

LERAN®

Руководство по эксплуатации

Плита комбинированная бытовая

Модель:
GEC 2361 W
GEC 2361 At

Прибор электрический бытовой для приготовления пищи.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию,
комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.

Плита комбинированная бытовая GEC 2361 W, GEC 2361 At соответствует требованиям ТУ27.51.28-009-53500398-2020, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 016/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

Содержание

1.Важные рекомендации.....	2
2.Требования безопасности.....	3
3.Установка.....	4
4.Подсоединение.....	5
4.1.Жесткоеподсоединение.....	5
4.2. Подсоединение с помощью гибкого присоединительного рукава.....	6
4.3. Подсоединение шнура питания.....	6
5.Устройствои принцип работы.....	7
6.Комплектность.....	8
7.Характеристики.....	8
7.1. Технические характеристики.....	8
7.2. Потребляемая электрическая мощность плиты.....	9
7.3. Эксплуатационные характеристики.....	9
8.Панель управления.....	10
9.Электророзжиг.....	10
10.Горелки стола.....	10
11.Духовой шкаф.....	11
11.1. Управление и установка температуры духового шкафа.....	12
11.2. Возможные режимы работы духового шкафа и их символы.....	12
11.3. Работа духового шкафа.....	13
12.Гриль.....	13
13.Конвектор.....	14
14.Хозяйственный отсек.....	14
15.Рекомендации.....	14
15.1. По использованию горелок стола.....	14
15.2. По использованию духового шкафа.....	14
15.2.1. При приготовлении пирогов.....	15
15.2.1.1. Общие правила.....	15
15.2.2. При приготовлении мяса и рыбы.....	16
15.3. По использованию ТЭН-гриля.....	16
16.Уход за плитой.....	16
17.Замена лампы.....	20
18.Если что-то не так.....	20
19.Рекомендации ремонтным службам.....	21
19.1. Проведение замены сопла.....	21
19.2. Проведение замены винтов малого пламени.....	21
19.3. Настройка регулируемых ВМП горелок стола.....	22
19.4. Устройство безопасности.....	22
20.Транспортирование и хранение.....	22
21.Утилизация.....	22
22.Перечень национальных стандартов.....	23
Сводная характеристика плиты.....	24
Дополнительная информация.....	обложка

1. Важные рекомендации

- Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому приобретенная Вами плита может несколько отличаться от рисунков и обозначений, приведенных в данном Руководстве по эксплуатации.
- Внимательно прочтите данное руководство, содержащее важную информацию по установке, правильному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- При подключении плиты проверьте заполнение свидетельства об установке и наличие штампа организации, проводившей подключение.
- Правильно подключенная плита обеспечит надежную и безопасную работу. При самовольном подключении плиты изготовитель не может гарантировать безопасную работу плиты и снимает с себя обязательства по гарантийному обслуживанию.

2. Требования безопасности

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми газовыми плитами и внимательно изучить данное руководство.
- Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
- Использование плиты ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство. При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открытие окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).
- Запрещается пользоваться плитой, если давление газа в сети не соответствует давлению, указанному в руководстве по эксплуатации и на табличке плиты.
- Размещение и эксплуатация газовых баллонов при установке плиты на сжиженный газ должна осуществляться в соответствии с правилами противопожарного режима в Российской Федерации.

Внимание!

! Пламя горелки гаснет при скорости воздушного потока свыше 2,4 м/с.

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

! Модели плит, имеющие устройство «газ-контроль», обеспечивают безопасность эксплуатации плиты в случае внезапного погасания пламени на горелке, при этом подача газа на горелку прекращается.

Во избежание возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Пользоваться неисправной плитой.
 - Искать утечки газа при помощи спичек и другого открытого огня.
 - Устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т. п. поверхностям).
 - Оставлять работающую плиту без присмотра.
 - Сушить над плитой белье.
 - Использовать плиту для обогрева помещения.
 - Хранить вблизи плиты легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
 - Допускать детей к работающей плите.
- В случае возникновения пожара перекрыть общий кран подачи газа и краны на плите, отключить плиту от электросети, вызвать пожарную службу по телефону **01** и принять меры по тушению огня.
 - Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключённые к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону пламени горелок.
 - Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.
 - При использовании прибор сильно нагревается, опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.

Помните!

! Наиболее распространёнными несчастными случаями, связанными с плитой, являются ожоги. Обычно они происходят:

- при касании горячих частей плиты;
- при расплёскивании кипящих жидкостей;
- в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних горелках.

- Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, пока плита работает или остывает.
- Во время работы плиты нагревательные элементы стола и шкафа, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и особо предупредите детей – возможны ожоги.

Внимание! Доступные части могут сильно нагреваться при использовании прибора. Не допускайте близко детей.

! При появлении в помещении запаха газа необходимо перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны плиты, открыть окна и до устранения утечек не производить никаких действий, связанных с огнем: не зажигать спички, не курить, не включать (выключать) освещение и электроприборы.

- Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиту необходимо отключить от электросети.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений, затвердение материала) немедленно обращайтесь в ремонтную службу. Гибкий шланг подвода газа заменяется только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания газовых плит.

При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, они легко воспламеняются.

Знайте! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.

3. Установка

- Плита должна быть подключена только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания газовых и электрических плит.
- Плита должна эксплуатироваться в сухом месте с относительной влажностью не более 80%.
- Плита должна быть установлена в соответствии с требованиями настоящего руководства по эксплуатации.
- Плиту не следует присоединять к дымоходу.
- Плиту не следует устанавливать на подставку.
- По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «Х», предназначенным для установки на полу. Мебель, стоящая рядом, должна быть ниже рабочей поверхности стола. Плита должна отстоять от поверхности стены сзади не менее чем на 70 мм, с левой и правой сторон - не менее 20 мм. Расстояние от поверхности решётки плиты до элементов кухонного оборудования, расположенных над плитой, должно быть не менее 1 м.
- Мебель, верх которой выше рабочей поверхности стола плиты, а также кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.
- Плиту запрещается перемещать за ручку дверцы жарочного шкафа. Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть жарочного шкафа, при приоткрытой дверце жарочного шкафа.

Перед эксплуатацией установите плиту горизонтально. Если ваша плита оснащена регулируемыми опорами необходимо:

- 1.** Положить плиту на пол, на одну из боковых сторон.
- 2.** Ввернуть опоры в места для установки опор, предварительно выставив их на нужную высоту.
- 3.** Поднять плиту с пола, установить ее на опоры и поставить на постоянное место, где она будет эксплуатироваться.

4. Заворачивая или выворачивая опоры, окончательно подрегулировать высоту плиты по отношению к столешнице кухонной мебели и обеспечить устойчивость плиты (качание плиты не допускается).

Для устранения случайного проворачивания опор в процессе эксплуатации подтянуть контргайку на опоре.

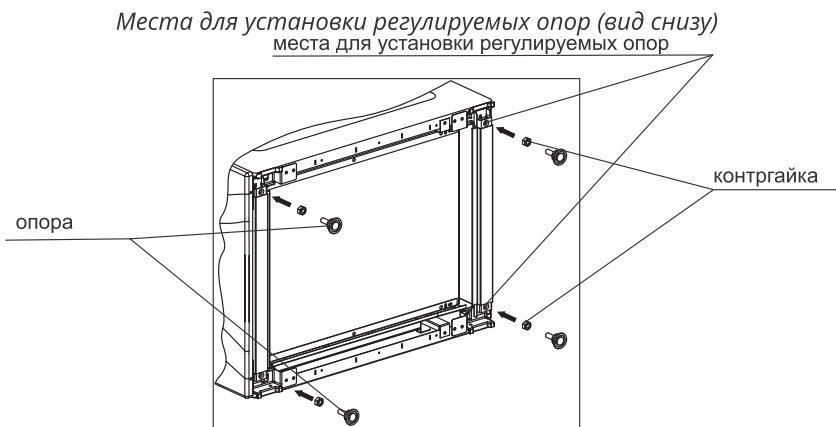


Рис.1

4. Подсоединение

Подключение газа возможно с помощью как жесткой, так и гибкой подводки. Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройкам плиты.

Параметры настроек плиты приведены в табличке, расположенной на задней поверхности плиты и в гарантийных обязательствах.

- При подключении плиты, для создания герметичности, следует между рампой и подводкой для газа установить газовый фильтр. Газовый фильтр находится в пакете с комплектующими.

4.1. ЖЕСТКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

- Перед подключением еще раз убедитесь, что давление газа в сети соответствует указанному на табличке плиты.
- Подсоединение плиты к газовому стояку или баллону следует проводить в соответствии с местными стандартами.
- Плита имеет присоединительную резьбу G1/2".
- Жесткое подсоединение к газовому стояку (рис. 2) производится с помощью переходной муфты (в комплект поставки не входит).

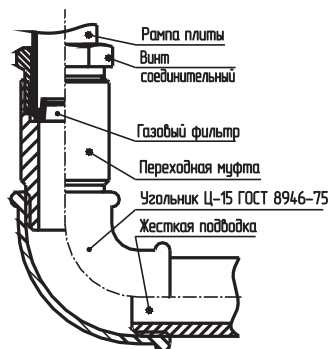


Рис. 2

4.2. ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ГИБКОГО ПРИСОЕДИНИТЕЛЬНОГО РУКАВА

При подсоединении с помощью гибкого соединительного рукава должны быть соблюдены следующие требования:

- выбранный гибкий соединительный рукав должен иметь сертификат соответствия и документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены;
- гибкий соединительный рукав должен быть доступен для осмотра по всей длине;
- гибкий соединительный рукав не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты (рис. 4);
- гибкий соединительный рукав не должен ничем пережиматься, иметь перегибы и испытывать растягивающие усилия;
- если гибкий соединительный рукав имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

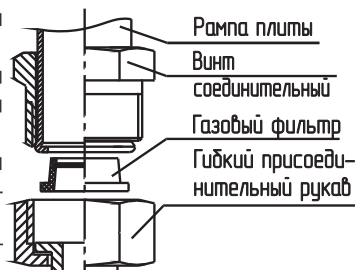


Рис. 3

Помните! Запрещено проверять герметичность соединений и искать утечки газа с помощью спичек и другого открытого огня.

Помните! После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа и шнура питания (рис. 4). Они не должны проходить над дымоходом и касаться задней стенки плиты. Во время работы духового шкафа там возникает высокая температура, которая может их повредить.

Помните! После подсоединения плиты убедитесь в том, что горелки стола работают стабильно. Для этого необходимо зажечь горелки в положение «максимальное пламя» и перевести через 5 сек. в положение «малое пламя», горелка не должна гаснуть. Проскок пламени не допускается. Затем перевести в положение «максимальное пламя». Отрыв пламени не допускается.

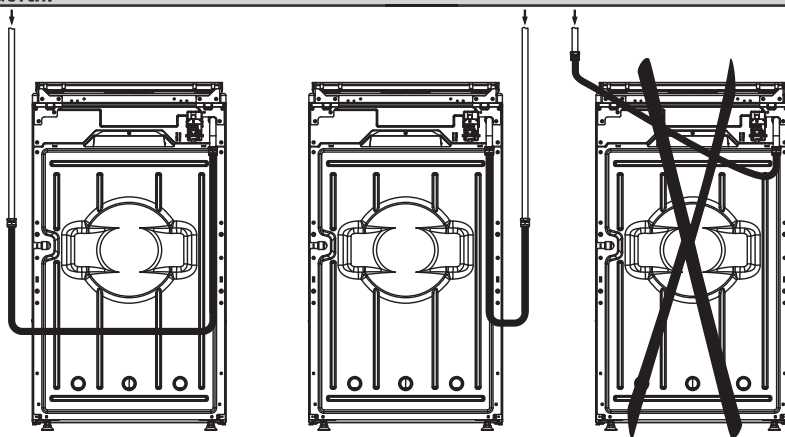


Рис. 4

Внимание! После установки плиты Вы можете удалить со стекла дверцы духового шкафа декоративные и информационные наклейки. Для этого прогрейте пустой духовой шкаф в течение 30 мин. и зацепив уголок наклейки удалите ее, оставшийся клеевой слой уберите с помощью уайт-спирита.

Внимание! При первоначальном подключении плиты к электросети возможно подсвечивание сигнальной лампочки индикации терморегулятора. При дальнейшем использовании духового шкафа подсвечивание сигнальной лампочки исчезает.

4.3. Подсоединение шнура питания

Плита подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте.

Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.

Внимание! Розетка обязательно должна иметь заземляющий контакт.

5. Устройство и принцип работы

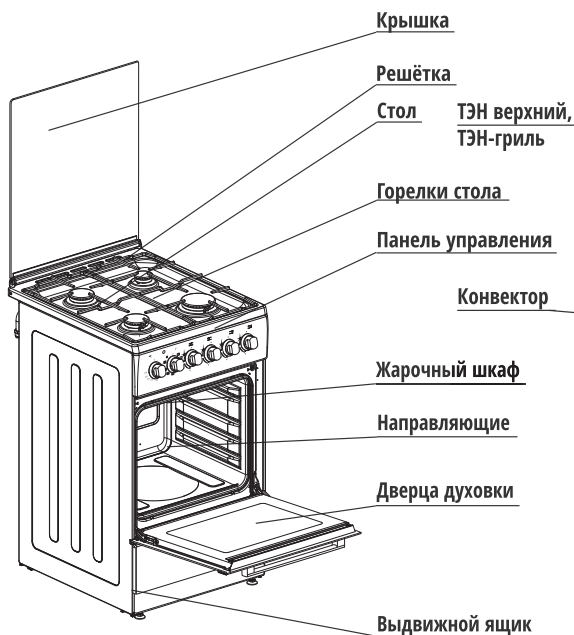


Рис. 5

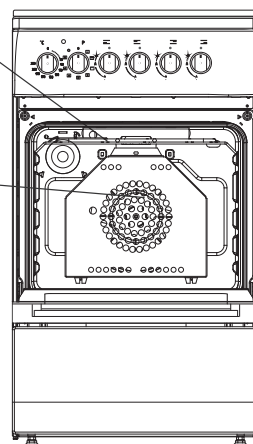


Рис. 6

- Комбинированная плита - это специальное устройство для приготовления пищи за счет образования тепла от сгорания газа в газовых горелках и от нагрева ТЭНов духового шкафа, электроконфорок стола. Горелки расположены на рабочем столе плиты, ТЭНы расположены в духовом шкафу. Управление работой газовых горелок осуществляется кранами, работа ТЭНов осуществляется переключателем мощности. Для розжига газовых горелок используется ручной или интегрированный розжиг. Для горения горелок используется воздух помещения. Специальное устройство для отвода продуктов сгорания газа не предусмотрено.
- Более подробное описание работы составных частей плиты в соответствующих разделах данного руководства по эксплуатации.
- Ваша плита может иметь не все элементы комфортности, указанные на рисунке. Полная информация представлена в таблице сводной характеристики плит в данном руководстве.

6. Комплектность

№ п/п	Наименование составных частей	Кол-во
1.	Плита комбинированная	1
2.	Решётка духового шкафа	1
3.	Поддон для сбора жира	2
4.	Руководство по эксплуатации	1
5.	Гарантийные обязательства	1
6.	Упаковка	1
7.	Комплект регулируемых опор: - опора	4
	- контргайка	4
8.	Решётка стола	2
9.	Фильтр газовый	1
10.	Комплект деталей для перевода плиты на давление P=3000 Па	1

7. Характеристики

7.1. Технические характеристики

Плита относится к приборам 2 класса, 1 подкласса по ГОСТ Р 50696-2006. Плиты предназначены для работы с газами 2-го и 3-го семейства. Используется природный газ (метан) ГОСТ 5542-87, с номинальным давлением 1300 Па или 2000 Па; сжиженный газ (пропан-бутан) ГОСТ 20448-90, с номинальным давлением 3000 Па. Перевод плиты с природного на сжиженный газ и с одного давления на другое производится заменой сопел горелок и винтов малого пламени (ВМП) в соответствии с таблицей 1, для кранов с регулируемым ВМП регулировкой расхода газа и заменой сопел в соответствии с таблицей 1 осуществляется персоналом специализированных организаций. Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89.

Число горелок стола, шт.....	4
Объем духового шкафа, л.....	50
Напряжение электросети, В.....	230
Класс защиты	I
Класс энергоэффективности	A
Габариты (ширина x глубина x высота), см.....	50x60x85
Масса, кг не более.....	41
Присоединительная резьба газопровода	G 1/2"
Время срабатывания устройства «газ-контроль» при зажигании, сек. не более.....	10
Время отключения подачи газа с момента погасания пламени для кранов с «газ-контролем», сек. не более.....	90

Таблица 1

Наименование	Мощность, кВт	Природный газ ном. давл. 1300 Па		Природный газ ном. давл. 2000 Па		Сжиженный газ ном. давл. 3000 Па	
		Маркировка сопла	ВМП	Маркировка сопла	ВМП	Маркировка сопла	ВМП
Горелка передняя левая	2,0	117	49	98/104/105	49	65/70	47
Горелка передняя правая	3,0	145	65	120/129/135	60	85/87	49
Горелка задняя левая	2,0	117	49	98/104/105	49	65/70	47
Горелка задняя правая	1,0	84	49	75/77/80	49	50	36
Максимальный расход газа по плите с 4-мя газовыми горелками	-	0,696 м³/ч		0,696 м³/ч		445 г/ч	

Примечание:

Мощности горелок стола, установленных в Вашей плите указаны в фирменной табличке. В графах «маркировка сопла» указан диаметр отверстия сопла в мм x 100. Сменные сопла и ВМП поставляются по отдельному заказу. Для плит, оснащённых кранами с регулируемым ВМП, настройка расхода газа производится поворотом ВМП. Регулирование производится до обеспечения устойчивого горения на малом пламени. При переводе на другое давление газа необходимо заменить сопла горелок и отрегулировать расход газа через ВМП, без замены ВМП.

7.2. Потребляемая электрическая мощность плиты

№ п/п	Перечисление параметров	Мощность, Вт
1.	Установленная мощность плиты	3547
2.	Единовременная потребляемая мощность плиты	2047

7.3. Эксплуатационные характеристики

Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке духового шкафа, не более, кг.....	3
Суммарный вес продуктов, располагаемых на противне духового шкафа, не более, кг.....	3
Вес посуды с продуктами, устанавливаемой на решетку стола по центру над каждой горелкой не более, кг.....	10

Диаметр посуды, устанавливаемой на решетку стола, не менее, мм.....120
Диаметр посуды, устанавливаемой на решетку стола, не более, мм.....240
Конструкция направляющих обеспечивает устойчивость, выдвинутых из духового шкафа не менее чем на половину решетки с противнем или поддона с противнем при их равномерном нагружении массой, не более 3 кг.

8. Панель управления

В данном руководстве дается описание всех функций и элементов комфортности, символы которых присутствуют на панели управления плиты. Перечень элементов комфортности указан в таблице на обложке настоящего руководства.

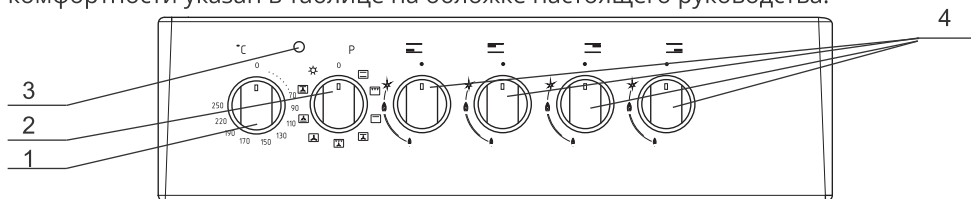



Рис. 7.

1. Рукоятка управления терморегулятора.
2. Рукоятка управления переключателя режимов работы духового шкафа.
3. Сигнальная лампа включения нагревателей духового шкафа.
4. Рукоятка управления крана горелок стола.

9. Электророзжиг

- Горелки стола зажигаются от искры высоковольтного разряда. При розжиге горелок, между разрядником и горелкой на всех конфорках проскакивает искра. Розжигается горелка, на которую подается газ.
- Розжиг производится автоматически при повороте рукоятки крана в положение «», в зависимости от комфортности плиты.

Внимание!

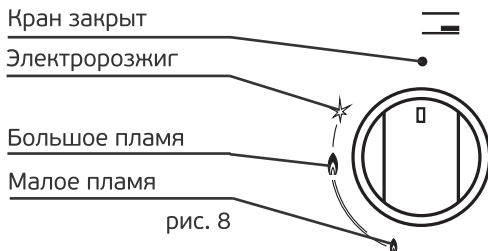
! Запрещается нажимать кнопку электророзжига при снятых горелках – это снижает ресурс работы или может привести к выходу из строя системы электророзжига!

! Для плит, оснащенных интегрированным розжигом при закрытии кранов горелок стола от положения «большое пламя» в сторону положения «закрыто» наличие искры розжига не является производственным дефектом. В положении «закрыто» искра должна отсутствовать.

10. Горелки стола

Положение горелок на столе схематично изображено над рукояткой каждого крана на панели управления. На панели управления нанесены символы состояния работы горелок в крайних положениях.


СИМВОЛЫ:



- Все краны имеют ограничение в положении «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме.
- Регулировку пламени производят плавно, поворотом рукоятки крана от знака «большое пламя» до знака «малое пламя».

Примечание! Во время эксплуатации плиты возможно выгорание эмали на кончиках зубьев решётки стола в зоне горелок, что не является производственным дефектом и не влияет на работу плиты.

Зажигание горелки стола с интегрированным розжигом с устройством «газ-контроль»:

1. Нажать и удерживая нажатой повернуть рукоятку крана в положение «», дождавшись появления пламени.
2. Удерживать рукоятку крана 10 секунд, это необходимо для срабатывания устройства «газ-контроль».
3. Отпустить ручку и убедиться, что пламя не погасло. Если горелка не зажглась, вернуть рукоятку крана в положение «закрыто» и повторить розжиг снова.
4. Перевести рукоятку крана в рабочую зону между положениями «большое пламя» и «малое пламя».
5. Установить рукоятку в нужное Вам положение.

Помните! При погасании пламени горелки (по любой причине) необходимо установить рукоятку в положение «закрыто» и предпринять попытку повторного зажигания не ранее чем через 1 минуту.

Помните! В моделях плит с устройством «газ-контроль» стола при случайном затухании пламени через 90 сек. произойдёт прекращение подачи газа на горелку. Для повторного зажигания горелки повторите пункты раздела «Зажигание горелки стола с устройством «газ-контроль»».

11. Духовой шкаф

Духовой шкаф плиты оборудован нижним нагревателем, освещением, нагревателем гриля, электрическим конвектором.

Духовой шкаф может быть укомплектован следующими принадлежностями (см. разд.7):

- Противень для выпечки (алюминиевый) предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.;

Внимание! При пользовании алюминиевым противнем исключить контакт с кислой средой.

- Поддон для сбора жира (эмалированный) служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд;

- Решетка духового шкафа используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях.











Внимание! На алюминиевом противне возможно наличие полиэтиленовой пленки. Необходимо перед применением противня пленку удалить.

Не оставляйте на дне духового шкафа различную кухонную посуду, противень или поддон во время включенного основного (нижнего) нагревателя духового шкафа. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалированного покрытия духового шкафа и возможным травмам во время его уборки.

11.1. Управление и установка температуры духового шкафа

- Управление духовым шкафом осуществляется переключателем режимов, который включает и выключает ТЭНы духового шкафа.
- Установка рабочей температуры в духовом шкафу обеспечивается применением терморегулятора, который задает необходимую температуру. Значения температур указаны на панели управления. Указанные температуры являются ориентировочными и могут колебаться в пределах $\pm 15^{\circ}\text{C}$.
- Установку рабочей температуры в духовом шкафу в режимах с грилем необходимо проводить поворотом ручки управления терморегулятора в положения:
 - не выше «170°C» в режиме гриля совместно с конвектором;
 - не выше «190°C» в режиме гриля (без конвектора).

11.2. Возможные режимы работы духового шкафа и их символы

Условное обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Гриль	Жарка
	Гриль с конвекцией	Жарка для получения румяной верхней корочки
	Режим нижнего ТЭНа	Выпечка, покрытая фруктами, сыром; разогревание готовых блюд
	Предварительный нагрев	Размораживание, подрумянивание
	Обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	Обычный режим с конвекцией	Традиционная ускоренная жарка
	Холодная конвекция	Размораживание, в т.ч. фруктов и кондитерских изделий
	Режим нижнего ТЭНа с конвекцией	Размораживание, подогрев готовых блюд
	Предварительный нагрев с конвекцией	Разогревание блюд, сушка
	Освещение жарочного шкафа	

11.3. Работа духового шкафа

Духовой шкаф включается в работу в следующей последовательности:

- Ручкой переключателя режимов установить нужный Вам режим работы духового шкафа, повернув ручку в любую сторону и установив ее на нужный значок. При этом загорается красная сигнальная лампочка, что означает готовность духового шкафа к работе, но нагреватели при этом не включаются.
- Для включения нагревательных элементов необходимо повернуть по часовой стрелке ручку терморегулятора и установить выбранный температурный режим.
- При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в духовом шкафу не снизится до заданного предела. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы и вновь нагреет духовой шкаф до заданной температуры.
- При включении термостата нагреватели духового шкафа не включаются. Нагреватели духового шкафа включатся только после выбора режима работы духового шкафа переключателем режимов.
- Для выключения духового шкафа необходимо ручку терморегулятора установить в положение «0», вращая её против часовой стрелки. Ручку выбора режима работы также необходимо установить в положение «0», вращая ее в любую сторону.

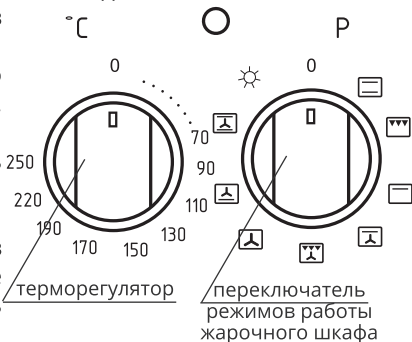


Рис. 9

12. Гриль

- Гриль (если он предусмотрен моделью плиты) используется для обжаривания продуктов инфракрасным излучением, выделяемым горячим электронагревателем.
- Обжаривание может производиться в форме для запекания (в комплект не входит).
- Рекомендуется готовить мясо, птицу или рыбу. Температура и время жарки приведены в таблице (см. раздел «Рекомендации»).

Внимание!

! Когда ставите и вынимаете блюдо из разогретого духового шкафа, будьте осторожны, чтобы избежать соприкосновения с нагревателями (ТЭНами).

! Не следует оставлять дверцу разогретого духового шкафа открытой более 3 минут во избежание перегрева ручек управления.

! При включении нижнего нагревателя запрещается устанавливать посуду и класть алюминиевую фольгу на дно духового шкафа. Это может привести к повреждению эмалевого покрытия и подгоранию пищи вследствие нарушения распределения температуры внутри духового шкафа.

13. Конвектор

Конвектор применяется для выравнивания температуры внутри духового шкафа, за счет принудительного движения воздуха.

- для включения конвектора необходимо установить рукоятку переключателя режимов на символ «↗».

Основные достоинства способа приготовления блюд с конвектором заключаются в следующем:

- экономия электроэнергии за счет равномерного распределения температуры и сокращения времени на нагрев духового шкафа;
- улучшение вкусовых качеств мясных блюд, т. к. мясо быстрее зарумянивается;
- открытие дверцы для проверки качества выпечки, при включенном кольцевом ТЭНе, не вызывает резкого охлаждения духового шкафа.

Рекомендуемые температуры и продолжительность приготовления различных блюд приведены в разделе «Рекомендации».

14. Хозяйственный отсек

Хозяйственный отсек представляет собой выдвижной ящик. Хозяйственный отсек предназначен для хранения принадлежностей плиты.

Внимание! При использовании выдвижного ящика, уложенные в него принадлежности не должны касаться корпуса термоизоляции пода.

15. Рекомендации

15.1. По использованию горелок стола

! Размеры посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки (рис. 10).

Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.



Рис. 10

Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придётся снимать или сдвигать крышку. Рекомендуем не использовать посуду с изогнутым дном.

15.2. По использованию духового шкафа

- Перед первым использованием необходимо:
 - духовой шкаф и весь комплект принадлежностей (противень, поддон и решётку) необходимо вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить;
 - прогреть пустой духовой шкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревателей на полную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения влаги из нагревательных элементов, возможно

скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. При этом в помещении может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.

- Во время приготовления следите, чтобы противень был установлен в середине решётки, не упирался в заднюю или боковую стенки. Уберите из духового шкафа все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил может привести к нарушению циркуляции тепловых потоков и испортит выпечку.
- Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда в духовой шкаф необходимо прогреть его в течение 10 минут при температуре выпечки.
- Обычно для выпечки в духовом шкафу используется температура в пределах (170...220)°C.
- Старайтесь лишний раз не открывать дверцу духового шкафа во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку духового шкафа.

15.2.1. При приготовлении пирогов

- Перед выпечкой не забудьте прогреть духовой шкаф. Консистенция теста должна быть плотной, чтобы время выпечки не затягивалось на испарение лишней влаги.
- Перед выпечкой тесту необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
- Перед установкой пирога в духовой шкаф верх пирога можно смазать взбитым яичным желтком для образования румяной корочки.
- Плоский пирог из дрожжевого теста без начинки весом около 700 граммов следует выпекать на противне, установленном на третью полку снизу. Если пирог будет выпекаться в специальной высокой форме (вес приблизительно 300-400 граммов), решётку необходимо установить на вторую полку снизу. Температура выпечки (180...200) °C. Время выпечки (25...30) минут.
- Пирог из дрожжевого теста с начинкой следует установить на третью полку снизу и выпекать при температуре (200...220) °C в течение (30...50) минут.
- Изделия из песочного теста рекомендуется выпекать на третьей полке снизу при температуре (200...220) °C в течение (30...50) минут.

15.2.1.1. Общие правила:

- **Если выпечка подгорает снизу.** Установите выпечку на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.
- **Если выпечка подгорает сверху.** Установите выпечку на один уровень ниже и уменьшите температуру выпечки.
- **Если выпечка «осела».** В тесте было много влаги и выбрана высокая температура выпечки.
- **Выпечка не пропекается внутри.** В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре и увеличьте время выпечки.
- **Как проверить готовность выпечки?** Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните выпечку в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста - выпечка готова. Чтобы использовать остаточное тепло жарочного шкафа, выключите его и оставьте выпечку доходить еще минут 5.

- **Если выпечка не отделяется от противня.** Выпечку легче будет извлечь, если горячий еще противень поставить на мокрое холодное полотенце. При следующей выпечке обильней смажьте противень маслом и посыпьте панировочными сухарями или подобными продуктами.

15.2.2. При приготовлении мяса и рыбы

- Универсальное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура приготовления и дольше время приготовления.
- Запекать мясо можно в жаростойкой посуде с низкими краями или на противне.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200...220) °С температуре и постепенно ее снижайте.
- Если при протыкании куска мяса вилкой не вытекает красный сок - мясо готово.
- Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленным жиром.
- Мясо птицы или рыба обычно готовятся при температуре (150...170) °С.
- Крупную рыбу от начала до конца готовят при умеренной температуре. Рыбу средних размеров начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру уменьшают.
- Мелкую рыбу от начала до конца следует готовить при высокой температуре.
- Степень готовности рыбы проверяют осторожно, приподняв край брюшка - оно должно быть белым и непрозрачным. Это правило относится ко всем видам рыб с белым мясом (кроме лосося, форели и им подобным).

15.3. По использованию ТЭН - гриля

- Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение горелки действует подобно углям костра. При этом образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным.
- Гриль хорошо подрумянивает готовую выпечку.
- На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык.

Помните, что во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта.

- Оттопыренные крылышки, ножки и отвислая шейка птицы перегреваются и обгорают. Поэтому их рекомендуется прижать к тушке и обвязать толстой ниткой. Для закрепления можно использовать большую иглу с «суровой» ниткой.
- Снизу необходимо установить поддон для сбора жира.

Вам на заметку! Все приведённые рекомендации могут быть дополнены Вашим собственным опытом исходя из конкретной ситуации.

16. Уход за плитой

Внимание! Перед тем как мыть, обязательно отключите плиту от электросети.

Общие правила:

- Содержите плиту в чистоте. Это сделает пищу аппетитней, процесс приготовления доставит Вам удовольствие, а плита прослужит дольше.
- Паровую чистку не использовать.
- Нельзя использовать для чистки:
 - Абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества).

- Чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.
- Жесткие губки, металлические мочалки или нож для удаления загрязнений и другие грубые предметы.
- Рекомендуем использовать для чистки:
 - Мягкую ткань, мягкие салфетки из микрофибры.
 - Специальные моющие средства, в составе которых нет вышеперечисленных веществ, жидкие моющие средства для посуды.

Полезные советы:

- Стойкие и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой.
- Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.
- Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки можно снять.
- Загрязненные и мокрые разрядники могут не работать. Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Сломанный разрядник не подлежит ремонту, его нужно заменить.
- После пользования духовым шкафом его необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовой шкаф, пока он еще теплый. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мокрой тряпкой и удалить при помощи чистящего средства.

Правила ухода за деталями с эмалевым покрытием и окрашенными деталями:

- Стол плиты, панель управления и внутренняя поверхность духового шкафа покрыты силикатным эмалевым покрытием. Остальные видовые детали покрыты краской.
- Перед применением чистящих средств следует проверить стойкость покрытия в скрытом месте на небольшом участке.
- При чистке деталей покрытых эмалевым покрытием старайтесь следить за тем, чтобы средство не предназначенное для окрашенных поверхностей не попадало на детали покрытые краской.
- Окрашенные поверхности являются менее стойкими к чистящим средствам, чем эмалевое покрытие, поэтому для мытья окрашенных поверхностей не применяйте моющие и чистящие вещества содержащие в своем составе растворители, абразивные материалы и щелочи >5%, во избежание повреждения покрытия с необратимыми последствиями. По окончании вымойте поверхность чистой водой и протрите насухо мягкой тканью или специальной салфеткой.

Правила ухода за деталями из нержавеющей стали:

- Детали из нержавеющей стали (панель управления и стол плиты) желательно протирать специальным средством, предназначенным только для этого. Обычно подобные составы оказывают чистящее и защитное действие. Тогда обрабатываемой поверхности детали ничто не будет грозить, и она долго сохранит первоначальный вид.

Нельзя использовать для чистки:

- Дезинфицирующие жидкости или порошки, содержащие хлориды.

Полезные советы:

- Регулярная чистка особым составом для ухода за нержавеющей сталью значительно улучшит внешний вид поверхности и защитит ее.

Внимание! Во время эксплуатации плиты возможно появление пятен или незначительное изменение цвета, что не является производственным браком и не влияет на работу плиты.

- Для облегчения чистки Вы можете снять дверцу духового шкафа.

Для снятия дверцы духового шкафа необходимо (см. рис. 11, 12, 13):

1. Полностью открыть дверцу;
2. Повернуть фиксатор шарнира в крайнее нижнее положение см. рис. 11;
3. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока фиксатор не зафиксирует шарнир, см. рис. 12;
4. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров, см. рис.13;
5. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках жарочного электрошкафа;
6. Снять дверцу.

Установку дверцы производить в обратной последовательности, фиксатор поднять до упора вверх.

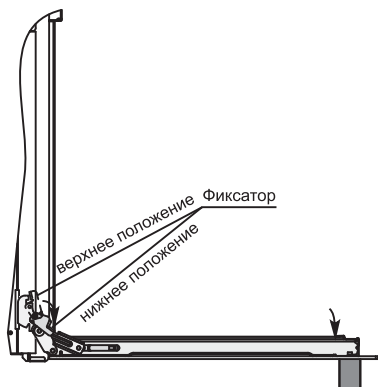


Рис. 11

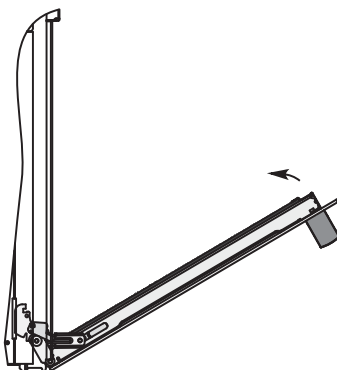


Рис. 12

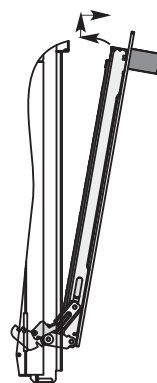


Рис. 13

Предупреждение! При проведении работ со снятой дверцей ни в коем случае нельзя снимать упоры дверцы, т.к. это вызовет резкий рывок цапф шарниров, что может нанести травму. Когда моете духовой шкаф, будьте аккуратны — не повредите резиновое уплотнение. Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

- Для проведения работ по очистке стекол дверцы духового шкафа Вы можете разобрать дверцу.

Для разборки дверцы духового шкафа необходимо:

1. Положить дверцу на ткань горизонтально внутренним стеклом вверх;
2. Отвернуть 4 винта крепления металлических профилей дверцы, поддерживая ручку от падения;
3. Разобрать дверцу и провести необходимые работы;
4. Сборку дверцы провести в обратной последовательности.

Для проведения работ по очистке стекла крышки Вы можете снять крышку. Снятие стеклянной крышки плиты производится совместно с механизмами торможения, для этого необходимо:

1. Поднять крышку плиты в положение «открыто»;
2. Приподнимая вверх вывести из пазов кронштейнов снять крышку;
3. Вынуть механизмы торможения со стеклянной крышки, не путая левый механизм с правым механизмом.
4. Установка стеклянной крышки на плиту производится в обратном порядке.

При установке механизмов торможения в крышку не перепутайте левый и правый кронштейны, обратите внимание на совпадение направления выступа на механизме с пазом на кронштейне плиты, см. рис. 14.

После установки крышки на место проверьте отсутствие заклинивания вращением крышки. Движение крышки должно быть плавным, крышка должна надежно фиксироваться в крайнем верхнем положении без опрокидывания.

Внимание! Запрещается снимать крышку из положения «закрыто».

Внимание! Запрещается разбирать механизмы торможения.

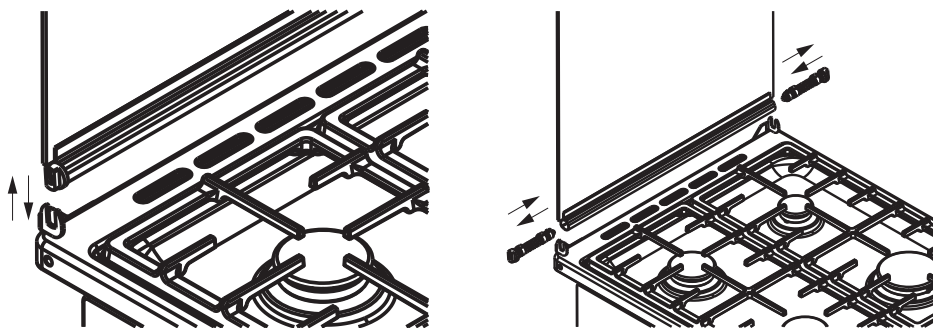


Рис. 14

17. Замена лампы

Внимание! Убедитесь, что плита выключена, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

Для замены лампы необходимо:

1. Открутить защитный стеклянный плафон;
2. Вывинтить сгоревшую лампу;
3. Вкрутить новую лампу*;
4. Закрутить защитный плафон обратно.

Примечание: *Лампа специального назначения (SPECIAL OVEN) для духовых шкафов, грушевидная, цоколь E14, температурная стойкость 300 °С, мощность - 15 Вт.

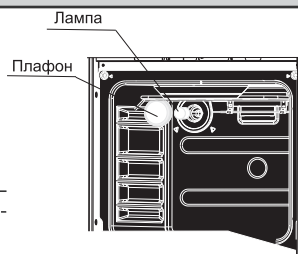


Рис. 15

18. Если что-то не так...

Что происходит	Причина	Как устранить	
1. Не горит или плохо горит горелка стола	- в каналы горелки попали посторонние частицы (грязь или влага);	- прочистить и просушить горелку;	
	- горелка установлена с перекосом;	- правильно установить горелку;	
	- засорилось сопло;	- * тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло;	
	- слишком малое давление в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу.	
2. Горелка горит напряжённо с отрывами пламени	- в каналы горелки попала грязь или влага;	- уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения;	
Нестабильное пламя	- слишком большое давление в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу.	
	- прочистить отверстия в крышке горелки. Насухо протереть крышку и верх горелки перед установкой на место;		
3. Не срабатывает устройство безопасности	- нет контакта в месте присоединения термопары к крану;	- *подтянуть крепежные гайки;	
	- конец термопары неправильно выставлен в пламени;	- * выставить положение термопары;	
	- неисправна термопара;	- *заменить термопару;	
	- неисправен электромагнитный клапан.	- *заменить электромагнитный клапан.	
4. Заклинило рукоятку управления крана	- выработалась смазка крана.	- *смазать кран (смазка крана не реже 1 раза в 3 года).	
5. Не работает все электрооборудование	- плита не подключена к электросети;	- *подключить плиту;	
	- обрыв шнура питания.	- *заменить шнур питания.	
6. Не работает электророзжиг:	- сильно загрязнен или залит разрядник;	- прочистить и просушить разрядник;	
	- повреждена проводка к разряднику;	- *заменить проводку;	
	- нет искры	- слишком большое давление газа в сети;	- зажигать при меньшей подаче газа;
	- есть искра, но не зажигает	- сломан фарфоровый корпус разрядника.	- заменить разрядник.
7. Не горит лампа подсветки духового шкафа	- перегорела лампа;	- заменить лампу;	
	- повреждена проводка.	- *заменить проводку.	
8. Не нагреваются ТЭНы	- поврежден электронагреватель;	-* заменить вышедший из строя электронагреватель;	
	- поврежден терморегулятор;	-* заменить терморегулятор;	
	- повреждена проводка	-* заменить проводку	

* - работы выполняются сервисной службой.

19. Рекомендации ремонтным службам

Перевод плиты с природного на сжиженный газ и наоборот и с одного давления на другое производится заменой сопел горелок и винтов малого пламени (ВМП), для кранов с регулируемым ВМП регулировкой расхода газа и осуществляется персоналом специализированных организаций. Установку сопел при сборке плиты и ее ремонте необходимо проводить в соответствии с таблицей 1.

Внимание!! При проведении работ необходимо следить, чтобы резиновые кольца не получили повреждений, порезов, смятий и т.п.

- Для подачи газа от кранов к горелкам применяются алюминиевые трубки $\varnothing 8 \times 1$, с оформленными на концах воротниками для посадки сопел и установке их в газовые краны.
- Для уплотнения стыков соединений применяются кольца ГМг 2.07.

19.1. Проведение замены сопла при ремонте, а также при переводе на другой тип газа (рис.16)

Для замены сопел необходимо:

- Перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны плиты;
- Отключить плиту от электрической сети;
- Снять решетки стола, крышки горелок с рассекателями;
- Заменить сопла на столе с помощью ключа с торцевой головкой $S=7$, момент затяжки не более $3 \text{ Н}\cdot\text{м}$ (не более $0,3 \text{ кг}\cdot\text{м}$);
- После установки сопла его стык проверить обмыливанием на герметичность, при этом необходимо следить, чтобы сопла были установлены в соответствии с таблицей 1.

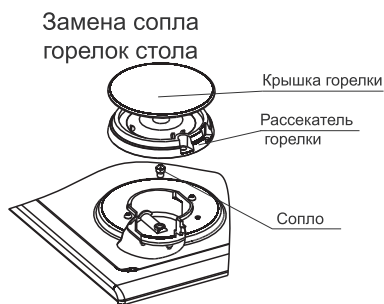
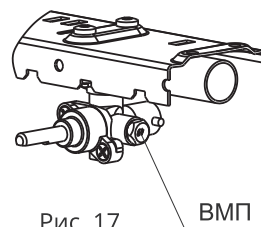


Рис. 16

19.2. Проведение замены винтов малого пламени (ВМП) в кранах горелок стола (рис. 17):

Для того, чтобы заменить винт малого пламени, необходимо:

- снять решетки стола, крышки горелок с рассекателями, вывинтить винты крепления корпусов горелок, снять верхнюю панель;
- снять ручки управления, воротники, панель управления;
- отвинтить ВМП и заменить их в соответствии с таблицей 1;
- сборка производится в обратном порядке, при этом необходимо обеспечивать соответствующие моменты затяжки крепежных элементов и соответствие винта малого пламени виду газа, применяемого при эксплуатации плиты.
- Винт малого пламени (ВМП) устанавливается с моментом $M_{кр}=4 \text{ Н}\cdot\text{м}$ ($0,4 \text{ кг}\cdot\text{м}$). Перед установкой винта его необходимо смазать маслом И-20А ГОСТ 20799-88. Тип винта определяется видом газа (природный или сжиженный) по табл.1.
- После замены ВМП его стык проверить обмыливанием на герметичность, при этом необходимо следить, чтобы ВМП были установлены в соответствии с таблицей 1.



19.3. Настройка регулируемых ВМП горелок стола.

- При переводе плит с природного на сжиженный газ и с одного давления на другое для плит, оснащённых кранами с регулируемым ВМП, после замены сопла необходимо отрегулировать ВМП. Регулирование расхода газа производится поворотом ВМП, без его замены, до обеспечения устойчивого горения пламени горелки, при переводе крана в положение «малое пламя», при этом все другие горелки должны работать в положении «большое пламя».
- Для кранов, у которых ВМП находится в штоке крана, необходимо снять ручки управления и отрегулировать расход газа узкой отверткой через отверстие в штоке.

19.4. Устройство безопасности

- Устройство безопасности представляет собой систему из электромагнитного клапана газового крана и термопары.
- При розжиге горелок стола термопара с рабочим концом, помещенным в пламя горелки, вырабатывает ток, который, проходя через катушку электромагнита, создает силу, преодолевающую сопротивление пружины, открывая и удерживая клапан и обеспечивая подачу газа в канал пробки крана.
- При погасании пламени горелки и по мере остывания термопары клапан подачи газа под действием возвратной пружины закрывается.

20. Транспортирование и хранение

- Транспортировать и хранить плиты необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в три яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы духового шкафа.
- Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть духовки, при приоткрытой дверце духового шкафа.

21. Утилизация

- Материалы, используемые в транспортной упаковке безопасны для окружающей среды. Деревянная часть упаковки подлежит вторичному использованию, вспененный полистирол утилизируется как твердые коммунальные отходы и размещается на полигоне совместно с бытовыми отходами. Все остальные части упаковки подлежат вторичной переработке в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов. Помните, что возвращение упаковки для ее переработки приводит к экономии и уменьшению количества отходов.
- Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если плита будет отправлена на свалку, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Для этого необходимо вывести ее из строя, сняв краны и утилизировав стекла дверцы духового шкафа отдельно, обрезав шнур питания, сняв мотор вертела.

22. Перечень национальных стандартов

- ГОСТ Р 50696-2006 Приборы газовые бытовые для приготовления пищи. Общие технические требования и методы испытаний
- ГОСТ IEC 60335-1-2015 Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Часть 1. Общие требования.
- ГОСТ IEC 60335-2-6-2010 Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Часть 2.6. Частные требования для стационарных кухонных плит, конфорочных панелей, духовых шкафов и аналогичных приборов.
- ГОСТ 30804.3.2-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Эмиссия гармонических составляющих тока техническими средствами с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе). Нормы и методы испытаний.
- ГОСТ 30804.3.3-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Ограничение изменений напряжения, колебаний напряжения и фликера, в низковольтных системах электроснабжения общего назначения. Технические средства с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе), подключаемые к электрической сети при несоблюдении определенных условий подключения. Нормы и методы испытаний.
- ГОСТ 30805.14.1-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Радиопомехи промышленные. Нормы и методы измерений.
- ГОСТ 30805.14.2-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Устойчивость к электромагнитным помехам. Требования и методы испытаний.

Сводная характеристика плиты

Плита предназначена для приготовления пищи. Устройство предназначено для бытовых нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

Конструкция плиты постоянно совершенствуется, поэтому изготовитель оставляет за собой право изменения конструкции без внесения изменений в данное руководство.

Элементы комфортности плиты	GEC 2361 W, GEC 2361 At
Горелки стола мощностью 1,0 кВт	+
Горелки стола мощностью 2,0 кВт	+
Горелки стола мощностью 3,0 кВт	+
Устройство «газ-контроль» горелок стола	+
Электророзжиг горелок стола	+
Нагреватели духового шкафа: ТЭН нижний - 1,2 кВт	+
ТЭН верхний - 0,8 кВт	+
ТЭН гриль - 1,5 кВт	+
Терморегулятор	+
10 - позиционный переключатель режимов работы духового шкафа	+
Конвектор	+
Освещение духового шкафа	+
Заземление	+
Регулируемые опоры	+
Выдвижной ящик	+

Плита модели 2361 панорамная, со стеклянной крышкой и чугунными решетками стола, с плоской панелью управления.

Дополнительная информация

На прибор предоставляется 2 года гарантийного обслуживания. Срок службы: 10 лет со дня передачи товара потребителю, при использовании в строгом соответствии с настоящим руководством и применимыми техническими стандартами.

Лампа в приборе является расходным материалом и гарантийный срок на нее не распространяется.

Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-755-3-755

Страна происхождения — Россия. Произведено ЧАЙКОВСКИМ ФИЛИАЛОМ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ». Адрес: 617762, Россия, Пермский край, г.

Чайковский, промрайон «Сутузово».

По заказу ООО «Леран». Адрес: Россия, 454091, г. Челябинск, ул. Пушкина, д. 65, пом. 6.

При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование, отключить от электросети и передать в ближайший авторизованный сервисный центр. Если в вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, вам следует обратиться в магазин, где вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.

Утилизация изделия



Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините его от электросети и обрежьте кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей. Данный символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Утилизация упаковочных материалов



Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак. Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

www.leran.pro