

# **körting**

**РУКОВОДСТВО  
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ**

**ОКВ 491 CRGB / CRGW**

---

## Поздравляем Вас с приобретением продукции KÖRTING!

Перед использованием новой техники внимательно изучите Руководство Пользователя. Соблюдение правил безопасности, эксплуатации и профилактики, обеспечит длительный срок использования прибора, а также позволит сэкономить Ваше время и деньги.

Пожалуйста, сохраните данное Руководство Пользователя, и используйте в течение всего срока службы.

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

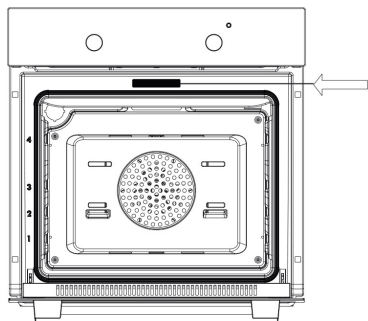
Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: [info@korting.ru](mailto:info@korting.ru)

### ВНИМАНИЕ!

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ИНЫХ, В ТОМ ЧИСЛЕ, КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ И ПУБЛИЧНЫХ МЕСТАХ. ГАРАНТИЯ СОХРАНЯЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ СЛЕДОВАНИИ ЭТИМ УСЛОВИЯМ.

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДАННОГО ПРИБОРА. В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ СОДЕРЖИТСЯ ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ, ЭКСПЛУАТАЦИИ, РЕМОНТА, УХОДА, А ТАКЖЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ДАННОГО ПРИБОРА.

### Информация о приборе.



ПРИМЕЧАНИЕ: НА КОРПУСЕ ДУХОВОГО ШКАФА ИМЕЕТСЯ СЕРВИСНАЯ ТАБЛИЧКА, ИНФОРМАЦИЯ ИЗ КОТОРОЙ МОЖЕТ ПОНАДОБИТЬСЯ ПРИ СЕРВИСНОМ СЛУЧАЕ. НЕ ОТРЫВАЙТЕ ЕЕ!

Сервисная линия KÖRTING может уточнить у вас информацию:

- Название модели
- Серийный номер прибора
- Артикульный номер прибора

---

## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ



Данное изделие соответствует Директиве ЕU 2002/96/ЕЕС.

Символ перечеркнутого контейнера для отходов на изделии означает, что после истечения его срока службы утилизация осуществляется отдельно от бытовых отходов; изделие необходимо сдать в специализированный пункт сбора электрических и электронных приборов с истекшим сроком службы или передать дилеру во время приобретения нового аналогичного прибора.

Во время утилизации пользователь несет ответственность за сдачу устройства на соответствующий пункт сбора. Невыполнение этого условия повлечет санкции, предусмотренные действующим законодательством по утилизации отходов. Раздельная утилизация необходима для того, чтобы вышедший из строя или

устаревший прибор можно было передать для экологически безопасной переработки, обработки и разборки, во избежание возможного отрицательного воздействия на окружающую среду или угрозы здоровью, а также для повторного использования составляющих материалов. Более подробную информацию об имеющихся системах сбора можно получить в местных службах по утилизации или в торговой точке, где прибор был приобретен.

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

Упаковочные материалы следует утилизировать в соответствии с действующими местными стандартами.

Перед установкой или эксплуатацией прибора следует внимательно ознакомиться с данной инструкцией для получения всей необходимой информации по установке, техническому обслуживанию и эксплуатации.

Данную инструкцию следует хранить вместе с прибором в течение всего срока его службы, а также на случай передачи прибора другим пользователям.

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

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

Данное бытовое устройство соответствует положениям Директив Европейского Союза

- 2006/95/СЕ (низковольтное оборудование)
- 2004/108/СЕ (электромагнитная совместимость)
- 89/109/ЕС (материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)
- 2002/96/ЕС (утилизация отходов электрического и электронного оборудования)
- 2005/32/СЕ (изделия для конечных пользователей)

---

## ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

- Этот прибор предназначен для бытового использования. Прибором могут пользоваться только дееспособные взрослые люди. Во время использования прибора не следует подпускать к нему детей и лиц, чье физическое или умственное состояние не позволяет им безопасно пользоваться прибором. Прибор нагревается на рабочем этапе и инерционно даже после выключения. Запрещается касаться внутренних компонентов духовки на этих этапах, а также следует максимально ограничить контакт с наружными компонентами. Во время работы прибора ограничьте нахождение детей вблизи него. Доступные компоненты могут очень сильно нагреваться.
- Для установки в печь или извлечения из нее компонентов или принадлежностей следует всегда пользоваться защитными перчатками (рукавицами).
- Для приготовления пищи пользуйтесь только термостойкими контейнерами.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы; существует опасность выделения масла или жира, которые могут воспламениться.
- Запрещается накрывать печь листами алюминия или ставить на нее другие предметы (сковороды, подносы), опирать о стены или облокачиваться на нижнюю часть духовки; это может повредить изделие.
- Запрещается использовать печь для хранения различных предметов; могут возникнуть повреждения как духовки, так и хранящихся в ней предметов при ее включении.
- Запрещается сидеть или размещать грузы на открытой дверце, а также подвешивать грузы на ручку; это может повредить изделие и вызвать сбой в работе.
- Перед обслуживанием или чисткой печь следует отключить от сети питания и при необходимости дать ей остыть.
- Обращайте внимание на поток воздуха, выходящего из духовки при открытой дверце: он может быть очень горячим.
- Для чистки запрещается пользоваться паровыми пульверизаторами; это может повредить электрические компоненты.
- При повреждении силового кабеля незамедлительно обратитесь в центр послепродажного технического обслуживания для замены.

**ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР СЛЕДУЕТ ЗАЗЕМЛИТЬ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ СТАНДАРТАМИ.  
ПО ВОПРОСАМ УСТАНОВКИ ДУХОВКИ СМ. РАЗДЕЛ «ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ».**

- Предварительный разогрев духовки следует осуществлять строго в течение обозначенного времени.
- Во избежание потерь тепла дверцу следует открывать только при необходимости.
- Следует поддерживать чистоту прокладок и уплотнений во избежание распространения тепла; в противном случае могут иметь место повреждения.
- Если печь не используется в течение продолжительного времени, ее следует отключать от электросети.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать печь помещением в нее продуктов. Однако, образование конденсата на стекле дверцы или на стенках духовки не влияет на ее работу, и в процессе приготовления влага испаряется.

---

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ЗАПУСКОМ ДУХОВОГО ШКАФА:

1. Удалите из духовки все элементы внутренней упаковки и все принадлежности.
2. Тщательно протрите поверхности влажной тканью. Вымойте все принадлежности духовки и тщательно просушите.
3. Важная информация:

Перед первым использованием духовки дайте ей поработать на максимальной мощности, без продуктов примерно в течение 1 часа. При этом, следует хорошо проветрить помещение. При этом удалятся пары сгорания, оставшиеся после изготовления: масла, жиры и технические смолы.

**ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР ДЛЯ ОТОПЛЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ. НЕ ЗАГРОМОЖДАЙТЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ РЕШЕТКИ ПОСТУПЛЕНИЯ ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВОЗДУХА НА ПРИБОРЕ И В ПОМЕЩЕНИИ.**

**ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ ДАННЫМ, УКАЗАННЫМ НА ЯРЛЫКЕ ИЗДЕЛИЯ.**

**ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО НАГРЕВАЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.**

**ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГИЕ ДОСТУПНЫЕ КОМПОНЕНТЫ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ.**

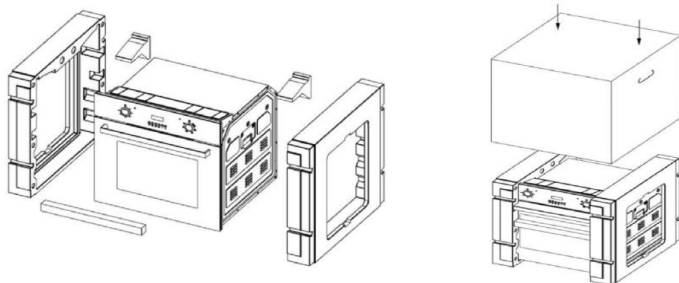
**БЕРЕЧЬ ОТ ДЕТЕЙ!**

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ГРАЖДАНСКОЙ ИЛИ УГОЛОВНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ, ПРИЧИНОЙ КОТОРЫХ БЫЛО ИГНОРИРОВАНИЕ ПРИВЕДЕННЫХ УКАЗАНИЙ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И УСТАНОВКЕ ПРИБОРА.**

## ТРАНСПОРТИРОВКА

Во время транспортировки держите прибор в вертикальном положении, не кладите на него тяжелые предметы.

- Используйте оригинальную коробку.
- Следуйте символам и отметкам на картонной коробке. Закрепите противни и решетку внутри духового шкафа.

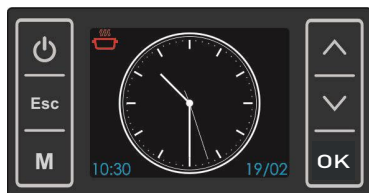


**При отсутствии фирменной упаковки:** Примите меры по избежанию воздействий которые могут нанести вред прибору.







# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

## РАБОТА С ПРОГРАММАТОРОМ

Духовой шкаф работает путем выбора программ и настроек на электронном программаторе с сенсорными кнопками на панели управления



## ОПИСАНИЕ КНОПОК УПРАВЛЕНИЯ

	Кнопка включения и отключения дисплея.
	Кнопка отмены, возврата на предыдущий экран, перевод программы приготовления в режим паузы.
	Кнопка настроек.
	Кнопка «Вверх».
	Кнопка «Вниз».
	Кнопка подтверждения выбора.

## ЗНАЧКИ МЕНЮ И ИХ ЗНАЧЕНИЕ

	Происходит процесс приготовления.
	Процесс приготовления приостановлен или находится на отложенном старте.
	Блокировка управления (для включения/отключения необходимо зажать одновременно кнопки «вверх» и «вниз» и удерживать в течение 3 секунд. Функция блокировки активирована.
	Акустический сигнал.
	Духовка работает в автоматическом режиме.
	Время начала приготовления.
	Продолжительность приготовления с момента включения программы.
	Время окончания приготовления.
	Время до включения акустического сигнала.
	Настройки.
	Меню приготовления.
	Меню книги рецептов.
	Меню изменения формата отображения текущего времени
	Меню выбора языка
	Настройки текущего времени
	Настройки календаря
	Настройки звуковых сигналов

---

## ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Выбор программы зависит от условий приготовления будущего блюда и необходимых Вам настроек. Вы можете готовить блюда в ручном режиме, переключив регуляторы на необходимый режим и температуру.

Кроме ручного режима Вы можете воспользоваться авто программами и рецептами приготовления.

### РЕЖИМ «БЫСТРЫЙ СТАРТ»



Режим «приготовление» необходим для установки необходимых параметров по автоматическому отключению духовки (таймеру) максимум до 10 часов и/или включению функции отложенного старта (максимум до 24 часов).

1. Для того, чтобы войти в режим приготовления, нажмите на кнопку настроек **M**. Выберите меню «приготовление».
2. Установите время окончания приготовления – сначала минуты, потом часы, нажмите **OK**.
3. Процесс приготовления с автоматическим отключением начался. Не забудьте повернуть регуляторы режима и температуры на духовке.

После нажатия **Esc** кнопки во время приготовления, Вы можете:

1. Продолжить приготовление, нажав кнопку **OK**.
2. Отменить (выключить) приготовление, нажав на кнопку **Esc**.
3. Изменить (откорректировать) текущую программу, нажав на кнопку **M**.

По окончании приготовления с функцией таймера, духовка отключится и раздастся звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на кнопку **Esc**.

Чтобы прервать процесс приготовления в режиме паузы (в режиме изменения настроек) нажмите на кнопку **Esc** дважды.

**ВНИМАНИЕ! ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕ ЗАБУДЬТЕ ПЕРЕВЕСТИ РЕГУЛЯТОРЫ ДУХОВКИ В ВЕРХНЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ! НАПОМИНАНИЕ О ПЕРЕВОДЕ РЕГУЛЯТОРОВ ДЛИТСЯ 10 СЕКУНД.**

### ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ


Существует возможность программирования духовки на отложенный запуск программы приготовления. Для этого в процессе настроек приготовления выберите продолжительность приготовления (сколько по времени должно готовиться блюдо) и окончание приготовления (к какому времени дня необходимо приготовить блюдо). Духовой шкаф самостоятельно подсчитает, во сколько необходимо включить нагрев, чтобы к назначенному времени блюдо было готово.

Отложенный старт можно запрограммировать не более чем на 24 часа.

**ВНИМАНИЕ! ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА НЕДОСТУПНА В РЕЖИМЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ТЕРМОШУПОМ.**



---

После установки отложенного старта, на дисплее будет отображаться символ паузы , подсказывающий, что процесс приготовления запрограммирован, но находится в режиме ожидания.

**ВНИМАНИЕ! НЕ ЗАБУДЬТЕ ТАКЖЕ ПОВЕРНУТЬ РЕГУЛЯТОРЫ РЕЖИМА И ТЕМПЕРАТУРЫ В НЕОБХОДИМОЕ ПОЛОЖЕНИЕ.**

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕРМОЩУПОМ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)**

Термощуп – это температурный зонд, который измеряет температуру продукта, в который он устанавливается пользователем, выводит температуру на экран, и отключает духовой шкаф при достижении той температуры, которую Вы выставите.

Для приготовления с термощупом выполните следующее:

1. Установите термощуп в специальный разъем, который находится в камере духового шкафа.
2. Зонд термощупа следует установить в продукт, который собираетесь готовить: в мясо, рыбу и пр.

**ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ТЕРМОЩУП УСТАНОВИТЬ ВПЛОТНУЮ К КОСТИ ИЛИ ПРОЙТИ НАСКВОЗЬ МЯСА И ПОПАСТЬ В ПОЛОСТЬ, ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТА БУДЕТ ИЗМЕНЯТЬСЯ НЕКОРРЕКТНО, ПОСКОЛЬКУ КОСТЬ И ВОЗДУХ В ПОЛОСТИ НАГРЕВАЮТСЯ БЫСТРЕЕ, ЧЕМ МЯСО.**

3. Выберите в главном меню программу «Приготовление». На дисплее слева будет отображаться текущее показание термощупа, а слева Вы можете установить ту температуру, при достижении которого духовка автоматически отключится.
4. Выберите необходимое температурное значение автоматического отключения духового шкафа и нажмите **OK**.
5. Процесс приготовления с термощупом начался. Не забудьте повернуть регуляторы режима и температуры духовки на необходимые параметры.

После нажатия **Esc** кнопки во время приготовления, Вы можете:

1. Продолжить приготовление, нажав кнопку **OK**.
2. Отменить (выключить) приготовление, нажав на кнопку **Esc**.
3. Изменить (откорректировать) текущую программу, нажав на кнопку **M**.

По окончании приготовления с функцией таймера, духовка отключится и раздастся звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на кнопку **Esc**.

**ВНИМАНИЕ! ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕ ЗАБУДЬТЕ ПЕРЕВЕСТИ РЕГУЛЯТОРЫ ДУХОВКИ В ВЕРХНЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ! НАПОМИНАНИЕ О ПЕРЕВОДЕ РЕГУЛЯТОРОВ ДЛИТСЯ 10 СЕКУНД.**

## КНИГА РЕЦЕПТОВ



Книга рецептов является сводом рекомендаций по приготовлению различных блюд, в которых будет указана рекомендация по режиму приготовления, температуре, положению противня в духовке. Чтобы войти в книгу рецептов, нажмите кнопку настроек **M** и выбирайте необходимое блюдо путем нажатий кнопок **▲** и **▼**.



При выборе некоторых блюд, нужно указать как будет готовиться блюдо: целиком или кусочками и какой будет вес продукта. После установки этих параметров Вам будут представлены рекомендации в том числе по продолжительности приготовления. Чтобы откорректировать время приготовления исходя из своих предпочтений, нажмите на кнопку настроек **M**.


**ВНИМАНИЕ! ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕ ЗАБУДЬТЕ ПЕРЕВЕСТИ РЕГУЛЯТОРЫ ДУХОВКИ В ИСХОДНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ! НАПОМИНАНИЕ О ПЕРЕВОДЕ РЕГУЛЯТОРОВ ДЛИТСЯ 10 СЕКУНД.**

## АКУСТИЧЕСКИЙ СИГНАЛ




Акустический сигнал – это звуковое оповещение духовки через определенный установленный Вами промежуток времени. Акустический сигнал можно установить как во время приготовления, так и вне процесса приготовления.

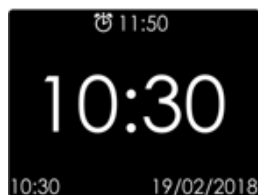
Чтобы установить акустический сигнал, нажмите на дисплее кнопку настроек **M**, выберите раздел «Акустический сигнал» и задайте необходимое время для звукового оповещения.

Если до момента акустического сигнала остается менее 10 минут, то в верхней части экрана появится символ  с отсчетом времени до момента звукового сигнала.




Если до момента акустического сигнала остается более 10 минут, в верхней части экрана показывается символ  с фактическим временем, когда прозвучит звуковой сигнал.

**ВНИМАНИЕ! ФУНКЦИЯ АКУСТИЧЕСКОГО СИГНАЛА НЕ ОТКЛЮЧАЕТ РАБОТУ ДУХОВОГО ШКАФА ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ВРЕМЕНИ ОТЧЕТА И РАБОТАЕТ ОБОСОБЛЕННО ОТ ВСЕХ ФУНКЦИЙ ДУХОВОГО ШКАФА.**




Звук оповещения длится 7 минут и может быть отключен нажатием любой кнопки программатора.

Если необходимо отключить акустический сигнал досрочно, нажмите на кнопку настроек , выберите раздел «Акустический сигнал» и переведите значения на ноль.

## НАСТРОЙКИ

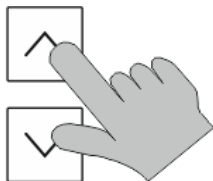




Чтобы войти в меню настроек, нажмите на кнопку , и выберите раздел «Настройки». В этом разделе можно изменить отображение часов: аналоговое или цифровое, текущее время, дату, язык.




**ВНИМАНИЕ! МЕНЮ НАСТРОЕК НЕДОСТУПНО ВО ВРЕМЯ ВКЛЮЧЕННОЙ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**

**ВНИМАНИЕ! ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ НЕЛЬЗЯ НАСТРОИТЬ, ЕСЛИ В ДУХОВКЕ ВКЛЮЧЕНА ФУНКЦИЯ АКУСТИЧЕСКОГО СИГНАЛА.**

## БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ (ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ)




Кнопки управления духового шкафа можно заблокировать путем одновременного нажатия и удерживания кнопок  и  в течение 3 секунд.

На дисплее в правом верхнем углу появится символ . Чтобы разблокировать кнопки управления, снова нажмите и удерживайте кнопки  и  в течение 3 секунд.

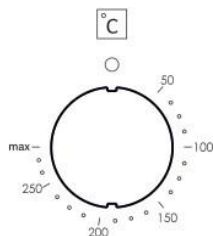
## РЕГУЛЯТОР РЕЖИМОВ ДУХОВОГО ШКАФА

**ВНИМАНИЕ! ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТОЙ ПРИ ВСЕХ РЕЖИМАХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ!**

Духовой шкаф оснащён 9 режимами:

	<b>Размораживание.</b> Воздух комнатной температуры циркулирует в духовке для разморозки продуктов в ускоренном режиме без воздействия на него излишнего тепла.
	<b>Горячий воздух.</b> Равномерная циркуляция горячего воздуха обеспечивает медленное и равномерное выпекание. Данный тип приготовления рекомендуется для блюд помещенных на разные уровни; блюда могут различаться.
	<b>Традиционный нагрев.</b> Данная функция предназначена для выпечки, требующей медленного приготовления при постоянном добавлении жидкости. Идеально для любых видов поджаривания мяса, хлеба, пирогов и бисквитов. Для данного типа приготовления пользуются одной полкой.
	<b>Конвекционный нагрев.</b> Равномерное распределение генерируемого жара. Горячий воздух, циркулирующий внутри духовки, обеспечивает равномерное приготовление и подрумянивание разных блюд.
	<b>Верхний конвекционный нагрев.</b> Работает верхний нагревательный элемент. Прекрасно подходит для конечного запекания сверху пищевых продуктов, приготовленных «изнутри».
	<b>Большой гриль.</b> При этом режиме включается верхний нагревательный элемент и элемент гриля. Оптimalен для приготовления больших блюд из мяса, рыбы, которые размещаются на всем пространстве.
	<b>Верхний нагрев.</b> Может использоваться для придания готовому блюду аппетитной хрустящей корочки.
	<b>Нижний нагрев.</b> Используется для блюд требующих длительного и медленного пропекания например, для приготовления блюд в горшочках.
	<b>Освещение.</b> Режим освещения внутренней камеры духового шкафа без нагрева.

## РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА



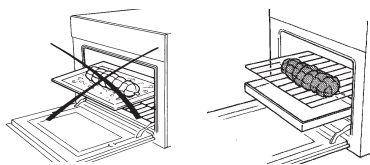
Регулирует температуру приготовления пищи во всех режимах, включая гриль. При повороте рукоятки по часовой стрелке регулируется температура внутри духовки на заданном значении между 50 и 275°C.

## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### ЖАРКА

Перед жаркой лучше всего прогреть духовой шкаф до температуры приготовления блюда. Без предварительного прогрева можно жарить только очень жирное мясо. Не используйте для жарки противни и поддоны с низкими стенками, чтобы избежать разбрызгивания жира по стенкам, подгорания соуса и образования дыма. Вместо этого используйте глубокие поддоны (желательно керамические); устанавливайте их примерно в средней части духового шкафа. Ниже в таблице приведены примеры Настройки температуры и времени приготовления. Время приготовления зависит от типа блюда, его однородности и объема.

Разумеется, приготовив то или иное блюдо несколько раз, вы можете корректировать значения, приведенные в таблице.



### СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Духовой шкаф можно выключить за несколько минут до окончания приготовления пищи; температура внутри шкафа достаточна, чтобы завершить приготовление. Открывайте дверцу шкафа лишь в случае крайней необходимости; степень готовности блюда можно определить сквозь стеклянное окно дверцы (лампа подсветки духового шкафа включена постоянно).

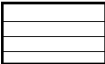
### ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

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

### ПРИМЕЧАНИЯ:

- Время приготовления мясных рулетов и жаркого из говядины, телятины, свинины и индейки на кости следует увеличить на 20 минут;
- Номера уровней, указанные в таблице, относятся к случаю одновременного приготовления нескольких блюд;
- Значения времени приготовления, указанные в таблице, относятся к случаю приготовления лишь одного блюда. Время приготовления комплексных блюд следует увеличить на 5–10 минут.

**Таблица. Время приготовления различных блюд в духовом шкафу.**

Блюдо	Уровень	Температура в духовом шкафу, °С	Время, мин
			
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>			
<i>Жареные блюда (долгая жарка)</i>	2	220-MAX	Зависит от массы блюда 50-60
<i>Жареные блюда (быстрая жарка)</i>	2	225-MAX	
<i>Дичь (цесарка, утка и т. д.)</i>	1	210-MAX	150-180
<i>Курица</i>	2	225-MAX	50-60
<i>Птица</i>	1	200-225	Зависит от массы блюда 20-25
<i>Рыба</i>	1	180-200	
<b>ВЫПЕКАНИЕ</b>			
<i>Рождественский пирог</i>	1	160-200	60-70
<i>Сливовый пирог</i>	1	170-180	90-100
<i>Апельсиновый пирог</i>	1	170-180	80-100
<i>Савойские бисквиты</i>	2	200	40-45
<i>Круассаны</i>	2	215-230	35-40
<i>Изделия из слоеного теста</i>	2	215	30-40
<i>Бисквитный пирог</i>	2	200-215	30-35
<i>Меренги</i>	1	140	60-80
<i>Эклеры</i>	2	215-230	30
<i>Фруктовые торты (песочное тесто)</i>	2	MAX	30-35
<i>Фруктовые торты (дрожжевое тесто)</i>	2	230	20-30

**Таблица. Время приготовления различных блюд в духовом шкафу.**

Блюдо	Масса, кг	Уровень	Температура в духовом шкафу, °С	Время предварительного прогрева, мин	Время, мин
					
<i>Телячьи отбивные</i>	1	3-4	200	5	8-10
<i>Бараньи отбивные</i>	"	"	"	"	12-15
<i>Печень</i>	"	"	"	"	10-12
<i>Рулеты из фарша</i>	"	"	"	"	12-15
<i>Телячье сердце</i>	"	"	"	"	12-15
<i>Жаркое из перевязанной дичи</i>	"	"	"	"	20-25
<i>Половинка курицы</i>	-	"	"	"	20-25
<i>Рыбное филе</i>	-	"	"	"	12-15
<i>Фаршированные помидоры</i>	-	"	"	"	10-12

---

## ПОЛОЖЕНИЕ ВНУТРЕННИХ РЕШЕТОК ГРИЛЯ ДЛЯ ОСОБОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Положение 1 и 2 снизу. Хорошо готовится замороженная выпечка, бефстроганов, индейка, пироги, мясной стейк.
- Положение 2 снизу. Пироги, сэндвичи, тосты, запеканка, отрубной хлеб, мясо.
- Положение 2 и 3 снизу. Печенье, тонко нарезанное мясо.
- Положение 3 снизу. Для поджаривания на гриле.

Информация, относящаяся к положениям приготовления, является справочной, и ее следует интерпретировать, исходя из кулинарного опыта.

## 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 (СМ. СТР 14).**

## КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

В зависимости от модели духовой шкафа 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 ДЕФЕКТОМ, А СВЯЗАНО С ОСОБЕННОСТЬЮ МАТЕРИАЛА, ИЗ КОТОРОГО ИЗГОТОВЛЕН КАМЕНЬ.**

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

---

## ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Отключает питание прибора в случае перегрева, вызванное нарушением правил эксплуатации или возможной неисправностью компонентов. Если автоматическое отключение сработало в результате нарушения правил эксплуатации духового шкафа, следует дождаться его охлаждения, после чего можно продолжать пользоваться духовым шкафом. В случае же срабатывания из-за неисправности компонентов необходимо обратиться в сервисный центр.

## ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР

Данный прибор оборудован тангенциальным вентилятором для охлаждения панели управления и рукоятки дверцы духовки. Вентилятор начинает работать через несколько минут после начала приготовления, когда температура в духовке достигает определенного значения (время варьируется в зависимости от модели), а также предотвращает перегрева корпуса духового шкафа. Горячий воздух, выходящий из-под панели управления, продолжает вытягиваться также после отключения духовки до тех пор, пока температура не опустится до нормального уровня.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

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

### ВНИМАНИЕ!

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К КАКОМУ-ЛИБО ИЗ НИЖЕ ПРИВЕДЕННЫХ ДЕЙСТВИЙ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ НЕОБХОДИМЫЕ СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ (ПЕРЧАТКИ И Т.Д.).

ДЛЯ ОЧИСТКИ КАМЕРЫ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СПЕЦИАЛЬНОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ ДУХОВЫХ ШКАФОВ И ГРИЛЕЙ KORTING K05.

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА ДУХОВОГО ШКАФА ПОКРЫТА СПЕЦИАЛЬНОЙ ЭМАЛЬЮ ЛЕГКОЙ ОЧИСТКИ ДЛЯ БОЛЕЕ УДОБНОГО УХОДА. НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА И МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ГУБКИ ПРИ ЧИСТКЕ.

**Полный список аксессуаров по уходу за техникой вы можете найти на сайте [www.korting.ru](http://www.korting.ru)**

- 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.
- Используйте для этого губку или ткань, смоченную в мыльной воде или средство рекомендованное производителем.
- Во избежание невосстановимого повреждения эмали не используйте абразивные губки или ткань.
- Необходимо чистить все поверхности духовых шкафов, даже 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 замши.
- Для удаления стойких загрязнений используйте обычные неабразивные чистящие средства, средство Korting для очистки духовых шкафов и грилей K05 или теплый уксус.



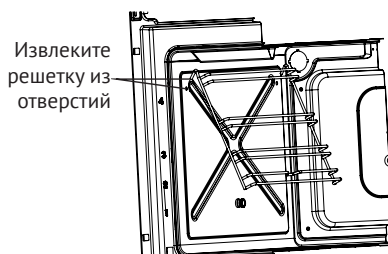
- Для чистки стекла дверцы используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде или спрей для очистки стекла и твердых поверхностей KORTING K11
- Не используйте абразивные средства.
- Запрещается использовать кислотные продукты (например, для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
- Отключите нагрев, дождитесь, пока внутренние компоненты духовки остынут, перед тем как distraгиваться до них или чистить.
- 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.

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ ПРИ ПОВРЕЖДЕННОЙ РЕЗИНОВОЙ ПРОКЛАДКИ!**

## СНЯТИЕ / УСТАНОВКА БОКОВЫХ ХРОМИРОВАННЫХ РЕШЕТОК



Установка хромированных решеток происходит в обратном порядке.

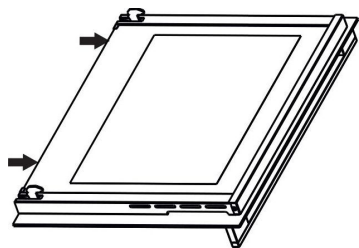
## КАТАЛИТИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ

Ваша духовка оснащена специальной микропористой панелью с каталитическими свойствами, расположенной на задней стенке духовки, которая постепенно окисляет и удаляет жир. Самоочистка происходит при температуре свыше 200 °С. Если после завершения приготовления пищи на задней стенке 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.

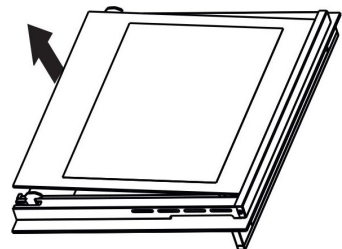
**ВНИМАНИЕ! СНИМАТЬ ЗАДНЮЮ САМООЧИЩАЮЩУЮСЯ ПАНЕЛЬ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛИСТУ СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.**

## СНЯТИЕ / УСТАНОВКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

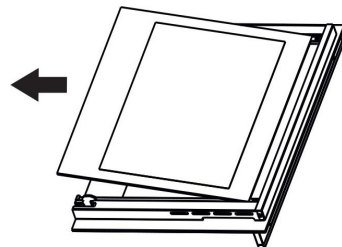
Для облегчения процесса очистки двери внутреннее стекло можно снять. Следуйте приведенным ниже инструкциям:



1. Возьмите за нижнюю часть внутреннего стекла, аккуратно потяните его на себя, до момента когда стекло выйдет из нижних держателей.



2. Не переставая тянуть на себя, поднимайте стекло за нижнюю часть вверх, для того чтобы нижняя часть стекла оказалась над держателями.



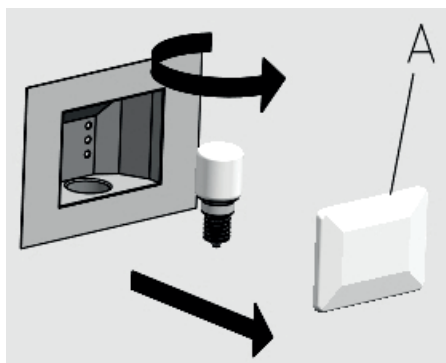
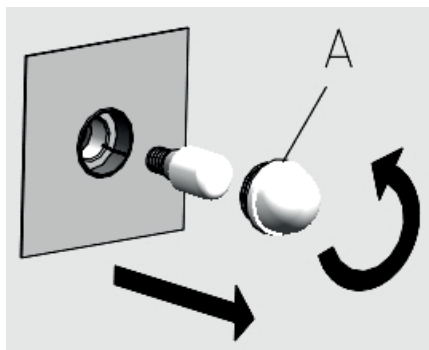
3. Потяните от себя за нижнюю часть стекла и извлеките верхнюю часть стекла из пазов сверху.

**ПРИМЕЧАНИЕ: УСТАНОВКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ДУХОВГО ШКАФА ПРОИЗВОДИТСЯ В ОБРАТНОМ ПОРЯДКЕ НАЧИНАЯ С ПУНКТА «3». 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.**

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СРЕДСТВА ОЧИСТКИ СОДЕРЖАЩИЕ АБРАЗИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА! ДЛЯ ОЧИСТКИ СТЕКЛА МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СПЕЦИАЛЬНОЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО KORTING K11.**

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ ДУХОВОГО ШКАФА



Во избежание поражений электрическим током и/или травматизма внимательно ознакомьтесь с нижеописанными процедурами и следуйте им:

**ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ЗАМЕНОЙ ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПИТАНИЕ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕНО: ОСНОВНОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЛЕДУЕТ РАЗОМКНУТЬ. УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ДУХОВКА И ЛАМПА ОСТЫЛИ, ПОСЛЕ ЧЕГО СНИМИТЕ ЗАЩИТНУЮ КРЫШКУ А.**

- Не касайтесь лампы влажной тканью: она может разбиться.
- Замените лампочку новой 25 Вт, 220-230 В с цоколем E14, пригодным для эксплуатации при высоких температурах.
- При повреждении или выходе из строя защитного колпачка не пользуйтесь духовкой до замены колпачка или его правильной установки.

**ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ДАННОГО ПРИБОРА СМ. ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ, УКАЗАННЫЕ НА СЕРИЙНОМ ЯРЛЫКЕ ИЗДЕЛИЯ.**

**ЯРЛЫК ИЗДЕЛИЯ РАЗМЕЩЕН С КРАЯ НА ВНУТРЕННЕЙ СТОРОНЕ ДУХОВКИ. ВТОРОЙ ЯРЛЫК ИМЕЕТСЯ НА ОБЛОЖКЕ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

- Установка и техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным персоналом. Перед эксплуатацией духовки внимательно ознакомьтесь с данным руководством. Неправильная установка, техническое обслуживание и эксплуатация могут причинить значительный ущерб имуществу или травмы.
- Данное изделие следует устанавливать в точном соответствии с инструкциями настоящего руководства и с действующими государственными и местными стандартами и нормативами.
- Не поднимайте и не тяните печь за ручку дверцы, не применяйте силу и не подвергайте открытую дверцу воздействию грузов.
- Покупатель несет ответственность за установку агрегата. Помощь, оказываемая компанией-производителем вследствие некорректной установки, не включается в гарантию.

# ПРОСТРАНСТВО ПОД РАЗМЕЩЕНИЕ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОСТРАНСТВА:

- Пространство и установленные в нем компоненты должны выдерживать температуры до 90°C без деформирования и/или образования дефектов поверхностей.
- В этом месте должны быть предусмотрены пространства для свободного подсоединения компонентов духовки.
- Все кухонные бытовые приборы должны быть защищены огнеупорными материалами в соответствии с действующими стандартами.

## УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Для обеспечения необходимой циркуляции воздуха, место установки прибора должно отвечать условиям по размерам, указанным на верхних рисунках. При необходимости удалите заднюю стенку модуля кухонной мебели, в который устанавливается прибор, чтобы воздух мог свободно циркулировать. Сзади прибора должно быть достаточно свободного места для нормальной циркуляции воздуха.

### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

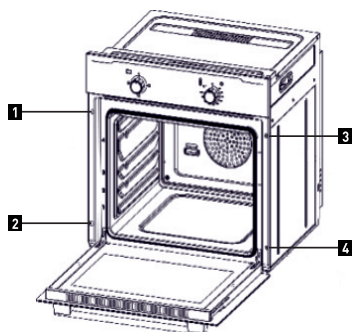
ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ НАДЛЕЖАЩЕЙ РАБОТЫ ВСТРАИВАЕМОГО ДУХОВОГО ШКАФА НУЖНО, ЧТОБЫ МОДУЛЬ КУХОННОЙ МЕБЕЛИ СООТВЕТСТВОВАЛ НАДЛЕЖАЩЕМУ ТИПУ.

СТЕНКИ СОСЕДНЕГО МОДУЛЯ МЕБЕЛИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ИЗГОТОВЛЕННЫ ИЗ ЖАРОСТОЙКОГО МАТЕРИАЛА. ЕСЛИ СТЕНКИ СОСЕДНЕГО МОДУЛЯ МЕБЕЛИ ИЗГОТОВЛЕННЫ ИЗ ШПОНИРОВАННОЙ ДСП, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОНА ВЫДЕРЖИВАЕТ ТЕМПЕРАТУРУ ДО 90°C. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ДЕТАЛИ МЕБЕЛИ ИЛИ КЛЕЙ ПОД ВОЗДЕЙСТВИЕМ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ БУДУТ ДЕФОРМИРОВАТЬСЯ И ОТКЛЕИВАТЬСЯ.

Во время монтажа прибора убедитесь, что после установки к его корпусу не будут прикасаться какие-либо провода или части приборов находящиеся под напряжением - в соответствии с правилами техники безопасности.

При необходимости закрепите провода и части приборов так, чтобы невозможно было их переместить без использования инструмента.

## УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА



Осторожно поставьте его на основание и подвиньте до задней стенки модуля. Откройте дверцу и зафиксируйте духовку к мебельному модулю четырьмя шурупами, как показано на рисунке.

Духовка должна быть надежно установлена в мебельном модуле. Сетевой кабель не должен соприкасаться с частями оборудования, подверженным нагреву.

Используемый в производстве мебели клей должен выдерживать нагрев до 90°C градусов во избежание деформации внешнего покрытия.

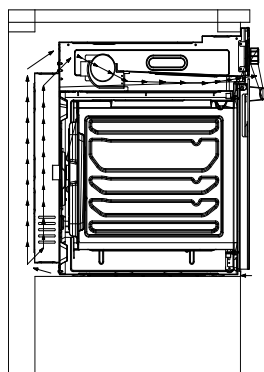
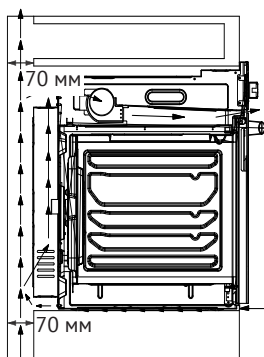
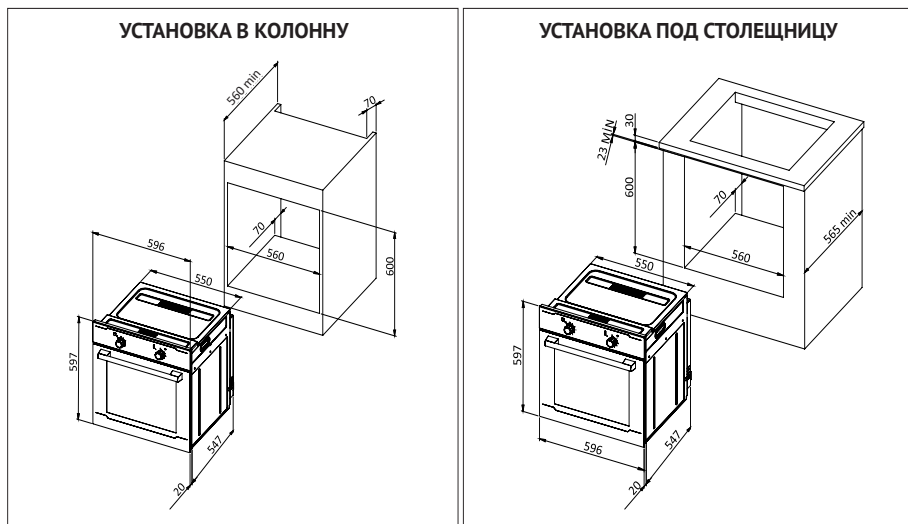
## РАЗМЕРЫ УСТАНОВКИ

ШИРИНА	560+/-1.5 мм	ДОПУСТИМЫЕ РАЗМЕРЫ ВСТРАИВАНИЯ
ДЛИНА (ВЫСОТА)	600+0-2.5 мм	
ГЛУБИНА	560 + 0-2.5 мм	

## РАЗМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

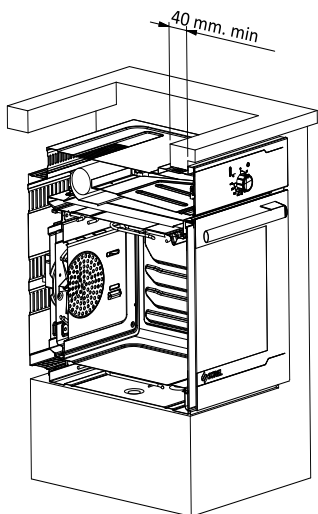
ШИРИНА	ДЛИНА (ВЫСОТА)	ГЛУБИНА
596 мм	597 мм	547 мм

Для перемещение духового шкафа используйте специальные ниши в корпусе



Для правильной циркуляции воздуха, духовой шкаф должен быть установлен по размерам указанным на рисунке выше. Задняя панель мебели должна быть демонтирована для беспрепятственной циркуляции воздуха. **Минимальное расстояние между духовым шкафом и стеной должно составлять 70 мм.**

## УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА И ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



Если духовой шкаф устанавливается вместе с варочной поверхностью, необходимо соблюдать инструкции, приведенные в руководстве по эксплуатации варочной поверхности.

Используемая столешница должна подходить под установку встраиваемого духового шкафа. Столешница должна быть термостойкой. Если на столешнице отсутствуют элементы для фиксации которых используется клей, то используемый клей должен быть устойчив к температуре 90°C.

Прибор должен быть установлен таким образом, чтобы после установки не происходил контакт с электрическими частями. Все защитные части/детали должны быть установлены таким образом, чтобы их невозможно было демонтировать без специального инструмента.

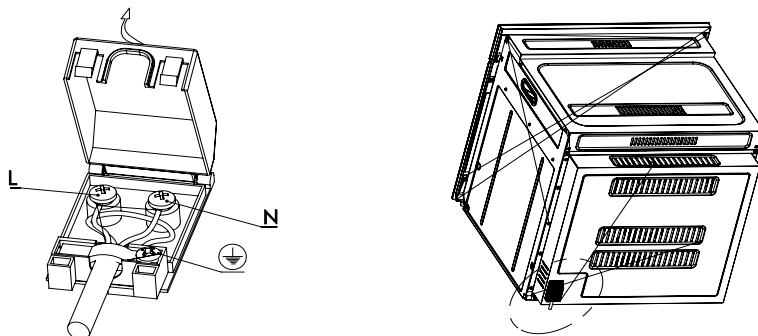
## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

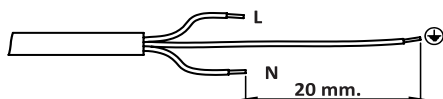
- Для духовки необходим однофазный переменный ток 220-230-240 Вт ~ 50-60 Гц, передаваемый по гибкому кабелю. Убедитесь, что бытовые силовые розетки поддерживают электрическую нагрузку (см. таблицу с серийным номером).
- Электробезопасность прибора обеспечивается только в случае правильного подключения 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, которые 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.**

## СБОРКА / ЗАМЕНА СИЛОВОГО КАБЕЛЯ



- На источнике питания должен быть установлен выключатель высокого напряжения, для возможности полного обесточивания электропитания прибора.
- Используйте только гибкий электрический кабель, тип: H05RR-F / H05RN-F (3 x 1.5 мм<sup>2</sup>). Электрический кабель должен быть надежно закреплен в клеммной коробке специальными винтами.
- Подсоедините кабель к клемме L, нейтральный кабель - к клемме N, а желто-зеленый кабель к клемме заземления  $\perp$ . Желто-зеленый кабель должен быть длиннее, чем другие два минимум на 20 мм.



- Убедитесь, что кабель не проходит рядом и не контактирует с поверхностями, достигающими температуры выше 75°C.

## ЗАЗЕМЛЕНИЕ

Установка, 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. 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 И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

## ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Для обслуживания бытовых приборов следует использовать только запасные части от производителя. Запрещается ремонт или замена любых компонентов духовки, не рекомендуемых настоящим руководством. Все технические вмешательства и ремонтные работы должны приводиться только уполномоченным техническим персоналом.

Для запроса запасной части укажите следующие:

- Модель духовки (MOD.) и заводской номер (N.L.) на заводской табличке, размещенной, за дверцей, на передней части духовки.
- Описание и номер запасной части, техническая информация, доступная только специализированной технической службе.
- Следует указать информацию о дистрибьютере, продавшем духовой шкаф и данные ближайшего авторизованного сервисного центра.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если духовой шкаф требует технического обслуживания и/или запасных частей, обратитесь к дилеру или в ближайший авторизованный сервисный центр.

При этом необходимо указать все данные прибора с заводской табличке: модель (MOD), номер партии (N.L.) и т.д.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Перед тем, как включить прибор, рекомендуется убедиться в том, что технические характеристики, указанные на заводской табличке, совпадают с параметрами электросети.

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

<b>Модель</b>	OKB 491 CRGB / CRGW
<b>Верхний нагревательный элемент, Вт</b>	1100
<b>Нижний нагревательный элемент, Вт</b>	1200
<b>Гриль, Вт</b>	1500
<b>Кольцевой нагревательный элемент, Вт</b>	1600
<b>Вентилятор конвекции, Вт</b>	26
<b>Вентилятор охлаждения, Вт</b>	18
<b>Подсветка духовки, Вт</b>	25
<b>Объем, л</b>	64
<b>Размер духового шкафа, (ШхВхГ), мм</b>	596x597x547
<b>Размер ниши для встраивания, (ШхВхГ), мм</b>	560x600x565
<b>Напряжение, В/Гц.</b>	220-240/50-60
<b>Мощность подключения, Вт</b>	2345
<b>Класс энергопотребления</b>	A
<b>Таймер</b>	Электронный
<b>Дисплей</b>	Сенсорный TFT
<b>CRGB</b>	Бежевый
<b>CRGW</b>	Белый

## ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

<b>Изготовитель</b>	KÖRTING®
<b>Тип продукции</b>	Электрический духовой шкаф
<b>Модель</b>	OKB 491 CRGB / CRGW
<b>Производитель (Фабрика)</b>	«СЮРЕЛ ПАЗАРЛАМА ВЕ ДЫШ ТИДЖАРЕТ А.Ш», ОРГАНИЗЕ САНАЙИ БЁЛГЕСИ 25 ДЖАДДЕ №20, ЭСКИШЕХИР, Турция
<b>Поставщик на территории РФ, уполномоченный на принятие претензий</b>	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
<b>Импортер</b>	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2.
<b>Гарантийный срок</b>	12 месяцев
<b>Срок службы</b>	10 лет
<b>Серийный номер:</b>  <b>Серийный номер указан на этикетке, расположенной на корпусе духового шкафа.</b>	Серийный номер состоит из:  Год/Неделя/Номер,  Где: Год – год производства изделия Неделя – номер недели года Номер – порядковый номер изделия в партии

---

# СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА

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

По вопросам работы техники и качества работы авторизованных региональных сервисных центров обращайтесь на горячую линию клиентской поддержки по телефону:

Москва и Московская область: +7(495)150-64-14

Регионы России: 8(800)500-68-92

**Гарантийный срок на продукцию Korting составляет 12 месяцев кроме специальной серии «1889» с гарантийным сроком 36 месяцев.**

**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.

<b>СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ПРИБОРА</b> (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.**

<b>körting</b> ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (изымается мастером)
Модель: _____
Серийный номер: _____
Дата приобретения: _____
Вид дефекта: _____
_____
Проведенные работы: _____
_____
Ф.И.О. потребителя: _____
_____
Адрес: _____
_____
Телефон: _____
Дата ремонта: _____
Мастер: _____
_____
_____
Место штампа

(вырезать по пунктиру)

<b>körting</b> ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (изымается мастером)
Модель: _____
Серийный номер: _____
Дата приобретения: _____
Вид дефекта: _____
_____
Проведенные работы: _____
_____
Ф.И.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](http://korting.ru)

**Сервисный отдел Körting:**  
Тел.: +7 (495) 150-64-14  
Email: [service@korting.ru](mailto: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](mailto:info@korting.ru)

