

Инструкция по установке и эксплуатации

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за приобретение продукции ТМ KRONAsteel Мы надеемся, что данный прибор оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции. Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

Желаем Вам приятного аппетита!

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере.

Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на духовом шкафу. Для примера – расшифровка серийного номера SPG/202008C/0001-50:

SPG / 202008C / 0001 - 50

код	год	месяц	поряд-ко- вый номер в партии	количество данной спец- ификации в партии
	производства			

В данном примере прибор изготовлен в августе 2020 года.

Инструкция по установке и эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Требования к подключению	2
Указания по безопасности	2
Как предотвратить повреждение прибора	3
Советы по экономии электроэнергии	3

КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Комплектация	4
Технические характеристики духового шкафа	4

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Элементы управления духовым шкафом	5
Панель управления	5
Механический таймер	6
Переключатель режимов работы духового шкафа	7
Термостат	9
Электронное программируемое устройство	10
Включение модуля WiFi	11

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Кулинарные советы	12
Советы по выпеканию	12
Рекомендации по приготовлению блюд	13

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Уход за духовым шкафом	15
Каталитические панели	16

МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Монтаж духового шкафа	17
Устранение мелких неисправностей	20
Подключение к электросети	21
Замена лампы	21
Утилизация отслужившего прибора	22

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и
сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001, 

TM KRONasteel

Импортер: ООО «Сигма Трейд», 192236, г. Санкт-Петербург, вн.тер.г. муниципальный округ Волковское,
ул. Софийская, дом 17, лит. А, помещ. 8-Н, комната 352

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Во избежание поломки перед включением техники в холодное время года, необходимо выдерживать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.

Данное изделие предназначено исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе организации, учреждения или предприятия. Использование изделия в целях, отличных от указанных выше, является нарушением правил эксплуатации.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДКЛЮЧЕНИЮ

Монтаж и установка прибора должны производиться только квалифицированными специалистами с соблюдением инструкции и схемы подключения. Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности.

Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или не качественного заземления прибора.

Перед первым включением обязательно проверьте, нет ли в духовке посторонних предметов, таких как элементы упаковки и т. д.

Установка и подключение духовых шкафов имеющих механические повреждения элементов устройства, провода электропитания, запрещается.

Внимание! Перед первым использованием мы рекомендуем прокалить духовку, установив максимальную температуру нагрева духовки, в течение 30–35 минут. При этом комплектующие духового шкафа, противни, решетки, вертел следует извлечь и промыть их отдельно теплой мыльной водой с последующей сушкой. Затем откройте дверцу духовки, включите кухонную вытяжку и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки. После того как духовой шкаф остынет, его также следует промыть изнутри и протереть насухо.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Используйте прибор только для приготовления продуктов, не используйте прибор для отопления помещений.

Во время работы прибор нагревается. Внутренние поверхности духового шкафа, нагревательные элементы и место выхода пара становятся горячими. Во время работы прибора не позволяйте детям находиться рядом.

Будьте близости от духового шкафа при приготовлении пищи на жиру или подсолнечном масле, так как масло при перегреве может воспламениться.

Сетевые провода электроприборов не должны соприкасаться с горячими элементами духовки — это может привести к повреждению изоляции проводов.

При возникновении неполадок отключите электропитание (выключите рубильник-автомат).

Инструкция по установке и эксплуатации

Запрещается хранить в духовом шкафу воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.

При длительной работе на высокой температуре переключатели и ручка дверцы духового шкафа могут нагреваться, будьте осторожны!

Время непрерывного приготовления в духовом шкафу составляет не более 10 часов, после чего духовой шкаф должен быть выключен до полного охлаждения.

КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПРИБОРА

Не накрывайте блюда, которые Вы готовите, и не кладите на дно духовки алюминиевую фольгу, так как при этом возникает чрезмерное накопление тепла, что приводит к изменению времени приготовления продуктов и разрушению эмали духового шкафа.

Не лейте воду в горячую духовку, при этом также может повредиться эмаль внутри духового шкафа.

При выпекании фруктового пирога мы рекомендуем пользоваться специальной достаточно глубокой формой, так как фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые практически невозможно удалить.

Не облокачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу духовки. Дверца духового шкафа должна плотно закрываться, поэтому следите, пожалуйста, чтобы дверной уплотнитель всегда был чистым.

Ремонт прибора должен производиться только квалифицированными специалистами Службы сервиса, имеющими допуск на данный вид работ от фирмы-изготовителя. При самостоятельном ремонте или ремонте с привлечением

случайных лиц может возникнуть опасность для пользователя.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

1. При длительном времени приготовления пищи Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления, при этом продукты будут доведены до готовности за счет остаточного тепла духовки.

2. Не открывайте духовку чаще, чем необходимо. Вследствие открытия дверцы духовки пропадает немного тепла и время готовки увеличивается.

3. Вы можете использовать объем духовки оптимально, если выпекаете в продолговатых формах, стоящих параллельно на одном уровне, или выпекая на разных уровнях одновременно.

4. Используйте темные или черные формы для выпечки. Они лучше всего воспринимают жар духового шкафа.

5. Если Вы желаете готовить на гриле, для лучшего результата кладите продукты на середину решетки.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Электрические духовые шкафы, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ТС 016/2011 «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе».



Инструкция по установке и эксплуатации

КОМПЛЕКТАЦИЯ*

Ваш духовой шкаф относится к категории встраиваемой техники.

В комплект поставки духового шкафа входят:

- Духовой шкаф — 1 шт.
- Противень — 2 шт.
- Решетка — 1 шт.
- Инструкция по применению.
- Комплект саморезов.

* Комплектация может быть изменена без предварительного уведомления

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Это оборудование соответствует следующим стандартам ЕЭС:

- 73/23/ЕЕС — по низкому напряжению;
- 89/336/ЕЕС — по электромагнитной совместимости;
- 93/68/ЕЕС — по общим стандартам;
- 89/109/ЕЕС — по материалам или объектам, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами.

Заводская табличка с обозначением модели духового шкафа, серийным номером и с указанием максимальной потребляемой мощности находится на верхней поверхности встраиваемой части, либо на фронтальной части корпуса открытой духовки.

Размеры элементов духового шкафа и ниши для его встраивания

	ONYX 45H			ONYX 60H		
Размеры элементов духового шкафа, мм	Высота	Ширина	Глубина (длина)	Высота	Ширина	Глубина (длина)
Размеры лицевой панели	455	594	21	594	594	21
Размеры встраиваемой части	440	555	554,2	577	558	500
Размеры ниши для встраивания	456	565	Мин 560	600	560	Мин 550

Объем духового шкафа: ONYX 45H BL/BL – 53 л; ONYX 60H BL/BL – 72 л

Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа

Напряжение питания: 220—240 В~, 50/60 Гц.

Класс энергоэффективности: A+

Класс защиты: 1

Максимальная температура приготовления: 250 °C

Нагревательный элемент	ONYX 45H	ONYX 60H
Верхний нагревательный элемент (внешний периметр)	1100 Вт	1100 Вт
Верхний нагревательный элемент (внутренний периметр)	1300 Вт	1300 Вт
Нижний нагревательный элемент	1250 Вт	1000 Вт
Кольцевой нагревательный элемент	1500 Вт	1800 Вт
Максимальная потребляемая мощность	2400–2900 Вт	2900–3400 Вт

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Ваш новый духовой шкаф имеет многофункциональную систему для приготовления пищи, что дает возможность выбрать наиболее подходящий режим приготовления задуманного вами блюда. Нужный режим выбирается с помощью переключателей, находящихся на панели управления (Рис. 1).

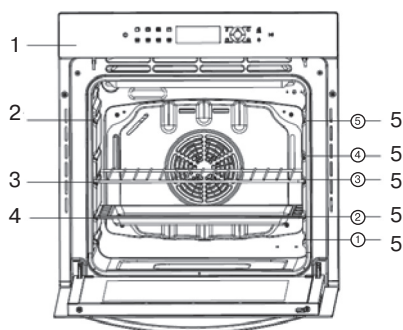


Рис. 1

1. Панель управлением функциями духового шкафа
2. Направляющие размещения противней и решётки
3. Решётка
4. Противень
5. Уровни приготовления

* Рисунок духового шкафа приведён для примера, реально изображение приобретённой вами модели может отличаться от представленной на рисунке.

Для понижения температуры внешней поверхности духового шкафа, встроенного в кухонную мебель, модели обо-

рудованы охлаждающим вентилятором, который включается при включении любого режима работы духового шкафа и достижению критичной температуры на поверхности духового шкафа. После включения охлаждающего вентилятора Вы можете ощутить, как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.

Все режимы функционирования духового шкафа, вне зависимости от исполнения переключателей управления, имеют свое обозначение и на панели управления изображаются в виде соответствующих пиктограмм. Рассмотрим последовательно назначение переключателей и их положений.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

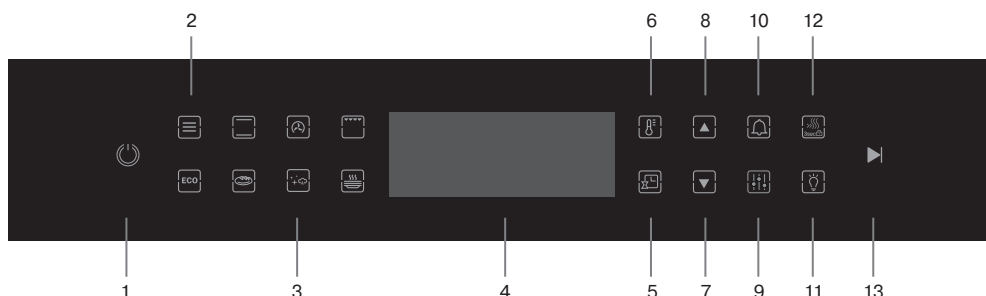


Рис. 2. Панель управления

1. Кнопка Включения/Выключения.
2. Кнопка выбора режимов работы духового шкафа. При нажатии на кнопку происходит последовательное переключение режимов работы духового шкафа.
3. Кнопки быстрого доступа к режимам работы духового шкафа, с их помощью вы можете выбрать нужный режим напрямую.
4. Дисплей. Показывает текущие настройки прибора.
5. Кнопка выбора времени приготовления.
6. Кнопка выбора температуры приготовления.
7. Кнопка уменьшения выбранного значения.
8. Кнопка увеличения выбранного значения.
9. Кнопка Память.
10. Кнопка таймера.
11. Кнопка подсветки.
12. Кнопка быстрого нагрева. Удержание кнопки на 3 секунды активирует блокировку управления духовым шкафом.
13. Кнопка Старт/Стоп.

Установка часов

При первой подаче электропитания, дисплей панели управления ненадолго загорится, и на нём будет отображаться 12:00.

Для дальнейшего использования духового шкафа необходимо установить часы, для этого:

- Нажмите кнопку 5. На дисплее будет мигать «12:00».
- Нажимая кнопки или установите время.
- Нажмите кнопку еще раз, чтобы завершить настройки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

Настройка функции духовки

После установки часов можно сразу приступить к приготовлению. Для этого:

- Выберите нужный вам режим приготовления.
- Нажмите кнопку «Старт/Стоп» — духовка начнёт работать.

Инструкция по установке и эксплуатации

Установка температуры духовки

Предустановленные значения температуры приготовления для разных режимов работы духового шкафа не всегда удовлетворяют выбранному рецепту. Для установки нужной вам температуры приготовления, необходимо:

- после выбора режима приготовления нажмите кнопку  чтобы войти в настройку температуры

- кнопками  или  установите нужное значение температуры.

Включение/выключение духовки

Чтобы включить/выключить духовку, коснитесь кнопки .

Включение/выключение подсветки

Чтобы включить/выключить подсветку внутри духового шкафа, коснитесь кнопки .

Установка времени окончания приготовления

Вы можете установить время окончания.

- 1. Нажмите кнопку  несколько раз, пока на дисплее не начнет мигать значок времени окончания приготовления .

- 2. Кнопками  или  установите желаемое время окончания приготовления.

- 3. Духовой шкаф примет сделанную настройку времени приготовления и начнёт работу, либо после ожидания около 3 секунд, либо если вы по окончании настройки нажмёте ещё раз кнопку .

Установка времени приготовления

Вы можете установить время приготовления.

- 1. Нажмите кнопку  несколько раз, пока на дисплее не начнет мигать значок времени приготовления .

- 2. Кнопками  или  установите желаемое время окончания приготовления.

- 3. Духовой шкаф примет сделанную настройку времени приготовления и начнёт работу, либо после ожидания около 3 секунд, либо если вы по окончании настройки нажмёте ещё раз кнопку .

Отложенный старт

Если вы знаете сколько времени потребуется на приготовление, а приготовление продуктов должно быть закончено к определённом часу, то можно рассчитать когда духовка должна включиться и приготовить нужное блюдо.

- 1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать значок времени приготовления .

Например: Текущее время — 3:00, по рецепту приготовление должно длиться — 1 час, блюдо нужно приготовить к 8:30.

- 2. Кнопками  или  установить время приготовления — 1 час.

- 3. Нажмите кнопку  несколько раз, пока на дисплее не начнет мигать значок времени окончания приготовления .

- 4. Кнопками  или  установить время окончания приготовления 8:30.

Инструкция по установке и эксплуатации

5. Подтвердите настройку коснувшись кнопки .

Духовой шкаф включится 7:30 и проработав 1 час автоматически выключится.

Таймер

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать значок  и три цифры
2. Кнопками  или  установите желаемое время.
3. Нажмите кнопку , чтобы запустить таймер.

По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал.

Блокировка управления/замок от детей

- 1 Нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение 3 секунд, на дисплее появится значок .
- 2 Еще раз нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы разблокировать управление.

Быстрый нагрев

При необходимости быстро разогреть духовой шкаф воспользуйтесь функцией Быстрый нагрев .

1. Установите нужный режим работы духового шкафа духовки, при необходимости измените рекомендуемую температуру.
2. Нажмите кнопку быстрого . Прозвучит один сигнал. Когда температура достигнет необходимой, прозвучит сигнал около 2 секунд.

Теперь следуйте заданному режиму духовки, температура продолжит нагреваться, и теперь вы можете ставить блюдо в духовку.

Функция памяти

1. Когда приготовление завершено и на дисплее отображается «END», текущий режим приготовления можно сохранить, нажав и удерживая кнопку . Таким образом можно сохранить максимум 4 режима приготовления. Если сохранено более 4 режимов, то следующий режим будет заменять самый первый из сохранённых режимов приготовления.
2. В режиме ожидания нажмите кнопку , на дисплее отобразятся сохраненные режимы приготовления     кнопками  или  выберите нужный из сохранённых режимов и нажмите , чтобы начать приготовление.

Режим «Тесто»

Этот режим используется для поднятия теста приготовляемого на дрожжах, закваске.

- В режиме ожидания нажмите кнопку .
- Кнопками  или  установите необходимое время.
- Для запуска режима нажмите кнопку .

Режим подогрева посуды

- В режиме ожидания поставьте посуду в духовку.
- Нажмите кнопку .

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

- Кнопками  или  установите необходимое время и температуру.
- Для запуска режима нажмите кнопку .

В зависимости от выбранной модели духового шкафа, вам могут быть доступны также следующие режимы работы:

	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	Работает конвектор, верхний и нижний тэны. Этот режим удобен для приготовления таких продуктов, как мясо, торты, печенье. С помощью конвектора тепло равномерно распределяется во внутреннем пространстве.
	Верхний и нижний нагрев	Работают верхний и нижний тэны. Продукты нагреваются одновременно снизу и сверху. Это удобно для приготовления таких блюд, как торты, пирожные, пироги и другая выпечка.
	Гриль с конвекцией	Работает нагревательный элемент гриля и конвектор. Конвектор равномерно распределяет горячий воздух. Это удобно для приготовления крупногабаритных мясных блюд.
	Гриль	Работает нагревательный элемент гриля. Режим удобен для приготовления на гриле и жарки больших и средних порционных блюд. Гриль нагревает всю площадь под нагревателем.
	Кольцевой нагревательный элемент с конвекцией	Работает кольцевой нагревательный элемент с конвекцией. Вы можете готовить блюда, которые требуют длительной подготовки, при этом экономить энергию. Продолжительность приготовления больше, чем у других режимов, но этот режим является самым высоким по энергоэффективности.
	3D конвекция	Работает кольцевой нагревательный элемент и конвектор. Ваши блюда готовятся равномерно горячим воздухом с помощью конвектора.
	3D конвекция с нижним нагревом	Работает кольцевой нагревательный элемент, конвектор и тэн нижнего нагрева. Этот режим очень удобен для приготовления пиццы.
	Нижний нагрев с конвекцией	Деликатное приготовление Включаются нижний нагревательный элемент и конвектор. Подходит для выпечки, тортов и не сухих сладостей в формах для выпечки. Отличные результаты также получаются при приготовлении пищи требующей прежде всего нагрева снизу. Рекомендуется ставить противень на низкий уровень.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

	Малый гриль	Включаются верхний нагревательный элемент. «Малый Гриль» направляет лучистое тепло от мощного верхнего элемента на еду. Вы можете использовать функцию «Гриль» для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыба, сырных тостов и другие продукты быстрого приготовления. Гриль с закрытой дверцей духовки. Разогрейте гриль в течение 3 минут, чтобы получить лучшие результаты. Это поможет сохранить натуральные соки стейка, отбивных и т. д. для лучшего вкуса.
	4D	Поочередно включаются верхний, круговой и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Поскольку тепло остается постоянным и равномерным, подрумянивает пищу равномерно по всей ее поверхности. В этом режиме вы также можете готовить различные блюда в одно и то же время, при условии, что их соответствующие температуры приготовления одинаковы. Этот режим приготовления особенно рекомендуется для блюд, требующих запекания, или блюд, приготовление которых требует длительного времени. Таких как, например: лазанья, макаронные изделия, жареная курица с картофелем и т. д. Кроме того, отличное распределение тепла позволяет использовать более низкие температуры при приготовлении жаркого. Это приводит к меньшим потерям сока мяса, которое становится более нежным, и уменьшению потери веса для жаркого. Режим особенно подходит для приготовления рыбы, которую можно приготовить с добавлением ограниченного количества приправы, сохраняя при этом их вкус и внешний вид. Отличных результатов можно добиться при приготовлении гарниров на овощной основе, таких как кабачки, баклажаны, перец и т. д.
	Малый гриль с 3D конвекцией	Вентилятор конвектора работает вместе с нагревательным элементом гриля и задним нагревательным элементом, обеспечивая циркуляцию. Духовка должна быть предварительно прогрета. При жарке мяса этот режим сохранит верхнюю часть блюда свежей, а циркулирующий горячий воздух приготовит его внутри. Этот режим также может использоваться для поджаривания пищи, причем ее не надо слишком часто переворачивать. Жарка должна производиться только при закрытой дверце духовки.
	Размораживание	Конвектор заставляет циркулировать воздух вокруг и размораживать замороженные продукты, такие как мясо, хлеб и пироги.

Инструкция по установке и эксплуатации

Включение модуля Wi-Fi *

Духовой шкаф оснащен модулем Wi-Fi, который позволяет подключать прибор к мобильному устройству, например, смартфону или планшету. Подключение позволяет удаленно следить за работой духовки и управлять ее некоторыми функциями.

Включение встроенного модуля Wi-Fi происходит следующим образом.

1. Когда духовой шкаф находится в режиме ожидания, нажмите и удерживайте кнопку включения в течение 3 секунд.
2. На экране значок  начнет мигать, что означает подключение прибора к беспроводной сети.
3. Включенный индикатор  означает, что прибор подключен к беспроводной сети.

Если в течение 1 минуты не удастся подключиться к беспроводной сети, то значок  перестанет гореть. В этом случае требуется повторить шаги по подключению.

* Подключение духового шкафа по беспроводной сети WI-FI к приложению KRONA HOME PRO, работа приложения по управлению функциями духового шкафа подробно описаны на сайте производителя krona.ru.

Качество беспроводного соединения зависит от используемого сетевого оборудования, его расположения, программного обеспечения. При отсутствии или невозможности установления беспроводного соединения убедитесь,

что ваше оборудование работает исправно и на нём сделаны все необходимые настройки.

ВНИМАНИЕ!

Удаленный мониторинг через мобильное устройство не заменяет личного контроля процесса приготовления. Регулярно самостоятельно проверяйте ход приготовления в духовом шкафу.

Инструкция по установке и эксплуатации

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

Некоторые рекомендации по температуре и времени приготовления блюд Вы можете найти в нашей инструкции. Более подробные сведения по этим вопросам приводятся в специализированной литературе по кулинарии.

Обращаем Ваше внимание на то, что в таблице приведены данные из расчета размещения продуктов в холодную духовку. При предварительном разогреве духовки время готовки сокращается на 5—10 минут.

В зависимости от свойств и количества приготавливаемого продукта, уровня в духовке, где размещается готовящийся продукт, температура и время готовки будут разными.

В таблице представлено по два варианта приготовления одного и того же блюда. Каждый вариант занимает в строке последовательно по три столбца таблицы. Приведенные ниже данные приблизительные, так как режим и время готовки изменяются в зависимости от количества и качества продуктов.

СОВЕТЫ ПО ВЫПЕКАНИЮ

Температура и длительность выпекания зависят от свойств и количества теста, поэтому значения в таблице даны в виде интервала. Начинайте выпекать при более низких значениях температуры, приведенной в этой таблице, а затем, при необходимости, переходите к более высоким значениям температуры выпекания. Впрочем, более низкие значения температуры всегда обеспечивают более равномерное подрумянивание.

Внимание!

Во всех случаях формы для пирогов ставьте на решетку.

Пирог подгорел сверху. Выпечку в духовке поместите ниже, уменьшите температуру и немного увеличьте время выпекания.

Пирог подгорел снизу. Выпечку поставьте выше и установите в следующий раз более низкую температуру.

Вы выпекаете на нескольких уровнях (без режима «конвекция»). Выпечка получается на верхнем уровне более темной, чем на нижнем. Выберите температуру чуть ниже, выпечка будет выпекаться равномернее. Выпечка, помещенная в духовку одновременно на разных уровнях, не может быть готова в одно время. Дайте выпечке на нижнем противне пропечься на 5—10 минут больше или установите противень раньше.

Плоское печенье не отделяется от противня. Поместите на короткое время противень еще раз в духовку, а затем сразу отделите печенье.

Пирог не отделяется от формы при переворачивании. Еще раз осторожно отделите выпечку ножом от края формы. Переверните ее снова и накройте в несколько слоев влажным холодным полотенцем. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.

Вы измерили температуру духовки собственным термометром и обнаружили разницу в значениях. Температура духовки замеряется изготовителем с помощью тестовой решетки через определенное время в средней точке духовки. Выбранная посуда и принадлежности влияют на измеренное зна-

Инструкция по установке и эксплуатации

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

	Темп. С	Положение/ уровень противня	Время готовки	Темп. С	Положение/ уровень противня	Время готов- ки
Бисквит	180	3	20-25	160	1 или 1и3	25-30
Пшеничная лепешка	230	4	10-15	210	1 или 1и3	10-15
Маленькие бисквитные кексы	180	3	15-20	160	1 или 1и3	15-20
Пирожные	200	3	30-45	180	1	35-45
Пирожные с глазурью	200	3	20-30	180	1 или 1и3	25-35
Заварные пирожные	230	4	15-30	210	1 или 1и3	20-35
Печенье	200	3	10-15	180	1 или 1и3	15-20
Хлеб	220	2	20-40	200	1	25-45
Лазанья	200	3	30-40	180	1	35-45
Пицца	220	1	20-25	200	1	25-30
Говядина	200	2	20-30	180	1	20-30
Свинина	200	2	30	180	1	30-35
Баранина	190	2	25	170	1	25
Курица	190	2	20	170	1	20-25
Утка	190	2	30	170	1	35
Гусь	190	2	20	170	1	25
Индейка	170	1	20	160	1	25
Овощи	200	3	30-40	180	1	35-45
Мясная запеканка	160	2	2-3 часа	150	1	2-4 часа

Инструкция по установке и эксплуатации

чение. Поэтому значения собственных измерений всегда будут отличаться от заданной температуры.

Как установить, пропеклось ли не дрожжевое тесто. Приблизительно за 10 минут до окончания указанного в рецепте времени проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если к палочке не прилипло тесто, пирог готов.

Пирог хорошо поднялся в середине, но опадает по краям. Не смазывайте жиром края круглой формы. После выпекания пирог осторожно отделите от формы ножом.

При выпекании может образовываться водяной пар. Большая его часть удаляется через отвод для испарений. Он может конденсироваться на кухонной плитке и рядом стоящей мебели. Это обычное физическое явление.

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Функция очистки паром

Эта функция помогает удалить остатки пищи внутри духового шкафа. Этот метод эффективен при удалении только легких загрязнений. Это не эффективно удаляет стойкие засохшие пятна. Функцию можно использовать только при холодной духовке.

Процедура очистки:

1. Снимите все полки, посуду и боковые решётки.

2. Приготовьте раствор воды (85 %), белого уксуса (10 %) и средства для мытья посуды (5 %) и обильно распылите его на дверь, боковые стенки и заднюю часть.

3. Налейте 40 мл воды в углубление основания камеры.

4. Закройте дверь. Установите функцию  и установите температуру 130°C.

5. **ВЫКЛЮЧИТЕ** духовку через 18 минут.

6. Дайте остыть до безопасного уровня, прежде чем протирать поверхность влажной тканью.

Внимание!

Перед началом чистки дождитесь, пока духовой шкаф остынет. Отсоедините духовой шкаф от электросети, вытащив штепсельную вилку из розетки или выключив питание сети.

Для чистки прибора не применяйте чистку под струей пара или чистку под высоким давлением.

Инструкция по установке и эксплуатации

Вполне достаточно протереть прибор снаружи влажной тряпкой. Если этого недостаточно, используйте моющее средство или теплую воду с мылом. Если загрязнение сильное и с помощью простого моющего средства трудно удаляется, используйте специальную пену для чистки духовых шкафов. Средство для чистки духовых шкафов наносите только на эмалированные поверхности.

Ни в коем случае не используйте для чистки абразивные чистящие средства, после них могут появиться матовые пятна и царапины. Если подобные чистящие средства все же случайно были использованы, сразу же смойте их водой.

Противни можно мыть мягкой губкой с использованием моющего средства для мытья посуды или в посудомоечной машине. Для мытья хромированных направляющих для противней также используйте средство для мытья посуды и мягкую губку. Для удаления сильно пригоревших пятен воспользуйтесь более жесткой губкой. После мытья, пожалуйста, протрите поверхности сухой тряпкой.

Для облегчения чистки вы можете снять дверь духовки (см. рис. 3).

Полностью открыть дверцу духового шкафа. Перевести крючок петли из нормального положения в крайнее заднее, на обеих петлях. Прикрыть дверь до положения, когда крючки упрутся в край выреза в двери духового шкафа.

Потянуть дверь вверх и от себя. Когда дверь будет приподнята на достаточную высоту, аккуратно вынуть петли из гнезд в корпусе духового шкафа.

УСТАНОВКА двери производится в обратной последовательности.

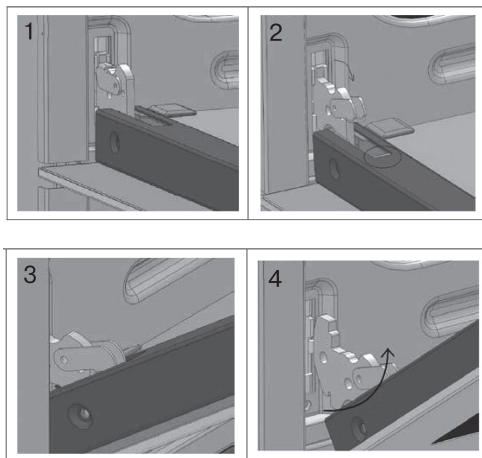


Рис. 3

ВНИМАНИЕ:

Не трогать крючки, блокирующие дверцу, когда она снята. Не ставить большой вес на дверцу и не становиться на нее ногами. Это может сломать дверцу или поранить пользователя. Не пользоваться духовым шкафом до тех пор, пока дверца не будет правильно установлена.

Снятие внутреннего стекла

- Снимите уплотнение G, открутив 2 винта (рис. 4).
- Аккуратно вытащите внутреннюю часть стекла
- Очистите стекло подходящим чистящим средством. Тщательно высушите и положите на мягкую поверхность.
- Теперь вы также можете очистить внутреннюю часть внешнего стекла.

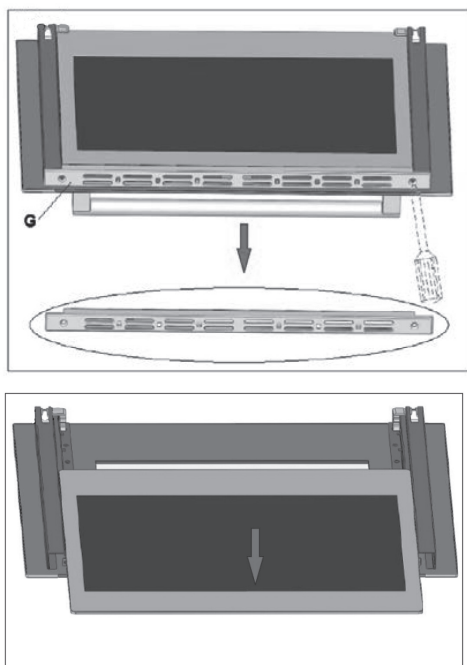


Рис. 4

Сборка двери осуществляется в обратной последовательности после полного высыхания помытых частей.

Каталитические панели

На некоторых моделях духовых шкафов, задняя и боковые стенки духовки покрыты слоем самоочищающейся каталитической эмали. Во время работы духового шкафа, при достижении температуры 200 °С (например, для выпечки или жарки) происходит их самоочистка.

Однако некоторые сильно пригоревшие пятна могут удаляться только после неоднократного использования духового шкафа. Более высокая температура ускоряет выгорание пятен. Остатки приправ и т.п. можно легко удалить мягкой тряпкой или кисточкой. Небольшое изменение цвета эмали не оказывает никакого влияния на способность к самоочистке.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите камеру духового шкафа в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Чистка вручную».
3. Включите оба нагревательных элемента.
4. Установите температуру max.
5. Включите духовой шкаф и оставьте его работать приблизительно на час.

Точное время зависит от уровня загрязнения. Пятна, оставшиеся после такой очистки, будут в дальнейшем исчезать во время приготовления блюд при высокой температуре.

МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Внимание! Духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированными специалистами.

Подключение духового шкафа к электрической сети и все работы с электрическими деталями шкафа должны производиться только при отключенной подаче электроэнергии.

Если духовой шкаф устанавливается в непосредственной близости от других электроприборов, находящихся на кухне, нужно убедиться, что они не мешают друг другу. Перед первым включением убедитесь, что все защитные пленки, используемые при транспортировке устройства, удалены.

Соприкасающиеся с духовым шкафом поверхности кухонной мебели должны выдерживать температуру нагрева до 100°C. В противном случае они могут быть повреждены или деформированы из-за высокой температуры. Для мебели, которая не приспособлена для таких температур, мы рекомендуем Вам перед монтажом установить на стенки корпуса мебели защитные теплоизолирующие накладки. Эти защитные накладки могут быть заказаны и приобретены Вами в организациях, занимающихся продажами кухонь.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу, который явился следствием неправильной установки или ошибочного использования духового шкафа.

Прежде чем приступать к монтажу, убедитесь, что ниша в кухонной мебели, предназначенная для установки вашего встраиваемого духового шкафа, соот-

ветствует размерам, представленным на Рис. 5 и 6.

В нише под духовку между задней стенкой и полкой, на которую будет установлен духовой шкаф, для обеспечения вентиляции духовки должна быть оставлена щель не менее 45 мм. Для предотвращения возможных повреждений и перегрева, должен быть обеспечен зазор позади духовки между духовкой и задней стенкой кухонной мебели не менее 10 мм (рис. 7).

Духовой шкаф может быть установлен в стандартный проем как это показано на рис. 6, как под столешницей, так и в колонне.

Крепление духового шкафа к мебели осуществляется 2 винтами, располагаемыми в специальных отверстиях рамки (см. рис. 8).

Будьте осторожны при установке духового шкафа в проем и не пользуйтесь дверцей в качестве рычага, пользуйтесь специальными транспортировочными ручками.

Инструкция по установке и эксплуатации

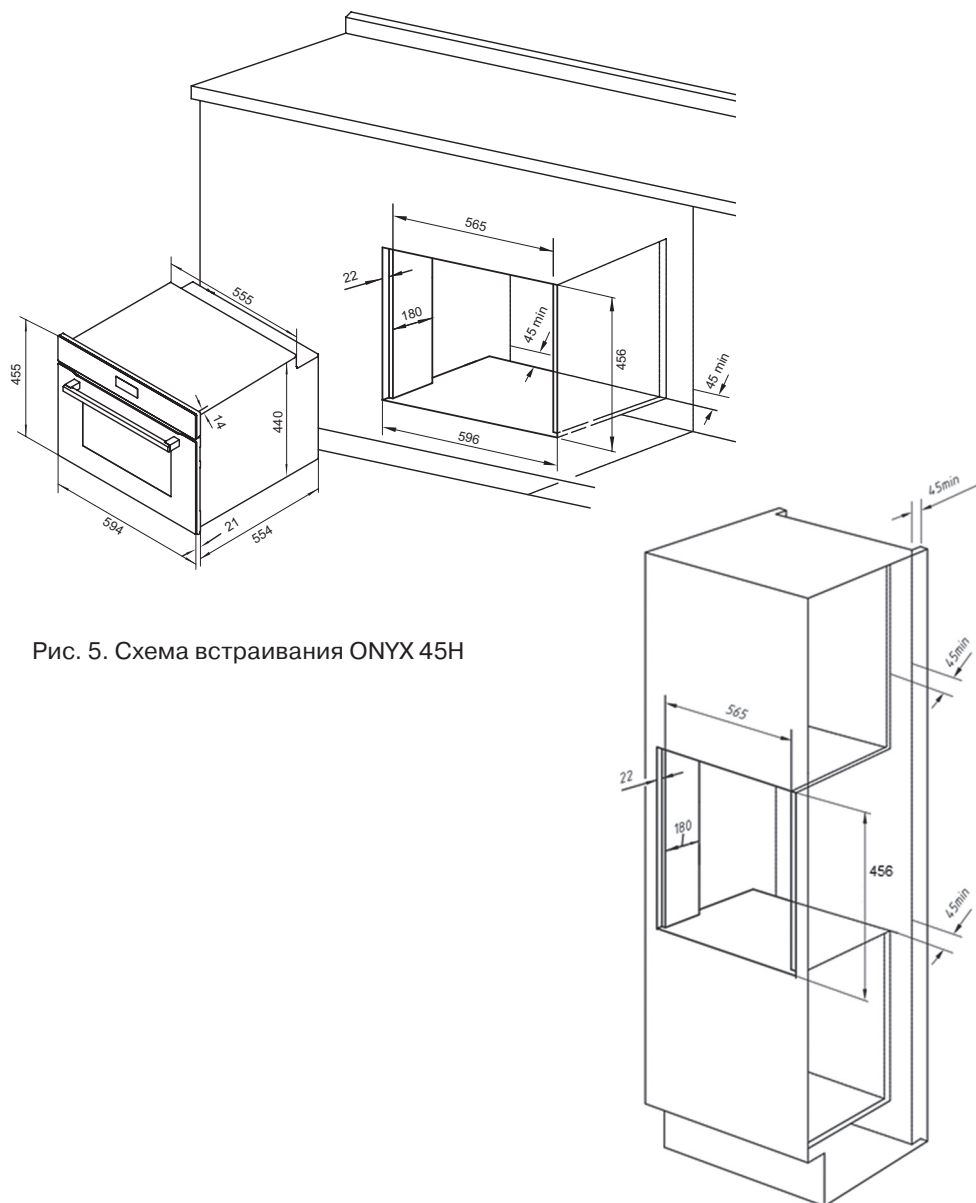


Рис. 5. Схема встраивания ONYX 45H

Инструкция по установке и эксплуатации

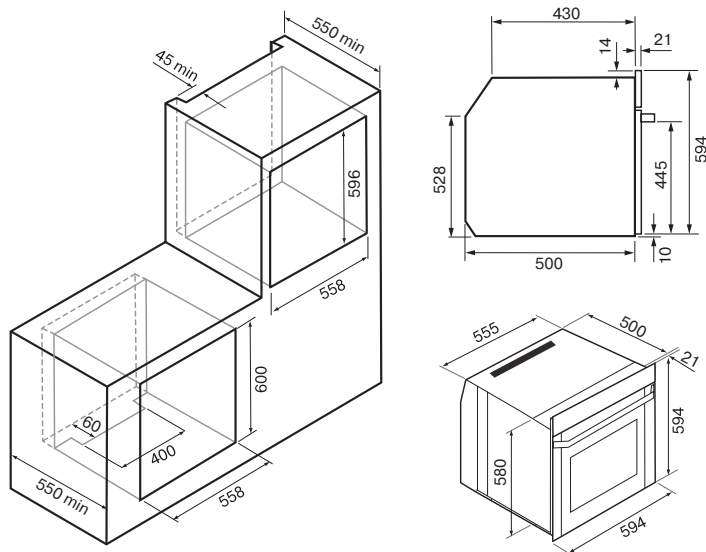


Рис. 6. Схема встраивания ONYX 60H

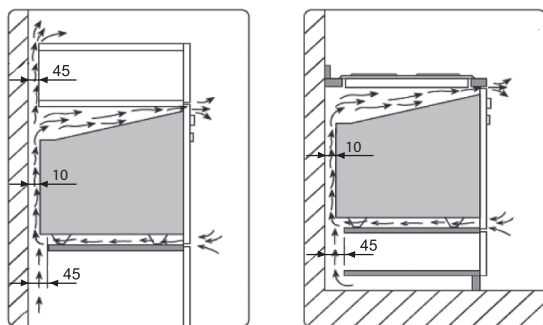


Рис. 7. Схема зазоров для вентиляции

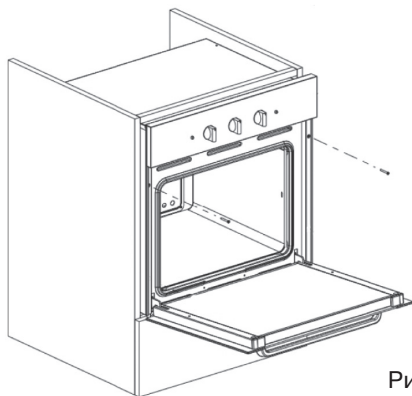


Рис. 8. Крепление духового шкафа к мебели

Инструкция по установке и эксплуатации

УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Указания/Устранение
Духовой шкаф не работает	Сработали предохранители	Проверьте предохранители в электрощите
	Отключено электропитание	Проверьте, есть ли на кухне свет
Образование конденсата между стеклами дверцы духового шкафа	Избыточная влажность на кухне, продуктов	Протереть низ дверцы духового шкафа от конденсата для предотвращения порчи кухонной мебели

ОШИБКИ НА ДИСПЛЕЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ

В случае, если возникает неисправность, духовой шкаф автоматически перейдёт в безопасный режим и на дисплее появится код соответствующей неисправности:

Код	Рекомендации
HE1	Ошибка датчика температуры Обратитесь в сервисный центр

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствуют требованиям, указанным на заводской табличке, которая находится на нижней правой части лицевой стороны духовки, и видна после открытия дверцы духовки.

Прибор рассчитан на работу от сети 220—240 В~ однофазного тока с частотой 50/60 Гц.

Электрическая разводка должна иметь контакт заземления.

После подключения и встраивания в кухонную мебель убедитесь, чтобы розетка, используемая для подключения прибора, была легкодоступна.

Прибор поставляется с кабелем электропитания. Кабель электропитания следует оснастить вилкой, выдерживающей указанную на табличке с техническими данными нагрузку. Если по каким-либо причинам не хватило длины кабеля, квалифицированному специалисту разрешается заменить кабель более длинным, а не наращивать имеющийся. При выборе кабеля стоит обратить внимание на его термостойкость и соответствующее сечение.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Для освещения внутренней полости духовки применяется специальная лампа с цоколем G9.

ВНИМАНИЕ!

Перед заменой лампы выключите электропитание.

Снимите защитный плафон, аккуратно выньте перегоревшую лампу. Вместо нее установите лампу с аналогичными характеристиками. Установите защитный плафон (рис. 9).

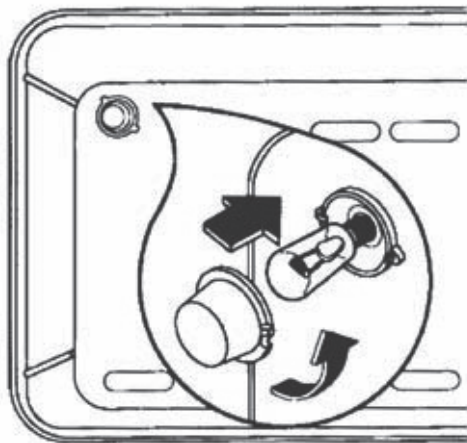


Рис. 9. Замена лампы

Инструкция по установке и эксплуатации

УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕГО ПРИБОРА

Данное изделие не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном для детей состоянии.

При подготовке изделия к утилизации следует вытащить сетевую вилку из розетки и привести сетевой кабель и вилку в нерабочее состояние (например, перерезать кабель). Этим Вы исключите возможность несанкционированного пользования изделием.

ХРАНЕНИЕ

Необходимо хранить в сухом месте, вдали от источников повышенных температур и воздействия солнечных лучей. При хранении необходимо избегать резкого перепада температур. Хранить без упаковки не допускается.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Категорически не допускается падение и любые механические воздействия на упаковку при транспортировке.

РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.