VESTA

КУХОННАЯ ПЛИТА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
ДЛЯ ПЛИТ 50 СМ

РУССКИЙ

EXPORT



Содержание

1. Требования безопасности 5
2. Общие указания 6
3. Технические характеристики 7
4. Установка и подключение 7
5. Устройство плиты 9
6. Порядок работы 10
7. Уход и очистка 16
8. Возможные неисправности и методы их устранения 18
9. Условия хранения 18
10. Утилизация 18

A10031406 RU

Уважаемые Покупатели!

Специалисты компании «VESTA» неустанно работают над совершенствованием продукции, улучшением их характеристик, дизайна и безопасности, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей модели. Право вносить изменения без предварительного уведомления Компания «VESTA» оставляет за собой.

Благодарим Вас за покупку и надеемся, что Вы сможете убедиться в качестве и надёжности нашей продукции.

При покупке убедительно просим Вас внимательно изучить руководство по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона. При этом серийный номер и наименование модели плиты должны быть идентичны записи в гарантийном талоне. Не допускается внесения в талон каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийного талона немедленно обратитесь к продавцу.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

STOP Предостережение! Предупреждение о возможных увечьях и повреждениях.

Внимание!

Запрещено!

Не разбирать!

Не прикасаться!

Строго следовать инструкции

Отключить от электрической розетки

Заземление

ВНИМАНИЕ!

Перед началом пользования кухонной плитой напольной отдельно стоящей (далее плитой) внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и обратите особое внимание на пункты, обозначенные специальными символами.

Храните руководство по эксплуатации в доступном и надежном месте, оно может пригодиться Вам во время эксплуатации плиты.

R10311406 RU

1. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

1.1 Покупатель обязуется обеспечить указанные в настоящем руководстве параметры давления газа в сети и напряжения электрической сети. При повышенных параметрах газовой сети необходимо установить редуктор (см. таблицу на стр. 7 "Технические характеристики"). При повышенных параметрах электрической сети, либо не стабильном электроснабжении необходимо установить стабилизатор напряжения электроэнергии. Если в случае несоблюдения или необеспечения необходимых параметров сетей, которые в свою очередь повлекли за собой выход из строя продукта, то гарантийные обязательства на этот продукт снимаются.

ВНИМАНИЕ!

1.2 Подключение плиты должен производить только квалифицированный специалист. Приобретенная Вами плита требует специальной установки и подключения к системе газоснабжения (кроме электрической). Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

1.3 Модели плит имеющие электрооборудование выполнены по I классу защиты от поражения электрическим током и должны подключаться к розетке с заземлением.

1.4 Плита предназначена только для бытового использования. Используйте плиту только для приготовления пищи.

Запрещено использовать плиту для других целей, например, для обогрева.

1.5 Плита не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании плиты лицом, ответственным за их безопасность.

1.6 Не прикасайтесь к горячим конфоркам плиты, внутренним поверхностям и нагревательным элементам духового шкафа. Не позволяйте детям подходить к работающей плите. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с плитой.

1.7 Во избежание короткого замыкания не защемляйте соединительные провода находящихся рядом электроприборов горячей дверцей духовки и не прокладывайте их через нагревающиеся поверхности. Изоляция кабеля может расплавиться.

1.8 Запрещается пользоваться плитой имеющей повреждения (сколы, трещины, деформации) конфорок.

1.9 Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте горячее растительное масло или жир без присмотра. Никогда не тушите огонь водой! Выключите конфорку. Пламя можно погасить крышкой, плотным покрывалом или подобными предметами.

1.10 Не храните легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки) в духовом шкафу и нижнем ящике для хранения посуды (при наличии нижнего ящика), в ящике можно хранить только специальные принадлежности для духового шкафа.

R10311406 RU

1.11 При неквалифицированном ремонте плита может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если плита неисправна, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей, перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.

1.12 Перед началом обслуживания обязательно отключите плиту от электросети. Извлекать вилку шнура питания из розетки можно только после выключения всех нагревательных элементов плиты.

1.13 Запрещено включать газовую (электрическую) конфорку, если на ней не установлена посуда. Прибор и расположенная над ним вытяжка могут быть повреждены или воспламениться. Включайте газовую (электрическую) конфорку только при установленной посуде.

Никогда не устанавливайте на конфорку пустую посуду.

2. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

2.1 Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на плиты моделей бренда VESTA.

2.2 Плита представляет собой технически сложный прибор бытового назначения. При бережном и внимательном отношении она будет надежно служить Вам долгие годы.

2.3 В ходе эксплуатации не допускайте механических повреждений, попадания вовнутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов, животных.

2.4 В течение всего срока службы следите за сохранностью маркировочной наклейки с обозначением наименования модели и серийного номера плиты.

2.5 Использование плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. При эксплуатации плиты следует обратить особое внимание на достаточную вентиляцию помещения: не закрывать естественные вентиляционные отверстия или использовать специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку над плитой). При интенсивном и долговременном использовании плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае необходимо открыть окно или включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.

2.6 Общий кран подачи газа должен находиться на видном, легкодоступном месте. Если плита не используется общий кран подачи газа должен быть закрыт.

2.7 Всегда держите баллоны со сжиженным газом вертикально. В противном случае сжиженный пропан-бутан может попасть в плиту, что может привести к возгоранию и повреждению плиты.

2.8 Принадлежности духового шкафа могут поцарапать стекло дверцы прибора при ее закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

2.9 Не кладите горячие предметы в ящик для хранения посуды. Это может повредить плиту.

2.10 Не нагружайте противень и решетку духовки массой более пяти килограммов.

RI0311406 RU

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки, не садитесь и не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.

В случае возникновения неисправностей газовой сети или в помещении чувствуется запах газа необходимо: закрыть подвод газа или перекрыть газовый баллон; погасить открытый огонь, не зажигать спички, не курить; нельзя включать (выключать) освещение и электроприборы; хорошо проветрить помещение - открыть окна; немедленно известить об этом сервис или уполномоченного дистрибьютора газа.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики	Показатели
Номинальное давление природного газа	20 mBar
Номинальное давление сжиженного газа (пропан-бутан)	30 mBar
Номинальное напряжение электросети	220-240 V
Номинальная частота тока	50 Hz
Конфорка рабочего стола газовая большая	3,3 kW
Конфорка рабочего стола газовая средняя	2,3 kW
Конфорка рабочего стола газовая малая	1,9 kW
Конфорка рабочего стола электрическая большая (D-180 mm)	1,5 kW
Конфорка рабочего стола электрическая малая (D-150 mm)	1,0 kW
Горелка духового шкафа верхняя (гриль)	1,8 kW
Горелка духового шкафа нижняя	2,5 kW
ТЭН духового шкафа верхний (гриль)	1,0 kW
ТЭН духового шкафа нижний	0,9 kW
Лампа подсветки духового шкафа	15 W
Мотор привода вертела	6 W
Система электророзжига	0,6 A
Система газ-контроль (предохранительное устройство служит для прекращения подачи газа при погасании пламени).	Время срабатывания: 1 – 8 сек Время отпускания: 20 – 50 сек
Объем духового шкафа	52,8 L
Габаритные размеры плиты ВхШхГ	850x500x570 mm

*** В случае если ваши показатели давления газа превышают вышеуказанные табличные показания, то кухонную плиту запрещено использовать без редуктора, что лишает гарантийные обязательства со стороны завода изготовителя.**

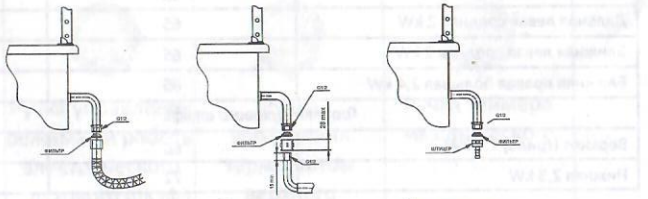
4. УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Внимание!

4.1. Подключение плиты к системе газоснабжения должен проводить только квалифицированный специалист организации имеющей лицензию на право установки и обслуживания газовых плит.

4.2 Подключение плиты к системе электроснабжения должен проводить специалист

Подсоединение к газовой сети



Подсоединение с помощью шланга | Подсоединение к газовому стояку | Подсоединение к баллону

RI0311406 RU

имеющий разрешительные документы на проведение электромонтажных работ (исключение составляют плиты оснащенные штепсельной вилкой).

4.3 Плита является прибором I класса защиты от поражения электрическим током и может подключаться только к розетке с заземлением.

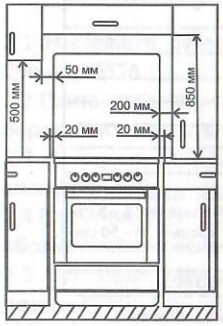
4.4 Газопроводящие трубы и электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора.



4.5 Для установки плиты используйте регулируемые ножки (входят в комплект поставки).

4.6 Запрещается пользоваться плитой, если тип и давление газа в сети не соответствует типу и давлению, указанному в руководстве по эксплуатации и на маркировке плиты.

4.7 Расстояние между рабочим столом и кухонной вытяжкой должно составлять не менее 850 мм.



4.8 Плита должна быть выровнена. Для этого настраивайте регулируемые ножки пока плита не достигнет необходимого уровня

Внимание!

4.9 Перед первым использованием необходимо в течение получаса прогреть электроконфорки стола без установки посуды на минимальной мощности.

Чтобы устранить запах нового прибора, прогрейте пустой, закрытый духовой шкаф при температуре 250°C в течение 1 часа, предварительно убедитесь, что в духовом шкафу не осталось упаковочных материалов. Выделяющийся при этом запах и дым не опасны.

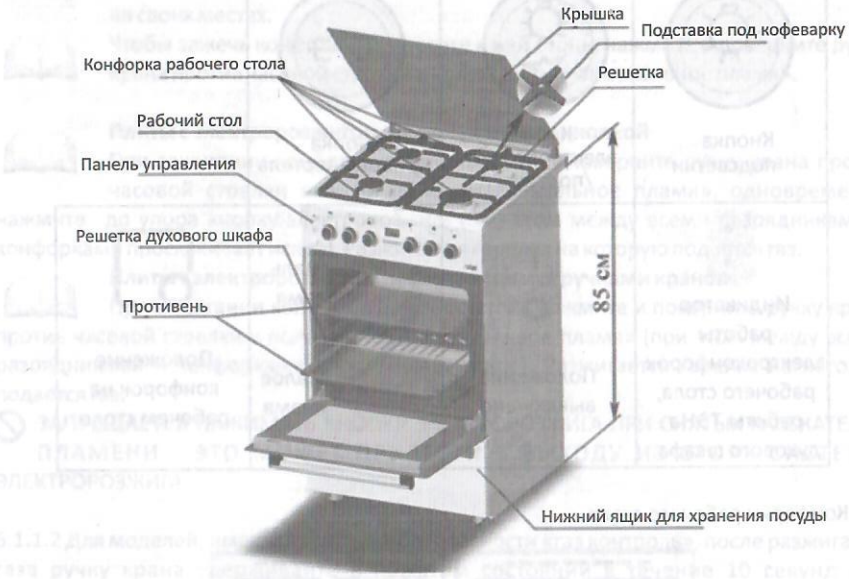
4.10 Запрещено устанавливать кухонные плиты на поверхности, которые не выдерживают нагрев до 60 °C.

Информация для специалистов

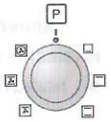
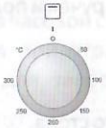
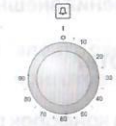
Соответствие жиклеров типу газа	Сжиженный газ 30 mBar	Природный газ 20 mBar
Конфорки рабочего стола		
Дальняя правая малая 1 kW	55	95
Дальняя левая средняя 2 kW	65	105
Ближняя левая средняя 2 kW	65	105
Ближняя правая большая 2,4 kW	85	125
Горелки духового шкафа		
Верхняя (гриль) 1,9 kW	68	93
Нижняя 2,3 kW	72	105

R10311406 RU

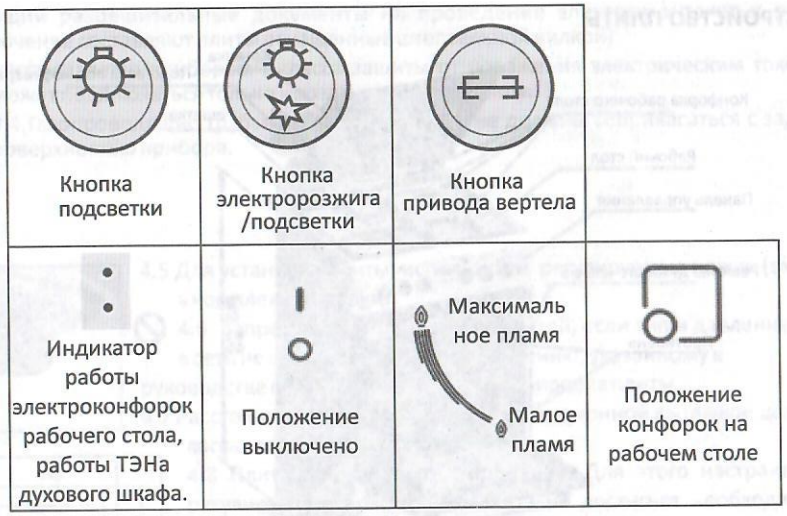
5. УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ



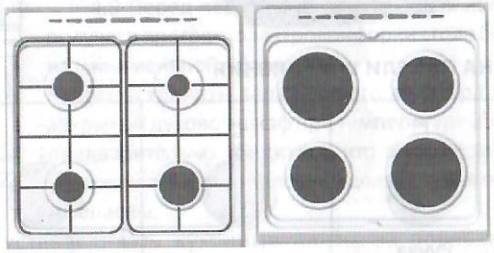
5.1.ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

 Ручка управления газовыми конфорками рабочего стола	 Ручка переключения мощности электро-конфорок	 Ручка управления горелками духового шкафа	 Ручка управления нижней горелкой духового шкафа	 Ручка управления режимами работы электрического духового шкафа
 Ручка управления термостатом духового шкафа	 Ручка управления режимами работы электрического духового шкафа	 Ручка управления термостатом верхнего	 Ручка таймера механического	

R10311406 RU



5.2. Конфорки рабочего стола



Конфорка дальняя левая.
Конфорка ближняя левая.
Конфорка ближняя правая.
Конфорка дальняя правая.
Положение конфорок на рабочем столе схематично изображено на панели управления.
Условные обозначения внешний вид ручек и положение конфорок могут изменяться

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ

6.1 Настройка конфорок рабочего стола.

6.1.1 Для плит с газовыми конфорками

ЗАПРЕЩЕНО устанавливать ручку управления горелками духового шкафа между положениями «выключено» и «максимальное пламя», пламя в котором нестабильно и может погаснуть.

R10031406 RU

ВНИМАНИЕ! Рассекатель пламени газовой горелки и крышка должны находиться точно на своих местах.

Чтобы зажечь конфорку, поднесите к ней огонь, нажмите и поверните ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя».

Плиты с электророзжигом, включающимся кнопкой

При зажигании конфорок стола нажмите и поверните ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя», одновременно нажмите до упора кнопку электророзжига (при этом между всеми разрядниками и конфорками проскакивает искра). Разжигается горелка на которую подается газ.

Плиты с электророзжигом, включающимся ручками кранов

При зажигании конфорок рабочего стола нажмите и поверните ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя» (при этом между всеми разрядниками и конфорками проскакивает искра). Разжигается горелка на которую подается газ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ НАЖИМАТЬ КНОПКУ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА ПРИ СНЯТЫХ РАСЕКАТЕЛЯХ ПЛАМЕНИ - ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫХОДУ ИЗ СТОРЯ СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА.

6.1.1.2 Для моделей, имеющих систему безопасности «газ контроль», после разжигания газа ручку крана удерживайте в нажатом состоянии в течение 10 секунд для срабатывания предохранительного устройства. Устройство электророзжига не должно быть активизировано более 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите 1 минуту, затем повторите попытку.

6.1.1.3 При отключении электроэнергии можно зажечь конфорку с помощью спичек.

Ставьте кастрюли и сковороды по центру конфорки, таким образом тепло от пламени оптимально нагреет дно кастрюли или сковороды, рукоятка или ручки кастрюли не повредятся, а также будет достигнут высокий уровень экономии энергии.

6.1.2 **Для плит с электрическими конфорками**

6.1.2.1 Температура нагрева электроконфорок регулируется ступенчатыми переключателями. Для включения электроконфорки ручку переключателя из положения «О» установите на деление выбранного режима, при этом загорится индикатор работы электроконфорок. Конструкция переключателей позволяет включать электроконфорку как по, так и против хода часовой стрелки.

6.1.2.2 За 10-15 минут до окончания приготовления электроконфорку можно выключить, набранного тепла хватит для завершения приготовления. При этом экономится электроэнергия.

ВНИМАНИЕ! Никогда не включайте электроконфорку без установленной на ней посуды, за исключением первого использования.

R10031406 RU

6.1.2.3 Для правильной работы электроконфорки посуда должна иметь плоское дно, хорошо прилегающее к поверхности электроконфорки. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра электроконфорки.



6.1.2.4 Поверхность электроконфорок и днище посуды должны быть чистыми, прикипевшая грязь значительно снижает теплоотдачу.

6.1.2.5 Во время приготовления накрывайте посуду крышками и выбирайте такой режим, чтобы не приходилось их приоткрывать или снимать.

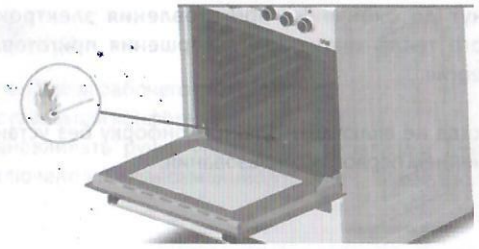
НЕ ДОПУСКАЙТЕ резкого охлаждения электроконфорок. От пролитой на них холодной жидкости, электроконфорки могут выйти из строя.

6.2 **Настройка духового шкафа**

6.2.1 **Для духовых шкафов с газовыми горелками**

6.2.1.1 **Для моделей, не оснащенных электророзжигом**

Для розжига нижней горелки духового шкафа поднесите зажженную спичку к окну запальника, нажмите и поверните ручку управления горелками духового шкафа против часовой стрелки в положение «максимальное пламя».



Окно запальника

R10311406 RU

Для розжига верхней горелки духового шкафа (гриля) поднесите зажженную спичку к верхней горелке, нажмите и поверните ручку управления горелками духового шкафа по часовой стрелке до упора.

6.2.1.2 **Для моделей, оснащенных электророзжигом и устройством предохранительным «газконтроль»**

ВНИМАНИЕ! РОЗЖИГ ГОРЕЛОК ДУХОВОГО ШКАФА ДОПУСТИМ ТОЛЬКО С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ ДУХОВОГО ШКАФА!

Для розжига нижней горелки духового шкафа нажмите до упора и поверните ручку управления горелками духового шкафа против часовой стрелки в положение «максимальное пламя». При возгорании газа ручку управления удерживайте в нажатом состоянии 10-15 секунд для срабатывания предохранительного устройства. Отпустив ручку управления горелками духового шкафа, убедитесь, что пламя не погасло. Если горелка погасла, поверните ручку управления горелками духового шкафа в положение «выключено» и, подождав одну минуту, повторите попытку.

Для розжига верхней горелки духового шкафа (гриля) нажмите до упора и поверните ручку управления горелками духового шкафа по часовой стрелке до упора. При возгорании газа ручку управления удерживайте в нажатом состоянии 10-15 секунд для срабатывания предохранительного устройства. Отпустив ручку управления горелками духового шкафа, убедитесь, что пламя не погасло. Если горелка погасла, поверните ручку управления горелками духового шкафа в положение «выключено» и, подождав одну минуту, повторите попытку.

6.2.1.3 Настройка температуры духового шкафа.

Температура в духовом шкафу регулируется поворотом ручки в диапазоне от положения «максимальное пламя» до положения «малое пламя».

ЗАПРЕЩЕНО устанавливать ручку управления горелками духового шкафа между положениями «выключено» и «максимальное пламя», пламя в котором нестабильно и может погаснуть.

6.2.2 Для духовых шкафов с трубчатыми электронагревательными элементами (ТЭН)

6.2.2.1 Для моделей, оснащенных только верхним ТЭН (грилем) без таймера

Ручкой управления термостатом выставьте необходимую температуру, ТЭН гриля начинает работать. После завершения приготовления, верните ручку управления термостатом в положение «выключено».

R10311406 RU

6.2.2.2 **Для моделей, оснащенных только верхним ТЭН (грилем) и механическим таймером**

📖 Ручкой управления термостатом выставьте необходимую температуру

📖 Ручкой таймера механического выставьте необходимое время приготовления (пункт 6.2.5), ТЭН гриля начинает работать. По истечении заданного времени, нагрев отключится, прозвучит сигнал. После завершения приготовления, верните ручку управления термостатом в положение «выключено».

6.2.2.3 **Для моделей, оснащенных верхним ТЭН (грилем), нижним ТЭН без таймера**

📖 Ручкой управления термостатом выставьте необходимую температуру.

📖 Ручкой режимов работы духового шкафа установите требуемый режим работы ТЭН(ов), ТЭН(ы) начинает(ют) работать. После завершения приготовления, верните ручки управления термостатом и режимов работы духового шкафа в положение «выключено».

6.2.2.4 **Для моделей, оснащенных верхним ТЭН (грилем), нижним ТЭН и механическим таймером**

📖 Ручкой управления термостатом выставьте необходимую температуру.

📖 Ручкой режимов работы духового шкафа установите требуемый режим работы ТЭН(ов).

📖 Ручкой таймера механического выставьте необходимое время приготовления (пункт 6.2.5), ТЭН(ы) начинает(ют) работать. По истечении заданного времени, отключится нагрев, прозвучит сигнал. После завершения приготовления, верните ручки управления термостатом и режимов работы духового шкафа в положение «выключено».

6.2.2.5 **Для моделей, оснащенных верхним ТЭН (грилем), нижним ТЭН и цифровым таймером**

📖 Ручкой управления термостатом выставьте необходимую температуру.

📖 Ручкой режимов работы духового шкафа установите требуемый режим работы ТЭН(ов).

📖 Настройте и запустите цифровой таймер (пункт 6.2.6), ТЭН(ы) начинает(ют) работать. По истечении заданного времени, отключится нагрев, прозвучит сигнал. После завершения приготовления, верните ручки управления термостатом и режимов работы духового шкафа в положение «выключено».

Верхний нагреватель духового шкафа (гриль)

Инфракрасное излучение гриля действует подобно углям костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющее мясо сочным и мягким внутри. Гриль незаменим при подрумянивании готовой выпечки. Противень или жаростойкую посуду при приготовлении мяса следует устанавливать на вторую полку сверху. Выпекать мясо можно и на решетке, предварительно смазав прутья растительным маслом. В этом случае ниже решетки нужно задвинуть жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в жаровню 1 -2 стакана воды.

R10311406 RU

6.2.2.6 **Режимы работы электрического духового шкафа**

Нижний нагрев	Верхний нагрев (гриль)	Нижний + верхний нагрев	Нижний нагрев + верхний нагрев + вентилятор	Верхний нагрев (гриль) + вентилятор	Кольцевой нагреватель + вентилятор

Режим нижний нагрев

Работает только нижний ТЭН. Предназначен для подсушивания донышка пирогов с влажной начинкой, а также для длительной выпечки.

Режим верхний нагрев (гриль)

Работает только верхний ТЭН. Предназначен в качестве основного режима приготовления, а также на заключительном этапе – для обжаривания сверху уже почти готовых блюд.

Режим нижний + верхний нагрев

Два ТЭНа снизу и сверху работают одновременно. Предназначен для не сочной выпечки, сдобы, печенья, нежных пирожных, бисквита, хлеба;

Походит для фаршированных овощей, жаркого, постной говядины, птицы, рыбы, рыбных запеканок.

Режим нижний нагрев + верхний нагрев + вентилятор

Работают два ТЭНа с применением вентилятора, установленного на задней стенке духового шкафа. Нагрев блюд за счет движения воздушных масс становится более интенсивным, заданная температура достигается за очень короткое время, продукты быстрее и со всех сторон подрумяниваются. Быстрота процесса позволяет сохранить внутреннюю сочность блюда. В этом режиме рекомендуется снижать привычную температуру. Кроме того, приготовление занимает гораздо меньше времени (до 30%).

Режим подходит для больших блюд, требующих равномерного приготовления внутри и снаружи, например, жареного рулета, тортов, пудингов, запеканок, жарких.

Режим обеспечивает равномерную прожарку, приготовление пищи одновременно на двух или трех уровнях.

Режим верхний нагрев (гриль) + вентилятор

Нагрев верхнего ТЭНа не такой интенсивный. Вентилятор распределяет излучение, поджаривая продукты не только сверху. но и снизу и с боков. При этом сохраняются все преимущества гриля — хрустящая корочка, аппетитный аромат и сочная мякоть. Блюдо не пересохнет и будет готово заметно быстрее.

Для этого режима подходят все блюда, которые готовят на обычном гриле - рулеты и птица.

Режим кольцевой нагреватель + вентилятор

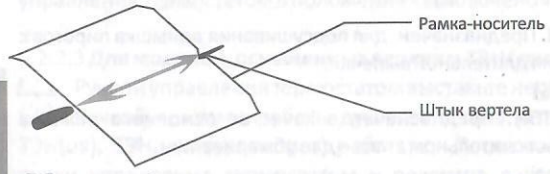
Работает нагреватель расположенный на задней стенке духового шкафа с вентилятором. Режим позволяет готовить не одно, а сразу несколько блюд, устанавливая их на 2-3-х уровнях духового шкафа, при условии одинаковой температуры для всех блюд. Предварительный прогрев духового шкафа не нужен.

Предназначен для выпечки слоеного теста, сушки грибов, фруктов, стерилизации домашних консервов и всех блюд, которые должны быть мягкими и сочными внутри и при этом хорошо пропеченными.

R10311406 RU

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Внутренние поверхности включенного духового шкафа не следует выстилать алюминиевой фольгой, так же ставить принадлежности на дно духового шкафа, это мешает потоку воздуха, замедляет процесс выпечки и приводит к повреждениям эмали.

6.2.3 **Вертел**



📖 Для работы вертела установите рамку носитель на третий уровень в пазы духового шкафа.

📖 Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы и закрепите его вилками посредством крепежных винтов.

📖 Штык вертела установите в гнездо привода (на задней стенке духового шкафа) до упора. Закрепленный на штыке кусок мяса должен находиться точно под грилем.

📖 Снизу установите противень для сбора жира.

📖 Зажгите (включите) гриль.

📖 Включите привод вертела нажатием кнопки на панели управления.

❗ Во время приготовления ручка вертела должна быть снята, а дверца закрыта.

6.2.4 **Подсветка духового шкафа**

📖 Для включения подсветки духового шкафа нажмите соответствующую кнопку на панели управления.

6.2.5 **Таймер механический**

📖 Чтобы завести таймер, необходимо повернуть ручку по часовой стрелке из положения «О» до обозначения требуемого времени. Таймер обеспечивает отсчет времени от 10 до 90 минут.

7. УХОД И ОЧИСТКА

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед началом обслуживания отключите плиту от электросети, перекройте подачу газа.

7.1 Перед очисткой всегда давайте прибору остыть. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры всегда используйте прихваты.

7.2 Поверхности плиты следует мыть мягкой кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать тканью. Особую деликатность проявите при чистке панели управления, на которую нанесены информационные знаки.

7.3 Не используйте металлические губки, едкие чистящие средства, абразивные порошки и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.

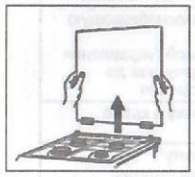
7.4 Чтобы почистить газовые конфорки или помыть рабочий стол, рассекатели пламени удобнее снять.

R10311406 RU

7.5 Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Загрязненные и мокрые разрядники электророзжига могут не работать.

7.6 Не используйте для очистки очистители высокого давления или пароструйные очистители. Конструкция плиты не предусматривает очистку плиты паром.

🚫 7.7 Запрещается мыть детали плиты в посудомоечной машине.



7.8 Для тщательной очистки крышки рабочего стола можно её снять.

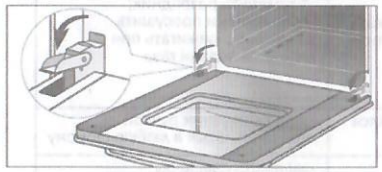
📖 **Крышка рабочего стола.**

Откройте крышку, возьмитесь за крышку двумя руками с обоих сторон и потяните её вверх.

После очистки крышку необходимо установить на место, выполняя действия в обратной последовательности.

Подождите, пока конфорки остынут, прежде чем закрыть плиту крышкой.

7.9 Снятие и установка дверцы духового шкафа



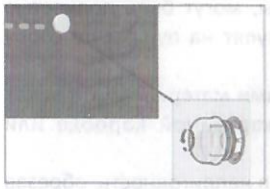
📖 Дверцу духового шкафа полностью откройте и откиньте съемные язычки до упора назад. Затем медленно закрывайте дверцу, чтобы язычки уперлись в шарнирный узел на дверце.

📖 Приподнимите дверцу и извлеките её из пазов духового шкафа

📖 Установка производится в обратном порядке. Наклонив дверцу, вставьте её шарнирными петлями в пазы духового шкафа до упора. Убедитесь, что шарниры «сели» в отверстия правильно. Затем полностью откройте дверцу, установите язычки в первоначальное (горизонтальное) положение - до упора.

📖 Проверьте функциональность дверцы.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Никогда не позволяйте муфтам шарниров дверцы выскакивать, так как мощные пружины могут вызвать повреждения.



7.10 Замена лампы подсветки духового шкафа

📖 Отключите плиту от сети.

📖 Открутите стеклянный плафон.

📖 Выверните сгоревшую лампу и замените ее аналогичной новой (устойчивые к высоким температурам запасные лампы можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах) Используйте только указанные лампы.

7.11 Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. Не допускаются дефекты в виде трещин, следов оплавлений, затвердение материала.

R10311406 RU

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит или вяло горит конфорка	-слишком малое давление в сети; -конфорка установлена с перекосом; -засорилось сопло	-обратиться в газоснабжающую службу; -правильно установить конфорку; -тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло
2.Конфорка горит напряженно, отрывами пламени	-слишком большое давление в сети	-обратиться в газоснабжающую службу; -уменьшить ручкой (управления конфоркой) подачу газа до стабилизации горения
3.При нагревании клинит ручку крана	-выработалась смазка крана	-* заменить смазку в кране
4.Не работает всё экектрооборудование	плита не подключена к сети; повреждение шнура питания	- подключить плиту -* заменить шнур питания
5.Не работает электророзжиг - нет искры -есть искра,но не зажигает	-повреждена проводка к разряднику; -сломан корпус разрядника; -сильно загрязнен или залит разрядник; -слишком большое давление в сети.	-* заменить разрядник; -* заменить разрядник; -прочистить и просушить разрядник; -зажигать при меньшей подачи газа
6.Не вращается вертел	-привод вертела остановился в промежуточной точке	- при включении ручкой повернуть штык в любую сторону
7.Не горит лампочка подсветки духовки	-перегорела лампочка	-заменить лампочку
* - работы выполняются сервисной службой		

9. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Плиты предназначены для эксплуатации в районах с умеренным и холодным климатом с размещением в помещениях с искусственно регулируемыми климатическими условиями, например, в закрытых отапливаемых или охлаждаемых и вентилируемых помещениях (с отсутствием воздействия прямого солнечного излучения, атмосферных осадков, ветра, песка и пыли наружного воздуха; отсутствие или существенное уменьшение воздействия рассеянного солнечного излучения и конденсации влаги).

10. УТИЛИЗАЦИЯ

10.1 Материалы, применяемые для упаковки плиты, могут быть полностью переработаны и использованы повторно, если поступят на пункты по сбору вторичного сырья.

ВНИМАНИЕ! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами, так как существует опасность задохнуться, закрывшись в картонной коробке или запутавшись в упаковочной пленке.

10.2 Плиту, подлежащую утилизации, необходимо привести в непригодность, обрезав шнур питания, и утилизировать в соответствии с действующим законодательством.

Производитель: ООО «NEXT GENERATION PRODUCT»
г.Ташкент, Мирабадский район, Янгизамон, 86

R1031406 RU