

Руководство по эксплуатации

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

RS

Русский, 1

KN6E117(W)/RU

Содержание

Информация для потребителя, 2

Установка, 3-4

Размещение и выравнивание
Подключение к электросети
Технические характеристики

Описание оборудования, 5

Внешний вид
Панель управления

Включение и использование, 6-8

Запуск духовки
Режимы приготовления
Вспомогательная таблица по приготовлению
в многопрограммной духовке

Использование электрической рабочей поверхности, 9

Включение и выключение зон нагрева
Использование зон нагрева

Предупреждения и рекомендации, 10

Основные правила безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей
среды

Обслуживание и уход, 11

Отключение оборудования
Чистка оборудования
Замена лампы освещения
Уход за рабочей поверхностью
Помощь

Информация для потребителя

RS

Изделие:	Электрическая плита
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модели:	KN6E117(W)/RU
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	230 / 400 В 3N ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Объем духового шкафа	60 л
Класс энергопотребления (духовой шкаф)	B
Поглощаемая мощность, макс. (духовка / конфорки)	9250 Вт
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com .	    АЮ 77
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXXXXX), следующим образом:	<ul style="list-style-type: none"> - 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года; - 2-я и 3-я цифры в S/N — порядковому номеру месяца года, - 4-я и 5-я цифры в S/N — числу определенного месяца и года.
<p>Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.</p>	
Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	ООО «Индезит РУС»
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию оборудования.

! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи возможным новым владельцам.

! Установка оборудования должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с приводимыми инструкциями.

! Перед регулировкой или обслуживанием оборудования его следует отключить от электросети.

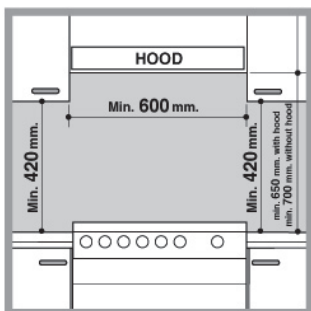
Размещение и выравнивание

! Плита может быть установлена рядом с любой кухонной мебелью, не превышающей оборудование по высоте.

! Стена, соприкасающаяся с задней частью оборудования, должна быть сделана из невоспламеняющихся, термостойких материалов (выдерживать нагрев до 90 °С).

Для правильной установки:

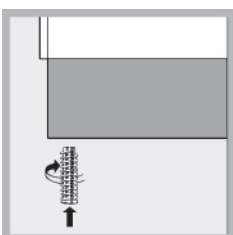
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 600 мм от оборудования.



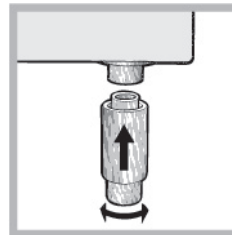
Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние следует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. рис.).

- Шторы / жалюзи не должны находиться позади плиты или на расстоянии менее 200 мм от ее боковых сторон.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по установке.

Выравнивание



Плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты (см. рис.).



Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются в отверстия под основанием плиты.*

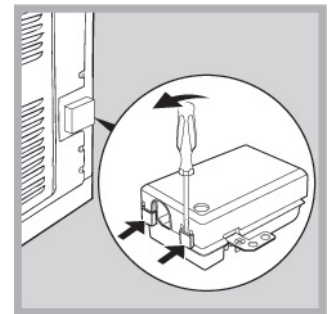
RS

Подключение к электросети

Установка питающего кабеля

Чтобы открыть клеммник:

- вставьте отвертку в боковые петли крышки клеммника и, действуя ею как рычагом, отогните петли и откройте крышку.

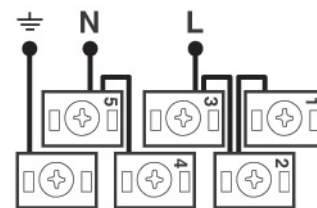


Чтобы установить кабель:

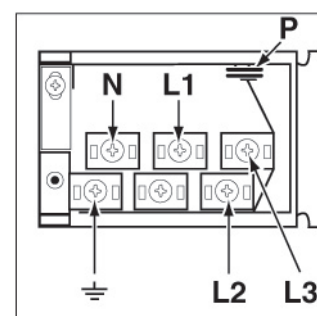
- отверните прижимной винт кабеля и винты на контактах.

! Заводское подсоединение проводов — однофазное, 230 В (см. рис.).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

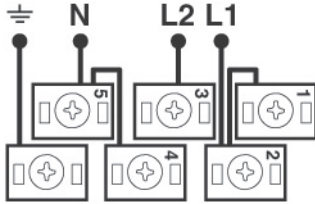


- Для выполнения электроподключения, указанного на схемах, используйте две перемычки «P» (см. рис.).

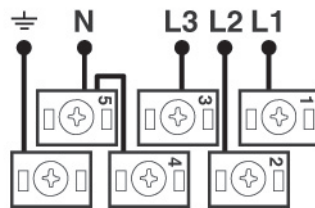


* Для некоторых модификаций модели.

**400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**



**400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**



- Зафиксируйте питающий кабель прижимным винтом и закройте крышку клеммника.

Подсоединение питающего кабеля к сети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования (см. справа).

Оборудование может напрямую подключаться к сети. В этом случае должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3 мм, подходящий для указанной токовой нагрузки и соответствующий действующим правилам электробезопасности (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем). Питающий кабель следует располагать так, чтобы он нигде не касался поверхностей, температура которых превышает 50 °С.

Перед подсоединением оборудования к электропитанию убедитесь, что:

- оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам;
- розетка может выдержать максимальную потребляемую мощность оборудования (см. табличку технических данных оборудования);
- электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования;
- розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки.

! После установки оборудования должен быть обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра.

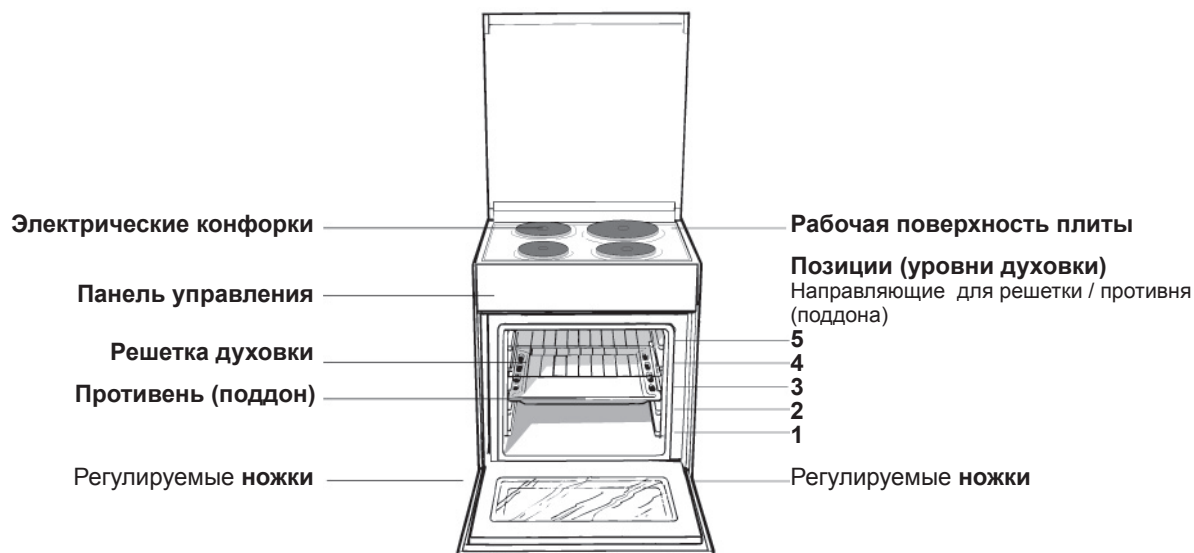
! Производитель не несет ответственности за ущерб в результате несоблюдения указанных мер безопасности.

Перед первым использованием духовки мы рекомендуем очистить ее, следуя рекомендациям § «Обслуживание и уход».

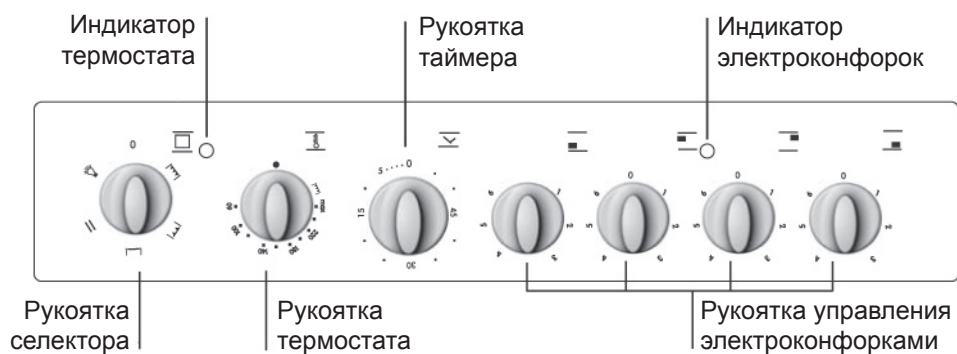
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Духовка	
Размеры	высота 32 см; ширина 43,5 см; глубина 43 см
Объем	60 л
Внутренние размеры отделения под духовкой	высота 8,5 см; ширина 46 см; глубина 42 см
Электрические параметры	см. табличку тех. характеристик на оборудовании
Макс. потребляемая мощность	2250 Вт
Электрическая рабочая поверхность	
Конфорки:	
- быстрая Ø 180 мм,	2000 Вт
- обычная Ø 145 мм,	1000 Вт
- обычная Ø 220 мм.	2000 Вт
Макс. потребляемая мощность	7000 Вт
Энергопотребление (маркировка)	Директива ЕЭС 2002/40/ЕС для электродуховок Стандарт EN 50304 Энергопотребление для класса естественной конвекции – режим нагрева:  Конвекционная духовка
 	Оборудование соответствует следующим директивам Европейского Экономического Сообщества: - 2006/95/ ЕЕС от 12.12.06 («Низкое напряжение») и последующие модификации; - 2004/108/ЕЕС от 15/1204 («Электромагнитная совместимость») и последующие модификации; - 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации; - 2002/96/ЕС; - 1275/2008 (режим ожидания Stand-by / Выкл.).

Внешний вид

RS



Панель управления



Включение и использование

RS

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

! Перед использованием оборудования удалите с него защитную пластиковую пленку.

! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Затем откройте дверцу и проветрите помещение. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых для консервации оборудования перед его использованием.

! Дно духовки используйте только, когда готовите на вертеле (при его наличии). При других видах приготовления никогда не используйте нижний уровень духовки и ничего не помещайте на дно работающей духовки – это может повредить его эмаль. Размещайте посуду (формы, фольгу и пр.) на решетке или противне, вставляя их по направляющим.

Режимы приготовления

Конвекционная духовка

Позиция рукоятки термостата: между **60 °C** и **Max**. Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Это усовершенствованный классический традиционный тип духовки с превосходным распределением тепла и сниженным уровнем энергопотребления. Конвекционная духовка до сих пор незаменима для приготовления блюд из нескольких ингредиентов (капусты с ребрышками, трески по-испански, вяленой рыбы, тушеной телятины с рисом и т.п.). Превосходные результаты достигаются при готовке мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости (например, гуляш, тушеное мясо, дичь, окорок и т.п.). Режим остается до сих пор наилучшим для выпечки пирогов, запекания фруктов, а также для приготовления в закрытых емкостях.

Когда готовите в конвекционной духовке, используйте одновременно только один противень или решетку, иначе распределение тепла будет неравномерным. Уровень расположения противня/решетки выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

Кондитерская духовка

Позиция рукоятки термостата: между **60 °C** и **Max**. Работает нижний нагревательный элемент. Режим идеален для запекания и приготовления деликатных блюд — особенно пирогов из дрожжевого теста, поскольку тепло, идущее снизу, помогает процессу поднятия теста.

Учтите, что для достижения высокой температуры в этом режиме требуется больше времени, поэтому для ускорения разогрева духовки используйте режим «Конвекционная духовка».


Верхний нагревательный элемент

Позиция рукоятки термостата: между **60 °C** и **Max**. Работает верхний нагревательный элемент. Этот режим может использоваться для подрумянивания блюд в конце приготовления.

Гриль

Позиция рукоятки термостата: **Max**. Включен верхний нагревательный элемент. Чрезвычайно высокое и прямое тепло гриля позволяет запекать поверхность мяса / жаркого, сохраняя его сочным и мягким. Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности: говяжьих отбивных, телятина, антрекоты, филе, гамбургеры и т.п. Примеры по использованию гриля см. в § «Практические советы»



Освещение духовки

Чтобы включить освещение в духовке, установите рукоятку селектора в позицию . Освещение останется гореть при включении любого из нагревательных элементов духовки.

Индикатор термостата

Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, установленного рукояткой термостата. С этого момента попеременное включение и выключение индикатора будет показывать, что в духовке поддерживается постоянная температура.

Рукоятка таймера

Чтобы задействовать таймер, поверните его рукоятку почти на полный оборот по часовой стрелке . Затем обратным вращением рукоятки  установите желаемое время приготовления, совместив нужное количество минут, указанное на панели управления, с маркером на рукоятке.

Практические советы

Когда Вы готовите в духовке, используйте одновременно только один противень или решетку. Выберите верхний или нижний уровень духовки — в зависимости от того, какой нагрев требуется для поверхности блюда (большой или меньший).

Предварительный разогрев духовки

Если требуется заранее разогреть духовку (особенно в случае выпечки изделий из дрожжевого теста), для быстрого достижения желаемой температуры используйте режим «Конвекционная духовка». По окончании разогрева духовки красный индикатор термостата погаснет и Вы сможете выбрать требуемый режим приготовления.

! При готовке в режиме «Гриль» поместите на первый уровень поддон для сбора жира и/или масла.

Приготовление рыбы и мяса

Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, установите низкую температуру — 180–200 °С.

При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, начинайте готовить при высокой температуре (200–220 °С), установив ее на короткое время, а затем понизьте температуру.

В основном, чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира.

Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки. Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки.

Для получения зажаристой корочки (напр., на утке или дичи) положите на мясо кусочки сала или бекона.

Кондитерская духовка

Для выпекания обязательно заранее разогрейте духовку, не открывайте ее дверцу во время приготовления, чтобы тесто не осело.

Использование гриля

При использовании режима «Гриль» [▼▼▼] поместите пищу в центре решетки (расположенной на 3-м или 4-м уровне), поскольку работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

Поместите противень для сбора сока / жира на нижний уровень (1-й снизу), что также предохранит дно духовки от загрязнения.

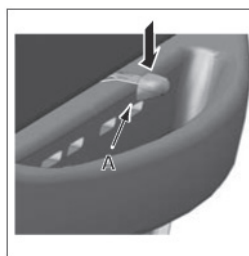
При использовании режима «Гриль» рекомендуется устанавливать термостатом максимальную температуру. Однако это не значит, что невозможно использовать установки низкой температуры — при необходимости просто поверните рукоятку термостата на нужное значение температуры.

В моделях с вертелом [▼▼▼] используйте прилагаемый для режима «Гриль» комплект. В этом случае готовьте при закрытой дверце духовки: установите вертел на 3-й снизу уровень, а поддон для сбора сока / жира — на нижний уровень.

! Всегда используйте гриль при закрытой дверце духовки — это позволит достичь превосходных результатов готовки и сэкономить электроэнергию (примерно 10%).

Ставьте решетку на нижние уровни (см. вспомогательную таблицу по приготовлению в многопрограммной духовке), во избежание образования чада и попадания жира / сока на дно духовки на 1-м снизу уровне разместите поддон.

Устройство блокировки дверцы



Некоторые модели оснащены устройством блокировки дверцы, расположенным между панелью управления и дверцей духовки. Чтобы открыть дверцу, поднимите устройство «А» (см. рис.).

Охлаждающая вентиляция

Для охлаждения внешних поверхностей оборудования некоторые модели оснащены охлаждающим вентилятором, который автоматически включается, когда духовка горячая.

При работе вентилятора между дверцей духовки и панелью управления будет выходить поток воздуха.

Примечание. После окончания приготовления вентилятор останется работать до полного остывания духовки

Вспомогательная таблица по приготовлению в многопрограммной духовке

Режим приготовления	Блюдо	Вес, кг	Уровень в духовке снизу	Время предварительного разогрева духовки, мин	Рекомендуемая температура, С°	Время приготовления, мин
1 Конвекционная (традиционная) духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины / говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Песочное печенье	-	3	15	180	15-20
	Торты	1	3	15	180	30-35
	Лазанья	1	3	10	190	35-40
	Баранина	1	2	10	180	50-60
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50
	Слойки с кремом	0,3	3	10	180	30-35
	Воздушный пирог (бисквит)	0,5	3	10	170	20-25
Пресное тесто	1,5	3	15	200	30-35	
2 Кондитерская духовка	Дрожжевые пироги	0,5	3	15	160	30-40
	Торты	1	3	15	180	35-40
	Фруктовые пироги	1	3	15	180	50-60
	Бриоши	0,5	3	15	160	25-30
3 Верхний нагревательный элемент	Подрумянивание блюд	-	3/4	15	220	-
4 Гриль	Морская камбала и каракатица	1	4	5	Max	8-10
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	6-8
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Запеченные овощи	1	3/4	5	Max	10-15
	Отбивные из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты	1	4	5	Max	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	Max	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	5	Max	2-3

Примечание. Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании гриля обязательно поместите поддон на 1-й снизу уровень духовки.

Использование электрической рабочей поверхности

Включение и выключение зон нагрева

Рукоятки управления электроконфорками

Плиты могут быть оснащены обычными и быстрыми электрическими конфорками в различных комбинациях (быстрые конфорки можно распознать по красному кружку в центре). Во избежание потери тепла и повреждения конфорок используйте посуду с плоским дном, диаметр которого соответствует диаметру конфорки.

В таблице приведены рекомендации по использованию электроконфорок при различных установках их рукояток управления.

Позиция рукоятки	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Варка картофеля (на пару), супов, гороха, фасоли
3	Тушение больших объемов пищи, приготовление мясных бульонов с овощами
4	Жарка (умеренный нагрев)
5	Жарка (нагрев выше среднего)
6	Для быстрой поджарки и кипячения

Перед первым использованием прокалите пустые электрические конфорки при максимальной температуре примерно в течение 4-х минут: за это время защитное покрытие конфорок затвердеет и станет максимально прочным.

Индикатор электроконфорок

Индикатор горит, когда включена любая из электрических конфорок.

Практические советы по использованию рабочей поверхности

- Используйте посуду с толстым, плоским дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева.



- Используйте посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала конфорку / зону нагрева, это способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовых горелках. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, в результате не будет полного контакта посуды с рабочей поверхностью.
- Никогда не оставляйте пустыми включенные зоны нагрева: они быстро нагреваются до максимального уровня, что может привести к повреждению нагревательных элементов и посуды.

RS

Предупреждения и рекомендации

RS

! Оборудование разработано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, приводимые в целях вашей безопасности.

Основные правила безопасности

- Данные указания касаются только стран, указанных в руководстве и табличке технических характеристик, расположенной на оборудовании.
- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях промышленности и торговли.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя / грозы.
- Не касайтесь оборудования, если ваши ноги / руки мокрые; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- **Оборудование должно использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи и в соответствии с инструкциями данного руководства. Любое другое использование оборудования (напр., для обогрева помещения) является неправильным и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждение оборудования в результате его неправильного, нецелевого использования.**
- Инструкции руководства относятся к оборудованию класса 1 (свободная установка) или класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
- Во время работы оборудования нагревательные элементы и некоторые части дверцы духовки сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей на безопасном расстоянии.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Во избежание расплескивания содержимого не используйте на зонах нагрева неустойчивую или деформированную посуду. Чтобы избежать ожогов, разворачивайте посуду ручками к центру рабочей поверхности плиты.
- Пользуйтесь кухонными перчатками / прихватками, помещая и вынимая посуду из духовки.
- Не используйте воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т.п.) рядом с включенным оборудованием.
- Не помещайте в отделение духовки для хранения горячие материалы: случайное включение оборудования может привести к возгоранию.
- Всегда проверяйте, что рукоятки управления находятся в позиции «●», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от электросети, не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.
- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети, вынув вилку из розетки.
- В случае неисправности, ни при каких обстоятельствах не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь за помощью в Авторизованный сервисный центр.

- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Внутренние поверхности отделения духовки для хранения (при наличии) могут нагреваться.
- Стеклокерамическая рабочая поверхность достаточно устойчива к механическим воздействиям, тем не менее она может треснуть (или разбиться) при ударе острым предметом. В этом случае немедленно отсоедините оборудование от электросети и обратитесь в Авторизованный сервисный центр.
- При появлении трещин на рабочей поверхности отключите оборудование от электросети во избежание удара током.
- Помните, что конфорки остаются достаточно горячими в течение получаса после их выключения.
- Не держите рядом с рабочей поверхностью предметы, которые могут расплавиться — из пластика, алюминия или с большим содержанием сахара. Помните, что упаковочные материалы из полиэтилена или алюминиевой фольги при попадании на горячую рабочую поверхность могут ее серьезно повредить.
- Не оставляйте на горячей рабочей поверхности металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.п.) — они могут сильно нагреться.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не ознакомленные с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части оборудования достигают высокой температуры при работе гриля. Не подпускайте детей близко к плите.

Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) старые электробытовые приборы не должны помещаться в общий городской неотсортированный поток отходов: они должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Указанный на изделии символ перечеркнутого ведра на колесах напоминает, что при утилизации это оборудование следует поместить отдельно. Для получения информации о правильной утилизации старого оборудования потребители должны обратиться в местные органы управления или в фирму-поставщик.

Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть и сэкономить потребление энергии.
- Для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (примерно 10%) всегда используйте режим «Гриль» при закрытой дверце духовки.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы духовки и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце.

Отключение оборудования

! Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

Чистка оборудования

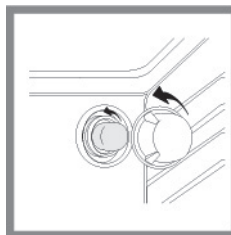
! Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

- Стекло дверцы духовки очищайте с помощью губки и неабразивного чистящего средства, затем вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте абразивные средства или металлические скребки, которые могут повредить поверхность и привести образованию трещин на стекле.
- Эмалированные внешние части или поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители очищайте губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополосните и тщательно вытрите. Для удаления устойчивых пятен используйте специальные средства. После очистки ополосните и вытрите насухо. Не применяйте абразивные порошки или средства, содержащие агрессивные вещества.
- Духовку идеально очищать изнутри после каждого использования, пока она не остыла. Используйте горячую воду и нейтральное моющее средство, затем хорошо ополосните и вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Принадлежности оборудования можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).
- Частицы жира и грязи, остающиеся на панели управления после готовки, удаляйте неабразивной губкой или мягкой тканью.
- На элементах из нержавеющей стали могут оставаться пятна после длительного контакта с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Для очистки компонентов из нержавеющей стали используйте специальные чистящие средства, затем тщательно ополосните и вытрите насухо.

Проверка уплотнителей

Регулярно проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Не пользуйтесь духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

Замена лампы освещения



1. Отключите оборудование от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы.
2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – E 14.
3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.

Помощь

! Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель плиты (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

RS

