

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели изделие из новой серии газовых плит. Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому, перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном "Руководстве ...", и соблюдать их.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Данный прибор должен быть установлен, подключен и введён в эксплуатацию в соответствии с нормами и правилами, 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 хранения 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 обязательство 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.
- Плита укомплектована и отрегулирована для работы на природном газе давлением согласно с данными на шильдике
- Для плит, работающих на природном газе, допускается установить регулятор давления газа. Для плит, работающих на пропан-бутане, установка регулятора давления газа на баллоне должна выполняться в полном соответствии с нормами, действующими в стране Покупателя.
- Плита предназначена только для теплового приготовления пищи. Недопустимо использовать плиту с целью отопления помещения, так как это может привести к

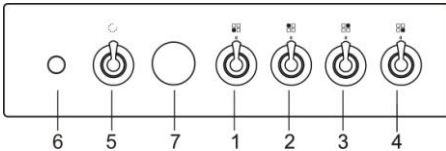
нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки.

- Предупреждаем, что на самой плите и на расстоянии меньше, чем безопасное расстояние, не должны находиться предметы из горючих материалов. Наименьшее расстояние между плитой и горючими материалами в направлении основного теплового излучения может быть 750 мм, в остальных направлениях - 100 мм.
- Недопустимо в ящик для хранения принадлежностей плиты класть какой-либо горючий материал.
- Не закрывайте крышку плиты до тех пор, пока горелки горячие.
- 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.
- При любой манипуляции с плитой (при очистке плиты и при ремонте), помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети (подводящий шнур должен быть вытаски из розетки).
- 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 обнаружении неисправности газовой или электрической части плиты не рекомендуем проводить ремонт самостоятельно. Отключите плиту и воспользуйтесь услугами уполномоченной сервисной организации.
- Запрещается проводить испытание на герметичность или искать места утечки газа при помощи огня.
- Завод-изготовитель не рекомендует применять какие-либо дополнительные устройства для предупреждения погания пламени варочных горелок или для повышения их эффективности.
- 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.
- 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.
- 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.
- Если же в линии подвода газа к плите установлен фильтр очистки газа, то его необходимо вычистить или, при необходимости, заменить.
- 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.
- срок службы изделия :10 лет

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 духовки
6. Выключатель зажигания высокого напряжения
7. Электронный программатор

ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ 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 осушки очищенных поверхностей включить

главный выключатель и проверить функции соответствующих указаний.

- Ручку крана горелки/термостата духовки установите на максимальную мощность температуру, зажгите горелку и оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 30 минут. Выполнив данную операцию, а затем тщательно проветрив помещение, уберите тем самым из духовки запахи от консервации.
- Убедитесь, что подводящие шнуры иных приборов не будут иметь контакт с варочным столом или другими горячими частями плиты. В случае несоблюдения нормативных указаний и рекомендаций настоящей инструкции, производитель не несет ответственность в случае возникших дефектов и случайных травм.
- Предупреждение: не разрешается очищать и демонтировать другие части плиты, чем приведено в главе относительно очистки.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!

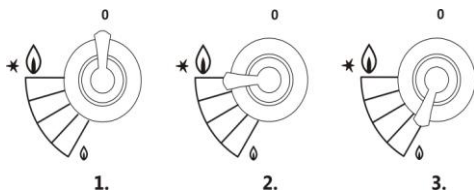
- Плиту могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной газовой плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!!
- Газовая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации.
- Не закрывайте крышку плиты, если плита работает, или пока горелки горячие.
- Перед тем, как открыть крышку варочного стола, вытрите её, если это необходимо, чтобы устранить с её поверхности случайно разлитую жидкость.
- Противень установите посередине газа, он не должен упираться в заднюю стенку духовки.
- 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 больше 48 часов). Для длительного хранения пищи используйте соответствующую для этой цели посуду.

ВАРОЧНАЯ ПЛИТА - ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ

- Повернуть кнопку влево на позицию «максимальная мощность» и зажечь газ спичкой или зажигалкой.
- Если газ загорелся, то ручку крана/термостата подержите 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)

- Легко нажмите на ручку крана горелки и поверните её влево в положение "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ".
- Затем прижмите ручку к панели управления до упора и поддержите прижатой, пока от искры загорится газ.
- Если газ загорелся, то ручку крана/термостата поддержите 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

ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ

- При гашении пламени горелки духовки поверните ручку термостата в положение "ВЫКЛЮЧЕНО".
- Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.

ВАРКА

- При варке 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.

ДУХОВКА

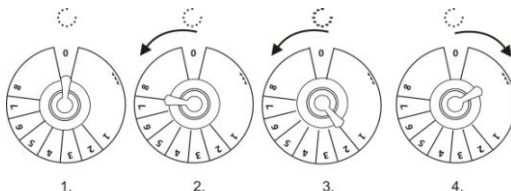
ВСТАВКА СЕТКИ В ДУХОВКУ



ТЕРМОСТАТ

Подача газа в горелку духовки регулируется термостатом с термозлектрическим предохранителем пламени.

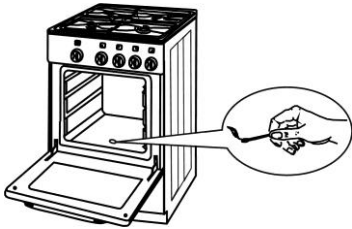
Потребляемую мощность горелки, а тем самым и температуру духовки, можно регулировать ручкой термостата в положениях между ступени 8-1.



1. выключено
2. максимальная мощность
3. малое пламя
4. гриля

ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРКИ ДУХОВКИ

- Откройте дверцу духовки
- Включите копчето на термостата на фурната в позиция "8" и го натиснете към контролния панел. В същото време поставете на отвора на дъното на фурната запалена клечка кибрит.
- Если газ загорелся, то ручку крана/термостата поддержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени.
- Отпустите ручку и проконтролируйте, горит ли газ горелки.
- Если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания.



ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА

- Откройте дверцу духовки.
- Установите ручку термостата духовки в положение "8". В данном случае, ручку термостата нужно просто прижать к панели до упора и подержать, пока от искры загорится газ горелки.
- Если газ загорелся, то ручку термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени.
- Отпустите ручку и проконтролируйте, горит ли газ горелки.
- Если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания.

ВНИМАНИЕ!

Если же через 10 секунд газ не загорится, то перед следующей попыткой подождите 1 минут, оставив дверцу духовки открытой.

ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ

При гашении пламени горелки духовки поверните ручку термостата в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.

ВЫПЕЧКА

- Перед тем, как начать выпекать, при необходимости, прогрейте духовку в течение 10-15 минут.
- Ручку термостата установите в положение 8.
- При необходимости, через определённое время выпечки ручку термостата духовки можете переставить на более низкую или более высокую ступень температуры.
- При выпечке высоких пирогов рекомендуем противень или форму с пирогом уложить на алюминиевый противень (для более равномерного выпекания) и поставить их оба на решётку, вставленную во вторые от дна духовки пазы боковых стен.
- Установленная температура духовки будет сохраняться в течение всего времени выпечки.
- Настройку на термостате конкретного значения и способ приготовления для каждого вида пищи необходимо сначала опробовать на практике.
- Для ориентации сообщаем, что время выпечки пирожков из дрожжевого теста, приблизительно, 25-30 минут. На выпечку изделий из сдобного дрожжевого теста

потребуется 45 минут, из слоёного или песочного теста - 12-18 минут.

- Требуемое время выпечки и выбор температуры зависят от вида и объёма, рецептуры и способа приготовления блюда, а также от величины давления газа в сети. Поэтому, время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком.
- По возможности не открывайте дверку духовки во время выпекания. Этим Вы можете нарушить температурный режим духовки, продлить время приготовления, а блюдо может пригореть.
- Если обнаружите значительный разрыв между установленной температурой и действительной температурой в духовке, обратитесь за помощью в уполномоченную сервисную организацию.

ВНИМАНИЕ!

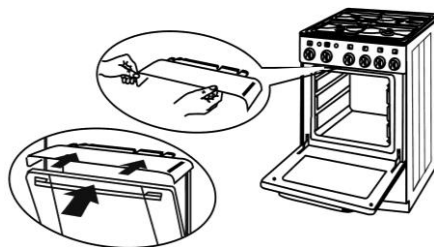
Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, поставьте на дно духовки поддон, выпечки сковороду, контейнер еды или продуктов питания. Покрытие вызывает локальный перегрев нижней поверхности в нижней части печи и печи может быть нанесен непоправимый ущерб этим поведением.

Зависимость между температурой в духовке и видомготавливаемого блюда		
Регулировочная степень	Температура в духовке	Видготавливаемого блюда
1	150 - 160° С	Стерилизация
2 - 3	160 - 180° С	Белковое печенье (безе)
3 - 4	180 - 196° С	Бисквитное, кислое или сдобное дрожжевое тесто
4 - 5	196 - 212° С	Пироги, нежирное мясо, дичь
5 - 6	212 - 228° С	Нежирное мясо
6 - 7	228 - 244° С	Жирное мясо, свиное мясо, гусь
8	260° С	Слоеное и песочное тесто

ГРИЛЬ

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ

- Откройте дверцу духовки.
- Установите ручку термостата горелки духовки в положение «ГРИЛЬ» и прижмите её к панели до упора. Одновременно поднесите горящую спичку к отверстию для зажигания горелки духовки.
- Если газ загорелся, то ручку термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся чувствительный элемент предохранителя пламени.
- Отпустите ручку и проконтролируйте - горит ли газ по всему периметру горелки.



ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА

- Установите ручку термостата духовки в положение „ГРИЛЬ“.
- Затем прижмите ручку к панели управления до упора и подержите прижатой, пока от искры загорится газ.
- При этом между электродом электророзжига и горелкой гриля проскочит серия искр.
- Если газ загорелся, то ручку термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся чувствительный элемент предохранителя пламени.
- Отпустите ручку и проконтролируйте - горит ли газ по всему периметру горелки.

ВНИМАНИЕ!

Если же через 10 секунд газ не загорится, то перед следующей попыткой подождите 5 минут, оставив дверцу духовки открытой.

ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ

При гашении пламени горелки гриля поверните ручку термостата в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”. Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.

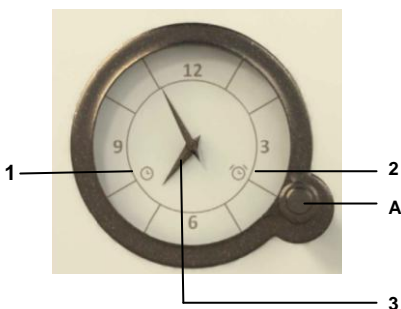
ГРИЛЬ НА РЕШЁТКЕ

- При работе с грилем обязательно должна быть установлена защитная пластина ручек кранов, которую нужно пазами насадить на штифты на верхней стенке духовки.
- Зажгите горелку гриля, приготовленные продукты уложите на решётку для жарения, установите в пазы боковых стенок духовки
- Решётка с приготавливаемым блюдом должно находиться как можно ближе к горелке гриля.
- Под решётку, в более низкие пазы боковых стенок или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.

ВНИМАНИЕ!

- При работе с грилем обязательно должна быть установлена защитная пластина ручек кранов, которую нужно пазами насадить на штифты на верхней стенке духовки.
- Дверца духовки должна быть приоткрыта, опираясь на установленную защитную пластину ручек кранов.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР



A Кнопка выбора функций

1 Время суток

2 Будильник

3 Часы

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

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

- Если индикатор времени суток **1** (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 1. 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.

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.

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

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

КРАШЕНЫЕ 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.

ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

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



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 теплую 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

- Чистить духовку можно только тогда, когда она холодная.
- Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов.
- 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.
- После очистки стенки духовки тщательно вытрите.
- Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность.
- Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моечную машину для посуды.

УДАЛЕНИЕ ДНА ДУХОВКИ

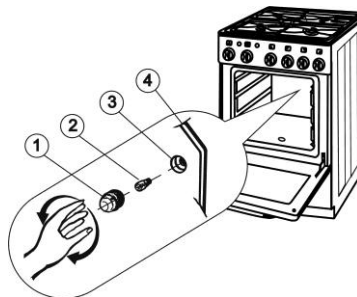
Порядок действий:

- Откройте дверку духовки.
- Подвиньте дно духовки в направлении её задней стенки, приподнимите дно в передней части и выдвиньте его в направлении вперед.
- При обратном монтаже действуйте в обратной последовательности.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок:

- 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.



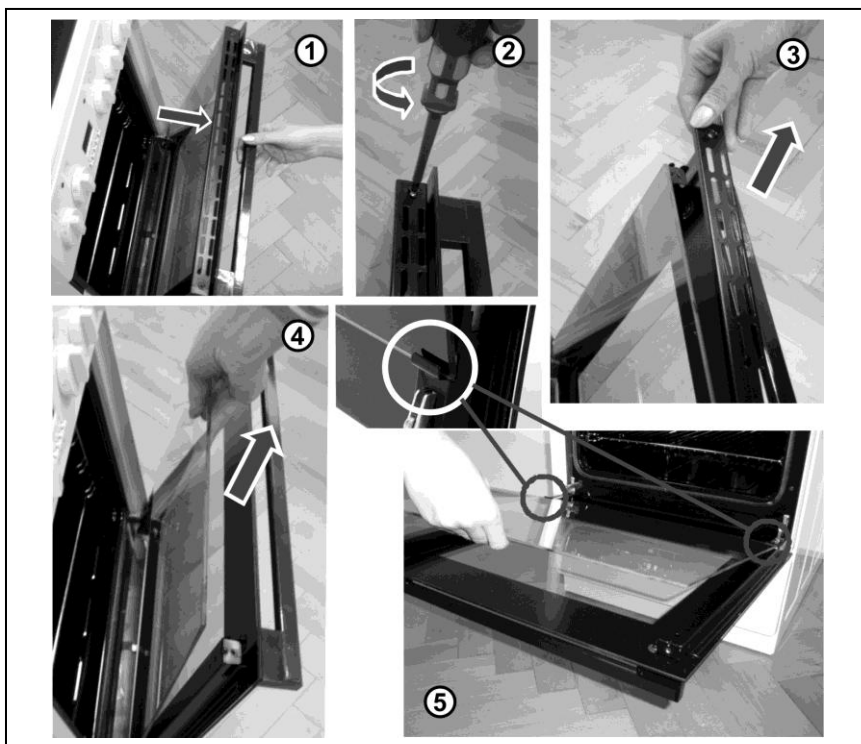
ПРИМЕЧАНИЕ:

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 внутреннее стекло дверь духовки.



РЕКЛАМАЦИЯ

В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы плиту приобрели, 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 2002/96/EG 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.

РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Установку должна проводить только фирма, работники которой имеют для такой деятельности соответствующую квалификацию и полномочия. Установку следует проводить согласно национальным директивам и стандартам.

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.

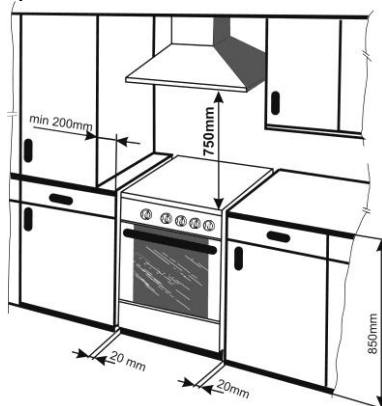
УСТАНОВКА ПЛИТЫ

Плита может быть установлена в ряд с кухонной мебелью. Объём помещения должен быть минимально 20м³. Помещения с меньшим объёмом (минимально 15 м³) должны быть обеспечены вентиляцией. С точки зрения теплостойкости плиту можно поставить на любой пол (покрытие).

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

Минимальное расстояние 750 мм.

Остальные размеры при установке воздухоочистителя должны соблюдаться в соответствии с рекомендациями изготовителя воздухоочистителей.



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.

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 ДО ПРИРОДНОГО 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 – 1500 мм и тепловое сопротивление шланга мин. 100°C.**

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

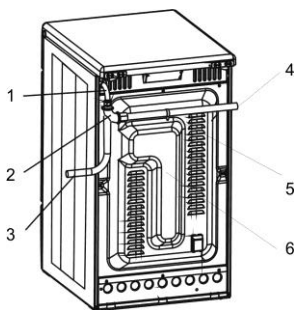
Нельзя прокладывать шланг около той части наружных стенок плиты, где находится духовка.

Уплотнение соединений необходимо выполнить уплотнительным материалом, рекомендованным заводом-изготовителем в инструкции по применению шланга.

Мы рекомендуем использовать металлические шланги газа.

ВНИМАНИЕ!

При подводе газа шланг нужно обязательно прочно закрепить крепёжной пружинкой, которая защёлкнута в отверстие на заднем кожухе плиты. Крепёжная пружинка 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. пружинка крепёжная
6. задняя стена плиты

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ

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 шнур 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.

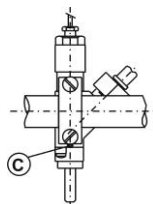
РЕГУЛИРОВКА ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ

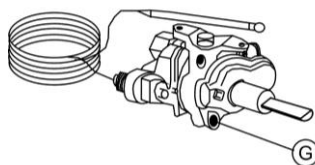
При переналадке плиты на пропан-бутан винт С должен быть завинчен до упора.

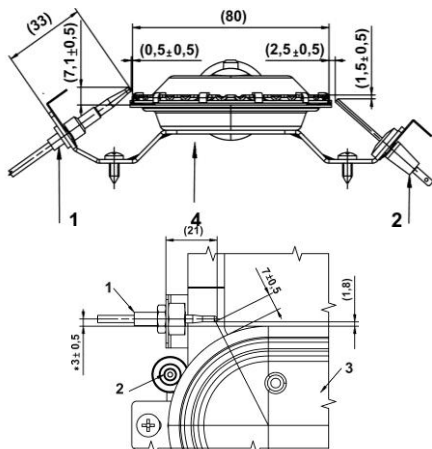
Минимальная мощность газовой варочной горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм.

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



РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ





1. Датчик предохранителя пламени
2. Электрод зажигания
3. Горелка гриля
4. Горелка духовки

РЕГУЛИРОВАНИЕ ДАТЧИКА ТЕРМОЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ И ЗАЖИГАТЕЛЬНОГО ЭЛЕКТРОДА

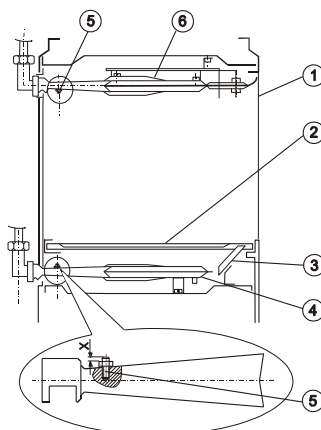
В случае неисправного функционирования предохранителя или зажигательного электрода необходимо отрегулировать расстояние между датчиком предохранителя или электродом и горелкой духовки.

РЕГУЛИРОВКА КОЛИЧЕСТВА ПОДСАСЫВАЕМОГО ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА

Отрегулировать количество подсосываемого воздуха можно с помощью регулировочного винта. Но прежде нужно открыть дверцу духовки (при необходимости, дверцу снять с петель) и вытащить дно.

При отвинчивании регулировочного винта количество первичного подсосываемого воздуха увеличивается, при завинчивании - уменьшается. Положение винта (величину „X“) нужно установить в соответствии с нижеприведённой таблицей.

1. передняя стена духовки
2. дно духовки
3. трубка запальная
4. горелка духовки
5. винт регулировочный
6. горелка гриля



РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ В ПОЛОЖЕНИИ „МАЛОЕ ПЛАМЯ“

Данная операция выполняется следующим способом:

Нужно открыть дверцу духовки и вытащить дно.

Ручка духовки

Снимите ручку крана горелки духовки. Выполните предварительную регулировку, закрутив винт G до упора, если плита работает на пропан-бутане, и отвинтив на 1/2" и даже на 3/4" оборота при работе плиты на природном газе.

Установите ручку крана на “МАКСИМАЛЬНУЮ МОЩНОСТЬ”.

Зажгите газ горелки, закройте дверцу и прогрейте духовку в течение, приблизительно, 15 минут.

Затем установите ручку крана в положение “МАЛОЕ ПЛАМЯ” и винтом G выполните окончательную регулировку.

При повороте винта вправо пламя уменьшается, а при повороте влево - увеличивается. Мощность горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм, а температура в центре духовки должна быть максимально 160°C.

В случае неисправного функционирования предохранителя необходимо отрегулировать расстояние между датчиком предохранителя и горелкой духовки.

РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ - РЕГУЛИРОВКА КОЛИЧЕСТВА ПОДСАСЫВАЕМОГО ВОЗДУХА

Отрегулировать количество подсосываемого воздуха можно с помощью регулировочного винта. Но прежде нужно открыть дверцу духовки. При отвинчивании регулировочного винта количество первичного подсосываемого воздуха увеличивается, при завинчивании - уменьшается. Положение винта (величину „X“) нужно установить в соответствии с таблицей.

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),
- наладку или, возможно, замену регулятора давления газа (если он вообще установлен на подводящем газопроводе),
- наладку подсосываемого воздуха горелки духовки и гриля,
- регулировку минимальной потребляемой мощности горелки духовки и горелок плиты в позиции „МАЛОЕ ПЛАМЯ“,
- первоначальный заводской типовой щиток заменить новым, поставляемым совместно с комплектом сопел,
- 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 в состав принадлежностей плиты.

ПРОЦЕСС:

- Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты,
- плиту наклоните на одну сторону,
- завинтите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне,
- плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом завинтите 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.

ЗАМЕЧАНИЕ :

Установка высотной регулируемости (болтов) не обусловлена, если высота и точность установки плиты удовлетворяет без использования пластовых болтов.

ЗАМЕЧАНИЕ :

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

ФОРСУНКИ, УСТАНОВКА					
Конфорка	Малая	Средняя	Большая	Духовка	Гриль
Номинальная мощность (кВт)	1,0	1,75	2,70	3,3	3,0
Природный газ G 20 – 13 мбар					
Диаметр форсунки (мм)	0,83	1,12	1,37	1,45	1,4
Установка „X“ (мм)				8	7
Природный газ G 20 – 20 мбар					
Диаметр форсунки (мм)	0,77	1,01	1,22	1,30	1,25
Установка „X“ (мм)				3	2
Пропан-бутан G 30 – 30 мбар					
Диаметр форсунки (мм)	0,50	0,66	0,83	0,85	0,82
Установка „X“ (мм)				6	3
Номинальный расход (грамм / час)	72,8	127,3	196,5	240,1	218,3

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Плита газовая	GI52CLI1 GI52CLB1
Размеры плиты: высота / ширина / глубина	850 / 500 / 605
Горелки	
левая передняя (малая) (кВт)	1,00
левая задняя (средняя) (кВт)	1,75
правая задняя (большая) (кВт)	2,70
правая передняя (средняя) (кВт)	1,75
Горелка духовки (кВт)	3,3
Нагревательный элемент гриля (кВт)	3,0
Мощность – газ (кВт)	10,50
Освещение духовки (Вт)	25
Электророзжиг (Вт)	2
Режим ожидания (Вт)	0,9
Мощность электрическая (кВт)	28
Присоединение к электрической сети (В)	230 V ~
Min./max. температура в духовке	150 / 260°C
Вид и давление газа	G 20 – 20 mbar
Подключение газа	ISO 228-1/ G ½
Категория	II 2H3B/P

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	GI52CLI1 GI52CLB1	Различные модели имеют различные принадлежности. Другие принадлежности (противень, решётка, принадлежность гриля, винты регулировочные для установки высоты плиты) можно купить у авторизованных дилеров.
Решётка (шт.)	1	
Противень мелкий (шт.)	1	
Противень глубокий (шт.)	1	
Пряжка крепёжная (шт.)	1	
Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	1	
Защитная пластина ручек кранов	1	
Сетка для малых судов	1	
Комплект сопел для переналадки на пропан-бутан G 30 – 30 мбар)	1	
Комплект сопел для переналадки на природный газ G 20 – 13 мбар)	1	

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

X XX X XXXX

X..... Год производства
XX..... Неделья года производства
X.....Цель использования продукта
XXXX..... Порядковый номер продукта в партии, выпущенной за неделю

Срок эксплуатации - 10 лет

Не содержит вредных веществ - RoHS

Знак заземления



«МОРА МОРАВИЯ» заявляет, что все принадлежности для выпечки, которые предназначены для кратковременного контакта с пищевыми продуктами, при условии стандартного или определенного производителем применения, отвечают требованиям безопасности для здоровья.

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

SAP 456788ru