

DARINA™

**RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
KZ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ**

**ПЛИТА КОМБИНИРОВАННАЯ
бытовая тип КМ**

КМ типті тұрмыстық ҚҰРАМА 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



tm.darina



EAC



DARINA™

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 комфортым 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 трат, 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 коллектиив
Чайковского филиала АО “Газпром бытовые системы”



СОДЕРЖАНИЕ / МАЗМУНЫ

№ п/п	Наименование	RU	KZ
1.	Важные рекомендации / Маңызды ұсыныстар	1	18
2.	Требования безопасности / Қауіпсіздік талаптары	1	18
3.	Установка / Орнату	2	19
4.	Подсоединение / Жалғау	3	20
5.	Устройство и принцип работы / Құрылымы және жұмыс қағидаты	4	21
6.	Стиль / Стиль	5	22
7.	Комплектность / Толымдылық	5	22
8.	Характеристики / Сипаттамалар	5	22
9.	Панель управления / Басқару панелі	6	23
10.	Горелки стола / Устел жанағылары	7	24
11.	Жарочный шкаф / Қызыру шкафы	8	25
12.	Вертел / Істік	10	27
13.	Таймер механический / Механикалық таймер	10	27
14.	Таймер электромеханический / Электрлік-механикалық таймер	10	27
15.	Таймер электронный / Электронды таймер	11	28
16.	Хозяйственный отсек / Шаруашылық бөлімі	11	28
17.	Рекомендации / Ұсыныстар	11	28
18.	Уход за плитой / Плитаға күтім жасау	12	29
19.	Замена лампы / Шамды ауыстыру	14	31
20.	Если что-то не так... / Егер мәселе пайда болса...	15	32
21.	Рекомендации ремонтным службам / Жәндеу қызметтеріне арналған ұсыныстар	15	33
22.	Транспортирование и хранение / Тасымалдау және сақтау	16	34
23.	Утилизация / Көдеге жарату	16	34
24.	Реквизиты завода / Зауыт деректемелері	16	34
25.	Перечень национальных стандартов / Ұлттық стандарттар тізбесі	17	35
	Оснащенность моделей плит / Плита үлгілерінің жабдықталуы	обложка	қаптама

RU

Плита комбинированная бытовая тип КМ соответствует требованиям ТУ27.51.28-009-53500398-2020, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 016/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

KZ

КМ типті түрмисстық құрама плита ТШ 27.51.28-009-53500398-2020, КО ТР 004/2011, КО ТР 016/2011, КО ТР 020/2011 талаптарына және «Санитарлық-эпидемиологиялық бақылауға (қадағалауға) жататын тауарларға бірынғай санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптарға» сәйкес келеді.

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

! **ВНИМАНИЕ!** Пламя горелки гаснет при скорости воздушного потока свыше 2,4 м/с.
! Модели плит, имеющие электрооборудование, выполнены по I классу защиты от поражения электрическим током и должны подключаться к розетке с заземлением.
! Модели плит, имеющие устройство «газ-контроль», обеспечивают безопасность эксплуатации плиты в случае внезапного погасания пламени на горелке, при этом подача газа на горелку прекращается.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- В случае возникновения пожара перекрыть общий кран подачи газа и краны на плите, отключить плиту от электросети, вызвать пожарную службу по телефону **01** и принять меры по тушению огня.
- Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключённые к сети (электророзетки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попадал в зону пламени горелок.
- Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.
- При использовании прибор сильно нагревается, опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.

! Во избежание возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Пользоваться неисправной плитой.
- Искать утечки газа при помощи спичек и другого открытого огня.
- Устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т. п. поверхностям).
- Оставлять работающую плиту без присмотра.
- Сушить над плитой белье.
- Использовать плиту для обогрева помещения.
- Хранить вблизи плиты легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
- Допускать детей к работающей плите.

! ВНИМАНИЕ! Распространенными несчастными случаями, связанными с плитой, являются ожоги. Обычно они происходят:

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

■ Во время работы плиты горелки стола и духовки, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и длительное время сохраняют тепло после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним. Не позволяйте детям подходить к работающей плите и не допускайте игры с плитой.

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

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

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

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

! 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.

3. УСТАНОВКА

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

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

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

■ Плиту не следует присоединять к дымоходу.

■ Плиту не следует устанавливать на подставку.

■ По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «Х», предназначенным для установки на полу. Мебель, стоящая рядом, должна быть ниже рабочей поверхности стола. Плита

должна отстоять от поверхности стены сзади не менее чем на 70 мм, с левой и правой сторон - не менее 20 мм. Расстояние от поверхности решётки плиты до элементов кухонного оборудования, расположенных над плитой, должно быть не менее 1 м.

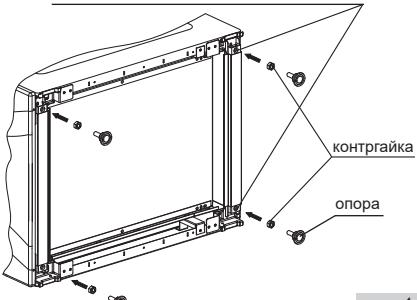
■ Мебель, верх которой выше рабочей поверхности стола плиты, а также кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.

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

■ Перед эксплуатацией установите плиту горизонтально. Если ваша плита оснащена регулируемыми опорами необходимо:

1. Положить плиту на пол, на одну из боковых сторон.
2. Ввернуть опоры в места для установки опор, предварительно выставив их на нужную высоту.
3. Установить плиту на опоры и поставить на постоянное место, где она будет эксплуатироваться.
4. Отрегулировать высоту плиты, зафиксировав положение опор контргайками. Качание плиты не допускается.

Установка регулируемых опор (вид снизу)
места для установки регулируемых опор



4. ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Подключение газа возможно с помощью гибкой подводки.

Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройкам плиты. Параметры настроек плиты приведены в табличке, расположенной на задней поверхности плиты и в гарантийных обязательствах.

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

4.1. ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ГИБКОГО ПРИСОЕДИНИТЕЛЬНОГО РУКАВА

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

- выбранный гибкий присоединительный рукав должен иметь сертификат соответствия и документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены;
- гибкий присоединительный рукав должен быть доступен для осмотра по всей длине;
- гибкий присоединительный рукав не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты (рис. 3);
- гибкий присоединительный рукав не должен ничем пережиматься, иметь перегибы и испытывать растягивающие усилия;
- если гибкий присоединительный рукав имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.



рис. 2

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

ПОМНИТЕ! После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа и шнура питания (рис. 3). Они не должны проходить над дымоходом и касаться задней стенки плиты. Во время работы духовки там возникает высокая температура, которая может их повредить.

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

Подсоединение гибкого присоединительного рукава

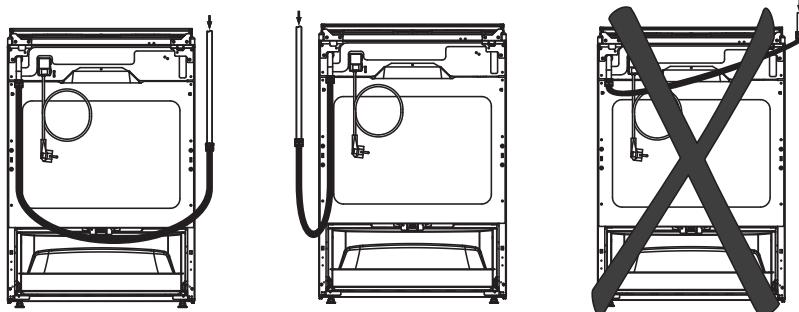


рис. 3

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

4.2. 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.

ВНИМАНИЕ! Розетка обязательно должна иметь заземляющий контакт.

5. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

■ Комбинированная плита - это специальное устройство для приготовления пищи за счет образования тепла от сгорания газа в газовых горелках и от нагрева ТЭНов жарочного шкафа (рис.4,5). Горелки расположены на рабочем столе плиты, ТЭНы расположены в жарочном шкафу. Управление работой газовых горелок осуществляется кранами, работа ТЭНов осуществляется переключателями мощности. Для зажигания газовых горелок используется интегрированный розжиг. Для горения газа необходим воздух помещения. Устройство для отвода продуктов сгорания газа не предусмотрено.

Более подробное описание работы составных частей плиты в соответствующих разделах данного руководства по эксплуатации.

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



рис. 5



рис. 4

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 комбинированная	1	Все модели
2.	Решётка жарочного шкафа	1	
3.	Решётка стола	2	
4.	Руководство по эксплуатации	1	
5.	Гарантийные обязательства	1	
6.	Упаковка	1	
7.	Комплект регулируемых опор: - опора - контргайка	4	
8.	Поддон для сбора жира	1	Все модели, кроме KM142 313, KM142 306 12313, 12306
		2	KM142 313, KM142 306, KM141 364 12313, 12306, 12364
9.	Фильтр газовый	1	KM142 351...KM142 364, 12351...12364
10.	Паронитовая прокладка	1	KM142 301...KM142 314, 12301...12314
11.	Комплект вертела: - ось с ручкой - вилка - винт - рамка вертела	1 2 2 1	Модели с вертелем
12.	Комплект деталей для перевода плит на сжиженный газ Р=3000Па	1	
13.	Инструкция по эксплуатации таймера	1	Модели с электронным таймером
14.	Решетчатые направляющие	2	модели стилей OF, 0E, 0D, OF5, 0E5, 0D5, 1F1
15.	Телескопические направляющие*	2	модели стилей 2F, 2E, 2D, 2F5, 2E5, 2D5

Примечание: Решетчатые направляющие установлены в электрошкафу заводом-изготовителем.

*Телескопические направляющие идут в комплекте с решетчатыми направляющими.

8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

8.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

■ Число горелок стола, шт.	4
■ Объем духовки, л.	60
■ Напряжение электросети, В.	230
■ Класс защиты	I
■ Класс энергoeffективности	A
■ Габариты (ширина x глубина x высота), см.	60x60x85
■ Масса, кг не более	41
■ Присоединительная резьба газопровода	G 1/2"
■ Время срабатывания устройства «газ-контроль» при зажигании, сек. не более	10
■ Время отключения подачи газа с момента погасания пламени для кранов с «газ-контролем», сек. не более	90

Таблица 1

Наименование	Мощность, кВт	Природный газ ном. давл. 1300 Па		Природный газ ном. давл. 2000 Па		Сжиженный газ ном. давл. 3000 Па	
		Маркировка сопла	ВМП	Маркировка сопла	ВМП	Маркировка сопла	ВМП
Горелка передняя правая	3,0	145	65	120 / 129 / 135	60	85/87	49
Горелка передняя левая	2,0	117	49	98 / 104 / 105	49	65/70	47
Горелка задняя правая	1,0	84	49	75 / 77 / 80	49	50	36
Горелка задняя левая	2,0	117	49	98 / 104 / 105	49	65/70	47
Максимальный расход газа по плите	-	696 л/ч		696 л/ч		445 л/ч	

Примечание:

В графах «маркировка сопла» указан диаметр отверстия сопла в мм x 100.

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

8.2. ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ПЛИТЫ

№ п/п	Перечисление параметров	Мощность, Вт	
		KM142 301 KM142 351	KM142 302 KM142 352
1.	Установленная мощность плиты	2000 2000	2000 2000
2.	Единовременная потребляемая мощность плиты	2000 2000	2000 2000
		3500 3500	3500 3500
		304 304	354 354
		305 355	305 355
		308 306	306 356
		309 357	307 357
		3590 3590	310 360
		362 362	362 362
		363 363	363 363
		313 364	314 364

8.3. ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке жарочного шкафа, не более, кг.....3
- Суммарный вес продуктов, располагаемых на противнике жарочного шкафа, не более, кг.....3
- Суммарный вес продукта, располагаемого на вертеле, не более, кг.....2
- Вес посуды с продуктами, устанавливаемой на решётку стола по центру над каждой горелкой не более, кг.....10
- Диаметр посуды, устанавливаемой на решётку стола, не менее, мм.....120
- Диаметр посуды, устанавливаемой на решётку стола, не более, мм.....240
- Конструкция направляющих обеспечивает устойчивость, выдвинутых из духовки не менее чем на половину решётки с противнем или поддона с противнем при их равномерном нагружении массой, не более 3 кг.

9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

1. Рукоятка управления крана горелок стола.
2. Сигнальная лампа включения нагревателей жарочного шкафа.
3. Рукоятка управления терморегулятора
4. Рукоятка управления электромеханическим таймером
5. Рукоятка управления переключателя режимов работы жарочного шкафа.



Примечание: Вместо поз. 4 может быть установлен электронный таймер или рукоятка механического таймера.

10. ГОРЕЛКИ СТОЛА

■ Положение горелок на столе и символы состояния работы горелок схематично изображено (рис.7) возле рукоятки каждого крана на панели управления.

■ Все краны имеют ограничение в положении «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме.

■ Регулировку пламени производят плавно, поворотом рукоятки крана от знака «большое пламя» до знака «малое пламя».

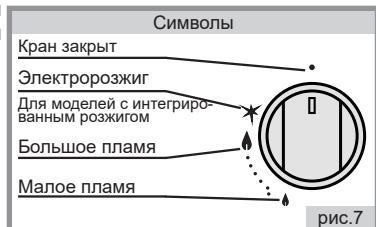


рис.7

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

10.1. ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ С УСТРОЙСТВОМ «ГАЗ-КОНТРОЛЬ»:

1. Нажать и повернуть рукоятку крана в положение «большое пламя».

2. Удерживая рукоятку крана в нажатом положении поднести огонь к горелке стола.

Для плит с электророзжигом - нажать и удерживая нажатой повернуть рукоятку крана в положение «», дождаться появления пламени.

3. После появления пламени необходимо удерживать рукоятку крана в нажатом положении 10 секунд, это необходимо для срабатывания устройства «газ-контроль».

4. Отпустить рукоятку крана и убедиться, что пламя не погасло, затем установить рукоятку в нужное Вам положение.

5. Если горелка не зажглась, вернуть рукоятку крана в положение «закрыто» и повторить розжиг снова.

10.2. ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ С ТЕХНОЛОГИЕЙ «ГАЗ-КОНТРОЛЬ»:

1. Нажать и повернуть рукоятку крана в положение «большое пламя».

2. Удерживая рукоятку крана в нажатом положении поднести огонь к горелке стола.

Для плит с розжигом - нажать и удерживая нажатой повернуть рукоятку крана в положение «», дождаться появление пламени.

3. После появления пламени перевести рукоятку крана в рабочую зону между положениями «большое пламя» и «малое пламя» в нужное Вам положение.

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

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

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

ПОМНИТЕ! Если Ваша плита имеет стеклянную крышку, НЕДОПУСТИМО:

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

11. 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 укомплектован следующими принадлежностями (см. разд.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.

Решетчатые направляющие предназначены для установки решетки или поддона на различных уровнях.

Телескопические направляющие устанавливаются на решетчатые направляющие и служат для удобства выдвижения аксессуаров из жарочного электрошкафа. Телескопические направляющие можно устанавливать на любой уровень, в зависимости от того на каком уровне будет готовится блюдо. Для переустановки телескопических направляющих необходимо повернуть нижний край направляющей и движением вниз снять ее. Установку провести в обратной последовательности.

ВНИМАНИЕ! При использовании поддона для выпечки необходимо использовать бумагу для выпечки.

! 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.8). Значения температур указаны на панели управления и являются ориентировочными, могут колебаться в пределах $\pm 15^{\circ}\text{C}$.

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

- не выше $<180^{\circ}\text{C}$ в режиме гриля совместно с конвектором;
- не выше $<200^{\circ}\text{C}$ 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»).

! Для плит с электромеханическим таймером перед включением нагревателей жарочного шкафа задействуйте таймер, установив положение «» (см. разделы «Таймер электромеханический»).

11.2. ВОЗМОЖНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА И ИХ СИМВОЛЫ

Обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Гриль	Жарка
	Гриль с вертелом	Подрумянивание верхней корочки, жарка на гриле
	Гриль с конвекцией и вертелом	Жарка для получения хрустящей корочки (жаркое, курица)
	Гриль с конвекцией	Жарка для получения румяной верхней корочки
	Режим нижнего ТЭНа	Выпечка, покрытая фруктами, сыром; разогревание готовых блюд

Обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Предварительный нагрев	Размораживание, подрумянивание
	Обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	«Мягкий» экономичный режим	Размораживание продуктов, сушка грибов и ягод
	Режим термоциркуляции	Размораживание, подогрев готовых блюд
	Режим нижнего ТЭНа с термоциркуляцией	Одновременное приготовление блюд на нескольких уровнях
	Режим верхнего ТЭНа с термоциркуляцией	Одновременное приготовление блюд на нескольких уровнях
	Обычный режим с конвекцией	Традиционная ускоренная жарка
	Холодная конвекция	Размораживание, в т.ч. фруктов и кондитерских изделий
	Режим нижнего ТЭНа с конвекцией	Размораживание, подогрев готовых блюд
	Предварительный нагрев с конвекцией	Разогревание блюд, сушка
	Освещение жарочного шкафа	

11.3. РАБОТА ЖАРОЧНОГО ШКАФА

Жарочный шкаф включается в работу в следующей последовательности:

- Ручкой переключателя режимов установить нужный Вам режим работы жарочного шкафа, повернув ручку в любую сторону и установив ее на нужный значок. При этом загорается красная сигнальная лампочка, что означает готовность жарочного шкафа к работе, но нагреватели при этом не включаются.
- Для включения нагревательных элементов необходимо повернуть по часовой стрелке ручку терморегулятора (рис.8) и установить выбранный температурный режим.
- При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы и привод вертелея. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в жарочном шкафу не снизится до заданного предела. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы и привод вертелея 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. При этом должна погаснуть сигнальная лампочка.
- Конвектор применяется для выравнивания температуры в жарочном шкафу, за счет принудительного движения воздуха.
- Для включения конвектора необходимо установить рукоятку переключателя режимов на символ «».

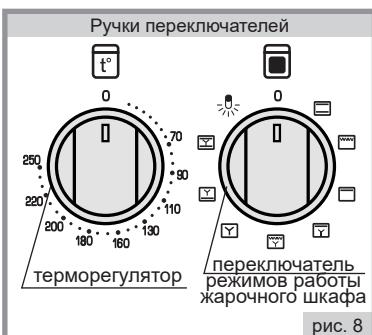


рис. 8

ВНИМАНИЕ! Когда ставите и вынимаете блюдо из разогретого жарочного шкафа, будьте осторожны, чтобы избежать соприкосновения с нагревателями (ТЭНами).

! Не следует оставлять дверцу разогретого электрошкафа открытой более 3 минут во избежание перегрева ручек управления.

! При приготовлении блюд на вертеле или решетке необходимо под решетку или вертел устанавливать поддон для сбора жира и сока.

! 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.

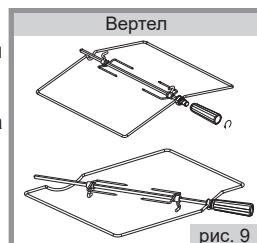
12. ВЕРТЕЛ

■ В зависимости от комфортности плиты могут комплектоваться вертелом различной конструкции со съемной рукояткой (рис.9). При установке и извлечении использовать рукоятку, которая накручивается на резьбовую втулку.

Для использования вертela необходимо:

- 1.Установить в соответствующие направляющие жарочного шкафа рамку вертela.
- 2.Поместить на ось вертela между вилками продукт, который Вы хотите приготовить, переместить его к центру вертela и закрепить вилки вертela винтами. Винты взять из пакета с комплектующими.
- 3.Промазать продукт подсолнечным маслом, или размягченным сливочным маслом, или соусом.
- 4.Вставить острый конец штока вертela во втулку электропривода, а второй установить на рамку вертela.
- 5.Поместить снизу на эмалированный поддон для сбора сока и жира с добавлением небольшого количества воды (см. раздел «Рекомендации»).
- 6.Перевести рукоятку переключателя режимов в положение со знаком $\leftarrow\rightarrow$.
- 7.Установить ручку терморегулятора в положение «180°C» (с конвектором) или «200°C» (без него).

Во время приготовления дверца должна быть закрыта, рукоятка вертela должна быть снята.



! ВНИМАНИЕ! Принудительное вращение вручную вертela с электроприводом запрещено!

13. ТАЙМЕР МЕХАНИЧЕСКИЙ

Таймер применяется для установления временного интервала и звукового оповещения.

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

14. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ

Таймер применяется для установления временного интервала и звукового оповещения.

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

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

15. ЧАСЫ - ТАЙМЕР

■ Часы-таймер применяются для установки временного интервала приготовления пищи в жарочном шкафу и звукового оповещения. Включение часов-таймера осуществляется при подключении плиты к электрической сети с номинальным напряжением 230 В. Часы-таймер управляют работой электронагревателей жарочного шкафа. При установке в положение «» позволяют готовить пищу без учета времени приготовления.



15.1. Установка текущего времени:

- Текущее время установить после подключения плиты к электросети.
- Надавить на ручку управления часами - таймером и поворачивая против часовой стрелки установить текущее время (рис.10).

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

- Повернуть ручку управления часами - таймером против часовой стрелки и установить временный интервал от «0» до «180». После установки временного интервала часы-таймер переходят в режим отсчета времени приготовления. По истечении установленного времени на отметке «0» раздается звуковой сигнал и при включенном электронагревателе происходит автоматическое отключение питания. Для отключения звукового сигнала установите часы-таймер в положение «».

! **ВНИМАНИЕ!** При установке таймера в положение «» произойдет повторное включение включенных нагревателей.

16. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ

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

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

17. ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ОТСЕК

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

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

18. РЕКОМЕНДАЦИИ

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

18.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА

! **ВНИМАНИЕ!** Размеры посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки (рис. 11). Пользуйтесь посудой с крышками — это сократит время приготовления.

- Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придётся снимать или сдвигать крышку. Рекомендуем не использовать посуду с изогнутым дном.

18.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

- Перед первым использованием необходимо:

- жарочный шкаф и весь комплект принадлежностей (поддон и решётку) необходимо вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить;
- прогреть пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревателей на полную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения влаги из нагревательных элементов, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия.



рис. 11

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 приведет 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)°С.

19. УХОД ЗА ПЛИТОЙ

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

19.1. ОБЩИЕ ПРАВИЛА:

- Паровую чистку не использовать.

Нельзя использовать для чистки:

- Абразивные материалы (твёрдые 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, жидкые моющие средства для посуды.

Полезные советы:

- Стойкие и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой.
- Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.
- Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки можно снять.
- Загрязненные и мокрые разрядники могут не работать. Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Сломанный разрядник не подлежит ремонту, его нужно заменить.
- После пользования жарочным шкафом его необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять 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.

19.2. 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 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 предназначеннное для окрашенных поверхностей не попадало на детали покрытые краской.
- Окрашенные поверхности являются менее стойкими к чистящим средствам, чем эмалевое покрытие, поэтому для мытья окрашенных поверхностей не применяйте моющие и чистящие вещества содержащие в своем составе растворители, абразивные материалы и щелочи >5%, во избежание повреждения покрытия с необратимыми последствиями. По окончании вымойте поверхность чистой водой и протрите насухо мягкой тканью или специальной салфеткой.

19.3. ПРАВИЛА УХОДА ЗА ДЕТАЛЯМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Детали из нержавеющей стали (панель управления и стол плиты) желательно протирать средством, предназначенным только для этого. Обычно подобные составы оказывают чистящее и защитное действие.

Нельзя использовать для чистки:

Дезинфицирующие жидкости или порошки, содержащие хлориды.

Полезные советы:

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

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

19.4. УХОД ЗА ДВЕРЦЕЙ ЖАРОЧНОГО ШКАФА.

19.4.1. Для снятия дверцы жарочного шкафа необходимо:

1. Полностью открыть дверцу;
2. Повернуть фиксатор шарнира в крайнее нижнее положение см. рис. 12;
3. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока фиксатор не зафиксирует шарнир, см. рис. 13;
4. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров, см. рис.14;
5. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках жарочного электрощекфа;
6. Снять дверцу.
7. Установку дверцы производить в обратной последовательности, фиксатор поднять до упора вверх.

Снятие дверцы духовки

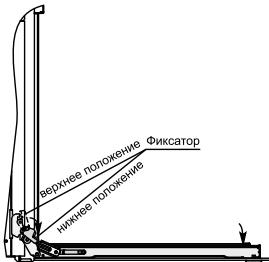


рис. 12

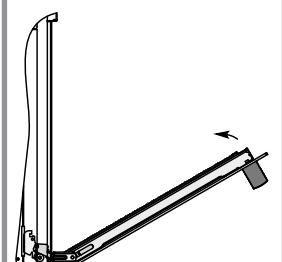


рис. 13

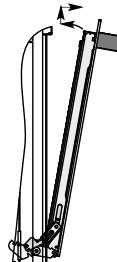


рис. 14

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

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

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

19.4.2. 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.

19.5. УХОД ЗА НАПРАВЛЯЮЩИМИ ЭЛЕКТРОШКАФА.

- Съемные детали можно вымыть в посудомоечной машине за исключением телескопических направляющих.

19.5.1. Для снятия решетчатых направляющих нужно (рис. 15):

1. Полностью открыть дверцу;
2. Надавить на верхнюю проволоку направляющей вывести ее из зацепа
3. Движением вверх вывести решетчатые направляющие из специальных отверстий в стенах жарочного электрощекфа и снять их.
4. Установку направляющих произвести в обратной последовательности.

19.5.2. Для снятия телескопических направляющих нужно (рис. 16):

1. Полностью открыть дверцу;
2. Повернуть нижний край телескопической направляющей и освободить нижние зацепы направляющей от проволоки решетчатых направляющих;
3. Движением вниз освободить верхние зацепы телескопической направляющей от проволоки решетчатых направляющих и снять их;
4. Установку направляющих произвести в обратной последовательности.

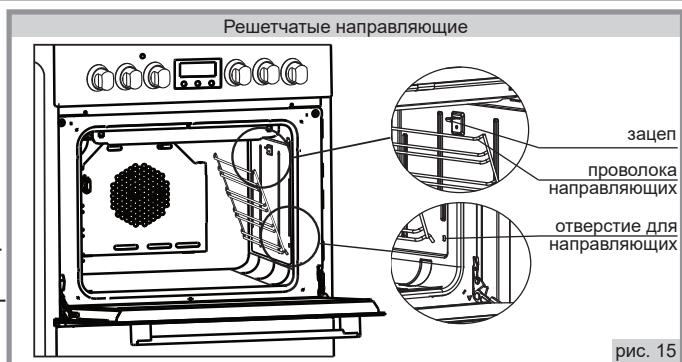


рис. 15

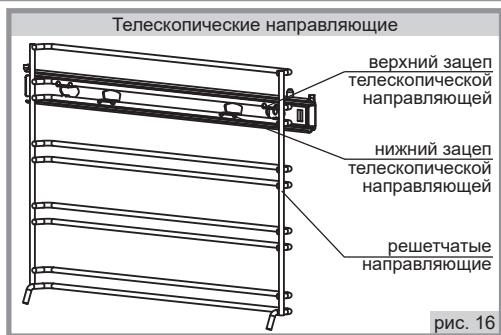


рис. 16

20. ЗАМЕНА ЛАМПЫ

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

Для замены лампы необходимо:

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

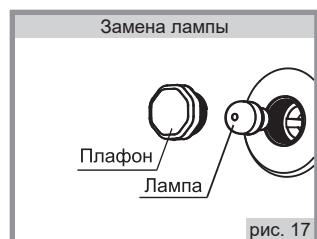


рис. 17

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

21. ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

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

* - работы выполняются сервисной службой.

22. РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

Подробная информация по ремонту и переоснащению плиты дана на сайте по адресу: www.darina.su

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

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

■ Для уплотнения стыков соединений применяются кольца ГМг 2.07.

22.1. Проведение замены сопла при ремонте, а также при переводе на другой тип газа (рис.18)

Для замены сопел необходимо:

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

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



рис. 18

22.2. Проведение замены винтов малого пламени (ВМП) в кранах горелок стола (рис. 19):

Для того, чтобы заменить винт малого пламени, необходимо:

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

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

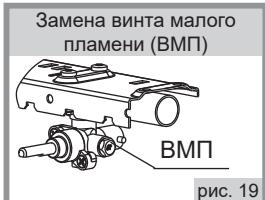


рис. 19

22.3. Настройка регулируемых ВМП кранов горелок стола.

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

23. 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 °C до плюс 40 °C, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.

24. 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, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Для этого необходимо вывести ее из строя, сняв краны и утилизировав стекла дверцы жарочного шкафа отдельно, обрезав шнур питания, сняв привод вентилятора.

25. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»

Россия, 617762, Пермский край, г. Чайковский, промрайон «Сутузово»,
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

26. ПЕРЕЧЕНЬ НАЦИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ

ГОСТ Р 50696-2006 Приборы газовые бытовые для приготовления пищи. Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ IEC 60335-1-2015 Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Часть 1. Общие требования.

ГОСТ IEC 60335-2-6-2010 Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Часть 2.6. Частные требования для стационарных кухонных плит, конфорочных панелей, духовых шкафов и аналогичных приборов.

ГОСТ 30804.3.2-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Эмиссия гармонических составляющих тока техническими средствами с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе). Нормы и методы испытаний.

ГОСТ 30804.3.3-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Ограничение изменений напряжения, колебаний напряжения и фликера, в низковольтных системах электроснабжения общего назначения. Технические средства с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе), подключаемые к электрической сети при несоблюдении определенных условий подключения. Нормы и методы испытаний.

ГОСТ 30805.14.1-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Радиопомехи индустриальные. Нормы и методы измерений.

ГОСТ 30805.14.2-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Устойчивость к электромагнитным помехам. Требования и методы испытаний.

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, құрама плитаның зақымдалмағандығына толық жинақталғандығына, плитаның жабдықталуының осы пайдалану бойынша нұсқаулық қаптамасындағы кестеге сәйкес келетіндігіне және сауда үйімінің кепілдік міндеттемелерінде «Сатылым туралы күөліктің» және кепілдік талондарының дұрыс толтырылғандығына көз жеткізілі. Плита өндірілген күн ай және жыл «Қабылдау туралы күөлік» бөліміндегі кепілдік міндеттемелерінде көрсетілген.

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

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

■ Плитаны жалғаған кезде орнату туралы күөліктің толтырылғандығын және жалғауды жүзеге асырган ұйым мәртебаның болуын тексеріңіз.

■ Плитаның дұрыс жалғануы сенімді және қауіпсіз жұмыстық қамтамасыз етеді. Плитаны өздігінен жалғаған кезде өндіруші плитаның қауіпсіз жұмысына кепілдік бере алмайды және өзін кепілдікті қызмет көрсету бойынша міндеттемелерден босатады.

■ Физикалық, жүйкелік немесе психикалық ауытқулары немесе тәжірибе немесе білімдер жетіспеушілігі бар адамдарға (балаларды қоса) қатысты олардың қауіпсіздігі үшін жарап беретін тұлғамен бақылау жүзеге асырылатын немесе осы аспапты пайдалануға қатысты оларға нұсқама берілітін жағдайларды қоспағанда, осы аспап осындай адамдармен пайдалануға арналмаған.

Балалардың аспаптен онынауына жол бермеу мақсатында олар үнемі қадағалау керек.

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

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

■ Плита тек үй жағдайларында пайдалануға арналған.

■ Плитаның қолданылуы белгіде температуралың және ылғалдықтың жоғарылауына алып келеді. Сондықтан асүй бөлмесі жақсы жәлдетілу керек, осы мақсатта жасанды жәлдектіш саңылауларды ашық ұстай керек немесе механикалық жәлдектіш құрылғы орнатылу керек. Аспапты белсенді және ұзақ пайдалану кезде қосынша желдету (терезе ашу және тиімді желдету немесе механикалық жәлдектіш құрылғының қосу) қажет болуы мүмкін.

■ Егер желідегі газ қысымы пайдалану бойынша нұсқаулықта және плита тақтайшасында көрсетілген қысымға сәйкес келмесе, плитаны пайдалануға тыйым салынады.

■ Плита сұйылтылған газга орнатылған кеде газ баллонының орналастырылуы және пайдаланылуы Ресей Федерациясындағы өртке қарсы режим ережелеріне сәйкес жүзеге асырылады.

■ **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тоқтам жанағрысының алауы 2,4 м/с астам ауа ағынының жылдамдығы кезінде сөнеді.**

! Электрлік жабдықтармен жабдықталған плиталардың барлық улгілері электр тоғынан ұшырауға қарсы қорғаныстың | санаты бойынша орындалған және жерге түйіктаған розеткага жалғану керек.

! «Газ-бақылау» құрылғысымен жабдықталған плиталардың барлық улгілері жанағрыда алау көнет сөнген жағдайда плитаның пайдаланылуының қауіпсіздігін қамтамасыз етеді, осы жағдайда жанағрыға газдың берілуі тоқтатылады.

2. ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

■ Өрт туындаған жағдайда газ берілетін жалпы шумекті және плитадағы шумектерді жабу керек, 01 телефоны бойынша өрт қызметін шақыртып, от сөндіру бойынша шаралар қабылдау керек.

■ Егер плита жанында жөліге қосылған тұрмыстық электрлік жабдықтар (электрлік шақпақтар, тостерлер, кофе ұнтақтағыштар және т.б.) орналасса, олардың сымдарының жанағрылар алауының аймағына түспейтіндігін қадағалаңын.

■ Кернеу беріліп тұрған электрлік бұйымдарды сумен сөндіруге қатаң тыйым салынады.

■ Пайдалану кезінде аспап қатты қызады. Қыздыру шкафының ішіндегі қыздырыш элементтерге жанасудан сақтансызыз.

! Әрттің туындауының алдын алу ушін қатаң ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:

- Ақаулы плитаны пайдалануға.
- Сіріске және басқа ашық алау көмегімен газдың жылыстаудың іздегеу.
- Плитаны өрт қаупінің тәуекелі жоғары жерлерде орнатуға (ағаш, тұсқағазбен, жанатын пластиктен қапталған және т.б. беттерге жақын).
- Жұмыс жасап жатқан плитаны қараусыз қалдыруға.
- Плита устіндегі киім кептіруге.
- Плитаны бөлме жылыту ушін пайдалануға.
- Плита жанында жеңіл тұтанғыш заттарды (жанатын заттар, аэрозольдар, қағаз, шуберек және т.б.) сақтауға.
- Балаларды жұмыс жасап жатқан плитада жақындауда.

! НАЗАР АУДАРЫНЫЗ! Плитамен байланысты, барынша кең тараган жазатайым жағдайлар күйік шалу болып табылады:

Өдете олар келесі жағдайларда туындаиды:

- плитаның ыстық белілітеріне жанаңсан кезде;
- ыстық сұйықтықтар шашыраған кезде;
- алдыңын жанаңғыларда тұрган ыдыс аударылған кезде.

■ Абай болыңың және, әсіресе, өз балаларынызды мүқият қадағалаңың, тіпті плита жұмыс жасағанда немесе салқындағанша, оларды асуға кіргізбеніз.

■ Плита жұмыс жасаған кезде устел жанаңғылары және духовкалар, сонымен қатар есік шынысы және беттік тақтаңың кейір бөліктері қатты қыздады және сәнгеннен кейін ұзақ уақыт жылу сақтайды. Абай болыңың, оларға жанаңспаңыз және, әсіресе, балаларды ескертіңіз – күйік шалуы мүмкін.

! НАЗАР АУДАРЫНЫЗ! Пайдалану кезінде қол жетімді бөліктер қатты қызыу мүмкін. Балаларды жақындарапцаңыз.

! Газ іісі пайда болған кезде газ берілетін жалпы шумекті жабу керек, плитаның барлық шумектерін жабу керек, терезелерді ашып, жылыстау жойылғанға дейін от-пен байланысты ешқандай әрекеттер жасамау керек: сірікке жағуға, темекі шегуге, электрлік аспаптарды және жарықтандыруды қосуға (сөндіруге) болмайды.

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

■ Жүйелі түрде (кем дегенде жарты жылда бір рет) қоректену сымының және газ берілетін икемді құбыршекті жағдайын тексеріңіз. Қандай да бір ақаулықтар (жарықтар, материалдың балқуының, қатуының іздері) анықталған кезде жедел жөндеу қызметіне жүгініңіз. Газ берілетін икемді құбыршек тек газ плиталарын орнатуға және қызмет көрсетуге құқылы, мамандандырылған үйімдар қызметкерлерімен алмастырылады.

! НАЗАР АУДАРЫНЫЗ! Қоректену сымы зақымдалған жағдайда қауіптің алдын алу ушін оны өндіруші немесе оның агенті, немесе тенденс білікті тұлға ауыстыру керек.

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

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

3. ОРНАТУ

■ Плита тек плиталарын орнатуға және қызмет көрсетуге құқылы, мамандандырылған үйімдар қызметкерлерімен жалғану керек.

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

■ Плита осы пайдалану бойынша нұсқаулық талаптарына сәйкес орнатылу керек.

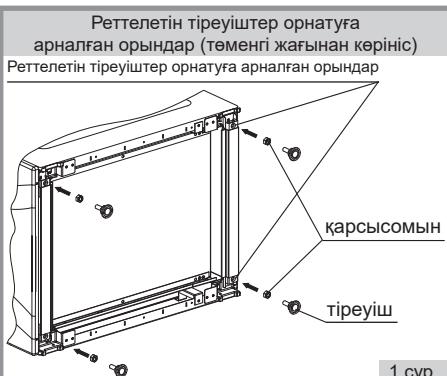
■ Плитаны тутін еткізгішке жалғамаған жән.

■ Плитаны түпкөймәға орнатпаган жән.

■ Әртке қарсы қорғаныс дәрежесі бойынша плита еденде орнатуға арналған «Х» типті аспаптарға жатқызылады. Жанында тұрган жиназ устелдің жұмыс бетінен төмен болу керек. Плита артқы қабыраға бетінен кем дегенде 10 мм-ге, сол және оs жағынан – кем дегенде 20 мм-ге альстатылу керек. Плита торының бетінен плита устіндегі орналасқан асуý жабдығының элементтеріне дейінгі

қашықтық кем дегенде 1 м болу керек.

- Устіңгі беті бойынша пластикалық жұмыс бетінен жоғары жиһаз, сонымен қатар асуы орамалдары, перделер және т.б. олардың тұтануын жоққа шығаратын қауіпсіз қашықтықта орналасу керек.
 - Плитаны қыздыру шкафы есігінің тұтқасынан ұстап жылжытуға тыйым салынады. Плитаны жылжытқан кезде, қыздыру шкафы есігін аздалашып, оны қыздыру шкафының жоғарғы белгінен ұстаса үсынылады.
 - Пайдалану алдында плитаны көлдененінен орнатыңыз. Егер сіздің плита реттелетін тіреуіштермен жабдықталса, келесі тармақтарды орындау керек:
 1. Плитаны еденге, буйірлік жақтарының біріне қойыңыз.
 2. Тұтынларды алдын-ала қажетті бийктікке орнатып, оларды орнатылатын орындарға бұраныз.
 3. Плитаны тіректерге орнатыңыз және оны жұмыс іsteйтін тұрақты жерге қойыңыз.
 4. Тіректердің орнын құлыптардың көмегімен бекітіп, тақтайшаның бийктігін реттептіз. Плитаны шайкауға болмайды.



4. ЖАЛГАУ

Газды қатаң немесе икемді өткізгіштер көмегімен жалғауға болады. Жалға алдында жалға шарттарының (газ түрі және газ қысымы) плита баптаула-рына сәйкес келетіндігін тексеру керек. Плита баптау параметрлерін плитаның артқы бетінде орналасқан тақтайшада және кепілдік міндеттемелерінде көтірілген.

- Плитаны жалғау кезінде, саңылаусыздықты қамтамасыз ету үшін, рампа және газ берілетін жерде арасында газ сұзгісін немесе парониттік тесемені орнату керек. Газ сұзгісі немесе парониттік тесеме толымдаушылар салынған пакетте орналасады.

4.1. ИКЕМДІ ЖАЛГАСТАЫРҒЫШ ТҮТІК-ҚҰБЫР КӨМЕГІМЕН ЖАЛГАУ

- Икемді жалғастырыш түтік-құбыр көмегімен жалғау кезінде келесі талаптар сақталу керек.
 - таңдалған икемді жалғастырыш түтік сейкестік сертификатына және өндірілген күнін, қызмет және ауыстыру мерзімі көрсетілетін құжатқа ие болу керек.
 - икемді жалғастырыш түтік-құбыр барлық ұзындығы бойынша тексеріс үшін қол жетімді болу керек;
 - икемді жалғастырыш түтік құбыр түтін өткізігіштің ыстық ауа аймағында еттеу керек және плитаның артқы қабырғасына жанаспау керек (3 сур.);
 - икемді жалғастырыш түтік құбыр ешнәрсемен қысылмау керек, ілілдірге ие болмай керек және созу күшінен ұшырамау керек;
 - егер икемді жалғастырыш түтік құбыр зақымдалған болса, ол тутас ауыстырылу керек, жәндеуге болмайды.



2 cyp.

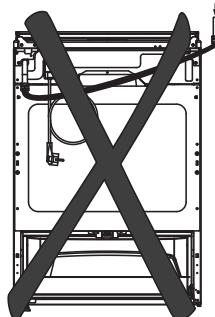
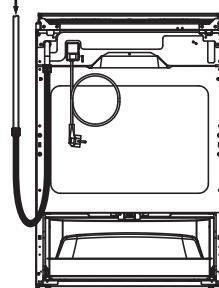
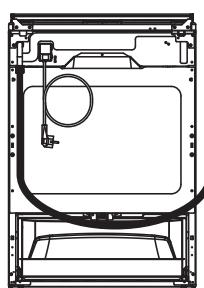
ЕСТЕ САҚТАНЫЗ! Сіріңке және басқа ашық алау көмегімен қосылыс саңылаусыздығын тексеруге және газдың жылдыстауын іздеуге тыйым салынады.

ЕСТЕ САҚТАНЫЗ! Плитаны орнына орнатқаннан кейін газ берілетін икемді құбыршектің және қоректендіру сымының жайғасымын міндettі турде тексеріңіз (3 сур.). Олар түтін өткізгіш үстінде өтпел керек және плитаның артық қабырғасына жаңасуап керек. Духовка жұмысы барысында онда жоғары температура пайдалы болады, бул оларды закымдауы мүмкін.

ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ! Плита жалғанғаннан кейін үстел және духовка жанағыларының тұрақты жұмыс жасайтындығына көз жеткізіңіз. Осы мақсатта жанағыларды «максималды алау» жайғасымында жағып, 5 сек. кейін «шагын алау» жайғасымына ауыстыру керек, жанағры сөнбей керек. Алаудың секірісіне тыйым салынады. Кейін «максималды алау» жайғасымына ауыстыру керек. Алаудың үзілүіне тыйым салынады.

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

Иілгіш қосқышты қосу



3 сур.

4.2. ҚОРЕКТЕНУ СЫМЫН ЖАЛҒАУ

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

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Розетка міндетті түрде жерге түйіктайтын түйіспемен жабдықталу керек.

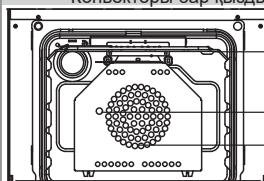
5. ҚҰРЫЛЫС ЖӘНЕ ЖҰМЫС ҚАҒИДАТЫ

■ Құрама плита – бұл газ жанағыларында газдың жануынан және қыздыру шкафының ТЭК, қызыуынан жылудың түзілүі есебінен тағам өзірлеуге арналған арнайы құрылғы. Жанағылар плитаның жұмыс үстелінде орналасқан, ТЭК-тер қыздыру шкафында орналасқан. Газ жанағыларының жұмысының басқару шумектермен жүзеге асырылады, ТЭК-тер жұмысы құат ауыстырып қосқыштарымен жүзеге асырылады. Жанағыларды тұтандыру үшін қолмен және біріктірілген тұтандыру қолданылады. Жанағының жануы үшін белме ауасы қолданылады. Газдың жануының енімдерін бұруға арналған арнайы құрылғы қарастырылмаған.

Плитаның құрамадас бөліктепері жұмысының толықтанды сипаттамасы осы пайдалану бойынша нұсқаулықтың сәйкес бөлімдерінде.

■ Сіздің плита суретте көрсетілген барлық жайлышылқ элементтерімен жабдықталмауы мүмкін. Толық ақпарат осы нұсқаулық қаптамасындағы плиталардың жайлышылқ кестесінде ұсынылған.

Конвекторы бар қыздыру шкафы



5 сур.

Пайдалану бойынша нұсқаулық KM142 00 000 РЭ У

KZ

Газ пеші бар оттығы бар пешті орналастыру

қақпақ



4 сур.

6. СТИЛЬ

■ Плитаның сыртқы түрі, көрініс бөлшектерініс пішіндері, басқару тұтқаларының пішіндері, басқару тақтасының суреттері латын әріпперімен белгіленетін плита стилімен айқындалады және фирмалық тақтайшада, кепілдік міндеттемелерінде көрсетіледі.

7. ТОЛЫМДЫЛЫҚ

Т/Т №	Кұрамадас бөліктер атаяуы	Саны	Плита улгілері
1.	Кұрама плита	1	Барлық улгілер
2.	Қызыдыру шкафының торы	1	
3.	Үстел торы	2	
4.	Пайдалану бойынша нұсқаулық	1	
5.	Кепілдік міндеттемелері	1	
6.	Қаптама	1	
7.	Реттелетін тіреуіштер жинағы: - тіреуіш - қарсысомын	4 4	
8.	Майды жинауға арналған теген	1 2	KM142 313, KM142 306, 12313, 12306 қоспағанда, барлық улгілер KM142 313, KM142 306, KM142 364, 12313, 12306, KM142 364
9.	Газ сузгісі	1	KM142 351...KM142 364, 12351...12364
10.	Парониттік тәсеме	1	KM142 301...KM142 314, 12301...12314
11.	Істік жинағы: - тұтқасы бар білік - шанышқы - бұрама - істік жақтауы	1 2 2 1	Істік плита улгілері
12.	Плитаны сұйылтылған газға ауыстыруға арналған белшектер жинағы	1	Барлық модельдер Р = 2000 Па қысымына бейімделген
13.	Таймерді пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1	Таймердің электронды улгілер
14.	Торлы басқарушы	2	1F1, 0F, 0E, 0D, 0F5, 0E5, 0D5 стилінің моделі
15.	Телескоптық басқарушы	2	2F, 2E, 2D, 2F5, 2E5, 2D5 стилінің моделі

8. СИПАТТАМАЛАР

8.1. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

■ Плита МЕСТ Р 50696-2006 бойынша 2 санатын, 1 ішкі санаттың аспаптарына жатқызылады. Плиталар 2-ші және 3-ші жіктелім газдарымен жұмыс жасауға арналған. Номиналды қысымы 1300 МПа немесе 2000 МПа болатын, МЕСТ 5542-87 табиги газ (метан); номиналды қысымы 3000 МПа болатын, МЕСТ 20448-90 сұйылтылған газ (пропан-бутан) қолданылады. Плитаны табиги газдан сұйылтылған газға және бір қысымнан басқа қысымға ауыстыру 1 кестеге сәйкес жанағрылар бүріккілерін және шағын алау бұрамаларын (ШАБ) ауыстырумен жүргізіледі, ШАБ реттелетін шумектер ушін 1 кестеге сәйкес бүріккілерді ауыстырумен және газ шығының реттеумен мамандандырылған үйімдар қызметкерлерімен жүзеге асырылады. Климаттық орындалуы МЕСТ 15150-69 және МЕСТ 15543.1-89 бойынша УХЛ4.

■ Үстел бүріккілерінің саны, дана.....	4
■ Духовка көлемі, л.....	60
■ Электрлік жөл кернеуі, В.....	230
■ Қорғаныс санаты.....	I
■ Энергиялық тиімділік санаты.....	A
■ Өлшемдері (еңі х тереңдігі х биіктігі), см.....	60x60x85
■ Салмағы, кг, аспайды.....	41
■ Газ құбырының жалғастырығыш бұрандасы.....	G 1/2"
■ Жанағрыны тұтандырылған кезде «газ-бақылау» құрылғысы баршумектің іске қосылу уақыты, сек, аспайды.....	10
■ «Газ-бақылау» құрылғысы бар шумектер үшін алау сөнген сәттен бастапгаз сөндіру уақыты, сек, аспайды.....	.90

Таблица 1

Атаяу	Куаты, кВт	1300 Па ном. қыс. табиги газ		2000 Па ном. қыс. табиги газ		3000 Па ном. қыс. сүйыл. газл.	
		Буріккі таңба- ламасы	ШАБ	Буріккі таңба- ламасы	ШАБ	Буріккі таңба- ламасы	ШАБ
Алдыңғы сол жанарғы	3,0	145	65	120 / 129 / 135	60	85/87	49
Алдыңғы он жанарғы	2,0	117	49	98 / 104 / 105	49	65/70	47
Артқы сол жанарғы	1,0	84	49	75 / 77 / 80	49	50	36
Артқы он жанарғы	2,0	117	49	98 / 104 / 105	49	65/70	47
Плитадағы газдың мак- сималды шыбыны	-	696 л/сағ		696 л/сағ		445 г/сағ	

Ескертпе: «Бүріккі таңбаламасы» бағандарында мм x 100 бүріккі саңылауының диаметрі көрсетілген. Аудыстырмалы бүріккілер және ШАБ жеке тапсырыс бойынша жеткізіледі.

Реттепетін ШАБ бар шумектермен жабылтапған плиталар үшін газ шығының баптау ШАБ бұру арқылы жүргізіледі. Реттеу шағын алауда тұрақты жанұды қамтамасыз етуге дейін жүргізіледі. Басқа газ қысымына ауыстызу кезінде жанарғылар бүркіклерін ауыстырып, ШАБ ауыстырусыз, ШАБ арқылы газ шығының реттеу көрек.

8.2. ПЛИТАНЫҢ ТҮТЫНЫЛАТЫН ЭЛЕКТРЛІК ҚУАТЫ

8.3. ПАЙДАЛАНЫМДЫҚ СИПАТТАМАЛАР

- | | |
|--|-----|
| ■ 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 |
| ■ Эр жанарғының ортасында үстел торында орнатылатын өнімдердің жиынтық салмағы, аспайды, кг..... | 10 |
| ■ Үстел торына орнатылатын ыдыс диаметрі, кем дегенде, мм..... | 120 |
| ■ Үстел торына орнатылатын ыдыс диаметрі, аспайды, мм..... | 240 |

9. БАСКАРУ ПАНЕЛИ

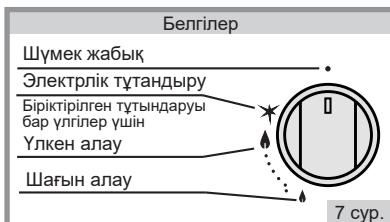
- Осы нұсқаулықта барлық функцияларды және жайлыштық элементтерінің сипаттамасы беріледі, олар плитаның басқару панелінде көрсетілүү мүмкін (6 сур.). Сіздің плита үшін жайлыштық элементтерінің тізбесі осы нұсқаулық қаптамасындағы кестеде көрсетілген.



1. Үстел жанаарғысының шүмегін басқару тұтқасы.
 2. Қызыру шкафының қыздырғышының белгі шамы.
 3. Термореттеңші басқару тұтқасы.
 4. Электрлік-механикалық таймерді басқару тұтқасы.
 5. Қыздыру шкафының жұмыс режимдерінің ауыстырып қосқышының басқару тұтқасы.
- Ескертпе:** 4 жай орнына механикалық таймерді және электронды таймер басқару тұтқасы орнатылуы мүмкін.

10. ҮСТЕЛ ЖАНАРҒЫЛАРЫ

- Үстелдең оттықтардың күйі және қыздырғыштардың жұмыс күйінің белгілері басқару тақтасындағы әр қақпақтың тұтқасының жаңында схемалық түрде көрсетілген (7 сур.).
- Барлық шүмектер экономикалық режимде тұрақты жаңуды қамтамасыз ететін «шағын алау» жайғасымында шектелген.
- Алаудың реттелуін баяу, шүмек тұтқасын «үлкен алау» таңбасынан «шағын алау» таңбасына дейін бұры арқылы жүргізеді.



! ЕСКЕРТПЕ! Плитаны пайдаланған кезде жанаарғылар аймағындағы үстел торы тістерінің ұштарында эмальдің жаңып кетуі мүмкін, бұл өндірістік ақаулық болып табылмайды және плита жұмысына әсер етпейді.

10.1. «ГАЗ-БАҚЫЛАУ» ҚҰРЫЛҒЫСЫ БАР ҮСТЕЛ ЖАНАРҒЫСЫН ТҰТАНДЫРУ:

1. Иінді тұтқаны басып, «улкен жалын» позициясына бұраныз.
2. Кранның тұтқасын ұстап тұрғанда үстел оттығына жағызыз.

Электр тогы бар пештер үшін - шүмектің тұтқасын «» позициясына бұры үшін басып тұрыңыз, жалынның пайда болуын күтіңіз.

3. Жалын пайда болғаннан кейін, шүмектің тұтқасын 10 секунд ішінде ұстап тұру керек, бұл газды басқару құрылғысының жұмысы үшін қажет.
4. Кран тұтқасын босатыңыз және жалын сөнбегеніне көз жеткізіңіз, содан кейін тұтқаны қажетті күйге қойыңыз.
5. Егер оттық жаңбаса, клапан тұтқасын «жабық» күйге келтіріп, отты қайтадан қайталаңыз.

10.2. «ГАЗ-БАҚЫЛАУ» ҚҰРЫЛҒЫСЫ ЖОҚ ҮСТЕЛ ЖАНАРҒЫСЫН ТҰТАНДЫРУ:

1. Иінді тұтқаны басып, «улкен жалын» позициясына бұраныз.
2. Кранның тұтқасын ұстап тұрғанда үстел оттығына жағызыз.

От бар пештер үшін - тұтқаны «» позициясына бұры үшін басып тұрыңыз, жалынның пайда болуын күтіңіз.

3. Жалын пайда болғаннан кейін, кран тұтқасын «үлкен жалын» мен «кіші жалын» позициялары арасында жұмыс орнына жылжытыңыз.

! ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ! Жанаарғы алау сөнген кезде (кез келген себеп бойынша) тұтқаны «жабық» жайғасымына орнату керек және кем дегенде 1 минуттан кейін қайта тұтандыруға талпыныс жасау керек.

! ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ! Үстелдің «газ-бақылау» құрылғысы бар плиталар үлгілерінде алау кездейсоқ сөнген кезде 90 сек. кейін жанаарғыға газдың берілуі тоқтатылады. Жанаарғыны қайта тұтандыру үшін «Газ-бақылау» құрылғысы бар үстел жанаарғысын тұтандыру» белімінің тармақтарын қайталаңыз.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жанаарғылар шешілген кезде электрлік тұтандыру батырмасын басуға тыйым салынады – бұл электрлік тұтандыру жүйесінің жұмыс ресурсын төмендетеді немесе оның істен шығуына алып келуі мүмкін.

! ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ! Біркітілген тұтандырумен жабдықталған плиталар үшін үстел жанағыларының шүмегі «улкен алау» жайғасымынан «жабық» жайғасымына қарай жабылған кезде тұтандыру ұшқынының болуы өндірістік ақаулық болып табылмайды. «Жабық» жайғасымында ұшқын болмау керек.

! ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ! Егер Сізді плита шыны қақпақпен жабдықталса, келесі әрекеттер жасауға БОЛМАЙДЫ:

- Қақпақ жабық болған кезде үстел жанағысын жағуға.
- Қақпақты жанағылар жаңып тұрғанда немесе салқындағанда түсіруге.
- Қақпаққа ыдысты қоюға.

11. ҚЫЗДЫРУ ШКАФЫ

■ Плиталардың барлық үлгілерінің қыздыры шкафы тәменгі қыздырғыштармен жабдықталған, плита үлгісіне байланысты қыздыры шкафы жарықтандырумен, гриль қыздырғышымен, электрлік конвектормен, сақиналы ТЭК қосымша жабдықталуы мүмкін.

■ Қыздыру шкафы келесі керек-жараптармен толымдалуы мүмкін (7 б. қар.):

Майды жинауға арналған (эмальдан жасалған) теген 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 сәре ретінде қолданылады.

Торлы басқаруушы түрлі деңгейлерде тор немесе паллет орнату үшін жасалған.

Телескоптық басқаруушы рельстерге орнатылып, ыдыс-аяқты шкафтан кеңейтуге көмектеседі. Телескоптық бағыттаушы тағамды дайындау деңгейіне қарай кез-келген деңгейде орнатуға болады. Телескоптық бағыттаушыларды қайта орнату үшін бағыттаушының тәменгі жиегін бұрап, тәмен қарай жылжытыңыз. Кері ретпен орнатыңыз.

! НАЗАР АУДАРЫНЫҢ! Пісіру науасын пайдаланған кезде пісіру қағазын пайдалану керек.

Қыздыру шкафының негізгі (тәменгі) қыздырғышы қосулы болғанда қыздыру шкафының түбінде әр түрлі асүй ыдысының, 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 ТЭК 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, температурапар жуық шамалар болып табылады және $\pm 15^{\circ}\text{C}$ шектерінде өзгеріп отыруды 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 АУДАРЫНЫҢ! Электронды таймермен жабдықталған плиталар үшін қыздыру шкафының қыздырғыштарын қосу алдында, ағымдағы уақытты орнатып, таймерді пайдаланыңыз («Электронды таймер» белімін қар.». Электрлік-механикалық таймермен жабдықталған плиталар үшін қыздыру шкафының қыздырғыштарын қосу алдында, « жайғасымын орнатып, таймерді пайдаланыңыз («Электрлік-механикалық таймер» белімін қар.»).

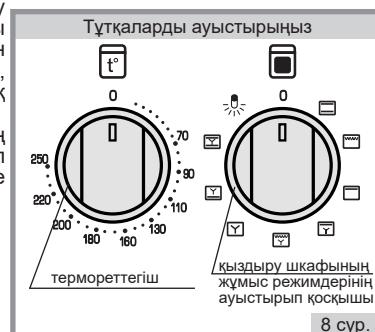
11.2. ҚЫЗДЫРУ ШКАФЫНЫҢ ЫҚТИМАЛ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ БЕЛГІЛЕРІ

Режимдердің белгіленуі	Режимдер	Жылулық өндеу бойынша ұсыныстар
	Гриль	Күйру
	Гриль істікпен	Жоғарғы қабықшаны қызарту, грильде күйру
	Гриль конвекциямен және істікпен	Қызырлак қабықшаша алу үшін қүйру (қуырдақ, тауық)
	Гриль конвекциямен	Қызырған жоғарғы қабықшаны алу үшін қүйру
	Теменгі ТЭК режимі	Жемістермен, ірімшікпен жабылған пісріме, дайын тағамдарды жылтыту
	Алдын ала қыздыру	Еріту, қызарту
	Қарапайым режим	Дәстүрлі қүйру, пісріме
	«Жұмсақ» үнемді режим	Өнімдерді еріту, санырауқұлактарды және жиедектерді кептіру
	Термоайналым режимі	Еріту, дайын тағамдарды жылтыту
	Термоайналымды қамтитын, теменгі ТЭК режимі	Бірнеше деңгейлерде тағамдарды бір уақытта өзірлеу
	Конвекциялы қарапайым режим	Дәстүрлі жеделдегілген қүйру
	Салқын конвекция	Еріту, сонын ішінде жемістерді және кондитерлік өнімдерді еріту
	Конвекцияны қамтитын, теменгі ТЭК режимі	Еріту, дайын тағамдарды жылтыту
	Конвекцияны қамтитын алдын ала қыздыру	Тағамдарды жылтыту, кептіру
	Қыздыру шкафының жарықтандыру	

11.3. ҚҮЙРУ ШКАФЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

Қүйру шкафы төмендегідей реттіліктегі іске қосылады:

- Режимді аудыстырып-қосқыштың тұтқасымен қүйру шкафының Өзінізге қажетті жұмыс тәртібін орнату, тұтқаны кез келген жақа бұрып, оны қажет белгіге орнату. Сонымен бірге тұтқаның үстінде қызыл дәбыл шамы жанады, ол қүйру шкафының дайын екендігін білдіреді, бірақ қыздырыштар қосылмайды.
- Қыздыру элементтерін қосу үшін термореттеуіштің тұтқасын сағат тілімен бұры керек (8 сур.) және таңдал алынған температуралық аралықты орнату. Сол кезде тұтқада сары дәбыл шамы жанады.
- Тиісті температурага жеткен соң термореттеуіш қыздыру элементтерін және істік желисін өшіреді, ал сары дәбыл шамы сөніп қалады. Мұндай режим қүйру шкафындағы температура тиісті шамасына дейін төмендегенше сол қалпын сактап тұрады. Содан кейін термореттеуіш автоматты түрде қыздыру элементтері мен істік желисін қосады және қүйру шкафын тиісті температурага дейін қыздырады да, сосын сары дәбыл шамы қайта жанады.
- Қүйру шкафын қосу үшін термореттеуіш тұтқасын сағат тіліне қарсы айналдыра отырып, «0» жағдайына орнату қажет. Жұмыс тәртібін таңдау тұтқасын да оны кез келген жаққа айналдыра отырып, «0» жағдайына орнату қажет.
- Конвектор ауаның мәжбурлі қозғалысы есебінен қыздыру шкафының ішінде температуралы тенестіру үшін қолданылады.
- Конвекторды қосу үшін режимдер аудыстырып қосқышының тұтқасын «λ» таңбасына орнату керек.



8 сур.

! НАЗАР АУДАРЫНЫЗ! Тағамды қыздырылған қыздыру шкафына салған және шығарған кезде, қыздырыштармен (ТЭК) жанасуға жол бермей үшін абай болыңыз.
! Қыздырылған электрлік шкаф есігін басқару тұтқаларының шамадан тыс қызыуының алдын алу үшін 3 минуттан астам ашық күйінде қалдырмаган жән.
! Истікте немесе торда тағам өзірлеген кезде тор немесе істік астына шырынның және майдың ағуы үшін түпкійма орнату керек.

! Төмөнгі қыздырғышты қосқан кезде қыздыру шкафының түбіне ыдыс орнатуға және алюминий жүқалтЫРДЫ қоюға тыйым салынады. Бул қыздыру шкафының ішінде температураның үйлестірілуінің бұзылуы нәтижесінде эмаль жабынының зақымдануына және тағамның күйіп қалуына алып келуі мүмкін.

12. ИСТИК

■ Плиталар алмалы тұтқасы бар істікпен толымдалады (9 сур. қар.). Истікті орнату және шығару кезінде бұрандалы төлкеге бұралатын тұтқаны пайдалану керек.

1. Қыздыру шкафының сәйкес бағыттаушыларына істік жақтауын орнатыңыз.

2. Шанышқылар арасындағы істік білігіне Сіз әзірлелігің көлөтін енімді орналастырыңыз, оны істік ортасына орналастырып, істік шанышқыларын бұрамалармен бекітіңіз. Бұрамаларды толымдаушылар салынатын пакеттен алыңыз.

3. Өнімді қүнбағыс майымен, немесе жұмсағылған сары майымен, немесе тұздықпен майлаңыз.

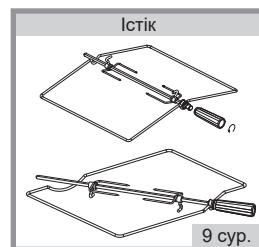
4. Истік білігінің өткір ұшын электрлік жетек төлкесіне енгізіңіз, ал екіншісін істік жақтауына орнатыңыз.

5. Төмөнде торға судың аз мелшері қосылған, шырын және май жинауға арналған эмальданған түпқойманы орналастырыңыз.

6. Режимдер аудыстырып қосқышының тұтқасын «» таңбасы бар жайғасымға аудыстырыңыз.

7. Термореттегіш тұтқасын «180°C» (конвектормен) немесе «200°C» (конвекторсыз) жайғасымына орнатыңыз.

Әзірлеу кезінде есік жабық болу керек, істік үшін (15, 16 сур.) тұтқа шешілү керек.



! НАЗАР АУДАРЫНЫЗ! Электрлік жетекпен жабдықталған істікті қолмен мәжбүрлі айналдыруға тыйым салынады!

13. МЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕР

Таймер духовкада тағам әзірлеудің және дыбыстық хабарламаның уақыттық аралығын орнату үшін қолданылады.

■ Таймерді белгілі бір уақытқа орнату үшін тұтқаны «0» бастап «60» дейінгі жайғасымға бұрау керек. Кейін, кері жаққа қарай бұрап, тұтқаны қоңыраудың берілуі үшін белгіленген қажетті уақыт белгісіне орнатыңыз.

14. ЭЛЕКТРЛІК-МЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕР

Таймер қыздыру шкафында тағам әзірлеудің және дыбыстық хабарламаның уақыттық аралығын орнату үшін қолданылады.

■ Таймерді белгілі бір уақытқа орнату үшін тұтқаны «0» бастап «60» дейінгі жайғасымға бұрау керек, және кері жаққа қарай бұрап, тұтқаны қоңыраудың берілуі және қыздыру шкафының сөндірілі үшін белгіленген қажетті уақыт белгісіне орнатыңыз.

■ Тұтқанын «» жайғасымына орнатылуы әзірлеу уақытының ескерілуін бақылаусыз тағам әзірлеуге мүмкіндік береді.

15. САҒАТ - ТАЙМЕР

■ Таймер сағаттар ағымдағы уақытты көрсету үшін пайдаланылады, тамақты дайындау мен дыбыс хабарламасының уақыт аралығын орнату үшін. Таймер сағаттарды қосу 230В номиналды көрнеумен плитаны электр желісіне қосу кезінде жүзеге асырылады.

■ Таймер пештің электр жылытқыштар жұмысын бақылайды көріңіз. Орнатқан кезде «» назарға әзірлеу уақытын алмағанда дайындауға мүмкіндік береді.



15.1. Ағымдағы уақытты орнату:

- Ағымдағы уақытты плитада электр желісіне қосылғаннан кейін орнату керек.
- Ағымдағы уақытты орнату үшін сағат – таймер тұтқасын басып, сағат тіліне қарсы бұраңыз (10 сур.).

15.2. Уақыт аралығының санау режимін орнату (таймер режимі):

- Таймер сағатты басқару тұтқасын сағат тіліне қарсы бұрау керек және 0 ден 180 дейінгі уақыт аралығын орнату керек. Уақыт аралығын орнатқаннан кейін таймер сағат дайындау уақытын санау режиміне ауысады. Белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін дыбыс белгісі беріледі. Дыбыс белгісін өшіру үшін таймер сағатты «» қалыбына орнатыңыз.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Орнату кезінде таймер қосқыш «» қосқыш жылдықтыштар қосылады.

16. ЭЛЕКТРОНДЫ ТАЙМЕР

Таймер ағымдағы уақыты көрсету үшін, қыздыру шкафында немесе темірпештердің бірінде (алдыңғы он) тағам өзірлеудің және дыбыстық хабарламаның уақыттық аралығын орнату үшін қолданылады.

- Электрондық таймердің жұмыс сипаттамасын таймерді пайдалану бойынша нұсқаулықтан қараңыз.

17. ШАРУАШЫЛЫҚ БӨЛІМІ

- Шаруашылық бөлімі жылжы малы жәшік немесе есіргі қайырыла ашылатын жәшік болып табылады. Шаруашылық бөлігі плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған.

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

18. ҰСЫНЫСТАР

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

18.1. ҮСТЕЛ ЖАНАРҒЫЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША

- **! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Үйдіс өлшемдерін және жанаарғылардың жұмыс режимін алау жиектен шықпайтындағы және бүйірлік қабырғаларды «жала маитында» таңдау керек (11 сур.). Қақпағы бар ыдысты пайдаланыңыз – бұл өзірлеу уақытын айтарлықтай қысқартады.
- Сүйіктикасты қайнау күйіне жеткізіп, қақпақты алып тастауға немесе жылжытуға мәжбүрлемейтін минималды режимді орнатыңыз. Тұбі иілген ыдысты пайдаланбауды ұсынамыз.

18.2. 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 қыздырығыш элементтерден буландыру үшін, қыздырығыштар толық қуатпен жұмыс жасаған кезде, бос қыздыру шкафын 30 минут бойы жылжыту керек. Осы кезде бөлмеде олардың жануынан иіс пайда болуы мүмкін. Желкөзді ашып, бөлменің жедеттіңіз.
 - Өзірлеу барысында табаның тордың ортасында орнатылғандығын, артқы немесе бүйірлік қабырғаларға тірелмейтіндігін қадағалаңыз. Қыздыру шкафынан барлық артық заттарды (табалар,



11 сур.

көстрөлдер, пісіруге арналған қалыптар және т.б.) алып тастаңыз. Осы ереженің сақталмауы жылу ағындары айналымының бұзылуына алып келуі және пісірмени бүлдіру мүмкін.

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

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

19. ПЛИТАГА КҮТИМ ЖАСАУ



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

19.1. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕР:

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

■ Бумен тазалауды пайдалануға болмайды.

Тазарту кезінде келесі құралдарды пайдалануға болмайды:

■ Абрязивті материалдар (катты ұсақ кеуекті заттектер).

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

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

Тазарту үшін келесі құралдарды пайдалануды ұсынамыз:

■ Жұмысқа мата, микрофибрадан жасалған жұмысқа майлыштар.

■ Жоғарыда аталған заттектер құрамына кірмейтін, арнайы жуу құралдары, ыдысқа арналған сұйық жуу құралдары.

Пайдалы көнестер:

■ Төзімді және ескі қатайған дақтарды алдын ала сулап, осыдан кейін құрғақ майлышпен сұрту керек.

■ Майды арнайы құралдың шамалы мәлшері қосылған жылы су көмегімен жууға болады.

■ Жанаарғыларды тазарту немесе плита үстелін жуу үшін, жанаарғыларды шешүге болады.

■ Ластанған және дымқыл разрядтағыштар жұмыс жасамауы мүмкін. Үстелді және керамикалық разрядтағыштарды тазарту кезінде абай болыңыз. Сынған разрядтағыш жөндеплеймейді, оны ауыстыру керек.

■ Духовканы пайдаланғаннан кейін оны жуу құралы қосылған жылы сүмен жуып, таза болғанша сұртіп, көптіру керек. Май тазалауға арналған арнайы аэрозольді құралды пайдалануға болады.

■ Қыздыру шкафын ол жылы болғанда жуу айтартықтай женілірек. Жабысқан дақтарды дымқыл шуберекпен сулап, тазартқыш құрал көмегімен тазалау керек.

19.2. ЭМАЛЬ ЖАБЫНЫ БАР БӨЛШЕКТЕРГЕ ЖӘНЕ СЫРЛАНҒАН БӨЛШЕКТЕРГЕ КҮТИМ ЖАСАУ ЕРЕЖЕЛЕРИ:

■ Плита үстелі, басқару панелі 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, төмөнірек, сондықтан жабынның қайтарымсыз зардаптармен зақымдалуының алдын алу үшін, сырланған беттерді жуу үшін құрамына еріктіштер, абрязивті материалдар және сілтілер >5% қосылған жуу және тазарту құралдарын пайдаланбаңыз. Тазартуды аяқтар кезде бетті таза сүмен жуып, жұмысқа матамен немесе арнайы майлышпен құрғатып сұртіңіз.

19.3. ТОТ БАСПАЙТЫН БОЛАТТАН ЖАСАЛҒАН БӨЛШЕКТЕРГЕ КҮТИМ ЖАСАУ ЕРЕЖЕЛЕРИ

■ Tot baspaityn болattan жасалған bөлшектерdi (basqarу pанeli және plita usteli) tek osy maқsatka arnalғan arnayы құrалmen сұrtken jөn. Өdette osyndai құramdar tazartqыш jәne korғanys əseriñ kөrsetedi. Osy kezde bөlшектi өndelепetin betine eшқандай қayip tөnbейdi, jәne ol ұzaқ uақыт baspaitqas kөriñisine ie boladys.

Тазарту үшін пайдалануға болмайды:

Құрамына хлорид кіретін залалсыздандырығыш сұйықтықтар немесе ұntaқтар.

Пайдалы көнестер:

■ Tot baspaityn болatqas kүtim жасауғa arnalғan aйрықsha құrammen жүйелі өndeu betti sирткы

көрінісін айтартықтай жақсартады және оны қорғайды.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Плитаны пайдаланған кезде дақтар пайда болуы мүмкін немесе түс мардымысыз өзгері мүмкін, бұл өндірістік жарамсыздық болып табылмайды және плита жұмысына әсер етпейді.

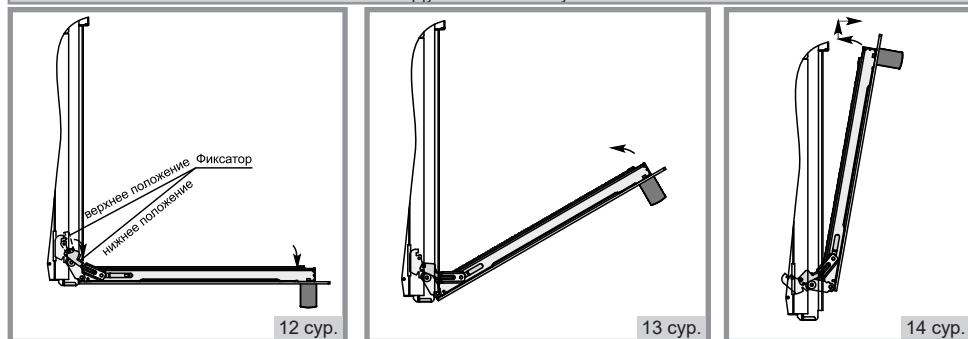
■ Тазартуды женілдегу үшін Сіз духовка есігін алып тастай аласыз.

19.4. ҚЫЗДЫРУ ШКАФЫНЫҢ ЕСІГІН КҮТИМІ

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

1. Есікті толығымен ашыңыз;
2. Топсаны құлыптауды төменгі жаққа бұраныз, сур. 12;
3. Құлып топсанды бекітпейнше ешқандай күш қолданбай, есікті тоқтағанша жабыңыз. 13 сур.;
4. Есікті бүйір жағымен алышыз да, төменгі топса осьдерін босату үшін өзінізге және жогары қарай тартыңыз, 14 сур. қаралыз;
5. Пештің корпусының роторларындағы ілгектерді ілмектерді босату үшін есікті төмendetіңіз;
6. Есікті шешіп алышыз.
7. Есікті керінше орнатыңыз, тұтқаны көтеріңіз.

Духовка есігін алу



! ЕСКЕРТУ! Қыздыру шкафын жуған кезде, абай болышыз – резенке тығызыдағышты зақымдап алмаңыз.

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

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

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

1. Есікті матага ішкі шынысын жоғары қаратып көлдененін 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 жиналауын кері реттілікте жүргізу керек.

19.5. ПЕШКЕ КҮТИМ ЖАСАУ.

■ Алынатын бөлшектерді телескоптық рельстерден басқа, ыдыс жуғышта жууға болады.

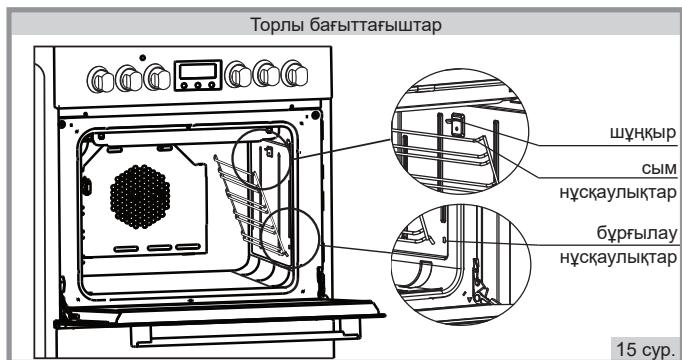
19.5.1. Торды алу үшін сізге қажет (15 сур.):

1. Есікті толығымен ашыңыз;

KZ Пайдалану бойынша нұсқаулық KM142 00 000 РЭ У

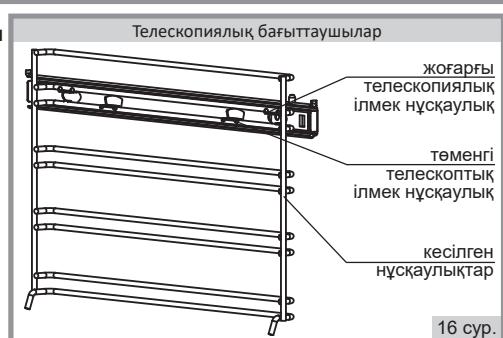
2.Ілгекті шығарып алу үшін үстіңгі сым бағыттаушының басының;

3.Пештің қабырғасындағы тесікшелерден тазартылған бағыттағыштарды жылжытып, оларды алу үшін жоғары қарай жылжытыңыз;
4.Жолсеріктеді кері тәртіpte орнатыңыз.



19.5.2. Телескопиялық бағыттаушыларды алып тастау үшін (16 сур.):

- 1.Есікті тольғымен ашыңыз;
- 2.Телескоптық бағыттағыштың төменгі жиегін бұрап, төменгі бағыттағыш ілгектерін торлы бағыттағыштардың сымынан босатыңыз
- 3.Телескоптық бағыттағыштың жоғары ілгектерін торлы бағыттағыштардың сымынан шығарып алып, оларды алыңыз.
4. Жолсеріктеді кері тәртіpte орнатыңыз.

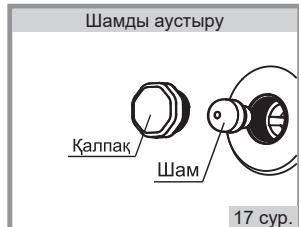


20. ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

! НАЗАР АУДАРЫНЫЗ! 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. Жаңып 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 Е14, температуралық төзімділігі 300 °C, куаты - 15 Вт.

21. ЕГЕР МЭСЕЛЕ ПАЙДА БОЛСА...

Орын алған жағдай	Себебі	Жою әдісі
1. Устел жанағрысы жанбайды немесе нашар жанады	- жанағры арналарына бөгде заттар түсті (дак немесе ылғал); - жанағры қығаш орнатылған; - буріккі ластаңған; - жепілдегі қысым тым темен.	- жанағрыны тазарту және кептіру; - жанағрыны дұрыс орнату; - *жұқа сыммен немесе инемен буріккін тазарту; - газбен жабдықтау қызметтіне жүгіну;
2. Жанағры алау үзілістерімен қинала жанады	- жанағры арналарына дақ немесе ылғал түсті;	- жану тұрақтанғанша газдың берілісін тұтқамен кеміту;
Тұрақсыз алау	- жепілдегі қысым тым жоғары..	- газбен жабдықтау қызметтіне жүгіну;..
3. Не срабатывает устройство безопасности	- термопара шумекке жалғанатын жерде туысу жок; - термопара уштыға алауда дұрыс шығарылмаған; - термопора ақаулы; - электрлік-магниттік клапан ақаулы;	- *бекіткіш сомындарды қатайту; - * термопарының жайғасының шығару; - *термопараны ауыстыру; - *электрлік-магниттік клапанды ауыстыру;
4. Шумекті басқару тұтқасы сигналданы	- шумектің майламасы өз ресурсын тауысты.	*шумекті майлау (шүмек майламасы кем дегендे 3 жылда 1 рет).
5. Барлық электрлік жабдықтар жұмысы жасамайды	- плита электр жепісіне жалғанбаған; - көректенен сымын шайғен;	- *плитаны жалғау; - *коректенен сымын ауыстыру.
6. Электрлік тұтандыру жұмыс жасамайды - ұшқын жок - ұшқын жок, бірақ тұтандырмайды	- разрядтағыш қатты ластаңған немесе сүйкіткішке батқан; - разрядтағышқа жалғанған сым закымдалған; - жепілдегі ғаз қысымы тым жоғары; - ридатыштың фарфорлық корпусы сынған.	- разрядтадағышты тазарту және кептіру; - *еткізгіштерді ауыстыру; - газдың төмөнірек берілісі кезінде тұтандыру; - разрядтағышты ауыстыру.
7. Духовканың немесе қуыру шкарының көмексі жарығы жанбайды	- шамы жанып кеткен; - сымын закымдалған.	- шамды алмастыру; - *сымды алмастыру.
8. Қақтау ҚЭК-і қызыбайды	- электр қыздырышы зақымдалған; - термо реттеғіш закымдалған; - сым закымдалған	- қатардан шыққан электр қыздырышты ауыстыру; - термо реттеғішті ауыстыру; - сымды ауыстыру

* - жұмыстар сервис қызметімен орындалады.

22. ЖӨНДЕУ ҚЫЗМЕТТЕРИНЕ АРНАЛҒАН ҰСЫНЫСТАР

■ Плитаны табиги газдан сұйылтылған газға және көрініше және бір қысымнан басқа қысымға ауыстыру жанаарғылар бүріккілерін және шағын алау бұрамаларын (ШАБ) ауыстырумен, ШАБ реттелетін шумектер үшін бүріккілерді ауыстырумен және газ шығынын реттеумен мамандандырылған ұйымдар қызметкерлерімен жүзеге асырылады. Плитаны жинау және оны жөндеу кезінде бүріккілердің орнатылуын 1 кестеге сәйкес жүргізу керек.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жұмыстар жүргізген кезде резенке сақиналардың зақымданулар, тілімдер, опырулар және т.б. алмағындығын қадағалау керек.

■ Қосылыстар түйіспелерін тығыздау үшін ГМг 2.07 сақиналары қолданылады.

22.1. Жөндеу кезінде, сонымен қатар басқа газ берілісіне ауыстыру кезінде бүріккінің ауыстырылуын жүргізу (18 сур.)

Бүріккілерді ауыстыру үшін келесі әрекеттерді жасау керек:

1. Газ берілетін жалпы шумекті жабу, плитаның барлық шумектерін жабу;
2. Плитаны электрлік желіден сөндіру;
3. Үстел торларын, айырғыштары бар жанаарғылар қақпағын шешу;
4. S=7 шеткі ұштығы бар кілт көмегімен үстелдегі бүріккілерді ауыстыру, тарту моменті 2...3 Н·м (0,2...0,3 кг·м) аспайды.

Бүріккін орнатқаннан кейін оның түйіспесін сабындаумен саңылаусыздыққа қатысты тексеру керек, осы кезде бүріккілердің 1 кестеге сәйкес орнатылғандығын қадағалау керек.



18 сур.

22.2. Үстел жанаарғыларының шумектерінде шағын алау бұрамаларын (ШАБ) ауыстыру (19 сур.):

Шағын алау бұрамасын ауыстыру үшін келесі әрекеттерді жасау керек:

1. үстел торларын, айырғыштар бар жанаарғы қақпактарын шешу, жанаарғылар корпустарын бекітептін бұрамаларды бұрап алу, жоғарғы панельді шешу;
2. басқару тұтқаларын, қайырмаларды, басқару панелін шешу;
3. ШАБ бұрап алу және оларды 1 кестеге сәйкес ауыстыру;
4. жинау кері тәртіпте жүргізіледі, осы кезде бекініс элементтерінің тартылуының сәйкес моменттерін және шағын алау бұрамасының плитаны пайдалану кезінде қолданылатын газ түріне сәйкестігін қамтамасыз ету керек.



19 сур.

■ Шағын алау бұрамасы (ШАБ) Мкр=4 Н·м.(0,4 кг·м) моментімен орнатылады. Бұраманы орнатылғаннан кейін оны МЕСТ 20799-88 И-20А майымен майлау керек. Бұрама түрі 1 кесте бойынша газ түрімен (табиги немесе сұйылтылған) анықталады.

ШАБ ауыстырылғаннан кейін оның түйіспесін сабындаумен саңылаусыздыққа қатысты тексеру керек, осы кезде ШАБ 1 кестеге сәйкес орнатылғандығын қадағалау керек.

22.3. Үстел жанаарғыларының реттелетін ШАБ баптау.

■ Плиталарды табиги газдан сұйылтылған газға және бір қысымнан басқа қысымға ауыстырылған кезде, реттелетін ШАБ бар шумектермен жабдықталған плиталар үшін, бүріккіні ауыстырылғаннан кейін ШАБ реттеу керек. Газ шығынын реттеу ШАБ ауыстырусыз, шумекті «Шағын алау» жайғасымына ауыстыру кезінде, жанаарғы алауының тұрақты жануы қамтамасыз етілгенше оны бұру арқылы жүргізіледі, осы кезде барлық басқа жанаарғылар «үлкен алау» жайғасымында жұмыс жасау керек

■ ШАБ шумек сояуышында орналасатын шумектер үшін реттеу сояуыштағы саңылау арқылы бұрғымен жүзеге асырылады.

23. ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

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

24. КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

■ Көлік орамында қолданылатын материалдар экологиялық таза. Ораманың ағаш бөлігі қайта өндөледі, 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 өндөлуге жатады. Қайта өңдеуге оралған орауды үнемдеуге және қалдықтарды қысқартуға әкелетінін есте сақтаңыз.

- Егер Ci3 ескі плитаны ауыстырғының келсе, оны мамандандырылған үйымға тапсыру керек.
- Егер плита қоқыс жинайтын жерге жөнелтілсе, оны барынша қауіпсіз қылу үшін қамданыңыз. Осы мақсатта шүмектерді шешіп және духовка есігінің шыныларын жеке көдеге жаратып, қоректену сымын кесіп, істік қозғалтқышын шешіп, оны іsten шығару керек.

25. ЗАУЫТ ДЕРЕКТЕМЕЛЕРІ

«ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ» АҚ ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛЫ

Ресей, 617762, Пермь өнірі, Чайковский қ., өнеркәсіптік ауданы «Сутузово»,
Пошталық мекен-жайы: Ресей, 617762, Пермь өнірі, Чайковский қ., Советская көш., 45, а/ж 402
Тел. сервис қызметі: (34241) 7-28-88, тегін жедел жөлі: **8-800-775-80-78**
E-mail: service@darina.su

26. ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТТАР ТІЗБЕСІ

МЕСТ Р 50696-2006 Ас өзірлеуге арналған тұрмыстық газ аспаптары. Жалпы техникалық талаптар және сынақ әдістері

МЕСТ IEC 60335-1-2015 Тұрмыстық және аналогты әлектрлік аспаптар қауіпсіздігі. Бөлім 1. Жалпы талаптар.

МЕСТ IEC 60335-2-6-2010 Тұрмыстық және аналогты әлектрлік аспаптар қауіпсіздігі. Бөлім 2.6. Стационарлық асуylіk плиталарға, темірпешті панельдерге, духовка шкафтарына және аналогты аспаптарға арналған жеке талаптар.

МЕСТ 30804.3.2-2013 Техникалық құралдардың әлектрлік-магниттік үйлесімділігі. Тұтынылатын тоғы 16 А (бір фазада) аспайтын техникалық құралдармен тоқтың гармоникалық құраушыларын эмиссиялау. Нормалар және сынақ әдістері.

МЕСТ 30804.3.3-2013 Техникалық құралдардың әлектрлік-магниттік үйлесімділігі. Жалпы тағайындалған электр құатымен жабдықтайдын төмен вольтті жүйелерде кернеу өзгерістерін, кернеу және флиker тербелістерін шектеу. Белгілі бір қосылыш шарттары сақталмаған кезде электр желісіне қосылатын, тұтынылатын тоғы 16 А (бір фазада) аспайтын техникалық құралдар. Нормалар және сынақ әдістері.

МЕСТ 30805.14.1-2013 Техникалық құралдардың әлектрлік-магниттік үйлесімділігі. Тұрмыстық аспаптар, әлектрлік құралдар және аналогты құрылғылар. Индустримальдық радиокедегілер. Нормалар және сынақ әдістері.

МЕСТ 30805.14.2-2013 Техникалық құралдардың әлектрлік-магниттік үйлесімділігі. Тұрмыстық аспаптар, әлектрлік құралдар және аналогты құрылғылар. Электрлік-магниттік кедергілерге қатысты төзімділік. Талаптар және сынақ әдістері.

Плита үлгілерінің жіктелімі

KZ

Плиталардың жайлыштырылған жағдайдағы оның үлгісіне сайкес келеді. Плита құрылымы үнемі жетілдіріледі, сондықтан өндіруші өзіне осы нұсқаулыққа өзгерістер енгізілсіз құрылымға өзгерістер енгізу құқығын қалдырады.

T/т №	Плиталардың жайлыштырылған элементтері	Плиталар үлгілері																									
		KM142 303	KM142 304	KM142 305	KM142 306	KM142 307	KM142 308	KM142 309	KM142 310	KM142 311, 12311	KM142 312	KM142 313	KM142 314	KM142 351	KM142 352	KM142 353	KM142 354	KM142 355	KM142 356	KM142 357	KM142 358	KM142 359	KM142 360	KM142 361	KM142 362	KM142 363	KM142 364
1.	Куаты 2,0 кВт үстел жанаарғылары	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
2.	Куаты 3,0 кВт үстел жанаарғылары	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3.	Куаты 1,0 кВт үстел жанаарғылары	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
4.	Үстел жанаарғыларының «газ-бакылау» құрылғысы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
5.	Үстел жанаарғыларының электрлік тұтандырылуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
6.	Қыздыру шкафының қыздырыштары: Теменігі ТЭК - 1,2 кВт Жоғарғы ТЭК - 0,8 кВт Гриль ТЭК - 1,5 кВт Сакиналы ТЭК - 1,5 кВт																										
7.	Терморегегіш	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
8.	Қыздыру шкафы жұмысы режимінің ауыстырып косқыштары: 5 - жайғасымды 10 - жайғасымды																										
9.	Электрлік істік	-	-	-	+	-	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
10.	Механикалық / электрлік-механикалық таймер	-	-	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
11.	Электрондық таймер	-	-	+	-	-	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
12.	Конвектор	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
13.	Жылжымағыш жәшік	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
14.	Шаруашылық белгімі	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
15.	Жарықтандыру	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
16.	Жерге тұйыктай	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
17.	Реттелетін тіреуіштер	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	

Плиталар стилі:

D - Стиль панорамалық, көлемді, шыны қақпақпен

1D - Стиль панорамалық, көлемді, шыны қақпақпен, өзгерілген дизайн

1D1 - Стиль панорамалық, көлемді, шыны қақпақпен және үстелдің шойын торларымен

F1 - Стиль панорамалық, шыны қақпақпен және үстелдің шойын торларымен

1F1 - Стиль панорамалық, шыны қақпақпен және үстелдің шойын торларымен, өзгерілген дизайн

Сіздің плитаның орындалу нұсқасы «Қабылдау туралы куәлік» бөліміндегі кепілдік 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 комфорта плит	Модели плит																								
		KM142 303	KM142 304	KM142 305	KM142 306	KM142 307	KM142 308	KM142 309	KM142 310	KM142 311..12311	KM142 312	KM142 313	KM142 314	KM142 351	KM142 352	KM142 353	KM142 354	KM142 355	KM142 356	KM142 357	KM142 358	KM142 359	KM142 360	KM142 361	KM142 362	KM142 363
1.	Горелки стола мощностью 2,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Горелка стола мощностью 3,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	Горелка стола мощностью 1,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	Устройство «газ-контроль» горелок стола	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	Электророзжиг горелок стола	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	Нагреватели жарочного шкафа: ТЭН - нижний - 1,2 кВт ТЭН - верхний - 0,8 кВт ТЭН - гриль - 1,5 кВт ТЭН - колццевой - 1,5 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	Терморегулятор	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	Переключатели режимов работы жарочного шкафа 5 - позиционный 10 - позиционный	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.	Вертел электрический	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	Таймер механический/электромеханический	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	Таймер электронный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	Конвектор	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13.	Выдвижной ящик	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14.	Хозяйственный отсек	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15.	Освещение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16.	Заземление	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17.	Регулируемые опоры	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Стиль плит:

D - Стиль панорамный, объемный со стеклянной крышкой

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

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

F1 - Стиль панорамный, со стеклянной крышкой и чугунными решетками стола

1F1 - Стиль панорамный, со стеклянной крышкой и чугунными решетками стола, измененный дизайн

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