

Уважаемый пользователь,  
Поздравляем Вас с приобретением новой комбинированной плиты! Следующая информация поможет Вам пользоваться прибором безопасно и ощутить все его преимущества. Надеемся, что приобретенный товар полностью Вас удовлетворит и прослужит долго.

## ВАЖНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

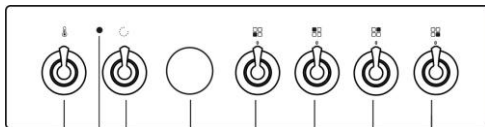
- Настоящий прибор не подключен к оборудованию по отводу продуктов сгорания. Прибор должен быть установлен и подключен соответственно действительных монтажных требований. Особенное внимание необходимо уделять соответствующим директивам по проветриванию помещения.
- Сконтролировать, если данные на этикетке, помещенном в выдвижной пространстве плиты, соответствуют напряжению Вашей эл.сети, типу и давлению газа.
- Изделие i укомплектовано и настроено на природный газ G20 / 20 мбар.
- К постоянному распределителю эл.энергии перед плитой необходимо разместить оборудование для отключения всех полюсов прибора от сети, которое имеет расстояние контактов в разъединенном состоянии мин.3 мм (далее в тексте обозначено как главный выключатель).
- Установку, ремонты всех видов, исправления и вмешательства соответственно прибора должны исполняться всегда только квалифицированным персоналом (см. гарантийное письмо).
- Исполнение таких работ должно быть подтверждено в гарантийном письме.
- Плита предназначена только для термической обработки пищевых продуктов. Запрещено использовать плиту для отопления помещения. Перегрузка плиты ведет к повреждению. Гарантия не относится к повреждениям по причине неправильного использования.
- Если плита оборудована крышкой варочной поверхности, не закрывать крышку, пока горелки или электрические конфорки еще теплые.
- Не разрешено устанавливать духовку поблизости варочных горелок, электрических конфорок, нагревательных элементов или горючие массы в выдвижной простов плиты.
- Если плита не находится в рабочем состоянии, необходимо соблюдать, чтобы все выключатели были выключены.
- Рекомендуется раз за два года обратиться на станцию сервисного обслуживания с требованием по переконтролированию работы плиты и проведения технического обслуживания за избежанием случайных дефектов и продолжение срока службы прибора.
- В течение очистки и ремонта должен быть выключен главный выключатель.
- При обнаружении запаха газа необходимо закрыть рычаг подвода газа перед прибором и проветрить помещение. Прибор можно использовать только после обнаружения причины утечки газа, устранения квалифицированным персоналом.
- При использовании газового варочного прибора в помещении его установки образуется тепло и сырость. Необходимо обеспечить достаточное

выветривание в помещении: содержать открытыми отверстия для естественной вентиляции или установить механическое вентиляционное оборудование (вытяжка с отводом вне помещения). Интенсивный и длительный ход прибора может требовать дополнительное выветривание, например открытие окна или более эффективное выветривание, например с помощью повышения мощности вытяжного вентилятора.

- Для прибора необходимо обеспечить мин. подачу воздуха 2 м<sup>3</sup>/ч на каждый кВт мощности.
- Запрещено испытание плотности прибора или разыскивание места утечки газа открытым огнем!
- При обнаружении дефекта на газовой или электрической плите не разрешено исправлять собственными силами. Прибор необходимо отключить и обратиться на квалифицированный сервис.
- При отсутствии технического обслуживания дольше 3 дней, необходимо закрыть рычаг подачи газа перед прибором. Если прибор находится не в рабочем состоянии дольше 3 месяцев, рекомендуется проверить все пользовательские функции прибора.
- В случае изменения условий среды, для работы в которых предназначен прибор, когда может возникнуть временная опасность пожара или взрыва (например при клееке линолеума, ПВХ, покраске итд.), должен быть прибор вовремя отключен перед возникновением опасной среды.
- Обращаем внимание, что на плиту и на расстояние короче, чем безопасное расстояние, не допускается размещение предметов из горючих веществ (самое короткое расстояние прибора от горючих веществ в направлении главного излучения - 750мм, в остальных направлениях - 100мм).
- В случае несоблюдения нормативных указаний и рекомендаций настоящей инструкции, производитель не несет ответственность в случае возникших дефектов и случайных травм.
- Не использовать изношенные или поврежденные части прибора.
- Производитель не рекомендует использовать какие-угодно дополнительные устройства для предотвращения погашения пламени варочных горелок или повышения горения.
- Для очистки плиты не использовать парочиститель.
- Плиту не устанавливать на подставку.
- 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 инструктированы об использовании прибора лицом, ответственны за их безопасность.

**Устанавливать плиту разрешается только квалифицированному персоналу из авторизованного сервисного центра при наличии соответствующей лицензии. Лицо, выполняющее установку, обязано установить поверхность плиты в горизонтальное положение, подключить прибор к сети и проверить его работоспособность. Установка плиты должна быть подтверждена в гарантийном талоне.**

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка управления левой передней газовой горелка
2. Кнопка управления левой задней газовой горелка
3. Кнопка управления правой задней газовой горелка
4. Кнопка управления правой передней газовой горелка.
5. Термостат.
6. Переключатель функции духовки.
7. Сигнальная лампочка термостата.
8. Электронной программатор

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ

- Перед использованием необходимо из плиты удалить все упаковочные предметы. Разные части и элементы упаковки подвергаются утилизации соответственно действительных распоряжений и национальных директив.
- Рекомендуется перед использованием очистить плиту и принадлежности.
- После просушивания очищенных поверхностей включить главный выключатель и проверить функции соответственно следующим указаний.
- **Предупреждение:** не разрешается очищать и демонтировать другие части плиты, чем приведено в главе относительно очистки.

### ДУХОВКА

Перед первым использованием духовки включите режим "верхний и нижний нагрев". На термостате установите 250°C и оставьте духовку в рабочем состоянии с закрытыми дверками в течение 1 часа. Обеспечьте тщательное выветривание помещения, Это устранил запах с духовки перед первым выпеканием.

Удостоверьтесь, что шнуры приборов, которые размещены рядом, или какие-нибудь другие средства не имеют контакта с конфорками, дверьми или какими-нибудь другими деталями во время работы.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :

- Соответственно данной инструкции, плита может обслуживаться только взрослыми лицами.
- Не разрешается оставлять без присмотра детей в помещении по месту установки плиты.

Комбинированная плита является прибором, требующим постоянный контроль.

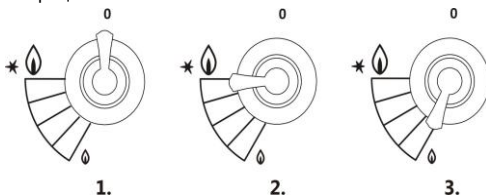
- Противень может быть загружен весом макс. 3 кг. Решетка с утятницей или противнем может быть загружена весом макс. 7 кг.
- Противни и утятницы не предназначены для длительного хранения пищевых продуктов (не дольше 48 часов). Для большего хранения продукты необходимо переместить в другую посуду.

## ВАРОЧНАЯ ПЛИТА ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ

- Повернуть кнопку влево на позицию «максимальная мощность» и зажечь газ спичкой или зажигалкой.
- Если газ загорелся, то ручку крана подержите до упора прижатой к панели ещё, приблизительно, 3 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени.
- Отпустите ручку и проконтролируйте, горит ли газ горелки.
- Если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания.

## ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ВЫСОКОВОЛЬТНОЙ ЗАЖИГАЛКОЙ (ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПОД РУЧКОЙ КРАНА ГОРЕЛКИ)

- Повернуть кнопку влево на позицию «максимальная мощность».
- Затем прижмите ручку к панели управления до упора и подержите прижатой, пока от искры загорится газ. Если газ загорелся, то ручку крана подержите до упора прижатой к панели ещё, приблизительно, 3 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени.
- Отпустите ручку и проконтролируйте, горит ли газ горелки.
- Если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания.



1. Выключено
2. Максимальная мощность
3. Малое пламя

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКОВ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Повернуть соответствующей кнопкой на позицию «выключено» и проверьте, погас ли огонь.

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

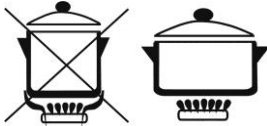
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ

Используйте невысокую и широкую посуду для приготовления еды на газовых конфорках. Удостоверьтесь, что огонь от горелки нагревает непосредственно дно посуды и не выходит за площадь дна.

Данная плита оснащена конфорками разных размеров.

Для оптимальной (экономичной) эксплуатации газа рекомендуется использовать посуду с таким диаметром дна:

- для малой конфорки от  $\varnothing 120$  до  $\varnothing 160$  мм,
- средняя конфорка от  $\varnothing 160$  до  $\varnothing 220$  мм,
- большая конфорка от  $\varnothing 220$  до  $\varnothing 280$  мм.



## ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ - ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ДУХОВКИ

Боковые стенки духовки изготовлены с 3 пазами для установки в них решётки и противня.

На верхней стенке духовки расположены верхний нагревательный элемент с нагревательным элементом гриля. Нижний нагревательный элемент расположен под дном духовки. Круговой нагревательный элемент и вентилятор расположены на задней стенке духовки за распределительным кожухом.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

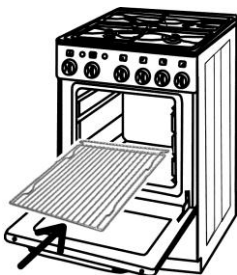
Кнопкой переключателя функций духовки выберите необходимую функцию. Кнопку можно поворачивать в двух направлениях. Выберите необходимую для приготовления температуру в диапазоне 50 - 250°C. Поварачивая ручку вправо, Вы увеличиваете температуру, влево - уменьшаете.

**Перекручивание ручки через позицию "0" приведет к ее повреждению.**

### ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, поставьте на дно духовки поддон, выпечки сковороду, контейнер еды или продуктов питания. Покрытие вызывает локальный перегрев нижней поверхности в нижней части печи и печи может быть нанесен непоправимый ущерб этим поведением.

## ВСТАВКА РЕШЁТКИ В ДУХОВКУ



## ФУНКЦИИ ДУХОВКИ



Освещение духовки осуществляется при выборе какой-либо функции духовки.



Духовка разогревается с помощью верхнего и нижнего нагревательного элемента. Термостат можно установить в пределах 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 50 - 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.



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 создает равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250 °С.



#### «СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ»

Этот новый режим идеально подходит для приготовления пиццы. Пицца готовится в предварительно разогретой духовке при температуре приблизительно 190–210 °С. Лоток с пиццей устанавливается на нижнем уровне направляющих на 15–20 минут в зависимости от размера пиццы. Время приготовления указано только в информационных целях (оно зависит от типа пиццы).



#### Зона разогрева. Сохранение готовых блюд теплыми

(решетка для запекания устанавливается на втором уровне). Используйте эту функцию для разогрева готовых блюд. Установите температуру 70 °С и поместите блюдо на опорную решетку, установленную на втором уровне направляющих.

Выберите время разогрева на свое собственное усмотрение, но убедитесь, что оно не слишком короткое, иначе блюдо будет недостаточно разогрето.



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».

#### РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

Для ориентирования приводим рекомендованные температуры для типических приготовлений блюд.

80 - 100 °С – стерилизация

130 - 150 °С – тушение

180 - 220 °С – печение теста

220 - 250 °С – печение мяса

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

Решетку, на которой поставлен противень или утятница, поставьте на средний уровень духовки. Дверцу в течение выпекания желательно не открывать, так, как нарушается тепловой режим духовки, время выпекания увеличится и блюду может подгореть.

#### БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Гриль проводится с закрытыми дверками духовки. Позиция размещения решетки зависит от общего веса и виде сырь.

Решетку с сырьем для гриля поместим чем выше.

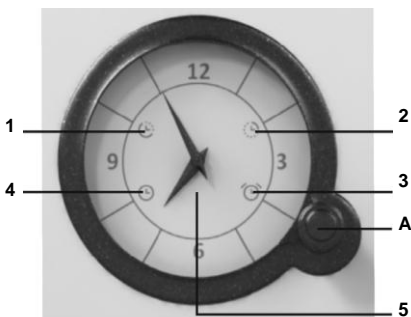
#### ГРИЛЬ

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

#### ВНИМАНИЕ!

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

## ЭЛЕКТРОННЫЙ АНАЛОГОВЫЙ ПРОГРАММАТОР



A Кнопка выбора функций

- 1 Отсрочка старта
- 2 Окончание приготовления
- 3 Будильник
- 4 Время суток
- 5 Часы

- Функции выбираются нажатиями на кнопку А. Индикатор выбранной функции мигает на дисплее. Значение функции устанавливается вращением кнопки А, и для подтверждения значения необходимо снова нажать на кнопку А. После установки функции стрелки автоматически переведутся на текущее время. Индикаторы установленных функций горят на дисплее.
- Каждое нажатие на кнопку А подтверждается коротким звуковым сигналом.
- Чтобы отменить установленную функцию, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку А.

### УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Если индикатор времени суток 4 (после подключения прибора к электросети и в случае отключения электроэнергии) мигает, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку А. Индикатор перестанет мигать.

- Нажимая на кнопку А, выберите индикатор времени суток 4. Индикатор начнет мигать.
- Вращая кнопку А, установите текущее время.
- Подтвердите установленное время нажатием на кнопку А или оно автоматически сохранится в памяти прибора через несколько секунд.

### РУЧНОЙ РЕЖИМ

- После подключения прибора к электросети и в случае отключения электроэнергии мигает индикатор времени суток 4.
- Чтобы духовка работала, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку А. Индикатор перестанет мигать.
- Теперь духовкой можно пользоваться без функций, программирующих время ее работы.

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ

Программатор позволяет запрограммировать время работы духовки двумя способами:

- **окончание приготовления:** духовка выключится через установленное время,
- **отсрочка старта:** духовка автоматически включится в установленное время и выключится через заданное вами время.

### ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данная функция позволяет запрограммировать время отключения духовки (окончание приготовления). Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 15 часов с момента установки функции!

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Нажимая на кнопку А, выберите индикатор окончания приготовления. Индикатор начнет мигать.
- Вращая кнопку А, установите время окончания приготовления.
- Подтвердите установленное время нажатием на кнопку А. Стрелки автоматически переведутся на текущее время. На дисплее будет гореть индикатор окончания приготовления.
- Включите духовку (выберите режим нагрева и температуру). Духовка сразу включится и автоматически выключится в установленное время.
- Когда наступит заданное время окончания приготовления, духовка выключится, раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопку А, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- На дисплее мигает индикатор окончания приготовления. Если приготовление необходимо продолжить, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку А и при необходимости установите новое время продолжительности приготовления.

### ОТСРОЧКА СТАРТА

Данная функция позволяет запрограммировать время, когда духовка начнет работать (начало приготовления), и время отключения духовки (окончание приготовления). Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 12 часов с момента установки функции, максимальная продолжительность приготовления при «Отсрочке старта» составляет 3 часа.

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Установите время начала приготовления. Нажимая на кнопку А, выберите индикатор отсрочки старта. Индикатор начнет мигать. Вращая кнопку А, установите время начала приготовления. Подтвердите установленное время нажатием на кнопку А. Начнет мигать индикатор окончания приготовления.

- Установите время окончания приготовления. Вращая кнопку А, установите время окончания приготовления. Подтвердите установленное время нажатием на кнопку А.
- Стрелки автоматически переведутся на текущее время. На дисплее горят индикаторы отсрочки старта и окончания приготовления.
- Программатор ожидает старт начала приготовления.
- Включите духовку (выберите режим нагрева и температуру).
- Духовка в определенное время автоматически включится и выключится в установленное время.
- Когда наступит заданное время окончания приготовления, духовка выключится, раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопку А, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- На дисплее мигает индикатор 2. Если приготовление необходимо продолжить, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку А и при необходимости установите новое время продолжительности приготовления.

## БУДИЛЬНИК

Будильник оповещает, что установленное время истекло, но не отключает духовку.

Будильник можно установить, если духовка не запрограммирована по времени работы.

- Нажимая на кнопку А, выберите индикатор будильника. Индикатор начнет мигать.
- Вращая кнопку А, установите время будильника. Максимальное время функции составляет 3 часа.
- Подтвердите установленное время нажатием на кнопку А. Стрелки автоматически переведутся на текущее время. На дисплее будет гореть индикатор будильника.
- По истечении установленного времени раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить, нажав и удерживая 2 секунды кнопку А, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

## ПРОСМОТР ВРЕМЕНИ ФУНКЦИЙ

Проверить заданное время любой функции можно, нажав на кнопку А. Стрелки на некоторое время покажут время функции, а затем автоматически переведутся на текущее время суток.

## ОТМЕНА ФУНКЦИИ

Заданное время любой функции можно удалить, нажав и удерживая 2 секунды кнопку А. Индикатор функции погаснет.

## ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПЛИТОЙ

При очистке и содержании плиты необходимо соблюдать следующие правила:

- Все кнопки наставить на позицию выключено.

- Главный выключатель должен быть в позиции выключено.
- Подождать, пока плита не остынет.

## КРАШЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ДЕТАЛИ

Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпкой и жидким чистящим средством для гладких крашенных поверхностей. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

## ВНИМАНИЕ!

Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.



## ПОВЕРХНОСТЬ ПОВЕРХНОСТЬ

Очищать влажной тряпкой с моющим средством. Жирные пятна увлажнить теплой водой и специальным моющим средством на эмалированные поверхности. Запрещено очищать эмалированные поверхности абразивными средствами, которые приводят к неустраняемому повреждению эмали.

## ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА

Снимите решётку с варочного стола и вымойте с поверхностно-активным моющим средством.

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.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :

Поскольку поверхности горелок сделаны с алюминиевых сплавов, не рекомендуется их чистить в посудомоечной машине.

## ДУХОВКА

Чистите стенки духовки с помощью влажной тряпки из специальным средством для мытья духовок. Грязные места намочить, стерите щеткой и вытрите тряпкой. Пригорелые остатки не вычищайте острыми металлическими предметами.


После мытья духовку протереть сухой тряпкой. Чистите духовку только тогда, когда она полностью остыла. Никогда не используйте абразивные средства, это может поцарапать эмаль.

Компоненты духовки чистите с помощью мощного средства, или в посудомоечной машине

(решетка, противень и т.д.), или используйте средство для извлечения сложного загрязнения и пригорелых остатков.

### AQUA CLEAN



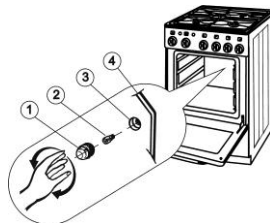
Ручку выбора режима работы духовки установите в положение . Установите ручку для регуляции температуры на 50° С. В противень залейте 0,4 литра воды и поместите противень в нижнюю направляющую духовки. Через тридцать минут остатки пищи на эмали духовки смягчатся, их можно стереть влажной тряпкой.

### ДУХОВКА

Как очистить внутреннее стекло двери духовки.

### ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВКЕ

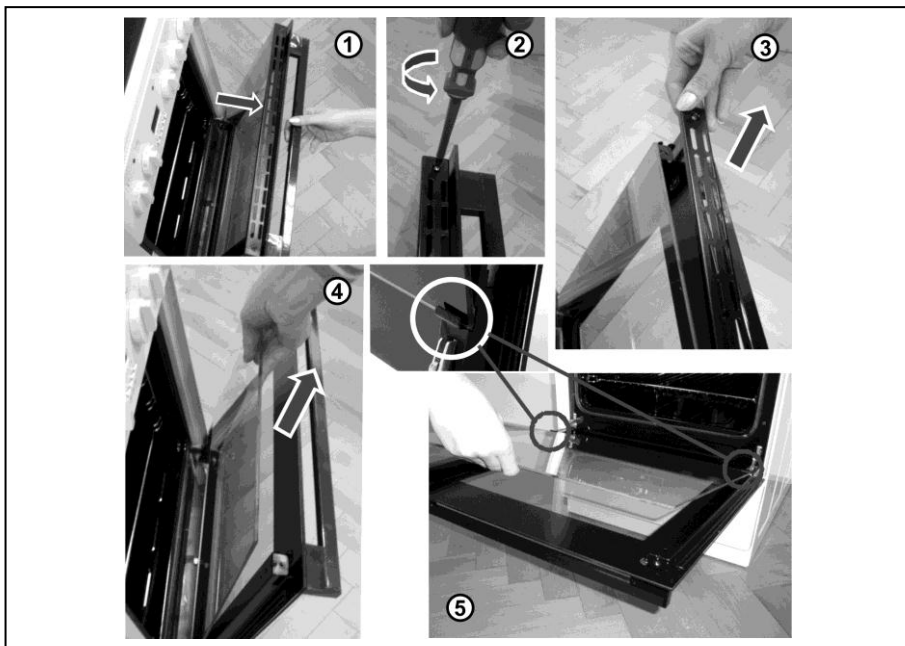
- Установите все ручки в позиции «выключено» и выключить главный выключатель
- Открутите влево стеклянный колпак лампочки в духовке
- Открутите дефектную лампочку
- Установите новую лампочку и зафиксируйте стеклянный колпак лампочки.



### ЗАМЕЧАНИЕ :

Для освещения необходимо использовать только лампочку Т 300 °С, Е 14, 230 V~,25 W.

1. Стеклянный колпак
2. Лампочка
3. Патрон
4. Задняя стена духовки



## РЕКЛАМАЦИЯ

В случае дефекта плиты в течение гарантийного срока, не ремонтировать без квалифицированной помощи. Претензия должна быть предъявлена в месте закупки плиты, в фирменном сервисном отделе или в сервисных ремонтных мастерских, приведенных в списке гарантийных мастерских.

## СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИЯ ТАРЫ

Доставьте упаковочный материал в соответствующую службу его утилизации.

Гофрированный картон, оберточная бумага

- продажа в утильсырьё,
- в отходы макулатуры

Деревянные подставки

- в специальные контейнеры,
- иное использование

Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали

- в контейнеры для пластмассы

## ЛИКВИДАЦИЯ ПРИБОРА ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ



Прибор содержит ценные материалы, которые должны быть повторно использованы. Прибор сдать в сборный центр сырья или место, предназначенное для складирования отходов. Настоящий прибор обозначен соответственно Европейской директивы 2002/96/EG по обращению с использованными электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

После окончания срока эксплуатации доставьте прибор на место сбора использованных приборов и электронного оборудования.

## РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

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

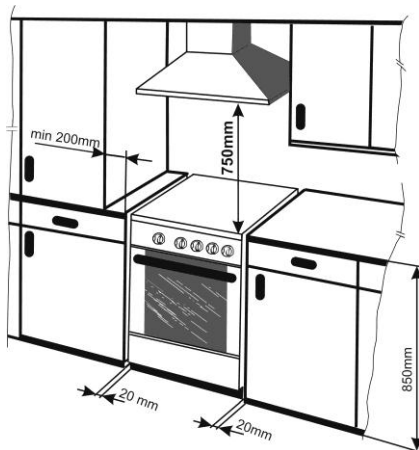
### ВНИМАНИЕ!

При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети.

В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:

- все ручки кранов горелок и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО";
- отсоедините плиту от линии электросети, вытащив вилку из розетки, и от линии газопровода, закрыв кран перед плитой;
- подождите, пока плита остынет.

## МЕСТО УСТАНОВКИ ПЛИТЫ



Прибор разработан для установки в один ряд с другой кухонной мебелью..

Плита может быть установлена в стандартную кухню с минимальным пространством 20 м<sup>3</sup>. В меньшем пространстве (мин. . 15 м<sup>3</sup>) необходимо обеспечить вентилирование помещения. Плита может быть установлена на какую-угодно основу с точки зрения термической устойчивости.

Плиту запрещено устанавливать на подставку. Минимальное расстояние 750 мм, далее соответственно рекомендации производителя вытяжки.

Термоустойчивость стен соседних элементов и помещения (материал покрытия пола, перегородок и стен вокруг плиты) должна быть не ниже 100°С.

## ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ

### ГАЗОПРОВОД

Присоединение плиты к газопроводу должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организации в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя. Труба подачи газа должна быть оснащена доступным краном для перекрытия подачи газа, который находится перед соединением с плитой.

### 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 соединительный 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 – 1500 мм и тепловое сопротивление шланга мин. 100°C.**

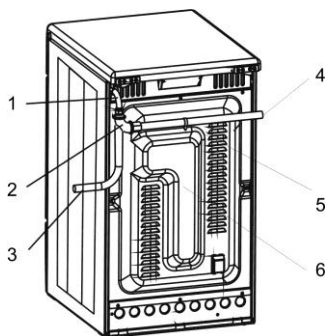
На шланг не должно влиять излучаемое тепло и не должно быть соприкосновения с открытым огнём.

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 шланга.

**Мы рекомендуем использовать металлические шланги газа.**

## ВНИМАНИЕ!

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



1. наконечник подвода газа
2. колено
3. шланг газовый (подвод с правой стороны)
4. шланг газовый (подвод с левой стороны)
5. пружина крепежная
6. крышка задней стенки плиты

## ВАЖНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ:

В случае левостороннего подключения (если смотреть фронтально), шланг необходимо подключить с помощью зажима, который

зафиксирован в отверстие крышки задней стенки плиты.

Фиксируемый зажим Вы найдете в дополнительно комплекте.

## 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!

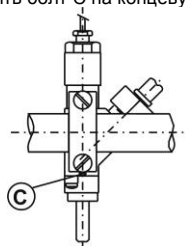
Следите за тем, чтобы электрический подводящий провод не касался горячих частей плиты (труба отвода на задней стене плиты и нижняя часть варочного стола), при прикосновении к которым может произойти повреждение изоляции провода.

## НАЛАДКА ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК

### НАЛАДКА «ЭКОНОМИЧЕСКИХ» МОЩНОСТЕЙ

Перед наладкой отключить плиту от эл.сети. Какие-либо регулировки должны проводиться в режиме, когда переключатель выставлен на позицию "минимум". Минимальная подача газа правильна, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм. Иначе, снятием кнопки рычага, завинчиванием или отвинчиванием болта С, уменьшается или увеличивается пламя.

Для наладки экономичного режима мощности на РВ закрутить болт С на концевую позицию.



Горелка	Малая	Средняя	Большая
Номинальная мощность (кВт)	1,0	1,75	2,70
<b>Природный газ G 20 – 20 мбар</b>			
Диаметр форсунки (мм)	0,77	1,01	1,22
<b>Природный газ G 20 – 13 мбар</b>			
Диаметр форсунки (мм)	0,83	1,12	1,37
<b>Проран бутан G 30 – 30 мбар</b>			
Диаметр форсунки (мм)	0,50	0,66	0,83
Номинальный расход (грамм / час)	72,8	127,4	196,5

### ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА

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

При переналадке необходимо выполнить:

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

### РЕГУЛИРОВАНИЕ ВЫСОТЫ ПЛИТЫ

Установить плиту так, чтобы варочная поверхность находилась в горизонтальном положении, регулирование высоты можно провести с помощью 4 установочных болтов, которые являются в составе принадлежностей прибора.

- наклонить плиту на боковую сторону
- закрутить пластиковые болты снизу в переднее и заднее отверстие перегородки на одной стороне
- наклонить плиту на противоположную сторону и закрутить болты в отверстия на другой стороне плиты
- выравнивание плиты и следующую регулировку проводить с помощью отвертки со стороны выдвижного ящика плиты


#### ЗАМЕЧАНИЕ :

Установка уровня болтов не обусловлена, если высота и точность установки плиты удовлетворяет без использования пластиковых болтов.

#### ЗАМЕЧАНИЕ :




Производитель оставляет за собой право небольших изменений инструкции, исходящих из инновационных или технологических изменений изделия, которые не имеют влияние на функцию изделия.

<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</b>	
<b>Электрогазовая плита</b>	<b>K57CLI1 K57CLB1</b>
<b>Размеры: Высота / ширина / глубина (мм)</b>	<b>850 / 500 / 605</b>
<b>Размеры упаковки: Высота / ширина / глубина (мм)</b>	<b>950 / 570 / 716</b>
<b>Варочная плита</b>	
Левая задняя газовая горелка (кВт)	1,75
Правая задняя газовая горелка (кВт)	2,70
Правая передняя газовая горелка (кВт)	1,75
Левая передняя газовая горелка (кВт)	1,00
<b>Духовка</b>	
Верхний нагревательный элемент (кВт)	0,75
Нижний нагревательный элемент (кВт)	1,10
Гриль (кВт)	1,85
Нагревательный элемент круговой (кВт)	2,00
Освещение (Вт)	25
Двигатель вентилятора (Вт)	35 (30)
Электророзжиг (Вт)	2
Мин. / макс. температура в духовке	50 / 250° C
Электрическое напряжение	230 V ~, 50 Гц
Общая эл.мощность (кВт)	3,20
Общая мощность газа (кВт)	7,20
Тип газу - Природный газ	G 20 – 20 mbar
Стандартные подключения газа	ISO 228-1/ G ½
Категория	II 2НЗВ/Р
Класс защиты от влаги	IP 20
Класс защиты от поражения электрическим током	I

Срок эксплуатации - 10 лет
Не содержит вредных веществ - RoHS

Знак заземления

<b>ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</b>	<b>K57CLI1 K57CLB1</b>
Решетка	+
Противень для выпекания	+
Утятница	+
Комплект болтов для высотной регулируемости	+
Пряжка крепёжная	+
Сетка для малых судов	+
Комплект форсунки Природный газ G20 -13 мбар	+
Комплект форсунки Проран бутан - G 30 – 30 мбар	+

<b>СЕРИЙНЫЙ НОМЕР</b>
X XX X XXXX
X..... Год производства
XX..... Неделья года производства
X..... Цель использования продукт
XXXX..... Порядковый номер продукта в партии, выпущенной за неделю

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	
Модель	<b>K57CL11 K57CLB1</b>
A – более экономичный B C D E F G – менее экономичный	<b>A</b>
Потребление энергии (кВт/ч) 	<b>0,79</b>
Время печения при стандартной загрузке (мин)	<b>53,1</b>
Потребление энергии (кВт/ч)  / 	<b>0,78</b>
Время выпекания при стандартной загрузке (мин)	<b>43,4</b>
Используемый объем духовки (л)	<b>48</b>
Размер духовки	
МАЛАЯ	
<b>СРЕДНЯЯ</b>	<b>←</b>
БОЛЬШАЯ	
Уровень шума (dB)	<b>46</b>
Мин. потребление энергии (standby) (Вт)	<b>0,9</b>
Площадь наибольшего противня на выпекание (см <sup>2</sup> )	<b>1230</b>

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

SAP 456932ru

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)



Cooking with passion.



**AE44**

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН