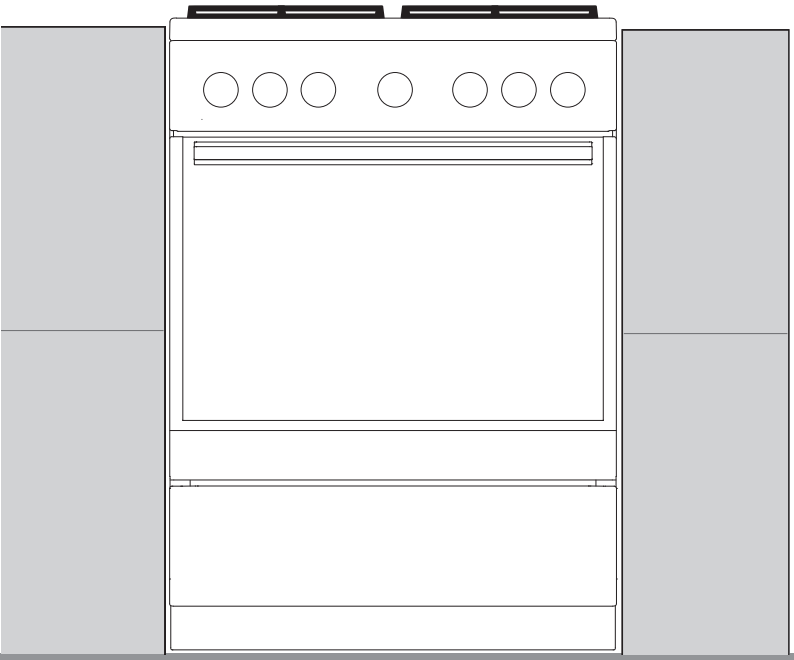
RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ

gorenje



FG6A...
RG6A...

www.gorenje.com

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 новым прибором.

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

Данная инструкция действительна, если на приборе имеется символ страны. Если символ отсутствует, следуйте техническим указаниям по настройке прибора в соответствии с требованиями вашей страны.

Подключение прибора должно соответствовать действующим предписаниям. Помещение, в котором используется прибор, должно хорошо проветриваться. Перед подключением и использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

http://www.gorenje.com

важная информация

совет, примечание

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

4 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

8 Перед подключением прибора

9 ГАЗОВАЯ ПЛИТА

13 Панель управления
14 Технические данные, шильд прибора

ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ

15 ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ

15 Перед первым использованием
15 Варочная поверхность (в зависимости от модели)
18 Духовка
20 Описание режимов нагрева и таблицы приготовления

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

27 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

28 Стандартная очистка духовки
28 Газовые горелки
29 Очистка духовки с помощью функции aquaclean
30 Очистка выдвижного дна духовки
31 Установка и очистка съемных и телескопических направляющих
32 Снятие и установка дверцы духовки
35 Снятие и установка стекла дверцы
37 Замена лампочки освещения

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

38 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

40 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

46 ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

48 УТИЛИЗАЦИЯ

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!

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

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

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! Следите за приготовлением. Постоянно контролируйте приготовление, если оно длится короткое время.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампочки освещения проверьте, чтобы прибор был отключен от электропитания. Опасность удара электрическим током!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Прибор предназначен для приготовления пищи. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Используйте защитные экраны варочной поверхности, разработанные производителем прибора, рекомендованные производителем в инструкции по эксплуатации к прибору или поставляемые в комплекте прибора. Использование несоответствующих защитных экранов может привести к несчастному случаю.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если стекло варочной поверхности треснуло или разбилось, отключите прибор от электросети во избежание удара электрическим током.

Переключатели конфорок установите в нерабочее положение, выкрутите предохранитель или выключите питание на электрощитке квартиры или дома, чтобы прибор был полностью обесточен.

Не пользуйтесь прибором, если стекло дверцы духовки разбилось или треснуло. Обратитесь в сервисный центр.

Для подключения прибора используйте кабель типа H05VV-F5G1,5 с сечением не менее 5 x 1,5 мм^2 или с лучшими характеристиками. Монтаж кабеля и подключение прибора к электросети может производить только специалист сервисного центра.

Прибор устанавливается непосредственно на пол, без использования дополнительных подставок.

Для очистки стекла дверцы духовки и стеклянной крышки варочной поверхности не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

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

Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только специалист сервисного центра.

- ВНИМАНИЕ! Возможно опрокидывание.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Для предотвращения опрокидывания прибор можно закрепить с помощью специального кронштейна. Следуйте указаниям по установке кронштейна.

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

Прежде чем отрыть крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Прибор может быть оборудован металлической или стеклянной крышкой. Закрыть крышку можно после того, как конфорки полностью остынут.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке с соблюдением правил электромонтажа.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке со встроенным размыкающим устройством. Подключение должно соответствовать правилам электромонтажа.

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений, сушки домашних животных, бумаги, текстиля, трав, так как это может привести к травмам или пожару.

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 привести к взрыву, короткому замыканию и удару электрическим током и, как следствие, стать причиной тяжких телесных повреждений и привести к повреждению прибора. Данные работы может производить только авторизованный специалист.

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

Параметры настройки газа прибора указаны на шильде прибора.

Прибор не оборудован подключением к устройству отвода продуктов сгорания. Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями. Особое внимание следует уделить обеспечению достаточной вентиляции.

Прибор относится к классу 2/1. Прибор можно устанавливать вплотную между кухонными шкафами. С одной стороны на расстоянии не менее 10 сантиметров может находиться кухонный шкаф, превышающий высоту прибора, или стена. С другой стороны может находиться кухонный шкаф только одинаковой высоты. Следите, чтобы детали горелки были правильно собраны.

Не устанавливайте прибор вблизи мощных источников тепла, например, печей на твердом топливе, так как высокая температура может привести к повреждению прибора.

Перекройте поступление газа вентилем, если вы не будете пользоваться горелками длительное время (например, во время отпуска). Использование прибора безопасно как с направляющими для противней, так и без них.

Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только специалист сервисного центра.

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

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

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 загораживайте вентиляционные отверстия!

ВНИМАНИЕ! Во время работы газовых горелок в помещении увеличивается образование тепла и влаги, повышается содержание продуктов сгорания. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения во время использования прибора. Оставьте открытыми естественные вентиляционные отверстия или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжку).

При длительном использовании прибора необходима дополнительная вентиляция (откройте окно) или более эффективная вентиляция (увеличьте скорость работы вытяжки).

Прибор тяжелый, поэтому перемещение прибора должно производить не менее двух человек.

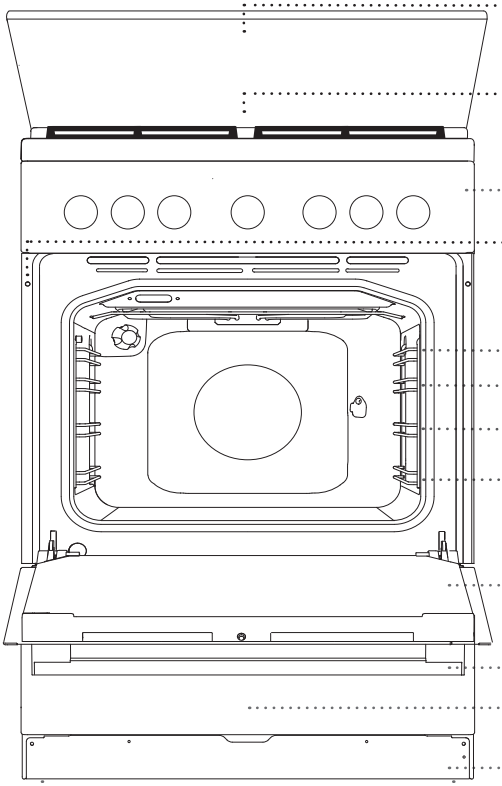
ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА

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

ГАЗОВАЯ ПЛИТА

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ (в зависимости от модели)

Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.



КРЫШКА ПЛИТЫ

Прежде чем отрыть крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Прибор может быть оборудован металлической или стеклянной крышкой. Закрыть крышку можно после того, как 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 горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы (например, бумагу, тряпки, пакеты, чистящие средства и аэрозоли). Опасность возгорания!

ЛАМПОЧКИ-ИНДИКАТОРЫ

Красная лампочка-индикатор светится при включенных нагревательных элементах в духовке и гаснет при достижении установленной температуры.
Освещение духовки включается автоматически при выборе режима работы.

СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие имеют 4 уровня (отсчет уровней производится снизу вверх).

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие устанавливаются на 2-м, 3-м и 4-м уровне и имеют два варианта исполнения: частично выдвижные и полностью выдвижные.

РЕЛЬЕФНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Рельефные направляющие представляют собой выемки на боковых стенках духовки, в которые вставляются противни и решетки.

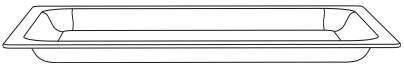
ВСТРОЕННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

При открывании дверцы работающего прибора встроенные выключатели отключают вентилятор и все нагревательные элементы и снова включают их после закрывания дверцы.

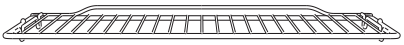
ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления прибора. Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора.

ОБОРУДОВАНИЕ (в зависимости от модели)

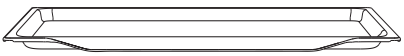


СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, а также может служить в качестве сервировочного подноса.

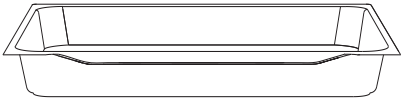


РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

В передней части решетки имеются ограничители, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.



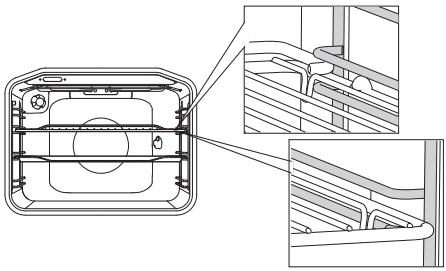
Используйте **ПРОТИВЕНЬ** для приготовления всех видов мяса, рыбы и овощей, а также для улавливания капель при приготовлении пищи на решетке.



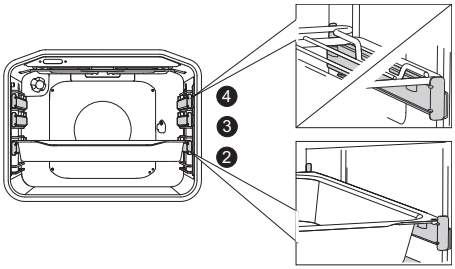
ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

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 нагреве оборудование для выпечки может немного изогнуться, что не влияет на его функциональность. После охлаждения оборудование возвращается в первоначальной форме.



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



Чтобы установить противень или решетку на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня, установите противень или решетку и задвиньте направляющие в духовку до конца.

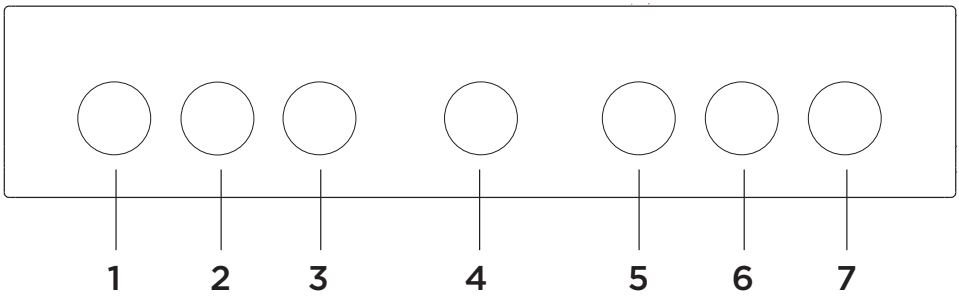
Убедитесь, что телескопические направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.

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

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

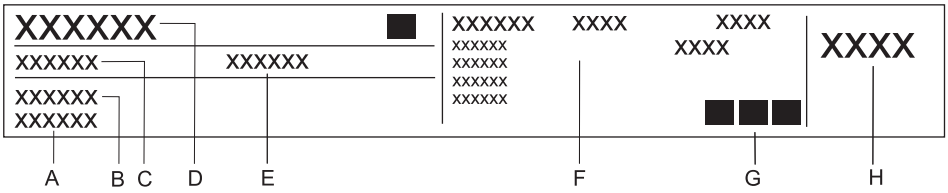
(в зависимости от модели)



1 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ПЕРЕДНЕЙ ЛЕВОЙ КОНФОРКИ
2 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ЗАДНЕЙ ЛЕВОЙ КОНФОРКИ
3 ЛАМПОЧКА
4 КНОПКА ЭЛЕКТРОПОДЖИГА
5 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВКИ
6 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ЗАДНЕЙ ПРАВОЙ КОНФОРКИ
7 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ПЕРЕДНЕЙ ПРАВОЙ КОНФОРКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ШИЛЬД ПРИБОРА

(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

Шильд с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры и виден при открытой дверце.

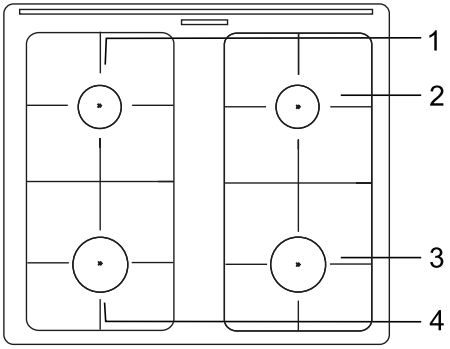
ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

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

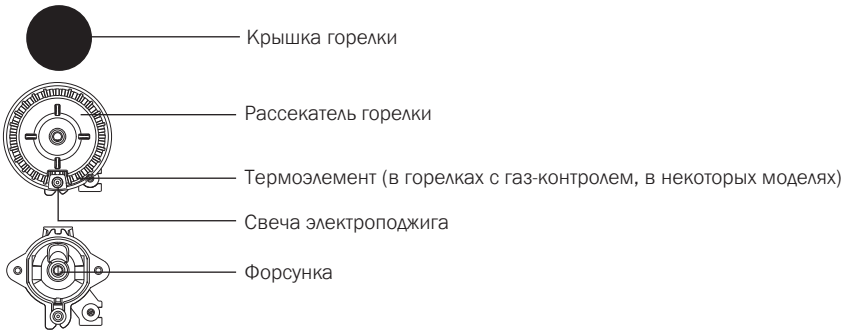
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ (в зависимости от модели)



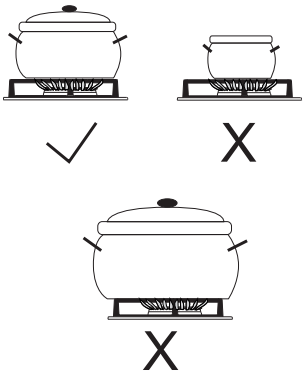
1. Задняя левая конфорка
2. Задняя правая конфорка
3. Передняя правая конфорка
4. Передняя левая конфорка

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

- Если вы хотите зажарить блюдо, сначала установите максимальную мощность горелки, а затем продолжайте приготовление на минимальной мощности.
- Крышка горелки должна быть точно установлена на рассекателе. Следите, чтобы отверстия рассекателя всегда были чистые.



СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДЫ



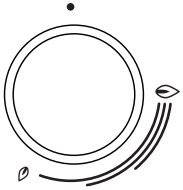
- Правильно подобранная посуда обеспечивает оптимальное время приготовления и расход газа. Самым важным параметром является диаметр посуды.
- Языки пламени, выходящие за края слишком маленькой посуды, могут испортить посуду, при этом увеличивается расход газа.
- Для сгорания газа также необходим воздух,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

Дополнительная решетка (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 (3,0 кВт)	220–260 mm
Стандартная (1,9 кВт)	160–220 mm
Малая (1,0 кВт)	120–140 mm
Вок (3,5 кВт)	220–260 mm

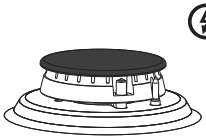
РОЗЖИГ И РАБОТА ГОРЕЛОК (в зависимости от модели)

Прежде чем повернуть переключатель, нажмите на него.



Мощность нагрева обозначена на переключателях символами большого и малого пламени. Вращайте переключатель через положение большого пламени до положения малого пламени и обратно. Рабочее положение находится между символами большого и малого пламени.
Не рекомендуется устанавливать мощность между положениями и ●. В данном диапазоне пламя нестабильно и может погаснуть.

Перед розжигом горелки вок (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 большого пламени. Между свечой и горелкой проскакивает искра и разжигает горелку.

Электроподжиг кнопкой
Для розжига газовой горелки нажмите переключатель горелки и поверните его в положение большого пламени. Нажмите кнопку электроподжига. Между свечой и горелкой проскакивает искра и разжигает горелку.

Электроподжиг работает, если прибор подключен к электросети. Если электроподжиг из-за отсутствия электроэнергии или влажных свечей не работает, разжечь горелку можно спичками или зажигалкой для газа.
После загорания пламени удерживайте переключатель в нажатом состоянии примерно 10 секунд, пока пламя не стабилизируется.

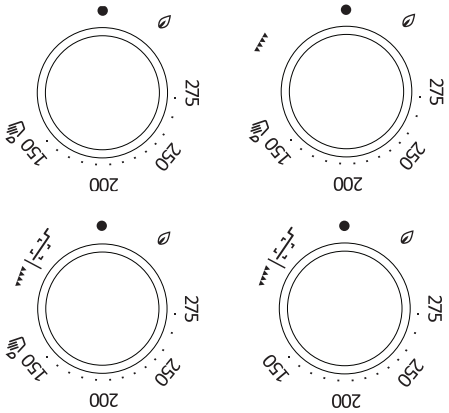
Если через 15 секунд пламя горелки не зажглось, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.

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

ДУХОВКА

ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА ДУХОВКИ

(в зависимости от модели)



Чтобы выбрать РЕЖИМ НАГРЕВА, нажмите и поверните переключатель вправо или влево.

Режим нагрева можно поменять во время работы духовки.

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВ СНИЗУ

Нажмите на переключатель выбора режима работы духовки 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 150 и 275 °C.

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.

▼▼▼▼ ГРИЛЬ

При данном режиме работает газовая инфрагорелка или электрический инфранагреватель, расположенные под потолком духовки. Этот режим используется для приготовления на гриле.

- **Газовая духовка**
  Нажмите на переключатель выбора режима работы духовки 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.

- **Электрическая духовка**
  Нажмите на переключатель выбора режима работы духовки и поверните. Температура в режиме «Электрический гриль» не регулируется и составляет 230 °C. При достижении этой температуры электрический инфранагреватель отключается и снова включается, когда температура падает ниже 230 °C.

Во время розжига газовой инфрагорелки дверца духовки должна быть открыта.
Через две минуты после розжига закройте дверцу.
Приготовление на гриле производится при закрытой дверце.
Приготовление на газовом гриле производится при закрытой дверце.

ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление начнется после установки режима нагрева.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ 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 указан диапазон температуры от минимального до максимального значения. Если вы готовите блюдо в первый раз, установите минимальную температуру. Если блюдо не достаточно приготовится, на следующий раз увеличьте температуру.

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

При нагреве пустой духовки расходуется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.

При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.

При приготовлении большого количества выпечки и крупных кусков мяса в духовке может образовываться большое количество пара и конденсата на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

При приготовлении выпечки обязательно снимайте жировой фильтр.

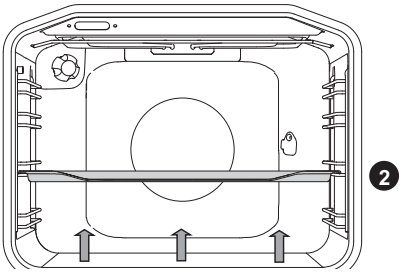
При длительном приготовлении можно выключить духовку примерно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию, использовав остаточное тепло.

Не охлаждайте блюда в закрытой духовке во избежание образования конденсата.

Степени прожарки мяса и рекомендуемая конечная температура в центре продукта для разных видов мяса

Вид продукта	Тем-ра в центре продукта, °C	Цвет мяса на срезе и цвет сока
ГОВЯДИНА		
С «кровью»	40-45	Мясо, обжаренное снаружи, красное внутри, с красным соком.
Слабой прожарки	55-60	Мясо светло-красное внутри, с соком ярко выраженного розового цвета.
Средней прожарки	65-70	Мясо розовое внутри со светло-розовым соком.
Прожаренное	75-80	Мясо равномерного серо-коричневого цвета, почти без сока.
ТЕЛЯТИНА		
Прожаренное	75-85	Мясо красно-коричневое внутри.
СВИНИНА		
Средней прожарки	65-70	Мясо светло-розовое внутри.
Прожаренное	75-85	Мясо желто-коричневое внутри.
ЯГНЯТИНА		
Прожаренное	79	Мясо серое внутри, с розовым соком.
БАРАНИНА		
С «кровью»	45	Мясо насыщенно-красное внутри.
Слабой прожарки	55-60	Мясо светло-красное внутри.
Средней прожарки	65-70	Мясо розовое в центре.
Прожаренное	80	Мясо серое внутри.
КОЗЛЯТИНА		
Средней прожарки	70	Мясо бледно-розовое внутри, с соком розового цвета.
Прожаренное	82	Мясо серое внутри, с едва розовым соком.
ПТИЦА		
Прожаренная	82	Мясо светло-серое.
РЫБА		
Прожаренная	65-70	Мясо от белого до серо-коричневого цвета.

НАГРЕВ СНИЗУ



Работает нижний нагреватель.

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.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
ВЫПЕЧКА В ФОРМЕ			
Бисквитный торт*		190-200	30-40
Бисквитный рулет*		210-220	15-20
Пирог из дрожжевого теста		180-190	60-75
Пирог из сдобного теста		190-200	20-30
Мраморный пирог		180-190	50-60
Пышные булочки с начинкой		190-200	25-35
Яблочный штрудель		180-190	40-50
Чизкейк		180-190	70-80
Яблочный, творожный штрудель		190-200	60-70
МЕЛКАЯ ВЫПЕЧКА			
Отсадное печенье	2	170-190	20-35
Песочное печенье	2	190-200	15-30
Печенье	2	190-200	30-45
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	200-210	30-40
Выпечка из слоеного теста	2	190-200	25-35
Пирожное со взбитыми сливками/ пирожное с кремом	2	200-220	25-45

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
ХЛЕБ			
Хлеб*	2	190-200	40-50
Булочки*	2	190-200	30-40
Пицца*	2	200-220	30-45

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

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 продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Жаркое из говядины	1500	2	190-210	110-140
Жаркое из свинины	1500	2	200-210	110-130
Рулет из свинины	1500	2	200-210	120-140
Жаркое из фарша	1500	2	210-220	50-70
Жаркое из телятины	1700	2	180-200	110-130
Спинка ягненка	1500	2	190-200	50-70
Жаркое из дичи	1500	2	190-200	100-120
Цыпленок	1500	2	210-220	80-100
Утка	1700	2	180-200	120-140
Гусь	3000	2	160-180	180-200
Индейка	4000	2	150-160	180-240

При приготовлении не устанавливайте глубокий противень на 1-й уровень направляющих.

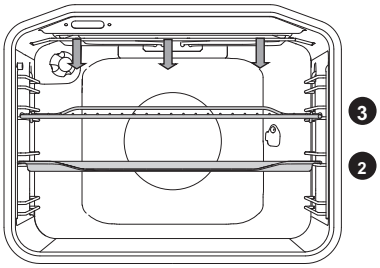
Запеканки, овощные блюда, блюда, запеченные под сыром

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Картофельные дольки	2	200-210	50-70
Овощи, запеченные под сыром	2	200-210	50-60
Лазанья	2	200-210	60-70
Мусака	2	190-200	50-60
Сладкая запеканка	2	200-210	40-50
Рыбная запеканка	2	180-200	46-65

Блюда из замороженных полуфабрикатов

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Картофель фри	2	200-220	20-35
Картофельные крокеты	2	200-220	20-35
Пицца	2	200-220	20-30
Яблочный, творожный штрудель	2	190-200	60-75
Круассаны	2	190-200	20-30

ИНФРАНАГРЕВАТТЕЛЬ – ГРИЛЬ



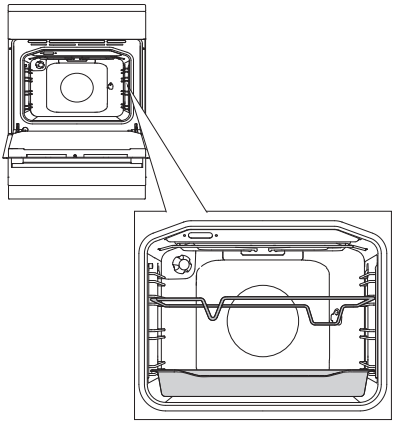
Работает инфранагреватель (газовый или электрический), расположенные под потолком духовки.

Приготовление на гриле

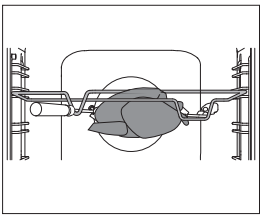
Вид продукта	Вес	Уровень (снизу)	Время приготовления, мин.
МЯСО И РЫБА			
Отбивные из говядины	180 г/шт.	3	25-35
Шницели из свинины	150 г/шт.	3	25-35
Колбаски для гриля	70 г/шт.	3	18-23
Мясные котлеты	120 г/шт.	3	25-30
Куриные бедрышки	150 г/шт.	3	35-45
Рыба целиком	200 г/шт.	3	18-23
Филе рыбы	100 г/шт.	3	15-20
Стейки из лосося	200 г/шт.	3	20-30
Цыпленок, разрезанный пополам	1500 г	2	60-80
ТОСТЫ			
Тосты		3	2-4
Горячие бутерброды		3	3-5

Предварительно прогрейте духовку в режиме 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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ (в некоторых моделях)

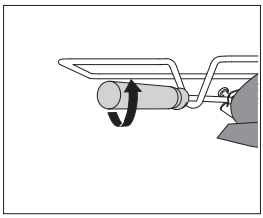


1 При использовании вертела установите рамку вертела на 3-й уровень снизу, а на 1-й уровень – противень для сбора жира.



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

Закрутите винты на вилках. 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.



3 Перед тем как закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.

Включите духовку, выбрав режим с инфранагревателем или инфрагорелкой .

Не используйте гриль в положении 4.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой отключите прибор от электросети 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 ткань. Нанесите средство на влажную ткань 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.
Предупреждение! Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на поверхность, так как это может ее сильно повредить.

Передняя панель с деталями из нержавеющей стали

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

Крашеные поверхности и пластиковые детали

(в некоторых моделях)
Не используйте для очистки кнопок, переключателей, ручки духовки, наклеек и шильда абразивные чистящие средства и приспособления, а также спиртосодержащие очистители. Очищайте загрязнения мягкой неабразивной тканью и водой во избежание повреждения поверхностей.
Допускается использование чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

Следите, чтобы на такие поверхности не попадали спреи для очистки духовок, так как они могут сильно повредить поверхность.

СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Вы можете очищать духовку 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.

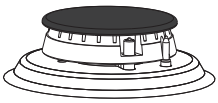
Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.

Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите духовку 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.

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

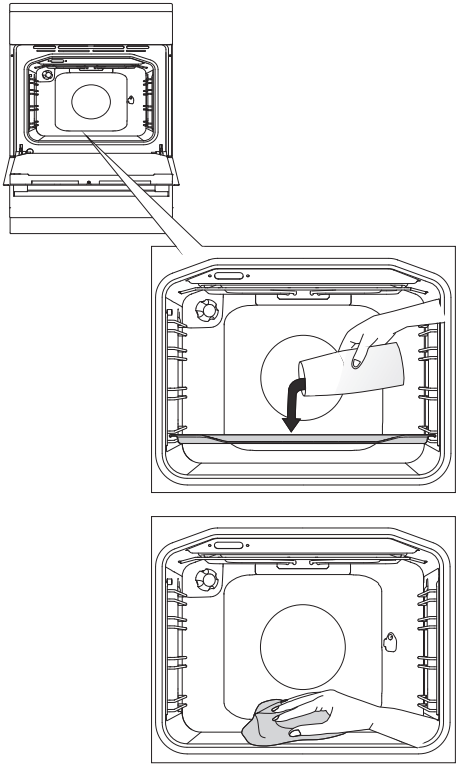
ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ



Очищайте решетки, варочную поверхность и детали горелок теплой водой с добавлением средства для ручного мытья посуды и тканью. 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.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN



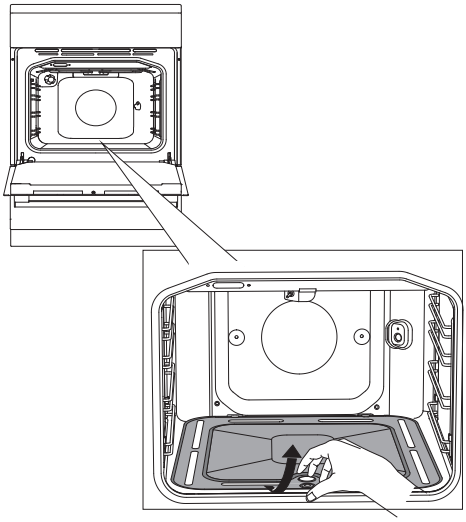
1 Зажгите газ в духовке и установите переключатель выбора режима работы духовки и температуры в положение AquaClean.

2 Налейте в стеклянный противень 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих.

3 Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся, и их можно будет протереть влажной тканью.

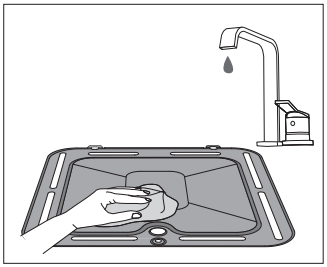
Перед включением функции AquaClean полностью охладите духовку.

ОЧИСТКА ВЫДВИЖНОГО ДНА ДУХОВКИ

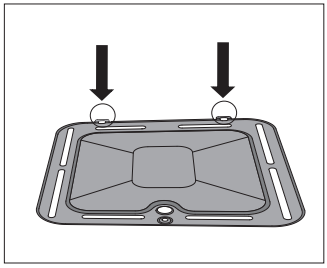


Дождитесь, пока дно духовки полностью остынет.

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.

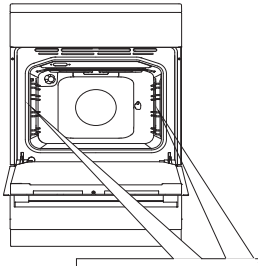


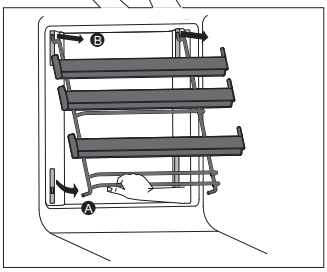
3 Установите дно на место.

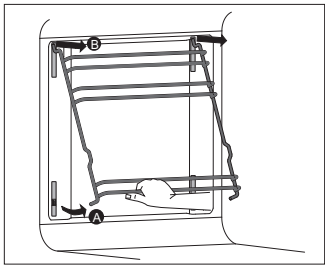
При неправильной установке выдвижного дна качество приготовления ухудшается.

УСТАНОВКА И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.







A Приподнимите направляющие снизу и отведите от стенки духовки.

B Извлеките из гнезд.

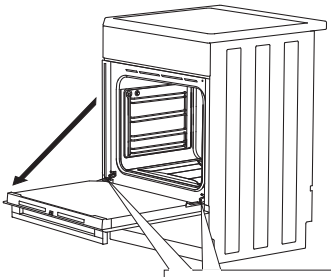
Установка направляющих производится в обратном порядке.

ПРИМЕЧАНИЕ
Не снимайте фиксаторы направляющих!

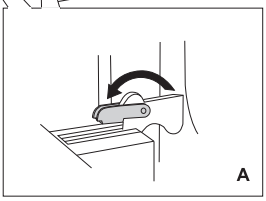
Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

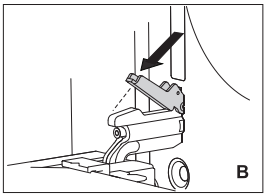
(в зависимости от модели)



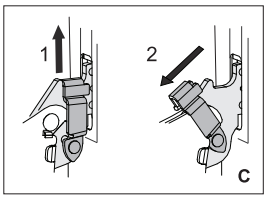
1 Полностью откройте дверцу духовки.



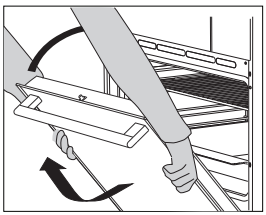
2 **A** Откиньте фиксаторы до конца назад (при обычном закрывании дверцы).



B Откиньте фиксаторы на 90° (при плавном закрывании дверцы)



C При плавном закрывании дверцы приподнимите фиксаторы и потяните на себя.



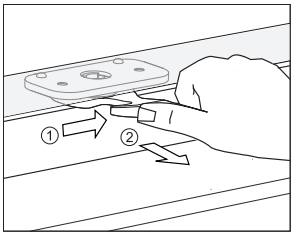
3 Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Немного приподнимите дверцу и извлеките из гнезд шарниров.

Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Если дверца неправильно открывается или закрывается, 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!

595703

МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

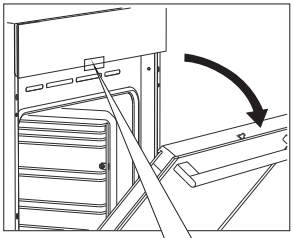


Чтобы открыть замок, отодвиньте его большим пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.

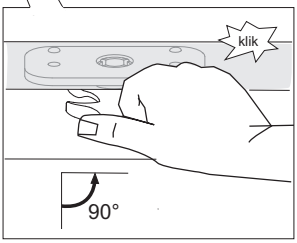
При закрывании дверцы замок защелкивается автоматически.

БЛОКИРОВКА И РАЗБЛОКИРОВКА ЗАМКА ДВЕРЦЫ

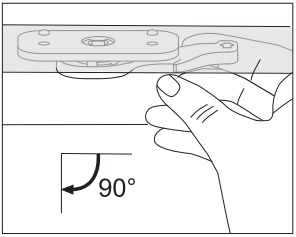
Духовка должна полностью остыть.



Откройте дверцу духовки.



Пальцем отодвиньте замок вправо на 90° до щелчка. Замок дверцы заблокирован (в нерабочем состоянии).



Чтобы разблокировать замок, откройте дверцу духовки и указательным пальцем потяните замок на себя. Замок дверцы разблокирован (в рабочем состоянии).

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.

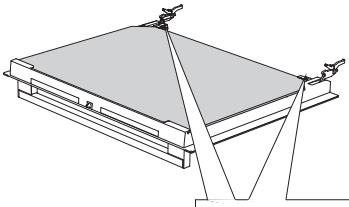
Если открывать/закрывать дверцу рывком, она откроется/закроется обычным способом во избежание поломки системы.

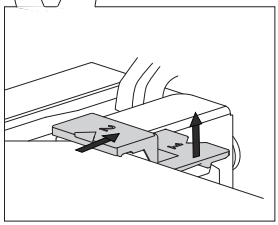
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

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»).

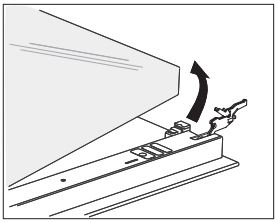
В зависимости от модели стекло дверцы снимается СПОСОБОМ 1 или СПОСОБОМ 2.

СПОСОБ 1 (в некоторых моделях)

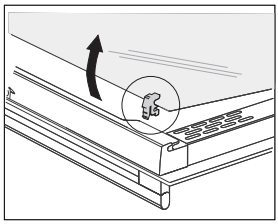




1 Немного приподнимите фиксаторы с левой и правой стороны дверцы (символ 1 на фиксаторе) и потяните в стороны от стекла (символ 2 на фиксаторе).



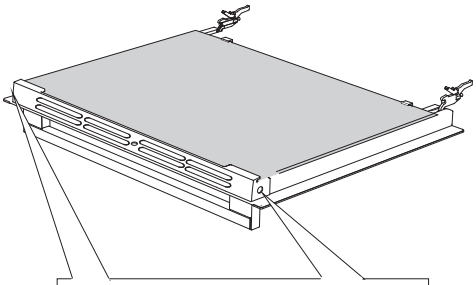
2 Возьмите стекло дверцы за нижний край, немного приподнимите, чтобы оно освободилось из фиксаторов, и снимите.

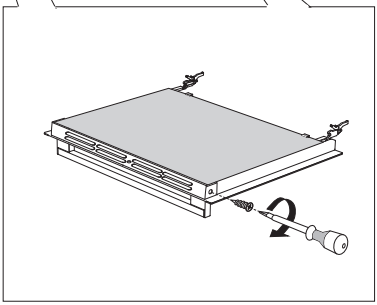


3 Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), приподнимите его и снимите. Снимите также резиновые прокладки со стекла.

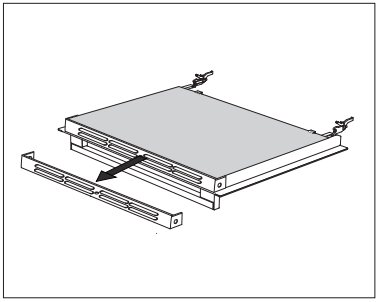
Стекло устанавливается в обратном порядке. Маркировка (полукруги) на дверце и стекле должны совпасть.

СПОСОБ 2 (в некоторых моделях)

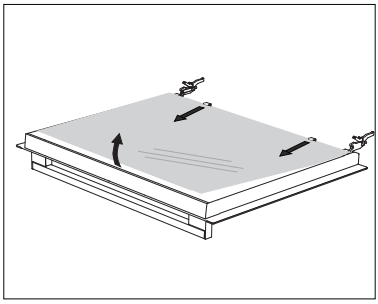




1 Открутите винты держателя по бокам дверцы.



2 Снимите держатель.



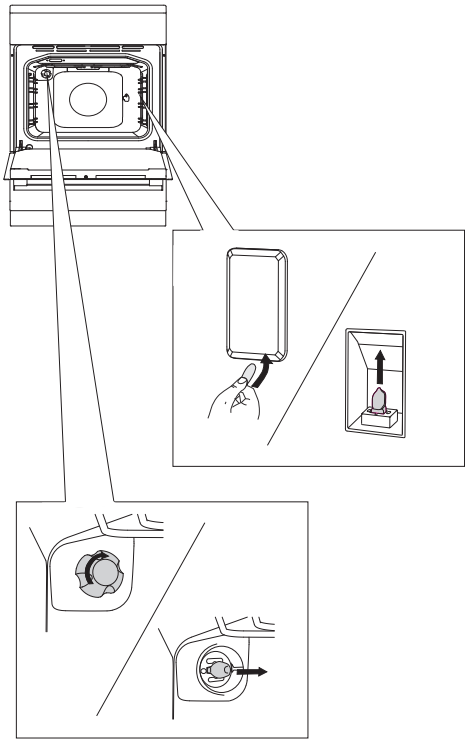
3 Приподнимите стекло и извлеките его из клипс в нижней части дверцы.

Стекло устанавливается в обратном порядке.

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 отключите прибор от электросети!

В зависимости от модели прибор оборудован галогеновой лампочкой G9, 230 В, 25 Вт или обычной лампочкой E14, 25 Вт, 230 В.



Подденьте крышку шлицевой отверткой и снимите крышку. Открутите лампочку.

При этом не повредите эмаль.

Открутите крышку и замените перегоревшую лампочку новой.

Используйте защиту, чтобы не обжечься.

ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ремонт прибора в течение гарантийного срока может производить только специалист авторизованного сервисного центра.

Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.

Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной короткого замыкания и удара электрическим током, поэтому не выполняйте данные работы самостоятельно. Данные работы может производить только авторизованный специалист.

Некорректная работа прибора не означает, что он сломался. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, руководствуясь указаниями, приведенными ниже.

ВАЖНО!

Вызов сервисного мастера в течение гарантийного срока оплачивается потребителем, если прибор не работает из-за неправильного управления. Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

Ниже вы найдете указания по устранению некоторых неисправностей.

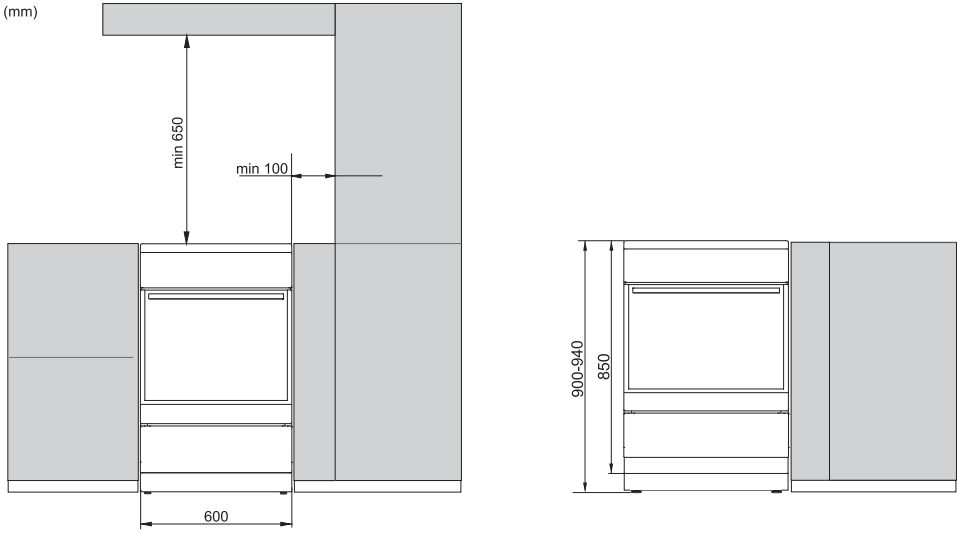
Неисправность	Возможная причина
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Вызовите специалиста сервисного центра.
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Очистка и обслуживание».
Выпечка плохо пропеклась.	Проверьте, правильно ли вы установили температуру и режим нагрева и закрыта ли дверца духовки.
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.

Неисправность	Возможная причина
Не работает электроподжиг горелок.	Снимите крышку горелки и аккуратно очистите пространство между свечой электроподжига и горелкой. Очистите крышки горелок средством по уходу за металлами. Правильно установите детали 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

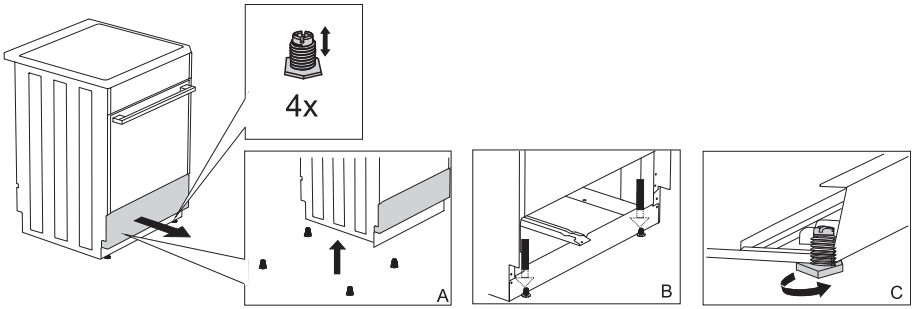
УСТАНОВКА (в некоторых моделях)



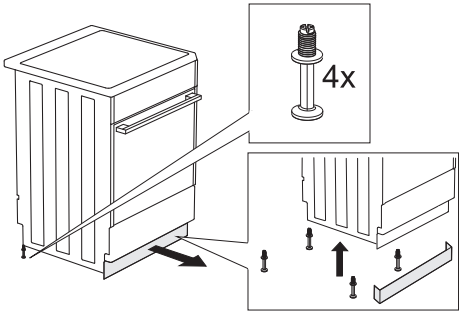
Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели и соседних поверхностей (пол, задняя и боковые кухонные стены) должны выдерживать температуру не ниже 90°C.

ВЫРАВНИВАНИЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОДСТАВКА

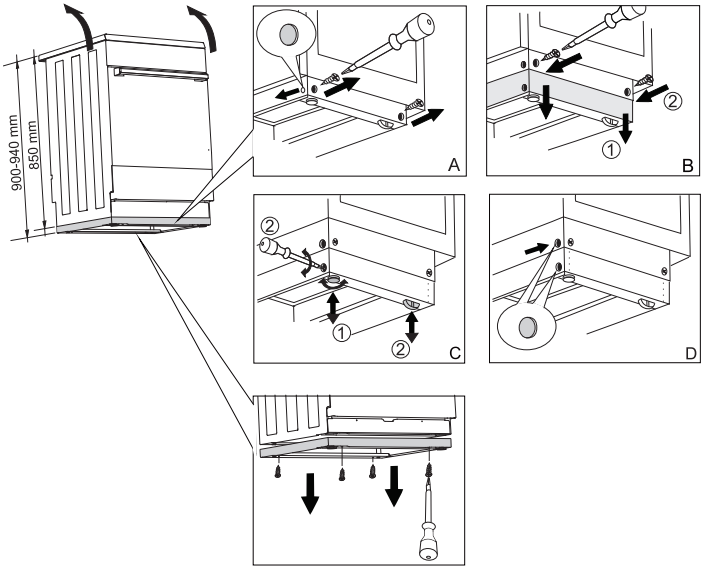
A)



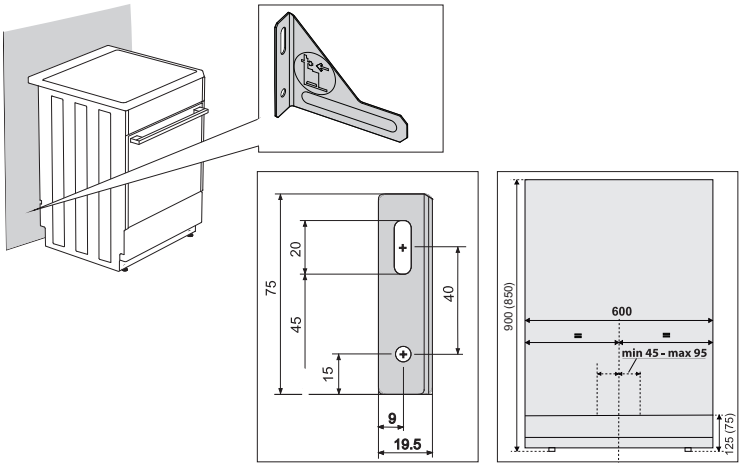
B)



C)

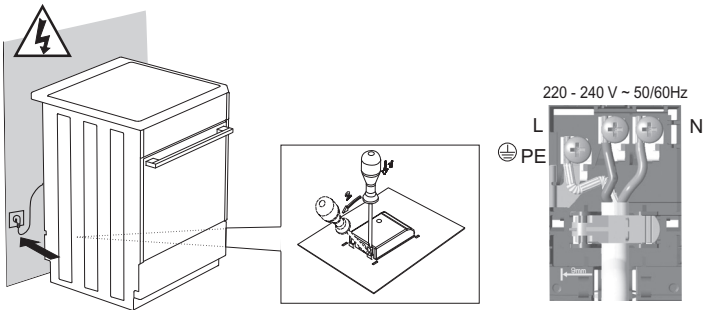


ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ ПРИБОРА



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



Закройте клеммную колодку прилагаемой крышкой.

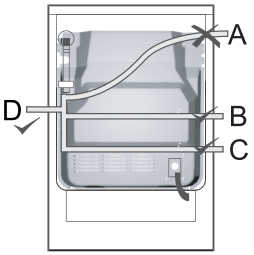
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗУ

ЗАВОДСКАЯ НАСТРОЙКА

- Газовые приборы протестированы и маркируются знаком соответствия CE.
- Газовые приборы поставляются с настройкой на природный газ вида H или E (20 мбар) или на сжиженный газ (50 или 30 мбар).
- Параметры настройки газа прибора указаны на шильде, который находится внизу и виден при открытой дверце духовки.
- Перед установкой и 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 и отрегулировать винты малого расхода (см. раздел «Таблица форсунок»).
- В случае вмешательства необходимо проверить и опломбировать функциональные элементы в соответствии с инструкцией по установке и подключению. Функциональными элементами являются форсунки и регуляционные винты малого расхода.

ПРОЦЕСС ПОДКЛЮЧЕНИЯ

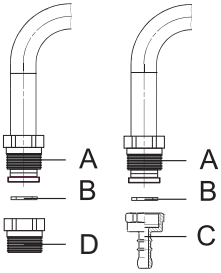
- Прибор можно подключать к газовому баллону или газопроводу, соблюдая при этом действующие предписания и стандарты.
- С правой стороны прибора расположена трубка газопровода для подключения к источнику газа с внешней резьбой EN ISO 228-1, которую можно переоборудовать под стандарт EN 10226-1/-2 с помощью дополнительного переходника и прокладки (в зависимости от местных требований к подключению).
- В комплекте прибора прилагается переходник для сжиженного газа и неметаллическая прокладка (в зависимости от модели).
- При подключении прибора к газу необходимо придерживать трубку, 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 нижней стенки прибора, а также задней стенки и потолка духовки.



Подключение с помощью гибкого шланга

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

Если гибкий шланг металлический, вариант прокладки A допускается.



Элементы подключения к газу

A Трубка газопровода EN ISO 228-1
B Неметаллическая прокладка толщиной 2 мм
C Переходник для сжиженного газа (в зависимости от местных требований к подключению)
D Переходник для EN 10226-1/-2 (в зависимости от местных требований к подключению)

После подключения проверьте правильность работы горелок. Язычки пламени должны в центре иметь сине-зеленый цвет. Если пламя нестабильно, увеличьте минимальную мощность винтом малого расхода.

После подключения прибора проверьте герметичность газовых соединений.

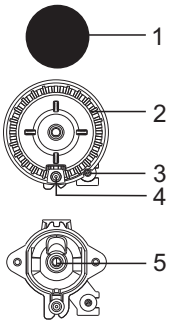
НАСТРОЙКА НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА

- Для настройки на другой вид газа не требуется извлекать варочную панель из столешницы.
- 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 шильде приклейте наклейку с обозначением новых настроек. Проверьте функциональность и герметичность прибора. Во время настройки следите, чтобы электрические провода, капилляр термостата и термоэлементы не оказались в области выхода газа.

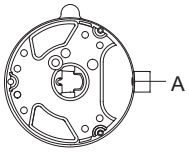
Элементы настройки на другой вид газа

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



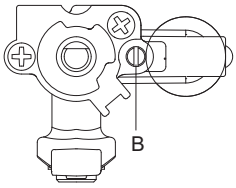
Горелка варочной поверхности

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



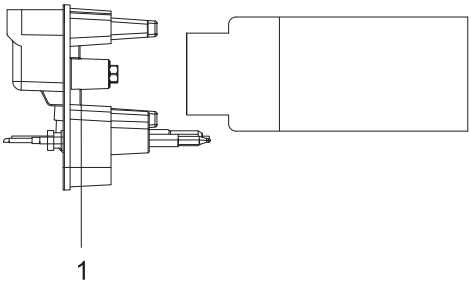
Горелка вок

A Форсунка



Горелка с газ-контролем

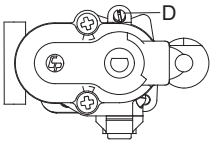
B Регуляционный винт малого расхода



Горелка духовки

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

1 Форсунка



Термостатированная горелка духовки

D Регуляционный винт малого расхода

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

Вид и давление газа		Малая горелка		Стандартная горелка	
		макс.	мин.	макс.	мин.
Природный газ H Wo=45,7÷54,7 МДж/м³, **Природный газ E, Природный газ E+,** Wo=40,9÷54,7 МДж/м³, G20, p=20 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,48	1,9	0,48
	Расход (л/ч)	95	46	181	46
	Форсунка (1/100 мм)	72X	26	103Z	26
	Артикул форсунки	690771		568169	
Сжиженный газ 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 МДж/м³, G30 p=30 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,48	1,9	0,48
	Расход (г/ч)	73	35	138	35
	Форсунка (1/100 мм)	50	26	68	26
	Артикул форсунки	690780		568175	
Природный газ H Wo=45,7¸54,7 МДж/м³, G20 p=13 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,48	1,9	0,46
	Расход (л/ч)	105	46	181	46
	Форсунка (1/100 мм)	85	26	115	26
	Артикул форсунки	690782		589430	

Вид и давление газа		Большая горелка		Вок	
		макс.	мин.	макс.	мин.
Природный газ H Wo=45,7÷54,7 МДж/м³, **Природный газ E, Природный газ E+,** Wo=40,9÷54,7 МДж/м³, G20, p=20 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3	0,76	3,6	1,56
	Расход (л/ч)	286	72	343	149
	Форсунка (1/100 мм)	130 H3	33	145 H3	57
	Артикул форсунки	574285		568170	
Сжиженный газ 3+, B/P 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)	218	55	255	114
	Форсунка (1/100 мм)	86	33	94	57
	Артикул форсунки	574286		568176	
Природный газ H 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)	286	72	334	149
	Форсунка (1/100 мм)	145	33	155	57
	Артикул форсунки	690779		589432	

Вид и давление газа		Горелка духовки		Инфрагорелка духовки
		макс.	мин.	
Природный газ H Wo=45,7÷54,7 МДж/м³, **Природный газ E, Природный газ E+,** Wo=40,9÷54,7 МДж/м³, G20, p=20 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3	0,8	2,2
	Расход (л/ч)	286	76	210
	Форсунка (1/100 мм)	117	33	108
	Артикул форсунки	568171		568173
Сжиженный газ 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 МДж/м³, G30 p=30 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3	0,8	2,2
	Расход (г/ч)	218	58	160
	Форсунка (1/100 мм)	82	33	75
	Артикул форсунки	568177		568178
Природный газ H Wo=45,7¸54,7 МДж/м³, G20 p=13 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3	0,8	2,2
	Расход (л/ч)	286	76	210
	Форсунка (1/100 мм)	138	33	124
	Артикул форсунки	589434		589435

- На заводе встроены регуляционные винты, которые отрегулированы в соответствии с заводской настройкой газа данного прибора.
- При настройке на другой вид газа необходимо отрегулировать (открутить или закрутить) регуляционные 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 Hs.

Подключение к источнику газа и настройку на другой вид газа 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.

595703

595703

Официальный импортер в РФ: ООО «Горенье БТ», 119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1.Тел. 8-800-700-05-15

Изготовлено в Словении