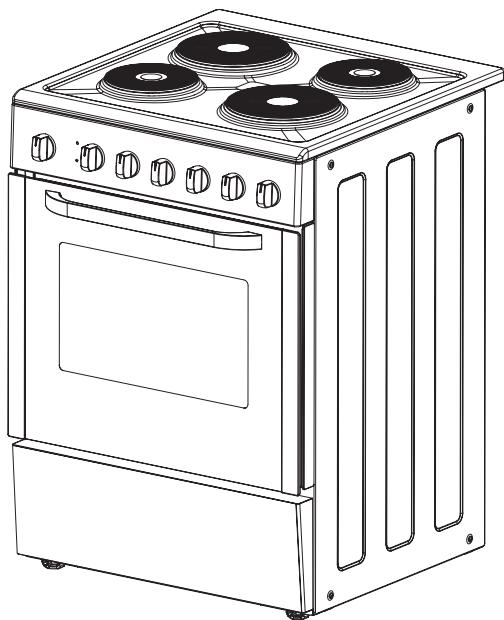




Инструкция по эксплуатации



Плита электрическая **Leran EH005**

Внимательно прочтайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования

Благодарим Вас за покупку электрической плиты нашей компании!

Внимательно прочитайте данное руководство перед использованием прибора, оно содержит ценную информацию по использованию, обслуживанию и уходу. Храните руководство в надежном месте. Если вы решите продать плиту или передать его другому владельцу, или в случае переезда, оставить её на прежнем месте новому хозяину, убедитесь, что руководство по эксплуатации остается вместе с прибором, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функциями данного прибора и мерами предосторожности при его использовании.

Меры предосторожности

Данные меры предосторожности способствуют Вашей безопасности, пожалуйста, внимательно прочитайте их перед установкой и использованием прибора.

Для поддержания эффективной и безопасной работы прибора мы рекомендуем:

- Обращаться только в авторизованные сервисные центры.
 - Использовать только оригинальные запасные части.
1. Прибор предназначен только для домашнего пользования.
 2. Перед использованием внимательно прочтите инструкции в данном руководстве пользователя по установке и эксплуатации прибора, храните руководство в легкодоступном месте.
 3. Внимательно проверьте прибор на наличие повреждений после снятия упаковки. Если у вас возникли сомнения, не используйте прибор и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр. Не оставляйте упаковочный материал (пластиковые пакеты, пенополистирол, гвозди и т.д.) в доступном для детей месте, он может быть очень опасен.
 4. Только квалифицированный специалист может устанавливать прибор в соответствии с инструкциями. Компания-производитель не несет ответственность за повреждения и травмы, полученные вследствие неправильной установки.
 5. **Детям младше 8 лет запрещается пользоваться прибором. Этот прибор не предназначен для использования людьми с умственными или физическими недостатками, а также не имеющими опыта или знаний по использованию данного прибора, если только они не получили надлежащие инструкции по использованию или компетентный человек не взял на себя ответственность за безопасность этих людей.**
 6. Необходимо заземлить прибор в соответствии с инструкциями во избежание проблем с электричеством и пригласить квалифицированного электрика, чтобы он проверил подключение. Компания-производитель не несет ответственность за повреждения вследствие некорректного заземления.
 7. Проверьте, чтобы напряжение вашей домашней электрической сети совпадало с напряжением, указанным на шильдике прибора. В случае сомнений, обратитесь к квалифицированному электрику.
 8. При первом включении печи может появиться неприятный запах, который исходит от смазки, используемой на запасных частях, не волнуйтесь, он выветрится через некоторое время. Комната при этом должна быть хорошо проветрена (откройте окно или включите вентилятор); не рекомендуется, чтобы животные находились в комнате.
 9. **Перед обслуживанием прибора убедитесь, что он выключен из сети и переключатель находится в положении «OFF».**
 10. Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия прибора.
 11. Запрещается самостоятельно заменять шнур питания. В случае повреждения шнура питания, обратитесь к специалистам в авторизованный сервисный центр.
 12. Используйте прибор только по его прямому назначению. Производитель не несет ответственность за повреждения, вследствие использования прибора не по его прямому назначению.
 13. Необходимо соблюдать базовые инструкции при использовании прибора, особенно следующие:
•Не прикасайтесь к плите мокрыми руками.
•Не пользуйтесь прибором, стоя босыми ногами на полу.
•Не растягивайте и не тяните за шнур питания, при перемещении прибора.
•Не пользуйтесь прибором, если шнур питания поврежден, проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом.
•Детям младшего возраста запрещается использовать прибор .

14. Всегда выключайте плиту из сети и дайте ей остыть перед чисткой, обслуживанием и т.д.

15. Опасность возгорания: не храните продукты на плите.

16. Во избежание случайного разливания и выплескивания жидкости, не используйте посуду с неровным или деформированным дном.

17. Особое внимание необходимо обращать на приготовление в глубокой сковороде, всегда используйте крышки во избежание разбрызгивания горячего масла.

18. Детали плиты остаются горячими в течение определенного периода времени после выключения прибора. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям, пока прибор не остынет.

19. Никогда не используйте легковоспламеняющиеся жидкости, например: бензин, спирт рядом с плитой.

20. Следите, чтобы шнур питания не касался горячих деталей при использовании небольших электрических приборов рядом с включенными конфорками.

21. Убедитесь, что регуляторы переключения находятся в положении «OFF», когда прибор не используется. Следите, чтобы дети не трогали детали прибора без присмотра.

22. Во время работы детали плиты, особенно дверца духовки, сильно нагреваются, не прикасайтесь к ним и следите, чтобы дети также не прикасались к ним.

23. Если вы используете однофазный код, площадь поперечного сечения должна быть – минимум 10 мм², для 3-х фазного – минимальная площадь поперечного сечения должна быть – 2-2,5 мм.

24. Модель плиты, которую вы приобрели, может отличаться от изображений в данном руководстве, пожалуйста, изучите информацию, относящуюся к вашей модели.

25. Не рекомендуется использовать чистящие средства с абразивными частицами для чистки стекла дверцы духовки во избежание повреждения стекла.

26. Необходимо очистить все загрязнения с крышки прежде, чем её поднимать, а перед закрыванием крышки, необходимо дать панели остыть.

Спецификация

Модель	EH005	
Функции	Освещение Верхний нагрев	Нижний нагрев Конвекция
Таймер	Нет	

СОДЕРЖАНИЕ

Часть I. Установка электрической плиты	5
• Расположение электрической плиты	5
• Снятие упаковки	5
• Установка электрической плиты	5
• Выравнивание электрической плиты	6
• Установка защиты от опрокидывания	6
Часть II. Подготовка к работе	7
• Подключение к источнику питания	7
• Установки питающего кабеля	7
• Информация по технике безопасности	8
• Рекомендации по безопасности при возгорании на сковороде	8
Часть III. Описание прибора	9
• Устройство плиты	9
• Инструкции по эксплуатации	10
Часть IV. Начало работы	11
• Руководство по регулировке переключателей температуры	11
• Меры предосторожности при обжаривании во фритюре	12
• Общие рекомендации по использованию кухонной плиты	12
• Выбор посуды	13
• Управление духовкой	13
• Таймер (только на определенных моделях)	14
• Функция «Вертел»	14
Часть V. Техническое обслуживание и уход	14
• Чистка корпуса плиты	14
• Снятие дверцы духовки	15
• Замена лампы в духовке	15
• Снятие дверцы духовки	16
• Возможные проблемы и способы их устранения	16
• Технические характеристики	17
• Правила экологичной утилизации	17

Часть I. Установка электрической плиты

Квалифицированный специалист должен прочитать данные инструкции, чтобы установить, отрегулировать и обслуживать данный прибор в соответствии с настоящими рекомендациями.

Отключите прибор от сети электропитания прежде, чем проводить работы по техническому обслуживанию прибора.

Расположение электрической плиты

Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи входной двери, люди входящие и выходящие из кухни, могут задевать стоящие на плите, кастрюли и сковороды. Прибор может быть установлен и использоваться только в хорошо проветриваемых помещениях.

Снятие упаковки

- а) Будьте осторожны при снятии упаковки и установки прибора, углы плиты очень острые.
- б) Будьте осторожны! Плита очень тяжелая! До начала использования убедитесь, что снаружи и внутри прибора нет упаковочного материала.
- в) Снимите картонную упаковку и убедитесь, что на приборе отсутствуют повреждения. Если у вас возникли сомнения относительно исправности прибора, немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром или с розничным продавцом.

Установка электрической плиты

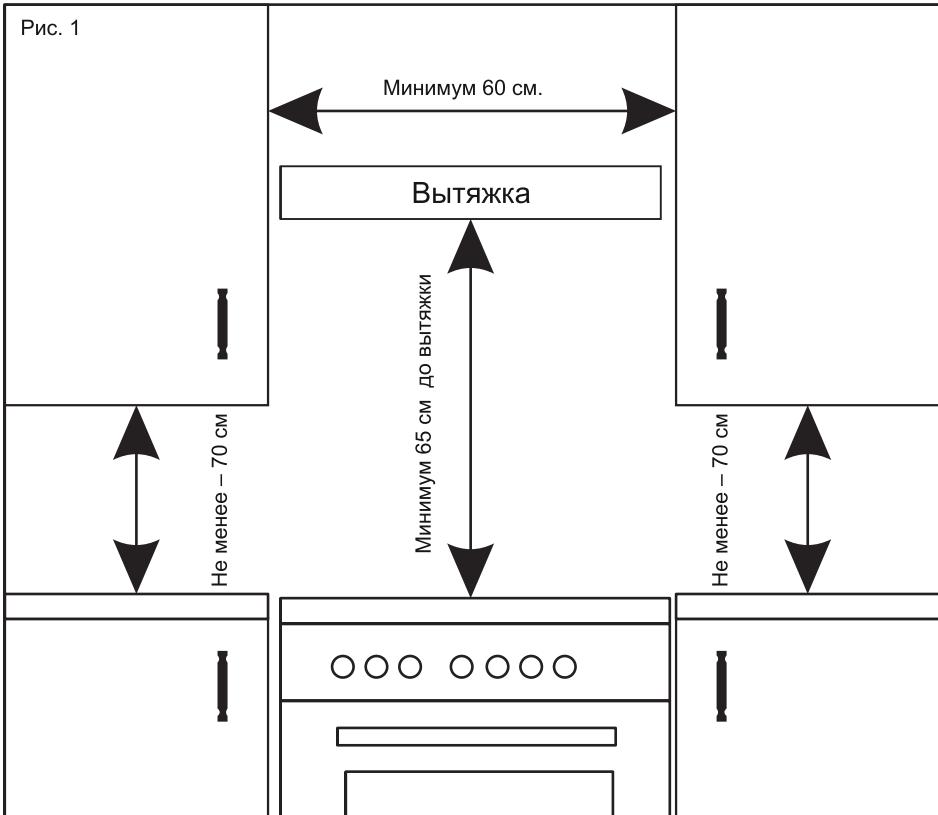
Прибор разработан для установки между кухонными шкафами, оставьте расстояние, чтобы можно было выставить плиту для проведения сервисных работ. Прибор можно установить рядом с одним шкафом или в угол, а также плита может стоять отдельно от кухонной мебели.

Не рекомендуется ставить плиту рядом со шкафами, чья поверхность будет выше уровня поверхности плиты. Если плита установлена у стены или кухонной мебели, помните, что они должны выдерживать воздействие высокой температуры, в среднем, выше комнатной на 50°C.

Для правильной установки, необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- а) Плиту можно установить в кухне, гостиной, спальне, но запрещается устанавливать прибор в ванной комнате и душевой.
- б) Более высокие кухонные шкафы, установленные рядом с плитой, должны находиться на расстоянии 20 см от краев плиты.
- в) Вытяжки должны быть установлены в соответствии с требованиями по установке и на расстоянии минимум 65 см от плиты.
- г) Навесные шкафы должны находиться на расстоянии 42 см от плиты, как показано на рис.1
- д) Вытяжку необходимо устанавливать в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации.
- е) Расстояние между плитой и навесным шкафом над вытяжкой должно быть не менее – 70 см, как показано на рисунке 1.
- ж) Между задней стенкой плиты и стеной должен быть установлен жаропрочный материал.

Рис. 1



Выравнивание электрической плиты

Выньте четыре ножки от плиты из духовки вместе с рейкой для выравнивания, затем вкрутите их в 4 отверстия на дне плиты. Эти ножки необходимы для выравнивания.

Вы можете отрегулировать высоту плиты с помощью ножек. Наклоните плиту в сторону и установите ножки, затем выровняйте плиту.

Установка защиты от опрокидывания

Предупреждение

Для предотвращения опрокидывания плиты, рекомендуется установить защитную скобу. Для закрепления скобы (1) на полу вам понадобится отвертка и винты (2), как показано на рисунке 2.

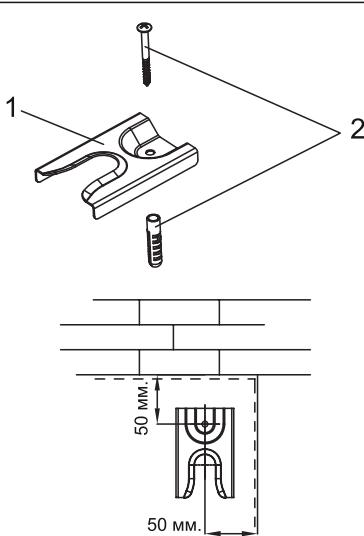
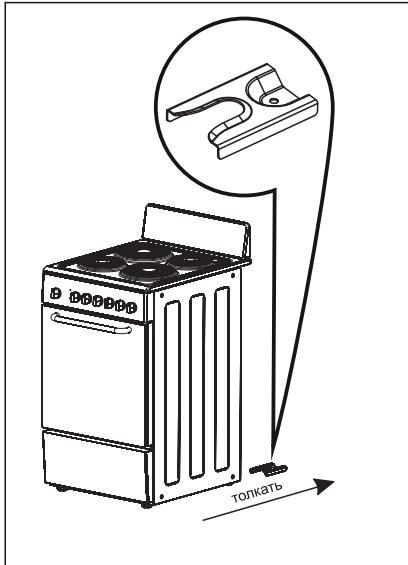


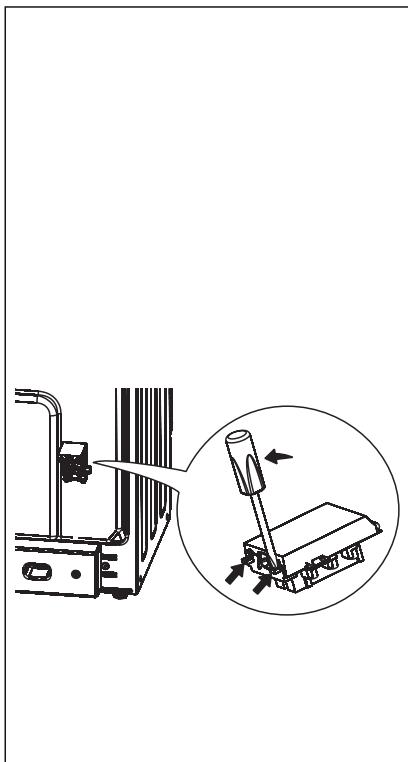
Рис. 2



После фиксации скобы, втолкните плиту в шкаф, как показано на рисунке 3.

При правильной установке, задняя правая ножка зафиксируется в скобе.

Часть II. Подготовка к работе



Подключение к источнику питания

Данный прибор необходимо заземлить
Напряжение питания и частота:
220-240В, 50-60 Гц.

Плита не снабжена шнуром питания. Проверьте, чтобы напряжение домашней электрической сети совпадало с напряжением, указанным на шильдике прибора. Прибор можно подсоединить к электросети, только после снятия задней панели с помощью отвертки. Данную процедуру может выполнить только квалифицированный специалист.

Установки питающего кабеля

1. Откройте подсоединительный электрощиток, вставив отвертку в боковую петлю крышки. Используйте отвертку как рычаг, отводя её вниз, чтобы открыть крышку электрощитка, как показано ниже:
2. Произведите электроподключение в соответствии с диаграммой, указанной на крышке щитка.
3. Закрепите кабель питания зажимом и закройте крышку электрощитка. На панели управления загорится красный индикатор, как только прибор будет подключен к источнику электропитания.

Информация по технике безопасности

При правильном использовании прибора - он абсолютно безопасен, но при использовании любого электроприбора необходимо соблюдать определенные правила по технике безопасности. **ПРОЧИТАЙТЕ МЕРЫ ПРЕДОТОРЖНОСТИ ДО НАЧАЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА.**

Всегда

- ✓ выключайте регуляторы переключения температуры по окончании приготовления;
- ✓ при открывании дверцы духовки, отходите назад, чтобы вас не обожгло паром или дымом;
- ✓ при вынимании посуды из духовки, используйте сухие прихватки;
- ✓ устанавливайте посуду ровно на конфорки, следите, чтобы ручки посуды не нагревались от других горячих конфорок;
- ✓ при регулировке будьте осторожны, берегитесь ожогов;
- ✓ перед чисткой, отключите прибор и дайте ему остыть;
- ✓ убедитесь, что противни правильно установлены прежде, чем включать духовку;
- ✓ осторожно вынимайте блюда из духовки, особенно, при включенных нижних тенях;
- ✓ содержите плиту в чистоте, т.к. пристывший жир может стать причиной пожара;
- ✓ соблюдайте гигиену и чистоту во избежание роста бактерий;
- ✓ не закрывайте вентиляционные отверстия;
- ✓ ремонт и обслуживание должен осуществлять квалифицированный специалист;
- ✓ во избежание получения ожогов, не прикасайтесь к элементам внутри плиты во время её работы.

Никогда

- ✗ не закрывайте внешнюю сторону плиты фольгой, это может привести к перегреву плиты;
- ✗ не оставляйте детей без присмотра во время приготовления, во избежание получения ожогов;
- ✗ не позволяйте людям и детям, не знакомым с прибором, пользоваться им без присмотра;
- ✗ не позволяйте никому сидеть или стоять на плите; не храните ничего в/на плите;
- ✗ не оставляйте ничего на плите; никогда не вынимайте противни голыми руками из горячей духовки;
- ✗ не разогревайте контейнеры с закрытыми крышками, т.к. они могут «взорваться»;
- ✗ не храните химикаты и продукты в герметичных контейнерах в/на плите или в шкафах, расположенных рядом с плитой;
- ✗ не кладите легковоспламеняющиеся предметы на плиту;
- ✗ не наполняйте жаровню маслом более, чем на 1/3, или используйте крышку.

НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПЛИТУ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ✗ никогда не используйте прибор в качестве обогревателя;
- ✗ не используйте гриль для разогрева посуды;
- ✗ не сушите предметы на плите;
- ✗ не устанавливайте прибор рядом со шторами или мягкой мебелью;
- ✗ не используйте пароочиститель.

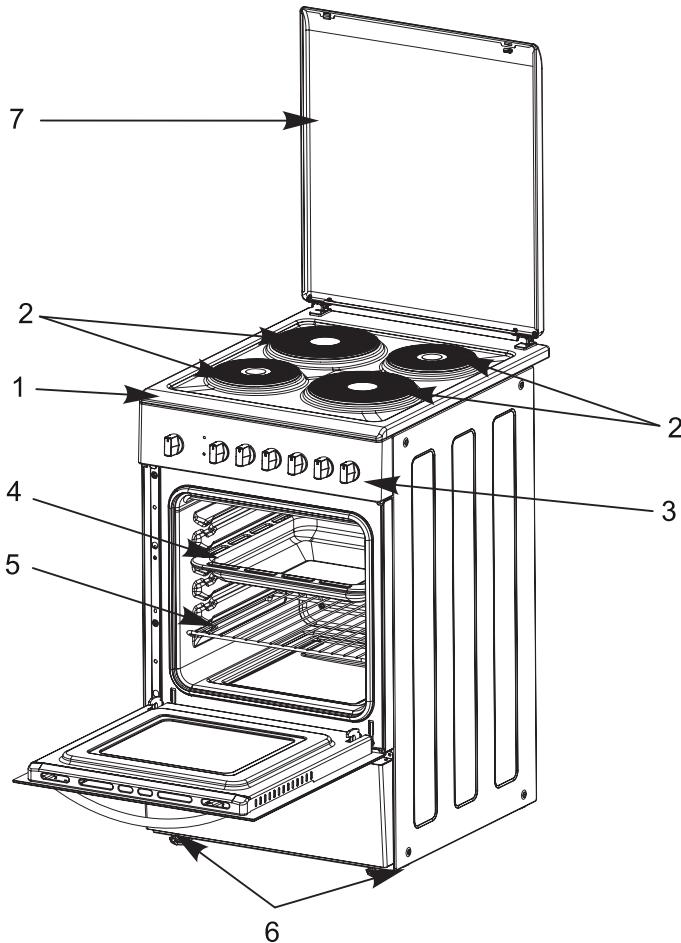
Рекомендации по безопасности при возгорании на сковороде

В случае возгорания на сковороде:

1. Отключите прибор от сети электропитания;
2. Накройте сковороду противопожарным одеялом или влажным полотенцем для уменьшения пламени и дыма;
3. Дайте сковороде остыть в течение 60 минут прежде, чем убирать её с плиты. Часто пользователи получают ожоги при сдвигании горячей сковороды.

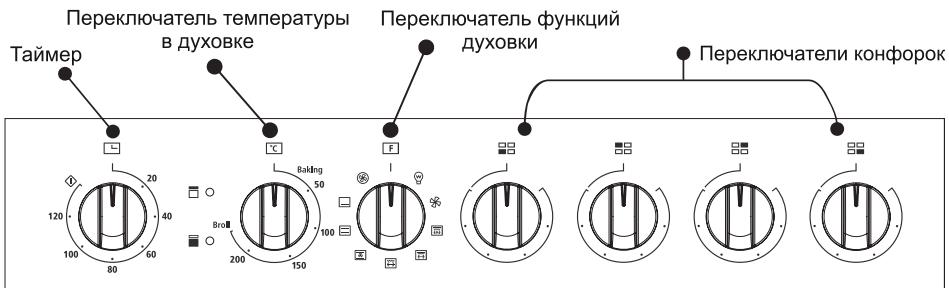
НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОГНЕТУШИТЕЛЬ ДЛЯ ТУШЕНИЯ ПЛАМЕНИ НА СКОВОРОДЕ, струя очень сильная и она может перевернуть сковороду! Никогда не используйте воду для тушения пожара, вызванного возгоранием масла, растительного или животного!

III. Описание прибора



Устройство плиты

- (1) Варочная панель
- (2) Конфорки
- (3) Панель управления
- (4) Противень
- (5) Решетка
- (6) Регулируемые ножки
- (7) Крышка.



Символ	Описание функций
	Лампа духовки: позволяет пользователю наблюдать за процессом приготовления, не открывая дверцу. Лампа в духовке загорается при включении любого режима.
	Размораживание: циркуляция воздуха комнатной температуры способствует быстрому размораживанию (без использования тепла).
	Верхний тэн: нагнетает щадящее тепло.
	Нижний тэн: скрытый элемент внизу духовки нагнетает высокую температуру без обдува и подает тепло снизу.
	Обычное приготовление: верхний и нижний тэны работают.
	Обычное приготовление с вентилятором: работает вентилятор и оба тэна, обеспечивается равномерное распределение тепла, с экономией энергии 30-40%. Продукты зажариваются снаружи, внутри остаются сочными.
	Гриль с источником тепла: внутренний элемент гриля включается и выключается для поддержания соответствующей температуры.
	Двойной гриль: работает внутренний источник тепла и верхний элемент.
	Двойной гриль с вентилятором: работает внутренний источник тепла и верхний элемент с вентилятором.
	Конвекция: элемент вокруг конвекционного вентилятора обеспечивает дополнительный источник тепла для приготовления в режиме конвекции. В этом режиме включается вентилятор для циркуляции воздуха в духовке и создает равномерное распределение тепла.

IV. Начало работы

Управление конфорками

Всегда устанавливайте переключатели температуры в положение «OFF», когда не пользуетесь плитой. Ни при каких обстоятельствах не кладите фольгу на варочную панель.

Переключатели конфорок можно поворачивать в любом направлении для регулировки температурного режима. Для повышения температуры, поворачивайте переключатель по часовой стрелке от отметки «OFF». Плита оснащена 6 температурными режимами.

Цифра 6 соответствует высокой температуре для быстрого приготовления. Для медленного приготовления и медленного кипячения, поворачивайте переключатель на более низкие значения, также необходимо учитывать размер посуды и количество жидкости.

Две небольшие конфорки предназначены для медленного приготовления и медленного кипячения в небольшой посуде при невысокой температуре.

Не включайте конфорки без посуды, т.к. это приводит к пустой трате электроэнергии и сокращает срок эксплуатации конфорок.

Руководство по регулировке переключателей температуры

ПОЛОЖЕНИЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ	ТИП ПРОДУКТОВ
1	Для размягчения масла, шоколада и т.д.
1 или 2	Для разогрева продуктов; Для медленного кипячения небольшого количества воды; Для приготовления соусов, содержащих желтки и масло; Для тушения мяса, рыбы, овощей, фруктов.
3	Для разогрева твердых и жидких продуктов; Для кипячения воды; Для размораживания замороженных овощей; Для приготовления омлета из 2-3 яиц.
4 или 5	Приготовление продуктов; Кипячение для консервирования.
5 или 6	Для приготовления мяса и жарки рыбы.
6	Для жарки картофеля; Для доведения воды до кипения; Для обжаривания во фритюре; Для размягчения сахара для заготовок (варенье, компоты и т.д.).

Меры предосторожности при обжаривании во фритюре

1. Используйте глубокую сковороду, достаточно большую, чтобы полностью покрыть соответствующую зону нагревания.
2. Не наливайте масла больше, чем на 1/3 объема посуды.
3. Никогда не оставляйте нагретое масло без присмотра во время приготовления.
4. Никогда не опускайте в масло одновременно слишком много замороженных продуктов - это приведет к снижению температуры разогретого масла и продукты получатся очень жирными.
5. Всегда медленно опускайте в разогретое масло сухие продукты. Если быстро опустить в разогретое масло замороженные продукты, масло начнет пениться и разбрызгиваться.
6. Никогда не разогревайте масло и не жарьте продукты с закрытой крышкой.
7. Следите, чтобы сковорода была чистая снаружи.

Общие рекомендации по использованию кухонной плиты

Всегда	Никогда
Используйте только качественную посуду с плоским дном.	Не используйте сетчатую, металлическую подставку-распылитель и т.д., они могут привести к перегреву.
Перед тем, как поставить посуду на плиту, убедитесь, что дно сухое и чистое.	Не используйте посуду с ребром жесткости по внешнему краю, например, ведро.
Следите, чтобы размер дна посуды совпадал с размером конфорки.	Не используйте сковороды с погнутым или искривленным дном.
Помните, посуда высокого качества хорошо сохраняет тепло, поэтому можно готовить при средней или низкой температуре.	Не оставляйте плиту включенной, если вы не готовите на ней.
Следите, чтобы ручки посуды не находились над горячими конфорками.	Не готовьте продукты непосредственно на конфорках, без использования посуды.
При перемещении посуды, поднимайте её, но не перетаскивайте.	Не перетаскивайте посуду по поверхности конфорок во избежание их повреждения.
Пользуйтесь крышками (кроме жарки).	
Сразу же вытирайте разлитые жидкости.	

Не рекомендуется

- ✗ Готовить на варочной поверхности без использования посуды, т.к. это повредит поверхность.
- ✗ Не используйте плиту как рабочую поверхность, т.к. это может повредить поверхность плиты.
- ✗ Не перетаскивайте посуду по поверхности плиты, т.к. это приведет к появлению царапин.
- ✗ Не оставляйте продукты питания, посуду и легковоспламеняющиеся предметы на плите.
- ✗ Не ставьте на плиту посуду в фольге или пластиковой пленке, а также изделия из пластика.
- ✗ Не включайте плиту, если в этом нет необходимости. Мы не рекомендуем использовать две конфорки под одну большую кастрюлю.
- ✗ Не ставьте посуду на половину конфорки. Всегда проверяйте, чтобы размер дна посуды совпадал с размером конфорки и устанавливайте посуду по центру.
- ✗ Не рекомендуется использовать посуду диаметром больше 25 см.
- ✗ Сковорочки и другие большие кастрюли рекомендуется ставить на передние конфорки.
- ✗ Всегда следите, чтобы ручки посуды находились в безопасном положении.

Выбор посуды

- ✗ Не используйте посуду с шероховатым дном.
- ✗ Не используйте легкую посуду с тонким неровным, изогнутым дном.
- ✗ Не используйте легкую эмалированную посуду.
- ✗ Не используйте чугунную посуду.
- ✗ Не используйте посуду с вогнутым, ребристым дном.
- ✗ Не используйте посуду с углубленным дном, если толщина углубления больше 1 мм.
- ✗ Не используйте посуду с выпуклым дном.
- ✗ Не используйте стеклокерамическую посуду.

Управление духовкой

Переключатель температурного режима духовки можно поворачивать только по часовой стрелке от позиции «OFF». Поверните переключатель режимов духовки в нужное положение и установите таймер (для моделей с таймером) на необходимое время. Затем поверните переключатель температурного режима духовки по часовой стрелке и установите желаемую температуру. Красный индикатор температуры духовки зажжется и автоматически погаснет, когда духовка нагреется до установленной температуры.

Таймер (только на определенных моделях)

Механический таймер рассчитан на время от 1 до 120 минут. Для использования таймера, необходимо завести звонок, повернув регулятор на полный цикл по часовой стрелке, затем повернуть переключатель назад и установить на желаемое время так, чтобы цифра на переключателе совпала с цифрой на панели. По истечении заданного времени прозвучит сигнал. Установите таймер и он всегда будет включен.

Функция «Вертел» (только на определенных моделях)

Некоторые модели плит оснащены дополнительной функцией «Вертел». Она используется для приготовления больших кусков мяса, в результате чего, мясо получается с аппетитной хрустящей корочкой. Также можно включить функцию инфракрасного гриля, которая также обеспечит зажаривание продуктов с хрустящей корочкой.

Для приготовления необходимо вставить решетку в держатель, нанизать куски мяса на вертел, затем вставить вертел в цилиндр мотора вертela, установить температуру и режим приготовления.

V. Техническое обслуживание и уход

Перед чисткой и обслуживанием отсоединяйте прибор от источника электропитания. Чтобы продлить срок эксплуатации прибора, необходимо регулярно его мыть и следовать следующим инструкциям:

1. Подождите, пока плита полностью остынет, прежде чем вынимать проволочные противни. Вымойте их в теплой мыльной воде и тщательно высушите.
2. Вымойте плиту внутри теплой мыльной водой, затем протрите насухо мягкой тканью.
3. Оставьте дверцу духовки открытой, чтобы она полностью высохла и, только потом вставьте противни.
4. Мойте плиту после каждого использования, особенно после жарки и гриля, иначе жир пристынет и его будет очень сложно отмыть.
5. Не используйте жесткие мочалки для мытья духовки, они могут повредить эмаль и это повлияет на качество работы прибора и срок его службы.
6. Не используйте металлические мочалки для мытья стекла дверцы духовки, они могут его поцарапать, что приведет к растрескиванию стекла.

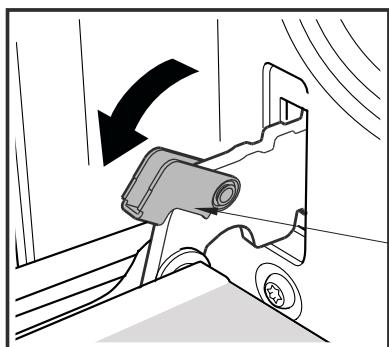
Чистка корпуса плиты

1. Рекомендуется регулярно промывать корпус мягкой тканью, смоченной в щадящем моющем средстве, а также варочную поверхность, панель управления, дверцу духовки и боковые стенки прибора, т.к. въевшиеся пятна могут повредить эмаль.
2. Протирайте эмалированные или хромированные детали щадящим мыльным раствором.

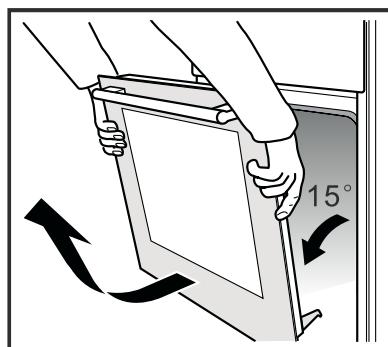
Снятие дверцы духовки

Для снятия дверцы мы рекомендуем пригласить помощника.

1. Полностью откройте дверцу.
2. На дверной петле находится небольшой фиксатор, поднимите его с обеих сторон.
3. Слегка поднимите дверцу как для закрытия и, затем потяните её на себя в сторону от плиты, придерживая дверцу обеими руками.
4. Для установки дверцы на место, держите её в открытом положении, вставьте в петли и закройте фиксаторы по обеим сторонам.
5. Закройте и откроите дверцу снова, чтобы убедиться, что она правильно установлена.



Фиксатор



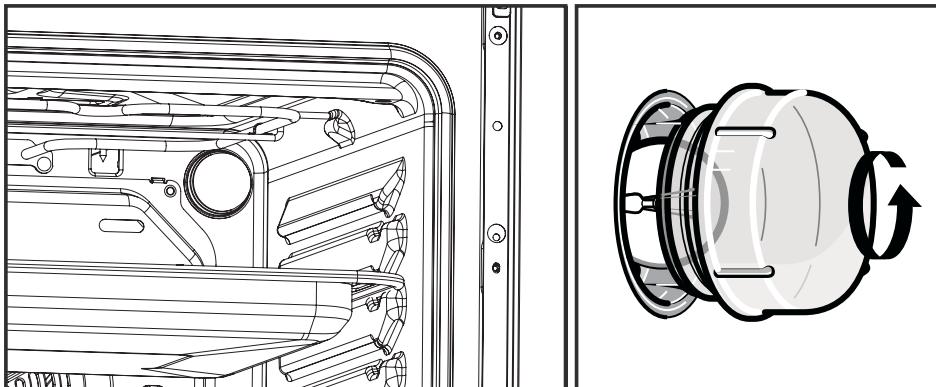
Замена лампы в духовке

1. Выключите плиту и отсоедините её от сети электропитания. Дайте ей полностью остыть.
2. Снимите защитную крышку, поворачивая против часовой стрелки, выкрутите лампочку, поворачивая её против часовой стрелки.
3. Вкрутите новую лампочку, которая должна быть устойчива к высокой температуре, 300°C. Для замены лампочки, обратитесь в сервисный центр.
4. Установите крышку.
5. Если вы сомневаетесь, обратитесь к квалифицированному специалисту.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание электрошока, перед тем как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от сети электропитания и полностью остыл.

Снятие дверцы духовки



Возможные проблемы и способы их устранения

Прежде, чем обращаться в сервисный центр по поводу возникшей неполадки, обратитесь к руководству ниже, возможно ваш прибор исправен.

Неисправность	
Легкий запах и дым при использовании прибора в первый раз.	Это нормальное явление, через некоторое время запах и дым исчезнут.
Ничего не работает.	Подключен ли прибор к источнику электропитания? Может быть отключено электричество.
Духовка запекает неравномерно.	Проверьте, чтобы вокруг посуды в духовке было достаточно места для циркуляции воздуха. Проверьте, ровно ли стоит плита.
Все долго закипает и не работает медленное кипячение.	Убедитесь, что посуда соответствует требованиям в данном руководстве.
Пятна на конфорках.	Промойте варочную поверхность теплой мыльной водой.
Гриль то включается, то выключается.	Если переключатель гриля установлен на значение меньшее, чем максимум, то это нормальный процесс.
Конденсат на задней стенке прибора.	Капельки пара и/или конденсат образуются на задней стенке прибора при приготовлении в духовке продуктов с высоким содержанием влаги, таких, как: замороженные овощи, курица и т.д. Это нормально, просто вытрите излишки мягкой тканью.
Капельки пара / конденсата в духовке после использования	Капельки пара и/или конденсат образуются на задней стенке прибора при приготовлении в духовке продуктов с высоким содержанием влаги, таких, как: замороженные овощи, курица и т.д. Это нормально, просто вытрите излишки мягкой тканью.

Технические характеристики

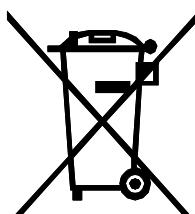
Деталь	Плита 50 x 60 x 85 см.	Плита 60 x 60 x 85 см.
Верхний тэн	950 Вт	950 Вт
Нижний тэн	1100 Вт	1100 Вт
Гриль*	200 Вт	200 Вт
Конвекция*	200 Вт	200 Вт
Конвекция с вентилятором*	33 Вт	33 Вт
Вертел*	4 Вт	4 Вт
Лампа*	25 Вт	25 Вт
Конфорки 145 мм. (ПЗ, ЛП)	1000Вт x 2	1000Вт x 2
Конфорки 180 мм. (ПП, ЛЗ)	1500Вт x 2	1500Вт x 2
Скоростная конфорка 145 мм.*	1500Вт, правая задняя конфорка	1500Вт
Скоростная конфорка 180 мм.*	1500Вт, левая задняя конфорка	2000Вт
Объем	48л. / 52 л.	65л. / 70л.

* не на всех моделях

Напряжение и частоту смотрите на шильдике прибора.

ПРАВИЛА ЭКОЛОГИЧНОЙ УТИЛИЗАЦИИ

Вы можете помочь защите окружающей среды!
Пожалуйста, следуйте местным законам: отнесите
неработающее электрическое оборудование
в соответствующий центр утилизации отходов.



ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев с даты продажи.
2. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
3. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п.2, гарантийные обстоятельства прекращаются.

Наименование товара _____

Дата продажи: «___» _____ 20 ___ года

Подпись продавца
(Без печати недействительна)

МП

GUANGGONG MIDEA MICROWAVE AND ELECTRICAL
APPLIANCES MANUFACTURING CO.,LTD.
No.6, Yong An Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China
По заказу ООО "Паритет", адрес: 454091, Россия, Челябинск, ул. Цвиллинга,28.
АСЦ в Челябинске: 454081, ул. Артиллерийская, 102.

Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-333-5556