MORA

COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER

ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ

ЭЛЕКТРГАЗ ПЛИТАСЫ

КОМБІНОВАНА ПЛИТА

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

EN RU BY KZ UA

Шановний покупець.
Ви придбали виріб з нашої нової лінійки побутових приладів. Нашим бажанням є, щоб наш виріб добре служив Вам.
Перед установкою і використанням приладу прочитайте, будь ласка, цю інструкцію. Вона містить важливу інформацію про те, як безпечно і економно користуватися приладом. Інструкцію зберігайте поряд з приладом, щоб мати можливість скористатися нею у разі необхідності.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ВКАЗІВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Заходи безпеки

- Діти віком від 8 років і старше та особи зі зниженими фізичними або розумовими здібностями, чи з браком досвіду і знань, можуть використовувати даний прилад за умови, що вони знаходяться під наглядом або були навчені безпечному використанню приладу і усвідомлюють потенційні ризики. Діти не повинні гратися з приладом. Дітям до 8 років забороняється виконувати чистку і техобслуговування, яке зазвичай здійснюється користувачем, навіть під наглядом.
- УВАГА: Прилад і його відкриті частини стають під час використання гарячими. Слід особливо ретельно уникати дотику до нагрівальних елементів. Запобігайте можливості доступу маленьких дітей УВАГА: Загроза пожежі: Не ставте будь-які предмети на варильні поверхні.
- УВАГА: Готування з жиром або маслом на варильній панелі без нагляду може бути небезпечним і може призвести до займання. НІКОЛИ не гасіть вогонь водою, але вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або мокрою ганчіркою.
- УВАГА: Процес приготування повинен проходити під наглядом. Короткочасний процес приготування повинен постійно проходити під наглядом.
- УВАГА: Якщо поверхня варильної панелі або елемента потріскалася - вимкніть прилад і запобіжник, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Використовуйте тільки датчик температури, який рекомендується для даної духовки.
- УВАГА: Переконайтеся, що прилад перед заміною лампочки вимкнений, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Не використовуйте агресивні абразивні чистячі засоби або гострі металеві шкребки для чищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може привести до розбиття скла.
- Для чищення приладу не використовуйте парові очисники та очищувачі під тиском. Існує небезпека ураження електричним струмом.
- Прилад не готовий до управління за допомогою зовнішніх таймерів та інших спеціальних систем управління.
- УВАГА: Використовуйте тільки бар'єри для варильної панелі, спроектовані виробником плити або позначені виробником приладу в інструкції по застосуванню як рекомендовані до застосування, або вбудовані в прилади бар'єри. Використання невідповідних бар'єрів може призвести до нещасних випадків.

Попередження

- Прилад може бути підключений до мережі тільки сервісним центром або компетентним фахівцем.
- Поводження з приладом або непрофесійне обслуговування може призвести до ризику серйозних травм або до пошкодження виробу. Монтаж, будь-який ремонт, модифікації і втручання в прилад завжди повинен виконувати технік по сервісу або компетентна особа.
- В електророзподільну мережу перед приладом слід встановити пристрій для відключення всіх полюсів приладу від мережі, у якого відстань контактів в не з'єднаному стані - мін. 3 мм (далі позначається як головний вимикач).
- Продукт призначений виключно для приготування їжі. Не використовуйте для інших цілей, наприклад, для опалення приміщення. Не ставте порожній посуд на конфорки.
- Цей прилад призначений лише для приготування їжі. Використання приладу в інших цілях може спричинити концентрацію побічних продуктів згоряння або несправність. Гарантія не розповсюджується на несправність приладу, яка виникла через некоректне використання.

- Шнур живлення, який зачепився, наприклад, за дверцята духовки, може стати причиною короткого замикання і пошкодити прилад. Слідкуйте за правильним розташуванням шнурів живлення на безпечній відстані.Шнур живлення приладу або інших приладів не повинен стикатися з варильною поверхнею або іншими гарячими частинами плити.
- При чищенні та ремонті відключіть головний вимикач живлення від подачі електроенергії.
- Не слід гріти їжу в алюмінієвій фользі, пластикових контейнерах і тому подібному посуді. Існує загроза розплавлення, пожежі або пошкодження варильної панелі.
- Особливу увагу приділяйте приготуванню їжі в духовці. Через високу температуру дека, посуд для запікання, решітки та стіни духовки можуть бути гарячими. Використовуйте термостійкі кухонні рукавички.
- Ніколи не обертайте внутрішні стіни печі алюмінієвою фольгою, не ставте посуд для запікання на дно духовки. Алюмінієва фольга перешкоджає циркуляції повітря, що значно погіршить процес випічки і пошкодить верхній шар внутрішньої оболонки.
- Дверцята духовки можуть бути в процесі випічки гарячими. Тому у деяких моделей було на дверцята встановлено третє скло, що допомагає краще захистити зовнішню поверхню дверцят від надлишкового тепла.
- Для запобігання перегріву прилад не слід встановлювати за декоративні дверцята.
- У просторі духовки ніколи не слід зберігати предмети легкозаймисті, вибухові, агресивні для шкіри (папір, рушники, паперові пакети, чистячі і миючі засоби, аерозолі). Так Ви зможете зменшити ризик виникнення пожежі під час роботи приладу. Зберігайте там тільки аксесуари (каструлі, піддон для конденсату тощо).
- У разі перевантаження дверцят духовки може настати пошкодження їх петель. Не ставте на відкриті дверцята важкий посуд. При очищенні не спирайтеся на відкриті дверцята. Не сідайте і не ставайте на відкриті дверцята духової шафи (Обережно з дітьми!) Перед чищенням духовки зніміть дверцята.
- Прилад призначений для розміщення безпосередньо на підлозі. Не використовуйте яке-небудь підвищення або підставки.Поверхня ящика плити може бути нагрітою до високої температури. Витягнувши гарячий ящик, Ви можете пошкодити поверхню та/або предмети, з якими він вступає в контакт або які знаходяться в безпосередній близькості. Не використовуйте прилад з висунутим ящиком. Речі, які зберігаються в ящику, можуть бути гарячим, тому тут не допускається зберігання горючих і легкозаймистих предметів.

- Цей прилад не підключається до кухонної витяжки. Прилад необхідно встановити та підключити згідно діючих стандартів. Особливу увагу необхідно звернути на провітрювання приміщення.
- Перед установкою та підключенням приладу перевірте відповідність типу та тиску газу місцевої газової мережі технічним даним приладу.
- Установку, ремонт, підключення до іншого типу газу можуть проводити лише кваліфіковані фахівці авторизованих сервісних центрів (див. Гарантійний термін та умови).
- Установку приладу та підключення до іншого типу газу слід проводити згідно Гарантійних умов авторизованим сервісним центром. При недотриманні даних умов гарантія анулюється.
- Рекомендується перевіряти прилад фахівцем сервісного центру кожні два роки. Дане технічне обслуговування продовжить термін роботи приладу.
- При появі запаху газу негайно перекрийте подачу газу або зачиніть газовий балон. У такому випадку приладом можна користуватися лише після виявлення причини витоку газу та усунення несправності фахівцем та ретельного провітрювання приміщення.
- Використовуючи газ для приготування страв, температура та вологість створюються в кімнаті, тому необхідно забезпечити відповідну циркуляцію повітря: відчиняйте вікно, або установіть механічний вентиляційний пристрій (витяжку з механічним відводом повітря) Тривала робота приладу потребує надмірної вентиляції, наприклад, відкрийте вікно або увімкніть більш потужний рівень роботи витяжки.

- Мінімальна пропускна можливість витяжки для даного приладу складає 2 м3/год. на кожен кВт.
- Ніколи не використовуйте відкритий вогонь для виявлення витоку газу!
- Якщо ви виявили виток газу, ніколи не намагайтеся провести ремонт самостійно. Вимкніть прилад, перекрийте подачу газу і викличте фахівця сервісного центру.
- Якщо ви плануєте не користуватися приладом більше 3 днів, закрийте газовий кран. Якщо ви не користувалися приладом впродовж 3 місяців, рекомендується протестувати та переустановити усі функції приладу.
- Не можна розміщувати прилад у кімнаті, де утворюються небезпечні пари, які можуть спричинити пожежу або вибух (наприклад, при наявності лінолеуму, клею ПВА, тощо).
- Не розміщуйте жодних легкозаймистих предметів поряд з газовими конфорками, нагрівальними елементами духовки та в ящику для зберігання.Не розміщуйте жодних легкозаймистих предметів на прилад або поблизу (найкоротша відстань між приладом та легкозаймистим предметом складає 750 мм в напрямку до основного радіуса і 100 мм в інших напрямках).
- Не використовуйте кухонний посуд з пошкодженою поверхнею, що може спричинити пошкодження приладу.
- Виробник не рекомендує використовувати додаткове приладдя, наприклад, засоби пожежегасіння або пристроїв збільшення ефективності.
- Не пересувайте плиту, притримуючи за варильну поверхню..
- Не накривайте варильну поверхню кришкою до тих пір, поки конфорки гарячі..
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження приладу, які виникли в наслідок недотримання інструкції з експлуатації та рекомендації.
- Плиту необхідно помістити навпроти вогнестійкої стіни.
- Перевірте, чи дані про електричну живлячу напругу, приведені на типовому щитку, відповідають напрузі у Вашій розподільній електричній мережі.
- Плиту слід під'єднувати до мережі згідно із схемою приєднання.
- Якщо плита не використовується, то слід дбати про те, щоб усі її вимикачі було вимкнено.
- При встановленні несправності в електричній частині споживача не слід виконувати ремонт власними силами. Необхідно вимкнути споживач і викликати для проведення ремонту особу, контра має кваліфікацію для такої роботи.

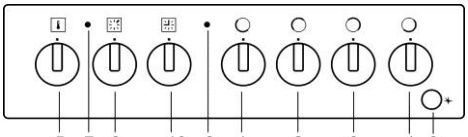
Символ на виробі або його упаковці позначає, що цей продукт не може розглядатися як побутові відходи. Він повинен бути доставлений в пункт збору для утилізації електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього продукту, Ви допомагаєте запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли б в іншому випадку виникнути в результаті неправильної утилізації даного продукту. Для отримання більш детальної інформації про утилізації цього продукту, будь ласка, зверніться в місцеву міську адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або до магазину, де був придбаний продукт.

Призначення приладу

Прилад призначений для щоденного домашнього приготування їжі і не повинен використовуватися для інших цілей.

Окремі варіанти використання докладно описані в цьому посібнику.

CONTROL ELEMENTS OF THE RANGE



1. Ручка лівої передньої конфорки
2. Ручка лівої задньої конфорки
3. Ручка правої передньої конфорки
4. Ручка правої задньої конфорки
5. Установка температури в духовці.
6. Вибір режиму нагріву духовки.
7. Сигнальна лампа включеної духовки.
8. Сигнальна лампа включеної поверхні
9. Кнопка електропідпалу високої потужності
10. Таймер

ВКАЗІВКИ ЩО ДО ПЕРШОГО ЗАСТОСУВАННЯ ПЛИТИ

- Перед застосуванням необхідно усунути з плити усі пакувальні матеріали
- Різні частини и компоненти пакування є утильсировиною. Поводитися з ними слід за дійсними приписами і національними постановами.
- Перед застосуванням рекомендується вичистити плиту і приладдя.
- Після того, як вичищені поверхні висушено, слід увімкнути головний вимикач і далі діяти згідно з наступними вказівками.
- Попереджуємо, що чистити і демонтувати інші частини плити, ніж вказані у статті чищення, заборонено.

ДУХОВКА

- Перемикач функцій духовки слід встановити на верхній і нижній нагрівальний елемент. На термостаті наставити 250°C і залишити духовку працювати при закритих дверцятах протягом 1 години. Забезпечити хороше провітрювання приміщення. У наслідок цього процесу буде усунено консервацію і запах усередині духовки перед першим печінням.
- Упевніться, що електрокабель суміжних або інших приладів не торкаються конфорок, дверцят духовки та інших гарячих частин плити під час її роботи.

ЕЛЕКТРИЧНІ КОНФОРКИ

Встановіть ручку конфорки в положення „6“ та залиште її на 5 хвилин працювати без посуду.

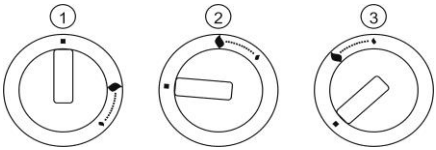
ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЛИТИ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Обслуговувати плиту можуть згідно з даною інструкцією виключно дорослі особи. Заборонено залишати дітей без нагляду у приміщенні, де встановлено плиту.
- Комбінована газово-електрична духовка – це прилад, за роботою якого слід постійно слідкувати.
- Деко для печення у пазах дозволяється навантажувати вагою макс. до 3 кг. Решітку з встановленим деком або гусятницею можна навантажувати вагою макс. 7 кг.
- Дека і гусятниці для печіння не призначені для довгочасного зберігання харчових продуктів (довше ніж 48 годин). Для більш довгого зберігання слід перекласти їжу у відповідний посуд.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

1. Вимкнено
2. Максимальна потужність
3. Економ



ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ ЗАПАЛЕННЯ ПАЛЬНИКІВ

Злегка натисніть на ручку конфорки до приладу та поверніть вліво у положення «МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ» („MAXIMUM POWER“). Запаліть газ за допомогою сірників або іншою запальничкою.

ЗАПАЛЮВАННЯ ПАЛЬНИКІВ ЗА ДОПОМОГОЮ КНОПКИ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ

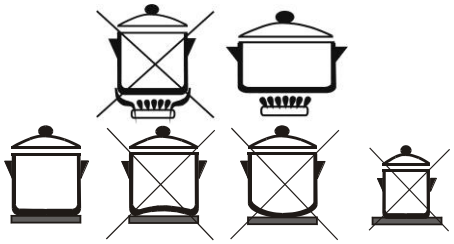
Злегка натисніть ручку та поверніть її вліво у положення «МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ».
Тепер другою рукою натисніть кнопку електропідпалу, притисніть кнопку до упору до панелі управління та утримуйте натиснутою до появи полум’я.

ВИМКНЕННЯ ПАЛЬНИКІВ КОНФОРОК

Поверніть відповідну ручку конфорки в положення «ВИМКНЕНО». (“OFF”) та упевніться, що полум’я загасло.

ПРИГОТУВАННЯ – РЕКОМЕНДАЦІЇ З ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

- Для приготування на газових конфорках використовуйте низький та широкий посуд. Упевніться, що вогонь нагріває дно посуду, а не виходить за межі країв (мал. 6).
- Прилад обладнано конфорками різного діаметру. Для оптимального (економного) споживання газу використовуйте посуд з діаметром дна, який зазначено нижче:
  - маленька конфорка від Ø120 до Ø 160 мм,
  - середня конфорка від Ø 160 до Ø 220 мм,
  - велика конфорка від Ø 220 до Ø 280 мм.
- Потужність (величину полум’я) пальника можна регулювати ручкою у межах між положеннями «МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ» та «ЕКОНОМ» (SPORO). Для встановлення положення «ЕКОНОМ», встановіть ручку конфорки в крайнє ліве положення. Доведіть страву до кипіння, після чого слід зменшити полум’я до рівня, який необхідний для підтримування кипіння страви.



ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ КОНФОРОК

За допомогою ручки електричної конфорки ви можете встановити 6 рівнів температури, починаючи з мінімального положення 1 до максимального – 6.

ПРАВИЛА ПО ВИКОРИСТАННЮ ЕЛЕКТРИЧНИХ КОНФОРОК – ПОРАДИ ЩО ДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕНЕРГІЇ:

- Використовуйте каструлі з рівним дном, діаметр якого відповідає конфорці.
- Якщо ви готуєте, накривши каструлю кришкою, регулюйте потужність нагріву так, щоб не знімати кришку і не відсовувати її.
- Використовуйте накопичене у поверхні тепло, виключаючи її за деякий час до закінчення приготування страви.
- Використовуйте при готуванні меншу кількість води.
- Не включайте конфорки, не поставивши на них посуд.

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ РОБОТИ ДУХОВКИ

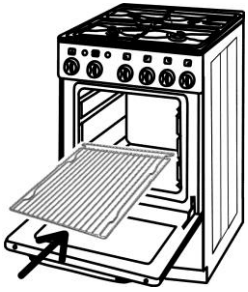
Регулятором перемикача функцій духовки слід вибрати відповідну функцію духовки. Регулятор можна повертати у обох напрямках.
Наставлену температуру можна міняти, повертаючи регулятор термостату у напрямку направо у межах 50 - 250°C. При повертанні регулятора наліво температура знижується.

Якщо регулятор насилу перекрутити через нульову позицію, то буде пошкоджено термостат!

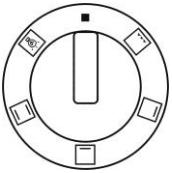
УВАГА!

Не закривайте дно духовки алюмінієвою фольгою, не кладіть на дно духовки піддон, сковороду, контейнер для їжі або продукти харчування. Закриття частини поверхні викликає локальний перегрів в нижній частині духовки, у наслідок чого духовці може бути завдано непоправної шкоди.

ВСТАВКА СІТКИ В ДУХОВКУ



ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ



Освітлення духовки, що світить під час наставляння усіх функцій духовки.

Статичне нагрівання духовки за допомогою верхнього нагрівального елементу і нижнього нагрівального елементу. Термостат можна наставляти у межах 50-250°C.

Нагрівання духовки тільки нижнім нагрівальним елементом. Тепло передається шляхом природної конвекції, термостат можна наставляти у межах 50– 250°C.
Рекомендація: Дана функція є придатною для печіння тих страв, приготування яких вимагає вищої температури знизу.

Нагрівання духовки тільки верхнім нагрівальним елементом. Тепло передається шляхом природної конвекції, термостат можна наставляти у межах 50 – 250°C.
Рекомендація: Дана функція є придатною для печіння тих страв, приготування яких вимагає вищої температури зверху.

Готування з грилем із застосуванням інфрачервоного випромінювання. Термостат наставлено на максимальну температуру.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ

Для орієнтації приводимо рекомендовану температуру у просторі духовки для типового готування страв.
50 – 70°C – сушіння
130 - 150°C - сушіння
150 - 170°C - стерилування
180 - 220°C - печіння тіста
220 - 250°C - печіння м'яса

- Точне значення температури необхідно для кожного типу страви в способу печіння випробувати.
- Перш ніж покласти страву у духовку слід, у деяких випадках, духовку підігріти.
- Доки не досягнено наставленої температури, горить сигнальне світло термостату. Після

досягнення температури сигнальне світло термостату згасне.
- Решітку духовки, на яку покладено деко або гусятницю, найкраще вкладати у другий паз знизу на бічних стінах духовки.
- По можливості не відкривайте дверцята духовки під час печіння. Це порушує тепловий режим духовки, подовжує період печіння, а їжа може пригорати.

ГРИЛЮВАННЯ СТРАВ

- Приготування з грилем проводиться при закритих дверцятах духовки.
- Позиція встановлення решітки залежить від ваги та типу страви, що грилюється.
- Решітку з стравою, що грилюється, слід встановити якомога вище.

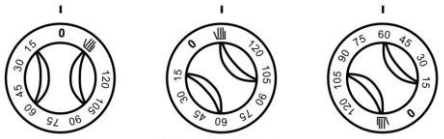
ГРИЛЮВАННЯ СТРАВ

- Приготування з грилем проводиться при закритих дверцятах духовки.
- Позиція встановлення решітки залежить від ваги та типу страви, що грилюється.
- Решітку з стравою, що грилюється, слід встановити якомога вище.

УВАГА

При застосуванні грилю можуть доступні частини духовки (дверцята духовки, тощо) нагрітися на вищу температуру. Не дозволяти підходити дітям.

МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР



УПРАВЛІННЯ ТАЙМЕРОМ

- Поверніть таймер за годинниковою стрілкою до максимального положення і потім назад до бажаного значення (макс. 120 хвилин).
- Коли мине заданий час приготування, духовка вимкнеться автоматично.
- В положенні ВИМК. (OFF), таймер може використовуватися для зворотного відрахунку часу.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- При використанні духовки без таймера, встановіть ручку в положення „ПОСТІЙНО ВКЛ.” (“CONSTANTLY ON”).
- Якщо таймер встановлено в положення „ВИМК” („OFF“), духовка не включиться: для початку роботи духовки встановіть ручку в положення „ПОСТІЙНО ВКЛ.” (“CONSTANTLY ON”) або встановіть бажаний час приготування.
- Якщо обраний час приготування менший ніж 20 хвилин, ми рекомендуємо встановити ручку на 30 хвилин і, потім, повернути в бажане положення часу.

ЧИЩЕННЯ ПЛИТИ ТА ДОГЛЯД ЗА НЕЮ

Під час чищення плити та догляду за нею слід дотримуватися наступних принципів:

- Усі регулятори встановити у позицію вимкнено.
- Головний вимикач має бути у позиції вимкнено.
- Почекати, доки плита охолоне.

ПОВЕРХНЯ ПЛИТИ

- Зовнішню частину приладу необхідно чистити вологою ганчіркою і миючим засобом.
- Жирові плями необхідно видалити теплою водою та спеціальним миючим засобом для емалі.
- Ніколи не можна чистити емальовані поверхні абразивними засобами, оскільки може пошкодитися поверхня приладу.

КОНФОРКИ

- Зніміть решітку з варильної поверхні та помийте окремо або помістіть в посудомийну машину. Після миття установіть її на варильну поверхню відповідним чином. Зніміть частини пальників (кришку, розсіювач) у напрямку вгору та замочіть в теплій воді з миючим засобом на 10 хвилин.
- Після миття ретельно висушіть частини пальників та перевірте чи усі зубці пальника чисті. Пальник поверніть у попереднє положення у мисці пальника.

ПРИМІТКА

Оскільки розсіювачі пальників виготовлені з алюмінієвого сплаву, ми не рекомендуємо мити їх в посудомийній машині.

ЕЛЕКТРИЧНІ КОНФОРКИ

Рекомендується уникати контактів з водою. Очищати в сухому стані і інколи змащуйте їх олією.

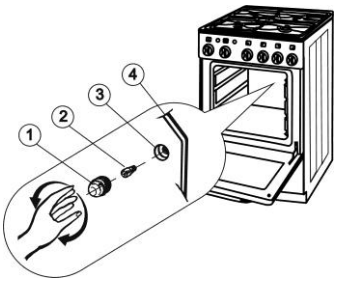
ДУХОВКА

- Протріть стінки духовки вологою ганчіркою та миючим засобом.
- Якщо на стінах духовки є припечені залишки, то використовуйте спеціальні миючі засоби для емалі.
- Після чищення ретельно витріть насухо духовку.
- Чистіть духовку тільки тоді, коли вона повністю охолола.

- Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби, оскільки вони можуть пошкодити емальовану поверхню.
- Приладдя духовки необхідно мити миючим засобом вручну або в посудомийній машині (решітку, деко, тощо). Ви також можете скористатися спеціальним миючим засобом для видалення грубого та припеченого бруду.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ У ДУХОВЦІ

- встановити усі регулятори у позицію «вимкнено» і вимкнути головний вимикач
- відгвинтити скляний ковпак на лампочці у духовці, повертаючи його вправо
- викрутити пошкоджену лампочку
- вкласти і загвинтити нову лампочку
- встановити скляний ковпак лампочки

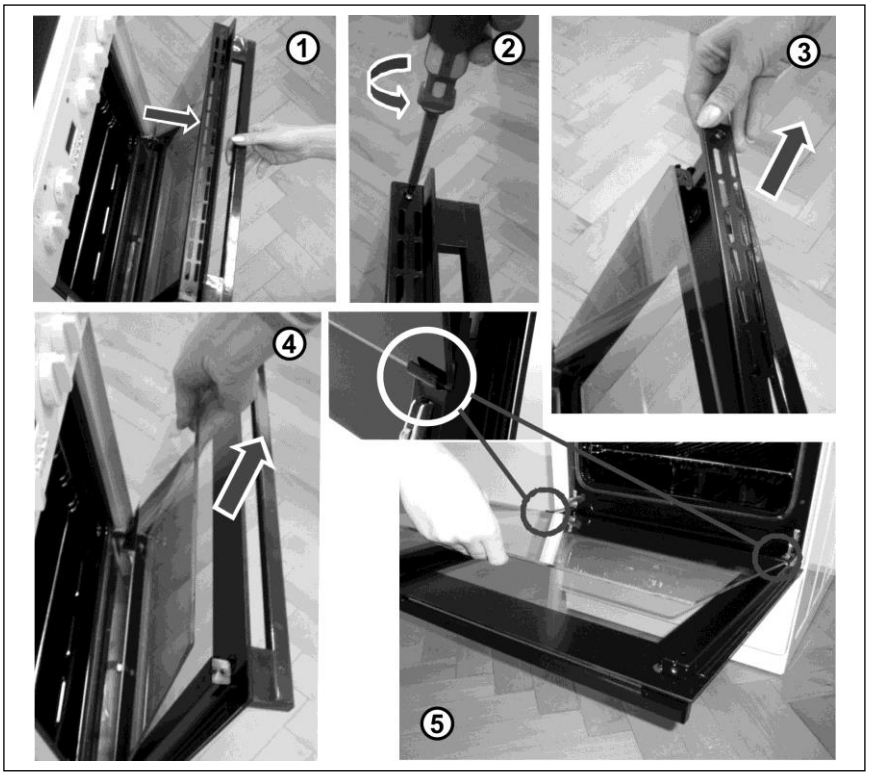


ПРИМІТКА

Для освітлення слід застосувати тільки лампочку T 300 °C, E 14, 230 В ~, 25 Вт.
1. Скляний ковпак
2. Лампочка
3. Цоколь
4. Задня стінка духовки

ОЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ

Як очистити внутрішні скло двері духовки.



ПРЕТЕНЗІЇ

Якщо протягом гарантійного періоду на приладі виникне несправність, не усувайте її самостійно. З претензією зверніться у магазин, в котрому Ви придбали прилад, у авторизований сервіс або в сервісну мережу, яку приведено в Гарантійних умовах. При оформленні претензії керуйтесь текстом Гарантійного паспорту і Гарантійних умов. Без пред'явлення правильно заповненого Гарантійного паспорта претензія не є дійсною.

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ ТА ЛІКВІДАЦІЯ УПАКОВОК

Гофрокартон, пакувальний папір
- здати в утильсировини
- у збірний контейнер для утильного паперу
- інше використання

Дерев'яні частини
- на місце, призначене для відкладання відходів
- інше використання

Пакувальні плівки та ПЕ пакети
- у збірні контейнери для пластику

ЛІКВІДАЦІЯ ПРИЛАДУ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ СТРОКУ ЙОГО СЛУЖБИ

Прилад містить цінні матеріали, котрі мали б бути знову використані. Прилад слід здати у збірний пункт для утильсировини або ж на місце, котре у населеному пункті визначено для складування відходів.
Даний прилад має маркування згідно з європейською директивою 2012/19/EU про поводження з вживаним електричним та електронним обладнанням (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Ця директива встановлює єдині європейські (ЕС) рамки для зворотного збору та рециклиції вживаного обладнання

ІНСТРУКЦІЯ З УСТАНОВКИ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

Прилад необхідно встановити згідно діючих місцевих директив та в добре провітрюваному приміщенні.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

При будь-якому пересуванню приладу з місця встановлення і підключення необхідно перекрити кран подачі газу та вимкнути прилад з електромережі.
Після установки приладу фахівець сервісного центру повинен виконати наступне:

- Перевірити виток газу на з'єднаннях та правильність електричного підключення.
- Перевірити газові конфорки та їх складові (нагрівач духовки, збереження вхідної електроенергії, термоелектричні сенсори).
- Розказати покупцю про усі функції і технічне обслуговування приладу.

ІНСТРУКЦІЯ ПО УСТАНОВЦІ ТА НАЛАГОДЖЕННЮ

Встановлення слід проводити згідно з дійсними національними стандартами та директивами.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ПЛИТИ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Комбінована плита відноситься до Класу I захисту від враження струмом, тому її має бути заземлено. Підключення повинен виконувати лише кваліфікований фахівець.

- Прилад обладнано кабелем з вилкою та захисним контактом - для підключення до електромережі.
- Для приладів з потужністю, що перевищує 2 кВт, рекомендується використовувати додаткову коробку з 16 А автоматичним вимикачем.
- Електророзетка, в яку вмикається прилад, повинна бути доступною в будь-який час.
- Пошкоджений електрокабель необхідно негайно замінити на новий з оголеними закріпленими кінцями у такому ж виконанні.

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

При будь-якому монтажі і демонтажі електричної плити поза межами її стандартного застосування, слід від'єднати прилад від електричної мережі і забезпечити його у вимкненому стані.

УВАГА

Комбінована плита – це прилад класу I згідно з рівнем охорони від враження електричним струмом, і його слід під'єднати до запобіжного провідника електричної мережі.

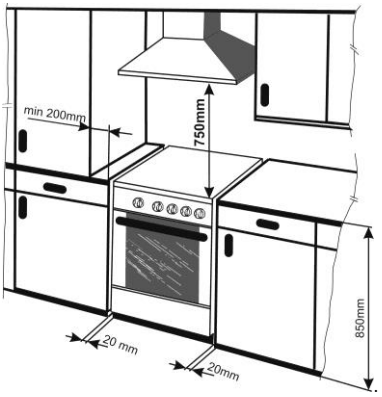
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Встановлюючи плиту упевніться, що електрокабель розміщено так, що він не торкається гарячих частин плити (вихідний отвір на задній стінці, нижня частина варильної поверхні). Висока температура може спричинити пошкодження ізоляції кабелю.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ

Встановлення електричної плити необхідно виконати згідно з національними стандартами і приписами.
Даний прилад призначається для встановлення у нормальному середовищі (наприклад, кухня, житлові приміщення тощо). Плита може бути встановлена в стандартну кухню з мінімальним простором 20 м^3. Якщо кухня менша (але не

менше, ніж 15 м^3), необхідно забезпечити провітрювання цього приміщення.
Стіни та меблі поряд з приладом (підлога, задня стіна кухні, бокові стіни) мають біти стійкими до температури 100°C, або ж необхідно застосувати відповідну теплостійку ізоляцію.
Встановлюючи прилад, завжди дбайте про те, щоб було дотримано мінімальну віддаль 20мм від меблів та стін. Поряд з приладом не встановлюйте чутливі до впливу тепла прилади.
Меблі або стіни поряд з приладом можуть бути вищі за нього тільки з одного боку приладу. Меблі, які є вищі за прилад, мають стояти на відстані мін. 200 мм від приладу.
Відстань між варильною поверхнею та витяжкою має бути не менше, ніж 750 мм («X»), далі згідно з рекомендаціями виробника витяжки.
Прилад призначений для розміщення безпосередньо на підлозі. Не використовуйте яке-небудь підвищення або підставки.



ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

ГАЗОПОСТАЧАННЯ

Підключити прилад до газопостачання має право лише кваліфікований фахівець. Підключення має відповідати усім діючим місцевим стандартам та інструкціям. Трубу газопостачання має бути обладнано на доступному місці краном для перекривання подачі газу, який повинен знаходитися перед плитою.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

При роботі з газовою лінією плити (наприклад, при з'єднанні з системою розподілу газу або гнучким газовим шлангом) завжди використовуйте гайковий ключ для притримування кінцівки газового шлангу, щоб уникнути її деформації.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ (G20)

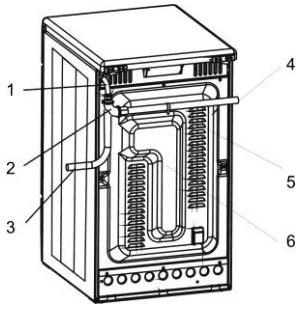
Підключення має бути виконано згідно місцевими діючими стандартами та законодавством. У випадку надмірного тиску газу у розподільній мережі скористайтеся регулятором тиску.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЗРІДЖЕНОГО ГАЗУ (G30)

Підключення має бути виконано згідно місцевими діючими стандартами та законодавством.
Спеціальний патрубок для зрідженого газу необхідно установити на 1/2" кінцівку з'єднувальної газової труби плити.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГНУЧКОГО ШЛАНГУ

Необхідно використовувати лише шланг, що відповідає тиску газу, способові застосування та тепловому навантаженню. Рекомендуємо шланг довжиною 1000 - 1500 мм. **Термостійкість з'єднувального шлангу повинна складати як найменше 100°C.**
Кожен шланг повинен мати інструкцію, де буде зазначено спосіб підключення, припустимий нагрів, перевірки та строк служби, тощо. Необхідно беззаперечно дотримуватися даних інструкцій. З точки зору надійності та стійкості проти високій температурі газовий шланг повинен відповідати вимогам, якщо він таким вимогам не відповідає, то перед місцем підключення слід встановити протипожежну арматуру та запобіжник проти надмірному потоку (наприклад, у гумових шлангів).
Рекомендуємо користуватися металевими газовими шлангами.



1. Кінцівка приєднання газу
2. Коліно
3. З'єднувальний газовий шланг (праве підключення)
4. З'єднувальний газовий шланг (ліве підключення)
5. Фіксуюча стрічка
6. Задня кришка плити

ВАЖЛИВЕ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

У випадку лівостороннього підключення (якщо дивитися спереду) шланг необхідно обов'язково підключити за допомогою затискної стрічки, яку слід зафіксувати в отвір кришки задньої сторони плити. Затискну стрічку ви знайдете в комплекті приладу.

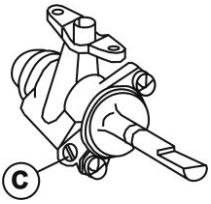
НАЛАШТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ ПАЛЬНИКІВ

МІНІМАЛЬНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Перед будь-яким регулюванням від'єднайте прилад від електромережі. Мінімальна газова потужність відрегульована правильно, коли внутрішній конус полум'я досягає висоти від 3 до 4 мм.

У іншому випадку спочатку зніміть ручку крана, а потім затягніть або послабте гвинт C, в залежності від того, чи полум'я зменшуєте чи збільшуєте.

Для встановлення економної потужності у пропан-бутану гвинт C повинен бути повністю загвинченим.



УВАГА

Цей прилад не потребує додаткового змащування кранів та термостату.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

Підключення приладу до іншого типу газу, ніж для якого його було виготовлено, повинен проводити лише кваліфікований фахівець.

Комплект для такої перебудови можна придбати у фірмових магазинах, або у авторизованих сервісних центрах.

При перебудові необхідно виконати наступне:

- Поміняти усі форсунки конфорок варильної поверхні;
- Відрегулювати «економ» потужність
- Відрегулювати або змінити регулятор тиску газу, якщо він є;
- Наклеїти нову етикетку параметрів газу з відповідною інформацією про форсунки.
- Підтвердити перебудову у гарантійному паспорті.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ ПО ВИСОТІ

Встановлення плити так, щоб варильна поверхня буда горизонтальною, або корекцію її висоти можна виконати за допомогою 4 регулюючих гвинтів, котрі знаходяться у комплекті приладу.

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ

- нахилити плиту на бокове ребро
- нагвинтити пластикові гвинти знизу у передній і задній отвір стінки з одного боку
- нахилити плиту у протилежний бік і гвинти нагвинтити у отвори з другого боку плити
- вирівнювання плити і подальшу регуляцію слід проводити за допомогою викрутки через відкладний простір плити

ПРИМІТКА

Встановлення регуляції по висоті (гвинтів) не є необхідним, якщо висота і встановлення приладу є відповідними навіть без пластикових гвинтів.

УВАГА

Виробник залишає за собою право на дрібні зміни в інструкції, котрі випливають з іноватівних або технологічних змін виробу, але не мають вплив на функції виробу.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ	
Комбінована плита	**KS312MW**
Розміри: Висота/Ширина/Глибина (мм)	**850 / 500 / 605**
Розміри упаковки: Висота / ширина / глибина(мм)	**950 / 500 / 605**
Варильна поверхня	
Ліва передня (маленька) (кВт)	0,90
Ліва задня Ø 145 мм (кВт)	1,00
Права задня (експрес) (кВт)	2,45
Права передня (середня) (кВт)	1,6
Духовка	
Верхній нагрівальний елемент (кВт)	0,75
Нижній нагрівальний елемент (кВт)	1,10
Гриль нагрівальний елемент (кВт)	1,85
Освітлення (Вт)	25
Мін./Макс. температура у духовці	50 / 250°C
Електрична напруга	230 В ~
Загальна ел. споживана потужність (кВт)	4,95
Вхідна газова потужність (кВт)	2,90
Налажено на газ - Природій газ	G20 - 20 мбар
Категорія	II $_{2H3}$
Клас захисту від вологи	IP 20
Клас захисту від ураження струмом	I

ПРИЛАДДЯ	KS312MW
Решітка	+
Деко для випікання	
Деко для гриля	+
Регулюючі ніжки	+
Комплект для перебудови на G30 -30мбар	+
Комплект для перебудови на G20 -13мбар	+

Пальник	малий	середній	великий
Природій газ G 20- 13 мбар			
Діаметр форсунки (мм)	0,83	1,12	1,37
Природій газ G 20- 20 мбар			
Діаметр форсунки (мм)	1,01	1,22	0,77
Пропан-бутан G 30 – 30 мбар			
Діаметр форсунки (мм)	0,50	0,66	0,83

СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ
X XX X XXXX
X…… Өндірілген жылы
XX…… Өндірілген жылының аптасы
X…… Өнімді пайдалану мақсаты
XXXX…. Аптадағы шығарылған партиясындағы өнімнің реттік нөмірі.

Термін експлуатації - 10 років

Не містить шкідливих речовин - RoHS

Знак заземления ⏚

ПРИНАЛЕЖНОСТІ НА ЗАМОВЛЕННЯ	
Кришка – скло - біле	SAP 496706
Кришка – скло - коричневе	SAP 496709
Кришка – лакована - біла	SAP 496705
Кришка – лакована - коричнева	SAP 496708

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ	
Модель	**KS312MW**
A -Економна B C D E F G – Менш економна	**B**
Витрата енергії (kWh)	**0,94**
Час для печіння при стандартному навантаженні (хв.)	**54,9**
Витрата енергії (kWh) /	
Час для печіння при стандартному навантаженні (хв.)	
Корисний об'єм духовки (л)	**49**
Розміри духовки:	
МАЛА	
СЕРЕДНЯ	←
ВЕЛИКА	
Рівень шуму (dB)	
Мінімальна витрата енергії (stanby) (W)	
Площа найбільшого дека для печіння ($см^2$)	**1230**

SAP 433784uk

ТОВ «МОРА МОРАВІЯ», Чеська Республіка 783 66 Глубочки-Маріанске Удолі, Надражні 50

Уповноважений представник в Україні з інформаційних питань:
Представництво «Гореніє д.д.», Київ – 04050, вул. Миколи Пимоненка, 13-5А
тел. 0 800 300 024

252E - KS312MW EN, RU, KK, UK / 2015 11 30 / 433784