

Содержание

1.	Введение.....	2
2.	Преимущество оборудования	2-3
3.	Общие указания.....	3-4
4.	Технические данные	4-6
5.	Типы рабочих столов.....	7
6.	Устройство и порядок работы плиты	8
6.1.	Устройство плиты.....	8
6.2.	Панель управления	9-10
6.3.	Управление газовыми конфорками.....	11
6.4.	Электророзжиг	11
6.5.	Таймер	11
6.6.	Подсветка духовки	11
6.7.	Применение основной (нижней) газовой конфорки духовки.....	12
6.8.	Применение верхней газовой конфорки духовки (гриль).....	12
6.9.	Вертел	13
6.9.1	Устройство вертела.....	13
6.9.2	Использование вертела	13
6.9.3	Управление приводом вертела	14
6.10.	Газ-контроль	14
6.11	Термоотсек	14
7.	Применение электрических элементов в плитах.....	14
7.1	Электроконфорка.....	14
7.1.1.	Способ применения.....	14
7.1.2.	Красная индикационная лампа.....	14
7.2.	Электрическая духовка.....	15
7.2.1.	Использование конфорок духовки.....	15
7.2.2.	Желтая индикационная лампа.....	15
8.	Требования безопасности и меры предосторожности.....	16
9.	Порядок установки и подключения.....	17
9.1.	Установка.....	17
9.2.	Подключение.....	17
10.	Рекомендации специализированным службам.....	18
10.1.	Замена сопел конфорок	19
10.2.	Замена сопла основной (нижней) конфорки духовки.....	19
10.3.	Замена сопла верхней конфорки духовки.....	19
11.	Техническое обслуживание.....	20
12.	Возможные неисправности и методы их устранения.....	20
13.	Замена лампы в духовке.....	21
14.	Перемещение плиты.....	21
15.	Уход за плитой.....	21
16.	Комплект поставки.....	22
17.	Гарантийные обязательства.....	23

1. Введение

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей бытовой плиты для приготовления пищи. Опираясь на международное сотрудничество и опыт нашей компании по бытовой технике, наша плита имеет уникальные функции, гарантирует превосходную работу и полную безопасность.

Мы рады, что Вы присоединились к многочисленным покупателям, которые доверяют нам и нашей продукции.

Примечание:

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их технические характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей модели. Настоящее руководство содержит описание по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке модели С63 и всех ее вариаций:

- Газовая модель
- Комбинированная модель
- Электрическая модель

2. Преимущество оборудования

1. Большой выбор разных комбинаций плит.
2. Изящный дизайн в итальянском стиле.
3. Регулировочные ножки придают плите привлекательный вид и упрощают уход за ней.
4. Большой полезный объем духовки – 72.45 л.
5. Данная плита разработана и произведена по международным стандартам в соответствии с техническими требованиями, с целью безопасной и эффективной работы.
6. Плита разработана с целью активного применения.
7. Металлические части плиты изготовлены либо из нержавеющей стали, которая противодействует ржавчине и выдерживает высокую температуру, либо из стальных материалов, которые обработаны и покрыты эмалью.
8. Все ручки плиты выдерживают высокую температуру, нагрузку и не деформируются при нагреве.
9. Температура равномерно распределяется в духовке, что способствует хорошему приготовлению любого блюда.
10. Материалы, из которых изготовлены детали плиты, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям и безопасны для использования с пищевыми продуктами.

11. Плита имеет двойную теплоизоляцию, что препятствует нагреву плиты снаружи.
12. Плиты оснащены термоотсеком. За счет утепленной дверцы отсека Вы можете долго сохранять тепло приготовленного блюда.
13. Для удобства подключения газовых и комбинированных плит имеется два входа для газового шланга.
14. На задней стенке плита имеет вентиляционные отверстия, что способствует отводу излишней влаги и пара из духовки.

3. Общие указания

1. При покупке плиты обязательно проверьте ее комплектность, убедитесь в отсутствии видимых дефектов и повреждений, проверьте работоспособность ручек и других механических узлов, наличие и правильность оформления документов, в том числе проверьте правильность заполнения Свидетельства о продаже в Гарантийной карте.
2. Перед применением плиты внимательно ознакомьтесь с настоящим Руководством по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке.
3. В будущем, в случае возникновения вопросов по использованию или устранению неисправностей плиты держите Руководство и Гарантийную карту под рукой.
4. Детали из нержавеющей стали покрыты защитной оболочкой PVC (поливинилхлорид). Удалите эту оболочку перед применением, а остаток клея удалите мыльной водой, без применения абразивов.
5. Не оставляйте на виду у детей упаковочные принадлежности и материалы (пластиковые пакеты, пенопласт, крепеж), которые могут представлять опасность.
6. Пластмассовые ножки, которые находятся в картонной упаковке, устанавливаются для регулировки уровня плиты.
7. Остальные принадлежности находятся в духовке и термоотсеке.

Внимание!

Перед первым употреблением духовки плиты зажгите огонь, включите электродуховку и оставте на максимальном уровне в течении 15-20 минут (без всякой пищи внутри духовки). Эта процедура нужна для того, чтобы дать испариться влаге и запаху внутренней изоляции.

8. Газовые и комбинированные плиты готовы к применению с природным газом. В случае использования плиты на другом типе газа, необходимо отрегулировать плиту в соответствии с техническими условиями, указанными в данном Руководстве.
9. Производитель не несет ответственности за последствия, связанные с неправильной установкой, ремонтом и неправильным использованием плиты.

Внимание!

Плита должна подключаться только специалистом организации, имеющим соответствующие разрешение, полномочия и квалификацию.

Самовольно и неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к отравлению газом, ожогам, пожару, поражению электрическим током.

3. Технические данные

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях. | |
| 2. Категория газовых плит | II _{2H+3B/P} |
| 3. Класс плит | 2/1 |
| 4. Номинальное напряжение, В | 220-240 |
| 5. Номинальная частота, Гц | 50/60 |
| 6. Подсоединительная резьба газопровода | G 1/2" |
| 7. Характеристика, комплектация и модификации плит | см. таблицу 1 |
| 8. Тепловая мощность конфорок, диаметры сопел, расход газа, рекомендуемые размеры посуды | см. таблицу 2, 3 |

Таблица 1. Характеристика и комплектация плит

№	Наименование параметров	Модель					
		С63Е5 Полностью электрическая	С63К50Е 4 газ-конфорки, духовка электрическая	С63К52Е 2+2 духовка электрическая	С63К51Е 3+1 духовка электрическая	С63К51G 3+1 духовка газовая	С63G5 Полностью газовая
Технические характеристики							
1	Масса (нетто), кг	44	44	44	44	44	44
2	Масса (брутто), кг	46.5	46.5	46.5	46.5	46.5	46.5
3	Высота, см	85	85	85	85	85	85
4	Ширина, см	60	60	60	60	60	60
5	Глубина, см	60	60	60	60	60	60
6	Объем духовки. л	72.45	72.45	72.45	72.45	72.45	72.45
Цветовое исполнение корпуса							
1	White (белая)	•	•	•	•	•	•
2	Brown (коричневая)	•	•	•	•	•	•
3	Black (черная)	•	•	•	•	•	•
4	White st.st.top (белая, с рабочим столом из нержавеющей стали)	•	•	•	•	•	•
5	Brown st.st.top (коричневая, с рабочим столом из нержавеющей стали)	•	•	•	•	•	•
6	Black st.st.top (черная, с рабочим столом из нержавеющей стали)	•	•	•	•	•	•
7	St.st. (полностью из нержавеющей стали)	•	•	•	•	•	•
Комплектация							
1	Газовые конфорки рабочего стола, шт.		4	2	3	3	4
2	Электрические конфорки рабочего стола, шт.	4		2	1	1	
3	Стеклокерамическая верхняя крышка	•	•	•	•	•	•
4	Эмалированная раздельная решетка рабочего стола	•	•	•	•	•	•
5	Чугунная раздельная решетка рабочего стола	Опция	Опция	Опция	Опция	Опция	Опция
6	Электророзжиг конфорок рабочего стола		•	•	•	•	•
7	Таймер	•	•	•	•	•	•
8	Цифровой таймер	Опция	Опция	Опция	Опция	Опция	Опция
9	Нижняя (основная) конфорка духовки	•	•	•	•	•	•
10	Верхняя конфорка духовки (гриль)	•	•	•	•	•	•
11	Вертел с электроприводом	•	•	•	•	•	•
12	Термометр духовки					•	•
13	Термостат духовки	•	•	•	•		
14	Подсветка духовки	•	•	•	•	•	•
15	Двойное стекло дверцы духовки	•	•	•	•	•	•
16	Решетка духовки	•	•	•	•	•	•
17	Эмалированный противень	•	•	•	•	•	•
18	Термоотсек	•	•	•	•	•	•

Примечание:

Модификации плит, в наименовании которых пятый символ 2, не комплектуются таймером, грилем и вертелом.

Таблица 2: Тепловая мощность, диаметры сопл, расход газа и рекомендуемые размеры посуды для конфорок рабочего стола и духовки

№	Газовые конфорки	Диаметр посуды (см)	Тепловая мощность (кВт)	Сжиженный газ 30 мбар		Природный газ 20 мбар	
				Диаметр сопла (мм.)	Расход газа (гм./час)	Диаметр сопла (мм)	Расход газа (гм./час)
1	Вспомогательная	12-14	0.92	0.50	76	0.75	74
2	Полубыстрая	16-24	1.8	0.65	132	0.95	127
3	Быстрая	18-26	3.03	0.85	220	1.15	175
4	Гриль		2.0	0.70	143	1.05	140
5	Духовка		2.50	0.75	166	120	188

Таблица 3: Технические характеристики нагревательных элементов

Описание	Мощность
Электроконфорка 180	1500 Вт
Электроконфорка 145	1000 Вт
Нижний нагревательный элемент духовки	1200 Вт
Малый верхний нагревательный элемент гриля	800 Вт
Большой верхний нагревательный элемент гриля	1800 Вт

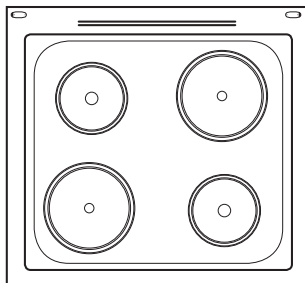
*Параметры заводских настроек плиты приведены в табличке, которая расположена на задней поверхности плиты.

4. Типы рабочих столов

Рабочий стол модели С63Е5: 4 электрические конфорки

Электроконфорка
145

Электроконфорка
180



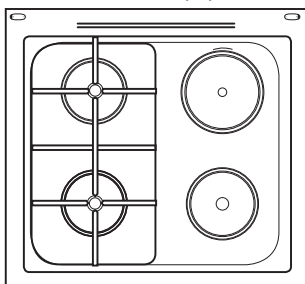
Электроконфорка
180

Электроконфорка
145

Рабочий стол модели С63К52Е: 2 конфорки газовые +2 электрические

Полубыстрая конфорка

Быстрая конфорка



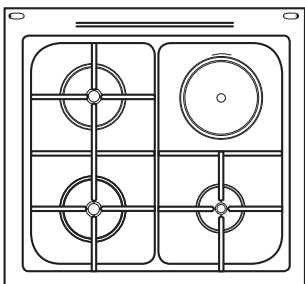
Электроконфорка
180

Электроконфорка
145

Рабочий стол моделей С63К51Е и С63К51G: 3 конфорки газовые +1 электрическая

Полубыстрая конфорка

Быстрая конфорка



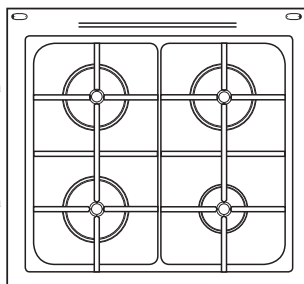
Электроконфорка
180

Вспомогательная конфорка

Рабочий стол моделей С63G5 и С63К50Е: 4 газовые конфорки

Полубыстрая конфорка

Быстрая конфорка



Полубыстрая конфорка

Вспомогательная конфорка

6. Устройство и порядок работы плиты

6.1. Устройство плиты

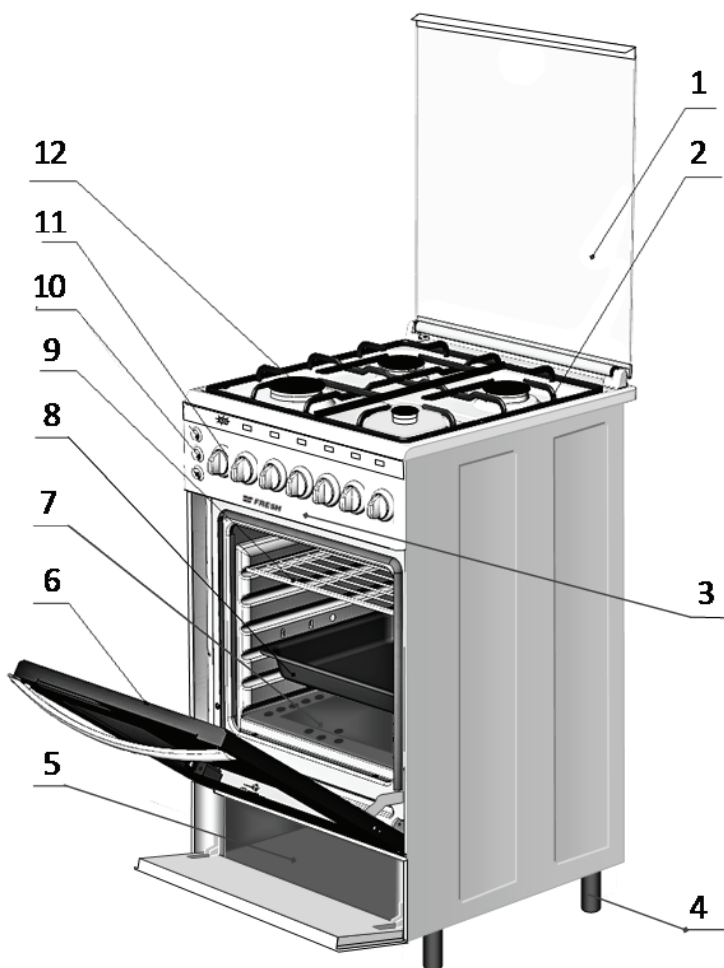
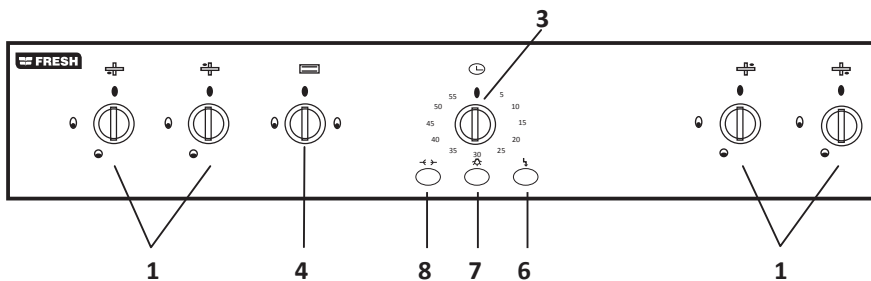


Рис. 1

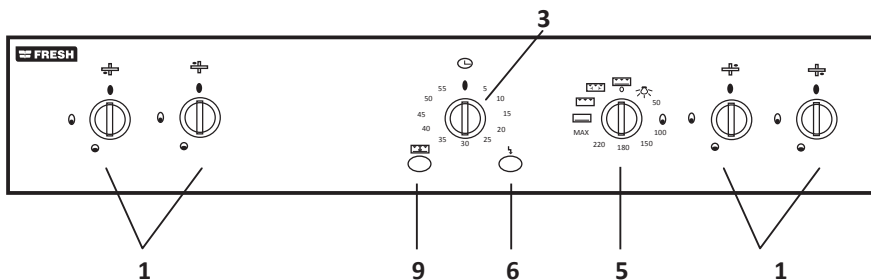
- | | | | |
|----|----------------------|-----|-------------------|
| 1. | Крышка стеклянная | 7. | Духовка |
| 2. | Решетка стола | 8. | Противень |
| 3. | Панель управления | 9. | Решетка духовки |
| 4. | Регулировочные ножки | 10. | Кнопка управления |
| 5. | Термоотсек | 11. | Ручка управления |
| 6. | Дверь духовки | 12. | Конфорки стола |

6.2. Панель управления

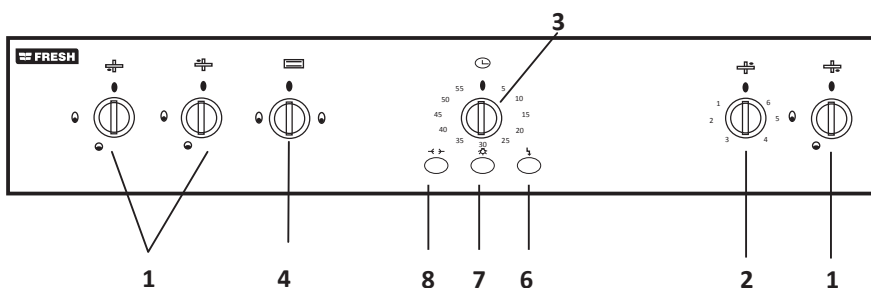
C63G5 полностью газовая



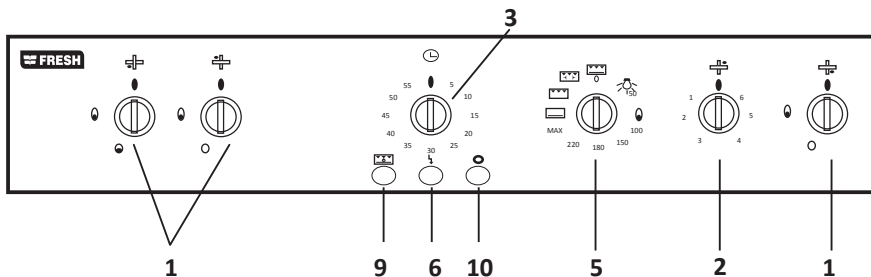
C63K50E 4 газ-конфорки, духовка электрическая



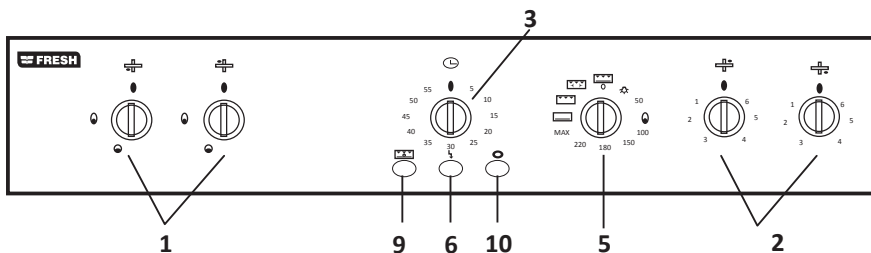
C63K51G 3+1 духовка газовая



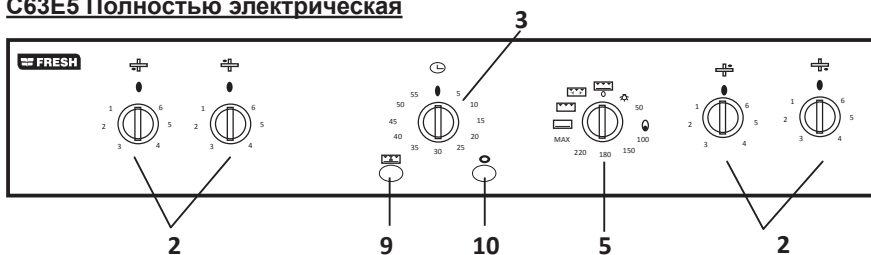
C63K51E 3+1 духовка электрическая



C63K52E 2+2 духовка электрическая



C63E5 Полностью электрическая



1. Ручки кранов газовых конфорок стола.
2. Ручки управления электрическими конфорками.
3. Ручка таймера.
4. Ручка кранов конфорок духовки.
5. Ручка управления электрической духовки.
6. Кнопка электророзжига.
7. Кнопка подсветки духовки.
8. Кнопка привода вертела.
9. Желтая индикационная лампа электрической духовки.
10. Красная индикационная лампа электрической конфорки.

6.3. Управление газовыми конфорками

Ручкой крана можно отрегулировать подачу газа. Для этого поверните ее в нужное для Вас положение.

Все краны имеют фиксированное положение «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме (рис.2). Оно удобно при необходимости резко убавить огонь, не выключая горелку.



Положение закрыто



Положение максимум



Положение малое пламя

Рис. 2



Рис. 3

6.4. Электророзжиг

Электрическое зажигание газа обеспечивает кнопка электророзжига.

Нажмите на выбранную ручку крана конфорки и поверните ручку крана против часовой стрелки в положение «максимум» (рис.2). Затем нажмите на кнопку электророзжига (рис.3) и во всех конфорках проскочит искра.

Газ загорается только в той конфорке, которая открыта. Удерживайте кнопку нажатой, пока не загорится конфорка.

6.5. Таймер

Таймер, путем акустического сигнала, сообщает пользователю об истечении определенного времени. Для этого надо ручку таймера повернуть на один полный оборот по часовой стрелке, а затем повернуть её против часовой стрелки, поставив на желаемое время (рис.4).



Рис. 4

6.6. Подсветка духовки

Подсветка духовки дает возможность наблюдать за приготовлением пищи, не открывая дверцу.

Нажмите на кнопку лампочки духовки (рис.5), лампочка включится, при повторном нажатии лампочка отключится.



Рис. 5

6.7. Применение нижней горелки духовки

Для традиционной выпечки кондитерских изделий, приготовления мяса, птицы, рыбы и т.п. применяется основная (нижняя) горелка духовки. Чтобы зажечь основную горелку духовки, откройте дверцу духовки, нажмите на ручку крана основной горелки духовки и поверните её против часовой стрелки в положение максимум (рис.2). Одновременно с этим поднесите зажженную спичку к отверстию в нижней части духовки, на отмеченный уровень (рис.6). После того, как горелка зажжется полностью, отпустите ручку крана и убедитесь, что пламя не погасло. Если горелка погасла, установите ручку в положение «Закрыто» и, подождя примерно 1 минуту, откройте дверцу и повторите зажигание. Установите ручку крана основной горелки духовки на нужный режим и закройте дверцу.

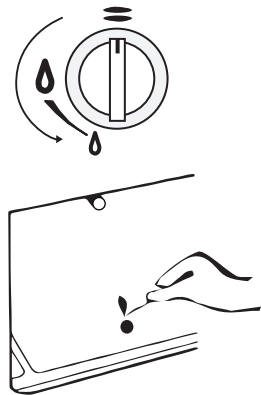


Рис. 6

*Модели оснащенные газ котролем обозначены кодом **07** после дроби в наименовании плиты.

6.8. Применение верхней горелки (гриль) духовки

В зависимости от исполнения плиты, духовка может быть дополнительно оснащена верхней горелкой. Она применяется для приготовления блюд, требующих обработки высокой температурой, при этом на поверхности образуется румяная корочка.

Чтобы зажечь горелку, откройте дверцу духовки, нажмите на ручку крана горелки духовки и поверните её по часовой стрелке в положение максимум (рис.2). Одновременно с этим поднесите зажженную спичку к горелке (рис.7). После того, как горелка зажжется, отпустите ручку крана и убедитесь, что пламя не погасло. Если горелка погасла, установите ручку в положение «Закрыто» и, подождя примерно 1 минуту, откройте дверцу и повторите зажигание. Установите ручку крана горелки гриля на нужный режим и установите дефлектор (рис. 8).

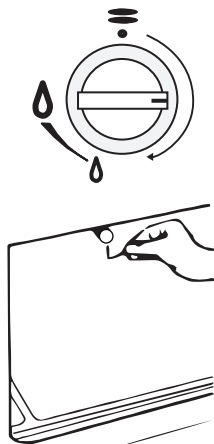


Рис. 7

Предупреждение

! Одновременное использование верхней и нижней горелок духовки невозможно.

! В модификациях плит в которых нет верхней горелки (гриль), ручка крана духовки имеет только одно положение – против часовой стрелки.

! Гриль должен работать при открытой дверце духовки.

Внимание!

В моделях с газовой духовкой при использовании гриля, дверца духовки должна быть оставлена частично открытой посредством установливания дефлектора "D" между дверью и лицевой частью печи, чтобы предотвратить перегрев ручек плиты.

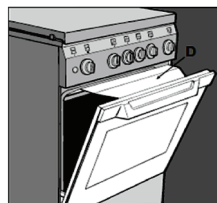


Рис. 8

6.9. Вертел

Использование вертела позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его.

6.9.1. Устройство вертела

1. Ручка
2. Втулка
3. Зубцы
4. Вертел
5. Наконечник вертела

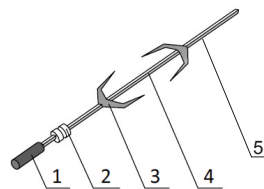


Рис. 9

6.9.2. Использование вертела

1. Наконечник вертела
2. Вертел
3. Зубцы
4. Решетка вертела
5. Решетка духовки
6. Втулка
7. Противень

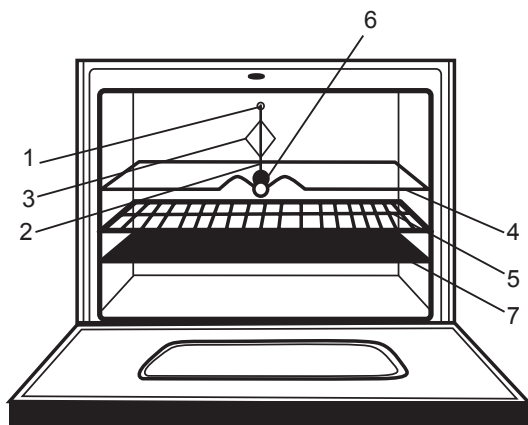


Рис. 10

1. Поместите пищу на вертел (2) и закрепите с помощью зубцов (3).
2. Вставьте решетку вертела (4) в духовку.
3. Вставьте наконечник вертела в шпindel, который находится в задней части духовки, а втулку (6) в решетку вертела.
4. Установите противень (7), чтобы сок стекал на него.
5. Поверните ручку крана верхней конфорки (гриль) на панели управления против часовой стрелки и поднесите зажженную спичку к верхней конфорке духовки (рис.7).
6. Вставьте дефлектор на передней стороне духовки
7. Нажмите кнопку включения электропривода вертела

6.9.3. Управление приводом вертела

Нажмите на кнопку электропривода вертела духовки (рис.11), двигатель включится, при повторном нажатии двигатель отключится.

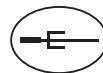


Рис. 11

6.10. Газ-контроль для плит оснащенных газ-контролем духовки

Если пламя в духовке случайно погаснет, во избежания утечки газа, автоматически прекращается подача газа в конфорки.

Для розжига конфорок с газ контролем необходимо держать нажатой ручку крана несколько секунд после того, как появится пламя.

6.11. Термоотсек

Плиты оснащены термоотсеком. За счет утепленной дверцы отсека вы можете долго сохранять тепло приготовленного блюда. Термоотсек находится в нижней части плиты под духовкой (рис.1, п.5).

7. Применение электрических элементов в плитах

7.1. Электроконфорка

При первом использовании желательно установить максимальный режим нагревания электроконфорки в течение примерно 10 минут разместив на конфорке посуду содержащую воды для удаления запаха вызванного изоляцией остаточного тепла от производственного процесса.

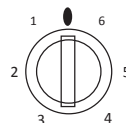
Далее, установить минимальный режим нагревания электроконфорки и держать в этом режиме в течение примерно 20 минут.

Абсолютно нормально, что конфорка испустит дым и запах.

Через 30 минут, дать остыть конфорке, затем очистить её горячей водой и вытереть насухо мягкой тканью.

7.1.1. Способ применения

Поверните ручку в требуемое положение (1-6) для приготовления пищи. Чем выше число показателя тепла, тем выше температура нагрева.







7.1.2. Красная индикационная лампа

Когда эта лампа загорается, она показывает, что электроконфорка включена.

7.2. Электрическая духовка

7.2.1. Использование конфорок духовки

Чтобы управлять конфорками духовки необходимо повернуть ручку управления по часовой стрелке и выбрать нужное положение (рис.12).

- а.  Включена только подсветка.
- б. С 50°C до максимального показателя MAX (работает нижняя конфорка духовки и большой верхний нагревательный элемент).
- с.  Работает только нижняя конфорка духовки. Нерегулируемая температура, предварительно установленная на максимальный показатель.
- д.  Работает только малый верхний нагревательный элемент. Нерегулируемая температура, предварительно установленная на максимальный показатель.
- е.  Работает только большой верхний нагревательный элемент и вертел. Нерегулируемая температура, предварительно установленная на максимальный показатель.

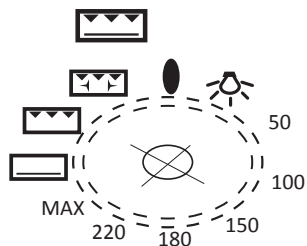


Рис. 12


7.2.2. Желтая индикационная лампа

Если лампа горит, это означает, что работают электрические нагревательные элементы духовки. При достижении заданной температуры, лампа отключается. Во время приготовления еды является нормальным включение и отключение индикационной лампы несколько раз, так как температура духовки находится под контролем.

Замечания!

1. В моделях с электрическими духовками дверца духовки должна быть закрытой во время приготовления пищи.

2. Для применения вертела в электрической духовке:

- Следуйте указаниям 1-4 на странице 13;
- Выберите режим  указанный на панели

8. Требования безопасности и меры предосторожности

1. Лица, пользующиеся плитой, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми приборами и внимательно изучить данное Руководство.
2. Данная плита разработана для домашнего активного применения.
3. Данная плита должна быть использована только по назначению. В противном случае это может привести к опасным последствиям.
4. Если Вы не пользуетесь плитой, то убедитесь, что все кнопки выключены, а ручки управления кранами конфорок находятся в положении «Закрыто» (рис.2).
5. Не закрывайте стеклянную крышку во время пользования конфорками рабочего стола, духовки или гриля. После отключения, подождите, пока конфорки остынут, и только потом можете накрыть плиту стеклянной крышкой.
6. Во время использования плиты, избегайте прикосновения к нагретым элементам. Убедитесь, что Вы к ним не прикасаетесь, и не подпускайте близко детей.
7. Не пользуйтесь большой посудой, чтобы она не выходила за пределы решеток.
8. Размеры посуды (см. табл.2 и рис.13) и режим работы конфорок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки.
9. Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.
10. Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку.

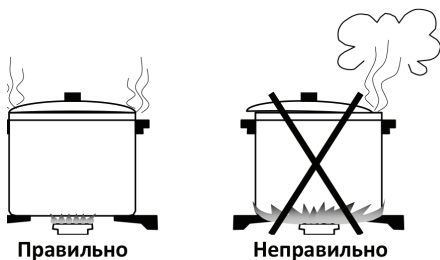


Рис. 13

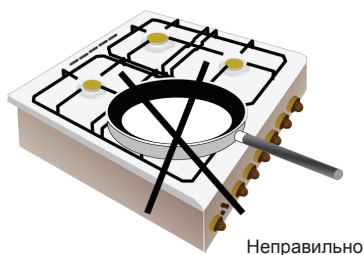


Рис. 14

9. Порядок установки и подключения

9.1. Установка

Плита не присоединяется к устройству для отвода продуктов сгорания. Для правильной безопасной работы необходимо, чтобы плита была установлена в помещении с хорошей вентиляцией, согласно указаниям Руководства по эксплуатации, с учетом требований правил безопасности и технической эксплуатации действующих в вашем регионе.

Минимальные расстояния, которые необходимо выдерживать при установке плиты, показаны на рис.15. Задняя стенка плиты должна стоять от поверхности стены не менее чем на 50 мм. Плита предназначена для установки на ровном и твердом полу. Горизонтальность установки плиты достигается при помощи регулировочных ножек.

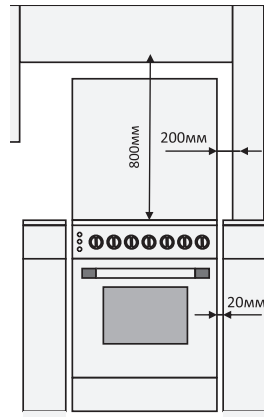


Рис. 15

Внимание:

Данное изделие разрешается использовать только в помещениях соответствующих требованиям СанПиН-а и установка проверена по ГОСТ и техническому паспорту (руководству) плиты.

9.2. Подключение

Внимание!

Плита должна подключаться только специалистом организации, имеющим соответствующее разрешение, полномочия и квалификацию.

Перед подключением плиты необходимо проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа, давление газа и мощность электросети) заводским настройкам плиты. Параметры заводских настроек плиты приведены в табличке, которая расположена на задней стенке плиты.

Для удобства подключения к источнику газа плита имеет два входа выполненных в виде штуцеров с внутренней резьбой G 1/2".

Определив вход удобный для подключения, на второй вход необходимо установить заглушку. При подсоединении с помощью гибкого шланга должны соблюдаться следующие требования:

- гибкий шланг должен иметь сертификат соответствия и документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены;
- гибкий шланг должен быть доступен для осмотра по всей длине подсоединения;
- гибкий шланг не должен ничем пережиматься, иметь перегибы и испытывать растягивающие усилия;
- шланг должен быть длиной не менее 1,5 метра;
- если гибкий шланг имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

Розетка для подключения к электросети должна находиться в легкодоступном месте и не должна закрываться плитой, а также должна соответствовать мощности плиты. После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа и шнура питания (рис.16). Они не должны проходить над дымоходом и касаться задней стенки плиты. Во время работы духовки там возникает большая температура, которая может их повредить.

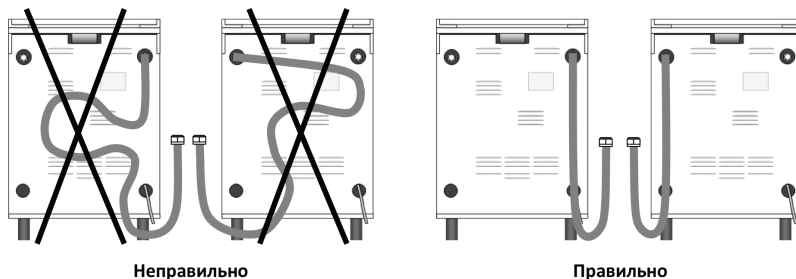


Рис.16

Внимание!

После подключения и проверки плиты на работоспособность в «Гарантийной карте» оформляется талон установки.

10. Рекомендации специализированным службам

Перевод плиты с природного на сжиженный газ и с одного давления на другое производится персоналом специализированных организаций путем замены сопел конфорок и регулировкой винтов малого пламени в соответствии с таблицей 2 в последовательности описанной ниже.

Внимание!

Перед началом обслуживания, ремонта или адаптации плиты, всегда отсоединяйте ее от газоснабжения и электросети.

10.1. Замена сопл конфорок

1. Снимите решетки и конфорки с рабочей поверхности.
2. Отвинтите сопло (S) ключом диаметром 7 мм, замените его на другое, подходящее для нового типа газа (см. таблицу 2).

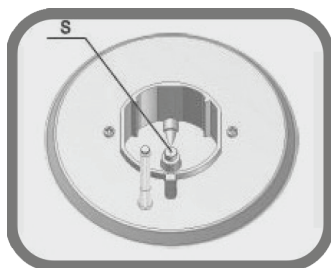


Рис. 17

10.2. Замена сопла основной (нижней) конфорки духовки

1. Достаньте панель из конфорки.
2. Отвинтите шуруп и достаньте горелку духовки.
3. Отвинтите сопло конфорки (S) из держателя сопла (R) и замените его на другое, подходящее для нового типа газа (см. таблицу 2)

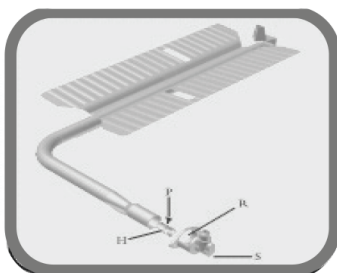


Рис. 18

10.3. Замена сопла верхней конфорки духовки

1. Отвинтите шуруп и достаньте конфорку гриля из верхней части духовки.
2. Отвинтите сопло конфорки (С) из держателя сопла (D) и замените его на другое, подходящее для нового типа газа (см. таблицу 2).

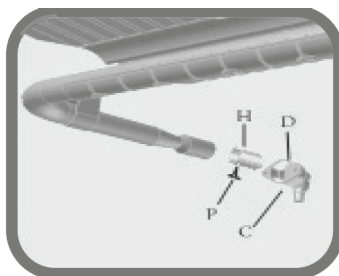


Рис. 19

11. Техническое обслуживание

Техническое обслуживание плиты проводится только специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.

По истечении 10 лет эксплуатации плиты, техническое обслуживание является обязательным.

12. Возможные неисправности и методы их устранения

При возникновении проблем в работе плиты просим проверить следующее:

- Открыт ли главный кран подачи газа на газовом стояке
- Чистые ли конфорки
- Подключена ли плита к электросети

Возможные неисправности и методы их устранения приведены в таблице 4.

Таблица 4

	Неисправность	Возможная причина	Метод устранения
1.	Не поступает газ к конфорке	Засорилось сопло	Прочистите тонкой иглой выходное отверстие сопла
2.	Конфорка горит не равномерно	Засорились отверстия конфорки	Прочистите отверстия конфорки жесткой щеткой
3.	Нет искры в электророзжиге	Повреждена проводка к разряднику	Заменить проводку*
4.	Не вращается вертел	1) Мотор остановился в "мертвой" точке 2) Наконечник не сидит плотно в держателе	1) При включении вертела повернуть наконечник в любую сторону 2) Выньте и заново вставьте вертел
5.	Не горит лампа освещения	1) Перегорела лампа 2) Повреждена проводка	1) Заменить лампу на новую (см. раздел 11) 2) Заменить проводку*

* Должно быть выполнено уполномоченной сервисной службой

13. Замена лампы в духовке

- Отключите плиту от электричества;
- Снимите стеклянную крышку держателя лампы;
- Снимите лампу и замените ее лампой выдерживающей высокую температуру (300°C) со следующими данными:
 - Напряжение 230V
 - Мощность 15W
 - Тип E14

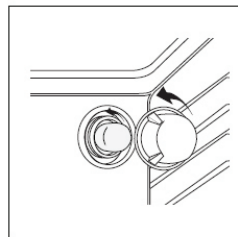


Рис. 20

14. Перемещение плиты

Плита соответствует всем нормам безопасности, однако в процессе перемещения будьте осторожны и соблюдайте следующие рекомендации завода-производителя. Закройте крышку рабочего стола, откройте дверцу духовки, возьмитесь за верхнюю часть корпуса и, приподнимая плиту, перемещайте её (рис.21).



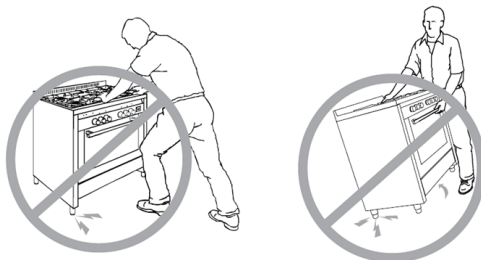
Рис.21

Внимание!

Не поднимайте плиту за ручку дверцы духовки.

Не перемещайте плиту в одиночку - это может быть травмоопасно.

Не передвигайте плиту по полу.



15. Уход за плитой

1. Перед тем как начать чистку плиты убедитесь, что плита отключена от сети, перекройте главный клапан подачи газа.
2. Не очищайте плиту средствами, содержащими кислотные вещества.
3. Используйте теплую мыльную воду или специальные средства для очистки плиты.
4. Рекомендуется использовать для чистки плиты мыльную губку.
5. Любую жидкость пролитую на плиту, необходимо удалить с помощью мягкой, хорошо впитывающей воду тряпки.
6. Чтобы сохранить оригинальные качества эмалированных деталей, очищайте их теплой мыльной водой.
7. Никогда не используйте абразивные материалы, не оставляйте кислые или щелочные вещества на эмалированной части плиты, такие как (уксус, лимонный сок, соль, томатный соус и т.д.). Не промывайте эмалированные части, пока они горячие.
8. Промывайте детали из нержавеющей стали мыльной водой, а затем просушите их тряпкой из мягкой ткани.

16. Комплект поставки

Комплект поставки газовых и комбинированных плит

№	Наименование
1	Комплект конфорок
2	Решетка стола
3	Накладка для варки кофе
4	Противень
5	Решетка духовки
6	Ножки регулировочные
7	Комплект сопл для сжиженного газа
8	Руководство по эксплуатации
9	Гарантийная карта

Комплект поставки электроплит

№	Наименование
1	Противень
2	Решетка духовки
3	Ножки регулировочные
4	Комплект сопл для сжиженного газа
5	Руководство по эксплуатации
6	Гарантийная карта

Комплект для гриля

№	Наименование
1	Вертел с зубцами
2	Ручка вертела
3	Решетка вертела

17. Гарантийные обязательства

Плиты бытовые марки «FRESH» произведены в соответствии с требованиями технического регламента о безопасности аппаратов.

Срок службы плит - 10 лет, по окончании которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми приборами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации плиты или необходимости ее замены.

Изготовитель гарантирует возможность использования плит по назначению в течение всего срока службы.

Гарантийный срок эксплуатации плит составляет 3 года со дня продажи через розничную торговую сеть, а при отсутствии в гарантийной карте отметки о продаже – со дня выпуска плиты.

Изготовитель берет на себя обязательство иметь в наличии запчасти на проданные плиты **в течение двух лет** с момента истечения срока гарантии на продукт.

В случае использования изделия в местах допускающих общее пользование (общезитие и т.п.) гарантийный срок эксплуатации составляет **6 месяцев** со дня продажи.

В течение гарантийного срока эксплуатации потребитель имеет право на бесплатное техническое обслуживание путем ремонта или замены деталей, вызванных недостаточным качеством материалов или сборки. В случае невозможности ремонта в гарантийный период, изделие может быть заменено на такое же новое или аналогичное в соответствии с Законом «О защите прав потребителей».

Гарантийный ремонт и обслуживание производится персоналом уполномоченной сервисной службы.

Основанием для бесплатного гарантийного ремонта является Гарантийная карта оформляемая продавцом при продаже.

Отсутствие Гарантийной карты лишает потребителя на бесплатное гарантийное обслуживание.

Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан оформить отрывной Гарантийный талон.

Условия гарантийных обязательств указаны в Гарантийной карте.

