

***ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ ВАРочНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ***

**ЕНТ 6968 R**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



# Важная информация по безопасности

Эти рекомендации приведены в интересах вашей безопасности. Обязательно внимательно прочитайте их перед установкой и использованием прибора. Сохраните данное руководство для возможного использования в будущем. Если данный прибор продается или передается другому владельцу, передайте ему настоящее руководство.

## Установка

- Установка прибора и его подключение к электрической сети **должны выполняться только КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ**. Перед проведением любых операций **ОТКЛЮЧАЙТЕ** прибор от электрической сети.
- **Опасно** вносить любые изменения в конструкцию прибора.
- После распаковки прибора осмотрите его на предмет наличия повреждений. Проверьте состояние электрического кабеля. В случае обнаружения повреждений немедленно обратитесь к поставщику.
- Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае ущерба, причиненного вследствие несоблюдения техники безопасности.
- Обеспечьте свободную циркуляцию воздуха вокруг прибора. Плохая вентиляция приведет к недостатку кислорода и возможности повреждения.
- Удостоверьтесь, что тип и давление газа в месте подключения соответствуют характеристикам, указанным на табличке с техническими данными прибора, расположенной рядом с отводом трубы для подключения газа.

- При работе газовых приборов выделяется тепло и влага. Следите за тем, чтобы к прибору был постоянно обеспечен приток свежего воздуха. Для этого следите за чистотой вентиляционных отверстий помещения или установите надплитный вытяжной вентилятор.
- В случае интенсивного длительного использования прибора обеспечьте более эффективную вентиляцию, открыв окно или увеличив мощность работы вытяжного вентилятора.

## При эксплуатации

- Данный прибор разработан для приготовления пищи в быту и только для личного хозяйства. Прибор не следует использовать для других целей.
- После использования прибора убедитесь, что все регуляторы находятся в положении «ЗАКРЫТО» или «ВЫКЛЮЧЕНО».
- Если рядом с варочной поверхностью расположена электрическая розетка, убедитесь, что электрические кабели включаемых в нее приборов не соприкасаются с варочной

поверхностью и располагаются достаточно далеко от горячих частей варочной поверхности.

## Безопасность детей

- Прибор предназначен для использования взрослыми, дети могут пользоваться прибором только под присмотром. Не разрешайте маленьким детям дотрагиваться до регуляторов прибора и играть с ним или вблизи него.
- При использовании прибора некоторые его части могут сильно нагреваться. Держите детей вдали от прибора, пока он не остынет.

## Уход и чистка

- Содержите прибор в чистоте. Отложения жира и остатки пищи могут привести к воспламенению.

## Сервис и запчасти

- В случае неисправности никогда не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом, может привести к травмам или поломке. Сначала изучите инструкцию на предмет советов по устранению незначительных неисправностей. Если при помощи этих советов Вам не удалось устранить неисправность, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр. При ремонте должны использоваться только оригинальные запасные части.



## Защита окружающей среды

- Все используемые в данном приборе материалы являются экологически безопасными и пригодны для

последующей переработки. Пожалуйста, внесите свой вклад в охрану окружающей среды - утилизируйте разнородные отходы раздельно.

## Утилизация старого прибора

- Старые или непригодные к использованию приборы не являются бесполезными отходами. В ходе их экологичной утилизации можно повторно использовать ряд материалов.
- Узнайте о местах утилизации старой бытовой техники в районной администрации.
- При утилизации старого прибора сделайте его непригодным для использования, отрезав электрический кабель как можно ближе к прибору.

**CE** Данный прибор соответствует следующим директивам ЕЭС:

- 73/23 (по низковольтному оборудованию)
  - 89/336 (по электромагнитной совместимости)
  - 90/396 (по газовым приборам)
  - 93/68 (по общим стандартам)
- и последующим поправкам к ним.

# Содержание

Важная информация по безопасности	2
Описание прибора	5
Эксплуатация	7
Уход и чистка	10
Обслуживание и запасные части	12
Технические данные	13
Инструкции для установщика	14
Электрическое подключение	17
Регулировка для различных типов газа	19
Установка в кухонной мебели	20
Варианты встраивания	22

## Символы, используемые в инструкции

Следующие символы помогут вам ориентироваться в тексте инструкции:



Рекомендации по безопасности



Пошаговые рекомендации при использовании прибора



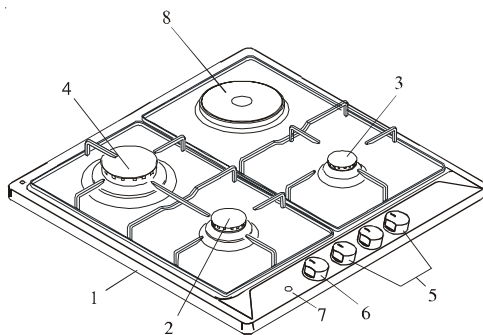
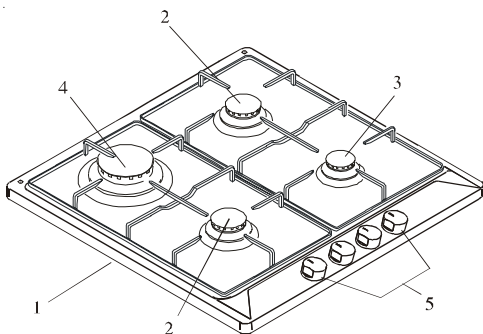
Советы и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

# Описание прибора

## Модели с центральным расположением регуляторов



### 1. Варочная поверхность

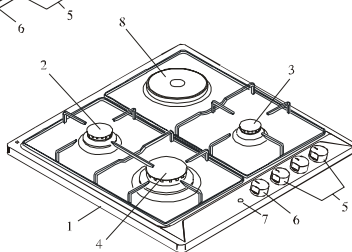
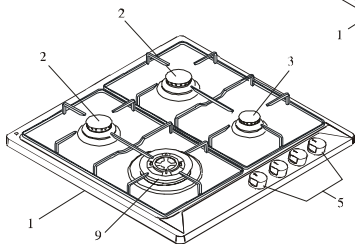
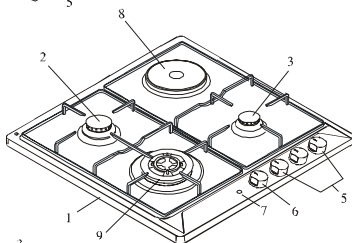
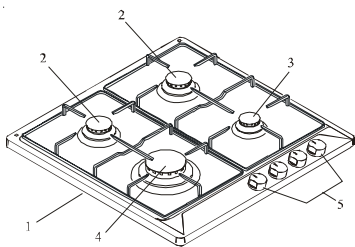
- 2. Средняя конфорка (средний нагрев)
- 3. Маленькая конфорка (медленный нагрев)
- 4. Большая конфорка (быстрый нагрев)
- 5. Регуляторы управления конфорками
- 6. Регулятор управления электрической зоной нагрева
- 7. Сигнальный индикатор электрической конфорки
- 8. Электрическая зона нагрева  $\varnothing$  145

# Описание прибора

## Модели с расположением регуляторов справа

### 1. Варочная поверхность



2. Средняя конфорка (средний нагрев)
3. Маленькая конфорка (медленный нагрев)
4. Большая конфорка (быстрый нагрев)
5. Регуляторы управления конфорками
6. Регулятор управления электрической зоной нагрева
7. Сигнальный индикатор электрической конфорки
8. Электрическая зона нагрева  $\varnothing 145$
9. Тройная конфорка



# Эксплуатация


## Регуляторы управления конфорками

Символы на регуляторах означают следующее:

- подача газа отключена
-  максимальная подача газа
-  минимальная подача газа

## Зажигание конфорок

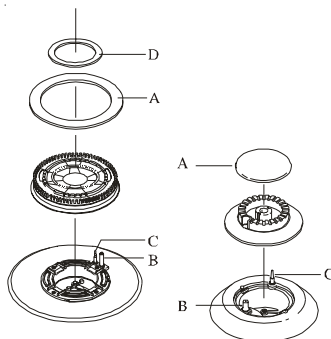
Рабочие положения регуляторов конфорок должны всегда находиться между максимальным и минимальным значениями. Никогда не устанавливайте регуляторы в промежутке между максимальным значением и положением Выкл.

-  (данный символ имеется в моделях с электроподжигом, интегрированным в регулятор управления)

## Электрическая зона нагрева

При первом использовании электрической зоны нагрева или после длительного перерыва в ее использовании установите регулятор в положение "1" и дайте конфорке прогреться в течение 20 секунд для испарения влаги, которая могла сконденсироваться на внутреннем изоляционном материале.

- Перед тем, как поставить на варочную зону сковороду (кастрюлю), вытрите насухо ее основание.
- Включайте варочную зону только после размещения на ней сковороды или кастрюли.

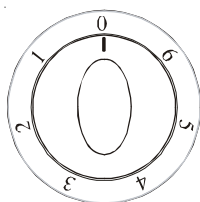


- A** Крышка конфорки
- B** Элемент электроподжига
- C** Термопара
- D** Крышка тройной конфорки

Рис. 1

Зоны нагрева управляются семипозиционным регулятором (от “1” до “6”). Установите регулятор в требуемое положение. Сигнальный индикатор указывает, включена зона нагрева или нет.

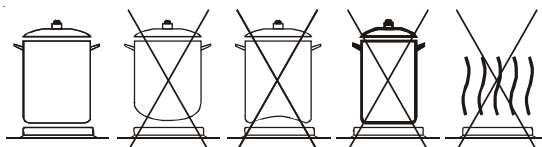
### Рекомендованные установки:



Положение	Интенсивность нагрева	Применение
0	Выкл.	
1	Очень медленный	Растапливание масла, шоколада и т.д. Нагрев небольших объемов жидкостей.
2	Медленный	Нагрев несколько больших объемов жидкостей. Медленное приготовление кремов и соусов.
3	Ниже среднего	Размораживание продуктов, приготовление тушеного рагу, готовка при температуре кипения или близкой к ней.
4	Средний	Варка продуктов, поджаривание нежного мяса и рыбы.
5	Быстрый	Приготовление тушеных отбивных и стейков, варка мясных супов.
6	Очень быстрый	Кипячение больших объемов воды, жарка.

### Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр кастрюли должен быть равен диаметру зоны нагрева или немного больше него. Никогда не используйте кастрюли, диаметр которых меньше диаметра зоны нагрева.
- Используйте только кастрюли с плоским дном.
- По возможности накрывайте кастрюлю крышкой, чтобы можно было готовить на менее интенсивном уровне нагрева.
- Всегда готовьте овощи и картофель в минимально необходимом объеме воды для сокращения времени приготовления.





## Зажигание конфорок



Конфорку зажечь легче, если на нее еще не установлена посуда.



Чтобы зажечь конфорку: в моделях с интегрированным в регулятор поджигом нажмите регулятор и поверните его против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа или, если в модели реализован индивидуальный поджиг, нажмите соответствующую кнопку поджига.



После воспламенения газа подержите регулятор нажатым еще 10 секунд, чтобы прогрелась термопара (рис. 1-С) и включился защитный клапан. В противном случае защитный клапан перекроет подачу газа, как только Вы отпустите регулятор.



**Проверьте равномерность пламени** и отрегулируйте нужный уровень.

**В случае отключения электроэнергии** поднесите к конфорке горящую спичку и действуйте, как описано выше.

Если после нескольких попыток Вам не удастся зажечь газ, проверьте правильность установки крышек и рассекателей конфорок.

Чтобы погасить огонь, поверните регулятор конфорки по часовой стрелке в положение ● .

Всегда убавляйте или выключайте огонь перед тем, как снять с конфорки посуду.

## Правильная эксплуатация прибора

Для обеспечения максимальной эффективности и минимального расхода газа используйте кастрюли и сковороды

только с плоским дном, размер которых соответствует конфоркам (см. таблицу). Кроме того, убавляйте огонь сразу после того, как жидкость в посуде закипит, до такого уровня, чтобы только поддерживать кипение.



**Внимательно следите за приготовлением блюд с использованием жира или масла, поскольку при перегреве жир и масло могут воспламениться.**

Конфорка	мин. диаметр	макс. диаметр
Большая (быстрый нагрев)	180 мм	220 мм
Средняя (средний нагрев)	120 мм	200 мм
Маленькая (медленный нагрев)	80 мм	160 мм
Тройная конфорка	220 мм	260 мм

## Уход и чистка



**Перед проведением любых операций по очистке и уходу отключайте прибор от электросети.**

### Общие указания

Эмалированные части прибора следует мыть теплой водой с мягким моющим средством. Не используйте абразивные средства, которые могут повредить эмаль.

Регулярно мойте крышки и рассекатели конфорок горячей водой с моющим средством, удаляя все остатки пищи.

Решетки подставок для посуды можно мыть в посудомоечной машине.

Для удаления стойких загрязнений используйте обычные неабразивные моющие средства или специальные чистящие средства.

Настоятельно не рекомендуется использовать для чистки абразивные щетки, металлические мочалки и чистящие средства с содержанием кислоты.

### Варочная поверхность

Регулярно протирайте варочную поверхность мягкой тканью, смоченной в теплой воде с добавлением

небольшого количества жидкого неабразивного моющего средства. Не используйте следующие средства:

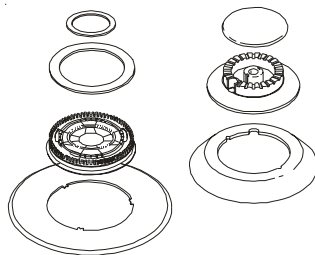
- бытовые растворители и отбеливатели;
- мочалки с пропиткой, не подходящие для антипригарного покрытия;
- металлические мочалки;
- средства для чистки сантехники.

Если варочная поверхность очень грязная, используйте специальные чистящие средства.

### Элемент электроподжига

Автоматический элемент электроподжига состоит из керамической «свечи» и металлического электрода. Периодически тщательно очищайте эти детали прибора, чтобы у Вас не возникали проблемы с поджигом. Регулярно проверяйте рассекатели конфорок на предмет загрязнения. Для удаления загрязнений из полостей

рассекателя снимите крышку и отделите две детали друг от друга (см. рисунок справа). После чистки соедините обе детали и установите в рабочее положение. После мытья подставок для посуды правильно установите их на варочную поверхность.



## Периодическое техническое обслуживание

Периодически проверяйте состояние газового шланга и регулятора давления (если имеется). В случае обнаружения дефекта замените неисправные детали на новые. Ни в коем случае не ремонтируйте их.

Для обеспечения безопасности и нормального функционирования варочной поверхности необходимо периодически смазывать краны газового регулятора.



Периодическая смазка кранов должна выполняться только к в а л и ф и ц и р о в а н н ы м специалистом, к которому также следует обратиться в случае неисправности варочной поверхности. Мы рекомендуем специалистов наших авторизованных сервисных центров.

## Электрические зоны нагрева

Для наилучшей сохранности электрические зоны нагрева следует слегка смазывать после использования мягкой тканью, смоченной в масле, чтобы их поверхность всегда оставалась чистой и блестящей. Это помогает также избежать возможного образования ржавчины. Пользуйтесь также специальными чистящими средствами.

# Обслуживание и запасные части

Перед отправкой с завода-изготовителя Ваш прибор был проверен и настроен квалифицированными специалистами для достижения наиболее эффективных результатов работы. Любые последующие ремонтные или регулировочные работы должны выполняться только квалифицированным персоналом с особым вниманием и осторожностью. Мы рекомендуем специалистов наших авторизованных сервисных центров.

В случае неисправности обращайтесь в ближайший авторизованный сервисный центр с описанием неисправности и указанием модели (**Mod.**), продуктового (**Prod. No.**) и серийного номеров прибора (**Ser.No.**). Эти данные указаны на табличке с техническими данными. Всегда требуйте использования только оригинальных запасных частей.

## Гарантийные условия

Все условия гарантии на Ваш прибор содержатся в гарантийном талоне.

Уберите в безопасное место кассовый чек или товарную накладную. Храните их вместе с гарантийным талоном. Каждый из этих документов подтверждает факт покупки прибора и указывает дату его приобретения.

При обращении в сервисный центр предъявите гарантийный талон. В противном случае Вы должны будете заплатить за ремонт даже в течение гарантийного срока.

Адреса ближайших сервисных центров смотрите в отдельном списке сервисных центров.

# Технические данные

## Размеры (мм):

Варочная поверхность (В x Д x Ш) 90 x 580 x 510

Монтажный проем (Д x Ш) 560 x 480

## Мощность конфорок (кВт):

Маленькая 1,00

Средняя 1,65

Большая 2,80

Тройная 3,15

Подключение к газопроводу G 1/2"

Электропитание 230 В ~ 50 Гц

Класс прибора 3

Конфорка	Максимальная мощность, кВт	Минимальная мощность, кВт	Природный газ G20 - 20 мбар		Сжиженный газ G 30/ G 31 28-30/37 мбар	
			Форсунки (1/100 мм)	Расход м <sup>3</sup> /ч	Форсунки (1/100 мм)	Расход г/ч
Маленькая	1,00	0,35	77	0,095	50	73
Средняя	1,65	0,45	97	0,157	65	120
Большая	2,80	0,68	123	0,267	83	204
Тройная	3,15	1,70	133	0,285	92	230

## Диаметры обводных клапанов

Горелка	Диаметр обводного клапана 1/100 мм
Маленькая	29
Средняя	31
Большая	41
Тройная	68

# Инструкции для установщика



**ВНИМАНИЕ:** данный прибор можно устанавливать и использовать только в помещениях, имеющих постоянную вентиляцию, соответствующую действующим нормам и правилам.

Монтаж прибора и его подключение к электрической сети должны выполняться только **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ**.

Перед проведением любых операций удостоверьтесь, что прибор **ОТКЛЮЧЕН** от электрической сети. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный во время монтажа прибора без соблюдения действующих нормативов и правил техники безопасности.

## Место установки

Для надлежащей работы газового прибора в помещении, в котором он установлен, должен быть обеспечен естественный приток воздуха, необходимого для процесса горения газа. Приток воздуха должен осуществляться непосредственно через вентиляционные отверстия во внешних стенах помещения. Данные отверстия должны иметь сечение минимум  $100 \text{ cm}^2$  (рис. А). Помните, что объем воздуха, необходимый для горения, должен быть не менее  $2 \text{ m}^3/\text{ч}$  на каждый кВт энергии (см. номинальную мощность прибора, указанную на табличке с техническими данными).

Приточное вентиляционное отверстие должно быть сделано так, чтобы оно не заслонялось изнутри или снаружи, и должно располагаться как можно ближе к полу, предпочтительно на стороне, противоположной той, на которой имеется вытяжное вентиляционное отверстие. Если в помещении, в котором установлен прибор, невозможно обеспечить наличие данных отверстий, необходимый воздух может поступать из соседней комнаты при условии, что:

- Данная комната не является спальней или в ней не хранятся опасные вещества.

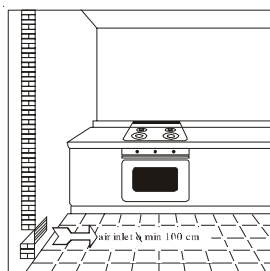


Рис. А

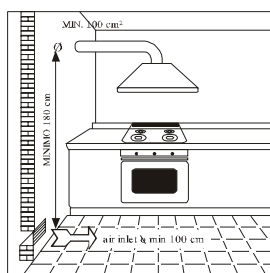


Рис. В

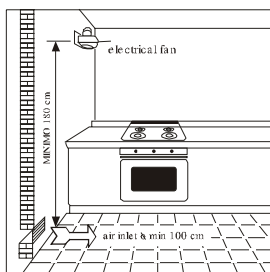


Рис. С

- В данной комнате нет пониженного давления и разряжения воздуха
- Вентиляция между комнатой, в которой установлен прибор, и соседней комнатой гарантированно осуществляется через стационарные каналы или проходы.

## **Выведение отработанных газов**

Вывод отработанных газов должен осуществляться при помощи вытяжных вентиляторов либо в вентиляционную шахту, либо непосредственно на улицу. Если установка вытяжного вентилятора невозможна (рис. В), то на внешней стене или в окне комнаты необходимо установить электрический вентилятор при условии, что приточное вентиляционное отверстие можно увеличить в соответствии с производительностью работы вентилятора (рис. С). При установке на кухне производительность вентилятора должна быть достаточной для полной замены объема воздуха в помещении от 3 до 5 раз в час. В обоих случаях запрещается подключаться к дымоходам, которые уже используются для отведения отработанных газов от других приборов.

## Подключение к газовой магистрали

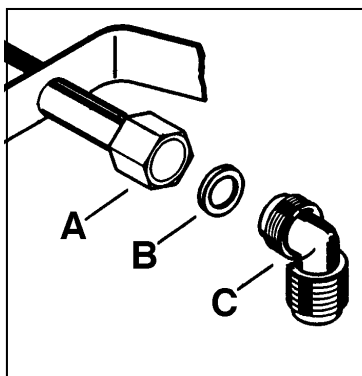
Подключение к газовой магистрали должно быть выполнено в соответствии с действующими правилами. При подключении прибора к газовой трубе установите на конце трубы газовый кран. На заводе-изготовителе прибор был проверен и отрегулирован для работы на том типе газа, который указан на табличке внутри защитной детали днища рядом с трубой для подключения к газовой магистрали. Убедитесь, что тип газа в магистрали соответствует типу газа, указанному на табличке. В противном случае следуйте указаниям в разделе «Регулировка для различных типов газа».

Для максимальной эффективности и минимального расхода газа убедитесь, что давление газа в магистрали соответствует величинам, приведенным в таблице технических характеристик конфорок. Если давление газа в магистрали отличается от давления, на которое рассчитан прибор (или непостоянно), на газовую трубу необходимо установить подходящий регулятор давления.

Регулируемое соединение с входной трубкой осуществляется при помощи гайки с резьбой GJ 1/2". Установите между элементами соединения прокладку, как показано на рисунке. Прокладка должна соответствовать действующим стандартам. Завинтите части соединения, не затягивая их, поверните соединение в нужном направлении, а затем затяните.

### Подключение

Подключите прибор к газовой магистрали при помощи гибкого металлического шланга и регулируемых соединений, либо при помощи трубы из



- A) Входная труба с гайкой
- B) Прокладка
- C) Регулируемое соединение

нержавеющей стали, соответствующей действующим стандартам. При использовании металлических труб убедитесь, что они не соприкасаются с подвижными деталями и не деформированы. Данные проверки необходимо также выполнить в случае использования варочной поверхности совместно с духовым шкафом. Входная газовая труба прибора имеет резьбовое соединение 1/2" с наружной резьбой.

При подключении к газовой магистрали не прилагайте силу ни к каким частям прибора.



После завершения подключения проверьте герметичность соединений с использованием мыльного раствора. **Никогда не проверяйте герметичность при помощи огня.**



# Электрическое подключение

**По закону данный прибор должен быть заземлен.**

Прибор рассчитан на работу от сети с напряжением 220-230 В, 1 фаза, 50 Гц. Подключение должно быть выполнено в соответствии с действующими правилами и нормами. Перед подключением прибора к сети убедитесь в том, что:

1. Предохранитель и электросеть рассчитаны на максимальную мощность подключения прибора (см. фирменную табличку);
2. Электрическая проводка имеет контакт заземления, организованный в соответствии с действующими правилами;
3. Электрическая розетка или двухполюсный прерыватель, используемые для подключения прибора, будут легко доступны после монтажа.

Установите на кабель питания штепсельную вилку, выдерживающую указанную на фирменной табличке нагрузку, и включите ее в подходящую заземленную розетку.

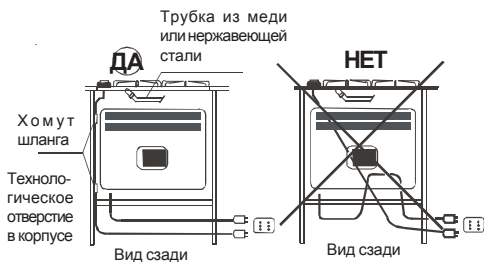
Если Вы хотите осуществить постоянное подключение прибора к электрической сети, то для выключения прибора необходимо установить прерыватель с расстоянием между контактами не менее 3 мм. Прерыватель должен соответствовать подключаемой нагрузке и действующим нормативам.

Прерыватель не должен разрывать контакт в желто-зеленом проводе заземления.

Коричневый провод питания (подключенный к клемме “L” контактной группы) должен быть всегда подключен к фазе электросети.

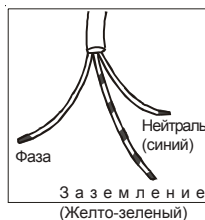
Кабель питания должен быть проложен так, чтобы ни одна его часть не нагревалась более чем на 50°C выше комнатной температуры.

Пример правильного расположения кабеля приведен на рисунке. Кабель проложен с использованием шланговых хомутов, укрепленных на корпусе прибора, во избежание контакта с нижней частью варочной поверхности.



### Замена кабеля питания

В случае необходимости замены кабеля питания используйте только специальный кабель. Его можно приобрести в авторизованном сервисном центре. Кабель должен быть рассчитан на мощность подключения прибора и рабочую температуру. Кроме того, желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее фазового и нейтрального проводов.

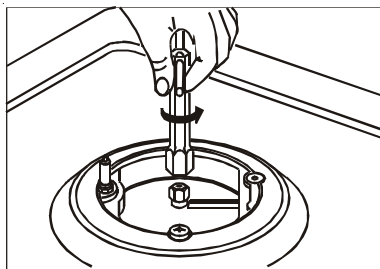


Тип прибора	Однофазное переменное напряжение 230 В	
	Тип кабеля	Сечение
Только газовые конфорки	Специальный, спрашивайте в сервисном центре.	3 x 0,75 мм <sup>2</sup>
Газовые конфорки + 1 электрическая зона	Специальный, спрашивайте в сервисном центре.	3 x 1 мм <sup>2</sup>

# Регулировка для различных типов газа

## Замена форсунок

1. Снимите решетку для установки посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели конфорок.
3. Торцевым ключом «на 7» отвинтите и снимите форсунки. Замените их на форсунки, соответствующие используемому типу газа (см. таблицу).
4. Установите на место все снятые детали, выполняя действия в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими характеристиками (расположенную рядом с трубой для подачи газа) на табличку с указанием типа газа, на который Вы произвели настройку. Если давление газа в магистрали отличается от давления, на которое рассчитан прибор (или непостоянно), на газовую трубу необходимо установить подходящий регулятор давления, соответствующий действующим стандартам.



## Регулировка минимального уровня

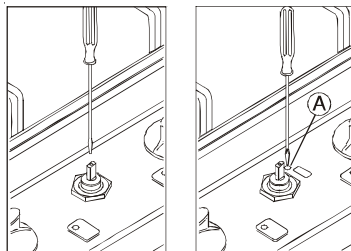
Для того чтобы отрегулировать минимальный поток газа через краны конфорок, выполните следующие действия:

- Зажгите конфорку и поверните регулятор в положение минимальной подачи газа (маленькое пламя).
- Снимите ручку регулятора с газового крана.

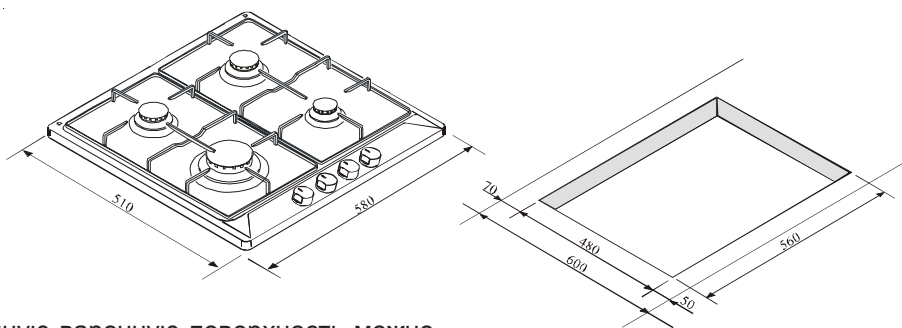
- Вставьте небольшую отвертку в стержень газового крана (см. рисунок).

Внимание: в кранах с перепускным клапаном регулировочный винт минимального уровня (А) находится не на стержне крана.

- Для того чтобы увеличить подачу газа, откручивайте регулировочный винт или закручивайте винт, чтобы уменьшить подачу газа. При правильной регулировке длина пламени составляет 3-4 мм.
- При работе прибора на бутане/пропане регулировочный винт должен быть закручен до упора.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте регулятора из максимального в минимальное положение.
- Соберите ручку регулятора.



## Установка в кухонной мебели



Данную варочную поверхность можно устанавливать во встроенной кухонной мебели с размером в глубину 600 мм.

Любые боковые панели мебели высотой более высоты варочной поверхности должны располагаться не ближе 150 мм от монтажного проема.

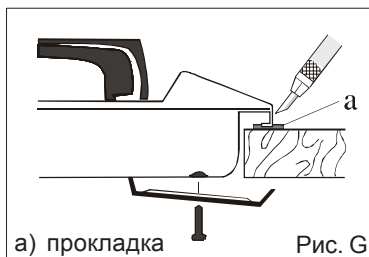
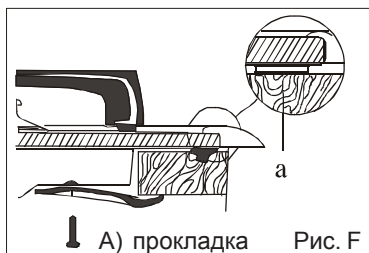
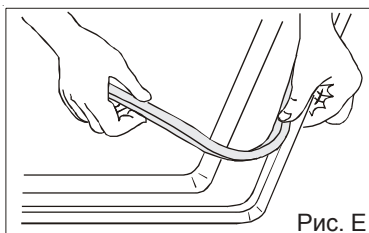
Размеры варочной поверхности и монтажного проема указаны на рисунке.

## Установка и крепление

Перед установкой варочной поверхности в монтажном проеме приклейте специальную прокладку по периметру наружного края прибора.

Важно приклеить прокладку ровно, без зазоров и нахлестов, чтобы в шкаф под варочной поверхностью не протекала вода.

1. Снимите решетки для установки посуды, крышки конфорок и рассекатели. Переверните варочную поверхность. Следите за тем, чтобы не повредить терморпары и свечи электроподжига.
2. Проложите по периметру варочной поверхности уплотнительную прокладку как показано на рисунке справа (рис. Е).
3. Установите варочную поверхность в монтажном проеме и плотно прижмите к столешнице, как показано на рисунке. Для фиксации варочной поверхности используйте боковые скобы (рис. F).
4. Отрежьте выступающие из-под варочной поверхности края уплотнительной прокладки (рис. G).



# Варианты встраивания

## В напольный шкаф с дверцей

Кухонный шкаф должен иметь такую конструкцию, чтобы обеспечить защиту от контакта с нижней частью варочной поверхности, которая может сильно нагреваться во время работы. Рекомендуемая конструкция шкафа показана на рисунке 1.

Панель, расположенная под прибором, должна легко сниматься, чтобы обеспечить доступ для технического обслуживания.

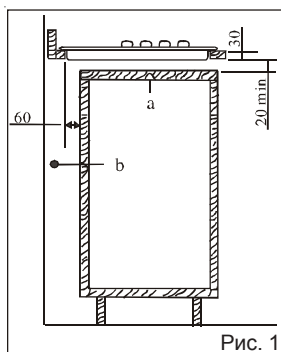


Рис. 1

## В напольный шкаф со встроенной духовкой

Монтажный проем должен иметь размеры, указанные на рисунках 2 и 3, и должен иметь опорные планки для обеспечения достаточной вентиляции. Два способа встраивания, позволяющие избежать перегрева, показаны на рисунках 4 и 5.

Электрические подключения варочной поверхности и духового шкафа должны выполняться отдельно как по соображениям безопасности, так и для удобства изъятия духового шкафа из мебели в случае необходимости.

Навесные шкафы или вытяжной вентилятор должны располагаться не менее чем в 650 мм над варочной поверхностью.

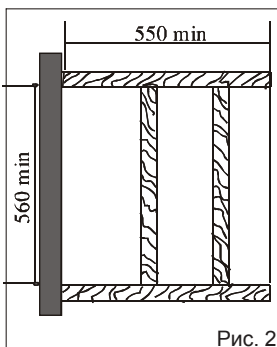


Рис. 2

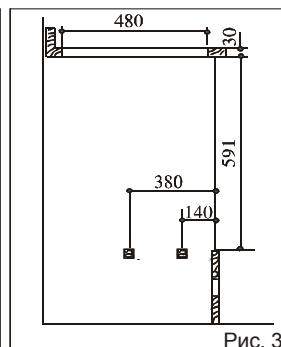


Рис. 3

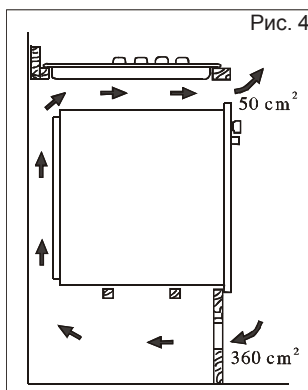


Рис. 4

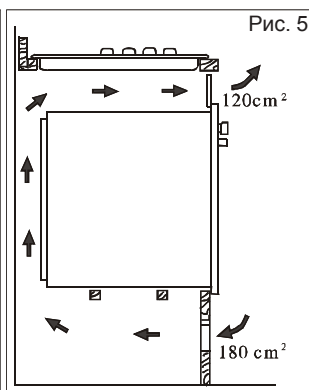


Рис. 5