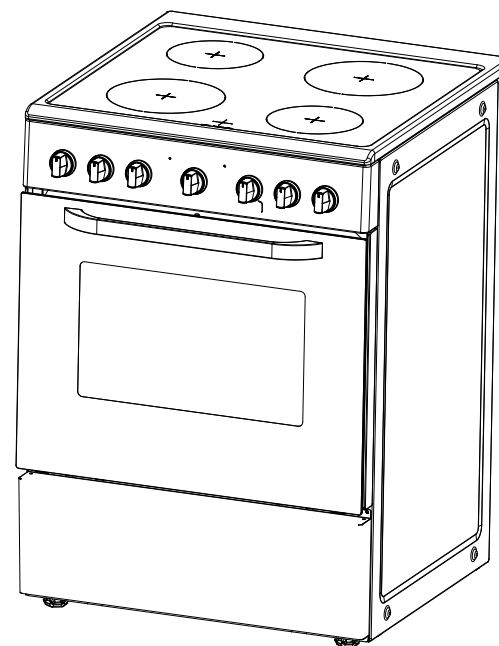




Электрическая плита  
Руководство по установке и эксплуатации



**Модели: ECO МК5001Х, ECO МК5001Х**

Фотографии даны только в справочных целях, между моделями возможны отличия

## **Уважаемый покупатель!**

Поздравляем Вас с покупкой электроплиты Galatec!

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас внимательно изучить данное Руководство по эксплуатации до того, как начнете эксплуатировать изделие.

Позаботьтесь о сохранности настоящей Инструкции в течение всего периода эксплуатации и передайте ее вместе с прибором, если оно перейдет к другому владельцу.

Установка изделия должна выполняться только специалистами по сервису, имеющими соответствующую квалификацию. Вы можете обратиться к продавцу для получения более подробной информации.

Изготовитель не несет ответственности за какие-либо повреждения или неисправности, вызванные ошибками при установке изделия или несоблюдением правил по установке и эксплуатации, перечисленных в данном Руководстве.

**Важные предупреждения о соблюдении техники безопасности ДАННЫЕ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРЕДУСМОТРЕНЫ В ИНТЕРЕСАХ БЕЗОПАСНОСТИ. ПРОЧИТЕ ИХ ВНИМАТЕЛЬНО ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.**

**В обеспечение ЭФФЕКТИВНОСТИ и БЕЗОПАСНОСТИ данного прибора рекомендуем:**

- **Обращайтесь только в сервисные центры, авторизованные магазином, в котором вы приобрели плиту.**
- **Всегда используйте оригинальные запасные детали.**

1. Данный прибор предназначен для непрофессионального использования в бытовых условиях.
2. Перед использованием прибора внимательно прочтите указания в руководстве пользователя, поскольку там содержатся необходимая информация для обеспечения безопасной эксплуатации, использования и техобслуживания. Всегда держите руководство пользователя под рукой, поскольку оно может понадобиться вам в будущем.
3. Удалив упаковку, проверьте прибор на отсутствие повреждений. При наличии каких-либо сомнений не используйте прибор, обратитесь в ближайший сервисный центр. Нельзя оставлять упаковочные материалы (пластиковые пакеты, картон, гвозди и прочее) в пределах досягаемости детей, поскольку они представляют источник потенциальной опасности.
4. Прибор должен устанавливать только квалифицированный

специалист в соответствии с предусмотренными инструкциями. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ненадлежащую установку, что может нанести вред людям, животным, а также повредить имущество.

5. Данный прибор предназначен для использования детьми в возрасте старше 8 лет. Лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными отклонениями, лица, не имеющие опыта и навыков работы с техникой должны находиться под контролем и получить указания по использованию прибора безопасным способом и осознавать предполагаемые опасности при пользовании прибором.

6. Электрическая безопасность данного прибора гарантируется только при надлежащем и эффективном заземлении в соответствии с действующими правилами по электрической безопасности. Эффективное заземление должно присутствовать постоянно. При любом сомнении следует обратиться к квалифицированному электрику в целях проверки прибора. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждение в результате обеспечения заземления прибора.

7. Убедитесь, что электроёмкость прибора и розеток обеспечивают максимальную мощность варочной панели как указано на паспортной табличке. При любом сомнении следует обратиться к квалифицированному специалисту.

8. При первом использовании плиты может появиться запах, который исчезнет через какое-то время после использования, это нормально. При использовании плиты впервые необходимо обеспечить хорошую вентиляцию в помещении (например, открыть окно или использовать вытяжной вентилятор), а также не допускать, чтобы чувствительные к запахам лица вдыхали дым. Рекомендуется удалить из помещения домашних животных до исчезновения запаха. Данный запах имеет место вследствие испарения временного защитного покрытия на прокладках плиты и элементах, а также влаги, поглощаемой изоляцией.

9. Убедитесь, что прибор отключен прежде, чем производить техобслуживание, отключите главные выключатели и поверните все рукоятки в положение OFF (выключено).

10. Нельзя закрывать отверстия и пазы, предназначенные для вентиляции и рассеивания тепла на задней и нижней панели

управления.

11. Пользователь не должен производить замену силового кабеля данного прибора. В случае повреждения кабеля или необходимости замены всегда следует обращаться в центр послепродажного обслуживания, авторизованный продавцом.

12. Данный прибор необходимо использовать только по целевому назначению. Любое другое применение считается ненадлежащим и, соответственно, опасным. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждение в результате ненадлежащего и непродуманного применения.

13. При пользовании электрическими приборами следует соблюдать основные правила. Особо важные из них это:

Нельзя касаться прибора влажными руками

- При перемещении плиты в целях ее очистки нельзя растягивать, тянуть или повреждать сетевой шнур.
- Нельзя пользоваться плитой, если сетевой шнур поврежден; обратитесь к квалифицированному электрику для замены!
- Нельзя пользоваться плитой детям без присмотра, а также лицам, не знакомым с ее функциями.
- Нельзя открывать дверцу духовки при включенном режиме гриля.

14. Прежде чем производить очистку, всегда отключайте электропитание от плиты и дайте ей остыть.

15. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Убедитесь, что прибор отключен от сети прежде, чем производить замену лампочки во избежание вероятности поражения электрическим током.

16. Во избежание случайного разлива не используйте на кухонную посуду с неровным или деформированным дном.

17. Особое внимание следует уделять при использовании фритюрниц и подобной утвари, которые нельзя оставлять без присмотра во избежание разбрызгивания или растекания перегретого горячего масла. Если происходит перекипание, это может привести к возгоранию.

18. Участки плиты и варочная поверхность сохраняют тепло в течение значительного времени после отключения. Будьте осторожны при касании этих участков, они должны полностью остыть.

19. Вблизи прибора в процессе его применения нельзя использовать горючие жидкости, как например, спирт или бензин и т.д.

20. При использовании небольших электроприборов вблизи варочной поверхности держите шнур питания вдали от горячих деталей.

21. Если вы не пользуетесь прибором, убедитесь, что рукоятки находятся в положении OFF (выключено). Проверьте, что все потенциально опасные детали прибора безопасны для детей, которые могут играть с прибором.

22. При использовании плиты нагревательные элементы и некоторые детали дверцы плиты очень сильно нагреваются. Не касайтесь их, не подпускайте детей.

23. При использовании сетевого шнура для одной фазы минимальная площадь сечения составляет 4 мм<sup>2</sup>. Для трех фаз, минимальная площадь сечения составляет 2.5 мм<sup>2</sup>.

25. Для очистки стекла дверцы плиты нельзя использовать агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что приведет к разрушению стекла.

27. Если стекло варочной поверхности треснуло, отключите прибор во избежание поражения электрическим током.

28. Паровой очиститель использовать нельзя.

29. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Доступные детали могут нагреваться в процессе использования. Не допускайте маленьких детей к прибору.

30. Прибор не предназначен для использования посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

31. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи без присмотра на варочной поверхности с жиром или маслом может быть опасным, что может привести к пожару.

НИКОГДА не пытайтесь тушить такой пожар водой, отключите прибор, затем накройте огонь, например, крышкой или пожарным покрывалом.

ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи следует контролировать. Кратковременный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность пожара: нельзя хранить предметы на варочных поверхностях, даже если плита выключена.

33. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его доступные детали могут нагреваться в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов.

## УСТАНОВКА

Нижеследующие указания должен прочесть квалифицированный специалист в целях обеспечения правильной установки, регулировки и техобслуживания прибора в соответствии с действующими правилами.

**Важная информация: перед регулировкой прибора или выполнением техобслуживания, не забудьте отключить прибор от сети питания, отключив шнур питания.**

### Размещение

**Важная информация:** Нельзя устанавливать варочную панель в непосредственной близости от дверного проема. Открывая и закрывая дверь, человек может контактировать с находящимися на варочной панели кастрюлями или сковородами. Прибор можно устанавливать и использовать только в постоянно вентилируемых помещениях:

### Распаковка

**а)** Будьте осторожны при распаковке и установке прибора. Острые края элементов плиты могут стать причиной несчастного случая.

**б)** Плита - тяжелая, аккуратно перемещайте ее. Перед использованием убедитесь, что удалена вся упаковка как внутри, так и снаружи.

**с)** Извлеките плиту из картона, осмотрите ее, убедитесь в полном отсутствии любых повреждений. При наличии любого сомнения не используйте плиту, обратитесь в сервисный центр или в магазин, в котором вы приобрели плиту.

### Установка

Плита разработана для подгонки между кухонными шкафами. Со всех сторон должно быть достаточно пространства для извлечения плиты в целях техобслуживания. Ее можно использовать со шкафом с одной или с обеих сторон, а также в качестве угловой установки. Плиту также можно размещать отдельно от кухонного гарнитура.

Плиту можно устанавливать рядом с мебельными модулями, не превышающими по высоте верх варочной панели. Если же плита размещается, касаясь стен или сторон близлежащих шкафов, то они должны выдерживать постоянный контакт с температурой как минимум на 50°C выше комнатной температуры.

Необходимо соблюдать следующие меры предосторожности по установке плиты:

**а)** Плиту можно размещать в кухне, столовой, жилой комнате, но не в ванной или душевой.

**б)** Кухонные шкафы, установленные рядом с плитой, превышающие по высоте верх варочных панелей, устанавливают минимум 20 см от края варочных панелей.

**с)** Вытяжку устанавливают в соответствии с требованиями в руководстве по установке непосредственно для вытяжек, и в любом случае на расстоянии минимум 65 см.

**д)** Размещайте настенные шкафы с примыканием к вытяжке минимум на высоте 42 см от варочных панелей, как указано на рис. 1.

**е)** Вытяжку устанавливают в соответствии с требованиями в руководстве по установке вытяжек.

**ф)** Если плиту устанавливают под настенным шкафом, то последний следует размещать минимум 70 см от варочных поверхностей, как указано на рис. 1.

**г)** Стена, контактирующая с задней стороной плиты, должна быть покрыта огнезащитным материалом.

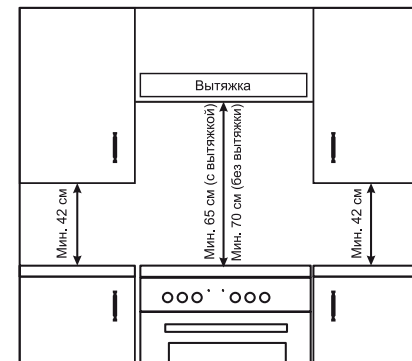


Рис. 1

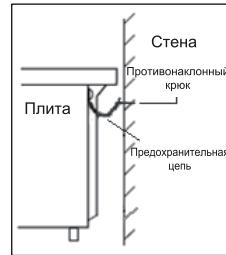
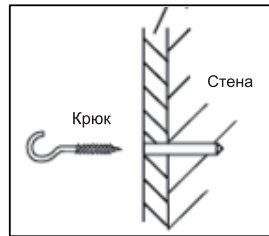
### Подгонка предохранительной цепи и крюка

Во избежание наклона плиты вперед к задней стороне плиты НЕОБХОДИМО прикрепить 2 отрезка цепи, которые прикрепляются к крюкам на постоянной основе.

Крюки фиксируют к стене с задней стороны плиты. Цепи должны быть постоянно прикреплены в крюкам, когда плита находится в положении против стены.

Зафиксируйте крюки к стене непосредственно за плитой с обеих сторон.

Прикрепите цепь к крюку перед использованием или очисткой плиты.



### Выравнивание плиты

Извлеките 4 ножки из полости плиты, которые упакованы вместе с опорной стойкой, затем вкрутите их в 4 цоколя в нижней части плиты. Данные ножки выравнивают плиту при необходимости. Высоту плиты можно регулировать посредством регулируемых ножек в цоколе. Отрегулируйте ножки, наклоняя плиту в сторону. Затем установите ее на место. Очень важно, чтобы при эксплуатации плита стояла ровно.

### Установка противонаклонной скобы

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание наклона плиты на плите необходимо установить противонаклонную скобу. Для установки противонаклонной скобы используйте отвертку для монтажа противонаклонной скобы (1) с винтами (2) на поверхности, как показано на рис. (3). Зафиксировав противонаклонную скобу, протолкните электроплиту внутрь шкафа, как показано на рис. (4). Для корректной установки, заднюю и правую ножку плиты следует зафиксировать противонаклонной скобой.

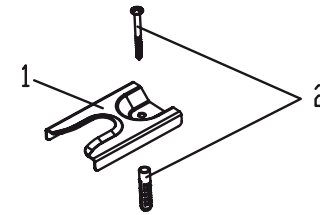


Рис. 2

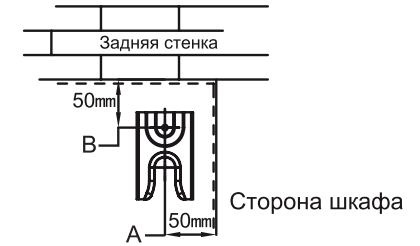


Рис. 3

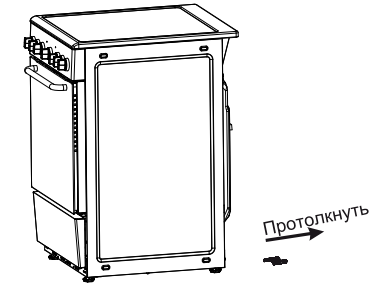


Рис. 4

### Электрические соединения

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**

Напряжение источника питания и частота: 220-240 напряжение, переменный ток, 50 Гц - 60 Гц

Электроплита без силового кабеля. Плита предназначена для работы при электропитании, которое соответствует электрическим характеристикам, указанным на паспортной табличке. Плиту можно подключать к электрическим сетям только после извлечения отверткой задней панели самой плиты.

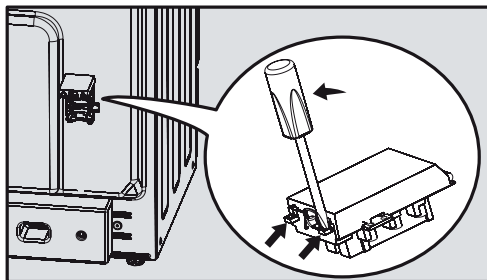
**Примечание:** Следующий порядок установки выполняется квалифицированным электриком. Для установки кабеля питания выполните следующие процедуры:

1. Откройте клеммную панель, вставив отвертку в боковые щитки крышки силового кабеля. Используйте отвертку в качестве рычага, проталкивая ее книзу, чтобы открыть крышку, как показано ниже:

2. Подключите электропитание, следуя схеме, напечатанной на поверхности крышки силового кабеля.

3. Закрепите силовой кабель на месте, используя зажимы и закройте крышку клеммной панели.

**Примечание:** Красный индикатор электропитания на панели управления загорается сразу же при правильном подключении электропитания.



### **ИНФОРМАЦИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

**При надлежащем использовании ваш прибор полностью безопасен, но, как и в случае с любым электрическим продуктом, необходимо соблюдать определенные меры предосторожности.**

**ПРОЧИТАЙТЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ НИЖЕ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВАШ ПРИБОР.**

#### **ВСЕГДА**

- ОТКЛЮЧАЙТЕ переключатели, если вы закончили приготовление пищи и не используете плиту.
- Отойдите подальше, когда открываете дверцу духового шкафа, чтобы любое скопление пара или тепла рассеялось.
- Используйте сухие качественные варежки-прихватки, вынимая предметы из духового шкафа/гриля.
- Ставьте кухонную утварь по центру конфорки, убедитесь, что ручки находятся вдали от края конфорки и не могут нагреваться от других конфорок/утвари.
- Будьте осторожны, не обожгитесь из-за тепла/пара при работе с переключателями.
- Отключите источник электропитания перед очисткой и дайте

прибору остыть.

- Прежде чем включать духовой шкаф, убедитесь, что полки находятся в правильном положении.
- Будьте осторожны, убирая предметы с гриля, когда дно духового шкафа нагрето, т.к. содержимое будет горячим.
- Следите за чистотой прибора, т.к. скопление жира или масла после приготовления пищи может вызвать пожар.
- Следуйте основным принципам гигиены и обращения с продуктами, чтобы избежать возможного размножения бактерий.
- Не блокируйте вентиляционные отверстия.
- Для обслуживания обратитесь к квалифицированному инженеру по обслуживанию прибора.
- Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа, т.к. во время использования духовой шкаф становится горячим.

#### **НИКОГДА**

- Никогда не обкладывайте духовой шкаф изнутри фольгой, т.к. это может вызвать перегрев прибора.
- Никогда не оставляйте детей без присмотра там, где установлен прибор, т.к. все его поверхности будут горячими во время и некоторое время после его использования.
- Не позволяйте детям или лицам, не умеющим обращаться с прибором, использовать его без присмотра.
- Никогда никому не позволяйте сидеть или стоять на любой части прибора.
- Никогда не храните над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Никогда ничего не оставляйте на поверхности конфорки, когда прибор без присмотра и не используется.
- Никогда не снимайте полки духового шкафа, пока он горячий.
- Никогда не нагревайте закрытые контейнеры с пищей, т.к. давление может повыситься и разорвать контейнер.
- Никогда не храните химические/пищевые продукты, контейнеры под давлением в или на приборе или в шкафу непосредственно над или вблизи прибора.

- Никогда не ставьте воспламеняемые или пластиковые предметы на или вблизи конфорки.
- Никогда не наполняйте сковороду для фритюра маслом более чем на одну треть и не используйте крышку.

### НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

- Никогда не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.
- Никогда не используйте гриль, чтобы подогреть тарелки.
- Никогда ничего не сушите на конфорке или на дверце духового шкафа.
- Никогда не устанавливайте прибор вблизи занавесок или других драпировок.
- Никогда не используйте пароочистители.

### РЕКОМЕНДАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ В СЛУЧАЕ ПОЖАРА ВО ФРИТЮРНИЦЕ

В случае пожара во фритюрнице или в любой другой утвари:

1. ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ НАСТЕННЫМ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ.
2. НАКРОЙТЕ УТВАРЬ ПРОТИВОПОЖАРНЫМ ПОЛОТНОМ ИЛИ МОКРОЙ ТКАНЬЮ, это погасит пламя и потушит пожар.
3. ДАЙТЕ УТВАРИ ОСТЫТЬ, ПО КРАЙНЕЙ МЕРЕ, В ТЕЧЕНИЕ 60 МИНУТ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ЕЕ УБИРАТЬ. Взятие горячей утвари в руки и движение с ней часто вызывает травмы.

**НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОГНЕТУШИТЕЛЬ, ЧТОБЫ ПОТУШИТЬ ПОЖАР В УТВАРИ, т.к. сила напора огнетушителя, вероятно, опрокинет утварь!**

Никогда не используйте воду, чтобы потушить огонь в масле или жире!

Напоминание о технике безопасности

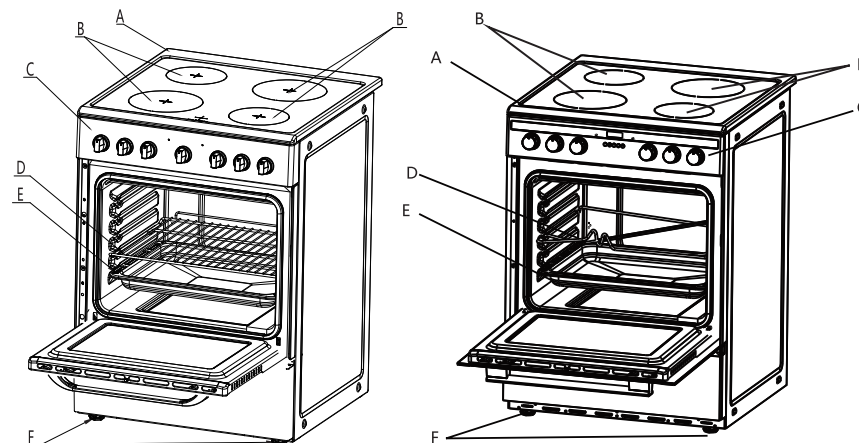


Осторожно, может наклониться



Ограничители для предотвращения опрокидывания  
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание опрокидывания прибора необходимо установить данные стабилизирующие средства.  
 См. инструкции для установки.

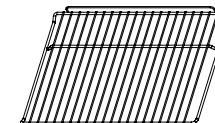
### ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА



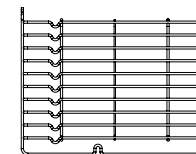
- A. Варочная поверхность
- B. Стеклокерамические конфорки
- C. Панель управления
- D. Решетка для выпекания
- E. Противень
- F. Регулируемые ножки

### ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Решетчатая полка: Для гриля, блюд, формы для кекса с продуктами для запекания и жарки на гриле.



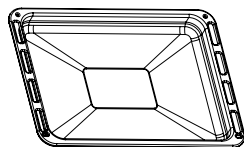
Скользящая опора: Для приготовления более крупных продуктов данные опорные направляющие для полки на правой и левой сторонах духового шкафа можно снять. Блюда и поддон можно поставить на дно духового шкафа, используя такие функции, как жарка на гриле с помощью излучения, двойная жарка на гриле, двойная жарка на гриле с вентилятором.  
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Ставя блюда на дно духового шкафа, НЕ используйте функции с нижним нагревателем во избежание скопления тепла внизу. (только для особых моделей)





### Универсальный противень:

Для приготовления большого количества такой пищи, как влажные кексы, мучные изделия, замороженные продукты и т.п. или для сбора жира/разлива и мясного сока.

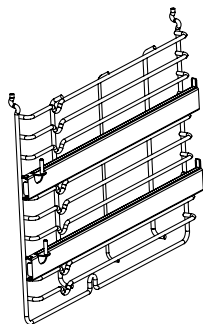


### (ОПЦИОНАЛЬНО)

#### Телескопические направляющие:

Некоторые модели могут иметь телескопические направляющие, чтобы облегчить использование духового шкафа. Данные выдвигаемые ползунки и скользящие опоры можно демонтировать, открутив винты, которые используются для их крепления. После демонтажа блюда и поддон можно поставить на дно духового шкафа, используя такие функции, как жарка на гриле с помощью излучения, двойная жарка на гриле, двойная жарка на гриле с вентилятором.

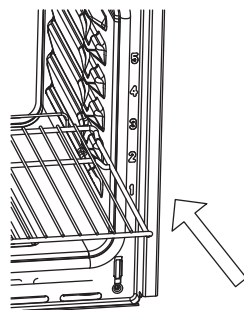
ПРИМЕЧАНИЕ: Ставя блюда на дно духового шкафа, НЕ используйте функции с нижним нагревателем во избежание скопления тепла внизу. (только для особых моделей)



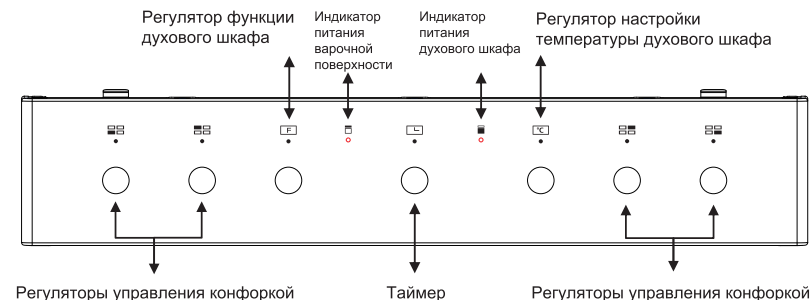
#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПРИ РАСПОЛОЖЕНИИ ПОЛОК:

Для безопасной эксплуатации полок духового шкафа обязательно правильное расположение полок между боковыми направляющими. Только полки и противень могут использоваться между первым и пятым уровнями.

Полки следует ставить в правильном направлении, тогда при осторожном снятии полки или поддона горячие продукты не будут соскальзывать.

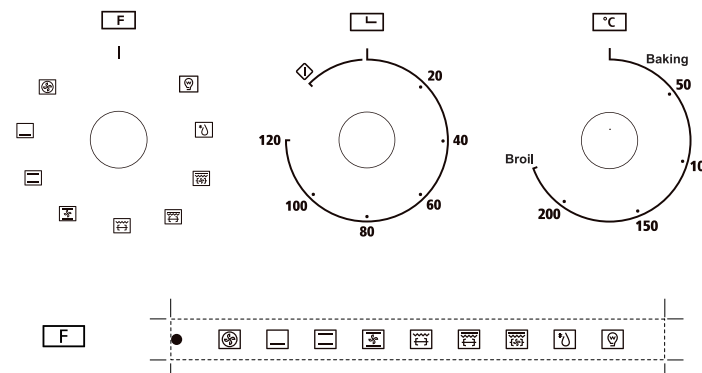


## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



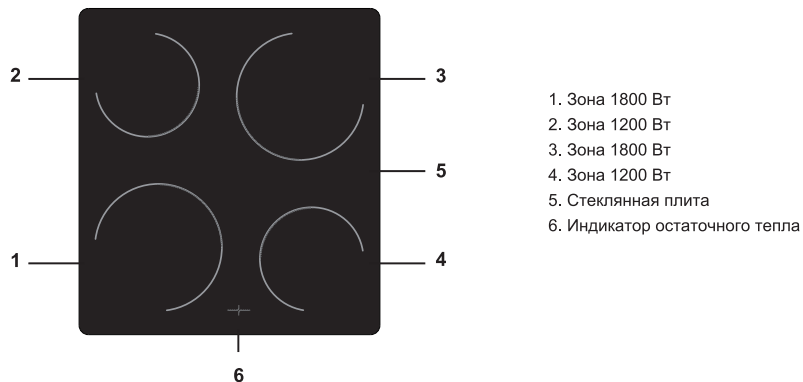
Переключатели духового шкафа – переключатели функции и температуры

Для того чтобы использовать функцию духового шкафа, сначала выберите функцию с помощью левой шкалы и затем установите температуру функции с помощью правой шкалы. Установите таймер на шкале посередине. Загорится лампочка индикатора. Когда температура внутри духового шкафа достигнет установленной вами температуры, термостат отключит нагревательный элемент, и лампочка индикатора погаснет. Когда температура упадет ниже установленной температуры, нагревательный элемент снова включится, и лампочка индикатора снова загорится.



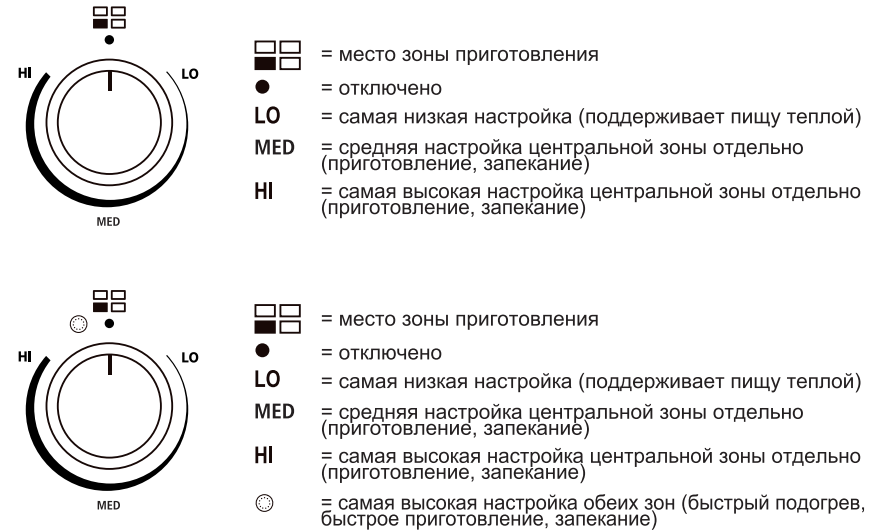
Плита может иметь другие функции, как указано ниже, см. функции для плиты, которую вы приобрели.

Символ	Описание функций
	Лампочка духового шкафа: Позволяет пользователю наблюдать прогресс приготовления, не открывая дверцу. Лампочка духового шкафа будет гореть для всех функций приготовления, для плиты с данной дополнительной функцией.
	Разморозка: Циркуляция воздуха при комнатной температуре позволяет ускорить оттаивание замороженного продукта (без какого-либо нагревания). Это мягкий, но быстрый способ сократить время разморозки и оттаивания готовых блюд, продуктов с кремовой начинкой и т.п.
	Двойная жарка на гриле с вентилятором: Внутренний излучающий элемент и верхний элемент работают с вентилятором. Данная функция может работать с дополнительной функцией вертела.
	Двойная жарка на гриле: Работают внутренний излучающий элемент и верхний элемент. Данная функция может работать с дополнительной функцией вертела.
	Традиционное приготовление с вентилятором: Комбинация одного или обоих нагревательных элементов обеспечивает более равномерное прогревание, экономя до 30-40% электроэнергии. Блюда слегка подрумяниваются с наружи и остаются влажными внутри.
	Жарка на гриле с помощью излучения: Внутренний элемент гриля включается и выключается, чтобы поддерживать температуру. Данная функция может работать с дополнительной функцией вертела.
	Традиционное приготовление: Верхний и нижний нагреватели работают вместе, чтобы обеспечить традиционное приготовление.
	Нижний нагреватель: Скрытый элемент внизу духового шкафа обеспечивает более концентрированное тепло к основанию продукта без нагнетания воздуха.
	Конвекция: Элемент вокруг конвекционного вентилятора обеспечивает дополнительный источник тепла для конвекционного приготовления. В конвекционном режиме вентилятор автоматически начинает улучшать циркуляцию воздуха внутри духового шкафа и создает равномерное тепло для приготовления.
	Верхний нагреватель: Работает верхний нагревательный элемент.



Температура устанавливается индивидуально для каждой зоны приготовления с помощью соответствующих переключателей температуры. Переключатели можно повернуть по часовой стрелке и обратно. Лампочка управления питания гаснет, когда все многоступенчатые переключатели зон приготовления отключены.

## Настройки управления



По окончании приготовления поверните переключатель обратно к положению отключения ●.

## Индикатор остаточного тепла

После отключения зоны приготовления загорается индикатор остаточного тепла. Горящий индикатор остаточного тепла предупреждает пользователя не прикасаться к горячей поверхности зоны приготовления.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск ожога!**

Не прикасайтесь к зонам приготовления, пока включен индикатор остаточного тепла.

### **ℹ ПРИМЕЧАНИЕ:**

Отключив плиту, вы можете использовать остаточное тепло для различных целей, например, подогрев или поддержание пищи теплой без необходимости включать питание.

## Требования безопасности для обжаривания во фритюре

1. Используйте глубокую сковороду, достаточно широкую, чтобы полностью покрыть соответствующую зону нагревания.
2. Никогда не наполняйте сковороду маслом более чем на одну треть.
3. Никогда не оставляйте масло или жир без присмотра во время нагревания или приготовления.
4. Никогда не пытайтесь жарить слишком большое количество пищи за один раз, особенно замороженной. Это только чересчур снизит температуру масла или жира и сделает пищу жирной.
5. Всегда тщательно просушивайте пищу перед жаркой и медленно опускайте ее в горячее масло или жир. Замороженные продукты в особенности вызовут вспенивание и разбрызгивание, если класть их слишком быстро.
6. Никогда не нагревайте жир и не жарьте с крышкой на сковороде.
7. Снаружи сковорода должна быть чистой, без потеков масла или жира.

## Важные заметки о плите

Всегда	Никогда
Используйте качественную кухонную утварь с плоским дном на всех электрических источниках тепла.	Не используйте газ, диффузоры с металлическим поддоном, асбестовые подложки и подставки, например, подставки для вока, — они могут вызвать перегрев.
Всегда перед использованием проверяйте, чтобы у утвари было чистое сухое дно.	Не используйте утварь с ободком или кромкой, например, ведра и некоторые котелки.
Проверяйте, чтобы утварь подходила по размеру зоны нагревания.	Не используйте сковороды с сильными вмятинами или искривлением.
Помните, что высококачественная утварь хорошо удерживает тепло, поэтому обычно ей требуется только низкий или средний огонь.	Не оставляйте элемент включенным, если вы не готовите.
Проверяйте, чтобы ручки утвари располагались безопасным образом и вдали от источников тепла.	Не готовьте пищу прямо на керамическом стекле.
Всегда поднимайте утварь, не тащите.	Не тащите и не двигайте утварь по поверхности конфорки.
Всегда используйте крышки для утвари, за исключением жарки.	
Убирайте разливы немедленно, но осторожно.	

## Нельзя

**Не** готовьте прямо на поверхности конфорки без кухонной утвари, т.к. это приведет к повреждению поверхности конфорки.

**Не** используйте конфорку как столешницу, т.к. может повредиться гладкая поверхность конфорки.

**Не** тащите и не двигайте утварь по поверхности конфорки, т.к. это вызовет царапины на поверхности конфорки.

**Не** допускайте контакта кухонной утвари с областью вокруг конфорки.

**Не** оставляйте никакую утварь, продукты или взрывчатые предметы на конфорке, когда она не используется.

**Не** кладите алюминиевую фольгу, полимерную пленку или пластиковые контейнеры на конфорку.

**Не** оставляйте плиту или зоны приготовления ВКЛЮЧЕННЫМИ, если только они не используются. Мы рекомендуем не ставить большие емкости для консервирования или котлы для варки рыбы на две зоны нагревания.

**Не** позволяйте утвари частично прикрывать зоны нагревания. Всегда проверяйте, чтобы утварь стояла в центре зоны нагревания и имела такой же диаметр, что и используемая зона нагревания. Мы рекомендуем не использовать утварь с дном, диаметр которого превышает 25 см.

Кастрюли-сковорода или другая большая утварь должны использоваться на передних зонах приготовления. Всегда проверяйте, чтобы ручки сотейника располагались безопасным образом.

## Выбор вашей утвари

**Не** используйте утварь с шершавым дном.

**Не** используйте легковесную утварь с тонким, искривленным или неровным дном.

**Не** используйте легковесную утварь из эмалированной стали.

**Не** используйте чугунную утварь.

**Не** используйте утварь с углубленным, спиральным или рельефным дном.

**Не** используйте утварь, вогнутость дна которой составляет более 1 мм, т.к. это снизит рабочие характеристики конфорки.

**Не** используйте утварь с выпуклым дном.

**Не** используйте утварь из стеклокерамики.

### **Управление духовым шкафом**

Регулятор настройки температуры духового шкафа может вращаться только по часовой стрелке, начиная с положения ВЫКЛЮЧЕНИЯ. Поверните регулятор функции духового шкафа, чтобы выбрать функцию приготовления, при этом поверните таймер (для модели с таймером), чтобы выбрать нужное время приготовления. Затем поверните переключатель температуры духового шкафа, он немедленно загорится и автоматически погаснет, когда температура духового шкафа достигнет установленной температуры.

### **Таймер (ОПЦИОНАЛЬНО)**

Если у плиты есть 2-часовой механический таймер, вы можете использовать его, чтобы настроить время приготовления от 1 до 120 минут. Для использования таймера необходимо завести зуммер, повернув регулятор на один полный поворот по часовой стрелке; затем поверните его обратно на нужное время так, чтобы число минут на регуляторе соответствовало отметке на панели. По истечении установленного времени приготовления зуммер таймера подаст сигнал.

Поверните регуляторы управления времени в положение , таймер будет всегда включен.

### **Функция вертела**

Некоторые модели могут иметь дополнительную функцию вертела. Она подходит для больших кусков мяса и может помочь лучше приготовить мясо с аппетитной хрустящей корочкой, если использовать данную функцию вместе с инфракрасным грилем. Для приготовления на вертеле вам нужно сначала вставить решетку для вертела на опору для решетки. Затем насадите мясо на вилку для вертела, после этого вставьте вилку для вертела в рукав двигателя вертела. И затем выберите функцию приготовления, температуру и время приготовления, чтобы настроить приготовление на вертеле.

### **ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Перед каждой операцией отключайте плиту от электросети. Для того чтобы обеспечить долгий срок службы плиты, ее следует часто тщательно чистить, учитывая следующее:

- 1.** Подождите, пока духовой шкаф остынет, прежде чем снимать решетчатые полки, помойте их отдельно в теплой мыльной воде и тщательно высушите.
- 2.** Помойте духовой шкаф внутри горячей мыльной водой и протрите влажной тканью.
- 3.** Оставьте дверцу открытой, пока духовой шкаф не высохнет изнутри, прежде чем ставить на место решетчатые полки.
- 4.** Чистите духовой шкаф после каждого использования, особенно после запекания или жарки на гриле, это предотвратит пригорание разлитых или разбрызганных остатков пищи, которые будет трудно удалить.
- 5.** Не используйте абразивные подушечки, чтобы почистить духовой шкаф внутри, т.к. они могут удалить эмаль, что отрицательно повлияет на рабочие характеристики вашего духового шкафа.
- 6.** Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы почистить стеклянную дверцу духового шкафа, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

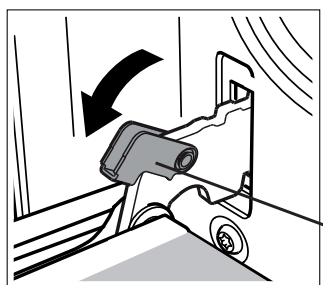
### **Чистка духового шкафа снаружи**

- 1.** Следует регулярно протирать панель управления, дверцу и боковые стороны духового шкафа, используя мягкую ткань и мягкое жидкое моющее средство, т.к. пролитые жидкости могут повредить эмаль.
- 2.** Промойте эмалированные или хромированные части духового шкафа теплой мыльной водой или неабразивными моющими средствами.
- 3.** Никогда не используйте абразивные подушечки, чтобы почистить эмалированные, хромированные поверхности или поверхности из нержавеющей стали.
- 4.** При использовании доступных в продаже средств для чистки нержавеющей стали не чистите какие-либо надписи или символы, т.к. они могут стереться.

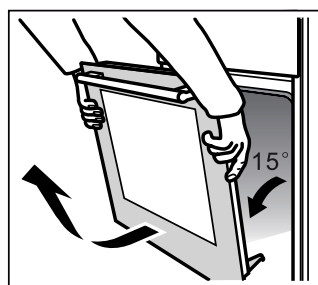
### Снятие дверцы для более удобной чистки

Мы рекомендуем, чтобы во время снятия дверцы вам кто-нибудь помогал.

1. Полностью откройте дверцу.
2. Дверной шарнир имеет маленький затвор. Поднимите затвор на обоих шарнирах.
3. Слегка поднимите дверцу, как бы закрывая, и затем, поддерживая дверцу обеими руками, отделите ее от духового шкафа.
4. Для того чтобы установить дверцу на место, держите ее в открытом положении и вставьте затворы на оба шарнира обратно на место. Откройте и закройте дверцу, чтобы убедиться, что она вставлена правильно.

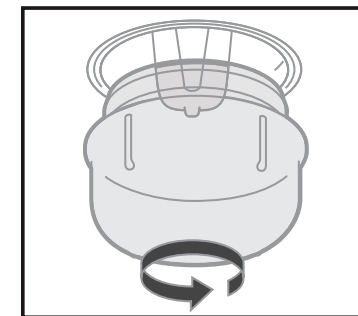
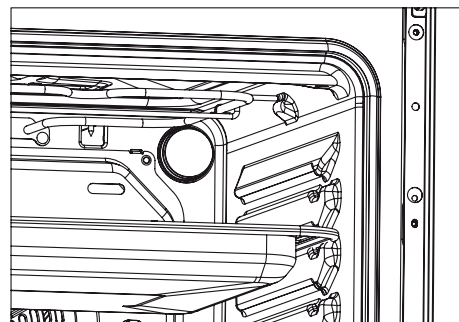


Затвор



### Замена лампочки духового шкафа

1. Выключите духовой шкаф и отключите его электропитание. Прежде чем прикасаться к внутренним частям, убедитесь, что они остыли.
2. Снимите колпак лампочки, повернув его против часовой стрелки (учтите, он может быть туго закручен), замените лампочку новой того же типа.
3. Вставьте новую лампочку, которая должна быть устойчива к 300°C. Для замены лампочки обратитесь в ваш местный сервисный центр.
4. Снова вставьте колпак.
5. Если у вас возникают какие-либо сомнения, проконсультируйтесь с квалифицированным электриком, чтобы он помог.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прежде чем менять линзу лампочки, во избежание удара током убедитесь, что источник электропитания прибора отключен, и прибор полностью остыл.

### УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

#### Обслуживание потребителя

Прежде чем обращаться в авторизованный сервисный центр при возникновении проблем во время использования вашей плиты, проверьте руководство по решению проблем ниже. Возможно, с вашей плитой все в порядке.

Проблема	Решение
Слабый запах или небольшое количество дыма во время использования плиты в первый раз. Ничего не работает.	Это нормально и должно прекратиться через короткий период. Основной настенный переключатель плиты включен? Возможно, нет электропитания.
Духовой шкаф готовит неравномерно.	Убедитесь, что вокруг емкостей, используемых в духовом шкафу, проходит достаточный поток воздуха. Убедитесь, чтобы плита стоит ровно.
Плита медленно кипит или не варит на медленном огне.	Убедитесь, что ваша утварь соответствует рекомендациям в данных инструкциях.
На плите появились отложения. Невозможно почистить конфорки/плиту.	Область вокруг конфорки можно помыть теплой мыльной водой и чистящим кремом. Герметичную плиту следует чистить регулярно.
Гриль включается и выключается.	Когда гриль работает с настройкой температуры ниже максимальной, это нормально и не является ошибкой.
Конденсация на стене сзади плиты.	Пар и/или конденсат могут появиться из вентиляционного отверстия сзади прибора, особенно когда в духовом шкафу готовятся продукты с высоким содержанием влаги, например, замороженный картофель фри, запеченная курица и т.п. Это нормально, и любой избыток жидкости следует вытереть.
Пар/конденсация в духовом шкафу после использования.	Пар — это побочный результат приготовления любой пищи с высоким содержанием влаги. Это нормально, и жидкость следует вытереть во время регулярной чистки плиты.

## Технические характеристики

	Плита 50*60*85 см	Плита 60*60*85 см
Верхний элемент	950 Вт	950 Вт
Нижний элемент	110 Вт	1100 Вт
Элемент гриля*	1600 Вт	2000 Вт
Конвекционный элемент*	2000 Вт	2000 Вт
Двигатель конвекционного вентилятора*	33 Вт	33 Вт
Двигатель вертела*	4 Вт	4 Вт
Лампочка*	25 Вт	25 Вт
hi-light 165 мм (RF, LR)*	1200 Вт*2	1200 Вт*2
hi-light 200 мм (RR, LF)*	1800 Вт*2	1800 Вт*2
hi-light 270-165 мм*	/	/
hi-light 230 мм (LF)*	/	/
Объем емкости	50 л	65 л
Таймер*	120-минутный механический таймер	120-минутный механический таймер

\* (доступно только для некоторых моделей)

### Напряжение и частота источника питания:

См. паспортную табличку.



Данная маркировка означает, что данное изделие нельзя утилизировать с другими бытовыми отходами, чтобы не допустить возможного ущерба окружающей среде или вреда здоровью. Чтобы утилизировать использованное устройство, следует воспользоваться услугами специалистов.



Товар сертифицирован в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного Союза.

Изготовитель:

Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd  
Гуандун Мидеа Китчен Апплаянсис Мэньюфэкчуринг Ко., Лтд  
Адрес: No.6, Yong An Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China  
№ 6, Юн Ань Роуд, Бэйцзяо, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, Китай

Импортер / Уполномоченный представитель изготовителя на территории Таможенного Союза, принимающий претензии:

ИП Трегубов Вячеслав Юрьевич  
Адрес: Российская Федерация, 692651, Приморский край, Михайловский район, село Михайловка, квартал 3, дом 2, квартира 37,  
Телефон: 8-800-333-33-66