körting

РУС

Инструкция по эксплуатации

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

OKB 571 CJN/W

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.

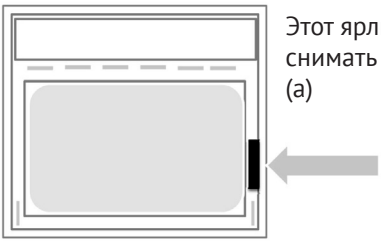
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ГРАЖДАНСКОЙ ИЛИ УГОЛОВНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ НЕКАЧЕСТВЕННОЙ ИЛИ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ ПРИБОРА. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ВСЕХ НЕОБХОДИМЫХ И ПОЛЕЗНЫХ ИЗМЕНЕНИЙ В СВОИ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ.

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

- ДИРЕКТИВА ПО НИЗКОВОЛЬТНЫМ УСТРОЙСТВАМ – 2006/95/EC
- ДИРЕКТИВА ПО ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ –2004/108/EC

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



Этот ярлык
снимать нельзя.
(a)

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

Эксплуатация прибора должна осуществляться только взрослыми. Беречь отдетей!

- 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 печь 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 печь 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 печь 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 печь 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 печь не используется в течение продолжительного времени, ее следует отключать от электросети.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать печь 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:

Отключите устройство от сети.

1. Удалите из духовки все элементы внутренней упаковки и все принадлежности. Ополосните все внутренние поверхности горячей водой или мягким моющим средством (см. параграф «Техническое обслуживание и чистка»).
2. Тщательно протрите поверхности влажной тканью. Вымойте все принадлежности духовки и тщательно просушите.
3. Важная информация:

   Перед первым использованием духовки дайте ей поработать 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

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Электронный программатор

С помощью электронного программатора вы можете планировать время приготовления так, как вам это нужно. Ваши блюда будут готовы к назначенному времени. Для этого вам достаточно выбрать длительность приготовления и установить время окончания. Духовой шкаф начнет приготовление и остановит его в определенное время. Также электроника позволяет использовать функцию звукового сигнала. При выборе такого режима программатор подаст звуковой сигнал по истечении установленного периода.

Установка часов

Обратите внимание, что установка часов возможно только, когда не происходит приготовление. Для установки часов нажмите кнопку . Затем используя кнопки «+» и «-» установите нужное значение времени суток. Вы должны начать установку времени не позднее чем через пять секунд после нажатия кнопки , иначе программатор автоматически выйдет из режима установки времени.

Установка звукового сигнала

Вы можете установить необходимый период времени, после истечения которого программатор начнет подавать звуковой сигнал.

Для установки сигнала нажмите кнопку TIMER. Кнопками «+»/«-» задайте период времени (например, 5 минут). Через несколько секунд дисплей вернется в режим времени суток. По истечении 5 минут раздастся звуковой сигнал. Чтобы отключить сигнал, еще раз нажмите кнопку TIMER.

Установка приготовления по времени

Вы можете планировать приготовление ваших блюд.

Рассмотрим на следующем примере – вам необходимо готовить блюдо в течение 2 часов 15 минут.

1. Предположим текущее время 18-30.
2. Чтобы задать время приготовления – нажмите кнопку .
3. Кнопками «+»/«-» установите время приготовления – 2 часа 15 минут
4. Через несколько секунд на дисплее опять начнет высвечиваться время суток.
5. Поворотными регуляторами выберите режим приготовления и установите температуру

Духовой шкаф начнет приготовление и остановит его через 2 часа 15 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ:
ЧТОБЫ ОТМЕНИТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЖМИТЕ КНОПКУ TIMER.

Установка времени окончания приготовления

В первом случае, описанном выше, духовой шкаф начнет приготовление в 18-30 и закончит его через 2 часа 15 минут – в 20-45.

Предположим теперь, что нам нужно, чтобы блюдо было готово не к 20-45, а к 21-30.

Мы повторяем первую фазу «установка времени приготовления» и устанавливаем 2 часа 15 минут. Теперь на втором шаге мы скорректируем время окончания программы. Для этого:

1. Нажмите кнопку

.
2. Затем кнопками «+»/«-» установите время окончания приготовления (в нашем примере 21-30.
3. Через несколько секунд дисплей вернется в режим, показывающий время суток.

Теперь программа приготовления начнется не в 18-30, а в 19-15, таким образом чтобы по истечении 2 часов 15 минут – в 21-30 она была завершена. В 21-30 приготовление прекратиться и раздастся звуковой сигнал.

После окончания приготовления не забудьте полностью выключить духовой шкаф – установить регулятор выбора режимов в положение выключено и установить температуру на нуль.

После этого остановите режим программы, нажав
. Духовой шкаф начнет показывать текущее время и будет готов к дальнейшему использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ:
ФАЗЫ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫБОРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОГУТ БЫТЬ РЕАЛИЗОВАНЫ В РАЗНОМ ПОРЯДКЕ. ВЫ МОЖЕТЕ СНАЧАЛА ВЫБРАТЬ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВТОРЫМ ШАГОМ СКОРРЕКТИРОВАТЬ ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ, А МОЖЕТЕ СНАЧАЛА УСТАНОВИТЬ ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ, А ЗАТЕМ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Функция «Защита детей»

Эта функция позволяет дополнительно защитить детей от случайного включения прибора. Также эта функция позволяет блокировать случайное вмешательство в процесс приготовления, если она была активирована, когда духовой шкаф уже был включен.

1. Чтобы активировать режим «Защита детей» нажмите кнопку «+» и удерживайте в течение 3 секунд
2. На дисплее загорится символ «Ключ» - режим активирован

ПРИМЕЧАНИЕ:
ЧТОБЫ СНЯТЬ РЕЖИМ «ЗАЩИТА ДЕТЕЙ» ПОВТОРИТЕ ОПЕРАЦИЮ – СИМВОЛ «КЛЮЧ» ДОЛЖЕН ПОГАСНУТЬ НА ДИСПЛЕЕ.

ПРИМЕЧАНИЕ:
ЕСЛИ ВО ВРЕМЯ, КОГДА АКТИВИРОВАН РЕЖИМ «ЗАЩИТА ДЕТЕЙ», СРАБОТАЕТ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ – ВЫ МОЖЕТЕ ЕГО ОТКЛЮЧИТЬ, НАЖАВ
. НО ЭТО НЕ ОТМЕНИТ РЕЖИМ «ЗАЩИТА ДЕТЕЙ».

Регулировка звукового сигнала

Вы можете настроить уровень звукового сигнала. Для этого нажмите кнопку «-» - раздастся звуковой сигнал. При повторном нажатии – будет новый звуковой сигнал. Всего доступно 3 варианта. Электроника запомнит последний выбранный сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ:
ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ОТКЛЮЧЕНИИ ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОНИКА ВОЗВРАЩАЕТ ЗАВОДСКУЮ УСТАНОВКУ СИГНАЛА – МАКСИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ СИГНАЛА.

Выбор режима приготовления и температуры

С помощью поворотных регуляторов вы можете выбрать режим приготовления и температуру. Используйте следующую таблицу для ознакомления с режимами приготовления.

Регулятор выбора режима приготовления	Регулятор выбора температуры приготовления	Для начала приготовления выберите режим приготовления и температуру. Освещение духового шкафа включается автоматически при приготовлении.
	50 - MAX	**Режим размораживания** Применяется для размораживания продуктов. Рекомендуется устанавливать минимальную температуру для деликатного размораживания продуктов.
	50 - MAX	**Традиционный нагрев** Для выпечки и жарки на одном уровне.
	50 - MAX	**Конвекционный нагрев** Работают верхний нагрев, нижний нагрев и вентилятор. Благодаря конвекции вы можете готовить большие блюда на нескольких уровнях одновременно.
	50 - MAX	**Горячий воздух** Режим для одновременного приготовления на нескольких уровнях. Работают кольцевой
	MAX	**Малый гриль** Подходит для приготовления небольших блюд, жульенов, тостов.
	MAX	**Гриль** Этот режим может использовать как для приготовления тостов, так и для придания поджаристой аппетитной корочки блюдам уже приготовленным на других режимах.
	50 - MAX	**Объемный турбогриль** Идеально подходит для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Также подходит для грантирования и подрумянивания. Работают элементы гриля и вентилятор.
	50 - MAX	**Нижний конвекционный нагрев** Для выпекания и тушения. Равномерное распределение температуры с помощью вентилятора.

Общие рекомендации по выбору режимов приготовления

Традиционный режим без конвекции

Режим приготовления с естественной конвекцией хорошо подойдет для приготовления мяса. Разогрейте духовой шкаф до нужной температуры в течение 10-15 минут. Мясо рекомендуется немного смазать растительным маслом. Затем выложите мясо на центр противня и поместите его в духовку. В середине приготовления переверните мясо на противне. Старайтесь не открывать дверцу духового шкафа на длительное время, чтобы не охлаждать его.

Приготовление на гриле

Приготовление с помощью элемента гриля рекомендуется производить на верхних уровнях, используя решетку и противень. Разогрейте гриль, выложите продукты, например, мясо на решетку, а противень разместите на уровень ниже – для сбора влаги и жира. Гриль хорошо прожаривает не очень крупные порции. Также гриль можно использовать для финального завершения уже приготовленных блюд – придания им аппетитной румяной корочки.

Программа размораживания

Размораживаемые продукты рекомендуется обернуть в алюминиевую фольгу. Поместите продукт на решетку на среднем уровне, разместив противень уровнем ниже. Не используйте высокую температуру для размораживания.

Режимы приготовления с конвекцией

Использование вентилятора позволяет сделать температуру в духовке более равномерной и добиться одинакового пропекания даже больших блюд. Однако стоит помнить – приготовление с конвекцией склонно подсушивать продукты, то есть вы должны позаботится о том, чтобы ваше блюдо не пересохло. Также рекомендуется выставлять более низкую температуру для приготовления с конвекцией. Время приготовления также может сокращаться.

Полезные советы по использованию духового шкафа

В следующей таблице представлены некоторые советы по использованию духового шкафа:

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Верхняя корка очень темная, а нижняя часть недостаточно поджарена	Недостаточно жара от нижнего элемента	Используйте режим конвекции
		Используйте более глубокую форму для пирогов
		Установите более низкую температуру
		Переставьте пирог на уровень выше
Верхняя корка очень темная, а нижняя часть недостаточно поджарена	Слишком много жара от нижнего элемента	Используйте режим конвекции
		Используйте форму с более низкими краями
		Установите более низкую температуру
		Переставьте пирог на уровень выше
Поверхность продукта обжарена, а середина – нет	Слишком высокая температура	Установите более низкую температуру и увеличьте время приготовления
Продукт слишком сухой при надлежащем цвете	Слишком низкая температура	Увеличьте температуру и уменьшите время приготовления

Советы

Тесто и кондитерские смеси не должны быть слишком жидкими, поскольку это увеличит время приготовления.

Не ставьте посуду на дно духового шкафа, т.к. чрезмерный жар может повредить ее покрытие. Эмаль может начать ломаться или трескаться.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Для оптимизации приготовления на гриле включите печь и прогрейте ее в течение 10 минут. Поставьте блюдо в печь как можно ближе к грилю, в зависимости от типа приготовляемого блюда.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ГРИЛЯ ДВЕРЦА ДУХОВКИ ДОЛЖНА БЫТЬ ВСЕГДА ОТКРЫТОЙ; ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ 15 МИНУТ.

На гриле можно готовить рыбу, овощи, блюда на шпажках, разные виды мясных блюд и постную дичь. Тонко нарезанное мясо и рыба готовится на гриле очень короткое время; при этом их следует слегка смазывать маслом специальной кистью и помещать на решетку. Решетка, в свою очередь, размещается максимально близко к нагревательному элементу пропорционально толщине продукта, чтобы поверхность не подгорала, но при этом продукт нормального готовился изнутри. Солить мясо следует только после приготовления, иначе оно будет менее сочным. Не прокалывайте продукты во время приготовления и не переворачивайте: сок будет вытекать, и приготовленные на гриле блюда будут сухими.

Мясо можно укладывать в специальные контейнеры или прямо на решетку. В последнем случае на поднос снизу всегда следует наливать немного воды. При этом жир, стекающий на поднос, не будет подгорать с сопутствующими неприятными запахами.

ВНИМАНИЕ: ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГРИЛЯ МНОГИЕ КОМПОНЕНТЫ ДУХОВКИ ОЧЕНЬ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПО ЭТОЙ ПРИЧИНЕ ДЕТИ ДОЛЖНЫ НАХОДИТЬСЯ НА РАССТОЯНИИ ОТ РАБОТАЮЩЕГО АГРЕГАТА.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕЧЬ ДЛЯ ОТОПЛЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ.

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 агрегата рекомендуется отключить питание.
- Запрещается чистить агрегат паровыми моечными установками.
- Запрещается использовать грубые, абразивные материалы или острые металлические скребки для чистки дверцы духовки, поскольку они могут поцарапать или повредить поверхности или разбить стекло.
- Запрещается использовать кислотные продукты (например, для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
- Отключите нагревательные элементы, дождитесь, пока внутренние компоненты духовки остынут, перед тем как дотрагиваться до них или чистить.
- Обращайте особое внимание на решетки гриля.
- Чистить печь следует осторожно.
- 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 ядовитые при попадании на разогретые поверхности.
- Полностью откройте дверцу духового шкафа (рис. 1). Вам нужно слегка надавить на торец стекла вперед в направлении, указанном стрелками, из отмеченной позиции, как это видно на рисунке. (Рис. 2) Как только Вы убедитесь, что сняли стекло с держателей стекла с правой и с левой сторон дверцы, потяните стекло в сторону от дверцы, как показано стрелкой, и снимите стекло (рис. 3). После завершения чистки вставьте стекло на место в том же порядке. Обратите особое внимание на то, чтобы шпильки на вершине стекла встали на свое место, при этом во время вставки стекла следите за тем, чтобы не повредить стекло и эмалированную поверхность дверцы. Не выполняйте эту процедуру, если духовка еще не остыла.

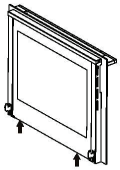


Рисунок 1

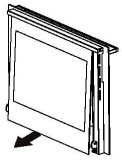


Рисунок 2

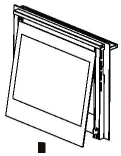


Рисунок 3

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

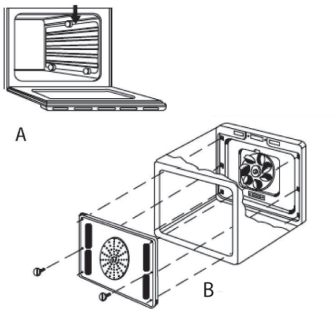
Следует регулярно проверять состояние резиновой прокладки по краям камеры духовки. Она гарантирует нормальную работу агрегата. Если отмечается повреждение прокладки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

КАТАЛИТИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ И БОКОВЫЕ ДЕРЖАТЕЛИ

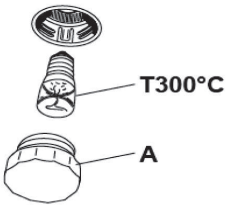
Ваша духовка оснащена самоочищающейся каталитической панелью, расположенной на задней стенки духовки. Каталитическая эмаль помогает расщеплять загрязнения при помощи температуры и внутренней химической реакции, очищая себя самостоятельно. Это позволяет обеспечить максимальную эффективность чистки.

Боковые держатели противней очень легко снимаются, что помогает легче очистить боковые поверхности камеры. Держатели противней установлены на трех фиксаторах. Слегка надавите на фиксаторы сверху вниз чтобы снять держатель (рис. A); после очистки боковой стенки и держателей, установите их на место, выполнив описанные шаги в обратном порядке.

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 ПЕЧЬ И ЛАМПА ОСТЫЛИ, ПОСЛЕ ЧЕГО СНИМИТЕ ЗАЩИТНУЮ КРЫШКУ A

- Не касайтесь лампы влажной тканью: она может разбиться.
- Замените лампочку новой пригодной для эксплуатации при высоких температурах.
- 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 АГРЕГАТА 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 печь за ручку дверцы, не применяйте силу и не подвергайте открытую дверцу воздействию грузов.
- Покупатель несет ответственность за установку агрегата. Помощь, оказываемая компанией-производителем вследствие некорректной установки, не включается в гарантию.

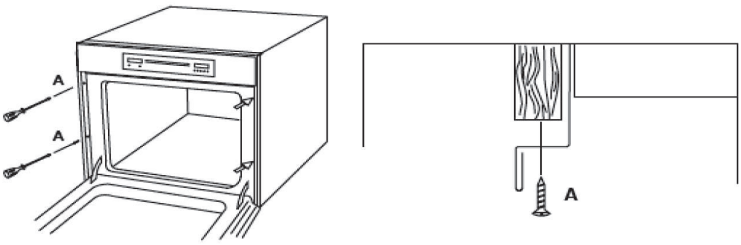
ОПИСАНИЕ ПРОСТРАНСТВА ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

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.

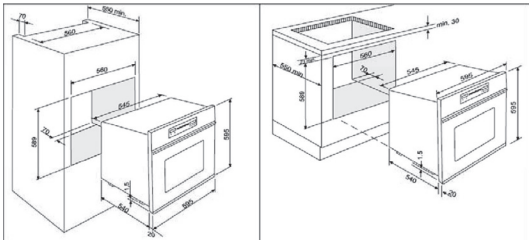
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Закрепите прибор в модуле кухонной мебели (ниже столешницы и выше какого-либо другого прибора), закрутив 4 винта в отверстия, которые видны на передней раме духового шкафа при открытой дверце.



УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

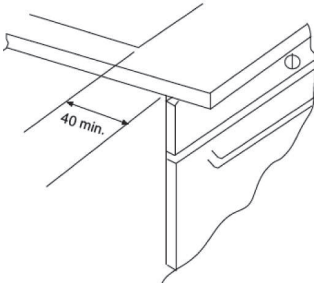
	Установочные размеры	
Ширина	560 +/-1,5 мм	Допуски для установочных размеров
Высота	589 +0-2,5 мм	



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

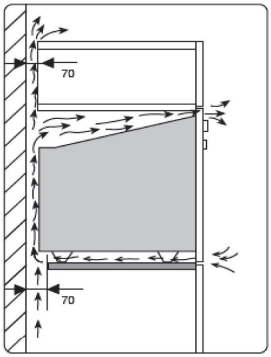
Если духовой шкаф комбинируется с конфоркой, важно соблюдать все указания, представленные в руководстве к этой конфорке.

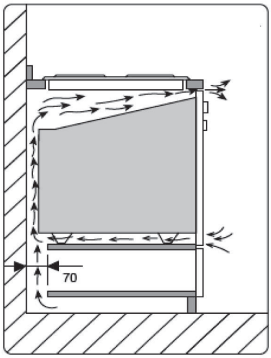


ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:
ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ НАДЛЕЖАЩЕЙ РАБОТЫ ВСТРАИВАЕМОГО ДУХОВОГО ШКАФА НУЖНО, ЧТОБЫ МОДУЛЬ КУХОННОЙ МЕБЕЛИ СООТВЕТСТВОВАЛ НАДЛЕЖАЩЕМУ ТИПУ.
СТЕНКИ СОСЕДНЕГО МОДУЛЯ МЕБЕЛИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ИЗГОТОВЛЕНЫ ИЗ ЖАРОСТОЙКОГО МАТЕРИАЛА. ЕСЛИ СТЕНКИ СОСЕДНЕГО МОДУЛЯ МЕБЕЛИ ИЗГОТОВЛЕНЫ ИЗ ШПОНИРОВАННОЙ ДСП, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОНА ВЫДЕРЖИВАЕТ ТЕМПЕРАТУРУ ДО 90°C. 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.



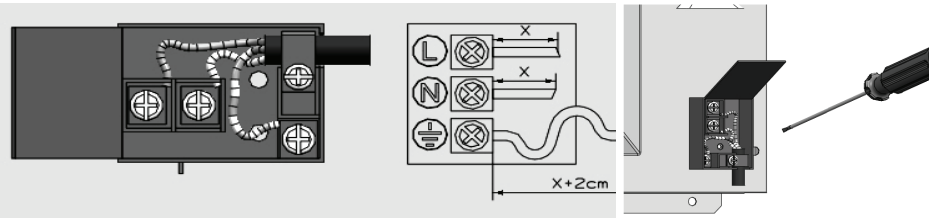


ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением духовки к электросети убедитесь в том, что все электрические цепи агрегата 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 агрегата 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.
- Розетка должна быть легкодоступной.

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 ИЗДЕЛИЯ 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 печь и данные ближайшего центра послепродажного обслуживания.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если печь 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	850 Вт
Нижний нагревательный элемент	1200 Вт
Кольцевой нагревательный элемент с конвектором	2100 Вт
Гриль	1950 Вт
КОНВЕКТОР	38 Вт
Вентилятор системы охлаждения	18 или 22 В
Подсветка духового шкафа	25 Вт
Общая мощность	2181 Вт/2185 Вт

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.