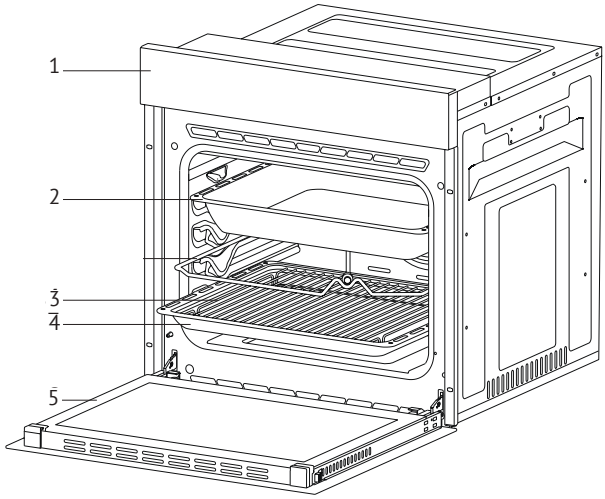
körting

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

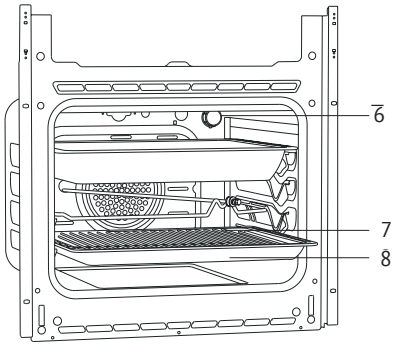
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

OKB 691 CSX / CSC / CSXN / CSGW

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
2. ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ
3/7. ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА
4/8. УНЕВЕРСАЛЬНЫЙ ПРОТИВЕНЬ
5. ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА
6. ЛАМПА ОСВЕЩЕНИЯ



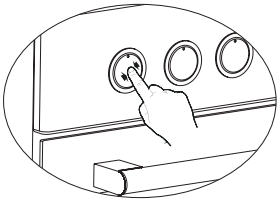
ВНИМАНИЕ! ДАННАЯ ИНФОРМАЦИЯ ИМЕЕТ ТОЛЬКО ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. КОМПЛЕКТАЦИЯ ПРИБОРА, ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПРИБОРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

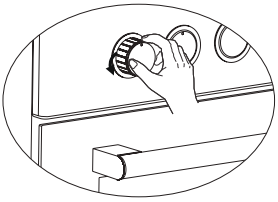
В зависимости от модели духового шкафа тип управления может отличаться.



В моделях с поворотными утапливаемыми регуляторами настройка осуществляется только когда регулятор выдвинут.



Нажмите и отпустите регулятор, чтобы он выдвинулся как показано на рисунке.



Когда регулятор выдвинут вперед, то можно осуществлять настройки поворотами влево или вправо.



РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУР (ТЕРМОСТАТ РЕГУЛИРУЕМЫЙ)
Используется для установки температуры приготовления пищи. После размещения блюда в духовом шкафу, поверните регулятор и установите желаемую температуру. См. таблицу приготовления пищи, чтобы узнать температуру приготовления различных продуктов.



РЕГУЛЯТОР РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Используется для определения режима приготовления продуктов, размещенных в духовом шкафу. Типы режимов, расположенных на панели прибора и их функции описаны далее. **Не все модели могут быть оснащены всеми видами нагревателей и соответствующими типами режимов.**

ЭЛЕКТРОННЫЙ ДИСПЛЕЙ/ТАЙМЕР

Электронный таймер позволяет запрограммировать духовой шкаф на начало и окончание приготовления.



Уменьшение значений | **Настройка времени** | **Увеличение значений**

ВНИМАНИЕ! ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ МОЖЕТ СПЕШИТЬ ИЛИ ОТСТАВАТЬ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ИЗМЕНЕНИЯ ЧАСТОТЫ ЭЛЕКТРОСЕТИ. ЭТО НЕ ЯВЛЯЕТСЯ НЕИСПРАВНОСТЬЮ.

СИМВОЛЫ ДИСПЛЕЯ

	**Статус духового шкафа** **Вкл:** Прибор готов к работе / Идёт процесс приготовления. **Выкл:** Процесс приготовления неактивен.
	**Индикация таймера** **Вкл:** Активирована функция таймера. **Мигает:** Режим настройки таймера. **Выкл:** Таймер неактивен.
	**Индикация блокировки (Защита от детей)** **Вкл:** Блокировка активна. **Выкл:** Блокировка неактивна.
	**Установка длительности/времени окончания приготовления** **Вкл:** Активирована установка длительности/времени окончания приготовления. **Мигает:** Включено питание/Приготовление завершено. **Выкл:** Процесс приготовления неактивен.

Включение питания

При включении электропитания духовой шкаф не работает, происходит мигание символа A и времени. Необходимо настроить текущее время.

Настройка времени

Настройка времени возможна в том случае, если режимы приготовления не активированы. Нажмите кнопку для активации дисплея и продолжите настройку времени. В течение 3-х секунд нажмите одновременно + и − для выбора настроек, начнет мигать символ в виде точки между значениями часов и минут. Используйте + или − для настройки времени. Максимальное значение для настройки - 23 ч. 59 мин. Настройки времени вступят в силу в течении 6 секунд после последнего нажатия кнопки или нажатием кнопки .

ВНИМАНИЕ! НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ АКТИВИРУЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ ПЕРВЫХ 7 СЕКУНД ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ ПИТАНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА.

Включение таймера

Данная функция позволяет настроить время, по завершению которого прозвучит сигнал напоминания.
Нажмите кнопку один раз, для того чтобы войти в режим настройки таймера, символ будет мигать на дисплее. Используйте + или − для настройки требуемой продолжительности. Максимальное значение составляет 10 часов. Настройки вступят в силу в течение 6 секунд после последнего нажатия кнопки или нажатием кнопки .

Отключение таймера

По истечении установленного времени вы услышите сигнал, сопровождающийся миганием символа на дисплее. Нажатие любой кнопки остановит сигнал и индикацию. Если не нажимать любую из кнопок дисплея, звуковой сигнал прекратится автоматически через 5 минут, мигающий символ будет активен.

Установка длительности приготовления

Данная программа приготовления предназначена для немедленного старта приготовления в течение установленного времени. Выберите нужный режим и температуру:

1.*Дважды нажмите на кнопку , на дисплее появится A и отобразится продолжительность времени приготовления.
2.* Нажмите на кнопки + или −, чтобы настроить продолжительность приготовления.
3. Через 6 секунд после последнего нажатия кнопки или с помощью нажатия кнопки настройка будет завершена. Символ A и текущее время появятся на дисплее.

Установка времени окончания приготовления

Данная программа предназначена для отсрочки приготовления пищи путем программирования времени, к которому пища должна быть готова. Духовой шкаф начнет приготовление пищи не сразу, время приготовления будет рассчитано автоматически. Для активации автоматического приготовления:

1. Выполните шаги 1* и 2* как при установки длительности приготовления, см. раздел выше. (настройка продолжительности приготовления).
2. Нажмите на кнопку , символ A появится на дисплее, после чего отобразится продолжительность приготовления.
3. Нажмите на кнопки + или − для настройки времени приготовления (время к которому блюдо должно быть готово). Символ исчезнет, символ A будет мигать на дисплее. Это свидетельствует о том, что автоматическое приготовление настроено, однако приготовление еще не начинается.
4. Через 6 секунд после последнего нажатия кнопки или с помощью нажатия кнопки настройка будет завершена. На дисплее появится текущее время.

Окончание приготовления
По окончании приготовления символ A появится на дисплее и вы услышите звук сигнала. Нажатием любой кнопки сигнал будет остановлен, символ будет продолжать мигать до нажатия кнопки . Если не останавливать сигнал таймера, он будет длиться в течение 7 минут.

Если произошёл перебой в электросети
В случае перебоев в электросети духовой шкаф будет автоматически выключен в целях безопасности. После включения питания на дисплее замигают значения времени и символ A. Текущее время сбилось и должно быть настроено (см. настройка времени).

ВНИМАНИЕ! МИГАЮЩИЙ НА ДИСПЛЕЕ СИМВОЛ Ⓐ СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ О ТОМ, ЧТО ДУХОВОЙ ШКАФ НЕ АКТИВЕН И ВАМ НЕОБХОДИМО ПЕРЕЙТИ К РЕЖИМУ РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ.

Блокировка (Защита от детей)
Данная функция предназначена для предотвращения несанкционированного изменения настроек таймера. Блокировка будет активирована в течение 30 секунд после нажатия любой кнопки, на дисплее появится символ . Для отключения блокировки нажмите и удерживайте кнопку в течение 3-х секунд. Символ исчезнет.

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ ОПЦИИ ЭЛЕКТРОННОГО ДИСПЛЕЯ/ТАЙМЕРА (3 КНОПКИ)

Настройка громкости сигнала
Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3-х секунд, вы услышите сигнал таймера, который используется в данный момент. Чтобы ознакомиться с 3-мя возможными типами сигналов, нажимайте кнопки или . Последний услышанный сигнал будет установлен автоматически через 6 секунд после последнего нажатия кнопки или , также подтвердить выбранный параметр можно нажатием кнопки .

Настройка яркости дисплея
Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3-х секунд, вы увидите яркость дисплея, которая используется в данный момент. Чтобы ознакомиться с 8-мью возможными типами яркости, нажимайте кнопки или . Последняя просмотренная яркость дисплея будет установлена автоматически через 6 секунд после последнего нажатия кнопки или , также подтвердить выбранный параметр можно нажатием кнопки .

ВНИМАНИЕ! НАСТРОЙКИ ОПЦИЙ ЭЛЕКТРОННОГО ДИСПЛЕЯ ПО УМОЛЧАНИЮ ЯВЛЯЮТСЯ МАКСИМАЛЬНЫМИ.

РЕЖИМЫ

В зависимости от модели духового шкафа количество режимов может отличаться.

	**Выключение** Выключение режимов приготовления.
	**Освещение** Режим освещения внутренней камеры духового шкафа.
	**Традиционный нагрев** Для выпекания и жарки на одном уровне. Выпекание производится за счет работы верхнего и нижнего нагревательных элементов.
	**Нижний нагрев (Очистка паром*)** Используется для блюд требующих длительного и медленного пропекания. Этот режим подходит для финальной стадии приготовления, чтобы обеспечить наилучшее пропекание нижней части блюда, для обеспечения пропекания нижней части блюда.
	**Верхний нагрев** Используется для приготовления или придания готовому блюду аппетитной хрустящей корочки. Также подходит для разогрева небольших блюд.
	**Большой гриль** Оптимален для приготовления больших блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на всем пространстве решетки. Во время приготовления на гриле под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.
	**Объемный турбогриль** Идеально подходит для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также для подрумянивания. Во время приготовления на гриле под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.
	**Конвекционный нагрев** Благодаря конвекции большие блюда на нескольких уровнях готовятся одновременно. Подходит для приготовления кексов, бисквитов, лазаньи и подобных блюд. Также подходит для приготовления мясных блюд.
	**Горячий воздух** Используется для одновременной жарки и выпекания на одном, двух или трех уровнях. Установите температуру немного ниже, чем для режима «Традиционный нагрев», так как жар быстро распространяется при помощи вентилятора.
	**Размораживание** Воздух комнатной температуры циркулирует в духовке для разморозки продуктов в ускоренном режиме без воздействия на него излишнего тепла.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

ВНИМАНИЕ! НОМЕРА УРОВНЕЙ, УКАЗАННЫЕ В ТАБЛИЦЕ, ОТНОСЯТСЯ К СЛУЧАЮ ОДНОВРЕМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД.

ВНИМАНИЕ! ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, УКАЗАННОЕ В ТАБЛИЦЕ, ОТНОСИТСЯ К СЛУЧАЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛИШЬ ОДНОГО БЛЮДА.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД РАЗМЕЩЕНИЕМ ПРОДУКТОВ В ДУХОВОЙ ШКАФ, СЛЕДУЕТ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЕГО ПРОГРЕТЬ В ТЕЧЕНИЕ 7-10 МИНУТ.

Таблица приготовления блюд в духовом шкафу

БЛЮДА	РЕЖИМЫ	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (°C)	УРОВЕНЬ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.)
ТОРТ	Традиционный нагрев Конвекционный нагрев	170-180	2-3	35-45
МАЛЕНЬКИЙ ТОРТ	Традиционный нагрев Горячий воздух	170-180	2	25-30
ПИРОГ	Традиционный нагрев Конвекционный нагрев	180-200	2	35-45
ВЫПЕЧКА	Традиционный нагрев	180-190	2	20-25
ПЕЧЕНЬЕ	Традиционный нагрев	170-180	2	20-25
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	Традиционный нагрев Горячий воздух	180-190	1	50-70
БИСКВИТ	Традиционный нагрев	200/150*	2	20-25
ПИЦЦА	Конвекционный нагрев	180-200	3	20-30
ЛАЗАНЬЯ	Традиционный нагрев	180-200	2-3	25-40
МЕРЕНГА	Традиционный нагрев	100	2	50
КУРИЦА ГРИЛЬ**	Объемный турбогриль	200-220	3	25-35
РЫБА НА ГРИЛЕ**	Объемный турбогриль	200-220	3	25-35
СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**	Объемный турбогриль	Max	4	15-20
ФРИКАДЕЛЬКИ**	Объемный турбогриль	Max	4	20-25

*Без предварительного нагрева, первая половина периода приготовления при температуре 200°C, остальное время - 150°C.

**В середине периода приготовления необходимо перевернуть продукт.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К КАКИМ-ЛИБО ДЕЙСТВИЯМ ПО УХОДУ ЗА ДУХОВКОЙ, ОТКЛЮЧИТЕ ЕЕ ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

ВНИМАНИЕ! ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К НИЖЕПРИВЕДЕННЫМ ДЕЙСТВИЯМ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ НЕОБХОДИМЫЕ СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ (ПЕРЧАТКИ И Т.Д.).
ДЛЯ ОЧИСТКИ КАМЕРЫ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СПЕЦИАЛЬНОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ ДУХОВЫХ ШКАФОВ И ГРИЛЕЙ KORTING K05.

• Отключите нагрев, дождитесь, пока внутренние компоненты духовки остынут, перед тем как дотрагиваться до них или чистить.

• Используйте для этого губку или ткань, смоченную в мыльной воде или средство рекомендованное производителем.

• Перед началом любых операций по обслуживанию прибора рекомендуется отключить питание.

• Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.

• Чтобы надолго сохранить яркость эмалированных поверхностей, чистите духовой шкаф после каждого использования.

• После охлаждения духового шкафа удалите с его поверхностей жир.

• Во избежание необратимого повреждения эмали не используйте абразивные губки или ткань.

• Необходимо чистить все поверхности духовых шкафов, в том числе панель управления, ручки и индикаторы. В противном случае они изменят свой цвет из-за оседающих на них мельчайших капель жира.

• После использования духового шкафа тщательно сполосните водой все стальные детали и высушите их сухой тканью или замшей.

• Для удаления стойких загрязнений используйте обычные неабразивные чистящие средства, средство KÖRTING для очистки духовых шкафов и грилей K05 или теплый уксус.

• Для чистки стекла дверцы используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде. Не используйте абразивные средства.

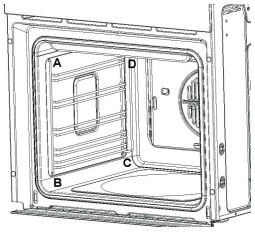
• Запрещается использовать кислотные продукты (например, для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.

• При чистке влажной губкой или мягкой тканью принимайте меры предосторожности, если поверхность горячая: может образовываться пар и причинить ожог. Кроме того, некоторые моющие средства выделяют пары при попадании на разогретые поверхности.

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

ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ ПРИ ПОВРЕЖДЕННОЙ РЕЗИНОВОЙ ПРОКЛАДКЕ!

СНЯТИЕ/УСТАНОВКА БОКОВЫХ ХРОМИРОВАННЫХ РЕШЕТОК



Для того, чтобы снять боковые решетки (как правую, так и левую), совершите следующие действия:

Бережно потяните и достаньте их из отверстий A и B; повторите то же действие для снятия из отверстий C и D.

Для того, чтобы снова установить боковые решетки, совершите следующие действия: вставьте решетку одновременно в отверстия C и D, затем в отверстие B и A.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

В зависимости от комплектации в приборе могут присутствовать телескопические направляющие. Телескопические направляющие облегчают установку принадлежностей в духовой шкаф. Для снятия с фиксации достаточно слегка нажать на выдвижные элементы, задвигая их назад в духовую камеру.

ВНИМАНИЕ! ЗАДВИГАЙТЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДО УПОРА, ЧТОБЫ ОНИ НЕ КАСАЛИСЬ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ. В МОМЕНТ УСТАНОВКИ ИЛИ СНЯТИЯ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ ДУХОВОЙ ШКАФ ДОЛЖЕН БЫТЬ ХОЛОДНЫМ. НЕ ПРИЛАГАЙТЕ ЧЕРЕЗМЕРНЫЕ УСИЛИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ ИЛИ СНЯТИЯ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ.

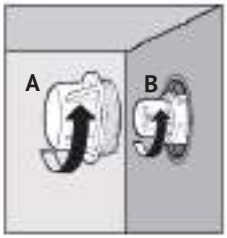
ЕСЛИ ВАМ НЕОБХОДИМО УСТАНОВИТЬ ИЛИ СНЯТЬ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЕЛАЙТЕ ЭТО ТОЛЬКО НА СНЯТЫХ БОКОВЫХ РЕШЕТКАХ.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ
Круглая лампа в рабочей камере духовки имеет следующие характеристики:
- Частота и напряжение тока: 220-240В (50/60 Гц)
- Мощность: 15 Вт
- Тип цоколя: E14
- Максимальная температура работы: 300°C

В приборе используется специальная лампа, предназначенная для использования только на данном приборе. **Данную лампу нельзя использовать для любых иных целей.**

ВНИМАНИЕ! ЗАМЕНА ЛАМПЫ НЕ ВХОДИТ В СПИСОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Для того, чтобы заменить круглую лампу, проделайте следующие операции:



1. Внимание: отключите прибор от сети электропитания.
2. Убедитесь в том, чтобы температура духовки была на уровне комнатной температуры. В противном случае, дайте ей остынуть до комнатной температуры.
3. Для замены лампы B, отвинтите против часовой стрелки и снимите защитную крышку A.
4. Открутите лампу B против часовой стрелки, и снимите ее.
5. После замены лампы наденьте защитную крышку A.

КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

В зависимости от модели духовой шкаф может быть оснащен камнем для пиццы.

- Камень эффективно аккумулирует тепло и удаляет излишки влаги, позволяя готовить любые типы блюд без использования масел и жиров, сохраняя сочность и полезные элементы, сокращая время приготовления.
- Особая форма воздушных каналов помогает равномерно распределять тепло по всей поверхности и выводить остатки влаги из внутренней структуры камня.
- Позволяет готовить без использования жиров и масла, помогая сохранять сочность продуктов их полезные элементы, придавая хрустящую корочку и удаляя излишки влаги.

ВНИМАНИЕ! В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ КАМНЯ НА НЕМ ВОЗМОЖНЫ ОБРАЗОВАНИЕ ПЯТЕН, ЭТО НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ДЕФФЕКТОМ, А СВЯЗАНО С ОСОБЕНОСТЬЮ МАТЕРИАЛА, ИЗ КОТОРОГО ИЗГОТОВЛЕН КАМЕНЬ.

ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ОЧИСТКИ КАМНЯ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СРЕДСТВО ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ. НЕ МОЙТЕ КАМЕНЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

СНЯТИЕ/УСТАНОВКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

Для облегчения процесса очистки внутреннего стекла, следуйте приведенным ниже инструкциям:

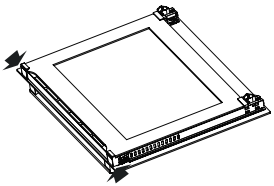


Рис. 1

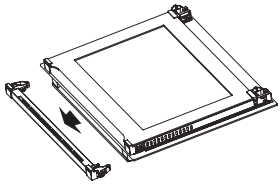


Рис. 2

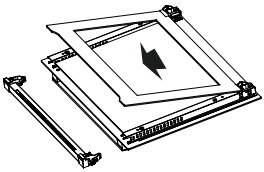


Рис. 3

1. Откройте дверцу, установив её в горизонтальное положение. Нажмите на пластиковые защелки с левой и правой стороны дверцы (Рис. 1).

2. Потяните планку на себя (Рис. 2), после снятия планки стекло остается свободным (Рис. 3). Осторожно потяните стекло на себя и вверх. Внешнее стекло закреплено на профиле дверцы духового шкафа.

3. После снятия стекла вы можете с легкостью его очистить. По завершению процедуры очистки для установки, выполните действия в обратном порядке и установите стекло на место.

4. Убедитесь, что планка установлена на свое место и зафиксирована.

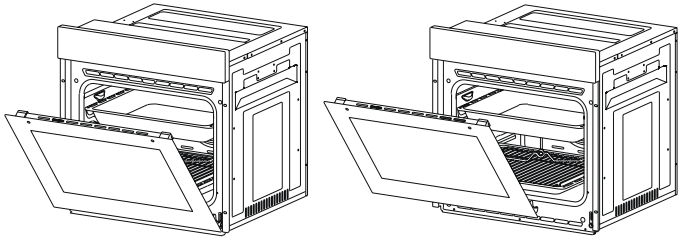
ВНИМАНИЕ! ПО ЗАВЕРШЕНИИ УСТАНОВКИ СТЕКЛА УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОНО ПРОЧНО ЗАКРЕПЛЕНО.

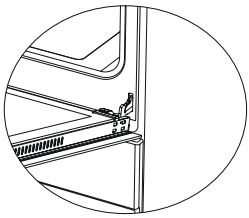
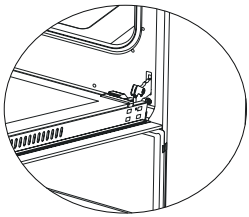
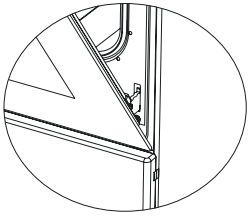
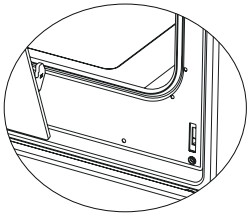
ВНИМАНИЕ! БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ ПРИ УСТАНОВКЕ СТЕКЛА НА МЕСТО, ЕГО НЕЛЬЗЯ ПЕРЕВОРАЧИВАТЬ. НЕВЕРНАЯ УСТАНОВКА СТЕКЛА МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ПОВРЕЖДЕНИЯМ УСТРОЙСТВА.

ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СРЕДСТВА ОЧИСТКИ, СОДЕРЖАЩИЕ АБРАЗИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА! ДЛЯ ОЧИСТКИ СТЕКЛА МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СПЕЦИАЛЬНОЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО KÖRTING K05.

СНЯТИЕ/УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для облегчения процесса очистки дверцы духового шкафа, следуйте приведенным ниже инструкциям:



	Потяните дверцу духового шкафа на себя и откройте ее до предел затем подденьте замок петли при помощи отвертки и откройте замок, как показано на рисунке.
	Приведите замок петли в максимально открытое положение как показано на рисунке. Переведите обе петли, соединяющие дверцу с духовым шкафом, в одинаковое положение.
	Прикройте дверцу до того момента как она будет упираться в замок петли как показано на рисунке.
	Для снятия дверцы приведите ее практически в закрытое положение и потяните ее вверх обеими руками, как показано на рисунке. Не тяните дверь за ручку!
По завершению процедуры очистки, для установки выполните действия в обратном порядке и установите дверцу на место.	

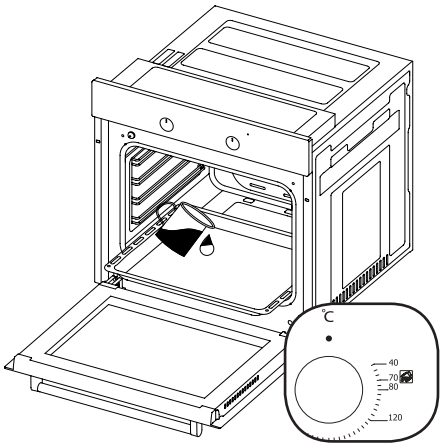
КАТАЛИТИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ

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

ВНИМАНИЕ! СНИМАТЬ КАТАЛИТИЧЕСКУЮ ПАНЕЛЬ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛИСТАМ АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.

ОЧИСТКА ПАРОМ*

Данный режим помогает очистить поверхность камеры при помощи пара и влаги, образующихся в духовом шкафу. Следуйте приведенным ниже инструкциям:



1. Удалите все аксессуары из духовки.

2. Залейте 50 мл воды в глубокий противень и поместите его на 4 уровень камеры.

3. Установите переключатель на режим «Очистка паром*».

4. Установите термостат на 70°C градусов и включите духовой шкаф на 30 минут.

5. По окончании 30 минут откройте дверцу духового шкафа и протрите внутреннюю поверхность влажной мягкой тряпкой.

6. При необходимости используйте жидкость для мытья посуды, теплую воду и мягкую тряпку для стойких загрязнений, затем протрите очищенное пространство сухой тряпкой.

ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СРЕДСТВА ОЧИСТКИ, СОДЕРЖАЩИЕ АБРАЗИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА! ДЛЯ ОЧИСТКИ КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СПЕЦИАЛЬНОЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО KÖRTING K05.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ 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 и причинить вред потребителю.

• 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

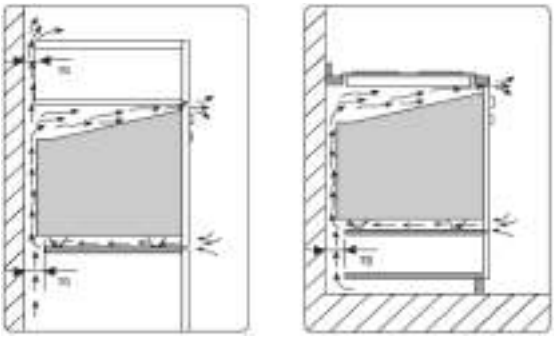
• Пространство и установленные в нем компоненты должны выдерживать температуры до 100°C без деформирования и/или образования дефектов поверхностей.

• 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.

УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Для обеспечения необходимой циркуляции воздуха, место установки прибора должно отвечать условиям по размерам. При необходимости удалите заднюю стенку модуля кухонной мебели, в который устанавливается прибор, чтобы воздух мог свободно циркулировать. Со стороны задней стенки прибора должно быть достаточно свободного места (около 70 мм) для нормальной циркуляции воздуха. Если под прибором находится выдвижной ящик, между прибором и ящиком следует установить панель.



ВНИМАНИЕ! 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 100°C. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ПЛАСТИКОВЫЕ ДЕТАЛИ МЕБЕЛИ ИЛИ КЛЕЙ ПОД ВОЗДЕЙСТВИЕМ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ БУДУТ ДЕФОРМИРОВАТЬСЯ И ОТКЛЕИВАТЬСЯ.

ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР

Во время работы духового шкафа тангенциальный вентилятор будет выводить лишний горячий воздух наружу для предотвращения чрезмерного нагревания внешних поверхностей прибора. Это необходимо для правильной работы прибора и равномерного приготовления блюд. После окончания процесса приготовления вентилятор будет продолжать работать. Вентилятор отключится автоматически, когда охлаждение будет завершено.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Поверхность мебели и монтажные материалы, используемые для установки, должны обладать минимальной жароустойчивостью в 100°C. Во избежание опрокидывания прибора, отсек для установки должен быть закреплен, а основание должно быть плоским. Основание отсека должно выдерживать минимальную нагрузку в 60 кг.

Во время монтажа прибора убедитесь, что после установки к его корпусу не прикасаются 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.

ВНИМАНИЕ! НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ ВБЛИЗИ ХОЛОДИЛЬНИКОВ ИЛИ ОХЛАЖДАЮЩИХ ПРИБОРОВ. ЖАР, ИСХОДЯЩИЙ ОТ ДУХОВОГО ШКАФА, МОЖЕТ ПОВЫСИТЬ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ ОХЛАЖДАЮЩИХ ПРИБОРОВ. ТАКЖЕ НЕ СЛЕДУЕТ УСТАНАВЛИВАТЬ ПРИБОР В МЕСТАХ С СИЛЬНЫМИ ПОТОКАМИ ВОЗДУХА.

ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДВЕРЦУ ИЛИ РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ПРИБОРА. ПЕРЕМЕЩАЙТЕ ПРИБОР МИНИМУМ ВДВОЕМ. НЕ ТАЩИТЕ ПРИБОР ПО ПОЛУ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ НАПОЛЬНОГО ПОКРЫТИЯ.

• Установите печь в отсек при помощи двух или более человек.

• Убедитесь, что рамка прибора и передняя часть мебели выровнены.

• Кабель питания не должен оставаться под прибором, зажиматься между прибором и мебелью, перегибаться.

• Закрепите печь к мебели при помощи болтов, поставляемых вместе с прибором. Болты следует вкручивать, продев их в пластиковые крепежи, установленные на раме прибора, как показано на (Рис. 4).

• Закручивайте болты без чрезмерного усилия. В противном случае резьба может быть повреждена.

• После установки убедитесь, что печь не двигается. Если установка печи выполнена не в соответствии с инструкциями, существует риск опрокидывания во время использования.

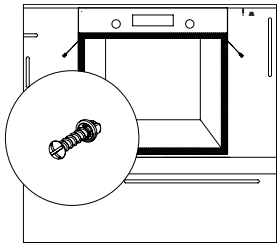
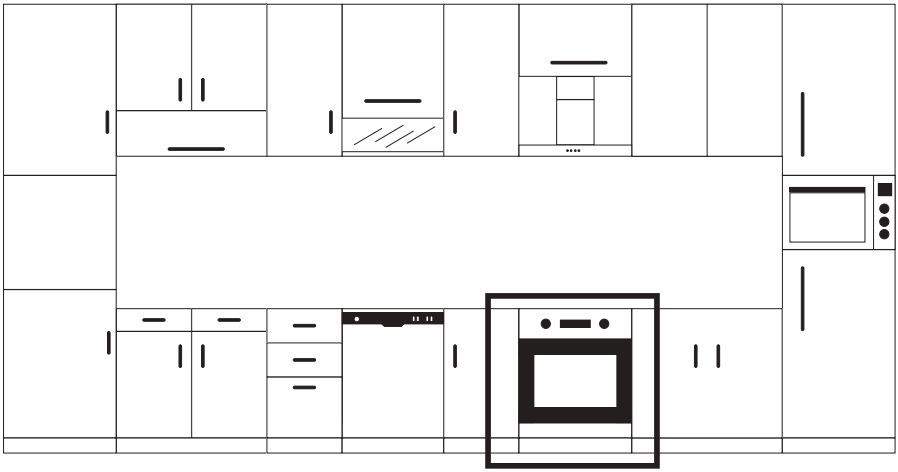
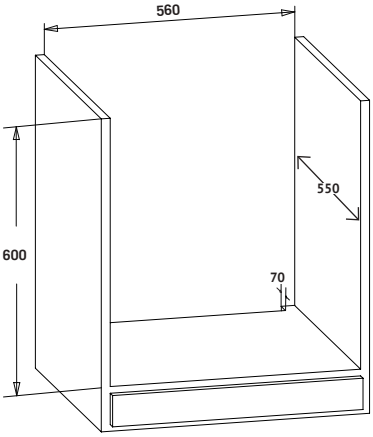
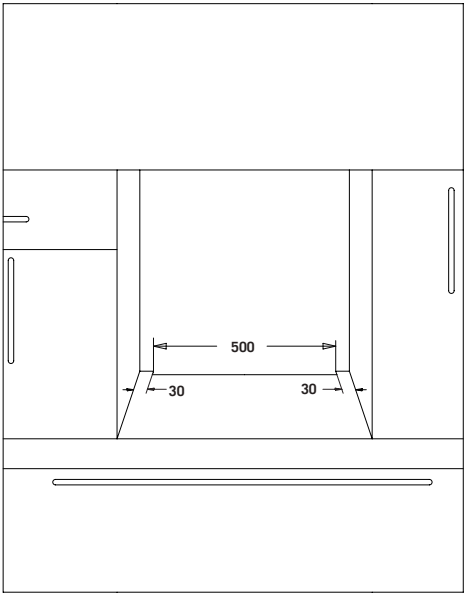


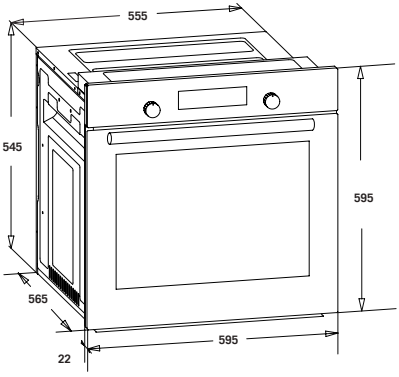
Рис. 4

Установка духового шкафа под столешницу

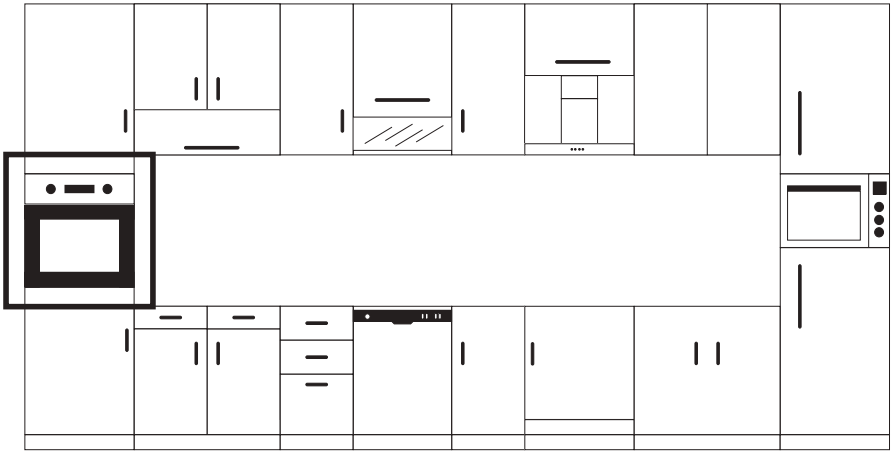


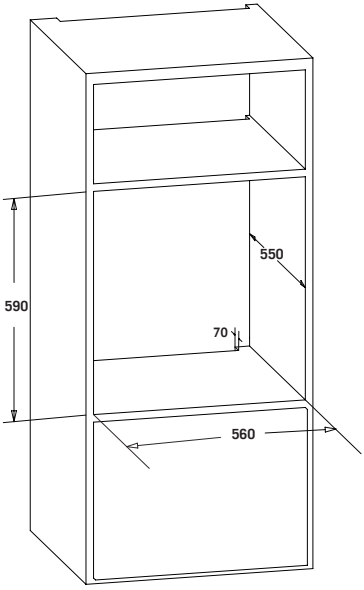


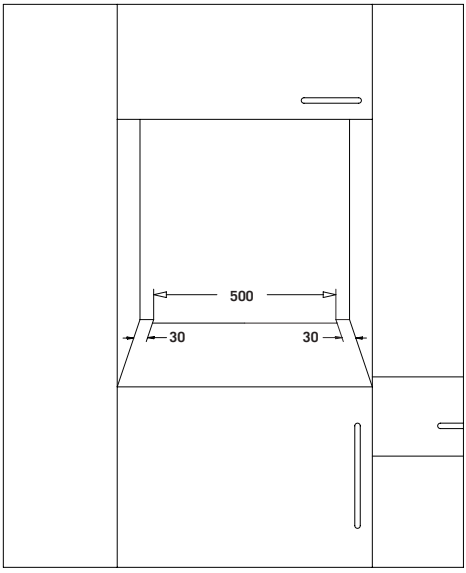




Установка духового шкафа в колонну







ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

• Для духовки необходим однофазный переменный ток 220-240В-50/60Гц, передаваемый по гибкому кабелю. Убедитесь, что бытовые силовые розетки поддерживают требуемую электрическую нагрузку (см. таблицу с серийным номером).

• Электробезопасность прибора 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 подставляется 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 духовке, как указано на табличке с серийным номером.

• Запрещено использовать удлинители и переходники, так как они могут стать причиной перегрева и возгорания.

• Если духовой шкаф планируется установить под варочной панелью, подключение этих двух приборов к электросети следует выполнять раздельно; это облегчит их отсоединение и повысит электробезопасность.

• Когда все провода присоединены, духовой шкаф можно включать лишь после встраивания в мебель.

• Розетка должна быть легкодоступной.

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

ЭЛЕКТРОКАБЕЛЬ

Убедитесь, что электрическое соединение электрокабеля выполнено следующим образом:

• Коричневый кабель - фаза (рабочий контакт) (L)
• Синий кабель - ноль (N)
• Желто-зеленый кабель - контакт заземления ⏚

Точка подключения электропитания должна быть расположена в доступном для пользователя месте. Электрокабель (кабель с вилкой) не должен контактировать с нагревающимися поверхностями прибора.

ВНИМАНИЕ! В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ЭЛЕКТРОКАБЕЛЯ (КАБЕЛЬ С ВИЛКОЙ), НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ОБРАТИТЕСЬ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР В ЦЕЛЯХ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ОПАСНЫХ СИТУАЦИЙ.

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

Установка подсоединения и заземления 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 сети. Кабель заземления не должен прерываться выключателем.

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

ВНИМАНИЕ! 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.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для обслуживания прибора следует использовать только запасные части от производителя. Запрещается ремонт или замена любых компонентов духового шкафа, не рекомендуемых настоящим руководством. Все технические вмешательства и ремонтные работы должны приводиться только специалистами авторизованного сервисного центра.

Если духовой шкаф требует технического обслуживания и/или запасных частей, обратитесь в авторизованный сервисный центр. При этом необходимо указать все данные прибора с ярлыка.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Класс энергопотребления	A
Мощность подключения, кВт	2.3
Напряжение, В/Гц	220-240/50/60
Длина электрокабеля, м	1.5
Нижний наргевательный элемент, Вт	1200
Верхний наргевательный элемент, Вт	1000
Гриль, Вт	2000
Кольцевой нагревательный элемен, Вт	1800
Тип цоколя/лампа освещения духовки, Вт	E14/15
Вентилятор охлаждения, Вт	15
Объем, л	60
Автоматическое отключение	Да
Диапазон температур, °C	40-240
Масса прибора нетто, кг	31

Обозначение	**Цвет**
CSX	Черное стекло, нержавеющая сталь
CSC	Черное стекло, медь
CSXN	Черное стекло
CSGW	Белое стекло