



**COMBINED ELECTRIC
AND GAS COOKER**

ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ

ЭЛЕКТРГАЗ ПЛИТАСЫ

КОМБІНОВАНА ПЛИТА

EAC

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

EN

RU

BY

KZ

UA

Уважаемый покупатель.

Вы приобрели изделие из нашей новой линейки бытовых приборов. Нам хотелось бы, чтобы наше изделие хорошо Вам служило.

Перед установкой и использованием прибора прочитайте, пожалуйста, настоящее руководство. Оно содержит важную информацию о том, как безопасно и экономно пользоваться прибором. Руководство храните рядом с прибором, чтобы иметь возможность воспользоваться им при необходимости.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Меры безопасности

- Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его открытые части становятся горячими во время использования. Следует особенно тщательно избегать прикосновения к нагревательным элементам. Предотвратить возможность доступа маленьких детей.
- **ВНИМАНИЕ:** Угроза пожара: Не ставьте никакие предметы на варочные поверхности.
- **ВНИМАНИЕ:** Готовка с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасной и может привести к возгоранию. НИКОГДА не тушите огонь водой, но выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или мокрой тряпкой.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен быть под присмотром. Кратковременный процесс приготовления должен быть под присмотром постоянно.
- Используйте только датчик температуры, который рекомендуется для данной духовки.
- **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что прибор перед заменой лампочки выключен,

чтобы избежать поражения электрическим током.

- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекол дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к поломке стекла.
- Для чистки прибора не используйте паровые очистители и очистители под давлением. Существует опасность поражения электрическим током.
- Прибор не готов к управлению с помощью внешних таймеров и других специальных систем управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только барьеры для варочной панели, спроектированные изготовителем плиты или обозначенные изготовителем прибора в инструкции по применению как рекомендуемые к применению или встроенные в приборе барьеры. Использование несоответствующих барьеров может привести к несчастным случаям

Предупреждение

- Прибор может быть подключен к сети только сервисным центром или компетентным специалистом.
- Обращение с прибором или непрофессиональное обслуживание может привести к риску серьезных травм или к повреждению изделия. Монтаж, любой ремонт, модификации и вмешательства в прибор всегда должны выполнять техник по сервису или компетентное лицо.
- В жесткую электросетевую сеть перед прибором следует установить устройство для отключения всех полюсов прибора от сети, у которого расстояние контактов в расцепленном состоянии - мин. 3 мм (далее обозначается как главный выключатель).
- Продукт предназначен исключительно для приготовления пищи. Не используйте для других целей, например, для отопления помещения. Не ставьте пустую посуду на конфорки.
- В случае использования прибора для других целей возникает угроза появления опасной для жизни повышенной концентрации продуктов сгорания. Одновременно в результате чрезмерной тепловой нагрузки может

произойти нарушение функций духовки. На неисправности, возникшие в результате неправильного использования плиты, гарантия не распространяется.

- Зацепившийся шнур питания, например, за дверцу духовки, может стать причиной короткого замыкания и повредить прибор. Следите за правильным расположением шнуров питания на безопасном расстоянии.
- Шнур питания прибора или других приборов не должен соприкасаться с варочной поверхностью или другими горячими частями плиты.
- При чистке и ремонте отключите главный выключатель питания от подачи электроэнергии.
- Не следует греть пищу в алюминиевой фольге, пластиковых контейнерах и тому подобной посуде. Существует угроза расплавления, пожара или повреждения варочной панели.
- Особое внимание уделяйте приготовлению пищи в духовке. Из-за высоких температур противни, посуда для запекания, решетки и стены духовки могут быть горячими. Используйте термостойкие кухонные перчатки.
- Никогда не оборачивайте внутренние стены печи алюминиевой фольгой, не ставьте посуду для запекания на дно духовки. Алюминиевая фольга препятствует циркуляции воздуха, что значительно ухудшит процесс выпечки и повредит верхний слой внутренней обложки.
- Дверца духовки может быть в процессе выпечки горячей. Поэтому у некоторых моделей было на дверцу установлено третье стекло, что помогает лучше защитить внешнюю поверхность дверцы от избыточного тепла.
- Для предотвращения перегрева прибор не следует устанавливать за декоративную дверку.
- В пространстве духовки никогда не следует хранить предметы легковоспламеняющиеся, взрывчатые, агрессивные для кожи (бумага, полотенца, бумажные пакеты, чистящие и моющие средства, аэрозоли). Так Вы сможете уменьшить риск возникновения пожара во время работы прибора. Храните там только аксессуары (кастрюли, поддон для конденсата и тому подобное).

- В случае перегрузки дверцы духовки может произойти повреждение её петель. Не ставьте на открытую дверцу тяжелую посуду. При очистке не опирайтесь на открытую дверь. Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа (Осторожно с детьми!) Перед чисткой духовки снимите дверцу.
- Прибор предназначен для размещения непосредственно на полу. Не используйте какое-либо основание или подставку.
- Поверхность ящика плиты может быть нагрета до высокой температуры. Вытанув горячий ящик, Вы можете повредить поверхность и/или предметы, с которыми он вступает в контакт или которые находятся в непосредственной близости. Не используйте прибор с выдвинутым ящиком. Вещи, которые хранятся в ящике, могут быть горячим, поэтому здесь не допускается хранение горячих и легко воспламеняющихся предметов.
- Данный прибор должен быть установлен, подключен и введён в эксплуатацию в соответствии с требованиями данного «Руководства...», стандартами и нормами, действующими в стране Покупателя. Плита не присоединяется к устройству для отвода продуктов сгорания, поэтому особое внимание необходимо обратить на вентиляцию помещения.
- Проверьте, соответствуют ли данные о виде газа и напряжения, указанные на заводском типовом щитке, который расположен на передней планке, и который Вы увидите, вытащив ящик для принадлежностей плиты, виду и давлению газа Вашей распределительной газовой сети и напряжению электрической сети.
- Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию, ремонт, а также переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора.
- О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации обязан сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“ с обязательным

подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей „Гарантийный талон“ будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются.

- Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период.
- Для безопасной и долговременной работы плиты рекомендуем один раз в 2 года обращаться в уполномоченную сервисную организацию с просьбой о проведении периодического контроля функций плиты и её технического обслуживания.
- В случае, если почувствуете запах газа, немедленно закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Плитой можно пользоваться вновь только после выяснения причины утечки газа, её устранения (специалистом уполномоченной сервисной организации) и проветривания помещения.
- При эксплуатации бытового прибора, работающего на газовом топливе, увеличивается теплота и влажность воздуха в помещении, где он установлен. Поэтому, в данном помещении необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Должно быть открыто окно, форточка, или установлен воздухоочиститель с отводом продуктов сгорания и испарений из помещения. При долговременной и интенсивной работе плиты необходимо обеспечить дополнительную вентиляцию, например, открыв окна, хорошо проветрить помещение или увеличить мощность вентилятора воздухоочистителя.
- Необходимый минимальный подвод воздуха должен быть 2 м³/час в расчёте на каждый кВт мощности.
- Запрещается проводить испытание на герметичность или искать места утечки газа при помощи огня.
- При обнаружении неисправности газовой или электрической части плиты не рекомендуем проводить ремонт самостоятельно. Отключите плиту и воспользуйтесь услугами уполномоченной сервисной организации.
- В случае, если плита не будет эксплуатироваться дольше 3-х дней,

закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Если же плита не эксплуатировалась дольше 3-х месяцев, то рекомендуем перед вводом в эксплуатацию испытать все её функции.

- Плиту необходимо отключить, если в том помещении, где она установлена, ведутся работы, которые могут изменить среду помещения, т.е., работы, при которых может возникнуть пожар или произойти взрыв (например, при наклеивании линолеума, работе с красками, клеями и т.п.). Включить плиту и пользоваться ей вновь можно только после окончания работ и тщательного проветривания помещения.
- Не разрешено устанавливать духовку поблизости варочных горелок, электрических конфорок, нагревательных элементов или горючие массы в выдвижной простов плиты.
- Предупреждаем, что вблизи горелок плиты, нагревательных элементов духовки, в ящике для хранения принадлежностей плиты, на самой плите и на расстоянии меньше, чем безопасное расстояние, не должны находиться предметы из горючих материалов.
- Не использовать изношенные или поврежденные части прибора.
- Производитель не рекомендует использовать какие-либо дополнительные устройства для предотвращения погашения пламени варочных горелок или повышения горения.
- Запрещается переносить прибор, придерживая его за варочную панель.
- Не закрывайте крышку плиты до тех пор, пока горелки горячие.
- В случае несоблюдения нормативных указаний и рекомендаций настоящей инструкции, производитель не несет ответственность в случае возникших дефектов и случайных травм.
- Плита может быть установлена только у задней стенки из негорючего материала.
- Проверьте, соответствуют ли данные о напряжении, указанные на заводском типовом щитке, который расположен на передней планке, и который Вы увидите, вытаскив ящик для принадлежностей плиты, данным напряжения Вашей электрической сети.

- Плита должна быть присоединена к электросети согласно схеме электроприсоединения.
- Если плита не находится в рабочем состоянии, необходимо соблюдать, чтобы все выключатели были выключены.
- При обнаружении дефекта на газовой или электрической плите не разрешено исправлять собственными силами. Прибор необходимо отключить и обратиться на квалифицированный сервис.
- Условия и сроки хранения: аппараты должны храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях (во внешней среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон температур между -10° и 37° C, относительная влажность воздуха максимум 85%, толчки и вибрация должны быть исключены), срок хранения неограничен (при условии соблюдения условий хранения), срок службы (если придерживаться предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) 10 лет.



Символ на изделии или его упаковке указывает, что этот продукт не может рассматриваться как бытовые отходы. Он должен быть доставлен в пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы в противном случае возникнуть в результате неправильной утилизации данного продукта. Для получения более подробной информации о утилизации этого продукта, пожалуйста, обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен продукт.

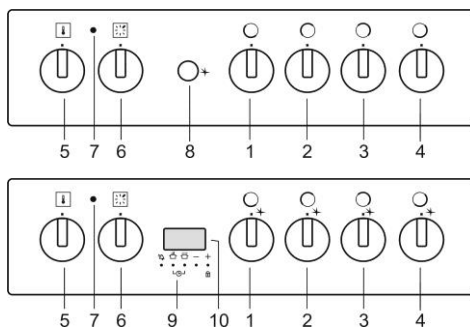
Предназначение прибора

Прибор предназначен для ежедневного домашнего приготовления пищи и не должен использоваться для других целей. Отдельные варианты использования подробно описаны в данном руководстве.

ПРИМЕЧАНИЕ

Завод-изготовитель не несёт ответственность за неисправности, а гарантия не распространяется на дефекты, возникшие вследствие несоблюдения правил и требований эксплуатации, указанных в данном «Руководстве ...», и неправильного обращения с прибором.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка крана левой передней газовой горелки
2. Ручка крана левой задней газовой горелки
3. Ручка крана правой задней газовой горелки
4. Ручка крана правой передней газовой горелки
5. Ручка термостата духовки
6. Переключатель функций духовки
7. Сигнальная лампочка термостата
8. Электроподжиг
9. Кнопки управления программным устройством
10. Программное устройство

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием необходимо удалить из плиты все упаковочные предметы.
- Разные части и элементы упаковки подлежат утилизации в соответствии с действующими распоряжениями и национальными директивами.
- **Рекомендуется** перед использованием очистить плиту и принадлежности. После осушки очищенных поверхностей включить главный выключатель и проверить функции в соответствии со следующими указаниями.

- Предупреждение: не разрешается очищать и демонтировать другие части плиты, о которых не указано в главе «Очистка».

ВНИМАНИЕ!

Перед первым использованием необходимо удалить наклейку с дверцы духовки.

ПРИМЕЧАНИЕ

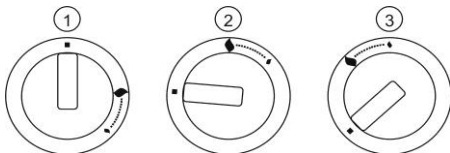
Завод-изготовитель не несёт ответственность за травмы или неполадки, которые возникли вследствие неправильного использования прибора.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

ПРЕДУПРЕЖДАЕМ:

- Плиты могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрогазовой плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!!
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Электрогазовая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации.
- Вес противня с приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг, а устанавливаемого на решётку - максимально 7 кг.
- Противни из принадлежностей плиты не предназначены для длительного хранения пищи (не дольше 48 часов). Для длительного хранения пищи используйте соответствующую для этой цели посуду.

ВАРОЧНАЯ ПЛИТА



1. ВЫКЛЮЧЕНО
2. МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ
3. МАЛОЕ ПЛАМЯ

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ

Повернуть кнопку влево на позицию «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ» и зажечь газ спичкой или зажигалкой.

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОПОДЖИГА

Легко нажать на кнопку и поворачивать влево на позицию «максимальная мощность». Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного зажигания, пока искра не воспламенит горелку у плит, оборудованных выключателем высоковольтного зажигания прямо на рычаге управления.

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ЭЛЕКТРОПОДЖИГА

(выключатель под ручкой крана горелки)

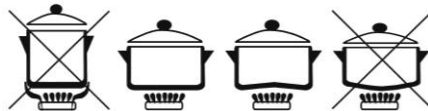
- Легко нажмите на ручку крана горелки и поверните её влево в положение «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ».
- Затем прижмите ручку к панели управления до упора и подержите прижатой, пока от искры загорится газ.

ГАШЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК

При гашении пламени горелок нужно повернуть соответствующую ручку крана в положение «ВЫКЛЮЧЕНО». Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Для приготовления блюд пользуйтесь более низкой и более широкой посудой. Обращайте внимание на то, чтобы пламя горелки нагревало дно сосуда и не выходило за его края.
- Газовые горелки плиты имеют разные размеры. Для полного (экономичного) использования мощности горелки применяйте посуду с рекомендуемыми диаметрами:
 - для малой горелки - от 120 мм до 160 мм,
 - для средней горелки - от 160 мм до 220 мм,
 - для большой горелки - от 220 мм до 280 мм.
- Потребляемую мощность (размер пламени) горелки можно регулировать поворотом ручки крана в пределах положений «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ» и «МАЛОЕ ПЛАМЯ». Ручки кранов поворачиваются при слабом нажатии в сторону панели. Поворотом ручки крана влево устанавливаем кран в положение «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ», далее, поворотом ручки влево, до крайнего положения - «МАЛОЕ ПЛАМЯ», и обратно, вправо (также до крайнего положения), в положение «ВЫКЛЮЧЕНО».



ПРИМЕЧАНИЕ

Закрытую крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы. Перед тем, как закрыть крышку, выключите все горелки.

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

- Управление духовкой плиты выполняется ручкой термостата и ручкой переключателя функций духовки, расположенными на панели управления.
- Температура внутри духовки поддерживается термостатом на выбранной величине в диапазоне от 50 до 250°C. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения.

При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата.

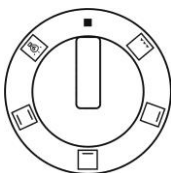
ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, поставьте на дно духовки поддон, противень, еду или продукты питания. Покрытие вызывает локальный перегрев нижней поверхности в нижней части, что может привести к непоправимому ущербу.

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ В ДУХОВКУ



ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ



Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя



Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.



Нижний нагревательный элемент. Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой).



Нагрев духовки только верхним нагревательным элементом. Тепло передаётся естественной конвекцией. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.



Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения.

Термостат устанавливается на максимальную температуру.



Гриль с использованием вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст более высокую температуру в верхней части духовки (над решёткой или противнем). Термостат можно установить на температуру в диапазоне 150 - 250°C.

Рекомендация. Данная функция применяется при приготовлении пищи на гриле или при жарке больших кусков мяса при более высокой температуре. Дверца духовки должна быть закрыта.



Тепло от верхнего и нижнего нагревательных элементов распределяется с помощью вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.

Рекомендация. Данная функция применяется и при выпечке на двух противнях одновременно, особенно в тех случаях, когда при приготовлении некоторых блюд необходимо иметь равномерную температуру с обеих сторон противня.



Нагрев духовки нижним нагревательным элементом совместно с круговым нагревательным элементом и вентилятором. Температура устанавливается термостатом.

Рекомендация. Данная функция предназначена для быстрого нагрева духовки перед выпечкой. При достижении выбранной температуры переключатель установите на необходимый режим работы.



Нагрев духовки круговым нагревательным элементом с вентилятором. Поток воздуха создаёт равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.

Рекомендация. Данная функция применяется для выпечки на двух противнях одновременно (для выпечки более высоких и объёмных изделий или большого количества приготавливаемого блюда).



Тепло от нижнего нагревательного элемента распределяется с помощью вентилятора. Поток тёплого воздуха создаёт равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250° C.



Работает только вентилятор без нагревательного элемента, в результате чего происходит интенсивное движение потока воздуха в духовке. Термостат не функционирует.

Рекомендация. Данная функция применяется для размораживания продуктов или полуфабрикатов перед приготовлением.



Нижний нагревательный элемент / Aqua clean

Работает только нижний нагревательный элемент духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой).

Нижний нагревательный элемент / Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности об очистке можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».

ВЫПЕЧКА НА ОДНОМ ПРОТИВНЕ

Для ориентации рекомендуем в зависимости от приготавливаемого блюда выбрать соответствующую температуру:

50 - 70°C - сушение

130 - 150°C - тушение

150 - 170°C - стерилизование

180 - 220°C - выпечка изделий из теста

220 - 250°C - приготовление мяса

Точные температурные величины необходимо испытать для каждого типа блюд и способа приготовления. Перед приготовлением пищевых продуктов, необходимо в некоторых случаях духовку предварительно подогреть. Если температура еще недостаточная, светит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре - погаснет.

Решетку, на которой поставлен противень или утятница, поместить на второй уровень

направляющих. Дверцы во время приготовления желательно не открывать, так как нарушается тепловой режим духовки, продлевается время приготовления, и блюдо может подгореть.

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

- Гриль проводится с закрытыми дверцами духовки.
- Уровень установки решетки зависит от массы и типа приготавливаемого блюда.
- Как правило, решетку устанавливают на верхний уровень.

ВНИМАНИЕ!

При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!

ГРИЛЬ

- Откройте дверцу духовки.
- Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля.
- Решётку поместите в пазы на боковых стенках духовки.
- Под решётку, в более низкие пазы боковых стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Плиту необходимо содержать в чистоте, чтобы сохранить её хороший внешний вид и длительную безотказную службу. Части плиты, приходящие в контакт с продуктами, необходимо регулярно чистить и мыть.

В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:

- все ручки кранов горелок, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”;
- отключите плиту от электросети и закройте кран подвода газа;
- подождите, пока плита остынет.



ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо.
- Жирные пятна устранили тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали.
- Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали.

ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА

- Снимите решётки с варочного стола и вымойте их с поверхностно-активным моющим средством илиложите в моечную машину для посуды.
- Крышки и рассекатели пламени горелок снимите и положите на 10 минут в тёплую воду с моющим средством.
- Затем вымойте их, проверьте чистоту прорезей в рассекателе пламени, тщательно всё осушите и установите.

ПРЕДУПРЕЖДАЕМ

что рассекатели пламени изготовлены из алюминиевого сплава, и поэтому не рекомендуем их мыть в моечной машине.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

- Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки духовок, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите.
- Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов.

- Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте посудомоечную машину.

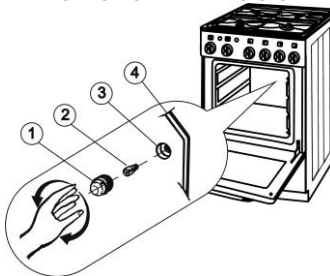
AQUA CLEAN

Ручку выбора режима работы духовки

установите в положение . Установите ручку для регуляции температуры на 50° C. В противень залейте 0,4 литра воды и поместите противень в нижнюю направляющую духовки. Через тридцать минут остатки пищи на эмали духовки смягчатся, их можно стереть влажной тряпкой.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

- проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”, выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите,
- снимите плафон с лампочки, выкрутив его влево, выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую,
- наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо,
- включите главный выключатель.



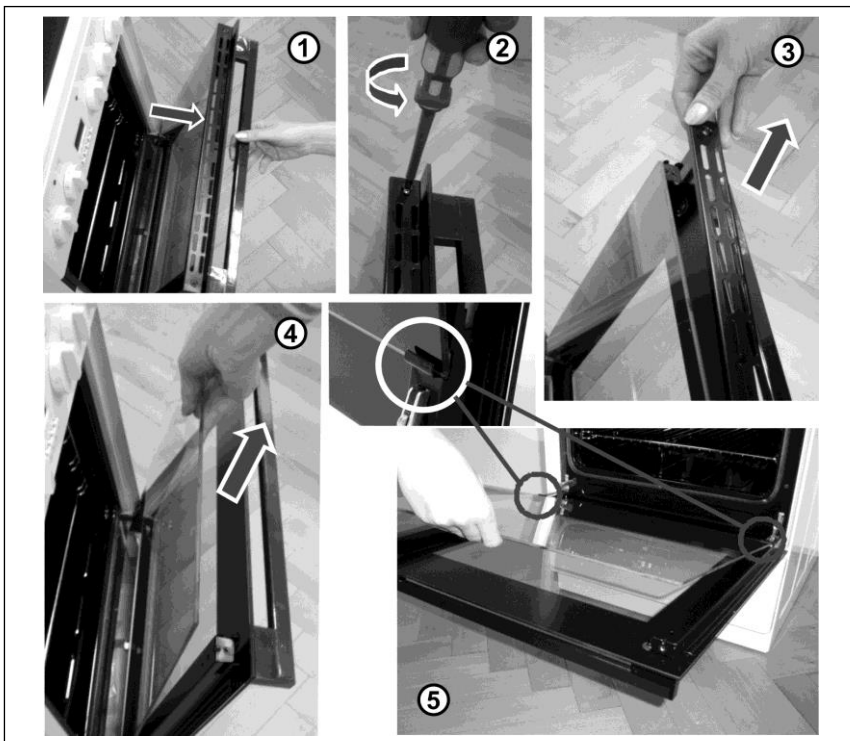
ПРИМЕЧАНИЕ

Для освещения духовки применяется лампа Т 300°, Е14, 230-240 В, 25 Вт.

1. плафон
2. лампа
3. патрон
4. задняя стенка духовки

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Как очистить внутренние стекло дверцы духовки.



РЕКЛАМАЦИЯ

В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы приобрели плиту, или в уполномоченную сервисную организацию, которая ввела её в эксплуатацию. При этом обязательно предъявите „Гарантийный талон“, заполненный надлежащим образом. Без „Гарантийного талона“ рекламация заводом-изготовителем не принимается.

СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ

Гофрированный картон, обёрточная бумага
- продажа в утильсырьё,
- в отходы макулатуры
Деревянные подставки
- в специальные контейнеры,
- иное использование
Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали
- в контейнеры для пластмассы

ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ



Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.

РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.

ВНИМАНИЕ!

При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте расположенный на газопроводе кран подачи газа.

В целях безопасности перед выполнением техобслуживания выполните следующие действия:

- проверьте герметичность газовых соединений,
- выполните проверку функций газовых горелок и их регулировку (первичный воздух горелки духовки и плиты, минимальную мощность, датчик термозлектрического предохранителя, зажигание),
- продемонстрировать её работу заказчику и ознакомить его с обслуживанием плиты и уходом за ней.

УСТАНОВКА ПЛИТЫ

Установку плиты разрешается выполнять только квалифицированному персоналу, и она должна выполняться в соответствии с местными стандартами и правилами.

Данный прибор предназначен для установки во внутренней стандартной среде (например, кухня, жилые помещения и т.п.) и в помещениях с минимальным пространством 20м³. В меньшем пространстве (мин. 15м³) необходимо обеспечить установку вентиляции. Прибор нельзя устанавливать в ванной комнате или в другом помещении с повышенной влажностью.

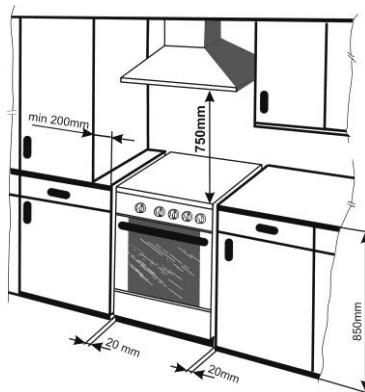
Стены и мебель рядом с прибором (пол, задняя стенка кухни, боковые стенки) должны быть устойчивыми к воздействию температуры в 100°C или же необходимо использовать теплоотражающую изоляцию.

При установке плиты всегда следите за тем, чтобы соблюдалось минимальное расстояние 20мм от мебели и стен. Вблизи прибора не следует размещать чувствительные к теплу приборы.

Прилегающая мебель или стены мебели могут превышать высоту плиты только с одной стороны прибора. Мебель, которая превышает высоту прибора, должна находиться на расстоянии не менее 200мм.

Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не менее 760 мм, дальше следует соблюдать рекомендации производителя вытяжки.

Прибор предназначен для размещения непосредственно на полу. Не используйте какое-либо основание или подставку.



ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ

Плита класса 1.

ГАЗОПРОВОД

Присоединение плиты к газопроводу должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организации в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.

ВНИМАНИЕ!

Чтобы при выполнении присоединения плиты к газопроводу или при присоединении с помощью шланга не произошло повреждение наконечника газового присоединения, применяйте для его поддержки ключ.

ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ПРИРОДНОМУ ГАЗУ

Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.

ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К БАЛЛОНУ С ПРОПАН-БУТАНОМ

Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.

Шланг должен иметь присоединительный штуцер с внутренней резьбой с номинальным диаметром 1/2".

ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА

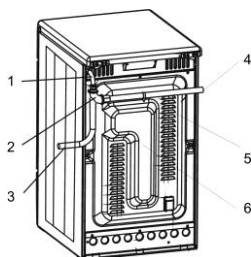
Недопустимо применять шланг, который не имеет сертификации для использования его с данной целью. **Рекомендуемая длина шланга 1000 мм и тепловое сопротивление шланга мин. 100°C.**

На шланг не должно влиять излучаемое тепло и не должно быть соприкосновения с открытым огнём.

Нельзя прокладывать шланг около той части наружных стенок плиты, где находится духовка. Уплотнение соединений необходимо выполнить уплотнительным материалом, рекомендованным заводом-изготовителем в инструкции по применению шлангов.

ВНИМАНИЕ!

При подводе газа шланг нужно обязательно прочно закрепить крепёжной пряжкой, которая защёлкнута в отверстие на заднем кожухе плиты. Крепёжная пряжка входит в комплект принадлежностей плиты.



1. наконечник подвода газа
2. колено
3. шланг газовый (подвод с правой стороны)
4. шланг газовый (подвод с левой стороны)
5. пряжка крепёжная
6. задняя стена плиты

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ

ВНИМАНИЕ!

Электрогазовая плита является прибором класса I (в соответствии со степенью защиты от поражения электрическим током) и должна быть соединена с линией заземления электрической сети.

- зануление отдельным проводом
- заземление и токовая защита
- Плиты данного типа снабжены подводящим шнуром с вилкой (с контактом заземления) для присоединения к электросети через розетку, которая должна быть легкодоступна.
- Если номинальная мощность плиты превышает 2 кВт, то рекомендуем прибор подключать через розетку, присоединение которой к электросети выполнено отдельной линией.
- Данная подводящая линия должна соответствовать потребляемой мощности подключаемой плиты и должна быть защищена предохранительным элементом с токовой защитой 16 А.

ВНИМАНИЕ!

Следите за тем, чтобы электрический подводящий провод не касался горячих частей плиты (труба отвода на задней стене плиты и

нижняя часть варочного стола), при прикосновении к которым может произойти повреждение изоляции провода. Повреждённый шнур должен быть заменён на новый, такого же исполнения с изолированными жёсткими концами.

РЕГУЛИРОВКА ГАЗОВЫХ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК

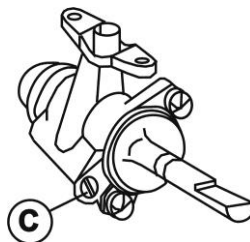
РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ

При выполнении регулировки отсоедините плиту от электросети.

Минимальная мощность газовой варочной горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм.

Сняв ручку крана, но предварительно установив её в положение „МАЛОЕ ПЛАМЯ“, можно отрегулировать мощность пламени горелки, закручивая или отвинчивая винт С.

При переналадке плиты на пропан-бутан винт С должен быть закручен до упора.



ВНИМАНИЕ!

Для этих плит не нужна смазка кранов или термостата.

ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА

Переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только специалист уполномоченной сервисной организации.

При переналадке необходимо выполнить:

- замену форсунок всех горелок (см. таблицу),
- наладку или, возможно, замену регулятора давления газа (если он вообще установлен на подводящем газопроводе),
- регулировку минимальной потребляемой мощности всех горелок в позиции „МАЛОЕ ПЛАМЯ“,
- первоначальный заводской типовой щиток заменить новым, поставляемым совместно с комплектом форсунок,
- о проведении данной операции сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“.

РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ

Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят комплект принадлежностей плиты.

ПРОЦЕСС:

- Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты,
- плиту наклоните на одну сторону,
- закрутите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне,
- плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом закрутите винты на другой стороне плиты,
- плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытасчен ящик для хранения принадлежностей плиты.

ПРИМЕЧАНИЕ

Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием и выполняется только в случае необходимости.

ВНИМАНИЕ!

Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий.

Конфорка	Малая	Средняя	Большая
Номинальная мощность (кВт)	1,0	1,75	2,7
Мощность „малое пламя“ (кВт)	0,36	0,36	0,54
Природный газ G 20 – 13 мбар			
Диаметр форсунки (мм)	0,83	1,12	1,37
Природный газ G 20 – 20 мбар			
Диаметр форсунки (мм)	0,77	1,01	1,22
Пропан-бутан G 30 – 30 мбар			
Диаметр форсунки (мм)	0,50	0,66	0,83
Номинальный расход (грамм/час)	73	127	196,5

Срок эксплуатации - 10 лет
Не содержит вредных веществ - RoHS
Знак заземления 
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX X..... Год производства XX..... Неделя года производства X.....Цель использования продукта XXXX.... Порядковый номер продукта в партии, выпущенной за неделю.

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ				
Модель	KS113MW	KS213MW	KS413MW KS413MBR	KS923MW KS923MI
A – Самая эффективная B C D E F G – Наименее эффективная	B	B	B	A
Потребление энергии 	0,94	0,94	0,96	0,79
Время приготовления при стандартной загрузке (мин)	54,9	54,9	55,6	50
Потребление энергии  / 			0,95	0,78
Время приготовления при стандартной загрузке (мин)			50,8	44,4
Полезный объем духовки в литрах	49	49	46	46
Размер духовки				
МАЛЫЙ				
СРЕДНИЙ	←	←	←	←
БОЛЬШОЙ				
Уровень шума (дБ)			46	46
Наименьшая затрата энергии (Вт)				2
Площадь глубокого противня (см ²)	1230			

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ				
ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ	KS113MW	KS213MW	KS413MW KS413MBR	KS923MW KS923MI
Размеры плиты: Высота / ширина / глубина (мм)	850 / 500 / 605			
Размеры упаковки: Высота/ширина / глубина (мм)	950 / 500 / 605			
Горелки				
левая передняя (малая) (кВт)	1,00	1,00	1,00	1,00
левая задняя (средняя) (кВт)	1,75	1,75	1,75	1,75
правая задняя (большая) (кВт)	2,7	2,7	2,7	2,7
правая передняя (средняя) (кВт)	1,75	1,75	1,75	1,75
Духовка				
Нагревательный элемент верхний (кВт)	0,75	0,75	0,75	0,75
Нагревательный элемент нижний (кВт)	1,10	1,10	1,10	1,10
Нагревательный элемент гриля (кВт)		1,85	1,85	1,85
Нагревательный элемент круговой (кВт)				2,00
Двигатель вентилятора (кВт)	30-40	30-40	30-40	30-40
Освещение духовки (Вт)	25			
Min. / max. температура в духовке	50 - 250°C			
Присоединение к электрической сети	230 В ~			
Номинальная мощность электрических частей плиты (кВт)	1,90	1,90	2,00	3,20
Номинальная мощность - газ (кВт)	7,20	7,20	7,20	7,20
Вид и давление газа	G 20 - 20 мбар, в зависимости от значения на этикетке			
Категория	II 2H3B/P			

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	KS113MW	KS213MW	KS413MW KS413MBR	KS923MW KS923MI
Решетка	+	+	+	+
Противень мелкий (шт.)	+	+	+	+
Противень глубокий (шт.)	+	+	+	+
Комплект болтов для регулировки высоты плиты	+	+	+	+
Телескопические направляющие				
Комплект форсунок Пропан-бутан - G 30 – 30 мбар	+	+	+	+
Комплект форсунок природный газ G20 - 13 мбар	+	+	+	+
Решетка для малой посуды				+

SAP 432095ru

МОРА МОРАВИЯ с.р.о. Чешская Республика 783 66 Глубочки-Марианске Удоли, Надражни 50

Импортер: ООО «Горенье БТ» 119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1



251C - KS113MW / 252C- KS213MW / 255C - KS413MW, KS413MBR
258C - KS923MW, KS923MI

EN, RU, KK, UK / 2016 03 21 / **432095**