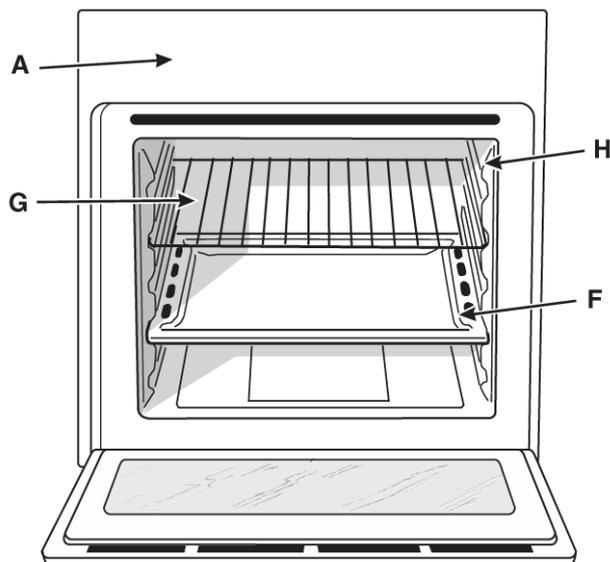


Поздравляем с выбором оборудования Ariston. Ваша духовка надежна и проста в эксплуатации. Внимательно прочитайте данное руководство: оно поможет Вам ознакомиться с возможностями духовки, правилами ее безопасной установки, использования и обслуживания. Держите всегда это руководство под рукой, так как оно может Вам понадобится в будущем. Спасибо.

Описание, панель управления



- A** Панель управления
- B** Рукоятка управления духовкой / вертел - гриль
- C** Кнопка включения освещения духовки
- D** Рукоятка таймера
(только для некоторых моделей)
- E** Индикатор духовки

- F** Поддон для сбора жира или противень
- G** Решетчатая полка духовки
- H** Направляющие, по которым вставляются и вынимаются решетчатая полки духовки и противень (поддон)

Инструкции по эксплуатации

Для выбора различных функций плиты служат рукоятки и кнопки на панели управления.

Внимание: перед первым использованием духовки мы рекомендуем прокалить пустую духовку, установив термостат в максимальное положение. Затем откройте дверцу духовки и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.

Предупреждение: поместите поддон для сбора жира на дно духовки, когда используете гриль или вертел (при наличии). Во всех других случаях готовьте пищу только на решетке или противне, вставляя их по направляющим. Ни в коем случае не располагайте посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на дне духовки — это может повредить эмалевое покрытие.

РУКОЯТКА УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКОЙ (B)

Данная рукоятка используется для выбора различных режимов духовки и для установки правильной температуры приготовления из значений (от **140** до **240°C**), указанных вокруг рукоятки.

Устройство электронного зажигания духовки встроено непосредственно в рукоятку управления **B**. Чтобы зажечь горелку духовки просто нажмите на рукоятку **B** и, держа ее нажатой, поверните против часовой стрелки в положение **Max** ★ (дверца духовки должна быть закрыта).

Так как модель оснащена устройством безопасности, рукоятку «**B**» следует держать нажатой не менее **6 секунд** (давая выход газу) для прогрева термопары устройства. Устройство электронного зажигания горелки духовки не должно быть задействовано более **15 сек.** Если через **15 сек.** огонь не зажжется выключите газ рукояткой, откройте дверцу духовки и подождите не менее **1 мин** перед повторным включением.

Желаемая температура приготовления выбирается из значений указанных на панели управления; полный диапазон температур, поддерживаемых термостатом, показан ниже:

Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140		145		160		200		230 240

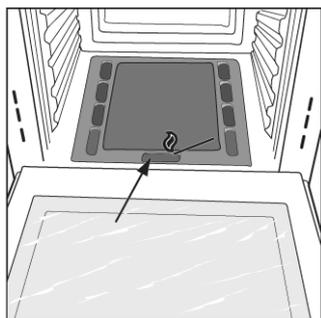
Духовка нагревается до заданной температуры, и термостат, управляемый рукояткой, поддерживает температуру постоянной.

РУЧНОЙ РОЗЖИГ ДУХОВКИ

При отсутствии электропитания огонь в духовке можно зажечь вручную.

- а) откройте дверцу духовки;
- б) поднесите горящую спичку или зажигалку к отверстию горелки (см. рис.), нажмите до упора рукоятку **В** и поверните ее нажатой против часовой стрелки в положение **Max**.

Так как духовка оснащена устройством безопасности, держите рукоятку «В» нажатой не менее 6 секунд (давая выход газу) для прогрева термопары устройства.



- в) как только огонь загорится, закройте дверцу духовки.

Важно: Если пламя горелки неожиданно погаснет, поверните рукоятку управления духовкой **В** в позицию «●» — выключено и не зажигайте духовку снова по крайней мере 1 минуту.

ГРИЛЬ (рукоятка В)

Ваша духовка оснащена электрическим грилем. Чрезвычайно высокое и направленное тепло гриля (инфра-красное излучение) позволяет обжаривать поверхность мяса непосредственно. На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким.

Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, телятина, филе, гамбургеры и т.д. См. также рекомендации по использованию гриля в разделе «Практические советы».

Чтобы включить гриль, нажмите до упора и поверните рукоятку **В** в позицию . Зарботает мотор вертела (для моделей с вертелом), мотор будет работать пока включен гриль.

Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

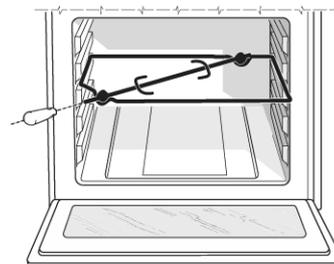
Важно: при пользовании грилем дверца духовки должна быть закрытой.

См. также рекомендации по использованию гриля в разделе «Практические советы».

ВЕРТЕЛ (только для некоторых моделей)

При использовании вертела, действуйте следующим образом:

- а) поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;
- б) вставьте рамку вертела на 3-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;
- в) включите вертел, установив рукоятку **В** в положение .



Освещение духовки

Кнопка, обозначенная символом , включает освещение в духовке: вы можете следить за приготовлением пищи, не открывая дверцу духовки.

Рукоятка таймера (D) (только для некоторых моделей)

Чтобы завести таймер, поверните рукоятку **D** на один полный оборот по часовой стрелке ; затем вращением рукоятки против часовой стрелки  установите желаемое время приготовления — для этого совместите нужное количество минут на рукоятке с меткой на панели.

Принудительная вентиляция

Для понижения температуры внешней поверхности духовки некоторые модели оборудованы охлаждающим вентилятором, который включается при вращении рукоятки **В**. При работающей духовке охлаждающий вентилятор всегда включен и Вы можете ощутить, как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.

Примечание: После окончания приготовления вентилятор остается работать, пока духовка не остынет.

Перед любой операцией по уходу и чистке отключайте духовку от электрической сети.

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой или специальными средствами, которые не содержат абразивов и разъедающих веществ.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой и моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите. Холодную духовку можно чистить специальным Средством по уходу за духовкой из фирменной серии «Забота о доме».
- Нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими едкий натр или фосфор. Рекомендуем для очистки компонентов из нержавеющей стали использовать фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме».
- При использовании духовки продолжительное время может образоваться конденсат, который следует вытереть мягкой тканью.
- Регулярно проверяйте состояние резинового уплотнителя духовки. При необходимости очищайте его средствами, которые не содержат абразивов и разъедающих веществ. При повреждении уплотнителя не используйте духовку, для замены уплотнителя обратитесь в сервисный центр.
- Не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, образующееся концентрированное тепло может испортить процесс приготовления и повредить эмаль.
- Стекло дверцы духовки очищайте неабразивными средствами или влажной губкой, затем протрите мягкой тканью.

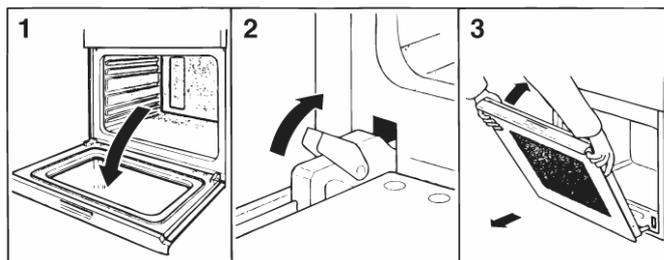
Как удалить дверцу духовки

Для более тщательной чистки духовки ее дверцу можно удалить.

Для этого проделайте следующие шаги:

- откройте полностью дверцу;
- поднимите и поверните небольшие рычаги, расположенные на двух шарнирах;
- возьмитесь за дверцу с торцевых сторон и медленно закройте ее, но не до конца;
- потяните дверцу на себя и снимите ее.

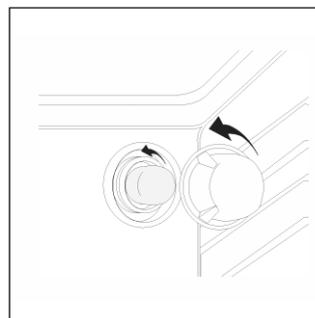
Чтобы снова установить дверцу, проделайте указанные выше шаги в обратном порядке.



Замена лампы в духовке

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

- Отключите духовку от сети, выключив многополярный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (см. рис.) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
 - напряжение 230/240 В,
 - мощность 25 Вт,
 - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите духовку к сети.



Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности оборудования. Кроме того, Вам помогут следующие рекомендации:

Выпечка пирогов

Перед выпечкой пирогов всегда прогревайте духовку (около 15 мин.). Обычно температура приготовления 160°C. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело.

Общие замечания:

Если пирог слишком сухой:
в следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

Если пирог слишком сырой:
в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.

Если поверхность пирога слишком темная:
поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:
сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог пригорает к форме:
хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:
уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.

Приготовление пиццы

Чтобы получить вкусную хрустящую пиццу:

- Предварительно разогрейте духовку (не менее 15 минут).
- Используйте легкий алюминиевый противень, разместите его на жаровне (решетке), входящей в комплект поставки. При использовании глубокого противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- Не открывайте дверцу духовки в процессе приготовления пиццы.
- При готовке пиццы с несколькими наполнителями (3 или 4) в середине приготовления положите на пиццу сыр «Моццарелла».

Приготовление рыбы и мяса

Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (170–190°C).

При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°C, а затем установите прежнее значение.

В основном чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки.

Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки. Для получения вкусной корочки поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

Использование гриля

Важно: всегда используйте гриль с закрытой дверцей. Это позволит получить превосходные результаты приготовления и сэкономить энергию (около 10%).

Используя режим  «Гриль» располагайте пищу в центре решетки (3 или 4-й уровень), т.к. работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента, и пища, поставленная в углах решетки, останется неприготовленной.

Налучшие результаты готовки в режиме ГРИЛЬ достигаются при размещении решетки на нижних уровнях (см. таблицу по приготовлению пищи в духовке), на 1-й уровень поместите поддон для сбора жира.

Практические советы по приготовлению пищи в духовке

Положение рукоятки В	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Время предварительного разогрева духовки (мин)	Температура (С°)	Время приготовления (мин)
Духовка	Лазанья	2,5	3	10	200	55-60
	Каннелони	2,5	3	10	200	40-45
	Запеченная лапша	2,2	3	10	200	50-55
	Телятина	1,7	2	10	210	80-90
	Цыпленок	1,5	3	10	200	70-80
	Индейка	2,5	3	10	200	80-90
	Утка	1,8	3	10	200	90-100
	Кролик	2,0	3	10	200	80-90
	Свиной бок	2,1	3	10	200	70-80
	Баранья нога	1,8	3	10	200	80-90
	Скумбрия	1,3	3	10	200	30-40
	Зубатка	1,5	3	10	180	30-40
	Форель, запеченная в фольге	1,0	3	10	200	30-35
	Неаполитанская пицца	0,6	3	15	210	15-20
	Сухие бисквиты	0,5	4	15	180	25-30
	Торт	1,1	3	15	180	30-35
	Шоколадный кекс	1,0	3	15	165	50-60
Дрожжевые пироги	1,0	4	15	165	50-60	
Гриль	Морская камбала и каракатица	1,0	4	5	-	6
	Шашлык из кальмаров и креветок	1,0	4	3	-	4
	Филе трески	1,0	4	3	-	10
	Запеченные овощи	1,0	4	-	-	8-10
	Отбивные из телятины	1,0	4	5	-	20-25
	Котлеты	1,5	4	5	-	20-25
	Гамбургеры	1,0	4	3	-	10-15
	Сосиски	1,7	4	5	-	20-25
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	3	-	2-3
	Блюда для вертела					
Телятина на вертеле	1,0	-	-	-	80-90	
Цыплята	1,5	-	-	-	80-90	
Баранина	1,0	-	-	-	80-90	

Примечание: время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению.
При использовании режимов гриля на нижний уровень духовки поместите поддон для сбора жира.

Безопасность — хорошая привычка

Для обеспечения эффективной и безопасной работы оборудования настоятельно рекомендуем:

- не пользоваться услугами лиц, не уполномоченных Производителем;
- при ремонте требовать использования оригинальных запасных частей.

- **Данная инструкция относится к оборудованию класса 3 встраиваемого оборудования.**

- Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
- Духовка должна использоваться в домашних условиях для приготовления и разогрева пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование духовки в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
- Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
- **Когда оборудование используется, нагревательные элементы и некоторые части дверцы духовки сильно нагреваются – не прикасайтесь к ним и не подпускайте детей к духовке.**

Необходимо предпринять меры предосторожности, чтобы не допустить контакта детей со следующими потенциально опасными предметами:

- панель управления и духовка в целом;
- элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки и т.д.);
- оборудование сразу после использования духовки или гриля (сильный нагрев);
- духовка, когда больше не используется (снимите потенциально опасные части – это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

Запрещается:

- касаться оборудования влажными частями тела;
- пользоваться оборудованием босиком;
- тянуть за питающий кабель или саму духовку, чтобы вынуть вилку из розетки;
- закрывать отверстия для вентиляции и рассеивания тепла (в задней части духовки и под панелью управления – в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания);
- соприкосновение питающих кабелей малых кухонных электроприборов с горячими частями оборудования;
- оставлять оборудование под воздействием атмосферных явлений – дождь, солнечный свет;
- использовать духовку для хранения предметов;
- использовать легковоспламеняющиеся жидкости рядом с работающим оборудованием;
- использование удлинителей и переходников;
- установка и ремонт оборудования без помощи квалифицированного персонала.

Необходимо обратиться к помощи квалифицированного персонала в случаях:

- установки оборудования (следуя инструкциям производителя);
- при сомнении в правильности работы оборудования;
- для замены электророзетки, когда она не подходит к вилке оборудования.

Телефон сервисного центра указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).

Необходимо обратиться в сервисный центр в случаях:

- при сомнении в целостности оборудования после удаления его упаковки;
- при повреждении или необходимости замены питающего кабеля;
- при поломке или неправильной работе оборудования; требуйте использования оригинальных запасных частей.

Непрерывно выполняйте:

- используйте оборудование только по назначению. Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием;
- проверьте целостность оборудования после распаковки;
- отсоедините оборудование от сети при его неправильном функционировании и перед мойкой и другими работами по его профилактике;
- когда оборудование не будет долго использоваться, отключите его от сети и перекройте газовый кран (при наличии);
- пользуйтесь кухонными перчатками, когда помещаете пищу в духовку и вынимаете из нее;
- дверца работающей духовки может нагреваться от выходящего горячего воздуха – беритесь за центральную часть ручки дверцы;
- проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «о», когда духовка не используется;
- если Вы решили, что духовка больше не пригодна к эксплуатации, отсоедините ее от сети и обрежьте питающий кабель.

- Производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный неправильной установкой, ненадлежащим и неразумным использованием.

- **Использование газового оборудования требует постоянного притока воздуха. Устанавливая духовку, строго следуйте инструкциям, изложенным в § «Расположение» настоящего Руководства.**

Установка

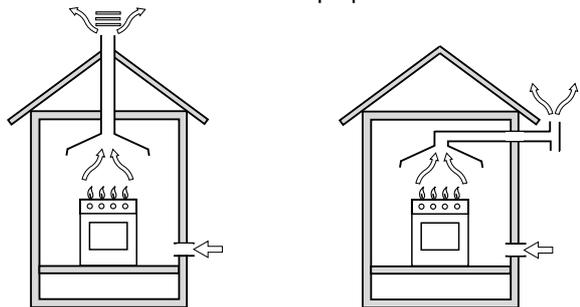
Плита должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.

Важно: перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите духовку от электрической сети.

Расположение

Важно: Плита должна устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией, для этого необходимо, чтобы соблюдались следующие требования:

- а) Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор, который автоматически включается при работе вытяжки.

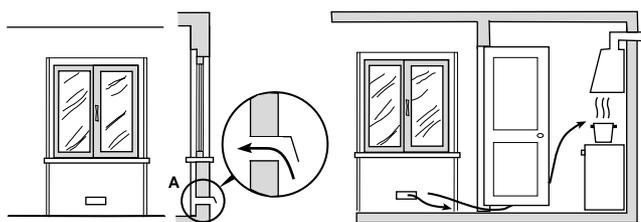


Вытяжка при наличии дымохода

Прямая вытяжка

- б) Для надлежащего сгорания в помещение должен поступать свежий воздух. Приток воздуха должен составлять не менее 2 м³/час на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу с сечением 100 см², конструкция которой не допускает засорения (рис. А). Кроме того, воздух может поступать из смежной комнаты (кроме спален и пожароопасных помещений), если она имеет подобную же приточную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха (рис. В).

Приточное отверстие А Смежное помещение Помещение, требующее вентиляции



Пример обеспечения притока воздуха

Обеспечение зазора между дверью и порогом для свободного прохода приточного воздуха

Рис. А

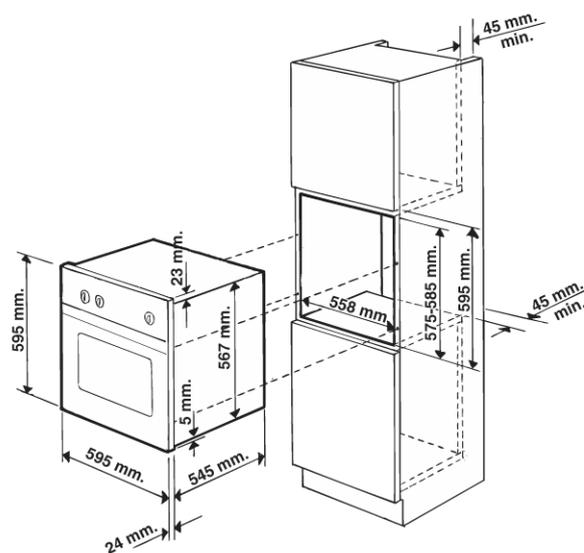
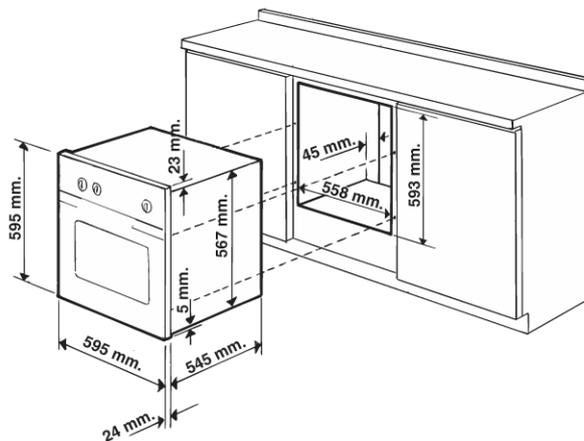
Рис. В

- в) При длительной работе плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, например, открытое окно или наличие кондиционера.

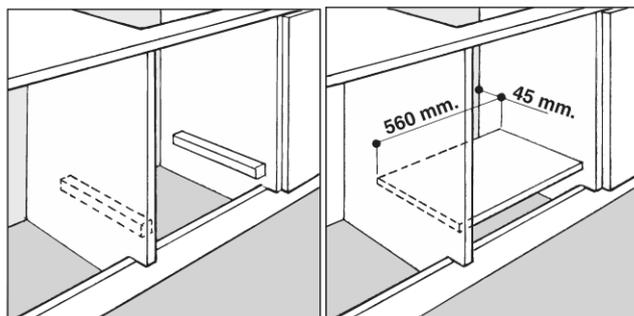
- г) Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня пола (в подвалах и полуподвалах). Рекомендуем держать в кухне только используемый баллон и устанавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), способных нагреть баллон до температуры выше 50°C.

Установка встраиваемых духовок

Для правильной работы встраиваемого оборудования необходимо, чтобы модуль кухонной мебели был соответствующего размера. На рисунке ниже приведены размеры выреза для установки духовки под столешницей или в колонке кухонной мебели.



Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; при наличии сплошного основания должен быть обеспечен зазор позади духовки не менее 45x600 мм.



Панели смежной кухонной мебели должны быть сделаны из огнеупорных материалов. В частности мебель с деревянной клеевой облицовкой должна быть устойчива к нагреву до 100°C.

Для предотвращения возможного контакта с деталями, находящимися под напряжением, необходимо исключить доступ к ним без применения инструмента.

Чтобы правильно отцентрировать духовку, поместите 4 петли на сторонах духовки в соответствующие им 4 отверстия, расположенные по периметру рамки. В частности, при толщине боковых панелей мебели:

- 20 мм – удалите съемную деталь петли (рис. А);
- 18 мм – используйте первый паз (заводская установка) (рис. В);
- 16 мм – используйте второй паз (рис. С).

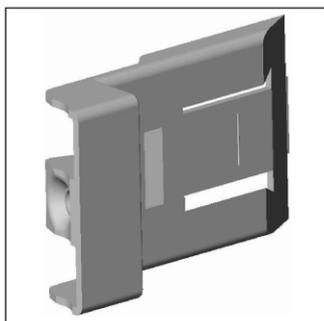


Рис. А

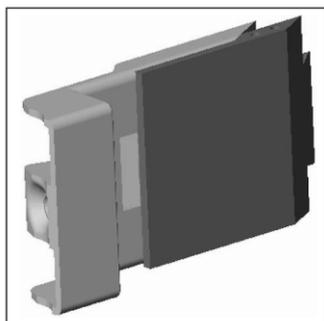


Рис. В

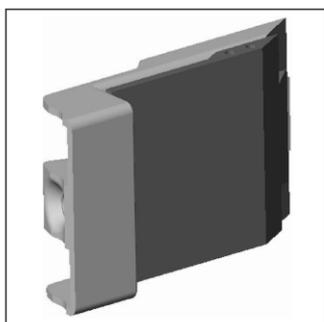
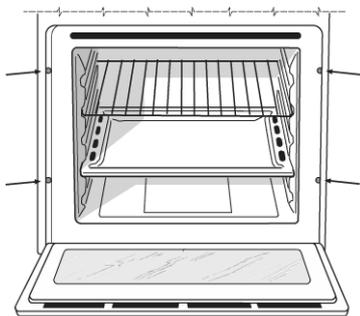


Рис. С

Для прикрепления духовки к мебели откройте дверцу духовки и вкрутите 4 шурупа в 4 отверстия, расположенные по периметру рамки.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Эти духовки оснащены трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током, напряжение и частота которого указаны на табличке технических характеристик (расположенной на оборудовании) и в инструкции по эксплуатации.

Провод заземления имеет цветовую маркировку желто-зеленого цвета.

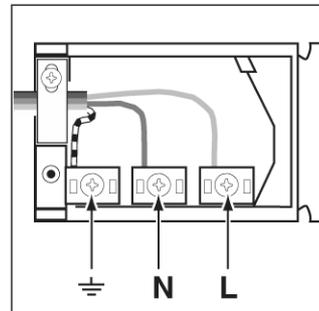
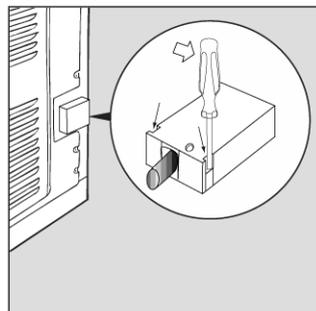
Установка питающего кабеля

Чтобы открыть коммутационную колодку:

- приподнимите отверткой боковые петли крышки коммутационной колодки;
- снимите крышку колодки.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом:

- отверните винт фиксирующего хомута и три винта на контактах L-N и \perp ;
- закрепите провода винтами по следующей цветовой схеме: синий (blue) – **нейтраль (N)**; коричневый (brown) – **фаза (L)**; зеленый & желтый (yellow-green) – **заземление**.



Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик и местные стандарты) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
- Технические характеристики духовки, указанные в информационной табличке (на оборудовании и/или на упаковке) соответствуют характеристикам сети.
- Предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают максимальную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования (см. табличку характеристик). При сомнении обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Если вилка не подходит к розетке, замените розетку при помощи квалифицированного специалиста, который также должен проверить, что сечение проводки соответствует потребляемой оборудованием мощности.
- **Розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.**

В.В. Никогда не используйте удлинители, переходники, двойные и более розетки, которые могут стать причиной перегрева и возгорания.

Оборудование, подключенное с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасным.

Производитель не несет ответственности за ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных норм установки.

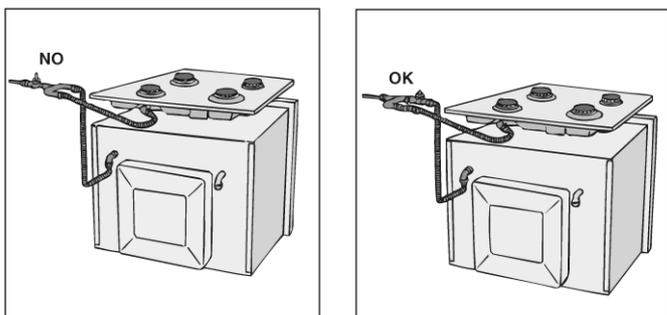
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подключение плиты к газу должно производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими стандартами и после проверки соответствия типа подключаемого газа, тому, на который настроено оборудование. При несоответствии типов газа, следуйте инструкциям параграфа «Настройка плиты на различные типы газа».

Для некоторых моделей подвод газа может быть осуществлен как с левой, так и с правой стороны. Чтобы изменить место подключения газа, поменяйте местами штуцер и заглушку и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием). Если плита подсоединяется к баллону со сжиженным газом, отрегулируйте его давление в соответствии с действующими нормами техники безопасности, на баллон с газом необходимо установить редуктор.

Важно: для безопасной и долгой работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в табл. 1 «Характеристики горелок и жиклеров».

Если над духовкой устанавливается газовая рабочая поверхность, **подключение к газу производится раздельно. И рабочая поверхность и духовка должны иметь свой кран подачи газа.**



Подключение через негибкую (стальную или медную) трубу

Подключение должно быть произведено таким образом, чтобы исключить механическое давление в любой части оборудования. Оборудование оснащено настраиваемым L-образным штуцером и прокладкой для подсоединения к источнику газа. Чтобы повернуть штуцер, прокладку необходимо заменить (поставляется с оборудованием).

Газовый вывод оборудования приспособлен для подключения круглой газовой трубы с наружной резьбой 1/2 дюйма.

Подключение гибкой стальной трубой

Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма. Используйте только трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам. Полная длина трубы не должна превышать 2000 мм. Обязательно убедитесь, что гибкая стальная труба не касается движущихся предметов и не пережата.

Контроль плотности подсоединения

После подключения оборудования проверьте все места газовых соединений на наличие утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

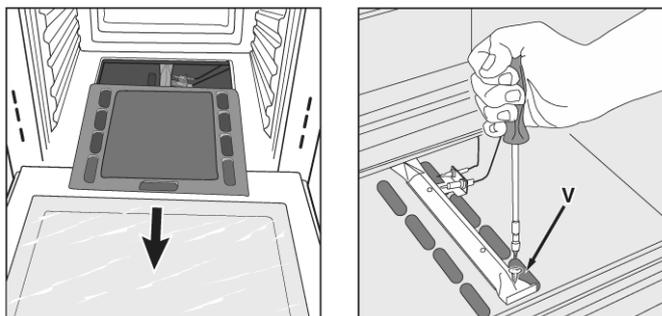
Настройка газовой духовки на другой тип газа

Для того чтобы подготовить плиту к работе с другим типом газа, отличающимся от заводской настройки (см. маркировку), сделайте следующее:

а) Замена жиклера горелки духовки:

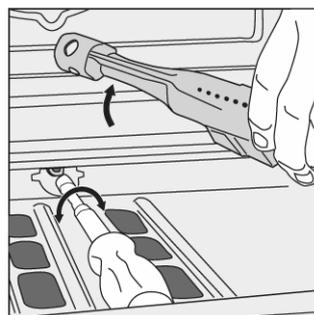
- откройте полностью дверцу духовки;
- выдвиньте и удалите защитную панель со дна духовки;

- открутите винты, крепящий горелку;



- удалите винт «V» и снимите горелку духовки;
- специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом отвинтите жиклер горелки духовки и замените его подходящим для нового типа газа (см. таблицу 1).

Будьте внимательны, чтобы не повредить провода свечи зажигания и термпары



- соберите все детали в обратном порядке.

Регулировка поступления воздуха в горелку духовки

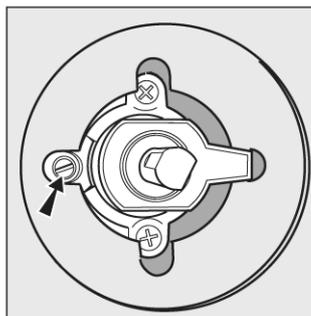
б) регулировка не требуется.

Регулировка минимума для горелки духовки

с) Чтобы отрегулировать минимум горелки духовки:

- зажгите горелку как описано в § «Руководство управления духовкой»;
- поверните рукоятку и установите ее приблизительно на 10 мин в положение **Max**, а затем — в положение **Min**;
- снимите рукоятку;
- винтом, расположенным с внешней стороны стержня регулятора, отрегулируйте пламя до малого, но устойчивого положения (пламя можно увидеть через отверстие в дне духовки).

Н.В. В случае с сжиженным газом регулировочный винт должен быть закручен полностью.



- удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от **Max** к **Min** и при быстром открывании и закрывании дверцы пламя не гаснет.

Важно: по завершении всех операций старую наклейку замените на новую — с указанием типа используемого газа (наклейку можно приобрести в сервисном центре).

Примечание: если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на подводную трубу в соответствии действующими местными стандартами необходимо установить подходящий редуктор.

Характеристики горелок и жиклеров

Таблица 1

Горелка	Тепловая мощность, кВт (р.с.*)		Сжиженный газ				Метан	
			отверстие 1/100, мм	жиклер 1/100 мм	поток* л/ч		жиклер 1/100, мм	поток*, л/ч
	номинальная	уменьшенная			***	**		
Духовка	2,60	1,0	49	78	189	186	119	248
Давление	Номинальное (мбар)				28-30	37	20	
	Минимальное (мбар)				20	25	17	
	Максимальное (мбар)				35	45	25	

* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар

** Пропан Тепловодность в целом = 50.37 МДж/кг

*** Бутан Тепловодность в целом = 49.47 МДж/кг

Природный газ Тепловодность в целом = 37.78 МДж/м³

Метан Тепловодность в целом = 15.87 МДж/м³

Технические характеристики

Внутренние размеры духовки:

Ширина: 43,5 см

Глубина: 38 см

Высота: 31 см

Объем духовки:

51 л



Это оборудование соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:

- 73/23/ЕЕС от 19/02/73 (Низкое напряжение) и последующие модификации;
- 89/336/ЕЕС от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 90/396/ЕЕС от 29/06/90 (Газ) и последующие модификации;
- 93/68/ЕЕС от 22/07/93 и последующие модификации.

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.



Модель	Газовая часть		Электрическая часть	
	Категория	Тепловая мощность, кВт (1)	Напряжение и частота тока	Мощность Вт
FB G FB G IX FR G	I12H3+	2,60 (189 л/ч – G30) (189 л/ч – G31)	230 В~ 50-60 Гц	2250

(1) Объемы в л/ч для сжиженного газа (бутан, пропан).