РУС

Инструкция по эксплуатации

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

OKB4604CRN
OKB4604CGRN
OKB4604CRI
OKB4604CRC

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Данное изделие соответствует Директиве EU 2002/96/EEC.
Символ перечеркнутого контейнера для отходов на изделии означает, что после истечения его срока службы утилизация осуществляется отдельно от бытовых отходов; изделие необходимо сдать в специализированный пункт сбора электрических и электронных приборов с истекшим сроком службы или передать дилеру во время приобретения нового аналогичного прибора.
Во время утилизации пользователь несет ответственность за сдачу устройства на соответствующий пункт сбора. Невыполнение этого условия повлечет санкции, предусмотренные действующим законодательством по утилизации отходов. Раздельная утилизация необходима для того, чтобы вышедший из строя или устаревший прибор можно было передать для экологически безопасной переработки, обработки и разборки, во избежание возможного отрицательного воздействия на окружающую среду или угрозы здоровью, а также для повторного использования составляющих материалов.
Более подробную информацию об имеющихся системах сбора можно получить в местных службах по утилизации или в торговой точке, где прибор был приобретен.

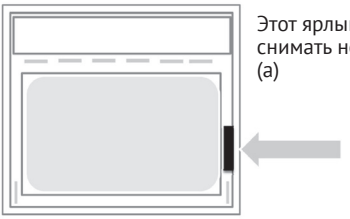
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ГРАЖДАНСКОЙ ИЛИ УГОЛОВНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ НЕКАЧЕСТВЕННОЙ ИЛИ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ ПРИБОРА. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ВСЕХ НЕОБХОДИМЫХ И ПОЛЕЗНЫХ ИЗМЕНЕНИЙ В СВОИ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ.

Упаковочные материалы следует утилизировать в соответствии с действующими местными стандартами.
Перед установкой или эксплуатацией прибора следует внимательно ознакомиться с данной инструкцией для получения всей необходимой информации по установке, техническому обслуживанию и эксплуатации.
Данную инструкцию следует хранить вместе с прибором в течение всего срока его службы, а также на случай передачи прибора другим пользователям.
Данный прибор предназначен только для бытового использования, для приготовления и разогревания пищевых продуктов. Прочее применение, отличное от указанного в данном руководстве, считается некорректным и – как следствие – опасным.
Настоящий прибор также соответствует требованиям Европейским директивам 89/336/CEE, 73/23/CEE со всеми последующими поправками.

Данное бытовое устройство соответствует положениям Директив Европейского Союза

- 2006/95/CE (низковольтное оборудование)
- 2004/108/CE (электромагнитная совместимость)
- 89/109/EC (материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)
- 2002/96/EC (утилизация отходов электрического и электронного оборудования)
- 2005/32/CE (изделия для конечных пользователей)

Данные идентификации изделия указаны на соответствующей заводской табличке на передней панели духовки. **Снимать данную табличку запрещено.**



Установка выполняется только квалифицированным персоналом в соответствии с действующими местными положениями и рекомендациями настоящего руководства.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДНИМАТЬ ДУХОВКУ ЗА РУЧКУ ОТКРЫВАНИЯ ИЛИ ТЯНУТЬ ЗА НЕЕ.

При некорректной работе отключите прибор от электросети (при отключении от розетки запрещается тянуть за шнур питания) и свяжитесь со специализированным центром послепродажного обслуживания на предмет получения запасных частей от изготовителя.

ВЫПОЛНЯТЬ ЛЮБЫЕ РЕМОНТНЫЕ РАБОТЫ САМОСТОЯТЕЛЬНО – ЗАПРЕЩЕНО!

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

- Этот прибор предназначен для бытового использования. Прибором могут пользоваться только дееспособные взрослые люди. Во время использования прибора не следует подпускать к нему детей и лиц, чье физическое или умственное состояние не позволяет им безопасно пользоваться прибором. Прибор нагревается на рабочем этапе и инерционно даже после выключения. Запрещается касаться внутренних компонентов духовки на этих этапах, а также следует максимально ограничить контакт с наружными компонентами. Во время работы прибора ограничивайте нахождение детей вблизи него. Доступные компоненты могут очень сильно нагреваться.
- Для установки в духовой шкаф или извлечения из нее компонентов или принадлежностей следует всегда пользоваться защитными перчатками (рукавицами).
- Для приготовления пищи пользуйтесь только термостойкими контейнерами.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы; существует опасность выделения масла или жира, которые могут воспламениться.
- Запрещается накрывать духовой шкаф листами алюминия или ставить на нее другие предметы (сковороды, подносы), опирать о стены или облокачиваться на нижнюю часть духовки; это может повредить изделие.
- Запрещается использовать духовой шкаф для хранения различных предметов; могут возникнуть повреждения как духовки, так и хранящихся в ней предметов при ее включении.
- Запрещается сидеть или размещать грузы на открытой дверце, а также подвешивать грузы на рукоятку; это может повредить изделие и вызвать сбои в работе.
- Перед обслуживанием или чисткой духовой шкаф следует отключить от сети питания и при необходимости дать ей остыть.
- Обращайте внимание на поток воздуха, выходящего из духовки при открытой дверце: он может быть очень горячим.
- Для чистки запрещается пользоваться паровыми пульверизаторами; это может повредить электрические компоненты.
- При повреждении силового кабеля незамедлительно обратитесь в центр послепродажного технического обслуживания для замены.

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР СЛЕДУЕТ ЗАЗЕМЛИТЬ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ СТАНДАРТАМИ.
ПО ВОПРОСАМ УСТАНОВКИ ДУХОВКИ СМ. РАЗДЕЛ «ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ».

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Предварительный разогрев духовки следует осуществлять строго в течение обозначенного времени.

- Во избежание потерь тепла дверцу следует открывать только при необходимости.
- Следует поддерживать чистоту прокладок и уплотнений во избежание распространения тепла; в противном случае могут иметь место повреждения.
- Если духовой шкаф не используется в течение продолжительного времени, ее следует отключать от электросети.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать духовой шкаф перед помещением в нее продуктов. Однако, образование конденсата на стекле дверцы или на стенках духовки не влияет на ее работу, и в процессе приготовления влага испаряется.

ПЕРЕД ЗАПУСКОМ ДУХОВОГО ШКАФА:

1. Удалите из духовки все элементы внутренней упаковки и все принадлежности.
2. Тщательно протрите поверхности влажной тканью. Вымойте все принадлежности духовки и тщательно просушите.
3. Важная информация:

   Перед первым использованием духовки дайте ей поработать на максимальной мощности, без продуктов примерно в течение 1 часа. Следует хорошо проветрить помещение, открыв окна.

   При этом удалятся пары сгорания, оставшиеся после изготовления: масла, жиры и технические смолы.

ВНИМАНИЕ!
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР ДЛЯ ОТОПЛЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ. НЕ ЗАГРОМОЖДАЙТЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ РЕШЕТКИ ПОСТУПЛЕНИЯ ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВОЗДУХА НА ПРИБОРЕ И В ПОМЕЩЕНИИ.
- ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ ДАННЫМ, УКАЗАННЫМ НА ЯРЛЫКЕ ИЗДЕЛИЯ.
- ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО НАГРЕВАЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.
- ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГИЕ ДОСТУПНЫЕ КОМПОНЕНТЫ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ.
- БЕРЕЧЬ ОТ ДЕТЕЙ!

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

РАБОТА С ПРОГРАММАТОРОМ

Режимы приготовления пищи

Верхний и нижний нагрев

Работают верхний нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания продуктов, запекания яблок, приготовления хрустящих продуктов. Лучшие результаты можно получить при размещении пищи на противне и установке температуры между 40 и 250°C.

Гриль

При этом режиме включается инфракрасный нагревательный элемент - гриль. Для приготовления пищи на гриле и обжаривания традиционных блюд. Этот режим можно использовать при установке температуры между 40 и 200°C.

Верхний и нижний нагрев с конвекцией

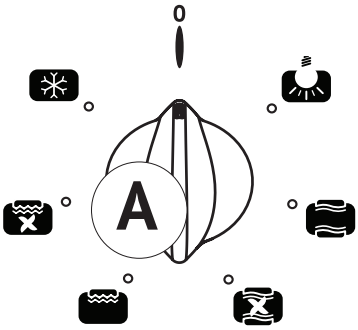
Работают внешний контур верхнего нагревательно¬го элемента, нижний нагревательный элемент и конвектор. Этот режим подходит для приготовления пищи на одном уровне - идеальный режим для выпечки, пирогов и канапе - при температуре, устанавливаемой между 40 и 250°C.

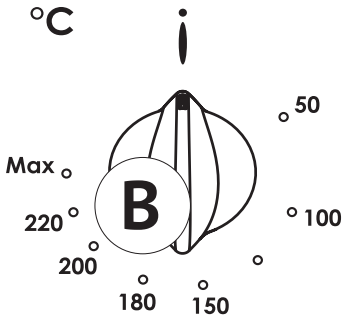
Конвекционная разморозка

Воздух комнатной температуры циркулирует в духовке для разморозки продуктов в ускоренном режиме без воздействия на него излишнего тепла.

С помощью ручки выбора функций **A** и ручки регулировки температуры **B** можно выбирать требуемый режим приготовления духового шкафа и задавать оптимальную температуру приготовления.

Во время работы духового шкафа горит соответствующий индикатор.





Дверца духовки должна быть закрытой при всех режимах приготовления.

Включено освещение внутри духового шкафа.

Традиционный режим приготовления

Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Диапазон температур от 50 градусов до максимально возможной.

Конвекция (нагрев с вентилятором)

Включены верхний и нижний нагревательные элементы, а так же вентилятор. Диапазон температур от 50 градусов до максимально возможной.

Гриль

Включен гриль. Температурный режим – 200 градусов.

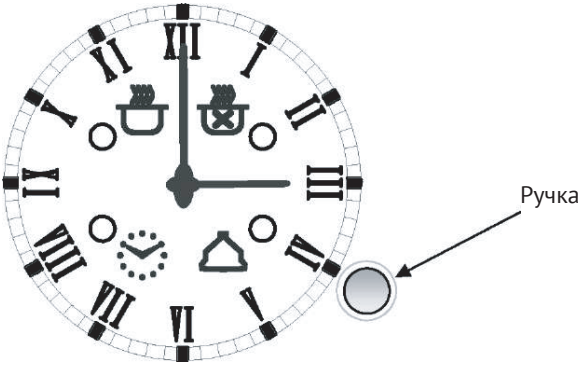
Включены гриль и вентилятор. Температурный режим – 200 градусов.

Разморозка

Включен вентилятор. Циркуляция воздуха внутри духовки позволяет эффективно размораживать продукты.

Дверца духовки должна быть закрытой при всех режимах приготовления.

Программируемые часы



Настройка текущего времени

Нажмите на регулятор и удерживайте его, пока не замигает индикатор . В течение 10 секунд можно настроить время вращением регулятора. Нажмите на регулятор для подтверждения введенного времени.

Общие сведения

Если звуковой сигнал не отключить (см. ниже), он будет подаваться в течение одной минуты.
Чтобы сбросить настроенное значение, нажмите на регулятор и удерживайте его примерно три секунды. Индикатор погаснет.

Минимальный период времени, который можно задать, составляет две минуты. В случае сбоя электроснабжения все настройки сохраняются в памяти. После возобновления электроснабжения начинает мигать индикатор . Нажмите на регулятор для продолжения. Когда заданный период истечет, сбросьте настройку текущего времени.

Звуковой сигнал таймера (до 180 минут)

Чтобы использовать простой звуковой сигнал, нажмите на регулятор и удерживайте его, пока на замигает индикатор . В течение 10 секунд можно настроить время, вращая ручку. Через 10 секунд вновь отобразится текущее время, индикатор будет гореть, не мигая. Чтобы узнать настройку, хранящуюся в памяти, нажмите на регулятор и удерживайте его, пока на замигает индикатор .

Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на регулятор и удерживайте его примерно три секунды, пока не погаснет индикатор .

Настройка времени завершения приготовления пищи (до 15 часов)

Чтобы начать приготовление немедленно (время приготовления рассчитывается автоматически), выполните следующие действия:

- С помощью соответствующих ручек выберите функцию приготовления и задайте температуру;
- Нажмите на регулятор настройки времени и удерживайте его, пока на замигает индикатор в течение 10 секунд задайте время завершения приготовления, вращая регулятор;
- Для подтверждения нажмите на регулятор. Отобразится текущее время, индикатор будет гореть, не мигая.

Чтобы узнать время завершения приготовления, нажмите на регулятор настройки времени и удерживайте индикатор.

Когда наступит заданное время завершения приготовления, зазвучит звуковой сигнал. Духовой шкаф при этом отключается автоматически. Чтобы выключить звуковой сигнал, вдавите ручку. Индикатор погаснет, духовой шкаф вернется в режим ручного управления.

Настройка времени начала и завершения приготовления

Чтобы настроить время начала и завершения приготовления пищи, выполните следующие действия:

- С помощью соответствующих ручек выберите функцию приготовления и задайте температуру; Нажмите на регулятор настройки времени и удерживайте его, пока на замигает индикатор
- В течение 10 секунд задайте время начала приготовления, вращая регулятор (не позже чем через 12 часов с текущего момента времени);
- Вновь нажмите на регулятор настройки времени и удерживайте его, пока на замигает индикатор . В течение 10 секунд задайте время завершения приготовления, вращая регулятор. Еще раз нажмите на регулятор, чтобы подтвердить настройки.

Отобразится текущее время, индикаторы и будут гореть, не мигая. Чтобы узнать введенные настройки, однократно нажмите на регулятор. После начала приготовления пищи индикатор выключается. Когда наступит заданное время завершения приготовления, зазвучит звуковой сигнал. Духовой шкаф при этом отключается автоматически. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на регулятор. Индикатор погаснет, духовой шкаф вернется в режим ручного управления.

Максимальное время, которое можно задать, составляет 15 часов (например, при задержке включения, равной 12 часам, максимальное время приготовления составляет 3 часа).

Индикатор термореле °C

Этот индикатор загорается каждый раз, когда термореле выполняет регулирование температуры внутри духового шкафа, и выключается, когда температура достигает заданного значения.

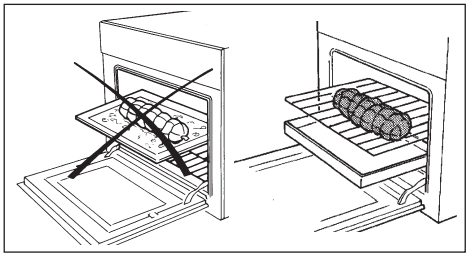
Предохранительное выключение

Предохранительное термореле отключает питание прибора в случае перегрева, вызванное нарушением правил эксплуатации или возможной неисправностью компонентов. Если термореле сработало в результате нарушения правил эксплуатации духового шкафа, следует дождаться его охлаждения, после чего можно продолжать пользоваться духовым шкафом. В случае же срабатывания из-за неисправности компонентов необходимо обратиться в сервисный центр.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ЖАРКА

Перед жаркой лучше всего прогреть духовой шкаф до температуры приготовления блюда. Без предварительного прогрева можно жарить только очень жирное мясо. Не используйте для жарки противни и поддоны с низкими стенками, чтобы избежать разбрызгивания жира по стенкам, подгорания соуса и образования дыма.



Вместо этого используйте глубокие поддоны (желательно керамические); устанавливайте их примерно в средней части духового шкафа. Ниже в таблице приведены примеры Настройки температуры и времени приготовления.

Время приготовления зависит от типа блюда, его однородности и объема. Разумеется, приготовив то или иное блюдо несколько раз, вы можете корректировать значения, приведенные в таблице.

Советы по экономии электроэнергии

Духовой шкаф можно выключить за несколько минут до окончания приготовления пищи; температура внутри шкафа достаточна, чтобы завершить приготовление. Открывайте дверцу шкафа лишь в случае крайней необходимости; степень готовности блюда можно определить сквозь стеклянное окно дверцы (лампа подсветки духового шкафа включена постоянно).

Приготовление пищи с использованием конвекции

В этом режиме внутри духового шкафа циркулирует горячий воздух. Благодаря этому возможно одновременное приготовление двух блюда на разных полках. Максимальная температура для режима конвекции ниже максимальной температуры традиционного режима.
Используя режим конвекции, можно достичь наилучших результатов в приготовлении пищи: например, на разных уровнях можно жарить мясо и печь пироги либо в один прием готовить целый обед, экономя время и электроэнергию.

Приготовление пищи традиционным способом

Этот способ лучше всего использовать для жарки птицы и выпекания хлеба и бисквитных пирогов. Желательно помещать блюдо в духовой шкаф после достижения заданной температуры внутри шкафа (индикатор термореле не горит).

ГРИЛЬ

Перед приготовлением блюда на гриле необходимо прогревать духовой шкаф в течение пяти минут. Когда духовой шкаф работает в режиме гриля, тепло подается сверху. В этом режиме можно жарить нежирное мясо и тосты. Куски рыбы или мяса следует немного смазать маслом и положить на решетку. Выбор полки, на которую следует установить решетку (ближе к нагревательному элементу гриля или дальше или дальше от него), зависит от толщины кусков. Ниже в таблице указаны примеры времени приготовления и положения решетки в духовом шкафу. Время приготовления зависит от типа блюда, его однородности и объема.

ВЫПЕКАНИЕ

Циркуляция воздуха внутри духового шкафа обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла. Необходимость в предварительном прогреве отсутствует. Однако перед выпеканием кондитерских изделий необходимо прогреть духовой шкаф.
В духовой шкаф можно ставить несколько противней для выпечки. Нельзя использовать только самый верхний уровень. Одновременно можно готовить и другие блюда (птицу, мясо и т. д.); при этом блюда не будут поглощать чужие ароматы и запахи. Хотя длительность приготовления разных блюд и различается, одновременное приготовление разных блюд возможно за счет одинаковой температуры приготовления.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Размораживание происходит при комнатной температуре. В духовом шкафу оно происходит быстрее. Так, для размораживания килограмма мяса в холодильнике требуется десять часов, а в духовом шкафу – всего один час. Поместите мясо в упаковке на тарелку, а тарелку – в шкаф.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Ниже в таблице приведены примеры настройки температуры и времени приготовления. Время приготовления зависит от типа блюда, его однородности и объема. Разумеется, приготовив то или иное блюдо несколько раз, вы можете корректировать значения, приведенные в таблице.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Время приготовления мясных рулетов и жаркого из говядины, телятины, свинины и индейки на кости следует увеличить на 20 минут;
- Номера уровней, указанные в таблице, относятся к случаю одновременного приготовления нескольких блюд;
- Значения времени приготовления, указанные в таблице, относятся к случаю приготовления лишь одного блюда. Время приготовления комплексных блюд следует увеличить на 5–10 минут.

Таблица. Время приготовления различных блюд в духовом шкафу.

Блюдо	Номер полки (4, 3, 2, 1)	Температура в духовом шкафу, °C	Время, мин
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
Жареные блюда (долгая жарка)	2	220-MAX	Зависит от массы блюда
Жареные блюда (быстрая жарка)	2	225-MAX	50-60
Дичь (цесарка, утка и т. д.)	1	210-MAX	150-180
Курица	2	225-MAX	50-60
Птица	1	200-225	Зависит от массы блюда
Рыба	1	180-200	20-25
ВЫПЕКАНИЕ			
Рождественский пирог	1	160-200	60-70
Сливовый пирог	1	170-180	90-100
Апельсиновый пирог	1	170-180	80-100
Савойские бисквиты	2	200	40-45
Круассаны	2	215-230	35-40
Изделия из слоеного теста	2	215	30-40
Бисквитный пирог	2	200-215	30-35
Меренги	1	140	60-80
Эклеры	2	215-230	30
Фруктовые торты (песочное тесто)	2	MAX	30-35
Фруктовые торты (дрожжевое тесто)	2	230	20-30

Таблица. Время приготовления различных блюд на гриле.

Блюдо	Масса, кг	Номер полки (4 3 2 1)	Температура в духовом шкафу, °С	Время предварительного прогрева, мин	Время, мин
Телячьи отбивные	1	3-4	200	5	8-10
Бараньи отбивные	“	“	“	“	12-15
Печень	“	“	“	“	10-12
Рулеты из фарша	“	“	“	“	12-15
Телячье сердце	“	“	“	“	12-15
Жаркое из перевязанной дичи	“	“	“	“	20-25
Половинка курицы	-	“	“	“	20-25
Рыбное филе	-	“	“	“	12-15
Фаршированные помидоры	-	“	“	“	10-12

ПОЛОЖЕНИЕ ВНУТРЕННИХ РЕШЕТОК ГРИЛЯ ДЛЯ ОСОБОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Положение 1 и 2 снизу.

  Хорошо готовится замороженная выпечка, бефстроганов, индейка, пироги, мясной стейк.
- Положение 2 снизу.

  Пироги, сэндвичи, тосты, запеканка, отрубной хлеб, мясо.
- Положение 2 и 3 снизу.

  Печенье, тонко нарезанное мясо.
- Положение 3 снизу.

  Для поджаривания на гриле.

Информация, относящаяся к положениям приготовления, является справочной, и ее следует интерпретировать, исходя из кулинарного опыта.

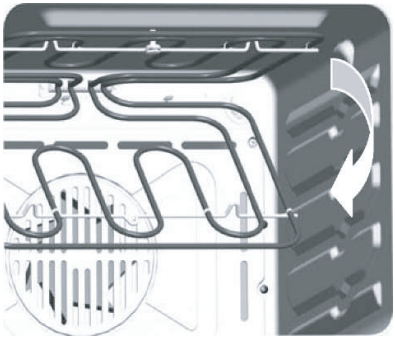
ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР

Данный прибор оборудован тангенциальным вентилятором для охлаждения панели управления и рукоятки дверцы духовки. Вентилятор начинает работать через несколько минут после начала приготовления, когда температура в духовки достигает определенного значения (время варьируется в зависимости от модели), а также предотвращает перегрева корпуса духового шкафа. Горячий воздух, выходящий из-под панели управления, продолжает вытягиваться также после отключения духовки до тех пор, пока температура не опустится до нормального уровня.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Перед началом любых операций по обслуживанию прибора рекомендуется отключить питание.
- Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.
- Чтобы надолго сохранить яркость эмалированных поверхностей, чистите духовой шкаф после каждого использования.
- После охлаждения духового шкафа удалите с его поверхностей жир.
- Используйте для этого губку или ткань, смоченную в мыльной воде или растворе обычного моющего средства.
- Во избежание невосстановимого повреждения эмали не используйте абразивные губки или ткань.
- Необходимо чистить все поверхности духовых шкафов, даже панель управления, ручки и индикаторы. В противном случае они изменят свой цвет из-за оседающих на них мельчайших капель жира.
- После использования духового шкафа тщательно сполосните водой все стальные детали и высушите их сухой тканью или замши.
- Для удаления стойких загрязнений используйте обычные неабразивные чистящие средства, специальные средства для чистки изделий из нержавеющей стали или теплый уксус.
- Для чистки стекла дверцы используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде.
- Не используйте абразивные средства.
- Запрещается использовать кислотные продукты (например, для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
- Отключите нагрев, дождитесь, пока внутренние компоненты духовки остынут, перед тем как дотрагиваться до них или чистить.
- При чистке влажной губкой или мягкой тканью принимайте меры предосторожности, если поверхность горячая: может образовываться пар и причинить ожог. Кроме того, некоторые моющие средства выделяют пары при попадании на разогретые поверхности.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С ОТКИДНЫМ ВЕРХНИМ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ



1. Важно! Духовой шкаф должен быть выключен. Нагревательный элемент не должен быть горячим.

2. Придерживая нагревательный элемент для гриля за переднюю часть, отверните гайки монтажных болтов.

3. Аккуратно опустите переднюю часть нагревательного элемента до упора.

4. Не прикладывайте чрезмерного усилия к нагревательному элементу.

5. После чистки тщательно удалите с нагревательного элемента остатки воды и моющего раствора.

6. Поднимите переднюю часть нагревательного элемента и затяните гайки монтажных болтов.

Обязательно поднимите нагревательный элемент перед использованием духового шкафа!

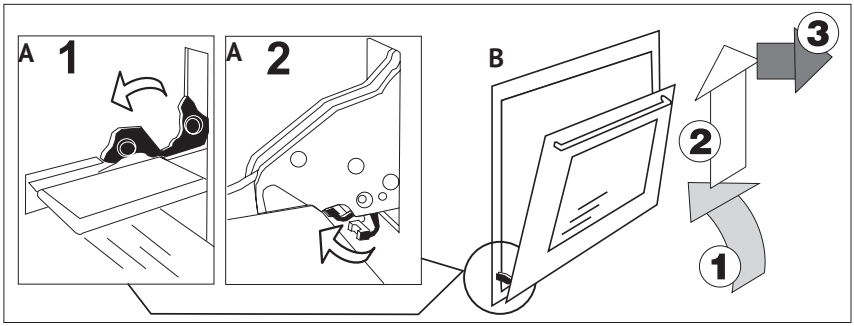
ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Следует регулярно проверять состояние резиновой прокладки по краям камеры духовки. Она гарантирует нормальную работу прибора. Если отмечается повреждение прокладки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

УХОД ЗА ДВЕРЦОЙ ДУХОВКИ

Снятие дверцы с петель:

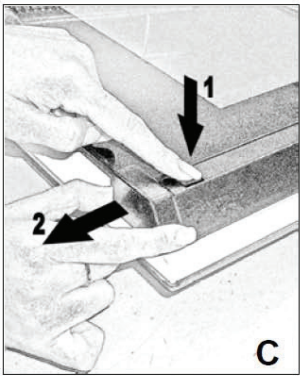
1) Полностью открыть дверцу духовки.
2) Переместить фиксаторы петель, в зависимости от модели, как показано на рисунке А1 или А2.
3) Плавно закрывать дверцу до тех пор, пока она не будет опираться на фиксаторы, таким образом, чтобы пружина петель заблокировалась.
   Продолжая закрывать дверцу, необходимо вынуть нижние петли из внутренних фиксаторов и подняв вверх, снять ее с корпуса (рис. В).
   Чтобы установить дверцу следует выполнить приведенные действия в обратном порядке.



Демонтаж стекла дверцы

ВАЖНО! В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД ДЕМОНТАЖЕМ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ СНИМИТЕ ДВЕРЦУ С ДУХОВОГО ШКАФА.

Для облегчения чистки можно снять стекло с дверцы. Снимите верхний фиксатор (рис. C), после этого можно снять стекло (рис. D). После завершения чистки установите стекло на место и закрепите его фиксатором. Убедитесь в правильности сборки. Затем установите дверцу на духовой шкаф.

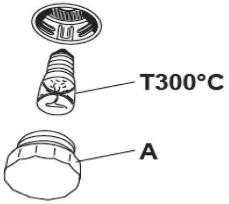


КАТАЛИТИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ

Ваша духовка оснащена специальной микропористой панелью с каталитическими свойствами, расположенной на задней стенке духовки, которая постепенно окисляет и удаляет жир. Самоочистка происходит при температуре свыше 200 °C. Если после завершения приготовления пищи на стенках духового шкафа осталось много жира, включите пустой духовой шкаф на максимальной температуре и дайте ему поработать в течение одного часа. Самоочищающиеся панели нельзя чистить абразивными и едкими чистящими средствами. Их следует регулярно протирать влажной тканью.

Снимать заднюю самоочищающуюся панель рекомендуется только мастеру сервисного центра.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ ДУХОВОГО ШКАФА



Во избежание поражений электрическим током и/или травматизма внимательно ознакомьтесь с нижеописанными процедурами и следуйте им:

ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ЗАМЕНОЙ ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПИТАНИЕ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕНО: ОСНОВНОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЛЕДУЕТ РАЗОМКНУТЬ. УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ДУХОВОЙ ШКАФ И ЛАМПА ОСТЫЛИ, ПОСЛЕ ЧЕГО СНИМИТЕ ЗАЩИТНУЮ КРЫШКУ А

- Не касайтесь лампы влажной тканью: она может разбиться.
- Замените лампочку новой пригодной для эксплуатации при высоких температурах (300 °C, E14).
- При повреждении или выходе из строя защитного колпачка не пользуйтесь печью до замены колпачка или его правильной установки.

ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ДАННОГО ПРИБОРА СМ. ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ, УКАЗАННЫЕ СЕРИЙНОМ ЯРЛЫКЕ ИЗДЕЛИЯ.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

- Установка и техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным персоналом. Перед эксплуатацией духовки внимательно ознакомьтесь с данным руководством. Неправильная установка, техническое обслуживание и эксплуатация могут причинить значительный ущерб имуществу или травмы.
- Данное изделие следует устанавливать в точном соответствии с инструкциями настоящего руководства и с действующими государственными и местными стандартами и нормативами.
- Не поднимайте и не тяните духовой шкаф за ручку дверцы, не применяйте силу и не подвергайте открытую дверцу воздействию грузов.
- Покупатель несет ответственность за установку прибора. Помощь, оказываемая компанией - производителем вследствие некорректной установки, не включается в гарантию.

ОПИСАНИЕ ПРОСТРАНСТВА ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОСТРАНСТВА:

- Пространство и установленные в нем компоненты должны выдерживать температуры до 90 °C без деформирования и/или образования дефектов поверхностей.
- В этом месте должны быть предусмотрены пространства для свободного подсоединения компонентов духовки.
- Все кухонные бытовые приборы должны быть защищены огнеупорными материалами в соответствии с действующими стандартами.

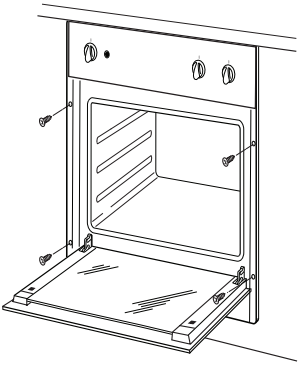
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

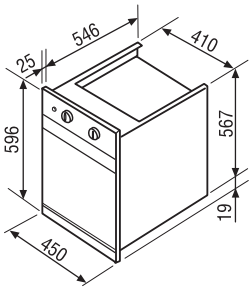
Установите духовой шкаф в мебельный модуль, осторожно поставьте его на основание и подвиньте до задней стенки модуля.

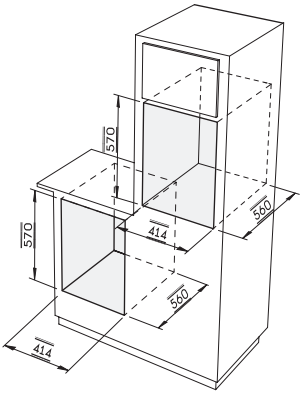
Откройте дверцу и зафиксируйте духовку к мебельному модулю четырьмя шурупами, как показано на рисунке.

Духовка должна быть надежно установлена в мебельном модуле. Сетевой кабель не должен соприкасаться с частями оборудования, подверженным нагреву.

Используемый в производстве мебели клей должен выдерживать нагрев до 90 градусов во избежание деформации внешнего покрытия.





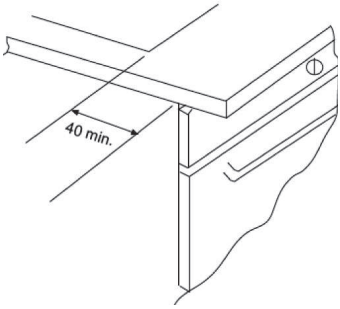


УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Для обеспечения необходимой циркуляции воздуха, место установки прибора должно отвечать условиям по размерам, указанным на верхних рисунках. При необходимости удалите заднюю стенку модуля кухонной мебели, в который устанавливается прибор, чтобы воздух мог свободно циркулировать. Сзади прибора должно быть достаточно свободного места (около 70 мм) для нормальной циркуляции воздуха.

Встраивание духовки с газовой конфоркой

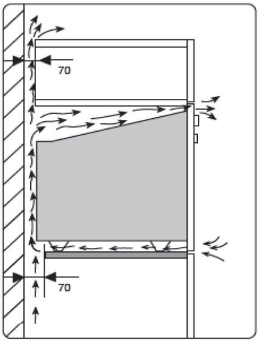
Если духовой шкаф комбинируется с конфоркой, важно соблюдать все указания, представленные в руководстве к этой конфорке.

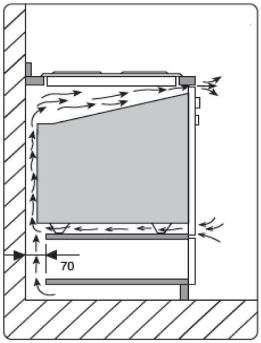


ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:
ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ НАДЛЕЖАЩЕЙ РАБОТЫ ВСТРАИВАЕМОГО ДУХОВОГО ШКАФА НУЖНО, ЧТОБЫ МОДУЛЬ КУХОННОЙ МЕБЕЛИ СООТВЕТСТВОВАЛ НАДЛЕЖАЩЕМУ ТИПУ.
СТЕНКИ СОСЕДНЕГО МОДУЛЯ МЕБЕЛИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ИЗГОТОВЛЕНЫ ИЗ ЖАРОСТОЙКОГО МАТЕРИАЛА. ЕСЛИ СТЕНКИ СОСЕДНЕГО МОДУЛЯ МЕБЕЛИ ИЗГОТОВЛЕНЫ ИЗ ШПОНИРОВАННОЙ ДСП, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОНА ВЫДЕРЖИВАЕТ ТЕМПЕРАТУРУ ДО 90°С. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ПЛАСТИКОВЫЕ ДЕТАЛИ МЕБЕЛИ ИЛИ КЛЕЙ ПОД ВОЗДЕЙСТВИЕМ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ БУДУТ ДЕФОРМИРОВАТЬСЯ И ОТКЛЕИВАТЬСЯ.

Во время монтажа прибора убедитесь, что после установки к его корпусу не будут прикасаться какие-либо провода или части приборов находящиеся под напряжением - в соответствии с правилами техники безопасности.

При необходимости закрепите провода и части приборов так, чтобы невозможно было их переместить без использования инструмента.

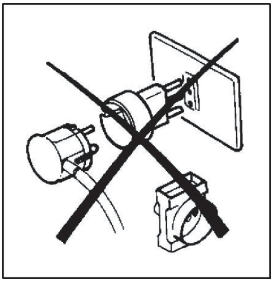




ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРОСЕТИ

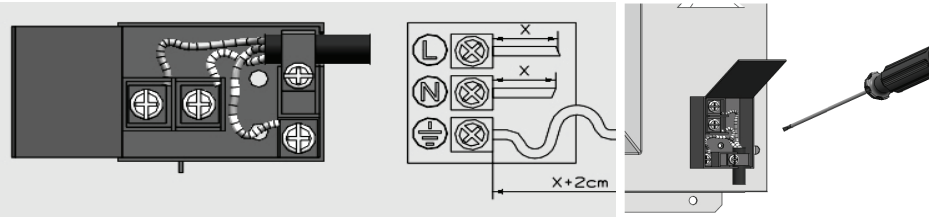
Перед подключением духовки к электросети убедитесь в том, что все электрические цепи прибора разомкнуты.

- Для духовки необходим однофазный переменный ток 220-230-240 Вт ~ 50-60 Гц, передаваемый по гибкому кабелю. Убедитесь, что бытовые силовые розетки поддерживают электрическую нагрузку (см. табличку с серийным номером).
- Электробезопасность прибора обеспечивается только в случае правильного подключения к системе, имеющей надежное заземление в соответствии сдействующими законодательными стандартами.
- При постоянном подключении к электросети применяйте двухполюсный выключатель, рассчитанный на соответствующую нагрузку с отверстием минимум 3 мм для каждого контакта в соответствии с действующими законодательными нормативами.
- В некоторых моделях гибкий кабель поставляется без вилки. Используемая вилка должна соответствовать электрической нагрузке изделия и действующим нормативным положениям.
- Специалист по установке должен убедиться, что электрическая розетка подходит для питания, соответствующего духовки, как указано на табличке с серийным номером.
- Запрещено использовать удлинители и переходники, которые могут стать причиной перегрева и возгорания.
- Если духовой шкаф планируется установить под варочной панелью, подключение этих двухприборов к электросети следует выполнять раздельно; это облегчит их отсоединение и повысит электробезопасность.
- Когда все провода присоединены, духовой шкаф можно включать лишь после встраивания в мебель.
- Розетка должна быть легкодоступной.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ЛЮБЫЕ ПРЯМЫЕ И КОСВЕННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ НАРУШЕНИЕМ ПРАВИЛ УСТАНОВКИ ИЛИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ. ВСЕ РАБОТЫ ПО УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ВСЕХ ПРИМЕНИМЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ.

СБОРКА / ЗАМЕНА СИЛОВОГО КАБЕЛЯ



- Электрический кабель должен быть надежно закреплен на клеммной коробке специальными винтами.
- Подсоедините линейный кабель к клемме **L** ,нейтральный кабель – к клемме **N**, а желтый/зеленый кабель к клемме заземления ⏚ Желтый/зеленый кабель должен быть длиннее, чем другие два минимум на 20 мм.
- Убедитесь, что кабель не проходит рядом и не контактирует с поверхностями, достигающими температуры выше 75 °C.

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

Установка, подсоединение и заземление электрической системы должны соответствовать положениям европейских стандартов, а также действующим местным нормативам.

Данный бытовой прибор требует заземления для защиты от коротких замыканий и электрического рассеивания. Поэтому, прибор должен подключаться к соответствующей электрической розетке.

Кабель заземления не должен прерываться выключателем.

ВНИМАНИЕ!
ПЕРЕД ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ПРИБОРА СЛЕДУЕТ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ.

Важная информация: производитель не несет ответственности за нанесение материального ущерба или ущерба здоровью людей, возникшего вследствие ненадлежащего заземления прибора.
При замене электрического кабеля убедитесь, что он соответствует действующим стандартам и подходит по техническим характеристикам изделия.

Пользуйтесь только гибкими кабелями:
Тип кабеля: H05RR-FH 3 x 1.5

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Для обслуживания бытовых приборов следует использовать только запасные части от производителя. Запрещается ремонт или замена любых компонентов духовки, не рекомендуемых настоящим руководством. Все технические вмешательства и ремонтные работы должны проводиться только уполномоченным техническим персоналом.

Для запроса запасной части укажите следующее:

1. Модель духовки (**MOD.**) и заводской номер **(N.L.)** на заводской табличке, размещенной в нижней части спереди духовки и на первой странице буклета.
2. Описание и номер запасной части, техническая информация, доступная только специализированной технической службе.
3. Следует указать информацию о дистрибьюторе, продавшем духовой шкаф и данные ближайшего центра послепродажного обслуживания.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если духовой шкаф требует технического обслуживания и/или запасных частей, обратитесь к дилеру или в ближайший авторизованный центр технического обслуживания.
При этом необходимо указать все данные прибора с алюминиевого ярлыка на нем: модель (**MOD**), номер партии (**N.L.**) и т.д. на нижней части передней панели

СПРАВОЧНАЯ ТАБЛИЦА

Данный духовой шкаф работает на однофазном переменном токе напряжением 220 - 230 В, 50 Гц.
Перед тем, как включить прибор, рекомендуется убедиться в том, что технические характеристики, указанные на ярлыке, прикрепленном к внешней задней части прибора, совпадают с параметрами электросети.

	Многофункциональный духовой шкаф
Верхний нагревательный элемент + гриль	600 + 1400 Вт
Нижний нагревательный элемент	800 Вт
Подсветка духового шкафа	25 Вт
Полезный объем камеры	37 литров

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

körting

РУС

По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники Körting просим вас обращаться в головной сервисный центр ООО “ПУЛЬСАР”:

Москва, ул. Олеко Дундича , д. 21 к. 2, тел.: (495) 987–10–43, 987–13–19, ООО «Пульсар», e-mail: service@pulsarbt.ru, www.pulsarbt.ru

Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки.

McGrp.Ru

Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем инструкций по эксплуатации, это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находятся ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.