



4782275

«ЛІЗБТ» ЖШҚ

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҮСҚАУЛЫҚ

ЭЛЕКТР ПЛИТА

Модельдері: ЭП301, ЭП411, ЭП402, ЭП403, ЭП43р3, ЭП4/1ә04,  
ЭП4/1ә03.



## **Құрметті сатып алушы!**

**Жасаған таңдауыңыз үшін Сізге алғыс білдіреміз. Біздің плитамыз Сіздің асүйіңіздегі сенімді көмекшіңізге айналады. Ол үнемді, жұмыста сенімді, басқаруға ыңғайлы және оны күтіп ұстау оңай. Өзіңіз бен отбасыңызды біздің плитаның көмегімен дайындалған дәмді әрі пайдалы тағамдармен қуантыңыз.**

**Егер Сізде сұрақтар, ескертулер немесе ұсыныстар туындаса, бізге мына байланыс телефондары арқылы хабарласыңыз:**

**(34-249) 3-03-75**

**Біз Сізге міндетті түрде жауап береміз.**

**Қызметтердің жұмыс уақыты (Мәскеу бойынша):  
дүйсенбі – жұма  
сағ. 6.00-ден 14.30-ға дейін (үзіліс сағ. 10.00-ден 11.00-ге  
дейін)**

**Біз Сіз үшін жұмыс істейміз!**

**ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰҚСАУЛЫҚ**  
**АТКИ.681913.007 РЭ**

**ЭЛЕКТР ПЛИТА**

Бұл нұсқаулық тұтынушыға арналған. Онда электр плитаның құрылысы, сондай-ақ оның қалай басқарылатыны сипатталады.

Нұсқаулық электр плиталардың түрлі модельдерін камтиды, сондықтан онда Сіздің плитанызда жоқ функциялар мен бөлшектер сипатталуы мүмкін.

Пайдаланар алдында осы нұсқаулықпен мұқият танысып шығыңыз. Ондағы нұсқаулар Сізге осы плитаның барлық артықшылықтарын пайдалануға көмектеседі.

Біздің плиталар үнемі жетілдіріліп, сипаттамалары жақсартылып, дизайны жаңартылып отырады, сондықтан нұсқаулықтағы суреттер мен белгіленімдер Сіздің моделіңіздің суреттері мен белгіленімдерінен сәл ерекшеленуі мүмкін.

**МАЗМҰНЫ:**

1	МАҢЫЗДЫ ҰСЫНЫСТАР .....	4
2	ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ .....	4
3	ОРНАТУ ЖӘНЕ ҚОСУ .....	5
4	ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ .....	8
5	ЭЛЕКТР ПЛИТАНЫҢ СИПАТТАМАСЫ МЕН ЖҰМЫСЫ .....	9
6	ЭЛЕКТР ПЛИТАНЫҢ ҚҰРАМДАС БӨЛІКТЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ МЕН ЖҰМЫСЫ .....	11
6.1	АЛДЫҢҒЫ ПАНЕЛЬ .....	11
6.2	ЖОҒАРҒЫ ПАНЕЛЬ .....	13
6.3	ҚҰЫРУ ШКАФЫ .....	15
7	ҚҰЫРУ ШКАФЫНДА ТАҒАМ ӨЗІРЛЕУ ЖӨНІНДЕГІ ҰСЫНЫСТАР .....	16
8	ПЛИТАНЫ КҮТПІП ҰСТАУ .....	18
9	САҚТАУ ЖӘНЕ ТАСЫМАЛДАУ .....	19
10	ТОЗҒАН АСПАПТЫ .....	19
11	КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕРІ .....	19
12	ҚАБЫЛДАУ ЖӘНЕ САТУ ТУРАЛЫ КУӘЛІК .....	22
	№1 кепілдік талонының түбіртегі .....	23
	№2 кепілдік талонының түбіртегі .....	25

## 1 МАҢЫЗДЫ ҰСЫНЫСТАР

- Сатып алған кезде плитаның зақымдалмағанына, жиынтығының толықтығына көз жеткізіңіз. Сауда (монтаждау) ұйымынан плитаның жұмыс қабілетін тексеруді және Пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың соңындағы ( 22,23,25 беттер) сату туралы куәлік пен кепілдік талондарын дұрыс толтыруын талап етіңіз.

- Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және міндетті түрде сақтап қойыңыз, ол плитаға дұрыс қызмет көрсетуге және туындаған мәселерді шешуге көмектеседі.

- Плитаны қосуды қолданыстағы ережелер мен стандарттарды сақтай отырып электр плиталарды орнату және оларға қызмет көрсету құқығы бар монтаждау ұйымдарының тиісті біліктілігі бар мамандар ғана жүргізуі тиіс.

- Құрылғыны қосу кезінде орнату талоны (22-бет) толтырылуы тиіс.[bookmark49](#)

## 2 ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

- Плиталар электр сымдары плиталардың өрт- және электр қауіпсіздігін қамтамасыз ететін орынжайларда орнатылуы тиіс.



### **Назар аударыңыз! Плитаны жерге тұйықтамай қоспаңыз!**

- Жуар алдында және күтім жасау бойынша басқа жұмыстар алдында плитаны желіден ажыратып қою қажет.

- Плитаның барлық қыздыру элементтерін ажыратқаннан кейін ғана айырды розеткадан шығаруға болады.

- Егер электр плитаның жанында басқа электр аспабы қосылған штепсель розеткасы болса, электр аспабының жалғағыш сымы плитаның қызатын жерлеріне тиіп тұрмағанына немесе плитаның есігімен қысылып қалмағанына көз жеткізу қажет.

- Жарты жылда кемінде бір рет жалғағыш сымның күйін тексеріп отырыңыз. Қуат сымы зақымдалған кезде оны арнайы сыммен немесе өндірушіден немесе оның агентінен алынатын жиынтықпен ауыстыру керек.

- Плитаны кепілді және ағымдағы жөндеуді электр плиталарға қызмет көрсету құқығы бар ұйымдардың мамандары ғана жүргізе алады.

- Плитаның ақаулықтары байқалған кезде өндіруші зауытқа немесе кепілдікті жөндеумен айналысатын ұйымға хабарласыңыз.



### **Назар аударыңыз! Плитаның конструкциясына кез келген өзгерістер енгізуге тыйым салынады!**

#### **Мыналарға тыйым салынады:**

- ақаулы плитаны пайдалануға;
- қосулы плитаны қараусыз қалдыруға;
- плитаны бөлмелерді жылыту және жуылған кірді кептіру үшін пайдалануға;
- плитаның үстіне барлық жүктемені 20 кг асыруға;
- қуыру шкафының ішін алюминий жұқалтырмен қаптауға және қуыру шкафы түбінде ыдыс қалдыруға, сөйтіп ішіндегі ауа айналымын бұзуға және эмальді құртуға;

- қосалқы суырмалы жәшікте немесе плитаның жанында тез тұтанатын, жарылғыш заттарды, сондай-ақ температуралардың көтерілуіне төзбейтін (қызуға төзімді емес) заттарды ұстауға;

- плитаны өрт қауіптілігі жоғары орындарда орнатуға (ағаш, тұсқағазбен, жанғыш пластикпен жабылған және т.б. беттерге тым жақын орнатуға);

- үстіңгі панельді өздігінен көтеруге, артқы қорғаушы қақпақты шешіп алуға және плитаға қандай да бір жөндеу жүргізуге;

- айырды розеткадан суыру үшін жалғағыш сымнан ұстап тартуға;

- қызған қуыру шкафына пластмасса ыдысты және жоғары температураға төзімді емес басқа бөлшектері бар ыдысты қоюға.



### **Назар аударыңыз!**

- *Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе білімі мен тәжірибесі жетпейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) пайдалануына арналмаған, мұндай адамдарды қадағалап отыратын жағдайларды немесе қауіпсіздікке жауапты адам оларға осы аспапты пайдалануға қатысты нұсқаулар берген жағдайларды қоспағанда.*

*Балалардың аспаппен ойнауына жол бермеу мақсатында оларды қадағалап отыру қажет.*

- *Қолжетімді бөлшектер пайдалану кезінде қызып кетуі мүмкін. Оларға балаларды жолатпаңыз.*

- *Электр тоғынан зақымданып қалмау үшін, қуыру шкафының жарықтандыру шамын ауыстырмас бұрын, электр плитаның сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.*

- *Май көп қосылатын тағамдарды дайындаған кезде абай болыңыз. Қызып кеткен майлар тұтануы мүмкін. Тұтанған майды сумен сөндіруге болмайды, ыдысты қақпақпен нық жабыңыз.*

- *Электр плитаның ішіне су кіруіне жол бермеңіз.*

- *Кемпіректердің бетінде жарықтар пайда болса, оларды пайдаланбаңыз*



**Назар аударыңыз! Өндіруші плитаны дұрыс пайдаланбаудан туындаған ақаулар үшін жауапкершілік көтермейді**

## **3 ОРНАТУ ЖӘНЕ ҚОСУ**

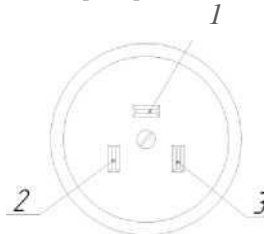


**Назар аударыңыз! Плитаны орнату және қосу жөніндегі нұсқаулықтар тиісті ұйымдардың мамандары үшін ғана берілген!**

1) Плитаны ағаш наудан алыңыз. Бұл үшін онда төменде орналасқан 2 бұраманы бұрап шешіп алыңыз. Плитаны жылжытқан кезде оны қуыру шкафының тұтқасынан көтеруге тыйым салынады. Электр плита қуару шкафының есігі ашылған күйінде, үстінен ұстап жылжытылады.

2) Плитаның және электр желісінің электр параметрлерінің сәйкестігін, сондай-ақ жерге тұйықталуын тексеріңіз.

3) 1-суретке сәйкес полярлықты сақтай отырып, плитаның жиынтығына кіретін штепсель розеткасын оңай жететін жерге орнатыңыз.



**1-сурет. Розетканы қосу**

**Клемма 1** – жерге тұйықтау сымына

**Клемма 2** – фазалық сымға

**Клемма 3** – нөлдік сымға

Орнына орнатылған плита розетканы жаппауға тиіс. Жеткізуші кабельді температурасы 70 °C жетуі мүмкін жерлерден өткізуге болмайды.

4) Плитаның артқы қақпағының өздігінен оятын бұрамаларын бұрап шығары, жалғағыш сымды айырмамен бірге сыртқа шығарыңыз да артқы қақпақты бекітіңіз. Жалғағыш сым артқы қақпақтағы төменгі тесік арқылы өтуі тиіс.

5) Плитаны орнатыңыз. Еден тегіс болмаған жағдайда, плита кездейсоқ жылжып кетпес үшін, оның көлденең күйін реттеп алыңыз.

Егер плита тұғырға орнатылмаса, оның тұғырдан сырғып кетпеуі үшін шаралар қолдану керек.

Бұйым аударылып кетпей, орнықты тұруын қамтамасыз ету үшін оны сөрелерге арналған екі бұрыштықтың (жеткізу жиынтығына кірмейді) көмегімен бекіту қажет. Сізге аударылып кетуден қорғаныш орнату қажеттілігі туралы еске салу үшін, плитаның артқы қақпағында 2-суретте көрсетілген арнайы символдары бар ақпарат жапсырылған.

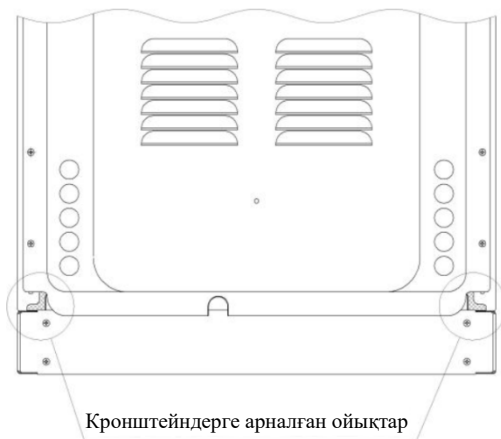


**АСПАПТЫҢ АУДАРЫЛЫП КЕТУІН БОЛДЫРМАУ  
ҮШІН, АРНАЙЫ ҚОРҒАНЫШ ҚҰРАЛДАРЫН  
ОРНАТУ ҚАЖЕТ. АУДАРЫЛЫП КЕТУДЕН  
ҚОРҒАНЫШТЫ ОРНАТУ ТУРАЛЫ ТОЛЫҚ  
МӘЛІМЕТТЕР АЛУ ҮШІН ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ  
НУСҚАУЛЫҚТЫ МҮҚИЯТ ОҚЫП АЛЫҢЫЗ.**

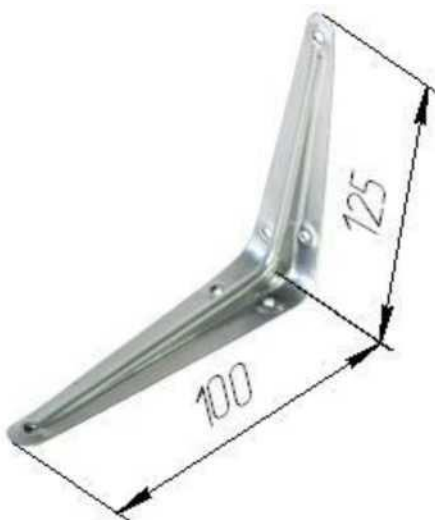


**2-сурет. Ақпараттық жапсырма**

Плитаның артқы жағынан аударылудан қорғанышты орнатуға арналған 2 ойық бар (3-сурет). Құрылыс дүкенінен 125x100 сөрелерге арналған екі бұрыштық (4-сурет) сатып алу қажет және плитаның артындағы қабырға материалының түріне сәйкес келетін бұрыштықтар бекітпесін (мысалы, дюбельдері бар бұраншегелер немесе бұрамалар) таңдап алу қажет.

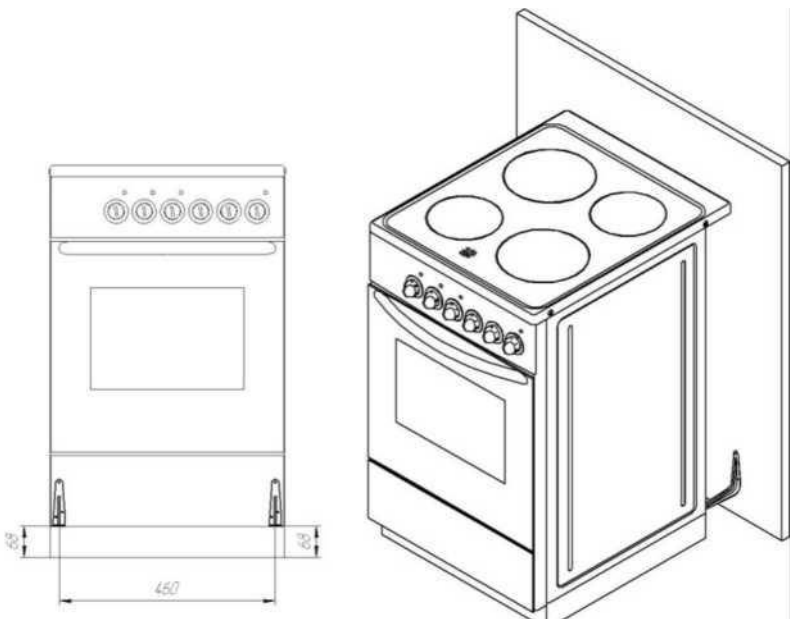


**4-сурет. Ойықтар**



**4-сурет. Сөрелерге арналған бұрыштық (кронштейн)**

5-суреттегі схемаға сәйкес, кронштейндерді бекітуге арналған тесіктерді белгілеңіз. Егер плита астына төсемдер немесе тұғыр пайдаланылатын болса, тесіктерді белгілеген кезде олардың қалыңдығын да ескеру қажет. Бұрыштықтарды қабырғаға сенімді бекітіңіз де, плитаны орнына жылжытыңыз.



**5-сурет. Кронштейндер үшін қабырғаны белгілеу схемасы.**

6) Плитаны желіге қуат ауыстырғыштардың тұтқалары нөлдік күйінде болған кезде қосыңыз. Плитаның жұмыс қабілетін тексеріңіз.

7) Егер плитаның жұмысына қатысты проблемалар туындаса, плитаны желіден ажыратыңыз, плитаның жоғарғы панеліндегі ең жақын тұрған өздігінен оятын 2 бекіту бұрамасын бұрап шығарып, оны көтеріңіз де барлық түйіспелі қосылыстардың сенімділігін тексеріңіз. Плитаның артқы қақпағының өздігінен оятын бұрамаларын бұрап шығарып, шешіп алыңыз да түйіспелі қосылыстарын тексеріңіз. Жоғарғы панельді және артқы қақпақты орнына салып, бұрамалармен бекітіңіз.

Плитаның жұмыс қабілетін тексеріңіз.




***Мыналарға тыйым салынады:***

- жерге тұйықтау үшін су құбыры, жылыту, кәріз элементтерін және жерге табиғи түрде тұйықталған құрылғыларды пайдалануға болмайды.
- ұластырғыларды, ұзартқыштарды, қосарлы және одан көп тармақты розеткаларды пайдалануға болмайды.

#### **4 ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ**

Қуыру шкафының эмальданған беттері мен қабырғаларын жуғыш құрал пайдалана отырып, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Құрғатып сүртіңіз.

Кемпіректерді ыдыс қоймай, ауыстырғыштардың тұтқаларын «1» күйіне орнатып бір сағат, содан кейін максималды қуатта 5...6 мин қыздырыңыз.

Қуыру шкафын есігін ашық қалдырып, ауыстырғыштың тұтқасын  күйіне қойып, температураны 100°C-қа қойып, бір сағат қыздырыңыз. Қыздыру кезінде шығатын иіс денсаулыққа зиянды емес, бірақ бөлмені желдету қажет.

## ПЛИТА ЖҰМЫСҚА ДАЙЫН.

### 5 ЭЛЕКТР ПЛИТАНЫҢ СИПАТТАМАСЫ МЕН ЖҰМЫСЫ

Плита тек үй жағдайында пайдалануға арналған.

Бұл плита пісіру, қуыру, ет, балық және көкөніс тағамдарын бұқтыру, нан тағамдарын пісіру, саңырауқұлақтар, көкөністер, жемістер кептіру кезінде тілегеніңізді барынша қанағаттандыру үшін жасалған.



**Назар аударыңыз! Плитаны пайдаланған кезде ерекше дыбыстар (шертулер, шыртылдао) пайда болуы мүмкін. Бұл температура өзгерген кезде құрылғының жекелеген бөлшектерінің температуралық сызылуымен немесе кеңеюімен байланысты болады және бұл ақаулыққа жатпайды.**

Плитаның жиынтықталымы мен оның техникалық сипаттамалары, моделіне қарай, тиісінше 1-кестеде және 2-кестеде келтірілген.

1-кесте

Плитаның моделі	ЭП301	ЭП411	ЭП402	ЭП403	ЭП43р3	ЭП4/1303	ЭП4/1304
Атауы							
Электр плита	*	*	*	*	*	*	*
Қаңылтыр таба	*	*	*	*	*	*	*
Тұмшапештің торы	*	*	*	*	*	*	*
Жақтауы бар істік	--	--	--	*	*	*	--
Розетка	*	*	*	*	*	*	*
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	*	*	*	*	*	*	*
Қаптама	*	*	*	*	*	*	*

## 2-кесте

Модель	ЭП301	ЭП411	ЭП402	ЭП403	ЭП43р3	ЭП4/1р03	ЭП4/1р04
Плитаның түрі	ЭБЧШ5-3-6.0-230	ЭБЧШ5-4-7.0.5.5-230	ЭБЧШ5-4-8.5.7.7-230	ЭБЧШ5-4-8.5.7.7-230	ЭБЧШ5-4-8.5.7.7-230	ЭБЧШ5-4-9.0.8.2-230	ЭБЧШ5-4-9.5.8.5-230
Габариттік өлшемдері, см ені тереңдігі биіктігі	50 60 85						
Тұмшапештің көлемі, л	57						
Нетто салмағы, кг	40	42	42	42	42	42	42
Номинал кернеуі	230В						
Ток түрі	айнымалы						
Белгіленген қуат, кВт	6,0	7,0	8,5	8,5	8,5	9,0	9,5
Бір мезгілде тұтынылатын қуат, кВт	6,0	5,5	7,7	7,7	7,7	8,2	8,5
Жоғарғы ТЭҚ қуаты, кВт	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1
Төменгі ТЭҚ қуаты, кВт	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,4
ТЭҚ-грильдің қуаты, кВт	----	----	1,5	1,5	1,5	1,5	1,6
Кемпіректердің қуаты, кВт							
Алдыңғы сол жақ	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Алдыңғы оң жақ	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	2,0	2,0
Артқы сол жақ	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Артқы оң жақ	----	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0

Плитаның құрамдас бөліктерінің орналасуы 6-суретте көрсетілген.



**6-сурет. Электр плита**

Плитаның қосалқы шкафы асуі керек-жарақтарын сақтауға арналған.

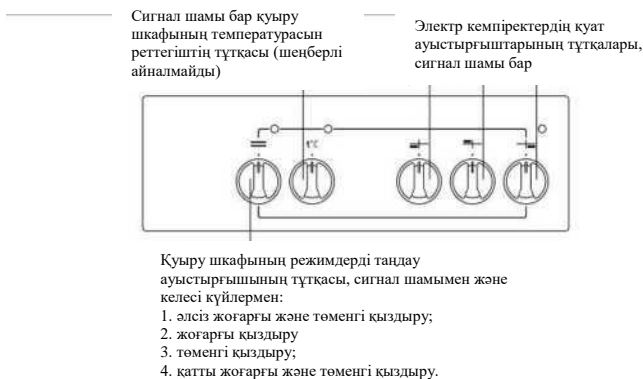
## 6 ЭЛЕКТР ПЛИТАНЫҢ ҚҰРАМДАС БӨЛКТЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ МЕН ЖҰМЫСЫ

### 6.1 АЛДЫҢҒЫ ПАНЕЛЬ

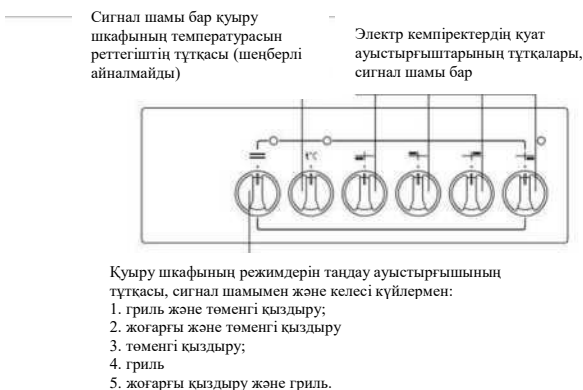
Плитаның алдыңғы панелінде басқару тұтқалары, батырмалар мен сигнал шамдары орналасқан, олардың арналуы 7-13 суреттерде [bookmark25](#) көрсетілген.

Алдыңғы панельдердегі символдар шартты түрде көрсетілген.

Суреттерде бөлек көрсетілгендерді қоспағанда, басқару тұтқалары шеңберлі айналады. Температура реттегішінің тұтқасындағы «0» символы «сөндірулі» күйін білдіреді, қалған символдар қуыру шкафының қыздыру температураларына сәйкес келеді.



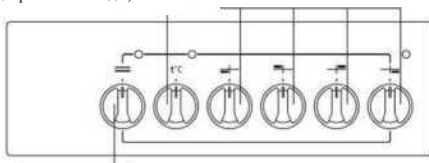
### 7-сурет. ЭП301 плитасының алдыңғы панелі



### 8-сурет. ЭП402 плитасының алдыңғы панелі

Сигнал шамы бар қуыру шкафының температурасын реттегіштің тұтқасы (шеңберлі айналмайды)

Электр кемпіректердің қуат ауыстырғыштарының тұтқалары, сигнал шамы бар



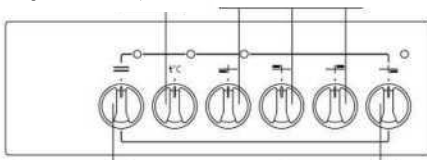
Қуыру шкафының режимдерін таңдау ауыстырғышының тұтқасы, сигнал шамымен және келесі күйлермен:

1. гриль және төменгі қыздыру;
2. жоғарғы және төменгі қыздыру
3. төменгі қыздыру;
4. гриль және істік;
5. жоғарғы қыздыру, гриль және істік.

### 9-сурет. ЭП403 плитасының алдыңғы панелі

Сигнал шамы бар қуыру шкафының температурасын реттегіштің тұтқасы (шеңберлі айналмайды)

Электр кемпіректердің қуат ауыстырғыштарының тұтқалары, сигнал шамы бар



Қуыру шкафының режимдерді таңдау ауыстырғышының тұтқасы, сигнал шамымен және келесі күйлермен:

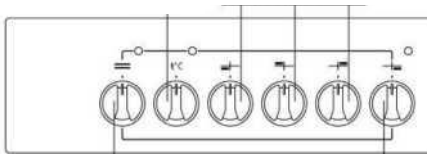
1. әлсіз жоғарғы және төменгі қыздыру;
2. жоғарғы қыздыру
3. төменгі қыздыру;
4. қатты жоғарғы және төменгі қыздыру.

Бұғатталатын электр кемпіректың қуатын ауыстырғыштың тұтқасы, сигнал шамымен

### 10-сурет. ЭП411 плитасының алдыңғы панелі

Ручка регулятора температуры жарочного шкафа с сигнальной лампой (не имеет кругового

Ручки переключателей мощности электроконфорок

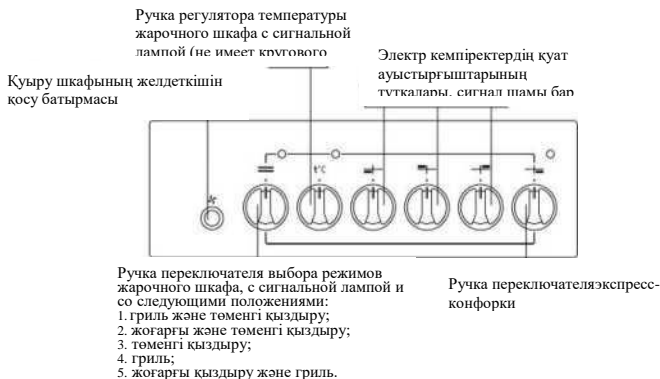


Ручка переключателя выбора режимов жарочного шкафа, с сигнальной лампой и со следующими положениями:

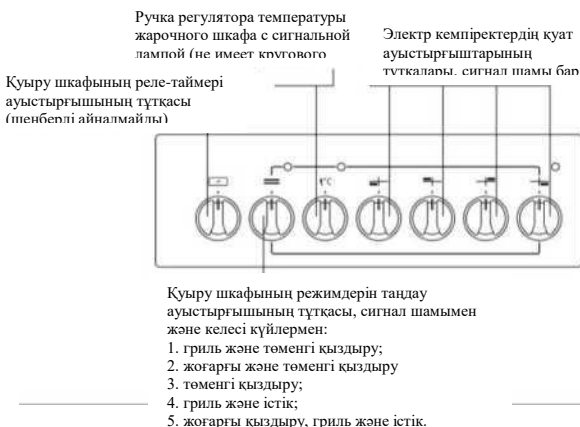
1. гриль и төменгі қыздыру;
2. жоғарғы және төменгі қыздыру;
3. төменгі қыздыру;
4. гриль және істік;
5. жоғарғы қыздыру, гриль және істік.

Ручка переключателяэкспресс электроконфорок- конфорки

### 11-сурет. ЭП4/103 плитасының алдыңғы панелі



**12-сурет. ЭП4/1904 плитасының алдыңғы панелі**



**13-сурет. ЭП43р3 плитасының алдыңғы панелі**

**⚠ Ескерту: Реле-таймердің тұтқасындағы ▲ символы реле-таймердің сөндірілгенін және қуыру шкафының жұмыс уақыты шектелмегенін білдіреді.**

Реле-таймердің тұтқасын басқа күйіне орнату кезінде қуыру шкафы сіз таңдаған уақыт аралығынан кейін автоматты түрде өшеді де дыбыстық сигнал беріледі.

Реле-таймердің тұтқасындағы цифрлар минутпен уақыт аралығын білдіреді.

## 6.2 ЖОҒАРҒЫ ПАНЕЛЬ

Плитаның жоғарғы панелінде (6-сурет) диаметрлері әртүрлі 3 немесе 4 кемпірек орнатылған, олардың қыздыру температурасы алдыңғы панельде орналасқан ауыстырғыштар тұтқаларымен реттеледі.

Кемпіректі қосу үшін ауыстырғыштың тиісті тұтқасын тамақ дайындаудың қажет режиміне сәйкес келетін күйге орнату керек (3-кесте). Бұл ретте электр кемпірек қосылуының сигнал шамы жанады.

### 3-кесте

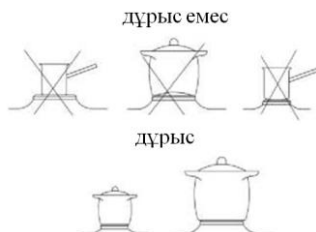
Кемпірек ауыстырғыштарының тұтқаларындағы белгіленімдер	Кемпіректердің жұмыс режимдері
0	Кемпірек сөндірулі
1	Азғанғай тамақты қыздыру және дайын тағамдардың температурасын ұстау
2	Қыздыру
3	Қыздыру және қайнату, яғни тамақты көп мөлшерде ұзақ әзірлеу
4	Қуырылған тағамдар дайындау
5	Көп мөлшердегі майда қуыру
6	Жылдам қыздыру



**Назар аударыңыз! Плитаны желіге қосар алдында ауыстырғыштар тұтқалары «0» күйіне орнатылғанына көз жеткізіңіз.**

Тамақты ол қайнағанға дейін ең жоғары қуатта әзірлей бастау керек. Содан кейін электр кемпіректі өзіңізге қажетті режимге ауыстырыңыз. Тамақ әзірлеу аяқталардан 5-10 мин. бұрын электр кемпіректі сөндіріңіз. Бұл сізге электр кемпіректің жиналған жылуын пайдалануға және электр энергиясын үнемдеуді қамтамасыз етуге мүмкіндік береді.

Электр энергиясы шығысын төмендету, тамақ дайындау процесін жеделдету және кемпіректердің қызмет мерзімін арттыру үшін ыдысты дұрыс таңдау қажет. Ыдыстың түбі жалпақ әрі тегіс болуы тиіс, түбінің диаметрі электр кемпіректің диаметріне тең немесе одан сәл үлкендеу болуы тиіс (14-сурет).



14-сурет. Ыдыс-аяқтарды таңдау

Тамақ әзірлеу кезінде ыдысты қапқақпен жабыңыз, ыдыстың түбі әрдайым таза болуын қадағалаңыз. Бұл сондай-ақ тамақ әзірлеу уақытын қысқартады және электр энергиясын үнемдейді.

**Назар аударыңыз! Электр кемпіректерді ыдыссыз қосуды күйінде ұзақ уақытқа қалдырмаңыз! Бұл кемпіректердің зақымдануына себеп болуы мүмкін.**

Электр кемпіректер тоттанбас үшін түбі құрғақ ыдысты пайдаланыңыз. Кемпіректерді температураның күрт өзгеруінен сақтаңыз.

Электр плиталарының кейбір модельдерінде экспресс-кемпіректер орнатылған болуы мүмкін (ортасында қызыл шеңбермен белгіленген). Экспресс-кемпірек жоғары қыздыру

жылдамдығымен ерекшеленеді. Экспресс-кемпіректі 2,5 л дейін сұйықтық көлемдері үшін пайдаланған ең тиімді болады.

Плитаның ЭП411 моделінде электр желісін асқын жүктелуден сақтандыру үшін жоғарғы панельдің ең жақын оң жақ электр кемпіректі бұғаттау көзделген. Бұл қуыру шкафы жұмыс істеп тұрған кезде осы кемпіректің желіден ажыратылғанын және қосылған кезде қызбайтынын білдіреді.

### 6.3 ҚУЫРУ ШКАФЫ

Қуыру шкафы алдыңғы панельде орналасқан тұтқалармен басқарылады. Қуыру шкафын қосқан кезде сигнал шамы жанады (алдыңғы панельдердің суреттерін қараңыз).

Қуыру шкафын пайдаланған кезде ауыстырғыштың тұтқасын өзіңізге қажетті режимге, ал термореттегіштің тұтқасын қажетті температураға орнатыңыз.



***Назар аударыңыз! Термореттегіш пен реле-таймердің тұтқалары шеңберлі айналмайды. Қосқан кезде оларды сағат тілі бойынша айналдыру, ал сөндірген кезде сағат тіліне қарсы айналдыру керек.***

Қуыру шкафы берілген температураға дейін қызған бойда, термореттегіш қуыру шкафының қыздырғыштарын өшіреді. Температура берілген мәннен төмендесе, термореттегіш қуыру шкафының қыздырғыштарын қайтадан қосады, мұны алдыңғы панельде орналасқан шам сигнал білдіреді.

Қуыру шкафында, астынан бастап, қаңылтыр табаға (торға) арналған бағыттауыш 4 деңгей жұмыс істейді.

Қуыру шкафын пайдаланар алдында біздің "Қуыру шкафында тағам әзірлеу жөніндегі ұсыныстарымызды" (16-бет) оқып алыңыз. Пісіру кезінде қуыру шкафының есігін жиі аша бермеген жөн.

15-суретте барлық плиталар модельдерінің қуыру шкафының ауыстырғыш тұтқасындағы символдар мәндері келтірілген.

#### ***Қуыру шкафының керек-жарақтарына кіретіндер:***

- Кондитерлік өнімдерді, бәліштерді пісіруге, етті, құс етін қуыруға, ет тағамдарын торда дайындаған кезде бөлініп шығатын май мен шырынды жинауға және т.б. арналған қаңылтыр таба.

- Етті, құс етін және т.б. пісіруге және қуыруға арналған қалыптарды орнату үшін пайдаланылатын тұмшәпеш торы. Тікелей торда қуырған кезде тор мен тамақ өнімдері арасына тағамдық жұқалтыр салу қажет.

- Гриль тауығын, кәуап және т.б. дайындауға арналған істік жақтаумен бір жиынтықта келеді (барлық модельдерде емес).

	Төменгі қыздыру+жоғарғы қыздыру, мысалы, саңырауқұлақтарды, қактау және кептіру үшін қолданылатын үнемді режим.
	Төменгі қыздыру тағамдарды қуыру, печенье дайындау, дайын тағамдарды жылыту үшін ұсынылады.
	Жоғарғы қыздыру негізінен дайын тағамдарды қызарту үшін қолданылады.
	Төменгі қыздыру+жоғарғы қыздыру. Бұл дәстүрлі режим үй рецептілері бойынша тағамдар дайындау үшін қолданылады.
	Төменгі қыздыру+гриль, балық дауындау, кондитерлік өнімдерді пісіру үшін ұсынылады.
	Төменгі қыздыру тағамдарды қуыру, печенье дайындау, дайын тағамдарды жылыту үшін ұсынылады.
	Инфрақызыл гриль торда кәуап, шұжықшалар, балық, тостылар және т.б. дайындау мүмкіндігін береді.
	Төменгі қыздыру+жоғарғы қыздыру. Бұл дәстүрлі режим үй рецептілері бойынша тағамдар дайындау үшін қолданылады.
	Инфрақызыл гриль+жоғарғы қыздыру(супергриль) ет пен құс етінің үлкен порцияларын торда қуыру мүмкіндігін береді.
	Инфрақызыл гриль+істік істікте әртүрлі тағамдарды қуыру мүмкіндігін береді.
	Инфрақызыл гриль+жоғарғы қыздыру+істік супергриль мен істіктің функцияларын біріктіруге мүмкіндік береді.

### 15-сурет

ЭП4/1э04 моделіндегі конвекциялық қыздырылатын плита үшін, желдеткішті пайдаланған кезде, қуыру шкафының жұмыс режимдері – ауыстырғыштың тұтқасын, термореттегіштің тұтқасын бұрып, желдеткішті қосу батырмасын басу арқылы орнатылады (12-сурет).

16-суретте конвекциялық жылытуды пайдалану (желдеткішті қосу) кезіндегі қуыру шкафы режимдерінің түрлері көрсетілген.

	Төменгі қыздыру+желдеткіш ет тағамдарын, ботқа, нан тағамдарын дайындау мүмкіндігін береді.
	Инфрақызыл гриль+желдеткіш. Грильдің жылуы біркелкі айналады және тағамды уылжытып қуыру мүмкіндігін береді.
	Инфрақызыл гриль+жоғарғы қыздыру+желдеткіш. Ет пен құс етінің үлкен порцияларын қарқынды қызарту режимі.
	Төменгі қыздыру+жоғарғы қыздыру+желдеткіш. Бұл үй рецептілері бойынша тағамдар дайындау үшін қолданылатын дәстүрлі режим.
	Төменгі қыздыру+инфрақызыл гриль+желдеткіш. Алдын ала қыздыру, қарқынды еріту режимі.

### 16-сурет

## 7 ҚУЫРУ ШКАФЫНДА ТАҒАМ ӘЗІРЛЕУ ЖӨНІНДЕГІ ҰСЫНЫСТАР

### ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

Біздің плитада Сіз кез келген тағамды оңтайлы тәсілмен дайындай аласыз. Уақыт өте келе Сіз плитаның барлық мүмкіндіктерін пайдалануды үйренесіз, сондықтан төменде берілген ұсыныстарды тек қана жалпы сипаттағы нұсқаулар ретінде қарастыру керек, Сіз оларды өз тәжірибеңізге сүйене отырып өзгерте аласыз.

### Жалпы ұсыныстар:

1. Қуыру шкафында пісірмелер дайындар алдында оны қажетті режимде 20-25 минут қыздырып алыңыз.

2. Кондитерлік өнімдер мен нан тағамдарын пісірген кезде қуыру шкафының есігін аспаған жөн, пісіру процесін мүмкіндігінше әйнек арқылы қадағалаған жөн.

3. Грильді пайдаланған кезде, ет пен балық тағамдарын дайындау барысында май жанбас үшін, төменгі деңгейіне су құйылған қаңылтыр таба қойған жөн.

4. Грильді пайдаланған кезде қуыру шкафының есігі жабық тұруы тиіс. Ұсынылатын температура - 200°C.

### Нан тағамдарын пісіру

#### Картоп шаньгасы

Термореттегіштің тұтқасын 200°C температураға орнатыңыз. Қуыру шкафының жұмыс режимдерін таңдау тұтқасын мына күйге орнатыңыз:



- ЭП411, ЭП3 01 модельдері үшін



- ЭП402, ЭП403, ЭП4/1э03, ЭП4/1э04, ЭП43р3 модельдері үшін.

Шкаф қызғаннан кейін (20 - 25 минут) термореттегіштің сигнал шамы өшеді. Шаньга салынған қаңылтыр табаны ортаңғы деңгейге қойыңыз, термореттегіштің тұтқасын 175°C температураға ауыстырыңыз. Пісірудің жалпы уақыты - 15 минут.

#### Етті бәліш

#### (ет алдын ала қуырылады)

Термореттегіштің тұтқасын 200°C температураға орнатыңыз. Қуыру шкафының жұмыс режимдерін таңдау тұтқасын мына күйге орнатыңыз:



- ЭП411, ЭП3 01 модельдері үшін



- ЭП402, ЭП403, ЭП4/1э03, ЭП4/1э04, ЭП43р3 модельдері үшін.

Шкаф қызғаннан кейін (20 - 25 минут) термореттегіштің сигнал шамы өшеді. Бәліш салынған қаңылтыр табаны ортаңғы деңгейге қойыңыз, термореттегіштің тұтқасын 175°C температураға ауыстырыңыз. Бәліш пісірудің жалпы уақыты - 15 минут.

#### Балық бәліші

Термореттегіштің тұтқасын 200°C температураға орнатыңыз. Қуыру шкафының жұмыс режимдерін таңдау тұтқасын мына күйге орнатыңыз:



- ЭП411, ЭП3 01 модельдері үшін





- ЭП402, ЭП403, ЭП4/1э03, ЭП4/1э04, ЭП43р3 модельдері үшін.

Шкаф қызғаннан кейін (20 - 25 минут) термореттегіштің сигнал шамы өшеді. Балық бәліші салынған қаңылтыр табаны ортаңғы деңгейге қойыңыз,

25 минуттан кейін термореттегіштің тұтқасын 175°C температураға ауыстырыңыз. 5 минуттан кейін бәліш дайын болады.


#### Құмырада көкөністермен пісірілген ет

Құмаралар қойылған қуыру шкафының торын ортаңғы деңгейге қойыңыз, содан кейін термореттегіштің тұтқасын 250°C температураға, ал жұмыс режимдерін таңдау тұтқасын  немесе  күйіне орнатыңыз. Шкаф қызғаннан кейін (20-25 минут) термореттегіштің сигнал шамы өшеді. Термореттегіштің тұтқасын 175°C температураға ауыстырыңыз. 7 минуттан кейін термореттегіштің тұтқасын 150°C температураға ауыстырыңыз. Ет дайындаудың жалпы уақыты - 45 минут.

#### Істіктегі гриль тауығы

(ЭП403, ЭП4/1э03, ЭП43р3 модельдері үшін)

Салмағы шамамен 1 кг тауықты (ең дұрысы бройлер) осы үшін көзделген айырлармен істіктің ортасына бекітіңіз. Қуыру шкафының ортаңғы деңгейіне жақтауға істікті орнатыңыз, бұл ретте төменгі деңгейге 1 литр су құйылған қаңылтыр таба қойған жөн. Гриль режимінде қуыру шкафының есігі

жабық болуы тиіс. Ауыстырғыштың тұтқасын  күйіне орнатыңыз (қосылған: ТЭҚ-гриль, жоғарғы ТЭҚ, істік). Термореттегіш - 200°C. Тауық 1 сағат 40 минуттан кейін дайын болады.

## 8 ПЛИТАҒА КҮТІМ ЖАСАУ



***Назар аударыңыз! Плитаны таза ұстаңыз - бұл оның қызмет мерзімін ұзартады. Плитаны тазалау алдында оны электр желісінен ажыратып қойыңыз!***

Плитаны қаптамадан шығарған кезде "скотч" қаптау таспасынан қалған желім іздерін спирт ерітіндісімен кетіріңіз.

Плитаны жылы сумен, сабынды немесе басқа сұйық жуғыш құралмен және жұмсақ матамен тазалау қажет.

Өткір заттарды тазарту үшін кедір-бұдырлы, жемір жуғыш құралдарды қолданбаған жөн. Қиын кететін дақтарды алдымен жібітіп алу қажет.

Тазартуды бастар алдында кемпіректерді суытып алыңыз.

Электр кемпіректердің жақсы сыртқы түрін сақтау үшін олардың бетінде тоттың пайда болмас үшін электр кемпіректердің бетін бірнеше тамшы өсімдік майымен мезгіл-мезгіл ылғалдандырып отырған жөн, содан кейін кемпіректерді ыдыс қоймай, ауыстырғыштардың тұтқаларын «3» күйіне орнатып, майдың көрінетін іздері кеткенінше қыздыру қажет.

Пайдалануда ұзақ үзіліс болғанда электр кемпіректерді сәл майланған күйде сақтау керек.

Қуыру шкафын тазарту ыңғайлы болуы үшін есігін шешіп алуға болады. Бұл үшін есікті толығымен ашып, есіктің иінтірегі астына диаметрі 5...6 мм шыбық немесе дөңгелек өзек қойыңыз да есікті өзіңізден әрі жылжытып иінтіректі ілінісуден шығарыңыз, содан кейін есікті шешіп алыңыз.

Есіктің ішкі әйнегін тазалау үшін сыртқы әйнекті шешіп алуға болады. Бұл үшін есіктің тұтқасын бекітетін екі бұраманы және есіктің төменгі планкасының екі бұрамасын босаңсытыңыз да сыртқы әйнекті шетке жылжытыңыз.

Қуыру шкафы есігінің әйнегін тазалау үшін қатты қажағыш тазартқыштарды немесе қатты металл қырғыштарды *пайдаланбаңыз*, өйткені олар плита бетін сырып, плита уатылып сынуы мүмкін.

Плитаны тазарту үшін бумен тазарту әдісін *қолданбаңыз*.

Ақаулықтар туындаған кезде плитаны электр желісінен ажыратыңыз да жөндеу ұйымының маманын шақырыңыз.

## 9 САҚТАУ ЖӘНЕ ТАСЫМАЛДАУ

Электр плиталары ауа температурасы + 1 °С-тан + 40 °С-қа дейін болатын, , салыстырмалы ылғалдылығы

80%-дан аспайтын, ауада электр плиталарының материалдарына зиянды әсер ететін қышқылды және басқа да булар болмайтын,

табиғи желдетілетін орынжайларда сақталуы тиіс.

Тек қана зауыттық қаптамада жауын-шашыннан және механикалық бұзылудан сақтандырыла отырып тік күйінде тасымалдау қажет.

Электр плиталарын қала ішінде зауыттық қаптамада байламай тасымалдауға жол беріледі.

## 10 КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

Қаптау материалын кәдеге жарату кезінде қоршаған ортаны қорғау туралы ұмытпаңыз.

Егер ескі плитаны ауыстырғыңыз келсе, оны плиталарды орнатумен және жөндеумен айналысатын мамандандырылған ұйымға тапсыру қажет (кепілдікті жөндеуді жүзеге асыратын ұйымдардың өзекті тізбесі <http://Izbt.ru/customer/service/> сайтында жарияланған).

Егер плита қоқыс тастайтын жерге немесе металл сынықтарын тапсырылатын арнайы бөлінген орындарға жіберілген болса, оны әрі қарай пайдалануға жарамайтындай студі ойластырыңыз. Жалғағыш сымын кесіп тастаңыз, кемпіректер мен ТЭҚ-терді шешіп алыңыз. Балалардың қолына түссе, жазатайым оқиғаға әкелуі мүмкін екені есіңізде болсын.

## 11 КЕПІЛДІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Электр плита қоғамдық тамақтану ұйымдары мен кәсіпорындарында пайдалануға, өнеркәсіптік мақсаттарда, пайда алу мақсаттарына арналмаған.

Осы нұсқаулыққа сәйкес дұрыс пайдаланған кезде, өндіруші кәсіпорын электр плитасының сенімді жұмысына 1 жыл, бірақ жасалған күнінен 1,5 жылдан артық емес мерзімге кепілдік береді. Мерзімі сауда желісі арқылы

сатылған күнінен бастап есептеледі. Жаңа үйлерде құрылыс ұйымдары орнатқан плиталар үшін - орнатылған күнінен бастап, бірақ жасалған күнінен 1,5 жылдан артық емес.

Электр плитаның қызмет мерзімі - 10 жыл. Электр кемпіректің қызмет мерзімі - 5000 сағат. Түтікті қыздырғыштардың қызмет мерзімі - 1500 сағат.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықта сатылған күні белгіленген мөртабан болмаған кезде кепілдік мерзімі плита жасап шығарылған күнінен есептеледі.

Электр плитаның тораптарын кепілдікті ауыстыруды жөндеу ұйымдарының мамандары, немесе, олар болмаған кезде, өндіруші зауыт жүргізеді, мұндайда зауытқа істен шыққан электр плита тораптарын және бұйымның моделі, шығарылған жылы, нөмірі көрсетілген кепілдік талоны міндетті түрде жіберілуі тиіс.

Осы кепілдік қызмет мерзімі шектеулі болатын толымдауыш бұйымдарға (мысалы, қуыру шкафының шамына) қолданылмайды.

Плитаны жөндеу кезінде жөндеу жүргізген ұйым қызметкері жыртпалы кепілдік талондарын толтырып, өзімен алып кетеді.

Кемшіліктер кепілдікті жөндеу кезінде жойылған жағдайда, плитаға берілген кепілдік мерзімі плита пайдаланылмаған кезеңге созылады. Көрсетілген кезең тұтынушының ақаулықтарды жою туралы талаппен жүгінген күннен бастап жөндеуі аяқталған плита берілген күніне дейін есептеледі.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық жыртпалы талондарымен бірге жоғалған кезде өндіруші зауыт олардың телнұсқаларын бермейді.

Өндіруші зауыт плитаны сатқаннан кейін оның жиынтықтылығы мен механикалық зақымдануларына қатысты наразылықтар қабылдамайды.

Өндіруші зауыт мына жағдайларда жауапкершілік алмайды:

- тасымалдау және сақтау ережелері сақталмаса;
- орнату және пайдалану ережелері сақталмаса;
- электр плитаны жөндеуге құқығы жоқ тұлға бөлшектеген болса;
- жарықтар пайда болуы себебінен қыздырғыштар істен шықса;
- электр плита кернеуі жоғары желіге қосылған болса;
- ақаулықтар төтенше жағдайлардан немесе еңсерілмейтін күш әсерінен (өрт, табиғи апаттар және т.б.) туындаған болса.



***Назар аударыңыз! Термореттегіш, ауыстырғыштар, электр кемпіректері, түтікті қыздырғыштар, жалпағыш сым істен шыққан кезде олар жөндеуге жатпайды және ауыстыруды қажет етеді.***

Кепілдікті жөндеуді жүзеге асыратын ұйымдардың өзекті тізбесі

<http://lzbt.ru/customer/service/> сайтында жарияланған.

**ӨНДІРУШІ КӘСІПОРЫННЫҢ МЕКЕНЖАЙЫ:**

Ресей, Пермь өлкесі,

Лысьва қ.,

Металлистов көш., 1

«ЛЗБТ» ЖШҚ



ТШ 3468-002-88059716-2014 электр плитасы

КО ТР 004/2011 «Төмен вольтты жабдыктардың қауіпсіздігі туралы», КО ТР 020/2011 «Техникалық құралдардың электрмагниттік үйлесімділігі» нормативтік құжаттарының талаптарына сәйкес келеді және сәйкестік сертификаты бар.

Сәйкестік сертификатының нөмірін 4-кестеден қараңыз.

#### 4-кесте

Плитаның түрі	Модель	Сертификат №
ЭБЧШ5-3-6.0-230	ЭП301	RU-C-RU.МЛ03.В.00084
ЭБЧШ5-4-7.0/5.5-230	ЭП411	
ЭБЧШ5-4-8.5/7.7-230	ЭП402	
ЭБЧШ5-4-8.5/7.7-230	ЭП403	
ЭБЧШ5-4-8.5/7.7-230	ЭП43р3	
ЭБЧШ5-4-9.0/8.2-230	ЭП4/1ә03	
ЭБЧШ5-4-9.5/8.5-230	ЭП4/1ә04	

Энергия тиімділігі туралы ақпарат:

1. Электр шкафының энергетикалық тиімділік класы

ГОСТ Р 55013 сәйкес айқындалған.

2. Электр кемпіректердің ПӘК ГОСТ 14919 сәйкес айқындалған.

## 12 ҚАБЫЛДАУ ЖӘНЕ САТУ ТУРАЛЫ КУӘЛІК

**ЗАТТАҢБАҒА АРНАЛҒАН ОРЫН**

Сатылған күні

Кім сатты (сауда ұйымының атауы)

Кім орнатты (монтаждау ұйымының атауы, мөртабаны)

Орнатылған күні

Пайдалануға қабылдау үшін жауапты тұлғаның қолы

# №1 кешілдік талонының түбіртегі

Толымдауыш бөлшектері ауыстырылды  
Жөндеу ұйымының атауы  
Жөнделген күні Мастер (колы, тегі)

Мастер ..... (колы, тегі)

## ЗАТТАҢБАҒА АРНАЛҒАН ОРЫН

Кім орнатты (монтаждау ұйымының атауы, мөртабаны)

Орнатылған күні

Ақаулықтың сипаты

Істен шыққан күні

Ақаулықты жою бойынша орындалған жұмыстар

Жұмсалған қосалқы бөлшектер

Жөнделген күні

Пайдалануға жарамдылығы

Аспап иесінің колы

Жөндеу кәсіпорнының атауы





## №2 кепілдік талонының түбіргегі

Толымдауыш бөлшектері ауыстырылды

Жөндеу ұйымының атауы

Жөнделген күні Мастер (колы, тегі)

Мастер..... (колы, тегі)



### ЗАТТАҢБАҒА АРНАЛҒАН ОРЫН

Кім орнатты (монтаждау ұйымының атауы, мөртабаны)

Орнатылған күні

Ақаулықтың сипаты

Істен шыққан күні

Ақаулықты жою бойынша орындалған жұмыстар

Жұмсалған қосалқы бөлшектер

Жөнделген күні

Пайдалануға жарамдылығы

Аспап иесінің колы

Жөндеу кәсіпорнының атауы

