



Представительство фирмы «Горенье д.д. Веленье» в Москве:

121099, Москва,

1 Смоленский переулок, д. 5, стр. 1,
тел. 937 97 35, 937 97 36

Инфо-телефон в Москве: 933 29 99

Представительство в Красноярске:

660049, Красноярск,

ул. Бограда, д. 15,

Тел. (3912) 75 50 60

Инфо-телефон в Санкт-Петербурге: (812) 320 81 11, 320 96 96

IFU 2430, 2431/KMG 245, 2469 RU / 060222
ID 7359160



ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ

2430, 2431, 2469



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТОК

Идентификационный номер модели: 2430, 2431, 2469

Электрическая духовка со статическим нагревом

Тип прибора	2430	2431/ KMG 245	2469
Потребление электроэнергии в кВт·час при предварительном нагреве до 200°C	0,42	0,42	0,42
Потребление электроэнергии в кВт·час при установившемся режиме в течение одного часа при температуре 200°C	0,62	0,62	0,62
Полезный объём духовки в литрах	49	49	46

Электрическая духовка с принудительным потоком воздуха

Тип прибора	2469
Потребление электроэнергии в кВт·час при предварительном нагреве до 175°C	0,30
Потребление электроэнергии в кВт·час при установившемся режиме в течение одного часа при температуре 175°C	0,60
Полезный объём духовки в литрах	46

1

Тип плиты	2430	2431 / KMG 245	2469
Оснащённость - варочная часть			
Электроконфорка Ø145 мм			•
Электророзжиг		•	
Оснащённость - духовка			
Нагревательный элемент верхний	•	•	•
Нагревательный элемент нижний	•	•	•
Нагревательный элемент гриля	•	•	•
Двигатель вентилятора			•
Освещение духовки	•	•	•
Принадлежности плиты			
Решётка (шт.)	1	1	1
Противень мелкий (шт.)	2	2	2
Противень глубокий (шт.)	1	1	1
Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	1	1	1
Пряжка крепёжная (шт.)	1	1	1
Колено (шт.)	1	1	1
Принадлежности, которые поставляются по специальной заявке			
Шланг газовый с наконечниками ** (шт.)		1	
Комплект сопел для переналадки на пропан-бутан		1	

* Чугунная конфорка кладётся на варочную решётку в том случае, когда необходимо иметь равномерное тепло по всей поверхности дна посуды (например, при жарке, тушении, применении стеклянной посуды и т.п.). Рёбра варочной решётки должны совпасть с выемками на нижней стороне конфорки.

** Для плит, поставляемых в Республику Беларусь, рекомендуем применять рукав соединительный для бытовых газовых приборов ШКЯМ - 302645.005.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Горелка	Расход газа		Потребляемая мощность в положении "МАЛОЕ ПЛАМЯ"	
	природный газ	пропан-бутан	номинальная	кВт
	дм ³ /час	г/час	кВт	кВт
малая	95	71	0,90	0,37
средняя	169	126	1,60	0,37
большая	259	193	2,45	0,54

Данные расхода газа пересчитаны на сухой газ с температурой 15°С и давлением 101,3 кПа.

Тип прибора		2430	2431 / KMG 245	2469
Вид и давление газа	природный газ		1,3 кПа	
Подвод газа	пропан-бутан		3,0 кПа	
Присоединение к электрической сети			справа - G 1/2	
Номинальная мощность электрических частей плиты [Вт]	Электроконфорка Ø145 мм	-	-	1000
	Нагревательный элемент верхний	750	750	750
	Нагревательный элемент нижний	1100	1100	1100
	Нагревательный элемент гриля	1850	1850	1850
	Двигатель вентилятора	-	-	30-35
	Освещение духовки	15	15	15
	Электророзжиг	-	2	-
Номинальная мощность электрических частей плиты [кВт]		1,87	1,87	2,9
Размеры плиты: высота - ширина / глубина [мм]			850 / 500 / 605	
Высота общая [мм]			867	
Регулировка высоты плиты [мм]			+ 15	
Срок службы прибора				не менее 15 лет

17

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели изделие из новой серии электрогазовых 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 введен в эксплуатацию в соответствии с требованиями данного "Руководства..."; стандартами и нормами, действующими в стране Покупателя.
- Плита не присоединяется к устройству для отвода продуктов сгорания, поэтому особое внимание необходимо обратить на вентиляцию помещения.
- Проверьте, соответствуют ли данные о виде газа и напряжения, указанные на заводском типовом щитке, который расположен на передней планке, и который Вы увидите, вытащив ящик для принадлежностей плиты, виду и давлению газа Вашей распределительной газовой сети и напряжению электрической сети.
- Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию, ремонт, а также переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора.
- О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации обязан сделать соответствующие записи в "Гарантийном талоне" с обязательным подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей "Гарантийный талон" будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются.
- Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период.
- Плита укомплектована и отрегулирована для работы на природном газе давлением 1,3 кПа.
- Для переналадки плиты на пропан-бутан необходимо выполнить замену сопел, которые поставляются по специальной заявке.
- Для плит, работающих на природном газе, допускается установить в газопровод 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 отапливания помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки.
- Предупреждаем, что vicinity горелок плиты, нагревательных элементов духовки, в ящике для хранения принадлежностей плиты, на самой плите и на расстоянии меньше, чем безопасное расстояние, не должны находиться предметы из горючих материалов.
- Наименьшее расстояние между плитой и горючими материалами в направлении основного теплового излучения может быть 750 мм, в остальных направлениях - 100 мм.
- Не закрывайте крышку плиты до тех пор, пока горелки горячие.
- Если плита не работает, следите за тем, чтобы все выключатели были выключены, а газовые краны закрыты.
- 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, вытащив подводящий шнур из розетки).
- 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.
- 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.
- Плите 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.). Включите плиту и пользоваться ей вновь можно только после окончания работ и тщательного проветривания помещения.

2

- 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 одновременной 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.
- Завод-изготовитель не рекомендует применять какие-либо дополнительные устройства для предупреждения погания пламени варочных горелок или для повышения их эффективности.
- Завод-изготовитель не несёт ответственность за неисправности, а гарантия не распространяется на дефекты, возникшие вследствие несоблюдения правил и требований эксплуатации, указанных в данном "Руководстве ...", и неправильного обращения с прибором.
- Для безопасной и одновременной работы плиты рекомендуется 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.

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

ОПИСАНИЕ И ОСНАЩЁННОСТЬ ПЛИТЫ

На варочном столе плит 2430, 2431 (КМГ 245) расположены 4 газовые горелки, плиты 2469 - 3 газовые горелки и 1 электроконфорка.

На верхней стенке духовки расположены верхний нагревательный элемент с нагревательным элементом гриля.

Нижний нагревательный элемент расположен под дном духовки.

Вентилятор (у 2469) расположен на задней стенке духовки за распределительным кожухом.

Элементы управления плитой расположены на панели управления (см. рис. 2).

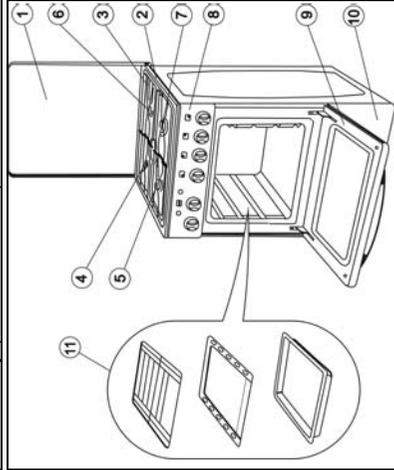


Рис. 1

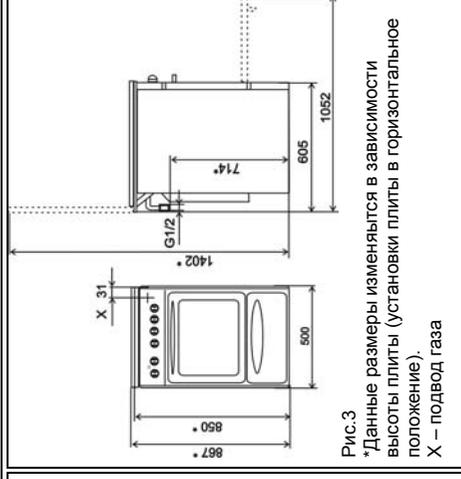


Рис.3

*Данные размеры изменятся в зависимости высоты плиты (установки плиты в горизонтальное положение).

X – подвод газа

3

Горелка	Диаметр сопла (мм)	Пропан-бутан 3,0 кПа
малая	0,82	0,50
средняя	1,05	0,65
большая	1,35	0,81

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ

Электроподключение плиты должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организации в соответствии с нормами и правилами безопасности электрических приборов, действующими в стране Покупателя.

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.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СПОСОБ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ:

- зачленение отдельным проводом
- заземление и токовая защита
- Плиты данного типа снабжены подводющим 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 выполнена отдельной линией.
- Данная подводящая линия должна соответствовать потребляемой мощности подключаемой плиты и должна быть защищена предохранительным элементом с токовой защитой 16 А.

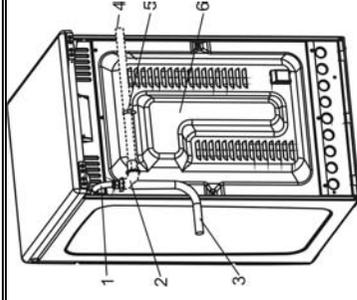
ВНИМАНИЕ!

- Следите за тем, чтобы электрический подводящий провод не касался горячих частей плиты (труба отвода на задней стене плиты и нижняя часть варочного стола), при прикосновении к которым может произойти повреждение изоляции провода.
- Повреждённый шнур должен быть заменён на новый, такого же исполнения с изолированными жёсткими концами.

- Подвод газа к плите может быть выполнен с правой или с левой стороны (рис. 14).
- Шланг должен иметь присоединительный штуцер с внутренней резьбой с номинальным диаметром 1/2".
- **Кроме того, применяемый газовый шланг должен иметь следующие технические параметры:**
 - рекомендуемая длина 1000 мм
 - рабочее давление до 10 кПа
 - тепловое сопротивление шланга **+100°С**.
- При подводе газа шланг нужно обязательно прочно закрепить крепёжной пружинкой, которая зашнурована в отверстие на заднем кожухе плиты (см. рис. 14). Крепёжная пружинка входит в комплект принадлежностей плиты.
- На шланг не должно влиять излучаемое тепло и не должно быть соприкосновения с открытым огнём.
- Нельзя прокладывать шланг около той части наружных стенок плиты, где находится духовка.
- Уплотнение соединений необходимо выполнить уплотнительным материалом, рекомендованным заводом-изготовителем в инструкции по применению шлангов.

- 1 - наконечник подвода газа
- 2 - колёно
- 3 - шланг газовый (подвод с правой стороны)
- 4 - шланг газовый (подвод с левой стороны)
- 5 - пружинка крепёжная
- 6 - задняя стена плиты

Рис. 14



РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ ГАЗОВЫХ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК

При выполнении регулировки отсоедините плиту от электросети.

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

Сняв ручку крана, но предвременно установив её в положение «МАЛОЕ ПЛАМЯ», можно отрегулировать мощность пламени горелки, завинчивая или отвинчивая винт С (рис. 15).

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

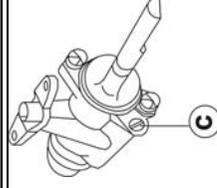


Рис. 15

ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА

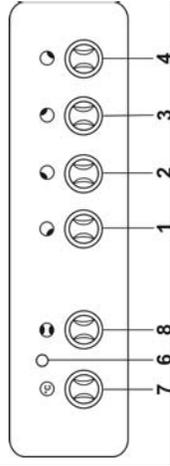
Переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только специалист уполномоченной сервисной организации.

При переналадке необходимо выполнить:

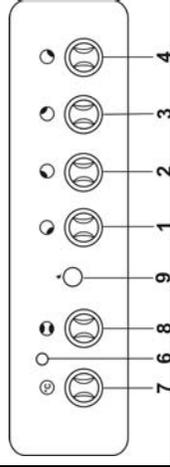
- замену сопел всех горелок (см. таблицу),
- регулировку минимальной потребляемой мощности всех горелок в позиции «МАЛОЕ ПЛАМЯ»,
- наладку или, возможно, замену регулятора давления газа (если он вообще установлен на подводящем газопроводе),
- первоначальный заводской типовой щиток заменить новым, поставляемым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

15

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 переключателя левой задней электроконфорки



6. Лампочка сигнальная функций термостата
7. Ручка термостата духовки
8. Переключатель функций духовки
9. Выключатель электророзжига
10. Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты

Рис. 2

НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПЕРВОГО 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...

Перед первым применением плиты необходимо:

- отключить плиту от электросети,
- закрыть кран подачи газа на газопроводе,
- вымыть или очистить плиту и её принадлежности.

ПРЕДУПРЕЖДАЕМ.

Недопустимо чистить и демонтировать те части плиты, которые не указаны в разделе «Уход за плитой».

ПОСЛЕ ТОГО, КАК ПЛИТА БУДЕТ ОЧИЩЕНА И ВЫСУШЕНА:

- подключите плиту к электросети,
- ручку переключателя электроконфорки (MORA 2469) установите на 6-ю ступень и оставьте её включенной в течение 5 минут без посуды,
- ручку переключателя функций духовки установите в положение «Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами» - см. таблицу «Значение символов и описание функций духовки»,
- ручку термостата духовки установите на температуру 250°С,
- оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 1 часа,
- ручку термостата духовки установите на максимальную температуру,
- оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 1 часа,
- выполнив данную операцию, а затем тщательно провертив помещение, устраните тем самым из духовки запах от консервации.

ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что подводящие шнуры иных приборов не будут иметь контакт с варочным столом или другими горячими частями плиты.

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ СНИЖЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Если в доме есть маленькие дети, приобретите дополнительно защитный экран, который снизит температуру стекла дверцы духовки. Защитный экран (дополнительно - внутреннее стекло дверцы, новые петли дверцы) можете заказать в сервисной организации, которая выполнит квалифицированный монтаж.

ВНИМАНИЕ!

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!

- Плиты могут обслуживать только взрослые!
- В помещении с установленной электрогазовой плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!
- Электрогазовая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации.
- Не закрывайте крышку плиты, если плита работает, или пока горелки (или конфорка) горячие.
- Перед тем, как открыть крышку варочного стола, вытрите её, если это необходимо, чтобы устранить случайно разлитую жидкость.

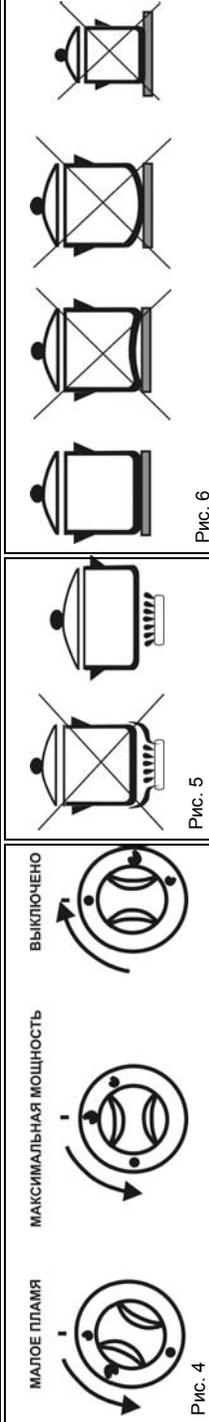


Рис. 4

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ГАЗОВЫХ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛКАХ

УПРАВЛЕНИЕ ГАЗОВЫМИ ГОРЕЛКАМИ

- Потребляемую мощность (размер пламени) горелки можно регулировать поворотом ручки крана в пределах положений "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ" и "МАЛОЕ ПЛАМЯ" (рис. 4).
- Для достижения положения "МАЛОЕ ПЛАМЯ" ручку крана надо установить в левое крайнее положение.
- 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" (рис. 4).

ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК БЕЗ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА

ТИП 2430, 2469

Легко нажмите на ручку крана горелки, поверните её влево в положение "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ" (рис. 4) и зажгите газ спичкой или зажигалкой.

ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА

ТИП 2431 (КМГ 245) - ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- Легко нажмите на ручку крана горелки и поверните её влево в положение "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ" (рис. 4).
- Другой рукой нажмите на кнопку выключателя электророзжига, которая находится на панели управления, и поддержите прижатой, пока от искры загорится газ.

5

ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ

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, примените для его поддержки ключ.

- Наконечник для подвода газа к плите расположен на её правой стороне.
- Перед присоединением газопровод нужно очистить от пыли и ржавчины.
- На газопроводе, в доступном для обслуживания месте, необходимо установить запорный кран подачи газа.
- Все соединительные элементы должны быть герметичными.
- При присоединении плиты к газопроводу между подводом газа и наконечником арматуры рекомендуем установить фильтр очистки газа (см. рис. 13).

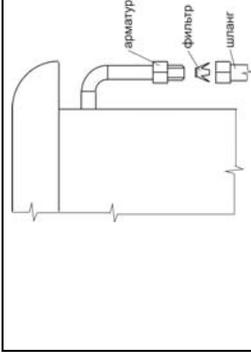


Рис. 13

ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К БАЛЛОНУ С ПРОПАН-БУТАНОМ

- Для присоединения плиты к баллону с пропан-бутаном можно применять газовый шланг (см. "Присоединение к газопроводу с помощью шланга").
- Рекомендуем баллон с пропан-бутаном поместить внутри помещения, на безопасном расстоянии от источников тепла, чтобы температура поверхности баллона не превысила 40°C.
- Если же этот баллон в зимнее время будет размещен вне помещения, то часть газа может оказаться неистраченной и остаться в баллоне.
- Не следует располагать баллон в местах, откуда газ может уходить в нижерасположенные, плохо проветриваемые помещения (подвал и т.п.).
- При присоединении плиты к баллону с пропан-бутаном (см. раздел "Переустановка плиты на другой вид газа") должна быть выполнена замена сопел. Сопла для замены поставляются по специальной заявке.
- Все соединения необходимо выполнить с помощью уплотнительного материала.

ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА

Присоединение плиты к газопроводу может быть жёстким, но возможен вариант присоединения с помощью шланга.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Присоединение плиты к газопроводу может быть выполнено шлангами, разрешёнными к применению на территории страны Покупателя.

ВНИМАНИЕ!

- С точки зрения безопасности использоваться должен шланг, разрешённый к применению.
- Недопустимо применять шланг, который не имеет сертификации для использования его с данной целью.
- Регулярно контролируйте шланг подвода газа. В случае какого-либо повреждения шланг должен быть заменён.
- Замену должен выполнить специалист уполномоченной сервисной организации.

- Плита не должна устанавливаться на подставку.
- С точки зрения теплостойкости плиту можно поставить на любой пол (покрытие).
- Для обеспечения безопасности при пользовании плитой необходимо выдерживать расстояния от плиты до стен (мебели и т.п., см. рис. 12) в соответствии со следующими условиями:

- если плита устанавливается около стен со степенью горючести В, С₁, С₂, С₃, то безопасное расстояние от плиты до стены необходимо соблюдать в соответствии с нижеприведенной таблицей;
- без соблюдения расстояния плиту можно поставить около стен со степенью горючести А;
- плита может быть установлена вплотную к стенам со степенью горючести В, С₁, С₂, С₃ при условии, что стенки мебели будут покрыты теплоизоляционным материалом (например, алюминиевой фольгой), который обеспечит их теплостойкость 100°С (речь идет о той части плиты, которая расположена ниже уровня варочного стола).

Характеристика степени горючести материала

А	совершенно негорючий строительный материал (не горит и не обугливается)
В	негорючий строительный материал (раскаляется или обугливается)
С₁	трудногорючий материал (после удаления источника огня погаснет через 2 минуты);
С₂	среднегорючий материал (после удаления источника огня погаснет через 5 минут);
С₃	леготорючий материал (после удаления источника огня продолжает гореть)

X - минимальное расстояние 750 мм

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

Степень горючести	А	В	С ₁	С ₂	С ₃
d (мм)	Вплотную	5	5	10	20

Рис. 12

РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ

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

- Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты,
- плиту наклоните на одну сторону,
- винты 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.

13

ГАШЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК

При гашении пламени горелок нужно повернуть соответствующую ручку крана в положение "ВЫКЛЮЧЕНО" (рис. 4). Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.

ВАРКА

- При варке пользуйтесь более низкой и более широкой посудой.
- Обратите внимание на то, чтобы пламя горелки нагревало дно сосуда и не выходило за его края (рис. 5).
- После доведения протопливаемого блюда до кипения снизьте мощность горелки.
- Газовые горелки плиты имеют разные размеры. Для полного (экономичного) использования мощности горелки применяйте посуду с рекомендуемыми диаметрами:

- для малой горелки - от 130 мм до 160 мм,
- для средней горелки - от 160 мм до 220 мм,
- для большой горелки - от 220 мм до 280 мм.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ЭЛЕКТРОКОНФОРКЕ - УПРАВЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАМИ

- Управление нагревательным элементом электроконфорки выполняется с помощью переключателя, имеющего 6-ти ступенчатую регулировку мощности.
- Наибольшая мощность электроконфорки будет достигнута на ступени "6", наименьшая - на ступени "1".

Ступень регулировки	1	2	3	4	5	6
Мощность конфорки Ø145 мм (Вт)	100	165	250	500	750	1000

НУЖНО ПОМНИТЬ!

- Чем выше ступень, тем больше потребление электроэнергии.
- Сигнальная лампочка рабочего состояния плиты сигнализирует о рабочем состоянии электроконфорки или духовки и будет светить в период их работы.

ПРИМЕНЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ СТУПЕНЕЙ МОЩНОСТИ ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ

Выбор температуры зависит от вида и объема протопливаемого блюда, его рецептуры и способа приготовления. В соответствии с приобретёнными опытом и навыком Вы скоро научитесь правильно выбирать и плавно регулировать их мощность.

Данные по применению различных ступеней мощности электроконфорки при приготовлении пищи приведены в таблице ориентировочно.

- | | |
|--------------|--|
| 0 | • ВЫКЛЮЧЕНО |
| 1 - 2 | • для поддержания умеренного кипения жидкости
• для медленного нагрева без опасности пригорания
• для растапливания масла, шоколада
• для размораживания |
| 3 - 4 | • для приготовления небольшого количества пищи
• можно использовать при более интенсивной варке
• для поддержания кипения большого количества жидкости
• для тушения |
| 5 - 6 | • при приготовлении пищи, требующей быстрого нагрева и высокой температуры (поджаривание бифштексов, шницелей и т.п.)
• для быстрого разогрева пищи перед переключением на более низкую ступень |

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАМИ

- При приготовлении пищи нужно пользоваться посудой с ровным дном, всей поверхностью прилегающей к электроконфорке, а её диаметр должен совпадать с диаметром электроконфорки, так как использование посуды с малым диаметром снижает эффективность электроконфорки и требует повышенного потребления электроэнергии.

6

<ul style="list-style-type: none"> • При варке прикрывайте кастрюлю крышкой, а электрическую мощность электроконфорки регулируйте так, чтобы не нужно было сдвигать или снимать крышку. • Используйте накопленное тепло электроконфорки, отключая её перед окончанием готовки. • Используйте посуду, изготовленную из теплопроводного материала. • Применяйте процессы приготовления пищи с малым количеством воды, например, тушение, или используя кастрюли-скороварки. • Никогда не оставляйте электроконфорку включенной, без установленной на неё посуды. 						
<p>ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОЙ ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ДУХОВКИ</p> <p>Боковые стенки духовки изготовлены с 3 пазами для установки в них решётки и противня.</p>						
<p>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВОЙ</p> <p>Управление духовкой плиты выполняется ручкой термостата и ручкой переключателя функций духовки, расположенными на панели управления (см. рис. 2).</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 						
<p>ВНИМАНИЕ!</p> <p>При сильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата.</p>						
<p>КОНТРОЛЬ ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • При установке ручки переключателя на одну из функций будет светить сигнальная лампочка рабочего состояния плиты поз. 10 (см. рис. 2). • При установке термостата на выбранную температуру будет светить сигнальная лампочка функций термостата поз. 6 (рис. 2), при достижении установленной температуры сигнальная лампочка погаснет. 						
<p>ВЫПЕЧКА НА ОДНОМ ПРОТИВНЕ</p> <p>Для ориентации рекомендуем в зависимости от приготавливаемого блюда выбрать соответствующую температуру:</p> <table border="1"> <tr> <td>50 - 70°C - сушение</td> <td>130 - 150°C - тушение</td> </tr> <tr> <td>80 - 100°C - стерилизование</td> <td>180 - 220°C - выпечка изделий из теста</td> </tr> <tr> <td></td> <td>220 - 250°C - приготовление мяса</td> </tr> </table>	50 - 70°C - сушение	130 - 150°C - тушение	80 - 100°C - стерилизование	180 - 220°C - выпечка изделий из теста		220 - 250°C - приготовление мяса
50 - 70°C - сушение	130 - 150°C - тушение					
80 - 100°C - стерилизование	180 - 220°C - выпечка изделий из теста					
	220 - 250°C - приготовление мяса					
<ul style="list-style-type: none"> • Требуемое время выпечки и выбор температуры зависят от вида и объёма приготавливаемого блюда, его рецептуры и способа приготовления. Поэтому, время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть более точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком. • Противень с подготовленным блюдом нужно поставить на проволочную решётку, уложенную, лучше всего, во вторые от низа духовки паза боковых стен. 						
<p>ВЫПЕЧКА НА ДВУХ ПРОТИВНЯХ ТИП 2469</p> <ul style="list-style-type: none"> • Способ приготовления пищи на двух противнях одновременно экономически более выгоден и выполняется только в том случае, когда нагревательные элементы работают одновременно с вентилятором. • Ручку переключателя функций духовки и ручку термостата установите в положение, рекомендованное в таблице "Значение символов и описание функций духовки". • Для ориентации рекомендуем в зависимости от приготавливаемого блюда выбрать соответствующую температуру. 						

7

<p>СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ</p> <p>Гофрированный картон, оберточная бумага</p> <ul style="list-style-type: none"> - продажа в Утильсырьё, - в отходы макулатуры <p>Деревянные подставки</p> <ul style="list-style-type: none"> - в специальные контейнеры, - иное использование <p>Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали</p> <ul style="list-style-type: none"> - в контейнеры для пластмассы
<p>ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ</p>
<p>Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично. Плиту продать в утильсырьё.</p>
<p>Зфвод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий.</p>
<p>РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ</p>
<p>Данный раздел "Руководства ..." предназначен, прежде всего, для специалистов уполномоченной сервисной организации, имеющей разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора, проводящих монтаж, ввод в эксплуатацию, регулировку и ремонт плит.</p> <p>Рекомендуем Пользователю также ознакомиться с данной частью "Руководства ...".</p> <p>Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p> <p>Плиты, предназначенные для продажи в Республике Беларусь, имеют Сертификат в соответствии с ГОСТ 10798-2003.</p> <p>Подключение, монтаж и ввод плиты в эксплуатацию должны быть выполнены квалифицированными специалистами уполномоченной сервисной организации.</p>
<p>При вводе плиты в эксплуатацию специалист уполномоченной сервисной организации обязан выполнить следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> • установить плиту (варочный стол должен быть расположен горизонтально), • присоединить к электросети, • подключить к газопроводу, • проконтролировать герметичность газовых соединений и правильность присоединения к электросети, • выполнить контроль функций газовых горелок и их регулировку (минимальную мощность, датчик термозащитного предохранителя, зажигание), • выполнить контроль функций остальных элементов управления (термостат, переключатель, выключатель, освещение и т.д.), • проконтролировать все функции плиты, • продемонстрировать её работу, • порекомендовать способы ухода, • предупредить Пользователя о необходимости соблюдения безопасного расстояния от плиты до стен (мебели и т.д.), или о способах их защиты, • сделать соответствующие записи о проведении данных операций в "Гарантийном талоне" с обязательным подтверждением подписью и печатью.
<p>УСТАНОВКА ПЛИТЫ</p>
<p>Для обеспечения безопасности необходимо соблюдать требования, предъявляемые к установке газо- и электроприборов в полном соответствии с требованиями норм и правил, действующих в стране Покупателя.</p> <p>Если данные требования по какой-либо причине не могут быть выполнены, то разрешение на установку плиты может быть дано в каждом конкретном случае соответствующим Органом надзора.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плита предназначена для установки в помещениях с нормальной средой. • Объём помещения должен быть минимально 20 м³. Помещения с меньшим объёмом (минимально 15 м³) должны быть обеспечены вентиляцией. • Плита может быть установлена в ряд с кухонной мебелью.

12

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ С ПЕТЕЛЬ (РИС. 10)

Выполните следующее:

- откройте полностью дверцу духовки;
- предохранитель подвесного крюка дверцы сдвиньте в сторону дверцы;
- прикройте дверцу на 75° и, приподняв вверх, снимите с петель.

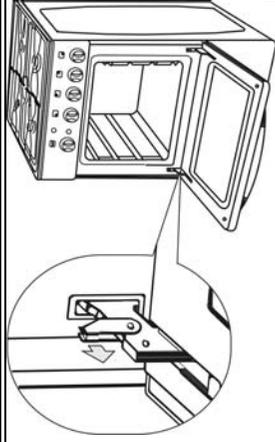


Рис 10

МОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ (РИС. 11)

Выполните следующее:

- возьмите дверцу двумя руками за боковые стороны и вставьте подвесные крюки в отверстия на передней стене духовки так, чтобы они вошли в паз крюка;
- надвиньте предохранитель на крюк и проверьте, правильно ли дверца установлена и может ли она свободно двигаться при открывании.

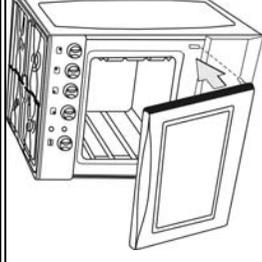


Рис 11

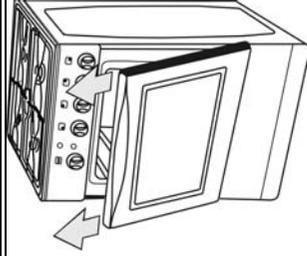


Рис 10

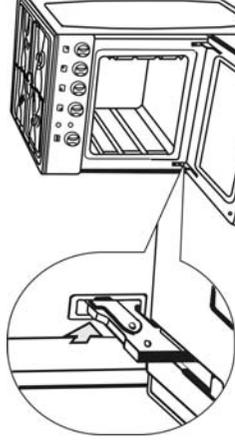


Рис 11

РЕКЛАМАЦИЯ

В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы плитку 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.

11

Температура в духовке

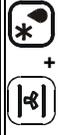
50 - 70°C	Вид приготавливаемого блюда можно интенсивно сушить фрукты и размораживать продукты на двух противнях одновременно, установив их во вторые и третий от низа духовки пазы боковых стён
130 - 150°C	можно выпекать различные хлебобулочные изделия (невысокие пироги, пирожки, печенье и т.п.) на двух противнях одновременно, установив их во вторые и третий от низа духовки пазы боковых стён
220 - 250°C	можно готовить блюда из мяса на противне, поставив его на решётку, установленную в первые пазы от низа духовки, одновременно с низкими пирожками на противне, установленном во вторые или третьи от низа духовки пазы боковых стён

ТИП 2430, 2431 (KMG 245)



Данный режим установки функции термостата в положение , а функции духовки в положение , служит для деликатного сушения или размораживания продуктов.

ТИП 2469



Данный режим установки функции термостата в положение , а функции духовки в положение , служит для деликатного сушения или размораживания продуктов.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ДУХОВКОЙ

- Перед выпечкой духовку необходимо, если это указано в рецепте, прогреть до выбранной температуры.
- 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.
- 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.
- Экономии электроэнергии можно достичь при использовании остаточного тепла, т.е., оставив приготавливаемое блюдо в тёплой, но уже отключенной духовке до полной его готовности.
- При приготовлении большого количества выпечки используйте выгоды, которые даёт применение вентилятора.

ГРИЛЬ

ВНИМАНИЕ!

- При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! **Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!**
- При работе с грилем дверца духовки должна быть обязательно закрыта.
- Размещение решётки в духовке зависит от вида и веса приготавливаемого блюда.
- Откройте дверцу духовки.
- Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля.
- Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки так, чтобы та часть решётки, на которой расположено меньше перемычек, была впереди.
- Под решётку, в более низкие пазы боковых стён или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.

8

Зависимость символов и описание функций духовки	
ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ	
	Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя
	Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250 °С.
	Нагрев духовки только нижним нагревательным элементом. Тепло передается естественной конвекцией. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250 °С. Рекомендация. Данная функция применяется в том случае, когда для окончания приготовления некоторых блюд требуется более высокая температура снизу.
	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 тёплого воздуха создаст равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250 °С. 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.
	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 °С. Рекомендация. Данная функция применяется при приготовлении пиццы на гриле или при жарке больших кусков мяса при более высокой температуре. Дверца духовки должна быть закрыта.
	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.
УХОД ЗА ПЛИТОЙ	
Плиту необходимо содержать в чистоте, чтобы сохранить её хороший внешний вид и длительную безотказную службу. Части плиты, приходящие в контакт с продуктами, необходимо регулярно чистить и мыть.	
В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:	
<ul style="list-style-type: none"> • все ручки красной горелок, ручку переключателя электроконфорки, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО"; • отсоедините плиту от линии электросети и от линии газопровода, закрыв кран перед плитой; • подождите, пока плита остынет. 	
ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА	
<ul style="list-style-type: none"> • Снимите решётку с варочного стола и вымойте с поверхностно-активным моющим средством. 	

9

<ul style="list-style-type: none"> • Крышки и раскатели пламени горелок снимите и положите на 10 минут в тёплую воду с моющим средством. Затем вымойте их, проверьте чистоту прорезей в раскателе пламени, тщательно всё осушите и установите. 		
ПРЕДУПРЕЖДАЕМ,		
<ul style="list-style-type: none"> • что раскатели пламени изготовлены из алюминиевого сплава, и поэтому не рекомендуем их мыть в моечной машине. 		
ОЧИСТКА ДУХОВКИ		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 моечную машину для посуды. 		
ОЧИСТКА ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ		
<ul style="list-style-type: none"> • Защитайте электроконфорку от попадания на неё воды. • Очищайте конфорку без применения воды, а иногда можете нанести на неё тонкий слой растительного жира. 		
ОПЕРАЦИИ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ ПРИ ОЧИСТКЕ ПЛИТЫ		
ВНИМАНИЕ!		
При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети.		
<p>СНЯТИЕ ИЛИ ЗАМЕНА РУЧЕК</p> <p>Ручка надета на валик крана и зафиксирована плоской пружиной. Между ручкой и панелью управления расположено кольцо с нанесёнными на нём символами, охватываемое от ручки витой пружиной (рис. 8).</p> <p>Ручки снимайте и надевайте вместе с кольцом, не прикладывая большого усилия.</p> <p>Не повредите их!</p>	<p style="text-align: right;">Рис. 8</p>	
<p>ПРИМЕЧАНИЕ.</p> <p>В случае необходимости замены ручек при их поломке завод-изготовитель не несёт ответственность за возникший ущерб.</p>	<p style="text-align: right;">Рис. 9</p>	
<p>ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ</p> <p>Для освещения духовки применяется лампа Т 300°, Е14, 230/240 В, 15 Вт.</p> <p>При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение "ВЫКЛЮЧЕНО"; • подключите 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; • подключите главный выключатель. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Плафон 2. Лампа 3. Патрон 4. Задняя стенка духовки

10