

1. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	4-5
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	6-10
3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	11-16
4. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	16
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	17
6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	17-18

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

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, приклеенной на упаковочной коробке.

В связи с этим рекомендуем всегда обращаться в наш ближайший Центр Сервисного Обслуживания, сообщая тип, модель, серийный номер приобретенного вами прибора, а также характер выявленной неисправности. Вышеуказанные данные приведены на табличке, прикрепленной к боковой части прибора и на талоне, включенном в руководство по пользованию.

ПРИМЕЧАНИЕ: Наклеить талон на руководство в предусмотренном для этой цели месте, чтобы постоянно иметь эти данные под рукой.

МЕСТО ДЛЯ НАКЛЕИВАНИЯ ТАЛОНА ДАННЫХ О ПРИБОРЕ

Прибор сконструирован и изготовлен в соответствии с европейскими нормами EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 с соответствующими поправками.

Прибор соответствует предписаниям нижеприведенных директив Европейского Союза:

- CEE 73/23 + 93/68 по электробезопасности (BT)
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 по электромагнитной совместимости (EMC)

На маркировочной табличке и на упаковке имеется символ 

Дополнительное оборудование, которое может контактировать с пищевыми продуктами, изготовлено из материалов, соответствующих предписаниям директивы CEE 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.

При покупке просим Вас изучить основную инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийной книжки и товарного чека. При этом заводской номер и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записям в гарантийной книжке. Не допускайте внесения в книжку каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийной книжки немедленно обратитесь к продавцу.

Срок гарантии - 12 месяцев со дня продажи. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение всего срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже, а именно: товарный чек, инструкцию по эксплуатации, гарантийная книжка. Проследите, чтобы гарантийная книжка и товарный чек были правильно заполнены и имели печати торговой организации. При отсутствии даты покупки гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях, возникающих после передачи товара потребителю:

- несоблюдения правил эксплуатации,
- механических повреждений, повреждений вследствие воздействия химических веществ, термических повреждений или неправильного применения расходных материалов (стирального порошка и других моющих средств),
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено,
- использования в производственных целях (ресторан, кафе, офис, детский сад, больница и т.д.),
- повреждений или нарушений нормальной работы, вызванных животными или насекомыми,
- блокировки подвижных элементов изделия при попадании во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, мелких деталей одежды, жидкостей или остатков пищи,
- неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожара, стихийных бедствий и т.п.),
- внесения исправлений в текст гарантийного талона или чека,
- ремонта, разборки и других не предусмотренных инструкцией вмешательств не уполномоченными на это лицами,
- повреждений, возникших вследствие небрежного хранения и/или транспортировки по вине покупателя, транспортной фирмы, торговой или сервисной организации. В этом случае владельцу следует обратиться с претензией в организацию, оказавшую эти услуги,
- отклонения от стандартов и норм питающих или других сетей подключения,
- неправильной установки или подключения изделия,
- необходимости замены осветительных ламп, фильтров, стеклянных и перемещаемых вручную пластиковых деталей.

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.

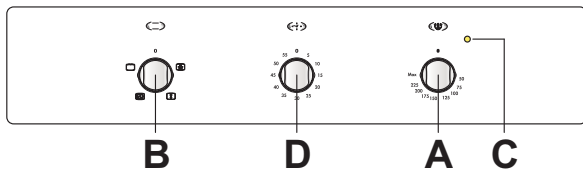
- Установка обслуживания (раздел «6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ») должны осуществляться только квалифицированными специалистами.
- Прибор должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование считается неправильным 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, полистироновые 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 «5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ»).

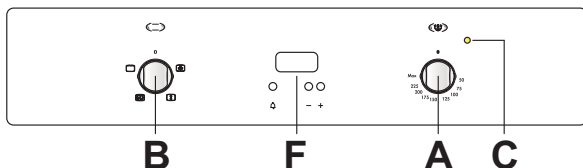
Использование любого электроприбора требует соблюдения ряда основных правил безопасности:

- # 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.

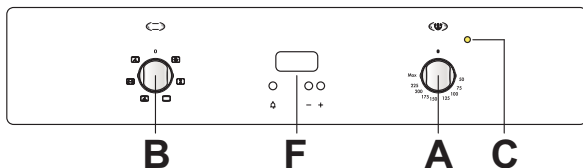
HA040X
HA040W
HB040X
HB040W



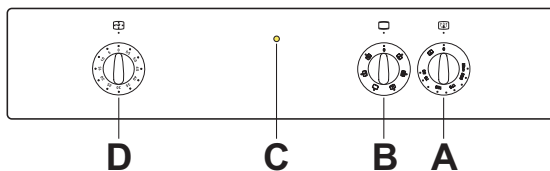
HA043X
HB043X



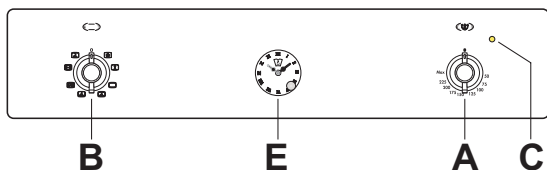
HA063X
HB063X



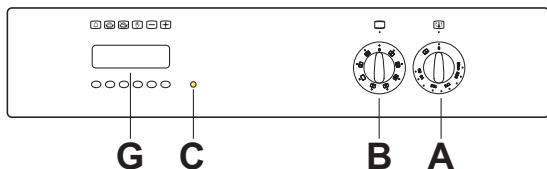
NHC60W
NHC60X



NFPR80X



NHC85X



ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- A. Ручка термостата
- B. Ручка выбора функций
- C. Желтая контрольная лампочка включения термостата
- D. Механический таймер
- E. Аналоговые часы с сигналом окончания времени приготовления
- F. Электронные часы с сигналом окончания приготовления блюда
- G. Электронный программатор





РУЧКИ

РУЧКА ТЕРМОСТАТА - ДУХОВКИ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ (А)

Поворачивая ручку по часовой стрелке, можно выбрать температуру духовки для приготовления пищи (от 50°C до Max).







РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ «4» ПОЛОЖЕНИЯ – ДУХОВКИ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ (В)

Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие обозначения:

- 0 = духовка не включена
-  = включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
-  = включение конвекции
-  = включение заднего нагревательного элемента с конвекцией
-  = включение нагревательного элемента гриля




РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ «6» ПОЛОЖЕНИЯ – ДУХОВКИ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ (В)

Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие обозначения:

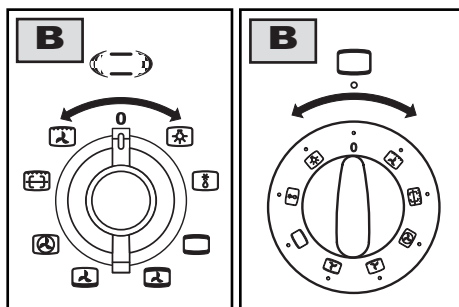
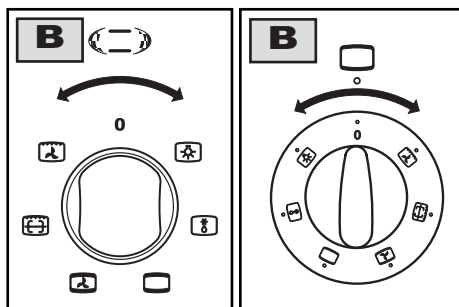
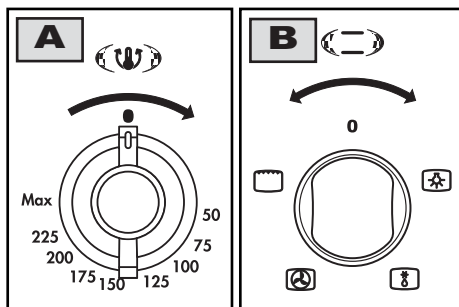
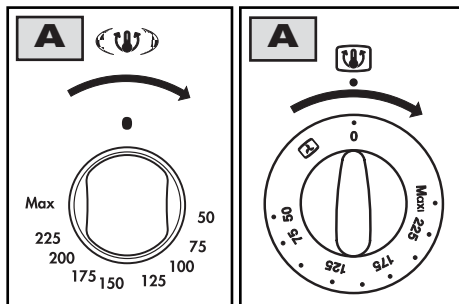
- 0 = духовка не включена
-  = включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
-  = включение конвекции
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвекцией
-  = включение нагревательного элемента гриля + вертел (*)
-  = включение нагревательного элемента гриля с конвекцией

РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ «8» ПОЛОЖЕНИЯ – ДУХОВКИ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ (В)

Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие обозначения:

- 0 = духовка не включена
-  = включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
-  = включение конвекции
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвекцией
-  = включение нижнего нагревательного элемента с конвекцией
-  = включение заднего нагревательного элемента с конвекцией
-  = включение нагревательного элемента гриля + вертел (*)
-  = включение нагревательного элемента гриля с конвекцией

(*) Предусмотрено только в некоторых моделях



ЖЕЛТАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПЧКА ТЕРМОСТАТА (C)


Если она горит, это означает, что духовка или гриль включены. Во время использования духовки гаснет после достижения установленной температуры. В процессе приготовления блюда лампочка может неоднократно загораться и гаснуть, поскольку температура духовки контролируется.

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР (D)

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. Звонкок сообщает об окончании установленного времени.

АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ С СИГНАЛОМ ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (E)


Этот прибор выполняет двойную функцию: показывает время (часы) и автоматически отключает духовку при установке длительности приготовления блюда.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если указатель программатора находится в положении , духовка выключена. Если духовка используется без программирования, указатель должен находиться в положении «ручной режим».

Установка времени


После подсоединения к электросети или после перерыва в подаче электроэнергии нажать и повернуть по часовой стрелке ручку (M) для установки точного времени.

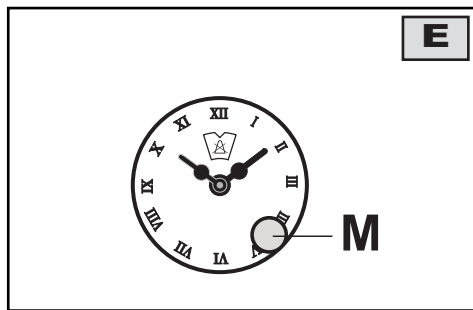
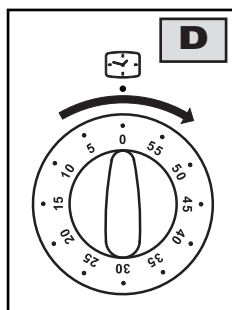
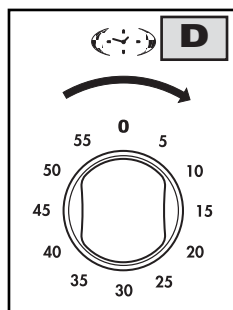
Полуавтоматический режим

После выбора режима приготовления (без нажатия на ручку), поверните по часовой стрелке ручку (M) и установите длительность приготовления (максимум 90 минут). По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал, предупреждающий об автоматическом отключении духовки .

Для прерывания звукового сигнала следует совместить ручку с символом

Ручной режим

Если длительность приготовления превышает 90 минут, или если вы хотите использовать духовку без установки длительности приготовления, следует повернуть ручку (M) по часовой стрелке до совмещения указателя с символом .



ЭЛЕКТРОННЫЕ ЧАСЫ-ТАЙМЕР ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (F)

У этого таймера две разных функции: функция часов и функция автоматического отключения печи после того, как истечет заданное время приготовления. Цифровой дисплей (M) всегда показывает время, но если включена функция таймера, будет также показывать время таймера.

Примечание: Когда программа заканчивается, таймер отсоединяет печь. Если вы не используете таймер в следующий раз, когда Вы используете печь, проверьте, что таймер установлен на ручной режим работы (см. инструкцию ниже).

Установка времени (от 0.01 до 24.00 = чч,мм)

После подключения к сети или после отключения питания на дисплее будут мигать либо цифры "0.00", либо время, которое прошло после того, как электропитание было включено. Нажмите кнопку 1 и начните установку текущего времени, нажимая кнопки 2 или 3. Когда вы устанавливаете время, включается символ ручного режима (👉) и мигает точка в центре. Функция запускается через 7 секунд после того, как заданы установки, и точка в центре перестает мигать.

Работа в ручном режиме

При обычной установке времени (кнопка 1) или когда прерван звуковой сигнал (кнопка 3), таймер программируется на работу в ручном режиме, который подтверждается, когда включается символ (👉). Наоборот, работа в ручном режиме возможна только в конце полуавтоматического программирования или после его отмены.

Полуавтоматическая работа

(время приготовления от 0.10 до 10.00 = чч,мм)

При выборе времени на счётчике минут с помощью кнопки 3, эта функция всегда будет активна (время устанавливается интервалами по 10 секунд до 99 минут 50 секунд. При установке времени свыше 1 часа 40 минут, время должно устанавливаться в минутах). Время исчезнет с дисплея, замигает символ (🔔) и отобразится счётчик времени. Эта функция запускается через 7 секунд после программирования установки, и символ (🔔) перестает мигать.

Во время обратного отсчёта, единицы времени

выражаются в минутах от 10 ч до 1 ч 40 мин, а после этого в секундах. После истечения установленного времени звучит звуковой сигнал, мигает символ (🔔) и снова появляется время. Чтобы увидеть время в период работы этой функции, нажмите кнопку 1.

Звуковой сигнал

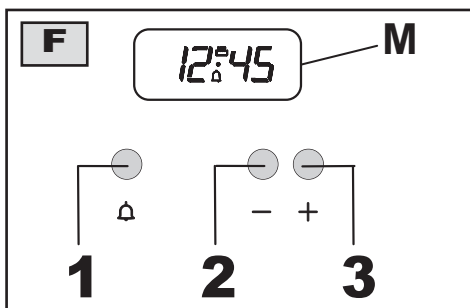
Звуковой сигнал срабатывает по окончании работы счётчика минут и длится около 7 минут. Звуковой сигнал можно остановить, нажав кнопку 3. После этого не забудьте повернуть рукоятку выбора и термостатный круг в положение «выкл».

Громкость звукового сигнала

Есть три уровня громкости звукового сигнала: для выбора между ними нужно нажать кнопку 2, когда отображается время. Тепеь программирование ручной работы отменено.

Поправки/отмена функций

Чтобы сделать любые поправки, нажмите кнопки 2 или 3. Чтобы изменить заданное время таймера, нажмите кнопку 2, пока не вернётесь к "0". Затем нажмите кнопку 1 для возвращения к режиму ручной работы.



ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР (G)

Этот прибор выполняет следующие функции:


- Часы (устанавливаются кнопками 2 и 3)
- Таймер (устанавливается кнопкой 1)
- Длительность приготовления (устанавливается кнопкой 2)
- Окончание приготовления (устанавливается кнопкой 3)
- Ручной режим (устанавливается кнопкой 4)
- Перевод времени назад (кнопка 5)
- Перевод времени вперед (кнопка 6)

Цифровой дисплей (N) показывает время и при нажатии соответствующей кнопки может воспроизводить длительность приготовления блюда и время окончания приготовления, а также показывать время таймера.



ПРИМЕЧАНИЕ: По завершении каждой программы (за исключением таймера) программатор отключает духовку. При последующем использовании духовки, проверить, чтобы программатор, если он не используется, находился в положении «ручной режим» (см. приводимую ниже инструкцию).

Установка времени (от 0,01 до 24,00 = часы, минуты)


После подсоединения к электросети или после перебоев в электроснабжении на дисплее одновременно начинают мигать обозначения AUTO и «0,00».


Следует одновременно нажать кнопки 2 и 3 и начать установку текущего времени, нажатием кнопки 5 или 6. По завершении установки сигнал AUTO исчезает и появляется обозначение  ручного режима.

Таймер (от 0,01 до 0,59 = часы, минуты)



Следует нажать кнопку 1 и выбрать время приготовления блюда при помощи кнопки 5 или 6. Появится обозначение . По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ  исчезает.

Полуавтоматический режим (с продолжительностью приготовления от 0,01 до 23,59 = часы, минуты)

После нажатия кнопки 2 и установки времени продолжительности приготовления при помощи кнопки 5 или 6 появляются обозначения AUTO и .

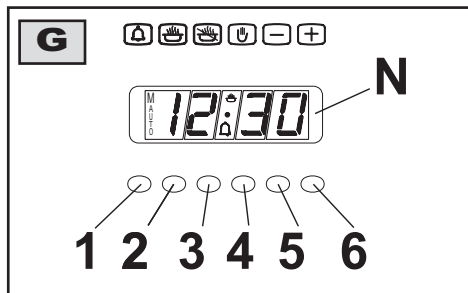
По прошествии установленного времени обозначение  гаснет, а обозначение AUTO начинает мигать и раздается звуковой сигнал.





Полуавтоматический режим (с временем окончания приготовления от 0,01 до 23,59 = часы, минуты)

После нажатия кнопки 3 и установки времени окончания приготовления при помощи кнопки 6 появляются обозначения AUTO и . По прошествии установленного времени обозначение  гаснет, а обозначение AUTO начинает мигать и раздается звуковой сигнал.

Автоматический режим (с отложенным началом приготовления)

Прежде всего следует запрограммировать продолжительность приготовления блюда (появляются



обозначения AUTO и , а затем время окончания приготовления (обозначение  гаснет), как описано ранее. Обозначение  вновь появляется, когда начинается приготовление блюда в духовке. По истечении времени приготовления обозначение  гаснет, а обозначение AUTO начинает мигать и раздается звуковой сигнал.

Ручной режим

Ручной режим может использоваться только после окончания программы автоматического или после его отмены при помощи кнопки 4. Обозначение AUTO гаснет, обозначение & горит.

Звуковой сигнал

Звуковой сигнал подается по окончании программы или функции таймера и длится около 7 минут. Чтобы выключить его раньше, следует нажать одну из кнопок функций.

Начало программы и проверка ее выполнения

Программа начинает выполняться после установки. В любой момент можно проверить установленную программу нажатием соответствующей кнопки.

Исправление/отмена установленной программы

Возникает ошибка программирования автоматического режима, если время на часах находится в промежутке между временем начала и временем окончания приготовления блюда. Об ошибке моментально сообщается посредством звукового сигнала и мигания обозначения AUTO. Ошибка может быть исправлена путем изменения продолжительности или времени окончания приготовления. Любая установленная программа может быть исправлена в любой момент при помощи нажатия сначала соответствующей кнопки, а затем кнопок 5 или 6. Отмена программы осуществляется исправлением установленного времени на значение «0,00». Отменяя длительность приготовления, автоматически отменяется время окончания приготовления и наоборот. Духовка выключается автоматически и при этом начинает мигать обозначение AUTO. Для перевода в ручной режим, следует нажать кнопку 4. Нельзя устанавливать точное время во время выполнения программы в автоматическом режиме.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

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.

Кроме того, некоторые модели могут быть оснащены охлаждающим или тангенциальным вентилятором, предназначенным для охлаждения панели управления, ручек, ручки дверцы и деталей электрооборудования.

На внутренних стенках духовки имеются пазы, называемые также уровнями (рис. 1), в которые вставляются нижеперечисленные дополнительные принадлежности. Комплект этих принадлежностей, прилагаемых к духовке может меняться в зависимости от модели:

- решетка (рис. 2)
- поддон или поднос для сбора сока (рис. 2)
- противень для выпечки или пиццы (рис. 3) (*)

(*) Прилагается только к некоторым моделям.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ:

- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи.
- Чтобы открыть дверцу следует потянуть за ручку, расположенную в центре.
- 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.
- При размещении в духовке или выемке из нее блюд пользуйтесь перчатками.
- 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.

- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Располагайте его под решеткой (Рис. 1) или кладите его на дно духовки (Рис. 2) при пользовании вертелом. В поддон следует всегда наливать небольшое количество воды. Вода предотвращает подгорание жира, при котором образуется неприятный запах и дым. В процессе приготовления добавляйте воду по мере испарения.

- 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

Проверьте, чтобы был установлен ручной режим. Затем, чтобы удалить характерный запах изоляционной защиты из стекловаты, прогрейте пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре примерно в течение часа. 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.

Чтобы помочь сориентироваться, ниже приводятся описания различных способов приготовления:

- на стр. 12 приготовление в духовке с принудительной конвекцией
- на стр. 12-13 приготовление в многофункциональной духовке
- на стр. 13 "Как использовать вертел" (имеется только на некоторых моделях)
- на стр. 14 практические советы для достижения оптимальных результатов
- на стр. 15 таблицы по приготовлению блюд в духовке и жарке на гриле.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

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.

Жарка с усиленной конвекцией с задним подогревом


Поверните ручку переключателя функций (B) до совмещения с обозначением  установите ручку термостата (A) 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 (рис. 4). Этот тип жарки особенно подходит для приготовления кондитерских блюд.

Жарка на гриле


Поверните ручку переключателя функций (B) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (A) на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготавливаемое блюдо. Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться для легкого поджаривания уже приготовленных блюд. **Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».**

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 (A) 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 приготавливаемое 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 (A) 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 приготавливаемое блюдо вентилятором. Этот вид жарки особенно подходит для быстрого одновременного приготовления блюд, располагаемых в духовке на нескольких уровнях (рис. 4).

Размораживание горячим воздухом (только для переключателя на 8 положений)

Поверните ручку переключателя функций (B) до совмещения с обозначением  установите ручку термостата (A) 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 (только для переключателя на 8 положений)

Поверните ручку переключателя функций (B) до совмещения с обозначением установите ручку термостата (A) 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 (рис. 4). Этот тип жарки особенно подходит для приготовления кондитерских блюд.



Жарка на гриле

Поверните ручку переключателя функций (B) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (A) 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. **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 (B) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (A) на температуру, указанную в таблице на стр. 15. 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

(имеется только на некоторых моделях) (рис. 6)

- Насадите цыплёнка или мясо для жарки на вертел, крепко зажав между двумя вилками, балансируя им так, чтобы избежать деформации мотора.
- После вставки суппорта в прорезь 2, поместите на него вертел, а конец прорези (A) в место (E) мотора.
- **Всегда используйте поддон для улавливания капель, как указано в параграфе «СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ».**
- Отвинтите и снимите рукоятку разбрызгивателя и закройте дверцу плиты.
- Поверните кнопку селектора (B) на знак и установите термостат (A) на температуру, заданную в таблице на стр.15. 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 вощеную 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? Порежьте 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 (рис. 5) или на дно духовки (рис. 6), 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	Положение решётки духовки	Духовка с естественной конвекцией		Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)		Примечания
			Температура °C	Время готовки в минутах	Температура °C	Время готовки в минутах	
МЯСО							
Жареная телятина	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Ростбиф	1	1	200-225	40-50	190	40-50	
Жареная свинина	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Жареная баранина	1	1	200-225	100-120	190	100-120	
ДИЧЬ							
Жареный заяц	1	2	200-Max	50-60	200-Max	50	
Жареный фазан	1	2	200-Max	60-70	200-Max	60	
Жареная куропатка	1	2	200-Max	50-60	200-Max	50	
ПТИЦА							
Жареная курица	1	2	200-225	80-90	190	70-80	Сковорода или другая ёмкость на решетчатой полке
Жареная индейка	1	2	200-225	100-120	190	90-110	
Жареная утка	1	2	200-225	90-110	190	80-100	
РЫБА							
Жареная рыба	1	1	200	30-35	170-190	25-30	
Тушёная рыба	1	1	175	20-25	160-170	15-20	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ							
Лазанье	2.5	1	210-225	60-75	225-Max	30-40	
Каннеллони	2.5	1	210-225	60-75	225-Max	30-40	
ПИЦЦА	1	1	225-Max	25-30	225-Max	20-25	
ХЛЕБ	1	1	225-Max	20-25	220	20	
ВЫПЕЧКА							
Печенье		1	190	15	170-190	15	Форма для выпечки на решетчатой полке
Песочное тесто		1	200	20	190-200	20	
Крендель	0.8	1	200	40-45	190-200	40-45	
ТОРТЫ							
Торт Парадизо	0.8	2	190	52	170-190	45	Форма для тортов на решетчатой полке
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), ориентировочные 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 1-м и 3-м уровнях) время приготовления следует увеличить на 5-10 минут.

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Положение решётки духовки	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	0,50	2-3	225-Max	12-15	12-15	200	10	10
Бифштекс	0,15	2-3	200-225	5	5	200	5	5
Курица (разрезанная напополам)	1	2-3	225	20	20	200	18	18
РЫБА								
Форель	0,42	2-3	225-Max	18	18	200	10	10
Камбала	0,20	2-3	225-Max	10	10	200	7	7
ХЛЕБ								
Тост		3	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3
ВЕРТЕЛ (*)								
КУРИЦА	1.3	2	225-Max	60-80		=		

(*) имеется только на некоторых моделях

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. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Для чистки духовки не следует использовать паровые приборы.

Внешние части духовки

Следует мыть мягкой тряпкой, смоченной в мыльном растворе. Запрещается использовать абразивные моющие средства.

Внутренние части духовки

Рекомендуется мыть духовку после каждого использования, чтобы удалять остатки пищи, жира или сахара, которые при последующем использовании духовки сгорают и образуют напыления или несмываемые пятна и неприятный запах.

Мыть всегда следует проводить пока духовка еще теплая. Мыть следует мыльной водой. Не забывайте промыть стенки духовки чистой водой и как следует просушить. Никогда не используйте абразивные моющие средства. Обязательно следует мыть и используемое дополнительное оборудование. Не оставляйте на длительное время в контакте с эмалированной поверхностью уксус, кофе, молоко, соленую воду, лимонный и томатный сок.

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.

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.

Замена лампочки подсветки духовки (Рис. 7)

ВНИМАНИЕ!! Прежде чем заменить лампу отсоединить прибор от электрической сети.

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.

4. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

PROBLEM occurring	SOLUTION envisaged
Духовка не работает	<ul style="list-style-type: none"> - Проверьте, вставлена ли вилка в розетку - Проверьте, чтобы ручки были правильно установлены для приготовления блюда, и чтобы программатор и таймер находились в положении ручного режима - Проверьте аварийные выключатели (предохранители) электрического оборудования. Если проблемы возникли в связи с его неисправностью, обратитесь к электрику.
Во время пользования не загорается контрольная лампочка термостата	<ul style="list-style-type: none"> - Установите термостат на более высокую температуру - Установите ручку переключателя на другую функцию
Не загорается внутренняя подсветка духовки	<ul style="list-style-type: none"> - Установите ручку переключателя на другую функцию - Проверьте, хорошо ли вкручена лампочка подсветки - Купите новую лампочку, выдерживающую высокие температуры и установите ее в соответствии с инструкцией на стр. 16.

Минимальные размеры ниши для встройки

высота мм	ширина мм	глубина мм	объем дм3
570	560	550	53

Мощность деталей электрооборудования

Наименование детали	Характеристики
Нижний нагревательный элемент духовки	1400 W
Верхний нагревательный элемент духовки-гриля	700+1800 W
Задний нагревательный элемент духовки	2000 W
Нагревательный элемент гриля	1800 W
Лампочка подсветки духовки	15 W - E 14 - T300
Тангенциальный вентилятор	18..22 W
Электровентилятор	25..29 W
Электродвигатель	4 W
Шнур питания	H05 RR-F 3x 1.5 mm ²

6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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.

- После того как будет снята наружная упаковка и внутренняя упаковка подвижных деталей, следует удостовериться в целостности прибора. В случае возникающих сомнений не пользуйтесь прибором, а обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Некоторые детали устанавливаются на прибор с защитной пластиковой пленкой. Перед использованием прибора пленку следует полностью удалить. Для снятия пленки рекомендуется провести по ее 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. В целях защиты окружающей среды все использованные упаковочные материалы являются экологически безопасными и подлежат переработке (деревянные детали не подвергались химической переработке). Картон на 80-100% состоит из переработанной бумаги. Пленка изготовлена из полиэтилена (PE), ленты из полипропилена (PP), наполнители из вспененного полистирола (PS) без хлор-фторуглеродов. Благодаря обработке и повторной утилизации экономится сырье и сокращается количество отходов. Отходы упаковки следует сдавать в пункты приема вторсырья.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Расположенные поблизости или соприкасаемые с прибором стены должны выдерживать нагрев соответствующий 70 К.
- Чтобы предотвратить отслаивание, клей, используемый для крепления пластикового ламината к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150°C.

Встройка и крепление духовки

Духовка может быть встроена в колонку или в рабочий стол, в которых следует предусмотреть место для встройки, как показано на Рис. 8.

Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию прибора, в мебели следует предусмотреть отверстие (А), как показано на Рис. 8, или убрать заднюю стенку.

Вставьте в соответствующее отделение духовку и закрепите ее специальными винтами (V) (Рис. 9).

Духовка должна стоять на поверхности, выдерживающей ее вес, так как крепление духовки винтами применяется исключительно для предотвращения ее выхода из соответствующего отделения мебели.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ


Подключение к электросети должно производиться в соответствии с действующими нормами и правилами.

Перед тем как приступить к подключению к электросети следует убедиться, что:

- Токонепроступная способность и напряжение в сети и розетках соответствуют аналогичным характеристикам духовки, приведенным на табличке с характеристиками, расположенной на задней стенке, или в прилагаемой инструкции.
- Розетка или электрооборудование надежно заземлены согласно действующим нормам и положениям. В случае несоблюдения этих правил производитель снимает с себя всякую ответственность.

Если подсоединение к сети осуществляется через розетку:

- Подсоедините к шнуру питания стандартную вилку (если таковой не предусмотрено в комплекте), соответствующую нагрузке, указанной на табличке с характеристиками. 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 75K (75°C + температура окружающей среды).
- Для подсоединения к сети не используйте укороченные провода, переходники или тройники, так как они могут привести к опасному перегреву.
- Прибор должен быть размещен таким образом, чтобы обеспечить доступ к вилке.

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.

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к каким-либо работам по обслуживанию прибора следует отключить его от сети.

Замена деталей электрооборудования

- Для замены лампочки подсветки см. инструкции на стр. 16.
- Для доступа к другим деталям электрооборудования, необходимо вынуть духовку из соответствующего отделения, открутив болты (V) (рис. 9). Вынув духовку, вы получите доступ к клеммной коробке (Т) (рис. 10).
- **В случае замены шнура питания провод заземления следует оставлять длиннее провода фазы, кроме того следует соблюдать инструкции, приведенные в разделе «ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ».**
- Снять заднюю панель Q, чтобы получить доступ к моторедуктору, резисторам, ограничителю температуры и патрону (рис. 10).
- Для замены патрона (Р) (рис. 7) подцепить отверткой концы блокировочных пружин и вынуть патрон по направлению к задней стенке духовки.
- Для замены термостата, коммутатора, программатора и контрольных лампочек следует снять защитный кожух (S) (рис. 10). Затем следует снять ручки и отвинтить расположенные под ними винты, чтобы освободить подлежащие замене детали.