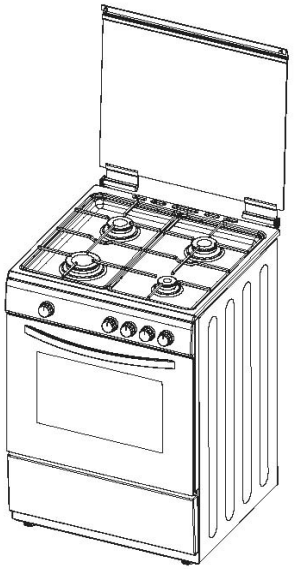
VESTEL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ ОТДЕЛЬНОСТОЯЩЕЙ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ БЫТОВОЙ

VC G55W VC G56W

VC G56WH VCG56S

VCG66WTK VCG66WK



Уважаемый покупатель!

Мы предлагаем качественную продукцию, выпущенную на современных предприятиях, прошедшую особо тщательный контроль качества и превосходящую ваши ожидания – это является нашей целью.

Данное руководство подготовлено с целью помочь вам пользоваться бытовой техникой, изготовленной с применением самых современных технологий, с обеспечением надежности и максимальной эффективности.

Перед использованием прибора тщательно изучите данное руководство, включающее основную информацию, необходимую для правильной и безопасной установки, технического обслуживания и использования и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для монтажа изделия.

Декларация о соответствии нормам ЕС

Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное применение (например, для обогрева помещения) неправильно и опасно.

1. **СОДЕРЖАНИЕ:** **(ADD ALL PAGES (CHAPTERS AND SUBCHAPTERS)**

1. ПРЕЗЕНТАЦИЯ И РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ
2. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ
3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

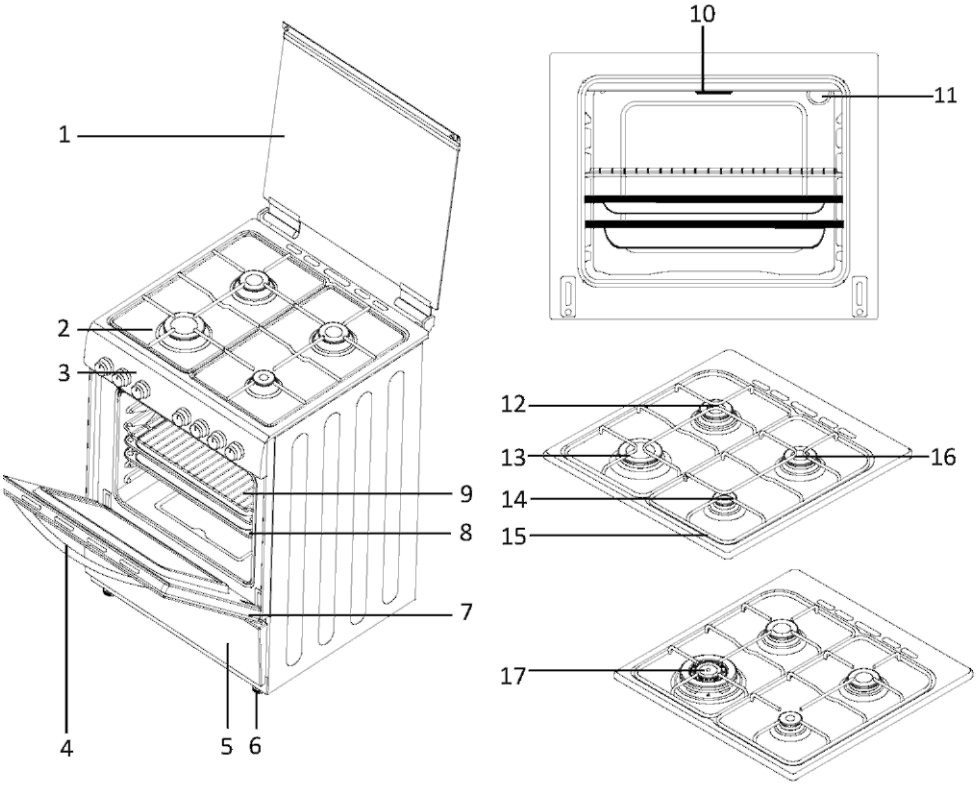
2. Место установки прибора**(ADD ALL PAGES (CHAPTERS AND SUBCHAPTERS)**
- 3.1 Установка прибора
- 3.2 Регулировка ножек
- 3.3 Подключение к сети газоснабжения
- 3.4 Подключение к электросети и безопасность
- 3.5 Перевод на газ другого типа

4. ОБРАЩЕНИЕ С ПРИБОРОМ
- **4.1.**Обращение с газовыми горелками
  - 4.1.1 Управление горелками варочной поверхности
  - 4.1.2 Управление горелкой духового шкафа
  - 4.1.3 Управление горелкой гриля
  - 4.1.4 Обращение с цифровым таймером напоминания
  - 4.1.5 Обращение с механическим таймером напоминания
- **4.2** Принадлежности для духового шкафа

5. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
- **5.1** Чистка
- **5.2** Обслуживание

6. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА
- **6.1** Основные неисправности и их устранение без обращения в сервисный центр
- **6.2** Информация по транспортировке

1. ПРЕЗЕНТАЦИЯ И РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ



МОДЕЛЬ	ГЛУБИНА (см)	ШИРИНА (см)	ВЫСОТА (см)
VCG66WTK VCG66WK	60	60	85
VCG56S-VCG56WH VC G56W	60	50	85
VC G55W	50	50	85

Перечень основных компонентов:

1- Крышка
2- Плита
3- Панель управления
4- Ручка дверцы духового шкафа
5- Крышка выдвижного ящика
6- Регулируемые ножки
7- Дверца духового шкафа
8- Поддон духового шкафа
9- Проволочная решетка
10- Горелка гриля
11- Лампочка духового шкафа
12- Конфорка средней мощности
13- Конфорка быстрого нагрева
14- Дополнительная конфорка
15- Подставка для посуды
16- Конфорка средней мощности
17- WOK конфорка

2. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

ВНИМАТЕЛЬНО И ДО КОНЦА ПРОЧИТАЙТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ТЕМ, КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР И ДЕРЖИТЕ ЕЕ В УДОБНОМ МЕСТЕ, ЧТОБЫ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОЙ ИНФОРМАЦИИ.

В ЦЕЛОМ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ МОДЕЛЕЙ. НЕКОТОРЫХ ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК, ОПИСАННЫХ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ МОЖЕТ НЕ БЫТЬ В ВАШЕМ ИЗДЕЛИИ. ПРИ ЧТЕНИИ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ПОЯСНЕНИЯ С ИЛЛЮСТРАЦИЯМИ.

Общие меры предосторожности

- Данным прибором могут пользоваться дети от 8 лет и старше и люди со сниженными физическими, чувствительными или умственными способностями или люди, не имеющие опыта и знаний для обращения с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как пользоваться этим изделием безопасным способом, и рассказали о потенциальной опасности, которую он может представлять. Дети не должны играть с этим прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны осуществляться детьми без присмотра.

- ВНИМАНИЕ! Изделие и его внешние части могут нагреваться при использовании. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

- ВНИМАНИЕ! Оставлять варочную панель без присмотра при приготовлении пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к пожару.

- НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь при помощи воды, вместо этого выключите прибор, а затем накройте огонь, например, крышкой или противопожарным покрывалом.

- ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

- ВНИМАНИЕ! Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать удара электрическим током.
- Если на варочной панели с крышкой разлилась жидкость, ее необходимо вытереть, прежде чем открывать крышку. Кроме того, варочной поверхности необходимо дать остыть, прежде чем закрывать крышку.
- Прибор не предназначен для управления посредством электрического таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- ВНИМАНИЕ: чтобы прибор не качался, нужно установить стабилизирующие скобы.
- Во время работы прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагретым частям внутри духового шкафа.
- Во время работы прибора ручки, к которым в обычных условиях прикасаются на небольшой период времени, могут становиться горячими.

- Не используйте для чистки смотрового стекла в дверце духового шкафа абразивные чистящие средства или металлические мочалки, это может привести к расшатыванию стекла или повреждению его поверхности.
- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.

- ВНИМАНИЕ! Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы не получить удар электрическим током.

- ВНИМАНИЕ! При работе духового шкафа или гриля открытые части могут нагреваться. Следите за тем, чтобы маленькие дети не приближались к прибору.

- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонтные работы должны проводиться только специалистами авторизованной сервисной службы. Установка и ремонтные работы, проводимые неквалифицированными специалистами, могут представлять для вас опасность. Любое изменение или модифицирование технических характеристик изделия является опасным.
- Перед установкой убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (происхождение газа и давление газа или электрическое напряжение и частота) соответствуют параметрам работы прибора. Параметры работы данного прибора указаны на информационной табличке.
- ВНИМАНИЕ! Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях и не должен использоваться для других целей или другим образом, как, например, использование вне домашних условий или в коммерческом помещении или для обогрева комнаты.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор, держась за ручку дверцы.
- Данный прибор не подключен к устройству выведения продуктов сгорания. Оно должно устанавливаться и подключаться в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделить соответствующим требованиям в области вентиляции.
- Если в течение 15 секунд горелка не зажигается, прекратите попытки, откройте дверцу шкафа и/или подождите не менее 1 минуты перед следующей попыткой зажечь горелку.
- Данные инструкции действительны лишь в том случае, если на табло прибора появляется символ страны. Если же такой символ не появляется, необходимо обратиться к технической информации о том, как приспособить прибор к условиям эксплуатации в данной стране.
- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры предосторожности. Так как стекло может разбиться, вы должны соблюдать осторожность

при его чистке, стараясь его не поцарапать. Старайтесь не ударять и не стучать по стеклу принадлежностями.
- Убедитесь в том, что при установке шнур питания не зажат. Во избежание несчастных случаев замену поврежденного шнура питания должен выполнять изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Не разрешайте детям опираться на дверцу духового шкафа или садиться на нее, когда она открыта.

Меры предосторожности при установке
- Не включайте духовой шкаф, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливаться и вводиться в эксплуатацию квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильной установки неквалифицированными специалистами.
- При распаковке прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором и немедленно обратитесь в авторизованную сервисную службу. Поскольку использующиеся для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и убрать.
- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не оставляйте его под воздействием солнца, дождя, снега и т. п.
- Материалы, окружающие прибор (корпус) должны выдерживать температуру минимум 100 °C.

При первом включении духового шкафа появится некоторый запах от нагревания изоляционных материалов и нагревательных элементов. По этой причине перед первым использованием духового шкафа включите его без продуктов на 45 минут, установив максимальную температуру. В то же время, хорошо проветривайте помещение, в котором установлен прибор.
- При использовании внешние и внутренние поверхности духового шкафа нагреваются. При открытии дверцы духового шкафа отойдите назад, потому что из него выходит горячий пар. Существует опасность получения ожогов.
- Не кладите воспламеняемые или горючие материалы в прибор или рядом с ним во время его работы.
- Для изъятия и загрузки продуктов в духовой шкаф всегда пользуйтесь рукавицами.
- Не уходите от плиты во время приготовления продуктов на жире или масле. В случае сильного нагревания возможно воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла. В этом случае накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы подавить возникшее пламя, и выключите плиту.
- Всегда размещайте сковородку по центру конфорки, а ручки поворачивайте безопасным способом, чтобы их не нельзя было задеть или схватить.
- Выключайте прибор, если вы не будете им пользоваться в течение долгого времени. Основной регулятор должен быть в выключенном состоянии. Также, если вы не пользуетесь прибором, перекройте кран подачи газа.
- Убедитесь, что ручки-регуляторы прибора всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.
- Противни прогибаются, когда их вынимают. Соблюдайте осторожность, чтобы на вас не пролилась горячая жидкость.
- ВНИМАНИЕ! При использовании бытовой газовой плиты в помещении, где она установлена, выделяются тепло и влага, а также продукты сгорания газа. Обеспечьте хорошую вентиляцию на кухне, особенно во время работы прибора; используйте естественную вентиляцию или установите механическую принудительную вентиляцию (механическую вытяжку).

- При длительном интенсивном использовании прибора может возникнуть необходимость в обеспечении дополнительной вентиляции, например, путем открытия окна или усиления мощности уже имеющейся принудительной вентиляции, например, повышением уровня мощности механического вытяжного устройства, если таковое имеется.
- При пользовании горелкой гриля дверцу духового шкафа следует держать открытой, каждый раз пользуясь отражательным щитком для гриля, поставляемым в комплекте с прибором. Не допускается пользоваться горелкой гриля при закрытой дверце духового шкафа.

- ВНИМАНИЕ! При нагревании стеклянные крышки могут расколоться.
Прежде чем накрывать крышкой, отключите все горелки!
Варочной поверхности необходимо дать остыть, прежде чем закрывать крышку.

- Не оставляйте ничего на дверце или выдвижном ящике духового шкафа, когда они открыты. Это может разбалансировать прибор или привести к поломке дверцы.
- Не помещайте в выдвижной ящик тяжелые или воспламеняющиеся и горючие предметы (нейлон, полиэтиленовые пакеты, бумага, ткань и т. п.). Это также касается посуды с пластмассовыми элементами (например, ручками).
- Не вешайте полотенца, кухонные полотенца или одежду на прибор или его ручки.

При чистке и техническом обслуживании
- Выключайте прибор перед такими операциями, как чистка и обслуживание. Их можно выполнять после отключения прибора от сети или выключения главного выключателя.
- Не вынимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.

ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОЙ И БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ ПРИБОРА РЕКОМЕНДУЕМ ВСЕГДА ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ОРИГИНАЛЬНЫМИ ЗАПАСНЫМИ ЧАСТЯМИ И В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ ОБРАЩАТЬСЯ ЗА ПОМОЩЬЮ ТОЛЬКО К СПЕЦИАЛИСТАМ НАШЕЙ АВТОРИЗОВАННОЙ СЕРВИСНОЙ СЛУЖ

3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Эта современная, функциональная и практичная плита, изготовленная с использованием узлов и материалов высшего качества, удовлетворит ваши потребности при приготовлении любой пищи. Вам следует обязательно прочитать данное руководство, чтобы не иметь проблем в будущем и всегда получать хорошие результаты. Ниже приведены правила, соблюдение которых необходимо для правильной установки и дальнейшего обслуживания. С ними обязательно необходимо ознакомиться, особенно специалисту, который будет осуществлять установку плиты.

⚠ **Для установки прибора просим обратиться в авторизованный сервисный центр**

3.1 Место установки прибора

- Прибор необходимо устанавливать и эксплуатировать в месте с постоянной вентиляцией.

- Помещение, в котором сжигается газ, должно иметь достаточную естественную вентиляцию. Воздух должен поступать через вентиляционные отверстия, расположенные в наружных стенах.

Рисунок 1

Рисунок 2

- Рабочее сечение этих вентиляционных отверстий должно составлять не менее чем 100см^2 для обеспечения постоянного притока свежего воздуха (Можно открыть одно или два вентиляционных отверстия.). После открытия отверстия (или отверстий) нужно следить, чтобы они не загораживались. Предпочтительно размещать их у пола и на стороне, противоположной той, с которой выходят продукты сгорания. В случае невозможности оборудовать эти вентиляционные отверстия в помещении, где установлен прибор, подачу необходимого воздуха для вентиляции также можно обеспечить из смежного помещения при условии, что это место не спальня и оно не представляет опасности. В этом случае такое смежное помещение также должно иметь должную вентиляцию.

Отвод продуктов сгорания из помещения

Кухонные плиты, работающие на газе, отводят продукты сгорания наружу напрямую или через вытяжку, подсоединенную к дымоходу, который выходит непосредственно наружу. В случае невозможности установки вытяжки необходимо вмонтировать электровентилятор в окно или стену с прямым доступом к свежему воздуху. Мощности этого вентилятора должно хватать на то, чтобы полностью обновлять объем воздуха в помещении 4–5 раз в час.

Рисунок 3

Рисунок 4

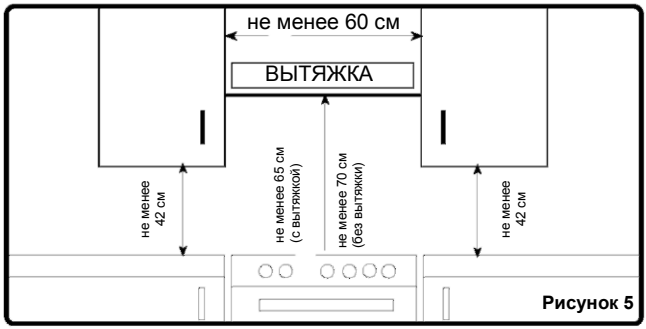


Рисунок 5

3.2 Установка прибора

Имеется несколько факторов, на которые следует обратить внимание при установке плиты. Установку прибора необходимо выполнять с максимальной осторожностью. Просим обязательно учесть наши инструкции, приведенные ниже, для предотвращения возникновения в дальнейшем возможных проблем и/или опасных ситуаций.

- Плиту можно установить вплотную к другой мебели при условии, что в месте установки высота мебели не превышает высоту варочной панели плиты.
- Не следует устанавливать прибор вблизи холодильника; при выборе места для установки следует обратить внимание на то, чтобы в непосредственной близости от плиты не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, клеенка и т. п., которые могут быстро загореться.
- При установке прибора необходимо обеспечить свободное пространство вокруг него на расстояние не менее 2 см от его стенок для обеспечения циркуляции воздуха.
- Мебель, устанавливаемая вблизи прибора, должна выдерживать температуры до 100 °C.
- Если кухонная мебель выше варочной поверхности, она должна отстоять от боковых стенок плиты не менее чем на 10 см.

Минимальная высота от решетчатой подставки и навесных шкафов до вытяжки указана на рис.5. Так, вытяжка должна находиться на высоте минимум 65 см от решетчатой подставки. При отсутствии вытяжки высота должна составлять не менее 70 см.

3.3 Регулировка ножек

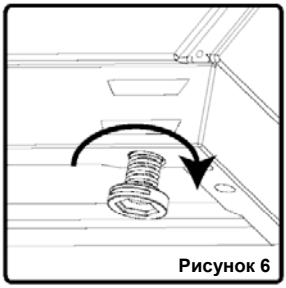


Рисунок 6

Плита стоит на 4 регулируемых ножках. После установки плиты на место постоянной эксплуатации проверьте устойчивость установки. В случае неустойчивой установки подрегулируйте ножки поворотом по часовой стрелке. С помощью ножек можно приподнять плиту максимум на 30 мм. Если ножки отрегулированы правильно, нельзя перемещать плиту волочением, вместо этого для установки ее необходимо приподнять.

3.4 Подключение к сети газоснабжения

Подключение к сети газоснабжения и проверка на утечку

Прибор необходимо подключить в соответствии с местными и международными стандартами и нормами. Информацию о типах газа и соответствующих им газовых инжекторах можно найти в таблице технических данных. Если давление используемого газа отличается от указанного в этой таблице или оно неустойчивое в вашем регионе, может потребоваться установка комплектного регулятора давления на патрубок подачи газа. В любом случае необходимо связаться с авторизированным сервисным центром для выполнения этих действий.

Места, которые необходимо проверить в случае установки гибкого газового шланга

Если подключение к сети газоснабжения выполняется с помощью гибкого шланга, устанавливаемого на впускной газовый патрубок прибора, его необходимо также дополнительно зажать хомутом. Для подключения плиты используйте короткий шланг из прочного материала, устанавливая ее как можно ближе к газовой трубе. Максимально допустимая длина шланга 1,5 м. Замену шланга, подводящего газ к плите, необходимо выполнять не реже одного раза в год ради вашей безопасности.

При прокладке шланга необходимо обходить участки, которые могут нагреваться до 90°С и выше. Шланг не должен иметь разрывов, перегибов или складок. Его необходимо прокладывать вдали от острых углов, подвижных объектов; он также не должен иметь дефектов. Прежде, чем подключать шланг, его необходимо осмотреть на наличие дефектов изготовления.

После открытия задвижки все соединительные узлы и шланг необходимо проверить на утечку с помощью мыльной воды или индикаторных жидкостей. Не используйте открытое пламя для проверки утечек газа. Все металлические детали, используемые при подключении газа, должны быть свободны от ржавчины. Также проверьте сроки годности используемых деталей.

Места, которые необходимо проверить в случае установки жесткой газовой трубы

Для жесткого подключения газа (с помощью резьбовых соединений, например, гайки) в разных странах применяют разные методы. Стандартные детали входят в комплект поставки прибора. Прочие детали и узлы могут быть поставлены как запчасти.

При выполнении соединений гайку на трубе подачи газа крутить нельзя; вместо нее крутите контргайку. Для безопасного подсоединения пользуйтесь гаечными ключами соответствующего размера. Стыковые поверхности между всеми деталями всегда

уплотняйте сальниками, входящими в комплект. Сальники также должны быть сертифицированы на выполнение газовых соединений. Не используйте водопроводные сальники для выполнения газовых соединений.

Помните, что данный прибор полностью укомплектован для подключения к газораспределительной системе только той страны, в которой он был изготовлен. Основная страна назначения указана на тыльной панели прибора. В случае установки прибора в другой стране может понадобиться какой-нибудь из приведенных типов присоединения на рисунке ниже. В этом случае установите, какие детали нужны для подсоединения и закажите их ради безопасности подсоединения.

Для правильного выполнения газовых подключений в соответствии с нормами безопасности необходимо вызвать специалиста из авторизированного сервисного центра.

⚠ **ВНИМАНИЕ! Для проверки утечки газа категорически запрещается использовать спички или зажигалку.**

3.5 Подключение к электросети и безопасность

При выполнении электрических подключений следуйте указаниям, приведенным в руководстве пользователя.

- Кабель заземления должен подсоединяться к соответствующей клемме.
- Для подключения к источнику питания необходимо использовать шнур питания с соответствующей изоляцией. Если в месте подключения прибора отсутствует подходящая розетка с заземлением в соответствии с нормами, немедленно обратитесь в наш авторизованный сервисный центр. Розетка с заземлением должна находиться в непосредственной близости от прибора.
- Не используйте удлинитель.
- Шнур питания не должен касаться горячих поверхностей плиты.
- Если шнур поврежден, обратитесь в Авторизированный сервисный центр для его замены.
- Любое неправильное подключение к электросети может повредить ваш прибор, а также ослабить защиту, и тем самым аннулировать гарантию.

- Прибор предназначен для работы от сети 230 В 50 Гц. В случае других сетевых характеристик питания обратитесь в региональный сервисный центр.

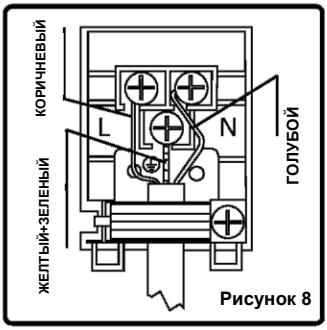


Рисунок 8

- Шнур питания не должен проходить вблизи нагреваемых частей прибора. В противном случае шнур может повредиться, вызвав короткое замыкание.
- Изготовитель заявляет, что он не принимает на себя ответственности за любые повреждения и ущерб, нанесенный вследствие неправильно выполненных подключений лицами, не имеющими прав на выполнение таких подключений.

3.6 Перевод на газ другого типа

ВНИМАНИЕ: Описанные ниже операции должны выполняться специалистами из авторизированного сервисного центра.

Прибор предназначен для работы со сжиженным нефтяным газом (СНГ)/природным газом (ПГ). Газовые горелки могут быть адаптированы к различным видам газа путем замены соответствующих форсунок и регулировки минимальной длины пламени, подходящей для газа, который используется. Для этого необходимо осуществить следующие действия:

Замена форсунок

Горелки варочной поверхности

- Перекройте подключение к сети газоснабжения и отключите прибор от электросети.
- Снимите крышку конфорки и переходник (Рисунок 9).
- Отвинтите форсунки. Используйте для этого семимиллиметровый гаечный ключ (Рисунок 10).
- Замените форсунку форсункой из комплекта инструментов для перевода на газ другого типа с диаметром, соответствующим типу газа, который будет использоваться в соответствии с данными в таблице форсунок (которая также поставляется в комплекте).

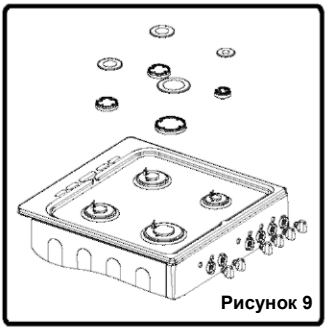


Рисунок 9

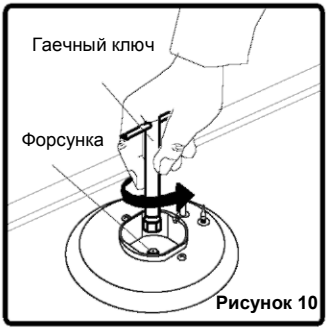


Рисунок 10

Форсунки духового шкафа/гриля

Форсунки духового шкафа и гриля устанавливаются с помощью одного винта, который размещен на кончике горелки. В случае горелок гриля этот винт можно увидеть (Рисунок 11). Снимите винт, потяните горелку гриля на себя и вы увидите форсунку на задней поверхности камеры духового шкафа (Рисунок 12).

В случае форсунок духового шкафа откройте отделение выдвижного ящика и вы увидите установочный винт под горелкой (Рисунок 13). Снимите винт, передвиньте горелку по диагонали и увидите форсунку на задней стороне корпуса горелки (Рисунок 12).

Снимите форсунки с помощью семимиллиметрового гаечного ключа и замените форсунки форсунками из комплекта запчастей и с диаметрами, соответствующим типу газа, который будет использоваться в соответствии с данными в таблице форсунок (которая также поставляется в комплекте инструментов для перевода на газ другого типа).

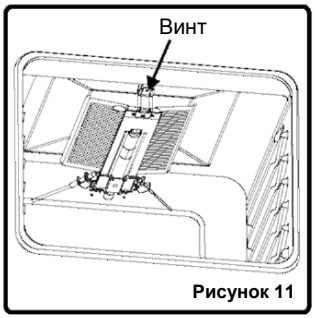


Рисунок 11

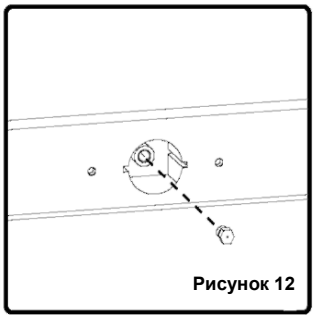


Рисунок 12

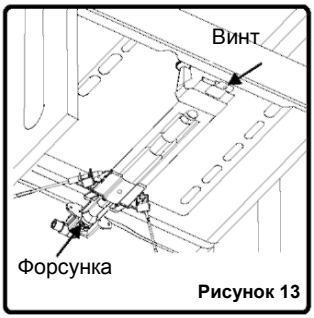


Рисунок 13

Регулировка минимального пламени

При установке винта с потайной головкой на клапан осуществляется регулировка длины пламени на минимальное положение. В случае клапанов с устройством пропадания пламени винт устанавливается на внешней стороне штока клапана (Рисунок 14). В случае клапанов без устройства пропадания пламени винт устанавливается на внутренней стороне штока клапана (Рисунок 15). Для более удобной регулировки минимального пламени рекомендуется снять панель управления (и микровыключатель, если он есть) во время регулировки.

Для того, что определить минимальный уровень, зажгите конфорки и оставьте их в положении минимального пламени. С помощью небольшой отвертки затяните или ослабьте перепускной винт на 90 угловых градусов. Когда пламя достигает длины не менее 4 мм, газ подается нормально. Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте регулятора с положения максимального пламени на минимальное пламя. Создайте рукой движение воздуха по направлению к пламени, чтобы проверить стабильность пламени.

Рисунок 14

Рисунок 15

В случае горелки духового шкафа переключите горелку на минимальный уровень пламени на 5 минут, после этого откройте и закройте дверь духового шкафа 2–3 раза для того, чтобы проверить стабильность пламени горелки.

В случае горелок гриля регулировка минимального пламени не нужна.

Для перехода от СНГ на ПГ ослабьте переходной винт. При переходе с ПГ на СНГ тот же винт следует затянуть. Убедитесь в том, что прибор отсоединен от электросети, а подача газа открыта.

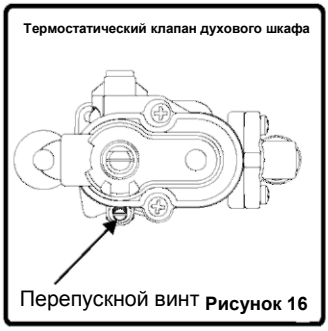


Рисунок 16

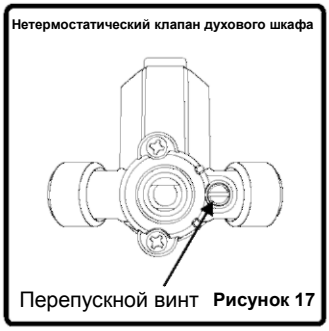


Рисунок 17

Замена впускного газового патрубка:

В некоторых странах впускной газовый патрубок для газов ПГ/СНГ может быть разным. В этом случае снимите компоненты и гайки соединения токовых цепей (если такие имеются) и соответственно подсоедините подачу газа. В любых условиях, все компоненты, используемые в газовых соединениях, должны быть одобрены местными и/или международными органами власти. Для более детальной информации о газовых соединениях смотрите пункт «Подключение к сети газоснабжения и проверка на утечку».

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРОДУКТА

4.1 Обращение с газовыми горелками

Зажигание горелок

Для того, чтобы определить, какая ручка относиться к какой горелке, посмотрите на символ размещения, который находится над ручкой.

- Зажигание газовых горелок вручную

Если ваш прибор не оборудован электрическим запалом или если возникли неисправности в электросети, выполните следующие действия.

В случае горелок варочной поверхности: для розжига одной из конфорок поднесите спичку, свечку или другое ручное средство к ее верхней окружности, нажмите соответствующую ручку-регулятор и поверните ее против часовой стрелки до максимального положения. Когда пламя будет стабильным, уберите источник запала;

В случае горелок духового шкафа: для розжига конфорки духового шкафа поднесите спичку, свечку или другое ручное средство к отверстию запала, которое находиться спереди в левом углу горелки, нажмите соответствующую ручку-регулятор и поверните ее против часовой стрелки до максимального положения. Когда пламя будет стабильным, уберите источник запала;

В случае горелок гриля: чтобы зажечь горелку гриля, поверните клапан гриля по часовой стрелке, пока отметка на ручке не укажет на значок гриля. Удерживайте ручку в нажатом положении и поднесите спичку, свечку или другое ручное средство к отверстиям на горелке. Когда пламя будет стабильным, уберите источник запала.

- **Электроподжиг**

Электроподжиг газовых конфорок может осуществляться двумя способами, в зависимости от конфигурации прибора.

Рисунок 18

Зажигание кнопкой розжига: нажмите на ручку горелки, которую необходимо зажечь, и поверните ее против часовой стрелки до максимального положения, а другой рукой одновременно нажмите на кнопку розжига (Рисунок 18). Нажмите на кнопку немедленно, потому что если вы подождете, то это может привести к накоплению газа и распространению пламени. Удерживайте в нажатом положении кнопку розжига, пока не увидите над конфоркой устойчивое пламя;

Розжиг с помощью ручки-регулятора (микроконтакт): нажмите на ручку горелки, которую необходимо зажечь, и поверните ее против часовой стрелки (по часовой стрелке для горелки гриля) до максимального положения, при этом удерживая ручку нажатой. Свеча электроподжига будет искрить до тех пор, пока вы будете удерживать ручку управления в нажатом положении. Микроконтакт, находящийся под ручкой, автоматически создаст искру свечи электроподжига конфорки. Удерживайте в нажатом положении ручку-регулятор, пока не увидите над конфоркой устойчивое пламя.

Устройство газ-контроля

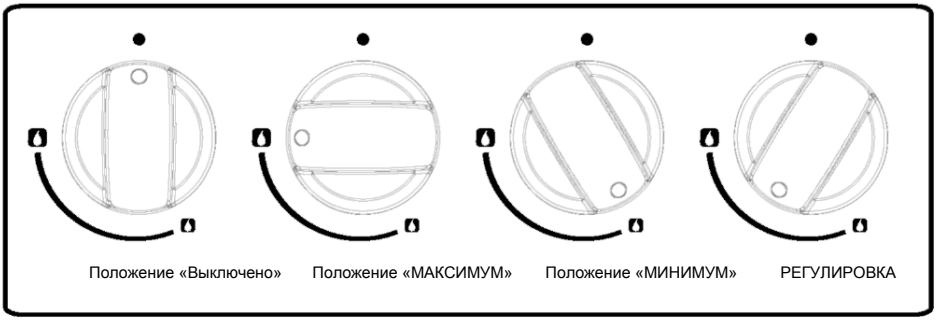
Горелки варочной поверхности (Если ваша панель оснащена устройством газ-контроля)

Варочные панели, оснащенные устройством газ-контроля, обеспечивают безопасность в случае случайного погашения пламени. Если такое произойдет, устройство перекроет каналы подачи газа к конфоркам и предотвратит накопление несгоревшего газа. Подождите 90 секунд, прежде чем снова зажигать погасшую газовую конфорку.

Горелки духового шкафа/гриля

Независимо от модели вашего прибора, все горелки духового шкафа оборудованы устройством газ-контроля. Поэтому во время зажигания удерживайте ручки духового шкафа в нажатом положении до тех пор, пока пламя не будет стабильным. Если пламя исчезнет после того как вы отпустили ручку, повторите действия заново. Если горелки духового шкафа не зажглись после того, как вы удерживали ручку горелки в течение 30 секунд, откройте дверцу духового шкафа и не осуществляйте зажигание, по крайней мере, в течение 90 секунд. Если пламя в духовом шкафу случайно погасло, повторите процедуру зажигания.

4.1.1 Управление горелками варочной поверхности



Есть 3 положения ручки: Выключено (0), максимум (значок большого пламени) и минимум (значок маленького пламени). Когда вы включили горелку на максимальную мощность, можно отрегулировать длину пламени между максимальным и минимальным положениями. Не используйте горелки, если положение ручки находится между максимальным и выключенным положениями.

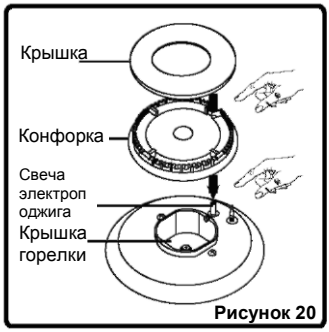


Рисунок 20

После зажигания зрительно проверьте пламя. Если вы видите пламя с желтым верхом, приподнятое или неустойчивое пламя, выключите подачу газа и проверьте соединение крышек и конфорок горелки (Рис. 20). Также убедитесь, что в крышку горелки не попала жидкость. Если пламя горелки погасло, выключите горелку, проветрите кухню и повторно зажгите горелку через 90 сек.

При выключении варочной поверхности поверните ручку по часовой стрелке в положение «0», чтобы метка на ручке указывала вверх.

Ваша варочная панель имеет конфорки различного диаметра. Наиболее экономный метод использования газа состоит в выборе газовых конфорок, соответствующих размерам посуды для приготовления пищи, а также в установлении минимального уровня пламени сразу после того, как будет достигнута точка кипения. Рекомендуется всегда накрывать посуду для приготовления.

Для достижения максимальной эффективности конфорок используйте посуду с плоским дном соответствующего диаметра. Использование посуды меньшей, чем указанные минимальные размеры, будет вести к перерасходу электроэнергии.
Конфорка быстрого нагрева/для посуды с выпуклым дном: 22–26 см
Конфорка средней мощности: 14–22 см
Дополнительная конфорка: 12–18 см

Убедитесь, что кончики пламени не распространяются по внешней окружности кастрюли, так как оно может повредить пластиковые аксессуары на кастрюле (ручки и т. д.).

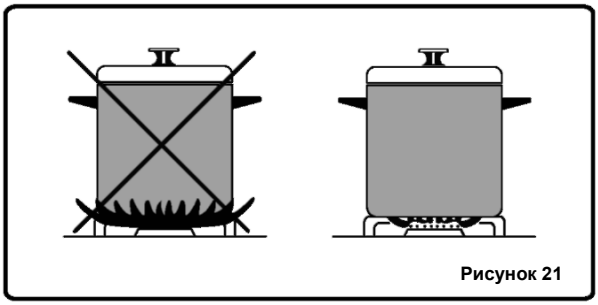


Рисунок 21

Когда конфорки длительное время не используются, всегда перекрывайте общий кран подачи газа.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

- Пользуйтесь только кастрюлями с плоским и достаточно толстым дном.
- Перед установкой кастрюли на плиту убедитесь в сухости ее дна.
- Во время эксплуатации прибора открытые металлические поверхности могут сильно нагреваться. Поэтому крайне важно не допускать к конфоркам детей и животных во время приготовления и после него.
- После использования панель длительное время остается горячей. Не дотрагивайтесь до нее и ничего не ставьте.
- Не кладите на варочную панель ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они нагреются и могут стать причиной ожогов.

4.1.2 Управление горелкой духового шкафа

Когда вы зажгли горелку духового шкафа, как описано выше, можно отрегулировать температуру внутри духового шкафа к необходимому уровню с помощью цифр на панели управления или кольца ручки: чем больше цифра, тем выше температура, и наоборот. Если духовой шкаф оснащен термостатом, используйте таблицу температур, приведенную ниже для ознакомления со значениями этих цифр. Не используйте прибор в положении между «Выключено» и первой меткой температуры в направлении против часовой стрелки. Всегда используйте духовой шкаф в положениях между максимальными и минимальными цифрами. При выключении духового шкафа поверните ручку по часовой стрелке в положение «0».

Разогрев

Если вам необходимо разогреть духовой шкаф, рекомендуем делать это на протяжении 10 минут. Рецепты, требующие высоких температур, например, хлеб, печенье, булочки, суфле и т. д., получатся намного вкуснее, если духовой шкаф изначально разогреть. Для достижения лучшего результата при приготовлении замороженных или охлажденных готовых блюд всегда сначала разогревайте духовой шкаф.

Готовка

- Убедитесь, что пища расположена в центре полки и вокруг противня/блюда есть достаточно места для обеспечения максимальной циркуляции.
- Ставьте блюда на противень соответствующего размера на полку, чтобы предотвратить пролив на дно духового шкафа и предотвратить лишнюю уборку.
- Материал и покрытие используемого противня и посуды влияют на потемнение дна духового шкафа. Эмалированная, темная, тяжелая посуда или посуда с антипригарным покрытием увеличивает степень потемнения. Блестящие алюминиевые или полированные стальные противни отбивают тепло и уменьшают степень потемнения.
- Если вы готовите несколько блюд одновременно, поместите их по центру на разных полках, а не громоздите все блюда на одну полку. Это позволит теплу свободно циркулировать для достижения наилучших результатов в приготовлении пищи.
- Если вы готовите больше одного противня одинаковых блюд, например, торты или печенье, меняйте противни во время готовки или вытяните верхний противень, когда блюдо готово, и передвиньте нижний противень на высший уровень, чтобы закончить готовку.
- Не ставьте противни непосредственно на дно духового шкафа, так как будет нарушаться циркуляция воздуха, что может привести к подгоранию дна; используйте нижнее положение полки.

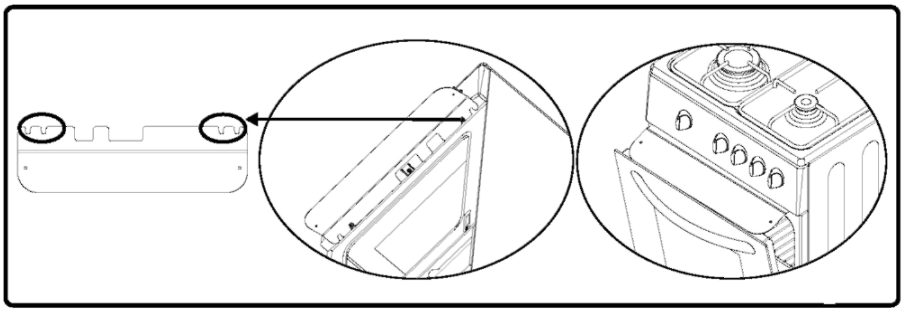
4.1.3 Управление горелкой гриля

⚠ ВНИМАНИЕ! Наружные поверхности духового шкафа при работе гриля могут сильно нагреваться. Следите за тем, чтобы маленькие дети не приближались к прибору.

Сразу после зажигания горелки поместите теплозащитный экран гриля под панель управления. После этого медленно поднимите дверцу духового шкафа до полуоткрытого (30° C) положения, когда она коснется теплозащитного экрана.

Установка теплозащитного экрана гриля

Удерживайте теплозащитный экран знаками предупреждения вверх. На заднем крае экрана с левой и правой стороны есть два небольших отверстия, как показано на рисунке ниже.



Под панелью управления духового шкафа находятся два винта с фланцами. Установите фланцы в монтажные отверстия таким образом, чтобы экран встал между панелью управления и фланцем. Прижмите экран к прибору до его плотной фиксации.

Готовка

- Горелку гриля нельзя установить на максимальное или минимальное положения. Она создает источник температуры на постоянном уровне. При выключении горелки гриля поверните ручку по часовой стрелке в положение «0».
- Поместите противень на полку под решеткой, чтобы в него собирался жир во время приготовления на гриле.
- Поместите проволочную решетку на самые верхние полки, пятую или шестую, так, чтобы еда не касалась горелки гриля.
- Разогрейте гриль на полной мощности несколько минут, прежде чем ставить на него стейки или тосты. В процессе готовки блюдо следует переворачивать.

- Продукты перед запеканием на гриле следует хорошо высушить, чтобы минимизировать разбрызгивание. На рыбу и нежирное мясо с помощью кисточки следует нанести немного растительного масла или растопленного подсолнечного масла, чтобы во время приготовления они оставались сочными.

- Продукты нужно ставить на середину решетки для максимальной циркуляции воздуха.

- Никогда не накрывайте сковороду-гриль или решетку фольгой, так как это может привести к возгоранию.

- Если ваш прибор имеет сковороду-гриль и набор рукояток в качестве комплектующих, см. в разделе о комплектующих как ими правильно пользоваться.

⚠ **ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что гриль выключен, перед тем как закрыть крышку.**

Вертел для обжаривания (использовать с грилем)

Эта функция используется для обжаривания мяса, особенно цельной курицы на вертеле. Чтобы воспользоваться этой функцией, нужно насадить мясо на вертел. Плотно закрепите мясо, воспользовавшись двумя вилками на вертеле. Поставьте поднос на 3-ю полку. Установите подножку от вертела на поднос, затем положите сам вертел на подножку и вставьте наконечник вертела в отверстие вращающегося механизма. Нажмите на кнопку, чтобы запустить механизм вращения. При обжаривании продуктов на вертеле, гриль должен быть включен. Для этой функции также применимо обязательное правило использования гриля при открытой дверце духового шкафа и защитной крышке.

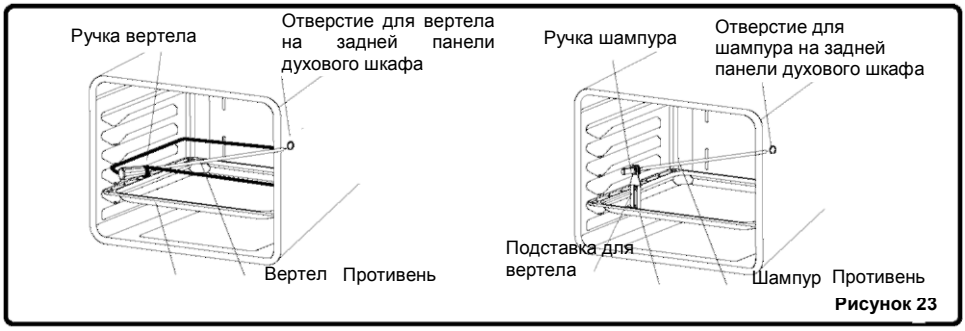
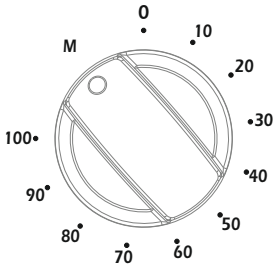
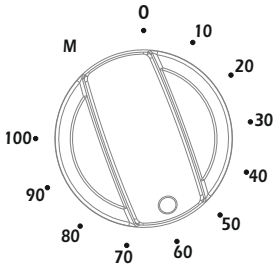


Рисунок 23

4.3. Использование механического таймера.



Ручная настройка.
Если ручка таймера переведена в положение М, как показано на рисунке, то Вы можете неограниченно долго использовать духовой шкаф. Если таймер в положении 0, то духовка не включится.



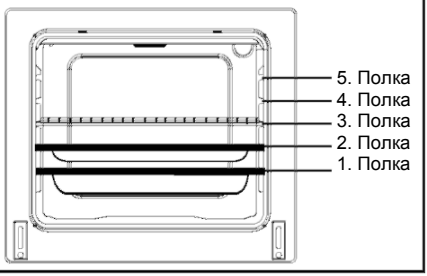
Настройка времени.
Поворачивайте ручку по часовой стрелке и выставьте значение в диапазоне от 0 до 100 минут (как показано на картинке). По истечении установленного времени духовка прекратит работу, и таймер подаст однократный звуковой сигнал.

4.2 Принадлежности, использующиеся в духовом шкафу

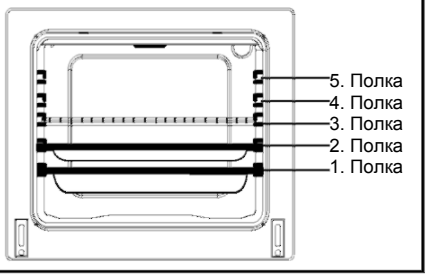
- Прибор уже укомплектован разными принадлежностями. Вы также можете использовать самостоятельно приобретенные принадлежности, но они должны быть теплоустойчивыми и огнеупорными. Кроме того, вы также можете использовать стеклянную посуду, формы для выпечки, специальные подносы, которые подходят для духовых шкафов. Обратите внимание на инструкцию по использованию таких принадлежностей.
- Если используется посуда небольшого размера, ставьте ее на проволочную решетку так, чтобы она находилась точно в середине решетки гриля.
- Если приготавливаемая пища не полностью закрывает противень духового шкафа, если продукты вынуты из морозильной камеры, или если поддон используется для сбора стекающих капель с пищи во время приготовления на гриле, может наблюдаться деформация противней из-за высоких температур, образующихся во время выпекания или поджаривания продуктов. Противень восстановит свою форму после остывания по окончании приготовления. Это нормальное физическое явление, происходящее во время теплообмена.
- Не оставляйте стеклянный поддон или контейнер в холодном месте сразу после приготовления в нем. Не ставьте их на холодные или влажные поверхности. Дайте им медленно остыть, поставив их на сухое посудное полотенце или на подставку для посуды. В противном случае, стеклянный поддон или контейнер может треснуть.
- Если вы собираетесь готовить на гриле, рекомендуем использовать гриль, имеющийся в комплекте противней для вашего духового шкафа (если он входит в комплект). Если вы собираетесь использовать большой решетчатый гриль, вставьте на одну из нижних полок поддон для сбора стекающего жира. Также налейте в него немного воды для облегчения чистки.
- Как уже было сказано в соответствующих пунктах, никогда не используйте газовый гриль без защитной крышки. Если ваш духовой шкаф оборудован газовым грилем, но отсутствует теплозащитный экран, или он поврежден и не может быть использован – закажите теплозащитный экран в ближайшем сервисном центре.

Камера духового шкафа

Расположение реек для литых решеток



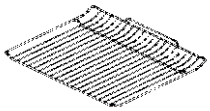
Расположение реек для проволочных решеток



Принадлежности духового шкафа

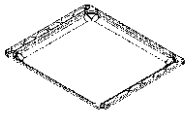
***** Принадлежности вашего духового шкафа могут отличаться в зависимости от модели вашего прибора.

Проволочная решетка



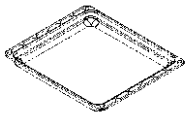
Проволочная решетка используется для приготовления на гриле или для того, чтобы устанавливать на нее различную посуду.
Чтобы правильно поместить проволочную решетку в камеру духового шкафа, поставьте ее на любую полку и протолкните до конца.

Мелкий противень



Мелкий противень используется для выпекания кондитерских изделий, например открытых фруктовых пирогов и т. д.
Чтобы правильно поместить противень в камеру духового шкафа, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.

Глубокий поддон

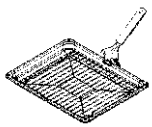


Глубокий поддон используется для приготовления рагу.
Чтобы правильно поместить противень в камеру духового шкафа, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.

Глубокий поддон 80 мм

Для эффективного использования, пожалуйста, поместите поднос на третьей полке.
ВНИМАНИЕ! Поддон на 80 мм нельзя использовать на первой (самой нижней) полке. Одновременная готовка на двух подносах размером 80 мм не рекомендуется.

Сковорода-гриль и набор ручек

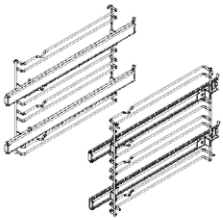


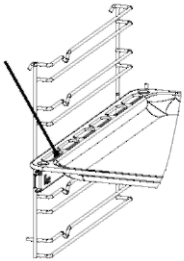
Сковорода-гриль используется для запекания на гриле стейков и т. д.
ВНИМАНИЕ! Сковорода-гриль имеет съемную ручку. При использовании ручки убедитесь, что она должным образом зафиксирована, как показано на картинке. Не оставляйте ручку на сковороде при использовании гриля.

Проволочная решетка для глубоких поддонов

Проволочная решетка должна быть правильно установлена на глубоком поддоне.
Рекомендуется использовать эту принадлежность при запекании на гриле стейков, мясных шариков и т. д.

Телескопические рейки





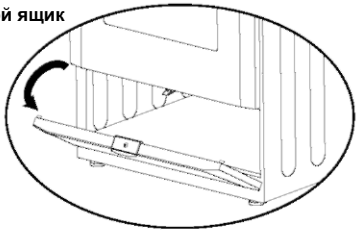
Опорный штифт

Чтобы правильно установить поддон на телескопические рейки;

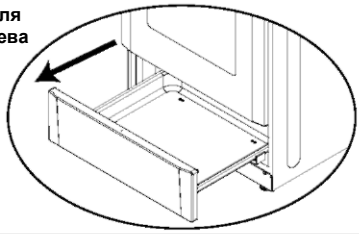
Вставьте поддон в опорный штифт, как показано на рисунке.

Ящики

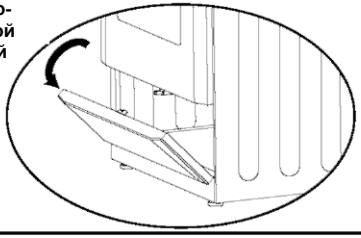
Откидной ящик



Ящик для подогрева

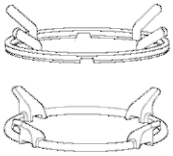
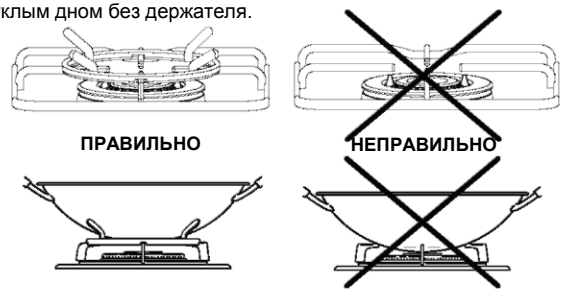


Нажимно-вытяжной откидной ящик

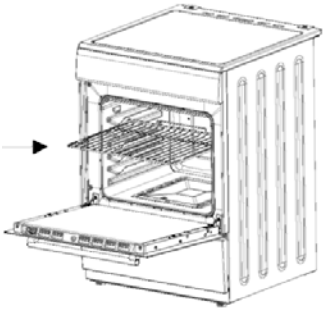


Принадлежности варочной поверхности

Держатель для кофе	
	Положите держатель для кофе на дополнительную нагревательную решетку, если маленькая занята, чтобы предотвратить опрокидывание кухонной посуды.

Держатель для посуды с выпуклым дном	
	Держатель для посуды с выпуклым дном следует положить на подставку конфорки для посуды с выпуклым дном. **ВНИМАНИЕ!** Использование посуды с выпуклым дном без держателей может привести к поломке. Пожалуйста, не используйте держатели для посуды с выпуклым дном для кастрюль с плоским дном. Аналогично, не используйте посуду с выпуклым дном без держателя.  **ПРАВИЛЬНО** **НЕПРАВИЛЬНО**

ВНИМАНИЕ!
Правильно установите решетку на соответствующую полку в камере духового шкафа и продвиньте до конца.



5. ЧИСТКА И УХОД

5.1 ЧИСТКА

Прежде чем приступить к чистке, убедитесь в том, что все ручки управления находятся в выключенном положении, и духовой шкаф охладился. Отключите прибор от электросети. Прежде чем применять материалы для чистки духового шкафа, проверьте, подходят ли они, и рекомендованы ли они производителем. Не используйте каустические кремы, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить поверхности. В случае пригорания пролитой жидкости в духового шкафа, эмалированная поверхность может повредиться. Сразу же вытирайте пролитую жидкость.

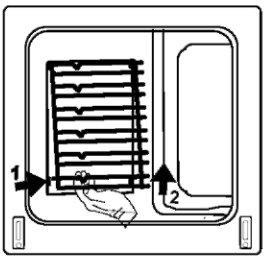
Чистка духового шкафа

Внутренние эмалированные поверхности духового шкафа лучше всего очищаются, пока он еще теплый. После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите еще раз влажной тканью и вытрите насухо. Периодически может потребоваться полная чистка с использованием жидкого чистящего средства. Не проводите очистку с помощью сухих/порошковых чистящих средств или очистку паром.

Каталитическая чистка

Каталитическая чистка предусматривает наличие покрытия внутри камеры духового шкафа. Каталитическая облицовка предотвращает образование небольших жирных остатков при готовке при высокой температуре. Если жир все же остался после готовки, то от него можно избавиться, оставив пустую духовку, разогретую до 250^{0}C на один час. Есть ограничения. Эта отделка не защищает всю камеру, все зависит от того, где она нанесена; эмалевая основа и стеклянное дверное окно следует чистить с использованием бытовых чистящих средств.

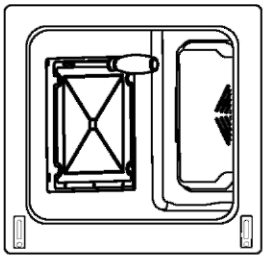
Снятие решетчатой полки



Чтобы снять проволочную решетку

потяните ее как показано на рисунке. После отпускания зажимов(1), поднимите решетку(2).

Снятие каталитической панели



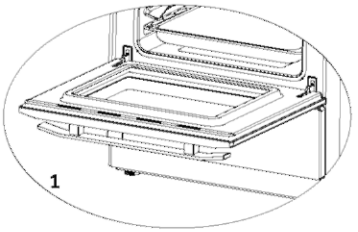
Чтобы снять каталитическую облицовку

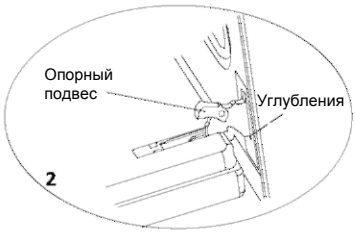
открутите гайки на каждой стороне каталитической облицовки.

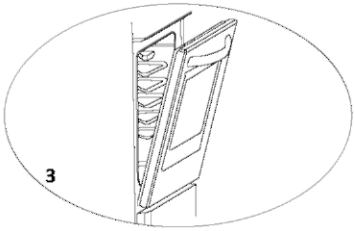
Чистка стеклянной крышки

Для чистки стеклянной крышки используйте моющую жидкость для стекла. После этого ополосните ее и вытрите насухо сухой тканью.

Снятие дверцы духового шкафа







Для снятия дверцы духового шкафа:

- откройте дверцу духового шкафа (1);
- откройте опорный подвес до конца(2);
- закройте дверцу почти до упора, как показано на рисунке 3, и снимите ее, потянув на себя.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для установки дверцы, следуйте инструкции в обратном порядке.

⚠ Обратите внимание, что углубления должны правильно сесть на петли, как показано на рисунке 2.

- Поднимите решетку, колпачки и насадки на конфорки (Рисунок 16).
- Промойте и вытрите заднюю панель куском ткани, смоченным в мыльной воде.
- Помойте колпачки и насадки на конфорки и сполосните их. Не оставляйте их влажными, вытрите насухо бумажной тканью.
- После чистки убедитесь, что вы все правильно установили на места.
- Не чистите какую-либо часть металлической губкой. От нее на поверхности могут появиться царапины.
- Со временем от частого использования верхняя часть решетки может поцарапаться. Эта часть не покрывается ржавчиной, и это не производственный брак.
- Во время чистки варочной поверхности следите, чтобы вода не попала внутрь конфорок, поскольку это может заблокировать поджог.

Крышки конфорок

Периодически эмалированные подставки для кастрюль, эмалированные крышки, головки конфорок следует промыть теплой водой с мылом, а затем хорошо прополоскать и просушить. После тщательного просушивания установите их на место в правильном положении.

Эмалированные детали

Чтобы они были как новые, следует часто промывать их слегка теплой водой с мылом, а затем вытирать мягкой тканью. Не мойте эмалированные детали, пока они горячие, и никогда не используйте абразивные порошки или абразивные чистящие материалы. Не оставляйте надолго на эмалированных частях уксус, кофе, молоко, соль, лимон или томатный сок.

Нержавеющая сталь

Детали из нержавеющей стали следует часто промывать слегка теплой водой с мылом и мягкой губкой, а затем вытирать насухо мягкой тканью. Не используйте абразивные порошки или абразивные чистящие материалы. Не оставляйте надолго на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, лимон или томатный сок.

5.2 Обслуживание

Замена лампочки духового шкафа
Сначала выключите прибор из электросети и убедитесь, что он остыл. Снимите стеклянную линзу, а затем лампочку. Установите новую лампочку, устойчивую к температуре 300° C, вместо лампочки, которую вы выкрутили (230 В, 25 Вт, Тип E14). Вставьте стеклянную линзу. После такой процедуры ваш прибор будет готов к дальнейшему использованию.

Лампы, предназначенные для использования в бытовых кухонных приборах, имеют специальную форму, и не подходят для использования в целях обычного комнатного освещения.

Другие проверки
Периодически проверяйте соединение газовой трубы. Даже при незначительных отклонениях сообщите об этом в техническую службу, чтобы они произвели замену. Мы рекомендуем менять детали газового соединения раз в год. Если вы увидели какую-то неисправность в работе ручек управления плиты, свяжитесь с сервисным центром.

6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

6.1 Основные неисправности и их устранение без обращения в сервисный центр
Если духовой шкаф не работает:

- возможно, духовой шкаф отключен от сети, перерыв в подаче электроэнергии.

Если духовой шкаф не нагревается:

- возможно, не задан нагрев с помощью регулятора температуры духового шкафа.

Если внутреннее освещение не работает:

- следует проверить подачу электроэнергии. Следует проверить исправность лампочек. Если они перегорели, следует заменить их в соответствии с руководством по эксплуатации.

Приготовление (верхняя или нижняя сторона пищи приготавливается неравномерно):

- проверьте размещение полок, период приготовления и значения температуры нагрева в соответствии с руководством.

Если конфорки не работают:

- проверьте, правильно ли собраны все детали (особенно после чистки);
- давление подачи газа может быть слишком слабым/сильным. Если прибор работает на газе из баллона, то возможно в баллоне закончился газ.

Если помимо этих случаев у вас по-прежнему возникают проблемы, обратитесь в авторизованную сервисную службу.

6.2 Информация по транспортировке

Сохраните оригинальную упаковку и, **при необходимости транспортировки**, перевозите изделие в оригинальной упаковке. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковке. Закрепите клейкой лентой верхние части плиты и конфорок, а подставки для посуды прикрепите лентой к варочным панелям. Поместите бумагу между верхней крышкой и варочной панелью, закройте верхнюю крышку, затем прикрепите ее клейкой лентой к боковым стенкам плиты. Закрепите клейкой лентой картон или бумагу на переднюю крышку на внутренней стороне стекла дверцы духового шкафа, чтобы противни, проволочная решетка гриля и поддоны не повредили крышку духового шкафа при транспортировке. Также прикрепите дверцы духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.

Если у вас нет оригинальной упаковки: подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, особенно внешние поверхности (стеклянные и окрашенные поверхности) духового шкафа были защищены от внешних повреждений.

УТИЛИЗАЦИЯ

VC G56WH
VCG56S

G30 28-30 mbar 10.3 kW 749 g/h II2H3B/P RU КЛАСС: 1	**NG G20 20 mbar**	**LPG G30 28-30 mbar**
БОЛЬШАЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	115	85
Номинальная (KW)	2,9	3
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	276 l/h	218,1 g/h
СРЕДНЯЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	97	65
Номинальная (KW)	1,75	1,75
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	166,7 l/h	127,2 g/h
СРЕДНЯЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	97	65
Номинальная (KW)	1,75	1,75
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	166,7 l/h	127,2 g/h
МАЛАЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	72	50
Номинальная (KW)	1	1
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	95,2 l/h	72,7 g/h
ГРИЛЬ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	120	76
Номинальная (KW)	2,8	2,8
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	266,7 l/h	203,6 g/h
ГРИЛЬ ОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	110	68
Номинальная (KW)	2,2	2,2
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	209,5 l/h	160 g/h

VC G55W

G30 28-30 mbar 9.6 kW 698 g/h II2H3B/P RU КЛАСС: 1	**NG G20 20 mbar**	**LPG G30 28-30 mbar**
БОЛЬШАЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	115	85
Номинальная (KW)	2,75	3
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	262 l/h	218,1 g/h
СРЕДНЯЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	97	65
Номинальная (KW)	1,75	1,75
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	166,6 l/h	127,2 g/h
СРЕДНЯЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	97	65
Номинальная (KW)	1,75	1,75
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	166,6 l/h	127,2 g/h
МАЛАЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	72	50
Номинальная (KW)	1	1
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	95,2 l/h	72,7 g/h
ГРИЛЬ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	107	68
Номинальная (KW)	2,1	2,1
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	200 l/h	153 g/h

VC G56W

G30 28-30 mbar 10.3 kW 749 g/h II2H3B/P RU КЛАСС: 1	**NG G20 20 mbar**	**LPG G30 28-30 mbar**
БОЛЬШАЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	115	85
Номинальная (KW)	2,9	3
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	276 l/h	218,1 g/h
СРЕДНЯЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	97	65
Номинальная (KW)	1,75	1,75
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	166,7 l/h	127,2 g/h
СРЕДНЯЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	97	65
Номинальная (KW)	1,75	1,75
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	166,7 l/h	127,2 g/h
МАЛАЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	72	50
Номинальная (KW)	1	1
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	95,2 l/h	72,7 g/h
ГРИЛЬ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	120	76
Номинальная (KW)	2,8	2,8
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	266,7 l/h	203,6 g/h

VCG66WK

VCG66WTK

G30 28-30 mbar 10.3 kW 749 g/h II2H3B/P RU КЛАСС: 1	**NG G20 20 mbar**	**LPG G30 28-30 mbar**
БОЛЬШАЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	115	85
Номинальная (KW)	2,75	3
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	261,9 l/h	218,1 g/h
СРЕДНЯЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	97	65
Номинальная (KW)	1,75	1,75
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	166,7 l/h	127,2 g/h
СРЕДНЯЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	97	65
Номинальная (KW)	1,75	1,75
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	166,7 l/h	127,2 g/h
МАЛАЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	72	50
Номинальная (KW)	1	1
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	95,2 l/h	72,7 g/h
ГРИЛЬ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	120	76
Номинальная (KW)	2,8	2,8
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	266,7 l/h	203,6 g/h
Гриль ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	110	68
Номинальная (KW)	2,2	2,2
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	209,5 l/h	160 g/h

Марка		**VESTEL**
Модель		**VC G56WH- VC G55W VC G56W- VCG56S VCG66WK-VCG66WTK**
Тип варочной поверхности		Газовая
Количество зон варки		4
Технология нагрева-1		Газовая
Размер-1	см	Вспомогательная
Энергоэффективность-1	%	н.д.
Технология нагрева-2		Газовая
Размер-2		Полубыстрая
Энергоэффективность-2	%	59,0
Технология нагрева-3		Газовая
Размер-3		Полубыстрая
Энергоэффективность-3	%	59,0
Технология нагрева-4		Газовая
Размер-4		Быстрая
Энергоэффективность-4	%	57,0
Энергоэффективность варочной панели	%	58,3
Данная варочная панель соответствует требованиям EN 30-2-1		

Советы по энергосбережению

Плита

– При готовке используйте посуду с плоским дном.

– При готовке используйте посуду соответствующего размера.

– При готовке используйте посуду с крышкой.

- Используйте минимальное количество жидкости или жира.

– Снизьте мощность, когда жидкость закипит.

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

Импортер в России:
ООО «Вестел – СНГ»
601655 г. Александров
Владимирская обл.,
ул.Гагарина д.16
Тел: (495) 980 50 43
Факс: (49244) 6 91 68
www.vestel.ru
Импортер в Казахстане:
ТОО «Vestel Central Asia»
050026, г.Алматы, ул.
Айтеке би 187, оф. 215
тел.: +7 (727) 263-39-39
info@vestel.kz

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

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

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

52290323