



 **ARDO**
made for you.

Прибор сконструирован и изготовлен в соответствии с европейскими нормами:

- EN 30-1-1, EN 30-2-1 и EN 437 и последующие дополнения (для газовых приборов)
- EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 и последующие дополнения (для электрических приборов)

Прибор соответствует предписаниям нижеприведенных директив Европейского Союза:

- СЕ 2006/95 по электробезопасности (БТ).
- СЕ 2004/108 по электромагнитной совместимости (ЕМС).
- СЕЕ 90/396 + 93/68 по газовой безопасности.

Дополнительное оборудование для духовки, которое может контактировать с пищевыми продуктами, изготовлено из материалов, соответствующих предписаниям директивы СЕЕ 89/109 от 21/12/88.

Настоящее изделие соответствует Директиве ЕС 2002/96/ЕС.

Изображенный на приборе символ зачеркнутого мусорного бака указывает на то, что по окончании срока своей службы изделие, которое подлежит отдельной от бытовых отходов переработке, должно быть отправлено в центр дифференцированного сбора электрической и электронной аппаратуры или же возвращено продавцу при приобретении нового эквивалентного оборудования.



Пользователь несет ответственность за отправку прибора по окончании срока его службы в соответствующие структуры по утилизации во избежание наложения на него взыскания, предусмотренного действующим законодательством об отходах.

Соблюдение правил дифференцированного сбора для последующей отправки отслужившего прибора на повторную переработку, обработку и безопасную для окружающей среды утилизацию способствует предотвращению возможных вредных последствий для окружающей среды и здоровья и повторному использованию материалов, из которых изготовлено изделие.

Для получения более подробной информации о возможных системах сбора, обратитесь в местную службу по утилизации отходов или в магазин, в котором была совершена покупка.

Производители и импортеры несут как индивидуальную, так и коллективную ответственность за проведение переработки, обработки и безопасной для окружающей среды утилизации прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	4
ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	5
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	6-7
ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	8-14
УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	15
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	15-16
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	17-22

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. Соответствующие данные указаны на табличке, расположенной на задней стенке прибора или на этикетке, прилагаемой к данному руководству.

ПРИМЕЧАНИЕ: прикрепите ниже этикетку, чтобы всегда иметь эти данные под рукой.

Эта информация позволит работнику сервисного центра подготовить необходимые запчасти и обеспечить своевременный и качественный ремонт.

Оригинальные запчасти и дополнительное оборудование могут быть приобретены только в наших сервисных центрах и у авторизованных дилеров.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данные сервисных центров указаны в гарантийном талоне вашего прибора.

МЕСТО ДЛЯ НАКЛЕИВАНИЯ ОПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ ЭТИКЕТКИ

Уважаемый покупатель! Примите наши поздравления и благодарность за Ваш выбор. Мы уверены, что эта новая электрическая духовка, современная, функциональная и практичная, выполненная из высококачественных материалов, сможет наилучшим образом удовлетворить Ваши потребности. Этот новый прибор прост в использовании, однако, перед его установкой и включением, **следует внимательно прочитать инструкцию**. В ней содержится информация, касающаяся правил безопасности при установке, использовании и обслуживании. Храните эту инструкцию, чтобы обращаться к ней в случае возникновения каких-либо вопросов. Производитель оставляет за собой право привносить в свои изделия изменения, которые сочтет необходимыми или полезными, в том числе, в интересах потребителей, что не влечет за собой изменений основных функциональных характеристик и показателей безопасности. Производитель не несет ответственности за возможные неточности, допущенные в настоящей инструкции, которые возникли в процессе печати.

ПРИМЕЧАНИЕ: Оформление рисунков настоящей инструкции носит условный характер.

- Установка и обслуживание (раздел «ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ») должны осуществляться только квалифицированными специалистами.
- Прибор 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.
- Производитель не несет ответственности за возможный ущерб имуществу или физическим лицам, возникший вследствие неправильной установки, ошибочного использования или несоответствующего обслуживания прибора.
- После удаления наружной упаковки и упаковки внутренних подвижных деталей следует проверить целостность прибора. В случае сомнения не следует пользоваться прибором, необходимо обратиться к услугам квалифицированных специалистов.
- Остатки упаковки (картон, полиэтиленовые мешки, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в местах, доступных для детей, поскольку они могут представлять потенциальную опасность. В целях сохранения окружающей среды все детали упаковки изготовлены из экологически безопасных материалов и могут быть переработаны для повторного использования.
- Электробезопасность данного прибора гарантируется только в случае его правильного заземления, как это предусмотрено нормами электробезопасности. Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения вышеуказанных норм. В случае возникающих сомнений следует обратиться к квалифицированным специалистам для проверки соответствия электрооборудования.

- Перед тем как подсоединять прибор к электросети, следует удостовериться, что данные, приведенные на табличке с основными техническими характеристиками, соответствуют показателям электросети (см. раздел «ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ»).

Использование любого электроприбора требует соблюдения ряда основных правил безопасности:

- # Не трогайте прибор влажными или мокрыми руками.
- # Не пользуйтесь прибором, если вы не обуты.
- # Не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- # Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.)
- # Не разрешайте пользоваться прибором без присмотра детям или недееспособным лицам.

- Перед первым использованием духовки следует прогреть ее пустой с закрытой дверью при максимальной температуре примерно в течение часа, пока не испарится характерный запах, производимый используемой для изоляции стекловатой. Во время этой операции следует обеспечить хорошую циркуляцию воздуха.
- Во время и после использования стекло дверцы духовки и окружающие его части могут быть очень горячими, поэтому детей следует держать на значительном расстоянии.
- Прибор следует содержать в чистоте, так как остатки пищи могут явиться причиной пожара.
- Не следует использовать духовку для хранения пищи или посуды: при случайном включении это может привести к ущербу и пожару.
- Если розетка находится поблизости от прибора, проверьте, чтобы провода других используемых электроприборов не соприкасались с ним и были на достаточном расстоянии от его горячих деталей.
- После использования прибора, проверьте, чтобы все приборы управления находились в положении «выключено» или «закрыто».
- Перед тем как выполнять какую-либо операцию по очистке или обслуживанию прибора, следует отключить его от электросети.
- В случае неисправности и/или неудовлетворительной работы следует выключить прибор и отключить его от электросети. Не пытайтесь самостоятельно разбирать прибор. Любые операции, связанные с ремонтом или наладкой должны производиться квалифицированными специалистами с соблюдением максимальной осторожности. Поэтому рекомендуем Вам обращаться в наш ближайший авторизованный сервисный центр и сообщить вид неисправности и модель имеющегося у Вас прибора.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Наши плиты оснащены полностью газовой варочной поверхностью, а конфорки оснащены термопарным предохранителем (газ-контроль).

На панели управления над каждой ручкой нанесена схема, где указано, к какой конфорке относится ручка. Сочетание конфорок разной мощности делает возможным приготовление пищи любым способом.

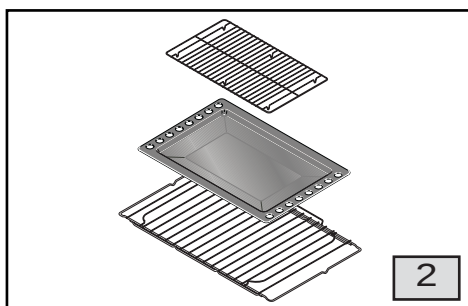
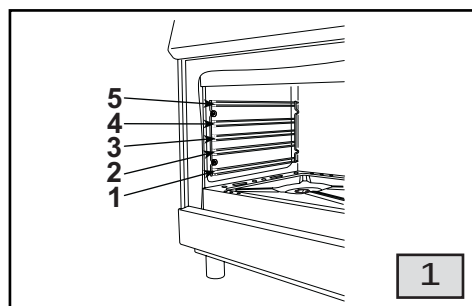
Электрическая духовка является многофункциональной (8 функций), что позволяет выбрать способ нагрева, наиболее подходящий той пище, которую вы готовите.

Чтобы избежать перегрева, в приборе предусмотрено наличие предохранительного термостата, включающегося при выходе из строя основного термостата. В этом случае электропитание временно прерывается. **Не пытайтесь самостоятельно устранить неисправность. Отключите прибор от сети и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.**

Плита установлена с фиксированными (рис. 1) направляющими стержнями, в которые вставляются нижеперечисленные дополнительные принадлежности. (рис. 2):

- решетка
- поддон или поднос для сбора сока
- решетка для подноса

Плиты оснащены небольшим поддуховочным отсеком, который можно использовать для хранения посуды; **будьте внимательны: поскольку поверхности отсека становятся горячими, запрещается класть в него воспламеняющиеся материалы.**

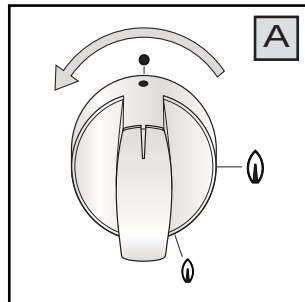


ОПИСАНИЕ РУЧЕК

РУЧКА ГАЗОВЫХ КОНФОРКОВ (A)

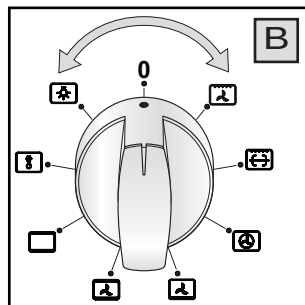
Вращая ручку против часовой стрелки, мы обнаружим следующие символы:

- = выключение
-  = максимальная подача газа
-  = минимальная подача газа

**РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ (B)**

Вращая ручку по часовой или против часовой стрелки, мы обнаружим следующие символы:

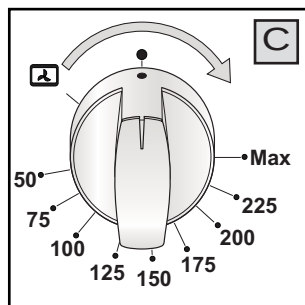
- 0 = Духовка выключена
-  = Включение освещения в духовке, которое остаётся включённым во время всех операций
-  = Включение вентилятора
-  = Включение нагревательных элементов верхнего и нижнего отделов духовки
-  = Включение нагревательных элементов верхнего и нижнего отделов духовки вместе с вентилятором
-  = Включение нагревательного элемента нижнего отдела духовки вместе с вентилятором
-  = Включение нагревательного элемента заднего отдела духовки вместе с вентилятором
-  = Включение нагревательного элемента гриля + вертел (*)
-  = Включение нагревательного элемента гриля вместе с вентилятором



(*) опция

РУЧКА ТЕРМОСТАТА (C)

Вращая ручку по часовой стрелке, можно выбрать различные температурные режимы духовки для приготовления пищи (от 50°C до Max).

**КРАСНАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА (D)**

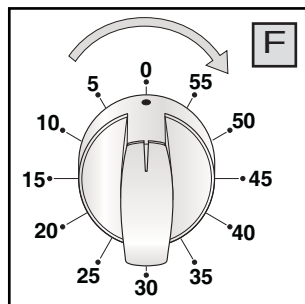
Когда загорается красная лампочка, это означает, что включается нагревательный элемент духовки.

ЖЁЛТАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА (E)

Когда загорается жёлтая лампочка, это означает, что включены электродуховка или электрогриль. Во время использования духовки она гаснет, когда температура достигает выбранного Вами значения. Во время приготовления пищи жёлтая лампочка неоднократно загорается и гаснет. Так и должно быть, поскольку температура в духовке постоянно контролируется.

РУЧКА ТАЙМЕРА (F)

Этот прибор включается полным поворотом ручки по часовой стрелке. При повороте ручки в обратном направлении указатель совмещается с выбранным временем приготовления блюда, обозначенным в минутах. Звонек сообщит об окончании установленного времени.



ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Во время пользования газовыми конфорками не оставляйте прибор без присмотра и следите, чтобы дети не находились вблизи него. Проследите, чтобы ручки кастрюль были повернуты в безопасном направлении, и следите за приготовлением блюд с использованием растительных масел и жиров, так как они могут воспламениться.
- Во время работы прибора не разбрызгивайте жидкость из аэрозольной упаковки.
- Перед тем как открыть крышку (если предусмотрена в данной модели), удалите с ее поверхности все попавшие туда остатки пищи.
- Если крышка прибора изготовлена из стекла, при нагревании она может расколоться. Поэтому, перед тем как закрыть крышку, выключите все конфорки и подождите пока они остынут (см. рис. 3, соответствующий этикетке на крышке).
- По окончании пользования прибором проверьте, чтобы все ручки находились в положении «выключено».

При использовании газовой варочной поверхности в помещении, где она установлена, образуется тепло и влажность. Поэтому следует предусмотреть хорошую циркуляцию воздуха в помещении, не загораживать отверстия для естественной вентиляции (рис. 11) и включить вытяжку (рис. 12 и 13). При длительном и интенсивном использовании прибором может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции, для чего надо будет открыть окно, или увеличить мощность вытяжки.



3

ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ

Ручной розжиг

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум и поднести к конфорке зажженную спичку.

Автоматический электророзжиг

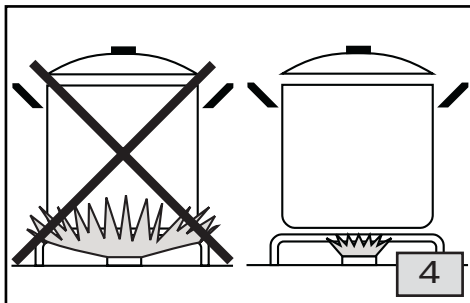
Управление розжигом встроено в ручку включения конфорки. Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум. Автоматически происходит электророзжиг, держите ручку в нажатом положении около 10 секунд. В случае отключения электроэнергии для розжига конфорок Вы всегда можете воспользоваться спичками.

Оптимальное использование конфорок

Чтобы добиться максимальной эффективности приготовления и экономии газа рекомендуется следовать нижеприведенным рекомендациям:

- После розжига отрегулируйте мощность пламени в соответствии с Вашими потребностями.
- Для каждой конфорки используйте соответствующие по размеру кастрюли с плоским дном (см. нижеследующую таблицу и рис. 4).
- После закипания переведите ручку в положение Минимум.
- Пользуйтесь только кастрюлями с крышкой.

Конфорки	Ø Кастрюли см
Сверхбыстрая»	22÷24
Скоростная	20÷22
Полускоростная	16÷18
Вспомогательная	12÷14



4

ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДУХОВКИ

- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи. Предотвратите возможность игр детей с духовкой.
- При использовании духовки крышка плиты должна быть открытой во избежание перегрева.
- Чтобы открыть дверцу следует потянуть за ручку, расположенную в центре. Не оказывайте чрезмерного давления на дверцу, когда она открыта.
- Не беспокойтесь, если в процессе приготовления на дверце и на внутренних стенках духовки образуется конденсат. Это не оказывает влияния на ее работу.
- При открывании дверцы будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.
- Во время работы духовка сильно нагревается. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки. При помещении и извлечении емкостей из духовки пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Когда вы ставите или вынимаете блюда, следите, чтобы значительное количество соуса не выливалось на дно духовки (раскаленные масло и жир легко воспламеняются).
- Используйте посуду, устойчивую к воздействию температур, указанных на ручке термостата.
- В процессе приготовления, чтобы избежать неприятных последствий, убедительно рекомендуем не накрывать дно духовки или решетку алюминиевой фольгой или другими материалами.
- После использования духовки удостоверьтесь, что все приборы управления находятся в положении «выключено» или «закрыто».
- **ВНИМАНИЕ:** В процессе и после использования стекло дверцы и другие наружные части духовки могут быть очень горячими, поэтому следите, чтобы дети не находились в непосредственной близости от нее.

ВНИМАНИЕ!!! Во время использования духовки и гриля дверца духовки должна быть закрыта.

ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКИ

Чтобы удалить характерный запах изоляционной защиты из стекловаты, прогрейте пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре примерно в течение 2-х часов. Во время выполнения этой операции следует выйти из помещения и обеспечить в нем циркуляцию свежего воздуха. По окончании операции дать духовке остыть, а затем вымыть жарочную камеру теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. Перед употреблением следует вымыть также все дополнительное оборудование (решетку, противень, поддон, вертел и т. д.).

Перед тем как приступить к мойке, следует отключить прибор от электросети.

ПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДУХОВКОЙ

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Поверните ручку переключателя функций (B) до совмещения с обозначением а затем положите в духовку продукты, предназначенные для размораживания. Время, необходимое для размораживания, зависит от количества и от типа продуктов. При выборе этой функции включается только вентилятор, который обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов и размораживает их очень медленно. Особенно показано для фруктов и кондитерских изделий.

ТРАДИЦИОННАЯ ЖАРКА

Поверните ручку переключателя функций (B) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (C) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, распределяющие тепло на приготовляемое блюдо сверху вниз. Этот тип жарки подходит для приготовления любого блюда (мяса, рыбы, хлеба, пиццы, кондитерских изделий и т. д.).

ТРАДИЦИОННАЯ УСКОРЕННАЯ ЖАРКА

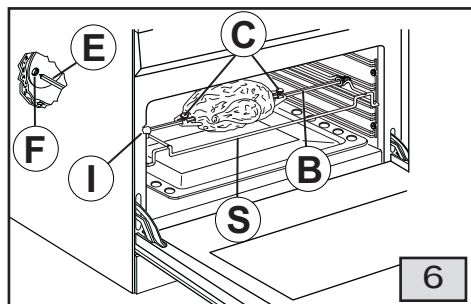
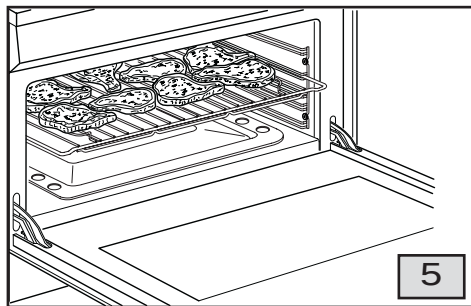
Поверните ручку переключателя функций (B) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (C) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, и тепло от них распространяется на приготовляемое блюдо вентилятором. Этот вид жарки особенно подходит для быстрого одновременного приготовления блюд, располагаемых в духовке на нескольких уровнях.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ И РАЗОГРЕВАНИЕ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ

Поверните ручку переключателя функций (В) до совмещения с обозначением установите ручку термостата (С) на желаемую температуру и положите продукты в духовку. При выборе этой функции включается нижний нагревательный элемент, и выделяемое тепло распространяется вентилятором. Эта функция особенно подходит для размораживания и подогрева готовых блюд.

ЖАРКА С УСИЛЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ С ЗАДНИМ ПОДОГРЕВОМ

Поверните ручку переключателя функций (В) до совмещения с обозначением установите ручку термостата (С) на желаемую температуру и поставьте блюдо в духовку. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включается задний нагревательный элемент, и производимое тепло разгоняется вентилятором. Таким образом, тепло быстро и равномерно распространяется в жарочной камере, позволяя одновременно готовить различные блюда, расположенные на нескольких уровнях. Этот тип жарки особенно подходит для приготовления кондитерских блюд.



ЖАРКА НА ГРИЛЕ

Поверните ручку переключателя функций (В) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (С) на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготовляемое блюдо (рис. 5).

Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд. Одновременно с грилем автоматически включается вертел (опция).

Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».

ЖАРКА НА ГРИЛЕ С УСИЛЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

Поверните ручку переключателя функций (В) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (С) на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, тепло от которого распространяется вентилятором.

Эта функция особенно подходит для ослабления тепла, выделяемого верхним нагревательным элементом, и для жарки используется меньшая температура, что позволяет добиваться ровной хрустящей корочки. Идеальна для приготовления жаркого и курицы.

Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕРТЕЛ (рис. 6) - опция

- Насадите цыпленка или мясо для жарки на вертел (В), крепко зажав между двумя вилками (С), балансируя им так, чтобы избежать деформации мотора.
- После вставки суппорта (S) в прорезь (I), поместите на него вертел, затем открутите и снимите рукоятку вертела.
- Вставив суппорт (S) в соответствующую направляющую и вставить его конец (Е) в специальное гнездо моторчика (F).
- Обязательно используйте противень для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».**
- Закройте дверцу духовки, затем поверните ручку переключателя функций (В) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (С) на температуру, указанную в таблице на стр. 11. Когда включите гриль, включится и вертел.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Кондитерские изделия, выпечка и хлеб:

- Перед началом приготовления предварительно прогрейте духовку как минимум в течение 15 минут.
- В процессе приготовления дверца духовки не должна открываться, так как холодный воздух, попадающий снаружи, препятствует поднятию теста.
- По окончании приготовления выключить духовку и оставить готовые изделия в жарочной камере примерно на 10 минут.
- Не используйте эмалированный поддон или противень, поставляемый в комплекте для приготовления выпечки.
- **Как узнать, готова ли выпечка?** Примерно за 5 минут до окончания приготовления воткните заточенную деревянную палочку в самую высокую часть изделия. Если, после того как вы вынули палочку, она окажется чистой, изделие готово.
- **Если выпечка «оседает».** В следующий раз следует использовать меньше жидкости или убавить температуру на 10°C.
- **Если выпечка слишком сухая.** Прodelайте зубочисткой отверстия и налейте туда несколько капель фруктового сока или алкогольного напитка. В следующий раз увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
- **Если поверхность выпечки слишком темная.** В следующий раз поставьте ее уровнем ниже, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- **Если выпечка подгорела сверху.** Отрежьте подгоревшую часть и посыпьте сахаром либо намажьте сметаной, вареньем, кремом и т. п.
- **Если выпечка подгорела снизу.** В следующий раз поставьте ее уровнем выше и убавьте температуру.
- **Если хлеб или выпечка сверху пропеклись, а внутри остались непропеченными.** В следующий раз следует использовать меньше жидкости, убавить температуру и увеличить время приготовления.
- **Если выпечка не отделяется от формы.** Отделите изделие от краев формы ножом. Накройте его влажным полотенцем и переверните форму. В следующий раз хорошо смажьте форму и насыпьте в нее муку или панировочные сухари.
- **Если печенье не отделяется от противня.** Поставить противень обратно в духовку на короткое время, и отделите печенье, до того как оно остынет. В следующий раз следует использовать воощеную бумагу для выпечки, чтобы избежать подобных неудобств.

Горячие блюда

- Если при приготовлении горячих блюд время превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания времени приготовления и используйте остаточное тепло (экономия электроэнергии).
- Жаркое будет более сочным, если его готовить в закрытой посуде, и получается более румяным и с хрустящей корочкой, если его готовить в открытой посуде.
- Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы обычно используется средняя температура (ниже 200°C).
- Для приготовления красного мяса с кровью требуется высокая температура (более 200°C) и немного времени.
- Для получения ароматного жаркого, мясо следует нашинговать и посыпать специями.
- **Если жаркое жесткое.** В следующий раз подольше маринуйте мясо.
- **Если жаркое слишком темное сверху или снизу.** В следующий раз расположите его уровнем ниже или выше, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- **Жаркое плохо прожарено?** Порезьте его на ломтики, положите на поддон со стекшим с него соком и закончите приготовление.

Жарка на решетке

- Перед жаркой слегка смажьте и посыпьте специями продукты, предназначенные для жарки.
- **Обязательно используйте поддон для сбора сока,** выделяемого мясом в процессе приготовления. Поддон следует ставить под решеткой или на дно духовки, если используется вертел. В поддон обязательно следует налить немного воды. Вода препятствует возгоранию жира, что приводит к образованию неприятного запаха и дыма. В процессе приготовления добавляйте воду по мере ее испарения.
- Переворачивайте приготовляемые продукты, когда они прожарятся наполовину.
- В случае приготовления жирной птицы (гуся) примерно через час проткните кожу под крыльями для выхода жира.

Алюминий является материалом, легко поддающимся коррозии при непосредственном контакте с органическими кислотами, содержащимися в продуктах и приправах (напр. в уксусе, лимоне и т. д.). По этой причине при приготовлении не рекомендуется класть продукты на алюминиевые и эмалированные противни. Обязательно следует пользоваться специальной бумагой для выпечки.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ДУХОВКЕ

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Номера прорезей снизу	Духовка с естественной конвекцией		Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)	
			Температура °C	Время готовки в минутах	Температура °C	Время готовки в минутах
МЯСО						
Жареная телятина	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
Ростбиф	1	1-2	200-225	40-50	190	40-50
Жареная свинина	1	1-2	200-225	100-120	190	100-200
Барашек	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
ДИЧЬ						
Жареный заяц	1	1-2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
Жареный фазан	1	1-2	225 - Max	60-70	225 - Max	60
Жареная куропатка	1	1-2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
ПТИЦА						
Жареная курица	1	1-2	200-225	80-90	190	70-80
Жареная индейка	1	1-2	200-225	100-120	190	90-110
Жареная утка	1	1-2	200-225	90-110	190	80-100
РЫБА						
Жареная рыба	1	2-3	200	30-35	170-190	25-30
Тушёная рыба	1	2-3	175	20-25	160-170	15-20
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ						
Лазанье	2,5	3	210-225	60-75	225 - Max	30-40
Каннеллони	2,5	3	210-225	60-75	225 - Max	30-40
ПИЦЦА	1	3	225 - Max	25-30	225 - Max	20-25
ХЛЕБ	1	3	225 - Max	20-25	220	20
ВЫПЕЧКА						
Печенье		2	190	15	170-190	15
Песочное тесто		2	200	20	190-200	20
Кекс	0,8	2	200	40-45	190-200	40-45
ТОРТЫ						
Торт Парадизо	0,8	2	190	52	170-190	45
Фруктовый торт	0,8	2	200	65	190-200	65
Шоколадный торт	0,8	2	200	45	190-200	45

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), приблизительные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий. В таблице предусмотрено время приготовления только для одного уровня. В процессе приготовления с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора) и с использованием более одного уровня (решётки следует располагать на 2 и 4 уровнях) время приготовления следует увеличить на 5-10 минут.

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Номера прорезей снизу	Духовка с естественной конвекцией			Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)		
			Температура °C	Время готовки в минутах		Температура °C	Время готовки в минутах	
				1-ая сторона	2-ая сторона		1-ая сторона	2-ая сторона
МЯСО								
Отбивная на кости	0,50	3	225 - Max	15	15	200	10	10
Бифштекс	0,15	3-4	225 - Max	5	5	200	5	5
Цыплёнок (половина)	1	3-4	225 - Max	25	25	200	18	18
РЫБА								
Форель	0,42	4	225 - Max	18	18	200	10	10
Камбала	0,20	4	225 - Max	10	10	200	7	7
ХЛЕБ								
Тост		4-5	225 - Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3
ВЕРТЕЛ (*)								
КУРИЦА	1,3	3	225 - Max	80-90		=		

(*)опция

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий. Особенно при приготовлении мяса на гриле эти показатели будут зависеть от толщины мяса и личных вкусов и предпочтений.

УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по уходу и обслуживанию, следует отключить прибор от электросети.
- Для чистки духовки не следует использовать паровые приборы.
- Мойку не следует проводить, когда духовка еще слишком горячая.
- Никогда не используйте абразивные моющие средства.
- Не оставляйте на длительное время в контакте с эмалированной поверхностью уксус, кофе, молоко, соленую воду, лимонный и томатный сок.

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

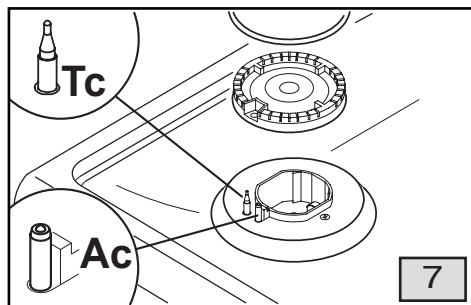
Если Вы хотите, чтобы поверхность плиты всегда блестела, а все остальные детали всегда были в хорошем состоянии, очень важно мыть их губкой после каждого использования, используя теплую воду с мылом. Затем их следует вымыть чистой водой и вытереть насухо.

После чистки, проверьте чтобы:

- головки газовых конфорок и их крышечки, были правильно установлены на свои места. (рис. 7).
- Если при включении и отключении ручка трудно поворачивается, не пытайтесь прикладывать дополнительные усилия, а обратитесь в сервисный центр.

СТРУКТУРА

Все части духовки (металлические эмалированные или окрашенные, стальные, или стеклянные) необходимо регулярно мыть, используя теплую воду с мылом, затем их следует вымыть чистой водой и вытереть мягкой тканью. Никогда **не используйте** абразивные моющие средства или жесткие металлические губки для мытья стеклянной дверцы духовки, т.к. они могут оцарапать или повредить стекло. **Запрещается** использовать ароматические или алифатические растворители для удаления пятен или следов клея с окрашенных или нержавеющей поверхностей.



ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

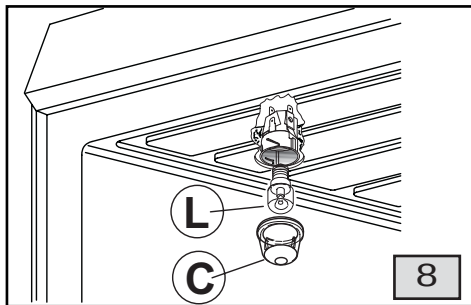
Рекомендуется мыть духовку после каждого использования для удаления остатков пищи, которые при последующем использовании духовки сгорают и образуют наложения или несмываемые пятна и неприятный запах. Духовку следует вымыть до ее остывания мыльной водой, после чего тщательно промыть чистой водой и вытереть ее стенки. Не забудьте промывать также используемые принадлежности.

Не поливайте и не мойте электрические резисторы или крышку термостата средствами, содержащими кислоту (прочитайте этикетку используемого вами средства). Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, нанесенный вследствие неправильного ухода за изделием.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ (рис. 8)

ВНИМАНИЕ! Во избежание удара электрическим током перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор выключен.

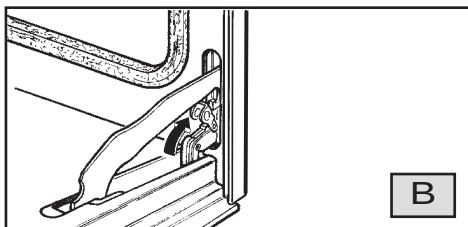
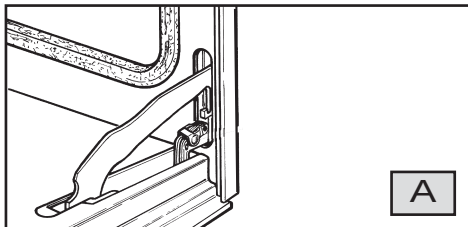
В случае необходимости заменить лампочку подсветки духовки (L) следует использовать устойчивые к воздействию высоких температур лампочки (300°C) со следующими характеристиками: 15 W – 230 V ~ 50 Hz – E 14. Поверните против часовой стрелки защитный стеклянный колпак (C) и замените лампочку. Установите колпак на место, аккуратно вставив предусмотренные на нем крепежные язычки в соответствующие пазы, и поверните его по часовой стрелке.



УСТАНОВКА И СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Для того, чтобы сделать мытьё духовки более лёгким, можно снять дверцу духовки, руководствуясь следующими инструкциями:

- Откройте дверцу духовки. Поверните вперёд разъёмный хомутик (рис. А) так, чтобы можно было вытащить шарнирный зубец, находящийся в секторе шарнирного соединения (рис. В).
- Прикройте чуть-чуть дверцу и потяните её вверх так, чтобы можно было высвободить зубец-фиксатор (рис. С), а затем потяните дверцу вперёд, перегнув её немного вверх так, чтобы можно было высвободить весь верхний сектор (рис. D).
- Для установки дверцы на прежнее место выполните все вышеперечисленные операции в обратном порядке и проследите, чтобы верхний и нижний секторы точно попали в свои пазы.

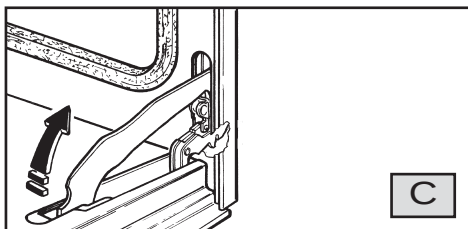


ВНИМАНИЕ!! Помыв духовку, убедитесь (прежде чем закрывать дверцу), что разъёмный хомутик опущен вниз (рис. А).

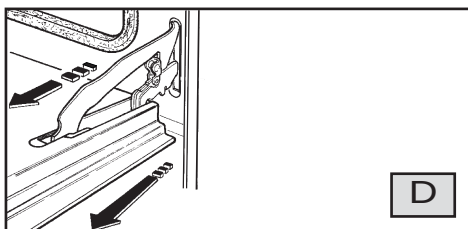
ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО НА ДВЕРЦЕ ПЛИТЫ (рис. Е)

- Предусмотрено только в некоторых моделях
Одно из преимуществ наших плит - возможность снимать внутреннее стекло с дверцы плиты для тщательной очистки без помощи специального персонала.

Просто откройте дверцу и вытяните суппорт, к которому прикрепляется стекло.



ВНИМАНИЕ!! В процессе снятия стекла с горизонтальной дверцы, возможно ее резкое захлопывание.



УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Уплотнитель дверцы обеспечивает герметичность, то есть гарантирует правильное функционирование духовки. Рекомендуется:

- периодически мыть его без использования абразивных средств;
- периодически проверять его состояние.

Если уплотнитель стал твердым или был поврежден, следует обращаться в ближайший сервисный центр и не пользоваться духовкой до устранения дефекта.



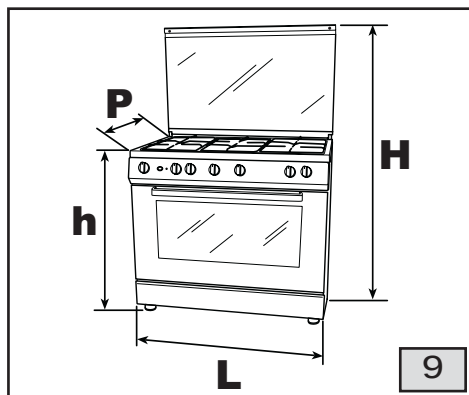
Некоторые неисправности в работе духовки можно устранить выполнением простых операций по обслуживанию или проверкой установки соответствующих функций.

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Плита не работает	- Убедитесь, что вентиль подачи газа открыт - Удостоверьтесь, что вилка находится в розетке - Проверьте правильность установки ручек: для этого повторите операции, описанные в инструкции - Проверьте предохранители электрооборудования. Если поломка относится к электрооборудованию, вызовите электрика
Электродуховка не работает	Удостоверьтесь, что программирующее устройство (если оно есть) находится в положении ручного управления и повторите операции, описанные в инструкции
Термостат не работает	Обратитесь в наш сервисный центр
Во время пользования не загорается контрольная лампочка термостата	- Установите термостат на более высокую температуру - Установите ручку переключателя на другую функцию
Не загорается внутренняя подсветка духовки	- Проверьте, хорошо ли вкручена лампочка подсветки - Купите новую лампочку, выдерживающую высокие температуры и установите ее в соответствии с инструкцией на стр. 13.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ ПЛИТЫ (рис. 9)

Тип плиты	ВЫСОТА Н мм	ВЫСОТА h мм	ШИРИНА L мм	ГЛУБИНА Р мм	ОБЪЕМ дм ³
96-Z (90 x 60)	1442	850	900	600	106



РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРК НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

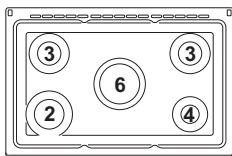


ТАБЛИЦА ЖИКЛЕРОВ И МОЩНОСТИ КОНФОРК

КОНФОРКИ		РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА		РАСХОД ГАЗА		ДИАМЕТР ЖИКЛЕРОВ	МОЩНОСТЬ Вт		БАЙПАС
N.	НАЗВАНИЕ	мбар		g/h	L/h	1/100 мм	Min	Max	1/100 мм
6	Сверхбыстрая	G30 - Бутан	28-30	276		98	1600	3800	62
		G31 - Пропан	37	272		98	1600	3800	
		G20 - природный газ	20		362	135-K	1600	3800	
2	Скоростная	G30 - Бутан	28-30	218		88	800	3000	44
		G31 - Пропан	37	214		88	800	3000	
		G20 - природный газ	20		286	117-Y	800	3000	
3	Полускор.	G30 - Бутан	28-30	131		68	600	1800	34
		G31 - Пропан	37	129		68	600	1800	
		G20 - природный газ	20		171	98-Z	600	1800	
4	Вспомогат.	G30 - Бутан	28-30	73		51	400	1000	28
		G31 - Пропан	37	71		51	400	1000	
		G20 - природный газ	20		95	75-X	400	1000	

ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ

ОПИСАНИЕ	НОМИНАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ
Нижний нагревательный элемент духовки	2100 W
Верхний нагревательный элемент духовки-гриля	2000 W+2200 W
Задний нагревательный элемент духовки	3000 W
Лампочка подсветки духовки	15 W - E 14 - T300
Электровентилятор	25..29 W
Моторчик вертела (*)	4 W
Шнур питания	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²

(*) опция

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

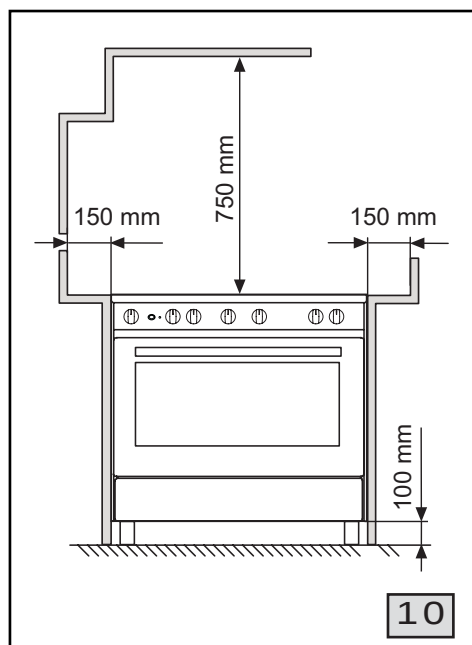
- Работы по установке и текущему обслуживанию, перечисленные на этой странице, должны выполняться только квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственность за ущерб, который может быть нанесен имуществу или лицам, и возникший вследствие неправильной установки прибора.
- Предохранительные устройства и устройства автоматической регулировки могут быть модифицированы только самими Производителем или уполномоченным им Поставщиком.
- В соответствии с требованиями по газовой безопасности полностью газовые или комбинированные плиты могут быть причислены к "классу 1" (обычная техника) или "классу 2 подкласс 1" (встраиваемая техника) (встроенная техника), в связи с чем необходимо придерживаться расстояний, указанных на рис. 10.
- В соответствии с требованиями по электробезопасности необходимо придерживаться расстояний, указанных на рис. 10, при этом боковые панели не должны быть выше рабочей поверхности.
- Стена позади плиты, а также прилегающие и окружающие плиту поверхности должны выдерживать температуру 70K.
- Установка полностью газовых или комбинированных плит должна быть произведена с соблюдением норм.
- Эта плита не подсоединена к устройству для отвода продуктов сгорания. Его следует подключать, руководствуясь вышеперечисленными правилами по установке. Особое внимание следует уделить нижеперечисленным указаниям по вентиляции и проветриванию.

УСТАНОВКА

РАСПАКОВКА ПЛИТЫ

- Сняв наружную упаковку и внутренние упаковочные детали, убедитесь в полной комплектации плиты. Если у Вас возникнут сомнения, не пользуйтесь плитой, а обратитесь в ближайший сервис-центр.
- Некоторые части плиты покрыты самоклеющейся плёнкой. Прежде чем использовать плиту, плёнку нужно обязательно снять. Рекомендуется надрезать плёнку по краям лезвием или булавкой.
- Для перемещения прибора не тяните за ручку дверцы.

Детали упаковки (картон, полиэтиленовая пленка, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальную опасность.



ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Для надлежащей работы плиты необходимо, чтобы помещение, где она установлена, постоянно проветривалось. Количество необходимого воздуха определяется количеством, требуемым для постоянного сгорания газа и вентиляции помещения, объём которого должен быть не меньше 20 м³. Постоянный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, выходящие наружу: минимальное сечение отверстий - 100 см² (см. рис. 11). Эти отверстия не должны ничем загромождаться. Допускается также непрямая вентиляция помещений посредством перекачки воздуха в вентилируемое помещение из соседних помещений. При этом необходимо жёстко соблюдать нормы.

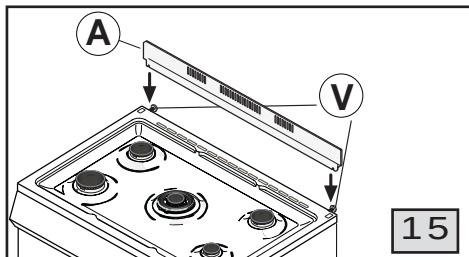
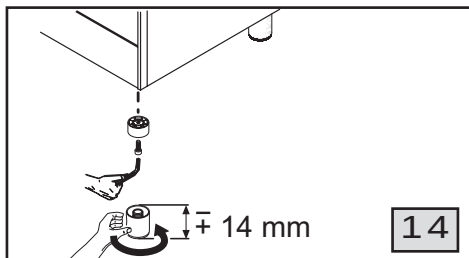
МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ И ПРОВЕТРИВАНИЕ

Продукты сгорания, образующиеся при работе газовых плит, должны выводиться через вытяжки, подсоединённые к каминам, дымоходам, либо непосредственно наружу (см. Рис. 12). Если невозможно установить вытяжку, допустимо использование вентилятора, установленного на окне или на стене, выходящей на улицу. Этот вентилятор должен включаться одновременно с включением плиты (см. Рис. 13) для того, чтобы строго соблюдались действующие положения по вентиляции, приведённые в нормах.

УСТАНОВКА ПЛИТЫ

Для правильной установки плиты, прилагаются нижеперечисленные детали:

- **Регулируемые ножки**, с помощью которых можно уравнивать плиту по высоте с другой мебелью. Прилагается набор, включающий в себя фланцы, винты и ножки, которые следует закрепить на приборе (см. рис. 14).
- **Н. В.:** ключ для винтов с внутренним шестигранником не прилагается.
- **Специальные прокладки**, расположенные в задней части рабочей поверхности, функция которых заключается в том, чтобы удерживать прибор на минимальном предусмотренном расстоянии от задней стены, поэтому удалять их запрещено.
- **Регулирующая подставка (А)** У оснащенных ею плит, она расположена в основной упаковке. Чтобы установить подставку ослабьте болты (V), зафиксированные за варочной поверхностью, и закрепите подставку так, как показано на рис. 15.



ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Перед тем как приступить к подсоединению прибора, следует проверить соответствие данных, указанных на опознавательной табличке характеристикам газовой сети.

На табличке, расположенной на задней панели плиты указаны условия регулирования плиты, т. е. тип газа и эксплуатационное давление.

Завершив установку, проверьте герметичность оборудования, используя для этого только мыльный раствор, но ни в коем случае не горящую спичку.

Штуцер плиты имеет цилиндрическую резьбу 1/2 газ, что соответствует нормам UNI-ISO 228-1.

Если газ поступает в плиту по трубам, то плита может быть подсоединена к источнику газоснабжения:

- гибкой несварной трубой из нержавеющей стали в соответствии с нормами (максимальная длина трубы - 2 м.) и изолирующими прокладками, соответствующими нормам.
- резиновым шлангом в соответствии с нормами диаметром 8 мм. для сжиженного газа и 13 мм. для метана или городского газа (длина шланга - не более 1500 мм.), прочно закреплённым на шлангодержателе предохранительным хомутиком по норме.

Если газ поступает непосредственно из баллона, то плита, снабжённая регулятором давления в соответствии с нормами, должна быть подсоединена:

- гибкой несварной трубой в соответствии с нормами (максимальная длина трубы - 2м.) и изолирующими прокладками, соответствующими нормам. Рекомендуется установить на трубу специальную насадку, имеющуюся в продаже, для того, чтобы облегчить подсоединение трубы
- резиновым шлангом в соответствии с нормами диаметром 8 мм. и длиной от 400 мм. (минимум) до 1500 мм. (максимум)

ВНИМАНИЕ:

- Если устанавливаемая Вами плита относится к классу 2 подкласс 1 (встроенная техника), подключайте её к газораспределительной сети исключительно при помощи гибких несварных труб из нержавеющей стали в соответствии с нормами.
- Если устанавливаемая Вами плита принадлежит к классу 1 (обычная техника) и если Вы используете резиновый шланг, необходимо соблюдать следующие предписания:

1. Шланг не должен соприкасаться с теми частями, которые нагреваются до температуры выше 70°C.
2. Нужно избегать резких рывков и скручивания шланга, чтобы он ничем не зажимался и не заламывался.

3. Шланг не должен соприкасаться с колюще-режущими предметами.

4. Шланг должен быть расположен таким образом, чтобы его можно было легко осматривать и проверять, в каком состоянии он находится.

5. Шланг должен быть заменён до истечения срока, указанного на маркировке.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Подключение электропитания должно производиться в соответствии с нормами и положениями действующего законодательства.

Прежде чем подключить электропитание, убедитесь, что:

- Мощность электрооборудования и розеток соответствует максимальной мощности плиты (см. опознавательную этикетку).
- Розетка или электрооборудование правильно заземлены в соответствии с нормами и положениями действующего законодательства. Производитель не несёт ответственности в случае несоблюдения этих норм.
- Розетка или используемый всесторонний выключатель должны быть легко достижимыми, как только электроприбор устанавливается.

Когда подключение к электросети осуществляется через розетку:

- Подсоедините к шнуру питания стандартную вилку (если таковой не предусмотрено в комплекте), соответствующую нагрузке, указанной на опознавательной этикетке. Подсоедините провода, соблюдая нижеуказанные соответствия и предусмотрев большую длину заземляющего провода по сравнению с проводом фазы:

Буква **L** (фаза) = коричневый провод

Буква **N** (ноль) = синий провод

Обозначение  (земля) = желто-зеленый провод

- Шнур питания должен располагать таким образом, чтобы ни одна его точка не подвергалась перегреву, достигающему 75°C.
- Для подсоединения к сети не используйте укороченные провода, переходники или тройники, так как они могут привести к опасному перегреву.

Если подсоединение производится непосредственно к сети:

- Установите между духовкой и сетью двухполюсный выключатель, рассчитанный на нагрузку прибора, с минимальным просветом между контактами 3 мм. Помните, что шнур заземления не должен прерываться выключателем.

РЕГУЛИРОВКА

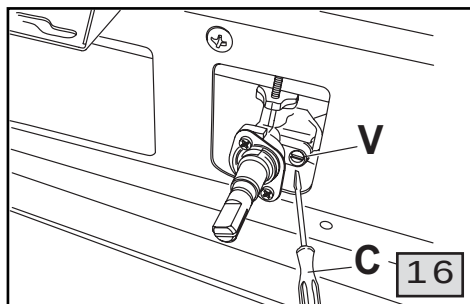
- Прежде чем производить какую-либо регулировку, которая может потребоваться при первой или последующих установках, отключите плиту от электросети.
- Завершив основную или предварительную регулировку, мастер должен восстановить все имевшиеся пломбы.
- “Регулировка Минимума” выполняется только для конфорок, работающих на газе G20, в то время как для конфорок, работающих на газе G31, винт должен быть завинчен до основания (путём закручивания перепуска по часовой стрелке).
- “Регулировка первичного потока воздуха” на конфорках не обязательна.

ВЕНТИЛИ (рис. 16)

Наши вентили, подходящие для любого типа газа, имеют коническую форму.

Винт регулировки Минимума (V) находится сбоку от стержня вентиля. Регулировка Минимума выполняется следующим образом:

- Зажгите конфорку и установите ручку в положение «Минимум».
- Снимите ручку вентиля, которая просто надевается на стержень и больше ничем не закреплена.
- С помощью маленькой отвертки (C) поворачивайте вправо или влево стопорный винт, до тех пор, пока пламя конфорки не отрегулируется до соответствующего положению «Минимум».
- Проверьте, чтобы при быстром переходе из положения «Максимум» в положение «Минимум» пламя не гасло.
- **Н. В.:** Если достигнуть винт регулировки проблематично, снимите панель управления, отвинтив 3 фиксирующих винта (Vf) (рис. 18), которые расположены в её нижней части и потяните её вниз.



ПЕРЕНАЛАДКА

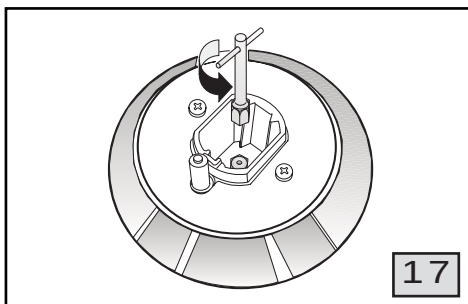
ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ

Конфорки можно приспособить к различным типам газа путем установки жиклеров, соответствующих тому типу газа, который вы используете.

Для замены форсунок на конфорках необходимо снять крышечку и головку конфорки, а затем при помощи болтового ключа Ø 7мм. произвести замену (см. рис. 17).

Для удобства установщика в таблице на стр. 15 приводятся следующие данные: расход газа, мощность конфорок, диаметр жиклеров и рабочее давление для разных типов газа.

После того как мастер произвел вышеописанную переналадку, ему следует приступить к регулировке минимума, в соответствии с инструкциями, приведенными в предыдущем разделе. Затем следует установить пломбу на регулировочных винтах и прикрепить к прибору взамен ранее имевшейся новую табличку, соответствующую новой регулировке газа, произведенной на приборе. Эта табличка находится в пакете с запасными форсунками.



ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем осуществлять любые операции по уходу и замене деталей, необходимо отключить плиту от электро- и газовой сети.

ЗАМЕНА ВЕНТИЛЕЙ

Для замены вентиля следуйте нижеприведённым инструкциям.

- Снимите решётки, головки конфорок и ручки.
- Открутите крепёжные винты конфорок (Vc) (рис. 18).
- Снимите ручки вентилях, затем панель управления, отвинтив 3 фиксирующих винта (Vf) (рис. 18), которые расположены в её нижней части и потяните её вниз.
- Открутите 6 фиксирующих винтов (Vp) боковых панелей (рис. 18).
- Снимите рабочую поверхность, открутив 2 винта (Vd) (рис. 18) распорных прокладок, расположенных за плитой.
- Открутите блокировочные гайки рампы (D) и снимите клеммы термопар (F) (рис. 20).
- Открутите гайки (Vt) (рис. 19), фиксирующие поперечины.
- Открутите гайки (Vb) (рис. 19), соединяющие фланцы вентилях кранов с фасадом.
- Потяните рампу в направлении задней части и снимите вентиль крана, открутив гайки (Vb), соединяющие его с фланцами (рис. 20).
- Заменяйте прокладку всякий раз, когда Вы заменяете вентиль, для того чтобы обеспечить плотное соединение корпуса с рампой.
- Установите все детали в обратном порядке.

