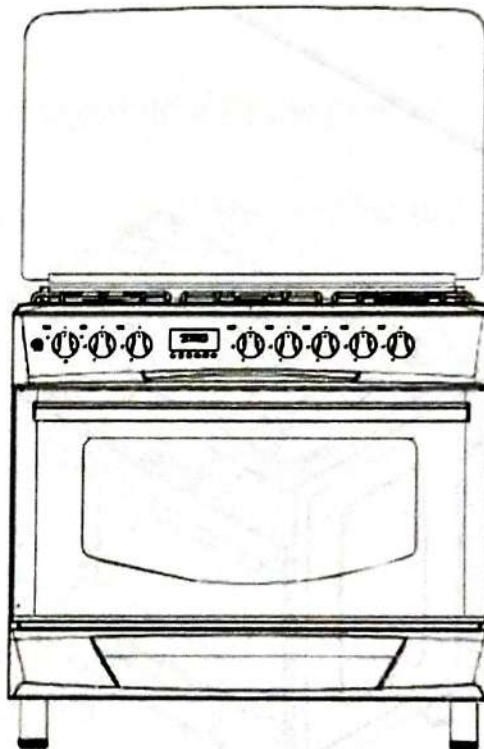
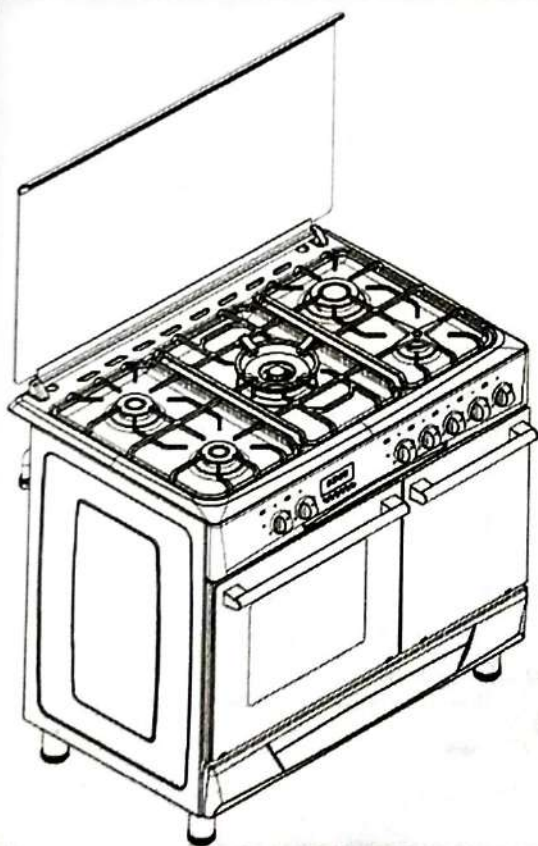


RU

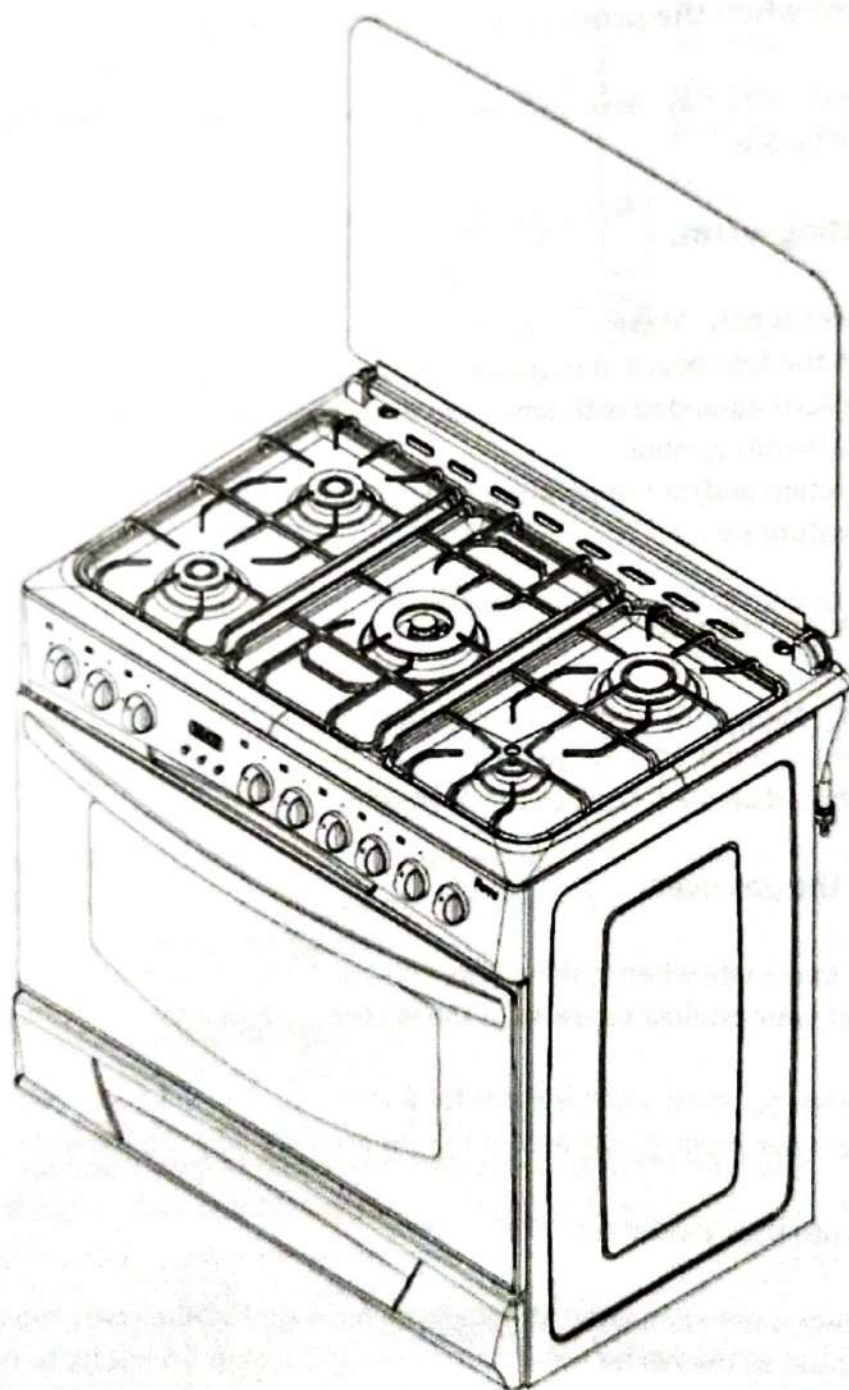
**ПАСПОРТ
И ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

EN

**90X60 GAS/ELECTRIC OVEN
USER MANUAL**



ПАСПОРТ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|------|
| • Краткое введение..... | (2) |
| • Технические характеристики..... | (3) |
| • Требования по безопасности..... | (6) |
| • Устройство плиты..... | (9) |
| • Установка плиты..... | (10) |
| • Использование..... | (11) |
| • Ремонт и уход..... | (16) |
| • Транспортировка..... | (17) |
| • Условия гарантийного обслуживания..... | (19) |
| • Гарантийный талон..... | (21) |

КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ

- Спасибо за выбор нашей кухонной плиты. Мы уверены, что Вы будете получать удовольствие, используя нашу продукцию. Перед тем как использовать кухонную плиту внимательно ознакомьтесь с настоящим Руководством, в котором содержится подробная информация об эксплуатации, установке и техническом обслуживании.
- Строго соблюдайте инструкции по технике безопасности. Плита предназначена только для использования в бытовых условиях для приготовления (подогрева) пищи.
- Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.
- Плита должна быть подключена только квалифицированным сертифицированным специалистом. Отметка об установке и введении в эксплуатацию плиты должны быть сделана в «Талоне на установку и ввод в эксплуатацию».
- Конструкция плит соответствует I классу защиты от поражения электрическим током. Если вилка шнура питания не подходит к Вашей розетке, нужно обратиться к квалифицированному электрику для установки розетки с заземляющим контактом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|-------------------|
| Номинальное напряжение, В | 220 ~ |
| Частота тока, Гц | 50 |
| Класс защиты от поражения электрическим током | I |
| Мощность лампы освещения духовки, Вт | 25 |
| Категория газа | II 2H3B /P |

Тепловая мощность, диаметр сопл и конфорок, расход газа см. таблицу 1
Характеристики, комплектация и модификация плит см. таблицу №2

ВАЖНО! Газовая плита должна работать на природном газе, но также допускается ее работа на сжиженном газе в случае замены сопел горелок.

Эксплуатация не допустима при:

- прогаре духовки;
- повреждении шнура питания и гибкого шланга подвода газа.

ТИП И ДАВЛЕНИЕ ГАЗА

| Горючий Тип | Горючий Тип | G20 13mbar | G20 20mbar | G20 25mbar | G25.3 25mbar | G30 30mbar | G30 37mbar | G30 50mbar | G31 37mbar |
|--------------------------|-----------------|---------------|---------------|---------------|-----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Вспомогательная конфорка | Вспомогательная | Ø 0,92 | Ø 0,70 | Ø 0,70 | Ø 0,75 | Ø 0,50 | Ø 0,50 | Ø 0,45 | Ø 0,50 |
| Вспомогательная конфорка | | 1,15 kW | 0,90 kW | 0,95 kW | 0,90 kW | 0,90 kW | 1,10 kW | 0,90 kW | 0,90 kW |
| Вспомогательная конфорка | | 0,110 m³/h | 0,086 m³/h | 0,090 m³/h | 0,097 m³/h | 65 g/h | 79 g/h | 65 g/h | 64 g/h |
| Нормальная конфорка | Нормальная | Ø 1,10 | Ø 0,92 | Ø 0,92 | Ø 1,00 | Ø 0,65 | Ø 0,65 | Ø 0,60 | Ø 0,65 |
| Нормальная конфорка | | 1,75 kW | 1,55 kW | 1,65 kW | 1,60 kW | 1,65 kW | 1,70 kW | 1,65 kW | 1,65 kW |
| Нормальная конфорка | | 0,167 m³/h | 0,148 m³/h | 0,157 m³/h | 0,173 m³/h | 120 g/h | 124 g/h | 120 g/h | 118 g/h |
| Большая конфорка | Большая | Ø 1,40 | Ø 1,20 | Ø 1,20 | Ø 1,20 | Ø 0,80 | Ø 0,80 | Ø 0,70 | Ø 0,80 |
| Большая конфорка | | 2,80 kW | 2,60 kW | 2,80 kW | 2,40 kW | 2,50 kW | 2,60 kW | 2,50 kW | 2,50 kW |
| Большая конфорка | | 0,268 m³/h | 0,248 m³/h | 0,267 m³/h | 0,260 m³/h | 182 g/h | 189 g/h | 182 g/h | 179 g/h |
| Вспомогательная конфорка | Вспомогательная | Ø 0,92 | Ø 0,72 (X) | Ø 0,70 | Ø 0,72 (F1) | Ø 0,50 | Ø 0,47 | Ø 0,43 | Ø 0,50 |
| Вспомогательная конфорка | | 1,15 kW | 0,90 kW | 0,95 kW | 0,95 kW | 0,90 kW | 0,90 kW | 0,90 kW | 0,90 kW |
| Вспомогательная конфорка | | 0,110 m³/h | 0,086 m³/h | 0,090 m³/h | 0,105 m³/h | 65 g/h | 65 g/h | 65 g/h | 64 g/h |
| Нормальная конфорка | Нормальная | Ø 1,10 | Ø 0,97 (Z) | Ø 0,92 | Ø 0,94 (Y) | Ø 0,65 | Ø 0,62 | Ø 0,58 | Ø 0,65 |
| Нормальная конфорка | | 1,75 kW | 1,70 kW | 1,70 kW | 1,70 kW | 1,65 kW | 1,65 kW | 1,65 kW | 1,65 kW |
| Нормальная конфорка | | 0,167 m³/h | 0,162 m³/h | 0,162 m³/h | 0,188 m³/h | 120 g/h | 120 g/h | 120 g/h | 118 g/h |

КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТИП И ДАВЛЕНИЕ ГАЗА

| Горючий Тип | Горючий Тип | G20 13mbar | G20 20mbar | G20 25mbar | G25.3 25mbar | G30 30mbar | G30 37mbar | G30 50mbar | G31 37mbar |
|------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|-----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| вок конфорка | вок конфорка | Ø 1,30 | Ø 1,15 | Ø 1,10 | Ø 1,15 | Ø 0,82 | Ø 0,82 | Ø 0,73 | Ø 0,82 |
| вок конфорка | вок конфорка | 2,30 kW | 2,30 kW | 2,50 kW | 2,20 kW | 2,50 kW | 2,60kW | 2,50 kW | 2,50 kW |
| вок конфорка | вок конфорка | 0,219 m³/h | 0,219 m³/h | 0,238 m³/h | 0,244 m³/h | 182 g/h | 189 g/h | 182 g/h | 179 g/h |
| Большая конфорка | Большая | Ø 1,90 | Ø 1,70 | Ø 1,70 | Ø 1,57 | Ø 1,07 | Ø 1,00 | Ø 0,83 | Ø 1,07 |
| Большая конфорка | | 4,80 kW | 4,80 kW | 5,30 kW | 4,60 kW | 4,60 kW | 4,60 kW | 4,50 kW | 4,60 kW |
| Большая конфорка | | 0,457 m³/h | 0,457 m³/h | 0,505 m³/h | 0,509 m³/h | 335 g/h | 335 g/h | 327 g/h | 329 g/h |
| Большая конфорка | Большая | Ø 1,55 | Ø 1,45 | Ø 1,45 | Ø 1,40 | Ø 0,98 | - | Ø 0,98 | Ø 0,98 |
| Большая конфорка | | 3,30 kW | 3,70 kW | 3,60 kW | 3,40 kW | 3,80 kW | | 4,80 kW | 3,80 kW |
| Большая конфорка | | 0,309 m³/h | 0,352 m³/h | 0,343 m³/h | 0,368 m³/h | 276 g/h | | 276 g/h | 271 g/h |
| Большая конфорка | Большая | Ø 1,40 | Ø 1,30 | Ø 1,30 | Ø 1,35 | Ø 0,92 | Ø 0,92 | Ø 0,85 | Ø 0,92 |
| Большая конфорка | | 2,75 kW | 3,00 kW | 3,50 kW | 3,00 kW | 3,50 kW | 3,80 kW | 3,80 kW | 3,50 kW |
| Большая конфорка | | 0,262 m³/h | 0,286 m³/h | 0,333 m³/h | 0,325 m³/h | 254 g/h | 276 g/h | 276 g/h | 250 g/h |
| Большая конфорка | Большая | Ø 1,30 | Ø 1,20 | Ø 1,20 | Ø 1,20 | Ø 0,85 | Ø 0,85 | Ø 0,85 | Ø 0,85 |
| Большая конфорка | | 2,50 kW | 2,60 kW | 3,00 kW | 2,50 kW | 3,00 kW | 3,00 kW | 3,80 kW | 3,00 kW |
| Большая конфорка | | 0,238 m³/h | 0,248 m³/h | 0,286 m³/h | 0,271 m³/h | 218 g/h | 218 g/h | 276 g/h | 214 g/h |

* - в наименовании модели символ «х» означает цвет эмали, см. расшифровку

ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Лица, пользующиеся плитой, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми приборами и внимательно изучить данное руководство.

Ответственность за безопасную эксплуатацию плиты и за ее содержание в надлежащем состоянии несет владелец.

Во время работы газовой плиты необходимо открывать форточку, а также включать кухонную вытяжку для удаления продуктов сгорания.

При появлении в помещении запаха газа, необходимо: закрыть общий газовый кран перед плитой, выключить плиту, открыть окна и проветрить помещение.

До устранения утечек газа не производите никаких операций связанных с огнем и искрообразованием: не курить, не включать освещение, электроприборы и т.п.

КУХОННЫЕ ПЛИТЫ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

При утечке газа необходимо немедленно вызвать ближайшую службу Горгаза или организацию, выполняющую аналогичную функцию.

Духовка при подогреве должна быть пустой. Наличие в ней жаровни, форм для выпечки и т.п. – недопустимо.

Периодически (не реже одного раза в пол года) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений, затвердение материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для их замены.

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира и масла. Перегретые, они легко воспламеняются. Знайте, что нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой.

В случае возгорания посуды, ее нужно плотно накрыть крышкой.

Для правильной и безопасной работы необходимо, чтобы плита была установлена в помещении с хорошей вентиляцией!

Если кухня мала и вентиляция не обеспечивает должного обмена воздуха, мы рекомендуем ставить вытяжку или кухонный воздухоочиститель.

ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ПЛИТУ ПОДКЛЮЧАТЬ ТОЛЬКО К СЕТИ, ОБОРУДОВАННОЙ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ!

Подключение плиты проводится только к сети электропитания, которая имеет исправные устройства защиты (автоматические выключатели или плавкие предохранители, которые рассчитаны на 32 А для электроплит, на 16А для газовых плит)

Перед подключением плиты к электрической сети необходимо:

- убедиться, что напряжение в электросети соответствует техническим данным прибора;
- визуально проверить отсутствие повреждений шнура питания и вилки. В случае повреждения шнура питания или вилки их замену, во избежание опасности, должны проводить сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Запрещается одновременно притрагиваться к включенной в электрическую сеть плите и приборам, имеющим естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные краны, трубы и т.п.).

Запрещается эксплуатация плиты в помещениях с повышенной опасностью, которые характеризуются наличием в них хотя бы одного из таких условий:

- повышенной влажности (помещение, в которых относительная влажность воздуха выше 80%, т.е. когда потолок, стены, пол и предметы в помещении покрыты влагой);
- токопроводящих полов (металлических, земляных, железобетонных без покрытия, кирпичных и т.п.).

При появлении признаков замыкания токопроводящих частей на плиту (пощипывание при прикосновении к металлическим частям) ее необходимо отключить от сети и вызвать механика сервисной службы.

КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- самостоятельно устанавливать и запускать плиту в работу
 - использовать плиту для обогрева помещений
 - эксплуатировать плиту без заземления
 - включать плиту и пользоваться ею при отсутствии тяги в дымоходе
 - устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной безопасности.
 - эксплуатировать плиту без ручек или с неисправными ручками включения конфорок, переключателей мощности ТЭНов духовки.
 - помещать на плиту легко воспламеняющиеся предметы (бумагу, тряпки и т.п.)
 - сушить над плитой белье
 - оставлять работающую плиту без присмотра
 - допускать резкое охлаждение разогретой конфорки (пролив холодной воды и т.п).
 - оставлять плиту включенной на длительное время без посуды на конфорке
 - разрешать детям самостоятельно пользоваться плитой или играть с ней.
- Плита не предназначена для использования детьми, а также людьми с ограниченными физическими или умственными способностями, или ограниченным опытом или знаниями, если они не контролируются или не проконсультированы о пользовании прибором лицом, ответственным за их безопасность.
- оставлять детей без присмотра около работающей или горячей плиты
 - пользоваться неисправной плитой или при поврежденном шнуре питания или розетке
 - использовать пар для чистки плиты
 - Вносить изменения в конструкцию плиты, переоборудовать ее или использовать запасные части, не рекомендованные заводом-производителем.
 - разбирать и ремонтировать плиту собственными силами и средствами

Нарушение правил установки и эксплуатации может привести к несчастным случаям или вывести плиту из строя. В случаях самовольной установки или переоборудования плиты её владелец теряет право на бесплатный ремонт и техническое обслуживание на протяжении гарантийного срока эксплуатации.

Необходимо выключать плиту из электросети в случаях:

- очистки плиты
- мытья пола вблизи плиты и перед ней
- замены лампочки освещения духовки
- выполнения любых работ, связанных с обслуживанием плиты

Помещение, в котором установлена кухонная плита, должно постоянно проветриваться, иметь свободный доступ воздуха извне. Во время работы плиты необходимо открывать форточку и включать кухонную вытяжку для отвода продуктов сгорания.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ

закрывать решетки вентиляционных каналов!

С целью предотвращения пожара запрещается класть на плиту или вешать вблизи нее пожароопасные вещества и легко воспламеняющиеся материалы.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте принадлежностей по уходу за плитой (тряпки, моющие средства) в духовке или хозяйственном отсеке.

Не ставьте в духовку пластмассовую или другую посуду, которая может расплавиться при высокой температуре.

Не размещайте закрытые банки, канистры и емкости с аэрозолями в духовке. Они могут взорваться при нагревании.

Не ставьте тяжелые и легковоспламеняющиеся предметы (полиэтиленовые пакеты, бумагу, вещи из ткани и т.д.) в нижний ящик плиты.

Следите, чтобы электрошнуры других приборов не притрагивались к горячим частям плиты.

ВНИМАНИЕ! Во время работы плита сильно нагревается. Избегайте прикосновения к конфоркам и нагревательным элементам внутри духовки.

Применяйте защитные варежки, когда ставите или вытаскиваете посуду с пищей из духовки.

ВНИМАНИЕ! Открывать дверцу духовки надо только за ручку, избегая прикосновения к горячим поверхностям дверцы.

Соблюдайте безопасное расстояние, открывая дверцу нагретой духовки. Сначала приоткройте дверцу, чтобы горячий воздух немного вышел.

Не оставляйте блюда, которые готовятся, без присмотра чтобы не допустить их возгорания. При нагревании жиров, масла будьте осторожны. Они могут воспламениться при достижении высокой температуры. При их возгорании не лейте на них воду, накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы погасить пламя и выключите плиту.

Используйте подходящую посуду для приготовления и подогрева пищи, чтобы предотвратить ее разливание и разбрызгивание.

ВНИМАНИЕ! Не допускается на электрической плите использовать посуду с выгнутым дном.

Не перемещайте плиту за ручку дверцы духовки. Не ставьте никаких предметов на открытую дверцу духовки или открытую дверцу ящика для посуды. Это может их повредить или нарушить равновесие плиты.

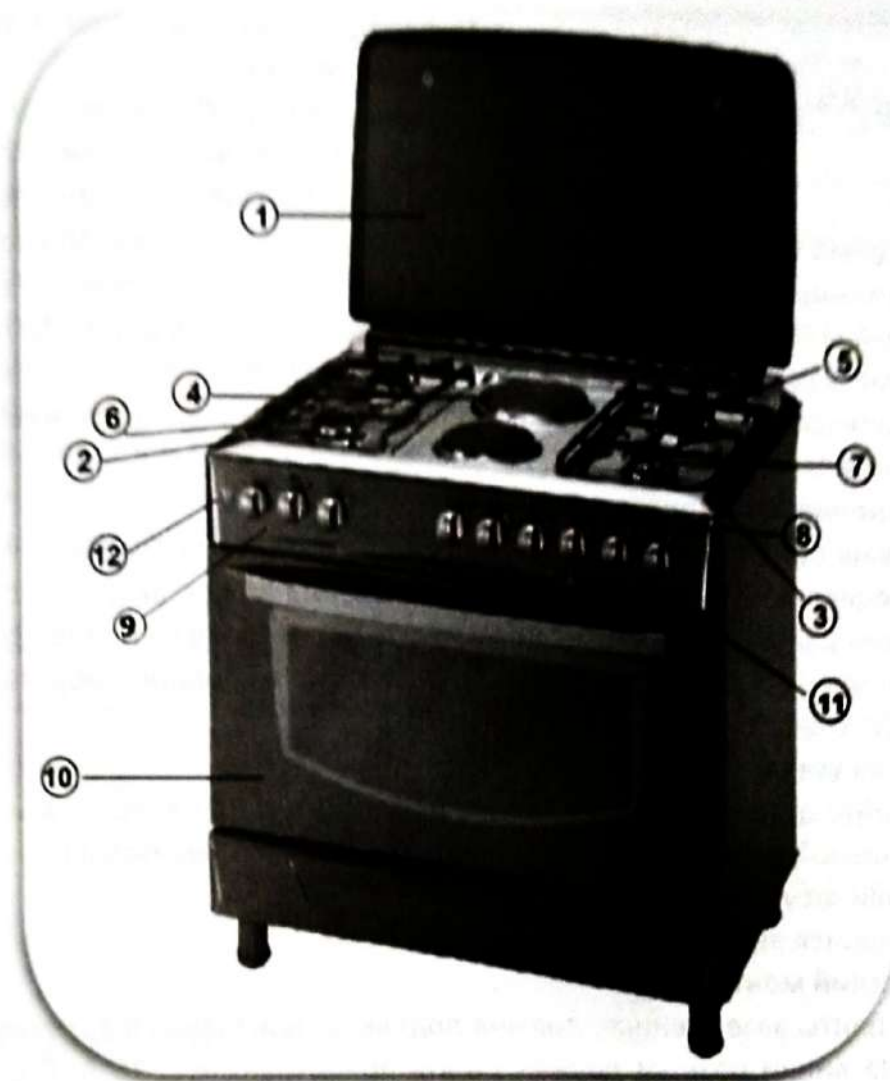
С целью соблюдения гигиены и безопасности содержите плиту в чистом виде.

Накопление жиров и других продуктов на плите или в духовке может привести к пожару.

Оберегайте плиту от влияния атмосферных явлений (солнце, дождь, снег и т.п.) Если Вы продолжительное время не планируете использовать плиту, то отключайте ее от электросети. У газовых плит также необходимо перекрыть поступление газа.

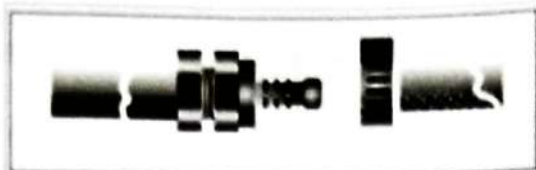
При выявлении неисправности в работе плиты необходимо обратиться в сервисный центр и до устранения неисправностей плитой не пользоваться.

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ



1. Крышка плиты
2. Верхняя левая решетка
3. Верхняя правая решетка
4. Электрическая конфорка
5. Газовая горелка
6. Большая газовая горелка
7. Вспомогательная газовая горелка
8. Регулятор газа
9. Регулятор духовки
10. Дверца духовки
11. Регулятор электрической конфорки
12. Кнопка лампочки

УСТАНОВКА ПЛИТЫ



Подсоединение сжиженного углеводородного газа.

Проверьте, чтобы на газовом шланге и газовом детандере присутствовала печать TSE. Наденьте шланг, по кото-

рому поступает газ, на шланг с задней стороны плиты и зажмите при помощи стального зажима и отвертки. Убедитесь в том, что зажим хорошо выполнен.

Газовый шланг плиты не должен превышать 1500 мм в длину. Детандер должен иметь сертификаты SS ve TSE, и давление 300 мм. Газовый шланг не должен проходить по горячим зонам за плитой. Перед использованием убедитесь в отсутствии утечки газа в системе.

Подсоединение природного газа

Если ваш прибор работает на природном газе, для подсоединения вызовите специалистов фирмы которая ответственна за поставку природного газа в вашем районе. В случае, если вы хотите перевести ваш прибор со сжиженного углеводородного газа на природный газ или наоборот, обратитесь в ближайшую специализирующуюся фирму.

Контроль на утечку

Откройте детандер или вентиль природного газа и нанесите мыльную воду с обильной пеной на выполненное вами соединение, чтобы проверить наличие или отсутствие утечки газа.

Запрещается выполнять контроль пламенем!

Электрический монтаж

Вилка плиты заземленная, должна подключаться только к заземленной розетке. На линии розетки должен стоять предохранитель 16 А. В случае, если заземленная розетка отсутствует, вам следует обратиться для подсоединения к квалифицированному электрику. Следите за тем, чтобы электрический кабель не проходил через горячие зоны плиты, а также за тем, чтобы не повредить кабель. Установите плиту таким образом, чтобы длины ее шнура хватало до ближайшей розетки. Не используйте дополнительный кабель.

Регулировка ножек плиты

С помощью регулируемых ножек обеспечивается сбалансированное и устойчивое положение плиты на основании. При помощи ножек вы также можете отрегулировать и высоту плиты.

Монтаж плиты на место

После того, как газ и электричество подключены, медленно задвиньте плиту на ее место. Во время этой процедуры не поднимайте и не толкайте плиту за ручку. Выбирая место для плиты, обратите внимание на то, что бы

КУХОННЫЕ ПЛИТЫ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

рядом не располагались охлаждающие приборы, горючие и легковоспламеняющиеся материалы, шторы, другие предметы интерьера. После установки плиты на место проконтролируйте, чтобы верхняя крышка и дверца духовки свободно открывались и закрывались. Плита должна устанавливаться и использоваться в постоянно проветриваемом месте.

Монтаж верхних горелок

Использование верхних горелок

На плите имеются горелки различного размера. Выбирайте горелку подходящего размера в зависимости от того, что вы хотите приготовить или разогреть.

Внимание: регуляторы верхних горелок имеют замыкающее устройство и не вращаются, если не нажать на них вперед!

Для того чтобы использовать верхние горелки с максимальной эффективностью, руководствуйтесь рекомендациями таблицы №3.

Таблица №3

| Горелка | Диаметр кастрюли |
|------------|------------------|
| Малая | 12 – 18 |
| Нормальная | 18 – 24 |
| Большая | 24 – 26 |

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Вы должны прочитать данное Руководство, во избежание проблем при эксплуатации плиты и достижения желательных результатов ее использования. Следующая информация необходима для правильной установки и обслуживания прибора.

Данный прибор не предназначен для использования людьми с физическими и умственными отклонениями (в том числе детьми), а также лицами, обладающими недостаточными знаниями или опытом, без контроля и управления ответственного за них лица.

Нажав вперед и повернув против часовой стрелки, приведите регулятор горелки, которую вы хотите использовать, в положение большого пламени. В таком положении следует нажать на кнопку розжига и подождать, пока загорится желаемая горелка. Для того, чтобы отрегулировать пламя, устано-

вите регулятор в положение на большое или маленькое пламя, или в любое положение между двумя отметками. Для того, чтобы выключить горелку, поверните регулятор по часовой стрелке в положение 0

В моделях с функцией выключения в целях безопасности регулятор также следует повернуть против часовой стрелки. После того, как горелка начнет гореть, следует подержать регулятор в нажатом состоянии еще 10-15 секунд для того, чтобы устройство безопасности сработало.

В этих моделях, в случае, когда пламя внезапно потухнет из-за попадания приготавливаемой пищи или по другим причинам, система безопасности активируется и перекрывает газовый поток.

В случаях, когда пламя горелки случайно потухнет, выключите регулятор горелки и подождите минимум одну минуту перед новой попыткой розжига горелки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ГОРЕЛКИ

При первом использовании электрической горелки приведите регулятор в положение 3 и оставьте прогреваться на 2-3 минуты, не ставя сверху кастрюлю и прочую посуду. Данная процедура необходима для отвердевания верхнего защитного слоя на электрической горелке.

На горелку следует помещать только подходящую по размеру посуду с ровным дном. Не помещайте на горелку посуду с влажным дном или крышки от кастрюль и проч.

Позиция 1 на регуляторе означает самую низкую, а позиция 3 – самую высокую температуру.

Использование посуды, совпадающей по диаметру с диаметром электрической горелки, обеспечивает экономию энергии и максимальную эффективность.

После отключения горелки она продолжает излучать тепло еще некоторое время. Помните о том, что вы можете использовать это тепло.

| Позиции регулятора | 0 | 1 | 2 | 3 |
|----------------------|------|----------|-------------------------------------|---------------------------------|
| Мощность (Ватт) | 0 | 250 | 750 | 1000 |
| Способ использования | выкл | подогрев | Приготовление на низкой температуре | Приготовление, жарка, кипячение |

В случаях, когда вам требуется использовать горелку духовки, следует повернуть регулятор против часовой стрелки и, нажав на кнопку розжига, зажечь горелку. Регулятор следует подержать нажатым еще 10-15 сек., чтобы обеспечить активацию функции безопасности.

КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

При случайном погашении пламени горелки выключите регулятор горелки и как минимум в течение одной минуты не делайте попыток снова зажечь горелку.

В случае если вы хотите использовать горелку мангала, поверните регулятор по часовой стрелке в положение Гриль и нажмите на кнопку розжига. После того, как система розжига зажжет горелку, держите кнопку нажатой еще 10-15 сек, чтобы обеспечить активацию системы безопасного отключения.

Кнопка лампочки для освещения

При помощи выключателя лампочки для внутреннего освещения духовки, находящегося в левом углу панели духовки, вы можете включать и выключать лампочку.

Выпечка в духовке

После предварительного нагрева духовки в течение 10 минут, поместите тесто для торта или другую смесь в специальной форме для выпечки в духовку.

- Используемое электричество должно соответствовать значениям, указанным в технических характеристиках.
- Помещайте посуду на горелки только после того, как вы убедитесь в том, что горелки зажглись.
- После окончания готовки убедитесь в том, что горелки полностью погасли.
- Убедитесь в том, что части верхних горелок правильно установлены друг на друге.
- После окончания готовки обязательно перекройте вентиль газового баллона в целях безопасности.
- Газовый баллон поместите в место с большим количеством воздуха.
- Часто проверяйте газовый шланг, который соединяет газовый баллон и прибор на предмет утечки и изнашивания.
- Следите за тем, чтобы дети не игрались с прибором.
- Аккуратно открывайте и закрывайте верхнюю крышку плиты. Таким образом, вы предупредите повреждение эмалевого покрытия.
- При перестановке прибора с места на место при уборке не поднимайте его за ручку дверцы.
- Во время использования духовки следите за тем, чтобы дети не подходили к ней близко, т.к. дети могут получить травмы от горячей духовки.
- Не используйте баллон со сжиженным углеводородным газом в перевернутом виде.
- При расположении плиты следите за тем, чтобы ее газовый шланг и кабельная сеть не касались горячих поверхностей.
- Прежде чем закрывать стеклянную крышку плиты, убедитесь в том, что регуляторы горелок выключены, в противном случае стекло может треснуть от тепла.

КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Во время жарки и проч. масло может загореться, следите за вашими шторами и скатертями.
- При первом использовании духовки появится запах из-за изоляционных материалов и горелок. Чтобы избавиться от запаха, в течение 45 минут прогрейте пустую духовку на максимальной температуре.
- Во время использования духовки будьте осторожны и не дотрагивайтесь до горячих частей внутри духовки и горелок.
- Не храните внутри духовки предметы, которые могут загореться - при случайном розжиге духовки может возникнуть пожар.
- Перед использованием прибора удалите упаковочные материалы, картон на подносах и решетках, защитный пенопласт от противней. Упаковочные материалы могут быть опасными для детей.
- Не позволяйте детям садиться на открытую дверцу духовки.

Таблица с рекомендациями по приготовлению

| Название блюда | Позиция регулятора | Срок готовки | Полка противня |
|-------------------|--------------------|--------------|----------------|
| Бисквит | Средняя | 40-45 | 3 |
| Печенье | На полную мощность | 30-35 | 4 |
| Пирог | На полную мощность | 40-45 | 4 |
| Булочки | На полную мощность | 30-35 | 4 |
| Курабье (печенье) | Средняя | 25-30 | 3 |
| Молодая баранина | На полную мощность | 40-45 | 3 |
| Говядина | На полную мощность | 55-60 | 2 |
| Рыба | На полную мощность | 30-35 | 3 |
| Макароны | На полную мощность | 30-35 | 4 |

Значения в таблице приведены в соответствии с проведенными пробами. С течением времени вы можете установить другие значения в зависимости от вашего личного вкуса.

Не используйте отражающую или плохо проводящую тепло посуду для выпечки изделий из теста. Наилучшей посудой для выпечки в духовке является непосредственно противень от духовки.

Перед началом готовки плиту следует предварительно прогреть в течение 10 минут с закрытой дверцей и горячей горелкой, после чего следует поместить блюда, которые вы собираетесь приготовить, в духовку.

Во время использования духовки для облегчения выхода пара через отверстия, расположенные на задней части рабочей поверхности, следует держать верхнюю крышку открытой.

РЕЦЕПТ СВИНИНЫ В КЛЯРЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ:

Ингредиенты:

- Кусок свинины (грамм 500)
- 1/2 стакана соевого соуса
- 1 ст. ложка муки
- 1 ст. ложка крахмала
- 1 небольшая морковка
- 1/2 зеленого перца
- 100-200 гр консервированных ананасов
- Лук репчатый 1шт
- Кисло-сладкий соус:
 - 4 ст. ложки кетчупа
 - 2,5 ст. ложки сахара
 - 2 ст. ложки уксуса



Смешать соус. Мясо нарезать на полоски толщиной 1 см, положить в миску и залить соевым соусом. Насыпать туда же муку и крахмал, перемешать. Кляр должен быть консистенции густой сметаны. Мариновать минут 5, пока овощи жарятся.

Морковь нарезать крупной соломкой, перец и ананасы крупными кусками (они, бывает, так и продаются), покидать все это на раскаленную сковородку с каким-нибудь растительным маслом. Кидать, естественно, сначала морковь, обжарить, потом перец, обжарить, потом ананасы. Обжарилось - вынуть. На ту же сковородку выкладываем мясо так, чтобы куски между собой не слипались, обжариваем с двух сторон до корочки, солим, кидаем туда овощи и заливаем всю эту радость кисло-сладким соусом. Тушим еще минут 5-10 и готово. На гарнир лучше всего подать рис с жареным луком, ветчиной, яйцом и тертым свежим огурцом.

РЕЦЕПТ МЯСА В ГОРШОЧКАХ:

Ингредиенты:

- Говядина (грамм 500)
- Лук репчатый 1шт.
- 2 морковки
- 7 картофелин
- 200гр сыра
- 5ст.л. растительного масла
- 4 ст.л. майонеза или сметаны
- Соль, перец по вкусу.



Почистить и порезать полукольцами лук. Вымыть говядину и порезать небольшими кусочками и положить в горшочки, в которые добавить по 1 ст. ложки растительного масла. Мясо хорошо посолить, поперчить. Затем в горшочки положить порезанный лук. Морковь порезать тонкой соломкой и уложить поверх лука в горшочки. Затем почистить и нарезать кубиками картофель и положить следующим слоем, посолить и хорошо поперчить. Сыр натереть на крупной терке и посыпать поверх картофеля. Смазать майонезом и поставить в не разогретую духовку на 1 час. Духовку разогреть до 200 градусов. Картофель можно пробовать на готовность, как он станет мягким, можно подавать к столу.

РЕМОНТ И УХОД

Запрещается чистить плиту паровыми очистителями

1. Прежде, чем начинать чистку, дождитесь остывания плиты.
2. Перед чисткой вытащите электрический кабель из розетки.
3. Для чистки используйте тряпку с мылом или жидким моющим средством. После чего следует использовать сухую тряпку для удаления влаги. Запрещается использовать кислоту, растворитель, бензин, бензол, абразивы, порошки и проч. химические вещества.
4. Не проводите чистку слишком часто – это увеличит срок службы и эффективность вашего прибора.
5. Для чистки верхних горелок их необходимо снимать по одной, а затем после высушивания устанавливать на место.
6. Следите за тем, чтобы отверстия на верхних горелках, из которых выходит газ, не забивались.
7. Не засовывайте в отверстия форсунок никаких предметов с целью их очистки.

Очистка электрических горелок

После использования подождите, пока горелка остынет, и очистите ее при помощи влажной тряпки. Если горелка сильно загрязнена, хорошенько почистите ее тряпкой с жидким моющим средством, затем прогрейте несколько минут для высыхания. В случае если вы долгое время не будете использовать горелку, покройте ее тонким слоем машинного масла для образования защитного слоя.

Замена лампочки

В случае, если испортилась лампочка для освещения плиты, вы можете приобрести ее в ближайшем к вам сервисе и заменить лампочку самостоятельно.

но. Также для замены лампочки вы можете вызвать сервис на дом.

В случае, если вы меняете лампочку сами:

Прежде всего, вытащите шнур из розетки. Убедитесь в том, что духовка остыла. Затем откройте дверцу духовки и выкрутите защитное стекло снаружи лампочки. Точно также выкрутите и удалите лампочку. Для установки новой лампочки повторите процедуру в обратном порядке. Вставьте шнур в розетку, и, нажав на кнопку духовки, проверьте работу лампочки. В случае если неисправность не устранилась, сообщите в ближайший сервис.

ТРАНСПОРТИРОВКА

При переноске и перевозке прибора обратите внимание на:

- При переносе плиты с одного места на другое на кухне предварительно отключите электрический кабель и закройте вентиль газового баллона. Затем снимите газовый шланг с наконечника шланга на приборе и перенесите прибор, не раскачивая, в требуемое место.
- При переезде на другую квартиру, чтобы предупредить повреждения эмали, закрепите верхние горелки и решетки скотчем к поверхности плиты. Противни, решетки для плиты и прочие детали можно положить в отдел ящика, предварительно обернув бумагой. Для того, чтобы избежать ударов ящика, дверцы и верхней крышки, закрепите их скотчем к боковой крышке плиты. Полностью упакуйте плиту в пенопласт или картон (используя по возможности оригинальную упаковку).
- При переноске запрещается поднимать плиту за ручку.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Внимание! Перед проведением работ по устранению неисправностей выключите плиту из электросети.

| Неисправность, ее внешние проявления | Возможная причина | Методы устранения |
|---|--|--|
| Не включается электроконфорка | 1. Отключено или отсутствует электропитание 2. Не установлен соответствующий режим работы конфорки. 3. Вышел из строя нагревательный элемент | 1. Проверьте наличие электропитания 2. Установите необходимый режим работы духовки 3. Обратитесь в сервисный центр |

КУХОННЫЕ ПЛИТЫ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

| | | |
|-----------------------------------|---|--|
| Не включается электро-духовка | <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключено или отсутствует электропитание 2. Не установлен соответствующий режим работы духовки 3. Вышли из строя нагревательные элементы | <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте наличие электропитания 2. Установите необходимый режим работы духовки 3. Обратитесь в сервисный центр |
| Не горит или вяло горит горелка | <ul style="list-style-type: none"> - слишком малое давление в сети; - в каналы горелки попала грязь или влага; - засорилось сопло; - горелка установлена с перекосом. | <ul style="list-style-type: none"> - обратиться в газоснабжающую службу; - прочистить и просушить горелку; - прочистить сопло; - правильно установить горелку. |
| Горелка горит с отрывами пламени | <ul style="list-style-type: none"> - слишком большое давление газа в сети | <ul style="list-style-type: none"> - обратиться в газоснабжающую службу; - уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения. |
| При нагревании клинит ручку крана | <ul style="list-style-type: none"> - выработалась смазка крана. | <ul style="list-style-type: none"> *- смазать кран (смазка крана не реже 1 раза в 3 года) |

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА И УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПО ГАРАНТИИ.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ:

При покупке изделия обязательно проверьте его комплектность и исправность, а также наличие Руководства по эксплуатации и заполненного Гарантийного талона.

Перед началом эксплуатации изделия просим внимательно ознакомиться с инструкцией.

ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:


- Если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- Если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- Если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- Если имеются повреждения, причиной которых явились попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости, и т.д.;
- Если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- При неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети.
- Естественный износ внешнего покрытия, чехлов из ткани, кожи, пластиковых и металлических деталей и др. материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия - не подлежат замене;

СТОИМОСТЬ РЕМОНТА ОПЛАЧИВАЕТСЯ ПОКУПАТЕЛЕМ, ЕСЛИ:

- Гарантийный период закончился;
- Гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- Для определения вида поломки требуется экспертиза, в результате которой доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА:

Правильная утилизация данного прибора

Наличие данного символа обозначает, что прибор не может быть утилизирован наряду с бытовым мусором. Его необходимо сдать в  специальные пункты по утилизации электрических приборов. Правильная утилизация прибора гарантирует охрану окружающей среды и здоровья человека. Подробности узнавайте в магазине или у представителя специальных служб.



Производитель и импортер оставляют за собой право изменять конструкцию, технические характеристики, функции, внешний вид и комплектацию товара без предварительного уведомления. Вся представленная в инструкции информация, касающаяся комплектаций, технических характеристик, функций, цветовых сочетаний носит информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.