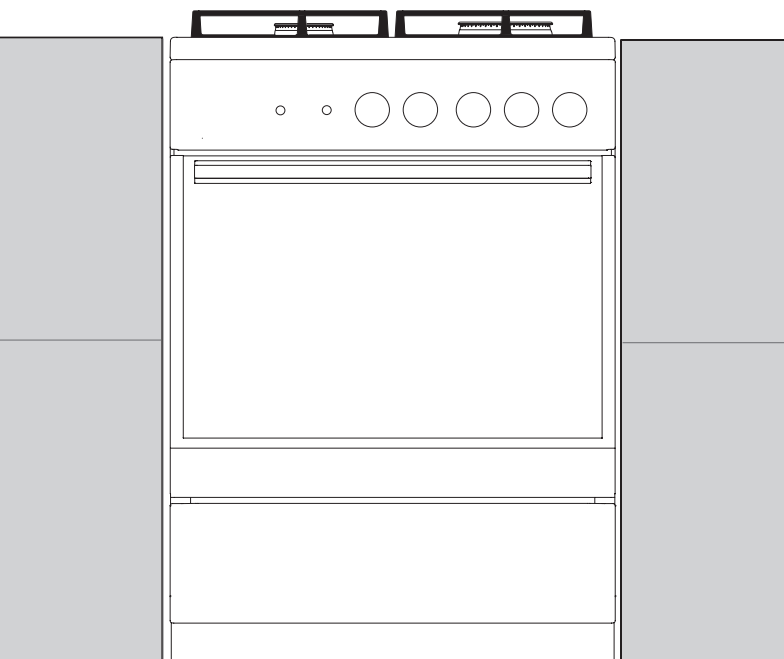
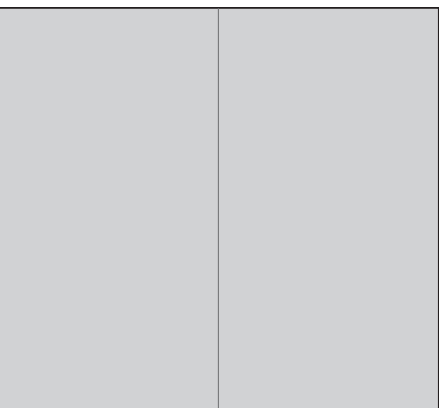


RU

**ПОДРОБНАЯ
ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ**

gorenje



Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой микроволновой печью.

Проверьте, что Вы получили прибор без повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в торговую организацию, где Вы приобрели прибор.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



важная информация



совет, примечание

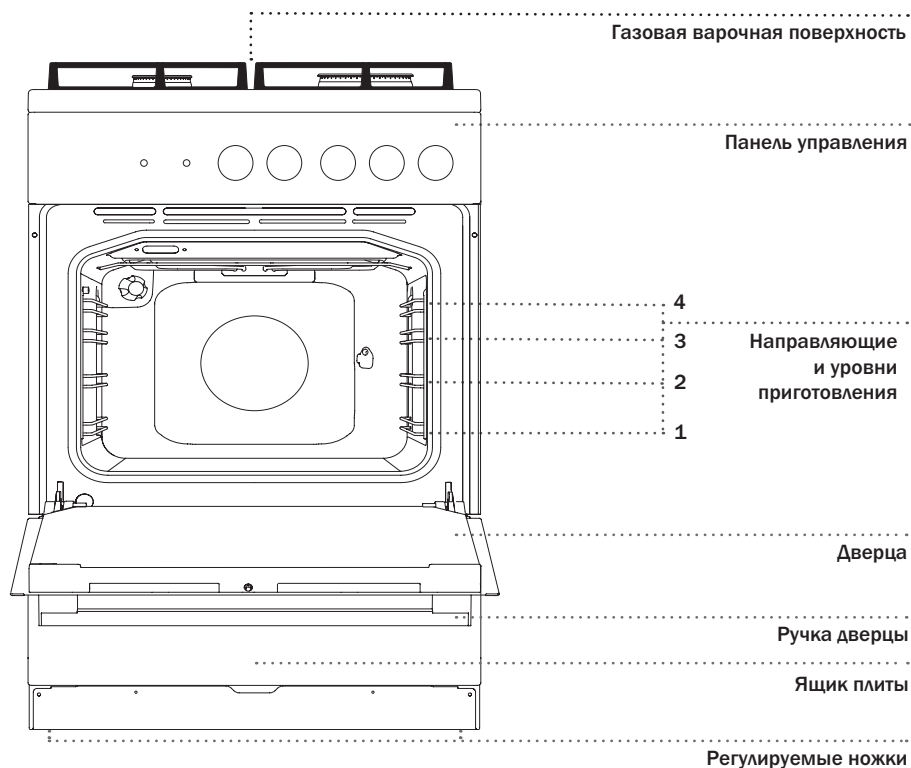
СОДЕРЖАНИЕ

4 ГАЗОВАЯ ПЛИТА 8 Панель управления 10 Технические данные	ВВЕДЕНИЕ
11 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 13 Перед подключением прибора	
14 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ
15 ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	
17 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-4) 17 Шаг 1: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА 19 Шаг 2: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ 19 Шаг 3: ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ
20 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
27 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ 28 Газовые горелки 29 Стандартная очистка рабочей камеры 30 Очистка духовки с помощью функции aquaclean 31 Чищення нижньої панелі 32 Снятие и очистка съемных и телескопических направляющих 33 Установка вкладышей easyclean 34 Снятие и установка дверцы духовки 36 Снятие и установка стекла дверцы 37 Замена лампочки освещения	ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
38 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
39 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ	УСТАНОВКА
46 ТАБЛИЦА ФОРСУНОК	
48 УТИЛИЗАЦИЯ	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ГАЗОВАЯ ПЛИТА

(ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ — В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

На рисунке приведена одна из моделей встраиваемых духовок. Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.



КРЫШКА ПЛИТЫ

Прежде чем открыть крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Крышка может быть металлическая эмалированная или стеклянная. Прежде чем закрыть крышку подождите, пока конфорки полностью остынут.



Символ на изделии или его упаковке означает, что стеклянная крышка при нагреве может треснуть. Перед тем как закрыть крышку, выключите все горелки и подождите, пока варочная поверхность остынет.

ЯЩИК ПЛИТЫ



Не храните в ящике плиты горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы (например, бумагу, тряпки, пакеты, чистящие средства и аэрозоли). Опасность возгорания!

СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на пяти уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).

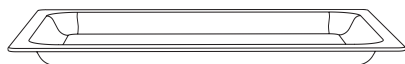
Уровни 3 и 4 используются для приготовления на гриле.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне.

Телескопические направляющие могут быть частично выдвигающиеся или полностью выдвигающиеся.

ПРИВОР PEČICE



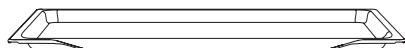
СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, а также может служить в качестве сервировочного подноса.



РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.



На решетке имеется ограничительный выступ, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.

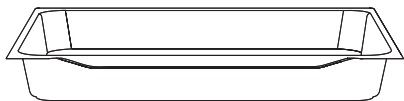


МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.

МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ ИЗ СВЕТОГО МЕТАЛЛА

Предназначен для приготовления только печенья и мелкой выпечки.

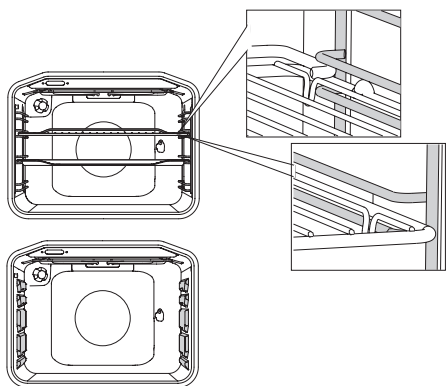
Установите противень посередине решетки и задвиньте в духовку до ограничителя на решетке.



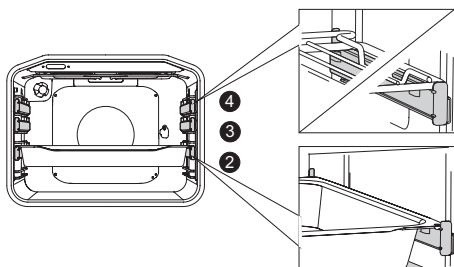
ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.



При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле или вертеле.



При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

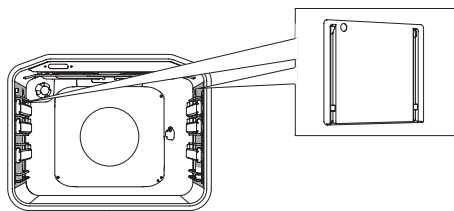


Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.

Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте их в духовку до конца.



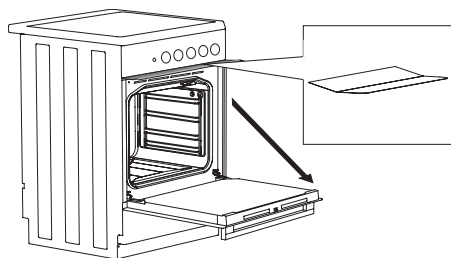
Убедитесь, что направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.



ВКЛАДЫШИ EASYCLEAN предотвращают оседание жира на боковых стенках духовки.



ВЕРТЕЛ предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. В комплект вертела входят рамка, вертел с вилками и винтами и съемная ручка.



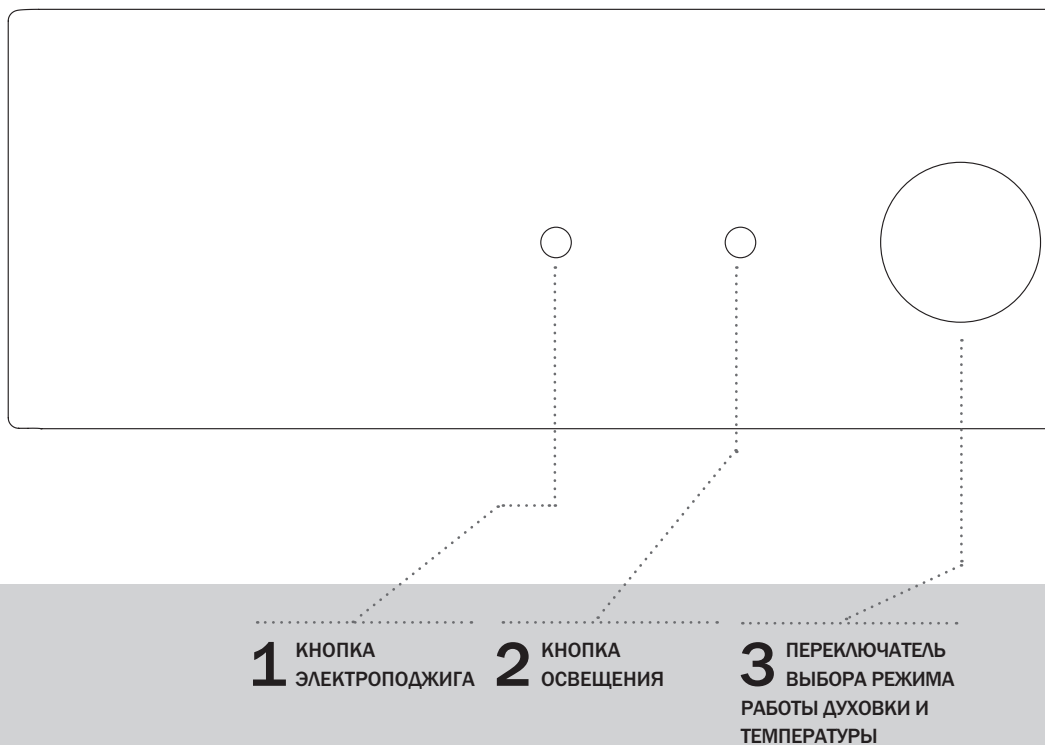
ЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН Защитный экран панели управления предотвращает повреждение переключателей и программатора на панели управления плиты при приготовлении в режиме газового гриля. Чтобы установить защитный экран, вставьте его пазами на винты под панелью управления.



Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки!

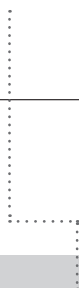
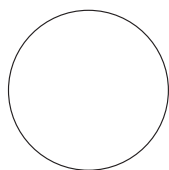
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



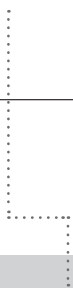
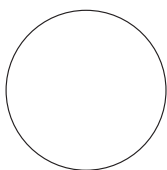
ПРИМЕЧАНИЕ

В зависимости от модели символы режимов нагрева могут располагаться на панели управления или на самом переключателе.



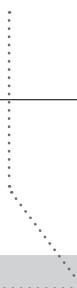
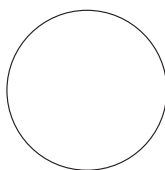
4 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
ЗАДНЕЙ ЛЕВОЙ
КОНФОРКИ

газовая конфорка



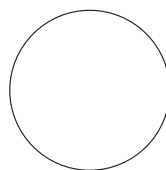
5 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
ПЕРЕДНЕЙ ЛЕВОЙ
КОНФОРКИ

газовая конфорка



6 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
ПЕРЕДНЕЙ ПРАВОЙ
КОНФОРКИ

газовая конфорка

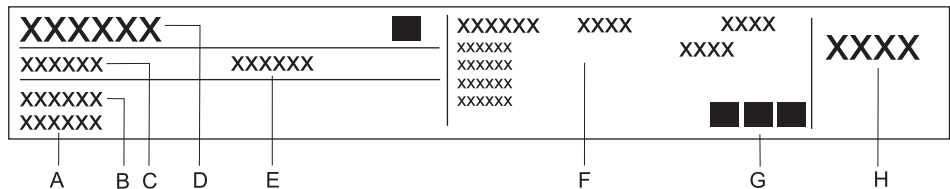


7 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
ЗАДНЕЙ ПРАВОЙ
КОНФОРКИ

газовая конфорка

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



- A Серийный номер
- B Модель
- C Тип
- D Торговая марка
- E Артикул
- F Технические данные
- G Знаки соответствия
- H Заводская настройка газа

Класс энергоэффективности: A

Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры и видна при открытой дверце.



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Дети младше восьми лет должны постоянно находиться под присмотром!

Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы доступные части прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы дети не находились вблизи прибора!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность возгорания! Не используйте варочную поверхность для хранения предметов!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, не тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампочки освещения духовки во избежание удара электрическим током обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.

Для очистки прибора не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхности и защитную эмаль, а также могут привести к растрескиванию стекла.

Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его в других целях, например, для обогрева помещений, сушки животных, бумаги, текстиля и трав, так как это может стать причиной повреждений и возгорания.

Прибор устанавливается непосредственно на пол, без использования дополнительных подставок.

Подключение к источнику газа может производить только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, или специалист авторизованного сервисного центра. Необходимо соблюдать действующие предписания и условия подключения местного газоснабжающего предприятия.

Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной опасности для пользователя и привести к повреждению прибора. Опасность взрыва, короткого замыкания и удара электрическим током!

Данные работы может производить только квалифицированный специалист.

Перед установкой и подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа) соответствуют настройкам прибора.

Параметры настройки газа прибора указаны в заводской табличке.

Прибор не предназначен для подключения к трубам для отвода продуктов сгорания (например, дымоход). Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями по подключению. Во время работы газовых горелок в помещении увеличивается образование тепла и влаги.

При длительной и интенсивной работе прибора требуется более интенсивное проветривание помещения или использование вытяжки.

Прибор относится к классу 2/14. Прибор можно устанавливать вплотную между кухонными шкафами. С одной стороны на расстоянии не менее 100 миллиметров может находиться кухонный шкаф, превышающий высоту прибора. С другой стороны может находиться кухонный шкаф только одинаковой высоты.

Следите, чтобы все детали горелки были правильно установлены.

Если вы чувствуете запах газа в помещении, перекройте поступление газа вентилем на газовом стояке или баллоне, погасите любой огонь, в том числе табачные изделия, хорошо проветрите помещение (откройте окна!), не включайте электроприборы и освещение и немедленно свяжитесь с сервисным центром или газоснабжающим предприятием.

Перекройте газ вентилем на газовом стояке или баллоне, если вы не собираетесь пользоваться газовыми горелками долгое время.

Следите, чтобы **кабели соседних электроприборов** не оказались зажаты горячей дверцей прибора. Опасность короткого замыкания! Поэтому кабели других электроприборов должны находиться на безопасном расстоянии от прибора.

Во избежание опасных ситуаций замену **присоединительного кабеля** может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!

Не выстилайте рабочую камеру алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.

Во время работы дверца прибора сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).

Шарнир дверцы при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

Не закрывайте и не загромождайте вентиляционные отверстия!

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА



Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

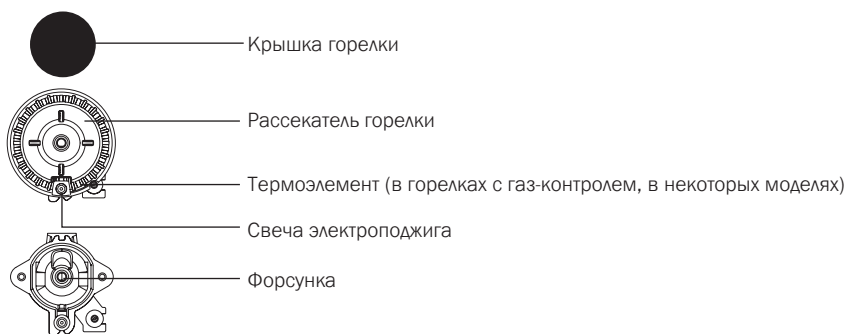
Выньте из прибора все принадлежности и транспортную защиту. Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

При первом нагреве появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

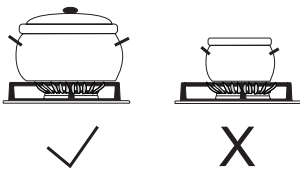
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ

- Если вы хотите зажарить блюдо, сначала установите максимальную мощность горелки, а затем продолжайте приготовление на минимальной мощности.
- Некоторые модели оборудованы газовыми **горелками с системой безопасности** (далее — **газ-контроль**). Если пламя горелки погаснет (убежала жидкость, сквозняк и под.), поступление газа автоматически перекроется. Таким образом, исключается возможность утечки газа в помещение.
- Если погаснет пламя **горелки без газ-контроля**, газ будет поступать в помещение!
- Крышка горелки должна быть точно установлена на рассекателе. Следите, чтобы отверстия рассекателя всегда были чистые.



СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДЫ



- Правильно подобранная посуда обеспечивает оптимальное время приготовления и расход газа. Самым важным параметром является диаметр посуды.
- Языки пламени, выходящие за края слишком маленькой посуды, могут испортить посуду, при этом увеличивается расход газа.
- Для сгорания газа также необходим воздух, поступление которого ограничивается слишком большой посудой, также уменьшается эффективность сгорания.

Решетка-подставка под турку (в некоторых моделях)

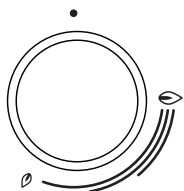
Дополнительная решетка используется при приготовлении в посуде малого диаметра. Установите дополнительную решетку на решетку над малой горелкой.

Тип горелки	Диаметр посуды
Большая (3 кВт)	220-260 мм
Стандартная (1,9 кВт)	180-220 мм
Малая (1 кВт)	120-180 мм
Вок (3,5 кВт)	220-260 мм

РОЗЖИГ И РАБОТА ГОРЕЛОК (в зависимости от модели)



Прежде чем повернуть переключатель, необходимо его нажать.



Мощность нагрева обозначена на переключателях символами «Большое пламя» и «Малое пламя». Вращайте переключатель через положение «Большое пламя» (🔥) до положения «Малое пламя» (🔥) и обратно. Рабочее положение находится между символами «Большое пламя» и «Малое пламя». Не рекомендуется устанавливать мощность между (🔥) и (●). В данном диапазоне пламя нестабильно и может погаснуть.



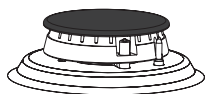
Перед розжигом горелок (двух-, трехконтурная, мини-вок) установите над горелкой посуду.

Для выключения горелки поверните переключатель вправо в положение (●).

Автоматический электроподжиг



Для розжига газовой горелки нажмите переключатель горелки и поверните его в положение «Большое пламя». Между свечой и горелкой проскакивает искра и разжигает горелку.



Электроподжиг кнопкой

Для розжига газовой горелки нажмите переключатель горелки и поверните его в положение «Большое пламя». **Нажмите кнопку электроподжига.** Между свечой и горелкой проскакивает искра и разжигает горелку.



Электроподжиг работает, только если прибор подключен к электропитанию (с помощью присоединительного кабеля). Если электроподжиг из-за влажных свечей или отсутствия электроэнергии не работает, вы можете разжечь горелку спичками или зажигалкой для газа. После загорания пламени удерживайте переключатель в нажатом состоянии до 10 секунд, пока оно не стабилизируется.



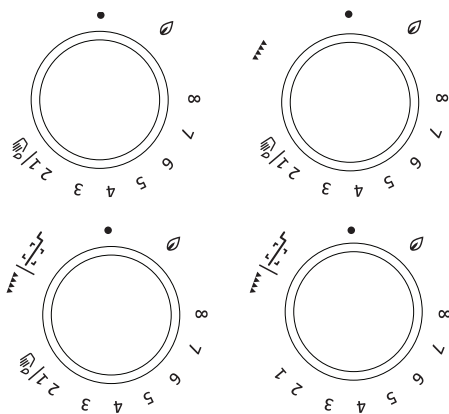
Если через 15 секунд пламя горелки не зажглось, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.

Если по какой-либо причине пламя горелки погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-4)

ШАГ 1: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА

(в зависимости от модели)



Вращая переключатель вправо или влево, выберите РЕЖИМ НАГРЕВА.

 Режим нагрева можно поменять во время работы духовки.

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВ СНИЗУ

Нажмите на переключатель выбора режима работы духовки и температуры и поверните влево в положение . Одновременно нажимайте на кнопку электроподжига или поднесите к отверстию розжига горелки духовки горящую спичку.
Когда пламя стабилизируется, отрегулируйте мощность нагрева между 8 и 1.

 После загорания пламени удерживайте переключатель в нажатом состоянии до 10 секунд, пока пламя не стабилизируется.

 Температура духовки регулируется термостатом. После розжига горелка работает на максимальной мощности, пока не будет достигнута установленная температура. Затем термостат уменьшает мощность работы горелки до уровня, необходимого для поддержания установленной температуры. Корректная работа термостата возможна только при закрытой дверце.

Положение		8	7	6	5	4	3	2	1
Температура, °C	газовый кран закрыт	280	260	240	220	200	180	160	150

▼▼▼ ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ

При данном режиме работает газовая инфрагорелка, расположенная под потолком духовки. Горелка излучает тепло и таким образом позволяет готовить продукты на гриле.

Нажмите на переключатель выбора режима работы духовки и температуры и поверните вправо в положение ▼▼▼. Одновременно нажимайте на кнопку электроподжига или поднесите к отверстию розжига горелки духовки горящую спичку.



После загорания пламени удерживайте переключатель в нажатом состоянии до 10 секунд, пока пламя не стабилизируется.



В режиме «Газовый гриль» духовка не термостатирована. Газовая инфрагорелка работает на максимальной мощности.

Поэтому при приготовлении на газовом гриле полностью откройте или снимите дверцу духовки и под панелью управления плиты установите защитный экран, чтобы избежать повреждения переключателей.

▼▼▼ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

При данном режиме работает электрический инфранигреватель, расположенный под потолком духовки. Этот режим используется для приготовления на гриле и подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок. Электрический гриль также можно использовать для жаривания мяса на вертеле.

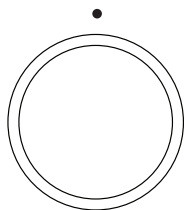
Нажмите на переключатель выбора режима работы духовки и температуры и поверните. Температура в режиме «Электрический гриль» не регулируется и составляет 240 °C. При достижении этой температуры электрический инфранигреватель отключается и снова включается, когда температура падает ниже 240 °C.

ШАГ 2: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление включается после установки режима нагрева.

ШАГ 3: ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

После завершения приготовления установите переключатель выбора режима работы духовки и температуры в положение ●.



ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если в таблицах приготовления вы не нашли необходимое блюдо, ориентируйтесь на данные похожего блюда.

Данные приведены для приготовления на одном уровне.

В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру, и если блюдо не достаточно приготовится, в следующий раз увеличьте температуру.

Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.

Знак звездочка * означает, что духовку необходимо предварительно нагреть на данном режиме нагрева.

Предварительный нагрев духовки требуется, если это указано в рецепте или в таблице приготовления в данной инструкции. На нагрев пустой духовки расходуется много электроэнергии, поэтому вы можете сэкономить электроэнергию, если будете выпекать мелкую выпечку и пиццу один противень за другим, так как духовка уже разогрета.

Используйте темные эмалированные или покрытые силиконом противни, так как они хорошо проводят тепло.

При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высоким температурам.

При одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

Вы можете **выключить духовку за 10 минут** до окончания приготовления, чтобы использовать образовавшееся тепло и сэкономить электроэнергию.

Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Выпекайте только на одном уровне направляющих. Используйте светлые формы и противни. Не рекомендуется использовать темную посуду и противни, так как они поглощают тепло горелки духовки. Формы устанавливайте на решетку. При использовании штатного противня извлеките решетку. Если духовку предварительно нагреть, время приготовления сократится.

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, (°С)	Время приготовления (мин.)
СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА			
Мраморный пирог, баба с изюмом	2	180-190	50-70
Пирог в четырехугольном противне	2	180-190	60-75
Пирог в форме для торта	2	180-190	45-60
Чизкейк	2	180-190	60-90
Фруктовый торт из песочного теста	2	190-200	50-70
Фруктовый торт с пропиткой	2	180-190	60-70
Бисквитный торт*	2	190-200	30-40
Пирог с обсыпкой	2	200-210	25-35
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	190-200	50-70
Сливовый пирог	2	180-200	35-50
Бисквитный рулет*	2	220-230	18-25
Пирог из сдобного теста	2	190-200	25-35
Плетенка из дрожжевого теста	2	180-190	25-45
Рождественский пирог	2	170-180	40-60
Яблочный штрудель	2	190-200	50-70
Пышные булочки с начинкой	1	190-200	40-60
ПИКАНТНАЯ ВЫПЕЧКА			
Пикантный рулет со шкварками	1	200-210	50-60
Пицца*	2	200-220	30-45
Хлеб*	2	170-180	15-20
		240-250	45-50
МЕЛКАЯ ВЫПЕЧКА			
Песочное печенье	2	190-200	15-30
Отсадное печенье	2	200-210	15-25
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	200-210	35-50
Выпечка из слоеного теста	2	200-210	20-40
Пирожное со взбитыми сливками/ пирожное с кремом	2	200-220	25-45
ВЫПЕЧКА ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			
Яблочный, творожный штрудель	2	190-200	60-75
Творожный торт	2	180-190	70-90
Пицца	2	200-220	20-30
Картофель для запекания в духовке*	2	200-220	20-35
Крокеты для духовки	2	200-220	20-35

СОВЕТ	ПРИМЕНЕНИЕ
Как узнать, что выпечка пропеклась?	• Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова. • Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.
Выпечка осела?	• Проверьте рецепт. • В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости. • Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.
Выпечка снизу слишком светлая?	• В следующий раз используйте темную форму. • Поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.
Выпечка с сочной начинкой не совсем готова?	• В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.



Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Используйте эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переворачивайте мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно будет сочнее.

Вид мяса	Вес (г)	Уровень (снизу)	Тем-ра (°С)	Время приготовления (мин)
ГОВЯДИНА				
Жаркое из говядины	1000	2	200-220	90-120
Жаркое из говядины	1500	2	190-210	120-150
Ростбиф, средне прожаренный	1000	2	210-230	30-40
Ростбиф, хорошо прожаренный	1000	2	210-230	40-50
СВИНИНА				
Жаркое из свинины с кожей	1500	2	180-190	140-160
Свиная грудинка	1500	2	190-200	120-150
Свиная грудинка	2000	2	180-190	150-180
Свиная лопатка	1500	2	200-210	120-140
Рулет из свинины	1500	2	200-210	120-140
Отбивная на костьке	1500	2	180-200	90-120
Рубленый бифштекс	1500	2	210-220	60-70
ТЕЛЯТИНА				
Рулет из телятины	1500	2	190-200	90-120
Телячья нога	1700	2	180-200	120-130
ЯГНЯТИНА				
Спинка ягненка	1500	2	190-200	100-120
Нога ягненка	1500	2	190-200	110-130
ДИЧЬ				
Спинка зайца	1500	2	190-200	100-120
Нога косули	1500	2	190-200	100-120
Кабанья нога	1500	2	190-200	100-120
ПТИЦА				
Цыпленок целиком	1200	2	200-220	60-70
Жирная курица	1500	2	200-210	70-90
Утка	1700	2	180-200	120-150
Гусь	4000	2	160-180	180-200
Индюк, индюшка	5000	2	150-160	180-240
РЫБА				
Рыба целиком	1000	2	200-210	50-60
Рыбная запеканка	1500	2	180-200	45-65

Приготовление на газовом гриле

При приготовлении на газовом гриле полностью откройте дверцу духовки и вставьте защитный экран под панель управления.

Вид продукта	Вес (г)	Уровень (снизу)	Время приготовления (мин.)
МЯСО И КОЛБАСКИ			
2 отбивные из филе	400	3	25-30
2 шницеля из свиной шейки	350	3	25-30
2 отбивные на косточке	400	3	25-30
4 отбивные на косточке из баранины	700	3	18-22
4 колбаски для гриля	400	3	18-23
2 куса мясного хлеба	400	3	15-20
1 цыпленок, разрезанный пополам	1400		35-45 (с одн. стор.), 25-35 (с др. стор.)
РЫБА			
Стейки из лосося	400	3	15-20
Рыба в алюминиевой фольге	500	3	15-20
ТОСТЫ			
4 куса белого хлеба	200	3	5-7
2 куса хлеба из различных сортов муки	200	3	6-8
Горячие бутерброды	600	3	6-9

Приготовление на электрическом гриле

Приготовление на электрическом гриле производится при закрытой дверце духовки.

Вид продукта	Вес (г)	Уровень (снизу)	Время приготовления (мин.)
МЯСО И КОЛБАСКИ			
2 отбивные из филе	400	3	20-23
2 шницеля из свиной шейки	350	3	20-23
2 отбивные на костьке	400	3	20-23
4 отбивные на костьке из баранины	700	3	14-16
4 колбаски для гриля	400	3	15-18
2 куса мясного хлеба	400	3	12-16
1 цыпленок, разрезанный пополам	1400	2	28-33 (с одн. стор.), 23-28 (с др. стор.)
РЫБА			
Стейки из лосося	400	3	10-15
Рыба в алюминиевой фольге	500	3	10-13
ТОСТЫ			
4 куса белого хлеба	200	3	1-3
2 куса хлеба из различных сортов муки	200	3	2-3
Горячие бутерброды	600	3	5-7

Предварительно прогрейте духовку в режиме «Электрический гриль» в течение 5 минут.

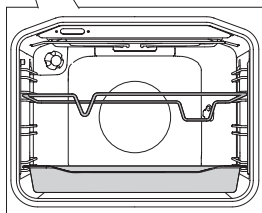
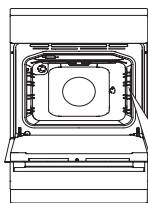
Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!

Режим гриля подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса или рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для приготовления тостов.

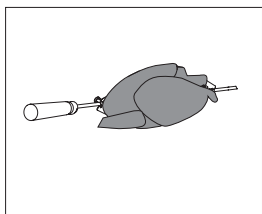
При приготовлении мяса на решетке смажьте ее растительным маслом, чтобы мясо к ней не пригорало, и установите решетку с продуктами на 3-й уровень, а на 1-й или 2-й уровень вставьте противень для сбора жира.

При приготовлении мяса в противне необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переворачивайте мясо.

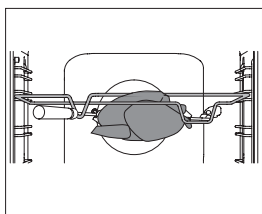
Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорали.



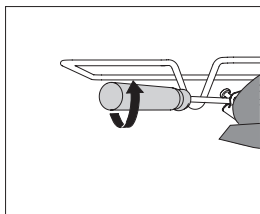
1 Установите рамку вертела на 3-й уровень снизу, а на 1-й уровень вставьте глубокий противень для сбора жира.



2 Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках.



3 Прикрутите ручку к вертелу. Острый конец вертела вставьте в муфту мотора (отверстие на задней стенке духовки справа), которая закрыта крышкой. Переднюю часть вертела установите в выемку в передней части рамки.



4 Прежде чем закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.

Установите режим приготовления на гриле с вертелом .



Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед очисткой отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки, и дайте остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

Алюминиевые поверхности

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.

Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.

Примечание: следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.

Передняя панель с деталями из нержавеющей стали

(в некоторых моделях)

Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

Крашенные поверхности и пластиковые детали

(в некоторых моделях)

Для очистки переключателей, ручки дверцы, наклеек и заводской таблички нельзя использовать абразивные чистящие средства и приспособления, спирт и спиртосодержащие чистящие средства.

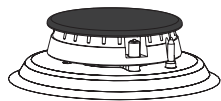
Пятна удаляйте сразу с помощью мягкой тряпки и воды, чтобы не повредить поверхность.

Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.



Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на указанные выше поверхности, так как это приведет к их сильному повреждению.

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ



Очищайте решетки, варочную поверхность и детали горелок теплой водой с добавлением моющего средства для посуды и тряпкой. Решетки и горелки не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

Термоэлемент и свечу электроподжига очищайте мягкой щеткой. Эти детали должны быть чистые и сухие, только так обеспечивается их правильная работа.

Очищайте рассекатель и крышку горелки. Проверьте, чтобы отверстия рассекателя были хорошо очищены.

После очистки хорошо просушите все детали, правильно соберите и установите на место. Из-за неправильно установленных деталей розжиг горелок может не срабатывать.



Крышки горелок покрыты эмалью черного цвета. Из-за высокой температуры возможно изменение цвета крышек, но это не влияет на работу горелок.

СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Вы можете очищать рабочую камеру классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудаляемых загрязнений. После такой очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.

Рабочую камеру и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.

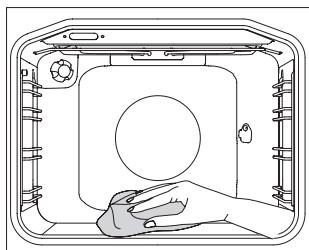
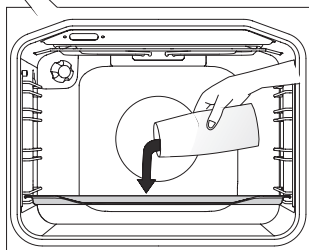
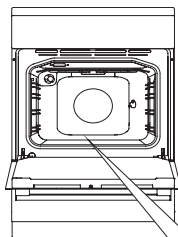
Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока печь еще теплая.

Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите камеру водой для устранения остатков чистящего средства. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.

Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством.

Рабочая камера, внутренняя сторона дверцы и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN



1 Зажгите газ в духовке и установите переключатель выбора режима работы духовки и температуры в положение AquaClean. .

2 В противень налейте 0,6 литров воды и установите его на нижний уровень направляющих.

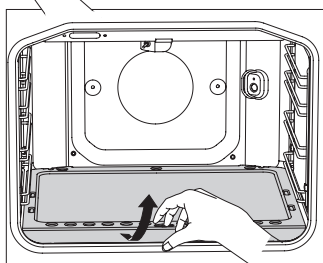
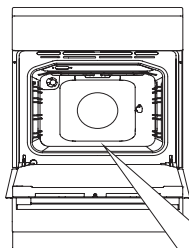
3 Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размякнут и их можно будет протереть влажной тряпкой.



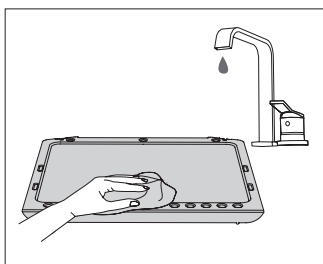
Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите духовку.

ЧИЩЕННЯ НИЖНЬОЇ ПАНЕЛІ

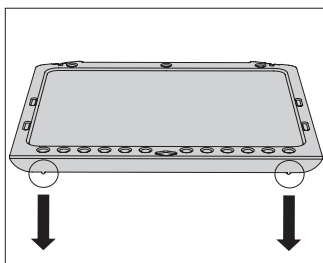
Дождитесь, пока выдвижное дно духовки остынет.



- 1** Слегка приподнимите переднюю часть дна и извлеките дно из духовки.



- 2**  Для очистки используйте неабразивные чистящие средства и растворители жира. После очистки тщательно смойте остатки чистящего средства и протрите дно насухо.



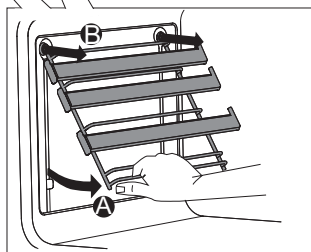
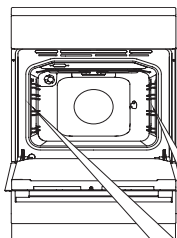
- 3** При установке следите, чтобы дно встало в отверстия слева и справа в передней части духовки, чтобы при последующем использовании духовки оно не сдвинулось.



При неправильной установке выдвижного дна качество приготовления ухудшается.

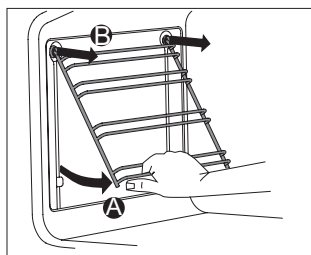
СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.



А Приподнимите направляющие снизу, отведя их от стенки.

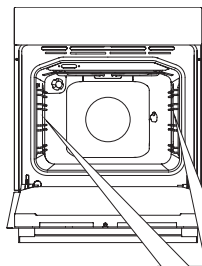
В Извлеките направляющие из гнезд.



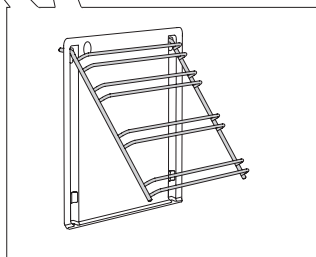
Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

УСТАНОВКА ВКЛАДЫШЕЙ EASYCLEAN

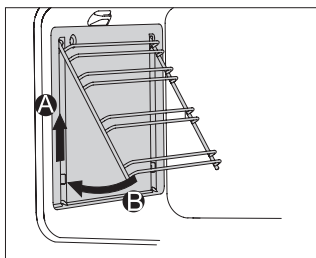
Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



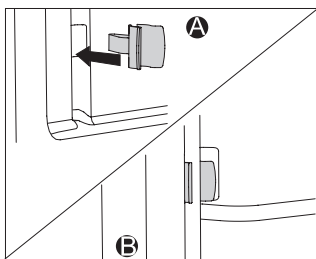
Снимите телескопические или съемные направляющие.



1 Наденьте вкладыш на направляющие.



2 Навесьте направляющие вместе с вкладышами в гнезда и подтолкните вверх.



При установке полностью выдвигающихся телескопических направляющих с вкладышами EasyClean установите фиксаторы (прилагаются в комплекте) в отверстия в нижней части боковых стенок духовки. Защелкните направляющие в фиксаторах. Фиксаторы обеспечивают более прочную установку направляющих.



Вкладыши EasyClean не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

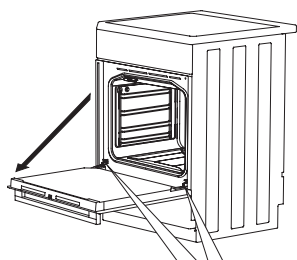
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

ПЛАВНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

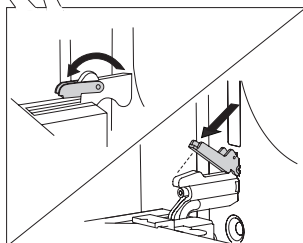
Дверца оборудована системой плавного закрывания дверцы. Достаточно легкого нажатия (до угла 15° относительно открытого положения дверцы), и дверца закрывается легко, плавно и тихо.



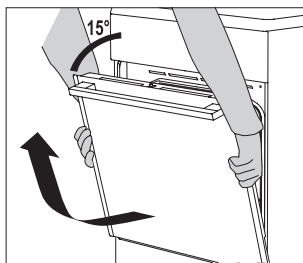
Если открывать/закрывать дверцу рывком, она откроется/закроется обычным способом во избежание поломки системы.



1 Полностью откройте дверцу духовки.



2 **A** Откиньте фиксаторы до конца назад (при обычном закрывании дверцы).
B Откиньте фиксаторы на 90° (при плавном закрывании дверцы).



3 Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Приблизительно при 15° (относительно закрытой дверцы) дверцу немного приподнимите и извлеките из гнезд шарниров.



Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Если дверца не открывается / закрывается правильно, проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.



Следите, чтобы фиксаторы шарниров после установки дверцы были надежно закрыты в гнездах шарниров, иначе основной шарнир может резко захлопнуться из-за натяжения мощной пружины. Опасность травм и повреждений!

МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

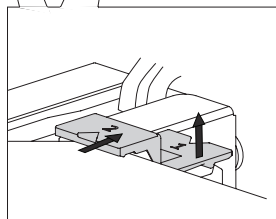
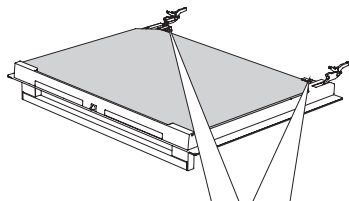
Чтобы открыть замок, отодвиньте его пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.



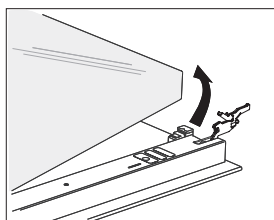
При закрывании дверцы замок автоматически защелкивается.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

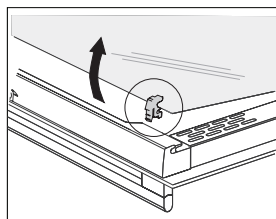
Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо снять дверцу духовки (см. раздел «Снятие и установка дверцы духовки»).



1 Немного приподнимите фиксаторы с левой и правой стороны дверцы (символ 1 на фиксаторе) и потяните в стороны от стекла (символ 2 на фиксаторе).



2 Возьмите стекло дверцы за нижний край, немного приподнимите, чтобы оно освободилось из фиксаторов, и снимите.



3 Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), приподнимите его и снимите. Снимите также прокладки со стекла.



Стекло устанавливается в обратном порядке. Маркировка (полукруги) на дверце и стекле должны совместиться.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

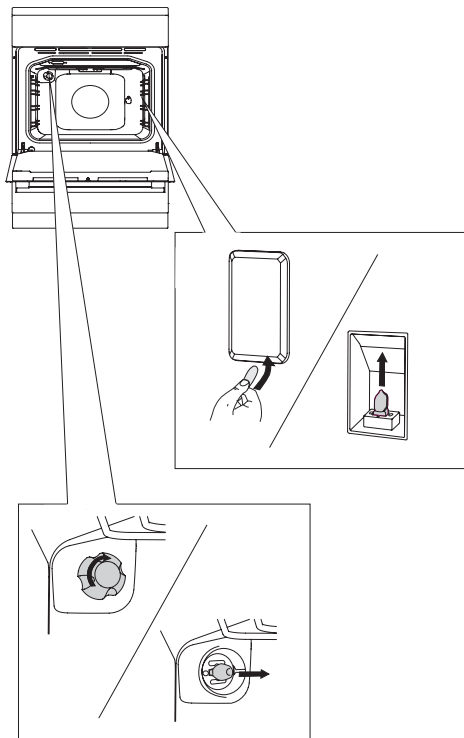
Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!

Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

Перед заменой лампочки освещения духовки обязательно отключите прибор от электросети.

Для замены вам потребуется шлицевая отвертка.

Галогеновая лампочка: G9, 230 В, 25 Вт, обычная лампочка: E14, 25 Вт, 230 В.



С помощью плоской отвертки снимите крышку.
Замените лампочку.



Pazite, da ne poškodujete emajla.

Отвинтите крышку лампочки, замените
перегоревшую лампочку новой.



Uporablajte zaščito, da se ne opečete.

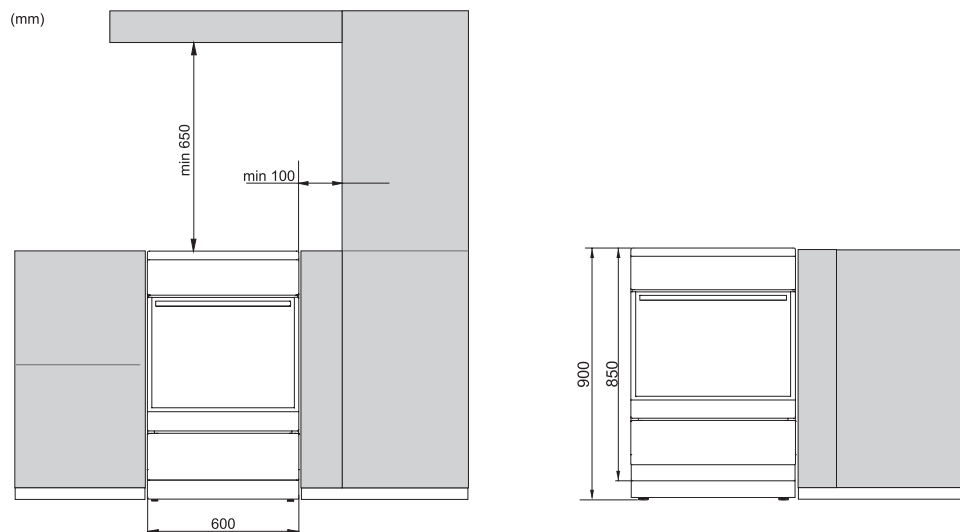
ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ошибка/неисправность	Причина и устранение
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Вызовите специалиста сервисного центра!
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Выпечка плохо пропеклась.	Вы правильно установили температуру и режим нагрева? Дверца духовки закрыта?
Пламя горелки неравномерно.	Специалист должен проверить настройку газа!
Пламя горелок неожиданно изменилось. Для розжига горелок требуется дольше держать ручку нажатой.	Правильно установите детали горелки!
Пламя гаснет после розжига.	Держите переключатель нажатым дольше. Перед тем как отпустить переключатель, сильно нажмите на него.
Изменился цвет решетки вокруг горелки.	Обычное явление из-за высокой температуры. Очистите решетку средством по уходу за металлами.
Не работает электроподжиг горелок.	Снимите крышку горелки и аккуратно очистите пространство между свечой электроподжига и горелкой. Очистите крышки горелок средством по уходу за металлами.
Загрязнены крышки горелок.	Правильно установите крышку горелки.

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется. Потребитель сам оплачивает расходы по устранению таких неисправностей.

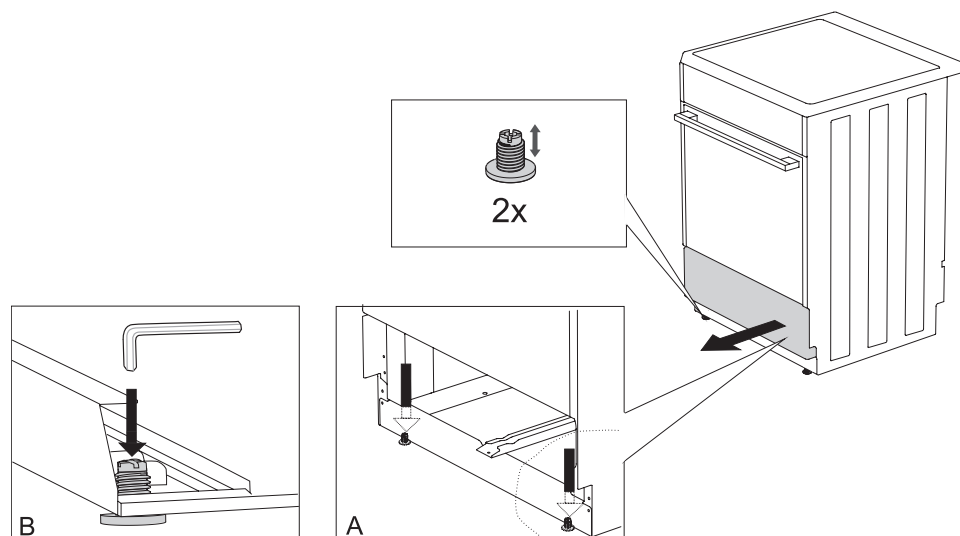
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА

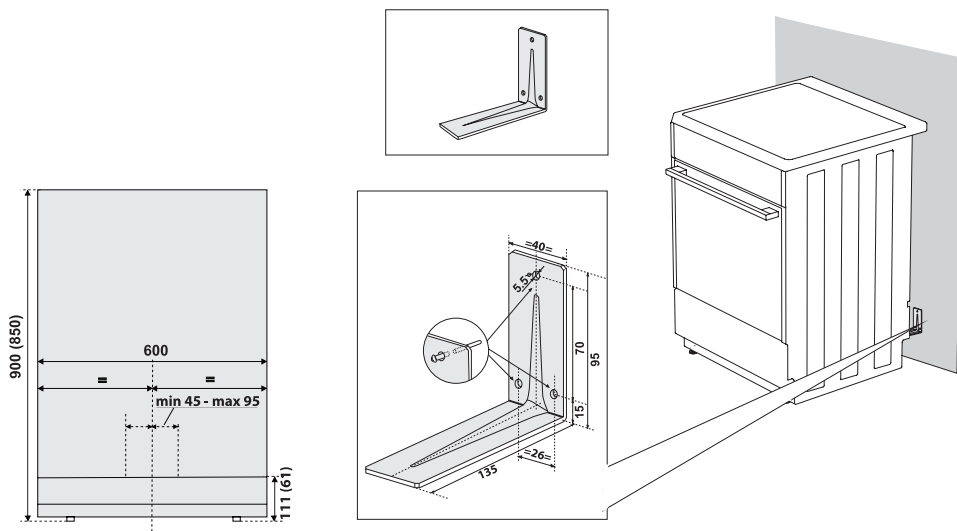


Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели и соседних поверхностей (пол, задняя и боковые кухонные стены) должны быть термостойкими ($>90^{\circ}\text{C}$), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.

ВЫРАВНИВАНИЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОДСТАВКА

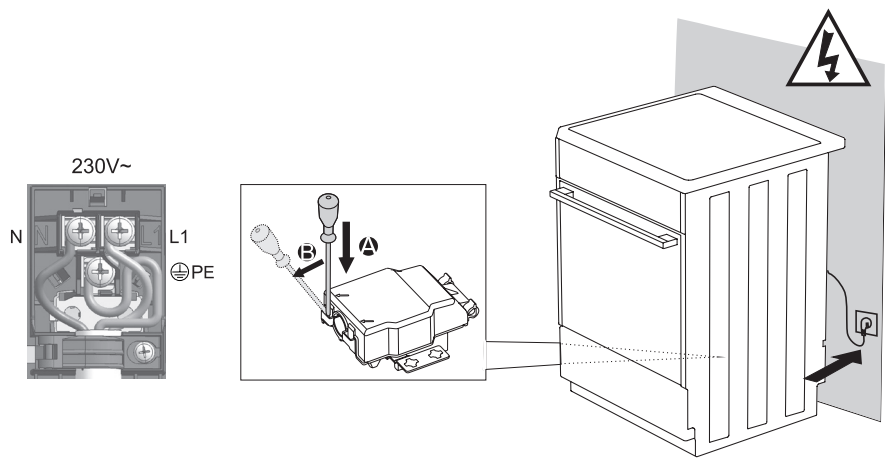


ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ



Размеры, приведенные в скобках, относятся к установке с кронштейном без дополнительной подставки. Если прилагаемые в комплекте винты и дюбели не обеспечивают надежный монтаж кронштейна, используйте другой крепежный материал, который обеспечит основное предназначение кронштейна — защиту от опрокидывания.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



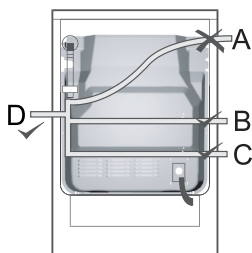
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗУ

ЗАВОДСКАЯ НАСТРОЙКА

- Газовые приборы протестированы и маркируются знаком соответствия.
- Газовые приборы поставляются опломбированные с настройкой на природный газ вида Н или Е (20 мбар) или на сжиженный газ (50 или 30 мбар).
Параметры настройки газа прибора указаны в заводской табличке, которая находится внизу и видна при открытой дверце духовки.
- Перед подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа) соответствуют настройкам прибора.
Если используемый газ не соответствует настройке прибора, обратитесь в сервисный центр или в местное газоснабжающее предприятие. Специалист настроит прибор на используемый вид газа.
- При настройке на другой вид газа необходимо заменить форсунки (см. раздел «Таблица форсунок»).
- После ремонта или сервисного вмешательства необходимо проверить и опломбировать функциональные элементы в соответствии с инструкцией по установке. Функциональными элементами являются форсунки и регуляционные винты малого расхода.

ПРОЦЕСС ПОДКЛЮЧЕНИЯ

- Подключение к источнику газа производится в соответствии действующими предписаниями и условиями подключения местного газоснабжающего предприятия.
- С правой стороны прибора расположена трубка газопровода для подключения к источнику газа с внешней резьбой EN ISO 10226-1/-2 или EN ISO 228-1 (в зависимости от предписаний и требований страны приобретения прибора).
- В комплекте прибора прилагается переходник для сжиженного газа и неметаллическая прокладка.
- При подключении необходимо придерживать трубку R1/2, чтобы она не вращалась.
- Для герметизации соединений используются разрешенные неметаллические прокладки и другие разрешенные материалы для герметизации. Прокладки могут использоваться только один раз. Допустимая деформация сжатия плоских неметаллических прокладок составляет 25%.
- Прибор подключается к источнику газа с помощью сертифицированного гибкого шланга. Шланг не должен касаться задней стенки прибора.



Подключение с помощью гибкого шланга

Если прибор подключается с помощью гибкого шланга, не допускается прокладка шланга, обозначенная на рисунке буквой А.

Если гибкий шланг металлический, вариант прокладки А допускается.



Элементы для подключения к газу

- A** Трубка газопровода EN ISO 10226-1/-2 или EN ISO 228-1 (в зависимости от предписаний и требований страны приобретения прибора)
- B** Неметаллическая прокладка толщиной 2 мм
- C** Переходник для сжиженного газа (в зависимости от страны приобретения прибора)

После подключения проверьте работу газовых горелок. Зажгите все горелки и проверьте стабильность пламени при установке максимальной и минимальной мощности горелок. Язычки пламени должны в центре иметь сине-зеленый цвет. Если пламя нестабильно, увеличьте минимальную мощность винтом малого расхода. Объясните потребителю, как правильно пользоваться плитой, и вместе с ним изучите «Инструкцию по эксплуатации».



После подключения проверьте функциональность и герметичность соединений прибора.

НАСТРОЙКА НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА

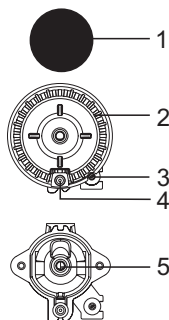
- Перед настройкой отключите прибор от электросети и перекройте поступление газа.
- Замените форсунки на соответствующие форсунки для нового вида газа (см. таблицу).
- При настройке на сжиженный газ закручивайте регуляционный винт малого расхода до конца, пока не будет достигнута минимальная мощность.
- При настройке на природный газ открутите регуляционный винт малого расхода, пока не будет достигнута минимальная мощность, но не более чем за 1,5 оборота.

После настройки на другой вид газа поверх данных с заводскими настройками на заводской табличке приклейте наклейку с обозначением новых настроек. Проверьте функциональность и герметичность прибора.

Во время настройки следите, чтобы электрические провода, капилляр термостата и термозлементы не оказались в области выхода газа.

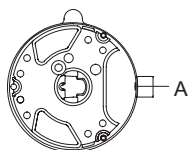
Элементы настройки на другой вид газа

- Регуляционные винты малого расхода горелок находятся на панели управления в отверстиях переключателями.
- Снимите с варочной поверхности решетки и горелки вместе с крышками.
- Снимите переключатели на панели управления.



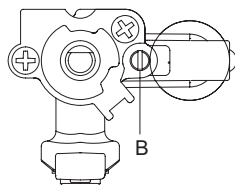
Горелка варочной поверхности

- 1** Крышка горелки
- 2** Рассекатель горелки
- 3** Термозлемент (в горелках с газ-контролем, в некоторых моделях)
- 4** Свеча электроподжига
- 5** Форсунка



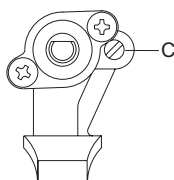
Горелка вок

А Форсунка



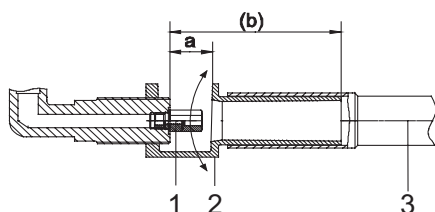
Горелка с газ-контролем

В Регуляционный винт малого расхода



Горелка без газ-контроля

С Регуляционный винт малого расхода



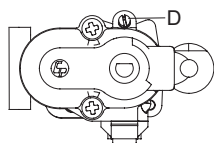
Регуляционный винт малого расхода горелки духовки

При настройке горелки духовки на другой вид газа снимите панель управления, выдвижное дно и горелку духовки (открутите винты в передней части горелки, снимите свечу электроподжига и термозлемент и немного потяните горелку вперед). Для доступа к форсунке горелки духовки снимите заслонку.

1 Форсунка

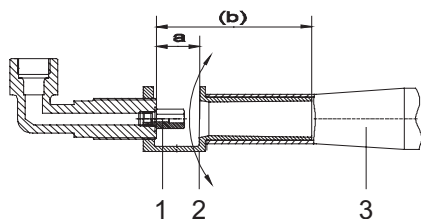
2 Заслонка

3 Горелка духовки



Регуляционный винт малого расхода термостатированной горелки духовки

D Регуляционный винт малого расхода



Регуляционный винт малого расхода инфрагорелки

При настройке инфрагорелки на другой вид газа снимите инфрагорелку (открутите винт в передней части инфрагорелки и немного потяните инфрагорелку вперед). Для доступа к форсунке инфрагорелки снимите заслонку.

- 1 Форсунка
- 2 Заслонка
- 3 Горелка духовки

Таблица регулировки заслонки для настройки первичного воздуха

	G20/20mbar G25/25mbar G20/25mbar	G20/13mbar	G30/30mbar	G30/50mbar
Горелка духовки*	a = 5mm (b = 50mm)	a = 2,5mm (b = 47,5mm)	a = 7mm (b = 52mm)	a = 3mm (b = 48mm)
Инфрагорелка	a = 4mm (b = 49mm)	a = 7mm (b = 52mm)	a = 7mm (b = 52mm)	a = 3mm (b = 48mm)
Для увеличения поступления первичного воздуха поворачивайте заслонку влево, для уменьшения поворачивайте заслонку вправо.				

	G30/37mbar	G2.350/13mbar G27/20mbar	G25/20mbar G25.1/25mbar	G110/8mbar G120/8mbar
Горелка духовки*	a = 7mm (b = 52mm)	a = 2mm (b = 47,5mm)	a = 1,5mm (b = 46,5mm)	a = 5mm (b = 50mm)
Инфрагорелка	a = 7mm (b = 52mm)	a = 2mm (b = 47mm)	a = 2mm (b = 47,5mm)	a = 4mm (b = 49mm)
Для увеличения поступления первичного воздуха поворачивайте заслонку влево, для уменьшения поворачивайте заслонку вправо.				

*) Первичный воздух правильно отрегулирован, если пламя горелки стабильно и язычки пламени имеют в центре сине-зеленый цвет (для сжиженного газа немного меньше). Расстояния а и b являются ориентировочными.

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

Вид и давление газа		Малая горелка				Стандартная горелка	
Wobe-number		Стандартная		Экспресс			
		макс.	мин.	макс.	мин.	макс.	мин.
Природный газ Н Wo = 45,7+54,7 МДж/м³ Природный газ Е, Природный газ Е+ Wo = 40,9+54,7 МДж/м³ G20, p = 20 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,9	0,46
	Расход (л/ч)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8
	Форсунка (1/100 мм)	77	24	78	24	104	26
	Артикул форсунки	162081		162082		162083	
Сжиженный газ З+, В/Р Wo = 72,9+87,3 МДж/м³ G30 p = 30 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,9	0,46
	Расход (г/ч)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4
	Форсунка (1/100 мм)	50	24	50	24	69	26
	Артикул форсунки	162162		162162		162164	
Природный газ Н Wo=45,7+54,7 МДж/м³ G20, p=13 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,9	0,46
	Расход (л/ч)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8
	Форсунка (1/100 мм)	85	24	85	24	115	26
	Артикул форсунки	60927 2		w=+0,5		162171	

Вид и давление газа		Большая горелка		Горелка вок	
Wobe-number					
		макс.	мин.	макс.	мин.
Природный газ Н Wo = 45,7+54,7 МДж/м³ Природный газ Е, Природный газ Е+ Wo = 40,9+54,7 МДж/м³ G20, p = 20 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3	0,76	3,5	1,56
	Расход (л/ч)	285,64	72,4	333,2	148,5
	Форсунка (1/100 мм)	129	33	140	57
	Артикул форсунки	162084		162085	
Сжиженный газ З+, В/Р Wo = 72,9+87,3 МДж/м³ G30 p = 30 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3	0,76	3,5	1,56
	Расход (г/ч)	215	55,3	254,5	113,4
	Форсунка (1/100 мм)	87	33	93	57
	Артикул форсунки	162165		162166	
Природный газ Н Wo=45,7+54,7 МДж/м³ G20, p=13 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3	0,76	3,5	1,56
	Расход (л/ч)	285,64	72,4	333,2	148,5
	Форсунка (1/100 мм)	145	33	157	57
	Артикул форсунки	162172		162173	

Вид и давление газа		Пальник духовки		Инфракрасный нагреватель
Wobe-number		макс.	мин.	
Природный газ Н $W_o = 45,7 + 54,7 \text{ МДж/м}^3$ Природный газ Е, Природный газ Е+ $W_o = 40,9 + 54,7 \text{ МДж/м}^3$ G20, $p = 20 \text{ мбар}$	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3,5	0,81	2,7
	Расход (л/ч)	339	77,1	259
	Форсунка (1/100 мм)	135	42	120
	Артикул форсунки	609288		609287
Сжиженный газ 3+, В/Р $W_o = 72,9 + 87,3 \text{ МДж/м}^3$ G30 $p = 30 \text{ мбар}$	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3,5	0,81	2,7
	Расход (г/ч)	250,9	58,9	193,5
	Форсунка (1/100 мм)	90	42	81
	Артикул форсунки	609290		609289
Природный газ Н $W_o = 45,7 + 54,7 \text{ МДж/м}^3$ G20, $p = 13 \text{ мбар}$	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3,5	0,81	2,7
	Расход (л/ч)	339	77,1	259
	Форсунка (1/100 мм)	156	42	134
	Артикул форсунки	621111		621112

- На заводе встроены регулировочные винты, которые отрегулированы в соответствии с заводской настройкой газа данного прибора.
- При настройке на другой вид газа необходимо отрегулировать (открутить или закрутить) регулировочные винты на требуемый расход газа (допускается откручивать не более чем на 1,5 оборота от налегания).

Мощность горелок приведена с учетом высшей теплоты сгорания газа H_s .



Данные работы может производить только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, или специалист авторизованного сервисного центра.

УТИЛИЗАЦИЯ



Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила **утилизации изделия**, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений и ошибки в инструкции по эксплуатации.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

