

Этот прибор перед отгрузкой с фабрики был испытан и отлажен опытными квалифицированными специалистами для обеспечения наилучших результатов при использовании. Любой ремонт или наладка, в которой возникнет необходимость, должны производиться с максимальным вниманием и осторожностью квалифицированными специалистами. По этой причине рекомендуем вам обращаться только в наш авторизованный сервисный центр, сообщив марку, модель, заводской номер и тип неисправности вашего прибора. Оригинальные запчасти и дополнительное оборудование имеются только в наших сервисных центрах. **Данная инструкция действительна только для тех стран, чьи обозначения нанесены на обложку и имеются на самом приборе.**

**На изделие имеется сертификат Ростеста.**

**Срок службы бытовой техники ARDO составляет 10 лет от даты производства, при условии ее нормальной эксплуатации в бытовых условиях в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и гарантийного талона.**

## СОДЕРЖАНИЕ

Важные замечания и предписания по использованию	стр. 53
<b>Инструкции по использованию</b>	
- Описание основных деталей прибора	56
- Газовые конфорки (функционирование, розжиг, рекомендации)	57
- Электрические конфорки (функционирование, рекомендации)	59
- Уход и текущее обслуживание	60
<b>Инструкции по установке</b>	
- Установка и газовое подключение	61
- Электрическое подключение	63
- Регулировка по типу газа	64
- Инструкция по встраиванию	67

При покупке просим Вас изучить основную инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийной книжки и товарного чека. При этом заводской номер и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записям в гарантийной книжке. Не допускайте внесения в книжку каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийной книжки немедленно обратитесь к продавцу.

Срок гарантии - 12 месяцев со дня продажи. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение всего срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже, а именно: товарный чек, инструкция по эксплуатации, гарантийная книжка. Проследите, чтобы гарантийная книжка и товарный чек были правильно заполнены и имели печати торговой организации. При отсутствии даты покупки гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях, возникающих после передачи товара потребителю:

- несоблюдения правил эксплуатации,
- механических повреждений, повреждений вследствие воздействия химических веществ, термических повреждений или неправильного применения расходных материалов (стирального порошка и других моющих средств),
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено,
- использования в производственных целях (ресторан, кафе, офис, детский сад, больница и т.д.),
- повреждений или нарушений нормальной работы, вызванных животными или насекомыми,
- блокировки подвижных элементов изделия при попадании во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, мелких деталей одежды, жидкостей или остатков пищи,
- неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожара, стихийных бедствий и т.п.),
- внесения исправлений в текст гарантийного талона или чека,
- ремонта, разборки и других не предусмотренных инструкцией вмешательств не уполномоченными на это лицами,
- повреждений, возникших вследствие небрежного хранения и/или транспортировки по вине покупателя, транспортной фирмы, торговой или сервисной организации. В этом случае владельцу следует обратиться с претензией в организацию, оказавшую эти услуги,
- отклонения от стандартов и норм питающих или других сетей подключения,
- неправильной установки или подключения изделия,
- необходимости замены осветительных ламп, фильтров, стеклянных и перемещаемых вручную пластиковых деталей.

## ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Уважаемый покупатель!

**Примите нашу благодарность за Ваш выбор. Этот новый прибор прост в использовании, однако, перед его установкой и включением, следует внимательно прочитать инструкцию. В ней содержится информация, касающаяся правил установки, использования и обслуживания.**

- Храните эту инструкцию вместе с прибором в случае переезда или передачи другому лицу.
- **Данный прибор относится к 3-му классу и должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование считается неправильным и, следовательно, опасным. Не разрешайте детям пользоваться прибором или играть поблизости от него. Следите за детьми в течение всего времени приготовления пищи, чтобы они не прикасались к горячим поверхностям и не находились поблизости от включенного прибора.**
- Установка и обслуживание должны осуществляться только квалифицированными специалистами, знающими действующие нормы установки электрических приборов.
- Перед тем как подключить к прибору питание удостоверьтесь, что он правильно отрегулирован по типу газа (см. соответствующий раздел).
- Перед тем как выполнять какую-либо операцию по очистке или обслуживанию прибора, следует отключить его от электросети и подождать, пока он остынет.
- При розжиге конфорок проверяйте, чтобы пламя было ровное. Перед тем как снять кастрюлю, рекомендуется выключить соответствующую газовую или электрическую конфорку.
- Замена шнура питания должна производиться квалифицированными специалистами. Для этого следует обращаться в авторизованный сервисный центр.
- Пользование газовым прибором требует регулярного воздухообмена. Проверьте, чтобы установка была произведена в соответствии с инструкцией, изложенной в разделе «Размещение».
- Длительное пользование газовым прибором может потребовать дополнительного проветривания (для чего следует открыть окно или увеличить мощность вытяжки).
- В случае использования стеклянной крышки (приобретается дополнительно) закрывайте ее только после того, как конфорки остынут. Используйте крышку только для защиты поверхности.
- Не ставьте на конфорки кастрюли с неустойчивым или деформированным дном, чтобы не допустить их опрокидывания или вытекания жидкости.
- В случае если конфорка случайно погаснет, установите ручку в положение «выключено» и примерно через минуту снова зажгите конфорку.

- В случае неисправности и/или неудовлетворительной работы следует выключить прибор, отключить его от электросети и обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр. Ремонт, произведенный лицами, не имеющими соответствующей подготовки, может нанести ущерб прибору.

Этот прибор соответствует Директивам ЕЭС:

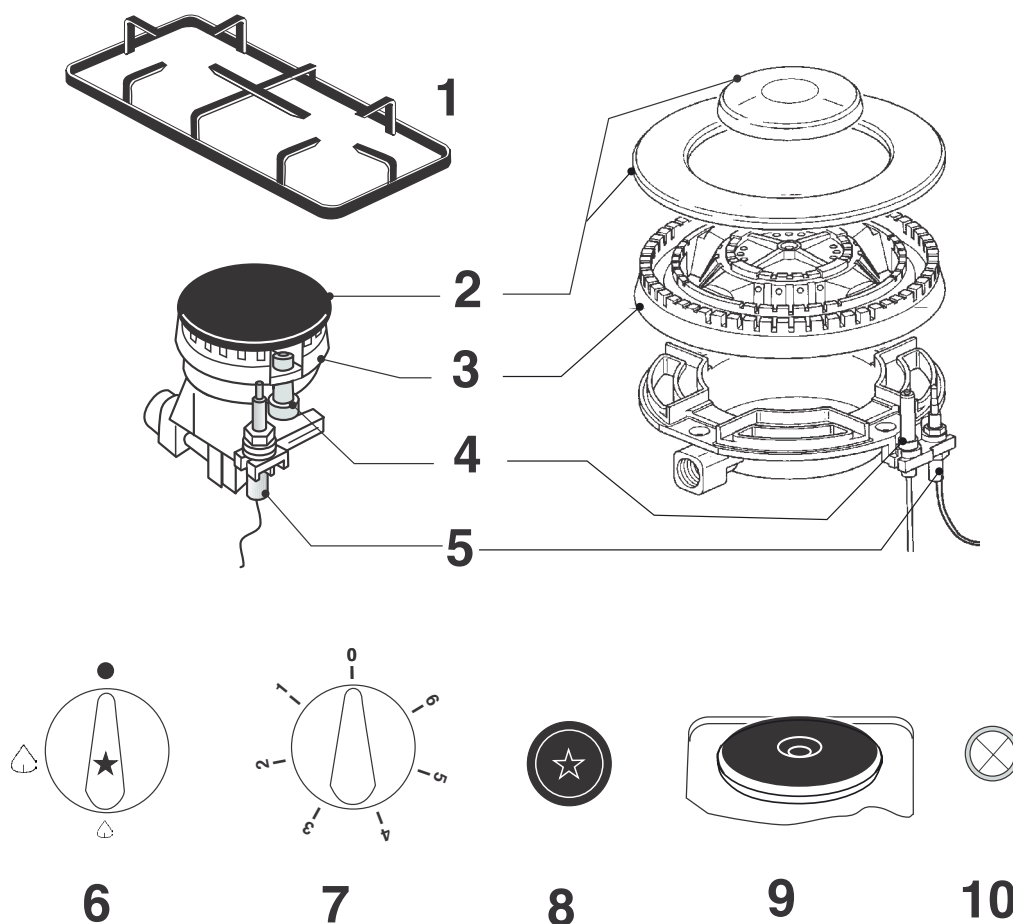
- 73/23 + 93/68 (приборы с низким напряжением)
- 89/336 (электромагнитная совместимость)
- 89/109 (детали соприкасающиеся с пищей)

Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки и неточности, допущенные при печати данной инструкции. Рисунки, приведенные в инструкции, носят ориентировочный характер. Изготовитель оставляет за собой право вносить в производимые им изделия изменения, которые он сочтет необходимыми или полезными, в том числе в интересах потребителя, без изменения основных функциональных характеристик и характеристик безопасности.

# ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

## ОПИСАНИЕ ОСНОВНЫХ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

RU



- 1 = решетка
- 2 = эмалированная крышка рассекателя
- 3 = рассекатель
- 4 = свеча розжига (для варианта с электророзжигом)
- 5 = клапан безопасности (для варианта с газ-контролем)
- 6 = ручка управления газовой конфорки (\* встроенный выключатель электророзжига для вариантов, где он предусмотрен)
- 7 = Ручка управления электрической конфорки
- 8 = независимый выключатель электророзжига (для вариантов, где он предусмотрен)
- 9 = электрическая конфорка (где предусмотрена)
- 10 = контрольная лампочка включения электрической конфорки

## ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

На панели управления варочной поверхности имеются приборы и ручки для включения и регулирования мощности газовых и/или электрических конфорок.

### ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

Ручки для регулирования конфорок можно поворачивать против часовой стрелки от положения «выключено» до положения «минимальная мощность» или наоборот в противоположном направлении (совместить указатель с требуемым положением):

- = выключено
- ☰ = максимальная мощность
- ☱ = минимальная мощность

#### Розжиг конфорок

Розжиг конфорок, оснащенных устройством электророзжига, осуществляется путем нажатия выключателя электророзжига и одновременного нажатия и поворота против часовой стрелки до положения «максимум» ручки соответствующей конфорки.

В вариантах со встроенным выключателем электророзжига достаточно нажать и повернуть ручку конфорки до положения «максимум».

В вариантах без электророзжига (либо при отключении электричества) следует повернуть до положения «максимум» ручку конфорки и поднести спичку или электрозажигалку.

В вариантах, оснащенных устройством «газ-контроль» ручку следует нажимать в течение 3-4 секунд, пока устройство автоматически не будет поддерживать пламя. Устройство «газ-контроль» перекрывает подачу газа, если пламя случайно погаснет (например, из-за сильного потока воздуха, попадания жидкости и т. д.). Устройство электророзжига ни в коем случае не должно быть включено более, чем на 15 секунд.

В случае если конфорка случайно погаснет или ее не удастся зажечь, следует повернуть ручку в положение «выключено» и повторить розжиг через 1 минуту.

После розжига конфорки отрегулируйте пламя в соответствии с требуемым режимом приготовления. Для выключения конфорки поверните ручку по часовой стрелке до положения «●».

#### Рекомендации по пользованию газовыми конфорками

Чтобы добиться максимальной эффективности приготовления и экономии газа, рекомендуется для каждой конфорки использовать кастрюли соответствующего диаметра. Пламя не должно выбиваться из-под дна (см. нижеследующую таблицу).

Пользуйтесь только кастрюлями с плоским дном.

После закипания жидкости рекомендуется убавить пламя до уровня, достаточного для продолжения кипения.

Во время приготовления при использовании жиров и растительного масла будьте предельно внимательны, так как при перегреве эти продукты могут самовоспламениться.

- (маленькое пламя рис. 1).
- Пользуйтесь только кастрюлями с крышкой.

Таблица соответствия конфорок и посуды

Конфорки (диаметр крышки рассекателя) мм	∴ минимальный кастрюли (мм)	∴ максимальный кастрюли (мм)
Вспомогательная (∴ = 55)	90	160
Полубыстрая (∴ = 75)	130	180
Быстрая (∴ = 100)	150	260
Тройная корона (∴ = 132)	210	270
Рыбная (235 x 60)	310 x 140	460 x 230

## ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ

Некоторые модели оснащены одной или несколькими электрическими конфорками. Эти конфорки могут быть обычными, быстрыми или автоматическими. Быстрые конфорки обозначаются красным кружком, а автоматические круглой пластинкой в центре.

Мощность конфорок регулируется поворотом ручки, имеющей 6 положений помимо положения 0. Положения ручки, обозначенные большим числом, указывают на максимальную мощность конфорки (см. таблицу). В автоматических конфорках после достижения заданной температуры термостат автоматически уменьшает мощность, и конфорка будет работать в прерывистом режиме, поддерживая, таким образом, постоянную температуру.

Контрольная лампочка, расположенная на панели управления, обозначает включение электрических конфорок.

### Рекомендации по пользованию электрическими конфорками

Для обеспечения длительной работы электрических конфорок и экономии электроэнергии рекомендуется использовать кастрюли с плоским дном, диаметр которого не меньше диаметра самой конфорки.

Не допускайте попадания кипящей жидкости на электрическую конфорку.

Не оставляйте электрическую конфорку включенной без кастрюли или с пустой кастрюлей. Не используйте электрическую конфорку для подогрева воздуха в помещении.

Включать электрическую конфорку следует только после того, как на нее поставили кастрюлю.

**После выключения конфорки остаются горячими в течение длительного времени, поэтому не следует дотрагиваться до нее руками или ставить на нее какие-либо предметы.**

	Подогрев		Варка		Жарка	
Положение ручки электрической конфорки	1	2	3	4	5	6

## Уход и текущее обслуживание

Для очистки варочной поверхности не используйте пар.

Перед тем как приступать к работам по уходу и техническому обслуживанию, следует отключить прибор от электрической сети. Рекомендуется мыть эмалированные детали теплым раствором моющего средства, не используя при этом абразивных материалов.

Рекомендуется частое мытье крышек рассекателей горячей водой и моющим средством, обращая внимание на удаление отложений, которые могут закупорить отверстия для выхода пламени. Тщательно промойте водой детали из нержавеющей стали и вытрите их досуха мягкой тряпкой.

Для очистки рабочего стола пользуйтесь слегка влажными губками и тряпками, чтобы не допустить попадания воды во внутренние части прибора и повреждения электрооборудования.

Эмалированные решетки можно мыть в посудомоечной машине.

Для удаления устойчивых пятен следует использовать обычные неабразивные моющие средства, или специальные средства, имеющиеся в продаже, или подогретый уксус. Рабочий стол из стекла следует мыть мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

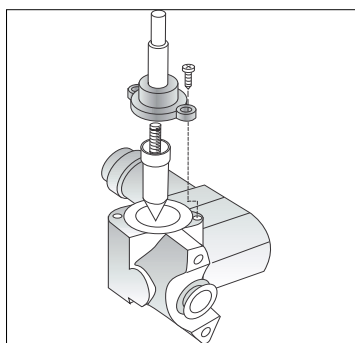
Не рекомендуется использовать для очистки металлические мочалки, стальные лезвия и средства, содержащие кислоту.

Для предупреждения проблем с розжигом следует периодически тщательно очищать свечи электророзжига (керамику и электроды).

Для очистки электрических конфорок следует пользоваться влажной тряпкой. После выключения еще теплую конфорку следует смазывать небольшим количеством растительного масла.

Периодически или когда станет трудно поворачивать ручку, следует приглашать мастера из сервисного центра для смазки вентиля.

При возникновении каких-либо неисправностей, возникающих в процессе пользования варочной поверхностью, следует обращаться в авторизованный сервисный центр.



## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

RU

Установка, регулировка и текущее обслуживание должны производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами и правилами.

### РАЗМЕЩЕНИЕ

Этот прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов горения.

Прибор может устанавливаться и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с нормами .

Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, либо посредством воздуховода. Вентиляционное отверстие должно иметь сечение не менее 100 см<sup>2</sup> и быть закрыто решеткой или металлической сеткой, во избежание случайного перекрытия доступа воздуха. Для приборов, не оснащенных системой «газ-контроль», сечение вентиляционного отверстия должно быть минимум 200 см<sup>2</sup>.

Разрешается также применение непрямой вентиляции посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при условии, что данные помещения оснащены прямой вентиляцией, не являются пожароопасными и в них не расположена спальня.

Поток воздуха между кухней и прилегающим к ней помещением должен проходить свободно через постоянные отверстия (например, через увеличенный просвет между дверью и полом).

В помещении, где устанавливается варочная поверхность, должна быть предусмотрена система удаления продуктов сгорания. Это может быть либо вытяжка, либо вентилятор на окне или вентиляционном отверстии, включающиеся при использовании прибора.

### ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Перед тем как приступить к подсоединению прибора, следует проверить соответствие данных, указанных на маркировочной табличке с нижней стороны и на упаковке, характеристикам газовой сети.

Прибор должен подсоединяться к газовой сети или к газовому баллону в соответствии с действующими нормами и быть отрегулирован под соответствующий тип газа.

Если используется другой тип газа, нежели тот под который был отрегулирован прибор, следует заменить форсунки (прилагаются в комплекте). После замены форсунки не забудьте прикрепить взамен ранее имевшейся новую табличку, соответствующую новой регулировке газа, произведенной на приборе (прилагается в комплекте).

Для проведения данной операции допущенный к работам персонал должен следовать указаниям, приведенным в разделе «Переналадка под различные типы газа».

Для обеспечения надежной работы проверьте, чтобы давление газа соответствовало значениям, приведенным в таблице «Характеристики конфорок и форсунок».

Если используется баллон с сжиженным газом, следует проверить, чтобы регулятор давления баллона соответствовал действующим нормам.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

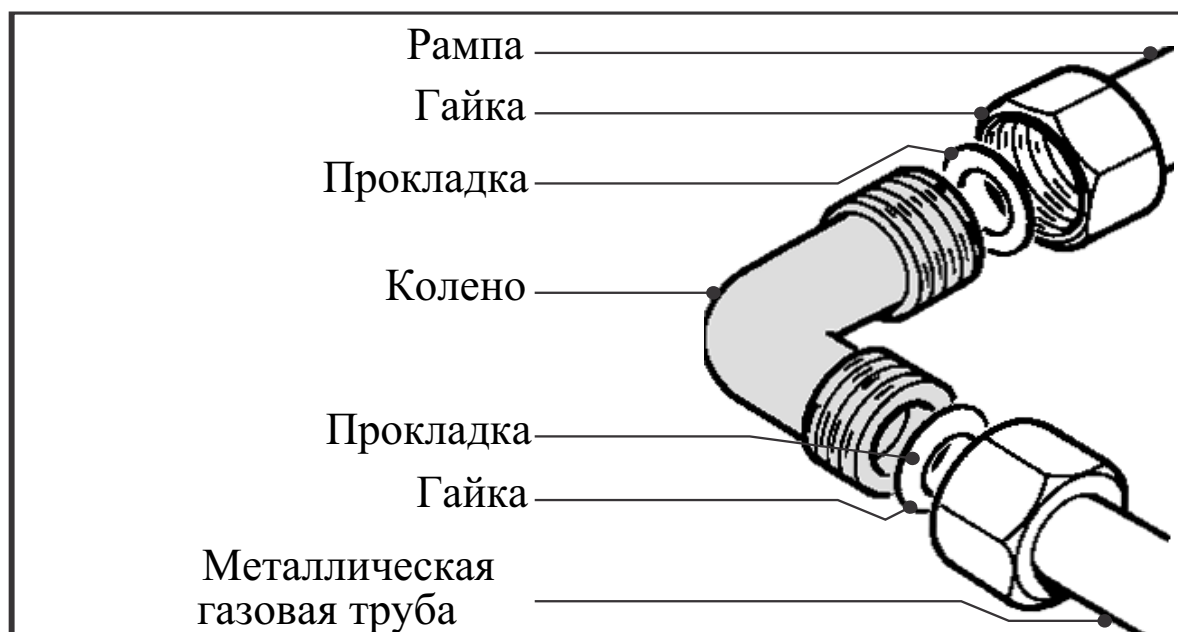
Подключение газа должно производиться при помощи жесткой металлической трубы (медной или стальной) или при помощи гибкой стальной трубы с неразрезной стеной, таким образом, чтобы на прибор не воздействовала никакая нагрузка.

Входное отверстие для газовой трубы на приборе оснащено гайкой, к которой крепится колено (прилагается в комплекте; резьба  $\frac{1}{2}$  газ, цилиндрический метчик), поворачиваемое в соответствии с требованиями установки.

К противоположной стороне колена подсоединяется жесткая или гибкая металлическая труба. По обеим сторонам колена следует установить уплотнительные прокладки, прилагаемые в комплекте.

В случае разборки и сборки соединений уплотнительные прокладки обязательно следует поменять на новые.

После установки прибора проверьте, чтобы газовая труба не была зажата деталями мебели и не соприкасалась с ее подвижными частями.



**Важное примечание:** После завершения подсоединения следует проверить герметичность при помощи мыльного раствора. Нельзя использовать для этих целей открытое пламя.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

При использовании газовых приборов в помещении образуется тепло и влажность, поэтому должна быть обеспечена хорошая естественная вентиляция, либо использоваться вытяжка с воздуховодом.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Прибор оснащен трехполюсным шнуром питания и предназначен для работы на переменном токе с напряжением, указанным на табличке с характеристиками, приведенной в конце инструкции и прикрепленной на самом приборе. Заземляющий провод обозначен желто-зеленым цветом.

## ПОДСОЕДИНЕНИЕ ПИТАЮЩЕГО ШНУРА К СЕТИ

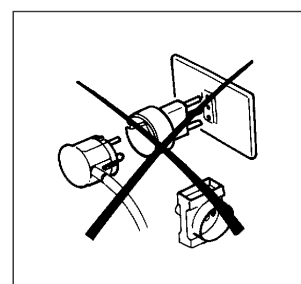
Подсоединить к шнуру питания соответствующую указанной на табличке с характеристиками мощности вилку. Если подсоединение производится непосредственно к электрической сети между прибором и сетью следует установить многополюсный выключатель, соответствующий потребляемой мощности прибора, с минимальным размыканием контактов 3 мм. Провод заземления не должен прерываться выключателем.

Перед тем как производить подсоединение, проверьте, чтобы:

- Электрооборудование и розетки соответствовали максимальной мощности прибора (см. табличку с характеристиками).
- Розетка или электрооборудование были надежно заземлены в соответствии с действующими нормами.
- Розетка или многополюсный выключатель должны находиться на доступном расстоянии.
- После электрического подсоединения проверьте, чтобы шнур питания не соприкасался к нагревающимся частям прибора.
- Не пользуйтесь удлинителями, переходниками и адаптерами, поскольку это может привести к перегреву и возгоранию.

В случае, если производится также установка электрической духовки, электрическое подключение варочной поверхности и духовки производится отдельно. Это следует делать как для обеспечения электробезопасности, так для облегчения демонтажа приборов.

**Производитель не несет ответственности за прямой или косвенный ущерб, возникший вследствие неправильной установки или подключения. Поэтому необходимо, чтобы соответствующие работы по установке и электрическому подсоединению производились квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.**



# ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

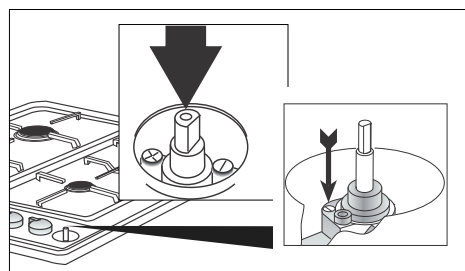
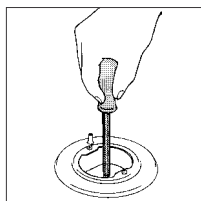
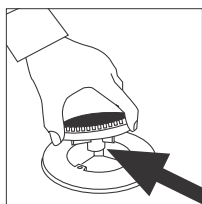
RU

## ПЕРЕНАЛАДКА ПОД РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

Если изготовителем прибор налажен для использования одного типа газа (см. этикетку на упаковке и на дне прибора), а используется другой, следует произвести следующие операции:

- снять решетки
- снять эмалированные крышки рассекаателей, рассекатели и соответствующие суппорты
- при помощи ключа на 7мм отвернуть и снять форсунки
- установить форсунки, прилагаемые в комплекте, соответствующие типу используемого газа (см. табличку характеристик конфорок и форсунок)
- установить на место все снятые детали, выполняя все операции в обратной последовательности; не забудьте заменить прежнюю этикетку с указанием используемого типа газа на новую (прилагается).

Если давление используемого газа отличается от предусмотренного, следует установить на входной трубе соответствующий регулятор давления, соответствующий нормам.



### Регулировка «минимума»

Регулировка пламени на малой мощности производится на заводе-изготовителе.

После замены форсунок или при особых показателях давления в сети может возникнуть необходимость регулировки «минимума». Для этого следует выполнить следующие операции:

- зажечь конфорку
- установить ручку в положение «Минимум» (маленькое пламя)
- снять ручку вентиля (и уплотнительную прокладку, если предусмотрена)
- вставить отвертку соответствующего размера и повернуть вправо или влево стопорный винт, расположенный внутри или сбоку стержня вентиля, пока не установится ровное маленькое пламя
- установить ручку на место и быстро повернуть ее из положения «максимум» в положение «минимум», проверив, не гаснет ли при этом пламя
- если конфорки оснащены системой «газ-контроль», следует проверить, чтобы уровень регулировки был достаточен для поддержания нагрева терморпары. Если уровень недостаточен, следует увеличить «минимум».

Вышеописанные операции можно выполнять при любом способе установки и крепления прибора к мебели.

**На установленных на приборе конфорках нет необходимости регулировать первичный поток воздуха.**

# ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ



## Таблица характеристик конфорок и форсунок

### II 2H3+

Конфорка (размер эмалированной крышки мм)	Бай-пас 1/100 мм	Мощность (*) (кВт)		Сжиженный газ		Природный газ	
		Номинальная	Пониженная	Расход (г, час) G30-G31	Форсунка 1/100 мм	Расход (л/час) G20	Форсунка 1/100 мм
Быстрая (Ø = 100)	44	3	0,9	218-214	85	286	115
Полубыстрая (Ø = 75)	34	1,75	0,6	127-125	65	167	95
Вспомогательная (Ø = 55)	29	1	0,45	73-71	50	95	69
Тройная корона (Ø = 132)	64	3,5	1,6	254-250	95	334	130
Рыбная (235 x 60)	55	3	1,3	218-214	85	286	122
Номинальное давление подачи (мбар) (1 мбар = 10,197 мм H <sub>2</sub> O)				G30 = 28-30 G31 = 37		G20 = 20	
(*) = A 15°C и 1013,25 мбар – газ сухой и с большей тепловой отдачей							

# ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

RU

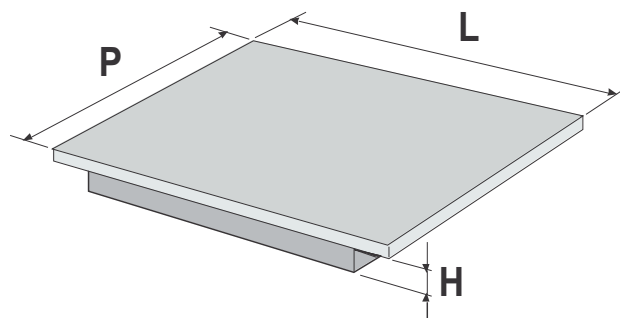
## Инструкция по встраиванию

Прибор относится к типу Y, то есть может устанавливаться при условии, что только одна из боковых стенок (правая или левая) выше варочной поверхности и расположена на минимальном расстоянии, указанном на рисунке.

Прибор можно встраивать в мебель, стенки которой выдерживают нагрев до температуры 85°C (EN 60335 –2 –6).

Не устанавливайте прибор вблизи от легковоспламеняющихся материалов (занавесок и т. п.).

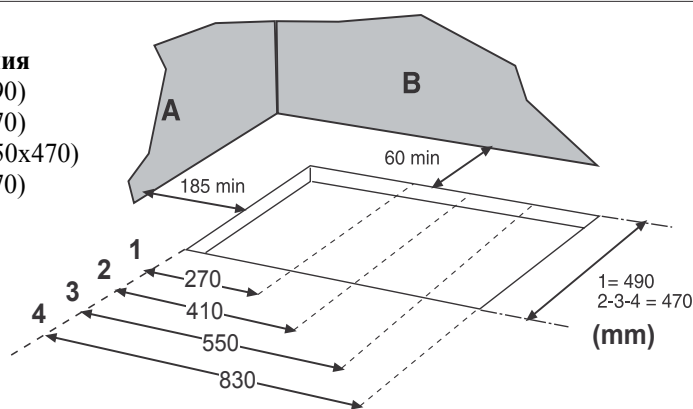
Серия	L (мм)	P (мм)	H (мм)	
			Стальная или эмалированная	Стекло
30	290	510	30	-
45	440	500	30	-
60	585	500	30	47
71	710	500	30	47
90	885	500	30	47



### Размеры отверстия для встраивания

- 1 = поверхность серии 30 см (270x490)
- 2 = поверхность серии 45 см (410x470)
- 3 = поверхность серии 60 и 71 см (550x470)
- 4 = поверхность серии 90 см (830x470)

A = боковая стена  
B = задняя стена



Прибор может встраиваться в мебель, имеющую глубину не менее 550 мм.

Размеры отверстий для встраивания приведены на рисунке, где указаны минимально допустимые расстояния между отверстием и боковой и задней стенками.

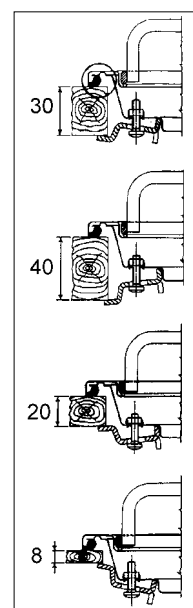
## Стальные и эмалированные поверхности

- Расположить по периметру варочной поверхности самоклеющуюся прокладку (прилагается) таким образом, чтобы внешняя сторона прокладки точно совпадала с внешним краем рабочей поверхности. Края полосок должны совпадать, не выступая друг над другом.
- Аккуратно вставьте рабочую поверхность в подготовленное в мебели отверстие.
- Закрепите поверхность на столе при помощи специальных крепежных кронштейнов.

Натяжение шурупов будет достаточно, чтобы прижать и обрезать резиновую прокладку, избытки которой можно удалить.

## Поверхности из стекла

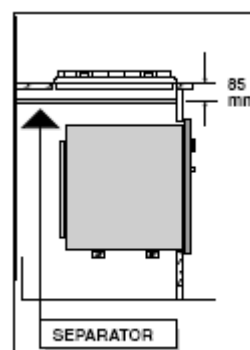
- (Только для варочных поверхностей 71 см) Расположите две алюминиевые полоски (прилагаются) по бокам отверстия для встраивания (470 мм).
- Расположите по периметру поверхности самоклеющуюся прокладку (прилагается), таким образом, чтобы внешняя сторона прокладки точно совпадала с внешним краем рабочей поверхности. Края полосок должны совпадать, не выступая друг над другом.
- Аккуратно вставьте рабочую поверхность в подготовленное в мебели отверстие.
- Закрепите поверхность на столе при помощи специальных крепежных кронштейнов.



## Предупреждение

Если над варочной поверхностью предусмотрен навес полки, следует предусмотреть между ними расстояние не менее 600 мм.

Чтобы избежать перегрева, даже если не будет устанавливаться духовка, следует предусмотреть изолирующую панель.



## Монтаж крышки

Во всех моделях варочных поверхностей, кроме поверхностей из стекла и серии 30 см, предусмотрена возможность монтажа крышки (продается отдельно).

Для крепления крышки к поверхности следует выполнить следующие операции:

- Разместить на задней части поверхности, где имеются отверстия, кронштейны, предварительно положив под них соответствующую прокладку.
- Закрепить кронштейны на варочной поверхности винтами (не закручивайте слишком сильно на эмалированных поверхностях).
- Вставить крышку в кронштейны.

