



# ВСТРАИВАЕМЫЙ ГАЗОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

---

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ



LERAN GO 2123 IX

## Общие рекомендации

Рекомендации действительны только в том случае, если на приборе указан символ вашей страны. Если символ отсутствует, необходимо выяснить какие технические условия по эксплуатации данных приборов действуют в вашей стране.

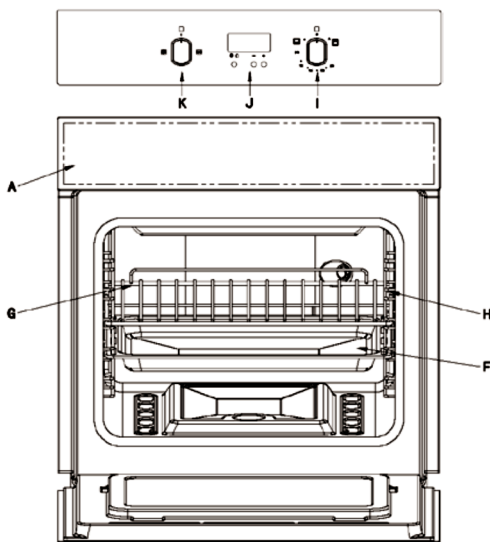
## Меры предосторожности

- При работе встроенной газовой духовки вырабатывается много тепла и влаги, поэтому рабочее помещение должно хорошо проветриваться: убедитесь, что вентиляционные отверстия открыты или установите дополнительное вытяжное устройство.
- При использовании духовки, эксплуатируемые детали сильно нагреваются, во избежание ожогов детей следите, чтобы они не подходили к ней близко.
- Во время работы, духовка сильно нагревается, не прикасайтесь к её внутренним деталям во избежание ожогов.

- Не используйте абразивные материалы или жесткие металлические щетки для чистки стеклянной дверцы духовки. Вы можете повредить стекло.
- Если шнур электропитания поврежден, необходимо обратиться в специализированный сервисный центр для его замены.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными двигательными, сенсорными или умственными возможностями (в том числе детьми старше 8 лет), а также лицами, не имеющими соответствующих знаний и опыта, за исключением случаев, когда за ними присматривают лица, ответственные за их безопасность.
- Использование и уход за прибором должен осуществляться детьми только под присмотром взрослых.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- Дети младше 8 лет не должны подходить к прибору.
- Во избежание риска получения электрического шока, перед тем как менять лампочку в духовке, убедитесь, что прибор выключен.

## Внешний вид закрытого духового шкафа

- A. Панель управления
- B. Рукоятка-переключатель режима Духовка/Гриль
- C. Кнопка Освещения духового шкафа
- D. Регулятор Таймера
- E. Индикаторная лампа Духовки
- F. Противень или поддон
- G. Решетка
- H. Выдвижные направляющие для противня или решетки
- I. Регулируемый клапан газовой духовки
- J. Регулятор электрических часов
- K. Ручка переключателя
- L. Переключатель конвекционного вентилятора



## Включение и эксплуатация

Данный прибор снабжен различными функциями, использовать которые можно с помощью панели управления.

**Примечание:** при первом включении духового шкафа, рекомендуется прокалить его в течение получаса при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, используемых для предохранения духового шкафа во время хранения и установки.

**Примечание:** устанавливайте поддон на низ духовки, при включении гриля или вертела (функция установлена не на всех моделях), чтобы соус/сок стекали в него, а не на дно духовки. При всех других работах, не рекомендуется ставить что-либо на дно духовки, т.к. это может привести к повреждению эмали. Всегда ставьте посуду только на решетку.

## Рукоятка-регулятор духовки

Регулятор используется не только для выбора режима работы духовки, но и для установки необходимой температуры для приготовления блюд (диапазон температуры от 140-240 указан на регуляторе). Электронное устройство зажигания встроено внутри рукоятки. Для зажигания горелки духовки нажмите до упора и поверните против часовой стрелки рукоятку духовки в положение MAX (при закрытой дверце духовки). Так как духовка оснащена защитным устройством, после зажигания горелки необходимо держать рукоятку «В» нажатой примерно в течение 6 секунд для притока газа вплоть до нагревания защитной термопары. Устройство электронного зажигания горелки не должно оставаться нажатым более 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, отпустите рукоятку «В», откройте дверцу духовки и подождите примерно минуту перед повторной попыткой зажечь духовку. Выбор температуры приготовления осуществляется совмещением нужного значения с отметкой на панели управления.

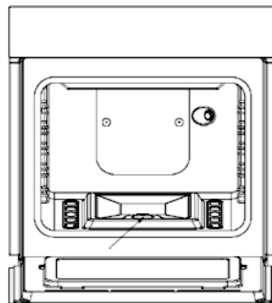
Духовка автоматически нагревается до заданной температуры, которая поддерживается неизменной при помощи контрольного устройства (термостата), управляемого рукояткой.

## Зажигание духовки вручную

В случае временного отключения электроэнергии можно включить духовку вручную следующим образом:

- a) Откройте дверцу духовки
- b) Поднесите спичку или кухонную зажигалку, как показано на рисунке, нажмите до упора и поверните против часовой стрелки рукоятку «В» вплоть до положения MAX.

Так как духовка оснащена защитным устройством, после зажигания горелки необходимо держать рукоятку «В» нажатой примерно в течение 6 секунд для притока газа вплоть до нагревания защитной термопары.



- c) После зажигания горелки закройте дверцу духовки.

**Важное примечание:** в случае внезапного гашения пламени горелки переключите рукоятку «В», откройте дверцу духовки и подождите примерно 1 минуту до повторной попытки зажечь горелку.

## Рукоятка-регулятор гриля «В»

Ваша духовка оснащена электрическим грилем. Высокая температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продуктов, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукты нежными и сочными внутри. В особенности,

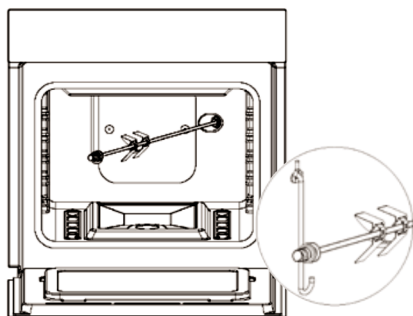
использование режима Гриль рекомендуется для блюд, в приготовлении которых требуется высокая температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д. Нажмите рукоятку «В» до упора и поверните в положение Гриль (используются инфракрасные лучи), включится мотор вертела (не на всех моделях) и будет работать до тех пор, пока включен режим Гриль.

**Важно:** при использовании режима Гриль необходимо держать дверцу духовки закрытой; инструкции по использованию вертела вы найдете в соответствующем разделе.

### Вертел (имеется только в некоторых моделях духовых шкафов)

Порядок включения вертела:

- 1) Установите противень на первый уровень;
- 2) Установите держатель вертела на третий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа
- 3) Включите вертел, повернув рукоятку «В»



**Примечание:** Следите, чтобы дети не подходили к духовке во время работы, т.к. дверца очень сильно нагревается.

### Кнопка Освещения духового шкафа (С)

Символ кнопки отображен на панели, с помощью этой кнопки вы можете включать свет внутри духовки и наблюдать за процессом приготовления блюд, не открывая дверцу духовки.



### Таймер (D)

Для включения таймера, необходимо повернуть рукоятку «D» на полный поворот по часовой стрелке, затем повернуть рукоятку обратно и задать нужное время – минуты на рукоятке «D» должны совпасть с отметками на панели управления.

### Индикаторная лампа Гриля (E)

Включается, когда включен режим Гриль.

### Регулируемый клапан газовой духовки (I)

Данный регулятор используется не только для выбора режимов работы духовки, но также для выбора нужной температуры приготовления блюд. Диапазон температур – от 130 до 250. Электронное устройство зажигания встроено в рукоятку. Для того, чтобы зажечь духовку необходимо нажать рукоятку духовки «И» до упора и повернуть её, установив в положение  или ; пожалуйста, см. инструкцию по использованию рукоятки «В».

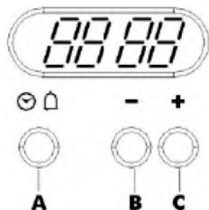
### Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащены охлаждающим вентилятором. Вентилятор включается с помощью рукоятки «В». Вентилятор направляет струю воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа.

**Примечание:** по завершении приготовления вентилятор продолжает работать до надлежащего охлаждения духовки.

**Предупреждение:** не используйте духовку, если вентилятор не работает.

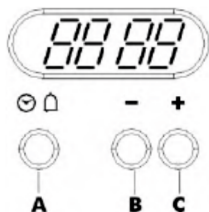
## Установка времени дня (имеется только в некоторых моделях)



При первом включении на дисплее отображаются три ноля.

- Для установки текущего времени, нажмите кнопку (A), а затем нажимайте кнопки (B) и (C) для установки времени.
- Скорость выбора минут и часов зависит от того, как сильно вы нажимаете на кнопки (B) и (C).
- После того, как нужное время установлено, отпустите все кнопки. На дисплее отображается установленное текущее время.

## Установка обратного отсчета времени



- Нажмите кнопку (C) загорится символ таймера и цифры увеличатся.
- Используя кнопки (B) и (C), установите необходимое время.
- Максимальное время – 99 минут 59 сек.
- Как только нужное время установлено, отпустите все кнопки. Через 10 секунд время обратного отсчета будет сохранено и незамедлительно начнется отсчет.
- По окончании приготовления, звонок будет звучать в течение 7 минут. Нажмите кнопку (C) для отключения сигнала.
- Для того чтобы прервать отсчет обратного времени, одновременно нажмите кнопки (B) и (C). Затем отпустите кнопку (C), а затем кнопку (B).

**ВАЖНО:** если во время работы духовки или гриля, включен обратный отсчет

времени, то после отключения таймера, духовка будет продолжать нагреваться. Необходимо выключить духовку/гриль, используя рукоятки регулирования температуры и управления духовкой.

## Установка звукового сигнала (только для моделей ...)

Предусмотрено 3 уровня звукового сигнала. Для установки сигнала необходимо сделать следующее:

- При отображении текущего времени на дисплее нажмите и удерживайте кнопку (B) в течение 2 секунд, прозвучит звуковой сигнал
- Повторите снова, пока сигнал не достигнет звукового уровня, который вам необходим, затем отпустите кнопку (B).

## Таймер минут



Таймер минут может использоваться независимо от режима приготовления на период времени до 60 минут.

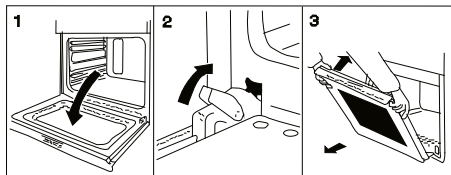
- Для включения таймера, поверните рукоятку на полный поворот по часовой стрелке, затем поверните рукоятку обратно до нужного времени.
- По окончании заданного времени прозвучит звуковой сигнал.

**ВАЖНО:** если во время работы духовки или гриля, включен таймер минут, то после отключения таймера, духовка будет продолжать нагреваться. Необходимо выключить духовку/гриль, используя рукоятки регулирования температуры и управления духовкой.

## Демонтаж/Монтаж дверцы духовки

Для упрощения процесса мытья внутренних поверхностей духовки мы рекомендуем снять дверцу. Сделать это можно следующим образом:

- Полностью откройте дверцу
  - Поднимите и поверните два небольших рычага, расположенных на петлях
  - Теперь, прикрывая дверцу, вы можете вытянуть её, вытащив из пазов;
- Установите дверцу назад, повторив вышеописанную процедуру в обратном порядке.



### Замена лампочки в духовке

- Отключите духовку от сети электропитания!
- Отвинтите стеклянный кожух, прикрепленный к патрону лампы.
- Открутите лампочку и замените её на такую же лампу, устойчивую к высоким температурам (300С) и обладающую следующими характеристиками:

- Напряжение: 220-240В
- Мощность: 15 Вт
- Тип цоколя: E 14

- Привинтите стеклянный кожух и подсоедините духовку к электросети.

### Полезные советы для лучшего приготовления

Используя возможности данного прибора, вы можете готовить свои любимые блюда и новые блюда настолько вкусно, насколько это возможно! Ниже приведены рекомендации по совершенствованию использования прибора.

#### Выпечка

Необходимо предварительно разогреть духовку (15 минут) перед тем, как поставить в неё тесто. Рекомендуемая температура – 160С. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления, иначе тесто может «опуститься».

#### Тесто «упало»

Используйте меньше жидкости при замесе или уменьшите температуру на 10С.

#### Внутри прожарилось, но снаружи тесто липкое

Используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

#### Тесто прилипло к противню

Хорошо промазывайте противень или сыпьте на дно муку или используйте пергамент.

#### Верхний слой выпечки слишком темный

Поместите выпечку на нижний уровень, уменьшите температуру

### Приготовление пиццы

Чтобы приготовить вкусную зажаренную пиццу необходимо сделать следующее: Разогрейте духовку (минимум 15 минут) Используйте тонкий алюминиевый противень, установите его на решетку. Если вы решили использовать поддон, помните, это увеличит время приготовления и корочка не будет зажаренной. Не открывайте часто дверцу во время приготовления пиццы.

### Приготовления мяса и рыбы

Для приготовления белого мяса, мяса дичи и рыбы рекомендуется установить температуру 170С-190С.

Для хорошо прожаренного снаружи, но мягкого и сочного внутри красного мяса, рекомендуется прогреть духовку и начать приготовления при высокой температуре (200-220С), а затем уменьшить её. Чем больше кусок мяса, тем ниже устанавливаемая температура. Поместите мясо на решетку и поставьте под ним поддон куда будет стекать жир. Убедитесь, что решетка установлена в центре духовки. Для придания большего аромата (особенно при приготовлении утки и мяса дичи), можно положить сверху мяса кусочек бекона или смазать его свиным жиром.

## Режим Гриль

**Важно:** всегда используйте режим гриль при закрытой дверце духовки. Это позволит получить лучший результат и сэкономить электроэнергию (приблизительно 10%).

Используя режим Гриль, рекомендуется ставить продукты под центр гриля. Рекомендуется ставить решетку гриля на нижний уровень, это поможет избежать

скапывания жира и сока на дно духовки, а соответственно и гари, разместите поддон на самом нижнем уровне духовки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** указанная продолжительность приготовления носит рекомендательный характер и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. При использовании гриля поддон всегда устанавливается на самый нижний уровень.

Положение рукоятки регуляции	Продукт	Вес (кг)	Расположение на уровнях духовки снизу вверх	Время предварительного нагрева (минуты)	Положение рукоятки термостата	Время приготовления (минуты)
Духовка	Лазанья	2,5	3	10	200	55-60
	Каннеллони	2,5	3	10	200	40-45
	Запеканка из макар. изд.	2,2	3	10	200	50-55
	Телятина	1,7	2	10	210	80-90
	Курица	1,5	3	10	200	70-80
	Рулет из индейки	2,5	3	10	200	80-90
	Утка	1,8	3	10	200	90-100
	Кролик	2,0	3	10	200	80-90
	Филе свинины	1,5	3	10	200	70-80
	Баранья ножка	1,8	3	10	200	80-90
	Скумбрия	1,3	3	10	200	30-40
	Форель в фольге	1,0	3	10	200	30-35
	Неапольская пицца	0,6	3	15	210	15-20
	Сухие печенья	0,5	4	15	180	25-30
	Торт с вареньем	1,1	3	15	180	30-35
	Шоколадный торт	1,0	3	15	165	50-60
	Выпечка из дрожжевого теста	1,0	4	15	165	50-60
Гриль	Камбала и каракатицы	1	4	5	-	6
	Кальмары и креветки	1	4	3	-	4
	Филе трески	1	4	3	-	10
	Овощи	1	4	-	-	8-10
	Телячий бифштекс	1	4	5	-	20-25
	Отбивные	1,5	4	5	-	20-25
	Гамбургер	1	4	3	-	10-15
	Колбасные шпикачки	1,7	4	5	-	20-25
	Горячие бутерброды	4	4	3	-	2-3
Вертел (если имеется)	Телятина	1,0	-	-	-	80-90
	Курица	1,5	-	-	-	80-90
	Баранина	1,0	-	-	-	80-90

## УСТАНОВКА

Установка должна быть осуществлена согласно инструкциям и только высокопрофессиональным специалистом. Компания-производитель не несет ответственности за травмы, ущерб и т.д., полученные людьми или животными вследствие неправильной установки.

**ВНИМАНИЕ:** всегда вынимайте вилку из электрической розетки при установке или проведении сервисных работ!

## Расположение

**ВНИМАНИЕ:** Данное изделие может быть установлено и эксплуатироваться только в помещениях с непрерывной вентиляцией согласно положениям Национальных нормативов и последующим действующим поправкам. Необходимо соблюдать следующие требования:

- В помещении должен иметься дымоотвод для продуктов сгорания, «уходящих» в атмосферу в виде вытяжки или электровентилятора, автоматически запускающегося каждый раз, когда включается данный прибор. Также продукты сгорания могут выходить через камин или дымоход (только для кухонь) непосредственно в атмосферу.

- В помещении должен быть обеспечен приток воздуха, необходимого для нормального горения. Расход воздуха, необходимого для горения, должен быть не менее 2м<sup>3</sup>/час на кВт установленной мощности. Приток воздуха может обеспечиваться непосредственно снаружи здания через воздуховод с полезным сечением не менее 100 см<sup>3</sup> и диаметром, исключающим возможность случайного засорения. Или же воздухозабор может осуществляться из смежных помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, сообщающимся с улицей, как описано выше, при условии, что это не общие зоны, пожароопасные помещения, и не спальни.

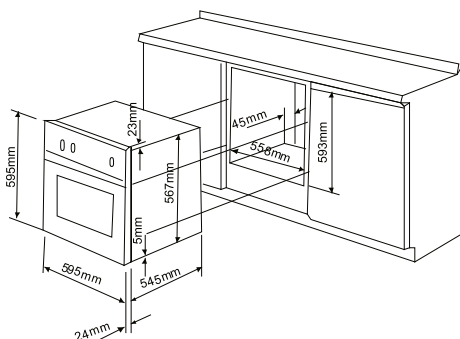
- Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и, следовательно, застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ

(сжиженный натуральный газ) должны иметь вентиляционные отверстия внизу, сообщающиеся с улицей, в случае возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СНГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не должны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалах и т.д.) В помещении следует держать только один рабочий баллон, расположенный таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздействию источников тепла (печей, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона выше 50С.

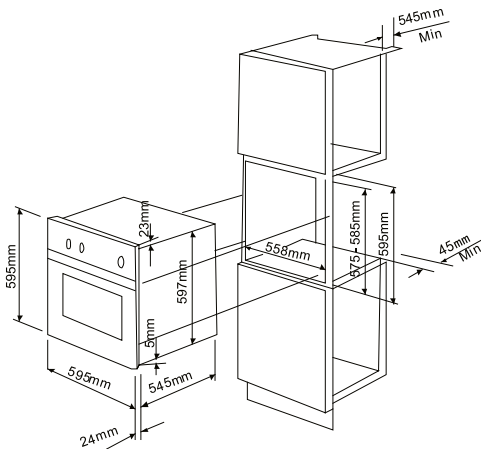
- До начала установки, убедитесь, что местные условия распределения давления газа и параметры изделия совпадают.
- Технические параметры изделия можно посмотреть на шильдике.
- Данное изделие не соединено с вытяжным устройством. Оно должно быть установлено и подсоединено в соответствии с настоящими требованиями. Особое внимание следует уделить требованиям обязательной вентиляции.

## Встроенный монтаж

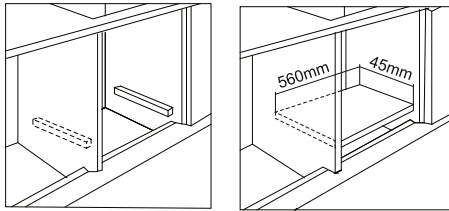
Для обеспечения исправного функционирования изделия, кухонный элемент должен иметь определенные характеристики: для встраивания духового шкафа, как под рабочую поверхность, так и в колонну, ниша мебели должна иметь определенные размеры, указанные на рисунке ниже.







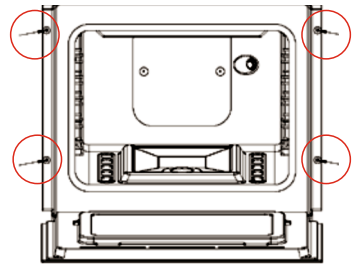
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель шкафа. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруса или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45x560 мм.



Панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала. Клей кухонных элементов из фанерного дерева должен быть устойчив к температуре 100С.

Согласно стандартам безопасности, после встраивания изделия в кухонный элемент, оно не должно иметь соприкосновения с электрическими деталями.

Поместите духовой шкаф в предназначенное для него место под рабочей поверхностью или в колонну и завинтите 4 винта для деревянных панелей, вставив их в четыре отверстия в раме дверцы духовки, которые вы можете увидеть, открыв её.

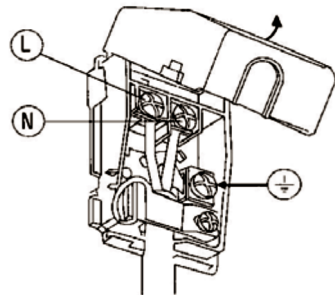


## Электрическое подключение

Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным кабелем электропитания, рассчитаны на функционирование с переменным током, с напряжением и частотой электропитания, указанными на шильдике или в руководстве по эксплуатации. Кабель, предназначенный для заземления прибора – желто-зеленый.

## Подсоединение кабеля электропитания

- Откройте крышку зажимной коробки, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки; потяните и откройте крышку;
- Отвинтите винт кабельного сальника и выньте его, поддев отверткой;
- Отвинтите винты контактов L-N и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку: Синий (N), Коричневый (L), Желто-зеленый
- Притяните кабель электропитания винтом и закройте крышку зажимной коробки.



## **Подсоединение кабеля электропитания к сети электропитания**

Установите на кабель электропитания калиброванную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на шильдике. В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50С.

Перед подсоединением кабеля электропитания проверьте следующее:

- Безопасное функционирование изделия может быть гарантировано только в том случае, если изделие правильно заземлено, если вы сомневаетесь насчет правильности проведения процедуры заземления, обратитесь к квалифицированному специалисту за консультацией. Компания-производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный вследствие неправильного заземления.
- Напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значений, указанных на шильдике изделия.
- Сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на шильдике, если у вас возникли сомнения – звоните квалифицированному специалисту.
- Сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае квалифицированный специалист должен заменить розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники. Если их использование необходимо, помните, они должны соответствовать мерам безопасности. Никогда не превышайте допустимую максимальную нагрузку на тройник или удлинитель. Вилка и розетка должны быть в свободном доступе.

## **Подсоединение к газопроводу при помощи жесткой трубы (медной или стальной)**

Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие. На патрубке подачи газа в изделии имеется вращающееся колено L с уплотнительной прокладкой. Обязательно замените прокладку (поставляется с изделием), если возникла необходимость повернуть колено. Патрубок подачи газа в изделии имеет цилиндрическую наружную резьбу  $\frac{1}{2}$  газ. Подсоединение при помощи гибкого шланга из нержавеющей стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями. Патрубок подачи газа в изделии имеет цилиндрическую наружную резьбу  $\frac{1}{2}$  газ. Подсоединение таких шлангов должно производиться таким образом, чтобы их длина при максимальном растяжении не превышала 2000 мм. По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлический гибкий шланг не касался подвижных частей или не был сжат.

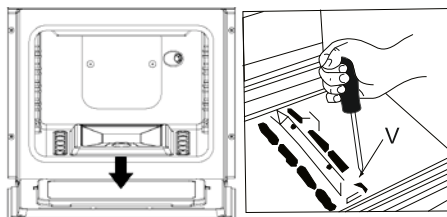
### **Проверка уплотнения**

По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не проверяйте пламенем!

### **Настройка на различные типы газа**

Для настройки духового шкафа на тип газа, отличающийся от газа, на который он рассчитан (см. на шильдике), необходимо выполнить следующее:

- а) Порядок замены форсунки газовой горелки духового шкафа: полностью откройте дверцу духовки выньте съемное днище духовки отвинтите крепежные винты горелки выньте горелку из духовки, сняв V-образный винт



отвинтите форсунку горелки духовки при помощи специального полого ключа для форсунок или, что предпочтительнее, полым ключом 7 мм и замените её на форсунку, пригодную для нового типа газа (см. таблицу 1)

Необходимо обращать особое внимание на провода свечей и трубки термопар. Восстановите на место все комплектующие, выполняя описанные выше действия в обратном порядке.

### **Регуляция первичного воздуха горелки духовки**

б) горелка сконструирована таким образом, что не нуждается в какой-либо регуляции первичного воздуха

в) Регуляция минимального пламени горелки духовки

поверните регулятор в положение Min после того, как он находился в положении Max примерно в течение 10 минут; снимите рукоятку;

снимите диск, прикрепленный к передней панели;

поверните винт регуляции, расположенный снаружи стержня термостата, вплоть до получения стабильного малого пламени (пламя видно через отверстие в днище духовки);

**Примечание:** в случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть завинчен до упора. проверьте, чтобы горелка не гасла при резком вращении рукоятки-регулятора из положения Max в положение Min или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.

### **Внимание**

По завершении операции замените старый шильдик на новый, соответствующий новому типу используемого газа. Шильдик можно заказать в наших центрах технического обслуживания.

Примечание: если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (согласно действующим национальным нормативам).

### **Технические характеристики**

Габаритные размеры:

Ширина: 43,6 см

Глубина: 41 см

Высота: 31,5 см

Объем: 56 литров

Данное изделие соответствует следующим директивам Европейского Экономического Сообщества:

- 73/23/ЕЕС от 19/02/73 (низкое напряжение) с последующими изменениями;

- 89/336/ЕЕС от 03/05/89 (электромагнитная совместимость) с последующими изменениями;

- 90/336/ЕЕС от 29/06/90 (газ) с последующими изменениями;

- 93/68/ЕЕС от 22/07/93 с последующими изменениями.

## Характеристики горелок и форсунок

Жидкий газ				Натуральный газ						Электрическая часть	
Форсунка 1/100 мм		Расход кВт г/ч		Давлен ие подачи, мбар	Форсунка 1/1000 мм		Расход кВт г/ч		Давление подачи, мбар	Частота напряжения	Мощность (Вт)
верх	низ	верх	низ		верх	низ	верх	низ			
0,6 5	0,8	1,8 132	2,59 188	29	0,85	1,1	1,3 95	2,1 153	20	220-240В 50-60 Гц	40
-	0,76	-	2,16 158	29	-	1,05	-	2,0 145	20	220-240В 50-60 Гц	2240

# 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 обязательства прекращаются.

Наименование товара \_\_\_\_\_

Дата продажи: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ года

\_\_\_\_\_  
Подпись продавца  
(Без печати недействительна)

\_\_\_\_\_  
МП

Произведено в КНР компанией Zhongshan Tinon Gas Cookers & Electrical Appliance CO.,Ltd,  
адрес: North Shenghui Industrial Zone, Nantou Town, Zhongshan City, Guangdong Province, 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**