінен айырады.

■ Физикалық, жүйкелік немесе психикалық ауытқулары немесе тәжірибе немесе білімдер жетіспеушілігі бар адамдарға (балаларды қоса) қатысты олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен бақылау жүзеге асырылатын немесе осы аспапты пайдалануға қатысты оларға нұсқама берілетін жағдайларды қоспағанда, осы аспап осындай адамдармен пайдалануға арналмаған. Балалардың аспаппен ойнауына жол бермеу мақсатында олар үнемі қадағалау керек.

■ Құрылғы сыртқы таймерден немесе жеке қашықтан басқару жүйесінен жұмыс істеуге арналған.

■ Плиталарды пайдаланатын тұлғалар тұрмыстық газ плиталарын қауіпсіз пайдалану ережелерін білуге және осы нұсқаулықты мұқият меңгеруге міндетті.

■ Плита тек үй жағдайларында пайдалануға арналған.

■ Егер электрлік желі сипаттамалары плитаның артқы жағында орналасқан фирмалық тақтайшада көрсетілген сипаттамаларға сәйкес келмесе, плитаны пайдалануға тыйым салынады.

! **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Плиталар үлгілері электр тоғына ұшырауға қарсы қорғаныстың
■ I санаты бойынша жасалған және жерге тұйықталған розеткаға жалғану керек.

2. ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

! **Өрттің туындауының алдын алу үшін қатаң ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:**

- Ақаулы плитаны пайдалануға.
- Плитаны өрт қаупінің тәуекелі жоғары жерлерде орнатуға (ағаш, тұсқағазбен, жанатын пластикпен қапталған және т.б. беттерге жақын).
- Жұмыс жасап жатқан плитаны қараусыз қалдыруға.
- Плитаны бөлме жылыту үшін пайдалануға.
- Плита үстінде киім кептіруге.
- Плита жанында және шаруашылық бөлімінде жеңіл тұтанғыш заттарды (жанатын заттар, аэрозольдар, қағаз, шүберек және т.б.) сақтауға.
- Балаларды жұмыс жасап жатқан плитаға жақындатуға.

! **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Пайдалану кезінде қол жетімді бөліктер қатты қызуы мүмкін.
■ Балаларды жақындатпаңыз.

■ Жуу немесе қызмет көрсету бойынша басқа операцияларды жүргізу алдында плитаны электр желісінен сөндіру керек.

■ Жүйелі түрде (кем дегенде жарты жылда бір рет) қоректену сымының жағдайын тексеріңіз. Қоректену сымы зақымдалған жағдайда қауіптің алдын алу үшін оны өндіруші немесе оның агенті, немесе аналогты білікті тұлға ауыстыру керек.

■ Өрт туындаған жағдайда плитаны электр желісінен сөндіру керек, **01** телефоны бойынша өрт қызметін шақыртып, от сөндіру бойынша шаралар қабылдау керек.

- Егер плита жанында желіге қосылған тұрмыстық электрлік жабдықтар (электрлік шақпақтар, тостерлер, кофе ұнтақтағыштар және т.б.) орналасса, олардың сымдарының плитаның ыстық есігімен қысылып қалмайтындығын немесе ыстық электрлік темірпешке түспейтіндігін қадағалаңыз.
- Кернеу беріліп тұрған электрлік бұйымдарды сумен сөндіруге қатаң тыйым салынады.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Плитамен байланысты, барынша кең тараған жазатайым жағдайлар күйік шалу болып табылады:

Әдетте олар келесі жағдайларда туындайды:

- плитаның ыстық бөліктеріне жанасқан кезде;
- ыстық сұйықтықтар шашыраған кезде;
- алдыңғы темірпештерде тұрған ыдыс аударылатын жағдайларда.

■ Абай болыңыз және, әсіресе, өз балаларыңызды мұқият қадағалаңыз, тіпті плита жұмыс жасағанда немесе салқындағанша, оларды асуіге кіргізбеңіз.

■ Қыздырғыш элементтер жұмыс жасаған кезде үстелдің және қыздыру шкафының беттері, сонымен қатар есік шынысы және беттік тақтаның кейбір бөліктері қатты қызады және сөнгеннен кейін ұзақ уақыт жылу сақтайды. Абай болыңыз, оларға жанаспаңыз және, әсіресе, балаларды ескертіңіз – күйік шалуы мүмкін.

! Айрықша сақтықты майдың көп мөлшері қолданылатын тағамдарды әзірлеу кезінде танытыңыз, себебі олар жеңіл тұтанады.

Біліңіз! Тұтанған майды сумен сөндіруге болмайды. Осындай жағдайларда от тұтанған ыдысты қақпақпен тығыз жабу керек.

■ Пайдалану кезінде аспап қатты қызады. Қыздыру шкафының ішіндегі қыздырғыш элементтерге жанасудан сақтаныңыз.

3. ОРНАТУ

■ Өртке қарсы қорғаныс дәрежесі бойынша плита еденде орнатуға арналған «Х» типті аспаптарға жатқызылады.

■ Плита салыстырмалы ауа ылғалдығы 80% аспайтын құрғақ жерде пайдаланылу керек.

■ Плита жиһаздан сол және оң жағынан кем дегенде 20 мм-ге алыстатылу керек.

■ Плитаны түпқоймаға орнатпаған жөн.

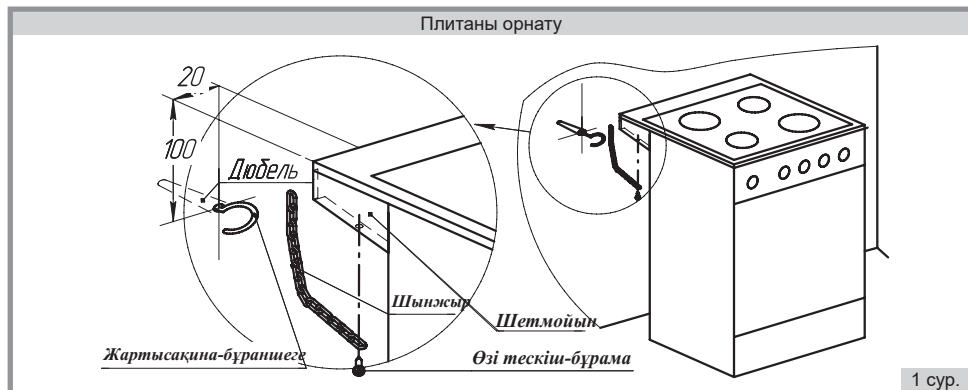
■ Қаптамадан шығарылған плитаны қыздыру шкафы есігінің тұтқасынан ұстап тасымалдауға тыйым салынады. Плитаны жылжитқан кезде, қыздыру шкафының есігін аздап ашып, оны қыздыру шкафының жоғарғы бөлігінен ұстау ұсынылады.

■ Қауіпсіздік және төңкеріліуден қорғау үшін S-тәрізді плиталар жартылай сақиналы бұрандамен, 0,15 м тізбегімен, S8x40 шпонкамен және өздігінен бұрап тұратын бұрандамен жабдықталған.

Орнату тәртібі:

1.Плитаны орнату орнын анықтау және плитаны орнату.

2.Дюбельді орнатуға арналған тесіктің қалыбын белгілеу, ол үшін плитаның бұрышынан суретке (1 сур.) 20 мм және 100 мм арақашықтықта сызық жүргізіледі және олардың қиылысуы



нүктелері белгіленеді. Плита жылжытылады.

3. Ø8 мм тескішпен мерендігі 40-45 мм дюбельге арналған белгі нүктесінің үстінен тесік тесіледі.

4. Тесікке дюбель қағылады және оған тірелгенге дейін бұрандалы жартылай сақиналы бұрандалы шегеге бұралады.

5. Тізбектің шеткі түйіні арқылы бұранда-өзі тескішті өткізеді және бұрағыш арқылы плитаның шетмойнының саңылауына бұрайды.

6. Плита жұмыс орнына орнатылады және тартылуын қамтамасыз ете отырып, жартылай сақиналы бұрандалы шегеге тізбектің түйіні кигізіледі.

■ S4 стиліндегі плиталар модельдері үшін плитаны төңкеріп алмау үшін қосымша қауіпсіздік үшін плитаны қабырғаға бекіту кіреді.

Плитаны қабырғаға бекіту тәртібі:

1. Плитаны қабырғаға

бекітуге арналған бөлшек
плитаға орнатылған (2
сур.).

2. Плитадан бекіткішті
алмастан оны 90°C бүктеңіз
(2 сур.).

3. Жиһаз бойынша плита
қабсетін туралап қойып,
плитаны жұмыс орнына
орнатыңыз. Бүйірлері
бойынша жиһазға дейін
кем дегенде 20 мм
арақашықтықты сақтай
отырып.

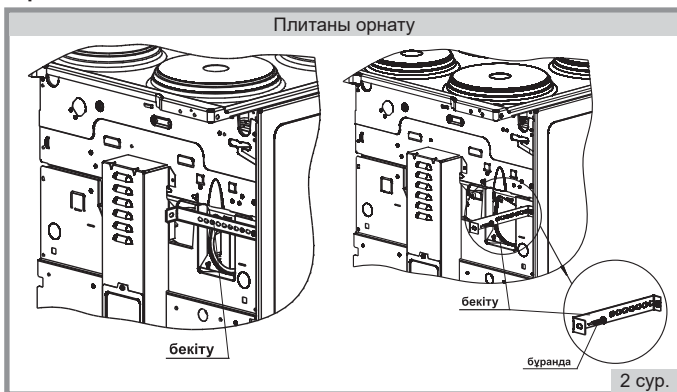
4. Қабырғада дюбельге
(өзі тескіш) келтіріп тесік
жасаңыз.

5. Плитаны бір шетке
ысырыңыз. Дюбельге (өзі тескіш) келтіріп қабырғада тесік жасаңыз, бұл ретте өзі тескіш 3,8x40
кем болмауы керек.

6. Плитаны орнына орнатыңыз және плитаны қабырғаға бекітіңіз.

■ Плитаны қабырғаға жақын орналастыру қажет болған жағдайда бекіткішті плитадан алу керек,
бүктеу керек немесе артық бөлігін кесіп тастау керек (бөлшектерде реттеуші ойықтар бар).
Бөлшекті қайтадан плитаға орнатасыз және жоғарыда көрсетілгендей әрекет етесіз.

■ Плитаны қабырғаға бекіту мүмкін болмаған жағдайда сол жақтан плита бөлшегін алу керек
(бұранданы орнына бұрау керек) және оны оң жақта симметриялы орналасқан саңылауға орнату
керек.



! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Плита орнатылған соң конфорканың бетінен ақпараттық затбелгіні алып тастаңыз. Конфорканы оның үстінде затбелгі болған кезде қосуға тыйым салынады.

Егер затбелгі алынған соң конфоркада желімді қабат қалса, онда оны жою үшін конфорканы максималды қуатта ыдыссыз 5 минут ішінде қыздырып, бөлме температурасына дейін суыту қажет. Жанып кеткен желімнің қалдықтарын майлықпен алып тастау керек.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Плитаны электр желісіне алғаш қосқан кезде термореттегіш индикациясының сигналдық шамы жарқырауы мүмкін. Кейін қыздыру шкафын пайдаланған кезде сигналдық шамның жарқырауы тоқтайды.

4. ЖАЛҒАУ

■ Плита тек электрлік плиталарды орнатуға және қызмет көрсетуге құқылы мамандандырылған ұйымдар қызметкерлерімен жалғану керек.

■ Плитаны жалғау кезінде электрлік желі сипаттамаларының плитаның фирмалық тақтайшасында көрсетілген сипаттамаларға сәйкес келетіндігіне көз жеткізу керек.

■ Сақтандырғыштардың немесе автоматты ажыратқыштардың және сымдардың олар қамитын жүктемеге, және жаңадан орнатылатын плита тұтынатын жүктемеге төзетіндігін тексеру керек.

■ Плитаның электрлік қауіпсіздігіне тек қауіпсіздік бойынша әрекетті стандарттарға сәйкес орындалған тиімді жерге тұйықталу болған кезде кепілдік беріледі.



ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ! Жалғастырғыштарды, қосарланған немесе одан көп тармақталған розеткаларды, ұзартқыштарды пайдалану ұсынылмайды.

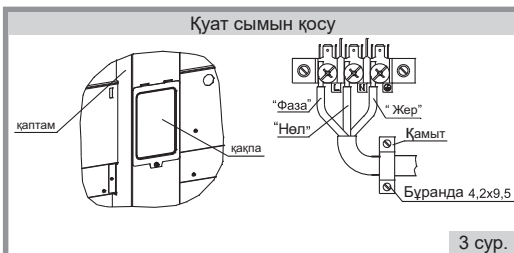
ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ! Плитаны орнына орнатқаннан кейін міндетті түрде қоректену сымның орналасуын тексеріңіз. Ол плитаның қыздырғыш бөліктері жанында орналаспау керек. Плита жұмыс жасаған кезде қыздыру шкафының артқы қабырғасы қатты қызады, сондықтан қоректену сымын қызу аймағынан тыс орналастырыңыз.

4.1. ҚОРЕКТЕНУ СЫМЫН ЖАЛҒАУ

■ Плита номиналды кернеуі 230 В және жиілігі 50 Гц болатын бір фазалы айнымалы тоқтың электр желісіне жалғанады. Розетка қол жетімділігі жеңіл жерде орналасу керек. Жұмыс орнына жеткізілген плита оны жаппау керек.

■ Егер плита қоректену сымсыз жеткізілсе, оған сым және ашалы қосылыс (айыр – розетка) таңдап алу керек. Сым халықаралық жіктелім бойынша H05 RR-F3G 2.5 мм² немесе H05 VV- F3G 2.5 мм² типті болу керек, ұзындығы 1,5 м аспау керек. Ашалы қосылыс кем дегенде 32 А тоғына есептелу керек.

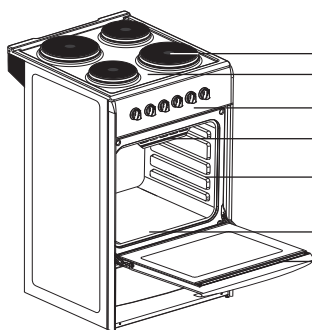
■ Қаптамада орналасқан үш жолақты желілік қалыпқа жалғау сызбаға сәйкес жүргізіледі: Кабель қамыт арқылы желілік қалып ішінде жақсылап бекітілуі керек, қамыт үстіне резеңке төлке орнатылады. Кабель плита мен қабырға арасында еркін орналасуы керек және қуыру шкафының желдеткіш саңылауынан тысқары тартылуы керек. Қосу электрлік қауіпсіздік нормаларына сәйкес болуы керек.



3 сур.

5. ҚҰРЫЛЫС

Төрт қыздырғыш пеш шойын плиталары бар



электрлік темірпеш
үстел

басқару тақтасы

ТЭҚ гриль

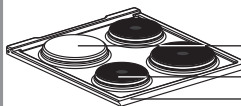
бағыттаушылар

қыздыру шкафы

духовка есігі

3 сур.

Үш шойын ыстық табақтары бар пештің үстелі



Үстелдің бітеуіші

электрлік темірпеш

үстел плитасы

4 сур.

6. СТИЛЬ

■ Плитаның сыртқы түрі, көрініс бөлшектерінің пішіндері, басқару тұтқаларының, есік тұтқаларының пішіндері, басқару тақтасының суреттері, есік шынылары латын әріптерімен белгіленетін плита стилімен айқындалады және фирмалық тақтайшада, кепілдік міндеттемелерінде көрсетіледі.

7. ТОЛЫМДЫЛЫҚ

Т/т №	Құрамдас бөліктер атауы	Саны	
1.	Электрлік плита	1	Барлық үлгілер
2.	Қыздыру шкафының торы	1	S стиль үлгілері
3.	Пайдалану бойынша нұсқаулық	1	
4.	Кепілдік міндеттемелері	1	
5.	Қаптама	1	Барлық үлгілер
6.	Майды жинауға арналған теген	1	

7.	Розетка	1	S4 стиль үлгілері
8.	Қысқа буынды шынжыр	1	S стиль үлгілері
9.	4,2x16 бұранда	1	
10.	Дюбель S8x40	1	S стиль үлгілері
11.	Жартылай сақиналы бұрандалы шеге	1	
12.	Қамыт	1	Қуат сымы жоқ үлгілер үшін
13.	4,2x9,5 бұранда	2	

8. СИПАТТАМАЛАР

8.1. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Климаттық орындалуы МЕСТ15150-69 және МЕСТ15543.1-89 бойынша УХЛ4.

■ Үстел темірпештерінің саны, дана.....	3 немесе 4
■ Қыздыру шкафының көлемі, л.....	50
■ Электрлік желі кернеуі, В.....	230
■ Қорғаныс санаты.....	I
■ Энергиялық тиімділік санаты.....	A
■ Өлшемдері (ені x тереңдігі x биіктігі), см.....	50x56x85
■ Салмағы, кг, аспайды.....	55

8.2. ПЛИТАНЫҢ ТҰТЫНЫЛАТЫН ЭЛЕКТРЛІК ҚУАТЫ

Т/т №	Параметрлер атауы	Қуаты, Вт	
		ЕМ331 404	ЕМ341 404
1.	Плитаның белгіленген қуаты	5500	7000
2.	Плитаның бір уақытта тұтынатын қуаты	5500	5500

8.3. ПАЙДАЛАНЫМДЫҚ СИПАТТАМАЛАР

■ Қыздыру шкафының табасында орналастырылатын өнімдердің жиынтық салмағы, аспайды, кг.....	3
■ Бір электрлік темірпешке орнатылатын ыдысқа салынған өнімдер салмағы, аспайды, кг.....	10

9. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

■ Осы нұсқаулықта барлық функцияларды және жайлылық элементтерінің сипаттамасы беріледі, олар плитаның басқару панелінде көрсетілуі мүмкін (5 сур.). Сіздің плита үшін жайлылық элементтерінің тізбесі осы нұсқаулық қаптамасындағы кестеде көрсетілген.

1. Термореттегішті басқару тұтқасы.
2. Қыздыру шкафының жұмыс режимдерінің ауыстырып қосқышының басқару тұтқасы.
3. Сигналдық шам
4. Электрлік темірпештер жұмыс режимдерінің ауыстырып қосқышының басқару тұтқасы.



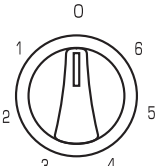
10. ҮСТЕЛДІҢ ЭЛЕКТРЛІК ТЕМІРПЕШТЕРІ

■ Плитаның жұмыс үстелінде электрлік темірпештер орнатылған, олардың қызу температурасы басқару панелінде орналасқан қуат ауыстырып қосқыштарымен реттеледі.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! EM331 404 плиталарын қоспағанда, барлық плиталар қыздыру шкафын қосу кезінде алдыңғы оң темірпешті автоматты түрде сөндіретін тосқауыл құрылғысымен қамтылған.

10.1. ЭЛЕКТРЛІК ТЕМІРПЕШТІҢ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

Үстелдің электрлік темірпештері қуатының ауыстырып қосқышы

Жайғасымдар белгіленген басқару тұтқасы	Тұтқа жайғасымы	Электрлік темірпештің жұмыс режимі	Жылулық өңдеу бойынша ұсыныстар
	0	Сөндірулі	-
	1-2	Температураны ұстау	Дайын тағамдар
	2-3	Баяу режимде өңдеу және жылыту	Көкөністік рагу, ботқалар, желе
	4	Орташа режимде өңдеу, әлсіз режимде қайнату	Макарон өнімдері, пісірілген картоп, сорпалар, тосап
	5	Белсенді режимде өңдеу	Эскалоптар, шабылған котлеттер, сорпалар, қуырылған картоп
	6	Қуатты режимде өңдеу. Сұйықтықты қайнайтын күйге жеткізу	Қой етінің котлеттері, қуырылған ет, уыздық, лангет, сүт қайнату

■ Плиталар үшін электрлік темірпештердің қосылуы сатылы ауыстырып қосқыштың басқару тұтқасын кез келген жаққа бұрап, оны талап етілетін режимге сәйкес келетін жайғасымға орнату арқылы жүргізіледі. Осы кезде қызыл сигналдық шам жанады.

Электрлік темірпештердің сөндірілуі ауыстырып қосқыштар тұтқаларын «0» жайғасымына орнату арқылы жүргізіледі.

■ Тағамның әзірленуін бірден максималды қуаттан «6» жайғасымынан бастау ұсынылады.

■ Қайнағаннан кейін, немесе сәл ертерек, электрлік темірпештерді минималды қуатқа «1-2» жайғасымына немесе орташа қуатқа «3-4» жайғасымына ауыстыру керек.

■ Тағамның әзірленуі аяқталғанша 5-10 минут бұрын ауыстырып қосқышты «0» жайғасымына орнату керек. Қыздырылған электрлік темірпеш жылуы тағамды соңына дейін пісіру үшін жеткілікті болады, ал Сіз осы кезде электр энергиясын айтарлықтай үнемдейсіз.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ыстық темірпештің кенет салқындауына жол бермеңіз. Оған төгілген салқын сұйықтықтан ол шытынап, істен шығуы мүмкін.

! ЕСКЕРТПЕ! Үстелдің темірпешінің жиектерінің күңгірттенуі өндірістік жарамсыздық болып табылмайды және плита жұмысына әсер етпейді.

■ Электрлік темірпештің тоттанбауы үшін, оған түбі дымқыл кәстрөлдер қоймаңыз және әркез үстелді жуғаннан кейін оны құрғатып сүртіңіз. Егер плита жұмысында үлкен үзіліс болса, электрлік темірпешті бірнеше тамшы өсімдік майға малынған қағаз майлықпен сүртіңіз.

11. ҚЫЗДЫРУ ШКАФЫ

■ Плиталардың барлық үлгілерінің қыздыру шкафы төменгі және жоғарғы қыздырғыштармен жабдықталған.

■ Қыздыру шкафы келесі керек-жарақтармен жабдықталуы мүмкін (7 б. қар.):

Майды жинауға арналған (эмальдан жасалған) төген ет тағамдарын дайындау кезінде шығатын сөл мен майды жинау үшін қызмет етеді. Қыздыру шкафының **торы** әр түрлі деңгейлерде табаны, түпқойманы және пісіруге арналған басқа қалыптарды орнатуға арналған сөре ретінде қолданылады.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қыздыру шкафының негізгі (төменгі) қыздырғышы қосылу болғанда қыздыру шкафының түбінде әр түрлі асүй ыдысын, табаны немесе түпқойманы қалдырмаңыз. Бұл қыздыру шкафының эмаль жабынының жарылуына (ыдырауына) және оны тазалау кезіндегі ықтимал жарақаттарға алып келуі мүмкін.

11.1. ҚЫЗДЫРУ ШКАФЫНЫҢ ТЕМПЕРАТУРАСЫН БАСҚАРУ ЖӘНЕ ОРНАТУ:

■ Қыздыру шкафын басқару қыздыру шкафының ТЭҚ қосатын және сөндіретін режимдер

ауыстырып қосқышымен жүзеге асырылады.

■ Қыздыру шкафында жұмыс температурасының орнатылуы қажетті температураны ұстап тұратын термореттегішті қолданумен қамтамасыз етіледі. Температура шамалары басқару панелінде көрсетілген. Басқару панелінде көрсетілген температуралар жуық шамалар болып табылады және $\pm 15^{\circ}\text{C}$ шектерінде өзгеріп отыруы мүмкін.

11.2. ҚЫЗДЫРУ ШКАФЫНЫҢ ҰҚТИМАЛ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ БЕЛГІЛЕР

Режимдердің белгіленуі	Режимдер	Жылулық өңдеу бойынша ұсыныстар
	Төменгі жылыту	Тағамның төменгі бөлігін қыздыру қажет болатын шикі салмасы бар ұзақ уақыт пісіруге және пісіруге жарамды
	Жоғарғы жылыту	Жібітуге, алтын қыртыс беруге, дайын тағамдарды қыздыруға, грильде көкөністерді пісіруге жарамды
	Әмбебап режим	Екі қыздыру көзі қосылды, бұл ыдысты екі жағынан біркелкі пісіруге мүмкіндік береді. Дәстүрлі тағамдарға жарамды
	«Жұмсақ» режимі	Әмбебап режимге негізделген, бірақ ең төменгі температураларды пайдаланады. Балықты, көкөністерді пісіруге және дайын тағамдарды қыздыруға қолайлы

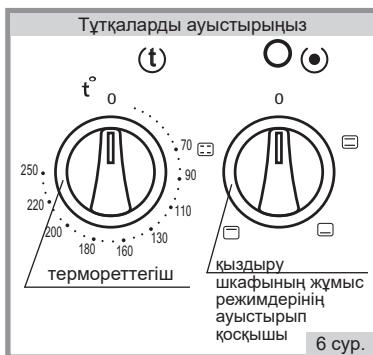
Қыздыру шкафы жұмысқа келесі реттілікте қосылады:

■ Ауыстырып қосқыш тұтқасын (6 сур.) кез келген жаққа бұрап және оны қажетті таңбаға орнатып, тұтқамен Сізге қажетті қыздыру шкафының жұмыс режимін орнату. Осы кезде қызыл сигналдық шам жанады, бұл қыздыру шкафының жұмысқа дайын екендігін білдіреді, бірақ қыздырғыштар осы кезде жұмыс жасамайды

■ Қыздырғыш элементтерді қосу үшін термореттегіш тұтқасын сағат тілі бойынша бұрап, тандалған температуралық режимді орнату керек

■ Белгіленген температураға жеткен кезде термореттегіш қыздырғыш элементтерді және істік жетегін сөндіреді. Осындай режим қыздыру шкафындағы температура белгіленген шекке дейін төмендегенше сақталады. Осыдан кейін термореттегіш автоматты түрде қыздырғыш элементтерді қосады және қайта қыздыру шкафын белгіленген температураға дейін қыздырады.

■ Қыздыру шкафын сөндіру үшін термореттегіш тұтқасын, сағат тіліне қарсы бұрап, «0» жайғасымына орнату, осы кезде сары сигналдық шам сөнеді. Жұмыс режимін таңдау тұтқасын да, кез келген жаққа бұрап, «0» жайғасымына орнату керек.



! **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Тағамды қыздырылған қыздыру шкафына салған және шығарған кезде, қыздырғыштармен (ТЭҚ) жанасуға жол бермеу үшін абай болыңыз.
! Қыздырылған электрлік шкаф есігін басқару тұтқаларының шамадан тыс қызуының алдын алу үшін 3 минуттан астам ашық күйінде қалдырмаған жөн.
! Төменгі қыздырғышты қосқан кезде қыздыру шкафының түбіне ыдыс орнатуға және алюминий жұқалтырды қоюға тыйым салынады. Бұл қыздыру шкафының ішінде температураның үйлестірілуінің бұзылуы нәтижесінде эмаль жабынының зақымдануына және тағамның күйіп қалуына алып келуі мүмкін.

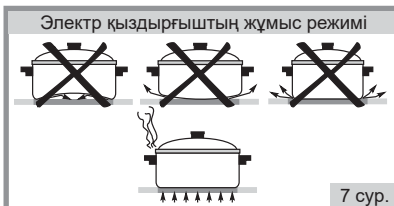
12. ҰСЫНЫСТАР

Пісіру бойынша егжей-тегжейлі кеңестер www.darina.su сайтында берілген.

12.1. ҮСТЕЛДІҢ ЭЛЕКТРЛІК ТЕМІРПЕШТЕРІН ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША

! **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Жылу шығындарын қысқарту үшін ыдыс өлшемдері электрлік темірпештер диаметрімен сәйкес келуі керек (7 сур.). Түбі тегіс ыдысты пайдаланыңыз – бұл электр энергиясын айтарлықтай үнемдейді. Қақпағы бар ыдысты пайдаланыңыз – бұл әзірлеу уақытын айтарлықтай қысқартады.

■ Электрлік ысытқышты алғаш пайдаланбас бұрын, ыдыс-аяқты 60 минутқа орнатпай, электрлік ысыту табақшасын жылыту керек. сақтауға арналған материалдарды алып тастау және қыздыру элементтерінен ылғалдың булануы үшін, ең алдымен, электрлік жылытқышты минималды қуатқа орнатқанда, оны сақтау және тасымалдау кезінде жинақталған болуы мүмкін. Бұл жағдайда, бөлме олардың күйіп кеткенін сезінуі мүмкін. Терезені ашып, бөлмені желдетіңіз.



■ Электрлік темірпештің жабынына жұмыс қасиеттерін беру үшін алғаш қосқан кезде темірпешті ыдысыз максималды қуатта 5 минут бойы қыздырып, бөлме температурасына дейін салқындатыңыз.

■ Сұйықтықты қайнау күйіне жеткізіп, қақпақты алып тастауға немесе жылжытуға мәжбүрлемейтін минималды режимді орнатыңыз. Түбі қалың ыдысты пайдалануды ұсынамыз.

12.2. ҚЫЗДЫРУ ШКАФЫН ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША

■ Алғаш пайдалану алдында келесі тармақтарды орындау керек:

- қыздыру шкафын және керек-жарақтардың барлық жинағын (таба, түпқойма және тор) жылы сабынды ерітіндімен жуу керек, кейін таза күйге дейін сүртіп, кептіру керек.

- консервациялық материалдарды тазарту үшін және бұйымды сақтау және тасымалдау кезінде жиналуы мүмкін ылғалды қыздырғыш элементтерден буландыру үшін, қыздырғыштар толық қуатпен жұмыс жасаған кезде, бос қыздыру шкафын 30 минут бойы жылыту керек. Осы кезде бөлмеде олардың жануынан иіс пайда болуы мүмкін. Желкөзді ашып, бөлмені желдетіңіз.

■ Әзірлеу барысында табаның тордың ортасында орнатылғандығын, артқы немесе бүйірлік қабырғаларға тірелмейтіндігін қадағалаңыз. Қыздыру шкафынан барлық артық заттарды (табалар, кәстрөлдер, пісіруге арналған қалыптар және т.б.) алып тастаңыз. Осы ереженің сақталмауы жылу ағындары айналымының бұзылуына алып келуі және пісірмені бүлдіруі мүмкін.

■ Егер рецептіде айрықша нұсқаулар болмаса, онда әзірленетін тағам қыздыру шкафына орнатылғанға дейін оны пісіру температурасында 10 минут бойы жылыту керек.

■ Өдетте қыздыру шкафында пісіру үшін (180...220)°C шектеріндегі температура пайдаланылады.

13. ПЛИТАҒА КҮТІМ ЖАСАУ

! **ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ!** Жуу алдында, плитаны міндетті түрде электр желісінен сөндіріңіз.

13.1. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕР:

■ Плитаны таза күйінде сақтаңыз. Бұл тағамды дәмді қылып, әзірлеу үрдісі Сізге ләззат сыйлайды, ал плита ұзақ уақыт қызмет етеді.

■ Бумен тазалауды пайдалануға болмайды.

Тазарту кезінде келесі құралдарды пайдалануға болмайды:

■ Абразивті материалдар (қатты ұсақ кеуекті заттектер).

■ Плита бетін қайтарымсыз зақымдауы мүмкін, құм, сода, қышқыл және басқа агрессиялық компоненттер құрамына кіретін тазартқыш құралдар.

■ Дақтарды кетіру үшін қатты ысқыштар, металл жөкелер немесе пышақ және басқа қатты заттар.

Тазарту үшін келесі құралдарды пайдалануды ұсынамыз:

- Жұмсақ мата, микрофибрадан жасалған жұмсақ майлықтар.
- Жоғарыда аталған заттектер құрамына кірмейтін, арнайы жуу құралдары, ыдысқа арналған сұйық жуу құралдары.

Пайдалы кеңестер:

- Төзімді және ескі қатайған дақтарды алдын ала сулап, осыдан кейін құрғақ майлықпен сүрту керек.
- Майды арнайы құралдың шамалы мөлшері қосылған жылы су көмегімен жууға болады.
- Жанарғыларды тазарту немесе плита үстелін жуу үшін, жанарғыларды шешуге болады.
- Ластанған және дымқыл разрядтағыштар жұмыс жасамауы мүмкін. Үстелді және керамикалық разрядтағыштарды тазарту кезінде абай болыңыз. Сыңған разрядтағыш жөнделмейді, оны ауыстыру керек.
- Духовканы пайдаланғаннан кейін оны жуу құралы қосылған жылы сумен жуып, таза болғанша сүртіп, кептіру керек. Май тазалауға арналған арнайы аэрозольді құралды пайдалануға болады.
- Қыздыру шкафын ол жылы болғанда жуу айтарлықтай жеңілрек. Жабысқан дақтарды дымқыл шүберекпен сулап, тазартқыш құрал көмегімен тазалау керек.

13.2. ЭМАЛЬ ЖАБЫНЫ БАР БӨЛШЕКТЕРГЕ ЖӘНЕ СЫРЛАНҒАН БӨЛШЕКТЕРГЕ КҮТІМ ЖАСАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ:

- Плита үстелі мен пештің іші силикат эмальмен жабылған. «Silver» түсті тақталардан басқа басқару панелі силикат эмальмен қапталған. Плиталардың қалған бөлшектері мен «Silver» түсті плиталардағы басқару панелі боялған.
- Тазартқыш құралдарды пайдалану алдында жабын төзімділігін жасырын жерде шағын бөлікте тексеру керек.
- Эмаль жабынымен қапталған бөлшектерді тазарту кезінде сырланған беттерге арналған құралдың сырмен қапталған бөлшектерге түспейтіндігін қадағалаңыз.
- Сырланған беттердің тазартқыш құралдарға қатысты төзімділігі, эмаль жабындарына қарағанда, төменірек, сондықтан жабынның қайтарымсыз зардаптармен зақымдалуының алдын алу үшін, сырланған беттерді жуу үшін құрамына еріткіштер, абразивті материалдар және сілтілер >5% қосылған жуу және тазарту құралдарын пайдаланбаңыз. Тазартуды аяқтар кезде бетті таза сумен жуып, жұмсақ матамен немесе арнайы майлықпен құрғатып сүртіңіз.
- Тазартуды жеңілдету үшін Сіз қыздыру шкафының есігін алып тастай аласыз.



ЕСКЕРТУ! Қыздыру шкафын жуған кезде, абай болыңыз – резеңке тығыздағышты зақымдап алмаңыз.

! Қыздыру шкафы есігінің шынысын тазарту үшін қатты абразивті тазартқыштарды немесе қатты металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар бетті сырып кетуі мүмкін, ол нәтижесінде сынып кетуі мүмкін.

14. ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

- Плитаны тасымалдау және сақтау зауыттық қаптамада, тік қалыпта, биіктік бойынша үш қабатан аспайтындай жүзеге асырылу керек.
- Көлік және қоймалар плиталардың атмосфералық жауын-шашынға және механикалық зақымдануларға қарсы қорғанысты қамтамасыз ету керек.
- Плита табиғи желдетілетін орынжайларда минус 50 °С бастап плюс 40 °С дейінгі ауа температурасында, 75% аспайтын салыстырмалы ылғалдықта, ауада плита материалдарына зиянды әсер тигізетін қышқылды және басқа булар болмаған кезде сақталу керек.

15. КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

- Көлік орамында қолданылатын материалдар экологиялық таза. Ораманың ағаш бөлігі қайта өңделеді, көбіктендірілген полистирол қатты тұрмыстық қатты қалдықтар ретінде жойылады және қоқыспен бірге тұрмыстық қалдықтармен бірге орналастырылады. Қаптаманың барлық қалған бөліктері қолданыстағы экологиялық заңнамаға және қалдықтарды жою ережелеріне сәйкес қайта өңделуге жатады. Қайта өңдеуге оралған орауды үнемдеуге және қалдықтарды қысқартуға әкелетінін есте сақтаңыз.
- Егер Сіз ескі плитаны ауыстырғыңыз келсе, оны мамандандырылған ұйымға тапсыру керек.
- Егер плита қоқыс жинайтын жерге жөнелтілсе, оны барынша қауіпсіз қылу үшін қамданыңыз. Осы мақсатта шүмектерді шешіп және духовка есігінің шыныларын жеке кәдеге жаратып, қоректену сымын кесіп, істік қозғалтқышын шешіп, оны істен шығару керек.

16. ЗАУЫТ ДЕРЕКТЕМЕЛЕРІ

«ГАЗПРОМ ТҰРМЫШТЫҚ ЖҮЙЕЛЕР» АҚ

Ресей, 195027, Санкт-Петербург, Металлистов даңғылы, 7, А әрпі, 212 кабинет.

Өнімді өндіру бойынша қызмет орнының мекенжайы:

«ГАЗПРОМ ТҰРМЫШТЫҚ ЖҮЙЕЛЕР» АҚ ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛЫ

Ресей, 617762, Пермь облысы, Чайковский қалалық округі, Чайковский, Сутозово территориясы, 1 ғимарат.

Пошталық мекен-жайы: Ресей, 617762, Пермь өңірі, Чайковский қ., Советская көш., 45, а/ж 402

Тел. сервис қызметі: (34241) 7-28-88,

Тегін жедел желі: 8-800-775-80-78

E-mail: service@darina.su

Плиталардың жайлылық элементтерімен жабдықталуы оның үлгісіне сәйкес келеді. Плита құрылымы үнемі жетілдіріледі, сондықтан өндіруші өзіне осы нұсқаулыққа өзгерістер енгізусіз құрылымға өзгерістер енгізу құқығын қалдырады.

Т/т №	Плиталардың жайлылық элементтері	Плиталар үлгілері			
		EM341 404	EM341 404	EM331 404	EM331 404
1.	Стилі	S	S4	S	S4
2.	Шойын темірпештер, дана Ø 145 - N=1 кВт Ø 180 - N=1.5 кВт	2 2	2 2	2 1	2 1
3.	Қыздыру шкафының қыздырғыштары: Төменгі ТЭҚ - 1,2 кВт Жоғарғы ТЭҚ - 0,8 кВт	+	+	+	+
4.	Қыздыру шкафы жұмысы режим ауыстырып қосқышы: 4 - жайғасымды 5 - жайғасымды	- +	- +	+ -	+ -
5.	Темірпештердің жұмыс режимдерінің сатылы ауыстырып қосқышы	+	+	+	+
6.	Термореттегіш	+	+	+	+
7.	Жерге тұйықтау	+	+	+	+
8.	Дизайн	-	Classic	-	Classic

Плиталар стилі:

S - плитаның оңайлатылған элементтері бар классикалық стиль

S4 - плитаның оңайлатылған элементтері бар классикалық стиль

Сіздің плитаның орындалу нұсқасы «Қабылдау туралы куәлік» бөліміндегі көпілдік міндеттемелерінде көрсетілген.

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 электроплиты	Модели плит			
		EM341 404	EM341 404	EM331 404	EM331 404
1.	Стиль	S	S4	S	S4
2.	Электроконфорки чугунные, шт. Ø 145 - N=1 кВт Ø 180 - N=1.5 кВт	2 2	2 2	2 1	2 1
3.	Нагреватели жарочного шкафа: ТЭН - нижний - 1,2 кВт ТЭН - верхний - 0,8 кВт	+ +	+ +	+ +	+ +
4.	Переключатель режимов работы жарочного шкафа: - 4 - позиционный - 5 - позиционный	- +	- +	+ -	+ -
5.	Переключатель режимов работы конфорок	+	+	+	+
6.	Терморегулятор	+	+	+	+
7.	Заземление	+	+	+	+
8.	Дизайн	-	Classic	-	Classic

Стиль плит:

S - Стиль классический с конструкцией эконома класса

S4 - Стиль классический с конструкцией эконома класса

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