

körting

**РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ**

OKB 892 PEN

СОДЕРЖАНИЕ

4 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 6 Перед подключением прибора: 7 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА С ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКОЙ 11 Технические данные 12 Панель управления	ВВЕДЕНИЕ
14 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ
15 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-6) 15 Шаг 1: ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА 16 Шаг 2: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА 18 Шаг 3: УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ 21 Шаг 4: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 23 Шаг 5: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ 23 Шаг 6: ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА 24 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ
42 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ 43 Стандартная очистка рабочей камеры 44 Пиролитическая очистка духовки 46 Снятие и очистка съемных и телескопических направляющих 47 Установка вкладышей easyclean 48 Снятие и установка дверцы духовки 51 Снятие и установка стекла дверцы 52 Замена лампочки освещения	ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
53 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ 54 УТИЛИЗАЦИЯ	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
55 КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточно опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Дети младше восьми лет должны быть постоянно под присмотром!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Доступные части во время работы прибора сильно нагреваются. Следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи прибора!

Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам духовки во избежание ожогов.

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампочки освещения проверьте, чтобы прибор был отключен от электропитания. Опасность удара электрическим током!

Для очистки стекла дверцы духовки и стеклянной крышки варочной поверхности не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как это может повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке со встроенным размыкающим устройством. Подключение должно соответствовать правилам электромонтажа.

Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только специалист авторизованного сервисного центра (только для приборов с соединительным шнуром в комплекте).

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений, сушки домашних животных, бумаги, текстиля, трав, так как это может привести к травмам или пожару.

Подключение прибора может производить только специалист сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к тяжким телесным повреждениям и повреждению прибора.

Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не были зажаты и повреждены дверцей духовки, так как это может привести к короткому замыканию. Следите, чтобы кабели находились на безопасном расстоянии.

Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно рабочей камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль.

Во время работы прибора дверца сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).

Шарнир дверцы при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

Использование прибора безопасно как с направляющими для противней, так и без них.

Не закрывайте и не загромождайте вентиляционные отверстия!

Безопасное использование прибора при пиролизической очистке

Перед включением пиролизической очистки извлеките из духовки все оборудование: решетку, вертел с рамкой, противни, температурный зонд для мяса, съемные и телескопические направляющие, а также посуду, которая не входит в комплект духовки.

Перед включением пиролизической очистки уберите из духовки все съемные детали и протрите разлитую жидкость.

Во время пиролизической очистки духовка снаружи сильно нагревается. Опасность ожогов! Не позволяйте детям приближаться к духовке.

Перед включением пиролизической очистки внимательно прочитайте инструкцию и следуйте указаниям раздела «Очистка и обслуживание», в котором описано правильное и безопасное использование данной функции!

Запрещается ставить любые предметы на дно духовки!

Кусочки пищи, остатки жира и сока от запекания могут загореться во время пиролизической очистки.

Опасность возгорания! Перед каждой пиролизической очисткой уберите из духовки крупные кусочки пищи и другие загрязнения.

Не пытайтесь открыть дверцу духовки во время пиролизической очистки!

Следите, чтобы в отверстие для блокировки на дверце духовки не попадали предметы, так как это может помешать автоматической блокировке при выполнении пиролизической очистки.

Если во время пиролизической очистки произошло отключение электроэнергии, выполнение

программы прекратится через 2 минуты, при этом дверца останется заблокированной. Дверцу можно будет открыть через 30 минут после возобновления подачи электроэнергии, даже если духовка успела остыть.

Не прикасайтесь к металлическим частям прибора во время пиролизической очистки.

Пиролизическая очистка проводится при очень высокой температуре, поэтому из духовки может выходить пар и дым от остатков пищи. Рекомендуется хорошо проветривать помещение во время пиролизической очистки. Домашние животные могут быть очень чувствительны к любым испарениям, выделяемым во время пиролиза. Рекомендуем вывести их из кухни на время пиролизической очистки и хорошо проветрить помещение после ее завершения.

В результате пиролизической очистки внутренние стенки духовки и оборудование, пригодное для пиролизической очистки, могут изменить цвет и потускнеть.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА:

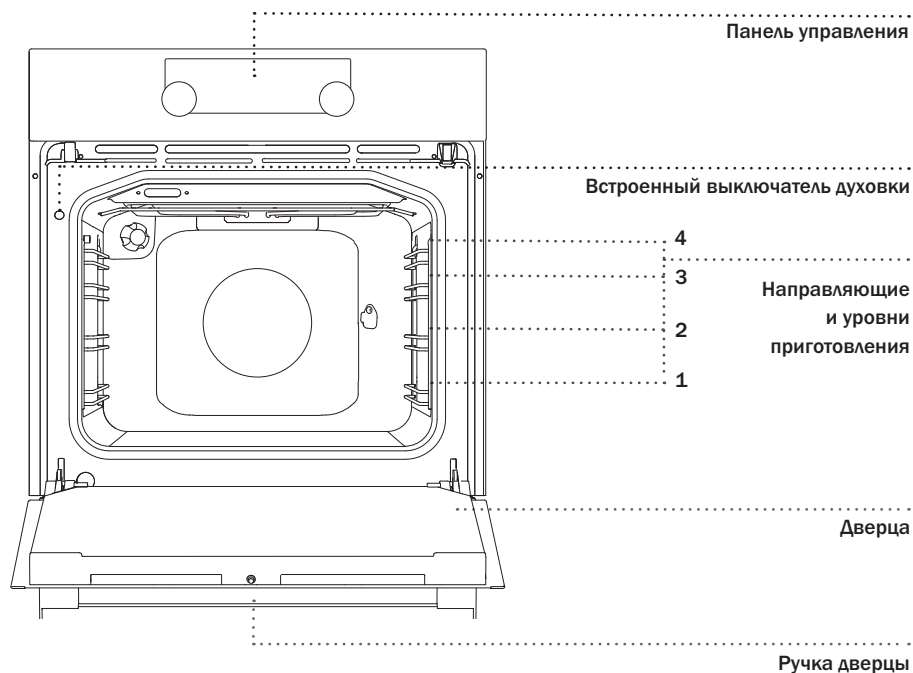


Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА С ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКОЙ

(ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ — В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

На рисунке приведена одна из моделей встраиваемых духовок. Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.



УТАПЛИВАЕМЫЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ

Нажмите на переключатель, чтобы он вышел из гнезда, затем, поворачивая, установите переключатель в необходимое положение.



По окончании работы обязательно установите переключатель в выключенное (нерабочее) положение и «утопите» его.

СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на пяти уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).

Уровни 4 и 5 используются для приготовления на гриле.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне.

Телескопические направляющие могут быть частично выдвигающиеся или полностью выдвигающиеся.

ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

При открывании дверцы работающего прибора встроенные выключатели отключают вентилятор и нагревательные элементы и снова включают их после закрывания дверцы.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления прибора.

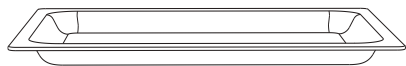
ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора.

ОБОРУДОВАНИЕ (в зависимости от модели)



Перед пиролизической очисткой извлеките из духовки все оборудование, включая телескопические направляющие!



СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, а также может служить в качестве сервировочного подноса.



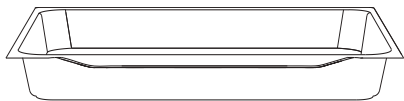
РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.



На решетке имеется ограничительный выступ, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.



МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.



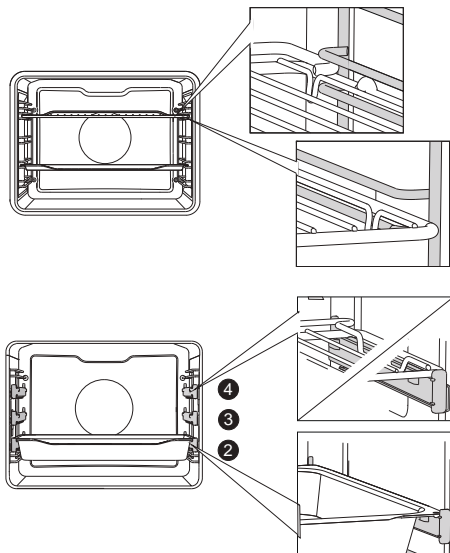
ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.



При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле или вертеле.



При нагреве оборудование для выпечки может немного изогнуться, что не влияет на его функциональность. После охлаждения оборудование возвращается в первоначальной форме.



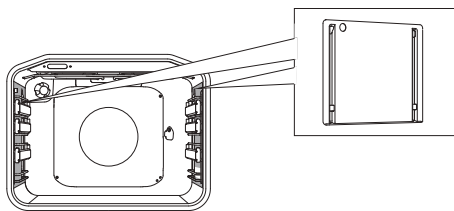
При съемных направляющих решетку и противень вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.

Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте их в духовку до конца.



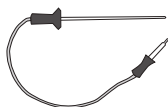
Убедитесь, что направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.



ВКЛАДЫШИ EASYCLEAN предотвращают оседание жира на боковых стенках духовки.



ВЕРТЕЛ предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. В комплект вертела входят рамка, вертел с вилками и винтами и съемная ручка.



ЗОНД предназначен для запекания крупных кусков мяса.



Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{nmax} : 3.5 \text{ kW}$	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

X XX X XXXX

X – Год производства (Год изготовления)

XX – Неделя в году

X – Исполнение продукта

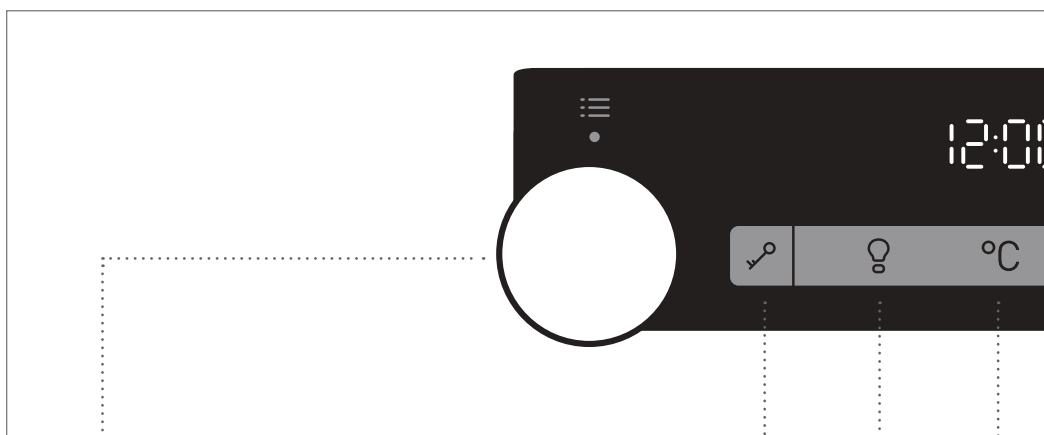
XXXX – Номер произведенного прибора в
недельной партии

Произведено в Словении

**Заводская табличка с основными данными
прибора находится на рамке духовой камеры и
видна при открытой дверце.**

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



1 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
РЕЖИМА НАГРЕВА

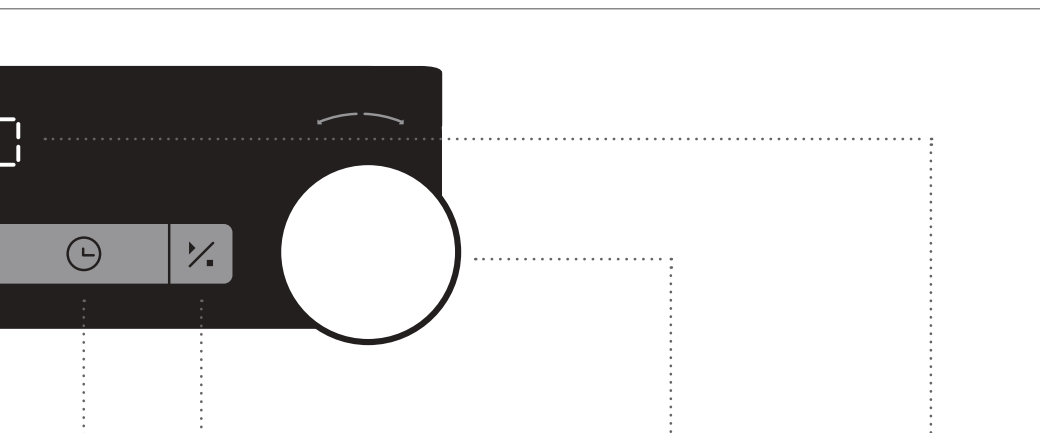
2 СЕНСОР
ЗАЩИТНОЙ
БЛОКИРОВКИ

3 СЕНСОР
ЗАЩИТНОЙ
БЛОКИРОВКИ

4 СЕНСОР
ТЕМПЕРАТУРЫ

ПРИМЕЧАНИЕ

В зависимости от модели символы режимов нагрева могут располагаться на панели управления или на самом переключателе.



5 СЕНСОР
ЭЛЕКТРОННОГО
ПРОГРАММАТОРА

Продолжительность
приготовления

Конец приготовления

Будильник

Текущее время

6 СЕНСОР СТАРТ/
СТОП для пуска
и приостановки
программы

7 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
ИЗМЕНЕНИЯ/
ВЫБОРА НАСТРОЕК
(-/+)

Вы можете настраивать
параметры времени и
температуры.

8 ДИСПЛЕЙ С
ИНФОРМАЦИЕЙ
О РАБОТЕ И ТЕКУЩЕМ
ВРЕМЕНИ

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия пальцем, площадь нажатия должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Выньте из прибора все принадлежности и транспортную защиту. Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды.

Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

При первом нагреве появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

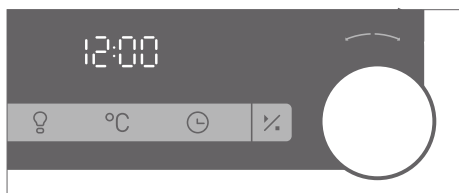
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-6)

ШАГ 1: ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее мигает время 12:00 и горит символ программатора ☼.

Установите текущее время.

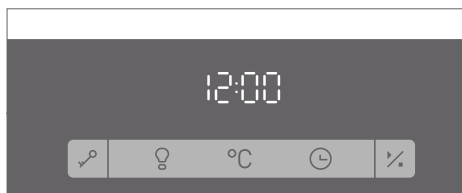
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ



1 Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ИЗМЕНЕНИЯ/ ВЫБОРА НАСТРОЕК (-/+) и сначала установите минуты, затем часы. Через три секунды установленное время сохранится.



Если переключатель повернуть влево или вправо и удерживать, значение будет меняться быстрее.



2 Подтвердите время нажатием на сенсор СТАРТ/СТОП. Если в течение трех секунд не нажимать на сенсоры, установка сохранится автоматически.



Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно запрограммировать время работы прибора (см. раздел «УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ / ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ»).

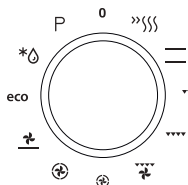
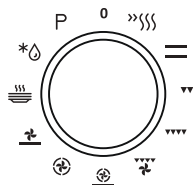
Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно запрограммировать время работы прибора (см. раздел «Шаг 3: Установка параметров / Программирование времени работы духовки»).

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Текущее время можно изменить, если не запрограммировано время работы духовки.

Нажмите на сенсор ☼ и установите текущее время. Подтвердите время нажатием на сенсор СТАРТ/ СТОП.

ШАГ 2: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА








Вращая переключатель вправо или влево выберите РЕЖИМ НАГРЕВА (см. таблицу режимов нагрева). На дисплее загорится символ выбранного режима.



Режим нагрева можно поменять во время работы духовки.

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °С
РЕЖИМЫ ДУХОВКИ		
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления. После достижения заданной температуры режим выключается.	160
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.	200
	ГРИЛЬ Работает инфранигреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок.	240
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ При данном режиме включаются верхний нагревательный элемент и инфранигреватель. Основное тепло излучает инфранигреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки. Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов.	240
	ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранигреватель и вентилятор. Предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до хрустящей корочки.	170
	НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.	200
	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях.	180

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °С
	НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.	180
	ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ Предназначен для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда и напитки оставались горячими дольше.	60
	ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ ¹⁾ Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки.	
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.	-
	ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА Эта функция предназначена для автоматической очистки внутреннего пространства духовки. В ходе очистки духовка нагревается до высокой температуры, жир и загрязнения при этом сгорают и превращаются в пепел.	-

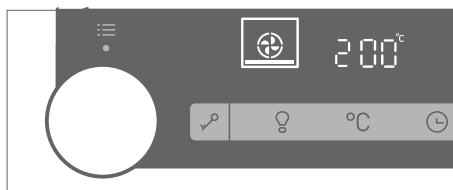
¹⁾ Данный режим используется для определения класса энергоэффективности в соответствии со стандартом EN 60350-1.

ШАГ 3: УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

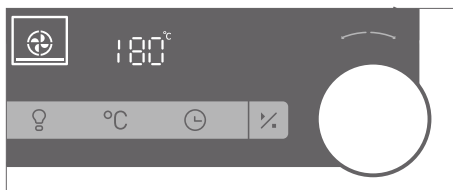
Каждый режим нагрева имеет предустановленные параметры работы, которые можно менять до начала или в ходе приготовления.

Для изменения нажмите на сенсор нужного параметра (до нажатия на сенсор СТАРТ/СТОП). В некоторых режимах настройка параметров ограничена, об этом предупреждает звуковой сигнал.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА



1 Выберите РЕЖИМ НАГРЕВА. На дисплее загорится символ выбранного режима и начнет мигать ПРЕДУСТАНОВЛЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА.



2 Нажмите СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ. Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ИЗМЕНЕНИЯ/ВЫБОРА НАСТРОЕК (-/+), установите необходимую температуру.



Для некоторых режимов нагрева максимальная температура ограничена.

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП, чтобы прибор начал работу. На дисплее мигает символ °C, пока не будет достигнуто заданное значение.

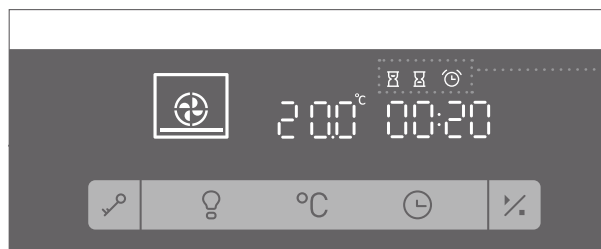
ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ

Сначала установите РЕЖИМ НАГРЕВА, затем ТЕМПЕРАТУРУ.

Нажимая на СЕНСОР ЧАСОВ И ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА, выберите нужный символ.

На дисплее горит символ выбранной функции и мигает время начала/конца приготовления, которое вам нужно установить.

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП, чтобы прибор начал работу. На дисплее выводится время ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



индикация функций,
программирующих время
работы духовки



Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка.

Установите необходимую продолжительность работы. Сначала устанавливаются минуты, затем часы. На дисплее горит символ функции и продолжительность работы.



Отсрочка старта

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка (продолжительность приготовления), и время ее отключения (конец приготовления).

ПРИМЕР

Текущее время: 12:00

Продолжительность приготовления: 2 часа

Конец приготовления: в 18:00

Сначала установите ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (2 часа). Теперь дважды нажмите на СЕНСОР ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА и выберите символ КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ. На дисплее высветится сумма текущего времени и продолжительности приготовления (14:00). Установите время конца приготовления (18:00).

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП, чтобы прибор начал работу. Духовка автоматически включится в определенное время (в 16:00) и выключится в установленное время (в 18:00).



Будильник

Будильник можно использовать независимо от работы духовки. Будильник не отключает духовку. Максимальное время функции составляет 24 часа.

При завершении установленного времени будильника последняя минута выводится в формате «минуты:секунды».

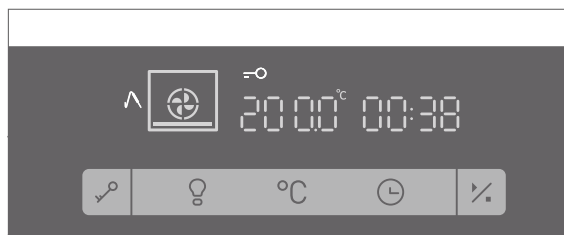


По истечении установленного времени прибор автоматически выключится. Раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.


Чтобы выключить любую функцию, программирующую время работы духовки, и будильник установите время функции на 0.

Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

ШАГ 4: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



Чтобы включить/выключить функцию, нажмите на соответствующий сенсор или комбинацию сенсоров.

 Для некоторых режимов нагрева невозможно установить определенные функции. При попытке установки раздается предупреждающий звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Включается нажатием на СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ. На дисплее загорается символ «ключ». При повторном нажатии на сенсор блокировка выключается, символ «ключ» гаснет.

Если включить блокировку при выключенных функциях, программирующих время работы духовки (на дисплее горит только текущее время), прибор не будет работать.

Если включить блокировку после установки функции, программирующей время работы духовки, прибор будет работать, но будет невозможно менять настройки.

При включенной блокировке невозможно менять режим нагрева и дополнительные функции. Можно выключить приготовление, повернув ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение 0.

Защитная блокировка остается включенной после отключения прибора. Чтобы установить новый режим нагрева, необходимо выключить блокировку.

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

Освещение включается автоматически при открывании дверцы или при включении прибора.

После завершения приготовления освещение горит 1 минуту.

Также освещение можно включить или выключить, нажав на СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ. ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ.

5sek °C ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Чтобы настроить громкость звукового сигнала, должны быть выключены все функции, программирующие время работы духовки (на дисплее горит только текущее время).

Нажмите и удерживайте 5 секунд СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ.

На дисплее появятся две полностью подсвеченные черточки.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ (-/+) установите один из трех уровней громкости (одна, две или три черточки). Через три секунды установленный уровень сохранится в памяти прибора, и на дисплее загорится текущее время.

5sek ☀ ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ

Переключатель режима нагрева должен быть в положении 0.

Нажмите и удерживайте 5 секунд СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ. ВНУТРЕННЕГО

ОСВЕЩЕНИЯ. На дисплее появятся две полностью подсвеченные черточки.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ (-/+) отрегулируйте яркость дисплея; имеется три уровня яркости (одна, две или три черточки). Через три секунды установленный уровень сохранится в памяти прибора.

—○ + ⌚ РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Подсветка дисплея автоматически отключается через 10 минут, если вы не производите никаких настроек.

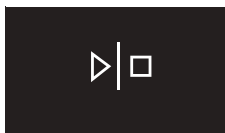
Дисплей можно выключить, одновременно нажав на сенсоры ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ и ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА. Если включена одна из функций, программирующих время работы духовки, на дисплее будет гореть надпись OFF и символ ПРОГРАММАТОРА, предупреждая, что на духовке запрограммирована функция.



При отключении электроэнергии или выключении прибора дополнительные функции сохраняются несколько минут. По истечении этого времени все настройки, кроме громкости звукового сигнала и защитной блокировки, сбрасываются.

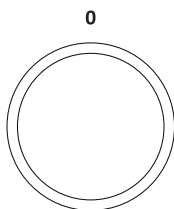
ШАГ 5: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Чтобы начать приготовление после установки всех параметров, нажмите и некоторое время удерживайте сенсор СТАРТ/СТОП.



ШАГ 6: ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА в положение 0.



 После завершения работы духовки дисплей показывает температуру остаточного тепла, пока температура не опустится ниже 50 °С.

При этом все функции программатора прерываются и обнуляются. На дисплее появляется текущее время.

Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если в таблицах приготовления вы не нашли необходимое блюдо, ориентируйтесь на данные похожего блюда.

Данные приведены для приготовления на одном уровне.

В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру, и если блюдо не достаточно приготовится, в следующий раз увеличьте температуру.

Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.

Знак звездочка * означает, что духовку необходимо предварительно нагреть на данном режиме нагрева.

Предварительный нагрев духовки требуется, если это указано в рецепте или в таблице приготовления в данной инструкции. На нагрев пустой духовки расходуется много электроэнергии, поэтому вы можете сэкономить электроэнергию, если будете выпекать мелкую выпечку и пиццу один противень за другим, так как духовка уже разогрета.

Используйте темные эмалированные или покрытые силиконом противни, так как они хорошо проводят тепло.

При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высоким температурам.

При одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

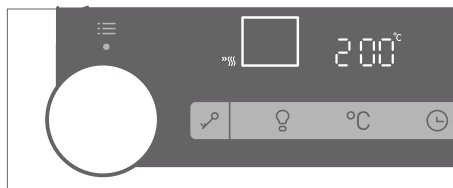
Вы можете **выключить духовку за 10 минут** до окончания приготовления, чтобы использовать образовавшееся тепло и сэкономить электроэнергию.

Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

РЕЖИМЫ ДУХОВКИ

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления.



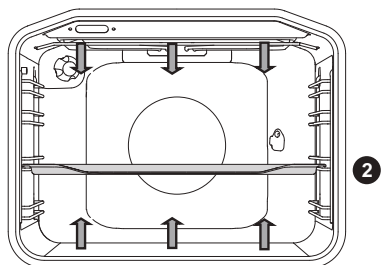
Установите переключатель РЕЖИМА НАГРЕВА в положение «Быстрый нагрев».

На дисплее появится ПРЕДУСТАНОВЛЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА, которую можно поменять.



После пуска духовка начнет нагреваться. На дисплее мигает символ °C. После достижения установленной температуры функция выключится, раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)





Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
МЯСО				
Жаркое из свинины	1500	2	190-200	120-130
Свиная лопатка	1500	2	190-200	120-140
Свиной рулет	1500	2	190-200	120-140
Жаркое из фарша	1500	2	200-210	60-70
Жаркое из говядины	1500	2	190-210	120-140
Ростбиф, хорошо прожаренный	1000	2	200-210	40-60
Рулет из телятины	1500	2	180-200	90-120
Спинка ягненка	1500	2	190-200	100-120
Спинка зайца	1500	2	190-200	100-120
Нога косули	1500	2	190-200	100-120
Пицца*	/	2	220	25
Цыпленок	1500	2	200	80
РЫБА				
Тушеная рыба	1000	2	210	50-60

Готовьте цыпленка при этом режиме нагрева, если духовка не имеет режима  .
 Готовьте пиццу при этом режиме нагрева, если духовка не имеет режима  .

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Используйте только один уровень направляющих и темные противни. В светлых противнях выпечка пропекается хуже, так как тепло отражается от светлых стенок.

Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления.

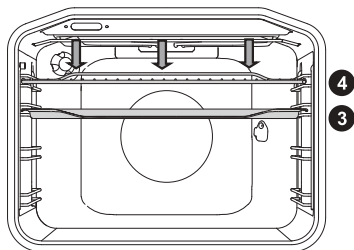
Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
ВЫПЕЧКА			
Овощная запеканка	2	190-200	30-35
Сладкая запеканка	2	190-200	30-35
Булочки*	2	200-220	30-40
Хлеб*	2	180-190	50-60
Белый хлеб*	2	180-190	45-55
Гречишный хлеб*	2	180-190	45-55
Цельнозерновой хлеб*	2	180-190	45-55
Ржаной хлеб*	2	180-190	45-55
Полбяной хлеб*	2	180-190	45-55
Птица (ореховый рулет)	2	180	55-60
Бисквитный торт*	2	160-170	25-30
Чизкейк	2	170-180	65-75
Кексы, капкейки	2	170-180	25-30
Мелкая выпечка из слоеного теста	2	200-210	25-30
Пирожки с капустой	2	185-195	25-40
Фруктовый пирог	2	150-160	40-50
Безе	2	90	120

СОВЕТ	ПРИМЕНЕНИЕ
Как узнать, что выпечка пропеклась?	<ul style="list-style-type: none"> • Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова. • Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.
Выпечка осела?	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте рецепт. • В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости. • Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.
Выпечка снизу слишком светлая?	<ul style="list-style-type: none"> • В следующий раз используйте темную форму. • Поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.
Выпечка с сочной начинкой не совсем готова?	<ul style="list-style-type: none"> • В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.



Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



При **большом гриле** включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель, расположенные под потолком духовки.

При **гриле** работает инфранагреватель, который является частью большого гриля.

Максимальная температура приготовления на вертеле 240°C.

Инфранагреватель необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.

Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!

Гриль подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса и рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для запекания бутербродов и тостов.

При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 4-й уровень. Под решетку на 1-й или 2-й уровень установите противень для сбора жира.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.

Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности.

Приготовление с МАЛЫМ ГРИЛЕМ

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	3	240	18-21
Шницели из свиной шейки	180 г/шт.	3	240	18-22
Отбивные на косточке	180 г/шт.	3	240	20-22
Колбаски для гриля	100 г/шт.	3	240	11-14
ТОСТЫ				
Тосты	/	4	240	3-4
Горячие бутерброды	/	4	240	5-7

Приготовление с БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время пригот., мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	3	240	14-16
Отбивные из говяжьего филе, прожаренные	180 г/шт.	3	240	18-21
Шницели из свиной шейки	180 г/шт.	3	240	19-23
Отбивные на косточке	180 г/шт.	3	240	20-24
Шницели из телятины	180 г/шт.	3	240	19-22
Колбаски для гриля	100 г/шт.	3	240	11-14
Мясной хлеб	200 г/шт.	3	240	9-15
РЫБА				
Стейки из лосося	600	3	240	19-22
Стейки из лосося				
6 кусков белого хлеба	/	4	240	1.5-3
4 куска хлеба из различных сортов муки	/	4	240	2-3
Горячие бутерброды	/	4	240	3.5-7

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.

Форель обсушите бумажным полотенцем. Внутрь положите петрушку, соль и чеснок и смажьте сверху растительным маслом. Положите рыбу на решетку, во время приготовления не переворачивайте.

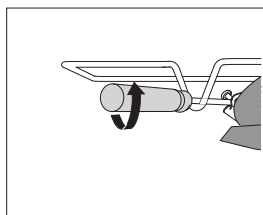
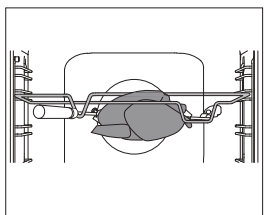
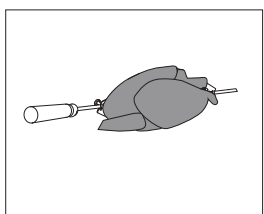
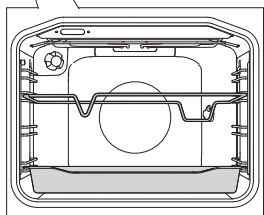
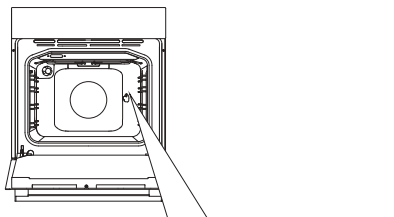


Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

Из-за высокой температуры нагревательные элементы, решетка и другие принадлежности и части духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!

Приготовление на вертеле (в некоторых моделях)

Максимально допустимая температура при приготовлении на вертеле 240°C.



1 Установите рамку вертела на 3-й уровень снизу, а на 1-й уровень вставьте глубокий противень для сбора жира.

2 Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках.

3 Прикрутите ручку к вертелу. Острый конец вертела вставьте в муфту мотора (отверстие на задней стенке духовки справа), которая закрыта крышкой. Переднюю часть вертела установите в выемку в передней части рамки.

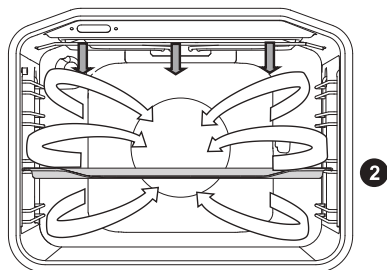
4 Прежде чем закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.

Включите режим «Большой гриль».



Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



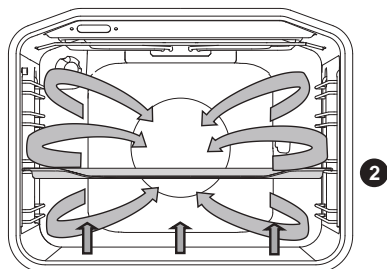
Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранигреватель и вентилятор.

Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
МЯСО				
Утка*	2000	2	150-170	80-100
Жаркое из свинины	1500	2	160-170	60-85
Свиная лопатка	1500	2	150-160	120-160
Свиная рулька	1000	2	150-160	120-140
Половина цыпленка	600	2	180-190	25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
Цыпленок	1500	2	210	60-65
РЫБА				
Форель*	200 g/ком	2	170-180	45-50

НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.

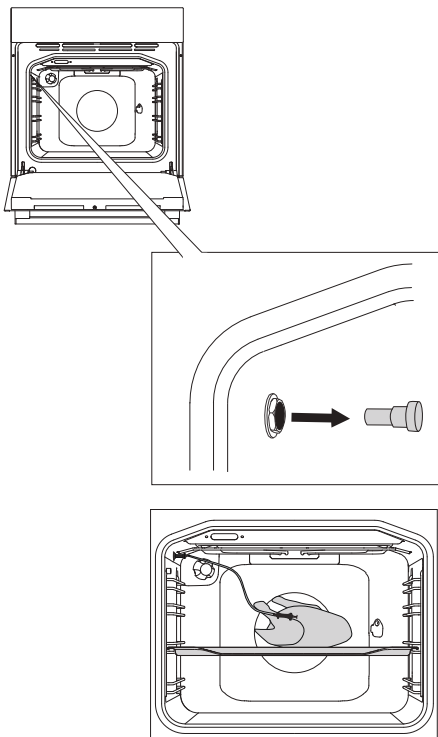
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, яблочного пирога и фруктовых тортов.

См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
Чизкейк, песочное тесто	2	150-160	65-80
Пицца*	2	200-210	15-20
Киш лорен, песочное тесто	2	180-200	35-40
Яблочный пирог, дрожжевое тесто	2	150-160	35-40
Яблочный штрудель, вытяжное тесто	2	170-180	45-65

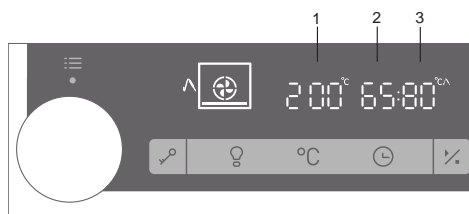
Приготовление с помощью температурного зонда (В зависимости от модели)

Этот режим приготовления позволяет установить желаемую температуру в центре куска мяса. Духовка работает, пока температура в центре куска мяса не достигнет заданного значения. Зонд измеряет температуру в центре куска мяса.



1 Выньте металлическую заглушку (гнездо для зонда расположено в переднем верхнем углу на правой стенке духовки).

2 Штекер зонда вставьте в гнездо и воткните зонд в кусок мяса. Если были установлены функции, программирующие время работы прибора, они обнулятся.



3 Установите ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА в положение «Нагрев снизу + вентиляционный нагрев». На дисплее загорятся символ режима нагрева, предустановленная температура, фактическая температура и заданная температура духовки. Если температура зонда ниже 30°C, на дисплее высвечивается «-- : 80». Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП.

- 1 предустановленная температура
- 2 фактическая температура
- 3 заданная температура



Во время приготовления на дисплее попеременно высвечиваются фактическая и заданная температура духовки. Вы можете менять температуру в ходе приготовления. После достижения установленной температуры в центре куска мяса духовка перестанет работать. Раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. На дисплее высветится текущее время.

После завершения приготовления закройте гнездо металлической заглушкой.

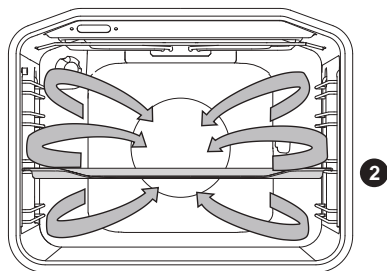


Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

Следите, чтобы во время приготовления температурный зонд не касался нагревательных элементов!

После завершения приготовления зонд очень горячий. Опасность ожога!

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг мяса или выпечки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
МЯСО				
Жаркое из свинины с кожей	1500	2	170-180	140-160
Свиная грудинка	1500	2	170-180	120-150
Утка	1700	2	160-170	120-150
Гусь	4000	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	150-170	180-220
Куриная грудка	1000	2	180-190	70-85
Фаршированная курица	1500	2	170-180	100-120

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Рекомендуется предварительно разогреть духовку.

Выпекайте мелкую выпечку в мелких противнях одновременно на нескольких уровнях (2-й и 3-й).

Время приготовления может отличаться даже для одинаковых противней. Возможно, верхний противень придется извлечь из духовки раньше, чем нижний.

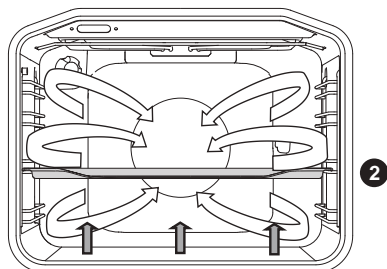
Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Разная по размеру выпечка пропечется неравномерно!

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время пригот., мин.
ВЫПЕЧКА			
Пирог	2	150-160	45-60
Пирог из сдобного теста	2	150-160	25-35
Пирог с обсыпкой	2	160-170	25-35
Фруктовый пирог, сдобное тесто	2	150-160	45-65
Вишневый пирог	2	150-160	30-40
Бисквитный рулет*	2	160-170	15-25
Фруктовый торт, песочное тесто	2	160-170	50-70
Плетенка, дрожжевое тесто	2	160-170	35-50
Яблочный штрудель	2	170-180	40-60
Пышные булочки с начинкой	2	170-180	30-35
Пицца*	2	190-210	25-45
Песочное печенье*	2	150-160	15-25
Отсадное печенье*	2	150-160	15-28
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	170-180	20-35
Выпечка из слоеного теста	2	170-180	20-30
Пирожные с кремом	2	180-190	25-45
Йогурт	2	40	240
ВЫПЕЧКА ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			
Яблочный, творожный штрудель	2	170-180	50-70
Пицца	2	170-180	20-30
Картофель для запекания в духовке*	2	170-180	20-35
Крокеты для духовки	2	170-180	20-35
Пирожные с кремом	2	180-190	25-45



Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов. Используйте 2-й уровень направляющих снизу и низкие формы для выпечки, чтобы нагретый воздух мог беспрепятственно циркулировать над готовящимся блюдом.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
ФРУКТЫ			
Клубника	2	180	20-30
Фрукты с косточками	2	180	25-40
Яблочное пюре	2	180	25-40
ОВОЩИ			
Маринованные огурцы	2	180	25-40
Фасоль, морковь	2	180	25-40

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.

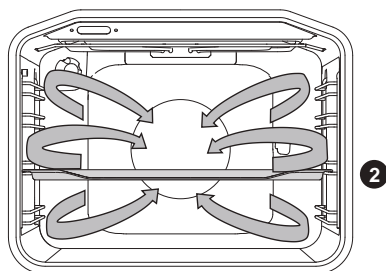
Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Плотно закройте банки.

В глубокий противень налейте 1 литр подогретой воды (прибл. 70°С) и поставьте в него 6 банок так, чтобы они не касались друг друга и стенок духовки. Установите противень с банками на 2-й уровень снизу.

Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки). Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

Вид продукта	Кол-во, л	T = 170-180 °C до появления пузырьков, мин.	После появления пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
ФРУКТЫ				
Клубника	6 шт.х1 л	40-55	выключить	25
Фрукты с косточками	6 шт.х1 л	40-55	выключить	30
Яблочное пюре	6 шт.х1 л	40-55	выключить	35
ОВОЩИ				
Маринованные огурцы	6 шт.х1 л	40-55	выключить	30
Фасоль, морковь	6 шт.х1 л	40-55	переключить на 120 °C, оставить на 60 мин.	30

ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ



Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг мяса или выпечки.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, (°C)	Время приготов., мин.
МЯСО			
Жаркое из свинины, 1 кг	2	190	150-170
Жаркое из свинины, 2 кг	2	190	160-190
Жаркое из говядины, 1 кг	2	210	120-140
РЫБА			
Рыба целиком, 200 г/шт.	2	200	40-50
Филе рыбы, 100 г/шт.	2	210	25-35
ВЫПЕЧКА			
Отсадное печенье	2	180	25-30
Кексы	2	190	30-35
Бисквитный рулет	2	190	15-25
Фруктовый торт, песочное тесто	2	190	55-65
ОВОЩИ			
Картофель, запеченный под сыром	2	190	40-50
Лазанья	2	200	40-50
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Картофель фри, 1 кг	2	220	25-40
Куриные медальоны, 0,7 кг	2	220	25-35
Рыбные палочки, 0,6 кг	2	220	20-30



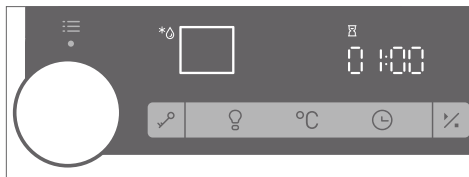
Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ



В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревательных элементов.

Этот режим подходит для размораживания тортов со сливками и масляным кремом, пирогов и выпечки, хлеба и булочек, а также фруктов глубокой заморозки.



Установите переключатель РЕЖИМА НАГРЕВА в положение «Размораживание».

На дисплее отобразится ВРЕМЯ, которое вы можете поменять. Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП.

В большинстве случаев рекомендуется вынуть продукты из упаковки (обязательно снимите проволочные скрепки).

По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед очисткой отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки, и дайте остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

Алюминиевые поверхности

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.

Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.

Примечание: следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.

Передняя панель с деталями из нержавеющей стали

(в некоторых моделях)

Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

Крашенные поверхности и пластиковые детали

(в некоторых моделях)

Для очистки переключателей, ручки дверцы, наклеек и заводской таблички нельзя использовать абразивные чистящие средства и приспособления, спирт и спиртосодержащие чистящие средства. Пятна удаляйте сразу с помощью мягкой тряпки и воды, чтобы не повредить поверхность.

Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.



Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на указанные выше поверхности, так как это приведет к их сильному повреждению.

СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Вы можете очищать рабочую камеру классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудаляемых загрязнений. После такой очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.

Рабочую камеру и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.

Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока печь еще теплая.

Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите камеру водой для устранения остатков чистящего средства. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.

Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством.

Рабочая камера, внутренняя сторона дверцы и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

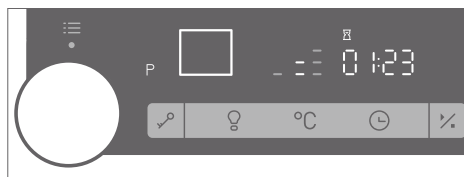
ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Эта функция предназначена для автоматической очистки внутреннего пространства духовки, глубокого и мелкого противней. В ходе очистки духовка нагревается до высокой температуры, жир и загрязнения при этом сгорают и превращаются в пепел.

Кусочки пищи, остатки жира и сока от запекания могут воспламениться во время пиролизической очистки, поэтому перед началом программы уберите все загрязнения и остатки пищи.

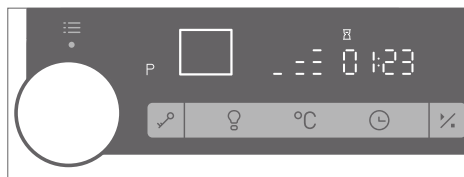


Перед пиролизической очисткой извлеките из духовки все оборудование, включая телескопические направляющие!

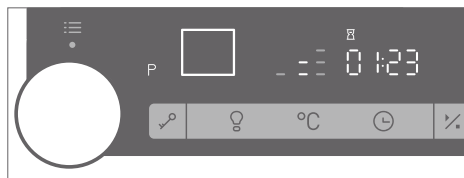


1 Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА в положение P.

На дисплее отобразится степень очистки и время.



2 Выберите степень очистки (в зависимости от модели), для этого нажмите на сенсор ТЕМПЕРАТУРЫ и выберите ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ +/- степень очистки.



3 Через некоторое время после начала пиролизической очистки для обеспечения безопасности дверца духовки автоматически заблокируется. На дисплее загорится символ «ключ».

Во время пиролиза внешние поверхности прибора сильно нагреваются, поэтому не вешайте на прибор воспламеняющиеся предметы, например, кухонные полотенца.



Не пытайтесь открыть дверцу духовки во время пиролизической очистки! Это приведет к прерыванию программы. Опасность ожога!

При пиролизической очистке может появиться неприятный запах, поэтому проветривайте помещение.

После завершения программы пиролизической очистки и после того как духовка остынет, уберите пепел внутри духовки влажной тканью. Очистите дверцу и поверхность духовки вокруг уплотнителя. Уплотнитель нельзя тереть!

При стандартной частоте пользования духовкой рекомендуется проводить пиролизическую очистку один раз в месяц.

ОЧИСТКА ГЛУБОКОГО И МЕЛКОГО ПРОТИВНЕЙ В ДУХОВКЕ



Перед запуском пиролизической очистки установите прилагаемые направляющие (в зависимости от модели).

После использования вымойте противни жидким моющим средством в теплой воде, вытрите и установите на 2-й или 3-й уровень направляющих. Не устанавливайте противни на 1-й уровень.



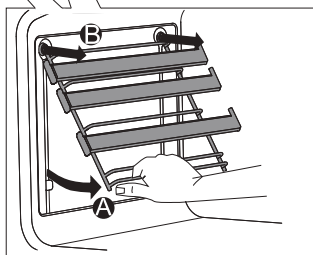
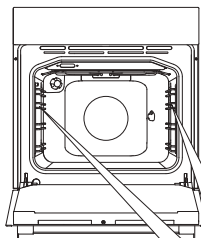
В результате пиролизической очистки противни могут изменить цвет и потускнеть. Это не влияет на их функциональность.



При одновременной пиролизической очистке оборудования после завершения программы духовка может быть очищена не полностью.

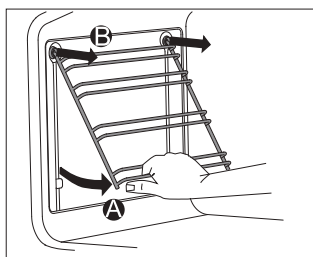
СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.



A Приподнимите направляющие снизу, отведя их от стенки.

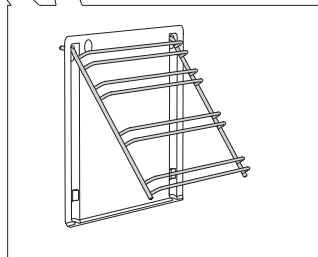
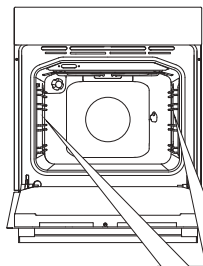
B Извлеките направляющие из гнезд.



Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

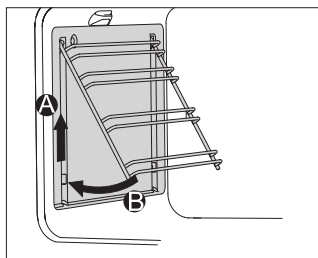
УСТАНОВКА ВКЛАДЫШЕЙ EASYCLEAN

Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.

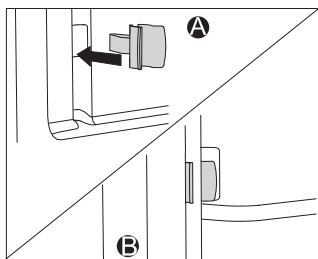


Снимите телескопические или съемные направляющие.

1 Наденьте вкладыш на направляющие.



2 Навесьте направляющие вместе с вкладышами в гнезда и подтолкните вверх.



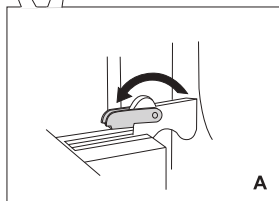
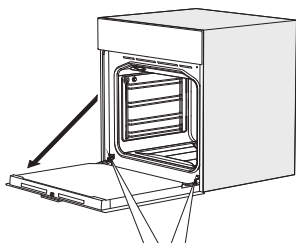
При установке полностью выдвигающихся телескопических направляющих с вкладышами EasyClean установите фиксаторы (прилагаются в комплекте) в отверстия в нижней части боковых стенок духовки. Защелкните направляющие в фиксаторах. Фиксаторы обеспечивают более прочную установку направляющих.



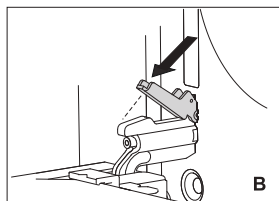
Вкладыши EasyClean не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

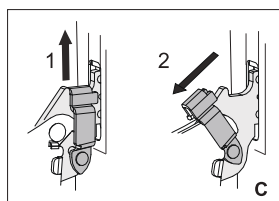
(в зависимости от модели)



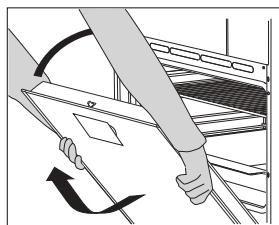
A



B



C



1 Полностью откройте дверцу духовки.

2 A Откиньте фиксаторы до конца назад (при обычном закрывании дверцы).

B Откиньте фиксаторы назад на 90° (при плавном закрывании дверцы, рис. 2).

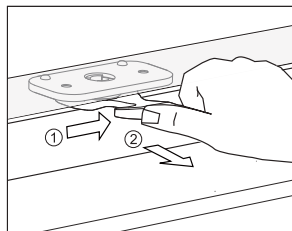
C При плавном закрывании дверцы приподнимите фиксаторы и потяните на себя.

3 Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Немного приподнимите дверцу и извлеките из гнезд шарниров. Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Если дверца не открывается / закрывается правильно, проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.



Следите, чтобы фиксаторы шарниров после установки дверцы были надежно закрыты в гнездах шарниров, иначе основной шарнир может резко захлопнуться из-за натяжения мощной пружины. Опасность травм и повреждений!

МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



Чтобы открыть замок, отодвиньте его большим пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.



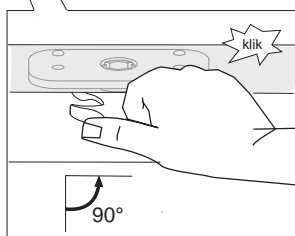
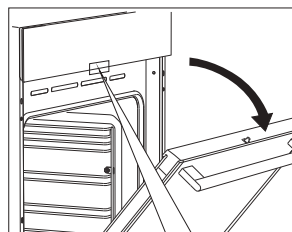
При закрытии дверцы замок защелкивается автоматически.

БЛОКИРОВКА И РАЗБЛОКИРОВКА ЗАМКА ДВЕРЦЫ

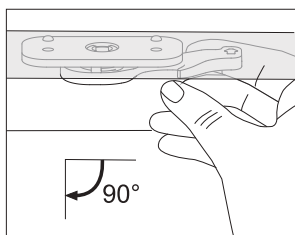


Духовка должна полностью остыть.

Откройте дверцу духовки.



Пальцем отодвиньте замок вправо на 90° до щелчка. Замок дверцы заблокирован (в нерабочем состоянии).



Чтобы разблокировать замок, откройте дверцу духовки и указательным пальцем потяните замок на себя. Замок дверцы разблокирован (в рабочем состоянии).

ПЛАВНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

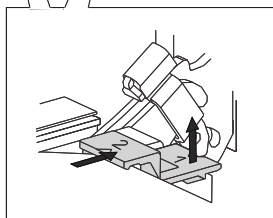
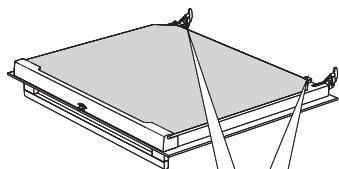
Дверца оборудована системой плавного закрывания дверцы. Достаточно легкого нажатия (до угла 15° относительно открытого положения дверцы), и дверца закрывается легко, плавно и тихо.



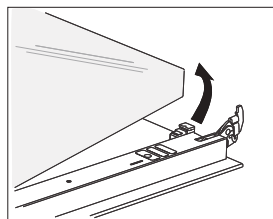
Если открывать/закрывать дверцу рывком, она откроется/закроется обычным способом во избежание поломки системы.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

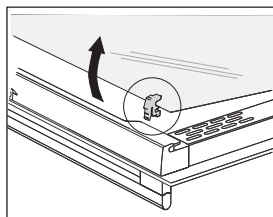
Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо снять дверцу духовки (см. раздел «Снятие и установка дверцы духовки»).



1 Немного приподнимите фиксаторы с левой и правой стороны дверцы (символ 1 на фиксаторе) и потяните в стороны от стекла (символ 2 на фиксаторе).



2 Возьмите стекло дверцы за нижний край, немного приподнимите, чтобы оно освободилось из фиксаторов, и снимите.



3 Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), приподнимите его и снимите. Снимите также прокладки со стекла.

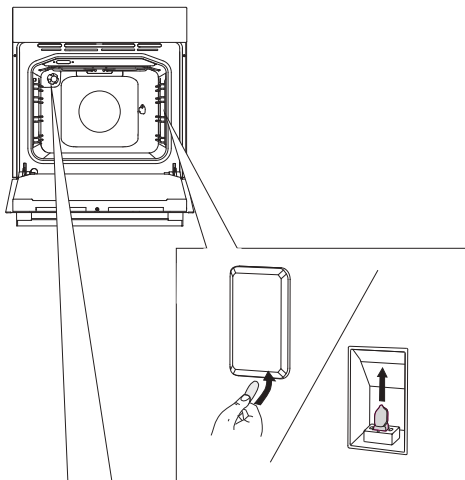


Стекло устанавливается в обратном порядке. Маркировка (полукруги) на дверце и стекле должны совеститься.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!
Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

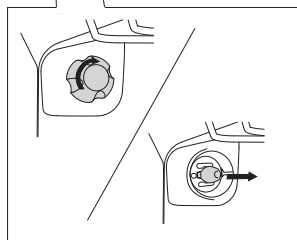
Галогеновая лампочка: G9, 230 В, 25 Вт, обычная лампочка: E14, 25 Вт, 230 В.



С помощью отвертки подденьте и снимите крышку. Замените лампочку.



При этом следите, чтобы не повредить эмаль.



Открутите крышку и замените перегоревшую лампочку новой.



Используйте защиту, чтобы не обжечься.

ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ошибка/неисправность	Причина и устранение
Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	Отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети и включите ее.
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Вызовите специалиста сервисного центра!
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Выпечка плохо пропеклась.	Вы правильно установили температуру и режим нагрева? Дверца духовки закрыта?
На дисплее высвечивается ошибка (E1, E2, E3...).	<ul style="list-style-type: none">• В случае неисправной работы программного модуля отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети, включите ее и установите текущее время.• Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисный центр.

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется. Потребитель сам оплачивает расходы по устранению таких неисправностей.



Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.

УТИЛИЗАЦИЯ



Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.


Соблюдая правила **утилизации изделия**, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений и ошибки в инструкции по эксплуатации.

КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

Контрольные блюда в соответствии со стандартом EN 60350-1.

Стандартное выпекание

Блюдо	Оборудование	Уровень (снизу)	Режим нагрева	Тем-ра, °С	Время пригот., мин.
Печенье — на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3		140-150 *	25-40
Печенье — на двух уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3		140-150 *	30-45
Печенье — на трех уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3, 4		130-140 *	35-50
Кексы, капкейки — на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3		150-160	25-40
Кексы, капкейки — на двух уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3		140-150	30-45
Кексы, капкейки — на трех уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3, 4		140-150	35-50
Торт	Круглая металлическая форма/решетка	2		160-170	20-35
Яблочный пирог	Круглая металлическая форма/решетка	2		170-180	55-75

* предварительный разогрев 10 мин. Не использовать быстрого разогрева.

Гриль

Блюдо	Оборудование	Уровень (снизу)	Режим нагрева	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
Тосты	Решетка	4	▼▼▼▼	240 *	1:00-5:00
Бифбургер	Решетка + противень для сбора жира	4	▼▼▼▼	240	30-40 **

* предварительный разогрев 6 мин. Не использовать быстрого разогрева.

** Перевернуть после 2/3 часа запекания

Торговая марка	KÖRTING®
Тип продукции	Электрический духовой шкаф
Модель	OKB 892 PEN
Производитель (фабрика)	Gorenje gospodinjski aparati, d.d. Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, Slovenia
Поставщик на территории РФ, уполномоченный на принятие претензий	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2; Тел.: +7(495) 150-64-14 E-mail: info@korting.ru Официальный сайт: www.korting.ru
Импортер	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2
Гарантийный срок	2 года
Срок службы	10 лет
Серийный номер: Серийный номер указан на этикетке, расположенной на корпусе вашего устройства.	Серийный номер состоит: 1- Год 2- Месяц 3- Линия производства 4/5- Сервисная информация

Сервисная поддержка

Список авторизованных сервисных центров, осуществляющих гарантийный ремонт, указан на официальном сайте в разделе «Поддержка»: <https://korting.ru/support/>

По вопросам обслуживания, ремонта техники и качества работы авторизованных региональных сервисных центров обращайтесь на круглосуточную горячую линию сервисной поддержки по телефону: 8(800)550-78-62

Гарантийный срок на продукцию Korting составляет 2 года кроме специальной серии «1889» с гарантийным сроком 3 года.

Гарантийное обслуживание является бесплатным (включая стоимость работ материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, доставки) на дому у потребителя или в мастерской на усмотрение сервисного центра, и распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных, бытовых целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

Обслуживание действительно на территории РФ и распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

1. Комплектующие изделия (которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно: полки, ящики, корзины, насадки, решетки, трубки, шланги и другие подобные комплектующие);
2. Недостатки изделий, вызванные несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой, перепадами напряжения питания, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перегрузку);
3. Недостатки, вызванные независящими от продавца причинами, такими как: явления природы и стихийные бедствия, пожар, действия домашних или диких животных, а также насекомых, грызунов, попадание внутрь изделия посторонних предметов (в том числе жидкостей) и другими подобными причинами;
4. Недостатки, возникшие в результате внесения конструктивных изменений или ремонта изделия потребителем или неавторизованным сервисным центром;
5. Расходные материалы: лампы освещения, фильтры, элементы питания и прочие элементы по уходу за изделием, которые описаны в инструкции по эксплуатации;
6. Внешние и внутренние загрязнения, потертости, царапины, возникшие в процессе эксплуатации, установки, регулировки, чистке изделия, замене расходных материалов (ламп освещения, фильтров, элементов питания и др.) и прочему уходу за изделием, который описан в инструкции по эксплуатации.

Любые претензии по качеству товара изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

Компания Korting оставляет за собой право по своему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и указанными в настоящем документе обязательствами.

Перед установкой и использованием изделия обязательно внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.

Для установки (подключения) техники мы рекомендуем обращаться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов или выполнить это самостоятельно, воспользовавшись рекомендациями инструкции по эксплуатации, однако изготовитель (продавец) не несет ответственности за возникшие дефекты в следствие неправильной установки.

Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку в соответствующем разделе гарантийного талона.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ПРИБОРА (заполняется только для приборов, подлежащих установке)	
Дата установки:	Мастер:
Организация установщик:	Работу принял. Подпись заказчика:

Фирма производитель оставляет за собой право без предварительного предупреждения вносить изменения в конструкцию, дизайн, комплектацию или технологию изготовления без смены основных характеристик изделия.

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
(изымается мастером)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приобретения: _____

Вид дефекта: _____

Проведенные работы: _____

ФИ.О. потребителя: _____

Адрес: _____

Телефон: _____

Дата ремонта: _____

Мастер: _____

Место штампа

(вырезать по пунктиру)

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
(изымается мастером)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приобретения: _____

Вид дефекта: _____

Проведенные работы: _____

ФИ.О. потребителя: _____

Адрес: _____

Телефон: _____

Дата ремонта: _____

Мастер: _____

Место штампа

körting

RUS

По всем вопросам сервисного и гарантийного обслуживания техники Körting обращайтесь в авторизованный сервисный центр Вашего города. Подробную информацию и адрес сервисных центров Вы можете найти на официальном сайте korting.ru

Сервисная поддержка Körting:

Тел.: 8(800)550-78-62 (круглосуточно)

Email: service@korting.ru

Информационная линия Körting:

Тел.: +7(495)150-64-14 (Москва и МО)

Тел.: 8(800)500-68-92 (Регионы России)

Email: info@korting.ru



826381

ru (06-20)