КМ341 00 000-01 РЭ U

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



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 комфортным и легким. Техника производится на европейском оборудовании, многолетний опыт и отраслевая специализация гарантируют надежность и безопасность.

Мы гордимся своей продукцией и предлагаем современную бытовую технику, которая сэкономит Ваше время на приготовлении блюд без лишних 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 коллектив
Чайковского филиала АО "Газпром бытовые системы"

СОДЕРЖАНИЕ / МАЗМҰНЫ

№ 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 / Құрылыс және жұмыс қағидаты	5	22
6.	Стиль / Стиль	5	22
7.	Комплектность / Толымдылық	5	22
8.	Характеристики / Сипаттамалар	6	23
9.	Панель управления / Басқару панелі	7	24
10.	Электроконфорка стола /	8	25
11.	Горелки стола / Үстел жанарғылары	8	25
12.	Жарочный шкаф / Қуыру шкафы	9	26
13.	Вертел / Істік	11	28
14.	Таймер механический / Механикалық таймер	12	29
15.	Таймер электромеханический / Электрлік-механикалық таймер	12	29
16.	Таймер электронный / Электронды таймер	12	29
17.	Хозяйственный отсек / Шаруашылық бөлімі	12	29
18.	Рекомендации / Ұсыныстар	12	30
19.	Уход за плитой / Плитаға кутім жасау	13	30
20.	Замена лампы / Шамды ауыстыру	15	32
21.	Если что-то не так... / Егер мәселе пайда болса...	15	33
22.	Рекомендации ремонтным службам / Жөндеу қызметтеріне арналған ұсыныстар	16	33
23.	Транспортирование и хранение / Тасымалдау және сақтау	17	34
24.	Утилизация / Кәдеге жарату	17	34
25.	Реквизиты завода / Зауыт деректемелері	17	34
26.	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 тұрмыстық құрама плита ТШ27.51.28-009-53500398-2020, КО ТР 004/2011, КО ТР 016/2011, КО ТР 020/2011 талаптарына және «Санитарлық-эпидемиологиялық бақылауға (қадағалауға) жататын тауарларға бірыңғай 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 (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону пламени горелок.
■ Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.
■ При использовании прибор сильно нагревается, опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.

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 расплёскивании 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, имеющих право установки и обслуживания газовых и электрических плит.
■ Плита должна эксплуатироваться в сухом месте с относительной влажностью не более 80%.
■ Плита должна быть установлена в соответствии с требованиями настоящего Руководства по эксплуатации.
■ Плиту не следует присоединять к дымоходу.
■ Плиту не следует устанавливать на подставку.
■ По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «X», 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.

Установка щитка

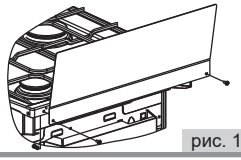


рис. 1

■ Установка щитка на плиту, не укомплектованную крышкой, производить путем крепления к столу двумя винтами и гайками (рис. 1). Винты и гайки для крепления щитка находятся в пакете с комплектующими.

Установка регулируемых опор (вид снизу)

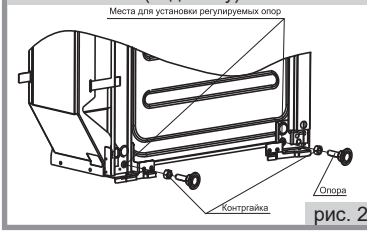


рис. 2

■ 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.

4. ПОДСОЕДИНЕНИЕ

! Подключение газа возможно с помощью как жесткой, так и гибкой подводки. Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройкам плиты. Параметры настроек плиты приведены в табличке, расположенной на задней поверхности плиты и в гарантийных обязательствах.

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

4.1. ЖЕСТКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

■ Перед подключением еще раз убедитесь, что давление газа в сети соответствует указанному на табличке плиты.

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

■ Плита имеет присоединительную резьбу G1/2".

■ Жесткое подсоединение к газовому стояку (рис. 3) производится с помощью переходной муфты (в комплект поставки не входит).

Жесткое подсоединение

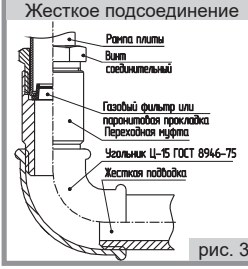


рис. 3

4.2. ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ГИБКОГО ПРИСОЕДИНИТЕЛЬНОГО РУКАВА

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

- выбранный гибкий присоединительный рукав должен иметь сертификат соответствия и документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены;
- гибкий присоединительный рукав должен быть доступен для осмотра по всей длине;
- гибкий присоединительный рукав не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты (рис. 5);
- гибкий присоединительный рукав не должен ничем пережиматься, иметь перегибы и испытывать растягивающие усилия;

Гибкое подсоединение



рис. 4

- если гибкий присоединительный рукав имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

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

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

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

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

Подсоединение гибкого присоединительного рукава

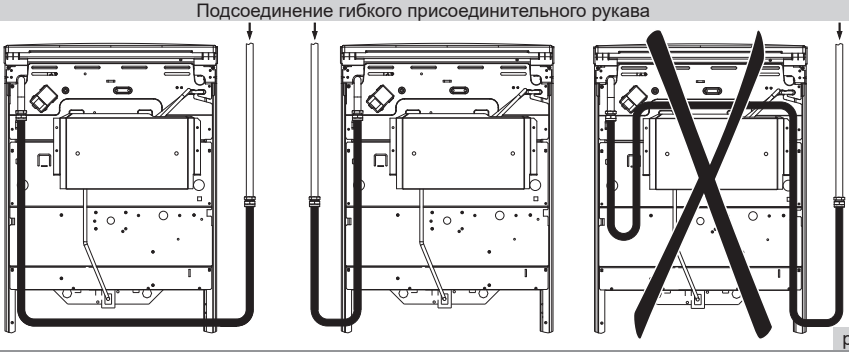


рис. 5

4.3. 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, электроконфорок стола (рис.6, 7, 8). Горелки и электроконфорки расположены на рабочем столе плиты, ТЭНы расположены в жарочном шкафу. Управление работой газовых горелок осуществляется кранами, работа ТЭНов и электроконфорок осуществляется переключателями мощности. Для 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 комфортности, указанные на рисунке. Полная информация представлена в таблице комфортности плит на обложке данного руководства.

Устройство плиты с газовыми горелками стола

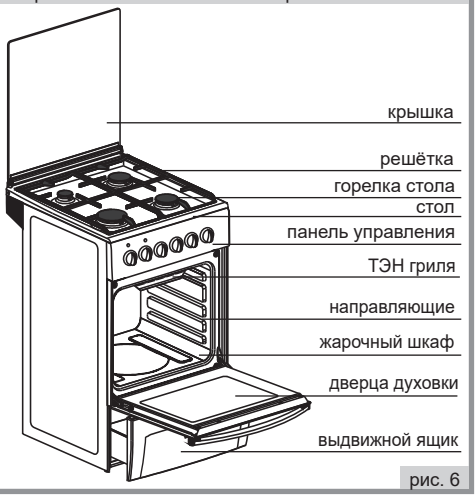


рис. 6

Жарочный шкаф с конвектором

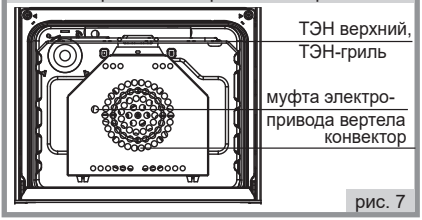


рис. 7

Стол плиты с 3 газовыми горелками и 1 электроконфоркой

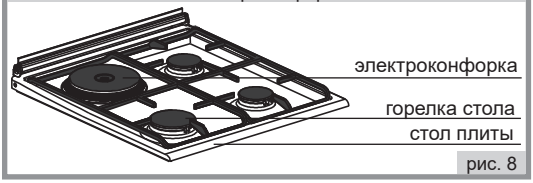


рис. 8

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 4	
8.	Упор дверки духовки	2	
9.	Фильтр газовый	1	КМ341 359, КМ341 361, КМ341 362

№ п/п	Наименование составных частей	Кол-во	Модели плит
10.	Паронитовая прокладка	1	КМ341 301...КМ341 313, КМ341 321... КМ341 323
11.	**Комплект «Extra effect»**: - Поддон для сбора жира - Противень для выпечки	 1 1	Все модели плит, кроме КМ341 321, КМ341 322
12.	Поддон для сбора жира	1	КМ341 321, КМ341 322
13.	Комплект вертела: - ось с ручкой - вилка - винт - рамка вертела	 1 2 2 1	КМ341 306, КМ341 308, КМ341 313, КМ341 359
14.	Щиток - винт - гайка	1 2 2	плиты, изготовленные в стиле «Е», «1А»
15.	Комплект деталей для перевода плиты на сжиженный газ	1	Все модели, настроенные на давление Р=2000 Па

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..... 3...4
■ Число электроконфорок, шт..... 0...1
■ Объем духовки, л.....50
■ Напряжение электросети, В.....230
■ Класс защиты I
■ Потребляемая мощность электроконфорки стола, Вт .....1000 или 1500
■ Класс энергоэффективности ..... A
■ Габариты (ширина х глубина х высота), см.....50x56x85
■ Масса, кг не более.....50
■ 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	2,0	117	49	98/104/105	49	65/70	47
Горелка передняя левая	3,0	145	65	120/129/135	60	85/87	49
Горелка задняя правая	2,0	117	49	98/104/105	49	65/70	47
Горелка задняя левая	1,0	84	49	75/77/80	49	50	36
Максимальный расход газа по плите с 4-мя газовыми горелками	-	696 л/ч		696 л/ч		445 г/ч	
Максимальный расход газа по плите с 3-мя газовыми горелками	-	594 л/ч		594 л/ч		380 г/ч	

Примечание: Мощности горелок стола, установленных в Вашей плите указаны в фирменной табличке. В графах «маркировка сопла» указан диаметр отверстия сопла в мм х 100.

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

8.2. ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ПЛИТЫ

№ п/п	Перечисление параметров	Мощность, Вт														
		КМ341 301	КМ341 304	КМ341 305	КМ341 306	КМ341 307	КМ341 308	КМ341 311	КМ341 312	КМ341 313	КМ341 321	КМ341 322	КМ341 323	КМ341 359	КМ341 361	КМ341 362
1.	Установленная мощность плиты	2000	3540	3550	3550	3540	3550	3540	3590	5090	3000	3000	3040	3550	3580	3590
2.	Единовременная потребляемая мощность плиты	2000	2040	2040	2040	2040	2040	2040	2080	2780	3000	3000	3040	2040	2040	2080

8.3. ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

■ На рисунке панели управления (рис.9) присутствуют элементы комфортности, которые могут присутствовать на панелях различных моделей плит. Для Вашей плиты перечень элементов комфортности указан в таблице комфортности моделей плит на обложке настоящего руководства.

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

Панель управления с электромеханическим таймером

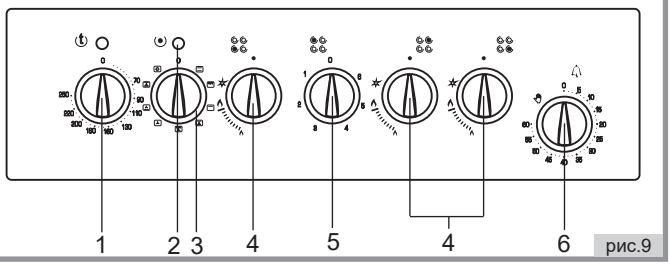


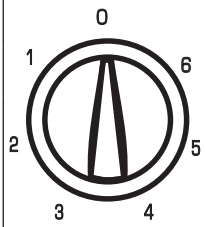
рис.9

6. Рукоятка управления электромеханическим таймером.
Примечание: Вместо поз. 6 может быть установлен электронный таймер или рукоятка механического таймера.

10. ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ СТОЛА

10.1. ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ

Переключатель мощности электроконфорки стола

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

■ Для включения электроконфорки необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму, вращая ее в любую сторону. При этом загорается красная сигнальная лампочка.

■ Выключение электроконфорок производится установкой ручек переключателей в положение «0».

■ Для придания покрытию электроконфорки рабочих свойств при первом включении электроконфорку прогрейте в течение 5 минут без посуды на максимальной мощности и охладите до комнатной температуры.

■ Чтобы электроконфорка не ржавела, не ставьте на нее кастрюли с мокрым дном и каждый раз протирайте насухо после того, как помоете стол. Если предстоит большой перерыв в работе плиты, протрите электроконфорку бумажной салфеткой, смоченной несколькими каплями растительного масла.

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

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

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

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

■ Перед открытием крышки удалите с нее жидкостные загрязнения.

■ Прежде, чем закрыть крышку, убедитесь, что поверхность электроконфорки остыла.

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

11. ГОРЕЛКИ СТОЛА

■ Положение горелок на столе и символы состояния работы горелок схематично изображено (рис.10) 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».

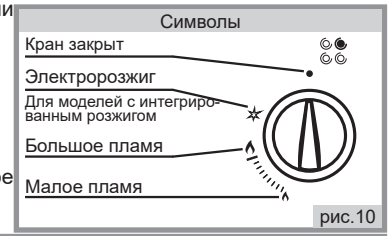


рис.10

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.

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

1. Нажать и повернуть рукоятку крана в положение «большое пламя».
2. Удерживая рукоятку крана в нажатом положении 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.

11.2. ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ СТОЛА БЕЗ УСТРОЙСТВА «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 затухании пламени через 90 сек. произойдёт прекращение подачи газа на горелку. Для повторного зажигания горелки повторите пункты раздела «Зажигание горелки стола с устройством «газ-контроль».

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.**

12. ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

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

Противень для выпечки (алюминиевый) предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.;
Поддон для сбора жира (эмалированный) служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд;
Решетка жарочного шкафа используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях.

! ВНИМАНИЕ! При использовании противня для выпечки необходимо исключить контакт с кислой средой.
! На алюминиевом противне возможно наличие защитной пленки. Необходимо перед применением противня пленку удалить.
! Не оставляйте на дне жарочного шкафа различную кухонную посуду, противень или поддон во время включенного основного (нижнего) нагревателя жарочного шкафа. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалевого покрытия жарочного шкафа и возможным травмам во время его уборки.

12.1. УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Управление жарочным шкафом осуществляется переключателем режимов, который включает и выключает ТЭНы жарочного шкафа.
■ Установка рабочей температуры в жарочном шкафу обеспечивается терморегулятором, который задает необходимую температуру (рис.11). Значения температур указаны на панели управления и являются ориентировочными, могут колебаться в пределах ±15°С.
■ Установку рабочей температуры в жарочном шкафу в режимах с грилем необходимо проводить поворотом ручки управления терморегулятора в положения:
- не выше «180°С» в режиме гриля совместно с конвектором;
- не выше «200°С» 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»).

12.2. 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
	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	

12.3. РАБОТА ЖАРОЧНОГО ШКАФА

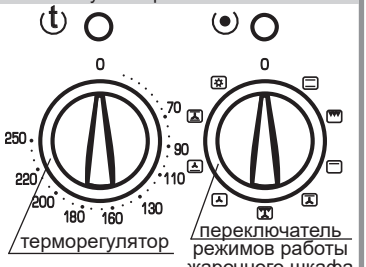
Жарочный шкаф включается в работу в следующей последовательности:
■ Ручкой переключателя режимов установить нужный Вам режим работы жарочного шкафа, повернув ручку в любую сторону и установив ее на нужный значок. При этом загорается красная сигнальная лампочка, что означает готовность жарочного шкафа к работе, но нагреватели при этом не включаются.

■ Для включения нагревательных элементов необходимо повернуть по часовой стрелке ручку терморегулятора (рис.11) и установить выбранный температурный режим. При этом над ручкой загорается желтая сигнальная лампочка.

■ При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы и привод вертела, а желтая сигнальная лампочка погаснет. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в жарочном шкафу не снизится до заданного предела. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы и привод вертела и вновь нагреет жарочный шкаф до заданной температуры, при этом вновь загорается желтая сигнальная лампочка.

■ При включении терморегулятора и одной электроконфорки может загореться желтая сигнальная лампочка. При этом нагреватели жарочного шкафа включатся только после выбора режима работы жарочного шкафа переключателем режимов.

Ручки переключателей



терморегулятор

переключатель режимов работы жарочного шкафа

рис. 11

■ В плитах моделей КМ341 321, КМ341 322, КМ341 323, КМ341 304, КМ341 311 желтая сигнальная лампочка отсутствует, в остальном алгоритм работы жарочного шкафа сохраняется.

■ 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.

■ Конвектор применяется для выравнивания температуры в жарочном шкафу, за счет принудительного движения воздуха.

■ Для включения конвектора необходимо установить рукоятку переключателя режимов на символ «⅄», а для моделей плит КМ341 361 конвектор включается кнопкой, расположенной на панели управления.

! 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.

13. ВЕРТЕЛ

■ В зависимости от комфортности плиты могут комплектоваться вертелом различной конструкции со съемной рукояткой (рис.12). При установке и извлечении использовать рукоятку, которая накручивается на резьбовую втулку.

Для использования вертела необходимо:

1.Установить в соответствующие направляющие жарочного шкафа рамку вертела.

2.Поместить на ось вертела между вилками продукт, который Вы хотите приготовить, переместить его к центру вертела и закрепить вилки вертела винтами. Винты взять из пакета с комплектующими.

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

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

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 ⊏⊐.

7.Установить ручку терморегулятора в положение «180°С» (с конвектором) или «200°С» (без него).

Вертел

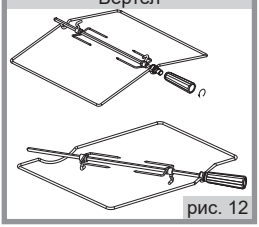


рис. 12

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

! ВНИМАНИЕ! Принудительное вращение вручную вертела с электроприводом запрещено!

14. 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.

15. 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.

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

16.1. Установка текущего времени:

1. Нажать кнопку «🔔» - включается режим установки текущего времени;
2. Нажимая кнопки «+» или «-», произвести установку текущего времени. Кратковременное нажатие кнопок изменяет показания индикатора на 1 минуту;
3. По истечении 10 секунд после последнего нажатия кнопки происходит переход таймера в режим отсчета текущего времени.



рис. 13

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

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

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. 14, 15). 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 ЭЛЕКТРОКОНФОРОК СТОЛА

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

Режимы работы горелок



рис. 14

18.3. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Перед первым использованием необходимо:
- жарочный шкаф и весь комплект принадлежностей (противень, поддон и решётку) необходимо вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить;
- прогреть пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревателей на полную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения влаги из нагревательных элементов, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. При этом в помещении может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.

Режимы работы электроконфорок

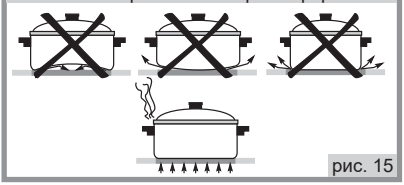


рис. 15

■ Во время приготовления следите, чтобы противень был установлен в середине решётки, не упирался в заднюю или боковую стенки. Уберите из жарочного шкафа все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил 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 (твердые мелкозернистые вещества).
■ Чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.
■ Жесткие губки, металлические мочалки или нож для удаления загрязнений и другие грубые предметы.
Рекомендуем использовать для чистки:
■ Мягкую ткань, мягкие салфетки из микрофибры.
■ Специальные моющие средства, в составе которых нет вышеперечисленных веществ, жидкие моющие средства для посуды.
Полезные советы:
■ Стойкие и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой.
■ Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.
■ Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки можно снять.
■ Загрязненные и мокрые разрядники могут не работать. Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Сломанный разрядник не подлежит ремонту, его нужно заменить.
■ После пользования жарочным шкафом его необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять 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 предназначенное для окрашенных поверхностей не попадало на детали покрытые краской.
■ Окрашенные поверхности являются менее стойкими к чистящим средствам, чем эмалевое покрытие, поэтому для мытья окрашенных поверхностей не применяйте моющие и чистящие вещества содержащие в своем составе растворители, абразивные материалы и щелочи >5%, во избежание повреждения покрытия с необратимыми последствиями. По окончании вымойте поверхность чистой водой и протрите насухо мягкой тканью или специальной салфеткой.

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. Откинуть дверцу в горизонтальное положение. Ввести в пазы, предусмотренные слева и справа в стойках дверцы, два упора дверцы (рис. 16);
2. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока упоры не зафиксируют шарниры (рис. 17);
3. Прикрыть дверцу (рис. 18);
4. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров;
5. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках плиты;
6. Снять дверцу.

Снятие дверцы духовки

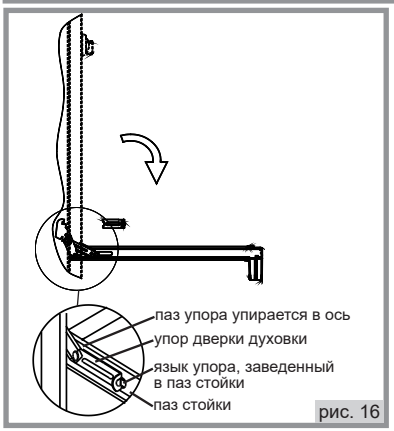
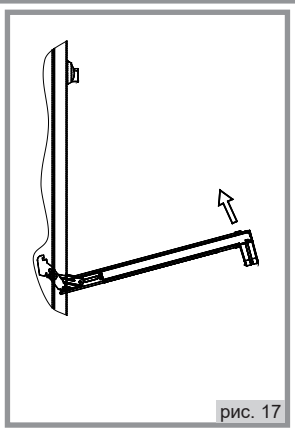
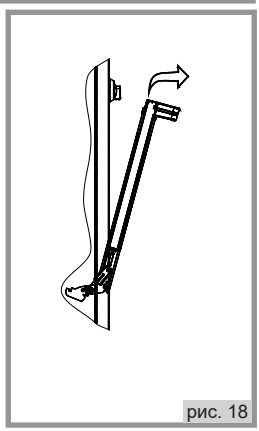


рис. 16


рис. 17


рис. 18

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При проведении работ со снятой дверцей ни в коем случае нельзя снимать упоры дверцы, т.к. это вызовет резкий рывок цапф шарниров, что может нанести травму.

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

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

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

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.

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.

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

Замена лампы

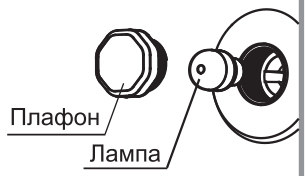


рис. 19

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

Что происходит	Причина	Как устранить
7. Не горит лампа подсветки духовки или жарочного шкафа	- перегорела лампа;	- заменить лампу;
	- повреждена проводка.	- *заменить проводку.
8. Не нагревается электроконфорка	- повреждена электроконфорка; - поврежден переключатель; - повреждена проводка.	-* заменить электроконфорку; -* заменить переключатель; -* заменить проводку.
9. 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.20)

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.

22.2. Проведение замены винтов малого пламени (ВМП) в кранах горелок стола (рис. 21):

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.

Замена сопла горелок стола



рис. 20

■ Винт малого пламени (ВМП) устанавливается с моментом Мкр=4 Н·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.

Замена винта малого пламени (ВМП)

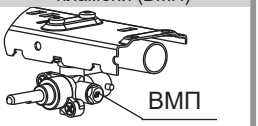


рис. 21

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 вентилляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.

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 вертела.

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 ұйымының кепілдік міндеттемелерінде «Сатылым туралы куәліктің» және кепілдік талондарының дұрыс толтырылғандығына көз жеткізіңіз. Плита өндірілген күн, ай және жыл «Қабылдау туралы куәлік» бөліміндегі кепілдік міндеттемелерінде көрсетілген.

■ Плитаны орнату, дұрыс пайдалану және қызмет көрсету бойынша маңызды ақпаратты қамтитын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
■ Нұсқаулықты сақтап қойыңыз, ол туындаған мәселелерді шешуге көмектесуі мүмкін.
■ Плитаны жалғаған кезде орнату туралы куәліктің толтырылғандығын және жалғауды жүзеге асырған ұйым мөртабанының болуын тексеріңіз.
■ Плитаның дұрыс жалғануы сенімді және қауіпсіз жұмысты 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 жауап беретін тұлғамен бақылау жүзеге асырылатын немесе осы аспапты пайдалануға қатысты оларға нұсқама берілетін жағдайларды қоспағанда, осы аспап осындай адамдармен пайдалануға арналмаған.
Балалардың аспаппен ойнауына жол бермеу мақсатында олар үнемі қадағалау керек.
■ Құрылғы сыртқы таймерден немесе жеке қашықтан басқару жүйесінен жұмыс істеуге арналған.
■ Плиталарды пайдаланатын тұлғалар тұрмыстық газ плиталарын қауіпсіз пайдалану ережелерін білуге және осы нұсқаулықты мұқият меңгеруге міндетті.
■ Плита тек үй жағдайларында пайдалануға арналған.
■ Плитаның қолданылуы бөлмеде температураның және ылғалдықтың жоғарылауына алып келеді. Сондықтан асүй бөлмесі жақсы желдетілу керек, осы мақсатта жасанды желдеткіш саңылауларды ашық ұстау керек немесе механикалық желдеткіш құрылғы орнатылу керек. Аспапты белсенді және ұзақ пайдаланған кезде қосымша желдету (терезе ашу және тиімді желдету немесе механикалық желдеткіш құрылғыны қосу) қажет болуы мүмкін.
■ Егер желідегі газ қысымы пайдалану бойынша нұсқаулықта және плита тақтайшасында көрсетілген қысымға сәйкес келмесе, плитаны пайдалануға тыйым салынады.
■ Плита сұйылтылған газға орнатылған кеде газ баллонының орналастырылуы және пайдаланылуы Ресей Федерациясындағы өртке қарсы режим ережелеріне сәйкес жүзеге асырылады.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тоқтам жанарғысының алауы 2,4 м/с астам ауа ағынының жылдамдығы кезінде сөнеді.
! Электрлік жабдықтармен жабдықталған плиталардың барлық үлгілері электр тоғына ұшырауға қарсы қорғаныстың I санаты бойынша орындалған және жерге тұйықталған розеткаға жалғану керек.
! «Газ-бақылау» құрылғысымен жабдықталған плиталардың барлық үлгілері жанарғыда алау кенет сөнген жағдайда плитаның пайдаланылуының қауіпсіздігін қамтамасыз етеді, осы жағдайда жанарғыға 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 желіге қосылған тұрмыстық электрлік жабдықтар (электрлік шақпақтар, тостерлер, кофе ұнтақтағыштар және т.б.) орналасса, олардың сымдарының жанарғылар алауының аймағына туспейтіндігін қадағалаңыз.
■ Кернеу беріліп тұрған электрлік бұйымдарды сумен сөндіруге қатаң тыйым салынады.
■ Пайдалану кезінде аспап қатты қызады. Қыздыру шкафының ішіндегі қыздырғыш элементтерге жанасудан сақтаныңыз.

Өрттің туындауының алдын алу үшін қатаң ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:
- Ақаулы плитаны пайдалануға.
- Сіріңке және басқа ашық алау көмегімен газдың жылыстауын іздеуге.
- Плитаны өрт қаупінің төуекелі жоғары жерлерде орнатуға (ағаш, тұсқағазбен, жанатын пластикпен қапталған және т.б. беттерге жақын).
- Жұмыс жасап жатқан плитаны қараусыз қалдыруға.
- Плита устінде киім кептіруге.
- Плитаны бөлме жылыту үшін пайдалануға.
- Плита жанында жеңіл тұтанғыш заттарды (жанатын заттар, аэрозольдар, қағаз, шуберек және т.б.) сақтауға.
- Балаларды жұмыс жасап жатқан плитаға жақындатуға.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Плитамен байланысты, барынша кең тараған жазатайым жағдайлар куйік шалу болып табылады:
Әдетте олар келесі жағдайларда туындайды:
- плитаның ыстық бөліктеріне жанасқан кезде;
- ыстық сұйықтықтар шашыраған кезде;
- алдыңғы жанарғыларда тұрған ыдыс аударылған кезде.

■ Абай болыңын және, әсіресе, өз балаларыңызды мұқият қадағалаңың, тіпті плита жұмыс жасағанда немесе салқындағанша, оларды асуйге кіргізбеңіз.
■ Плита жұмыс жасаған кезде устел жанарғылары және духовкалар, сонымен қатар есік шыныcы және беттік тақтаның кейбір бөліктері қатты қызады және сөнгеннен кейін ұзақ уақыт жылу сақтайды. Абай болыңыз, оларға жанаспаңыз және, әсіресе, балаларды ескертіңіз – куйік шалуы мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пайдалану кезінде қол жетімді бөліктер қатты қызуы мүмкін. Балаларды жақындатпаңыз.
! Газ иісі пайда болған кезде газ берілетін жалпы шумекті жабу керек, плитаның барлық шумектерін жабу керек, терезелерді ашып, жылыстау жойылғанға дейін отпен байланысты ешқандай әрекеттер жасамау керек: сіріңке жағуға, темекі шегуге, электрлік аспаптарды және жарықтандыруды қосуға (сөндіруге) болмайды.

■ Жуу немесе қызмет көрсету бойынша басқа операцияларды жүргізу алдында плитаны электр желісінен сөндіру керек.
■ Жуйелі турде (кем дегенде жарты жылда бір рет) қоректену сымының және газ берілетін икемді құбыршектің 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 ұйымдар қызметкерлерімен алмастырылады.

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

Айрықша сақтықты майдың көп мөлшері қолданылатын тағамдарды әзірлеу кезінде танытыңыз, себебі олар жеңіл тұтанады.
БІЛІҢІЗ! Тұтанған майды сумен сөндіруге болмайды. Осындай жағдайларда от тұтанған ыдысты қақпақпен тығыз жабу керек.

3. ОРНАТУ

■ Плита тек плиталарын орнатуға және қызмет көрсетуге құқылы, мамандандырылған ұйымдар қызметкерлерімен жалғану керек.
■ Плита салыстырмалы ауа ылғалдығы 80% аспайтын құрғақ жерде пайдаланылу керек.
■ Плита осы пайдалану бойынша нұсқаулық талаптарына сәйкес орнатылу керек.
■ Плитаны тутін өткізгішке жалғамаған жөн.
■ Плитаны тупқоймаға орнатпаған жөн.
■ Өртке қарсы қорғаныс дәрежесі бойынша плита еденде орнатуға арналған «Х» типті аспаптарға жатқызылады. Жанында тұрған жиһаз устелдің жұмыс бетінен төмен болу керек. Плита артқы қабырға бетінен кем дегенде 10 мм-ге, сол және оң жағынан – кем дегенде 20 мм-ге алыстатылу керек. Плита торының бетінен плита устінде орналасқан асуй жабдығының элементтеріне дейінгі

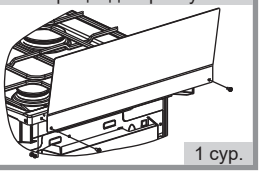
қашықтық кем дегенде 1 м болу керек.

■ Үстіңгі беті бойынша плита үстелінің жұмыс бетінен жоғары жиһаз, сонымен қатар асуй 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 аздап ашып, оны қыздыру шкафының жоғарғы бөлігінен ұстау ұсынылады.

■ Үстел қақпағы жоқ плиталар үлгілері плитаны орнату алдында бекітілетін қалқанмен толымдалады (1 сур.).

Қалқанды орнату



1 сур.

■ Плиталарға қалқанды орнату. Қалқанның орнатылуын үстелге екі бұрамамен және сомынмен бекіту арқылы жүргізу керек (1 сур. қар.) Қалқанды бекітуге арналған бұрамалар және сомындар толымдаушылар салынатын пакетте орналасады.

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

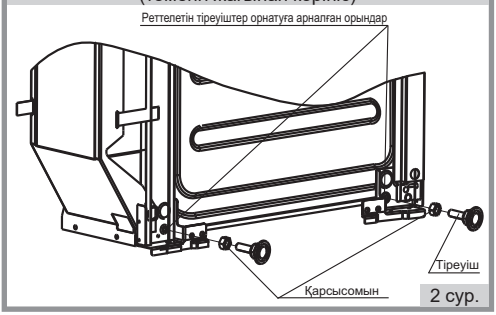
1. Плитаны еденге, буйірлік жақтарының біріне қойыңыз.

2. Тұғырларды алдын-ала қажетті биіктікке орнатып, оларды орнатылатын орындарға бұраңыз.

3. Плитаны тіректерге орнатыңыз және оны жұмыс істейтін тұрақты жерге қойыңыз.

4. Тіректердің орнын құлыптардың көмегімен бекітіп, тақтайшаның биіктігін реттеңіз. Плитаны шайқауға болмайды.

Реттелетін тіреуіштер орнатуға арналған орындар (төменгі жағынан көрініс)



2 сур.

4. ЖАЛҒАУ

! Газды қатаң немесе икемді өткізгіштер көмегімен жалғауға болады.
Жалғау алдында жалғау шарттарының (газ түрі және газ қысымы) плита баптауларына сәйкес келетіндігін тексеру керек.
Плита баптау параметрлері плитаның артқы бетінде орналасқан тақтайшада және кепілдік міндеттемелерінде келтірілген.

■ Плитаны жалғау кезінде, саңылаусыздықты қамтамасыз ету үшін, рампа және газ берілетін желі арасында газ сүзгісін немесе пароониттік төсемені орнату керек. Газ сүзгісі немесе пароониттік төсеме толымдаушылар салынған пакетте орналасады.

4.1. ҚАТАҢ ҚОСЫЛЫС

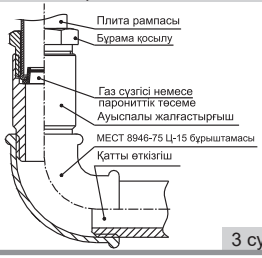
■ Қосылу алдында тағы да желідегі газ қысымының плита тақтайшасында көрсетілген шамаға сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.

■ Плитаның газ тіккұбырына немесе баллонына жалғануын әрекетті стандарттарға сәйкес жүргізу керек.

■ Плита G 1/2'' жалғастырғыш бұрандасына ие болу керек.

■ Газ тіккұбырына қатаң қосылыс (2 сур.) ауыспалы жалғастырғыш көмегімен (жеткізілім жинағына кірмейді) жүргізіледі.

Қатаң қосылыс



3 сур.

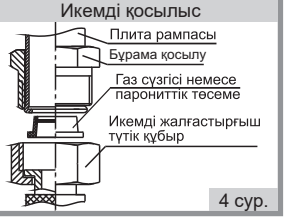
4.2. ИКЕМДІ ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ ТҮТІК-ҚҰБЫР КӨМЕГІМЕН ЖАЛҒАУ

■ Икемді жалғастырғыш түтік-құбыр көмегімен жалғау кезінде келесі талаптар сақталу керек.

- таңдалған икемді жалғастырғыш түтік сәйкестік сертификатына және өндірілген күнін, қызмет және ауыстыру мерзімі көрсетілетін құжатқа ие болу керек.

- икемді жалғастырғыш түтік-құбыр барлық ұзындығы бойынша тексеріс үшін қол жетімді болу керек;
- икемді жалғастырғыш түтік құбыр түтін өткізгіштің ыстық ауа аймағында өтпеу керек және плитаның артқы қабырғасына жанаспау керек (5 сур.);
- икемді жалғастырғыш түтік құбыр ешнәрсемен қысылмау керек, иілімдерге ие болмау керек және созу күшіне ұшырамау керек;
- егер икемді жалғастырғыш түтік құбыр зақымдалған болса, ол тұтас ауыстырылу керек, жөндеуге болмайды.

Икемді қосылыс



4 сур.

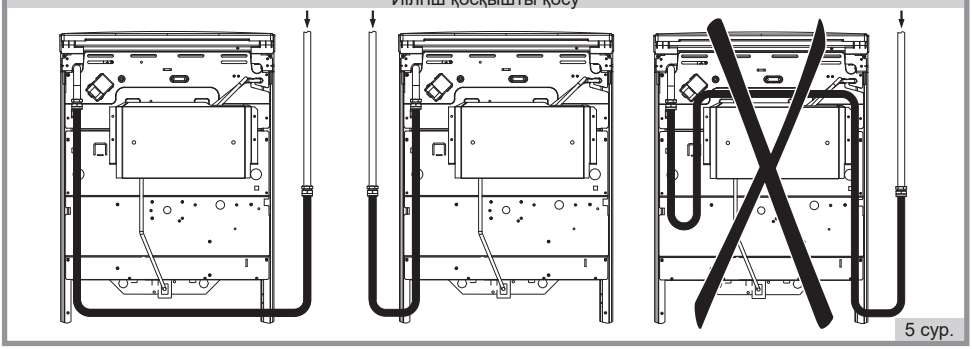
ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ! Сіріңке және басқа ашық алау көмегімен қосылыс саңылаусыздығын тексеруге және газдың жылыстауын іздеуге тыйым салынады.

ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ! Плитаны орнына орнатқаннан кейін газ берілетін икемді құбыршектің және қоректендіру сымының жайғасымын міндетті түрде тексеріңіз (5 сур.). Олар түтін өткізгіш үстінде өтпеу керек және плитаның артқы қабырғасына жанаспау керек. Духовка жұмысы барысында онда жоғары температура пайда болады, бұл оларды зақымдауы мүмкін.

ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ! Плита жалғанғаннан кейін үстел және духовка жанарғыларының тұрақты жұмыс жасайтындығына көз жеткізіңіз. Осы мақсатта жанарғыларды «максималды алау» жайғасымында жағып, 5 сек. кейін «шағын алау» жайғасымына ауыстыру керек, жанарғы сөнбеу керек. Алаудың секірісіне тыйым салынады. Кейін «максималды алау» жайғасымына ауыстыру керек. Алаудың үзілуіне тыйым салынады.

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

Иілгіш қосқышты қосу



5 сур.

4.3. ҚОРЕКТЕНУ СЫМЫН ЖАЛҒАУ

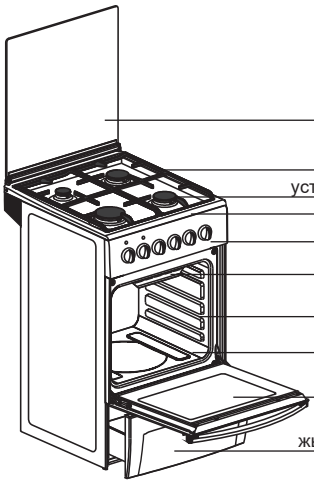
■ Плита номиналды кернеуі 230 В және жиілігі 50 Гц болатын, бір фазалы айнымалы тоқтың электр желісіне жалғанады. Розетка қол жетімділігі жеңіл орында орналасу керек. Жұмыс орнына жеткізілген плита оны жаппау керек.

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

5. ҚҰРЫЛЫС ЖӘНЕ ЖҰМЫС ҚАҒИДАТЫ

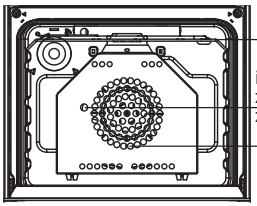
■ Құрама плита – бұл газ жанарғыларында газдың жануынан және қыздыру шкафының ТЭҚ, үстелдің электрлік темірпештерінің қызуынан жылудың түзілуі есебінен тағам әзірлеуге арналған арнайы құрылғы. Жанарғылар және электрлік темірпеш плитаның жұмыс үстелінде орналасқан, ТЭҚ-тер қыздыру шкафында орналасқан. Газ жанарғыларының жұмысын басқару шүмектермен жүзеге асырылады, ТЭҚ-тер және электрлік темірпеш жұмысы қуат ауыстырып қосқыштарымен жүзеге асырылады. Жанарғыларды тұтандыру үшін қолмен және біріктірілген тұтандыру қолданылады. Жанарғының жануы үшін бөлме ауасы қолданылады. Газдың жануының өнімдерін бұруға арналған арнайы құрылғы қарастырылмаған.
Плитаның құрамдас бөліктері жұмысының толыққанды сипаттамасы осы пайдалану бойынша нұсқаулықтың сәйкес бөлімдерінде.
■ Сіздің плита суретте көрсетілген барлық жайлылық элементтерімен жабдықталмауы мүмкін. Толық ақпарат осы нұсқаулық қаптамасындағы плиталардың жайлылық кестесінде ұсынылған.

Газ пеші бар оттығы бар пешті орналастыру



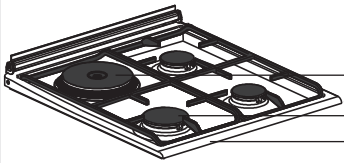
6 сур.

Конвекторы бар қыздыру шкафы



7 сур.

3 газ пеші бар пештің үстелі және 1 электр қыздырғыш



8 сур.

6. СТИЛЬ

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

7. ТОЛЫМДЫЛЫҚ

Т/т №	Құрамдас бөліктер атауы	Саны	Плита улгілері
1.	Құрама плита	1	Барлық улгілер
2.	Қыздыру 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.	Духовка есігінің тіреуіші	2	
9.	Газ сузгісі	1	КМ341 359, КМ341 361, КМ341 362
10.	Парониттік төсеме	1	КМ341 301...КМ341 313, КМ341 321... КМ341 323

Т/т №	Құрамдас бөліктер атауы	Саны	Плита үлгілері
11.	**«Extra effect» жинағы:** - Майды жинауға арналған теген - Пісіруге арналған таба	 1 1	КМ341 321, КМ341 322 қоспағанда, барлық үлгілер
12.	Майды жинауға арналған теген	1	КМ341 321, КМ341 322
13.	Істік жинағы: - тұтқасы бар білік - шанышқы - бұрама - істік жақтауы	 1 2 2 1	КМ341 306, КМ341 308, КМ341 313, КМ341 359
14.	Қалқан - бұрама - сомын	1 2 2	«Е», «1А» стилінде әзірленген плита
15.	Плитаны сұйылтылған газға ауыстыруға арналған бөлшектер жинағы	1	Барлық үлгілер Р=2000Па

8. СИПАТТАМАЛАР

8.1. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

■ Плита МЕСТ Р 50696-2006 бойынша 2 санатың, 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 табиғи газ (метан); номиналды қысымы 3000 МПа болатын, МЕСТ 20448-90 сұйылтылған газ (пропан-бутан) қолданылады. Плитаны табиғи газдан сұйылтылған газға және бір қысымнан басқа қысымға ауыстыру 1 кестеге сәйкес жанарғылар бүріккілерін және шағын алау бұрамаларын (ШАБ) ауыстырумен жүргізіледі, ШАБ реттелетін шумектер үшін 1 кестеге сәйкес бүріккілерді ауыстырумен және газ шығынын реттеумен мамандандырылған ұйымдар қызметкерлерімен жүзеге асырылады. Климаттық орындалуы МЕСТ 15150-69 және МЕСТ 15543.1-89 бойынша УХЛ4.

■ Үстел бүріккілерінің саны, дана..... 3...4
■ Электрлік темірпештер саны, дана..... 0...1
■ Духовка көлемі, л.....50
■ Электрлік желі кернеуі, В.....230
■ Қорғаныс санаты.....I
■ Электрлік темірпешінің тұтынатын қуат, Вт.....1000 немесе 1500
■ Энергиялық тиімділік санаты..... A
■ Өлшемдері (ені х тереңдігі х биіктігі), см.....50х56х85
■ Салмағы, кг, аспайды.....50
■ Газ құбырының жалғастырғыш бұрандасы..... G 1/2”
■ Жанарғыны тұтандырған кезде «газ-бақылау» құрылғысы баршүмектің іске қосылу уақыты, сек, аспайды.....10
■ «Газ-бақылау» құрылғысы бар шүмектер үшін алау сөнген сәттен бастапгаз сөндіру уақыты, сек, аспайды.....90

Таблица 1

Атауы	Қуаты, кВт	1300 Па ном. қыс. табиғи газ		2000 Па ном. қыс. табиғи газ		3000 Па ном. қыс. сұйыл. газ	
		Бүріккі таңбаламасы	ШАБ	Бүріккі таңбаламасы	ШАБ	Бүріккі таңбаламасы	ШАБ
Алдыңғы сол жанарғы	2,0	117	49	98/104/105	49	65/70	47
Алдыңғы оң жанарғы	3,0	145	65	120/129/135	60	85/87	49
Артқы сол жанарғы	2,0	117	49	98/104/105	49	65/70	47
Артқы оң жанарғы	1,0	84	49	75/77/80	49	50	36
4 газ жанарғысы бар плитадағы газдың максималды шығыны	-	696 л/сағ		696 л/сағ		445 г/сағ	
3 газ жанарғысы бар плитадағы газдың максималды шығыны	-	594 л/сағ		594 л/сағ		380 г/сағ	

Ескертпе: «Бүріккі таңбаламасы» бағандарында мм x 100 бүріккі саңылауының диаметрі көрсетілген. Ауыстырмалы бүріккілер және ШАБ жеке тапсырыс бойынша жеткізіледі.
Реттелетін ШАБ бар шүмектермен жабдықталған плиталар үшін газ шығынын баптау ШАБ бұру арқылы жүргізіледі. Реттеу шағын алауда тұрақты жануды қамтамасыз етуге дейін жүргізіледі. Басқа газ қысымына ауыстыру кезінде жанарғылар бүріккілерін ауыстырып, ШАБ ауыстырусыз, ШАБ арқылы газ шығынын реттеу керек.

8.2. ПЛИТАНЫҢ ТҰТЫНЫЛАТЫН ЭЛЕКТРЛІК ҚУАТЫ

Т/т №	Параметрлер атауы	Қуаты, Вт														
		KM341 301	KM341 304	KM341 305	KM341 306	KM341 307	KM341 308	KM341 311	KM341 312	KM341 313	KM341 321	KM341 322	KM341 323	KM341 359	KM341 361	KM341 362
1.	Плитаның белгіленген қуаты	2000	3540	3550	3550	3540	3550	3540	3590	5090	3000	3000	3040	3550	3580	3590
2.	Плитаның бір уақытта тұтынатын қуаты	2000	2040	2040	2040	2040	2040	2040	2080	2780	3000	3000	3040	2040	2040	2080

8.3. ПАЙДАЛАНЫМДЫҚ СИПАТТАМАЛАР

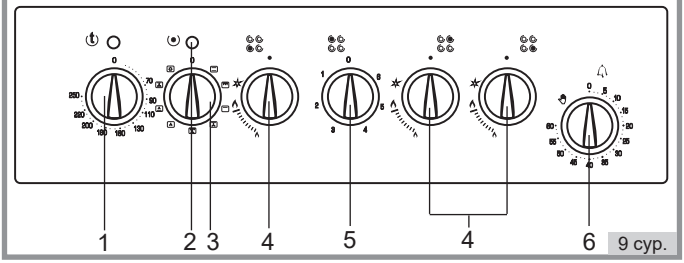
■ Қыздыру шкафының торында орналастырылатын өнімдердің жиынтық салмағы, аспайды, кг.....3
■ Қыздыру шкафының табасында орналастырылатын өнімдердің жиынтық салмағы, аспайды, кг.....3
■ Істікте орналастырылатын өнімдердің жиынтық салмағы, аспайды, кг.....2
■ Әр жанарғының ортасында үстел торында орнатылатын өнімдердің жиынтық салмағы, аспайды, кг.....10
■ Үстел торына орнатылатын ыдыс диаметрі, кем дегенде, мм.....120
■ Үстел торына орнатылатын ыдыс диаметрі, аспайды, мм.....240
Бағыттаушылар құрылымы, 3 кг аспайтын салмақпен біркелкі жүктелген кезде, духовкадан кем дегенде жартылай шығарылған торлардың, табаның және түпқойманың тұрақтылығын қамтамасыз етеді.

9. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

■ Осы нұсқаулықта барлық функцияларды және жайлылық элементтерінің сипаттамасы беріледі, олар плитаның басқару панелінде көрсетілуі мүмкін (9 сур.). Сіздің плита үшін жайлылық элементтерінің тізбесі осы нұсқаулық қаптамасындағы кестеде көрсетілген.

1. Термореттегішті басқару тұтқасы.
2. Қуыру шкафының қыздырғышының белгі шамы.
3. Қыздыру шкафының жұмыс режимдерінің ауыстырып қосқышының басқару тұтқасы.
4. Үстел жанарғысының шүмегін басқару тұтқасы.
5. Үстелдің электрлік темірпешін басқару тұтқасы.
6. Электрлік-механикалық таймерді басқару тұтқасы.

Электрлік-механикалық таймері бар плита панелі



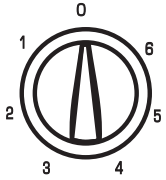
9 сур.

Ескертпе: 6 жай. орнына механикалық таймерді және электронды таймер басқару тұтқасы орнатылуы мүмкін.

10. ҮСТЕЛДІҢ ЭЛЕКТРЛІК ТЕМІРПЕШТЕРІ

10.1. ЭЛЕКТРЛІК ТЕМІРПЕШТІҢ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

Үстелдің электрлік темірпештері қуатының ауыстырып қосқышы

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

■ Темірпешті қосу үшін ауыстырып қосқыш тұтқасын кез келген жаққа айналдырып, талап етілетін режимге сәйкес келетін жайғасымға орнату керек. Осы кезде қызыл сигналдық шам жанады.
■ Электрлік темірпештердің сөндірілуі ауыстырып қосқыштар тұтқасын «0» жайғасымына орнату арқылы жүргізіледі.
■ Электрлік темірпештің жабынына жұмыс қасиеттерін беру үшін алғаш қосқан кезде темірпешті ыдыссыз максималды қуатта 5 минут бойы қыздырып, бөлме температурасына дейін салқындатыңыз.
■ Темірпештің тоттанбауы үшін, оған түбі дымқыл кәстрөлдер қоймаңыз және әркез үстелді жуғаннан кейін оны құрғатып сүртіңіз. Егер плита жұмысында үлкен үзіліс болса, темірпешті бірнеше тамшы өсімдік майға малынған қағаз майлықпен сүртіңіз.
■ Тағамның әзірленуін бірден максималды қуаттан «6» жайғасымынан бастау ұсынылады.
■ Қайнағаннан кейін, немесе сәл ертерек, электрлік темірпештерді минималды қуатқа «1-2» жайғасымына немесе орташа қуатқа «3-4» жайғасымына ауыстыру керек.
■ Тағамның әзірленуі аяқталғанша 5-10 минут бұрын ауыстырып қосқышты «0» жайғасымына орнату керек. Қыздырылған электрлік темірпеш жылуы тағамды соңына дейін пісіру үшін жеткілікті болады, ал Сіз осы кезде электр энергиясын айтарлықтай үнемдейсіз.

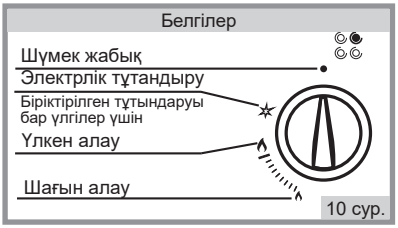
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ыстық темірпештің кенет салқындауына жол бермеңіз. Оған төгілген салқын сұйықтықтан ол шытынап, істен шығуы мүмкін.

■ Қақпағы бар үлгілер үшін оны ашпас бұрын қақпақтан сұйықтықты дақтарды тазарту керек. Қақпақты жабу алдында электрлік темірпештің салқындағандығына көз жеткізу керек.

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

11. ҮСТЕЛ ЖАНАРҒЫЛАРЫ

■ Үстелдегі оттықтардың күйі және қыздырғыштардың жұмыс күйінің белгілері басқару тақтасындағы әр қақпақтың тұтқасының жанында схемалық түрде көрсетілген (10 сур.).
■ Барлық шүмектер экономикалық режимде тұрақты жануды қамтамасыз ететін «шағын алау» жайғасымында шектелген.
■ Алаудың реттелуін баяу, шүмек тұтқасын «үлкен алау» таңбасынан «шағын алау» таңбасына дейін бұру арқылы жүргізеді.



10 сур.

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

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

1. Иінді тұтқаны басып, «үлкен жалын» позициясына бұраңыз.

2. Кранның тұтқасын ұстап тұрғанда үстел оттығына жағыңыз.
Электр тогы бар пештер үшін - шүмектің тұтқасын « ✳ » позициясына бұру 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 жанбаса, клапан тұтқасын «жабық» күйге келтіріп, отты қайтадан қайталаңыз.

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

1. Иінді тұтқаны басып, «үлкен жалын» позициясына бұраңыз.
2. Кранның тұтқасын ұстап тұрғанда үстел оттығына жағыңыз.
От бар пештер үшін - тұтқаны « ✳ » позициясына бұру 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! Жанарғы 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 жанарғыға газдың берілуі тоқтатылады. Жанарғыны қайта тұтандыру үшін «Газ-бақылау» құрылғысы бар үстел жанарғысын тұтандыру» бөлімінің тармақтарын қайталаңыз.

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

! ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ! ! Біріктірілген тұтандырумен жабдықталған плиталар үшін үстел жанарғыларының шүмегі «үлкен 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 жанарғысын жағуға.
- Қақпақты жанарғылар жанып тұрғанда немесе салқындамағанда түсіруге.
- Қақпаққа ыдысты қоюға.

12. ҚЫЗДЫРУ ШКАФЫ

■ Плиталардың барлық үлгілерінің қыздыру шкафы төменгі қыздырғыштармен жабдықталған, плита үлгісіне байланысты қыздыру шкафы жарықтандырумен, гриль қыздырғышымен, электрлік конвектормен, сақиналы ТЭҚ қосымша жабдықталуы мүмкін.
■ Қыздыру шкафы келесі керек-жарақтармен толымдалуы мүмкін (7 б. қар.):
Пісіруге арналған таба (алюминий) кондитерлік өнімдерді әзірлеу, ет, құс, балық және т.б. пісіру үшін қолданылады.;
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 сөре ретінде қолданылады.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пісіру науасын пайдаланғанда, қышқыл баспа құралдарымен байланыста болмаңыз.
! Алюминий табада полиэтиленді қабықша болуы мүмкін. Табаны пайдалану алдында қабықшаны алып тастау керек.
Қыздыру шкафының негізгі (төменгі) қыздырғышы қосулы болғанда қыздыру шкафының түбінде әр түрлі асүй ыдысын, табаны немесе түпқойманы қалдырмаңыз. Бұл қыздыру шкафының эмаль жабынының жарылуына (ыдырауына) және оны тазалау кезіндегі ықтимал жарақаттарға алып келуі мүмкін.

12.1. ҚЫЗДЫРУ ШКАФЫНЫҢ ТЕМПЕРАТУРАСЫН БАСҚАРУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

■ Қыздыру шкафын басқару қыздыру шкафының ТЭҚ қосатын және сөндіретін режимдер ауыстырып қосқышымен жүзеге асырылады.

■ Қыздыру шкафында жұмыс температурасының орнатылуы қажетті температураны ұстап тұратын термореттегішті қолданумен қамтамасыз етіледі. Температура шамалары басқару панелінде көрсетілген, температуралар жуық шамалар болып табылады және ±15°С шектерінде өзгеріп отыруы мүмкін.

■ Гриль режимінде қыздыру шкафында жұмыс температурасын орнатуды термореттегіштің басқару тұтқасын келесі жайғасымдарға бұру арқылы жүргізу керек:

- «180°С» аспайды конвектормен бірлескен гриль;
- «200°С» аспайды гриль режимінде (конвекторсыз).

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

12.2. ҚЫЗДЫРУ ШКАФЫНЫҢ ЫҚТИМАЛ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ БЕЛГІЛЕРІ

Режимдердің белгіленуі	Режимдер	Жылулық өңдеу бойынша ұсыныстар
	Гриль	Қуыру
	Гриль істікпен	Жоғарғы қабықшаны қызарту, грильде қуыру
	Гриль конвекциямен және істікпен	Қытырлақ қабықша алу үшін қуыру (қуырдақ, тауық)
	Гриль конвекциямен	Қызарған жоғарғы қабықшаны алу үшін қуыру
	Төменгі ТЭҚ режимі	Жемістермен, ірімшікпен жабылған пісірме, дайын тағамдарды жылыту
	Алдын ала қыздыру	Еріту, қызарту
	Қарапайым режим	Дәстүрлі қуыру, пісірме
	«Жұмсақ» үнемді режим	Өнімдерді еріту, саңырауқұлақтарды және жидектерді кептіру
	Термоайналым режимі	Еріту, дайын тағамдарды жылыту
	Термоайналымды қамтитын, төменгі ТЭҚ режимі	Бірнеше деңгейлерде тағамдарды бір уақытта әзірлеу
	Конвекциялы қарапайым режим	Дәстүрлі жеделдетілген қуыру
	Салқын конвекция	Еріту, соның ішінде жемістерді және кондитерлік өнімдерді еріту
	Конвекцияны қамтитын, төменгі ТЭҚ режимі	Еріту, дайын тағамдарды жылыту
	Конвекцияны қамтитын алдын ала қыздыру	Тағамдарды жылыту, кептіру
	Қыздыру шкафын жарықтандыру	

12.3. ҚУЫРУ ШКАФЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

Қуыру шкафы төмендегідей реттілікте іске қосылады:

■ Режимді ауыстырып-қосқыштың тұтқасымен қуыру шкафының Өзіңізге қажетті жұмыс тәртібін орнату, тұтқаны кез келген жаққа бұрып, оны қажет белгіге орнату. Сонымен бірге тұтқаның үстінде қызыл дабыл шамы жанады, ол қуыру шкафының дайын екендігін білдіреді, бірақ қыздырғыштар қосылмайды.

■ Қыздыру элементтерін қосу үшін термореттеуіштің тұтқасын сағат тілімен бұру керек және таңдап алынған температуралық аралықты орнату. Сол кезде тұтқада сары дабыл шамы жанады.

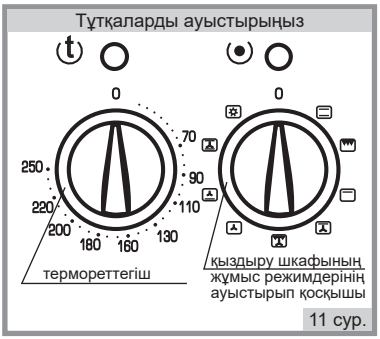
■ Тиісті температураға жеткен соң термореттеуіш қыздыру элементтерін және істік желісін өшіреді, ал сары дабыл шамы сөніп қалады. Мұндай режим қуыры шкафындағы температура тиісті шамасына дейін төмендегенше сол қалпын сақтап тұрады. Содан кейін термореттеуіш

автоматты түрде қыздыру элементтері мен істік желісін қосады және қуыру шкафын тиісті температураға дейін қыздырады да, сосын сары дабыл шамы қайта жанады.

■ Термореттеуіш пен электрконфоркасын қосқан кезде сары дабыл шамы жануы мүмкін. Сонымен бірге қуыру шкафының қыздырғыштары қуыру шкафының режимді ауыстырып-қосқышпен жұмыс тәртібін таңдаған соң ғана қосылады.

■ КМ341 321, КМ341 322, КМ341 323, КМ341 304, КМ341 311 моделді темірпештерінде сары дабыл шамы жоқ, ал қуыру шкафының қалған жұмыс алгоритмі сақталған.

■ Қуыру 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.



11 сур.

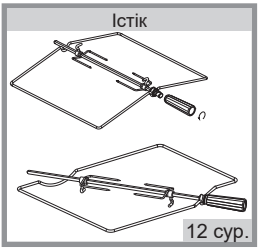
■ Конвектор ауаның мәжбүрлі қозғалысы есебінен қыздыру шкафының ішінде температураны теңестіру үшін қолданылады.

■ Конвекторды қосу үшін режимдер ауыстырып қосқышының тұтқасын«⅄»таңбасына орнату керек, ал КМ341 361 үлгілі плиталар үшін конвектор басқару панелінде орналасқан батырмамен қосылады.

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

13. ІСТІК

■ Плиталар алмалы тұтқасы бар істікпен толымдалады (12 сур. қар.). Істікті орнату және шығару кезінде бұрандалы төлкеге бұралатын тұтқаны пайдалану керек.



12 сур.

1.Қыздыру шкафының сәйкес бағыттаушыларына істік жақтауын орнатыңыз.

2. Шанышқылар арасындағы істік білігіне Сіз әзірлегіңіз келетін өнімді орналастырыңыз, оны істік ортасына орналастырып, істік шанышқыларын бұрамалармен бекітіңіз. Бұрамаларды толымдаушылар салынатын пакеттен алыңыз.

3. Өнімді күнбағыс майымен, немесе жұмсартылған сары маймен, немесе тұздықпен майлаңыз.

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

5. Төменде торға судың аз мөлшері қосылған, шырын және май жинауға арналған эмальданған түпқойманы орналастырыңыз.

6. Режимдер ауыстырып қосқышының тұтқасын «⊏⊐» таңбасы бар жайғасымға ауыстырыңыз.

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

Әзірлеу кезінде есік жабық болу керек, істік үшін тұтқа шешілу керек.

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

14. 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.

15. 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 үшін белгіленген қажетті уақыт белгісіне орнатыңыз.

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

16. ЭЛЕКТРОНДЫ ТАЙМЕР

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



13 сур.

■ Плита электр желісіне жалғанғаннан кейін таймер индикаторы жыпылықтай бастайды. Ол күту режимінде орналасады. «🔔» батырмасын басу кезінде Сіз таймерді қосасыз. Индикатор жыпылықтауын тоқтатады.

16.1. Ағымдағы уақытты орнату:

1. «🔔» батырмасын басу – үш батырмалы таймер үшін ағымдағы уақытты орнату режимі, бес батырмалы таймер үшін бір уақытта «♨», «▭» батырмаларын басып, 3-5 секунд ұстау керек;

2. «+» немесе «-» батырмаларын басып, ағымдағы уақытты орнату керек. Батырмаларды қысқа уақыт басу индикатор көрсеткіштерін 1 минутқа өзгертеді;

3. Батырманы соңғы рет басқаннан кейін 10 секунд өткен соң таймер ағымдағы уақытты есептеу режиміне ауысады.

16.2. Уақыт аралығын есептеу режимін (таймер режимін) орнату:

1. «+» батырмасын басу – таймер режимі қосылады; осы кезде индикаторда нөлдер жанады;

2. «+» немесе «-» батырмаларымен, күтпей, талап етілетін уақыт аралығын орнату керек (10 сағатқа дейін), батырманы басқан сайын аралық 10 секундқа артады немесе кемиді. Индикаторда «🔔» белгісі пайда болады.

3. Батырманы соңғы рет басқаннан кейін 10 секунд өткен соң уақыт аралығының режимі қосылады, ол аяқталғаннан кейін қоректенудің автоматты сөндірілуі және дыбыстық сигналдың берілуі орын алады, ол «🔔»батырмасын басу арқылы тоқтатылады.

Дыбыс сигналының дауыс қаттылығының өзеруі «-» батырмасын басу арқылы ағымдағы уақыт режимінде реттеледі.

4. Режимді қайтару – «+» батырмасы басу және «-» батырмасымен дисплейде нөлдер белгілеу.

17. ШАРУАШЫЛЫҚ БӨЛІМІ

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

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

18. ҰСЫНЫСТАР

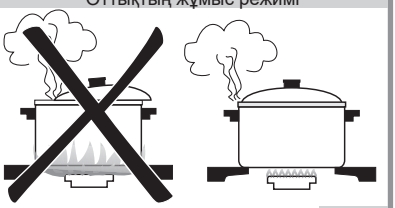
Пісіру, пісіру, рецепт бойынша егжей-тегжейлі кеңестер www.darina.su сайтында берілген.

18.1. ҮСТЕЛ ЖАНАРҒЫЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ыдыс өлшемдерін және жанарғылардың жұмыс режимін алау жиектен шықпайтындай және бүйірлік қабырғаларды «жаламайтындай» таңдау керек (14, 15 сур.). Қақпағы бар ыдысты пайдаланыңыз – бұл әзірлеу уақытын айтарлықтай қысқартады.

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

Оттықтың жұмыс режимі

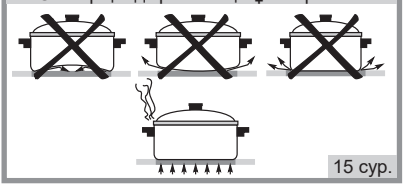


14 сур.

18.2. ҮСТЕЛДІҢ ЭЛЕКТРЛІК ТЕМІРПЕШІН ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША

■ Үстелдің электрлік темір пешін тиімді пайдалану және электр энергиясын үнемдеу үшін түбі тегіс ыдысты пайдалану ұсынылады. Осы кезде, жылу шығындарын қысқарту үшін ыдыс өлшемдерінің электрлік темірпеш диаметрімен сәйкес келгені жөн.

Электр қыздырғыштың жұмыс режимі



15 сур.

18.3. ҚЫЗДЫРУ ШКАФЫН ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША

■ Алғаш пайдалану алдында келесі тармақтарды орындау керек:

- қыздыру шкафын және керек-жарақтардың барлық жинағын (таба, түпқойма және тор) жылы сабынды ерітіндімен жуу керек, кейін таза күйге дейін сүртіп, кептіру керек.
- консервациялық материалдарды тазарту үшін және бұйымды сақтау және тасымалдау кезінде жиналуы мүмкін ылғалды қыздырғыш элементтерден буландыру үшін, қыздырғыштар толық қуатпен жұмыс жасаған кезде, бос қыздыру шкафын 30 минут бойы жылыту керек. Осы кезде бөлмеде олардың жануынан иіс пайда болуы мүмкін. Желкөзді ашып, бөлмені желдетіңіз.

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

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

■ Әдетте қыздыру шкафында пісіру үшін (180...220)°С шектеріндегі температура пайдаланылады.

19. ПЛИТАҒА КҮТІМ ЖАСАУ

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

19.1. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕР:

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

■ Бумен тазалауды пайдалануға болмайды.

Тазарту кезінде келесі құралдарды пайдалануға болмайды:

■ Абразивті материалдар (қатты ұсақ кеуекті заттектер).

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

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

Тазарту үшін келесі құралдарды пайдалануды ұсынамыз:

■ Жұмсақ мата, микрофибрадан жасалған жұмсақ майлықтар.

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

сұйық жуу құралдары.

Пайдалы кеңестер:

■ Төзімді және ескі қатайған дақтарды алдын ала сулап, осыдан кейін құрғақ майлықпен сүрту керек.

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

■ Жанарғыларды тазарту немесе плита үстелін жуу үшін, жанарғыларды шешуге болады.

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

■ Духовканы пайдаланғаннан кейін оны жуу құралы қосылған жылы сумен жуып, таза болғанша сүртіп, кептіру керек. Май тазалауға арналған арнайы аэрозольді құралды пайдалануға болады.

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

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

■ 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, төменірек, сондықтан жабынның қайтарымсыз зардаптармен зақымдалуының алдын алу үшін, сырланған беттерді жуу үшін құрамына еріткіштер, абразивті материалдар және сілтілер >5% қосылған жуу және тазарту құралдарын пайдаланбаңыз. Тазартуды аяқтар кезде бетті таза сумен жуып, жұмсақ матамен немесе арнайы майлықпен құрғатып сүртіңіз.

19.3. ТОТ БАСПАЙТЫН БОЛАТТАН ЖАСАЛҒАН БӨЛШЕКТЕРГЕ КҮТІМ ЖАСАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

■ Тот баспайтын болаттан жасалған бөлшектерді (басқару панелі және плита үстелі) тек осы мақсатқа арналған арнайы құралмен сүрткен жөн. Әдетте осындай құрамдар тазартқыш және қорғаныс әсерін көрсетеді. Осы кезде бөлшектің өңделетін бетіне ешқандай қауіп төнбейді, және ол ұзақ уақыт бастапқы көрінісіне ие болады.

Тазарту үшін пайдалануға болмайды:

Құрамына хлорид кіретін залалсыздандырғыш сұйықтықтар немесе ұнтақтар.

Пайдалы кеңестер:

■ Тот баспайтын болатқа күтім жасауға арналған айрықша құраммен жүйелі өңдеу беттің сыртқы көрінісін айтарлықтай жақсартады және оны қорғайды.

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

■ Тазартуды жеңілдету үшін Сіз духовка есігін алып тастай аласыз.

19.4. ҚЫЗДЫРУ ШКАФЫНЫҢ ЕСІГІН КҮТІМІ

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

1. Есікті көлденең жайғасымға ашыңыз. Есік тіреуіштерінде сол және оң жақта қарастырылған оықтарға есіктің екі тіреуішін енгізіңіз (16 сур.);

2. Күш түсірмей, тіреуіштер топсаларды бекітпегенше, есікті тірелгенше жабыңыз (17 сур.);

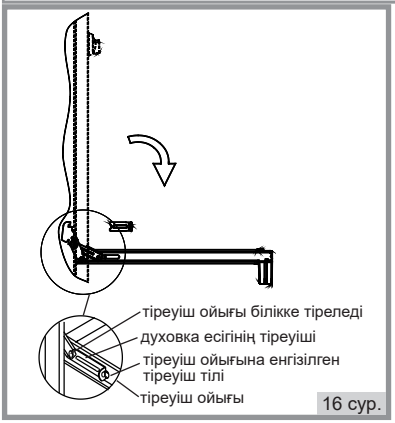
3. Есікті жабу керек (18 сур.);

4. Есікті бүйір жағынан ұстап, топсалардың төменгі біліктерін босату үшін өзіңізге және жоғары қарай тартыңыз;

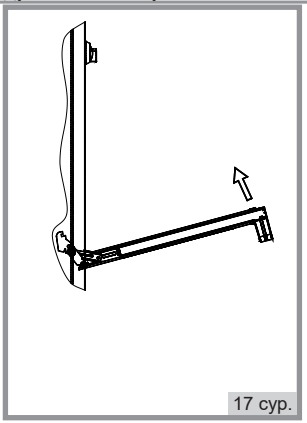
5. Плита тіреуіштеріндегі ойықтардан топсалардың іліністерін босату үшін есікті түсіріңіз.

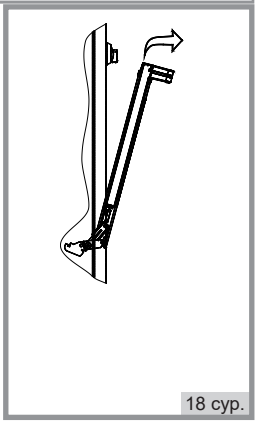
6. Есікті шешіңіз.

Духовка есігін алу



16 сур.


17 сур.


18 сур.

! ЕСКЕРТУ! Есіктер алынған кезде жұмыстарды жүргізу кезінде ешбір жағдайда есік тіреуіштерін шешуге болмайды, себебі бұл топсалар шетмойындарының кенет серпілісін тудырады, бұл жарақатқа алып келуі мүмкін. Қыздыру шкафын жуған кезде, абай болыңыз – резеңке тығыздағышты зақымдап алмаңыз.
! Қыздыру шкафы есігінің шынысын тазарту үшін қатты абразивті тазартқыштарды немесе қатты металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар бетті сырып кетуі мүмкін, ол нәтижесінде сынып кетуі мүмкін.

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

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

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

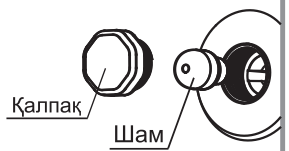
20. ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

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

Шамды аустыру үшін келесі әрекеттер жасау керек:
1. Қорғаныстық шыны қалпақты бұрап алыңыз;
2. Жанып кеткен шамды бұрап алу керек;
3. Жаңа шамды бұрап бекітіңіз*.
4. Қорғаныс қалпағын кері бұрап бекіту керек.

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

Шамды аустыру



19 сур.

21. ЕГЕР МӘСЕЛЕ ПАЙДА БОЛСА...

Орын алған жағдай	Себебі	Жою әдісі
1 . Үстел жанарғысы жанбайды немесе нашар жанады	- жанарғы арналарына бөгде заттар түсті (дақ немесе ылғал);	- жанарғыны тазарту және кептіру;
	- жанарғы қиғаш орнатылған;	- жанарғыны дұрыс орнату;
	- бүріккі ластанған;	- *жұқа сыммен немесе инемен бүріккіні тазарту;
	- желідегі қысым тым төмен.	- газбен жабдықтау қызметіне жүгіну;
2. Жанарғы алау үзілістерімен қинала жанады	- жанарғы арналарына дақ немесе ылғал түсті;	- жану тұрақтанғанша газдың берілісін тұтқамен кеміту;
		- жанарғы қақпағындағы саңылауды тазарту. Орнына орнату алдында жанарғының қақпағын және жоғарғы бетін құрғатып сүрту;
Тұрақсыз алау	- желідегі қысым тым жоғары..	- газбен жабдықтау қызметіне жүгіну;.
3. Не срабатывает устройство безопасности	- термопара шүмекке жалғанатын жерде түйісу жоқ;	- *бекіткіш сомындарды қатайту;
	- термопара ұштығы алауда дұрыс шығарылмаған;	- * термопараның жайғасымын шығару;
	- термопара ақаулы;	- *термопараны ауыстыру;
	- электрлік-магниттік клапан ақаулы;	- *электрлік-магниттік клапанды ауыстыру;
4. Шүмекті басқару тұтқасы сыналанды	- шүмектің майламасы өз ресурсын тауысты.	- *шүмекті майлау (шүмек майламасы кем дегенде 3 жылда 1 рет).
5. Барлық электрлік жабдықтар жұмыс жасамайды	- плита электр желісіне жалғанбаған;	- *плитаны жалғау;
	- қоректену сымы үзілген;	- *қоректену сымын ауыстыру.
6. Электрлік тұтандыру жұмыс жасамайды		
- ұшқын жоқ	- разрядтағыш қатты ластанған немесе сұйықтыққа батқан;	- празрядты тазарту және кептіру;
- ұшқын жоқ, бірақ тұтандырмайды	- разрядтағышқа жалғанған сым зақымдалған;	- *өткізгіштерді ауыстыру;
	- желідегі газ қысымы тым жоғары;	- газдың төменірек берілісі кезінде тұтандыру;
	- рядтағыштың фарфорлық корпусы сынған.	- разрядтағышты ауыстыру.
7. Духовканың немесе қуыру шкафының көмескі жарығы жанбайды	- шамы жанып кеткен;	- шамды алмастыру;
	- сымы зақымдалған.	- *сымды алмастыру.
8. Электрлі конфорка қызбайды	- электрлі конфорка зақымдалған; - ауыстырып-қосқыш зақымдалған; - сым зақымдалған	-* электрлі конфорканы ауыстыру; -* ауыстырып-қосқышты ауыстыру; -* сымды ауыстыру
9. Қақтау ҚЭҚ-і қызбайды	- электр қыздырғышы зақымдалған; - термо реттегіш зақымдалған; - сым зақымдалған	- қатардан шыққан электр қыздырғышты ауыстыру; - термо реттегішті ауыстыру; - сымды ауыстыру
* - жұмыстар сервис қызметімен орындалады.		

22. ЖӨНДЕУ ҚЫЗМЕТТЕРІНЕ АРНАЛҒАН ҰСЫНЫСТАР

■ Плитаны табиғи газдан сұйылтылған газға және керісінше және бір қысымнан басқа қысымға ауыстыру жанарғылар бүріккілерін және шағын алау бұрамаларын (ШАБ) ауыстырумен, ШАБ реттелетін шүмектер 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 резеңке 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 (20 сур.)

Бүріккілерді ауыстыру үшін келесі әрекеттерді жасау керек:

1. Газ берілетін жалпы шүмекті жабу, плитаның барлық шүмектерін жабу;

2. Плитаны электрлік желіден сөндіру;

3. Үстел торларын, айырғыштары бар жанарғылар 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.

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



22.2. Үстел жанарғыларының шүмектерінде шағын алау бұрамаларын (ШАБ) ауыстыру (21 сур.):

Шағын алау бұрамасын ауыстыру үшін келесі әрекеттерді жасау керек:

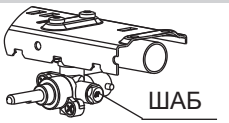
1. үстел торларын, айырғыштар бар жанарғы қақпақтарын шешу, жанарғылар корпустарын бекітетін бұрамаларды бұрап алу, жоғарғы панельді шешу;

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.

Шағын алау бұрамаларын (ШАБ) ауыстыру



21 сур.

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

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

22.3. Үстел жанарғыларының реттелетін ШАБ баптау.

■ Плиталарды табиғи газдан сұйылтылған газға және бір қысымнан басқа қысымға ауыстырған кезде, реттелетін ШАБ бар шүмектермен жабдықталған плиталар үшін, бүріккіні ауыстырғаннан кейін ШАБ реттеу керек. Газ шығынын реттеу ШАБ ауыстырусыз, шүмекті «шағын алау» жайғасымына ауыстыру кезінде, жанарғы алауының тұрақты жануы қамтамасыз етілгенше оны бұру арқылы жүргізіледі, осы кезде барлық басқа жанарғылар «үлкен алау» жайғасымында жұмыс жасау керек

■ ШАБ шүмек сояуышында орналасатын шүмектер үшін реттеу сояуыштағы саңылау арқылы бұрғымен жүзеге асырылады.

23. ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

■ Плитаны тасымалдау және сақтау зауыттық қаптамада, тік қалыпта, биіктік бойынша үш қабатан аспайтындай жүзеге асырылу керек.

■ Көлік және қоймалар плиталардың атмосфералық жауын-шашынға және механикалық зақымдануларға қарсы қорғанысты қамтамасыз ету керек.

■ Плита табиғи желдетілетін орынжайларда минус 50 °С бастап плюс 40 °С дейінгі ауа температурасында, 75% аспайтын салыстырмалы ылғалдықта, ауада плита материалдарына зиянды әсер тигізетін қышқылды және басқа булар болмаған кезде сақталу керек.

24. КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

■ Көлік орамында қолданылатын материалдар экологиялық таза. Ораманың ағаш бөлігі қайта өңделеді, көбіктендірілген полистирол қатты тұрмыстық қатты қалдықтар ретінде жойылады және қоқыспен бірге тұрмыстық қалдықтармен бірге орналастырылады. Қаптаманың барлық қалған бөліктері қолданыстағы экологиялық заңнамаға және қалдықтарды жою ережелеріне сәйкес қайта өңделуге жатады. Қайта өңдеуге оралған орауды үнемдеуге және қалдықтарды қысқартуға әкелетінін есте сақтаңыз.

■ Егер Сіз ескі плитаны ауыстырғыңыз келсе, оны мамандандырылған ұйымға тапсыру керек.

■ Егер плита қоқыс жинайтын жерге жөнелтілсе, оны барынша қауіпсіз қылу үшін қамданыңыз. Осы мақсатта шүмектерді шешіп және духовка есігінің шыныларын жеке кәдеге жаратып, қоректену сымын кесіп, істік қозғалтқышын шешіп, оны істен шығару керек.

25. ЗАУЫТ ДЕРЕКТЕМЕЛЕРІ

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

26. ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТТАР ТІЗБЕСІ

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

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

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

МЕСТ 30804.3.2-2013 Техникалық құралдардың электрлік-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 электрлік-магниттік үйлесімділігі. Жалпы тағайындалған электр қуатымен жабдықтайтын төмен вольтті жүйелерде кернеу өзгерістерін, кернеу және фликер тербелістерін шектеу. Белгілі бір қосылыс 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 электрлік-магниттік үйлесімділігі. Тұрмыстық аспаптар, электрлік құралдар және аналогты құрылғылар. Индустриалдық радиокедергілер. Нормалар және сынақ әдістері.

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

Плита үлгілерінің жіктелімі

KZ

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

Т/т №	Плиталардың жайлылық элементтері	КМ341 плиталарының үлгілік қатары														
		КМ341 301	КМ341 304	КМ341 305	КМ341 306	КМ341 307	КМ341 308	КМ341 311	КМ341 312	КМ341 313	КМ341 321	КМ341 322	КМ341 323	КМ341 359	КМ341 361	КМ341 362
1.	Қуаты 2,0 кВт үстел жанарғылары	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Қуаты 3,0 кВт үстел жанарғылары	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Қуаты 1,0 кВт жанарғы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	+	+	+
4.	Қуаты 1,0 кВт электрлік темірпеш	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	-	-	-
5.	Қуаты 1,5 кВт электрлік темірпеш	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	Үстел жанарғыларының «газ-бақылау» құрылғысы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
7.	Үстел жанарғыларының электрлік тұтандырылуы	-	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+
8.	Қыздыру шкафының қыздырғыштары: Төменгі ТЭҚ - 1,2 кВт Жоғарғы ТЭҚ - 0,8 кВт Гриль ТЭҚ - 1,5 кВт Сақиналы ТЭҚ - 1,5 кВт	 + + - -	 + + + -	 + + + -	 + + + -	 + + + -	 + + + -	 + + + -	 + + + -	 + + + +	 + + - -	 + + - -	 + + - -	 + + + -	 + + + -	 + + + -
9.	Терморетгегіш	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10.	Қыздыру шкафы жұмысы режимінің ауыстырып қосқыштары: 5 - жайғасымды 10 - жайғасымды	 + -	 + -	 +	 + -	 + -	 + -	 - +	 - +	 - +	 + -	 + -	 + -	 + -	 - +	 - +
11.	Электрлік істік	-	-	-	+	-	+	-	-	+	-	-	-	+	-	-
12.	Механикалық / электрлік-механикалық таймер	-	-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	-	-	+
13.	Электронды таймер	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-
14.	Конвектор	-	-	-	-	-	-	+	+	+	-	-	-	-	+	+
15.	Жылжымалы жәшік	-	-	+	+	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+
16.	Шаруашылық бөлімі	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-
17.	Жарықтандыру	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
18.	Жерге тұйықтау	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
19.	Реттелетін тіреуіштер	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Плиталар стилі:

D - Стиль панорамалық, көлемді, шыны қақпақпен

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

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

F - Стиль панорамалық, шыны қақпақпен, жаңартылған дизайн

F1 - Стиль панорамалық, шыны қақпақпен және үстелдің шойын торларымен

E - Стиль панорамалық, металл қақпақпен немесе қалқанмен

1B – Стиль классикалық, шыны қақпақпен

1A - Стиль классикалық, металл қақпақпен немесе қалқанмен

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

Классификация моделей плит

Оснащение плит элементами комфортности соответствует ее модели. Конструкция плиты постоянно совершенствуется, поэтому изготовитель оставляет за собой право изменения конструкции без внесения изменений в данное руководство.

№ п/п	Элементы комфортности плит	Модельный ряд плит КМ341														
		КМ341 301	КМ341 304	КМ341 305	КМ341 306	КМ341 307	КМ341 308	КМ341 311	КМ341 312	КМ341 313	КМ341 321	КМ341 322	КМ341 323	КМ341 359	КМ341 361	КМ341 362
1.	Горелки стола мощностью 2,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Горелка стола мощностью 3,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Горелка мощностью 1,0 кВт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	+	+	+
4.	Электроконфорка мощностью 1,0 кВт	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	-	-	-
5.	Электроконфорка мощностью 1,5 кВт	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	Устройство «газ-контроль» горелок стола	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
7.	Электророзжиг горелок стола	-	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+
8.	Нагреватели жарочного шкафа: ТЭН - нижний - 1,2 кВт ТЭН - верхний - 0,8 кВт ТЭН - гриль - 1,5 кВт ТЭН - кольцевой - 1,5 кВт	 + + - -	 + + + -	 + + + -	 + + + -	 + + + -	 + + + -	 + + + -	 + + + -	 + + + +	 + + - -	 + + - -	 + + - -	 + + + -	 + + + -	 + + + -
9.	Терморегулятор	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10.	Переключатели режимов работы жарочного шкафа 5 - позиционный 10 - позиционный	 + -	 + -	+	 + -	 + -	 + -	 - +	 - +	 - +	 + -	 + -	 + -	 + -	 - +	 - +
11.	Вертел электрический	-	-	-	+	-	+	-	-	+	-	-	-	+	-	-
12.	Таймер механический / электромеханический	-	-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	-	-	+
13.	Таймер электронный	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-
14.	Конвектор	-	-	-	-	-	-	+	+	+	-	-	-	-	+	+
15.	Выдвижной ящик	-	-	+	+	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+
16.	Хозяйственный отсек	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-
17.	Освещение	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
18.	Заземление	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
19.	Регулируемые опоры	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Стиль плит:

D - Стиль панорамный, объёмный со стеклянной крышкой

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

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

F - Стиль панорамный со стеклянной крышкой

F1 - Стиль панорамный со стеклянной крышкой и чугунными решетками стола

E - Стиль панорамный с металлической крышкой или со щитком

1B - Стиль классический со стеклянной крышкой

1A - Стиль классический с металлической крышкой или со щитком

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

ред. 04/ 04. 22