

35146TG

RU КУХОННАЯ ПЛИТА

ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ

## СОДЕРЖАНИЕ

- 4 СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
- 8 ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ
- 10 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
- 11 ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
- 13 ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- 14 ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА
- 15 ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
- 17 ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ
- 19 ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- 24 ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА
- 28 ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...
- 29 УСТАНОВКА

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♻️ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ♻️. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

## НА НАШЕМ ВЕБ-САЙТЕ МОЖНО НАЙТИ:

- Продукцию
- Брошюры
- Руководства пользователя
- Мастер устранения неполадок
- Информацию о техническом обслуживании

[www.aeg.com](http://www.aeg.com)

## УСЛОВНЫЕ ЗНАКИ

-  Внимание – Важные сведения по технике безопасности.
-  Общая информация и рекомендации
-  Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

Данный прибор подходит для следующих рынков

## ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного продукта AEG. Этот продукт будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его с помощью инновационных технологий, которые облегчат Вашу жизнь и создадут качества, которые Вы не найдете в привычных приборах. Потратьте немного времени на чтение, чтобы получить максимальную пользу от своей покупки.

## АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В интернет-магазине AEG Вы сможете найти все необходимое для того, чтобы все ваши приборы AEG сверкали чистотой и радовали Вас безотказной работой. Помимо этого, здесь Вы найдете широкий выбор аксессуаров, разработанных и изготовленных по самым высоким стандартам, какие только можно представить – от профессиональной кухонной посуды до лотков для хранения ножей, от держателей бутылок до мешков для деликатного белья...



Посетите Интернет-магазин по адресу  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.  
 Данная информация находится на табличке с техническими данными.

Модель \_\_\_\_\_

PNC (код изделия) \_\_\_\_\_

Серийный номер \_\_\_\_\_



## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете.

Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

### БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- Не допускайте лиц, включая детей, с ограниченной чувствительностью, умственными способностями или не обладающих необходимыми знаниями, к эксплуатации устройства. Они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, не пренебрегайте ими. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

### ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не изменяйте технические характеристики данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

### УСТАНОВКА

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный специалист. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.

- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность пожара.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не пережаты и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

- Установку и подключение должен выполнять только газовщик с соответствующим допуском. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Обеспечьте хорошую циркуляцию воздуха вокруг прибора. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода в помещении.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством. Установка и подключение вытяжного устройства должны производиться в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению требований в отношении вентиляции.
- При использовании газового прибора для приготовления пищи в помещении, в котором он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что в кухне имеется хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или

установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор).

- При необходимости, во время интенсивного и длительного использования прибора, обеспечьте дополнительную вентиляцию (например, откройте окно или установите более высокую мощность устройства механической вытяжки, если имеется).

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младшего возраста разрешается находиться рядом с прибором только при условии постоянного надзора взрослых.
- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.

- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную панель каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не закрывайте его алюминиевой фольгой;
  - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Не кладите на варочную панель предметы, которые могут расплавиться.
- Во избежание случайного опрокидывания и разлива пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы и диаметра. Существует опасность получения ожогов.

## КРЫШКА

- В закрытом состоянии крышка защищает прибор от пыли, а в открытом - улавливает брызги жира. Не используйте ее для других целей.
- Всегда держите крышку в чистоте.
- Перед тем, как открыть крышку, обязательно вытирайте с ее поверхности пролитые вещества.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стекланые крышки могут раскаляться при нагревании. Выключайте все горелки, прежде чем закрывать крышку.

## УХОД И ЧИСТКА

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стекланые панели могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, то соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте ничего на нагревательные элементы и датчик термоста-та.
- Не следует чистить стекланную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стекланые панели дверцы становятся хрупкими и могут разру-

шиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.

- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.
- Не следует чистить каталитическую эмаль.

## СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

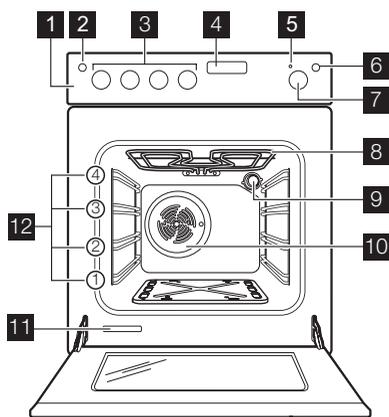
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

## УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:
  - Отключите питание прибора.
  - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
  - Удалите замок дверцы. Это исключит риск заперения дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

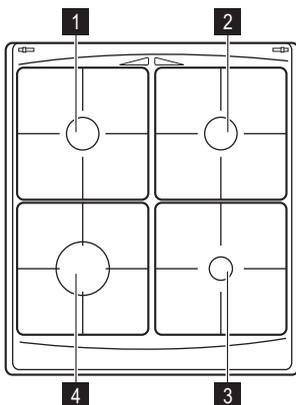
# ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

## ОБЩИЙ ОБЗОР



- 1** Панель управления
- 2** Кнопка вентилятора
- 3** Ручки управления варочной панелью
- 4** Таймер
- 5** Индикатор функции гриля
- 6** Кнопка лампы освещения духового шкафа
- 7** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 8** Гриль
- 9** Лампа освещения духового шкафа
- 10** Вентилятор
- 11** Табличка с техническими данными
- 12** Положение противней

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



- 1** Горелка для ускоренного приготовления
- 2** Горелка для ускоренного приготовления
- 3** Вспомогательная горелка
- 4** Горелка с тройным рассекателем

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВОГО ШКАФА

- **Полка духового шкафа**  
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**  
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Плоский алюминиевый противень для выпечки**  
Для пирогов и печенья.
- **Сотейник**

Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

- **Ящик для хранения принадлежностей**

Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей



### ВНИМАНИЕ!

При работе прибора ящик для принадлежностей может сильно нагреваться.

- **Телескопические направляющие (не во всех моделях)**

Для установки на них полок или противней.  
Доступны для приобретения отдельно.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### **ВНИМАНИЕ!**

См. Главу "Сведения по технике безопасности".



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

## УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК



Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.

При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания на дисплее отображается **0:00**.

Одновременно нажмите на кнопки **+** и **-** и удерживайте, пока **0:00** не начнет мигать. Затем нажатием кнопок **+** и **-** установите текущее время суток. Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Это необходимо, чтобы сжечь загрязнения внутри камеры. Принадлежности духового шкафа при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах и дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

Установите продолжительность функции  - 1 час.

# ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



## ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

## РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ



## ВНИМАНИЕ!

Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного обращения с огнем.



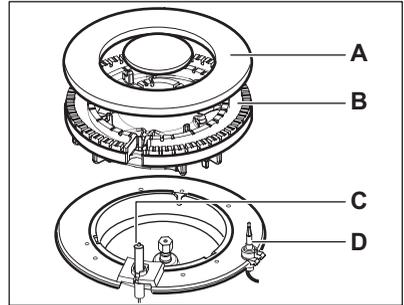
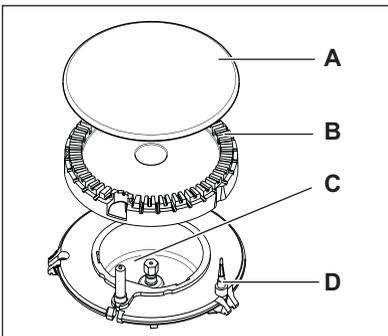
Всегда зажигайте горелку, прежде чем поставить на нее посуду.

Включение горелки:

1. Нажмите до упора на ручку нужной конфорки и поверните ее вправо до максимальной отметки . При нажатии на ручку автоматически срабатывает розжиг.
2. Держите ручку нажатой еще в течение приблизительно 10 секунд. Это время требуется для нагрева термопары. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.



Если после нескольких попыток разжечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.



- A) Крышка горелки
- B) Рассекатель горелки
- C) Свеча зажигания
- D) Термопара



## ВНИМАНИЕ!

Не держите ручку управления нажатой более 15 секунд.

Если розжига горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.



Зажечь горелку можно и без системы электророзжига (например, когда в электророзетках на кухне отсутствует питание). Для этого необходимо поднести пламя к горелке, нажать соответствующую ручку управления и повернуть ее против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа.



Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.



Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электропитания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ .



**ВНИМАНИЕ!**

Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с конфорки.

# ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

## ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.



### **ВНИМАНИЕ!**

Используйте посуду, диаметр дна которой подходит по размеру к используемой горелке.

Не пользуйтесь кухонной посудой, если ее дно выходит за края конфорок.

Горелка	Диаметры посуды
С тройным рассекателем	160 - 240 мм
Для ускоренного приготовления	140 - 240 мм
Вспомогательная	120 - 180 мм

Следует использовать посуду с как можно более толстым и плоским дном.

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



### **ВНИМАНИЕ!**

См. Главу "Сведения по технике безопасности".



### **ВНИМАНИЕ!**

Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его и дайте ему остыть.



### **ВНИМАНИЕ!**

Из соображений вашей безопасности запрещена очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением.



### **ВНИМАНИЕ!**

Никогда не используйте стальные губки, а также кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.

- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассекаТЕЛЬ горелки, промойте их теплой водой с мылом.
- Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем вытереть насухо мягкой тканью.
- Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
- Удостоверьтесь в правильности установки решеток конфорок после их очистки.
- Для правильной работы горелок проверьте, чтобы лапки решеток располагались по центру горелки.
- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

# ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



**ВНИМАНИЕ!**  
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

## РЕЖИМЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Режимы духового шкафа		Применение
<b>0</b>	Положение «Выкл»	Выключение прибора.
<b>1-8</b>	Диапазон регулировки уровней температуры	Диапазон регулировки уровней температуры духового шкафа (1 - 135°C, 2 - 150°C, 3 - 165°C, 4 - 180°C, 5 - 195°C, 6 - 210°C, 7 - 230°C, 8 - 250°C).
	Гриль	<p>Приготовление продуктов плоской формы в центре решетки. Приготовление тостов.</p> <p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Одновременное использование электрического гриля и газового духового шкафа не рекомендуется.</p>
	Подсветка	Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления. Чтобы использовать этот режим, нажмите на кнопку лампы освещения духового шкафа.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. Чтобы использовать этот режим, нажмите на кнопку вентилятора.
<b>1-8</b> 	Многofункциональный режим - газ	Одновременное выпекание или выпекание и жарка разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов. Для включения функции выберите уровень нагрева духового шкафа (1-8) и нажмите кнопку включения вентилятора.
	Турбо-гриль	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают одновременно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда. Жарка крупных кусков мяса. Для включения функции поверните ручку выбора режимов духового шкафа в положение «Гриль»  и нажмите на кнопку включения вентилятора.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ГАЗОВОМ ДУХОВОМ ШКАФУ

### Розжиг газовой горелки духового шкафа

- Откройте дверцу духового шкафа. Не давайте ей упасть – придерживайте ее ручкой за ручку до тех пор, пока она полностью не откроется.



Во время розжига горелки духового шкафа дверца должна быть открыта.

- Убедитесь, что крышка открыта. Во избежание перегрева на время пользования духовым шкафом необходимо поднимать крышку.

- Нажмите на ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в максимальное положение. Удерживайте ее нажатой приблизительно 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.

При нажатии на ручку автоматически включается электронный розжиг.



Если горелка не зажигается или случайно погасла:

- Отпустите ручку и поверните ее в положение «Выкл».
- Откройте дверцу духового шкафа.
- Через минуту попробуйте повторно зажечь горелку.

**Ручной розжиг:**

При временном отсутствии электропитания.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.
3. В то же самое время нажмите на ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.
4. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.

**После розжига:**

1. Отпустите ручку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.

**ВНИМАНИЕ!**

Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

3. Поверните ручку на необходимую ступень нагрева.

**Предохранительное устройство духового шкафа**

Духовой шкаф оснащен терморпарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

**ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ  
ДУХОВОГО ШКАФА**

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение "Выкл".

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ****ВНИМАНИЕ!**

Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

**ВНИМАНИЕ!**

Одновременное использование электрического гриля и газового духового шкафа не рекомендуется.

**ВНИМАНИЕ!**

Внешние элементы духового шкафа при использовании гриля могут сильно нагреваться. Не подпускайте детей.

Для выключения данной функции поверните ручку в положение «Выкл».

**КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПА РАБОТЫ  
ГРИЛЯ**

Контрольная лампа работы гриля (см. раздел "Описание изделия") загорается при выборе режима приготовления на гриле. Лампа гаснет, когда температура внутри духового шкафа достигает нужного значения. Затем лампа попеременно загорается и гаснет, показывая, что прибор поддерживает температуру.

**ТАЙМЕР**

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета.

1. Для установки таймера используйте +. Максимально допустимый диапазон времени составляет 99 минут 50 секунд.
2. По истечении установленного времени приготовления на индикатор замигает и раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

**Эта функция не влияет на работу духового шкафа.**

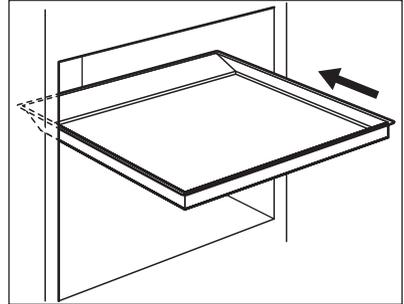
## ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

### ВСТАВЬТЕ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



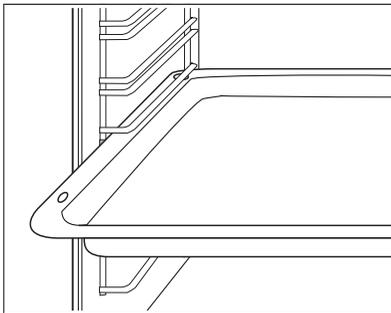
Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно следует расположить как показано на рисунке: скосом к задней стенке камеры духового шкафа.



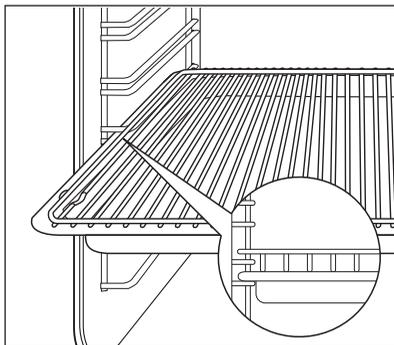
### ВНИМАНИЕ!

Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

### УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА



Вставьте выдвижные принадлежности таким образом, чтобы двухсторонние кромки были расположены в задней части духового шкафа по направлению вниз. Вставьте выдвижные принадлежности между направляющими одного из уровней духового шкафа.



**Установка полки духового шкафа вместе с ситейником**

Уложите полку духового шкафа на ситейник. Вставьте ситейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

## ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невывидимые пятна.

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открытии дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧНЫХ БЛЮД

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

### ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема. Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

## ТАБЛИЦА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста	250	противень с алюминиевым покрытием	3	10	1-2	25-30
Плоский пирог	1000	противень с алюминиевым покрытием	3	10	1-2	35-40
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	противень с алюминиевым покрытием	3	10	3-4	50-60
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	3	10	3-4	65-75
Маленькие пирожные	500	противень с алюминиевым покрытием	3	10	2	30-35
Нежирный бисквитный пирог	350	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	3	10	2-3	30-35
Пирог на противне	1500	противень с алюминиевым покрытием	3	-	2	45-55 <sup>1)</sup>
Открытый пирог	800	противень с алюминиевым покрытием	3	20	8	10
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	противень с алюминиевым покрытием	3	15	3-4	40-50

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пицца	1000	противень с алюминиевым покрытием	2	10	8	25-35
Сырный торт (чизкейк)	2600	противень с алюминиевым покрытием	3	-	2	80-90
Швейцарский яблочный открытый пирог	1900	противень с алюминиевым покрытием	3	15	6	50-60
Рождественский пирог	2400	противень с алюминиевым покрытием	3	10 (положение термостата: 8)	2-3	60 <sup>2)</sup>
Открытый пирог «Киш Лорен»	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	3	15	5-6	50-60
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	3	10 (положение термостата: 8)	4-5	50-60
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	3	10	2-3	50-60
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	3	10	2-3	40-50

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Швейцарский рулет	500	противень с алюминиевым покрытием	3	10	2-3	20-30
Безе	400	противень с алюминиевым покрытием	3	-	1	40-50
Пирожные с кремом	500	противень с алюминиевым покрытием	3	10	3-4	35-40
Пирог с обсыпкой	1500	противень с алюминиевым покрытием	3	15	5-6	30-40
Бисквитный торт	600	противень с алюминиевым покрытием	3	10	1-2	35-40
Сливочный кекс	600	противень с алюминиевым покрытием	3	15	3-4	25-30

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

## ГРИЛЬ

Продукты	Вес (г)	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Тосты	500	3	10	4-6
Половинка цыпленка	1200	2	-	30+35
Бифштекс	1000	2	10	20+20
Свинные жареные отбивные котлеты	500	2	-	30+30

## Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

## ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



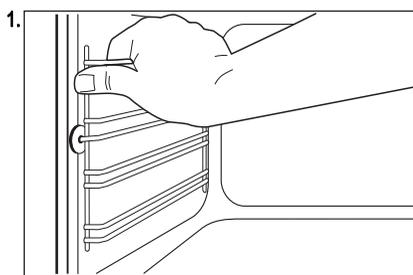
### ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

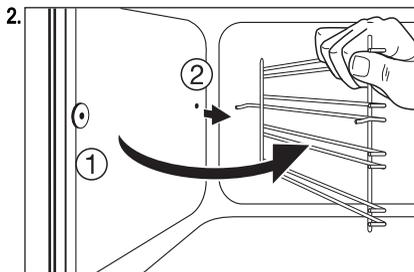
- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем дайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

## ДЕРЖАТЕЛИ РЕШЕТОК

### Снятие держателей решеток



Оттяните переднюю часть держателя от стенки духового шкафа.



Затем оттяните от стенки его заднюю часть и снимите держатель.

### Установка держателей решеток

Установка держателей решеток выполняется в обратной последовательности.



**Внимание!** Закругленные концы держателей должны быть обращены вперед!

## СТЕНКИ С КАТАЛИТИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ

Стенки с каталитическим покрытием не требуют очистки. Они поглощают жир, который собирается на стенках во время работы духового шкафа.

**Для поддержания процесса самоочистки регулярно нагревайте духовой шкаф без продуктов.**

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Извлеките все принадлежности из духового шкафа.
3. Закройте дверцу.
4. Задайте режим духового шкафа.
5. Установите температуру духового шкафа на 250 °C и дайте ему поработать в течение 1 часа.
6. Очистите камеру духового шкафа мягкой влажной губкой.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не следует чистить поверхности с каталитическим покрытием с помощью аэрозолей для духовых шкафов, абразивных чистящих средств, мыла и прочих чистящих средств. Это может повредить каталитическое покрытие.



Изменение цвета каталитического покрытия не влияет на его свойства.

## ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить их очистку, снимите дверцу духового шкафа.



### **ВНИМАНИЕ!**

Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.



### **ВНИМАНИЕ!**

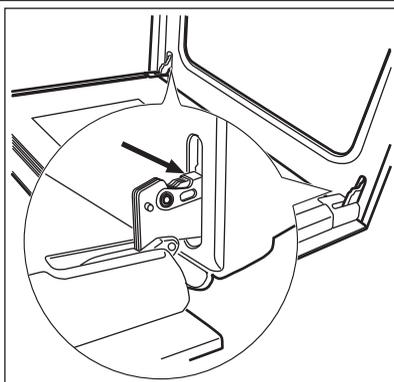
Перед очисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Существует опасность, что стекло треснет.



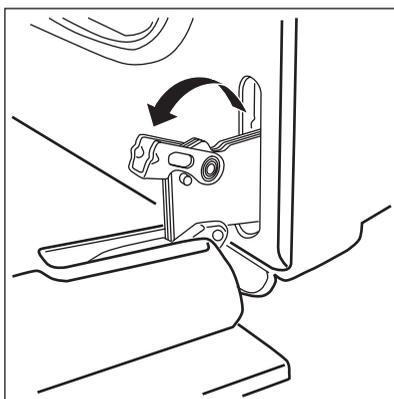
### **ВНИМАНИЕ!**

Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

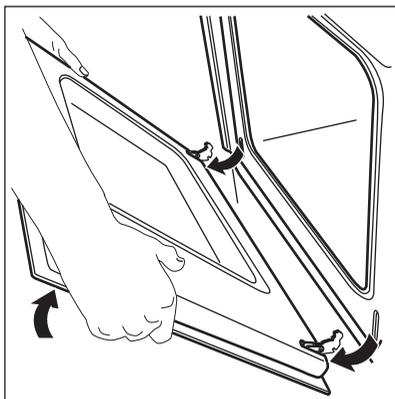
## Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



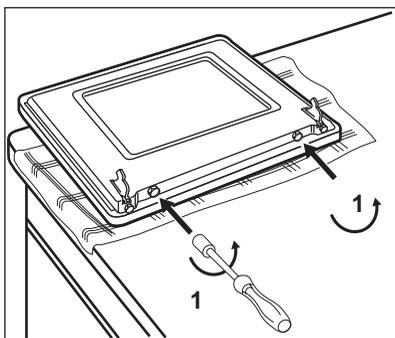
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



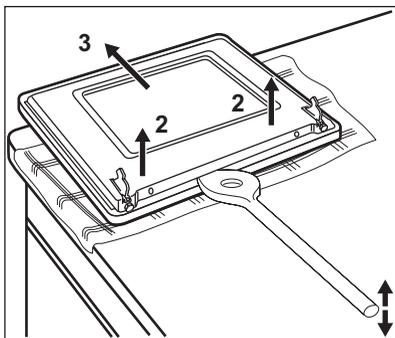
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ткань. Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.



Не потеряйте винты!



5. Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу. Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.
6. Поднимите внутреннюю дверцу.
7. Очистите внутреннюю сторону дверцы.

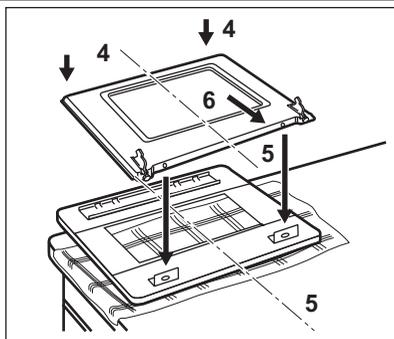
Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.



### ВНИМАНИЕ!

Стеклянную панель можно мыть только водой с мылом. Абразивные чистящие вещества, пятновыводители и предметы с острыми краями (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

## Установка дверцы и стеклянной панели



После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.

## ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЯЩИКА

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

### Извлечение ящика

1. Вытяните ящик до упора.
2. Осторожно поднимите ящик.
3. Полностью извлеките ящик.

### Установка ящика

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.



### ВНИМАНИЕ!

Не храните в ящике воспламеняющиеся материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли). При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует опасность возгорания.



Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °С.  
Используйте лампу аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон.

## ЛАМПА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА



### ВНИМАНИЕ!

При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

### Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

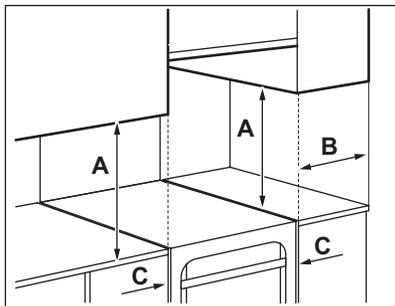
Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При поджиге нет искры.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена.
При поджиге нет искры.	Отсутствует электропитание.	Проверьте предохранитель на домашнем электрощите.
При поджиге нет искры.	Крышка и рассекатель горелки стоят неровно.	Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Прибор не работает.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки	Проверьте настройки.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техническими		данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.
Рекомендуем записать их здесь:		
Название модели (MOD.)		.....
PNC (номер изделия)		.....
Серийный номер (S.N.)		.....

# УСТАНОВКА



**ВНИМАНИЕ!**  
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

## МЕСТО ДЛЯ УСТАНОВКИ УСТРОЙСТВА



### Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150
C	20

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Габаритные размеры	
Высота	855 мм

### Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность	Пониженная мощность	Тип газа	Давление	инж. диаметр	Потребление
	кВт	кВт				
Вспомогательная горелка	1	0,4	Природный газ (G20)	13	0,82	-
	1	0,35	Природный газ (G20)	20	0,7	-
	1	0,35	Бутан G30	28-30	0,5	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,5	60,7

Габаритные размеры	
Ширина	600 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	1685,6 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Категория газа	II2H3B/P
Подвод газа	G20 (2H) 20 мбар G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

### Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	29
Ускоренного приготовления	32
C тройным отсека-телем	67
Духовой шкаф	44

Горелка	Нормальная мощность	Пониженная мощность	Тип газа	Давление	инж. диаметр	Потребление
	кВт	кВт		мбар	мм	
Горелка для ускоренного приготовления	2	0,50	Природный газ (G20)	13	1,11	-
	2	0,43	Природный газ (G20)	20	0,96	
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,7	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,4
Горелка с тройным рассекателем	4	1,8	Природный газ (G20)	13	1,74	-
	4	1,8	Природный газ (G20)	20	1,46	
	4	1,8	Бутан G30	30	1,01	290,85
	3,5	1,6	Пропан G31	30	1,01	249,95
Духовой шкаф	2,7	0,9	Природный газ (G20)	13	1,3	-
	2,7	0,9	Природный газ (G20)	20	1,2	-
	2,7	0,9	Бутан G30	30	0,8	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	30	0,8	167,82

## ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СИСТЕМЕ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Для подключения следует использовать неподвижное соединение либо гибкий шланг в оплетке из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких шлангов в металлической оплетке необходимо тщательно проследить, чтобы они не соприкасались с подвижными элементами и не пережимались.

## ГИБКАЯ НЕМЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОДВОДКА

Если имеется возможность контролировать состояние подводки по всей ее длине, можно использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами. Установка: используйте трубордержатель. Всегда устанавливайте прокладку. Затем присту-

пите к подключению к линии подачи газа. Гибкая подводка может использоваться, только если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не превышает 1500 мм;
- она не имеет сужений;
- она не натянута и не перекручена;
- она не касается острых кромок или углов;
- ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;

– срок годности шланга не истек.  
В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.

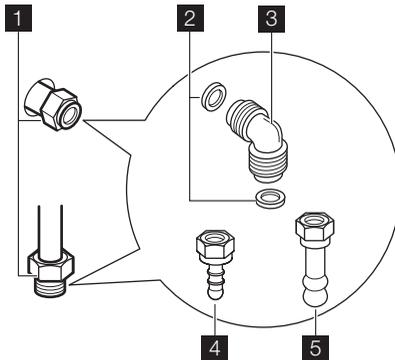


После завершения установки проверьте, что трубные соединения абсолютно герметичны, для этого используйте мыльный раствор и ни в коем случае не используйте пламя.

Линия подачи газа находится на задней стороне панели управления.



**ВНИМАНИЕ!**  
Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания, либо отключить предохранитель, расположенный в блоке предохранителей. Закройте основную вентиль линии подачи газа.



**1** Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)

**2** Прокладка

**3** Регулируемое соединение

**4** Трубодержатель для сжиженного газа

**5** Трубодержатель для природного газа



Устройство отрегулировано на подачу газа, используемого по умолчанию. Чтобы изменить настройки, выберите трубодержатель из списка. Всегда используйте уплотняющую прокладку

## ЗАМЕНА ФОРСУНОК

1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.

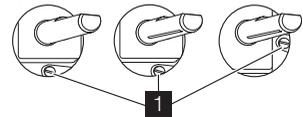
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа.
4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отличается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

## РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ ПОДАЧИ ГАЗА

Чтобы отрегулировать минимальную подачу газа горелки:

1. Зажгите горелку.
2. Установите ручку управления в положение, соответствующее минимальной подаче газа.
3. Снимите ручку управления.
4. С помощью тонкой отвертки отрегулируйте положение винта обходного клапана. При переналадке прибора с природного газа давлением 20 мбар на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора. При переналадке прибора со сжиженного газа на природный газ давлением 20 мбар ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.



**1** Регулировочный винт минимальной подачи газа

5. Удостоверьтесь в том, что при быстром повороте ручки из максимального положения в минимальное пламя не гаснет.

## ПЕРЕБОРУДОВАНИЕ НА ДРУГИЕ ТИПЫ ГАЗА



### ВНИМАНИЕ!

Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.

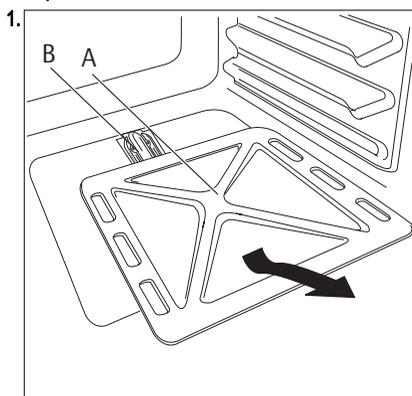


Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

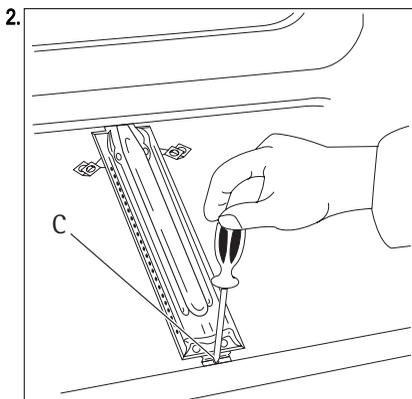
Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.

Расход газа регулируется в соответствии с потребностям.

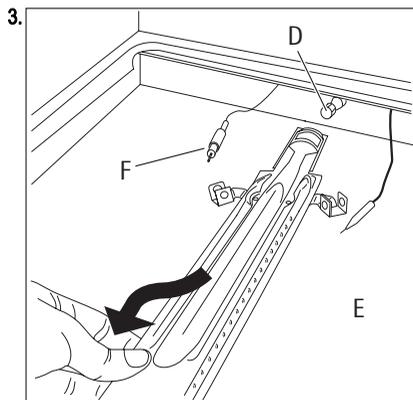
### Замена инжектора горелки газового духового шкафа



Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к газовой горелке духового шкафа (B).



Отвинтите два винта (C), которые удерживают газовую горелку духового шкафа.



Осторожно снимите газовую горелку духового шкафа с держателя инжектора (D).

Плавное переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (E), и к проводу термопары (F).

4. Выверните инжектор газовой горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените инжектор согласно таблице "Горелка газового духового шкафа".
5. Соберите газовую горелку духового шкафа в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку типа газа у трубы подачи газа на наклейку, которая соответствует новому типу используемого газа (поставляется вместе с комплектом инжекторов).



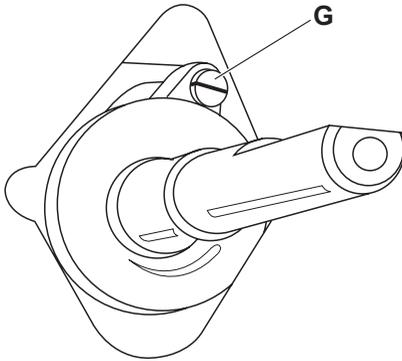
### ВНИМАНИЕ!

Горелка духового шкафа не требует регулировки подачи первичного воздуха.

### Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа

1. Извлеките вилку шнура питания из розетки.
2. Снимите ручку управления газовым духовым шкафом.

3.



Отрегулируйте положение винта ( G ) с помощью тонкой отвертки.

Изменение типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
с природного газа на сжиженный газ	завинтите регулировочный винт до упора
со сжиженного газа на природный газ	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота
с жидкого газа на природный газ 13 мбар	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота

Изменение типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
с природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/4 оборота

- Установите ручку управления газовым духовым шкафом.
- Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.



**ВНИМАНИЕ!**

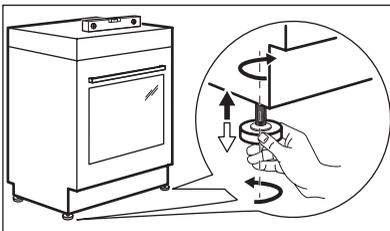
Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места.

- Зажгите горелку газового духового шкафа (см. раздел "Приготовление блюд в газовом духовом шкафу – розжиг горелки газового духового шкафа").
- Поверните ручку управления газовым духовым шкафом в положение "240" и дайте шкафу прогреться не менее 10 минут.
- Поверните ручку управления газовым духовым шкафом из положения "240" в минимальное положение.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторно выполните операции, указанные в пунктах 1 – 7. Над рассекателем горелки газового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

**Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший при нарушении данных правил техники безопасности.**

**ВЫРАВНИВАНИЕ**



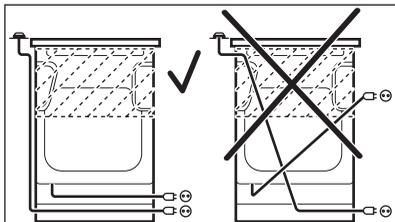
Для выравнивания по высоте верхней части плиты с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.



Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры безопасности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.



Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



ME10

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.



