

körting

РУС

Инструкция по эксплуатации



ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ
OKB9112CJW

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ



Данное изделие соответствует Директиве EU 2002/96/ЕЕС.

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.

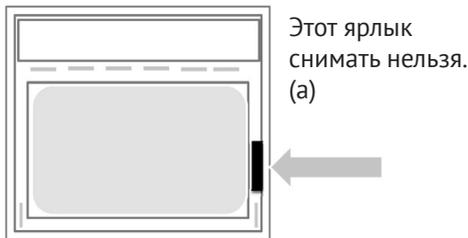
Данный прибор предназначен только для бытового использования, для приготовления и разогревания пищевых продуктов. Прочее применение, отличное от указанного в данном руководстве, считается некорректным и – как следствие – опасным.

Настоящий прибор также соответствует требованиям Европейским директивам 89/336/СЕЕ, 73/23/СЕЕ со всеми последующими поправками.

Данное бытовое устройство соответствует положениям Директив Европейского Союза

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

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

Эксплуатация прибора должна осуществляться только взрослыми. Беречь от детей!

- 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 ручьятку; это может повредить изделие и вызвать сбой 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

РАБОТА С ПРОГРАММАТОРОМ

Краткий обзор дисплея и сенсорных кнопок



Дисплей:

- Время суток - показывает фактическое время суток;
- Дисплей функций - показывает выбранную функцию приготовления пищи.
- Дисплей температуры - показывает установленную температуру духовки.
- Дисплей таймера / температурного щупа - показывает настройки таймера или температуру внутри пищи.
- Символ состояния - показывает состояние работы духовки
- Пауза - показывает, что приготовление в режиме, указанном на дисплее, приостановлено.

Сенсорные кнопки

- ON/OFF – Кнопка включения или выключения прибора.
- Остановка / пауза выполнении программы;
- Установка температуры;
- Функции меню таймера / температурного щупа;
- Минус;
- Плюс;
- Регулировка функции в сторону понижения;
- Регулировка функции в сторону повышения;
- Быстрое нагревание;
- Активирование блокировки кнопок или разблокировка кнопок;
- Лампа включена или выключена;
- Кнопка пуска процесса приготовления пищи;

Общий краткий обзор:

Программатор позволяет выбрать режим приготовления, время приготовления пищи, окончание процесса приготовления, температуру приготовления пищи - при помощи температурного щупа. Настройка происходит путем использования сенсорных кнопок панели управления. Дополнительно предусмотрены такие режимы и функции, как сохранение блюд горячими (поддержания тепла), быстрый разогрев, дисплей времени суток, таймер и функция блокировки кнопок.

ВКЛ/ВЫКЛ панели управления:

 Этой кнопкой включается и выключается панель управления духовкой (независимо от режима защиты от детей). Когда панель управления отключена, на дисплее ничего не отображается. Панель управления включается нажатием кнопки  и удержанием ее в течение 1 секунды. На дисплее появляется текущее время суток.

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае отключения электропитания текущее время суток будет отображаться некорректно. На дисплее появится и начнет мигать индикация 00:00. Невозможно пользоваться какими-либо функциями, не установив время суток. Время суток можно установить кнопками  и .

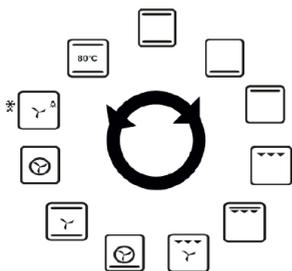
Нажатие на кнопку  и удержание ее в течение 1 секунды – отключает панель управления духовкой.

Установка времени суток:

Прикоснитесь и удерживайте две кнопки  и  до тех пор, пока цифры времени суток не начнут мигать. Используя кнопку  или кнопку , установите время. Подождите 7 секунд - мигание прекратится, указывая на то, что установка успешно завершена.

Выбор режима приготовления пищи:

Используя кнопку  или кнопку  вы можете выбрать необходимый режим приготовления в меню.



На дисплее появляется индикация текущего режима и мигает в течение 7 секунд, а на дисплее температуры отображается температура, установленная по умолчанию для этого режима.

(ПРИМЕЧАНИЕ: В некоторых режимах невозможно осуществлять управление температурой, в это время дисплей температуры пуст).

На дисплее состояния отображается  и мигает **PAUSE**, показывая готовность режима к работе и то, что процесс приготовления еще не запущен.

]

Изменение установленной по умолчанию температуры духовки:

Установленную температуру для выбранного режима, отображаемую на дисплее температуры, можно изменить прикосновением к кнопке **°C**. Дисплей температуры начинает мигать, используя кнопку **←** или кнопку **→** можно установить нужное значение. Шаг выбора температуры - 5 градусов.

ПРИМЕЧАНИЕ:

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ИЗМЕНИТЬ УСТАНОВЛЕННУЮ ДЛЯ ДАННОГО РЕЖИМА ТЕМПЕРАТУРУ, НА УСТАНОВЛЕННУЮ ВАМИ ТЕМПЕРАТУРУ НАВСЕГДА, УДЕРЖИВАЙТЕ КНОПКУ В ТЕЧЕНИЕ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 5 СЕКУНД, ПОКА НЕ УСЛЫШИТЕ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ. ЗАВОДСКАЯ УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПО УМОЛЧАНИЮ ДЛЯ ДАННОГО РЕЖИМА БУДЕТ ИЗМЕНЕНА НАВСЕГДА.

Ручное управление процессом приготовления пищи:

После выбора режима приготовления, коснувшись кнопки **GO**, запустите процесс приготовления с установленной температурой, отображаемой на дисплее. Символ **PAUSE** исчезает и на дисплее таймера/температурного щупа отображается время, прошедшее с момента запуска процесса. Приготовление продолжается до тех пор, пока пользователь сам вручную не остановит процесс (см.: Пауза, корректировка и завершение процесса приготовления пищи), или пока не завершится максимально допустимое время приготовления (безопасное отключение), в зависимости от выбранной температуры приготовления, как указано ниже:

50-120 градусов - 10 часов

121-200 градусов 6 часов

201-250 градусов 3 часа

В случае полуавтоматического или автоматического приготовления пищи, как описано ниже, процесс приготовления завершается автоматически в зависимости от параметров, установленных пользователем.

Пауза, корректировка и завершение процесса приготовления пищи:

Нажатие на **STOP** во время приготовления пищи прерывает процесс приготовления, а **PAUSE** начинает мигать, тогда как другие символы на дисплее – не меняются. Все нагревательные элементы духовки и турбоконвектор временно отключаются. Приготовление временно приостанавливается.

Чтобы остановить процесс приготовления, прикоснитесь еще раз к **STOP**, вся индикация на дисплее, связанная с приготовлением пищи, исчезает. На дисплее температуры отображается остаточная температура в духовке (см.: Индикация остаточной температуры).

ПРИМЕЧАНИЕ: По завершении приготовления при нажатии **GO** происходит переход к предыдущей функции и настройках температуры; при повторном нажатии на **GO** приготовление может быть возобновлено.

Для редактирования параметров приготовления (функция, температура и т.п.) пользуйтесь соответствующими кнопками, как описано в данном руководстве. При нажатии **GO** приготовление возобновляется с отредактированными параметрами.

Автоматическое приготовление:

Функция автоматического приготовления означает, что приготовление завершится автоматически в соответствии с установленными параметрами, заданными после выбора функции приготовления и температуры, но до нажатия клавиши **GO**.

Полуавтоматическое приготовление:

Данный метод применяется без использования температурного шупа (MeatProbe), и когда приготовление необходимо начать сразу после ввода продолжительности приготовления.

- 1) Выберите нужную функцию и отрегулируйте (при необходимости) температуру, как описано выше в руководстве.
- 2) Нажмите клавишу . На экране таймера начнет мигать индикатор .
- 3) Задайте нужное время приготовления с помощью кнопок  и . На экране состояния появится индикатор **AUTO**. (Если выбрана продолжительность, – 0:00, то прозвучат два предупреждающих сигнала).
Нажмите клавишу **GO**, индикатор **PAUSE** исчезнет, и начнется приготовление. Время завершения приготовления отображается на экране таймера вместе с символом .

Полностью автоматическое приготовление:

Данный метод применяется без использования температурного шупа (MeatProbe), когда необходимо, чтобы пища была приготовлена к определенному времени в будущем. Поэтому, данный метод также называется «Отложенным приготовлением».

- 1) Пройдите шаги 1-3 полуавтоматического приготовления (настройка продолжительности приготовления).
- 2) Еще раз нажмите клавишу  на экране таймера начнет мигать символ  вместе с текущим временем завершения приготовления.
- 3) Задайте нужное время завершения приготовления с помощью клавиш  и . Символ  на экране состояния исчезнет, поскольку появится **AUTO**, указывая, что выбран режим «отложенное приготовление». Приготовление начнется автоматически в заданное время.
- 4) Нажмите клавишу **GO**, индикатор **PAUSE** исчезнет, и начнется приготовление. На экране таймера отображается время завершения приготовления вместе с символом .

Приготовление с температурным шупом (MeatProbe):

Температурный шуп – это датчик, который подключается одной стороной к разъему внутри камеры духового шкафа, а другой в продукт приготовления. С его помощью приготовление автоматически завершается, когда продукт достигает заданной внутренней температуры.

- 1) Выберите необходимый режим нагрева и (при необходимости) температуру, как описано в руководстве выше, установите штекер в разъем духовки, а сам шуп - в продукт.
- 2) Нажмите клавишу . Заданное значение температуры шупа будет мигать на дисплее таймера/ температурного шупа. На экране отобразится **AUTO**.
- 3) Задайте нужную температуру для продукта в диапазоне 20-99 °C с помощью клавиш  и .
- 4) Нажмите клавишу **GO**, индикатор **PAUSE** исчезнет и начнется приготовление. Фактическая температура внутри продукта отображается слева, а установленная температура завершения – в правой части дисплея таймера/ температурного шупа.

Рекомендации для использования температурного шупа:

Устанавливайте температурный шуп ДО начала приготовления. Термические свойства позволяют использовать его даже при максимальных температурах внутри камеры.

При установке температурного шупа избегайте соприкосновения с костями, частей, состоящих из жира, пустот. Не используйте шуп для приготовления выпечки, тонких коржей или пирогов с заварным кремом. Старайтесь следовать правилу, что конец термощупа должен находиться в центре продукта. При соблюдении этих рекомендаций устройство будет отображать температуру точнее, что поможет правильному приготовлению блюда.

Общие температурные рекомендации для продуктов:

Продукт	Рекомендуемая температура внутри
Говядина:	
- внутри красная	55-60
- внутри розовая	60-65
- хорошо прожаренная	65-75
Свинина	75-82
Телятина	80-85
Дичь	70-75
Курица	72-74
Рыба	75-85

Более точные данные для каждого вида продуктов можно найти в кулинарных изданиях.

Индикация уровня нагрева во время приготовления:

На дисплее температуры отображаются 5 уровней, указывая фактическую температуру печи. Каждый уровень соответствует 1/5 заданного значения. Стрелка, указывающая вверх рядом с уровнями, мигает при активных нагревающих элементах.

Автоматическое завершение приготовления:

После автоматического завершения приготовления на дисплее температуры отобразится остаточное тепло (см. раздел «Индикация остаточного тепла»), символ **AUTO** будет мигать, и в течении 7 секунд будет подаваться акустический сигнал.

При нажатии **STOP** сигнал отключается.

Индикация остаточного тепла:

По завершении приготовления вручную или автоматически, если внутренняя температура печи превышает 60 °С, то «стрелка вниз» справа от гистограммы тепла будет мигать каждые 2 секунды, и на дисплее температуры будет отображаться слово «hot» (горячо). Теперь каждая полоса уровней обозначает 60 °С. Данная индикация продолжается до тех пор, пока температура в камере не опустится ниже 60 °С.

Особые функции:

Подсветка ВКЛ/ВЫКЛ: Подсветка внутри камеры включается при во время работы духовки или ее специальном включении. Лампа выключается после завершения приготовления и выхода остаточного тепла. Однако, она может быть включена нажатием символа  (исключая режим размораживания).

Быстрый разогрев:

Иногда необходимо оперативно довести температуру печи до заданного значения. При нажатии  активируется режим ускоренного нагрева, на некоторое время на экране появится символ турбо-вентилятора. По достижении заданной температуры печи данный символ исчезает, и подается звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для некоторых функций быстрый разогрев недоступен (гриль), либо когда фактическая температура на 50 °С отличается от установленной, либо установленная температура – ниже 100 °С.

Блокировка от детей:

Блокировка от детей включается или выключается нажатием в течение 1 секунды клавиши  до появления на экране символа . При активированной блокировке вся панель управления блокируется, кроме кнопки .

Акустический таймер (отсчет времени):

Нажмите и отпустите клавишу  до появления мигающего символа . Задайте время в минутах  клавишей  или . Через 7 секунд мигание прекратится, и по истечении заданного времени в течение 7 секунд будет подаваться звуковой сигнал. Данный сигнал можно отключить нажатием клавиш  или .

Будильник (напоминание):

Нажмите и отпустите клавишу  до появления мигающего символа . Задайте время срабатывания будильника с помощью клавиш  или . Через 7 секунд мигание прекратится, и по наступлении заданного времени будет подаваться сигнал будильника. Данный сигнал можно остановить нажатием клавиш  или .

УКАЗАТЕЛИ ОШИБОК:

При возникновении ситуаций, предотвращающих нормальную эксплуатацию, устройство входит в режим ошибки. Устройство находится в режиме ожидания, но на дисплее времени суток отображается код ошибки. Даже при восстановлении работы, данный код остается на экране до нажатия клавиши . Всего имеется 8 кодов ошибок:

Err1: Ошибка связи

Err2: Ptl000 замыкание

Err3: Ptl000 короткое замыкание

Err4: Превышение температуры на пользовательском интерфейсе

Err5: Превышение температуры в силовом модуле.

Err6: Выход из строя температурного датчика в пользовательском интерфейсе.

Программируемые опции

Звук сигнала: Имеется три разных уровня звука сигнала. Нажмите и удерживайте в течение 5 секунд клавишу ; на дисплее дня отобразится текущий уровень: «tn 1 (высокий)», «tn 2(средний)» или «tn 3(низкий)». Текущий уровень можно изменить нажатием и удержанием в течение 7 секунд клавиши  после последнего уровня. Уровень по умолчанию – «tn 1».

Звук клавиши:

Можно выбрать один из трех существующих звуков клавиш. Нажмите и удерживайте в течение 5 секунд клавишу ; на дисплее дня отобразится текущий звук клавиш: «bt» (звук), «с» (щелчок) или «nt» (без звука). Действующий звук можно изменить нажатием и удержанием в течение 7 секунд клавиши  после последнего звука. По умолчанию звук сигнала – «bt».

Автоматическая экономия энергии (APS):

APS является опцией, не включённой в заводских настройках. Если опция включена, панель управления будет выключаться автоматически, если не требуется выводить ничего кроме текущего времени. Нажатие  на 5 секунд в режиме ожидания (операции, связанные с приготовлением пищи, не выбраны) активирует эту опцию, цифры текущего времени на несколько секунд покажут PS ON и раздастся звуковой сигнал. Отмена этой опции выполняется таким же образом, на экране будет показано PS OF.

Настройка яркости экрана:

Нажатие кнопки  в течение 1 секунды, пока Вы не услышите двойной звуковой сигнал, переключает в режим настройки яркости дисплея. Дисплей выводит $br\ 0x$ (x = от 1 до 8). Теперь каждое последующее нажатие той же кнопки будет снижать яркость. Имеется 8 уровней, после этого яркость начнет увеличиваться с каждым нажатием. Того же эффекта можно добиться, удерживая кнопку нажатой. Спустя 5 секунд после отпущения кнопки уровень яркости сохраняется. Заводской настройкой является максимальная яркость.

Выбор тона сигнала:

Нажмите кнопку  на 1 секунду, пока не услышите двойной звуковой сигнал. При каждом нажатии этой кнопки в течение 5 секунд вы услышите различные тона. Доступно 3 различных тона. Последний выбранный тон будет сохранен через 5 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ: Программируемые настройки являются энергонезависимыми. Они не будут стерты после отключения питания.

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.



Нижний нагрев

Этот режим подходит для приготовления и разогрева продуктов снизу и стерилизации стеклянной посуды. Также можно использовать этот режим для блюд, требующих длительного медленного приготовления, например, солянки, жаркого. Этот режим можно использовать при установке температуры между 40 и 250°C.



Верхний нагревательный элемент

Ставьте противень на второй уровень снизу для разогревания приготовленных блюд и на первый уровень снизу для разморозки. Этот режим можно использовать при 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.



Малый гриль

Этот режим используется для приготовления небольших блюд на гриле. Устанавливайте блюдо в печь как можно ближе к грилю, в зависимости от типа приготавливаемого блюда. ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ГРИЛЯ ДВЕРЦА ДУХОВКИ ДОЛЖНА БЫТЬ ВСЕГДА ОТКРЫТОЙ; ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ 15 МИНУТ.



Верхний и нижний нагрев с конвекцией

Работают внешний контур верхнего нагревательного 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.



Режим «Пицца»

Эта функция разработана для любителей пиццы, но также полезна для приготовления пирогов с заварным кремом и начинкой, а также ватрушек; эта инновационная функция обеспечивает приготовление хрустящего картофеля, поджаренной основы.



Гриль с конвектором (турбогриль)

Воздух, нагретый грилем, циркулирует вокруг блюда, распределяясь при помощи конвектора. Гриль с конвектором является идеальной заменой при жарке на вертеле; этот режим обеспечивает превосходные результаты при приготовлении домашней птицы, колбас и красного мяса, даже в больших количествах. Этот режим можно использовать при установке температуры между 40 и 200°C.



Кольцевой нагревательный элемент с конвектором

Конвектор и кольцевой нагревательный элемент работают вместе. Горячий воздух, температура которого составляет 40 - 250°C, равномерно распределяется в духовке. Этот режим идеально подходит для приготовления несколько видов блюд одновременно, сохраняя их вкус и запах. Подходит для сдобной выпечки.



Нижний нагревательный элемент с конвектором

Духовка нагревается нижним нагревательным элементом. Воздух нагнетается конвектором над блюдом при температуре 50°C - макс. Этот режим подходит для приготовления и разогрева продуктов снизу и стерилизации фруктов и овощей.



Режим сохранения блюда в горячем виде (поддержание тепла)

В этом режиме блюдо остается в духовке горячим до тех пор, пока не пришло время подать его к столу. В духовке работают верхний и нижний нагрев с температурой 80°C.



Конвекционная разморозка

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



Подсветка духового шкафа

Подсветка осуществляется в ходе работы духового шкафа.
Примечание: температуру духового шкафа установить невозможно.

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 готовящегося 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 готовятся 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 поджаривать 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 духовке 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 моющими 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

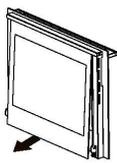


Рисунок 2

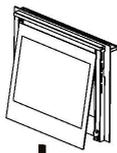


Рисунок 3

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

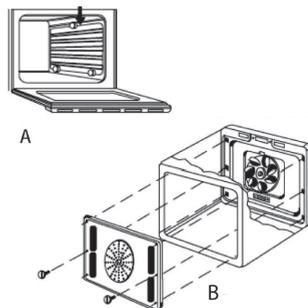
Следует регулярно проверять состояние резиновой прокладки по краям камеры духовки. Она гарантирует нормальную работу агрегата. Если отмечается повреждение прокладки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

КАТАЛИТИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ И БОКОВЫЕ ДЕРЖАТЕЛИ

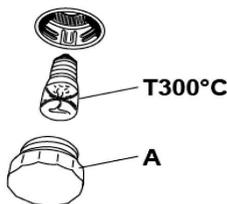
Ваша духовка оснащена самоочищающейся каталитической панелью, расположенной на задней стенке духовки. Каталитическая эмаль помогает расщеплять загрязнения при помощи температуры и внутренней химической реакции, очищая себя самостоятельно. Это позволяет обеспечить максимальную эффективность чистки.

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. А); после очистки боковой стенки и держателей, установите их на место, выполнив описанные шаги в обратном порядке.

Снимать заднюю самоочищающуюся панель рекомендует-ся 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 А

- 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.

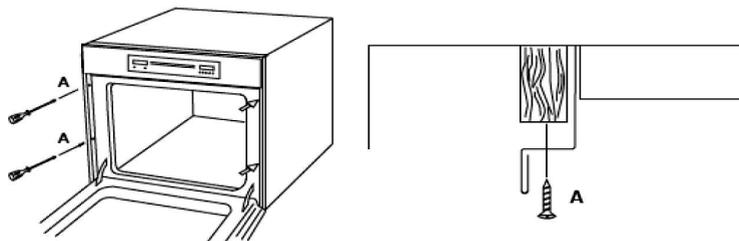
ОПИСАНИЕ ПРОСТРАНСТВА ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

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.

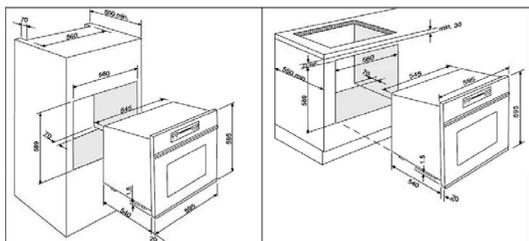
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

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

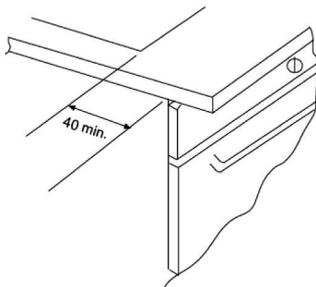
	Установочные размеры	
Ширина	560 +/-1,5 мм	Допуски для установочных размеров
Высота	589 +0-2,5 мм	



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.



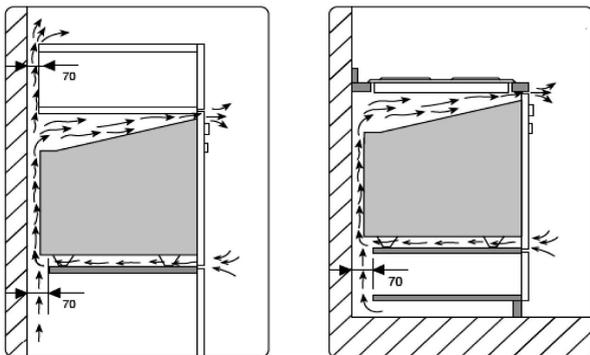
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

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.

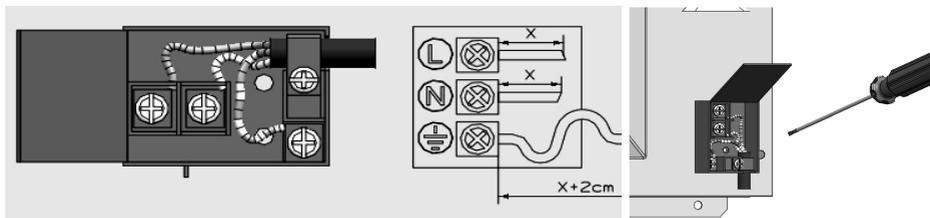


ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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 с действующими 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 \perp . 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 °С.

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.
