

# DARINA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## ПЛИТА КОМБИНИРОВАННАЯ Бытовая тип КМ



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

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

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

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

**EAC**

**You Tube**

КМ521 00 000-01 РЭ

*Уважаемый покупатель!*

*Благодарим Вас за выбор кухонной плиты торговой марки «DARINA»! Мы гордимся своими изделиями, вкладывая в каждое из них частичку своей души, создавая надежную и красивую технику для Вашей кухни.*

*Сегодня уже миллионы семей оценили высокое качество нашей продукции, широкий модельный ряд, оптимальную и справедливую ценовую политику. Плиты «DARINA» выбирают и рекомендуют своим близким и знакомым.*

*Основная цель нашей работы - повышение качества жизни покупателя с помощью гармоничного взаимодействия человека и техники.*

*Кухонная плита «DARINA» послужит Вам долгие годы, сделав Ваш быт комфортным и безопасным!*

Плита комбинированная бытовая тип КМ соответствует требованиям ТУ4858-009-53500398-2006, 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».

1.Важные рекомендации.....	2
2.Требования безопасности.....	3
3.Установка.....	4
4.Подсоединение.....	6
4.1. Жесткое подсоединение.....	6
4.2. Подсоединение с помощью гибкого присоединительного рукава.....	6
4.3. Подсоединение шнура питания.....	8
5.Стиль.....	8
6.Устройство и принцип работы.....	8
7.Комплектность.....	9
8.Характеристики.....	9
8.1. Технические характеристики.....	9
8.2. Эксплуатационные характеристики.....	10
9.Панель управления.....	10
10.Горелки стола.....	11
11.Жарочный шкаф.....	11
11.1. Управление и установка температуры жарочного шкафа.....	12
11.2. Возможные режимы работы жарочного шкафа и их символы.....	12
11.3. Работа жарочного шкафа.....	12
12.2.1. При приготовлении пирогов.....	13
12.2.2. При приготовлении мяса и рыбы.....	14
12.Рекомендации.....	13
12.1. По использованию горелок стола.....	13
12.2. По использованию жарочного шкафа.....	13
12.2.1. При приготовлении пирогов.....	13
12.2.2. При приготовлении мяса и рыбы.....	14
13.Уход за плитой.....	15
14.Если что-то не так.....	16
15.Рекомендации ремонтным службам.....	16
15.1. Проведение замены сопла.....	17
15.2. Проведение замены винтов малого пламени.....	18
16.Транспортирование и хранение.....	18
17.Утилизация.....	18
18.Реквизиты завода.....	18
19.Перечень национальных стандартов.....	19
Информация на казахском языке.....	20
Элементы комфортности плиты.....	на обложке

## 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 комбинированная плита не повреждена, оснащенность плиты 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. Дата, месяц и год изготовления плиты указаны в гарантийных обязательствах в разделе «Свидетельство о приеме».

- 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 об установке и наличие штампа организации, проводившей подключение.
  - Правильно подключенная плита обеспечит надежную и безопасную работу. 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.*
- 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.**

**! Плита выполнена по I классу защиты от поражения электрическим током и должна подключаться к розетке с заземлением.**

**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.

**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.

**Помните!**

**! Наиболее распространёнными 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.

■ Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, пока плита работает или остывает.

■ Во время работы плиты нагревательные элементы стола и 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.

**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 оплавления, затвердение материала) немедленно обращайтесь в ремонтную службу. Гибкий шланг подвода газа заменяется только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания газовых плит.

*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 «Х», предназначенным для установки на полу. Мебель, стоящая рядом, должна быть ниже рабочей поверхности стола. *Плита должна отстоять от поверхности стены сзади не менее чем на 70 мм, с левой и правой сторон - не менее 20 мм. Расстояние от поверхности решетки плиты до элементов кухонного оборудования, расположенных над плитой, должно быть не менее 1 м.*

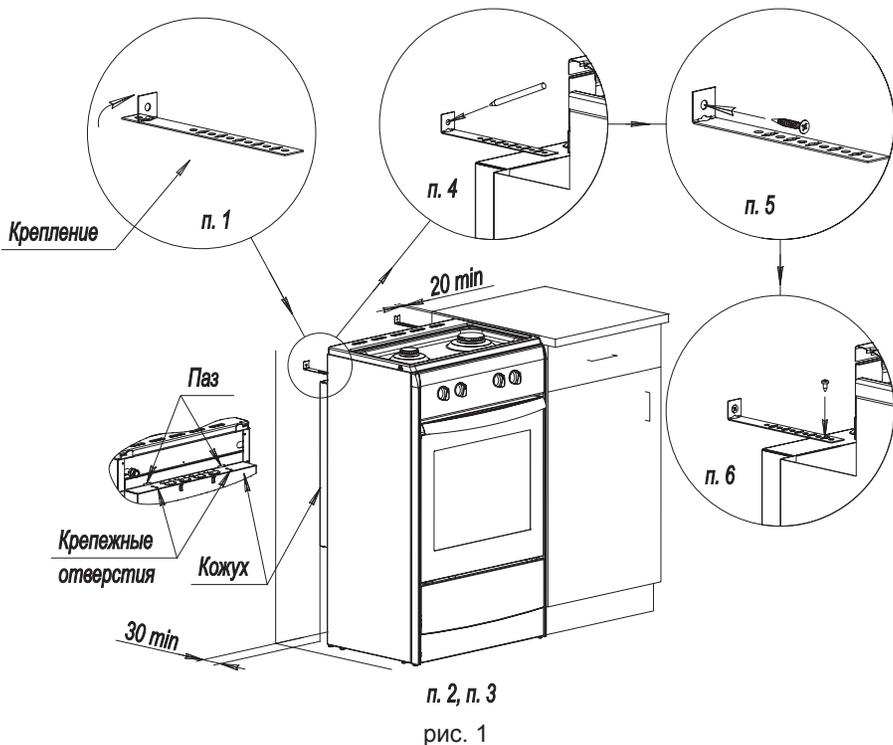
■ Мебель, верх которой выше рабочей поверхности стола плиты, а также кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.

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

■ Для дополнительной безопасности, чтобы плита не опрокинулась в комплект входит крепление плиты к стене.

**Порядок крепления плиты к стене (рис.1):**

1. Из комплекта плиты взять крепление и загнуть один конец, как показано на рисунке.
2. Установить плиту со снятым щитком на рабочее место, выровняв фасад плиты по мебели. Причем расстояние от задней стенки кожуха плиты до стены должно быть не менее 30 мм и не более 150 мм, по бокам до мебели – не менее 20 мм.
3. Приложить крепление плиты справа или слева (в наиболее удобном месте) к верхней плоскости кожуха, прижав загнутый конец к стене. При этом необходимо совместить одно из крепежных отверстий в креплении с отверстием в кожухе. Крепление можно пропустить сквозь паз в кожухе вовнутрь плиты, если оно слишком длинное.
4. Разметить на стене отверстие под дюбель (саморез).
5. Отодвинуть плиту в сторону. Просверлить отверстие под дюбель (саморез), при этом саморез должен быть не менее 3,8x40. Установить крепление на стену.
6. Установить плиту на место, совместив крепежное отверстие в креплении с отверстием в кожухе. Убедившись, что плита находится в устойчивом положении, с помощью винта 4,2x9,5 присоединить крепление к плите.



- **Установка щитка.** Установку щитка производить путем крепления к столу двумя винтами и гайками (см. рис. 2). Винты и гайки для крепления щитка находятся в пакете с комплектующими.

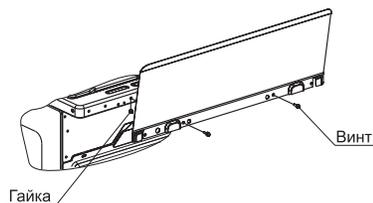


рис. 2

## 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 паронитовую прокладку. Паронитовая прокладка находится 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).

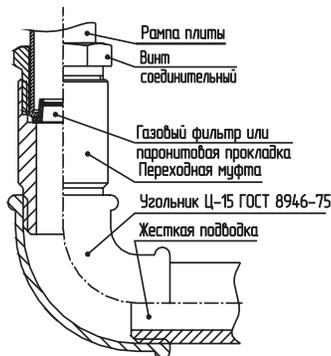


рис. 3

### 4.2. ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ГИБКОГО ПРИСОЕДИНИТЕЛЬНОГО РУКАВА

- При подсоединении с помощью гибкого присоединительного рукава (рис. 4) должны быть соблюдены следующие требования:

- выбранный гибкий присоединительный рукав должен иметь сертификат соответствия

и документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены;

- гибкий соединительный рукав должен быть доступен для осмотра по всей длине;

- гибкий соединительный рукав не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты (рис. 5);

- гибкий соединительный рукав не должен ничем пережиматься, иметь перегибы и испытывать растягивающие усилия;

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

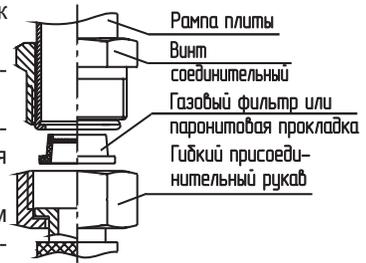


рис. 4

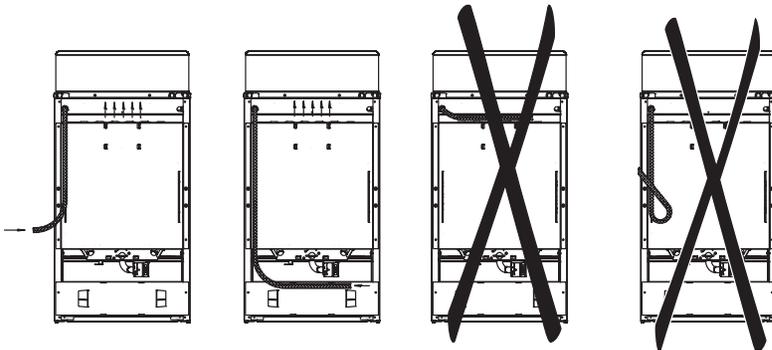


рис. 5

**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!** После установки плиты Вы можете удалить со стекла дверцы жарочного шкафа декоративные и информационные наклейки. Для этого

## УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

прогрейте пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. и зацепив уголок наклейки удалите ее, оставшийся клеевой слой уберите с помощью уайт-спирита.

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

### 4.3. 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.

**Внимание!**

**!** Розетка обязательно должна иметь заземляющий контакт.

## 5. СТИЛЬ

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

## 6. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ



рис. 6

■ Комбинированная плита - это специальное устройство для приготовления пищи за счет образования тепла от сгорания газа в газовых горелках и от нагрева ТЭНов жарочного шкафа. Горелки расположены на рабочем столе плиты, ТЭНовы расположены в жарочном шкафу. Управление работой газовых горелок осуществляется кранами, работа ТЭНов осуществляется переключателем мощности. Для горения горелок используется воздух помещения. Специальное устройство для отвода продуктов сгорания газа не предусмотрено.

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

### 7. КОМПЛЕКТНОСТЬ

№ п/п	Наименование составных частей	Кол-во
1.	Плита комбинированная	1
2.	Решётка жарочного шкафа	1
3.	Руководство по эксплуатации	1
4.	Гарантийные обязательства	1
5.	Упаковка	1
6.	Щиток	1
	- винт	2
	- гайка	2
7.	Решётка стола	1
8.	Поддон для сбора жира	1
9.	Паронитовая прокладка	1
10.	Комплект деталей для перевода плиты на давление P=3000 Па	1

### 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. Осуществляется персоналом специализированных организаций. Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89.

- Число горелок стола, шт..... 2
- Объем духовки, л.....45
- Напряжение электросети, В.....220
- Класс защиты .....I

## ХАРАКТЕРИСТИКИ. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- Класс энергоэффективности ..... А
- Габариты (ширина x глубина x высота), см.....50x45x85
- Масса, кг не более.....33
- Присоединительная резьба газопровода ..... G 1/2"
- Установленная мощность, Вт..... 2000
- Единовременная мощность, Вт..... 2000

Таблица 1

Наименование	Мощность, кВт		Природный газ ном. давл. 1300 Па		Природный газ ном. давл. 2000 Па		Сжиженный газ ном. давл. 3000 Па	
	max	min	Маркировка		Маркировка		Маркировка	
			сопла	ВМП	сопла	ВМП	сопла	ВМП
Горелка повышенной мощности	2,3	0,6	123	65	113	60	73	36
Горелка нормальной мощности	1,9	0,4	110	49	101	49	69	29
Максимальный расход газа на плите	-		372л/ч		372 л/ч		190 г/ч	

**Примечание:**

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

### 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 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 поддоном при их равномерном нагружении массой, не более 3 кг.

## 9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Описание элементов управления:

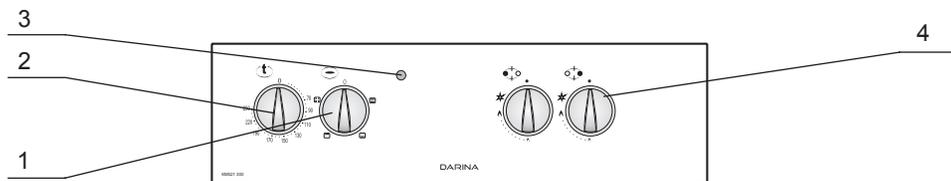


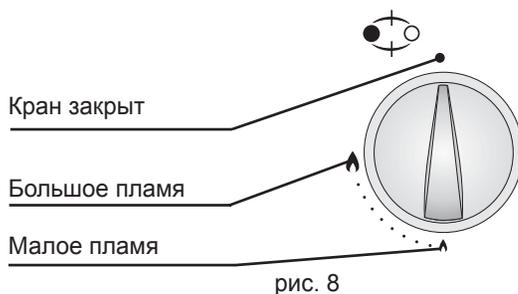
Рис. 7

1. Ручка управления переключателем режимов работы жарочного шкафа
2. Ручка управления терморегулятором
3. Лампочка индикации
4. Ручки управления кранами горелок стола

## 10. ГОРЕЛКИ СТОЛА

■ Положение горелок на столе схематично изображено над ручкой каждого крана на панели управления. На панели управления нанесены символы состояния работы горелок в крайних положениях.

**СИМВОЛЫ:**



- Все краны имеют ограничение в положении «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме.
- Регулировку пламени производят плавно, поворотом ручки крана от знака «большое пламя» до знака «малое пламя».

### ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ СТОЛА:

1. Нажать и повернуть ручку крана в положение «малое пламя».
2. Поднести огонь к горелке стола.
3. Установить ручку в нужное Вам положение.

## 11. ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

Жарочный шкаф оборудован верхним и нижним нагревателем и укомплектован следующими принадлежностями (см. п.7):

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

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

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

время его уборки.

## 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 задает необходимую температуру. Значения температур указаны на панели управления. Указанные 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, поджаривание
	Обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	«Мягкий» экономичный режим	Размораживание продуктов, сушка грибов и ягод

## 11.3. РАБОТА ЖАРОЧНОГО ШКАФА

Жарочный шкаф включается в работу в следующей последовательности:

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

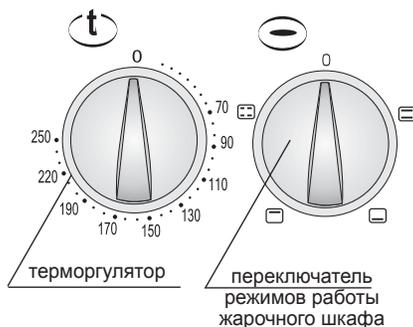


Рис. 9

## 12. РЕКОМЕНДАЦИИ

### 12.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА



*! Размеры посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки (рис. 10).*

*Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно 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.



рис. 10

### 12.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

- Перед первым использованием необходимо:
  - жарочный шкаф и весь комплект принадлежностей (поддон и решётку) необходимо вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить;
  - прогреть пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревателей на полную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения влаги из нагревательных элементов, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. При этом в помещении может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.
- Во время приготовления следите, чтобы поддон был установлен в середине решётки, не упирался в заднюю или боковую стенки. Уберите из жарочного шкафа все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил может привести к нарушению циркуляции тепловых потоков и испортит выпечку.
- 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.

#### 12.2.1. 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.

### 12.2.2. 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.

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

## 13. 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.

**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.
- 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 покры-

ты 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.

### 14. 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 напряженно с отрывами пламени	- в каналы горелки попала грязь или влага;	- уменьшить ручной 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. Заклинило рукоятку управления крана	- выработалась смазка крана.	- * смазать кран (смазка крана не реже 1 раза в 3 года).
4. Не работает все электрооборудование	- плита не подключена к электросети;	- * подключить плиту;
	- обрыв шнура питания.	- * заменить шнур питания.
5. Не нагревается ТЭН	- поврежден электронагреватель;	- * заменить вышедший из строя электронагреватель;
	- поврежден терморегулятор;	- * заменить терморегулятор;
	- повреждена проводка	- * заменить проводку

\* - работы выполняются сервисной службой.

### 15. РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

■ Перевод плиты с природного на сжиженный газ и наоборот и с одного давления на другое производится заменой сопел горелок и винтов малого пламени (ВМП) 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 подачи газа от кранов к горелкам применяются алюминиевые трубки  $\varnothing 8 \times 1$ , с оформленными на концах воротниками для посадки сопел и установке их в газовые краны.
- Для уплотнения стыков соединений применяются кольца ГМг 2.07.

### 15.1. Проведение замены сопла при ремонте, а также при переводе на другой тип газа (рис.11)

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, вынуть горелки, снять верхнюю панель;

Для того, чтобы снять верхнюю панель плиты, необходимо:

- снять щиток, открутив 2 винта;
- открутить винты крепления верхней панели к кронштейнам на задней стенке;
- плоским предметом, вставив его в щель между верхней панелью и боковой стенкой, примерно 100 мм от края плиты, отжать зажимы, блокирующие панель;

- приподнять переднюю часть панели и расцепить задние фиксаторы за счет подачи детали на себя (задние фиксаторы - это элементы задних вилок (кронштейнов) рампы, входящие в пазы задней стенки верхней панели);

- для установки верхней панели необходимо выполнить обратные действия: сначала отжать правый зажим, отпустить панель, затем провести аналогичные действия с левой стороной. Помните, что защелкивание стола простым нажатием на переднюю часть панели может привести к сколам эмали на краях панели и нарушению крепления;

4. Снять ручки управления, панель управления;

5. Снять установленные сопла, для этого отверткой необходимо отсоединить металлическую защелку от отбортовки гнезда держателей сопла и вывести газоподводящую трубку вместе с соплом из гнезда, затем снять сопло с трубки газа (рис.11). Резиновые уплотнительные кольца рекомендуется оставить на трубках;

6. Поставить новые сопла, при этом необходимо следить, чтобы они были установлены в соответствии с таблицей 1 (резиновые кольца при сборке необходимо смазать силиконовой смазкой).

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

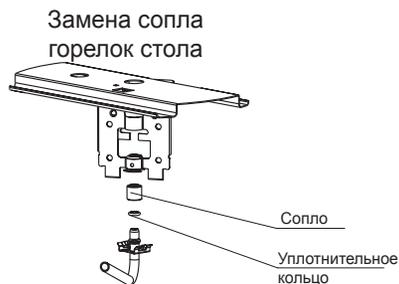


рис. 11

### 15.2. Проведение замены винтов малого пламени (ВМП) в кранах горелок стола (рис. 12):

Для того, чтобы заменить винт малого пламени, необходимо:

- провести работы по п.15.1 подпункты 1-4;
- отвинтить ВМП и заменить его в соответствии с таблицей 1;
- сборка производится в обратном порядке, при этом необходимо обеспечивать соответствующие моменты затяжки крепежных элементов и соответствие винта малого пламени виду газа, применяемого при эксплуатации плиты.

■ Винт малого пламени (ВМП) устанавливается с моментом  $M_{кр}=0,4 \text{ Н}\cdot\text{м} (0,04 \text{ кг}\cdot\text{м})$ . Перед установкой винта его необходимо смазать маслом И-20А ГОСТ 20799-88. Тип винта определяется видом газа (природный или сжиженный) по табл. 1.

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

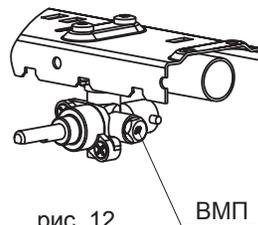


рис. 12

ВМП

## 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 духовки.
- Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть духовки, при приоткрытой дверце духовки.

## 17. УТИЛИЗАЦИЯ

- 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.

## 18. 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) 7-28-10, факс: (34241) 7-28-23,

сервисная служба: (34241) 7-28-88,

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

E-mail: info@darina.su

## 19. 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.



ТР ТС 004/2011, ТР ТС 016/2011, ТР ТС 020/2011, «Тауарларда, қадағалауға (бақылауға) жататын санитарлық-эпидемиологиялық біртұтас санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар» талаптарға сәйкес,  
 ТУ 4858-009-53500398-2006 дайындалған тұрмыстық құрама плитасы, үлгілері КМ521 300

**EAC** Плиталар тек үй жағдайларда тағам дайындауға арналған. Плиталар тек 2 және 3 түр газдармен жұмыс жасауға арналған.  
 Табиғи газ (метан) ГОСТ 5542-87 қолданылады, 1300 Па немесе 2000 Па номиналды қысымымен; сұйыл газ (пропан-бутан) ГОСТ 20448-90, номиналды қысымымен 3000 Па.

Габариті (ені x тереңдігі x биіктігі), см .....50 x 45 x 85  
 Салмақ (нетто), кг аспайды .....32  
 Салмақ (брутто), кг аспайды .....36

Өндіруші бұйымды пайдалануға 2 жыл кепілдік береді- бұйымды жекелеп сатып алынған күннен немесе мекеме алынған күннен бастап.

Тұтынушыға бұйымды берген күннен бастап, қызмет мерзімі 10 (он) жыл.  
 Қызмет мерзімі біткеннен кейін, өмірге қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін (герметикалық газөткізуші каналдар және қауіпті жанбаған жиналған газ), тұрмыстық техникаға қадағалаған, келесі пайдалануға мүмкіндік немесе пайдаға асыру қортынды алу үшін арнайы мекемеге хабарласу керек. Берілген талаптар орындалмаған жағдайда, өндіруші жауапкершілік алмайды. Электр жандыру жабдықтың кепілдік мерзімі -1 жыл.

Бұйымның зауыттық қаптамада іске қосылғанға дейін сақталу кепілдік мерзімі - 1 жыл.

**Шығарылған күні:** ГО 01-08 көрсетілген

**«Ресейде жасалған»**

**Өндіруші зауытының деректемесі**

**«ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ» АҚ ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛЫ**

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

Тел.: (34241) 7-28-10, факс: (34241) 7-28-23,  
 сервис қызметі: (34241) 7-28-88

**тегін жедел желі: 8-800-775-80-78**

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



## Элементы комфортности плиты

№ п/п	Элементы комфортности плиты	KM521 300
1.	Горелки стола, шт. - мощностью 1,9 кВт, - мощностью 2,3 кВт,	1 1
2.	Нагреватели жарочного шкафа: ТЭН нижний - 1,2 кВт ТЭН верхний - 0,8 кВт	+ +
3.	Терморегулятор	+
4.	5 - позиционный переключатель режимов работы жарочного шкафа	+
5.	Заземление	+
6.	Щиток	+

### Стиль плиты:

S - Стиль классический с базовыми элементами плиты

**Условное обозначение Вашей плиты указан в гарантийных обязательствах в разделе «Свидетельство о приёмке».**