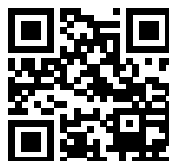


gorenje ONE



RU

Уважаемый покупатель!

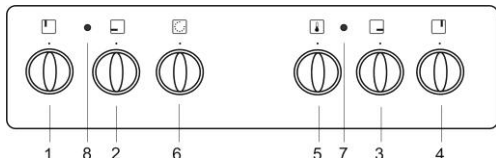
Вы приобрели изделие из новой серии электрических плит. Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому, перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном "Руководстве..", и соблюдать их.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Проверьте, соответствует ли напряжение в вашей сети номинальному напряжению питания, указанному на табличке характеристик.
- Устройство должно быть подключено к сети в соответствии со схемой подключения.
- Установку, ремонт, настройку и другие вмешательства в работу прибора может выполнять только квалифицированные специалисты из авторизованного сервисного центра.
- Перед прибором к сети следует подключить омниполярный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- Плиту разрешается использовать только для приготовления пищи. В случае использования прибора для других целей существует риск возникновения неисправностей, связанных с излишней тепловой нагрузкой. Гарантия не распространяется на неполадки, вызванные неправильным использованием плиты.
- Убедитесь, что соединительные кабели других приборов не вступают в контакт с поверхностью плиты и другими горячими деталями. Не допускается расположение легковоспламеняющихся материалов рядом с поверхностью плиты, нагревательными элементами или в ящике плиты.
- Если плита не используется, убедитесь, что все выключатели находятся в отключенном положении.
- Во время чистки или ремонта основной выключатель питания должен находиться в отключенном положении.
- Советуем раз в два года отдавать плиту в авторизованную мастерскую для проверки работы и проведения профессионального технического обслуживания. Таким образом вы предотвратите возможные проблемы и продлите срок службы плиты.
- При обнаружении неисправности электрической части плиты не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно. Прекратите использование плиты и обратитесь к квалифицированному персоналу для проведения ремонта.
- Производитель не несет ответственности за возможные повреждения, вызванные нарушением указаний и рекомендаций, представленных в этой инструкции.
- Не используйте приспособления с поврежденной поверхностью или другими дефектами, вызванными износом или неаккуратным обращением.
- При чистке плиты не используйте потоковые чистящие средства.

Производитель оставляет за собой право вносить мелкие изменения в инструкции, вызванные инновациями или техническими изменениями изделия.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка переключателя левой задней электроконфорки
2. Ручка переключателя левой передней электроконфорки
3. Ручка переключателя правой передней электроконфорки
4. Ручка переключателя правой задней электроконфорки
5. Ручка термостата духовки
6. Ручка переключателя функций духовки
7. Лампочка сигнальная функций термостата
8. Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ

- Перед использованием печи должны быть удалены от всех упаковочных материалов. Различные части и компоненты переработке упаковки. Относитесь к ним в соответствии с действующими нормами и национальным законодательством.
- Перед использованием печи (включая печи) и аксессуары чистить.
- После сушки очищенные поверхности, поверните главный выключатель и выполнять другие действия в соответствии с инструкциями.
- Обратите внимание, что не может чистить и демонтировать другие части плиты, чем указано в главе 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, устранили тем самым из духовки запах от консервации.

ВНИМАНИЕ!

Перед первым использованием духовки удалить все наклейки из духовки двери

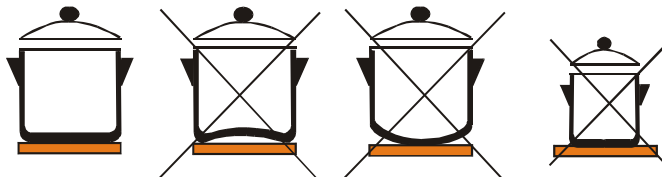
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!

- Прибор могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрической плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!
- 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.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- 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.

СТОЛ ВАРОЧНЫЙ - ЭЛЕКТРОКОНФОРКА

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



УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

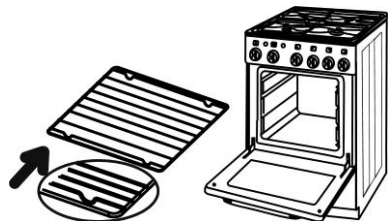
ДУХОВКА

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.

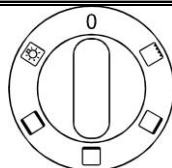
ВСТАВКА РЕШЁТКИ В ДУХОВКУ



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.

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.



Нагрев духовки только нижним нагревательным элементом. Тепло передаётся естественной конвекцией. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.

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.

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	130 - 150°C - тушение	220 - 250°C - приготовление мяса
80 - 100°C - стерилизование	180 - 220°C - выпечка изделий из теста	

- 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.

ГРИЛЬ

- 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 стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.

ВНИМАНИЕ!

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

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.

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 ЭЛЕКТРОКОНФОРК

Защищайте электроконфорки от попадания на неё воды. Очищайте конфорку без применения воды, а иногда можете нанести на неё тонкий слой растительного жира.

ВНИМАНИЕ!

Ободки конфорки выполнены из нержавеющей стали и из-за высокой температуры во время приготовления могут пожелтеть. Это в пределах нормы. Пожелтевшие участки можно очистить обычными чистящими средствами для металла. Нельзя чистить ободки агрессивными чистящими средствами для чистки посуды, так как они повреждают их.

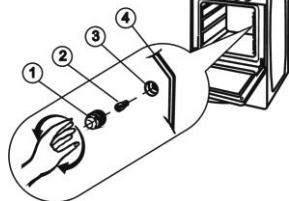
ОЧИСТКА ДУХОВКИ

- 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 моющую машину для посуды.

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 Т 300°, Е14, 230/240 В, 25 Вт.

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

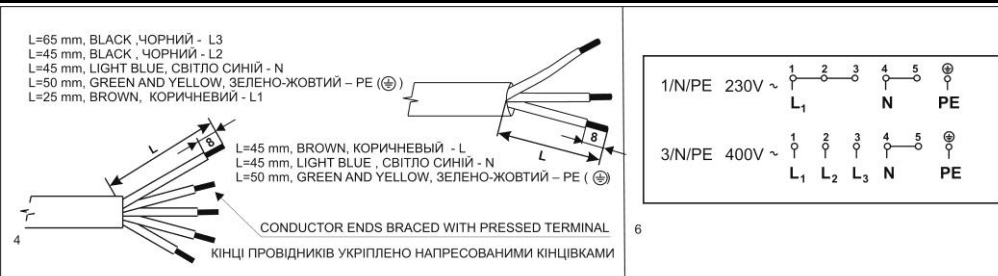
РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Установку необходимо провести соответственно действительным нормативам и требованиям. Установку плиты должен проводить квалифицированный персонал., который должен установить плиту так, чтобы варочная плита находилась в горизонтальном положении, подключить к газовой и электрической сети и переконтролировать функции. Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.

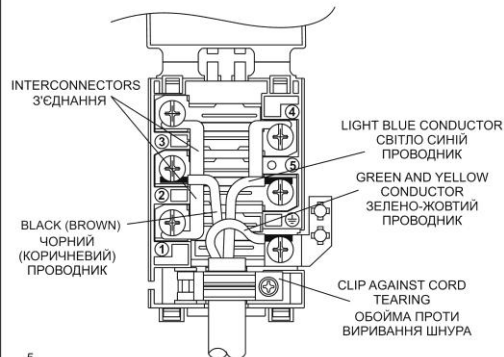
В постоянном распределителе перед плитой должно быть установлено оборудование для отключения плиты от эл.сети, где расстояние разъединенных контактов всех полюсов мин. 3мм. Рекомендуемое подключение плиты - трехфазовое с помощью сетевого проводника тип H05RR-F5G-1,5 (раньше CGLG 5Cx1,5), концы которого обработать соответственно рисунку.

Концы проводников необходимо зафиксировать против растрепки запресованными окончаниями. Для однофазового подключения использовать питающий кабель тип H05RR-F3G-4 (раньше GGLG 3Cx4), концы проводников зафиксировать соответственно рис.5. После укрепления концов проводников под головки болтов в клеммнике, вложить кабель в коробку клеммника и обеспечить против выдергивания клипсой (рис.5). Наконеч закрыть крышку коробки клеммника.

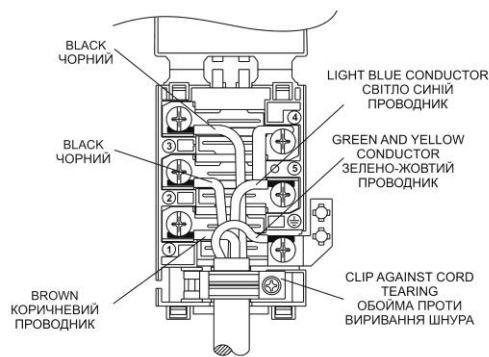
Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.



SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



THREE-PHASE CONNECTION / ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



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. $Si\ 3 \times 4\ мм^2$
- для однофазового подключения (предохранитель 35 - 38 А соответственно типу)
- мин. $Si\ 5 \times 1,5\ мм^2$
- 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 :

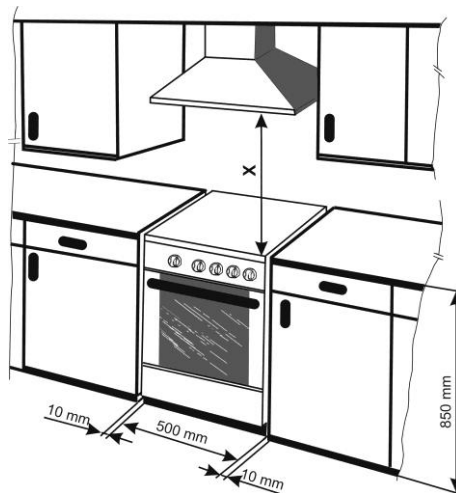
- контроль правильного подключения к эл.сети
- контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов
- демонстрация заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :

Электрогазовая плита является прибором I класса степени защиты перед травмами электрическим током и должен быть соединен с предохранительным кабелем электрической сети.

МЕСТО УСТАНОВКИ ПЛИТЫ

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



Электрическую плиту предназначен для обычной среды. Ее можно установить в кухонную мебель без боковых скважин (минимальная ширина 500 мм.) Плиту можно вставить между шкафчиками с теплостойкостью 100° С или шкафчики следует покрыть тепло изолирующим материалом.
Плиту нельзя устанавливать на повышение.

ВНИМАНИЕ !

Если мебель не обладает термостойкостью до 100С необходимо оставлять зазор по сторонам не менее 2см.

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

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,
- 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 вытасен ящик для хранения принадлежностей плиты.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

ПРИМЕЧАНИЕ:

Производитель оставляет за собой право вносить мелкие изменения в инструкции, вызванные инновациями или техническими изменениями изделия.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	E 52 W
Решётка (шт.)	+
Противень глубокий (шт.)	+
Противень мелкий (шт.)	+
Регулировка высоты плиты	+

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	E 52 W
Электрическая плита	E 52 W
Размеры плиты:	
высота - ширина / глубина (мм)	850 / 500 / 605 mm
Стол варочный	
Электроконфорка Ø145 мм [кВт]	1,00
Электроконфорка Ø180 мм [кВт]	2,00
Электроконфорка Ø180 мм [кВт]	1,50
Электроконфорка Ø145 мм [кВт]	1,00
Духовка	
Верхний элемент [кВт]	0,75
Нижний элемент [кВт]	1,10
Элемент гриля [кВт]	1,85
Элемент круговой [кВт]	
Двигатель вентилятора [Вт]	
Освещение духовки [Вт]	25
Миню / макс. температура в духовке	50 / 250 °C
Присоединение к электрической сети	230 / 400 V ~
Мощность электрических частей плиты [кВт]	7,40

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	
Изготовитель	E 52 W
Модель	
A – Самой эффективной B C D E F G – Наименее эффективной	A
Затрата энергии 	0,78
Час (хвил.)	49,2
Затрата энергии  / 	
Час (хвил.)	
Полезный объём духовки в литрах	49
Объём духовки :	
МАЛЫЙ	
СЕРЕДНИЙ	←
БОЛЬШОЙ	
Пгромкость (дБ)	
Наименьшее затрата энергии	
Площа найбільшого противень	1230

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX
 X..... Год продукции
 XX..... Неделья и году
 X..... Исполэование пролукта
 XXXX.... Очерёдность в неделье

SAP 405438

www.gorenje-one.com

gorenje
ONE