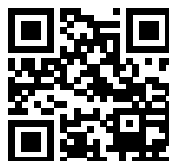


# gorenje ONE



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.

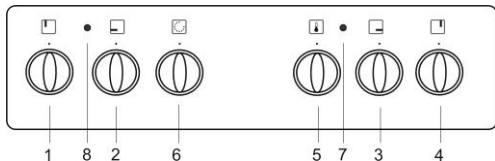
## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Проверьте, 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.
- 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.
- 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.
- Срок службы изделия :10 годов

## 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 задней электроварочной зоны
2. Ручка переключателя левой передней электроварочной зоны
3. Ручка переключателя правой передней электроварочной зоны
4. Ручка переключателя правой задней электроварочной зоны
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.

## ВНИМАНИЕ

Перед первым использованием удалить наклейку с дверки духовки.

## 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.

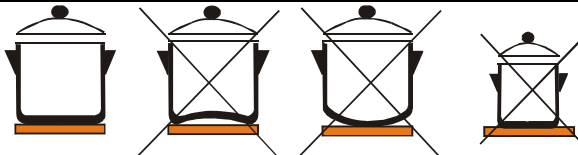
## ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

### 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 - ЭЛЕКТРОВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

- Управление нагревательным элементом электротоварочной зоны выполняется с помощью переключателя, имеющего 6-ти ступенчатую регулировку мощности.. Наибольшая мощность электротоварочной зоны будет достигнута на ступени "6", наименьшая - на ступени "1".
- Приготовление зоны оборудованы ограничителем, что избежать ее перегрева. Есть остальные тепла индикатор для каждой зоны в передней части плиты. Это показывает, что конфорка горячая.



### 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 рифлёным 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.

## УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

### ДУХОВКА

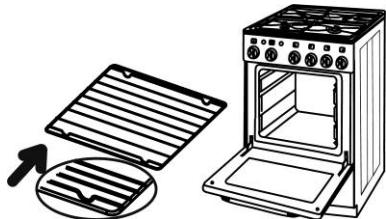
На верхней стенке духовки расположены верхний нагревательный элемент с нагревательным элементом гриля. Нижний нагревательный элемент расположен под дном духовки. Круговой нагревательный элемент и вентилятор расположены на задней стенке духовки за распределительным кожухом.

### 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.

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

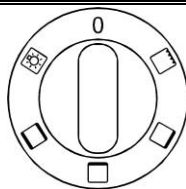
### ВСТАВКА РЕШЁТКИ В ДУХОВКУ



### 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.

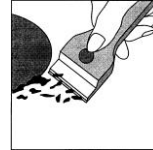
#### ВНИМАНИЕ!

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 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.

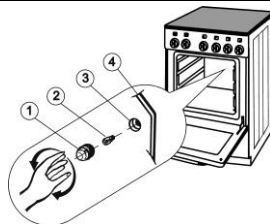
### ОЧИСТКА ДУХОВКИ

- 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 моечную 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.



## ПРИМЕЧАНИЕ:

Для освещения духовки применяется лампа Т 300°, Е14, 230 - 240В ~, 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

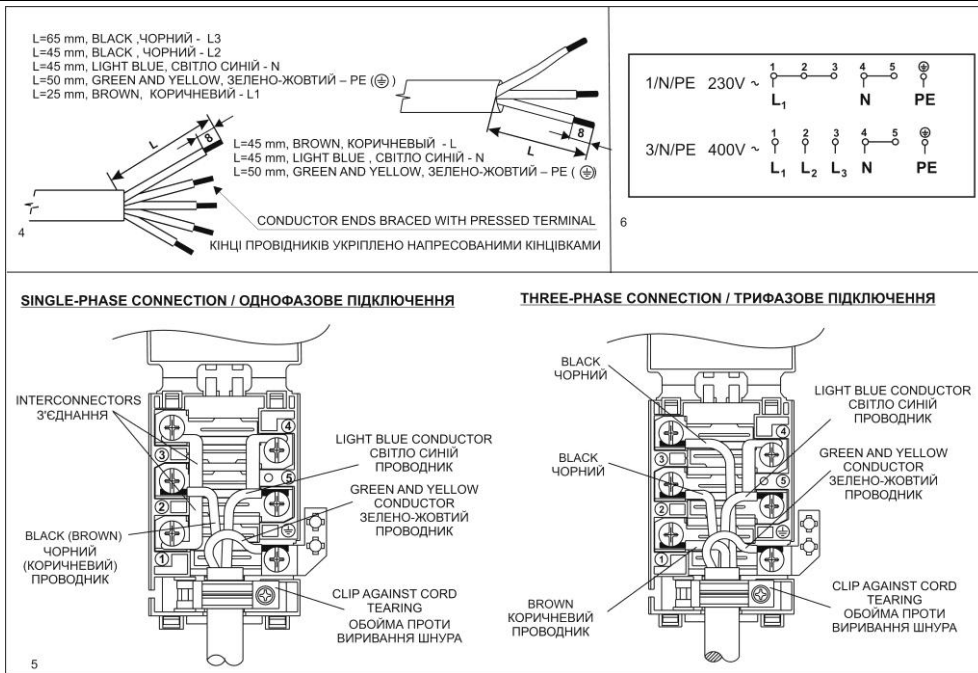
Установку необходимо провести соответственно действительным нормативам и требованиям. Установку плиты должен проводить квалифицированный персонал, который должен установить плиту так, чтобы варочная плита находилась в горизонтальном положении, подключить к газовой и электрической сети и переконтролировать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

Концы проводников необходимо зафиксировать против растрепки запресованными окончатаниями. Для однофазового подключения использовать питающий кабель тип H05RR-F3G-4 (раньше GGLG 3Cx4), концы проводников зафиксировать соответственно рис.5. После укрепления коцов 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.



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.  $Cu\ 3 \times 4\ мм^2$  - для однофазового подключения (предохранитель 35 - 38 А соответственно типу)  
- мин.  $Cu\ 5 \times 1,5\ мм^2$  - для трехфазового подключения (предохранитель 3х16 А)

## РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

### 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

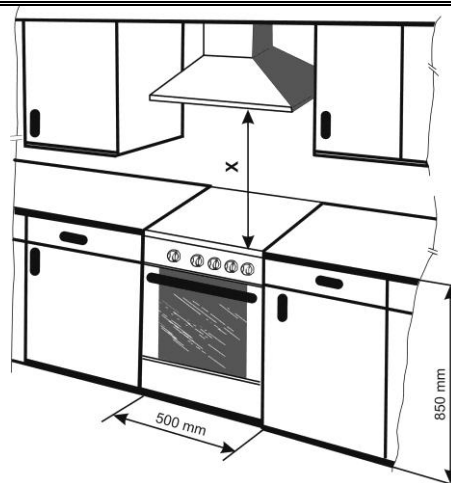
Установку должна проводить только фирма, работники которой имеют для такой деятельности соответствующую квалификацию и полномочия.  
Установку следует проводить согласно национальным директивам и стандартам.

Прибор разработан для установки в один ряд с другой кухонной мебелью..  
Электрическую плиту предназначен для обычной среды. Плиту можно вставить между шкафчиками с теплостойкостью  $100^{\circ}C$  или шкафчики следует покрыть тепло изолирующим материалом.  
Плиту нельзя устанавливать на повышение.

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

### ВНИМАНИЕ !

Если мебель не обладает термостойкостью до  $100^{\circ}C$  необходимо оставлять зазор по сторонам не менее 2см.



## 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.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

<b>Электрическая плита</b>	<b>EC 52 W</b>
<b>Размеры плиты:</b>	
высота / ширина / глубина	850 / 500 / 605
<b>Стол варочный</b>	
Варочная зона $\varnothing$ 145 мм (кВт)	1,2
Варочная зона $\varnothing$ 180 мм (кВт)	1,8
Варочная зона $\varnothing$ 180 мм (кВт)	1,7
Варочная зона $\varnothing$ 145 мм (кВт)	1,2
<b>Духовка</b>	
Верхний элемент (кВт)	1,10
Элемент гриля (кВт)	1,85
Нижний элемент (кВт)	0,75
Освещение духовки (Вт)	25
Миню / макс. температура в духовке	50 / 250 °C
Присоединение к электрической сети	230 / 400 V ~
Мощность электрических частей плиты (кВт)	7,80

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

X XX X XXXX



X..... Год продукции

XX..... Неделья и году

X..... Исползование пролукта

XXXX.... Очерёдность в неделья

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

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ		
Изготовитель		
Модель		EC 52 W
A –Самой эффективной B C D E F G–Наименее эффективной		<b>A</b>
Затрата энергии <input type="checkbox"/>		<b>0,79</b>
Час (хвил.)		<b>52,3</b>
Затрата энергии  / 		
Час (хвил.)		
Полезный объём духовки в литрах		<b>51</b>
Объём духовки :		
МАЛЫЙ		
<b>СЕРЕДНИЙ</b>		<b>←</b>
БОЛЬШОЙ		
Пгромкость (дБ)		
Наименьшее затрата энергии		
Площа найбільшого противень		<b>1230</b>

SAP 405439

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

**gorenje**  
**ONE**