

DARINATM

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
KZ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

ПЛИТА

бытовая

ECI

типті

ИНДУКЦИЯЛЫҚ

ИНДУКЦИОННАЯ

тип

ECI

тұрмыстық

ПЛИТА

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

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

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



EAC



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 "Тазпром бытовые системы"

СОДЕРЖАНИЕ / МАЗМҰНЫ

№ п/п	Наименование	RU	KZ
1.	Важные рекомендации / Маңызды ұсыныстар	1	14
2.	Требования безопасности / Қауіпсіздік талаптары	1	14
3.	Установка / Орнату	2	15
4.	Подключение / Жалғау	3	16
5.	Устройство / Құрылыс	4	17
6.	Стиль / Стиль	4	17
7.	Комплектность / Толымдылық	4	17
8.	Характеристики / Сипаттамалар	4	17
9.	Панель управления / Басқару панелі	5	18
10.	Конфорка стола / Үстел оттығы	5	18
11.	Рекомендации по выбору посуды	8	21
12.	Жарочный шкаф / Қуыру шкафы	8	21
13.	Таймер электронный / Электронды таймер	10	23
14.	Хозяйственный отсек / Шаруашылық бөлімі	10	23
15.	Рекомендации / Ұсыныстар	10	23
16.	Уход за плитой / Плитаға күтім жасау	11	24
17.	Замена лампы / Шамды ауыстыру	12	26
18.	Если что-то не так... / Егер мәселе пайда болса...	13	26
19.	Транспортирование и хранение / Тасымалдау және сақтау	13	27
20.	Утилизация / Көдеге жарату	13	27
21.	Реквизиты завода / Зауыт деректемелері	13	27
	Оснащенность моделей плит / Плита үлгілерінің жабдықталуы	обложка	қаптама

RU

Плита индукционная бытовая тип ECI соответствует требованиям ТУ27.51.28.130-026-53500398-2022, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

KZ

ECI типті тұрмыстық индукциялық плита ТШ27.51.28.130-026-53500398-2022, 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, оснащённость соответствует 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 приемке».

- 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.**

! **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.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- !** **Внимание! Категорически запрещено работать с индукционной плитой людям, пользующимся кардиостимулятором.**

- 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, подключённые к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону нагрева.
- Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.
- При использовании прибор сильно нагревается, опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.

! **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 плиты 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! Если поверхность стеклокерамического стола треснула, - отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током. Немедленно обращайтесь в ремонтную службу. Замену плиты должны производить работники сервисной службы.

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

! Работать с плитой персоналу с кардиостимулятором сердца и другими устройствами (слуховые аппараты, имплантированные дозаторы инсулина и пр.), на чью работу может повлиять электромагнитное излучение плиты.

! Тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.

! Включать в электрическую сеть сырыми руками.

! Использовать, если поврежден сетевой шнур или вилка не подходит к розетке.

! Менять детали и ремонтировать плиту самостоятельно.

! Использовать плиту вблизи огня или во влажных местах.

! Нагревать посуду пустой и перегревать ее.

! Использовать посуду с выпуклым дном или на ножках.

! Класть на рабочую поверхность плиты такие металлические предметы, как кухонные принадлежности, столовые приборы и т.д., так как они могут нагреться.

! Класть лист бумаги между поверхностью плиты и посудой, бумага может загореться.

! Использовать пароочиститель.

! Помещать на рабочую поверхность плиты алюминиевую фольгу или пластмассовую посуду.

! Блокировать вентиляцию.

! Использовать плиту в качестве разделочной доски.

! Прикасаться к верхней панели сразу после выключения плиты.

! Подсоединять плиту через удлинитель.

! Работать без заземления.

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.

■ Перед эксплуатацией установите плиту горизонтально (рис.1). Если ваша плита оснащена регулируемыми опорами необходимо:

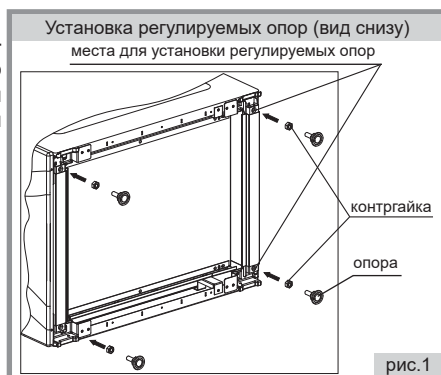
1. Положить плиту на пол, на одну из боковых сторон.

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. Заворачивая или выворачивая опоры, окончательно подрегулировать высоту плиты по отношению к столешнице кухонной мебели и обеспечить устойчивость плиты (качание плиты не допускается).



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, двояных и более розеток, удлинителей.

! ПОМНИТЕ! После установки плиты на место обязательно проверьте положение шнура питания. Он не должен располагаться рядом с нагревающимися частями плиты. Во время работы плиты задняя стенка жарочного шкафа сильно нагревается, поэтому располагайте шнур питания вне зоны нагрева.

! ВНИМАНИЕ! При первоначальном подключении плиты к электросети возможно подсвечивание сигнальной лампочки индикации терморегулятора. При дальнейшем использовании жарочного шкафа подсвечивание сигнальной лампочки исчезает.

4.1. ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

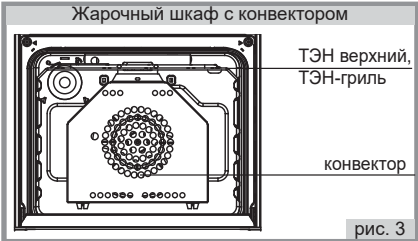
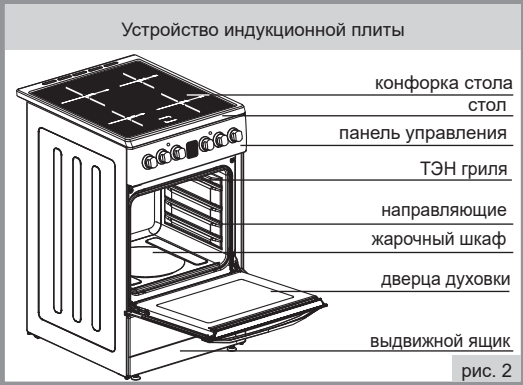
- Плита подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.

5. УСТРОЙСТВО

Плиты всех модификаций оборудованы нижним и верхним нагревателями, в жарочном шкафу размещаются поддоны и решетка.

В зависимости от модификации плита может дополнительно комплектоваться освещением, нагревателем гриля, конвектором, вертелом, таймером.

Для устранения перегрева электронных компонентов верха плиты при работе в конструкции предусмотрено наличие принудительного охлаждения.



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
1.	Плита индукционная	1
2.	Решётка жарочного шкафа	1
3.	Руководство по эксплуатации	1
4.	Гарантийные обязательства	1
5.	Упаковка	1
6.	Комплект регулируемых опор: - опора - контргайка	4 4
7.	Поддон для сбора жира	2
8.	Инструкция по эксплуатации таймера	1

8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

8.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

■ Число конфорок стола, шт	4
■ Объем жарочного шкафа, л	50
■ Напряжение электросети, В	230
■ Класс защиты	I
■ Класс энергоэффективности	A
■ Габариты (ширина x глубина x высота), см	50x60x85
■ Масса, не более, кг	42

8.2. ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ПЛИТЫ

№ п/п	Перечисление параметров	Мощность, Вт
		ECI241 616
1.	Установленная мощность плиты	10300
2.	Единовременная потребляемая мощность плиты	6800

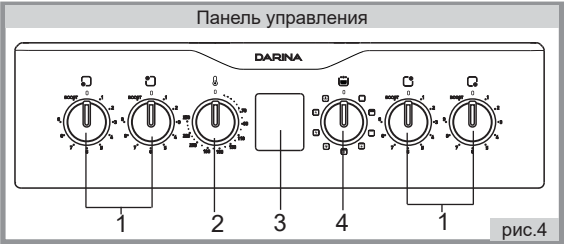
8.3. ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Минимальный диаметр дна используемой посуды, мм.....120
- Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке жарочного шкафа, не более, кг.....3
- Суммарный вес продуктов, располагаемых на противне жарочного шкафа, не более, кг.....3
- Суммарный вес продуктов, располагаемых на вертеле, не более, кг.....2
- Вес продуктов с посудой, устанавливаемых на одну электроконфорку, не более, кг.....10
- Конструкция направляющих обеспечивает устойчивость, выдвинутых из духовки не менее чем на половину решетки с противнем или поддона с противнем при их равномерном нагружении массой, не более 3 кг.

9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

■ На рисунке панели управления (рис.4) 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. Переключатель мощности конфорок
- 2. Рукоятка управления терморегулятора.
- 3. Табло электронного таймера.
- 4. Рукоятка управления переключателя режимов работы жарочного шкафа.



10. КОНФОРКИ СТОЛА

ВНИМАНИЕ! Плиты оснащены алгоритмом автоматического ограничения уровня мощности конфорок при их одновременном использовании.
■ При включении любых трех конфорок на максимальную мощность четвертая конфорка не включится.

10.1. ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ КОНФОРОК

Переключатель мощности конфорок стола

Ручка управления с обозначением положений	Положение ручки	Режим работы конфорки	Рекомендации по тепловой обработке
	0	Выключено	-
	1-3	Поддержание температуры	Готовые блюда
	4-5	Обработка в медленном режиме и подогрев	Овощное рагу, каши, желе
	6-7	Обработка в среднем режиме, кипячение в слабом режиме	Макаронные изделия, вареный картофель, супы, варенье
	8	Обработка в интенсивном режиме	Эскалопы, рубленые котлеты, супы, жареный картофель
	9	Обработка в мощном режиме. Доводка жидкостей до кипения	Бараньи котлеты, жареное мясо, яичница, лангет, кипячение молока
	Boost	Ускоренный нагрев	Кипячение воды, супы, пельмени

! **Внимание! Следите за тем, чтобы стеклокерамической поверхности плиты была сухой. Устанавливайте посуду только на сухую поверхность.**

■ **Без наличия на плите посуды, либо при наличии на ней посуды не предназначенной для индукционной плиты, конфорка не будет включаться. При этом на индикаторе высвечивается символ «U», сопровождающийся звуковым сигналом.**

■ **Перед первым включением проверьте положение рукояток управления конфорками. Рукоятки управления должны быть установлены в положение «0».**

■ **Для включения конфорки необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму, вращая ее по часовой стрелке, при этом прибор издает звуковой сигнал. При этом на индикаторе выбранной варочной зоны высвечивается символ, выбранного уровня мощности.**

■ **Выключение конфорки производится установкой ручек переключателей в положение «0», при этом прибор издает звуковой сигнал.**

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

■ **После закипания необходимо переключить конфорки на минимальную мощность в положение «1» - «3» или на среднюю мощность в положение «4» - «6».**

■ **При интенсивном использовании всех конфорки и ТЭНов духовки возможно снижение мощности на конфорках из-за перегрева. В этом случае необходимо дать остыть конфоркам или не использовать конфорки на полной мощности.**

■ **При долгой работе конфорки происходит автоматическое снижение мощности конфорки и по истечении 2 часов работы конфорка отключится.**

■ **Каждая конфорка оснащена вентилятором охлаждения. После отключения конфорки вентилятор продолжает работать в течение 2 минут.**

! **ВНИМАНИЕ! Не допускайте резкого охлаждения горячей стеклокерамической поверхности. От пролитой на нее холодной жидкости она может потрескаться и выйти из строя.**

Внимание! После использования отключите конфорку и не надейтесь на датчик посуды.

10.2. МОЩНОСТИ КОНФРОК

Положение	Мощность, Вт Ø 190	Мощность, Вт Ø 160
Booster «P»	2000	1800
9	1800	1500
8	1700	1350
7	1600	1250
6	1400	1150
5	1200	1000
4	1000	800
3	800	600
2	500	400
1	200	200

Примечание: Значения мощности справедливы при использовании посуды с диаметром дна равным диаметру конфорки

10.3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТИ КОНФОРКИ

■ Конфорки могут работать в режиме увеличенной мощности - «BOOSTER». Одновременное использование на всех конфорках режима «BOOSTER» исключается. Режим «BOOSTER» можно одновременно использовать только на 2 конфорках, любой правой и любой левой. Без использования режима «BOOSTER» все конфорки можно включать одновременно, при этом уровень мощности будет не более положения «7».

■ Для включения режима «BOOSTER» на электроконфорке необходимо ручку переключателя установить в положение «Boost», вращая ее против часовой стрелки из положения «0», при этом на индикаторе высвечивается «Р». Зона нагрева в режиме «BOOSTER» будет работать в течение 5 минут, затем конфорка автоматически перейдет в режим простого нагрева в положении «9» и на индикаторе высветится «9». При необходимости изменить уровень мощности на конфорке необходимо перевести ручку управления на нужный режим.

10.4. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

- Конфорки оборудованы ограничителем времени работы.
- При отсутствии изменений в режиме работы конфорки происходит автоматическое отключение конфорки по истечении определенного времени (см. табл.)

Положение	Максимальная продолжительность работы без изменений в часах
1	2
2	2
3	2
4	2
5	2
6	2
7	2
8	2
9	2

10.5. ТАБЛИЦА СИГНАЛОВ

Характеристика сигнала	Сигнал на дисплее
Функция «BOOSTER»	«Р»
Нагрето при выключенных электроконфорках	«Н»

10.6. СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЙ СТОЛ

- Поверхность стола представляет собой стеклокерамическую пластину, с внутренней стороны которой расположены индукционные катушки различной мощности.
- Большая термостойкость стеклокерамики позволяет сразу переставлять приготовленное горячее блюдо на холодное место на столе.



ВНИМАНИЕ! Во избежании перегрева и разрушения стеклокерамического стола используйте посуду с ровным дном и размером соответствующим диаметру зоны нагрева. Не рекомендуется использовать посуду с изогнутым дном и диаметром посуды меньше диаметра зоны нагрева. Не рекомендуется устанавливать посуду со смещением относительно зоны нагрева (рис.6).

- На столе имеется цифровая индикация, указывающая уровень мощности конфорок, «Н» - горячая конфорка, «U» - ошибка, «Р» - режим «BOOSTER». После отключения конфорки индикация гаснет через 1 минуту.
- Рабочая зона выключенных конфорок некоторое время остается горячей, поэтому на дисплеех состояния конфорок после выключения высвечивается буква «Н» (нагрето) до остывания зон нагрева до безопасных температур.



Внимание! При отсутствии напряжения в электросети индикатор остаточного нагрева не светится.

- Не прикасайтесь к зоне нагрева электроконфорки до полного остывания и не ставьте на нее предметы, которые могут расплавиться или повредиться.



Помните! Зона нагрева после отключения остается горячей в течение получаса.

- При повреждении стола (трещины или сколы) стол необходимо заменить.
- Не используйте стол в качестве разделочной доски.
- Перед первым включением стол нужно помыть мыльным раствором и протереть насухо. В начале работы может чувствоваться легкий запах уплотнительной резины, который быстро проходит.

11. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

- При работе с плитой необходимо использовать посуду с плоским дном, из стали, чугуна, эмалированной стали, нержавеющей стали с ферромагнитными свойствами или посуду специально предназначенную для индукционных плит.
- Посуда, предназначенная для индукционных плит, имеет маркировку «INDUCTION» или знак пригодности .
- Приемлемо применение эмалированной посуды.
- Нельзя использовать посуду со скругленным дном, из жаростойкого стекла, керамики, меди, алюминия, нержавеющей стали без ферромагнитных свойств.
- Не рекомендуется использовать посуду с рисунком на дне, а также посуду с маркой производителя в центре, так как обычно в этом месте производитель посуды делает углубление, что негативно влияет на чувствительность датчиков в центре конфорки.
- Не рекомендуется использовать посуду из слишком тонкого материала, так как она может деформироваться.
- Минимальные размеры применяемой посуды указаны в разделе «Характеристики».

12. ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

- Жарочный шкаф всех моделей плит оборудован нижним и верхним нагревателями, в зависимости от модели плиты жарочный шкаф может дополнительно комплектоваться освещением, нагревателем гриля, электрическим конвектором, кольцевым ТЭНом.
- Жарочный шкаф может быть снабжен следующими принадлежностями (см.разд.7):

Противень для выпечки (алюминиевый) предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.;

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.



ВНИМАНИЕ! 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.

12.1. 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.5). Значения температур указаны на панели управления и являются ориентировочными, могут колебаться в пределах ±15°C.
- Установку рабочей температуры в жарочном шкафу в режимах с грилем необходимо проводить поворотом ручки управления терморегулятора в положения:
 - не выше «180°C» в режиме гриля совместно с конвектором;
 - не выше «200°C» в режиме гриля (без конвектора).

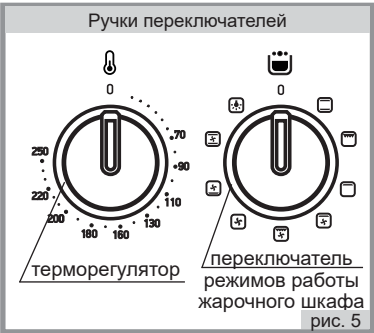
ВНИМАНИЕ! Для плит с электронным таймером перед включением нагревателей жарочного шкафа задействуйте таймер, установив текущее время (см. раздел «Таймер электронный»).

12.2. ВОЗМОЖНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА И ИХ СИМВОЛЫ

Условное 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
	Гриль	Позволяет приготовить гриль блюда с золотистой корочкой, сохраняя сочность
	Турбо-гриль	Совмещает гриль и конвекцию для сохранения сочности блюда с хрустящей корочкой. Подходит для приготовления сухофруктов
	Размораживание	Подходит для быстрого и безопасного размораживания продуктов
	Нижний нагрев с конвекцией	Сочетает нижний нагрев и конвекцию, позволяя достичь равномерной прожарки блюда. Подходит для приготовления пиццы, пирогов и печенья
	3D режим	Совмещает универсальный режим и конвекцию, обеспечивая равномерное распределение тепла и циркуляцию воздуха. Подходит для запекания мяса, птицы, рыбы и выпечки
	3D с верхним нагревом	Подходит для выпечки верхних слоев тортов, пирогов и пирожных, а также для запекания блюд в формах (жульен, запеканка, суфле), сушки зелени, фруктов, овощей и грибов
	Освещение	Встроенная подсветка для наблюдения за состоянием духовки и процессом приготовления

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 лампочка в жарочном шкафу, 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 достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы. Как только температура в жарочном шкафу снизится до определенного предела 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, лампочка в жарочном шкафу при этом должна погаснуть.
- Для включения конвектора необходимо установить рукоятку переключателя режимов на символ «↺».



13. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ

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

14. ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ОТСЕК

- ВНИМАНИЕ!** При использовании хоз. отсека, уложенные в него принадлежности не должны касаться корпуса термоизоляции пола.

15. РЕКОМЕНДАЦИИ

15.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОКОНФОРК СТОЛА

- [illegible]

15.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Перед первым использованием необходимо:

- жарочный шкаф и весь комплект принадлежностей (противень, 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 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.

■ 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.

16. УХОД ЗА ПЛИТОЙ



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

16.1. 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.

16.2. ПРАВИЛА УХОДА ЗА ДЕТАЛЯМИ С ЭМАЛЕВЫМ ПОКРЫТИЕМ И ОКРАШЕННЫМИ ДЕТАЛЯМИ:

■ Стол плиты 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, в том числе ручки управления, 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% (нитрит натрия, "Антижир"), во избежание повреждения покрытия с

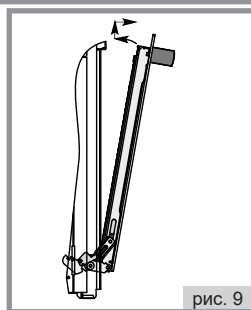
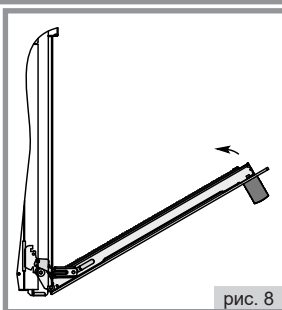
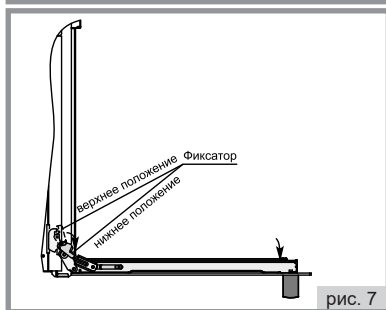
необратимыми последствиями. По окончании вымойте поверхность чистой водой и протрите насухо мягкой тканью или специальной салфеткой.

16.3. УХОД ЗА ДВЕРЦЕЙ ЖАРОЧНОГО ШКАФА.

16.3.1. Для снятия дверцы жарочного шкафа необходимо:

1. Полностью открыть дверцу;
2. Повернуть фиксатор шарнира в крайнее нижнее положение см. рис. 7;
3. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока фиксатор не зафиксирует шарнир, см. рис. 8;
4. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров, см. рис.9;
5. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках жарочного электрошкафа;
6. Снять дверцу.
7. Установку дверцы производить в обратной последовательности, фиксатор поднять до упора вверх.

Снятие дверцы духовки



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Когда моете жарочный шкаф, будьте аккуратны — не повредите резиновое уплотнение.

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

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

16.3.2. 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.

17. ЗАМЕНА ЛАМПЫ



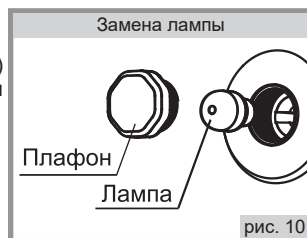
ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что плита выключена, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

Для замены лампы необходимо:

1. Открутить защитный стеклянный плафон;
2. Вывинтить сгоревшую лампу;
3. Вкрутить новую лампу*;

4. Закрутить защитный плафон обратно.

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



18. ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не работает все электрооборудование	- плита не подключена к сети; - обрыв шнура	-*подключить плиту; -*заменить шнур питания
2. Не горит лампа подсветки жарочного шкафа	- перегорела лампа; - повреждена проводка	- заменить лампу; -*заменить проводку
3. Не нагревается конфорка	- повреждена электроконфорка; - поврежден переключатель; - повреждена проводка	-* заменить конфорку; -* заменить переключатель; -* заменить проводку
4. Не нагреваются нагреватели жарочного шкафа	- повреждены электронагреватели; - повреждены переключатели или терморегулятор; - повреждена проводка	-* заменить вышедший из строя электронагреватель; -* заменить переключатели или терморегулятор; -* заменить проводку

* - работы выполняются сервисной службой.

19. 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 плюс 5 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 96%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.

20. 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.

21. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»

Россия, 617762, Пермский край, Чайковский г.о., г. Чайковский, территория «Сутузово», 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 мөртабанының 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.

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

- Ақаулы плитаны пайдалануға.

- Плитаны өрт қаупінің төуекелі 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.

2. ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

! **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Кардиостимуляторы бар адамдарға индукциялық пешті басқаруға қатаң тыйым салынады.

■ Өрт болған жағдайда пешті электр желісінен ажыратыңыз, 01 телефоны бойынша өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз және өртті сөндіру шараларын қолданыңыз.

■ Пештің жанында желіге қосылған тұрмыстық электр аспаптары (электр оттықтары, тостер, кофе тартқыштар және т.б.) болса, олардың сымдарының жылыту аймағына түспеуін тексеріңіз.

■ Ток бар электр өнімдерін сумен сөндіруге қатаң тыйым салынады.

■ Құрылғыны пайдалану кезінде қатты қызады, пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол

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

- 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.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Шыны керамикалық үстелдің беті жарылған болса, электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз. Жөндеу қызметіне дереу хабарласыңыз. Пластинаы қызмет көрсету персоналы ауыстыруы керек.

! Қолжетімді бөліктер пайдалану кезінде қатты қызып кетуі мүмкін. Балаларды алыс ұстаңыз.

! Тыйым салынған!

! Пештің электромагниттік сәулеленуі жұмысына әсер етуі мүмкін кардиостимулятор және басқа құрылғылар (есту аппараттары, имплантацияланған инсулин диспенсерлері және т.б.) бар персоналға пешпен жұмыс жасаңыз.

! Ток бар электр жабдығын сумен сөндіріңіз.

! Шикі қолдармен электр желісіне қосыңыз.

! Қуат сымы зақымдалған немесе аша розеткаға сәйкес келмесе пайдаланыңыз.

! Бөлшектерді ауыстырып, пешті өзіңіз жөндеңіз.

! Пешті оттың жанында немесе ылғалды жерлерде пайдаланыңыз.

! Бос ыдысты қыздырып, оны қатты қыздырыңыз.

! Асты дөңес немесе аяқтары бар ыдыстарды пайдаланыңыз.

! Ас үй ыдыстары, ас құралдары, т.б. сияқты металл заттарды пісіру бетіне қойыңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.

! Пештің беті мен ыдыстың арасына қағаз парағын қойып, қағаз өртеніп кетуі мүмкін.

! Бу тазалағышты пайдаланыңыз.

! Пештің жұмыс бетіне алюминий фольга немесе пластикалық ыдыс қойыңыз.

! Блокты желдету.

! Пешті кесу тақтасы ретінде пайдаланыңыз.

! Пешті өшіргеннен кейін бірден жоғарғы панельді түртіңіз.

! Пешті ұзартқыш сым арқылы қосыңыз.

! Жерге қосылмай жұмыс жасаңыз.

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.

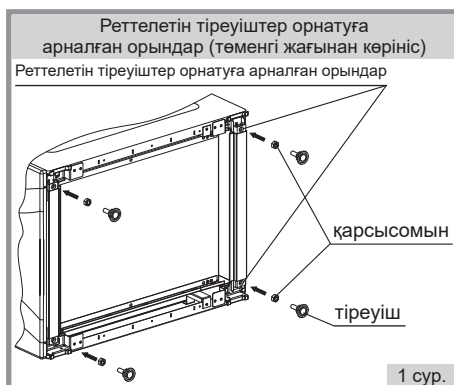
■ Плитаны түпқоймаға орнатпаған жөн.

■ Қаптамалдан 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.

■ Пайдалану алдында плитаны көлденеңінен орнатыңыз (1 сур.). Егер сіздің плита реттелетін тіреуіштермен жабдықталса, келесі тармақтарды орындау керек:

1. Плитаны еденге, бүйірлік жақтарының біріне қойыңыз.
2. Тіреуіштерді тіреуіштер орнатуға арналған жерге бұрап бекітіңіз, оларды алдын ала қажет биіктікке сәйкестендіру керек.
3. Плитаны еденнен көтеру керек, оны тіреуіштерге орнатып, ол пайдаланылатын тұрақты орынға қою керек.
4. Тіреуіштерді бұрап босату немесе бекіту арқылы, асүй жиһазының үстел үсті тақтайына қатысты плита биіктігін түбегейлі реттеп, плитаның орнықтылығын қамтамасыз ету керек (плитаның тербелуіне тыйым салынады).



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 сымының 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.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Плитаны орнатқаннан кейін Сіз қыздыру шкафының шынысынан сәндік және ақпараттық жапсырмаларды тазарта аласыз. Осы мақсатта бос қыздыру шкафын 30 минут ішінде қыздырыңыз және, жапсырма бұрышын іліп алып, оны алып тастаңыз, қалған желімдік қабатты уайт-спирит көмегімен тазартыңыз.

4.1. ҚОРЕКТЕНУ СЫМЫН ЖАЛҒАУ

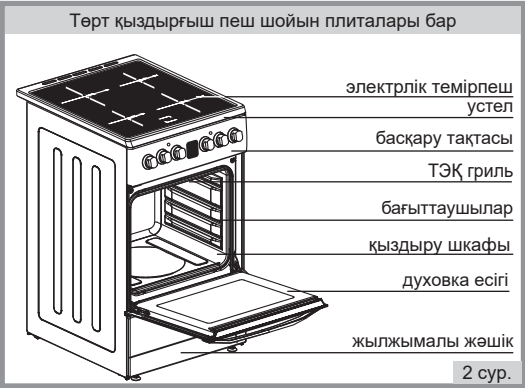
- Плита номиналды кернеуі 230 В және жиілігі 50 Гц болатын бір фазалы айнымалы тоқтың электр желісіне жалғанады. Розетка қол жетімділігі жеңіл жерде орналасу керек. Жұмыс орнына жеткізілген плита оны жаппау керек.

5. ҚҰРЫЛЫС

Барлық модификациялардың плиталары төменгі және жоғарғы жылытқыштармен жабдықталған, электр шкафында паллет және тор орналастырылған.

Модификацияға байланысты пешті қосымша жарықтандырумен, гриль жылытқышымен, конвектормен, түкіргішпен, таймермен жабдықтауға болады.

Жұмыс кезінде пластинаның жоғарғы бөлігінің электрондық компоненттерінің қызып кетуін болдырмау үшін дизайн мәжбүрлі салқындатуды қарастырады.



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
2.	Қыздыру шкафының торы	1
3.	Пайдалану бойынша нұсқаулық	1
4.	Кепілдік міндеттемелері	1
5.	Қаптама	1
6.	Реттелетін тіреуіштер жинағы: - тіреуіш - қарсысомын	4 4
8.	Майды жинауға арналған теген немесе пісіруге арналған таба	2
9.	Электронды таймер арналған нұсқаулық	1

8. СИПАТТАМАЛАР

8.1. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

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

- Үстел темірпештерінің саны, дана.....4
- Қыздыру шкафының көлемі, л.....50
- Электрлік желі кернеуі, В.....230
- Қорғаныс санаты..... I
- Энергиялық тиімділік санаты..... А
- Өлшемдері (ені x тереңдігі x биіктігі), см.....50x60x85
- Салмағы, кг, аспайды.....42

8.2. ПЛИТАНЫҢ ТҰТЫНЫЛАТЫН ЭЛЕКТРЛІК ҚУАТЫ

Т/т №	Параметрлер атауы	Қуаты, Вт
		ЕСІ241 616
1.	Орнатылған плита қуаты	10300
2.	Пештің бір реттік қуат тұтынуы	6800

8.3. ПАЙДАЛАНЫМДЫҚ СИПАТТАМАЛАР

- Пайдаланылатын ыдыстардың түбінің минималды диаметрі, мм.....120
- Қыздыру шкафының торында орналастырылатын өнімдердің жиынтық салмағы, аспайды, кг.....3
- Қыздыру шкафының табасында орналастырылатын өнімдердің жиынтық салмағы, аспайды, кг.....3
- Істікте орналастырылатын өнімдердің жиынтық салмағы, аспайды, кг.....2
- Бір электрлік темірпешке орнатылатын ыдысқа салынған өнімдер салмағы, аспайды, кг.....10
- Бағыттаушылар құрылымы, 3 кг аспайтын салмақпен біркелкі жүктелген кезде, қыздыру шкафынан кем дегенде жартылай шығарылған торлардың, табаның және түпқойманың тұрақтылығын қамтамасыз етеді.

9. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

■ Осы нұсқаулықта барлық функцияларды және жайлылық элементтерінің сипаттамасы беріледі, олар плитаның басқару панелінде көрсетілуі мүмкін (4 сур.). Сіздің плита үшін жайлылық элементтерінің тізбесі осы нұсқаулық қаптамасындағы кестеде көрсетілген.

- 1. Үстел жанарғысының шүмегін басқару тұтқасы
- 2. Термореттегішті басқару тұтқасы.
- 3. Электронды таймерді басқару.
- 4.Қыздыру шкафының жұмыс режимдерінің ауыстырып қосқышының басқару тұтқасы.



10. ҮСТЕЛ ОТТЫҒЫ

! **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Пештер бір мезгілде пайдаланылған кезде оттықтардың қуат деңгейін автоматты түрде шектеу алгоритмімен жабдықталған. Кез келген үш оттықты максималды қуатта қоссаңыз, төртінші оттық қосылмайды.

10.1. ҮСТЕЛ ОТТЫҒЫ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

Үстелдің электрлік темірпештері қуатының ауыстырып қосқышы

Жайғасымдар белгіленген басқару тұтқасы	Тұтқа жайғасымы	Электрлік темірпештің жұмыс режим	Жылулық өңдеу бойынша ұсыныстар
	0	Сөндірулі	-
	1-3	Температураны ұстау	Дайын тағамдар
	4-5	Баяу режимде өңдеу және жылыту	Көкөністік рагу, ботқалар, желе
	6-7	Орташа режимде өңдеу, әлсіз режимде қайнату	Макарон өнімдері, пісірілген картоп, сорпалар, тосап
	8	Белсенді режимде өңдеу	Эскалоптар, шабылған котлеттер, сорпалар, қуырылған картоп
	9	Қуатты режимде өңдеу. Сұйықтықты қайнайтын күйге жеткізу	Қой етінің котлеттері, қуырылған ет, уыздық, лангет, сүт қайнату
	Boost	Жылдам қайнату	Су қайнату, сорпалар, ет қосылған тұшпара

- Плитада ыдыстар болмаса немесе оның үстінде индукциялық плитаға арналмаған ыдыстар болса, оттық қосылмайды. Бұл ретте индикаторда «U» таңбасы көрсетіледі.
- Бірінші рет қолданар алдында оттықты басқару тұтқаларының орнын тексеріңіз. Басқару тұтқалары «0» күйіне орнатылуы керек.
- Электрлік темірпештерді қосу үшін ауыстырып қосқыш тұтқасын кез келген жаққа айналдырып, талап етілетін режимге сәйкес келетін жайғасымға орнату керек. Сонымен бірге таңдалған пісіру алаңының индикаторында таңдалған қуат деңгейінің таңбасы көрсетіледі.
- Электрлік темірпештердің сөндірілуі ауыстырып қосқыштар тұтқасын «0» жайғасымына орнату арқылы жүргізіледі.
- Пісіруді бірден максималды қуатпен «P» позициясынан бастау ұсынылады.
- Қайнағаннан кейін оттықтарды «1» - «3» күйіндегі ең аз қуатқа немесе орташа қуатты «4» - «6» күйіне ауыстыру қажет.
- Пештің барлық қыздырғыштары мен қыздырғыш элементтері қарқынды пайдаланылса, қыздырғыштардағы қуат қызып кету салдарынан төмендеуі мүмкін. Бұл жағдайда оттықтарды суытуға мүмкіндік беру керек немесе оттықтарды толық қуатта қолданбау керек.
- Оттықтар ұзақ уақыт жұмыс істегенде, оттықтардың қуаты автоматты түрде азаяды және 2 сағат жұмыс істегеннен кейін оттық өшеді.
- Әрбір оттық салқындату желдеткішімен жабдықталған. Оттықты өшіргеннен кейін желдеткіш 2 минут бойы жұмысын жалғастырады.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ыстық темірпештің кеңет 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.

10.2. ОТТЫҚ ҚУАТЫ

Позиция	Қуат, В Ø 190	Қуат, В Ø 160
Booster «P»	2000	1800
9	1800	1500
8	1700	1350
7	1600	1250
6	1400	1150
5	1200	1000
4	1000	800
3	800	600
2	500	400
1	200	200

Ескертпе: Қуат мәндері төменгі диаметрі оттық диаметріне тең ыдысты пайдаланған кезде жарамды

10.3. «КҮШЕЙТКІШ» ОТТЫҚТЫҚ ЖҮЛДЕГЕН ЖҰМЫС РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ

- Оттықтарды күшейткіш режимде пайдалануға болады. Барлық қыздырғыштарда «күшейткіш» режимін бір мезгілде қолдану алынып тасталады. Күшейткіш режимді бір уақытта оңға немесе солға 2 оттықта ғана пайдалануға болады. Күшейткіш режимді қолданбай, барлық қыздырғыштарды бір уақытта қосуға болады. «Күшейткіш» режимін қолданбай, барлық оттықтарды бір уақытта қосуға болады және қуат деңгейі «7» күйінен аспайды.
- Электр оттығындағы «күшейткіш» режимін қосу үшін индикаторда «P» көрсетілген кезде ауыстырып-қосқыш тұтқасын сағат тіліне қарсы бұрап «Boost» күйіне қойыңыз. Жылыту аймағы 5 минут жұмыс істейді, содан кейін конфорка «9» режиміне ауысады және индикаторда «9» көрсетіледі. Оттықтағы қуат деңгейін өзгерту қажет болса, басқару тетігін қажетті режимге бұру керек.

10.4. ОТТЫҚТАРДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ӨШІРУ

- Оттықтар жұмыс уақытын шектегішпен жабдықталған.
- Оттықтың жұмыс режимінде ешқандай өзгерістер болмаса, оттық белгілі бір уақыттан кейін автоматты түрде өшеді (кестені қараңыз)

Позиция	Сағатты өзгертусіз максималды жұмыс уақыты
1	2
2	2
3	2
4	2
5	2
6	2
7	2
8	2
9	2

10.5. СИГНАЛ КЕСТЕСІ

Сигнал сипаттамалары	Дисплейдегі сигнал
Күшейткіш функциясы	«Р»
Электр қыздырғыштары өшірілген кезде қызады	«Н»

10.6. ШЫНЫ-КЕРАМИКАЛЫҚ ҮСТЕЛДІ ПАЙДАЛАНУ

- Үстел беті шыны-керамикалық тілім болып табылады, оның ішкі жағында әр түрлі индукциялық катушкалар орналасқан.
- Шыны-керамиканың үлкен термотөзімділігі әзірленген ыстық тағамды бірден үстелдегі салқын жерге қоюға мүмкіндік береді.
- Қызу аумағының ыдыссыз жұмыс жасауына жол бермеңіз, себебі осы кезде қызу температурасы жылдам артып, қыздырғыш элементтердің істен шығуына алып келуі мүмкін.

! **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Шыны-керамикалық үстелдің шамадан тыс қызуының және ыдырауының алдын алу үшін түбі тегіс және өлшемдері қызу аймағының диаметріне сәйкес келетін ыдысты пайдаланыңыз. Түбі иілген ыдысты және диаметрі қызу аймағынан кіші ыдысты пайдалануға тыйым салынады. Ыдысты қызу аймағына қатысты ығысумен орнатуға тыйым салынады (6 сур.).

- Үстелде оттықтардың қуат деңгейін көрсететін цифрлық дисплей бар, «Н» - ыстық оттық, «U» - қате, «Р» - «BOOSTER» режимі. Оттықты өшіргеннен кейін дисплей 1 минуттан кейін сөнеді.
- . Электр оттығының қыздыру аймағына ол толығымен салқындағанша қол тигізбеңіз және оның үстіне балқуы немесе зақымдалуы мүмкін заттарды қоймаңыз.

! **ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ!** Сөндірілгеннен кейін қызу аймағы жарты сағат ішінде ыстық болады.

- Үстел зақымдалған кезде (жарықтар немесе сызаттар) үстелді ауыстыру керек.
- Үстелді турау тақтасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Алғаш қосу алдында үстелді сабынды ерітіндімен жуып, құрғатып сүрту керек. Жұмыс басында тығыздағыш резеңкенің жеңіл иісі сезілуі мүмкін, ол жылдам кетеді.

11. ЫДЫСТАРДЫ ТАҢДАУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

- Пешпен жұмыс істегенде болаттан, шойыннан, эмальданған болаттан, ферромагниттік қасиеті бар тот баспайтын болаттан жасалған тегіс түбі бар ыдыстарды немесе индукциялық пештер үшін арнайы жасалған ыдыстарды пайдалану керек.
- Индукциялық пештерге арналған ыдыста «ИНДУКЦИЯ» деп белгіленген немесе жарамдылық белгісі бар .
- Эмальдан жасалған ыдыстарды пайдалануға рұқсат етіледі.
- Асты дөңгелектелген, ыстыққа төзімді шыны, керамика, мыс, алюминий, ферромагниттік қасиеті жоқ тот баспайтын болаттан жасалған ыдыстарды пайдалануға болмайды.
- Астыңғы жағында өрнегі бар ыдыстарды, сондай-ақ ортасында өндірушінің белгісі бар ыдыстарды пайдалану ұсынылмайды, өйткені ыдыс өндірушісі әдетте осы жерде ойық жасайды, бұл орталықтағы сенсорлардың сезімталдығына теріс әсер етеді. оттық.
- Тым жұқа материалдан жасалған ыдыстарды пайдалану ұсынылмайды, себебі ол деформациялануы мүмкін.
- Пайдаланылатын ыдыстардың ең аз өлшемдері «Сипаттамалар» бөлімінде көрсетілген.

12. ҚЫЗДЫРУ ШКАФЫ

- Плиталардың барлық үлгілерінің қыздыру шкафы төменгі және жоғарғы қыздырғыштармен жабдықталған, плита үлгісіне байланысты қыздыру шкафы жарықтандырумен, гриль қыздырғышымен, электрлік конвектормен, сақиналы ТЭҚ қосымша жабдықталуы мүмкін.
- 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 қосулы 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.

12.1. 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.
- Гриль режимінде қыздыру шкафында жұмыс температурасын орнатуды термореттегіштің басқару тұтқасын келесі жайғасымдарға бұру арқылы жүргізу керек:
 - « 180°C » аспайды конвектормен бірлескен гриль;
 - « 200°C » аспайды гриль режимінде (конвекторсыз).

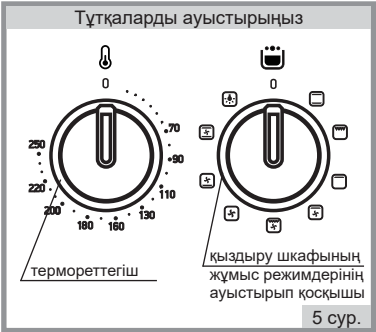
! **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Электронды таймермен жабдықталған плиталар үшін қыздыру шкафының қыздырғыштарын қосу алдында, ағымдағы уақытты орнатып, таймерді пайдаланыңыз («Электронды таймер» бөлімін қар.).

12.2. ҚЫЗДЫРУ ШКАФЫНЫҢ ЫҚТИМАЛ 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
	Гриль	Шырындылығын сақтай отырып, алтын қыртысы бар гриль тағамдарын дайындауға мүмкіндік береді
	Турбо-гриль	Тамақты шырынды және қытырлақ ұстау үшін гриль мен конвекцияны біріктіреді. Кептірілген жемістерді дайындау үшін қолайлы
	Жібіту	Тағамды тез және қауіпсіз жібіту үшін қолайлы
	Конвекция арқылы астыңғы жылыту	Астыңғы жылыту мен конвекцияны біріктіріп, біркелкі пісіруге мүмкіндік береді. Пицца, пирогтар және печенье жасау үшін қолайлы
	3D режимі	Жылудың біркелкі таралуын және ауа айналымын қамтамасыз ететін әмбебап режим мен конвекцияны біріктіреді. Етті, құс етін, балықты және нан пісіруге жарамды
	Жоғарғы жылытуы бар 3D	Торттардың, пирогтардың және кондитерлік өнімдердің үстіңгі қабаттарын пісіруге, сондай-ақ пішіндегі ыдыстарды пісіруге (жюльен, кастрюль, суфле), шөптерді, жемістерді, көкөністерді және саңырауқұлақтарды кептіру үшін жарамды
	Жарықтандыру	Пештің күйін және пісіру процесін бақылауға арналған кіріктірілген жарықтандыру

Қыздыру шкафы жұмысқа келесі реттілікте қосылады:

- Тұтқаны кез келген бағытта бұрап, оны қажетті белгішеге орнату арқылы пештің қажетті жұмыс режимін орнату үшін режимді ауыстырып-қосқыш тұтқасын пайдаланыңыз. Бұл кезде пештің шамы жанады, яғни пеш жұмыс істеуге дайын, бірақ қыздырғыштар қосылмайды.
- Қыздыру элементтерін қосу үшін термостат тетігін сағат тілімен бұрап, таңдалған температура режимін орнату керек.
- Орнатылған температураға жеткенде, термостат қыздырғыш элементтерді өшіреді. Пештегі температура белгілі бір шекке дейін төмендеген кезде термостат автоматты түрде қыздыру элементтерін қосып, пешті белгіленген температураға дейін қыздырады.
- Пешті өшіру үшін термостат тұтқасын сағат тіліне қарсы бұру арқылы «0» күйіне қойыңыз. Жұмыс режимін таңдау тұтқасын кез келген бағытта бұру арқылы «0» күйіне қою керек, пештегі шам сөнуі керек.
- Конвекторды қосу үшін режимдер ауыстырып қосқышының тұтқасын «» таңбасына орнату керек.



! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тағамды қыздырылған қыздыру шкафына салған және шығарған кезде, қыздырғыштармен (ТЭЖ) 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. ! Істікте немесе торда тағам әзірлеген кезде тор немесе істік астына шырынның және майдың ағуы үшін түпқойма орнату керек. ! 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.

13. ЭЛЕКТРОНДЫ ТАЙМЕР

Таймер ағымдағы уақытты көрсету, пеште пісіру уақыт аралығын орнату және дыбыстық хабарландыру үшін пайдаланылады.

■ Электрондық таймер жұмысының сипаттамасын таймердің пайдалану нұсқауларынан қараңыз.

14. ШАРУАШЫЛЫҚ БӨЛІМІ

- Шаруашылық бөлігі ысырмалы жәшік немесе қайырмалы есігі бар бөліктен тұруы мүмкін.
- Шаруашылық бөлігі пештің керек-жарақтарын сақтауға арналған.

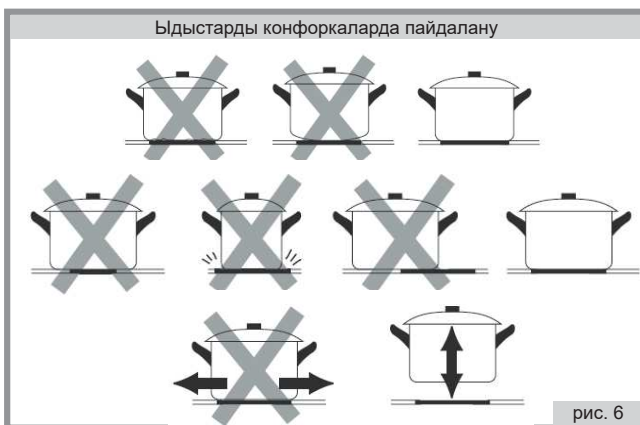
! **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Шар. бөлімін пайдаланған кезде оған салынған керек-жарақтар жанарғы корпусына жанаспау керек.

15. ҰСЫНЫСТАР

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

15.1. ҮСТЕЛДІҢ ЭЛЕКТРЛІК ТЕМІРПЕШТЕРІН ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША

! **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Жиектері тегіс емес немесе түбі иілген ыдыстарды қолданбаңыз.
■ Ыдыс түбінің беті тегіс, шыныға тығыз орналасқанына және түбінің диаметрі пісіру алаңының диаметрімен бірдей екеніне көз жеткізіңіз.
Ыдыстарды әрқашан үстел бетінен көтеріңіз, оларды бетінде жылжитпаңыз, өйткені ыдыстар әйнекті сызып тастауы мүмкін.



15.2. 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.

■ Өзірлеу 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.
- Әдетте қыздыру шкафында пісіру үшін (180...220)°C шектеріндегі температура пайдаланылады.

16. ПЛИТАҒА КҮТІМ ЖАСАУ

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

16.1. 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 заттертер).

■ 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 заттертер 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, кетіру керек. Май тазалауға арналған арнайы аэрозольді құралды пайдалануға болады.

■ Қыздыру шкафын ол жылы болғанда жуу айтарлықтай жеңілірек. Жабысқан дақтарды дымқыл шүберекпен сулап, тазартқыш құрал көмегімен тазалау керек.

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

■ Плита үстелі және қыздыру шкафының ішкі беті силикаттық эмаль жабынымен қапталған. Қалған түр бөлшектері сырмен қапталған.

■ 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.

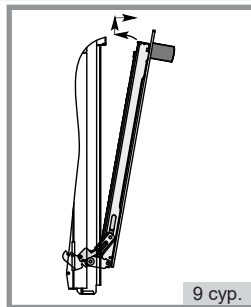
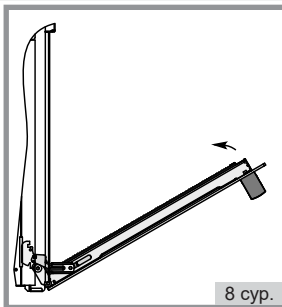
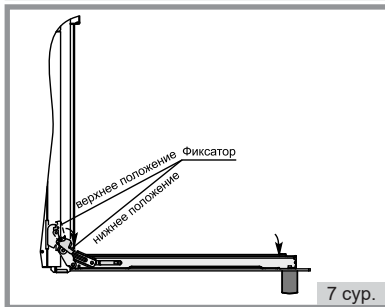
16.3. ҚЫЗДЫРУ ШКАФЫНЫҢ ЕСІГІН КҮТІМ

16.3.1. Қыздыру шкафының есігін шешу үшін келесі әрекеттерді жасау керек:

1. Есікті толығымен ашыңыз;
2. Топсаны құлыптауды төменгі жаққа бұраңыз, сур. 7;

3. Құлып топсанды бекітпейінше ешқандай күш қолданбай, есікті тоқтағанша жабыңыз 8 сур.;
4. Есікті бүйір жағымен алыңыз да, төменгі топса осьдерін босату үшін өзіңізге және жоғары қарай тартыңыз, 9 сур. қараңыз;
5. Пештің корпусының роторларындағы ілгектерді ілмектерді босату үшін есікті төмендетіңіз;
6. Есікті шешіп алыңыз.
7. Есікті керісінше орнатыңыз, тұтқаны көтеріңіз.

Духовка есігін алу



! 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.

■ Қыздыру шкафы есігінің шыныларын тазарту бойынша жұмыстар жүргізу үшін Сіз қыздыру шкафының есігін бөлшектей аласыз.

16.3.2. Қыздыру шкафының есігін бөлшектеу үшін келесі әрекеттерді жасау керек:

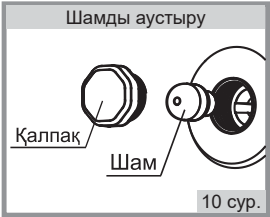
1. Есікті матаға ішкі шынысын жоғары қаратып көлденеңінен орналастырыңыз;
2. Тұтқаны құлап кетуге қарсы ұстап тұрып, есіктің металл профильдерінің 4 бекіту бұрамасын бұрап алу керек;
3. Есікті бөлшектеп, қажетті жұмыстар жүргізіңіз;
4. Есіктің жиналуын кері реттілікте жүргізу керек.

17. ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

! **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Электр тоғына ұшырау қаупінің алдын алу үшін, шамды ауыстыруға кіріспес бұрын, плитаның сөндірілгендігіне көз жеткізіңіз.

Шамды ауыстыру үшін келесі әрекеттер жасау керек:

1. Қорғаныстық шыны қалпақты бұрап алыңыз;
2. Жанып кеткен шамды бұрап алу керек;
3. Жаңа шамды бұрап бекітіңіз*.
4. Қорғаныс қалпағын кері бұрап бекіту керек.



Ескертпе: *Духовка шкафтарына арналған арнайы тағайындалған шам (SPECIAL OVEN), алмұрт тәрізді, цоколь E14, температуралық төзімділігі 300 °С, қуаты - 15 Вт.

18. ЕГЕР МӘСЕЛЕ ПАЙДА БОЛСА...

Орын алған жағдай	Себебі	Жою әдісі
1. Барлық электрлік жабдықтар жұмыс жасамайды	- плита электр желісіне жалғанбаған; - сым үзілген;	-*плитаны жалғау; -*қоректену сымын ауыстыру.
2. Қыздыру шкафының жарықтандыру шамы жанбайды	- шам жанып кеткен; - өткізгіштер зақымдалған.	- шамды ауыстыру; -*өткізгіштерді ауыстыру.
3. Темірпеш қызбайды	- темірпеш зақымдалған; - ауыстырып қосқыш зақымдалған; - өткізгіштер зақымдалған	-* темірпешті ауыстыру; -* ауыстырып қосқышты ауыстыру; -* өткізгіштерді ауыстыру
4. Қыздыру шкафының қыздырғыштары қызбайды	- электрлік қыздырғыштар зақымдалған; - ауыстырып қосқыштар немесе термореттегіш зақымдалған; - өткізгіштер зақымдалған	-* істен шыққан электрлік қыздырғышты ауыстыру; -* ауыстырып қосқышты немесе термореттегішті ауыстыру; -* өткізгіштерді ауыстыру
* - жұмыстар сервис қызметімен орындалады.		

19. 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 плюс 5 °С бастап плюс 40 °С дейінгі ауа температурасында, 96% аспайтын салыстырмалы ылғалдықта, ауада плита материалдарына зиянды әсер тигізетін қышқылды және басқа булар болмаған кезде сақталу керек.

20. 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.

21. ЗАУЫТ ДЕРЕКТЕМЕЛЕРІ

«ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ» 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	Плита үлгі
		ECI241 616
1	Индукциялық оттықтар, дана. Ø 160 - N=1,5 кВт Ø 190 - N=1,8 кВт	2 2
	Оның ішінде: «Бостер» функциясы бар оттықтар, дана. Ø 160 - N=1,6 кВт Ø 190 - N=2,0 кВт	2 2
2	Қыздыру шкафының қыздырғыштары: ТЭН - нижний - 1,2 кВт ТЭН - верхний - 0,8 кВт ТЭН - гриль - 1,5 кВт	+ + +
3	«Бостер» режимінде бір уақытта жұмыс істейтін конфоркалардың саны	2
4	Термореттегіш	+
5	Қыздыру шкафы жұмысы режим ауыстырып қосқышы: 10 - жайғасымды	+
6	Таймер электронды	+
7	Конвектор	+
8	Қыздыру шкафының жарықтандырылуы	+
9	Жерге тұйықтау	+
10	Реттелетін тіреуіштер	+
11	Жылжымалы жөшік	+

Плиталар стилі:

PLS - панорамалық стилі

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 плиты	Модель плиты
		ECI241 616
1	Конфорки индукционные, шт. Ø 160 - N=1,5 кВт Ø 190 - N=1,8 кВт	2 2
	В том числе: конфорки с функцией «Booster», шт. Ø 160 - N=1,6 кВт Ø 190 - N=2,0 кВт	2 2
2	Нагреватели жарочного шкафа: ТЭН - нижний - 1,2 кВт ТЭН - верхний - 0,8 кВт ТЭН - гриль - 1,5 кВт	+ + +
3	Количество конфорок одновременно работающих в режиме «Booster»	2
4	Терморегулятор	+
5	Переключатели режимов работы жарочного шкафа: 10 - позиционный	+
6	Таймер электронный	+
7	Конвектор	+
8	Освещение жарочного шкафа	+
9	Заземление	+
10	Регулируемые опоры	+
11	Выдвижной ящик	+

Стиль плит:

PLS - стиль панорамный

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