

BOSCH

RUS **Инструкция по эксплуатации и монтажу**



901885

NKC645P14
NKN645P14

BOSCH

Содержание

Указания по технике безопасности	3
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	3
Причины повреждений.	5
Защита окружающей среды	6
Экологичная утилизация	6
Рекомендации по экономии электроэнергии. . .	6
Знакомство с прибором	8
Панель управления	9
Конфорки	10
Индикация остаточного тепла.	10
Управление варочной панелью	11
Включение и выключение варочной панели . . .	11
Управление конфоркой	11
Таблица приготовления	12
Автоматика закипания	14
Включение автоматики закипания	14
Таблица приготовления блюд с использованием автоматики закипания	14
Рекомендации по использованию автоматики закипания	16

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Данная инструкция по эксплуатации распространяется также на модели NKE642P14, NKE644P14, NKE645P14, NKE646P14, NKF645P14, NKF645P14C, NKG645P14G, NKN645P14C.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

Блокировка для безопасности детей и функция паузы	17
Блокировка для безопасности детей.	17
Функция паузы.	18
Автоматическое защитное выключение . .	19
Чистка и уход	20
Стеклокерамическая поверхность	20
Рама варочной панели	21
Самостоятельное устранение мелких неисправностей	22
Сервисная служба	23
Инструкция по монтажу	24

Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Обязательно сохраните инструкцию по эксплуатации и монтажу. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также прилагаемую к нему документацию.

Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора

Безопасная эксплуатация

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

Для обеспечения безопасности взрослые и дети

- ☐ с физическими или психическими расстройствами,
- ☐ а также недостатком знаний и опыта,

не должны допускаться к эксплуатации прибора без присмотра ответственного лица.

Перегретое масло и жир

Опасность возгорания! Перегретое масло или жир легко воспламеняются. Оставайтесь рядом с прибором, когда готовите блюда с использованием масла или жира. Если масло или жир воспламенится, никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Горячие конфорки

Опасность ожога! Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Не позволяйте детям подходить близко к прибору.

Опасность возгорания! Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем воспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность получения травмы! Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамической поверхности

Опасность поражения электрическим током! При обнаружении на стеклокерамической поверхности сколов или трещин немедленно отключите прибор от электросети. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, индикатор не работает

Опасность ожога! Если конфорка нагревается, но индикатор не работает, выключите конфорку. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

Опасность поражения электрическим током! При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. В случае обнаружения неисправности прибора прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы. Любые ремонтные работы и замена электрического кабеля должны производиться только прошедшим специальное обучение специалистом Сервисной службы.

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Избегайте нагревания пустой посуды. Это может привести к повреждениям прибора.

Горячая посуда

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может привести к их повреждению.

Соль, сахар и песок

Соль, сахар и песок могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.

Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Немедленно удаляйте остатки таких продуктов специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Неподходящие чистящие средства

Пятна с металлическим отливом могут появляться на стеклокерамической поверхности вследствие использования неподходящих чистящих средств или трения посуды.

Фольга и пластмасса

При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная пленка для плит не предназначена для Вашей варочной панели.

Защита окружающей среды

Экологичная утилизация



Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов на территории Европейского союза.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- ☐ Используйте посуду с толстым и плоским дном. Использование посуды с неплоским дном приводит к увеличению расхода электроэнергии.
- ☐ Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр посуды, который, как правило, больше диаметра дна.
- ☐ Выбирайте посуду с учетом количества приготавливаемых продуктов. При приготовлении в большой, но заполненной лишь наполовину кастрюле расходуется много электроэнергии.
- ☐ Всегда накрывайте посуду подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расход электроэнергии увеличивается в четыре раза.
- ☐ Варите с использованием небольшого количества воды, благодаря этому Вы сэкономите электроэнергию. К тому же в овощах сохраняются все витамины и минеральные вещества.

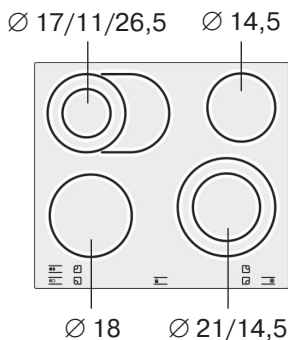
- ❑ Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- ❑ Используйте остаточное тепло варочной панели. При продолжительном времени приготовления можно выключить конфорку за 5-10 минут до окончания приготовления.

Знакомство с прибором

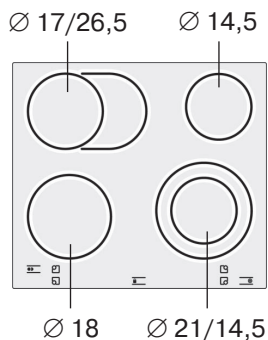
Данная инструкция по эксплуатации относится к различным моделям варочных панелей.

Ниже представлен общий вид моделей с указанием размеров.

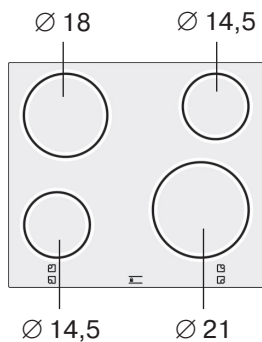
NKC6....



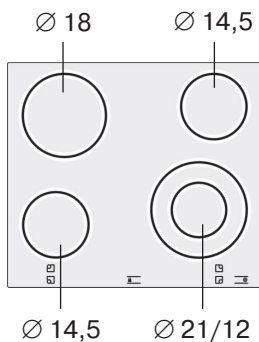
NKN6....



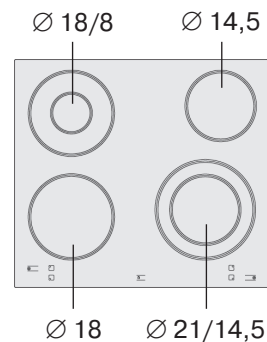
NKE6....



NKF6....

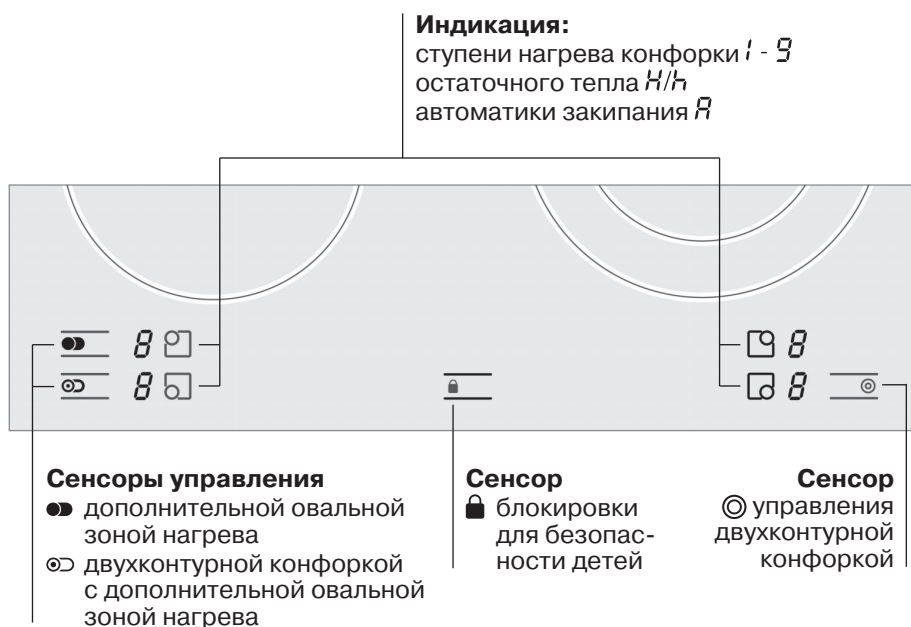


NKG6....



Ø = CM

Панель управления



Символы на панели управления

Если прикоснуться к символу, активируется соответствующая функция.

Указания

Если коротко прикоснуться к нескольким символам одновременно, установки не изменятся. Поэтому можно без проблем вытереть, например, убежавшую жидкость на панели управления.

Следите за тем, чтобы сенсоры на панели управления всегда были сухими. Влага вызывает нарушения в работе прибора.

Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение дополнительной зоны нагрева
○ Одноконтурная конфорка	
◎ Двухконтурная конфорка	Прикоснитесь к символу ◎.
⊕ Конфорка с дополнительной овальной зоной нагрева	Прикоснитесь к символу ⊕.
⊕ Двухконтурная конфорка с дополнительной овальной зоной нагрева	Прикоснитесь к символу ⊕ – подключится внешняя зона нагрева двухконтурной конфорки. Прикоснитесь к символу ● – подключится дополнительная овальная зона нагрева.

При подключении дополнительной зоны нагрева загорается соответствующий индикатор.

При включении конфорки автоматически выбирается размер зоны нагрева, который был выбран в последний раз.

Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки на варочной панели предусмотрена двухступенчатая индикация остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ H , это означает, что конфорка еще горячая. Ее можно использовать для поддержания в теплом состоянии небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на h . Когда конфорка охладится в достаточной степени, индикация погаснет.

Отключение электроэнергии

Если подача электроэнергии была прервана, то после восстановления подачи электроэнергии индикация остаточного тепла автоматически включается снова. Индикация мигает в течение примерно 30 минут. Мигание прекращается, если еще раз на короткое время включить конфорку.

Управление варочной панелью

В этой главе описано, как управлять конфорками. В таблице Вы найдете время приготовления и ступени нагрева для различных блюд.

Включение и выключение варочной панели

Варочная панель включается и выключается с помощью выключателей конфорок.

Если варочная панель включена, горит индикация ступени нагрева конфорки.

Управление конфоркой

Необходимая ступень нагрева конфорки устанавливается с помощью выключателя конфорки.

0 = конфорка выключена.

Ступень нагрева 1 = минимальная мощность.
Ступень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая ступень нагрева имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Указание

Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при установке самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

Для доведения до кипения используйте ступень нагрева 9.

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на «медленном огне»
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед	1-2	–
Желатин	1-2	–
Разогрев и поддержание в теплом состоянии		
Густой суп (напр., чечевичный густой суп)	2	–
Молоко**	1.-2.	–
Вареные сосиски**	3-4	–
Размораживание и разогрев		
Шпинат глубокой заморозки	2.-3.	20-30 мин
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.	10-15 мин
Доведение до готовности, варка на медленном огне		
Клецки/фрикадельки	4.-5.*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, соус бешамель	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, голландский соус, соус берне	3-4	8-12 мин
Варка, приготовление на пару, варка в собственном соку		
Рис (с двойным количеством воды)	2-3	15-30 мин
Молочная рисовая каша	1.-2.	25-35 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Макаронные изделия, лапша	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3.-4.	15-60 мин
Овощи	2.-3.	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	10-20 мин
Приготовление в кастрюле-скороварке	4-5	–

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на «медленном огне»
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Жаркое	4-5	60-100 мин
Гуляш	2.-3.	50-60 мин
Жарение		
Шницель, натуральный или панированный	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Котлета, натуральная или панированная	6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Грудка птицы (толщиной 2 см)	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе, натуральные	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе, панированные	6-7	8-20 мин
Креветки	7-8	4-10 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки, панированные, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Жаркое на сковородке из мяса глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Оладьи	6-7	жарить непрерывно
Омлет	3.-4.	жарить непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
Жарение во фритюре (порции по 150-200 г жарить непрерывно в 1-2 л масла**)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные наггетсы	8-9	
Крокеты	7-8	
Фрикадельки	7-8	
Мясо, например, кусочки цыпленка	6-7	
Рыба панированная или в кляре	5-6	
Овощи, грибы панированные или в кляре	5-6	
Мелкая выпечка, например, пышки/пончики, фрукты в кляре	4-5	
* Приготовление на «медленном огне» без крышки.		
** Без крышки.		

Автоматика закипания

Автоматика закипания нагревает конфорку с максимальной мощностью, а затем переключает ее на предварительно выбранную ступень слабого нагрева.

Время нагрева конфорки зависит от установленной ступени слабого нагрева.

Включение автоматки закипания

Включение автоматки закипания возможно только в первые 10 секунд после включения конфорки:

1. Установите нужную ступень слабого нагрева с помощью выключателя конфорки.
2. Нажмите на выключатель конфорки.

Включается автоматика закипания. На индикаторе поочередно мигают символ $\mathcal{H}$ и выбранная ступень слабого нагрева.

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только ступень слабого нагрева.

Таблица приготовления блюд с использованием автоматки закипания

Из следующей таблицы можно узнать, для приготовления каких блюд подходит автоматика закипания.

Меньшее указанное значение относится к конфоркам небольшой площади, большее указанное значение относится к большим конфоркам. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Блюда для приготовления с использованием автоматики закипания	Количество	Степень нагрева конфорки	Общее время приготов- ления
Разогревание			
Бульон	500 мл-1 л	A 7-8	4-7 мин
Супы с заправкой	500 мл-1 л	A 2-3	3-6 мин
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7 мин
Разогревание и поддержание в горячем состоянии			
Густые супы (например, чечевичный сустой суп)	400-800 г	A 1-2	–
Размораживание и разогревание			
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	A 2.-3.	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	500 г-1 кг	A 2.-3.	20-30 мин
Доведение до готовности			
Рыба	300-600 г	A 4-5*	20-25 мин
Варка			
Рис (в двойном количестве воды)	125-250 г	A 2-3	20-35 мин
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	30-40 мин
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	20-30 мин
Овощи с 1-3 чашками воды	500 г-1 кг	A 2.-3.	15-20 мин
Овощи глубокой заморозки с 1-3 чашками воды	500 г-1 кг	A 4.-5.	
Тушение			
Рулеты	4 шт.	A 4-5	50-60 мин
Жаркое	1 кг	A 4-5	80-100 мин
Жарение			
Шницель, в панировке или без	1-2	A 6-7	8-12 мин
Отбивная котлета, в панировке или без	1-2	A 6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	1-2	A 7-8	8-12 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	1-2	A 6-7	8-12 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки в панировке, например, рыбные палочки	200-300 г	A 6-7	8-12 мин
Блинчики		A 6-7	непрерывно жарить

* Приготовление на «медленном огне» без крышки.

** Без крышки.

Рекомендации по использованию автоматики закипания

Автоматика закипания предназначена для приготовления пищи в небольшом количестве воды для максимального сохранения питательных веществ.

- ❑ При использовании больших конфорок наливайте в посуду около 3 чашек воды, при использовании маленьких конфорок – около 2 чашек воды.
- ❑ Закрывайте кастрюлю крышкой.
- ❑ Автоматика закипания не подходит для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макароны).

Блокировка для безопасности детей и функция паузы

- ❑ Блокировка для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.
- ❑ Функция паузы позволяет прерывать процесс нагрева.

Блокировка для безопасности детей

Блокировка варочной панели

Все конфорки должны быть выключены.

Прикоснитесь к символу  и удерживайте на нем палец до тех пор, пока рядом с символом не загорится индикатор. Это занимает примерно 4 секунды. Индикатор горит в течение примерно 10 секунд, а затем гаснет.

Отмена блокировки

Прикоснитесь к символу  и удерживайте на нем палец до тех пор, пока индикатор не погаснет. Это занимает примерно 4 секунды. Блокировка отменена.

Заблокированная варочная панель

Если Вы включаете конфорку на заблокированной варочной панели, происходит следующее:

- ❑ На индикаторе конфорки появляется мигающий символ  или поочередно индикация остаточного тепла и .
- ❑ Рядом с символом  загорается индикатор.

Выключите конфорку. Отмените блокировку.

Указание

Индикация режима остаточного тепла появляется, даже если варочная панель заблокирована.

Уменьшение времени включения блокировки

Можно уменьшить время включения блокировки для безопасности детей с 4 до 1 секунды.

Все конфорки должны быть выключены.

- 1.** Установите ступень нагрева 2 для всех 4 конфорок.
- 2.** Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
- 3.** Для любой конфорки установите ступень нагрева и нажмите выключатель конфорки.
- 4.** Выключите выключатель конфорки.

Все индикаторы коротко загораются. Время включения уменьшено.

Точно так же можно снова увеличить время включения до 4 секунд. Последовательность действий такая же, как при уменьшении времени включения.

Функция паузы

Включение функции паузы

Коротко прикоснитесь к символу . На индикаторе конфорки начинает мигать установленная ступень нагрева. Нагрев отключается.

Возобновление нагрева

Еще раз прикоснитесь к символу  в течение 3-х следующих минут. Нагрев конфорок включается снова.

В случае превышения времени паузы

По истечении 3 минут на индикаторе начинает мигать . Выключите конфорки и выполните настройки заново.

Внимание!

Чистящее средство, убежавшая жидкость или находящиеся на символе  посторонние предметы могут стать причиной непреднамеренного включения или выключения функции блокировки для безопасности детей/функции паузы.

Автоматическое защитное выключение

Если конфорка используется в течение длительного времени с одними и теми же установками, активизируется функция автоматического защитного выключения.

Нагрев конфорки отключается. На индикаторе конфорки мигает .

Выключите конфорку.

Время, через которое произойдет автоматическое защитное выключение (1-10 часов), зависит от установленной степени нагрева конфорки.

Указание

Вы можете в любой момент снова включить конфорку

Чистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут Вам правильно ухаживать за варочной панелью.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу Вы можете приобрести в Сервисной службе или в нашем Интернет-магазине.

Стеклокерамическая поверхность

Чистка

Чистите стеклокерамическую поверхность после каждого приготовления пищи. Таким образом Вы предотвратите пригорание остатков пищи.

Чистите варочную панель только после ее охлаждения.

Используйте только пригодные для стеклокерамики чистящие средства. Обратите внимание на указания на упаковке чистящего средства.

Не используйте для чистки:

- ☐ средство для мытья посуды,
- ☐ абразивные чистящие средства,
- ☐ агрессивные чистящие средства – такие, как аэрозоли для духовых шкафов и пятновыводители,
- ☐ жесткие губки,
- ☐ паровые очистители и очистители высокого давления.

Скребок для стеклянных поверхностей

Присохшие загрязнения удаляйте с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.

1. Откройте скребок.
2. Почистите стеклокерамическую поверхность с помощью лезвия.

Никогда не чистите стеклокерамическую поверхность корпусом скребка, так как это может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.



Лезвие скребка очень острое. Опасность получения травмы. Закрывайте его после каждого использования. Поврежденное лезвие сразу же заменяйте.

Уход

Нанесите на поверхность варочной панели средство для ухода и защиты. Обратите внимание на рекомендации и указания на упаковке средства.

Рама варочной панели

Путем выполнения приведенных ниже указаний Вы можете предотвратить повреждения рамы варочной панели.

- ☐ Используйте для чистки только теплый мыльный раствор.
- ☐ Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.
- ☐ Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие советы и указания.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Отключение напряжения в электросети.	Проверьте предохранитель прибора. С помощью других электроприборов проверьте, есть ли напряжение в электросети.
Мигает 	Активирована функция автоматического защитного выключения.	Выключите конфорку. Выполните настройки заново.
Мигает 	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления насухо или уберите посторонний предмет.
	Неисправность индикатора.	Отключите прибор от электросети с помощью предохранителя в распределительном щите и через примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.
 , все конфорки выключаются	Неисправность блокировки для безопасности детей.	Отключите прибор от электросети с помощью предохранителя в распределительном щите и через примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы. Вы можете готовить даже с неисправной блокировкой для безопасности детей.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Сервисной службы Вы найдете в гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD-Nr.) прибора. Типовую табличку с этими номерами Вы найдете в паспорте прибора.

Инструкция по монтажу

На что следует обратить внимание

Подключение прибора должен производить только уполномоченный квалифицированный специалист.

Безопасность при эксплуатации прибора гарантируется только при квалифицированном монтаже с выполнением указаний данной инструкции по монтажу.

Повреждения, связанные с неправильным монтажом, не подлежат гарантийному ремонту.

За повреждения, связанные с неправильным монтажом, ответственность несет установщик.

Варочная панель и плита должны быть произведены одной фирмой и иметь соединительный блок Poly-Box. Варочная панель и плита должны быть рассчитаны на одинаковое напряжение (см. типовую табличку).

Защита от прикосновения к находящимся под напряжением деталям должна быть обеспечена путем встраивания прибора.

Учитывайте указания инструкции по монтажу плиты.

Столешница должна быть устойчивой, плоской и горизонтальной.

Подготовка мебели (рис. 1)

После выполнения вырезов следует удалить опилки.

Мебель, в которую встраивается прибор, должна выдерживать температуру до 90°C. Минимальное расстояние от выреза до боковых стенок: 70 мм.

Загерметизируйте поверхности выреза термостойким герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.

Установка направляющих (рис. 2)

Указания

Столешницы, облицованные кафельной плиткой: используйте для крепления нижние отверстия направляющих.

Столешницы из гранита или мрамора: вставьте дюбели или втулки под винты крепления.

Установка варочной панели (рис. 3)

При установке не допускайте заземления проводов.

Подключение варочной панели (рис. 4)

Подсоедините плиту к сети, но не включайте! Установите плиту перед мебелью.

1. Сначала подсоедините заземляющий провод **PE** (желто-зеленый) варочной панели к контакту заземления $\oplus$ плиты.
2. Подсоедините соединительный блок Poly-Vox к плите. Для этого вставьте контактные штыри блока Poly-Vox в гнезда. Будьте внимательны при подсоединении. Цветная маркировка в окошке **A** должна заканчиваться на уровне верхней части корпуса соединительного блока Poly-Vox.
3. Закрепите соединительный блок Poly-Vox с помощью винта.
4. Подсоедините провод управления **S**.

Задвиньте плиту в нишу. При установке не допускайте заземления проводов.

Указание

У столешницы, облицованной кафельной плиткой, загерметизируйте швы плиток силиконовым герметиком.

Демонтаж варочной панели

Выключите прибор.

Выдвиньте плиту и установите ее перед мебелью.

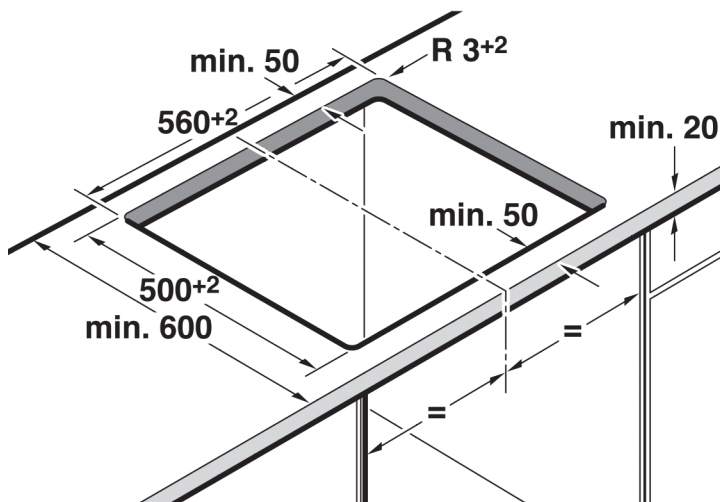
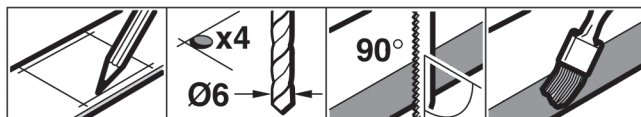
Отсоедините провод управления **S**.

Отверните винт соединительного блока Poly-Vox и отсоедините блок.

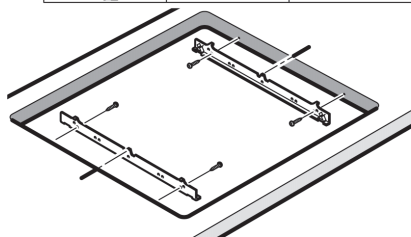
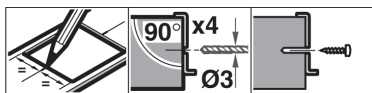
После этого отсоедините заземляющий провод от контакта заземления.

Надавите на варочную панель снизу и выньте ее.

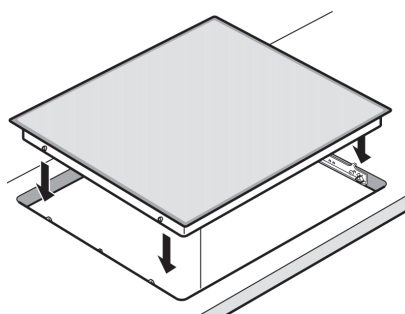
1



2



3



4

