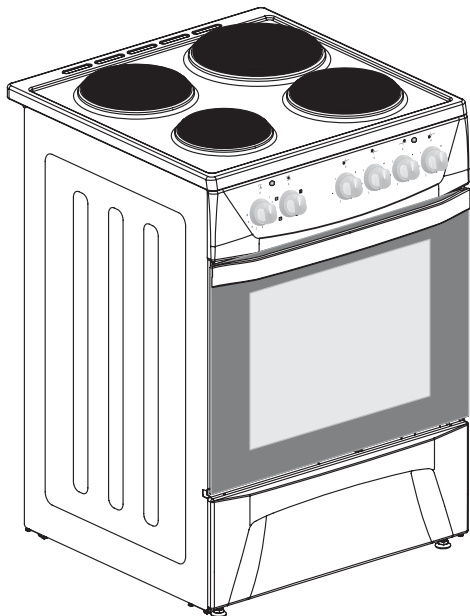


# DARINA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРОПЛИТА  
Бытовая



[www.darina.su](http://www.darina.su)

E-mail: [info@darina.su](mailto:info@darina.su)

**В контакте** : [vk.com/club68355458](https://vk.com/club68355458)

Бесплатная горячая линия: 8-800-775-80-78

**You Tube**

**EAC**

EM 1D 00 000 P3

Электроплита бытовая соответствует требованиям ТУ3468-010-53500398-2006, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

Оснащенность моделей плит.....	на обложке
1.Важные рекомендации.....	2
2.Требования безопасности.....	2
3.Установка.....	4
4.Подключение.....	5
5.Устройство.....	6
6.Стиль.....	6
7.Комплектность.....	7
8.Характеристики.....	7
8.1. Технические характеристики.....	7
8.2. Эксплуатационные характеристики.....	7
9.Панель управления.....	7
10.Электроконфорки стола.....	8
11.Жарочный шкаф.....	9
11.1. Управление и установка температуры жарочного шкафа.....	9
11.2. Возможные режимы работы жарочного шкафа и их символы.....	10
12.Хозяйственный отсек.....	10
13.Рекомендации.....	11
13.1. По использованию электроконфорок стола.....	11
13.2. По использованию жарочного шкафа.....	11
14.Уход за плитой.....	13
15.Если что-то не так.....	15
16.Транспортирование и хранение.....	16
17.Утилизация.....	16
18.Реквизиты завода.....	16

## 1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

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



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

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

## 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

**■ Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) у которых есть физические, нервные или 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.**

- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с электрическими приборами и внимательно изучить данное руководство.
- Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
- Запрещается пользоваться плитой, если характеристики электрической сети не соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке, расположенной на задней стороне плиты.

### Внимание!

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

**Во избежание возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- ▶ Пользоваться неисправной плитой.
- ▶ Устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т.п. поверхностям).
- ▶ Оставлять работающую плиту без присмотра.
- ▶ Использовать плиту для обогрева помещения.
- ▶ Сушить над плитой белье.

- ▶ Хранить вблизи плиты и в хозяйственном отсеке легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
- ▶ Допускать детей к работающей плите.

### Внимание!

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

- Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиту необходимо отключить от электросети.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- В случае возникновения пожара отключить плиту от электрической сети, вызвать пожарную службу по телефону **01** и принять меры по тушению огня.
- Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей плиты или не попал на горячую электроконфорку.
- Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.

### Помните!

**! Наиболее распространенными несчастными случаями, связанными с плитой, являются ожоги. Обычно они происходят:**

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

- Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, пока плита работает или остывает.
- Во время работы нагревательных элементов поверхности стола и жарочного шкафа, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и особо предупредите детей, – возможны ожоги.

**Особую осторожность** проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, они легко воспламеняются.

**Знайте!** Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.

- При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.

### 3. УСТАНОВКА

- По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «Х», предназначенным для установки на полу.
- Плита должна эксплуатироваться в сухом месте с относительной влажностью не более 80%.
- Плита должна отстоять от мебели с левой и правой сторон не менее 20 мм.
- Плиты не следует устанавливать на подставку.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы жарочного шкафа. Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть жарочного шкафа, при приоткрытой дверце жарочного шкафа.
- 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 установки опор, предварительно выставив их на нужную высоту.
  3. Поднять плиту с пола, установить ее на опоры и поставить на постоянное место, где она будет эксплуатироваться.
  4. Заворачивая или выворачивая опоры, окончательно подрегулировать высоту плиты по отношению к столешнице кухонной мебели и обеспечить устойчивость плиты (качание плиты не допускается)



**Для устранения случайного проворачивания опор в процессе эксплуатации подтянуть контргайку на опоре.**

*Места для установки регулируемых опор (вид снизу)  
места для установки регулируемых опор*

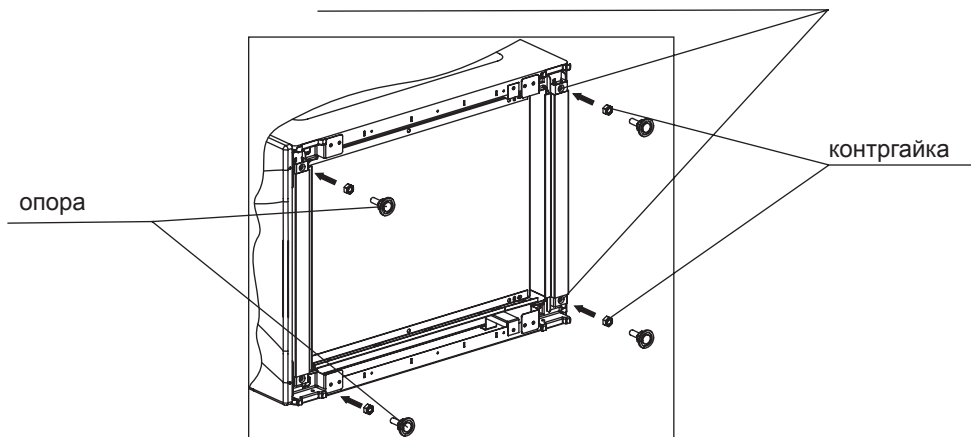


рис. 1

**Внимание!** После установки плиты удалить с поверхности конфорки информационную наклейку. Запрещается включать конфорку при наличии на ней этикетки. Если после удаления этикетки на конфорке остался клеевой слой, то для его удаления в плите необходимо прогреть конфорку в течение 5 мин. без посуды на максимальной мощности и охладить до комнатной температуры. Остатки сгоревшего клея убрать салфеткой.

**Внимание!** После установки плиты Вы можете удалить со стекла дверцы жарочного шкафа декоративные и информационные наклейки. Для этого прогрейте пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. и, зацепив уголок наклейки, удалите ее, оставшийся клеевой слой уберите с помощью уайт-спирита.

## 4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Плита должна быть подключена только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания электрических плит.
- При подключении плиты необходимо убедиться, что характеристики электрической сети соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке плиты.
- Необходимо проверить, могут ли предохранители или автоматические выключатели и провода выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную от вновь устанавливаемой плиты.
- Электробезопасность плиты гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с действующими стандартами по безопасности.

**Помните!** Не рекомендуется использование переходников, сдвоенных и более розеток, удлинителей.

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

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

### ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

- Плита подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 220 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.
- Если плита поставляется без шнура питания, то необходимо подобрать для него провод и штепсельное соединение (вилка - розетка). Провод должен быть типа H05 RR-F3G 2.5 мм<sup>2</sup> или H05 VV - F3G 2.5 мм<sup>2</sup> по международной классификации, длиной не более 1,5 м. Штепсельное соединение должно быть рассчитано на ток не менее 32 А.

## УСТРОЙСТВО

■ Подсоединение к сетевой колодке плиты производить согласно схеме:

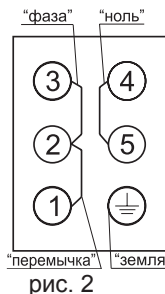
Коричневый провод - L (фаза)

Синий провод - N (ноль)

Желто-зеленый провод - E (земля)

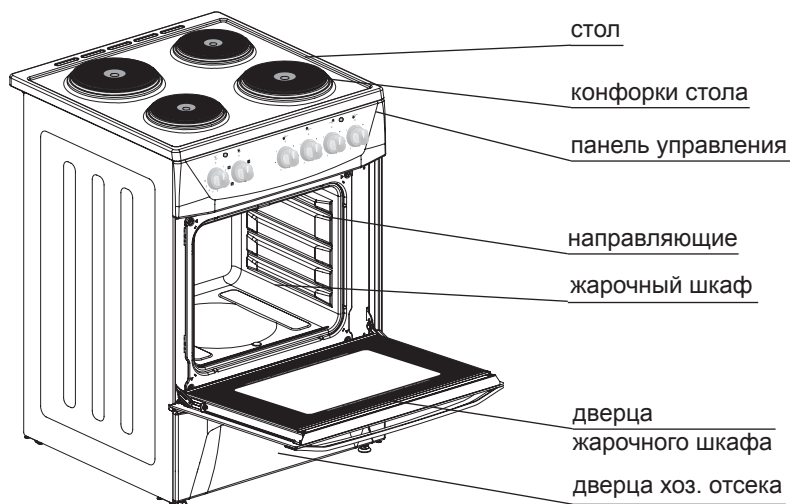
Кабель должен быть надежно закреплен хомутом внутри сетевой колодки, свободно размещаться между плитой и стеной и проложен в стороне от вентиляционного отверстия жарочного шкафа.

Подключение должно соответствовать нормам электрической безопасности.



## 5. УСТРОЙСТВО

### ПЛИТА ЧЕТЫРЕХКОНФОРочная с ЧУГУННЫМИ КОНФОРКАМИ



## 6. СТИЛЬ

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



## 7. КОМПЛЕКТНОСТЬ

№ п/п	Наименование составных частей	Количество
1.	Плита электрическая	1
2.	Решётка жарочного шкафа	1
3.	Руководство по эксплуатации	1
4.	Гарантийные обязательства	1
5.	Упаковка	1
6.	Упор технологический	2
7.	Комплект регулируемых опор:	
	- опора	4
	- контргайка	4
8.	Поддон для сбора жира	1

## 8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

### 8.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

- Число конфорок стола, шт .....4
- Объем жарочного шкафа, л.....50
- Напряжение электросети, В .....220
- Класс защиты ..... I
- Установленная мощность плиты, Вт.....5500
- Единовременная потребляемая мощность плиты, Вт.....5500
- Класс энергоэффективности ..... A
- Габариты (ширина x глубина x высота), см.....60x60x85
- Масса, не более, кг .....45

### 8.2. ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке жарочного шкафа, не более, кг.....3
- Суммарный вес продуктов, располагаемых на поддоне жарочного шкафа, не более, кг.....3
- Вес продуктов с посудой, устанавливаемых на одну электроконфорку, не более, кг.....10
- Конструкция направляющих обеспечивает устойчивость, выдвинутого из духовки не менее чем на половину поддона при равномерном нагружении массой, не более 3 кг.

## 9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- Расположение элементов управления плиты приведено далее:

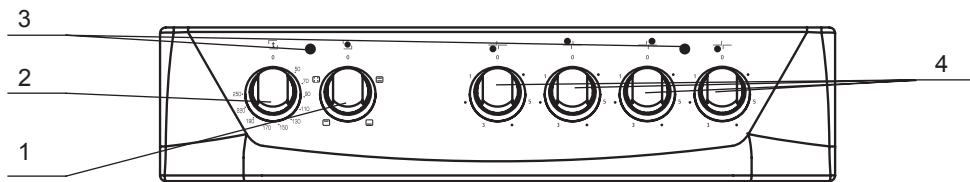


рис. 4. Панель плиты

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

## 10. ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ СТОЛА

■ На рабочем столе плиты установлены электроконфорки, температура нагрева которых регулируется переключателями мощности, расположенными на панели управления.

**Внимание!** Плиты оснащены устройством блокировки, автоматически отключающим одну из конфорок (переднюю правую) при включении жарочного шкафа.

### ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК

Переключатель мощности электроконфорок стола

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

■ Для включения электроконфорок 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 конфорку прогрейте в течение 5 минут без посуды на максимальной мощности и охладите до комнатной температуры.

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

- После закипания, или немного раньше, необходимо переключить электроконфорки на минимальную мощность в положение «1-2» или среднюю мощность в положение «3-4».
- За 5-10 минут до конца приготовления пищи переключатель установить в положение «0». Тепла разогретой электроконфорки хватит для окончательного приготовления пищи, а Вы при этом значительно сэкономите электроэнергию.

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

**Примечание!** Потемнение ободков электроконфорок стола не является производственным дефектом и не влияет на работу плиты.

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

## 11. ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ



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

**Жарочный шкаф может быть снабжен следующими принадлежностями (см.р.7):**  
**Поддон для сбора жира (эмалированный)** служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле;  
**Решетка** жарочного шкафа используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях.





**Внимание!** На алюминиевом противне возможно наличие полиэтиленовой пленки. Необходимо перед применением противня пленку удалить.

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

### 11.1. УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

- Управление жарочным шкафом осуществляется переключателем режимов, который включает и выключает ТЭНы жарочного шкафа.
- Установка рабочей температуры в жарочном шкафу обеспечивается применением терморегулятора, который поддерживает необходимую температуру. Значения температур указаны на панели управления. Указанные на панели управления температуры являются ориентировочными и могут колебаться в пределах  $\pm 15^{\circ}\text{C}$ .

## 11.2. ВОЗМОЖНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА И ИХ СИМВОЛЫ

Условное обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Режим нижнего ТЭНа	Выпечка, покрытая фруктами, сыром; разогревание готовых блюд
	Предварительный нагрев	Размораживание, подрумьянивание
	Обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	«Мягкий» экономичный режим	Размораживание продуктов, сушка грибов и ягод

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 и установить выбранный температурный режим. При этом загорается желтая сигнальная лампочка.
- При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы, а желтая сигнальная лампочка погаснет. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в жарочном шкафу не снизится до определенного предела. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы и вновь нагреет жарочный шкаф до заданной температуры, при этом вновь загорится сигнальная лампочка.
- При включении терморегулятора и любых электроконфорок может загореться желтая сигнальная лампочка. При этом нагреватели жарочного шкафа включатся только после выбора режима работы жарочного шкафа переключателем режимов.
- Для выключения жарочного шкафа необходимо ручку терморегулятора установить в положение «0», вращая её против часовой стрелки, желтая сигнальная лампочка при этом должна погаснуть. Ручку выбора режима работы также необходимо установить в положение «0», вращая ее в любую сторону, красная сигнальная лампочка при этом должна погаснуть.

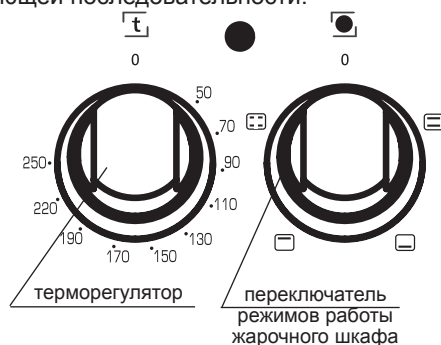


рис. 5

## 12. ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ОТСЕК

- Хозяйственный отсек представляет собой отсек с откидной дверцей.

### Внимание!

! При использовании хоз. отсека, уложенные в него принадлежности не должны касаться корпуса термоизоляции пода.

## 13. РЕКОМЕНДАЦИИ

### 13.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОКОНФРОК СТОЛА



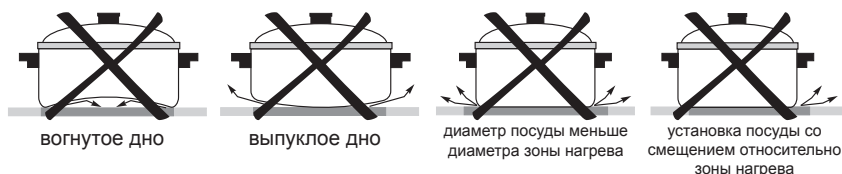
Размеры посуды должны совпадать с диаметром электроконфорок для сокращения потерь тепла (рис. 6).

Пользуйтесь посудой с ровным дном — это значительно сэкономит электроэнергию.

Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.

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

### запрещено



### разрешено

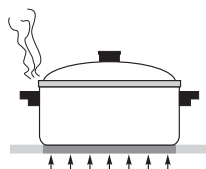


рис. 6

### 13.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Перед первым использованием необходимо:

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

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

■ Во время приготовления следите, чтобы поддон был установлен в середине решётки, не упирался в заднюю или боковую стенку. Уберите из жарочного шкафа все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил может привести к нарушению циркуляции тепловых потоков и испортит выпечку.

■ Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда в жарочный шкаф необходимо прогреть его в течение 10 минут при температуре выпечки.

■ Обычно для выпечки в жарочном шкафу используется температура в пределах (170...220)°С.

■ Старайтесь лишний раз не открывать дверцу жарочного шкафа во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

### При приготовлении пирогов

- Перед выпечкой не забудьте прогреть жарочный шкаф. Консистенция теста должна быть плотной, чтобы время выпечки не затягивалось на испарение лишней влаги.
- Перед выпечкой тесту необходимо дать выстояться на поддоне в теплом месте в течение 30 минут.
- Перед установкой пирога в жарочный шкаф верх пирога можно смазать взбитым яичным желтком для образования румяной корочки.
- Плоский пирог из дрожжевого теста без начинки весом около 700 граммов следует выпекать на поддоне, установленном на третью полку снизу. Если пирог будет выпекаться в специальной высокой форме (вес приблизительно 300-400 граммов), решётку необходимо установить на вторую полку снизу. Температура выпечки (180...200) °С. Время выпечки (25...30) минут.
- Пирог из дрожжевого теста с начинкой следует установить на третью полку снизу и выпекать при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.
- Изделия из песочного теста рекомендуется выпекать на третьей полке снизу при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.

### Общие правила:

- **Если выпечка подгорает снизу.** Установите выпечку на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.
- **Если выпечка подгорает сверху.** Установите выпечку на один уровень ниже и уменьшите температуру выпечки.
- **Если выпечка «осела».** В тесте было много влаги и выбрана высокая температура выпечки.
- **Выпечка не пропекается внутри.** В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре и увеличьте время выпечки.
- **Как проверить готовность выпечки?** Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните выпечку в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста - выпечка готова. Чтобы использовать остаточное тепло жарочного шкафа, выключите его и оставьте выпечку доходить еще минут 5.
- **Если выпечка не отделяется от поддона.** Выпечку легче будет извлечь, если горячий еще поддон поставить на мокрое холодное полотенце. При следующей выпечке обильней смажьте поддон маслом и посыпьте панировочными сухарями или подобными продуктами.

### При приготовлении мяса и рыбы

- Универсальное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура приготовления и дольше время приготовления.
- Запекать мясо можно в жаростойкой посуде с низкими краями или на поддоне.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200...220) °С температуре и постепенно ее снижайте.
- Если при протыкании куска мяса вилкой не вытекает красный сок - мясо готово.
- Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленным жиром.
- Мясо птицы или рыба обычно готовятся при температуре (150...170) °С.
- Крупную рыбу от начала до конца готовят при умеренной температуре. Рыбу средних размеров начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру уменьшают.

Мелкую рыбу от начала до конца следует готовить при высокой температуре.

- Степень готовности рыбы проверяют, осторожно приподняв край брюшка - оно должно быть белым и непрозрачным. Это правило относится ко всем видам рыб с белым мясом (кроме лосося, форели и им подобным).

#### **Из опыта наших покупателей**

- Оттопыренные крылышки, ножки и отвислая шейка птицы перегреваются и обгорают. Поэтому их рекомендуется прижать к тушке и обвязать толстой ниткой. Для закрепления можно использовать большую иглу с «суровой» ниткой.

- Снизу необходимо установить поддон для сбора жира.

**Вам на заметку!** Все приведённые рекомендации могут быть дополнены Вашим собственным опытом исходя из конкретной ситуации.

## 14. УХОД ЗА ПЛИТОЙ

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

### **ОБЩИЕ ПРАВИЛА:**

- Содержите плиту в чистоте. Это сделает пищу аппетитней, процесс приготовления доставит Вам удовольствие, а плита прослужит дольше.

- Паровую чистку не использовать.

#### **Нельзя использовать для чистки:**

- Абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества).

- Чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.

- Жесткие губки, металлические мочалки или нож для удаления загрязнений и другие грубые предметы.

#### **Рекомендуем использовать для чистки:**

- Мягкую ткань, мягкие салфетки из микрофибры.

- Специальные моющие средства, в составе которых нет вышеперечисленных веществ, жидкие моющие средства для посуды.

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

#### **Полезные советы:**

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

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

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

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

### **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 дета-

ли покрытые краской.

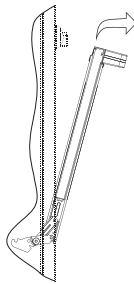
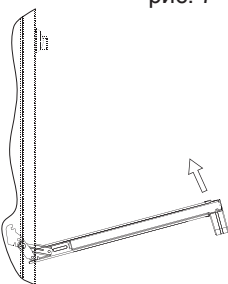
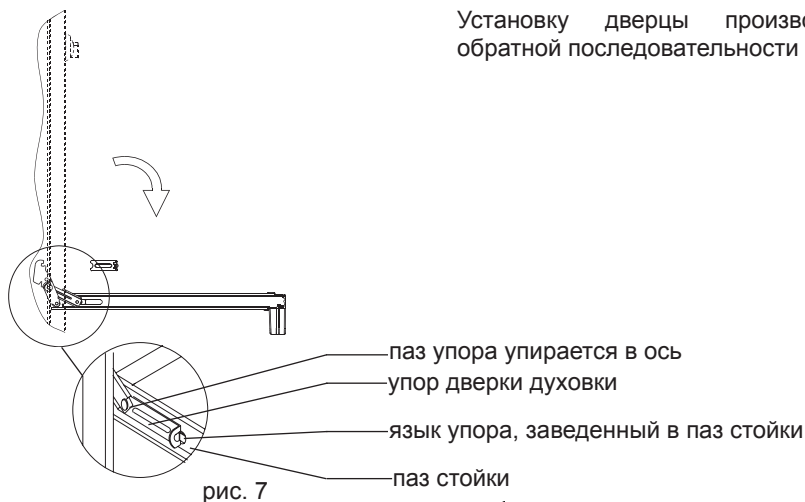
■ Окрашенные поверхности являются менее стойкими к чистящим средствам, чем эмалевое покрытие, поэтому для мытья окрашенных поверхностей не применяйте моющие и чистящие вещества содержащие в своем составе растворители, абразивные материалы и щелочи >5%, во избежание повреждения покрытия с необратимыми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

■ Для облегчения чистки Вы можете снять дверцу жарочного шкафа.

**Для этого нужно (см. рис. 7, 8, 9):**

1. Откинуть дверцу в горизонтальное положение. Ввести в пазы, предусмотренные слева и справа в стойках дверцы, два технологических упора (рис. 7);
2. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока упоры не зафиксируют шарниры (рис. 8);
3. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров (Рис. 9);
4. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках плиты;
5. Снять дверцу.

Установку дверцы производить в обратной последовательности





**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 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 жарочного шкафа Вы можете разобрать дверцу.

**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

## 15. ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

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

\* - работы выполняются сервисной службой.

### 16. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировать и хранить плиты необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в три яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы жарочного шкафа.
- Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть при приоткрытой дверце жарочного шкафа.

### 17. УТИЛИЗАЦИЯ

- Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.
  - В случае, если плита будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может быть причиной несчастного случая.
- Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания, снимите мотор вертела.

### 18. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

**ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»**  
617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402  
**Тел.: (34241) 7-28-10, факс: (34241) 7-28-23,**  
**сервисная служба: (34241) 7-28-88**  
**бесплатная горячая линия: 8-800-775-80-78**  
**E-mail: [info@darina.su](mailto:info@darina.su)**



# Классификация модели плиты

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

№ п/п	Элементы комфортности плиты	Модель
		1404
1.	Конфорки чугунные, шт. Ø 145 - N=1 кВт Ø 180 - N=1,5 кВт	2
		2
2.	Нагреватели жарочного шкафа: ТЭН - нижний - 1,2 кВт ТЭН - верхний - 0,8 кВт	+
		+
3.	Терморегулятор	+
4.	Переключатели режимов работы жарочного шкафа: 5 - позиционный	+
5..	Заземление	+
6.	Регулируемые опоры	+
7.	Хозяйственный отсек с дверцей	+

Примечание: Плиты выпускаются в стиле 1D

1D - панорамный стиль со специальными объемными панелями.

**Наименование и обозначение Вашей плиты указано в гарантийных обязательствах в разделе «Свидетельство о приёмке».**