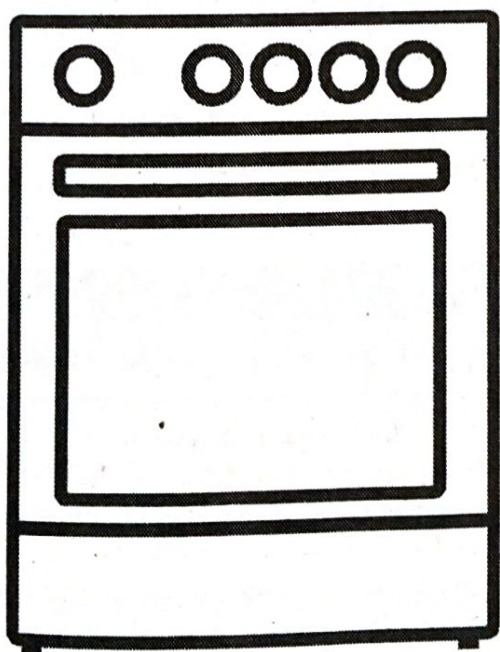


# DAUSCHER

- KZ** Ас үй плитасы / Пайдаланушы нұсқаулығы
- KG** Бышыруучу меш / Колдонуучунун жетектемеси
- RU** Кухонная плита / Руководство пользователя
- TR** Solo Fırın / Kullanım Kılavuzu
- EN** Freestanding cooker / User Manual








**E5271SS-TURBO**  
**E5270WH-TURBO**

**Благодарим вас за выбор нашего продукта.**

Данное руководство пользователя содержит важную информацию о безопасности и указания, служащие помощью вам в эксплуатации вашего бытового прибора и уходе за ним.

Пожалуйста, найдите время изучить это руководство пользователя до того, как будете использовать этот бытовой прибор, и сохраните этот документ для справок в будущем.

Значок	Тип	Значение
	<b>ВНИМАНИЕ!</b>	Серьезная травма или риск смерти
	<b>ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ</b>	Опасное напряжение
	<b>ВОСПЛАМЕНЕНИЯ</b>	Предупреждение: Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов
	<b>ОСТОРОЖНО!</b>	Травма или риск повреждения имущества
	<b>ВАЖНО! / Примечание</b>	Правильная эксплуатация системы

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....	4
1.1. Общие меры предосторожности .....	4
1.2. Меры предосторожности при установке .....	8
1.3. При использовании .....	9
1.4. При чистке и обслуживании .....	12
2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	13
2.1. Указания для мастера по установке .....	13
2.2. Установка плиты .....	14
2.3. Подключение к сети газоснабжения .....	15
2.4. Перевод на газ другого типа (при наличии) .....	16
2.5. Подключение к электросети и безопасность (при наличии) .....	18
2.6. Набор для стабилизации изделия .....	19
2.7. Регулировка ножек .....	19
3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА .....	21
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ .....	22
4.1. Использование газовых горелок .....	22
4.2. Кнопки управления на варочной панели .....	22
4.3. Использование цифрового сенсорного таймера напоминания .....	24
Установка времени .....	24
4.4. Принадлежности .....	25
5. ЧИСТКА И УХОД .....	25
5.1. Чистка .....	25
5.2. Обслуживание .....	27
5.3. Обслуживание .....	27
6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА .....	28
6.1. Поиск и устранение неисправностей .....	28
6.2. Транспортировка .....	29
7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	30
7.1. Утилизация .....	30

## 1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием данного прибора внимательно изучите эту инструкцию и держите ее в удобном месте, чтобы при необходимости использовать в качестве справочной информации.
- Данное руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей, поэтому ваш прибор может не иметь некоторых функций, описанных в нем. По этой причине при изучении данного руководства по эксплуатации важно обращать особое внимание на рисунки.

### 1.1. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо люди, не обладающие опытом и знаниями по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как безопасно пользоваться данным прибором, и они уяснили все связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- **▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Прибор и его внешние части при использовании могут нагреваться. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.
- **▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Приготовление пищи с жиром или маслом на варочной поверхности без присмотра может быть опасным и привести к

пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой, а отключите прибор, затем накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.

- **▲ ВНИМАНИЕ:** Следить за процессом приготовления нужно обязательно. Нужно постоянно следить за краткосрочным процессом приготовления.
- **▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
- **▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.
- На моделях, включающих в себя крышки конфорок, перед их использованием очищайте с крышек потеки, а перед закрыванием крышками дайте поверхности остыть.
- Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Чтобы прибор не качался, нужно установить стабилизирующие кронштейны. (Детальную информацию можно найти в руководстве к набору для стабилизации изделия.)
- Во время использования прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагретым частям внутри духового шкафа.
- Через некоторое время после начала использования ручки могут нагреться.
- Не используйте для поверхностей духового



шкафа абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхности, вследствие чего возможно разрушение стекла дверцы или повреждение поверхностей.

- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.
- **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **⚠ ОСТОРОЖНО!** При работе духового шкафа или гриля открытые части могут нагреваться. Не подпускайте маленьких детей к прибору во время его работы.
- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонт прибора должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал. Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защиты в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.
- Перед подключением бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.

- **⚠ ОСТОРОЖНО!** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях. Он не должен использоваться для других целей или другим образом, например, запрещено использование вне домашних условий или в коммерческом помещении, либо для обогрева комнаты.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор, держась за ручку дверцы.
- Данный бытовой прибор не подключен к вентиляционному оборудованию. Его следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделить соответствующим требованиям в области вентиляции
- Если в течение 15 секунд горелка не зажигается, прекратите попытки, откройте дверцу шкафа. Подождите не менее 1 минуты перед следующей попыткой зажечь горелку.
- Данные инструкции действительны лишь в том случае, если на табло прибора появляется правильный символ страны. Если же такой символ не появляется, необходимо обратиться к технической информации о том, как модифицировать прибор в соответствии с условиями эксплуатации в данной стране.
- **👤** Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, соблюдайте осторожность при его чистке, старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стуков по стеклу при обращении с принадлежностями.
- При установке убедитесь, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если шнур питания

поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или специалист, имеющий соответствующую квалификацию.

- Не разрешайте детям опираться на дверцу духового шкафа или садиться на нее, когда она открыта.
- Если в вашем приборе есть электроконфорка из стекла или стеклянной керамики:  
**⚠ ОСТОРОЖНО!** «В случае трещины стеклянной электроконфорки»:
  - немедленно отключите все горелки и электрические нагревательные элементы, отключите прибор от источника питания
  - не прикасайтесь к поверхности прибора
  - не используйте прибор.
- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

### 1.2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ




- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливать квалифицированный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.
- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку используются для




упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.

- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, чрезмерной влажности.
- Материал вокруг прибора (например, корпус прибора) должен выдерживать температуру не менее 100 °С.
- Во избежания перегрева, не устанавливайте прибор за декоративной дверцей

### 1.3. ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- При первом использовании духовки вы можете обратить внимание на легкий запах. Это совершенно нормально и обусловлено наличием изоляционных материалов на нагревательных элементах. По этой причине перед первым использованием духового шкафа включите его без продуктов на 45 минут, установив максимальную температуру. Одновременно хорошо проветрите помещение, в котором установлен прибор.
- Будьте осторожны при открытии дверцы духовки во время или после приготовления. Горячий пар, выходящий из духовки, может вызвать ожоги.
- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.
- Не распыляйте аэрозоли в непосредственной близости от устройства при его эксплуатации.
- Для изъятия и загрузки продуктов в духовой шкаф всегда пользуйтесь рукавицами.


- Ни при каких обстоятельствах не допускается накрывать духовой шкаф алюминиевой фольгой, так как это может стать причиной перегрева.
- В процессе приготовления не допускается размещать подносы и противни непосредственно на основании духового шкафа. Основание очень сильно нагревается и может повредить изделие.
-  Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте варочную поверхность без присмотра. В случае их чрезмерного нагрева возможно воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите варочную поверхность и накройте конфорку крышкой или противопожарным одеялом.
- Всегда размещайте сковородки по центру конфорки, а ручки поворачивайте в безопасное положение так, чтобы их нельзя было зацепить.
-  Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель. Если газовые бытовые приборы не используются, перекройте газовый вентиль.
- Убедитесь, что ручки-регуляторы прибора всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.
- Противни прогибаются, когда их вынимают. Будьте осторожны, чтобы не пролить и не уронить горячую пищу при ее извлечении из духовки.
-  **ОСТОРОЖНО!** При использовании бытовой газовой плиты в помещении, где она установлена, выделяются тепло и влага, а также продукты сгорания газа. Обеспечьте хорошую вентиляцию на кухне, особенно во время работы

- прибора; используйте естественную вентиляцию или установите механическую принудительную вентиляцию (механическую вытяжку)
- При длительном интенсивном использовании прибора может возникнуть необходимость в обеспечении дополнительной вентиляции, например, путем открытия окна или усиления мощности уже имеющейся принудительной вентиляции, например, повышением уровня мощности механического вытяжного устройства, если таковое имеется.
- При пользовании горелкой гриля дверцу духового шкафа следует держать открытой, каждый раз пользуясь отражательным щитком для гриля, поставляемым в комплекте с прибором. Не допускается пользоваться горелкой гриля при закрытой дверце духового шкафа.
-  **ОСТОРОЖНО!** При нагревании стеклянные крышки могут расколоться. Прежде чем закрыть крышку, выключите все конфорки и дайте варочной поверхности остыть. 
- Если дверца духового шкафа открыта, не кладите на нее никаких предметов. Это может привести к дисбалансу духовки или повреждению двери.
- Не помещайте в ящик тяжелые или легковоспламеняющиеся предметы (например, нейлон, полиэтиленовые пакеты, бумагу, ткань и т. д.). Это также касается посуды с пластмассовыми элементами (например, ручками).
-  **ОСТОРОЖНО!** При использовании прибора внутренняя поверхность отделения для хранения

может нагреваться. Не прикасайтесь к внутренней поверхности.

- Не вешайте полотенца, кухонные полотенца или одежду на прибор или его ручки.

#### 1.4. ПРИ ЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИИ


-  Выключайте прибор перед такими операциями, как чистка и обслуживание.
- Не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

#### Утилизация старой машины



Этот символ на изделии или упаковочных материалах указывает на то, что изделие не должно утилизироваться с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора отходов по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могут наступить вследствие неправильного обращения с отходами от данного изделия. За более подробной информацией по утилизации данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

## 2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и в соответствии с действующими местными нормативами.

- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.
- Перед установкой убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (электрическое напряжение и его частота и/или свойства газа и его давление) соответствуют рабочим параметрам прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.
- Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).
- Если продукт содержит съемные направляющие полок (проволочные решетки), то для приготовления таких блюд, как йогурт из рецептов руководства пользователя, проволочные решетки необходимо снять и включить духовой шкаф в указанный режим приготовления. Информация о том, как снимать проволочные решетки, приведена в разделе ЧИСТКА И УХОД.


#### 2.1. УКАЗАНИЯ ДЛЯ МАСТЕРА ПО УСТАНОВКЕ

##### Требования к вентиляции

- В помещениях объемом менее 5 м<sup>3</sup> площадь свободного пространства для постоянной вентиляции должна составлять не менее 100 см<sup>2</sup>.
- В помещениях объемом 5–10 м<sup>3</sup> площадь свободного пространства для постоянной вентиляции должна составлять не менее 50 см<sup>2</sup> при условии, что в этом помещении нет двери, которая открывается наружу;

в противном случае в постоянной вентиляции нет необходимости.

- В помещениях объемом более 10 м<sup>3</sup> в постоянной вентиляции нет необходимости.

 **Важно!** Независимо от величины, помещение, в котором установлено устройство, должно иметь выход наружу в виде открываемого окна или его эквивалента.

#### Отвод продуктов сгорания из помещения

Газовые устройства вытесняют сжигаемые газовые отходы наружу либо напрямую, либо через вытяжку с дымоходом. В случае невозможности установки вытяжки установите вентилятор в окно или стену с прямым доступом к свежему воздуху. Мощности этого вентилятора должно хватать на то, чтобы полностью обновлять объем воздуха в кухне 4–5 раз в час.





### Общие указания

- После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.
- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °С.
- Бытовой прибор не следует устанавливать рядом с посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.
- Прибор можно установить вплотную к другой мебели при условии, что в месте его установки высота мебели не превышает высоту варочной панели плиты.

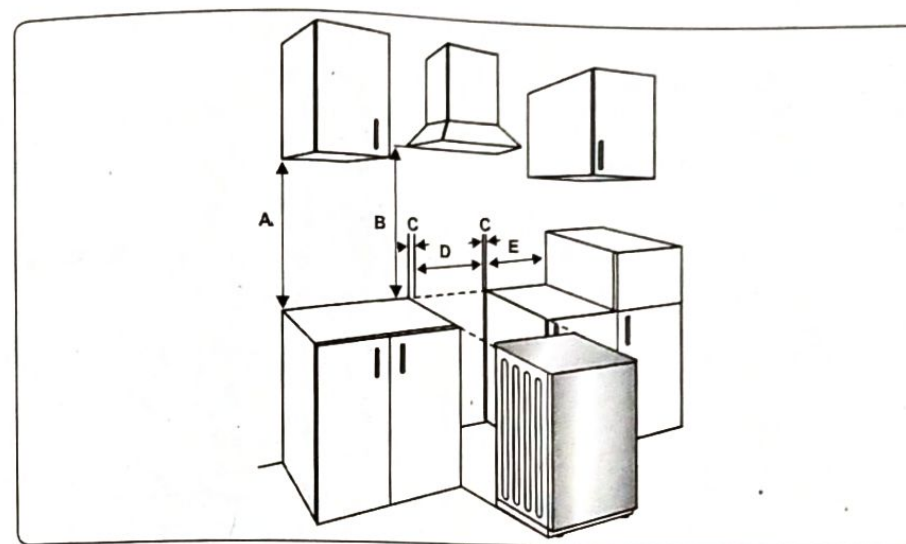
### 2.2. УСТАНОВКА ПЛИТЫ

- Если кухонная мебель выше варочной поверхности, она должна отстоять от боковых стенок плиты не менее чем на 10 см, чтобы

обеспечить циркуляцию воздуха.

- При установке прибора следует оставить свободное пространство на расстоянии 2 см от его стенок для обеспечения циркуляции воздуха.
- Если над бытовым устройством устанавливается вытяжной колпак или шкафчик, расстояние между варочной поверхностью и шкафчиком/вытяжкой должно быть таким, как показано ниже.

A (мм) навесной шкафчик	420
B (мм) Кухонная вытяжка	650/700
C (мм)	20
D (мм)	Ширина изделия
E (мм)	100



### 2.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

#### Подключение к сети газоснабжения и проверка на утечку

Подключите прибор в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами. Сначала проверьте тип газа, предназначенного для плиты. Эта информация указана на табличке на задней стенке плиты. Информацию о типах газа и соответствующих им газовых инжекторах можно найти в таблице технических данных. Убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, указанным в таблице технических данных, чтобы добиться наибольшей эффективности при наименьшем потреблении газа. Если давление используемого газа отличается от указанного в этой таблице или оно неустойчивое в вашем регионе, может потребоваться установка комплектного регулятора давления на патрубок подачи газа. Для выполнения этих изменений необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

#### Места, которые необходимо проверить в случае установки гибкого газового шланга

- Если подключение к сети газоснабжения выполняется с помощью гибкого шланга, устанавливаемого на впускной

газовый патрубок варочной панели, его необходимо также дополнительно зажать хомутом.

- Для подключения плиты используйте короткий шланг из прочного материала, устанавливая ее как можно ближе к газовой трубе.
- Допустимая максимальная длина шланга составляет 1,5 м.
- Устройство должно быть подключено в соответствии с местными нормами эксплуатации газового оборудования.
- При прокладке шланга необходимо обходить участки, которые могут нагреваться до 90 °С и выше.
- Шланг не должен иметь разрывов, перегибов или складок.
- Прокладывайте шланг вдали от острых углов и подвижных объектов.
- Перед сборкой убедитесь, что шланг не поврежден. Для выполнения проверки используйте пузырящуюся воду или индикаторную жидкость. Не используйте открытое пламя для проверки утечек газа.
- Все металлические детали, используемые при подключении газа, должны быть не ржавыми. Проверьте дату истечения срока годности компонентов, используемых для подключения.



### Места, которые необходимо проверить в случае установки жесткой газовой трубы

Методы жесткого подключения газа (с помощью резьбовых соединений, например, гайки) отличаются в разных странах. Стандартные для вашей страны детали входят в комплект поставки прибора. Прочие необходимые детали могут быть поставлены как запчасти.

При выполнении подключений гайку на трубе подачи газа крутить нельзя; вместо нее крутите контргайку. Используйте соответствующие гаечные ключи для безопасного подключения. Всегда уплотняйте стыковые поверхности между всеми деталями сальниками, входящими в комплект.

Сальники также должны быть сертифицированы на выполнение газовых соединений. Не используйте водопроводные сальники для выполнения газовых соединений.

Помните, что данный прибор полностью укомплектован для подключения к газораспределительной системе только той страны, в которой он был изготовлен. Основная страна назначения указана на тыльной панели прибора. В случае установки прибора в другой стране может понадобиться какой-нибудь из приведенных типов присоединения на рисунке ниже. В этом случае свяжитесь с местными властями, чтобы узнать, как осуществить подключение к сети газоснабжения.



Плита должна устанавливаться и обслуживаться квалифицированным специалистом по регистрации газа в соответствии с действующим законодательством о безопасности.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не используйте открытое пламя для проверки утечек газа.

### 2.4. ПЕРЕВОД НА ГАЗ ДРУГОГО ТИПА (ПРИ НАЛИЧИИ)

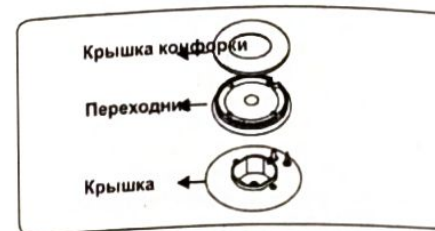
Прибор предназначен для работы со сжиженным нефтяным газом (СНГ) / природным газом (ПГ). Газовые горелки могут быть адаптированы к различным видам газа путем замены соответствующих форсунок и регулировки минимальной длины пламени, подходящей для газа, который используется. Для этого необходимо осуществить следующие действия.

#### Замена форсунок

#### Горелки варочной панели

- Перекройте подключение к сети газоснабжения и отключите прибор от электросети.
- Установите на место крышки конфорок и переходники.
- Используйте семимиллиметровый гаечный ключ, чтобы отвинтить форсунки.
- Замените форсунку форсункой из комплекта инструментов для перевода на газ другого типа с диаметром, соответствующим типу газа, который будет использоваться в соответствии с данными в таблице

форсунок.

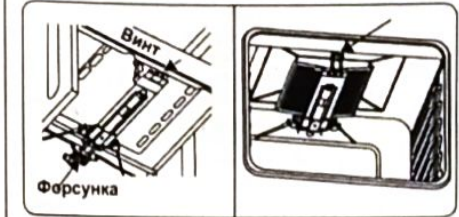


### Форсунки духового шкафа/гриля (при наличии)

Форсунки духового шкафа и гриля устанавливаются с помощью одного винта, который размещен на кончике горелки.

В случае горелок духового шкафа откройте отделение выдвижного ящика, и вы увидите установочный винт под горелкой. Снимите винт, передвиньте горелку на задней стороне корпуса горелки.

В случае горелок гриля этот винт можно увидеть. Снимите винт, потяните горелку гриля на себя и вы увидите форсунку на задней поверхности камеры духового шкафа.



Снимите форсунки с помощью семимиллиметрового гаечного ключа и замените их форсунками из комплекта запчастей. Убедитесь, что диаметры форсунок соответствуют типу газа, который будет использоваться в соответствии с данными в таблице форсунок (которая также поставляется в комплекте).

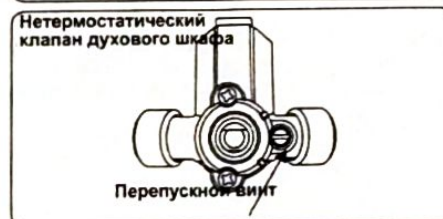
### Регулировка минимального пламени

Сначала убедитесь в том, что прибор отсоединен от главной электросети, а подача газа открыта. Регулировка длины пламени на минимальное положение осуществляется при помощи винта с потайной головкой, расположенного на клапане. Как показано на рисунках ниже, для клапанов с устройством определения пропадающего пламени винт устанавливается сбоку штока клапана, а для клапанов без устройства определения пропадающего пламени винт устанавливается внутри штока клапана. Чтобы облегчить настройку положения пламени, мы рекомендуем снять панель управления (и микропереключатель, при наличии в вашей модели) во время настройки. Для перехода от СНГ на ПГ ослабьте перепускной винт. При переходе с ПГ на СНГ тот же винт следует затянуть.



### Определение минимального уровня пламени

Для того чтобы определить минимальный уровень, зажгите конфорки и оставьте их в положении минимального пламени. Снимите ручки, чтобы добраться до винтов. С помощью небольшой отвертки затяните или ослабьте перепускной винт на 90 угловых градусов. Когда пламя достигает длины не менее 4 мм, газ подается нормально. Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте регулятора с положения максимального пламени на минимальное пламя. Создайте рукой движение воздуха по направлению к пламени, чтобы проверить стабильность пламени. В случае горелки духового шкафа переключите горелку на минимальный уровень пламени на 5 минут, после этого откройте и закройте дверь духового шкафа 2-3 раза для того, чтобы проверить стабильность пламени горелки.



### Замена впускного газового патрубка

В некоторых странах впускной газовый патрубок для газов ПГ/СНГ может

быть разным. В этом случае снимите компоненты и гайки соединения (если такие имеются) и подсоедините подачу газа соответственно. В любых условиях все компоненты, используемые в газовых соединениях, должны быть одобрены местными и/или международными органами власти. Для более детальной информации о газовых соединениях смотрите пункт «Подключение к сети газоснабжения и проверка на утечку» выше.

### 2.5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ И БЕЗОПАСНОСТЬ (ПРИ НАЛИЧИИ)

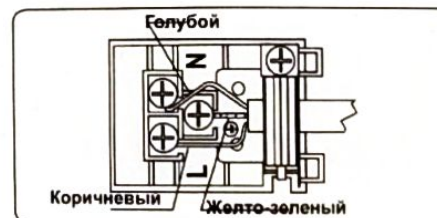
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.

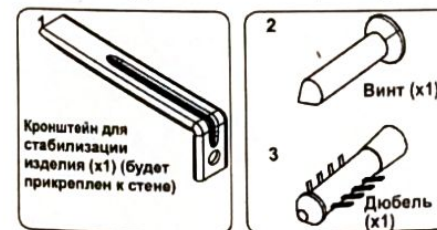
- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если устройство подключается к

электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать всеполюсный выключатель-разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).

- Прибор предназначен для работы от питания 220–240 В перем. тока. В случае применения другого питания обратитесь в авторизованную сервисную службу или квалифицированному электрику.
- Кабель питания (H05VV-F) должен иметь достаточную длину для подключения к прибору.
- После установки варочной панели должен обеспечиваться удобный доступ к выключателю с плавким предохранителем.
- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.

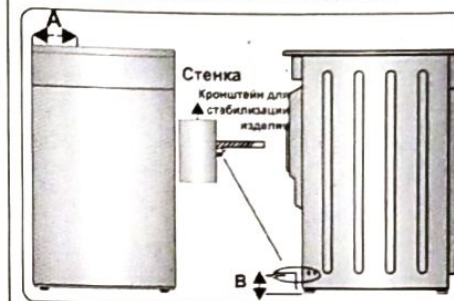


### 2.6. НАБОР ДЛЯ СТАБИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ



Пакет с документами содержит набор для стабилизации изделия. Свободно прикрепите кронштейн для стабилизации изделия (1) к стене с помощью винта (2) и дюбеля (3), в

соответствии с размерами, показанными на рисунке и в таблице ниже. Отрегулируйте высоту кронштейна для стабилизации изделия так, чтобы он находился вровень с прорезью на плите, и затяните винт. Придавите прибор к стене, убедившись в том, что кронштейн для стабилизации изделия вставлен в прорезь на задней панели изделия.



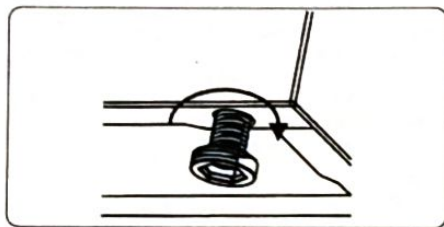
Размеры изделия (Ширина X Глубина X Высота) (см)	A (мм)	B (мм)
60 x 60 x 90 (Двойной духовой шкаф)	297,5	52
50 x 60 x 90 (Двойной духовой шкаф)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

### 2.7. РЕГУЛИРОВКА НОЖЕК

Данное изделие стоит на четырех регулируемых ножках. Для обеспечения безопасной работы необходимо правильно сбалансировать ваше изделие. Перед началом приготовления убедитесь в том, что изделие выровнено. Чтобы увеличить высоту изделия, поверните ножки против часовой стрелки. Чтобы уменьшить высоту изделия, поверните ножки по часовой стрелке.

Используя ножки, можно приподнять изделие максимум на 30 мм. Изделие имеет большой вес, рекомендуется привлечь для подъема не менее 2

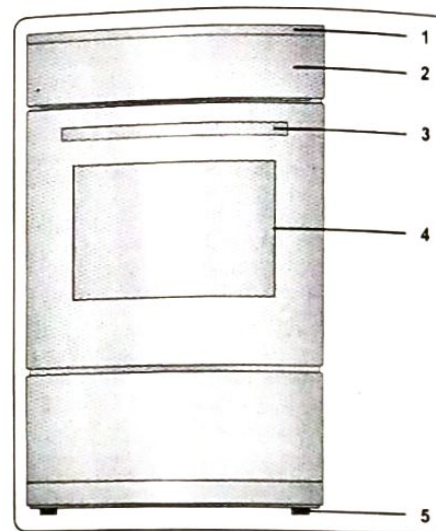
человек. Никогда не волочите изделие.



### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

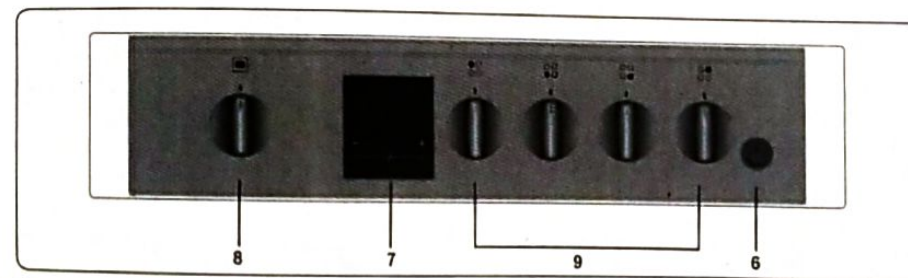
**Важно!** Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

#### Перечень компонентов



1. Варочная поверхность
2. Панель управления
3. Ручка дверцы духового шкафа
4. Дверца духового шкафа
5. Регулируемые ножки

#### Панель управления



6. Кнопка (розжиг/лампа духового шкафа/вертел/вентилятор)
7. Таймер
8. Ручка-регулятор духового шкафа
9. Ручка-регулятор варочной панели

## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК

#### Зажигание горелок

Символ размещения над каждой ручкой-регулятором показывает, какой горелкой управляет ручка.

#### Зажигание газовых горелок вручную

Если ваш прибор не оборудован электрическим запалом или возникли неисправности в электросети, выполните следующие действия.

#### Для горелок варочной панели:

Нажмите на ручку горелки, которую вы хотите зажечь, и удерживайте ее нажатой, поворачивая против часовой стрелки до тех пор, пока ручка не окажется в положении «максимум». Продолжайте нажимать на ручку и удерживайте зажженную спичку, свечку или другое ручное средство возле верхней окружности конфорки. Когда пламя на горелке будет стабильным, уберите источник запала.

#### Для горелки духового шкафа:

Нажмите на ручку горелки и, удерживая ее нажатой, поворачивайте против часовой стрелки до тех пор, пока ручка не окажется в положении «максимум». Поднесите спичку, свечку или другое ручное средство к отверстию запала, которое находится спереди в левом углу горелки. Когда пламя будет стабильным, уберите источник запала.

#### Электророзжиг с помощью ручки-регулятора

Нажмите на ручку горелки, которую вы хотите зажечь, и удерживайте ее нажатой, поворачивая против часовой стрелки до тех пор, пока ручка не будет повернута на 90 градусов. Микроконтакт, находящийся под ручкой, будет создавать искру свечи розжига, пока нажата ручка-регулятор. Удерживайте в нажатом положении ручку-регулятор, пока не увидите над конфоркой устойчивое пламя.

#### Устройство газ-контроля

##### Горелки варочной панели

Варочные панели, оснащенные устройством газ-контроля, обеспечивают безопасность при случайно потушенном пламени. Если такое произойдет, устройство перекроет каналы подачи газа к конфоркам и предотвратит накопление несгоревшего газа.

Подождите 90 секунд, прежде чем снова зажигать погасшую газовую конфорку.

#### Горелка духового шкафа / гриля (если имеется)

Независимо от модели вашего прибора, все горелки духового шкафа оборудованы устройством газ-контроля. Поэтому во время зажигания удерживайте ручки духового шкафа в нажатом положении до тех пор, пока пламя не будет стабильным. Если пламя погаснет после того как будет опущена ручка, повторите процедуру зажигания. Если горелки духового шкафа не зажглись после того, как вы удерживали ручку горелки в течение 30 секунд, откройте дверцу духового шкафа и не осуществляйте зажигание, по крайней мере, в течение 90 секунд. Если пламя в духовом шкафу случайно погасло, повторите процедуру зажигания.

### 4.2. КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

#### Горелка варочной панели

Есть три положения ручки: выключено (0), максимум (значок большого пламени) и минимум (значок маленького пламени). Зажгите горелку, установив ручку в положение «максимум»; можно отрегулировать длину пламени между положениями «максимум» и «минимум». Не используйте горелки, если положение ручки находится между положениями «максимум» и «выключено».



После зажигания визуально проверьте пламя. Если вы видите пламя с желтым

верхом, приподнятое или неустойчивое пламя, выключите подачу газа и проверьте сборку крышек и насадок конфорок после их охлаждения. Убедитесь в отсутствии жидкости в крышках горелок. Если пламя горелки погасло, выключите горелку, проветрите кухню и повторно зажгите горелку через 90 секунд.



При выключении варочной панели поверните ручку по часовой стрелке в положение «0», чтобы метка на ручке указывала вверх.

Ваша варочная панель имеет конфорки различного диаметра. Наиболее экономный метод использования газа состоит в выборе газовых конфорок, соответствующих размерам посуды для приготовления пищи, а также в установке минимального уровня пламени сразу после того, как будет достигнута точка кипения. Мы рекомендуем всегда накрывать кастрюли, чтобы избежать потери тепла.

Для достижения максимальной эффективности конфорок мы предлагаем использовать посуду с плоским дном соответствующего диаметра. Использование посуды меньших размеров, чем указанные минимальные размеры, будет вести к перерасходу электроэнергии.

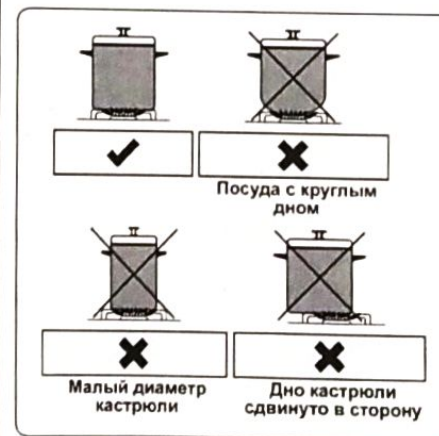
Конфорка быстрого нагрева / для посуды с выпуклым дном	22–26 см
Конфорка средней мощности	14–22 см
Дополнительная конфорка	12–18 см

Убедитесь, что кончики пламени не распространяются по внешней окружности кастрюли, так как оно может повредить пластиковые аксессуары на кастрюле, например, ручки.

Когда конфорки длительное время не используются, всегда перекрывайте общий кран подачи газа.

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Используйте только кастрюли с плоским дном и толстыми стенками.
- Устанавливайте на горелку кастрюлю только с сухим дном.
- Во время эксплуатации прибора открытые наружные поверхности могут нагреваться. Крайне важно не допускать к конфоркам детей и животных во время приготовления и после него.
- После использования панель длительное время остается горячей. Не дотрагивайтесь до нее и ничего на нее не ставьте.
- Не кладите на варочную панель ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они нагреются и могут стать причиной ожогов.
- Ставьте кастрюлю таким образом, чтобы ее ручки или другие кухонные принадлежности не выступали за пределы плиты.



Ручки-регуляторы печи

#### Ручки-регуляторы горелки духового шкафа

Когда вы зажгли горелку духового шкафа, установить температуру внутри шкафа на требуемый уровень можно с помощью цифр на панели управления или ручки. Чем больше число, тем выше температура, и наоборот.

Описание функций	
Макс. 6 5 4 3 2 1	Поверните ручку-регулятор против часовой стрелки, чтобы установить на требуемую отметку газа.

Не используйте прибор в положении между «Выключено» и первой меткой температуры в направлении против часовой стрелки. Всегда используйте духовой шкаф в положениях между максимальными и минимальными цифрами. При выключении духового шкафа поверните ручку по часовой стрелке в положение «0».

### Разогрев

Рекомендуется разогреть печь в течение 10 минут. Рецепты, требующие высоких температур, например, хлеб, печенье, булочки, суфле получатся намного вкуснее, если духовой шкаф изначально разогреть. Для достижения лучшего результата при приготовлении замороженных или охлажденных готовых блюд всегда сначала разогревайте духовой шкаф.

### Готовка

- Убедитесь, что пища расположена в центре полки и вокруг противня/блюда есть достаточно места для обеспечения максимальной циркуляции.
- Ставьте блюда на противень соответствующего размера на полку, чтобы предотвратить пролив на дно духового шкафа и предотвратить лишнюю уборку.
- Материал и покрытие используемого противня и посуды влияют на потемнение дна духового шкафа. Эмалированная, темная, тяжелая посуда или посуда с антипригарным покрытием увеличивает степень потемнения. Блестящие алюминиевые или полированные стальные противни отражают тепло и уменьшают степень потемнения.
- Если вы готовите несколько блюд одновременно, поместите их по центру на разных полках, а не громоздите все блюда на одну полку. Это позволит теплу свободно циркулировать для достижения наилучших результатов в приготовлении пищи.

- Если вы готовите больше одного противня одинаковых блюд, например, торты или печенье, меняйте противни во время готовки или вытяните верхний противень, когда блюдо готово, и передвиньте нижний противень на высший уровень, чтобы закончить готовку.
- Не ставьте противни непосредственно на дно духового шкафа, так как будет нарушаться циркуляция воздуха, что может привести к подгоранию дна. Используйте нижнее положение полки.

### Лампочка духового шкафа

Для освещения зоны приготовления в духовом шкафу установлена лампочка. Чтобы включить или выключить лампу, нажмите ее кнопку.

### 4.3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВОГО СЕНСОРНОГО ТАЙМЕРА НАПОМИНАНИЯ

#### Установка времени



1. Одновременно нажмите кнопки «+» и «-». Экран начнет мигать.



2. Отрегулируйте время во время мигания точки, используя кнопку «+» и «-».

### Блокировка кнопок

Блокировка кнопок включается автоматически по истечении 5 секунд неиспользования таймера. Для разблокировки кнопок таймера одновременно нажмите и удерживайте кнопки + и - в течение 3 секунд. После этого можно выполнять необходимые операции.

### Установка времени с подачей звукового сигнала

Время подачи звукового сигнала можно установить в диапазоне от 0:00 до 23:59. Время звукового предупреждения предназначено только для предупреждения. Эта функция не позволяет активировать духовой шкаф.



1. Нажмите кнопки «+» и «-». Символ Δ начнет мигать и на экране появится «000».



2. Выберите желаемый период времени, используя кнопки «+» и «-» во время мигания Δ.



3. Символ Δ будет продолжать светиться, время будет сохранено и будет установлено предупреждение.

Когда время истечет, таймер подаст звуковой сигнал, а на экране начнет мигать символ Δ. При нажатии на любую кнопку подача звукового сигнала прекратится, и символ Δ на экране исчезнет. Символ исчезнет, но духовка продолжит работу. Используйте для выключения духовки переключатель и ручки-регуляторы печи.

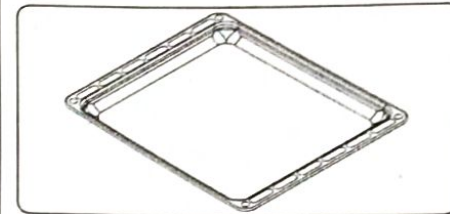
### Настройка звука

Чтобы отрегулировать громкость звукового предупредительного сигнала, во время отображения текущего времени суток нажмите и удерживайте кнопку «-» в течение 1–2 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. После этого при каждом нажатии кнопки «-» будет звучать другой сигнал. Существует три разных типа звуковых сигналов. Выберите нужный звук и не нажимайте другие кнопки. Через короткое время выбранный звук будет сохранен.

### 4.4. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

#### Мелкий противень

Мелкий противень лучше всего использовать для выпечки пирожных. Чтобы правильно установить противень, поставьте его на нижнюю полку и протолкните до конца.



## 5. ЧИСТКА И УХОД

### 5.1. ЧИСТКА

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

#### Общие указания

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они и рекомендованы ли они производителем.
- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.

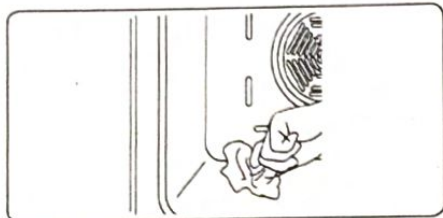
Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.

Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.

Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

#### Чистка внутренней части духового шкафа

- Лучше всего очищать внутренние эмалированные поверхности духового шкафа, пока он еще теплый.
- После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите шкаф еще раз влажной тканью и вытрите насухо.
- Иногда для полной очистки шкафа может понадобиться жидкое чистящее средство.



#### Чистка газовой варочной панели

- Регулярно очищайте газовую варочную панель.
- Снимите решетку, крышки и насадки на конфорки.
- Протрите поверхность варочной панели мягкой тканью, смоченной теплой водой с мылом. Затем протрите поверхность варочной панели еще раз влажной тканью и вытрите насухо.
- Промойте и ополосните крышки конфорок. Не оставляйте их влажными. Немедленно осушите их, протерев сухой тканью.
- После чистки убедитесь, что вы правильно установили все детали на места.
- Поверхности подставок для кастрюль могут со временем поцарапаться из-за использования. Это не производственный брак.

Не пользуйтесь металлической губкой для чистки деталей варочной поверхности.

Следите, чтобы вода не попала внутрь конфорок, поскольку это может заблокировать форсунки.

#### Чистка стеклянных деталей

- Регулярно очищайте в приборе детали из стекла.
- Для чистки внутренних и внешних стеклянных деталей используйте мощную жидкость для стекла. Затем ополосните и тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

#### Чистка эмалированных деталей

- Регулярно очищайте в приборе детали из эмали.
- Протрите эмалированные детали мягкой тканью, смоченной теплой водой с мылом. Затем протрите их еще раз влажной тканью и вытрите насухо.

Не очищайте эмалированные детали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

Не оставляйте на деталях из эмали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

#### Чистка деталей из нержавеющей стали (если имеются)

- Регулярно очищайте в приборе детали из нержавеющей стали.
- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

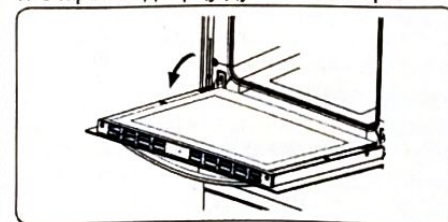
#### Чистка окрашенных поверхностей (при наличии)

- Пятна от помидор, томатной пасты, кетчупа, лимона, масляных продуктов, молока, продуктов и напитков с содержанием сахара и кофе следует немедленно очистить ветошью, смоченной в теплой воде. Если такие пятна вовремя не отчистить и дать им засохнуть, в дальнейшем их НЕ следует выводить с помощью твердых предметов (острых предметов, стальных и пластиковых щеток, и губок для посуды, способных повредить поверхность) либо чистящих средств с высоким содержанием спирта, пятновыводителей, обезжиривающих средств и абразивных химических средств. В противном случае на поверхностях с порошковой окраской может возникнуть коррозия и остаться пятна. Производитель не несет ответственность за любые повреждения, возникшие вследствие использования ненадлежащих моющих средств либо способов очистки.

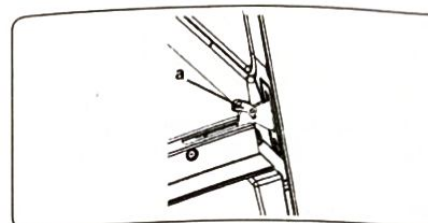
#### Снятие дверцы духового шкафа

Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ниже.

##### 1. Откройте дверцу духового шкафа.



##### 2. Откройте опорный подвес (а) с помощью отвертки до конца.



##### 3. Закройте дверцу почти до упора и снимите ее, потянув на себя.



#### 5.2. ОБСЛУЖИВАНИЕ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик.

##### Замена лампочки духового шкафа

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

- Снимите стеклянные линзы, затем лампочку.
- Установите новую лампочку (устойчивую к температуре 300 °С), вместо лампочки, которую вы выкрутили (230 В, 15-25 Вт, Тип Е14).
- Установите на место стеклянные линзы, теперь ваша духовка готова к использованию.
- Изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Источник света не может быть заменен конечным пользователем. Требуется послепродажное обслуживание.
- Включенный источник света не предназначен для использования в других приложениях.



Лампа предназначена специально для использования в бытовых кухонных приборах. Она не подходит для использования в целях обычного комнатного освещения.

#### Другие проверки

- Необходимо осуществлять периодическую проверку срока годности трубы подвода газа
- Периодически проверяйте соединение газовой трубы. В случае обнаружения неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены неисправной детали.
- Если вы обнаружили какую-то неисправность в работе ручек-регуляторов плиты, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

#### 5.3. ОБСЛУЖИВАНИЕ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик.

#### Другие проверки

- Необходимо осуществлять периодическую проверку срока годности трубы подвода газа
- Периодически проверяйте соединение газовой трубы. В случае обнаружения неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены неисправной детали.
- Если вы обнаружили какую-то неисправность в работе ручек-регуляторов плиты, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## 6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА

### 6.1. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовой шкаф и/или гриль (при наличии) не работает.	Возможно, духовой шкаф и/или гриль находятся в положении «ВЫКЛЮЧЕНО». Давление подаваемого газа может быть неправильным. Питание (если прибор имеет электрическое соединение) отключено. Ножки не собраны. Возможно, разряжена батарея (если имеется).	Проверьте положение ручки управления. Проверьте подачу и давление газа. Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы. Убедитесь в отсутствии посторонних предметов в нижней части устройства. Возможно, необходимо заменить батарею.
Продукты в духовом шкафу приготавливаются неравномерно.	Неправильное положение полки. Прибор должен устанавливать квалифицированный технический специалист. Возможно, вентилятор (при наличии) находится в положении «ВЫКЛЮЧЕНО».	Проверьте размещение полок, период приготовления и значения температуры нагрева в соответствии с руководством. Проверьте правильность установки прибора. Убедитесь, что вентилятор работает.
Слишком высокая или слишком низкая температура духового шкафа.	Неправильное положение полки или неверная настройка температуры. Давление подаваемого газа может быть неправильным.	Убедитесь, что в процессе используются рекомендуемые температуры и положения полок. Будьте готовы слегка уменьшить или увеличить температуру, чтобы достичь желаемых результатов. Проверьте подачу и давление газа.
На конфорки не подается пламя.	Крышка горелки и насадки собраны неправильно. Давление подаваемого газа может быть неправильным. Возможно в баллоне (при наличии) закончился газ. Питание (если прибор имеет электрическое соединение) отключено. Возможно, разряжена батарея (при наличии).	Убедитесь, что детали горелок установлены правильно. Проверьте подачу и давление газа. Может потребоваться замена баллона. Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы. Возможно, необходимо заменить батарею.
Цвет пламени оранжевый/желтый.	Крышка горелки и насадки собраны неправильно. Различный состав газа.	Убедитесь, что детали горелок установлены правильно. Из-за конструкции горелки пламя может быть оранжевым или желтым в определенных зонах горелки. Если вы используете прибор с природным газом, природный газ городской сети может иметь различный состав. Не используйте прибор в течение нескольких часов.
Горелка не зажигается или горит частично.	Детали горелки, возможно, являются не совсем чистыми или сухими.	Убедитесь, что детали прибора сухие и чистые.
Горелка горит с шумом.		Это нормальное явление. При нагреве шум может уменьшаться.

Шум		Для некоторых металлических деталей плиты шум в процессе использования является нормальным.
Лампа подсветки духового шкафа (если имеется) не работает.	Лампа неисправна. Электропитание отключено или выключено.	Замените лампу в соответствии с инструкциями. Убедитесь в том, что вилка электропитания включена в розетку.
Невозможно правильно нажать кнопки таймера.	Между кнопками таймера находятся посторонние предметы. Сенсорная модель: на панели управления присутствует влага. Установлена функция блокировки кнопок.	Удалите посторонние предметы и повторите попытку. Удалите влагу и повторите попытку. Проверьте, установлена ли функция блокировки клавиатуры.

### 6.2. ТРАНСПОРТИРОВКА

При необходимости транспортировки изделия используйте оригинальную упаковку и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковку. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

При отсутствии оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы обеспечить защиту прибора (и особенно его внешних поверхностей) от внешних опасных воздействий.

## 7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### 7.1. УТИЛИЗАЦИЯ

G30 28-30 mbar 10,3 kW 748,9 g/h II2H3+ KZ Class:1	NG G20/20 mbar	LPG G30/28 mbar
БОЛЬШОЙ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	115	85
Номинальная (kW)	2,9	3
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	276 l/h	218,1 g/h
СРЕДНИЙ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	97	65
Номинальная (kW)	1,75	1,75
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	166,7 l/h	127,2 g/h
СРЕДНИЙ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	97	65
Номинальная (kW)	1,75	1,75
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	166,7 l/h	127,2 g/h
МАЛАЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	72	50
Номинальная (kW)	1	1
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	95,2 l/h	72,7 g/h
ГРИЛЬ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	120	76
Номинальная (kW)	2,8	2,8
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	266,7 l/h	203,6 g/h