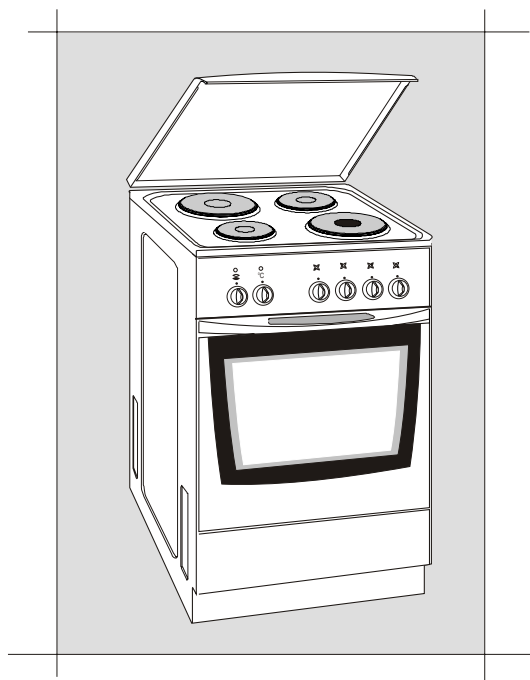


ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

6CF-56EB



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

FAGOR 

Прибор подлежит установке в соответствии с действующими предписаниями.

Перед установкой и эксплуатацией прибора необходимо внимательно изучить инструкцию. Все используемые упаковочные материалы являются экологически чистыми и подлежат вторичной переработке.

Перед утилизацией старого прибора его необходимо привести в негодность. Затем его необходимо передать в соответствующий центр вторичной переработки.

1 ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ	4
2 ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ	4
3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	4
4 РАСПОЛОЖЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ	5
4.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	5
5 УСТАНОВКА	5
6 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ)	6
7 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	7
8 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК	7
8.1 Общая информация относительно применения конфорок	8
8.2 Варка и жарка на обычной конфорке и на конфорке быстрого приготовления	8
8.3 Варка	8
8.4 Жарка	8
8.5 Положения переключателей	8
8.6 Практические указания	8
9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	9
9.1 Рекомендуемая температура приготовления	9
9.2 Освещение камеры духового шкафа	10
9.3 Обозначения переключателя температур	10
9.4 Обозначения переключателя режимов работы	10
10 ОЧИСТКА И УХОД	12
10.1 Демонтаж крышки	12
10.2 Конфорки	12
10.3 Противень	12
10.4 Камера духового шкафа	13
10.5 Дверца духового шкафа	13
11 НЕИСПРАВНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	14
12 ЗАМЕНА ОСВЕТИТЕЛЬНОЙ ЛАМПОЧКИ ДУХОВОГО ШКАФА	14

1 ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ

- Детям и лицам, не ознакомленным с настоящей инструкцией по эксплуатации, запрещено пользоваться прибором.
- Во время эксплуатации и некоторое время после выключения плиты, конфорки и духовой шкафа остаются горячими и при контакте с ними можно получить ожоги.
- Нельзя оставлять включенную плиту без присмотра.
- Крышку плиты можно закрывать только после выключения и полного охлаждения всех конфорок, а также после удаления загрязнений.
- Запрещено открывать влажную стеклянную крышку.
- Не использовать верхний уровень для выпекания.
- Прибор нельзя использовать для обогрева помещения.

2 ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

1. Конструкция электроплиты соответствует классу защиты I, электроплита подключается к внешнему защитному контуру.
2. Провод для подключения к сети электропитания должен соответствовать проводке типа H05 RR-F или H05 VV-F, см. стандарт, либо аналогичной проводке.
3. При установке к прибору необходимо подключить многополюсное разъединительное приспособление с размыканием контакта не менее 3 мм (например, предохранители, линейный защитный автомат). В случае использования предохранителей для отключения их необходимо полностью демонтировать.
4. Приготовление пищи на жире или растительном масле (например, картофель фри) должно осуществляться под постоянным наблюдением, поскольку, в частности, старое и загрязнённое растительное масло и жир являются легковоспламеняющимися продуктами.
5. Перед заменой лампочки духового шкафа плиту необходимо отключить от сети электропитания. Для замены рекомендуется использовать лампочки E14, 230В, 25Вт, 300° С.
6. Все нагревательные элементы рассчитаны на питание с напряжением 230В. Параметры электропитания: 400В ~ 3N 50Гц (трёхфазный (переменный) ток 230/400В) или 230В 50Гц (однофазный ток).

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Таблица 1

		6CF-56E B
Размеры прибора (высота x ширина x глубина)		850 x 500 x 600 [мм]
Объём духового шкафа		58 [л]
Номинальное напряжение		400В 3N ~ 50Гц
Номинальная мощность духового шкафа		7,5 [кВт]
Конфорка	Ø 145 мм / 1,0 [кВт]	2 шт.
Конфорка	Ø 180 мм / 1,5 [кВт]	1 шт.
Конфорка	Ø 180 мм / 2,0 [кВт] быстрое приготовление	1 шт.
Духовой шкаф	Нижний нагрев	1,3 [кВт]
	Верхний нагрев	0,7 [кВт]
	Гриль	2,0 [кВт]
	Термостат духового шкафа	•
	Освещение духового шкафа 25Вт	•
Оборудование духового шкафа	Противень	1 шт.
	Решётка для гриля	1 шт.

4 РАСПОЛОЖЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

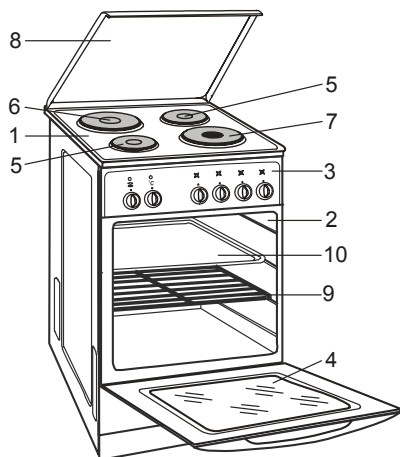


Рисунок 1

- 1 – плита
- 2 – камера духового шкафа
- 3 – панель управления
- 4 – дверца духового шкафа
- 5 – конфорка Ø 145 мм / 1000Вт
(обычная конфорка)
- 6 – конфорка сзади слева Ø 180мм / 1500Вт
(обычная конфорка)
- 7 – конфорка спереди справа Ø 180 мм / 1200Вт
(конфорка быстрого приготовления)
- 8 – крышка
- 9 – решетка для гриля
- 10 – противень

4.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Управление духовым шкафом осуществляется при помощи двух поворотных переключателей, расположенных с левой стороны панели переключения (Рисунок 2).

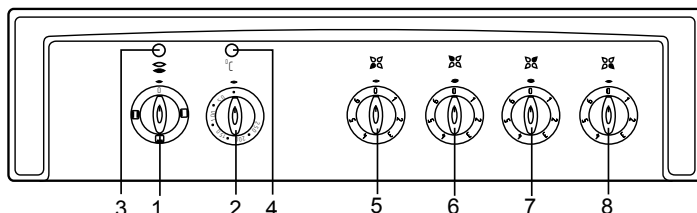


Рисунок 2

1 - переключатель режимов работы; 2 - переключатель температуры; 3 - сигнальная лампочка (желтого цвета) – кухонная плита работает; 4 - сигнальная лампочка (красного цвета) – духовой шкаф работает; 5 – поворотный переключатель конфорки Ø 145мм/1000Вт; 6 - поворотный переключатель конфорки Ø 180мм/1500Вт; 7 - поворотный переключатель конфорки Ø 145мм/1000Вт; 8 - поворотный переключатель конфорки Ø 180мм/2000Вт

При помощи переключателя режимов работы можно выбрать один из 4 режимов работы духового шкафа, а при помощи переключателя температуры осуществляется выбор необходимой температуры (в диапазоне от 50 до 250°C) (поворот вправо).

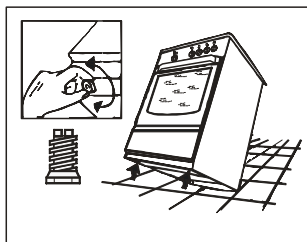
5 УСТАНОВКА

- Плиту необходимо распаковать и установить в месте подключения вблизи источника электропитания.
- При установке плиты в кухонной мебели необходимо соблюдать минимальное расстояние между боковыми стенками плиты и стенками нижних шкафчиков не менее 30 мм.
- После установки плиты необходимо выполнить выравнивание при помощи регулируемых ножек.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ)

Для этого необходимо наклонить плиту и отрегулировать ножки вручную или при помощи шестигранного ключа на 8 (Рисунок 3).

Рисунок 3



6 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ)

Электроплита предназначена для трехфазного подключения (400В ~ 3N). Посредством установки соответствующей перемычки на соединительной клемме электроплиту можно довольно-таки простым способом переключить на однофазное подключение (230В ~) или на двухфазное подключение (400В ~ 2N). Схема электрических соединений находится на задней крышке.

Подключение должно соответствовать действующим предписаниям, в связи с чем оно должно выполняться исключительно квалифицированным электромонтажником.

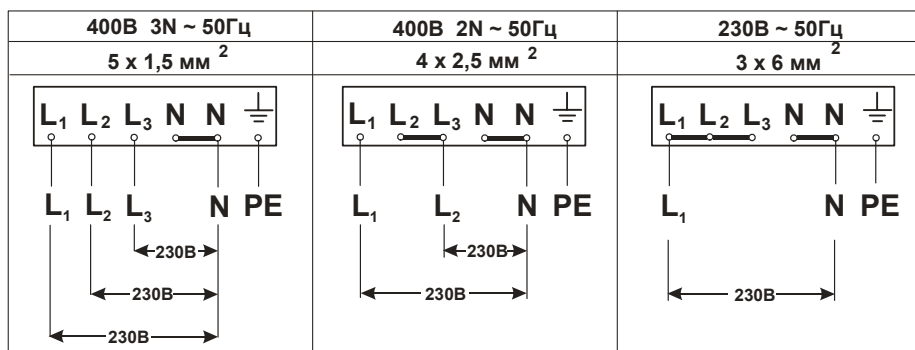


Рисунок 4

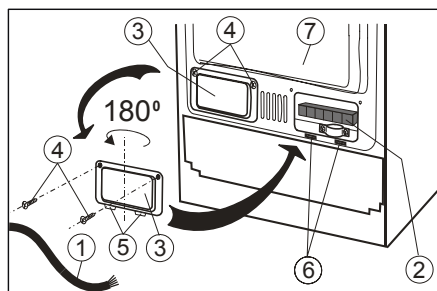
Варианты подключения плиты

Подключите электрический соединительный кабель **1** к клеммам, расположенным на клеммной панели **2**.

После подключения электроплиты открутите болты **4** (Рисунок 5), снимите крышку **3** и поверните её на 180°.

Затем вставьте крышку с креплениями **5** в отверстие **6**, нажмите на заднюю стенку печи **7** и в конце закрутите болты **4**.

Рисунок 5



7 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Перед первым вводом в эксплуатацию необходимо вынуть все вспомогательные приспособления из духового шкафа и помыть его с добавлением средства для мытья посуды. Далее необходимо закрыть дверцу и включить духовой шкаф на 15-20 минут.

На переключателе температуры необходимо установить температурный режим 250°C. Одновременно следует включить все конфорки прибл. на 30 минут. Выбрать уровень 1. После охлаждения плитки конфорки необходимо протереть сухой тряпкой. Камеру духового шкафа следует помыть водой с добавлением средства для мытья посуды.

8 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК

На конфорках можно варить, жарить и выпекать разные блюда. Для обеспечения регулярного и энергосберегающего использования рекомендуем пользоваться электропосудой. Используемые кастрюли должны иметь плоское дно. Диаметр кастрюли должен соответствовать или быть чуть больше чем диаметр конфорки (Рисунок 6).

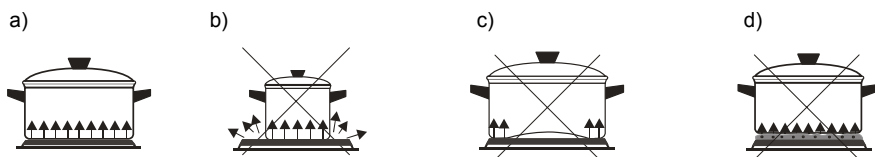


Рисунок 6

Примеры: а) правильно подобранная и используемая кастрюля; б) слишком маленькая кастрюля; в) кастрюля с деформированным дном; г) неплотно прилегающая крышка.

Регулятор устанавливают на максимальную мощность только в том случае, если необходимо быстро нагреть блюдо или довести до кипения. После достижения необходимой температуры следует переключить регулятор на меньшую мощность для того, чтобы поддерживать в блюде необходимую температуру. Мощность конфорок и настройки см. в Таблице 2.

Таблица 2 Мощность конфорок и примеры настроек

Уровень регулятора		Мощность конфорки			Примеры настроек
Переключатель	Кнопка регулятора	φ 145мм 1000Вт	φ 180мм 1500Вт	φ 180мм 2000Вт	
I	1	100	135	175	Размораживание, топление жира и шоколада, тушение овощей, длительное подогревание без пригорания, варка картофеля, приготовление блюд в малых количествах
II	2	165	220	220	
III	3	250	300	300	Тушение блюд, жарка на медленном огне, варка супов, приготовление блюд в больших количествах, интенсивное кипячение жидкости в больших количествах
IV	4	500	850	850	
V	5	750	1150	1150	Подогревание блюд перед переключением на другой уровень, обжаривание мяса или рыбы. Обработка блюд при высоких температурах. Жареный картофель, жареное мясо, бифштекс.
VI	6	1000	1500	2000	
VII	0	-	-	-	Выключено

8.1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ПРИМЕНЕНИЯ КОНФОРОК

В зависимости от типа электроплита может быть оборудована обычными конфорками или конфорками мгновенного приготовления. Символы над переключателями информируют пользователя, какой переключатель управляет данной конфоркой.

Конфорка выключена, если символ "0" на переключателе находится под вертикальным штрихом панели переключения. Мощность нагрева конфорок можно регулировать постепенно при помощи вращения соответствующего переключателя вправо или влево для установки желаемой мощности нагрева согласно маркировке (от 1 до 6). Если конфорка включена, то загорается функциональная контрольная лампочка плиты желтого (зеленого) цвета.

8.2 ВАРКА И ЖАРКА НА ОБЫЧНОЙ КОНФОРКЕ И НА КОНФОРКЕ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Конфорка быстрого приготовления отличается от обычной конфорки тем, что она имеет большую мощность и обозначена по центру красной точкой.

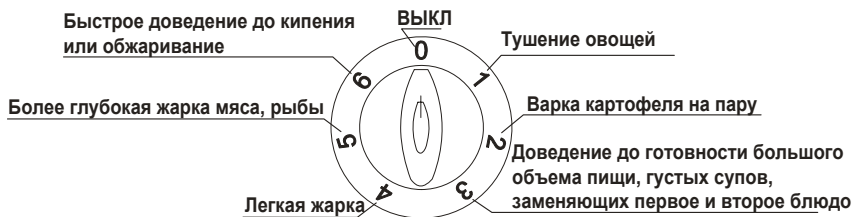
8.3 ВАРКА

Для доведения блюд до кипения устанавливается режим 6, для последующего приготовления необходимо переключить переключатель на уровень 2; затем мощность конфорки увеличивают либо уменьшают в зависимости от необходимости.

8.4 ЖАРКА

Включить уровень 6 для нагревания жира, затем положить обжариваемый продукт и переключить переключатель на уровень 4; затем мощность конфорки увеличивают либо уменьшают в зависимости от необходимости.

8.5 ПОЛОЖЕНИЯ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ



Для выключения конфорки необходимо повернуть переключатель влево в положение "0".

8.6 ПРАКТИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

1. Только чистые конфорки в состоянии передавать всю мощность нагрева.
 2. Необходимо защищать конфорки от образования ржавчины.
 3. Масса кастрюли не должна превышать 10 кг!
 4. Не ставить холодную посуду на горячую конфорку! Сначала на конфорку необходимо поставить кастрюлю или сковородку, а затем включить конфорку.
 5. Не разрешается лить на раскаленные конфорки и прилегающую поверхность воду и прочую жидкость!
-

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

6. Нельзя включать конфорки, если на них не стоит посуда (исключение: первый ввод в эксплуатацию).
7. Не рекомендуют длительное время эксплуатировать конфорки на наивысшем уровне регулятора (6).
8. Выключайте конфорки за 5... 10 минут до окончательной готовности блюда.
9. Необходимо включать конфорки только при открытой крышке плиты.
10. Не рекомендуется использовать конфорки как место для хранения посуды.

9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

- Духовой шкаф предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и для жарки.
- О включении духового шкафа сигнализирует включение обеих сигнальных лампочек. Сигнальная лампочка желтого цвета горит до тех пор, пока включен духовой шкаф.
- Сигнальная лампочка красного цвета гаснет, когда температура в духовом шкафу достигает заданного значения.
- Если через некоторое время температура в духовом шкафу снижается, то духовой шкаф самостоятельно включается, а сигнальная лампочка красного цвета снова загорается. При необходимости приготовления блюда в предварительно разогретом духовом шкафу, блюдо следует ставить в духовой шкаф после первичного выключения сигнальной лампочки красного цвета.
- Для того чтобы выключить духовой шкаф, переключатель необходимо повернуть влево в положение "0". В целях энергосбережения духовой шкаф рекомендуют выключать за 5... 10 минут до окончательной готовности блюда.

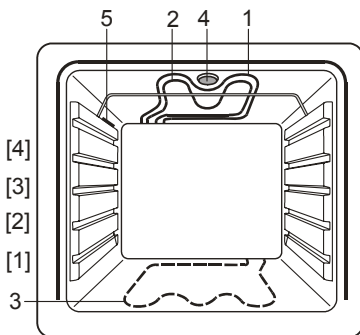


Рисунок 7

[1], [2], [3], [4] – уровни установки противня;
1 – верхний нагрев;
2 – нагревательный элемент для гриля;
3 – нижний нагрев;
4 – освещение камеры духового шкафа;
5 – температурный датчик

9.1 РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Жарка мяса	200...250°C
Выпекание выпечки	160...230°C
Тушение	130...150°C
Стерилизация	80...100°C

Для приготовления мяса подходит керамическая, стеклянная, стальная, эмалированная и чугунная посуда. Вся посуда должна иметь термостойкие ручки. Посуду с блюдом ставят на решетку для гриля.

Гуся или утку зажаривают на решетке, под которую подставляют противень.

Свинину и баранину, телячью грудку, телячью рульку, дичь, цесарку и рыбу готовят на противне или в открытой сковородке.

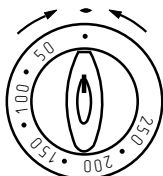
Тушёную говядину и телятину готовят в закрытой сковородке.

Нижеприведенные примеры для жарки мяса на практике могут отличаться от указанных значений, в зависимости от вида мяса и его массы.

9.2 ОСВЕЩЕНИЕ КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Освещение камеры духового шкафа включается и остаётся включенным во время следующих установок переключателя.

9.3 ОБОЗНАЧЕНИЯ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ ТЕМПЕРАТУР

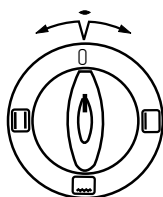


Температура камеры духового шкафа устанавливается бесступенчато в диапазоне от 50 до 250°C, а точки между значениями температуры указывают на промежуточную температуру по 10°C.

Ручка переключателя поворачивается по часовой стрелке.

Выключение выполняется в обратную сторону.

9.4 ОБОЗНАЧЕНИЯ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ РЕЖИМОВ РАБОТЫ



При помощи переключателя режимов работы можно устанавливать различные режимы приготовления. Ручку переключателя можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки.



ВЕРХНИЙ НАГРЕВ И НИЖНИЙ НАГРЕВ

При данном режиме приготовления выпечка или жаркое нагревается сверху и снизу. Данный режим нагрева подходит исключительно для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий, запекания мяса, рыбы, хлеба и пиццы. При этом блюда можно размещать только на одном уровне, преимущественно на втором.



ГРИЛЬ

При поджаривании на гриле при помощи инфракрасного нагревательного элемента произведенное тепло воздействует на приготавливаемый продукт посредством излучения. Перед посадкой приготавливаемого продукта в духовой шкаф рекомендуется на протяжении 5 минут предварительно разогреть нагревательный элемент гриля, поскольку только в этом случае он достигает максимальной мощности излучения.

Коротковолновые лучи гриля поджаривают мясо или другие блюда таким образом, что сверху образуется румяная корочка, а в середине продукт остается сочным.

Длительность поджаривания на гриле может отличаться и зависит от вида и высоты приготавливаемого на гриле продукта.

Технология приготовления на гриле:

- установить переключатель функций в нужное положение,
- предварительно нагреть духовой шкаф до температуры 250°C,
- установить необходимую температуру,
- положить блюдо (например, мясо) на решетку гриля или в соответствующую емкость.

Внимание!

1. В процессе приготовления на гриле плиту нельзя оставлять без присмотра.
2. В процессе эксплуатации внутренние поверхности камеры духового шкафа и нагревательные элементы сильно нагреваются. При выполнении работ в духовом шкафу необходимо соблюдать крайнюю осторожность. Не оставлять маленьких детей без присмотра вблизи духового шкафа!



НИЖНИЙ НАГРЕВ

При данном режиме работы нижняя часть духового шкафа нагревается сильнее. Данный режим работы используется в последние 10-15 минут выпекания.

Таблица 3 Запекание мяса

Вид мяса	Количество	Уровень снизу	Температура [°C]	Длительность часов : минут
Говядина	1 кг	2	220 - 250	2:00 - 2:30
Свинина	1 кг	2	210 - 225	1:30 - 2:30
Телятина	1 кг	2	210 - 225	1:45 - 2:00
Баранина	1 кг	2	210 - 225	1:30 - 2:00
Мясо дичи (заяц)	2 кг	2	210 - 230	1:00 - 1:50
Птица (курица)	1 кг	2	225 - 250	0:45 - 1:00
Рыба	1 кг	2	210 - 225	0:45 - 1:00

При выборе температуры выпекания действуют следующие основные принципы:

Темное закатанное тесто – высокая температура – короткая продолжительность выпекания

Толстый слой и жидкое тесто – невысокая температура – длительная продолжительность выпекания

Духовой шкаф предварительно нагревается при помощи верхнего и нижнего нагревательных элементов посредством соответствующей установки регулятора. Жаркое можно ставить в духовой шкаф только после того, как погаснет индикаторная лампочка красного цвета, которая сигнализирует о достижении требуемой температуры в духовом шкафу.

Соблюдайте правильную температуру жарки!

Температура жарки определяется, прежде всего, размером куска и видом мяса в среднем, она соответствует настройкам регулятора от 200 до 250°C. Чем больше кусок мяса, тем дольше время термообработки при относительно низкой температуре. Небольшие куски мяса, наоборот, требуют короткого времени термообработки при более высоком температурном режиме. За ориентировочное значение для длительности приготовления можно взять исходный параметр 12-15 мин. на 1 см толщины мяса.

Для тушения овощей необходимо добавить небольшое количество воды, а время термообработки должно быть максимально коротким. При длительной термообработке утрачиваются полезные вещества, содержащиеся в овощах. Духовой шкаф необходимо предварительно разогреть при температурном режиме от 170 до 200°C.

Курицу запекают в открытой кастрюле. Сырую курицу ставят на нижний уровень противня и добавляют приблизительно 1/2 литра воды (курица готовится без переворачивания).

Для выпекания выпечки используют специальные кондитерские формы, которые ставят на решетку. Многие виды выпечки предусматривают предварительное разогревание духового шкафа. О достижении желаемой температуры свидетельствует отключение лампочки красного цвета.

На практике приведенные примеры в незначительной степени могут отличаться от указанных параметров.

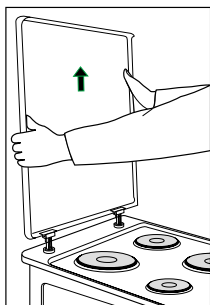
Таблица 4 Выпечка

Емкость	Вид хлебобулочного или кондитерского изделия	Температура [°C]	Длит-ть пребывания в духовом шкафу часы : минуты
Форма для выпечки	Кекс	175 - 190	1:00 - 1:10
	Песочное пирожное	160 - 175	1:15 - 1:20
	Пирог из дрожжевого теста	175 - 190	0:50 - 1:00
	Торт	175 - 190	0:30 - 1:00
	Бисквит	170 - 180	0:30 - 0:40
	Основа для фруктов на листовом тесте	разогретый духовой шкаф 210 - 230	0:10 - 0:25
Противень	Хала из дрожжевого теста	190 - 200	0:30 - 0:40
	Плетёнка (сдобная булочка с яблоками)	225 - 230	0:40 - 0:50
	Фруктовый пирог	200 - 210	0:25 - 0:50
	Пирог с посыпкой	200 - 225	0:20 - 0:30

10 ОЧИСТКА И УХОД**ВНИМАНИЕ!**

- 1. Плита не предназначена для очистки при помощи пароструйного аппарата.**
- 2. Плита должна выстыть перед чисткой.**

- Для того чтобы плита сохраняла надлежащее техническое и эстетическое состояние, её необходимо регулярно чистить.
- Для очистки нельзя использовать пароструйные аппараты и аппараты для очистки под высоким давлением.
- Для мытья плиты нельзя использовать крупнозернистые средства, которые могут поцарапать поверхность (порошок для чистки, агрессивные химические средства и острые предметы).
- Для очистки элементов плиты, изготовленных из нержавеющей листового металла, поворотных переключателей и панели переключения необходимо использовать мягкие средства для мытья посуды без содержания твердых частиц, которые при надавливании могут повредить поверхность.
- Противни, формы для выпечки, листы для мясного жаркого и глубокие сковородки после использования необходимо тщательно помыть в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды и высушить.
- Необходимо периодически проверять зону уплотнителя дверцы духового шкафа на наличие загрязнений.

10.1 ДЕМОНТАЖ КРЫШКИ

Для обеспечения свободного доступа к варочной зоне необходимо демонтировать крышку. С этой целью крышку необходимо поднять вверх и вынуть из гнезд.

Рисунок 8 Демонтаж крышки

10.2 КОНФОРКИ

Особое внимание необходимо уделять уходу за конфорками.

Для того чтобы защитить используемые конфорки от ржавчины необходимо тщательно, без промедления удалять загрязнения и образовавшийся в результате выкипания налет.

После влажной очистки при помощи губки и чистящего порошка с конфорок и прилегающей поверхности необходимо сразу же удалить остатки чистящего вещества и высушить посредством кратковременного нагревания.

Для получения красивого матово-темного блеска конфорок в конце их необходимо законсервировать. Для этого подходят традиционные средства по уходу за кухонными плитками или чистые смазки и машинные масла без содержания соли и кислоты.

Для ухода за кромками конфорок из высококачественной стали подходит средство по уходу за хромированными элементами.

Необходимо помнить о том, что время от времени неиспользуемые конфорки необходимо обрабатывать вышеуказанными средствами по уходу.

10.3 ПРОТИВЕНЬ

Эмалированный противень моют теплой водой с добавлением средства для мытья посуды. Сильные загрязнения можно удалить при помощи жидкого чистящего средства для посуды.

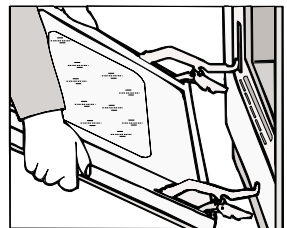
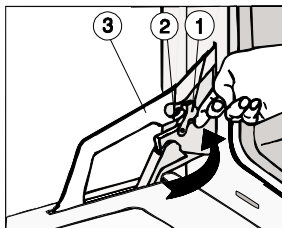
10.4 КАМЕРА ДУХОВОГО ШКАФА

Камеру духового шкафа и стеклянную дверцу моют теплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства или при помощи традиционного средства для ухода за камерой духового шкафа. Затем поверхность протирают сухой мягкой тряпкой. Стеклянные части плиты можно чистить и мыть только в охлажденном состоянии.

10.5 ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА

В целях очистки дверцу духового шкафа можно снять. Процедура демонтажа и установки дверцы чрезвычайно проста, если следовать нижеописанным правилам.

Рисунок 9
Демонтаж дверцы
духового шкафа



Последовательность демонтажа

- полностью открыть камеру духового шкафа,
- зафиксировать оба шарнира, потянув за зажим **1** на упоре **2** шарнирной скобы **3** (Рисунок 9),
- медленно повернуть дверцу в направлении закрывания и вытянуть из шарнирных замков.

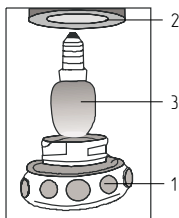
В ходе очистки и мытья дверцы духового шкафа необходимо быть предельно осторожным. Обязательно оставить шарниры в прежнем положении.

Монтаж дверцы осуществляется в обратной последовательности. При наличии загрязнений защитный колпак лампочки духового шкафа необходимо открутить, помыть и вытереть насухо.

11 НЕИСПРАВНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

В случае если конфорки или нагревательные элементы духового шкафа не нагреваются или если в электропроводке возникает короткое замыкание, которое приводит к «срабатыванию» предохранителей, то для устранения неисправностей необходимо вызвать специалиста.

Все ремонтные работы (кроме замены лампы накаливания) должны осуществляться специалистом, в противном случае гарантия не действует.

12 ЗАМЕНА ОСВЕТИТЕЛЬНОЙ ЛАМПОЧКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Отключить плиту от сети электропитания. Выкрутить предохранители.

Для замены лампочки необходимо открутить колпак **1** из оправы **2**, а затем выкрутить лампочку **3** и вкрутить новую.

Тип лампочки: E14 25Вт 3000С ~230В

Рисунок 10 Замена лампочки