

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели изделие из новой серии электрических 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.

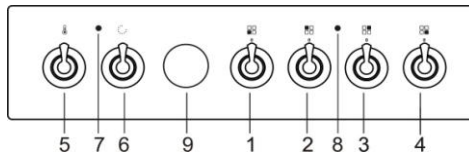
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Проверьте, соответствуют ли данные о напряжении, указанные на заводском типовом щитке, данным напряжения Вашей электрической сети.
- Плита должна быть присоединена к электросети согласно схеме электроприсоединения.
- Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию и ремонт может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора.
- В линию электросети, перед плитой, для отключения всех линий электросоединений плиты, необходимо установить отключающее устройство (далее, как "главный выключатель"), расстояние между контактами у которого в разомкнутом состоянии минимально 3 мм.
- Плита предназначена только для теплового приготовления пищи. Недопустимо использовать плиту с целью отапливания помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки.
- О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации обязан сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“ с обязательным подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей „Гарантийный талон“ будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются.
- Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период.
- 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**

ВНИМАНИЕ!

Если произойдёт повреждение стеклокерамической варочной панели, образуются трещины или посечка стекла, немедленно отключите плиту от электросети и обратитесь в уполномоченную сервисную организацию.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка переключателя левой передней электроварочной зоны
2. Ручка переключателя левой задней электроварочной зоны
3. Ручка переключателя правой задней электроварочной зоны
4. Ручка переключателя правой передней электроварочной зоны
5. Ручка термостата духовки
6. Ручка переключателя функций духовки
7. Лампочка сигнальная функций термостата
8. Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты
9. Электронный программатор

ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ

- Снимите с плиты упаковку.
- Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы вторично, поэтому поступайте с ними в соответствии с рекомендациями данного "Руководства ...".
- Плиту и её принадлежности. надо вымыть или очистить.
- После сушки очищенные поверхности включить главный выключатель и держать инструкциям ниже.
- Не допускается чистить и разбирать детали, которые не упомянуты в пункте очистки.

ДУХОВКА

Ручку переключателя функций духовки установите в положение "Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами, ручку термостата духовки установите на температуру 250°C, оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 1 часа, выполнив данную операцию, а затем тщательно проветрив помещение, устранив тем самым из духовки запах от консервации.

ВНИМАНИЕ!

- Прибор могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрической плитой недопустимо оставлять детей без присмотра! Электрическая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации.
- Вес противня с приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг. Вес противня с приготавливаемым блюдом, устанавливаемого на решётку, может быть максимально 7 кг..
- Противни и сковороды не рассчитаны на долгосрочное хранение пищи (дольше 48 часов). Для продолжительного хранения поместите пищу в подходящую посуду.

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Управление нагревательным элементом электроварочной зоны выполняется с помощью переключателя, имеющего 9-ти ступенчатую регулировку мощности. Наибольшая мощность электроварочной зоны будет достигнута на ступени "9", наименьшая - на ступени "1". Готовить зоны оснащены ограничителем, что избежать ее перегрева. Есть остальное тепло индикатор для каждой зоны в передней части панели. Это обувь, которая конфорка горячая. Для приготовления пищи использовать толстые - на основе, плоские кастрюли, которые специально предназначены для стеклянных керамических плит и имеют диаметр по крайней мере равную конфорки. Никогда не используйте посуду с вогнутыми или округлым основанием.

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ - ДУОКОНФОРКА ©

Центральная часть варочной зоны Ø 120 мм регулируется поворотом ручки энергорегулятора вправо. Мощность можно плавно регулировать от 0 до 700 Вт. При повороте ручки вправо на © максимальную мощность, будет включена варочная зона Ø 180 мм. После этого варочная зона работает на максимальной мощности 1700 Вт в зависимости от выбранного уровня 1 (мин.) - 9 (макс). При повороте ручки в нулевое положение будут выключены обе части зоны. Готовить зоны оснащены ограничителем, что избежать ее перегрева. Есть остальное тепло индикатор для каждой зоны в передней части панели. Это обувь, которая конфорка горячая. Для приготовления пищи использовать толстые - на основе, плоские кастрюли, которые специально предназначены для стеклянных керамических плит и имеют диаметр по крайней мере равную конфорки. Никогда не используйте посуду с вогнутыми или округлым основанием.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ

- Нагревается только та часть поверхности панели, которая обозначена графически. Остальная часть поверхности остаётся относительно холодной и её можно использовать, если необходимо оставить кастрюлю с варочной зоны.
- Красное излучение от нагревательного элемента может под определённым углом зрения просвечивать через толщину плоскости панели в области обозначенной зоны.
- Не используйте варочную панель с иной целью, например, как рабочую поверхность кухонного стола.
- Стеклокерамическая панель не должна применяться для отопления помещения.
- Избегайте нагрева пустой эмалированной посуды, так как этим можно повредить панель, а при сдвиге посуды панель можно поцарапать.
- Непригодны для использования кастрюли с рифлённым дном или с заусенцами на дне, которыми можно панель поцарапать.
- Случайно поцарапать панель можно песком, попавшим на неё при чистке овощей, остатками чистящего средства, а также острыми гранями перстей.
- При приготовлении пищи нужно пользоваться посудой с ровным дном, диаметр которой не должен быть меньше, чем диаметр варочной зоны, чтобы не произошло срабатывание ограничителя температуры в результате перегрева варочной зоны.
- Варочную панель содержите сухой и чистой. При необходимости, попавшие на варочную зону в момент приготовления куски пищи нужно удалить немедленно скребком из принадлежностей плиты, а окончательную очистку стеклокерамической панели выполнить сразу же, после окончания приготовления пищи.
- Попавшие на панель сахар, варенье, мармелад и т.п., необходимо очистить моментально, так как длительное воздействие остатков этих продуктов может нарушить структуру стеклокерамической панели.
- При приготовлении пищи посуда не должна касаться или устанавливаться на лакированную раму стеклокерамической панели.
- Используйте накопленное тепло электроварочной зоны, отключая её перед окончанием готовки.
- При варке прикрывайте кастрюлю крышкой, а электрическую мощность электроварочной зоны регулируйте так, чтобы не нужно было сдвигать или снимать крышку.



Завод-изготовитель не несёт ответственность за дефекты стеклокерамической панели, которые возникли в результате неправильных манипуляций или при применении нерекомендованной для использования посуды.

ДУХОВКА

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.

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

Ручку переключателя функций духовки, которую можно поворачивать влево и вправо, установите на требуемую функцию. Ручку термостата установите на требуемую температуру.

Температура внутри духовки поддерживается термостатом на выбранной величине в диапазоне от 50 до 250°C. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения.

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

ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, поставьте на дно духовки поддон, 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.

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ В ДУХОВКУ



ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ



Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя.



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



Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру.



Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру.



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

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



«СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ»

Этот новый режим идеально подходит для приготовления пиццы. Пицца готовится в предварительно разогретой духовке при температуре приблизительно 190–210 °C. 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 °C 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.



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».

Требуемое время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть более точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком.

50 - 70 °C - сушение

80 - 100 °C - стерилизование

130 - 150 °C - тушение

180 - 220 °C - выпечка изделий из теста

220 - 250 °C - приготовление мяса

Точные температурные величины необходимо испытать для каждого типа блюд и способа приготовления. Перед 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, засунуть на средний фальц духовки. Дверки в течение печения желательно не открывать, так нарушается тепловой режим духовки, продлевается время печения и блюдо может подгореть.

Дверцу духовки во время выпечки по возможности не открывайте. Частое открывание дверцы приводит к тому, что нарушается температурный режим духовки, продлевается время выпечки, а приготавливаемое блюдо может пригореть.

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Гриль проводится с закрытыми дверками духовки.

Позиция размещения решетки зависит на общем весе и виде сырья.

Решетку с сырьем для гриля поместим чем выше.

ВНИМАНИЕ!

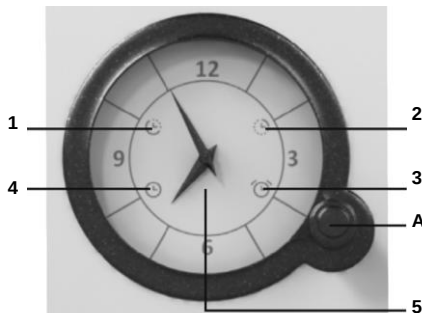
При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! **Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!**

ГРИЛЬ

Приготовленные продукты уложите на решетку для гриля.

Под решетку, в более низкие пазы боковых стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.

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 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 переводятся 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 4 (после подключения прибора к электросети и в случае отключения электроэнергии) мигает, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку A. Индикатор перестанет мигать.

- Нажимая на кнопку A, выберите индикатор времени суток 4. Индикатор начнет мигать.
- Вращая кнопку A, установите текущее время.
- Подтвердите установленное время нажатием на кнопку A 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.

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:

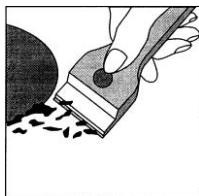
- все ручки переключателя электроконфорки, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО";
- отсоедините плиту от линии электросети; подождите, пока плита остынет.

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 тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали.

Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов.

НЕБОЛЬШОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ

устраните влажной тряпкой. Остатки моющего средства смойте холодной водой, а всю поверхность панели тщательно вытрите. Следы, образовавшиеся от перекипевшей жидкости, можно устранить уксусом или лимоном.

СИЛЬНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ

устраните чистящим средством, которое нужно нанести на панель и растереть, не разбавляя его. Припечённые остатки пищи уберите с помощью скребка. Через некоторое время

смойте средство холодной водой и вытрите насухо. Помните, что средство, которое останется несчищенным с панели, может быть при дальнейшем нагреве химически агрессивным.

ЗАГРЯЗНЕНИЯ ОТ САХАРА, МАРМЕЛАДА, ВАРЕНЬЯ, ЖЕЛЕ, СОКА И Т.П.

Нужно устранить с горячей панели сразу же, специальным скребком, чтобы не произошла химическая реакция. После охлаждения панели очистите её обычным способом.

МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ БЛЕСТЯЩИЕ ПЯТНА

возникают от трения по панели дна алюминиевой кастрюли или от применения непригодного чистящего средства. Устраняются пятна после очистки панели несколько раз обычным способом.

ИЗМЕНЕНИЕ ЦВЕТА НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

вызвано, в основном, вовремя неустранёнными, припечёнными остатками пищи. Это явление не влияет на функцию варочной панели и не вызвано изменениями в материале.

ВНИМАНИЕ!

Попавшие на панель сахар, варенье, мармелад и т.п., необходимо очистить моментально, так как длительное воздействие остатков этих продуктов может нарушить структуру стеклокерамической панели.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

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



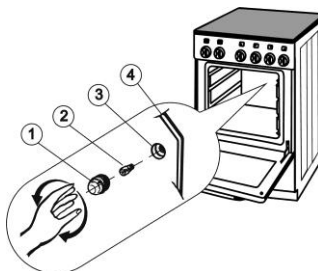
AQUA CLEAN

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.

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.

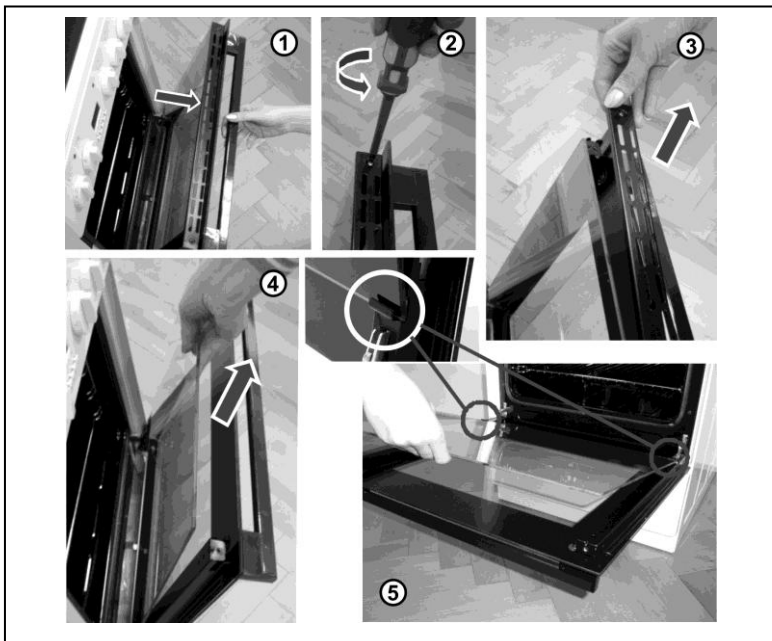


Для освещения духовки применяется лампа
T 300°, E 14, 230/240 В, 25 Вт.

1. Плафон
2. Лампа
3. Патрон
4. Задняя стенка духовки

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Как очистить внутреннее стекло дверцы духовки.



РЕКЛАМАЦИЯ

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

СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ

Гофрированный картон, обёрточная бумага

- продажа в утильсырьё,

- в отходы макулатуры

Деревянные подставки

- в специальные контейнеры,

- иное использование

Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали

- в контейнеры для пластмассы

ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ



Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 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 необходимо провести в соответствии с действующими нормативами и требованиями. Установку плиты должен проводить квалифицированный персонал, который должен установить плиту так, чтобы варочная плита находилась в горизонтальном положении, подключить к газовой и электрической сети. Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.

В постоянном распределителе перед плитой должно быть установлено оборудование для отключения плиты от эл.сети, где расстояние разъединенных контактов всех полюсов мин. 3мм. Рекомендуемое подключение плиты - трехфазовое с помощью соединительного шнура типа H05RR-F5G-1,5 (ранее CGLG 5Cx1,5), концы

которого необходимо обработать, как показано на рисунке.

Концы проводников необходимо обработать и закрепить во избежание истираний. Для однофазового подключения необходимо использовать соединительный шнур типа H05RR-F3G-4 (ранее GGLG 3Cx4), концы которого необходимо обработать, как показано на рисунке 5. После обработки и фиксирования концов проводников, вложить кабель в коробку клеммника и зафиксировать (рис.5). Наконец, закрыть крышку коробки клеммника.

Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме. terminal board and secure it by a clip against tearing (figure 5). Eventually close the terminal board cover.

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

Подключение, монтаж и ввод плиты в эксплуатацию должны быть выполнены квалифицированным специалистом уполномоченной сервисной организации.

Для подключения плиты рекомендуем использовать питающий кабель :

- мин. Cu 3 x 4 мм² - для однофазового подключения (предохранитель 35 - 38 А соответственно типу)

- мин. Cu 5 x 1,5 мм² - для трехфазового подключения (предохранитель 3x16 А)

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

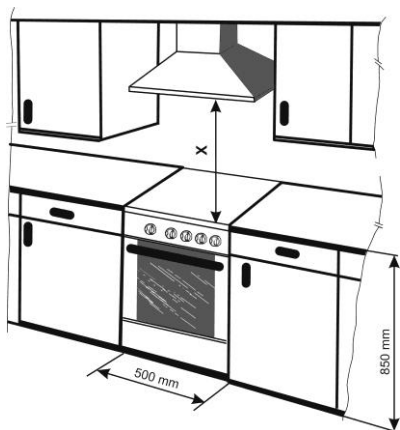
В случае демонтажирования и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от эл.сети и обеспечить выключенное состояние.

При установке прибора необходимо провести следующие действия относительно функции прибора :

- контроль правильного подключения к эл.сети
- контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов
- демонстрация заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Электрическая плита является прибором I класса степени защиты перед травмами электрическим током. Она должна быть соединена с предохранительным кабелем электрической сети.



«X» - минимальное расстояние 650 мм, далее соответственно рекомендации производителя дымовытяжного устройства.

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

Прибор разработан для установки в один ряд с другой кухонной мебелью. Электрическая плита предназначена для обычной среды. Плиты можно вставить между шкафчиками с теплостойкостью 100°C, или шкафчики следует покрыть теплоизолирующим материалом. Плиты необходимо устанавливать на ровную горизонтальную поверхность.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ

- Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в комплект принадлежностей плиты.
- Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты,
- плиту наклоните на одну сторону,
- закрутите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне,
- плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом закрутите винты на другой стороне плиты, плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытасчен ящик для хранения принадлежностей плиты.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для предотвращения опрокидывания прибор необходимо закрепить с помощью специального крепежа, который прилагается в комплекте.

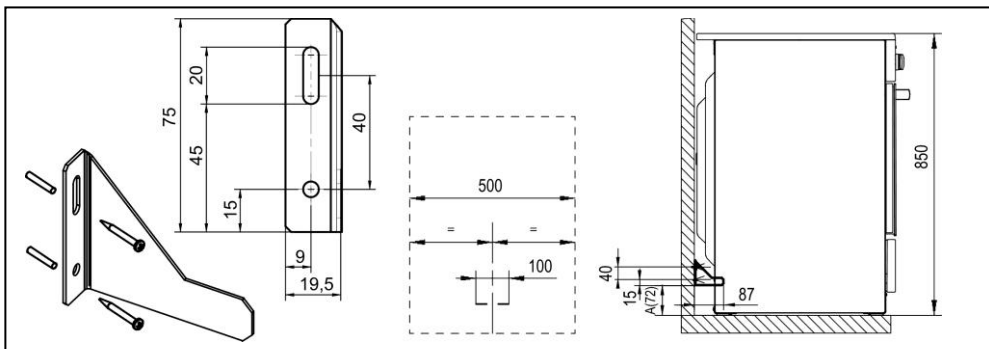
УСТАНОВКА:

Во избежание опрокидывания Прибор крепится к стене с помощью дюбелей и шурупов (как показано на рисунке).

Впоследствии Прибор устанавливают к стене так, что прилагаемый кронштейн вставляется в отверстие в задней стенке.

ПРОЦЕДУРА УСТАНОВКИ:

- Установить плиту к назначенному месту.
- Измерьте расстояние "А" от пола.
- Установите настенный кронштейн, как показано (один винт в центре прорези).
- Поставить плиту на место и проверить надежность ее установки.
- Установите второй винт кронштейна.
- Плита установлена.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ			
Электрическая плита	EC55CLB1	EC55CLI1	
Размеры плиты:			
Высота - ширина / глубина (мм)	850 / 500 / 605		
Левая задняя (кВт)	1,20	1,20	
Левая передняя (кВт) – Ø 180 / 120 mm	1,70 / 0,70	1,70 / 0,70	
Правая задняя (кВт)	1,80	1,80	
Правая передняя (кВт)	1,20	1,20	
Духовка			
Верхний элемент (кВт)	0,75	0,75	
Нижний элемент (кВт)	1,10	1,10	
Элемент гриля (кВт)	1,85	1,85	
Элемент круговой (кВт)	-	-	
Двигатель вентилятора (Вт)	35 (30)	35 (30)	
Освещение духовки (Вт)	25		
Миню / мкс. температура в духовке	50 / 250 °C		
Присоединение к электрической сети	230 / 400 V ~		
Мощность электрических частей плиты (Вт)	7,90	7,90	

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ			
Модель		EC55CLB1	EC55CLI1
A – Самая эффективная B C D E F G – Наименее эффективная		A	A
Энергозатраты (кВт) 		0,79	0,79
Среднее время приготовления		53,1	53,1
Energy consuption (кВт)  / 		0,79	0,79
Полезный объём духовки в литрах		47	47
Объём духовки:		48	48
МАЛЫЙ			
СРЕДНИЙ			
БОЛЬШОЙ		←	←
Уровень шума (дБ)			
Полезный объём духовки в литрах		46	46
Наименьшая затрата энергии			
Площадь глубокого противня		1230	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	EC55CLB1	EC55CLI1
Решётка (шт.)	+	+
Противень глубокий (шт.)	+	+
Противень мелкий (шт.)	+	+
Скребок	+	+
Регулировка высоты плиты	+	+
Кронштейн	+	+

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

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

SAP 457196ru