Руководство по эксплуатации

RU

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку и надеемся, что вы сами сможете убедиться в надежности наших изделий. Желаем, чтобы пользование плитой доставило вам удовольствие.

Предназначение

Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Возможности использования плиты подробно описаны далее.

Инструкция

Настоящая инструкция поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой плитой. Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора.
Данная инструкция действительна, если на приборе стоит символ страны. Если символа страны нет, следуйте техническим указаниям по адаптации прибора в соответствии с требованиями вашей страны.
Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Инструкция по эксплуатации
Инструкция по эксплуатации предназначена для потребителя.
В ней описывается плита и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

Инструкция по подключению
Подключение производится согласно разделу «Установка и подключение», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

Заводская табличка

Заводская табличка с основными данными прибора и с видом газа, на который настроен прибор на заводе, находится внизу и видна при открытой дверце духовки. Расшифровку данных заводской таблички вы найдете в разделе «Технические данные».

Сервисное обслуживание

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно (см. раздел «Предупреждения и индикация ошибок»), обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
Список авторизованных сервисных центров вы можете найти в брошюре «Гарантийные обязательства» и на сайте www.gorenje.ru.

ТАБЛИЦЯ

ВАЖНО - ПРОЧТИТЕ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА 6
Меры предосторожности 6
Предупреждения 7
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 9
Панель управления (в зависимости от модели) 10
Крышка плиты
(в некоторых моделях) 10
Электроподжиг
(в некоторых моделях) 10
Электронный программатор (в некоторых моделях) 11
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ 11
Газовые горелки 11
Перед первым использованием 11
Важные указания 11
Посуда 11
УПРАВЛЕНИЕ ГАЗОВЫМИ ГОРЕЛКАМИ 13
Переключатели 13
Розжиг и работа горелок (в зависимости от модели) 13
ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ 14
Перед первым использованием 14
Важные предупреждения 14
Электронный аналоговый программатор 15
Установка текущего времени 15
Ручной режим 16
Программирование времени работы духовки 16
Будильник 17
Просмотр времени функций 17
Отмена функции 17
Управление духовкой 18
Режимы работы духовки 19
Уровни приготовления (в зависимости от модели) 21
Другое оборудование духовки (в зависимости от модели) 21
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 23
Выпечка 23
Мясо 27
Приготовление на гриле и зажаривание 29
Консервирование 32
Размораживание 33
Очистка 34
Замена деталей духовки 39
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК 40
Важные предупреждения 40

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ **42**
Установка 42
Установка прибора 43
Установка прибора с защитой от опрокидывания 44
Подключение к газу 45
Настройка на другой вид газа 46
Элементы настройки на другой вид газа 46
Подключение к электросети 48
ТАБЛИЦА ФОРСУНОК **50**
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ **51**
Заводская табличка 51

ВАЖНО - ПРОЧТИТЕ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

меры предосторожности

- 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 нагревательным элементам. Дети младше восьми лет должны постоянно находиться под присмотром!
- 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.
- Вы можете использовать зонд, предусмотренный только для данной духовки.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампочки освещения духовки во избежание удара электрическим током обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.
- Для очистки духовки нельзя использовать абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхность, в результате чего может лопнуть стекло.
- Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может привести к удару электрическим током.
- Прежде чем открыть крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. 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 конфорки и подождите, пока варочная поверхность остынет.

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

Предупреждения

- 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. Важные указания в связи с подключением к газу вы найдете в разделе «Установка и подключение».
- Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной опасности для пользователя и привести к повреждению прибора. Опасность взрыва, короткого замыкания и удара электрическим током! Данные работы может производить только квалифицированный специалист.
- Перед установкой и подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа) соответствуют настройкам прибора.
- Параметры настройки газа прибора указаны в заводской табличке.
- Прибор не предназначен для подключения к трубам для отвода продуктов сгорания (например, дымоход). Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями по подключению. Во время работы прибора в помещении образуются тепло, влага и продукты сгорания. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, особенно во время работы прибора: оставьте открытыми естественные вентиляционные отверстия или включите вытяжку.
- Прибор относится к классу 2/14. Прибор можно устанавливать вплотную между кухонными шкафами. С одной стороны на расстоянии не менее 100 миллиметров может находиться кухонный шкаф, превышающий высоту прибора, или стена. С другой стороны может находиться кухонный шкаф только одинаковой высоты с прибором.
- Расстояние между плитой и вытяжкой должно быть 650 миллиметров или не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.
- Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей духовки. Опасность короткого замыкания! Следите, чтобы кабели соседних электроприборов находились на безопасном расстоянии.
- Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева помещений. Не устанавливайте на варочную поверхность пустую посуду.
- Проверьте, чтобы все части горелок были правильно сложены.
- Если вы чувствуете 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.
- Перекройте поступление газа вентилем на газовом стояке или баллоне, если вы планируете длительное отсутствие (например, при отъезде в отпуск).
- Во время работы духовки противни, решетка и внутренние поверхности духовки сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки! Опасность ожога!

425556

- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри духовки.
- Во время работы духовки дверца сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).
- Не храните в ящике плиты горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы (например, бумагу, тряпки, пакеты, чистящие средства и аэрозоли), так как они могут стать причиной пожара в случае работы прибора. Опасность возгорания! Используйте ящик плиты только для хранения оборудования (мелкий и глубокий противни и т. под.).
- Шарнир дверцы духовки при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке духовки. Перед очисткой духовки можно снять дверцу (см. раздел «Снятие и установка дверцы»). Не наступайте и не садитесь на открытую дверцу духовки. Не позволяйте этого делать детям!
- После длительного использования поверхность чугунных конфорок и металлические кольца вокруг конфорок могут изменить цвет. Замена не является предметом гарантии.
- Прибор устанавливается непосредственно на пол, без использования дополнительных подставок.

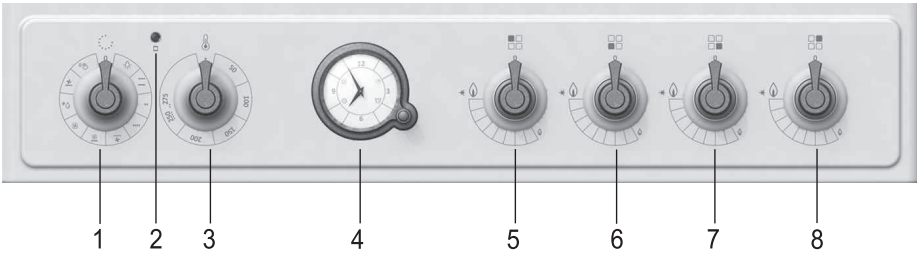
Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба 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.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

На рисунке приведена одна из моделей плит. Инструкция разработана для разных моделей плит, поэтому может включать отдельные функции и оборудование, которых нет в вашей плите.

1 Крышка плиты (в некоторых моделях)
2 Отверстие для выхода пара
3 Варочная поверхность
4 Панель управления
5 Ручка дверцы духовки
6 Дверца духовки
7 Ящик плиты (в некоторых моделях)
8 Дополнительная подставка (в некоторых моделях)
9 Регулируемые ножки (в некоторых моделях, для доступа к ножкам извлеките ящик)

Панель управления (в зависимости от модели)



1. Переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки
2. Лампочка-индикатор работы нагревательных элементов духовки: горит, пока духовка нагревается и гаснет после достижения установленной температуры
3. Переключатель температуры духовки
4. Электронный аналоговый программатор (в некоторых моделях)
5. Переключатель задней левой конфорки
6. Переключатель передней левой конфорки
7. Переключатель передней правой конфорки
8. Переключатель задней правой конфорки

Крышка плиты (в некоторых моделях)

Плита оборудована крышкой. Варианты исполнения крышки:
- металлическая,
- стеклянная.

Прежде чем отрыть крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Закрыть крышку можно после того, как горелки 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.

Электроподжиг (в некоторых моделях)

Газовые горелки разжигаются с помощью свечи электроподжига, которая встроена в каждую горелку.
Электроподжиг работает в том случае, если вилка присоединительного кабеля включена в розетку электросети.
Если электроподжиг из-за отсутствия электроэнергии или влажных свечей не работает, вы можете зажечь газ спичками или зажигалкой для газа.

Электронный программатор (в некоторых моделях)

⚠ **Без установки текущего времени пользование духовкой невозможно.**

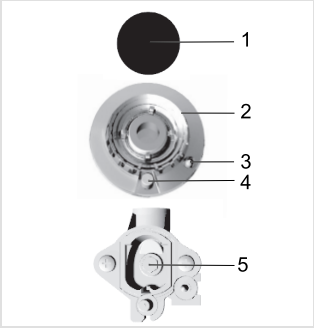
Газовые горелки

Перед первым использованием

Перед первым использованием газовых горелок нет необходимости в каких-либо особых мерах.

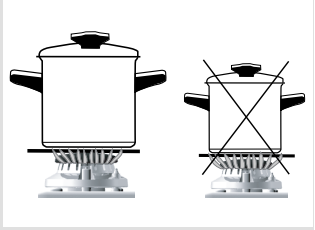
Важные указания

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



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

Посуда



Советы по использованию посуды

- Правильно подобранная посуда обеспечивает оптимальное время приготовления и расход газа. Самым важным параметром является диаметр посуды.
- Следите, чтобы в скороварке всегда было достаточное количество жидкости, в противном случае из-за нагрева пустой посуды может повредиться посуда и плита.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Языки пламени, выходящие за края **слишком маленькой посуды**, могут испортить посуду, при этом увеличивается расход газа.

425556

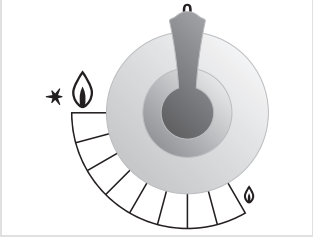
- Для сгорания газа также необходим воздух, поступление которого ограничивается **слишком большой посудой**, также уменьшается эффективность сгорания.

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 кВт)	220-260 мм
Стандартная (1,9 кВт)	180-220 мм
Малая (1 кВт)	120-180 мм
Вок (3,5 кВт)	220-260 мм

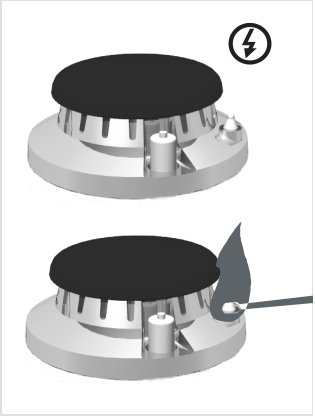
УПРАВЛЕНИЕ ГАЗОВЫМИ ГОРЕЛКАМИ

Переключатели



•	газовый кран закрыт
🔥	максимальная мощность
🔥	минимальная мощность

Розжиг и работа горелок (в зависимости от модели)



Управление газовыми горелками производится с помощью переключателей, расположенных на панели управления. Мощность нагрева обозначена на переключателях символами «Большое пламя» и «Малое пламя».

- Вращайте переключатель через положение «Большое пламя» 🔥 до положения «Малое пламя» 🔥 и обратно. Рабочее положение находится между символами «Большое пламя» и «Малое пламя».
- Газовые горелки разжигаются с помощью свечи электроподжига, встроенной в каждую горелку (в некоторых моделях).

⚠ **Прежде чем повернуть переключатель, необходимо его нажать.**

Одноручный электроподжиг (в некоторых моделях)
Для розжига газовой горелки нажмите переключатель горелки и поверните его в положение «Большое пламя». Между свечой и горелкой проскакивает искра и разжигает горелку.
Если электроподжиг из-за отсутствия электроэнергии или влажных свечей не работает, вы можете разжечь горелку спичками или зажигалкой для газа.

Двуручный электроподжиг (в некоторых моделях)
Для розжига газовой горелки нажмите переключатель горелки и поверните его в положение «Большое пламя». Нажмите кнопку электроподжига. Между свечой и горелкой проскакивает искра и разжигает горелку.
Если электроподжиг из-за отсутствия электроэнергии или влажных свечей не работает, вы можете разжечь горелку спичками или зажигалкой для газа.

- После загорания пламени удерживайте переключатель в нажатом состоянии до 10 секунд, пока оно не стабилизируется.
- Далее можно регулировать величину пламени между максимальной и минимальной мощностью.

425556

- Не рекомендуется устанавливать мощность между 🔥 и ●. В данном диапазоне пламя нестабильно и может погаснуть.

⚠ **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.**

Примечание

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

- Для выключения горелки поверните переключатель вправо в положение ●.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

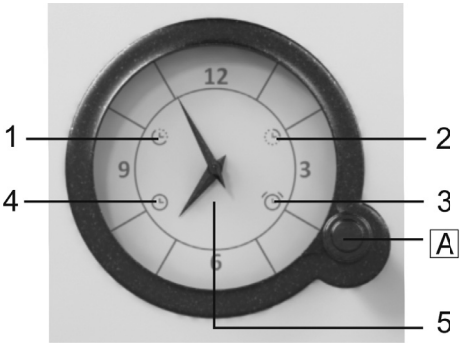
Перед первым использованием

- Выньте все принадлежности из духовки и очистите их теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при температуре прибл. 200°C в течение 1 часа 30 минут. При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

Важные предупреждения

- Используйте темные, черные, покрытые силиконом или эмалью, противни, которые хорошо проводят тепло.
- Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления в данной инструкции.
- При нагреве пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию, использовав остаточное тепло.
- Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки. Опасность ожога!

ЭЛЕКТРОННЫЙ АНАЛОГОВЫЙ ПРОГРАММАТОР



A Кнопка выбора функций

1 Отсрочка старта
2 Окончание приготовления
3 Будильник
4 Время суток
5 Часы

- Функции выбираются нажатиями на кнопку A. Индикатор выбранной функции мигает на дисплее. Значение функции устанавливается вращением кнопки A, и для подтверждения значения необходимо снова нажать на кнопку A. После установки функции стрелки автоматически переведутся на текущее время. Индикаторы установленных функций горят на дисплее.
- Каждое нажатие на кнопку A подтверждается коротким звуковым сигналом.
- Чтобы отменить установленную функцию, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку A.

Установка текущего времени

- Если индикатор времени суток 4 (после подключения прибора к электросети и в случае отключения электроэнергии) мигает, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку A. Индикатор перестанет мигать.
- Нажимая на кнопку A, выберите индикатор времени суток 4. Индикатор начнет мигать.
- Вращая кнопку A, установите текущее время.
- Подтвердите установленное время нажатием на кнопку A или оно автоматически сохранится в памяти прибора через несколько секунд.

425556

Ручной режим

- После подключения прибора к электросети и в случае отключения электроэнергии мигает индикатор времени суток 4.
- Чтобы духовка работала, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку A. Индикатор перестанет мигать.
- Теперь духовкой можно пользоваться без функций, программирующих время ее работы.

Программирование времени работы духовки

Программатор позволяет запрограммировать время работы духовки двумя способами:

- **окончание приготовления:** духовка выключится через установленное время,
- **отсрочка старта:** духовка автоматически включится в установленное время и выключится через заданное вами время.

Окончание приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время отключения духовки (окончание приготовления). Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 15 часов с момента установки функции!

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Нажимая на кнопку A, выберите индикатор окончания приготовления. Индикатор начнет мигать.
- Вращая кнопку A, установите время окончания приготовления.
- Подтвердите установленное время нажатием на кнопку A. Стрелки автоматически переведутся на текущее время. На дисплее будет гореть индикатор окончания приготовления.
- Включите духовку (выберите режим нагрева и температуру). Духовка сразу включится и автоматически выключится в установленное время.
- Когда наступит заданное время окончания приготовления, духовка выключится, раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопку A, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- На дисплее мигает индикатор окончания приготовления. Если приготовление необходимо продолжить, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку A и при необходимости установите новое время продолжительности приготовления.

Отсрочка старта

Данная функция позволяет запрограммировать время, когда духовка начнет работать (начало приготовления), и время отключения духовки (окончание приготовления).
Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 12 часов с момента установки функции, максимальная продолжительность приготовления при «Отсрочке старта» составляет 3 часа.

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Установите время начала приготовления. Нажимая на кнопку A, выберите индикатор отсрочки старта. Индикатор начнет мигать. Вращая кнопку A, установите время начала приготовления. Подтвердите установленное время нажатием на кнопку A. Начнет мигать индикатор окончания приготовления.
- Установите время окончания приготовления. Вращая кнопку A, установите время окончания приготовления. Подтвердите установленное время нажатием на кнопку A.
- Стрелки автоматически переведутся на текущее время. На дисплее горят индикаторы отсрочки старта и окончания приготовления.
- Программатор ожидает старт начала приготовления.
- Включите духовку (выберите режим нагрева и температуру).
- Духовка в определенное время автоматически включится и выключится в установленное время.
- Когда наступит заданное время окончания приготовления, духовка выключится, раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопку A, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- На дисплее мигает индикатор 2. Если приготовление необходимо продолжить, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку A и при необходимости установите новое время продолжительности приготовления.

Будильник

Будильник оповещает, что установленное время истекло, но не отключает духовку.
Будильник можно установить, если духовка не запрограммирована по времени работы.

- Нажимая на кнопку A, выберите индикатор будильника. Индикатор начнет мигать.
- Вращая кнопку A, установите время будильника. Максимальное время функции составляет 3 часа.
- Подтвердите установленное время нажатием на кнопку A. Стрелки автоматически переведутся на текущее время. На дисплее будет гореть индикатор будильника.
- По истечении установленного времени раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить, нажав и удерживая 2 секунды кнопку A, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

Просмотр времени функций

Проверить заданное время любой функции можно, нажав на кнопку A. Стрелки на некоторое время покажут время функции, а затем автоматически переведутся на текущее время суток.

Отмена функции

Заданное время любой функции можно удалить, нажав и удерживая 2 секунды кнопку A. Индикатор функции погаснет.

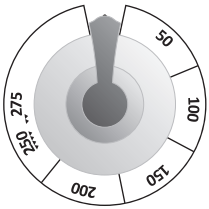
425556

Управление духовкой

Управление духовкой осуществляется с помощью переключателя вкл./выкл. и выбора режима работы духовки и переключателем температуры духовки.

Переключатель температуры

Примечание: При использовании режима «Большой гриль» и «Гриль» установите температурный переключатель в позицию .

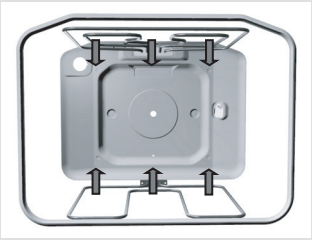


Переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки

Режимы работы духовки

Освещение

Некоторые модели оснащены двумя лампочками внутреннего освещения: одна находится на задней стенке сверху, другая — на правой стенке посередине.
Освещение можно включить отдельно от других функций.
При выборе других режимов освещение включается автоматически.
Практическое применение: при очистке духовки или при использовании остаточного тепла в конце приготовления.



Классический нагрев (сверху + снизу)

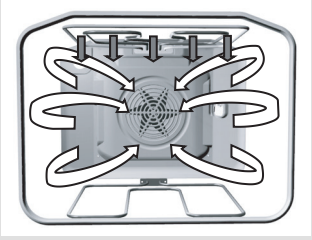
Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.
Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.

Большой гриль

При данном режиме работы включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель. Основное тепло излучает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки.
Этот режим подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок.

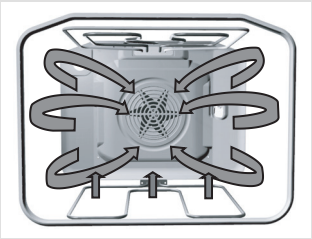
Гриль

Работает инфранагреватель.
Этот режим подходит для поджаривания бутербродов, тостов, пивных колбасок.



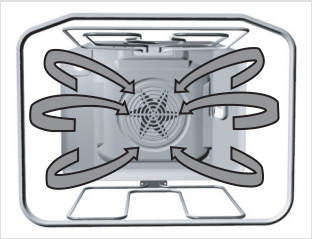
Большой гриль + работа вентилятора

Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор.
Этот режим предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до образования хрустящей корочки.



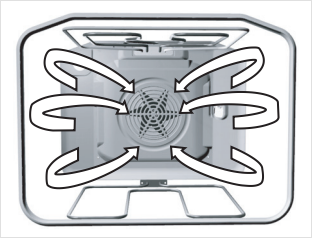
Нагрев снизу + вентиляционный нагрев

При этом режиме одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.



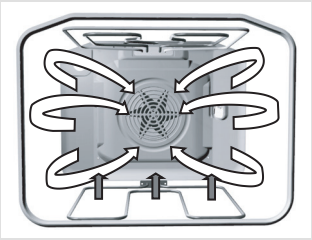
Вентиляционный нагрев

При этом режиме одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда.
Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях. Температура при данном режиме ниже, чем при классическом режиме нагрева.



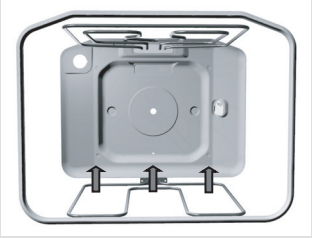
Размораживание

В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор.
Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.



Нагрев снизу + работа вентилятора

В этом режиме одновременно работают нижний нагревательный элемент и вентилятор.
Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов. Используйте 1-й уровень направляющих снизу и низкие формы для выпечки, чтобы горячий воздух мог беспрепятственно циркулировать над готовящимся блюдом.



Нагрев снизу/функция AquaClean

В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу (например, приготовление сочной выпечки с фруктовой начинкой). Установите необходимую температуру.
Нагрев снизу можно использовать для очистки духовки — функция AquaClean. Рекомендации по очистке см. в разделе «Очистка и обслуживание».

Уровни приготовления (в зависимости от модели)

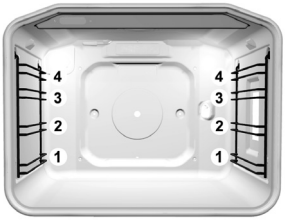
- Оборудование (решетка, мелкий и глубокий противни) может устанавливаться в духовку на 4-х уровнях направляющих.
- В таблицах приготовления в данной инструкции описаны отдельные уровни.

⚠ **Обратите внимание, что отсчет уровней производится снизу вверх!**

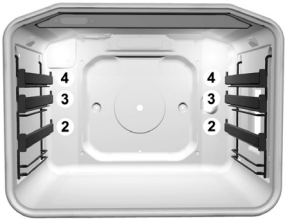
- Духовка может быть оборудована рельефными, съемными или телескопическими направляющими (в зависимости от модели). Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне.
  При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

⚠ **Глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.**

рельефные направляющие



съемные направляющие

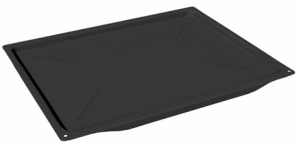


телескопические направляющие

Другое оборудование духовки (в зависимости от модели)

На **решетку** можно ставить посуду с блюдом или непосредственно сами продукты.

⚠ **На решетке и направляющих имеются ограничители, поэтому когда решетка при извлечении упирается в ограничители, слегка ее приподнимите.**



Мелкий противень предназначен для приготовления различных блюд, в том числе мелкой выпечки и пирожков. Также может использоваться для жира и мясного сока во время приготовления.

425556

Глубокий противень предназначен для приготовления мяса, запеканок, лазаньи, пирогов. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

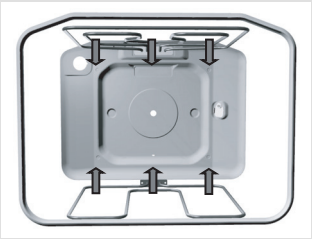
⚠ **При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении с использованием режима гриля или вертела.**

Выпечка

- Для приготовления выпечки используйте режимы , и (настройки духовки при определенном режиме нагрева зависят от модели духовки).
- При приготовлении выпечки обязательно снимите жировой фильтр с задней стенки духовки.
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного вида выпечки.

Указания

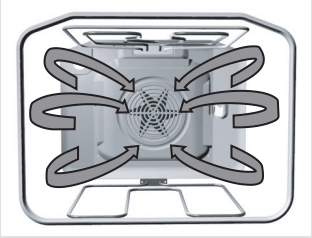
- При приготовлении выпечки учитывайте рекомендации по выбору уровня, температуры и времени приготовления, указанные в таблице. Опыт использования других духовок может отличаться от использования этой духовки. Значения, приведенные в таблице приготовления выпечки, установлены и проверены специально для этой духовки.
- Если вы не найдете необходимого блюда в таблице приготовления, ориентируйтесь на данные подобного мучного изделия.



Приготовление выпечки при «Классическом нагреве»

Классический режим больше всего подходит для приготовления различной выпечки, хлеба и мяса.

- Используйте только один уровень направляющих.
- Используйте темные противни. В светлых противнях выпечка пропекается хуже, так как тепло отражается от светлых стенок.
- Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке.
- Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления. Выпечку ставьте в духовку после достижения заданной температуры, то есть после того как лампочка-индикатор нагрева погаснет в первый раз.



Приготовление выпечки при «Вентиляционном нагреве»

Этот режим лучше всего подходит для приготовления печенья и мелкой выпечки на нескольких уровнях духовки с использованием мелкого противня. Рекомендуем предварительно разогреть духовку и использовать 2-й и 3-й уровень направляющих.
Также этот режим подходит для приготовления сочной выпечки и фруктовых тортов, при этом используется один уровень направляющих.

- Температура приготовления при вентиляционном нагреве обычно ниже, чем при классическом нагреве (см. «Таблицу приготовления выпечки»).
- Вы можете готовить разную выпечку одновременно, если температура приготовления приблизительно одинакова.
- Время приготовления может отличаться даже для одинаковых

противней. При одновременном приготовлении на нескольких уровнях время приготовления для каждого отдельного противня может быть различно. Возможно, придется один противень извлечь из духовки раньше, чем другой (верхний противень).
- Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Неодинаковая выпечка пропечется неравномерно!
- При одновременном приготовлении большого количества выпечки в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

Советы по приготовлению выпечки

Как узнать, что выпечка пропеклась?

Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова. Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.

Выпечка осела

Проверьте рецепт. В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости. Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.

Выпечка снизу слишком светлая

В следующий раз используйте темную форму и поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.

Выпечка с сочной начинкой, например, творожный торт, не совсем готова

В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Предупреждения к таблице приготовления выпечки

- В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру, если выпечка не пропечется, в следующий раз увеличьте температуру.
- Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного вида выпечки.
- Знак звездочка «*» означает, что духовку необходимо предварительно разогреть в данном режиме нагрева.
- При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.

Таблица приготовления выпечки при режимах «Классический нагрев» и «Вентиляционный нагрев» - при приготовлении на одном уровне

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Сладкая выпечка					
Мраморный пирог, баба с изюмом	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Пирог в четырехугольном противне	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Пирог в форме для торта	1	160-170	**2**	**150-160**	45-60
Чизкейк в форме для торта	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Фруктовый торт из песочного теста	1	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Фруктовый торт с пропиткой	1	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Бисквитный торт*	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Пирог с обсыпкой	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Сливовый пирог	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Бисквитный рулет*	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Пирог из сдобного теста	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Плетенка из дрожжевого теста	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Рождественский пирог	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Яблочный штрудель	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Пышные булочки с начинкой	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Пикантная выпечка					
Киш-лорен	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Пицца*	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Хлеб	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Булочки*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Мелкая выпечка					
Песочное печенье*	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Мелкое печенье*	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Выпечка из слоеного теста	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Пирожное со взбитыми сливками/пирожное с кремом	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Запеканки					
Рисовая запеканка	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Творожная запеканка	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50

425556

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Выпечка из замороженных полуфабрикатов					
Яблочный, творожный штрудель	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Творожный торт	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Пицца	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Картофель для запекания в духовке*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Крокеты для духовки	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Предупреждение! Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую устанавливается форма для выпечки, и к мелкому противню. Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

Таблица приготовления выпечки при режиме «Нагрев снизу + вентиляционный нагрев»

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Чизкейк (750 г сливочного сыра) из песочного теста	2	150-160	65-80
Пицца на дрожжевом тесте*	2	200-210	15-20
Киш-лорен из песочного теста	2	180-200	35-40
Яблочный пирог из дрожжевого теста с обсыпкой	2	150-160	35-40
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	150-160	45-55
Яблочный штрудель	2	170-180	45-65

Мясо

- Для приготовления мяса используйте режимы и .
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного блюда.
- При приготовлении мяса устанавливайте жировой фильтр (в зависимости от модели).

Советы по использованию посуды

- Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду.
- Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.
- Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным, и духовка не испачкается сильно.
- В открытой посуде мясо запечется быстрее.

Предупреждения к таблице приготовления мяса

- В таблице приготовления мяса приведены данные о температуре, уровне и времени приготовления. Значения времени являются ориентировочными, так как зависят от вида, веса и качества мяса.
- Приготовление мяса, птицы и рыбы экономично только при весе более 1 кг.
- При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Поэтому при продолжительном приготовлении необходимо проверять блюдо и при необходимости добавлять жидкость.
- По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса, особенно при приготовлении в противне. Советуем запекать мясо сначала верхней стороной вниз, а затем перевернуть куски.
- При приготовлении больших 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.
- Не охлаждайте блюда в закрытой духовке во избежание образования конденсата.

Таблица приготовления мяса при режимах «Классический нагрев» и «Вентиляционный нагрев» - при приготовлении на одном уровне

Вид мяса	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Говядина						
Жаркое из говядины	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Жаркое из говядины	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Ростбиф, средне прожаренный	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Ростбиф, хорошо прожаренный	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
Свинина						
Жаркое из свинины с кожицей	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Свиная грудинка	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Свиная грудинка	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Свиная лопатка	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Рулет из свинины	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Отбивная на косточке	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Рубленый бифштекс	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Телятина						
Рулет из телятины	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Телячья нога	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Ягнятина						
Спинка ягненка	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Нога ягненка	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Дичь						
Спинка зайца	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Нога косули	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Кабанья нога	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Птица						
Цыпленок целиком	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Жирная курица	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Утка	1700	2	180-200	**2**	**160-170**	120-150
Гусь	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Индюк, индюшка	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Рыба						
Рыба целиком	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Рыбная запеканка	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Предупреждение! Указанный в таблице уровень приготовления относится к глубокому противню. Маленькие противни и формы ставьте на решетку, которую устанавливайте на 1-й или 2-й уровень направляющих. Глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

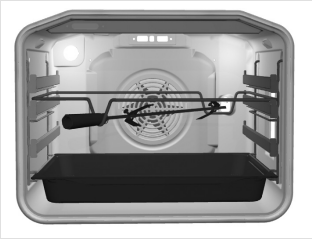
Приготовление на гриле и зажаривание

- Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.
- Соблюдайте осторожность при приготовлении на гриле. Из-за высокой температуры решетка и другие элементы духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!
- При прокалывании мяса может брызнуть горячий жир (например, из колбасок). Во избежание ожогов используйте щипцы для мяса.
- Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!
- Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке!
- Режим гриля подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса или рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для приготовления тостов и запекания блюд до образования хрустящей корочки.

Советы по приготовлению мяса на гриле

- В таблице приготовления мяса приведены данные о температуре, уровне и времени приготовления. Значения времени являются ориентировочными, так как зависят от вида, веса и качества мяса.
- При приготовлении мяса рекомендуется устанавливать жировой фильтр (в зависимости от модели).
- Нагревательные элементы при режимах «Большой гриль» и «Гриль» необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.
- При приготовлении мяса на решетке смажьте ее растительным маслом, чтобы мясо к ней не пригорало.
- Тонкие куски мяса положите на решетку и установите на 4-й уровень.
- Под решетку на 1-й или 2-й уровень вставьте противень для сбора жира.
- При приготовлении на гриле переворачивайте мясо. Первую сторону зажаривайте немного дольше, чем вторую.
- При приготовлении крупных кусков мяса (цыпленок, рыба) вставьте решетку на 2-й уровень, а на 1-й - противень для сбора жира.
- Тонкие куски переворачивайте один раз, толстые - несколько раз. Чтобы из мяса не вытекал сок, используйте щипцы для мяса.
- Темные виды мяса запекаются быстрее и сильнее, чем светлые (свинина, телятина).
- Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорали.

425556



Приготовление на вертеле (в некоторых моделях)

- В комплект вращающегося вертела входят вертел со съемной ручкой и две вилки для мяса с винтами.
- При использовании вертела сначала установите специальную рамку на 3-й уровень снизу.
- 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.
- На уровень ниже установите глубокий противень для сбора жира.
- Вертел включается при установке режима «Большой гриль» .
- Перед тем как закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.
- Инфранагреватель термостатирован. Работает только при закрытой дверце духовки.

Таблица приготовления при режимах «Большой гриль» и «Большой гриль + работа вентилятора»

Вид продукта	Вес	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Мясо и колбаски					
4 отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	4	Позиция	-	14-16
4 отбивные из говяжьего филе, средне прожаренные	“	4		-	16-20
4 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные	“	4		-	18-21
4 шницеля из свиной шейки	“	4		-	19-23
4 отбивные на косточке	“	4		-	20-24
4 шницеля из телятины	“	4		-	19-22
6 отбивных на косточке из баранины	100 г/шт.	4		-	15-19
8 колбасок для гриля	100 г/шт.	4		-	11-14
3 куска мясного хлеба	200 г/шт.	4		-	9-15
Половина цыпленка	600 г	2	-	180-190	25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
Рыба					
Стейки из лосося	600 г	3		-	19-22
4 форели	200 г/шт.	2	-	170-180	45-50
Тосты					
6 кусков белого хлеба	/	4		-	1,5-3
4 куска хлеба из различных сортов муки	/	4		-	2-3
Горячие бутерброды	6	4		-	3,5-7
Мясо/птица*					
Утка*	2000 г	2	210	150-170	80-100
Цыпленок*	1500 г	2	210-220	160-170	60-85
Жаркое из свинины	1500 г	2	-	150-160	90-120
Свиная лопатка	1500 г	2	-	150-160	120-160
Свиная нога	1000 г	2	-	150-160	120-140
Ростбиф/говяжье филе	1500 г	2	-	170-180	40-80
Овощи, запеченные под сыром**					
Цветная капуста, брюссельская капуста	750 г	2	-	210-230	15-25
Спаржа	750 г	2	-	210-230	15-25

Предупреждение! Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую выкладывается мясо. В разделе «Мясо/птица» уровень приготовления относится к глубокому противню, кроме цыпленка (цыпленок готовится на решетке). При приготовлении мяса следите, чтобы в противне было достаточно жидкости, иначе мясо может пригореть. Переверните мясо во время приготовления. При приготовлении мяса на решетке на 1-й или 2-й уровень вставьте противень для сбора жира.

Советы

Форель обсушите бумажным полотенцем. Внутрь положите петрушку, соль и чеснок и смажьте сверху растительным маслом. Положите рыбу на решетку, во время приготовления не переворачивайте.

* Можно использовать вертел (см. раздел «Приготовление на вертеле»).

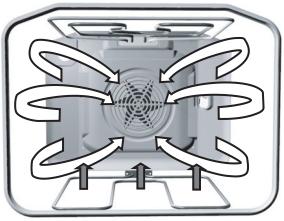
** Предварительно отварите овощи наполовину, выложите в стеклянную форму, полейте соусом бешамель, смешанным с натертым сыром. Установите форму на решетку.

425556

Таблица приготовления при режимах «Гриль» и «Большой гриль + работа вентилятора»

Вид продукта	Вес	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Мясо и колбаски					
2 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные	180 г/шт.	4	Позиция	-	18-21
2 отбивные на косточке		4		-	20-22
2 шницеля из свиной шейки	180 г/шт.	4			18-22
4 колбаски для гриля	100 г/шт.	4		-	11-14
4 горячих бутерброда		4		-	5-7
Тосты (подрумянить)		4			3-4
3 форели (на решетке)	200 г/шт.	2	-	160-170	40-50
Цыпленок (на решетке)	1500 г	2	-	160-170	60-80
Свиная лопатка (в глубоком противне)	1500 г	2	-	150-160	120-160

Консервирование



Для консервирования используйте режим «Нагрев снизу + работа вентилятора».

Подготовка

- Банки и продукты для консервирования подготовьте как обычно. Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Хорошо закройте банки. На противень можно одновременно установить до 6 литровых банок.
- Резиновые прокладки перед использованием смочите.
- Используйте только свежие продукты.
- Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки). Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

Установка

- В глубокий противень налейте около 1 литра подогретой воды (прибл. 70 °C), чтобы в духовке могла установиться необходимая влажность. Поставьте банки в духовку так, чтобы они не касались друг друга и стенок духовки (см. рис.).
- Глубокий противень с банками установите на 2-й уровень снизу.

Извлечение банок

Никогда не ставьте горячие банки на холодную и мокрую поверхность, так как они могут лопнуть.

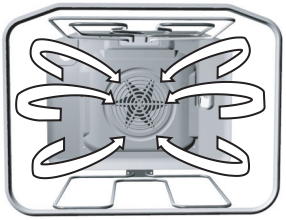
425556

Таблица консервирования

Вид продукта	Количество	t° = 170-180°C до появления пузырьков, мин.	После появления пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
Фрукты				
Клубника	6хшт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	25
Фрукты с косточками	6хшт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	30
Яблочное пюре	6хшт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	35
Овощи				
Маринованные огурцы	6хшт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	30
Фасоль, морковь	6хшт.x1 л	прибл. 40-55	переключить на 120°C, оставить на 60 мин.	30

Предупреждение! Приведенные в таблице значения времени являются ориентировочными. На время может влиять температура в помещении, количество банок, количество и температура продуктов. Перед тем как выключить духовку или уменьшить температуру, убедитесь, что содержимое банок кипит.
Важно! Следите, когда закипит жидкость в банках (появятся пузырьки).

Размораживание



- Время размораживания замороженных продуктов можно уменьшить с помощью циркуляции воздуха в духовке. В этом случае используйте режим «Размораживание» *.

⚠ **Если вы случайно повернули переключатель температуры, загорится красная лампочка-индикатор, но нагревательные элементы не включатся.**

- Этот режим подходит для размораживания тортов со сливками и масляным кремом из масла, пирогов и выпечки, хлеба и булочек, а также фруктов глубокой заморозки.
- Мясо и птицу не размораживайте в духовке по гигиеническим соображениям.
- По возможности переворачивайте или перемешивайте продукты, чтобы они размораживались равномерно.

Очистка

Для очистки плиты не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
Перед очисткой и обслуживанием отключите плиту от электросети и подождите, пока она остынет.

Передняя панель плиты
Для очистки передней панели используйте жидкие неабразивные чистящие средства для очистки гладких поверхностей и мягкую тряпку. Нанесите средство на тряпку и протрите загрязненную поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите переднюю панель насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на поверхность.
Нельзя использовать грубые и агрессивные чистящие средства, острые предметы или губки для посуды, так как они могут оставить царапины.

Передняя панель с деталями из алюминия (в некоторых моделях)
Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите переднюю панель насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.
Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.

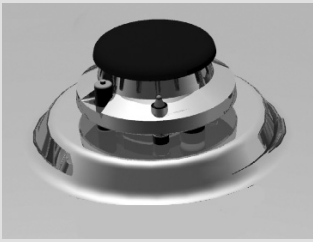
⚠ **Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.**

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

Крашеные поверхности и пластиковые детали (в некоторых моделях)
Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпкой и жидким чистящим средством для гладких крашеных поверхностей.
Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

Крышка плиты

- Для очистки крышки плиты используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку.
- Нельзя использовать металлические губки, абразивные и агрессивные чистящие средства, так как они могут оставить царапины и повредить поверхность.
- Для очистки металлического канта стеклянной крышки используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку. Нельзя использовать кислотосодержащие средства, так как металл может потускнеть.



Газовые горелки

- Вы можете снять решетки и горелки для очистки. Решетки и горелки не предназначены для мытья в посудомоечной машине.
- Очищайте решетки, варочную поверхность и детали горелок теплой водой с добавлением моющего средства для посуды и тряпкой. Решетки и горелки не предназначены для мытья в посудомоечной машине.
- Нельзя использовать металлические губки, абразивные и агрессивные чистящие средства, так как они могут оставить царапины и повредить поверхность.
- 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. Следите, чтобы грязь не попала в отверстие форсунки.
- 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.**

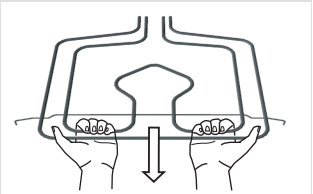
Духовка

- Вы можете очищать духовку классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудалимых загрязнений. После такой очистки тщательно протрите остатки чистящего средства.
- Для регулярной очистки духовки (после каждого использования) пользуйтесь функцией AquaClean. Поверните переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы в положение . Установите температуру 70 °C. В противень налейте 0,6 л воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся и их можно будет протереть влажной тряпкой.

425556

Трудноудалимые загрязнения

- 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.
- Крашеные, нержавеющие и оцинкованные поверхности и алюминиевые детали не должны контактировать со спреями для очистки духовок, так как они могут привести к изменению цвета и внешнего вида этих поверхностей. Это также относится к элементу термостата и верхним нагревательным элементам.
- При покупке и дозировке чистящих средств помните об окружающей среде и следуйте указаниям производителя чистящего средства.



Очистка потолка духовки (в некоторых моделях)

- Для упрощения очистки потолка духовки некоторые модели оборудованы **откидными верхним нагревательным элементом и инфранагревателем.**
- Перед тем как опустить нагревательные элементы, обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.
- Нагревательные элементы должны предварительно остыть. Опасность ожога!
- Нагревательные элементы нельзя включать в опущенном положении!

Перед очисткой потолка духовки извлеките противни, решетку и направляющие. Потяните верхние нагревательные элементы, пока поперечный держатель не выскочит из гнезд с правой и левой стороны духовки (см. рис.).

После очистки задвиньте верхние нагревательные элементы обратно, пока держатель не зафиксируется в углублениях.

Уплотнитель дверцы

Следите за чистотой резинового уплотнителя дверцы духовки. Из-за воздействия остатков жира уплотнитель может стать хрупким.

- Очищайте уплотнитель после каждого использования духовки с помощью мягкого средства для ручного мытья посуды и мягкой тряпки. Затем протрите уплотнитель насухо.
- Нельзя мыть уплотнитель в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства.

Полезные советы

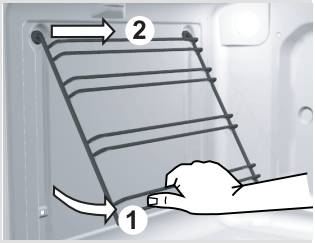
- При запекании больших жирных кусков мяса рекомендуется их заворачивать в алюминиевую фольгу или класть в пакет для запекания, чтобы жир не разбрызгивался в духовке.
- При приготовлении на гриле устанавливайте под решетку с мясом противень для сбора жира и мясного сока.

Оборудование

Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством или в посудомоечной машине.

Специальная эмаль

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.



Снятие и установка съемных направляющих

Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять съемные направляющие.

- Приподнимите направляющие снизу и извлеките из гнезд.
- Для очистки направляющих используйте только обычные чистящие средства или мойте съемные направляющие в посудомоечной машине.
- Для установки направляющих вставьте их в гнезда и потяните вниз.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ДВЕРЦЫ (в моделях со сплошным застеклением дверцы)

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

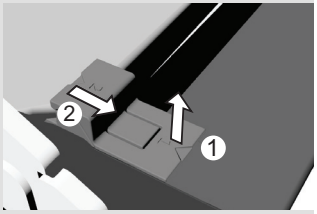


рис. 1

- Приподнимите держатели с левой и правой стороны (отметка 1 на держателе) и потяните их в направлении от стекла (отметка 2 на держателе) (рис. 1).

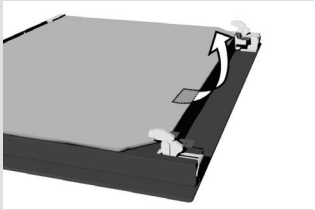


рис. 2

- Возьмите стекло дверцы за нижний край, немного приподнимите, чтобы оно освободилось из держателя, и снимите (рис. 2).

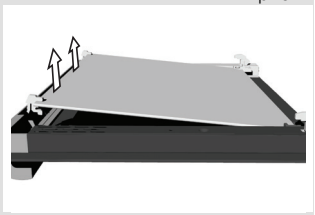


рис. 3

- Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), приподнимите его и извлеките. Также снимите прокладки со стекла (рис. 3).

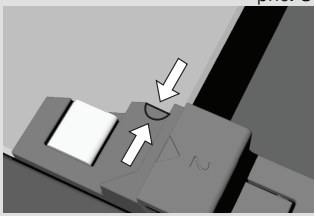


рис. 4

- Дверца устанавливается в обратном порядке.
  Примечание: при установке стекла на место отметки (полукруг) на дверце и стекле должны совместиться (рис. 4).

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ С ОДНООСНЫМ ШАРНИРОМ

Обычное закрывание

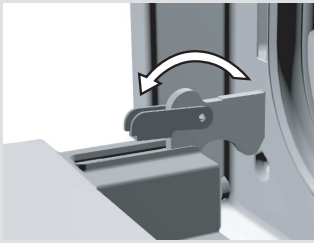


рис. 1

- Полностью откройте дверцу духовки и откиньте фиксаторы до конца назад (только для дверцы с обычным закрыванием, рис. 1).

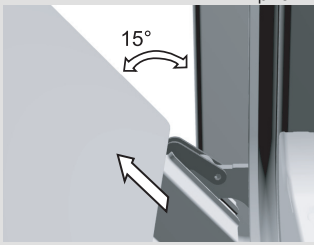


рис. 3

- Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Приблизительно при 15° (относительно закрытой дверцы) дверцу немного приподнимите и извлеките из гнезд шарниров на корпусе прибора (рис. 3).
- Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Дверцу вставьте под углом 15° в гнезда шарниров на передней стенке прибора и подтолкните ее вперед и вниз, чтобы шарниры встали в гнезда. Проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.
- Полностью откройте дверцу и до конца поверните фиксаторы

425556

в изначальное положение. Медленно закрывайте дверцу, при этом следите, правильно ли она закрывается. Если дверца открывается и закрывается неправильно, проверьте, хорошо ли сели выемки в гнездах шарниров.

⚠ **Следите, чтобы фиксаторы шарниров при снятии и установке дверцы были надежно установлены в соответствующее положение. Иначе при снятии или установке дверцы из-за мощной пружины шарнир может защелкнуться. Опасность травм и повреждений!**

Ящик плиты (в некоторых моделях)

- Ящик плиты защищен от случайного открывания. Чтобы открыть ящик, немного приподнимите его.
- В ящике плиты нельзя хранить горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы.

Извлечение ящика

- Чтобы извлечь ящик из плиты, выдвиньте его до конца, еще раз приподнимите и извлеките.

Установка ящика (в зависимости от модели)

- Вставьте полоз, находящийся с нижней стороны ящика, в направляющую на плите.

Или:

- Если на ящике по бокам имеются полозья с колесиками, вставьте колесики в направляющие и задвиньте ящик.

Замена деталей духовки

Патрон лампочки духовки находится под напряжением. Опасность удара электрическим током!

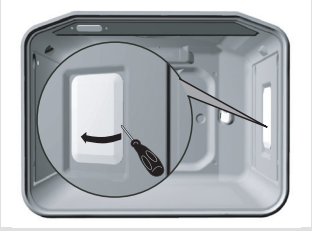
Перед заменой лампочки освещения духовки обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.

Лампочка освещения (в некоторых моделях)

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

Для замены вам потребуется лампочка со следующими параметрами: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300 °C.

- Отвинтите стеклянную крышку в направлении против часовой стрелки, замените перегоревшую лампочку новой. Затем установите стеклянную крышку на место и привинтите.



В данном приборе используются лампы, специально предназначенные для бытовых приборов. Данные лампы не предназначены для освещения жилых помещений.

425556

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

В течение гарантийного периода ремонт прибора 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.
- Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

Причиной неполадок в работе могут стать мелкие неисправности. Прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, можете ли вы их устранить самостоятельно (см. указания ниже).

Важные предупреждения

Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением, установкой и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	• **Отключите плиту от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите плиту к электросети, включите ее и установите текущее время.**
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	• **Вызовите специалиста сервисного центра!**
Не работает освещение духовки.	• **Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена деталей духовки».**
Духовка не нагревается.	• Вы правильно установили температуру и режим нагрева? • Дверца духовки закрыта?
Выпечка плохо пропеклась.	• Вы сняли жировой фильтр? • Вы следовали указаниям и советам раздела «Выпечка»? • **Вы точно следовали указаниям таблиц приготовления выпечки?**
Дисплей программатора показывает необычные значения или неожиданно включается или выключается.	• В случае неправильной работы программатора отключите плиту от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите плиту к электросети, включите ее и установите текущее время.
Дисплей программатора мигает.	• Отключение электроэнергии или плита только что была подключена к электросети. Все установки времени обнулены. Для начала работы духовки установите текущее время. • При программировании времени работы духовки по истечении установленного времени духовка отключится, на дисплее высветится текущее время и раздастся звуковой сигнал. Выньте блюдо из духовки, поверните переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы и переключатель температуры в положение «0». Перейдите в ручной режим, позволяющий использовать духовку без программирования.

Лампочка-индикатор не горит.	• Вы включили все необходимые переключатели? • Может быть, отключился предохранитель бытовой электропроводки? • Вы правильно установили переключатель температуры и переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы?
Пламя горелки неравномерно.	• Специалист должен проверить настройку газа!
Пламя горелок неожиданно изменилось.	• Правильно установите детали горелки!
Для розжига горелок требуется дольше держать ручку нажатой.	• Правильно установите детали горелки!
Пламя гаснет после розжига.	• Держите переключатель нажатым дольше. • Перед тем как отпустить переключатель, сильно нажмите на него.
Изменился цвет решетки вокруг горелки.	• Обычное явление из-за высокой температуры. Очистите решетку средством по уходу за металлами.
Не работает электроподжиг горелок.	• Снимите крышку горелки и аккуратно очистите пространство между свечой электроподжига и горелкой.
Загрязнены крышки горелок.	• Очистите крышки горелок средством по уходу за металлами.

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями.
Особое внимание обратите на обеспечение достаточной вентиляции!

Важные предупреждения

- Подключение к источнику газа может производить только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, или специалист авторизованного сервисного центра.
- Помещение, в котором установлен прибор, должно хорошо проветриваться.
- Параметры настройки газа прибора указаны в заводской табличке.
- Перед подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа) соответствуют настройкам прибора.
- Прибор не предназначен для подключения к трубам для отвода продуктов сгорания (например, дымоход). Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями по подключению. Особое внимание необходимо обратить на требования к вентиляции помещений.
- Если используемый газ не соответствует настройке прибора, обратитесь в сервисный центр или в местное газоснабжающее предприятие. Специалист настроит прибор на используемый вид газа.
- Любые вмешательства, требующие применения инструментов, может производить только квалифицированный специалист. Пользователь может производить вмешательства, не требующие применения инструментов.
- Присоединительный кабель с задней стороны прибора проложите таким образом, чтобы он не касался задней стенки плиты, так как во время работы прибора она нагревается.

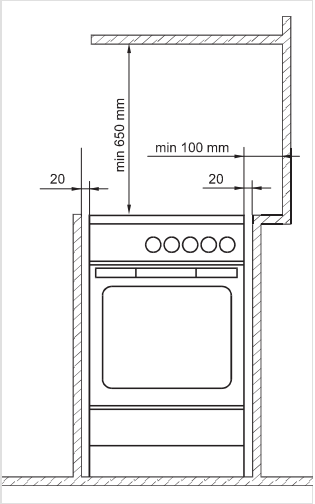
Установка

Важные предупреждения

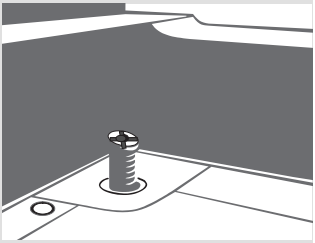
- Прибор относится к классу 2/1. Прибор можно устанавливать вплотную между кухонными шкафами. С одной стороны на расстоянии не менее 100 мм может находиться кухонный шкаф, превышающий высоту прибора, или стена. С другой стороны может находиться кухонный шкаф только одинаковой высоты. Кухонные шкафчики над плитой не должны создавать помех при приготовлении пищи, минимальное расстояние составляет 650 мм.
- Расстояние между плитой и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.
- Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели и соседних поверхностей (пол, задняя и боковые кухонные стены) должны быть термостойкими (>90 °C), в противном случае более низкая

термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.

Установка прибора



Прибор относится к классу 1 и классу 2, подклассу 1. Прибор устанавливается на расстоянии не менее 20 миллиметров от соседних элементов. С одной стороны на расстоянии не менее 100 миллиметров может находиться элемент, превышающий высоту прибора. С другой стороны может находиться элемент, не превышающий высоту плиты. Расстояние между плитой и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки. Минимальное расстояние кухонными шкафчиками и плитой составляет 650 миллиметров. Соседние стены и стенки кухонной мебели должны быть покрыты или изготовлены из материалов, которые выдерживают температуру не менее 100 °C.



Выравнивание и дополнительная подставка (в некоторых моделях)

Высота плиты с подставкой — 90 см, без подставки — 85 см.

- С задней стороны подставки слева и справа имеются два колесика, облегчающие перемещение плиты. С передней стороны подставки слева и справа находятся две регулируемые ножки, с помощью которых можно выровнять плиту горизонтально и подогнать верхний край плиты под один уровень с соседней мебелью. Для доступа к регулируемым ножкам извлеките ящик плиты. Крутите ножки, пока прибор не будет выровнен горизонтально. Если плиту немного наклонить от себя, крутить ножки будет легче.

Снятие дополнительной подставки

Открутите четыре винта, с помощью которых подставка крепится к боковым стенкам плиты. При этом переставьте регулируемые ножки с подставки на пластину в цоколе плиты слева и справа. Выровняйте плиту, как описано выше.

- Некоторые плиты имеют четыре регулируемые ножки (по две спереди и сзади), также предназначенные для выравнивания плиты на неровном полу и подгонки верхнего края плиты под один уровень с соседней мебелью.

Установка прибора с защитой от опрокидывания

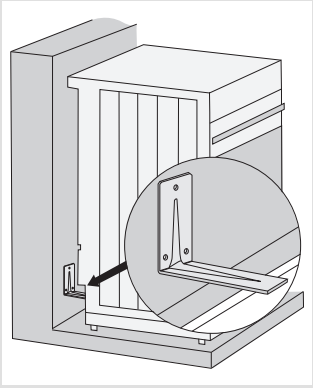


рис. 1

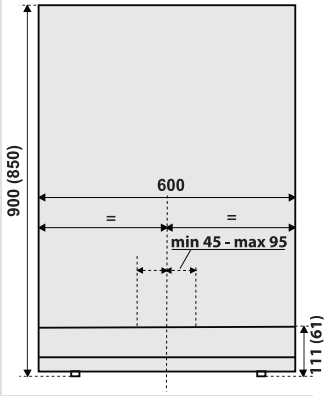


рис. 2

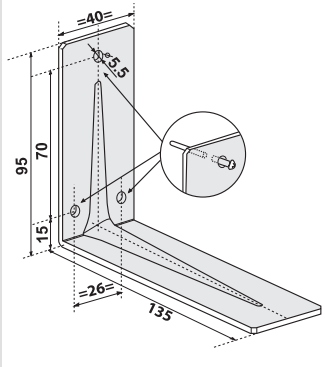


рис. 3

Для предотвращения опрокидывания прибор можно закрепить с помощью специального кронштейна.
Перед креплением установите и выровняйте прибор с помощью регулируемых ножек (см. раздел «Выравнивание и дополнительная подставка»).

Для справки используйте рис. 2, где указаны размеры монтажа с помощью кронштейна при полностью закрученных регулируемых ножках.
Следите, чтобы кронштейн был в указанной области.

- Выберите место для установки и придвиньте прибор к стене.
- Извлеките ящик.
- Через отверстие в нижней части прибора поставьте на стене отметку середины прибора и отметку на расстоянии от 45 до 95 миллиметров влево или вправо от центра прибора (рис. 2).
- Прислоните кронштейн короткой стороной к отметке на стене. Длинной стороной кронштейн должен опираться на верхнюю часть профиля на задней стенке прибора (рис. 1).
- Через отверстие в нижней части прибора отметьте расположение трех отверстий диаметром 5,5 миллиметров, которые находятся на короткой части кронштейна, прислоненной к стене (рис. 3).
- Отодвиньте прибор, просверлите отверстия в отмеченных местах и вставьте пластиковые дюбели, прилагаемые в комплекте.
- Прикрутите кронштейн прилагаемыми в комплекте винтами.
- Установите прибор на ранее выбранное место, вставьте и задвиньте ящик.

ПРИМЕЧАНИЯ

- 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.

425556

Подключение к газу

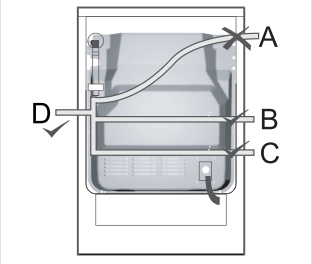
Заводская настройка

- Газовые приборы протестированы и маркируются знаком соответствия.
- Газовые приборы поставляются с настройкой на природный газ вида H или E (20 или 13 мбар) или на сжиженный газ (50 или 30 мбар). Параметры настройки газа прибора указаны в заводской табличке, которая находится внизу и видна при открытой дверце духовки.
- Мощность и расход газа горелок плиты приведены в таблице данной инструкции.
- При настройке на другой вид газа необходимо заменить форсунки (см. раздел «Таблица форсунок»).
- В случае вмешательства необходимо проверить функциональные элементы. Функциональными элементами являются форсунки и регуляционные винты малого расхода.

Процесс подключения

- Подключение к источнику газа производится в соответствии действующими предписаниями и условиями подключения местного газоснабжающего предприятия.
- С правой стороны прибора расположена трубка газопровода для подключения к источнику газа с внешней резьбой EN ISO 10226-1/-2 или EN ISO228-1 (Зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны.).
- В комплекте прибора прилагается переходник для сжиженного газа и неметаллическая прокладка.
- При подключении необходимо придерживать трубку R1/2, чтобы она не вращалась.
- Для герметизации соединений используются разрешенные неметаллические прокладки и другие разрешенные материалы для герметизации. Прокладки могут использоваться только один раз. Допустимая деформация сжатия плоских неметаллических прокладок составляет 25%.
- Прибор подключается к источнику газа с помощью сертифицированного гибкого шланга. Шланг не должен касаться задней стенки прибора.

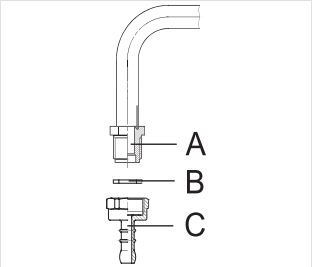
⚠ **После подключения прибора проверьте герметичность соединений.**



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.

425556



Элементы для подключения к газу

A Трубка газопровода EN ISO 10226-1/-2 или EN ISO228-1 (Зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны.)

B Неметаллическая прокладка толщиной 2 мм

C Переходник для сжиженного газа (Зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны.)

Начало работы

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

Настройка на другой вид газа

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

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

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

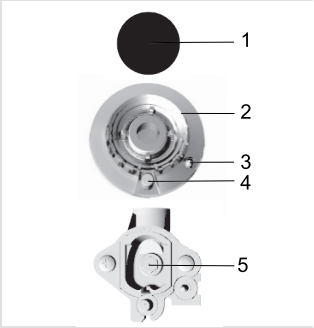
Элементы настройки на другой вид газа

- Регуляционные винты малого расхода горелок находятся на панели управления в отверстиях за переключателями.

Варочная поверхность

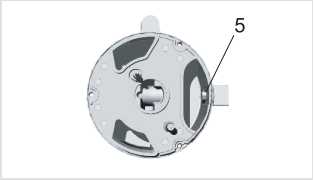
- Снимите с варочной поверхности решетки и горелки вместе с крышками.
- Снимите переключатели на панели управления.

Форсунки



Горелка варочной поверхности (рис. 1)

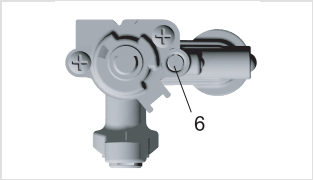
1 Крышка горелки
2 Рассекатель горелки
3 Термоэлемент (в горелках с газ-контролем, в некоторых моделях)
4 Свеча электроподжига
5 Форсунка



Горелка вок (рис. 2)

5 Форсунка

Регуляционные винты малого расхода



Горелка с газ-контролем (рис. 3)

6 Регуляционный винт малого расхода

Горелка без газ-контроля (рис. 4)

6 Регуляционный винт малого расхода

Элементы, которые необходимо заменить или отрегулировать при переходе на другой вид газа

Горелка варочной поверхности	№ рисунка	Обозначение элемента
Номинальная тепловая мощность	1, 2	5
Малый расход	3, 4	6

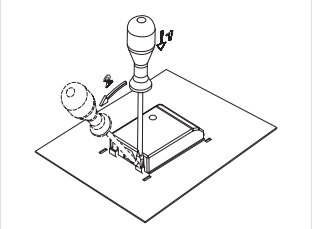
425556

Подключение к электросети

Важные предупреждения

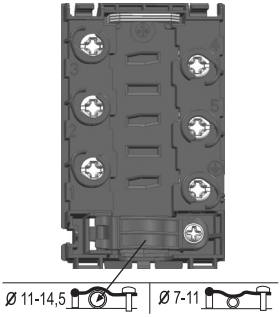
Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!
Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети. Присоединительное напряжение в сети (230 В на N) специалист должен проверить с помощью измерительного прибора!
- Перемычки должны быть установлены в соответствии с параметрами подключения.
- При подключении плиты к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.
- Для подключения могут использоваться резиновые соединительные кабели (типа H05RR-F с зелено-желтым защитным проводом), ПВХ изолированные соединительные кабели (типа H05VV-F с зелено-желтым защитным проводом), а также другие равноценные кабели или кабели лучшего качества.
- Присоединительный кабель с задней стороны прибора проложите таким образом, чтобы он не касался задней стенки плиты, так как во время работы прибора она нагревается.
- Следите, чтобы при монтаже кабель не оказался зажат и не попадал на острые края.
- Длина присоединительного кабеля должна составлять не менее 1,5 м, чтобы прибор можно было без труда подключить, прежде чем вы его придвинете к стене.
- Защитный провод заземления со стороны прибора должен быть длиннее остальных проводов, чтобы при натяжении кабеля он отсоединялся после проводов под напряжением.



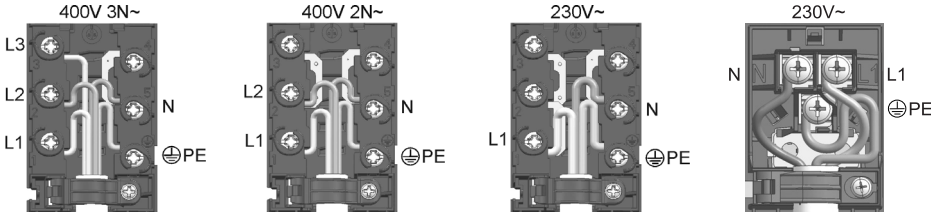
Процесс подключения

- На задней стенке прибора откройте крышку клеммной колодки, для чего отверткой подденьте защелки, как показано на крыше колодки.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля. Если зажим не установлен, расположите его так, чтобы одним краем он накладывался на корпус клеммной колодки.
- Подсоединение производится согласно одной из приведенных схем. В зависимости от напряжения в сети поставьте перемычки соответствующим образом.
- Винты кабельного зажима крепко затяните и закройте крышку колодки.



Примечание!

Перемычки лежат в клеммной колодке. Винты клемм уже откручены, поэтому их не нужно откручивать. При закручивании винтов слышен слабый щелчок: это означает, что винт необходимо крепко затянуть.



Цвета проводов

L1, L2, L3 = провода, подводящие напряжение. Как правило, цвета проводов: черный, черный, коричневый.
N = нейтральный провод. Обычно цвет провода синий.
Обратите внимание на правильное N-подключение!
PE = защитный провод заземления. Цвет провода — зелено-желтый.

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

Вид и давление газа		Малая горелка				Стандартная горелка		Большая горелка		Горелка вок	
Число Воббе		Стандартная		Экспресс							
		макс.	мин.	макс.	мин.	макс.	мин.	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	0,6	1	0,6	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Расход (л/ч)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	333,2	148,5
	Форсунка (1/100 мм)	77	-	78	-	104	-	129	-	140	•
	Артикул форсунки	162081		162082		162083		162084		162085	
Сжиженный газ 3+, 3B/P Wo=72,9÷ 87,3 МДж/м³ G30, p=30 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Расход (г/ч)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3	254,5	113,4
	Форсунка (1/100 мм)	50	24	50	24	69	26	87	33	93	57
	Артикул форсунки	162162		162162		162164		162165		162166	
Природный газ H Wo=45,7÷ 54,7 МДж/м³ G20, p=13 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Расход (л/ч)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	333,2	148,5
	Форсунка (1/100 мм)	87		85		115		145	-	157	•
	Артикул форсунки	162165		w=+0,5		162171		162172		162173	

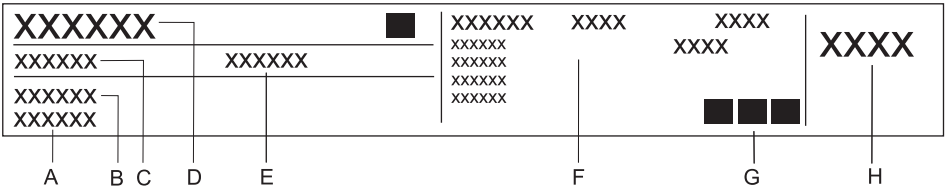
- На заводе встроены регуляционные винты, которые отрегулированы в соответствии с заводской настройкой газа данного прибора.
- При настройке на другой вид газа необходимо отрегулировать (открутить или закрутить) регуляционные винты на требуемый расход газа (допускается откручивать не более чем на 1,5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

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

425556

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Заводская табличка



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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.

Инструкцию по эксплуатации прибора также можно найти на сайте: www.gorenje.ru / < http://www.gorenje.ru />

425556

425556

www.gorenje.com

Cooking with passion.