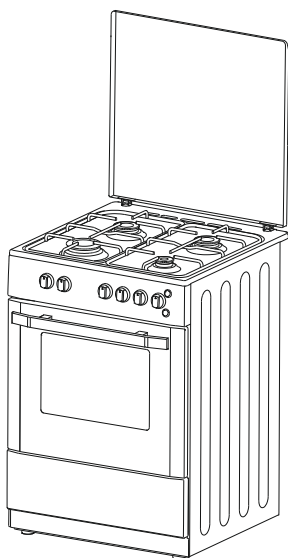


VESTEL

VCGE56WL VCGE56SK
VCGE66WK VCGE66WKT

VCGE66SKT

"Инструкция по установке и эксплуатации
комбинированный газовой плиты с
электрической духовкой".



Уважаемый покупатель

Нашей целью является предоставление продукции, которая превзойдёт ваши ожидания. Данный прибор был изготовлен на современном предприятии и протестирован на соответствие качества.

Данное руководство предназначено для помощи в использовании данного прибора, который был изготовлен по современным технологиям с максимальной эффективностью.

Перед использованием прибора внимательно прочтите данное руководство, которое содержит основную информацию для правильной и безопасной установки, обслуживания и использования. Пожалуйста, свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным центром для установки прибора.

Декларация соответствия нормам ЕС

Декларация о соответствии

Настоящим мы заявляем, что наши продукты соответствуют применимым директивам, решениям и нормам Европейского союза. Требования указаны в дополнениях со стандартами.



СОДЕРЖАНИЕ:

1. КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

2. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

3.1 Место для установки прибора

3.2 Установка прибора

3.3 Регулирование ножек

3.4 Газовое соединение

3.5 Электрическое подключение и безопасность

3.6 Конверсия газа

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Использование прибора

4.1.1 Управление конфорками

4.1.2 Управление духовкой

4.1.3 Использование цифрового таймера

4.1.4 Использование цифрового таймера обратного отсчета

4.1.5 Использование механического таймера

4.1.6 Использование механического таймера обратного отсчета

4.2 Вспомогательные детали духовки

5. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1 Очистка

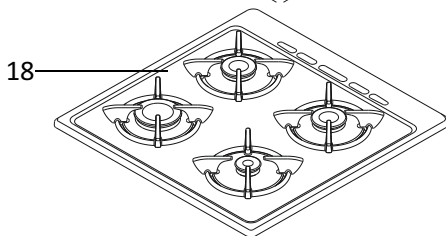
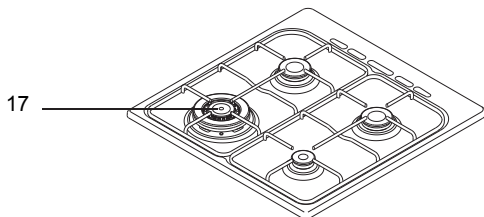
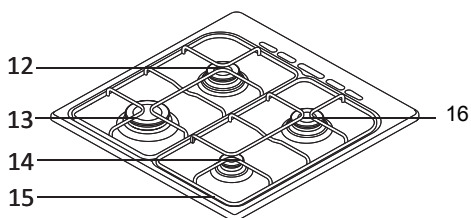
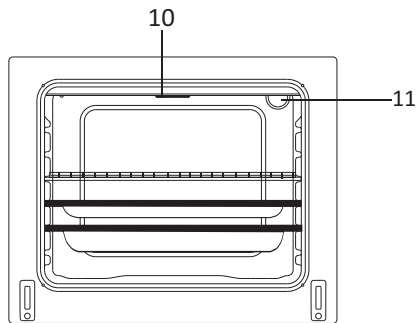
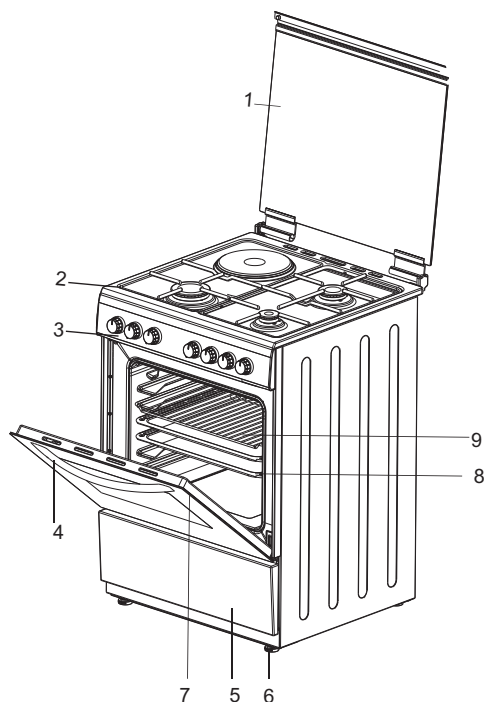
5.2 Обслуживание

6. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПЕРЕВОЗКА

6.1 Основной поиск неисправностей перед обращением в сервисную службу

6.2 Информация по перевозке

1. КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



| Модель | Длина (см) | Ширина (см) | Высота (см) |
|-----------|------------|-------------|-------------|
| VCGE56WL | 50 | 60 | 85/90 |
| VCGE56SK | 50 | 60 | 85/90 |
| VCGE66WK | 60 | 60 | 85/90 |
| VCGE66WKT | 60 | 60 | 85/90 |
| VCGE66SKT | 60 | 60 | 85/90 |

Перечень составляющих частей:

- 1- Крышка плиты
- 2- Варочная поверхность
- 3- Панель управления
- 4- Ручка дверцы духовки
- 5- Ящик плиты
- 6- Регулируемые ножки
- 7- Дверца духовки
- 8- Противень
- 9- Решетка

- 10- Гриль
- 11- Освещение духовки
- 12- Средняя горелка
- 13- Быстрая горелка
- 14- Вспомогательная горелка
- 15- Подставка для кастрюль
- 16- Средняя горелка
- 17- Вок - горелка
- 18- Секюрит - конфорка

2. Меры безопасности

ВНИМАТЕЛЬНО И ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА И ХРАНИТЕ ЕЕ В ДОСТУПНОМ МЕСТЕ

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО РАЗРАБОТАНО ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ МОДЕЛЕЙ ПЛИТ, ПОЭТОМУ ОНО МОЖЕТ ВКЛЮЧАТЬ ОПИСАНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ, НЕ СУЩЕСТВУЮЩИХ В ВАШЕМ ПРИБОРЕ. ПРИ ЧТЕНИИ РУКОВОДСТВА ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА РИСУНКИ.

Общие указания по безопасности

- Использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей. Дети не должны играть с прибором.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его комплектующие во время использования нагреваются. Не прикасайтесь к нагревающим элементам. Детям до 8 лет запрещается пользоваться данным прибором без присмотра взрослых.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перегретое масло или жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла готовьте под постоянным контролем. НИКОГДА не пытайтесь потушить возгорание водой. Выключите прибор и затем накройте огонь крышкой плиты или кошмой.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если поверхность потрескалась, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Перед открытием крышки любая возможная утечка должна быть устранена. Перед закрытием крышки поверхность варочной панели должна остыть.
- Прибор не предназначен для работы при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для того, чтобы предотвратить опрокидывание прибора, должны быть установлены стабилизирующие кронштейны.
- Во время использования прибор нагревается. Не прикасайтесь к нагревающим элементам внутри духовки.
- Во время использования прибора ручки также могут нагреваться. Опасность ожога.
- При очистке недопустимо использование металлических губок, абразивных и агрессивных чистящих средств, так как они могут оставить царапины и повредить поверхность
- Не используйте паровые очистители для очистки прибора.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы, убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ:** В процессе приготовления, эксплуатируемые части могут нагреваться. Маленькие дети должны находиться подальше от плиты.
- Данный прибор соответствует всем действующим местным и международным стандартам и положениям.
- Техническое обслуживание и ремонтные работы должны выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной опасности для пользователя и привести к повреждению прибора. В любом случае, изменение или модификация технических характеристик прибора может стать причиной опасности.
- Перед установкой и подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа или напряжение электроэнергии и частота) соответствуют настройкам прибора. Требования по данному прибору указаны на этикетке.
- **ВНИМАНИЕ:** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи и предназначен для использования только в помещении бытового домашнего использования и не должен использоваться для других целей или любых других применений, например, для не-бытового использования или в коммерческих целях, или, например, для обогрева помещения.
- Перемещать плиту за ручку дверцы духовки запрещается.
- Прибор не предназначен для подключения к трубам для отвода продуктов сгорания. Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями по подключению. При работе прибора требуется более интенсивное проветривание.
- Если через 15 секунд горелка не зажётся, остановите работу прибора и откройте дверцу отсека и / или подождите не менее 1 мин перед следующим поджиганием горелки
- Данные инструкции действительны при наличии символа страны на приборе. При отсутствии символа на приборе, необходимо обратиться к техническим инструкциям, которые предоставят всю необходимую информацию по приспособлению прибора к рабочим условиям данной страны.
- Были приняты все возможные меры предосторожности для обеспечения вашей безопасности. Поскольку стекло может разбиться, соблюдайте осторожность во время очистки прибора. Старайтесь не царапать и не ударять по стеклу.
- Убедитесь, что шнур питания не был зажат во время установки. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или квалифицированным лицом для предотвращения опасности.
- Не позволяете детям взбираться или сидеть на открытой дверце духовки.

Меры безопасности по установке

- Не используйте прибор, если он был установлен не полностью.
- Производить установку прибора может только квалифицированный специалист. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и установкой.
- При распаковке прибора убедитесь, что он не был поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения дефекта; не используйте прибор и немедленно обратитесь к квалифицированному агенту сервисной службы. Поскольку материалы, используемые для упаковки (нейлон, пенопласт ... и т.д.) могут привести к вредному воздействию на детей, их необходимо собрать и выбросить.
- Защитите свой прибор от атмосферных явлений. Не подвергайте его воздействию таких явлений, как солнце, дождь, снег и т.д.
- Окружающие предметы прибора (шкафа) должны быть в состоянии выдержать температуру мин 100 ° C.

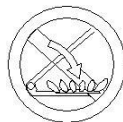
2. Меры безопасности

В процессе применения

- При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение. Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при максимальной температуре в течение 45 минут.
- Во время использования, внешние и внутренние поверхности духовки нагреваются. При открытии дверцы духовки, сделайте шаг назад во избежание получения ожога горячим паром.
- Не ставьте горючие или взрывоопасные материалы в прибор или около прибора, когда он работает.
- Всегда используйте прихватки при работе с включенной духовкой.
- Не отходите от плиты во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами, они могут загореться. Никогда не тушите пламя водой. Чтобы затушить пламя, накройте посуду крышкой и выключите плиту.
- Всегда ставьте посуду в центр конфорки и поворачивайте ручки посуды в безопасное положение.
- Если вы не будете использовать прибор в течение длительного времени, отключите его. Также отключайте газовый клапан, когда вы не используете прибор.
- Убедитесь, что ручка регулятора прибора находится в положении "0" (стоп), когда он не используется.
- При вытаскивании из духовки, противни наклоняются. Соблюдайте осторожность во избежание перелива горячей жидкости.
- **ВНИМАНИЕ:** Использование газа для приготовления пищи приводит к выработке тепла, влаги и продуктов сгорания. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, особенно при использовании прибора. Вентиляционные отверстия должны быть открыты. Также можно установить механическое устройство вентиляции. (механическая вытяжка).
- Длительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например открытия окна, или более эффективной вентиляции, например повышение уровня механической вентиляции.
- При использовании гриля, всегда держите дверцу духовки открытой и используйте направляющий щиток, входящий в комплект прибора. Никогда не используйте горелку для гриля, если дверца духовки закрыта.

• **ВНИМАНИЕ:** Стеклопанель крышки плиты может разбиться при нагревании.

Выключите все горелки и позвольте варочной поверхности остыть, перед закрытием крышки.



- Когда дверца или ящик духовки открыты, ничего не ставьте на них. Вы можете разбалансировать ваш прибор или сломать крышку.
- Не ставьте тяжелые предметы, легковоспламеняющиеся или взрывоопасные материалы (нейлон, полиэтиленовые пакеты, бумагу, ткань...и т.д.) в ящик. Это включает в себя посуду с пластиковыми аксессуарами (например, ручки).
- Не вешайте полотенца на прибор или на ручки дверцы духовки.

Во время чистки и обслуживания

- Перед очисткой или обслуживанием всегда выключайте прибор.
- Не снимайте ручки управления, чтобы очистить панель управления.

ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ПРИБОРА, МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ И В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ, ЗВОНИТЬ АГЕНТАМ ТОЛЬКО АВТОРИЗИРОВАННОЙ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ.

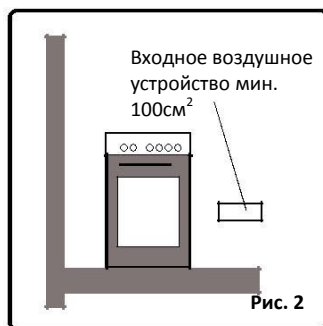
3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Эта современная, функциональная и практическая плита, которая была изготовлена из деталей и материалов высшего качества, удовлетворит Ваши потребности в приготовлении пищи. Безусловно, Вы должны прочитать данное руководство во избежание проблем в будущем, а также для получения удовлетворительных результатов. Следующая информация – это требуемые правила для правильной установки и обслуживания прибора. Особенно она необходима для лиц, устанавливающих данный прибор.

 **Свяжитесь с авторизованным сервисным центром для установки вашего прибора**

3.1 Место для установки прибора

- Прибор должен быть установлен в постоянно проветриваемом месте.
- Естественной вентиляции должно быть достаточно для обеспечения используемого газа. Средний поток воздуха должен непосредственно входить через воздушные отверстия, которые будут открыты на стенах.



- Эти воздушные отверстия должны иметь эффективное сечение из 100см² для циркуляции свежего воздуха (одно или несколько воздушных отверстий может быть открыто). Эти отверстия должны быть открыты. Если не предоставляется возможности открыть данные отверстия в комнате, где установлен прибор, необходимый воздух может быть получен из другой комнаты (кроме спальни или другого опасного места). В этом случае, данная комната должна проветриваться надлежащим образом.

Очистка продуктов сгорания из окружающей среды

Плита, которая работает при помощи газа, выбрасывает наружу отходы продуктов сгорания. Если нет возможности установить вытяжку, то на окно или стену требуется установить электрический вентилятор, который будет иметь доступ к свежему воздуху. Данный вентилятор должен иметь возможность циркулировать воздух кухни.

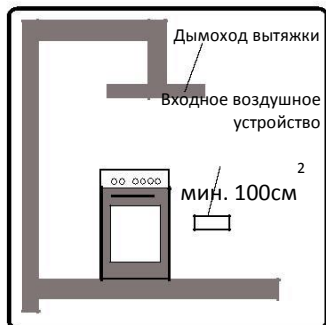


Рис. 3



Рис. 4



3.2 Установка прибора

Есть некоторые факторы, на которые необходимо обратить внимание при установке данного прибора. Соблюдайте осторожность. Обратите внимание на ниже представленные инструкции для предотвращения любых проблем и/или опасных ситуаций, которые могут произойти впоследствии.

- Высота близстоящей мебели не должна превышать высоту плиты.
- Не устанавливайте плиту рядом с холодильником, а также воспламеняющимися и горючими материалами, такими как занавески, водонепроницаемая одежда и т.д., которые могут легко воспламениться.
- Вокруг плиты должно быть как минимум, 2 см пространство для циркуляции воздуха.
- Вся мебель, стоящая рядом с плитой, должна быть устойчива к температуре до 80°C.
- Если кухонная мебель выше, чем поверхность кухонной плиты, то она должна находиться на расстоянии не менее 10 см от плиты.

Минимальная высота от решетки для кастрюли и настенных шкафов до вытяжки с вентилятором над плитой, показана на рис. 5. Таким образом, вытяжка должна находиться на не менее, чем 65см высоте от подставки для кастрюль. Если вытяжки нет, данная высота должна быть не менее 70 см.

3. Установка и подготовка к использованию

3.3 Регулирование ножек

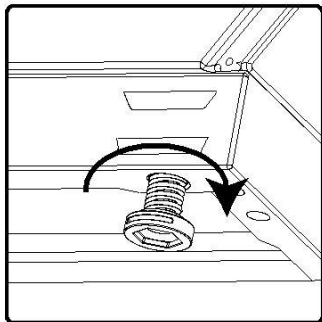


Рис. 6

Прибор стоит на 4 регулируемых ножках. При установке прибора, убедитесь, что он сбалансирован. Если нет, Вы можете отрегулировать ножки, поворачивая их по часовой стрелке. Есть возможность поднять прибор максимум на 30 мм. Если ножки отрегулированы неправильно, то нельзя передвигать прибор при помощи перетаскивания. Передвигать прибор, можно только подняв его.

3.4 Газовое соединение

Соединение подачи газа и проверка утечки

Подключение прибора должно выполняться в соответствии с действующими местными и международными стандартами и правилами. Вы можете найти информацию, связанную с соответствующим видом газа и соответствующих газовых форсунок в таблице технических данных. Если давление используемого газа отличается от значений, указанных в вашей местности, то возможно, потребуется сборка доступного регулятора давления газа на входе. Безусловно, необходимо связаться с авторизованным сервисным центром для проведения данных изменений.

Пункты, которые должны быть проверены в ходе сборки гибкого шланга

Если соединение газа производится с помощью гибкого шланга, который закреплен на входе газа, то он должен быть зафиксирован с помощью трубной соединительной муфты. Подключите прибор с помощью короткого и прочного шланга, то есть как можно ближе к источнику газа. Для вашей безопасности, шланг, через который проходит газ, должен заменяться раз в год.

Шланг должен находиться подальше от мест, которые могут нагреваться до температур, превышающих 50°C. Шланг не должен быть пережат, изогнут или сложен. Он должен находиться подальше от острых углов, движущихся предметов. Он не должен быть поврежденным. Перед сборкой его необходимо проверить на наличие производственных дефектов.

При включении газа, все соединительные детали и шланг должны быть проверены при помощи мыльной воды или жидкостей утечки. Нельзя применять открытый огонь для проверки утечки газа. Все металлические компоненты, используемые во время газового соединения, должны быть очищены от ржавчины. Также проверьте срок годности используемых компонентов.

Пункты, которые должны быть проверены в ходе сборки фиксированного газового соединения

Для сборки фиксированного газового соединения существуют различные методы, используемые в разных странах. Наиболее распространенные детали уже поставляются с вашим прибором. Любые другие части могут поставляться как запасные.

В ходе соединения всегда проверяйте, чтобы гайка на газовом коллекторе была зафиксирована, путем вращения ее против часовой стрелки. Для безопасного подключения, используйте газовые ключи подходящего размера. Для всех поверхностей между различными компонентами всегда используйте

3. Установка и подготовка к использованию

уплотнители, входящие в комплект газовой конверсии. Не используйте сантехнические уплотнители для газового соединения.

Помните, что данный прибор готов для подключения к газоснабжению в той стране, для которой он был произведен. Основная страна назначения отмечена на задней крышке прибора. Если есть необходимость использования прибора в другой стране, то может потребоваться одно из соединений, указанных на рисунке ниже. В таком случае следует изучить соответствующие детали соединения и приобрести необходимые детали для выполнения безопасного соединения.



с муфтой

Рис 7

Необходимо связаться с авторизованной сервисной службой, чтобы иметь возможность правильно провести газовое соединение в соответствии со стандартами безопасности.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте спички или зажигалку для контроля газовой утечки.

3.5 Электрическое соединение и безопасность

Во время электрического соединения, следуйте инструкциям, указанным в руководстве пользователя.

- Кабель заземления должен быть соединен с клеммой заземления.
- Во время соединения, убедитесь, что шнур электропитания с соответствующей изоляцией подсоединен к источнику питания. При отсутствии соответствующей заземленной штепсельной розетки в месте установки прибора, свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
- Не используйте удлинитель.
- Шнур питания не должен касаться горячей поверхности прибора.
- В случае повреждения шнура, свяжитесь с авторизованным сервисным центром для замены шнура.
- Любое неправильное электрическое соединение может привести к повреждению прибора, а также ставит под угрозу Вашу безопасность, и аннулирует гарантию.

3. Установка и подготовка к использованию

- Прибор приспособлен для электричества 230 В 50Гц. Если есть отличие от данного значения электрической сети, свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

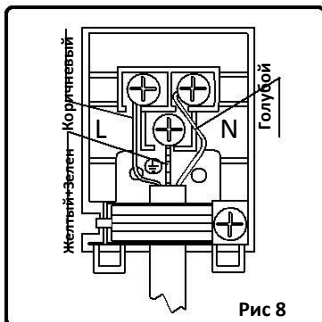


Рис 8

- Шнур питания следует держать подальше от горячих деталей прибора. В противном случае, возможно повреждение кабеля, в результате чего может произойти короткое замыкание.
- Производитель не несет никакой ответственности за причиненный ущерб в ходе подключения прибора неквалифицированным специалистом.

3.6 Конверсия газа

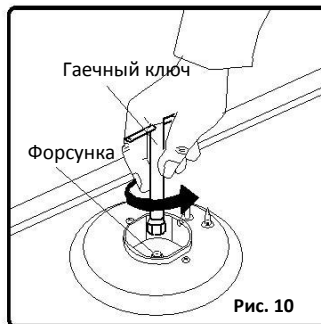
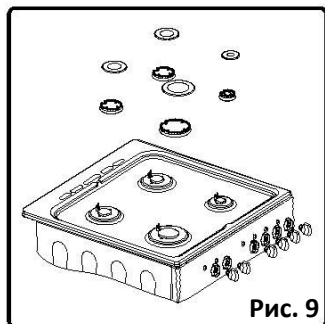
Внимание : Следующие процедуры должны проводиться квалифицированным лицом из авторизованного сервисного центра.

Данный прибор настроен для работы со сжиженным нефтяным/природным газом (LPG/NG). Газовые горелки могут быть адаптированы к различным типам газа, путем замены соответствующих форсунок и путем регулирования минимальной длины пламени, подходящей для использования газа. Для этой цели, должны быть выполнены следующие шаги:

Изменение форсунок:

Горелки:

- Отключите подачу основного газоснабжения и отсоедините прибор от электрической сети.
- Снимите крышку горелки и адаптер (рисунок 9).
- Отвинтите форсунки при помощи 7 мм гаечного ключа (рисунок 10).
- Замените форсунку (из комплекта газовой конверсии) с подходящими диаметрами к типу используемого газа, в соответствии с информационной таблицей (которая также прилагается к комплекту газовой конверсии).



Регулировка позиции пониженного пламени:

Длина пламени на минимальном положении регулируется при помощи плоского винта. Для клапанов, оборудованных аварийным устройством для нарушений режима пламени, винт находится на стороне оси клапана (Рис. 14). Для клапанов, необорудованных аварийным устройством для нарушений режима пламени, винт находится внутри оси клапана (Рис. 15). Для облегчения регулировки пониженного пламени, рекомендуется снять панель управления (и, если имеется, микровыключатель).

Для определения минимального положения, зажгите горелки и оставьте их на минимальной позиции. При помощи небольшой отвертки скрепите или ослабьте перепускной винт. Если пламя имеет длину как минимум 4 мм, значит, газ распределяется хорошо. Убедитесь, что газ не угасает при прохождении от максимальной позиции до минимальной позиции. Создайте искусственный ветер рукой в сторону пламени, чтобы увидеть, стабильно ли пламя.



Перепускной винт должен быть ослаблен при переходе от LPG к NG (от сжиженного газа к природному газу). Для обратного перехода, перепускной винт должен быть скреплен. Удостоверьтесь, что прибор отключен от электрической сети, а подача газа открыта.

Изменение подачи газа

Для некоторых стран тип подачи газа может отличаться для газа NG/LPG. В таком случае, удалите текущие компоненты соединения и гайки (если таковые имеются) и соответственно подключите новую подачу газа. При любых условиях, все компоненты, используемые в газовых соединениях, должны быть одобрены местными и / или международными органами. При любых газовых подключениях, обратитесь к пункту “Соединение подачи газа и проверка утечки”, описанного выше.

4. Использование прибора

4.1 Использование конфорки

Зажигание горелок

Чтобы определить какие выключатели управляют, какими горелками, обратите внимание на обозначения позиции над переключателем.

- **Ручное зажигание горелок**

Если ваш прибор не оснащен средством для зажигания горелок, или есть перебой электроэнергии, следуйте инструкциям, описанным ниже:

Для горелок: Для зажигания одной из горелок, нажмите и поверните ее переключатель против часовой стрелки, так, чтобы регулятор находился на максимальной позиции. Поднесите горящую спичку, свечку и др. к горелке. При появлении стабильного пламени уберите источник зажигания.

- **Электрическое зажигание**

Электрическое зажигание газовых горелок может быть сделано двумя способами; в зависимости от конфигурации вашего устройства.

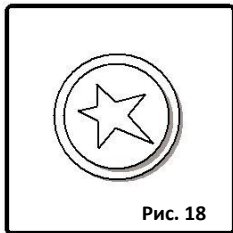


Рис. 18

Зажигание с помощью электрического поджига: Нажмите на клапан горелки, которую вы хотите включить и поверните клапан против часовой стрелки, так, чтобы регулятор находился на максимальной позиции. В это же время, другой рукой нажмите кнопку зажигания (Рис. 18). Продолжайте нажимать кнопку зажигания, пока не увидите стабильное пламя на горелке.

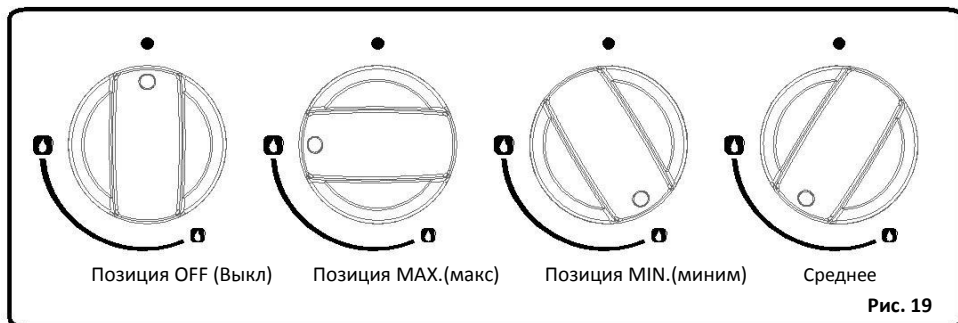
Зажигание через клапан (микрпереключатель): Нажмите и удерживайте клапан горелки, которую вы хотите включить и поверните клапан против часовой стрелки, так, чтобы регулятор находился на максимальной позиции. Свечки зажигания будут искрить, пока Вы будете держать переключатель нажатым. Держите переключатель в таком положении, до появления стабильного пламени.

Устройства безопасности (если таковые имеются в Вашей модели):

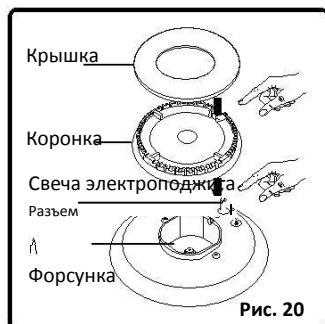
Конфорки, оборудованные аварийным устройством для нарушений режима пламени, обеспечат безопасность в случае затухания горелки. Устройство заблокирует газ, выходящий из горелок. И предотвратит скопление газа. Подождите 90 секунд, прежде чем вновь воспламенить погаснувшую газовую горелку.

4. Использование прибора

4.1.1 Панель управления



Переключатель имеет 3 позиции: - Выкл. (0), максимум (значок с большим пламенем) и минимум (значок с небольшим пламенем). После включения горелки на максимальную позицию, можно настроить пламя между максимальной позицией и минимальной позицией. Не ставьте переключатель между максимальной и OFF позициями .



После зажигания, проверьте пламя визуально. Если вы видите желтые концы пламени или нестабильное пламя, отключите газ и проверьте сборку крышек и коронок горелки (рис. 20). Убедитесь, что в форсунку не попала жидкость. Если пламя горелки погаснет случайно, выключите горелку, проветрите кухню и в течение 90 сек. не пытайтесь зажечь ее снова.

При выключении конфорки, поверните переключатель по часовой стрелке на позицию "0".

Прибор имеет горелки различных диаметров. Самый экономичный способ использования газа является выбор правильного размера горелок и использование минимальной позиции после закипания. Рекомендуется всегда прикрывать кастрюлю.

Чтобы получить максимальную производительность из главных горелок, используйте посуду со следующими плоскими диаметрами дна:

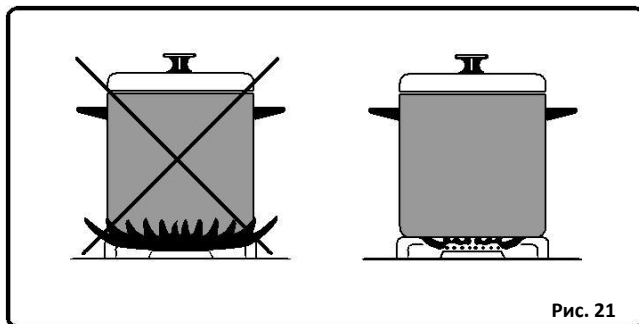
Большая/ Вок-горелка: 22-26см

Средняя горелка: 14-22см

Вспомогательная горелка: 12-18см

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Убедитесь, что кончики пламени не распространяются на внешние стенки кастрюли. Пламя может повредить пластиковые части кастрюли (ручки и т.д.)



Если горелки не используются на протяжении длительного времени, выключайте основной газовый клапан.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Используемая посуда должна иметь толстое дно.
- Дно используемой посуды должно быть сухим.
- При эксплуатации прибора, температура вспомогательных элементов может быть высокой. Поэтому необходимо держать детей и животных подальше от плиты во время и после эксплуатации.
- После использования, конфорки долгое время остаются горячими, поэтому не прикасайтесь к ним и не ставьте на них никакие предметы.
- Никогда не складывайте ножи, вилки, ложки и крышки на конфорку. Опасность ожогов!

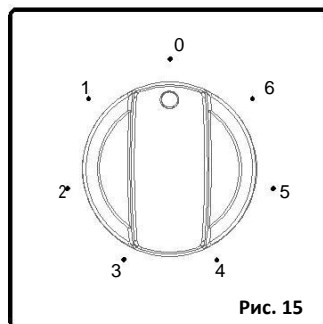
4.2. Использование электрических конфорок

Существуют 2 типа электрических конфорок

- Стандартная
- Быстрая (которая обозначена красной точкой на поверхности электрической конфорки)

Данные электрические конфорки управляются 6 позиционным переключателем.

Повернув переключатель конфорки в одну из данных позиций, электрическая конфорка начнет работать. Возле каждого выключателя находится небольшой рисунок, показывающий, какой конфоркой управляет данный переключатель. Лампочка On/off (Вкл./выкл.) показывает, работает ли какая-либо конфорка.



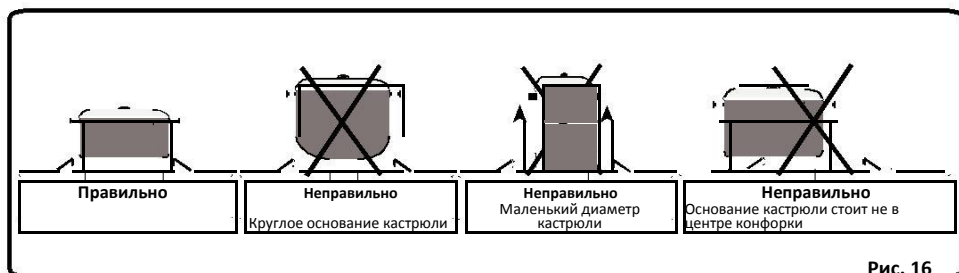
4. Использование прибора

| Положение регуляторов плиты - Функция | |
|---------------------------------------|--|
| 0 | Позиция Выкл. |
| 1 | Для растопки масла и т.д. и нагрева небольшого количества жидкости. |
| 2 | Для нагрева большого количества жидкости. Для приготовления сливок и соусов. |
| 3 | Для размораживания продуктов для приготовления пищи. |
| 4 | Для приготовления тонкого мяса и рыбы |
| 5 | Для жарки мяса и стейка |
| 6 | Для кипячения большого количества жидкости и жарки. |

Предупреждение:

При первом включении или при длительном неиспользовании электрической плиты, необходимо устранить любую влагу, которая возможно скопилась вокруг электрических элементов плиты. Для этого необходимо держать плиту включенной на самом нижнем уровне примерно в течение 20 минут.

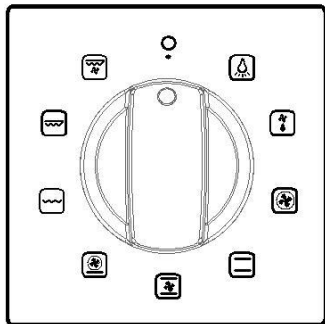
- Используйте только плоские кастрюли с достаточно толстым основанием.
- Никогда не используйте кастрюлю с меньшим диаметром, чем диаметр электроконфорки.
- Перед тем как поставить кастрюлю на конфорку, убедитесь, что основание кастрюли сухое. Важно, чтобы кастрюля находилась в центре конфорки.



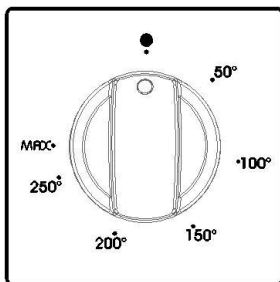
- Никогда не включайте конфорку, не поставив кастрюлю на плиту.
- При эксплуатации прибора, температура вспомогательных элементов может быть высокой. Поэтому необходимо держать детей и животных подальше от плиты во время и после эксплуатации.
- Если вы заметили трещину на конфорке, то она должна быть немедленно отключена и заменена.

4. Использование прибора

4.1.2 Управление духовкой





- Выберите функцию, используя переключатель функций духовки. Включится освещение духовки (при наличии такового).
- Выберите температуру, используя переключатель температуры. Свет индикатора температуры духовки над переключателем температуры на панели управления будет гореть до тех пор, пока духовка не достигнет заданной температуры, а затем выключится.
- По завершению приготовления пищи, поверните переключатель функций и температура на позицию Выкл. 0.



Примечание: охлаждающий вентилятор духовки включается автоматически на различных стадиях цикла приготовления. Он выпускает теплый воздух над дверцей. При отключении духовки, охлаждающий вентилятор может оставаться включенным до полного охлаждения духовки.

Функции духовки

* Функции духовок разных моделей могут отличаться.

| | |
|---|----------------------------|
|  | Освещение духовки |
| Освещение духовки будет включено и будет гореть на всех режимах приготовления | |
|  | Классический нагрев |
| Термостат и предупредительные сигналы включатся. Верхние и нижние нагревательные элементы начнут работать. При выборе функции классического нагрева излучается тепло, обеспечивая тем самым приготовление верхних и нижних блюд. Эта функция идеальна для приготовления выпечки, тортов, запеченных макарон, лазаньи и пиццы. Рекомендуется разогреть духовку в течение 10 минут. Наилучший результат обеспечен при приготовлении на одном уровне. | |

4. Использование прибора



Нагрев снизу

Термостат и предупредительные сигналы включатся. Нижний нагревательный элемент начнет работать.

Данная функция идеальна для выпекания пиццы, так как тепло поднимается со дна духовки, и нагревает пищу. Данная функция подходит для подогрева пищи, а не для приготовления



Нагрев сверху

Термостат и предупредительные сигналы включатся. Верхний нагревательный элемент начнет работать.

В данном режиме приготовления, тепло, исходящее из верхнего нагревательного элемента выпекает верхнюю часть блюда. Данная функция идеальна для выпекания верхней части уже готового блюда, а также для подогрева пищи.



Размораживание

Предупредительные сигналы включатся, вентилятор начнет работать.

Для использования функции размораживания, положите замороженную пищу на 3 по счету уровень от основания духовки. Под размораживаемой едой рекомендуется использовать противень для сбора воды при таянии льда. При помощи данной функции нельзя готовить или выпекать блюда, можно только разморозить их.



Гриль

Термостат и предупредительные сигналы включатся, нагревающий элемент гриля начнет работать. Данная функция используется для гриля и поджаривания еды. Используйте верхние уровни духовки. Слегка смажьте решетку маслом, чтобы предотвратить прилипание пищи и поместите блюдо в центр решетки. Всегда ставьте под решетку противень для сбора масла или жира. Рекомендуется разогреть духовку в течение 10 минут.

Предупреждение: При использовании функции гриля, дверца духовки должна быть закрыта, а температура духовки должна быть отрегулирована до 190 °C.



Быстрый гриль

Термостат и предупредительные сигналы включатся, нагревательный элемент гриля и верхний нагревательный элемент начнут работать.

Функция используется для гриля блюда, которое покрывает все поверхность решетки, например, для гриля мяса. Используйте верхние уровни духовки. Слегка смажьте решетку маслом, чтобы предотвратить прилипание пищи и поместите блюдо в центр решетки. Всегда ставьте под решетку противень для сбора масла или жира. Рекомендуется разогреть духовку в течение 10 минут.

Предупреждение: При использовании функции гриля, дверца духовки должна быть закрыта, а температура духовки должна быть отрегулирована до 190 °C.

4. Использование прибора



«Турбо»

Термостат и предупредительные сигналы включатся, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор начнут работать.

Данная функция равномерно рассеивает тепло в духовке. Все блюда на всех направляющих будут готовиться равномерно. Рекомендуется разогреть духовку в течение 10 минут.



Вентилятор

Термостат и предупредительные сигналы включатся. Верхние и нижние нагревательные элементы начнут работать.

Функция подходит для приготовления выпечки. Приготовление выполняется при помощи верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора, создающего циркуляцию воздуха, которая дает легкий эффект гриля. Рекомендуется разогреть духовку в течение 10 минут.



«Пицца»

Термостат и предупредительные сигналы включатся, кольцевой и нижний нагревательные элементы начнут работать.

Данный режим идеален для приготовления пиццы за короткое время. Пока вентилятор равномерно рассеивает тепло, нижний нагревательный элемент обеспечивает выпекание теста.



Гриль + работа вентилятора

Термостат и предупредительные сигналы включатся, нагревающий элемент гриля и вентилятор начнут работать.

Данная функция идеальна для приготовления толстого слоя пищи. Используйте верхние уровни духовки. Слегка смажьте решетку маслом, чтобы предотвратить прилипание пищи и поместите блюдо в центр решетки. Всегда ставьте под решетку противень для сбора масла или жира.

Предупреждение: При использовании функции гриля, дверца духовки должна быть закрыта, а температура духовки должна быть отрегулирована до 190 °С.



Нагрев снизу + работа вентилятора

Термостат и предупредительные сигналы включатся, нижний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать.

Данная функция идеальна для равномерного подогрева пищи за короткое время. Рекомендуется разогреть духовку в течение 10 минут.

4. Использование прибора



Двойной гриль + работа вентилятора

Термостат и предупредительные сигналы включатся, нагревающий элемент гриля, верхний нагревающий элемент и вентилятор начнут работать.

Данная функция используется для быстрого гриля блюда, которое покрывает всю поверхность решетки. Как верхний нагревающий элемент, так и гриль вместе с вентилятором будут задействованы для обеспечения равномерного приготовления. Используйте верхние уровни духовки. Слегка смажьте решетку маслом, чтобы предотвратить прилипание пищи и поместите блюдо в центр решетки. Всегда ставьте под решетку противень для сбора масла или жира. Рекомендуется разогреть духовку в течение 10 минут.

Предупреждение: При использовании функции гриля, дверца духовки должна быть закрыта, а температура духовки должна быть отрегулирована до 190 °С.



Гриль + работа вентилятора + обжаривание цыпленка

Термостат и предупредительные сигналы включатся, нагревающий элемент гриля, вентилятор и вертел начинают работать.

Функция идеальна для приготовления толстого слоя пищи при гриле и жарки цыпленка. Для гриля используйте верхние уровни духовки. Слегка смажьте решетку маслом, чтобы предотвратить прилипание пищи и поместите блюдо в центр решетки. Всегда ставьте под решетку противень для сбора масла или жира. Для обжаривания цыпленка обратите внимания на вспомогательные детали духовки. Рекомендуется разогреть духовку в течение 10 минут.

Предупреждение: При использовании функции гриля, дверца духовки должна быть закрыта, а температура духовки должна быть отрегулирована до 190 °С.



Двойной гриль + работа вентилятора + обжаривание цыпленка

Термостат и предупредительные сигналы включатся, нагревающий элемент гриля, верхний нагревающий элемент, вентилятор и вертел начинают работать.

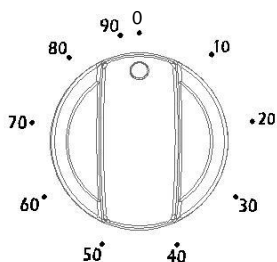
Данная функция используется для быстрого гриля блюда, которое покрывает всю поверхность решетки, а также для жарки цыпленка при помощи вертела. Как верхний нагревающий элемент, так и гриль вместе с вентилятором будут задействованы для обеспечения равномерного приготовления. Для гриля используйте верхние уровни духовки. Слегка смажьте решетку маслом, чтобы предотвратить прилипание пищи и поместите блюдо в центр решетки. Всегда ставьте под решетку противень для сбора масла или жира. Для обжаривания цыпленка обратите внимания на вспомогательные детали духовки. Рекомендуется разогреть духовку в течение 10 минут.

Предупреждение: При использовании функции гриля, дверца духовки должна быть закрыта, а температура духовки должна быть отрегулирована до 190 °С.

4. Использование прибора

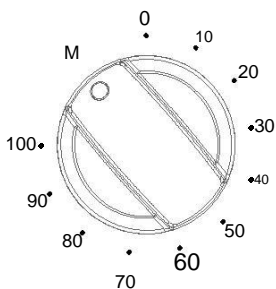
Таймеры

Использование механического таймера обратного отсчета



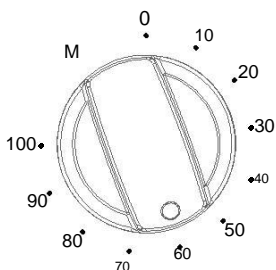
Установите желаемое время приготовления, поворачивая переключатель таймера по часовой стрелке. По завершению данного периода, таймер издаст звуковой сигнал, но духовка продолжит работать. Для отключения духовки, используйте переключатель духовки.

Использование механического таймера



Работа духовки без использования механического таймера:

Если вы установите переключатель таймера на позицию М, как показано на рисунке, духовка будет работать непрерывно. Если переключатель находится на позиции 0, значит, духовка не работает.

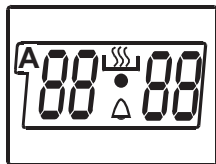


Работа духовки с использованием механического таймера:

Установите желаемое время приготовления, поворачивая переключатель таймера на определенную позицию от 0 до 100 минут. По завершению установленного периода, духовка прекратит работу, а таймер издаст характерный звуковой сигнал.

4. Использование прибора

Использование цифрового таймера обратного отсчета



Одновременно нажмите (+) и (-) на цифровом таймере обратного отсчета. Дисплей начнет светиться, и теперь вы можете настроить время, используя кнопки (+) и (-).

Когда вы нажмете кнопки (+) или (-) после установки

времени, на экране появится значок колокольчика, и желаемое время установится. В конце заданного времени, таймер издаст звуковой сигнал, но духовка продолжит работать.

Для отключения духовки, используйте переключатель духовки и термостат.

Настройка звука

Когда таймер показывает дневное время, нажмите на кнопку (-) на протяжении 1-2 сек., и таймер издаст звуковой сигнал.

После каждого нажатия кнопки (-), таймер издаст 3 различных сигнала. Чтобы сохранить выбранный сигнал, не нажимайте ни на какие кнопки.

Цифровой таймер



Регулировка времени:

Перед началом использования духовки должно быть настроено время.

После подачи электропитания, на экране загорится символ (A) и три «0». Одновременно нажмите кнопки (+) и (-), на экране появится значок

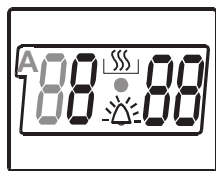
Также в центре экрана загорится точка.

Пока горит данная точка, настройте дневное время, используя кнопки (+) и (-). После проведения настройки точка будет гореть постоянно.

После подачи электропитания духовке, когда на экране начнут гореть символ (A) и три «0», духовкой нельзя управлять с помощью кнопок (+) и (-). При одновременном нажатии кнопок (+) и (-) на экране появится значок

При появлении данного символа, вы сможете вручную управлять духовкой. В случае отключения электропитания, установленное время сбросится, необходимо устанавливать время заново.


4. Использование прибора



Настройка времени звукового сигнала




Данная функция используется для срабатывания звукового сигнала по завершению установленного периода времени.


После подачи электропитания, на экране загорится символ (A) и три "0". Одновременно нажмите кнопки (+) и (-), на экране

появится значок 


Также в центре экрана загорится точка.


Пока горит данная точка, настройте дневное время, используя кнопки (+) и (-). После проведения настройки точка будет гореть постоянно. Данная функция используется для получения звукового сигнала по завершению установленного периода времени.

Нажмите кнопку MODE. Значок  загорится на экране. Появятся три "0". Настройте временной период срабатывания сигнала, используя кнопки (+) и (-), пока значок  горит. Спустя некоторое время после завершения настройки, значок  будет гореть постоянно.

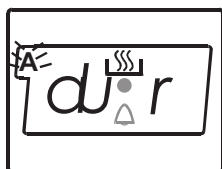
 значок будет гореть постоянно, то настройка времени срабатывания сигнала завершена.

Время срабатывания звукового сигнала может быть в диапазоне 0 и 23.59.

Когда придет время, таймер издаст звуковой сигнал и значок  загорится на экране.

Нажмите на любую кнопку. Значок  исчезнет и звук отключится.

Настройка времени срабатывания сигнала предназначена только для предупреждения! Сама духовка не активируется!




Полуавтоматическая настройка времени

Данная функция используется для приготовления пищи в желаемый период времени. Духовка настроена на желаемую функцию приготовления. Термостат настроен на соответствующий градус, в зависимости от приготавливаемого блюда.

Нажимайте на кнопку MODE, пока на экране не появится "stop". После этого, загорится значок (A).

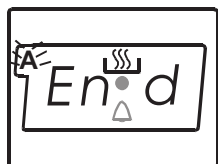
кнопки (+) и (-)

Спустя некоторое время после завершения настройки, на экране появится дневное время, появится значок (A) и значок

 начнет постоянно гореть на экране. В это время также начнет работать духовка.


Период приготовления может быть установлен в диапазоне 0-10 часов

По завершению продолжительности настройки, таймер остановит работу духовки и издаст звуковой сигнал. Значок (A) начнет гореть на экране. После переключения регулятора духовки и термостата на позицию 0, нажатие любой кнопки таймера выключит звуковой сигнал. Также таймер будет переведен на функцию ручного пользования.



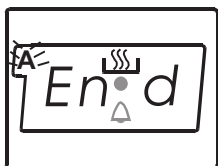
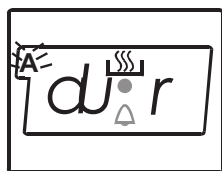
Полуавтоматическое программирование

Данная функция используется для приготовления пищи по заданному времени. Поместите приготавливаемое блюдо в духовку. Настройте духовку на желаемую функцию. Настройте термостат желаемую позицию, в зависимости от приготавливаемого блюда. Нажимайте на кнопку MODE, пока на экране не появится надпись «end». Начнет гореть значок (A) и дневное время.

Настройте время завершения приготовления пищи, используя кнопки (+) и (-), пока таймер находится в данной позиции. Некоторое время спустя, после завершения настроек, на экране появится дневное время, символ (A) и значок . Также начнет работать духовка.

Период приготовления может быть установлен в диапазоне 0-10 часов

По завершению продолжительности настройки, таймер остановит работу духовки и издаст звуковой сигнал. Значок (A) начнет гореть на экране. После переключения регулятора духовки и термостата на позицию 0, нажатие любой кнопки таймера выключит звуковой сигнал. Также таймер будет переведен на функцию ручного пользования.



Полностью автоматическое программирование:

Данная функция используется для приготовления блюда спустя определенный промежуток времени и на протяжении заданного времени. Поместите приготавливаемое блюдо в духовку. Настройте духовку на желаемую функцию. Настройте термостат на желаемую позицию, в зависимости от приготавливаемого блюда.

Нажимайте на кнопку MODE, пока на экране не появится надпись «stor». Начнет гореть значок (A) и дневное время. Настройте время завершения приготовления пищи, используя кнопки (+) и (-), пока таймер находится в данной позиции. Некоторое время спустя, после завершения настроек, на экране появится значок $\frac{A}{\text{---}}$, дневное время и символ (A).

Период приготовления может быть установлен в диапазоне 0-10 часов

Нажимайте на кнопку MODE, пока на экране не появится надпись «end». Начнет гореть значок (A) и дневное время. Также появится период приготовления блюда. Настройте время завершения приготовления пищи, используя кнопки (+) и (-), пока таймер находится в данной позиции. Начнет гореть значок (A) и дневное время.

Вы можете установить время до 23.59.

Духовка начнет работать и выключится в заданное время. Таймер издаст звуковой сигнал и начнет гореть символ (A). После переключения регулятора духовки и термостата на позицию 0, нажатие любой кнопки таймера выключит звуковой сигнал. Также таймер будет переведен на функцию ручного пользования.

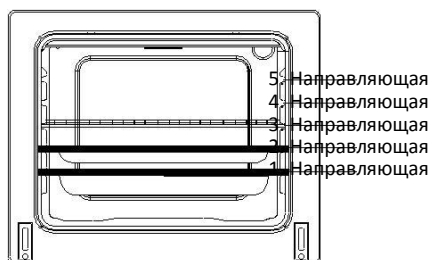
4.2 Вспомогательные детали духовки

- Продукт уже поставляется со вспомогательными деталями. Вы также можете использовать детали, приобретаемые на рынке, но они должны быть тепло и огнестойкие. Вы также можете использовать стеклянную посуду, формы для торта, специальные противни, которые пригодны для использования в духовке. Обратите внимание на инструкции изготовителя данных деталей.
- В случае, когда используется посуда небольших размеров, помещайте посуду на середину решетки.
- Если приготавливаемая еда не покрывает всю часть противня, или если приготавливаемая еда не разморожена, либо если противень используется для сбора соков пищи, которые текут во время гриля, можно наблюдать изменение формы противня, так как в ходе приготовления пищи может появиться сильная жара. Противень вернется к своей прежней форме, как только противень остынет. Это нормальное физическое явление, происходящее во время теплообмена.
- Не ставьте стеклянный противень или посуду в холодное или влажное место сразу после приготовления. Положите противень или посуду на сухое кухонное полотенце и позвольте им медленно остыть. В противном случае стеклянный противень или посуда может быть повреждена.
- При использовании гриля, рекомендуется использовать решетку (при наличии таковой в комплекте). При использовании решетки, поместите противень на нижнюю полку для сбора жира. Налейте туда немного воды для упрощения очистки.
- Никогда не пытайтесь использовать газовую горелку для гриля без защитной крышки для гриля. Если ваша духовка имеет газовую горелку для гриля, но отсутствует тепловой щит, или если он поврежден и не может быть использован, потребуйте в ближайшем сервисном центре запасную часть.

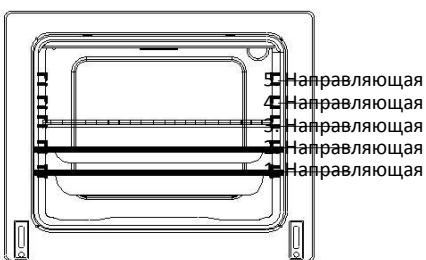
4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Духовка

Позиции направляющих для форм



Позиция направляющих для противня



Вспомогательные детали духовки

* аксессуары духовки могут различаться в зависимости от модели прибора.

Решетка



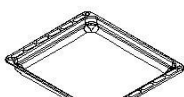
Решетка используется для гриля или для размещения различных кастрюль и сковородок
Поместите решетку в духовку, положив ее на любую направляющую и задвинув ее до конца.

Мелкий противень



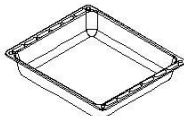
Мелкий противень используется для выпечки кондитерских изделий, например открытого фруктового пирога и т.д.
Поместите противень в духовку, положив его на любую направляющую и задвинув его до конца.

Глубокий противень



Глубокий противень используется для приготовления тушеного мяса.
Поместите противень в духовку, положив его на любую направляющую и задвинув его до конца.

80мм глубокий противень



Для эффективного использования поместите противень на третью позицию.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: 80мм противень не должен размещаться на первой (самой нижней) позиции. Не рекомендуется одновременное приготовление с использованием двух 80 мм противней.

Сковорода-гриль и набор рукояток



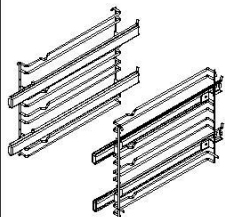
Сковорода-гриль используется для жарки стейков. Сковорода-гриль используется для жарки стейков и др.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Сковорода-гриль имеет съемную ручку. При использовании, убедитесь, что она установлена правильно, как указано на рисунке. При жарке открепляйте ручку.

Решетки для глубоких противней



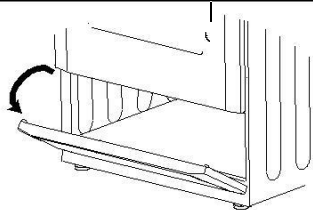
Решетка должна быть правильно размещена. Рекомендуется использовать этот аксессуар при гриле стейка, котлет и т.д.

Телескопические направляющие

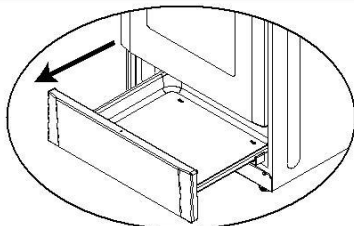


Правильно поместите противень на любую направляющую, вставьте противень на опорный штифт, как показано на рисунке.

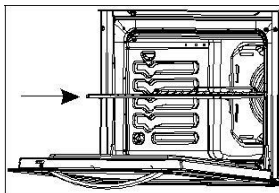
Ящик с откидной створкой



Нагревательный ящик



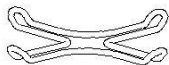
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ- Установите решетку правильно на любую направляющую в духовке и вдвиньте решетку до конца.



4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Вспомогательные устройства конфорки

Кофе - адаптер



Поместите кофе-адаптер на решетку небольшой вспомогательной горелки для предотвращения опрокидывания посуды.

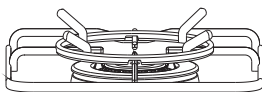
Вок-адаптер



Вок-адаптер должен быть помещен наставку вок-горелки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Использование вок-горелок без специального адаптера может привести горелку к сбою.

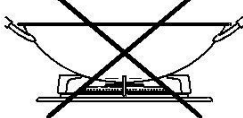
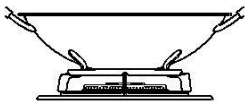
Пожалуйста, не используйте вок - адаптер для кастрюль с плоским дном. Точно так же, не используйте кастрюли с выпуклым дном без вок- адаптера .



ПРАВИЛЬНО



НЕПРАВИЛЬНО



5. Очистка и обслуживание

5.1 Очистка

Перед очисткой плиты, убедитесь, что переключатели выключены и прибор охлажден. Отключите электропитание. Используйте только подходящие и рекомендованные производителем моющие средства. Не используйте щелочные и абразивные средства, а также толстые проволочные мочалки, так как они могут оставить царапины. Незамедлительно вытирайте перелитые на конфорки жидкости, т.к. эмалированные части плиты могут повредиться.

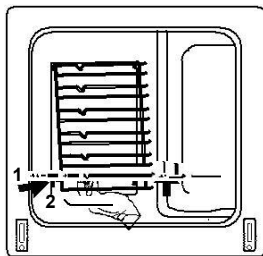
Очистка духовки

Внутреннюю часть эмалированной духовки лучше всего очищать, когда духовка теплая. После каждого использования, протирайте внутреннюю часть духовки мягкой намыленной тряпкой. Затем протрите ее чистой влажной тряпкой и высушите. Возможно, время от времени, необходимо будет использовать жидкие чистящие средства. Не очищайте духовку при помощи сухих/порошкообразных средств или паровых очистителей.

Каталитическая очистка

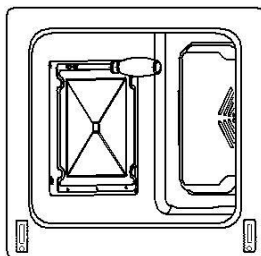
Каталитическая очистка включает в себя каталитические подкладки, которые прикрепляются к полости духовки. Каталитическая эмаль ускоряет разложение жиров и других загрязнений. Небольшие пятна, остающиеся после приготовления, обычно разлагаются при следующем использовании духовки. Как правило, пятна полностью исчезают при температуре 250°C. Однако, существуют ограничения. Они не полностью очищает духовку. Это зависит от того, где расположены данные подкладки.

Снятие решетки



Для снятия решетки, потяните ее, как показано на рисунке. Освободив решетку от хомутов(1), приподнимите ее(2).

Снятие каталитической панели

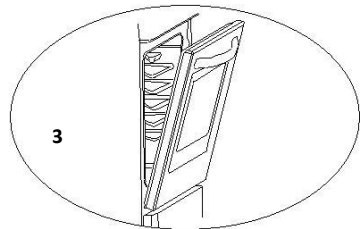
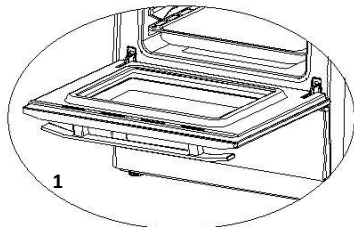


Для снятия каталитической подкладки, открутите болты на каждой каталитической подкладке..

Очистка стеклянной крышки

Для очистки стеклянной крышки, используйте стеклоочиститель. Затем ополосните ее и высушите с помощью сухой тряпки.

Снятие дверцы духовки



Для того, чтобы снять дверцу духовки:

- Откройте дверцу духовки(1).
- Откиньте фиксаторы до конца назад (2). Приоткройте дверцу, как указано на рисунке 3 и снимите дверцу, потянув ее к себе.

ПРИМЕЧАНИЕ: Устанавливайте дверцу в обратном порядке.

⚠ Обратите внимание, что встраиваемые формы должны вставляться в противоположные петли, как указано на рисунке 2.

Очистка газовых горелок

- Снимите решетки и детали горелки для очистки (рис. 16).
- Намочите и вымойте заднюю панель мыльной тряпкой.
- Вымойте и прополощите решетки и детали горелки. Незамедлительно высушите их с помощью бумажного полотенца.
- После очистки правильно соберите детали и установите на место.
- Нельзя использовать металлические губки, так как они могут оставить царапины и повредить поверхность.
- Убедитесь, что вода не попала внутрь горелок, в противном случае, она может заблокировать форсунки.

5. Очистка и обслуживание

Крышки конфорки:

Периодически, эмалированные решетки для кастрюль, эмалированные крышки, головки горелки должны быть вымыты мыльной теплой водой, ополоснуты и высушены. После полного высыхания, установите их на место.

Эмалированные части:

Необходимо часто очищать эмалированные детали при помощи мягкой теплой воды, затем высушивать мягкой тканью. Не мойте их пока они горячие, и никогда не используйте абразивные порошки или абразивные моющие средства. Не допускайте длительный контакт эмалированных частей с уксусом, кофе, молоком, лимоном, или томатным соком.

Детали из нержавеющей стали:

Необходимо часто очищать детали из нержавеющей стали при помощи мягкой теплой воды и губки, а затем высушивать мягкой тканью. Никогда не используйте абразивные порошки или абразивные моющие средства. Не допускайте длительный контакт деталей из нержавеющей стали с уксусом, кофе, молоком, лимоном, или томатным соком.

5.2 Обслуживание

Замена лампочки освещения

Сначала отключите устройство от электропитания и убедитесь, что прибор охлажден. Извлеките лампу после снятия стеклянной линзы. Новая лампа должна быть устойчива к 300°C и обладать параметрами 230 В, 25 Вт, патрон E14. Установите стеклянные линзы. Прибор готов к использованию

Лампочки являются специфичными для использования в домашних кухонных приборах, и не подходят для освещения помещения.

Другие элементы управления

Периодически проверяйте соединения газовой трубы. Даже при малейшем отклонении, обратитесь в службу технического обслуживания для замены. Рекомендуется ежегодно менять детали газового соединения. Если обнаружено какое-либо отклонение при работе переключателей конфорок, свяжитесь с авторизованным центром сервисного обслуживания.

6. Сервисное обслуживание и перевозка

6.1 Основной поиск неисправностей перед обращением в сервисную службу

Если духовка не работает:

- Духовка отключена, был перебой энергоснабжения.

Если духовка не нагревается:

- Функция нагрева не настроена с помощью переключателя управления нагревом духовки.

Если внутреннее освещение не горит:

- Проверить наличие электричества. Возможно, повреждены лампы. Если они неисправны, необходимо поменять из, следуя инструкции.

Если верхняя и нижняя части духовки не нагревают блюдо равномерно:

- Проверьте расположение уровней, период приготовления и значения нагрева в соответствии с инструкцией.

Конфорки и горелки не работают надлежащим образом :

- Убедитесь, что элементы горелки собраны правильно (особенно после очистки)
- Давление подключения газа может быть слишком низким / высоким. У приборов, работающих с LPG, возможно поврежден LPG-цилиндр.

При возникновении какой-либо другой проблемы, свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

6.2 Информация по перевозке

При необходимости перевозки прибора, сохраняйте оригинальную упаковку прибора. Соблюдайте знаки перевозки, указанные на упаковке. Привяжите верхние части и детали прибора к варочной панели. Поместите бумагу между верхней крышкой и варочной панелью, закройте верхнюю крышку, затем привяжите ее к боковым стенкам прибора. Привяжите картон или бумагу к передней части внутреннего стекла духовки, так, чтобы при транспортировке, решетка или противень не смогли повредить дверцу духовки. Также привяжите дверцу духовки к боковым панелям.

При отсутствии оригинальной упаковки; приготовьте переносной ящик, защищающий прибор от внешних угроз, особенно его наружные поверхности (стеклянные или окрашенные поверхности).

VCGE56WL
VCGE56SK

| G30 28-30 mbar 7.5 kW 545 g/h И2НЗВ/Р RU КЛАСС: 1 | NG G20 20 mbar | LPG G30 28-30 mbar |
|--|-------------------|--------------------------|
| БОЛЬШОЯ ГОРЕЛКА | | |
| Инжектора (1/100 mm) | 115 | 85 |
| Номинальная (KW) | 2,9 | 3 |
| ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии | 276 l/h | 218,1 g/h |
| СРЕДНЯЯ ГОРЕЛКА | | |
| Инжектора (1/100 mm) | 97 | 65 |
| Номинальная (KW) | 1,75 | 1,75 |
| ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| СРЕДНЯЯ ГОРЕЛКА | | |
| Инжектора (1/100 mm) | 97 | 65 |
| Номинальная (KW) | 1,75 | 1,75 |
| ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| МАЛАЯ ГОРЕЛКА | | |
| Инжектора (1/100 mm) | 72 | 50 |
| Номинальная (KW) | 1 | 1 |
| ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии | 95,2 l/h | 72,7 g/h |

VCGE66WK
VCGE66WKT
VCGE66SKT

| G30 28-30 mbar 7.5 kW 545 g/h II2H3B/P RU КЛАСС: 1 | NG G20 20 mbar | LPG G30 28-30 mbar |
|---|-------------------|--------------------------|
| БОЛЬШОЯ ГОРЕЛКА | | |
| Инжектора (1/100 mm) | 115 | 85 |
| Номинальная (KW) | 2,75 | 3 |
| ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии | 261,9 l/h | 218,1 g/h |
| СРЕДНЯЯ ГОРЕЛКА | | |
| Инжектора (1/100 mm) | 97 | 65 |
| Номинальная (KW) | 1,75 | 1,75 |
| ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| СРЕДНЯЯ ГОРЕЛКА | | |
| Инжектора (1/100 mm) | 97 | 65 |
| Номинальная (KW) | 1,75 | 1,75 |
| ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| МАЛАЯ ГОРЕЛКА | | |
| Инжектора (1/100 mm) | 72 | 50 |
| Номинальная (KW) | 1 | 1 |
| ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии | 95,2 l/h | 72,7 g/h |

| | | |
|---|---|-----------------|
| Марка | | VESTEL |
| Модель | | VCGE56WL |
| Тип варочной поверхности | | Газовая |
| Количество зон варки | | 4 |
| Технология нагрева-1 | | Газовая |
| Размер-1 | | Вспомогательная |
| Энергоэффективность-1 | % | н.д. |
| Технология нагрева-2 | | Газовая |
| Размер-2 | | Полубыстрая |
| Энергоэффективность-2 | % | 59,0 |
| Технология нагрева-3 | | Газовая |
| Размер-3 | | Полубыстрая |
| Энергоэффективность-3 | % | 59,0 |
| Технология нагрева-4 | | Газовая |
| Размер-4 | | Быстрая |
| Энергоэффективность-4 | % | 57,0 |
| Энергоэффективность варочной панели | % | 58,3 |
| Данная варочная панель соответствует требованиям EN 30-2-1 | | |

Советы по энергосбережению

Плита

- При готовке используйте посуду с плоским дном.
- При готовке используйте посуду соответствующего размера.
- При готовке используйте посуду с крышкой.
- Используйте минимальное количество жидкости или жира.
- Снизьте мощность, когда жидкость закипит.

| | | |
|--|------------|-----------------|
| Марка | | VESTEL |
| Модель | | VCGE56WL |
| Тип духовки | | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ |
| Масса | кг | 37,8(± 10%) |
| Индекс энергоэффективности – в обычном режиме | | 117,8 |
| Индекс энергоэффективности – с включенным вентилятором | | - |
| Класс энергопотребления | | B |
| Энергопотребление (электроэнергия) – в обычном режиме | кВт*ч/цикл | 0,91 |
| Энергопотребление (электроэнергия) – с включенным вентилятором | кВт*ч/цикл | - |
| Количество отсеков | | 1 |
| Источник нагрева | | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ |
| Объем | л | 53 |
| Эта духовка соответствует требованиям EN 60350-1 | | |

Советы по энергосбережению

Духовка

- По возможности готовьте несколько блюд одновременно.
- Сократите время предварительного прогрева духовки.
- Не превышайте время готовки.
- Не забывайте выключать духовку по окончании готовки.
- Не открывайте дверцу духовки во время готовки.

| | | |
|---|---|-----------------|
| Марка | | VESTEL |
| Модель | | VCGE56SK |
| Тип варочной поверхности | | Газовая |
| Количество зон варки | | 4 |
| Технология нагрева-1 | | Газовая |
| Размер-1 | | Вспомогательная |
| Энергоэффективность-1 | % | н.д. |
| Технология нагрева-2 | | Газовая |
| Размер-2 | | Полубыстрая |
| Энергоэффективность-2 | % | 59,0 |
| Технология нагрева-3 | | Газовая |
| Размер-3 | | Полубыстрая |
| Энергоэффективность-3 | % | 59,0 |
| Технология нагрева-4 | | Газовая |
| Размер-4 | | Быстрая |
| Энергоэффективность-4 | % | 57,0 |
| Энергоэффективность варочной панели | % | 58,3 |
| Данная варочная панель соответствует требованиям EN 30-2-1 | | |

Советы по энергосбережению

Плита

- При готовке используйте посуду с плоским дном.
- При готовке используйте посуду соответствующего размера.
- При готовке используйте посуду с крышкой.
- Используйте минимальное количество жидкости или жира.
- Снизьте мощность, когда жидкость закипит.

| | | |
|--|------------|-----------------|
| Марка | | VESTEL |
| Модель | | VCGE56SK |
| Тип духовки | | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ |
| Масса | кг | 37,8(± 10%) |
| Индекс энергоэффективности – в обычном режиме | | 119,7 |
| Индекс энергоэффективности – с включенным вентилятором | | - |
| Класс энергопотребления | | B |
| Энергопотребление (электроэнергия) – в обычном режиме | кВт*ч/цикл | 0,90 |
| Энергопотребление (электроэнергия) – с включенным вентилятором | кВт*ч/цикл | 0,86 |
| Количество отсеков | | 1 |
| Источник нагрева | | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ |
| Объем | л | 48 |
| Эта духовка соответствует требованиям EN 60350-1 | | |

Советы по энергосбережению

Духовка

- По возможности готовьте несколько блюд одновременно.
- Сократите время предварительного прогрева духовки.
- Не превышайте время готовки.
- Не забывайте выключать духовку по окончании готовки.
- Не открывайте дверцу духовки во время готовки.

| | | |
|---|---|-----------------|
| Марка | | VESTEL |
| Модель | | VCGE66WK |
| Тип варочной поверхности | | Газовая |
| Количество зон варки | | 4 |
| Технология нагрева-1 | | Газовая |
| Размер-1 | | Вспомогательная |
| Энергоэффективность-1 | % | н.д. |
| Технология нагрева-2 | | Газовая |
| Размер-2 | | Полубыстрая |
| Энергоэффективность-2 | % | 59,0 |
| Технология нагрева-3 | | Газовая |
| Размер-3 | | Полубыстрая |
| Энергоэффективность-3 | % | 59,0 |
| Технология нагрева-4 | | Газовая |
| Размер-4 | | Быстрая |
| Энергоэффективность-4 | % | 57,0 |
| Энергоэффективность варочной панели | % | 58,3 |
| Данная варочная панель соответствует требованиям EN 30-2-1 | | |

Советы по энергосбережению

Плита

- При готовке используйте посуду с плоским дном.
- При готовке используйте посуду соответствующего размера.
- При готовке используйте посуду с крышкой.
- Используйте минимальное количество жидкости или жира.
- Снизьте мощность, когда жидкость закипит.

| | | |
|--|------------|-----------------|
| Марка | | VESTEL |
| Модель | | VCGE66WK |
| Тип духовки | | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ |
| Масса | кг | 48(± 10%) |
| Индекс энергоэффективности – в обычном режиме | | 117,2 |
| Индекс энергоэффективности – с включенным вентилятором | | - |
| Класс энергопотребления | | B |
| Энергопотребление (электроэнергия) – в обычном режиме | кВт*ч/цикл | 0,95 |
| Энергопотребление (электроэнергия) – с включенным вентилятором | кВт*ч/цикл | - |
| Количество отсеков | | 1 |
| Источник нагрева | | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ |
| Объем | л | 62 |
| Эта духовка соответствует требованиям EN 60350-1 | | |
| Советы по энергосбережению | | |
| <p>Духовка</p> <ul style="list-style-type: none"> – По возможности готовьте несколько блюд одновременно. – Сократите время предварительного прогрева духовки. – Не превышайте время готовки. – Не забывайте выключать духовку по окончании готовки. – Не открывайте дверцу духовки во время готовки. | | |

| | | |
|---|---|------------------|
| Марка | | VESTEL |
| Модель | | VCGE66WKT |
| Тип варочной поверхности | | Газовая |
| Количество зон варки | | 4 |
| Технология нагрева-1 | | Газовая |
| Размер-1 | | Вспомогательная |
| Энергоэффективность-1 | % | н.д. |
| Технология нагрева-2 | | Газовая |
| Размер-2 | | Полубыстрая |
| Энергоэффективность-2 | % | 59,0 |
| Технология нагрева-3 | | Газовая |
| Размер-3 | | Полубыстрая |
| Энергоэффективность-3 | % | 59,0 |
| Технология нагрева-4 | | Газовая |
| Размер-4 | | Быстрая |
| Энергоэффективность-4 | % | 57,0 |
| Энергоэффективность варочной панели | % | 58,3 |
| Данная варочная панель соответствует требованиям EN 30-2-1 | | |

Советы по энергосбережению

Плита

- При готовке используйте посуду с плоским дном.
- При готовке используйте посуду соответствующего размера.
- При готовке используйте посуду с крышкой.
- Используйте минимальное количество жидкости или жира.
- Снизьте мощность, когда жидкость закипит.

| | | |
|--|------------|------------------|
| Марка | | VESTEL |
| Модель | | VCGE66WKT |
| Тип духовки | | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ |
| Масса | кг | 48(± 10%) |
| Индекс энергоэффективности – в обычном режиме | | 119,7 |
| Индекс энергоэффективности – с включенным вентилятором | | 114,6 |
| Класс энергопотребления | | B |
| Энергопотребление (электроэнергия) – в обычном режиме | кВт*ч/цикл | 0,94 |
| Энергопотребление (электроэнергия) – с включенным вентилятором | кВт*ч/цикл | 0,90 |
| Количество отсеков | | 1 |
| Источник нагрева | | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ |
| Объем | л | 56 |
| Эта духовка соответствует требованиям EN 60350-1 | | |

Советы по энергосбережению

Духовка

- По возможности готовьте несколько блюд одновременно.
- Сократите время предварительного прогрева духовки.
- Не превышайте время готовки.
- Не забывайте выключать духовку по окончании готовки.
- Не открывайте дверцу духовки во время готовки.

| | | |
|--|------------|------------------|
| Марка | | VESTEL |
| Модель | | VCGE66SKT |
| Тип духовки | | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ |
| Масса | кг | 48(± 10%) |
| Индекс энергоэффективности – в обычном режиме | | 119,7 |
| Индекс энергоэффективности – с включенным вентилятором | | 114,6 |
| Класс энергопотребления | | B |
| Энергопотребление (электроэнергия) – в обычном режиме | кВт*ч/цикл | 0,94 |
| Энергопотребление (электроэнергия) – с включенным вентилятором | кВт*ч/цикл | 0,90 |
| Количество отсеков | | 1 |
| Источник нагрева | | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ |
| Объем | л | 56 |
| Эта духовка соответствует требованиям EN 60350-1 | | |

Советы по энергосбережению

Духовка

- По возможности готовьте несколько блюд одновременно.
- Сократите время предварительного прогрева духовки.
- Не превышайте время готовки.
- Не забывайте выключать духовку по окончании готовки.
- Не открывайте дверцу духовки во время готовки.

| | | |
|---|---|------------------|
| Марка | | VESTEL |
| Модель | | VCGE66SKT |
| Тип варочной поверхности | | Газовая |
| Количество зон варки | | 4 |
| Технология нагрева-1 | | Газовая |
| Размер-1 | | Вспомогательная |
| Энергоэффективность-1 | % | н.д. |
| Технология нагрева-2 | | Газовая |
| Размер-2 | | Полубыстрая |
| Энергоэффективность-2 | % | 59,0 |
| Технология нагрева-3 | | Газовая |
| Размер-3 | | Полубыстрая |
| Энергоэффективность-3 | % | 59,0 |
| Технология нагрева-4 | | Газовая |
| Размер-4 | | Быстрая |
| Энергоэффективность-4 | % | 57,0 |
| Энергоэффективность варочной панели | % | 58,3 |
| Данная варочная панель соответствует требованиям EN 30-2-1 | | |

Советы по энергосбережению

Плита

- При готовке используйте посуду с плоским дном.
- При готовке используйте посуду соответствующего размера.
- При готовке используйте посуду с крышкой.
- Используйте минимальное количество жидкости или жира.
- Снизьте мощность, когда жидкость закипит.

Произведено в Турции
«Вестель Беяз Ешья Санайи, Ве Тиджарет А.С.»
Адрес: Организе Санайи Болгеси
45030 Маниса / ТУРЦИЯ
Тел: (+90) 236 226 30 00
Факс (+90) 236 226 32 15
www.vestel.ru

Made in Turkey
Vestel Beyaz Esya San, Ve Tic A.S.
Adress: Organize Sanayi Bolgesi
45030 Manisa / TURKEY
Tel: (+90) 236 226 30 00
FAX (+90) 236 226 32 15

Импортер
ООО «Вестел – СНГ»
601655 г. Александров
Владимирская обл.,
ул. Гагарина д.16
Тел: (495) 980 50 43
Факс: (49244) 6 91 68
www.vestel.ru

Дата производства зашифрована в номере, указанном в правом нижнем углу этикетки, расположенной на продукте. Например, 20636701071123, где 07 означает год, 11 месяц и 23 день



Этот символ на изделии или упаковочных материалах указывает, что изделие не должно утилизироваться с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать на соответствующий пункт сбора отходов по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могут наступить вследствие неправильного обращения с его отходами. За более подробной информацией по утилизации данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.