



Руководство
по эксплуатации

Плита электрическая

Модель

606004.00э

606004.01э

Расшифровка обозначения моделей:

XXXXXX.XXэ - основное обозначение модели,

XXXXXX.XXэ-XXX - дизайнерско-цветовое исполнение



Сделано в России

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с удачной покупкой!

Будьте уверены, что независимо от выбранной
Вами модели, плита будет служить
Вам долгие годы.

Продукция торговой марки «**de luxe**» - это современные,
высококачественные изделия, соответствующие
международным стандартам.

Ваша плита изготовлена с применением
новых мировых технологий, оборудования и
комплектующих изделий.

Качество и надежность, доступная цена - вот
наш подарок покупателю!

Просим Вас внимательно прочитать
руководство по эксплуатации
перед использованием плитой.



СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Распаковка	3
Утилизация	4
Технические данные	4
Комплектность	4
Установка	5
Устройство плиты	5
Экономия электроэнергии	8
Подготовка к работе	8
Подключение к электрической сети	9
Порядок работы	10
Уход за плитой	12
Замена лампы освещения	14
Устранение неисправностей	14
Техническое обслуживание	14
Свидетельство о приёмке и продаже	15
Талон на установку	15
Гарантийные обязательства	16
Правила транспортирования и хранения	16
Рекомендации	17
Талоны № 1, 2, 3 на гарантийный ремонт	19

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Плита электрическая предназначена для тепловой обработки пищевых продуктов в бытовых условиях.

Не допускается использование плиты в кафе, ресторанах и других предприятиях общественного питания.

При покупке убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована, предприятием-изготовителем и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о приёмке и продаже», гарантийные талоны.

При установке требуйте обязательного заполнения «Талона на установку». Незаполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании. Талоны необходимо хранить в течение всего гарантийного срока.

Плита перед упаковкой была проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

Изготовитель не несет ответственность за ущерб, причиненный вследствие неправильного подключения или несоблюдения требований данного руководства по эксплуатации.

Плита должна эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:

- температура окружающего воздуха от плюс 10 до плюс 35 ° С;
- относительная влажность воздуха не более 80%;
- атмосферное давление от 84 до 106 кПа (от 630 до 800 мм рт. ст.).

Окружающая среда должна быть не взрывоопасной и не содержать агрессивные газы, пары и кислоты, разрушающие изоляцию плиты.

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики и дизайн, поэтому руководство по эксплуатации может не отражать незначительных схемных и конструктивных изменений, связанных с их модернизацией.

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

По типу защиты от поражения электрическим током плита соответствует приборам 1-го класса.

Внимание! Электропитание плиты осуществляется от однофазной сети переменного тока частотой 50 Гц с номинальным напряжением 220-230 В.

Во избежание опасности поражения электрическим током и обеспечения правильной эксплуатации подключать плиту должен только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания электрических плит.

Плиту можно устанавливать только в домах, имеющих специальный силовой ввод и заземление.

Убедитесь, что место подключения плиты находится в легкодоступном месте для того, чтобы можно было без затруднений отключить её от электрической сети.

Запрещается проводить проводку над плитой или зажимать шнур дверцей духового шкафа, так как при этом может повредиться изоляция проводов и произойти короткое замыкание.

Внимание! Плита предназначена для использования только в домашних условиях под надзором.

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

Номинальный режим работы плиты - продолжительный.

Не допускайте попадания влаги внутрь плиты.

При использовании плита сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

Осторожно открывайте дверку духового шкафа. Возможен выход пара.

В случае неисправности отключите плиту от электрической сети и вызовите сервисную службу.

При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

Запрещается:

- пользоваться неисправной плитой;
- производить самостоятельно какой-либо ремонт плиты;
- эксплуатировать плиту без заземления (заземление осуществляется через шнур питания);
- подключать плиту через удлинители или тройники;

- эксплуатировать плиту в климатических условиях, отличных от условий, для которых она предназначена, то есть не допускается эксплуатировать в помещениях с повышенной влажностью, вне помещений или в помещениях с повышенным риском пожарной опасности;

- держать или пользоваться вблизи включенной плиты легковоспламеняющимися веществами или хранить их в хозяйственном отделении плиты;

- устанавливать на открытую дверь духового шкафа посуду массой более 10 кг;

- устанавливать на электроконфорки посуду массой более 20 кг;

- эксплуатировать электроконфорки без установки на них посуды и для обогрева помещения;

- заливать электроконфорки и ТЭН-ы жидкостями;

- поднимать и передвигать плиту за ручку двери духового шкафа;

- извлекать и вставлять вилку шнура питания в розетку при включенных нагревательных элементах плиты;

- выдергивать вилку из розетки за шнур питания;

- использовать плиту лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании лицом, отвечающим за их безопасность;

- оставлять детей без присмотра для недопущения игр с плитой;

- использовать электрические приборы (пароочистители и т.д.) для очистки плиты;

- производить уход за плитой без ее отключения от электрической сети.

Внимание! Во время работы духового шкафа дверца должна быть закрыта.

Опасность пожара: Не класть предметы на поверхности для приготовления пищи.

ОСТОРОЖНО! Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непрерывный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

Внимание! Приготовление пищи на плите с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару.

Нельзя тушить огонь водой. Необходимо выключить плиту и затем накрыть пламя, например, крышкой или плотной тканью (одеялом).

Данная плита не предназначена для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Внимание! При несоблюдении вышеперечисленных требований гарантийное обслуживание не производится.

РАСПАКОВКА

Для транспортирования плита была защищена от повреждений упаковкой. После удаления упаковки просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100 % подлежат переработке.

УТИЛИЗАЦИЯ

Плита не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Ее необходимо сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Плита изготовлена из материалов, подлежащих повторному использованию. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования Вы можете получить в местной администрации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование	Модель плиты	
	606004.00э-000	606004.01э-000
Электроконфорки:		
диаметр 180 мм 1500 Вт;	2	2
диаметр 145 мм 1000 Вт	2	2
Электрошкаф:		
ТЭН верхний/гриль - 1100/2000 Вт	1	1
ТЭН нижний - 1100 Вт	1	1
Двигатель конвекции	+	+
Освещение электрошкафа	+	+
Таймер электромеханический	+	+
Переключатель электроконфорки	4	4
Переключатель духового шкафа	+	+
Терморегулятор	+	+
Количество сигнальных лампочек	2	2
Номинальная потребляемая мощность, Вт	5757	6625
Масса плиты, кг	44	44
Объем духового шкафа, л	64	
Габариты изделия (ширина x глубина x высота), мм	600 x 600 x 870	

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Наименование	Модель плиты	
	606004.00э-000	606004.01э-000
Плита	•	•
Противень	•	•
Решетка	•	•
Руководство по эксплуатации	•	•
Упаковка	•	•

Внимание! В комплект поставки не входят вилка и розетка, в случае необходимости их приобретают отдельно.

УСТАНОВКА

После распаковки плиты, снимите липкую ленту и все упаковочные материалы и установите плиту на ровную поверхность.

Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

Запрещается устанавливать плиту на подставку.

Плита должна быть установлена в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации.

Установку плиты, её подключение к источнику электроэнергии должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания электрических плит с обязательным заполнением «Талона на установку». Незаполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании.

Материалы, из которых изготовлены элементы кухонной мебели, находящиеся вблизи плиты, должны быть термостойкими (плюс 100°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.

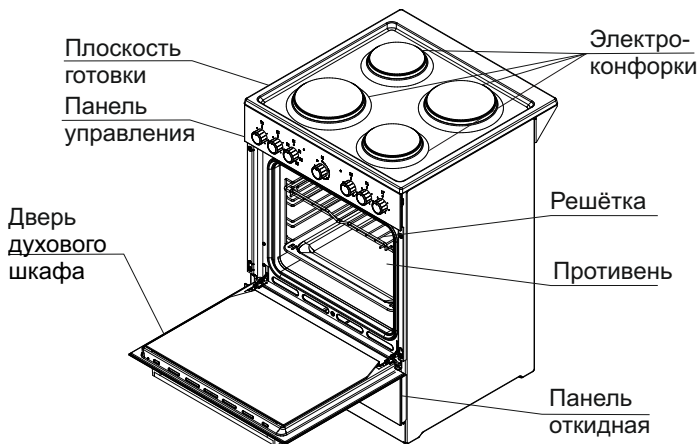
Горизонтальное минимально допустимое расстояние между плитой и вертикальными поверхностями должно быть не менее 20 мм.

Вертикальное минимально допустимое расстояние до всех горизонтальных поверхностей, расположенных над плитой, должно быть не менее 650 мм.

Вытяжка должна быть установлена в соответствии с «Руководством по эксплуатации» вытяжки и на высоте не менее 650 мм от плиты.

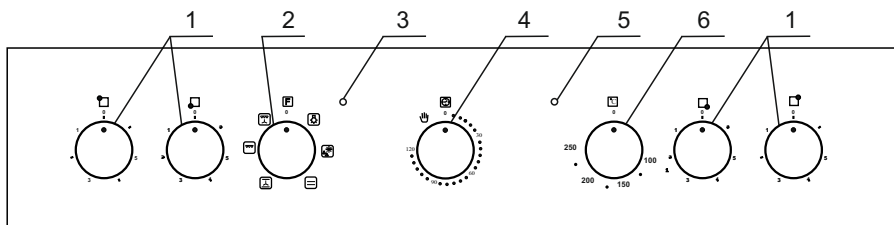
УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Плита модели 606004.00э-000 с указанием основных частей показана на рисунке:

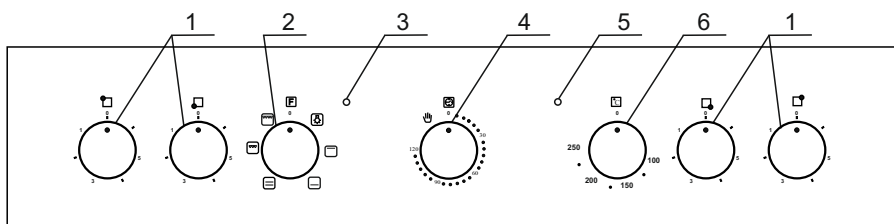


Изображения представлены только для наглядности. Приобретаемая Вами модель может отличаться от описанной в тексте данного руководства.

Панель управления плит модели 606004.00э-000












Панель управления плит модели 606004.01э-000






Плиты имеют элементы управления, расположенные на панели управления:

- 1 - ручки переключателей электроконфорок;
- 2 - ручка управления духовым шкафом;
- 3 - сигнальная лампочка включения духового шкафа и конфорок - красная;
- 4 - ручка таймера электромеханического;
- 5 - сигнальная лампочка включения терморегулятора - оранжевая, гаснет при достижении заданной температуры;
- 6 - ручка терморегулятора.

Таблица 1 - Таблица символов, функций и режимов в плитах

	Подсветка	Освещение рабочей камеры духового шкафа без нагрева.
	Размораживание	Работает только вентилятор, без включения нагревательных элементов.
	Верхний/нижний жар	Классический нагрев: жар поступает равномерно сверху и снизу.
	Верхний/нижний жар + работа вентилятора	Классический нагрев, горячий поток воздуха свободно циркулирует, выравнивая температуру в духовом шкафу.
	Гриль	Работа гриля: тепло излучается поверхностью гриля.
	Турбогриль	Гриль дополняется работой вентилятора для быстрого и однородного нагрева по всему объему камеры духового шкафа
	Нижний жар	Нагрев нижних элементов духового шкафа: тепло поступает только снизу.
	Верхний жар	Нагрев верхних элементов духового шкафа: тепло поступает только сверху.
	Большой гриль	Одновременная работа гриля и верхнего нагрева: тепло излучается большой поверхностью гриля.

Внимание! В плитах во всех положениях, за исключением «0», загорается красная сигнальная лампочка включения духового шкафа, лампочка освещения загорается в положении "  " и остается включенной при всех других положениях кроме «0». При включении терморегулятора загорается оранжевая сигнальная лампочка и гаснет при достижении заданной температуры.

Регулировка температуры осуществляется поворотом ручки терморегулятора от 100 до 250 °С при всех положениях ручки управления духовым шкафом, кроме положения "  ", "  ".

Духовой шкаф имеет четыре пары направляющих пазов, предназначенных для установки на желаемом уровне противня и решётки.

Дверь духового шкафа застеклена термостойкими стёклами, которые позволяют визуально контролировать процесс приготовления пищи.

Крепление двери духового шкафа к корпусу плиты выполнено с помощью специальных петель, позволяющих фиксировать её в трёх положениях: закрыто, открыто, промежуточное.

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит добиться наилучших результатов.

Применение кастрюль с плоским, ровным и толстым дном, диаметр которых равняется диаметру электроконфорки, позволяет сэкономить электроэнергию.



Нужно помнить о необходимости использования крышки на посуде, в противном случае потребление энергии возрастает.

Загрязненные поверхности электроконфорок и посуды препятствуют теплообмену.

Электроконфорки не должны работать без установки на них посуды.

Рекомендуется использовать остаточное тепло нагревательных элементов, для чего следует выключать электроконфорки и нагревательные элементы духового шкафа за 5 - 10 минут до конца приготовления пищи.

Нельзя располагать плиту вблизи холодильников и морозильных камер.

Загрязненное резиновое уплотнение духового шкафа способствует потере тепла.

Уважаемый покупатель!

В Вашей плите с целью исключения возможности перегрузки электрической сети, одна электроконфорка (левая ближняя) при включении духового шкафа отключается.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

После распаковки плиты следует вынуть содержимое духовки и промыть плиту и комплектацию теплым мыльным раствором, протереть их мягкой сухой тканью.

Перед первым использованием плиты необходимо прогреть электроконфорки без посуды в течение 5 мин при установке переключателей в положение "6" и охладить до комнатной температуры. ТЭН-ы духового шкафа прогреть в течение 30 мин при установке ручки в положении "200".

При первом включении плиты возможно кратковременное появление запаха "нового прибора" и дыма от обгорания электроконфорок и ТЭН-ов. При этом испаряется влага, скопившаяся во время транспортирования или складского хранения. После этого необходимо хорошо проветрить помещение.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Внимание! Подключение плиты к электрической сети должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания электрических плит в соответствии с действующими нормами.

Вследствие неправильного подключения плита может повредиться - в таком случае покупатель теряет право на гарантийное обслуживание.

Убедитесь, что параметры, указанные на шильдике плиты, соответствуют характеристикам электрической сети.

Плита имеет подводящий шнур питания номинальным поперечным сечением жил не менее $2,50 \text{ мм}^2$.

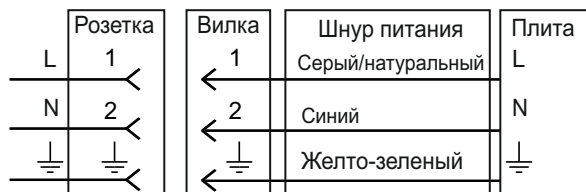
Розетка и вилка в комплект поставки плиты не входят.

Применяемые вилка и розетка должны выдерживать ток 32 А при рабочем напряжении 220-230 В.

Внимание! При подключении плиты напрямую к стационарной проводке удостоверьтесь в наличии встроенного разъединителя, который позволит отключить устройство от сети питания при необходимости.

Внимание! Подключение должно быть выполнено с соблюдением полярности и цветности проводов.

Схема подключения плиты к однофазной электрической сети переменного тока частотой 50 Гц напряжением 220-230 В



ПОРЯДОК РАБОТЫ

Электроконфорки

На плоскости готовки плиты установлены чугунные электроконфорки обычного действия.

Для включения электроконфорки необходимо установить ручку в положение, соответствующее требуемому режиму, учитывая что степень нагрева возрастает от “1” к “6”. При этом загорается сигнальная лампочка включения нагревательных элементов.

Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности электроконфорок - с положения “6”. После закипания или несколько раньше переключите электроконфорку на минимальную или среднюю мощность, в зависимости от объема посуды.

Внимание! Вращение ручек переключателей электроконфорок - круговое, в любом направлении.

Не допускайте резкого охлаждения горячих электроконфорок.

Чтобы конфорки не ржавели, не ставьте на них посуду с мокрым дном, а при длительном перерыве в работе плиты протрите конфорки промасленной салфеткой.

Электроконфорки от пролитой на них холодной жидкости или перегрева могут потрескаться и выйти из строя. Их замена не входит в гарантийные обязательства изготовителя или продавца.

Следите за тем, чтобы основание посуды было сухим и чистым.



В таблице приведены рекомендации по выбору режимов работы электроконфорок.

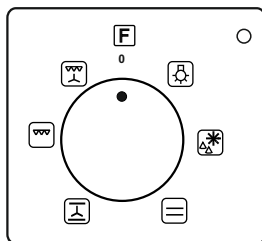
Положение ручки переключателя	Тип приготовления блюд
0	Выключено.
1	Томление. Приготовление овощей, рыбы.
2	Подогрев пищи и жидкостей в малых объемах. Приготовление картофеля на пару, супов.
3	Подогрев большого объема пищи. Приготовление подливок и соусов. Медленное кипячение.
4	Любой тип жарения. Приготовление котлет, жареного и тушеного картофеля.
4-5	Подрумянивание мяса, жареного картофеля, жареной рыбы, омлетов. Кипячение большого объема воды.
6	Быстрая жарка, жарение до корочки (мяса, рыбы). Кипячение.

Духовой шкаф

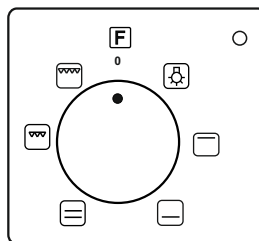
Управление духовым шкафом выполняется двумя ручками и таймером электромеханическим:

- ручкой переключателя управления духовым шкафом (в зависимости от модели) устанавливается режим приготовления, загорается индикация включения духового шкафа,

- ручкой терморегулятора задается температура нагрева от 100 до 250 °С, которая поддерживается далее автоматически, при всех положениях ручки управления духовым шкафом, кроме положения “”, “”. При этом загорается индикация включения терморегулятора и гаснет при достижении заданной температуры.



Ручка переключателя духового шкафа плит модели 606004.003-000



Ручка переключателя духового шкафа плит моделей 606004.013-000

Таймер электромеханический

Таймер имеет две функции управления духовым шкафом:

1 Задание времени работы духового шкафа от 10 до 120 мин.

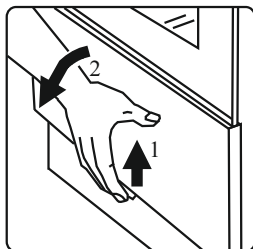
По истечении заданного времени ручка таймера устанавливается в положение “0” и духовой шкаф отключается автоматически. Таймер подаст звуковой сигнал.

В процессе приготовления можно изменять заданное время, переводя ручку в нужное положение.

2 Работа духового шкафа в ручном режиме при повороте ручки таймера против часовой стрелки в положение «».

Для окончания времени приготовления ручку таймера следует повернуть в положение “0”.

Внимание! При положении ручки таймера “0” ни при каком режиме нагрева и установки температуры духовой шкаф включен быть не может.



Хозяйственное отделение

В нижней части плиты расположено хозяйственное отделение, предназначенное для хранения кухонной посуды и принадлежностей.

Плиты выпускаются с откидной панелью.

Чтобы открыть панель, её необходимо приподнять вверх и наклонить на себя.

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Внимание! Перед тем, как мыть плиту, отключите её от электрической сети.

Не применяйте для чистки абразивные средства (питьевую соду или кальцинированную), истирающие поверхность плиты и оставляющие царапины.

Не используйте жесткие абразивные очистители или жесткие скребки для чистки стекла двери духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

Эмалированные и стеклянные поверхности плиты следует мыть тёплой водой с моющим средством и протирать мягкой сухой тканью.

Не используйте для чистки электроконфорки острые предметы, такие как нож, проволочная щётка и т. д., которые могут повредить её покрытие. Загрязнения с поверхности электроконфорки удаляйте мягкой влажной тканью, после чего включите ненадолго электроконфорку для просушки.

Не допускайте длительного контакта солёной воды с покрытием электроконфорки.

Паровую чистку не использовать.

Пятна от пищи необходимо удалять до высыхания.

Каждый раз после пользования духовым шкафом его необходимо вымыть тёплой водой с моющим средством, протереть мягкой сухой тканью и просушить. Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира. Значительно легче мыть духовой шкаф, пока он ещё тёплый.

Когда Вы моете плиту внутри, резиновое уплотнение двери духового шкафа лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.

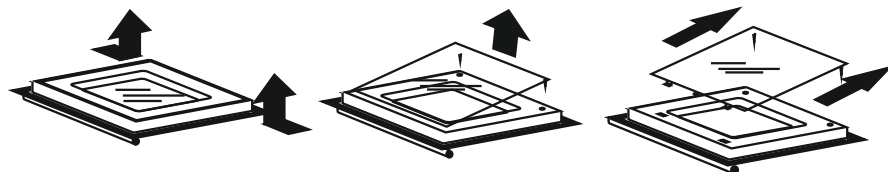
Чистка стекла двери духового шкафа

Духовой шкаф оборудован стеклянной дверью. Внутреннее стекло можно легко снять без использования каких-либо инструментов. Блокировочная система без наружных винтов обеспечивает чистку стекла.

Чтобы снять внутреннее стекло с двери духового шкафа необходимо:

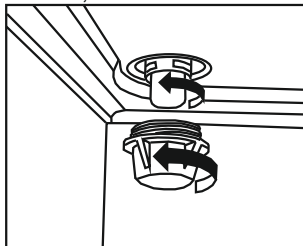
- полностью открыть дверь;
- при помощи плоской отвертки с дальней стороны от Вас одновременно осторожно поддеть с двух боковых сторон стекло и приподнять вверх за край;
- вынуть стекло из отверстий, двигая его от себя вперед и вверх;
- завершив чистку, выполните эти же операции в обратном порядке.

Внимание! Обратите внимание на правильность последовательности при установке стекла.

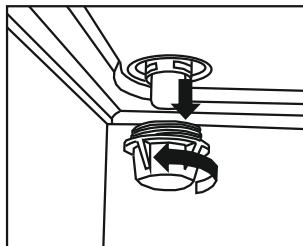


ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

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



Лампа с цоколем E14



Лампа с цоколем G9

Отключите плиту от электрической сети, вынув из розетки вилку шнура питания или отключив автоматический выключатель (автомат).

Открутите стеклянный плафон.

Извлеките вышедшую из строя лампу и замените её новой со следующими характеристиками:

- напряжение - 220-230 В;
- мощность - 15...25 Вт.

Лампа должна быть с цоколем E14 или цоколем G9 в зависимости от комплектации и рассчитана на работу при высокой температуре в духовке (плюс 300 °С).

Соберите всё в обратной последовательности и подключите плиту к электрической сети.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если Ваша плита нуждается в ремонте, список ремонтных организаций, адреса которых приведены на сайте deluxetm.com, всегда к Вашим услугам.

Все неисправности плит, вызванные отказом, устраняются только специалистами ремонтных организаций. Непрофессиональное вмешательство в ремонт плиты опасно, так как может привести к поражению электрическим током и короткому замыканию.

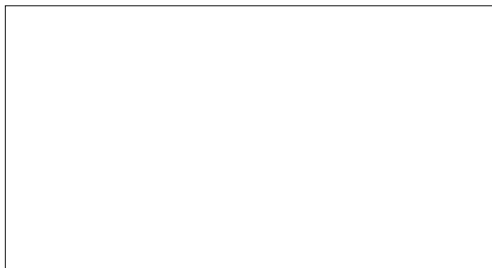
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Не допускаются затвердевания и трещины на изоляции шнура питания.

При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

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

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ**Плита электрическая**

Штамп ОТК

Продана _____
(наименование торгового предприятия)

Дата продажи _____

ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Установлена в г. _____

по ул. _____ в доме № _____ кв. _____ и пущена в

работу механиком _____

(наименование организации)

Механик _____ Владелец _____

(подпись)

(подпись)

“ ____ ” _____ 20 ____ г.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изготовитель гарантирует работу плит при соблюдении потребителем условий эксплуатации, хранения и транспортирования.

Гарантийный срок - 3 года со дня передачи плиты потребителю. День передачи определяется как день продажи через розничную торговую сеть.

При отсутствии в отрывном талоне штампа магазина и даты продажи гарантийный срок исчисляется со дня выпуска плиты.

При установке плиты в общежитии или эксплуатации плиты двумя или более семьями гарантийный срок составляет 2 месяца.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- неправильной установки или незаполнения «Талона на установку»;
- неправильного подключения и эксплуатации плиты;
- несанкционированного ремонта или иного вмешательства;
- установки неоригинальных комплектующих;
- наличия на деталях плиты следов воздействия химических веществ;
- повреждений, вызванных животными или насекомыми;
- повреждений вызванных пожаром, наводнениями, военными действиями и т. п.

Изготовитель не принимает претензий к некомплектности и механическим повреждениям плиты после её продажи. Все претензии должны предъявляться к организациям торговли, где было приобретено изделие.

На электрические компоненты гарантийный срок 1 год.

Гарантия не распространяется на установку и подключение плиты не в соответствии с требованиями данного руководства по эксплуатации, на механические повреждения, на замену лампы освещения, изменение цвета плоскости готовки и обечайки электроконфорок.

Плиты соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ЕАЭС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники".

Срок службы плиты - 10 лет.

Ремонт плит производят ремонтные организации, адреса которых приведены на сайте deluxetm.com.

Сервисный центр: тел. (8412) 49-53-75, E-mail: servis@svarhome.com.

ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

Плита в упаковке производителя может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта. Условия транспортирования: температура окружающей среды от плюс 50 до минус 50 °С и относительной влажности 80% при температуре плюс 25 °С.

При транспортировании должны быть исключены удары и перемещения плиты внутри транспортного средства.

До ввода в эксплуатацию плита должна храниться в упаковке производителя в закрытых отапливаемых помещениях при температуре от плюс 5 до плюс 40 °С и относительной влажности 80% при температуре плюс 25 °С.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Предлагаем Вашему вниманию рекомендации по приготовлению продуктов в духовом шкафу Вашей плиты.

Хотим предупредить Вас, что эти рекомендации носят приблизительный характер, так как время и температура приготовления во многом зависит не от самой плиты, а от количества (веса), видов и свойств приготавливаемых продуктов.

Ваша новая плита может иметь режимы приготовления пищи, отличные от тех, которыми обладал Ваш предыдущий прибор, поэтому рекомендуем при первых выпечках выставить менее высокие температуры из рекомендуемых и лишь затем, по мере необходимости, увеличить температуру.

При приготовлении пирогов

Помните, что для выпечки пирогов пустой духовой шкаф необходимо предварительно прогреть в течение 20-25 мин, установив ручку управления в положение «200».

Выпечку пирогов следует проводить при температуре 200 - 220 °C в течение 20-25 минут.

Противень рекомендуется устанавливать по направляющим второго уровня сверху. Выпечку производить при закрытой двери духового шкафа. Перед установкой последующего противня с выпечкой, необходимо прогреть пустой духовой шкаф в течение 8-10 мин при установке ручки управления в положение «200».

Во время выпечки старайтесь не открывать дверь духового шкафа. Наблюдайте за приготовлением через смотровое стекло двери, включив освещение духового шкафа.

Пирог выпекается слишком сухим - в следующий раз необходимо повысить температуру на 10 °C, сократить время приготовления.

Поверхность пирога слишком темная - следует поместить противень с пирогом на более низкий уровень, уменьшить температуру, увеличить время приготовления.

Пирог хорошо пропечен снаружи, но сырой внутри - необходимо сократить количество жидкости при замешивании теста, уменьшить температуру, увеличить время приготовления.

Пирог пригорает на противне - следует хорошо смазать противень и посыпать его мукой.

При приготовлении мяса и рыбы

Во избежание пересушивания, старайтесь готовить мясо порциями не менее 1 кг. При приготовлении белого мяса, птицы, рыбы задавайте низкую температуру 150 - 175 °C.

Если готовится красное мясо, которое должно быть хорошо пропеченным и сочным внутри, следует ненадолго повысить температуру до 200 - 225 °C, затем установить прежнее значение.

Общее правило: чем больше порция, тем ниже температура и больше время приготовления. Рекомендуется класть продукт посередине решетки, установив под ней противень. Для получения вкусной корочки поливайте блюдо топленым салом.

При приготовлении рыбы следует руководствоваться следующими правилами: чем меньше рыба, тем больше температура должна быть в духовом шкафу при ее приготовлении. И наоборот, большую рыбу следует готовить при умеренной температуре от начала до конца.

При приготовлении на гриле

Приготовление на гриле нужно вести на решетке, установленной в направляющие первого или второго уровня сверху.

Перед использованием гриля его следует включить на 2-3 минуты, пока нагревательный элемент не приобретет ярко красный цвет.

Эффект гриля заключается в инфракрасном излучении нагревательного элемента, который действует подобно углям в жаровне. Такое излучение нагревает поверхность мяса непосредственно (а не через воздух). На мясе образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким.

Красное мясо, нарезанное ломтиками, рыбное филе и рыба, нарезанная на кусочки, должны готовиться на гриле очень быстро и как можно ближе к нагревательному элементу.

Чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления.

При приготовлении рыбы следует руководствоваться следующими правилами: чем меньше рыба, тем больше температура должна быть в духовом шкафу при ее приготовлении. И наоборот, большую рыбу следует готовить при умеренной температуре от начала до конца.

При приготовлении белого мяса, свинины следует оставлять некоторое расстояние между блюдом и нагревательным элементом. Блюдо при этом готовится дольше, но получается вкуснее.

Гриль можно использовать также для создания золотистой корочки на блюдах, приготовленных обычным способом, а также для подрумянивания готовых пирогов.

При приготовлении мясного блюда на решетке поместить под него жаровню для сбора образующегося жира. Этим жиром следует поливать мясо для его равномерного подрумянивания.

КОРЕШОК ТАЛОНА № 3
на гарантийный ремонт

Изъят с " " " 20 г.

Исполнитель
(фамилия, подпись)

(наименование и адрес организации,

производившей ремонт, телефон)



Талон № 3

на гарантийный
ремонт

Продана магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

(подпись продавца)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 2
на гарантийный ремонт

Изъят с " " " 20 г.

Исполнитель
(фамилия, подпись)

(наименование и адрес организации,

производившей ремонт, телефон)



Талон № 2

на гарантийный
ремонт

Продана магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

(подпись продавца)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1
на гарантийный ремонт

Изъят с " " " 20 г.

Исполнитель
(фамилия, подпись)

(наименование и адрес организации,

производившей ремонт, телефон)



Талон № 1

на гарантийный
ремонт

Продана магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

(подпись продавца)


Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

Владелец _____
(Фамилия, подпись)

(наименование предприятия,
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

(Должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт)

-----  -----

Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

Владелец _____
(Фамилия, подпись)

(наименование предприятия,
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

(Должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт)

-----  -----

Исполнитель _____
(Фамилия, подпись)

Владелец _____
(Фамилия, подпись)

(наименование предприятия,
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

(Должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт)



Сохраняйте руководство по эксплуатации,
оно поможет разрешить возникшие
вопросы



Изготовитель: ООО «СВАР».

Адрес: 440039, Россия, г. Пенза, ул. Гагарина, 13.

8 800 100 86 80

servis@svarhome.com

deluxetm.com.