



 **ARDO**  
made for you.

1. ВАЖЛИВІ ПОЛОЖЕННЯ ТА ВИМОГИ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ	4-5
2. ОПИС ПРИЛАДУ	6-12
3. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА	13-19
4. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО НЕ ПРАЦЮЄ	20
5. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	20
6. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ, ЩО МАЮТЬ ЗДІЙСНЮВАТИ УСТАНОВЛЕННЯ	21-22

## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЗАПЧАСТИНИ

Перш, ніж відвантажити цей прилад з підприємства, він був підданий випробуванню та налагодженню досвідченими кваліфікованими фахівцями, з метою забезпечення найкращих результатів його роботи.

**Будь-який ремонт або налаштування, в яких може виникнути потреба згодом, повинні виконуватися з максимальною увагою та обережністю кваліфікованим персоналом.**

Отже, радимо Вам звертатися лише до нашого найближчого авторизованого сервісного центру, вказуючи марку, модель, заводський номер та тип пошкодження вашого приладу. Ці дані вказуються на маркувальній етикетці, розташованій на боковій панелі приладу та зображеній також в даній інструкції.

**Прим.: наклейте етикетку нижче, щоб завжди мати ці дані під рукою.**

Ці свідчення дозволять працівнику сервісного центру підготувати всі необхідні запчастини та забезпечити своєчасний та якісний ремонт.


Оригінальні запчастини та додаткове обладнання можна придбати лише в наших сервісних центрах або у авторизованих дилерів.

ПРОСТІР ДЛЯ ЕТИКЕТКИ З ДАНИМИ ПРО ОБЛАДНАННЯ

Цей виріб було розроблено та виготовлено відповідно до Європейських нормативів EN 60 335-1 та EN 60 335-2-6 та відповідних поправок.

Прилад відповідає нормативним положенням вищезазначених Європейських директив:

- СЕЕ 2006/95 стосовно електробезпеки (ВТ)
- СЕЕ 2004/108 стосовно електромагнітної сумісності (ЕМС)

На його маркувальній етикетці та упаковці присутній символ .

---

Комплектуючі духовки, які можуть контактувати з продуктами харчування, виготовлено з матеріалів згідно з розпорядженнями директиви СЕЕ 89/109 від 21.12.88р.

---

Цей виріб відповідає Директиві ЄС 2002/96/ЄС.

Зображений на приладі символ закресленого смітєвого бака означає, що після закінчення терміну його служби, виріб підлягає окремій від побутових відходів переробці та має бути відправлений до пункту диференційного збору електричної та електронної апаратури або повернений продавцеві в момент придбання нового еквівалентного обладнання.



Користувач несе відповідальність за відправлення приладу після закінчення терміну його служби до відповідних пунктів утилізації, щоб запобігти накладання на нього стягнення, передбаченого чинним законодавством про відходи.

Дотримання правил диференційного збору для подальшого відправлення непридатного для подальшого використання приладу на повторну переробку, обробку та безпечну для навколишнього середовища утилізацію сприяє запобіганню можливих шкідливих наслідків для навколишнього середовища та здоров'я та повторному використанню матеріалів, з яких був виготовлений виріб.

Для отримання детальнішої інформації щодо можливих систем збору, зверніться до місцевих служб з утилізації відходів або до магазину, в якому було придбано цей виріб.

Виробники та імпортери несуть як індивідуальну, так і колективну відповідальність за здійснення переробки, обробки та безпечної для навколишнього середовища утилізації приладу.

Ви придбали нашу продукцію, за що ми Вам щиро вдячні. Ми впевнені, що цей новий сучасний, функціональний та практичний виріб, виготовлений з високоякісних матеріалів, зможе задовольнити найкращим чином усі ваші вимоги.

Цей новий виріб є простим у користуванні, однак перед початком його експлуатації важливо **уважно прочитати цю інструкцію**, яка містить рекомендації стосовно безпеки установа, експлуатації та догляду. З питань будь-якої інформації звертайтеся до цієї інструкції.

Виробник зберігає за собою право в інтересах користувача вносити будь-які зміни у власні виробни, залишаючи незмінними основні функціональні характеристики та надійність у роботі.

Фірма-виробник не відповідає за можливі неточності чи помилки друку та передрукування, що можуть мати місце в цій інструкції.

**Примітка:** слід зауважити, що естетичне зображення наведених малюнків є чисто умовним.

- Установлення та технічний догляд (розділ "6.Інструкції для спеціалістів з установлення") повинні здійснюватись виключно кваліфікованим персоналом.
- Ваша духовка призначена тільки для домашнього вжитку. Будь-яке інше використання приладу є недоцільним, а отже й небезпечним.
- Виробник не несе відповідальність за будь-які можливі пошкодження, що можуть бути завдані речам або людям, пов'язані з невірним установленням або неправильною експлуатацією виробу.
- Після того, як Ви знімете зовнішню упаковку та розпакуєте інші компоненти, пересвідчитись, що прилад непошкоджений. В разі сумнівів не використовуйте духовку, а зверніться до сервіс-центру.
- Діти не повинні гратися з елементами упаковки (картон, мішки, полістирол, цвяхи...), так як вона є потенційним джерелом небезпеки.
- Стосовно навколишнього середовища всі матеріали упаковки є екологічно чистими та можуть бути повторно перероблені.
- Електрична безпека нашого виробу гарантується тільки в тому разі, коли він правильно підключений до заземлювального обладнання, як і передбачено нормами по електробезпеці. Виробник не несе ніякої відповідальності за недотримання цих положень. В разі сумнівів звертайтеся до кваліфікованого персоналу для детальної перевірки Вашого електрообладнання.
- Перед підключенням приладу пересвідчитись, що дані розпізнавальної етикетки відповідають

характеристикам електромережі (Див. розділ "5. Технічні характеристики")

**При користуванні будь-яким електроприладом дотримуйтесь наступних основних правил:**

- # Не торкати прилад вологими або мокрими руками.
- # Не використовуйте апарат босоніж.
- # Не тягнути за шнур живлення для того, щоб вимкнути вилку з розетки.
- # Не виставляти прилад під дію атмосферних агентів (дощ, сонце і т.д.)
- # Не дозволяйте користуватись духовкою дітям без нагляду та недієздатним особам.
- Першим підключенням духовки, доцільно нагріти її, закриту та порожню, при макс. температурі близько 1 години для того, щоб вивітрився запах, характерний для ізоляційних матеріалів зі скловати. Провірити приміщення під час цієї операції.
- Під час та після користування скло дверцят та аксесуари можуть сильно нагріватись, через що діти повинні знаходитись на відстані від духовки.
- Підтримуйте духовку в чистоті. Залишки їжі можуть спричинити ризик пожежі.
- Не використовуйте виключену духовку для зберігання їжі та напоїв. В разі мимовільного підключення це може спричинити збитки або пожежу.
- Якщо Ви користуєтесь розеткою поруч з духовкою, пересвідчитись, що шнури живлення інших побутових приладів, що використовуються, не торкають духовку та знаходяться на відстані від її нагрітих частин.
- Після користування духовкою пересвідчитись, що всі ручки управління знаходяться в позиції "Виключено".
- Перед будь-якою операцією стосовно чистки чи технічного догляду, відключити апарат з мережі електроживлення.
- В разі поломки або/та поганої роботи, виключити духовку та вимкнути шнур живлення з розетки. Не ремонтуйте духовку самі. Кожний ремонт або наладка повинні виконуватись з максимальною ретельністю і тільки кваліфікованим персоналом. Радимо звернутись до нашого сервіс-центру, вказавши вид поломки та модель Вашої духовки.

**РУЧКИ УПРАВЛІННЯ**

**РУЧКА ПЕРЕМИКАЧА/ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА ДЛЯ ЗВИЧАЙНОЇ ДУХОВКИ (А)**

Вибір функцій духовки здійснюється за допомогою обертання ручки за стрілкою годинника:

- 0 = духовка не підключена
- = включення освітлення духовки, що світиться при будь-якій функції
- = Вибір температури духовки
- = включення нагрівального елемента гриль + рожен (\*)
- = Верхній нагрівальний елемент включений

**РУЧКА ТЕРМОСТАТА ДУХОВКИ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЄЮ (В)**

Обертаючи ручку за годинниковою стрілкою можна вибрати необхідну температуру духовки для приготування страв (від 50°C до МАКС).

- 0 = духовка не підключена
- = включення верхнього та нижнього нагрівального елементів
- = Верхній нагрівальний елемент включений
- = Нижній нагрівальний елемент включений
- = включення нагрівального елемента гриль + рожен (\*)

**РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ ДЛЯ ВЕНТИЛЬОВАНОЇ ДУХОВКИ (С)**

Вибір функцій духовки здійснюється за допомогою обертання ручки за стрілкою годинника:

- 0 = духовка не підключена
- = включення освітлення духовки, що світиться при будь-якій функції
- = включення вентилятора
- = включення заднього нагрівального елемента з вентилятором
- = включення нагрівального елемента гриль

**ПРИМІТКА:** Лампа підсвічування духовки залишається включеною при використанні кожної функції.

**РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ ДЛЯ БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ДУХОВКИ (С)**

Вибір функцій духовки здійснюється за допомогою обертання ручки за стрілкою годинника:

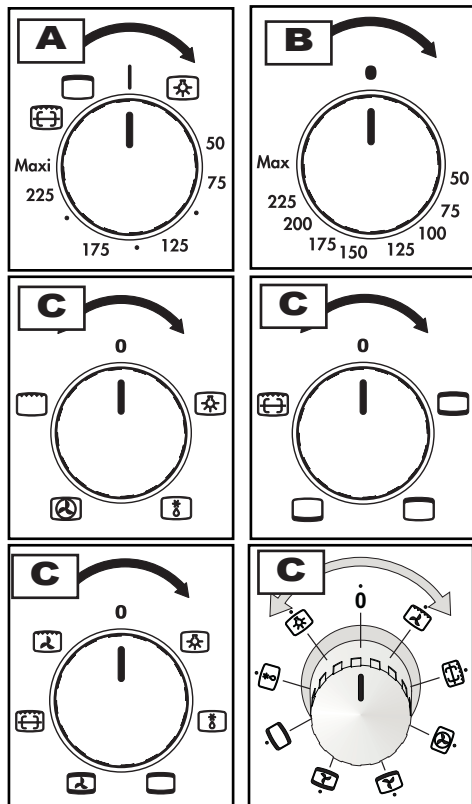
- 0 = духовка не підключена
- = включення освітлення духовки, що світиться при будь-якій функції
- = включення вентилятора
- = включення верхнього та нижнього нагрівального елементів
- = включення верхнього та нижнього нагрівального елементів з вентилятором
- = включення нагрівального елемента гриль + рожен (\*)
- = включення нагрівального елемента гриль з вентилятором

**РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ ДЛЯ БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ДУХОВКИ (С)**

Вибір функцій духовки здійснюється за допомогою обертання ручки за стрілкою годинника:

- 0 = духовка не підключена
- = включення освітлення духовки, що світиться при будь-якій функції
- = включення вентилятора
- = включення верхнього та нижнього нагрівального елементів
- = включення верхнього та нижнього нагрівального елементів з вентилятором
- = включення нижнього нагрівального елемента з вентилятором
- = включення заднього нагрівального елемента з вентилятором
- = включення нагрівального елемента гриль + рожен (\*)
- = включення нагрівального елемента гриль з вентилятором

(\*) тільки певні моделі.



### ЖОВТИЙ ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА

Якщо світиться, то духовка або гриль включені. При користуванні духовкою згасає, коли досягнуто вибрану температуру. Під час приготування індикатор по черзі світиться та гасне, тому що температура духовки контролюється.

### ТАЙМЕР (рис D)

Щоб завести цей аксесуар, повернути відповідну ручку на повний оберт за годинниковою стрілкою. Відразу після цього повернути ручку у зворотному напрямку та встановити її на позначку бажаного часу приготування у хвилинах. По закінченні вибраного часу лунає акустичний сигнал.


### ТАЙМЕР ІЗ ЗАЗНАЧЕННЯМ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ (E)

Цей допоміжний пристрій має подвійну функцію: він сигналізує про те, скільки пройшло часу, відведеного на приготування, а також автоматично вимикає духовку. **ПРИМІТКА:** Коли стрілка ручки знаходиться в позиції «\*», духовка не може працювати. Якщо ви використовуєте духовку, не програмуючи час, проконтролюйте, щоб таймер був переведений у позицію ручного режиму.

### Напівавтоматичний режим


Щоб встановити час приготування після того, як ви вибрали страву для приготування, спочатку поверніть таймер повністю один раз зліва направо, а потім назад до відмітки бажаної для вас кількості хвилин, від 0 до 120 хвилин: духовка включиться. Коли запрограмований час мине, прозвучить звуковий сигнал і спрацює пристрій, який припиняє час приготування.

### Ручний режим

Якщо час приготування перевищує 2 години або якщо ви хочете використати духовку без таймера, поверніть ручку справа наліво, поки стрілка не дійде до  символу. Після приготування їжі, не забудьте повернути ручку до позиції «\*».

### ГОДИННИК АНАЛОГІЙНИЙ З ЗАКІНЧЕННЯМ ПРИГОТУВАННЯ (F)


Цей аксесуар виконує подвійну функцію: годинника та автоматичного відключення духовки, для чого попередньо слід виставити час приготування.

**Примітка:** коли ручка встановлена в позиції , духовка не може працювати. Якщо Ви користуєтесь духовкою без будь-якого програмування, необхідно пересвідчитись, що годинник встановлено в ручну позицію.


### Регулювання часу

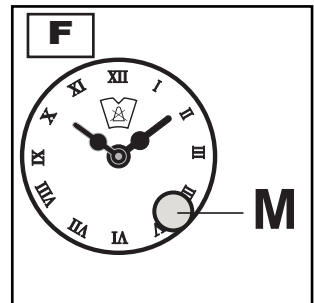
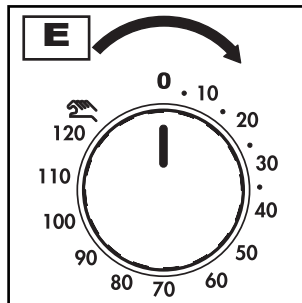
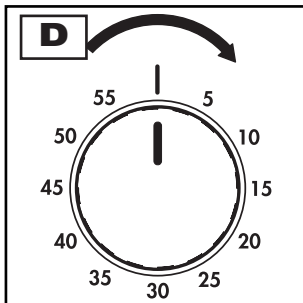
Після електричного підключення або ж відсутності електроживлення, натиснути та повернути за годинниковою стрілкою ручку (M) для регулювання часу.

### Напівавтоматичне функціонування

Не натискувати, а повернути за годинниковою стрілкою ручку (M) та виставити бажаний час приготування (максимум – 90 хв.). По закінченні виставленого часу лунає акустичний сигнал, що сповіщає про автоматичне відключення духовки. Для припинення дії звукового сигналу встановити ручку в позицію .

### Ручне функціонування

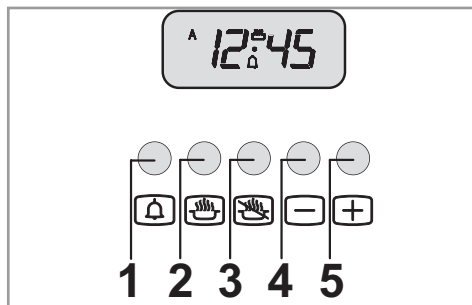
Якщо тривалість приготування перевищує 90 хв., або Ви бажаєте користуватись духовкою без регулювання часу приготування, повернути за годинниковою стрілкою ручку (M) та встановити її у відповідну позицію (ручну) .



## ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМАТОР

Виконує наступні функції:

- Годинник (регулюється кнопками 2,3)
- Таймер (регулюється кнопкою 1)
- Тривалість приготування (регулюється кнопкою 2)
- Закінчення приготування (регулюється кнопкою 3)
- Ручне функціонування (регулюється кнопками 2,3)
- Регулювання часу назад (регулюється кнопкою 4)
- Регулювання часу вперед (регулюється кнопкою 5)



Цифровий дисплей завжди показує час, і також може показувати час приготування, закінчення та лічильника,- для цього слід натиснути на відповідну кнопку. **Примітка: по закінченні кожної запрограмованої функції (за винятком таймера) програматор відключає духовку. Пересвідчитись при наступному користуванні духовкою, якщо програматор не використовується, чи був він встановлений на ручне функціонування (див. нижченаведені інструкції).**

### Настроювання годинника (від 0,01 до 24,00 = години, хвилини)

Після електропідключення або ж відсутності електроживлення на дисплеї мигають одночасно символи "А" та "0,00" або час, що минув після повторного включення електроенергії. Натиснути одночасно на кнопки 2 і 3 та виставити поточний час з допомогою кнопок 4 або 5. Після настроювання символ "А" зникає, а з'являється символ ручного функціонування.

### Ручне функціонування

Після настроювання часу програматор автоматично встановлює ручну функцію. По-іншому ручне функціонування можливе тільки після закінчення автоматичного програмування або після відміни автоматички, для чого натиснути одночасно на кнопки 2 і 3. Символ "А" зникає, а символ світиться.

### Таймер (від 0,01 до 0,59 = години, хвилини)

Натиснути кнопку 1 та встановити час приготування з допомогою кнопок 4 або 5. Символ світиться. Після закінчення вибраного часу лунає акустичний сигнал, а символ згасає.

### Напівавтоматичне функціонування (тривалість приготування від 0,01 до 23,59 = години, хвилини)

Натиснути на кнопку 2 та встановити час приготування кнопками 4 або 5. Символи "А" та світяться постійно.

Після закінчення вибраного часу символ згасає, символ "А" мигає і лунає акустичний сигнал.

### Напівавтоматичне функціонування (закінчення приготування від 0,01 до 23,59 = години, хвилини)

Натиснути кнопку 3 та встановити час закінчення приготування з допомогою кнопки 5, символи "А" та світяться постійно. Після закінчення вибраного часу символ згасає, а символ "А" мигає і лунає акустичний сигнал.

### Автоматичне функціонування (початок приготування з перенесенням)

Спочатку запрограмувати тривалість приготування (символ "А" та світяться), а потім час закінчення приготування (символ згасає), як описано в попередньому пункті. Символ знову світиться, коли починається приготування в духовці. Після закінчення часу приготування символ згасає, символ "А" мигає та лунає акустичний сигнал.

### Акустичний сигнал

Звуковий сигнал починає лунати відразу ж після закінчення програмування або функції лічильника часу, і триває близько 7 хвилин. Для його відключення натиснути на одну з кнопок функцій духовки.

### Початок програми та контроль

Програма починається після настроювання. В будь-який момент можна перевірити вибрану програму, для чого натиснути на відповідну кнопку.

### Корегування \ Відміна вибраної програми

При помилковому програмуванні автоматичного функціонування, якщо виставлений час годинника включає час початку приготування та час закінчення приготування. Помилка відразу буде відзначена акустичним сигналом та миганням символа "А". Помилка настроювання може бути виправлена змінюючи тривалість або час закінчення приготування. Будь-яка виставлена програма може бути відкорегована в будь-який момент: для цього натиснути на відповідну кнопку програмування, а потім на кнопки 4 або 5. Відміна програми відбувається шляхом корекції встановленого часу на позначку "0,00". При відміні тривалості функціонування автоматично анулюється закінчення функціонування та навпаки. Духовка автоматично відключається та символ "А" мигає.

#### ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Щоб уникнути перенагрівання духовки, прилад оснащено термостатом безпеки, що спрацьовує у випадку поломки головного термостата. У цьому випадку електроживлення тимчасово відключається: **не намагайтеся відремонтувати поломку самі, а викличте майстра з найближчого сервісного центру.**

Окрім цього, деякі моделі можуть оснащуватись вентилятором для охолодження (або тангенціальним), головне призначення якого – охолоджувати панель управління, ручки управління, ручки дверцят духовки та електрокомпоненти. Внутрішні стінки духовки представляють собою пази, які називаються східцями (мал.1), де можуть встановлюватись наступні аксесуари (комплектація духовки залежить від моделі) (мал. 2)

- решітка духовки
- лист або піднос для збирання жиру
- форма (сковорода) для випічки (\*)
- рожен (\*)

(\*) тільки певні моделі.

Духовка має утоплені ручки "push-push". Для користування духовкою натисніть на ручки, щоб вони вискочили зі свого місця (див. рис. 3).

Під час використання духовки переконайтеся, що ручки знаходяться зовні панелі управління для попередження їх перегрівання.

#### ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ:

- Не залишайте без нагляду включену духовку.
- Будь-яке приготування страв - тільки з зачиненими дверцятами.
- Для відкриття дверцят духовки користуйтеся завжди ручкою центральної частини.
- Не хвилюйтеся, якщо під час приготування з'явиться конденсат на дверцятах та внутрішніх стінках духовки. Це не впливає на функціонування духовки.
- Коли відкривається духовка, будьте уважними стосовно виходу киплячої пари.
- Користуйтеся рукавичками для того, щоб поставити або виїняти посуд з духовки.
- Коли Ви ставите або виймаєте страви з духовки, пересвідчитись, що приправи не переливаються на дно духовки в значній кількості (масло, жири, які при перенагріванні можуть легко зайнятися).
- Використовуйте термостійкий посуд, який може витримати температури термостата.
- Під час приготування, щоб уникнути негативних результатів, настійно рекомендуємо не накривати черніть духовки та решітки листами з алюмінію (фольгою) або ж іншими матеріалами.
- Під час приготування м'яса на грилі завжди використовуйте емальований лист для збирання соку, як наведено в розділі «ПРАКТИЧНІ

#### ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».

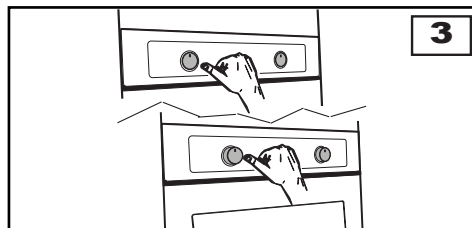
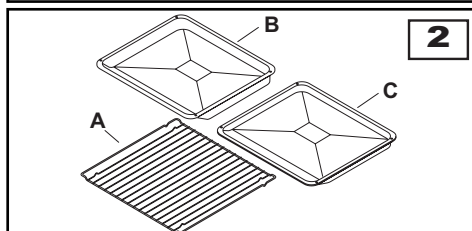
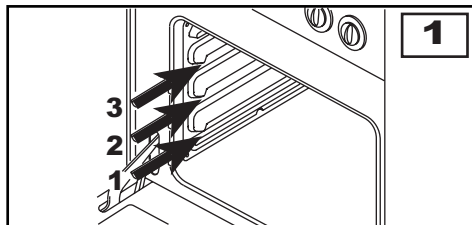
- Увага: Під час або після роботи духовки, скляна шибя дверцят та аксесуари можуть сильно нагріватись, отож діти повинні знаходитись на відстані від апарата.
- Після закінчення приготування пересвідчитись, що всі ручки управління знаходяться в положенні "Виключено".

**ВАЖЛИВО!!!** Під час користування духовкою та функцією гриль дверцята духовки повинні бути зачиненими.

#### ПЕРШЕ КОРИСТУВАННЯ

Пересвідчитись, що ручка програматора (якщо є в комплектації) знаходиться в ручному положенні; для того, щоб вивітрився характерний запах ізоляційних матеріалів зі скловати, розігріти при максимальній температурі духовку, порожню та закриту, близько 1-ї години. Під час цієї операції не знаходиться в приміщенні, а провітрити його. Після закінчення прогрівання, апарат повинен охолонути; після цього помити внутрішню частину розчином теплої води з делікатним порошком. Також перед використанням помити всі аксесуари (решітка, лист, сковорода, рожен).


Перед миттям духовки, відключити апарат з мережі електроживлення.





#### ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ЗВИЧАЙНОЮ ДУХОВКОЮ


##### ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Поверніть ручку вибору функцій (C) на символ  і встановіть ручку терморегулятора (посилання B) або ручку перемикача/терморегулятора (посилання A) на позначці бажаної температури


Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте, поки жовта лампочка-індикатор згасне, і тоді покладіть продукти. При цій функції включається верхній та нижній нагрівальні елементи, які розподіляють тепло зверху та знизу на страву.

Цю функцію можна використовувати для приготування будь-яких страв (м'ясо, риба, хліб, піцца, тістечка ...).

##### ПІДСМАЖУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ВЕРХЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

Поверніть ручку вибору функцій (C або A) на символ  , і встановіть ручку терморегулятора (B), якщо така є, на максимальну температуру. Верхній периферійний нагрівальний елемент включений і розподіляє жар безпосередньо на їжу. Ця функція особливо підходить для обережного підсмажування верхнього шару їжі або для приготування тостів з хліба.


##### ВИПІКАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ НИЖЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

Поверніть ручку вибору функцій (C) на символ  , і встановіть ручку терморегулятора (B) на позначці необхідної температури. Зачекайте 10 хвилин, перш ніж відправити їжу в духовку. Нижній нагрівальний елемент включений.

Ця функція особливо підходить для приготування страв, яким потрібна помірна поверхнева температура (напр., для відкритих пирогів з варенням чи фруктами, сирників, засмажування) або для того, щоб додати „останній штрих“, не спуючи вже підсмажену страву.

Також ця функція ідеальна для розігрівання попередньо приготованих страв.

##### ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГРИЛЯ


Поверніть ручку вибору функцій (C або A) на символ  , і встановіть ручку терморегулятора (B), якщо така є, на бажану температуру.

При цій функції включається верхній центральний нагрівальний елемент, який безпосередньо розподіляє тепло на страву (мал. 4а).


Окрім функції „гриль“, можна використовувати цю програму для легкого підрум'янення вже готових страв. Одночасно з функцією гриль автоматично включається рожен (якщо є в комплектації). **Завжди використовуйте лист для збирання соку**, як наведено у розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».

#### ДУХОВКА З ВЕНТИЛЯТОРОМ

##### РОЗМОРОЖУВАННЯ НАВКОЛИШНІМ ПОВІТРЯМ


Повернути ручку селектора (C) в положення  та покласти в духовку продукти для розморожування. Час, необхідний для розморожування, залежить від кількості та виду продуктів. При цій функції включається тільки вентилятор, який примушує циркулювати повітря навколо продуктів та розморожувати їх дуже повільно. Ця функція, в основному, використовується для фруктів та солодощів.

##### ПРИГОТУВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЄЮ ТА ЗАДНІМ НАГРІВАЛЬНИМ ЕЛЕМЕНТОМ

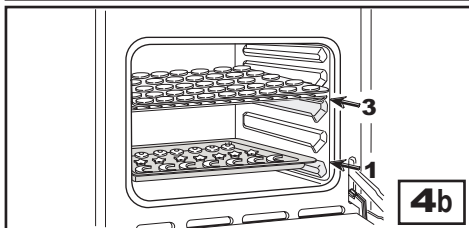
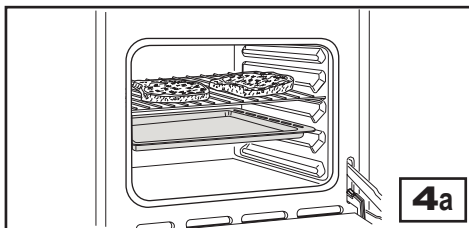
Повернути ручку селектора (C) в позицію  та встановити за допомогою ручки термостата (B) бажану температуру; покласти продукти в духовку. Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте поки жовта лампочка-індикатор термостата згасне, і тоді покладіть продукти.

При цій функції включається задній нагрівальний елемент, і тепло подається вентилятором. Таким чином, тепло швидко та рівномірно розподіляється у внутрішній частині духовки, що дозволяє одночасно готувати різні страви, розміщені на декількох листах (мал. 4b). Ця функція, зокрема, використовується для випічки.

##### ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГРИЛЯ


Повернути ручку селектора (C) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (B) бажану температуру. При цій функції включається верхній центральний нагрівальний елемент, який безпосередньо розподіляє тепло на страву. Окрім функції „гриль“, можна використовувати цю програму для легкого підрум'янення вже готових страв.

**Завжди використовуйте лист для збирання соку**, як наведено у розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».




## БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ДУХОВКА

### РОЗМОРОЖУВАННЯ НАВКОЛИШНІМ ПОВІТР'ЯМ


Повернути ручку селектора (C) в положення  та покласти в духовку продукти для розморожування. Час, необхідний для розморожування, залежить від кількості та виду продуктів. При цій функції, включається тільки вентилятор, який примушує циркулювати повітря навколо продуктів та дуже повільно розморожувати їх. Ця функція, зокрема, використовується для фруктів та ласощів.

### ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ


Повернути ручку селектора (C) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (B) бажану температуру. Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте, поки жовта лампочка-індикатор термостата згасне, і тоді покладіть продукти. При цій функції включається верхній та нижній нагрівальні елементи, які розподіляють тепло зверху та знизу на страву.

Цю функцію можна використовувати для приготування будь-яких страв (м'ясо, риба, хліб, піцца, тістечка ...).


### ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ ПРИМУСОВЕ

Повернути ручку селектора (C) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (B) бажану температуру. Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте, поки жовта лампочка-індикатор термостата згасне, і тоді покладіть продукти. При цій функції включаються верхній та нижній нагрівальні елементи, а вироблене тепло розподіляється вентилятором на страву. Цю функцію можна використовувати, зокрема, для швидкого та одночасного приготування декількох страв (мал. 4b).

### РОЗМОРОЖУВАННЯ ТА РОЗІГРІВАННЯ ГАРЯЧИМ ПОВІТР'ЯМ (тільки на 8 позицій)

Повернути ручку селектора (C) в позицію  та встановити за допомогою ручки термостата (B) бажану температуру; покласти продукти в духовку. При виборі цієї функції вмикається нижній нагрівач, а тепло, що ним виділяється, розподіляється по камері вентилятором. Ця функція найбільш підходить для розморожування та розігрівання готових страв.

### ПРИГОТУВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЄЮ ТА ЗАДНІМ НАГРІВАЛЬНИМ ЕЛЕМЕНТОМ (тільки на 8 позицій)


Повернути ручку селектора (C) в позицію  та встановити за допомогою ручки термостата (B) бажану температуру; покласти продукти в духовку. Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте поки жовта лампочка-індикатор термостата згасне, і тоді покладіть продукти.

При цій функції включається задній нагрівальний елемент, і тепло подається вентилятором. Таким чином, тепло швидко та рівномірно розподіляється у внутрішній частині духовки, що дозволяє одночасно готувати різні страви, розміщені на декількох листах (мал. 4b). Ця функція, зокрема, використовується для випічки.

b




### ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГРИЛЯ

Повернути ручку селектора (C) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (B) бажану температуру. При цій функції включається верхній центральний нагрівальний елемент, який безпосередньо розподіляє тепло на страву (мал. 5).

Окрім функції "гриль", можна використовувати цю програму для легкого підрум'янення вже готових страв. Одночасно з функцією гриль автоматично включається рожен (якщо є в комплектації). **Завжди використовуйте лист для збирання соку, як наведено у розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».**




### ПРИГОТУВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЄЮ ТА ГРИЛЕМ

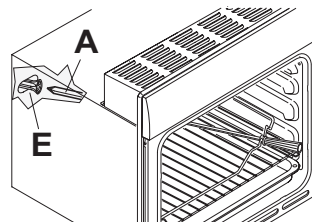
Повернути ручку селектора (C) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (B) температуру вказану в таблиці на стор. 13. При цій функції включається верхній центральний нагрівальний елементи і тепло розподіляється вентилятором.

Ця функція, в основному, використовується для пом'якшення прямого випромінювання верхнього нагрівального елемента, використовуючи нижні температури приготування, що дозволяє отримати рівномірне та хрустке підрум'янення. Ідеальна програма для м'яса птиці та печені. **Завжди використовуйте лист для збирання соку, як наведено у розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».**

### ЯК КОРИСТУВАТИСЯ РОЖНОМ

(є в комплекті тільки в деяких моделях) (рис. 5)

- Нанизити м'ясо птиці або будь-яке інше для смаження на рожен, закріпити його двома виделками, при цьому рівномірно його розмістивши для уникнення надмірних зусиль мікродвигуна.
- Встановити тримач рожна в східці 2, на нього покласти рожен, кінець (A) якого вставити у відповідну муфту мікродвигуна (E).
- **Завжди використовуйте емальований лист для збирання соку, як наведено у розділі "ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ".**
- Відкрутити і зняти ручку рожна, та закрити дверцята духовки.
- Повернути ручку селектора (A-C) в положення  та вірогідною ручкою термостата (B) встановити температуру, вказану в таблиці на стор.13. Одночасно з включенням функції гриль автоматично починає функціонувати і рожен.



5

### ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ Тістечка та хліб:

- **Перед приготуванням тістечок або хліба, прогріти духовку принаймні 15 хвилин.**
- Під час приготування духовка повинна бути закритою, тому що зовнішнє холодне повітря може завадити підніманню тіста.
- Після закінчення приготування залишити випічку у виключеній духовці на 10 хвилин.
- **Не використовувати лист або піднос емальований, що є в комплекті, для випічки.**
- Як встановити, чи випічка вже готова? За 5 хвилин до закінчення часу приготування, проколоти дерев'яною зубочисткою саму високу частину випічки. Якщо виїнята зубочистка буде чистою, то випічка готова.
- Якщо випічка "присідає". Наступного разу використовуйте менше рідини або понизити температуру на 10 °С.
- Якщо випічка занадто суха. Проколоти зубочисткою (або сірником) маленькі отвори та налити зверху трішечки фруктового соку або алкогольного напою. Наступного разу підвищити температуру на 10° С та скоротити час приготування.
- Якщо випічка занадто темна зверху. Наступного разу розмістити її нижче, зменшити температуру та збільшити час приготування.
- Якщо випічка підгорає зверху. Зняти підгорілу частину та посипати її цукром, або намазати сметаною, мармеладом, вершками ,кремом тощо...
- Якщо випічка занадто темна знизу. Наступного разу розмістити її вище та зменшити температуру.
- Якщо хліб чи тістечка зовні випечені добре, а всередині - ні. Наступного разу використовувати менше рідини, зменшити температуру та збільшити час приготування.
- Якщо випічка не знімається з форми. Відділити випічку за допомогою ножа від краю форми, накрити її вологим кухонним рушником та перевернути форму. Наступного разу добре змастити форму і також насипати в неї трішки муки або потертих сухарів.
- Якщо печиво не відділяється від форми. Знову поставити форму в духовку на 5-10 хвилин , а потім відділити печиво перед тим, як воно охолоне. Наступного разу використовуйте лист для випічки.

### Перші страви:

- Якщо час приготування страв перевищує 40 хвилин, вимкнути духовку за 10 хвилин до закінчення приготування для використання залишкового тепла (економія енергії).
- Печена буде більш соковитою, якщо готується в закритому посуді, та більш сухою і хрусткою, якщо у відкритому.
- Біле м'ясо, птиця та риба потребують, в основному, середніх температур (до 200°С).
- Для приготування червоного м "яса " з кров'ю " потрібні високі температури (понад 200 °С) та мало часу.
- Для отримання смачної печені, начинити м "ясо спеціями.
- Якщо печеня жорстка. Наступного разу розм'якшити м"ясо.
- Якщо печеня занадто темна зверху або знизу. Наступного разу розмістити її нижче або вище, зменшити температуру та збільшити час приготування.
- Якщо печеня не просмажена повністю? Розрізати її на шматки, покласти на сковороду з власним соком та досмажити.

### Гриль:

- Змастити та ароматизувати продукти перед їх приготуванням на грилі.
- **Завжди використовувати емальований лист для збирання соку, що виділяється при приготуванні м'ясних страв. Встановити лист під решіткою у східці (рис.5) або на черніть духовки (рис.6).** Налити трішечки води в лист, яка запобігає займанню жирів та появі неприємних запахів та диму. При надмірному випаровуванні під час приготування можна ще долити води.
- Перевернути страви, як пройде 1/2 часу приготування.

**Алюміній - це матеріал, що легко руйнується при прямому контакті з органічними кислотами, які входять до складу продуктів або додаються при приготуванні (оцет, лимон, тощо). Через це радимо не готувати страви безпосередньо на алюмінієвих чи емальованих аксесуарах, а завжди використовувати підходящу фольгу.**

### 3. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

UA

Таблиця приготування страв у духовці

Страви	Вага (кг)	Позиція решітки в духовці	Духовка з природною конвекцією		Духовка з примусовою конвекцією		Приміт ки
			Температура в °С	Час приготування (хв.)	Температура в °С	Час приготування (хв.)	
<b>М'ясо</b>							
Телятина печеня	1	2	200-225	100-120	190	100-120	Каструля або інший посуд на решітку духовки
Ростбїф	1	1	200-225	40-50	190	40-50	
Свинина печеня	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Баранина печеня	1	1	200-225	100-120	190	100-120	
<b>Дичина</b>							
Засць печеня	1	2	200-Max	50-60	200-Max	50	
Фазан печеня	1	2	200-Max	60-70	200-Max	60	
Курпїлка печеня	1	2	200-Max	50-60	200-Max	50	
<b>Домашня птиця</b>							
Кури печеня	1	2	200-225	80-90	190	70-80	
Індик печеня	1	2	200-225	100-120	190	90-110	
Качка печеня	1	2	200-225	90-110	190	80-100	
<b>Риба</b>							
Риба печеня	1	1	200	30-35	170-190	25-30	
Риба тушкована	1	1	175	20-25	160-170	15-20	
<b>Страви з макаронними виробами</b>							
Спагетті, тощо	2.5	1	210-225	60-75	225-Max	30-40	
	2.5	1	210-225	60-75	225-Max	30-40	
<b>Пїцца</b>	1	1	225-Max	25-30	225-Max	20-25	
<b>Хлїб</b>	1	1	225-Max	20-25	220	20	
<b>Конд. вироби</b>							
Печиво		1	190	15	170-190	15	Лист для випїчки на решітку духовки
Пїсочне тїсто		1	200	20	190-200	20	
Кекс	0.8	1	200	40-45	190-200	40-45	
<b>ТОРТИ</b>							
Торт	0.8	2	190	52	170-190	45	Форма на решітку духовки
Торт фруктовий	0.8	2	200	65	190-200	65	
Торт шоколадний	0.8	2	200	45	190-200	45	

Данї, приведенї в таблицї (температури та час приготування) є індикативними, якї на основї рїзних куїнарних звичаїв можуть змїнюватись. Наведений час приготування розраховано на одну полицю духовки. При приготуванні з примусовою конвекцією (з допомогою вентилятора), якщо використовуються бїльше полиць (решїтки розташовуються на 1-х та 3-х схїдцях) час приготування збїльшується на приблизно 5-10 хв.

Таблиця приготування з допомогою гриля

Страви	Вага (кг)	Позиція решітки в духовці	Духовка з природною конвекцією		Духовка з примусовою конвекцією			
			Температура в °С	Час приготування (хв.)		Температура в °С	Час приготування (хв.)	
				1-а сторона	2-а сторона		1-а сторона	2-а сторона
<b>М'ясо</b>								
Вїдбивна	0.50	2-3	225-Max	12-15	12-15	200	10	10
Бїфштекс	0.15	2-3	200-225	5	5	200	5	5
Птиця (1/2)	1	2-3	225	20	20	200	18	18
<b>Риба</b>								
Форель	0.42	2-3	225-Max	18	18	200	10	10
Камбала	0.20	2-3	225-Max	10	10	200	7	7
<b>Хлїб</b>								
Тости		3	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3
<b>РОЖЕН (*)</b>								
<b>Курча</b>	1.3	2	225-Max	80-90		225 Max	70-80	

(\*) є в комплектї тїльки в деяких моделях.

Данї, приведенї в таблицї (температури та час приготування) є індикативними, якї на основї рїзних куїнарних звичаїв можуть змїнюватись. Зокрема, при приготуванні м'яса з допомогою гриля наведенї данї багато в чому залежать вїд товщини м'яса та персонального смаку.

#### ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД

- Перш ніж виконувати будь-які роботи з технічного обслуговування чи чищення, вимкніть пристрій з електромережі.
- Не використовуйте парочистувач для чищення цього пристрою.
- Не мийте частини пристрою, якщо вони ще гарячі.
- Ніколи не використовуйте абразивні порошки, шкребки або корозійні розпилювачі.
- Ні на який час не залишайте оцет, каву, молоко, солону воду або сік лимону чи помідорів на поверхні.

#### ЗОВНІШНЯ ЧАСТИНА

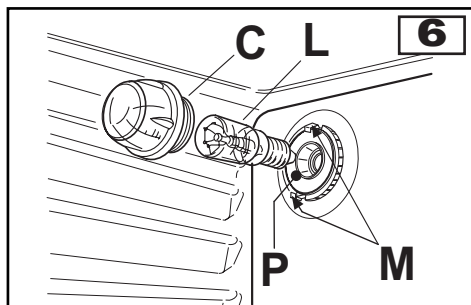
Усі частини зовнішньої поверхні духовки (нержавіюча сталь, бокові панелі, дверне скло) потрібно часто очищати м'яким миючим засобом, розведеним невеликою кількістю води, а потім витирати насухо м'якою тканиною.

**Не використовуйте** грубі чи абразивні матеріали або гострі металеві шкребки для чищення дверного скла духовки, оскільки вони можуть нанести подряпини і призвести до того, що скло розіб'ється. **Не використовуйте** ароматичні чи аліфатичні розчинники для усунення плям чи етикеткових клеїв з пофарбованих поверхонь чи поверхонь з нержавіючої сталі.

#### ВНУТРІШНІ ЧАСТИНИ ДУХОВКИ

Рекомендується мити духовку після кожного використання для видалення залишків харчів, жиру або цукру, які при наступному використанні духовки згорають і утворюють нашарування або незмивні плями та неприємний запах. Духовку слід вимити до її охолодження мильною водою, після чого ретельно промити її чистою водою і витерти стінки ганчіркою. Пам'ятайте також мити використане приладдя.

Не обприскувати або не мити нагрівальні електроелементи та термостат кислотними засобами (прочитайте уважно етикетку засобу, яким Ви користуєтесь). Виробник не відповідає за можливі пошкодження, спричинені неправильною чисткою.



#### ОПОРЯДЖЕННЯ ПЕРЕДНЬОЇ ЧАСТИНИ ДУХОВКИ

Прокладка передньої частини духовки забезпечує герметичність роботи і, таким чином, гарантує правильне функціонування духовки. Для її чистки радимо:

- \*не використовувати абразивні засоби;
- \*періодично перевіряти технічний стан опорядження.

Якщо опорядження (прокладка) стає жорсткою або ж вийшло з ладу, звертайтеся до найближчого сервіс-центру. Не користуйтеся духовкою з пошкодженим опорядженням.

#### ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВКИ (рис. 6)

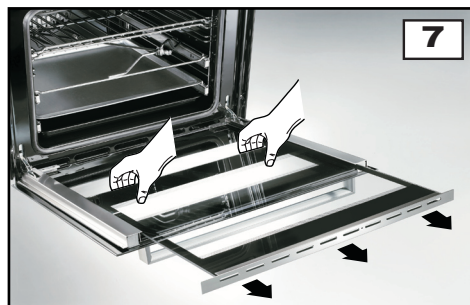
**УВАГА!** Перед заміною лампочки від'єднати обладнання від електромережі.

Якщо необхідно замінити лампочку духовки (L), вона повинна мати наступні характеристики: 15Вт – 230В – 50Гц – E14 і бути жаростійкою до високих температур (300° С). викрутити проти годинникової стрілки захисний скляний ковпак (С) та замінити лампочку; встановити ковпак на місце: вкласти пази в кріплення та закрутити ковпак за годинниковою стрілкою.

#### ВНУТРІШНЄ СКЛО ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ (рис7)

Перевагою наших духовок є можливість легкого демонтажу, без допомоги спеціалістів, внутрішнього скла дверцят для перфектної чистки. Достатньо відчинити дверцята духовки та дістати супорт, до якого фіксується скло (рис. 7).

**УВАГА!!** Ця операція може бути виконана також коли дверцята залишаються на духовці, але в цьому разі треба бути уважним, бо під час виймання скла завіс з силою може раптово закрити дверцята.

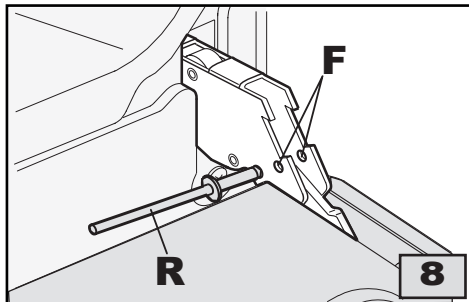


#### ЗНЯТТЯ ТА УСТАНОВКА ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

(рис.8)

Щоб полегшити чистку порожньої духовки можна зняти дверцята духовки, і для цього треба виконати наступні операції:

- Відкрити дверцята та ввести гвіздок або заклепку (R) в отвір (F) завісу.
- Частково закрити дверцята, одночасно намагаючись припідняти їх догори, щоб таким чином звільнити зубець фіксатору і частину завісу.
- Після звільнення завісу, тягнути вперед дверцята, в той же час намагаючись нахилити його догори, щоб звільнити частину.
- Щоб встановити дверцята треба виконати ті ж операції, ала в зворотньому порядку, звертаючи увагу на правильну установку частин на їх місця.



#### 4. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ...

Деякі неполадки роботи духовки залежать від простих операцій по догляду або ж про них просто забувають, і вони можуть бути легко вирішені без допомоги спеціаліста.

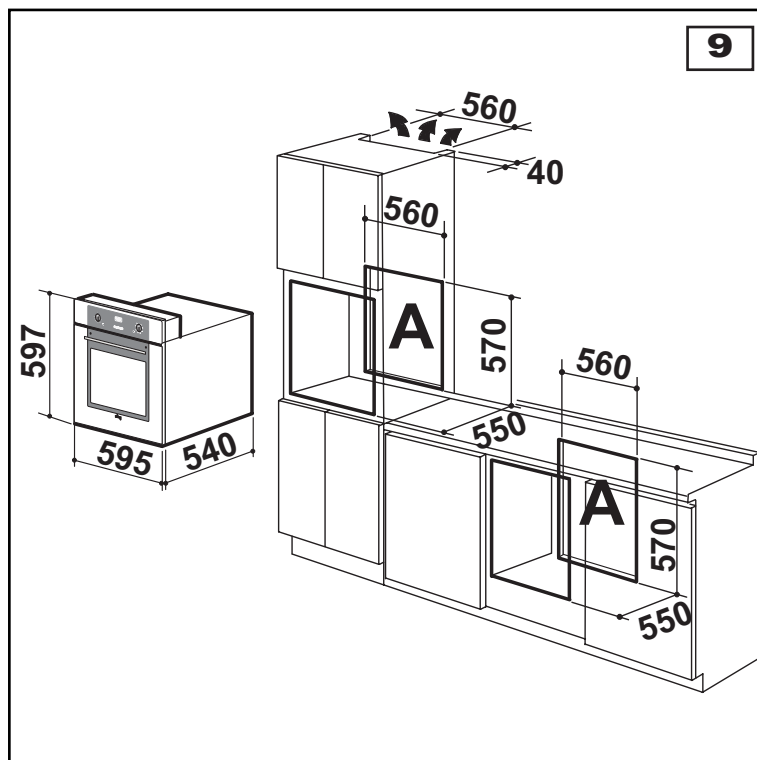
Проблема	Вирішення
Духовка не працює	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пересвідчитись, що ручки управління знаходяться в положенні для приготування і що вірогідний таймер або програматор знаходяться в ручному положенні. Повторити операції приведені в інструкції для користувача.</li> <li>• Перевірити стан запобіжників безпеки електрообладнання. Якщо має місце поломка, звертайтеся до кваліфікованого електрика.</li> </ul>
При користуванні не засвічується знову індикатор термостата	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Встановити ручку термостата в положення більш вищої температури</li> <li>• Встановити селектор в положення іншої функції</li> </ul>
Не світиться внутрішня лампочка духовки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Встановити селектор в положення іншої функції</li> <li>• Пересвідчитись, що лампочка духовки добре вкручена</li> <li>• Замінити лампочку, яка вийшла з ладу, на нову (стор. 14)</li> </ul>

МІНІМАЛЬНІ РОЗМІРИ ОТВОРУ ДЛЯ ВБУДУВАННЯ

ВИСОТА / мм	ШИРИНА / мм	ГЛИБИНА / мм	ОБ'ЄМ / дм <sup>3</sup>
570	560	550	53

ЕЛЕКТРОКОМПОНЕНТІВ

Назва	Потужність, Вт
Нижній нагрівальний елемент духовки	1600-1400 W
Верхній нагрівальний елемент духовки+гриль	700+1800 W
Задній нагрівальний елемент духовки	2000 W
Нагрівальний елемент гриля	1800 W
Лампочка духовки	15 W - E 14 - T300
Тангенціальний вентилятор	18..22 W
Мотовентилятор	25..29 W
Шнур живлення	H05 RR-F 3x 1.5 mm <sup>2</sup>
Мікродвигун рожня	4 W



## ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Інструкції з установлення та технічного догляду наведені в цьому параграфі повинні виконуватись виключно кваліфікованим персоналом. Виробник не відповідає за можливі збитки та пошкодження, заподіяні речам або персоналом неправильним установленням апарата.

- Після зняття зовнішньої упаковки та внутрішньої упаковки різних частин та аксесуарів, пересвідчитись в цілісності духовки. В разі сумнівів, не користуйтеся апаратом та зверніться до Вашого продавця або сервіс центру.
- Деякі компоненти духовки мають пластичне покриття. Перед використанням духовки обов'язково зніміть це захисне покриття. Це можна зробити за допомогою леза або шпильки.
- Не переставляти апарат за допомогою ручки дверцят.

Не дозволяйте дітям гратись з компонентами упаковки (картон, мішечки, полістирол, цвяхи тощо), так як вона є потенційним джерелом небезпеки. Стосовно навколишнього середовища, всі матеріали упаковки є екологічно чистими та можуть бути повторно перероблені (частини з дерева не оброблені хімічними речовинами; картон на 80-100% вироблено з вторинної сировини; кульки поліетиленові, стрічки з поліпропілену та інша упаковка з полістиролу не містять хлор-фтор-вуглецю). При повторній переробці та використанні можна зекономити значну кількість сировини та зберегти навколишнє середовище!

## УВАГА !

- Стінки, які примикають або оточують духовку, повинні витримувати надвисоку температуру = 70 К.
- Клеючі речовини, які з'єднують ламінований пластик з основою меблів, повинні витримувати температуру не нижче 150° С для того, щоб не було розклеювання.

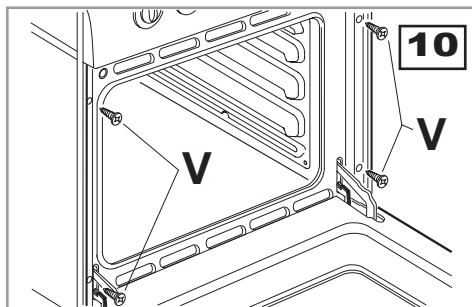
## МОНТАЖ ДУХОВКИ

Духовку можна вбудувати в шафу-колонку або робочий стіл, в яких слід підготувати нішу, як показано на мал. 9.

Щоб забезпечити достатню вентиляцію приладу, зніміть задню панель меблевого елемента або зробіть отвір (А), як показано на мал. 9.

- Розмістіть духовку у ніші меблевого елемента.
- Відчиніть дверцята і закріпіть духовку спеціальними гвинтами (V) (мал. 10).

Розмістіть духовку на опорі, що витримує її вагу, оскільки її закріплення гвинтами слугує виключно для запобігання її виходу з ніші меблів.





## ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Електричне підключення духовки повинно бути виконано згідно з нормативами та діючими законодавчими актами стосовно техніки безпеки.

Перед електричним підключенням пересвідчитись, що:

- Максимальне навантаження електрообладнання та розеток живлення відповідають технічним даним виробу, які містить розпізнавальна етикетка духовки, розміщена на задній стінці та в інструкції по експлуатації.
- Електрообладнання або розетка повинні бути обладнані ефективним заземленням згідно з діючими нормами.
- За недотримання цих положень виробник ніякої відповідальності не несе.

**Підключення до електромережі за допомогою розетки.**

- Шнур живлення повинен відповідати технічним характеристикам розпізнавальної етикетки духовки. Підключити проводи, дотримуючись наступних правил. Заземлювальний провід повинен бути довшим за інші:

Буква **L** (фаза) = коричневий провід

Буква **N** (нуль) = голубий провід

Символ  $\oplus$  (земля) = зелено-жовтий провід

- Шнур живлення повинен бути розміщений таким чином, щоб не підпадав під дію надвисокої температури = 75 K.
- Не використовувати подовжувачі та адаптери, які можуть спричинити перегрів та пожежу.
- Прилад повинен бути установленим таким чином, щоб завжди мати доступ до вилки шнура живлення.

**Підключення безпосередньо до електромережі.**

- Встановити між приладом та електромережою неполярний перемикач, розрахований на відповідне навантаження приладу, з мінімальним отвором між контактами 3 мм. Пам'ятайте, що заземлювальний провід не повинен перемикатись перемикачем.

## ТЕХНІЧНИЙ ДОГЛЯД

Перед проведенням будь-якої операції по заміні настійно рекомендуємо відключити прилад з мережі електроживлення.

## ЗАМІНА ЕЛЕКТРОКОМПОНЕНТІВ

- Для заміни лампочки духовки див. інструкції на стор. 14.
- Для доступу до інших електрокомпонентів необхідно витягти духовку з її місцезнаходження, для чого відкрутити гвинти (V) (мал.10). При цьому Ви отримаєте доступ і до клемної коробки (T) (мал. 11).
- **В разі заміни шнура живлення, пам'ятайте, що заземлювальний провід повинен бути довшим за фазові; дотримуйтесь при цьому рекомендацій, викладених в параграфі "Електричне підключення".**
- Зняти захисну задню стінку (Q) для доступу до моторедуктора, нагрівальних елементів, обмежувача температури та патрона (мал. 11).
- Для заміни патрона (P) (мал. 7), відігнути за допомогою викрутки пружинки фіксації та викрутити патрон.
- Для заміни термостата, перемикача, програматора та лампочок-індикаторів зняти захисну коробку (S) (мал. 11), ручки та відкрутити гвинти, які знаходяться під ними.

