

körting

**РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

ОКВ 481 CRB / CRN

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

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 К 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:

На корпусе духового шкафа имеется сервисная табличка, информация из которой может понадобиться при сервисном случае. Не отрывайте ее!

Сервисная линия Korting может уточнить у вас информацию:

- Название модели
- Серийный 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 разогрева 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 облакачиваться 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 перед помещением в нее продуктов. Однако, образование конденсата на стекле дверцы или на стенках духовки не влияет на ее работу, и в процессе приготовления влага испаряется.

ПЕРЕД ЗАПУСКОМ ДУХОВОГО ШКАФА:

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. Следует хорошо проветрить помещение, открыв окна.

При этом удалятся пары сгорания, оставшиеся после изготовления: масла, жиры и технические смолы.

ВНИМАНИЕ!

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР ДЛЯ ОТОПЛЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ.
НЕ ЗАГРОМОЖДАЙТЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ РЕШЕТКИ ПОСТУПЛЕНИЯ ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВОЗДУХА НА ПРИБОРЕ И В ПОМЕЩЕНИИ.
- ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ ДАННЫМ, УКАЗАННЫМ НА ЯРЛЫКЕ ИЗДЕЛИЯ.
- ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО НАГРЕВАЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.
- ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГИЕ ДОСТУПНЫЕ КОМПОНЕНТЫ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ.
- БЕРЕЧЬ ОТ ДЕТЕЙ!

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

РАБОТА С ПРОГРАММАТОРОМ

С помощью ручки выбора функций **A** и регулятора температуры **B** можно выбирать требуемый режим приготовления духового шкафа и задавать оптимальную температуру приготовления.

Во время работы духового шкафа горит соответствующий индикатор.



Дверца духовки должна быть закрытой при всех режимах приготовления.

Конвекционная разморозка



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

Верхний и нижний нагрев



- Работают верхний нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания продуктов, запекания яблок, приготовления хрустящих продуктов.

Верхний и нижний нагрев с конвекцией



- Работают внешний контур верхнего нагревательного элемента, нижний нагревательный элемент и конвектор. Этот режим подходит для приготовления пищи на одном уровне - идеальный режим для выпечки, пирогов и канапе.

Кольцевой нагревательный элемент с конвекцией



- Конвектор и кольцевой нагревательный элемент работают вместе. Равномерно распределяется в духовке. Этот режим идеально подходит для приготовления несколько видов блюд одновременно, сохраняя их вкус и запах. Подходит для сладкой выпечки.

Нижний нагревательный элемент



- Применяется для подогрева еды и приготовления блюд, которые готовятся длительное время при низкой температуре, таких как рагу в глиняном горшке.

Гриль с конвектором (турбогриль)



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

Гриль

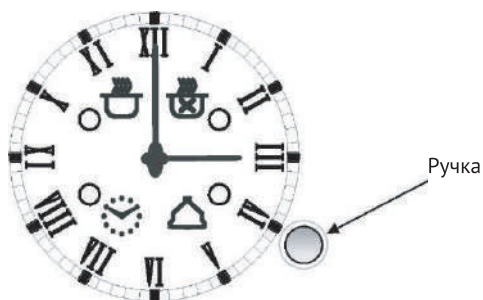


- При этом режиме включается инфракрасный нагревательный элемент - гриль. Для приготовления пищи на гриле и обжаривания традиционных блюд.

Нижний нагревательный элемент с конвекцией



- Данный метод приготовления особенно медленный и деликатный. Он подходит для медленного приготовления, либо для разогрева готовых блюд, а также для блюд, приготовление которых требует концентрации жара в нижней части духовки.



Настройка текущего времени

Нажмите на регулятор и удерживайте его, пока не замигает индикатор . В течение 10 секунд

можно настроить время вращения регулятора. Нажмите на регулятор для подтверждения введенного времени.

Общие сведения

Если звуковой сигнал не отключить (см ниже), он будет подаваться в течение одной минуты. Чтобы сбросить настроенное значение, нажмите на регулятор и удерживайте его примерно три секунды. Индикатор погаснет.

Минимальный период времени, который можно задать, составляет две минуты. В случае сбоя электроснабжения все настройки сохраняются в памяти. После возобновления электроснабжения начинает мигать индикатор . Нажмите на регулятор для продолжения. Когда заданный период истечет, сбросьте настройку текущего времени.

Звуковой сигнал таймера (до 180 минут)

Чтобы использовать простой звуковой сигнал, нажмите на регулятор и удерживайте его, пока не замигает индикатор . В течение 10 секунд можно настроить время, вращая ручку. Через 10 секунд вновь отобразится текущее время, индикатор  будет гореть, не мигая. Чтобы узнать настройку, хранящуюся в памяти, нажмите на регулятор и удерживайте его, пока не замигает индикатор .

Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на регулятор и удерживайте его примерно три секунды, пока не погаснет индикатор .

Настройка времени завершения приготовления пищи (до 15 часов)

Чтобы начать приготовление немедленно (время приготовления рассчитывается автоматически), выполните следующие действия:

- С помощью соответствующих ручек выберите функцию приготовления и задайте температуру;
- Нажмите на регулятор настройки времени и удерживайте его, пока не замигает индикатор  в течение 10 секунд задайте время завершения приготовления, вращая регулятор;
- Для подтверждения нажмите на регулятор. Отобразится текущее время, индикатор  будет гореть, не мигая.

Чтобы узнать время завершения приготовления, нажмите на регулятор настройки времени и удерживайте его, пока не замигает  индикатор.

Когда наступит заданное время завершения приготовления, зазвучит звуковой сигнал.

Духовой шкаф при этом отключается автоматически. Чтобы выключить звуковой сигнал, вдавите ручку. Индикатор  погаснет, духовой шкаф вернется в режим ручного управления.

Настройка времени начала и завершения приготовления

Чтобы настроить время начала и завершения приготовления пищи, выполните следующие действия:

- С помощью соответствующих ручек выберите функцию приготовления и задайте температуру;
- Нажмите на регулятор настройки времени и удерживайте его, пока на замигает индикатор . В течение 10 секунд задайте время начала приготовления, вращая регулятор (не позже чем через 12 часов с текущего момента времени);
-  Вновь нажмите на регулятор настройки времени и удерживайте его, пока на замигает индикатор . В течение 10 секунд задайте время завершения приготовления, вращая регулятор. Еще раз нажмите на регулятор, чтобы подтвердить настройки.

Отобразится текущее время, индикаторы  и  будут гореть, не мигая.

Чтобы узнать введенные настройки, однократно нажмите на регулятор.

После начала приготовления пищи индикатор  выключается. Когда наступит заданное время завершения приготовления, зазвучит звуковой сигнал. Духовой шкаф при этом отключается автоматически. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на регулятор. Индикатор  погаснет, духовой шкаф вернется в режим ручного управления.

Максимальное время, которое можно задать, составляет 15 часов (например, при задержке включения, равной 12 часам, максимальное время приготовления составляет 3 часа).

Индикатор термореле °C

Этот индикатор загорается каждый раз, когда термореле выполняет регулирование температуры внутри духового шкафа, и выключается, когда температура достигает заданного значения.

Предохранительное выключение

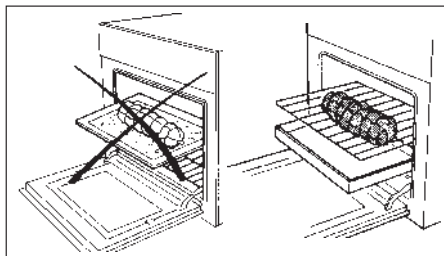
Предохранительное термореле отключает питание прибора в случае перегрева, вызванное нарушением правил эксплуатации или возможной неисправностью компонентов. Если термореле сработало в результате нарушения правил эксплуатации духового шкафа, следует дождаться его охлаждения, после чего можно продолжать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

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.

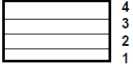
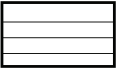
Блюдо	Номер полки	Температура в духовом шкафу, °C	Время, мин
			
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
Жареные блюда (долгая жарка)	2	220-MAX	Зависит от массы блюда 50-60
Жареные блюда (быстрая жарка)	2	225-MAX	
Дичь (цесарка, утка и т. д.)	1	210-MAX	150-180
Курица	2	225-MAX	50-60
Птица	1	200-225	Зависит от массы блюда 20-25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

Таблица. Время приготовления различных блюд в духовом шкафу.

Блюдо	Масса, кг	Номер полки	Температура в духовом шкафу, °С	Время предваритель- ного прогрева, мин	Время, мин
					
<i>Телячьи отбивные</i>	1	3-4	200	5	8-10
<i>Бараны 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.
Печень, тонко нарезанное мясо.
- Положение 3 снизу.
Для поджаривания на гриле.

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

ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

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.

- 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 Кёртинг 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.
- Отключите нагрев, дождитесь, пока внутренние компоненты духовки остынут, перед тем как до-трагиваться 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.

Как снять и установить боковые хромированные решетки

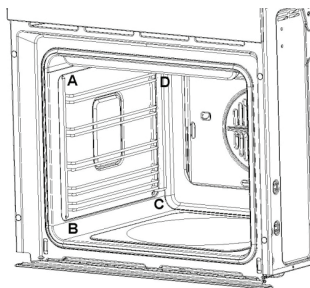
Для того, чтобы снять боковые решетки (как правую, так и левую), бережно потяните и достаньте их из отверстий А и В; повторите то же действие для снятия из отверстий С и D.

Для того, чтобы снова установить боковые решетки, совершите следующие действия:

- вставьте решетку одновременно в отверстия С и D, затем в отверстие В, а затем в отверстие А.

См. рис. 10 ниже.

Рис.10



ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Круглая лампа, имеющаяся в рабочей камере духовки, имеет следующие характеристики:

- Частота и напряжение тока: 220-240 V (50/60 Hz)
- Мощность: 25 W
- Тип цоколя: E-14
- Максимальная температура работы: 300°C

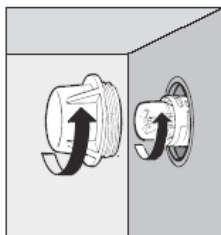
В приборе используется специальная лампа, предназначенная для использования только на данном приборе. Данную лампу нельзя использовать для любых иных целей.

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 В, отвинтите против часовой стрелки и снимите защитную крышку А.
4. Открутите лампу В против часовой стрелки, и снимите ее.
5. После замены лампы наденьте защитную крышку А.

См. рис. 11 ниже.

Рис.11



СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

- Полностью откройте дверцу духовки (рис. 12)
- Потяните на себя фиксатор «А» (рис. 14)
- Плавное закройте дверцу, до легкого упора в фиксаторы. Убедитесь, что фиксатор находится в области «В» (рис. 14 -15).
- Потяните дверцу на себя за верхнюю часть, вытянув петли из посадочных мест.

Установка обратно.

- Удерживайте дверцу под углом (рис. 12.)
- Установите петли в посадочные места (рис. 15.)
- Полностью откройте дверцу (рис. 14)
- Закройте фиксаторы в соответствии с рис. 13
- Закройте дверцу.

ВНИМАНИЕ!

СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ПРИ СНЯТИИ ДВЕРЦЫ ВЫ СЛУЧАЙНО НЕ ПОВРЕДИЛИ ПЕТЕЛЬНЫЙ МЕХАНИЗМ. НЕ ТЯНИТЕ ДВЕРЦУ СИЛЬНО ВВЕРХ.

ПЕТЕЛЬНЫЙ МЕХАНИЗМ ИМЕЕТ СИЛЬНУЮ ПРУЖИННУЮ СИСТЕМУ.

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ДВЕРЦУ В ВОДУ.

ДВЕРЦА ДУХОВКИ ТЯЖЕЛАЯ, УБЕДИТЕСЬ В СВОИХ СИЛАХ.

ЕСЛИ ВЫ ИСПЫТЫВАЕТЕ СЛОЖНОСТИ ПРИ СНЯТИИ СТЕКОЛ ИЛИ ДВЕРЦЫ ПОЗВОНИТЕ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ (ВЫЗОВ МАСТЕРА ПЛАТНЫЙ).

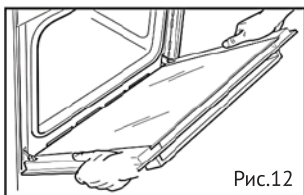


Рис.12

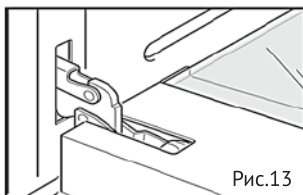


Рис.13

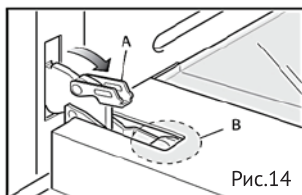


Рис.14

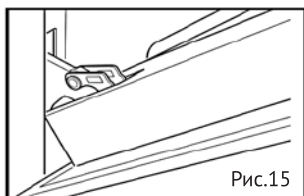


Рис.15

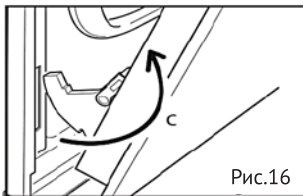


Рис.16

ВНИМАНИЕ:

ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ НЕ ПОДВЕРГНУТЬ РИСКУ КОРРЕКТНОЕ И БЕЗОПАСНОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ДВЕРЦЫ, ВАЖНО СЛЕДИТЬ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ВО ВРЕМЯ СБОРКИ ДВЕРЦЫ СТЕКЛА БЫЛИ УСТАНОВЛЕНЫ В ТОМ ЖЕ ПОРЯДКЕ, КАК ОНИ БЫЛИ УСТАНОВЛЕНЫ ИЗНАЧАЛЬНО (НАДПИСИ, ЛИБО СИМВОЛЫ НА СТЕКЛЕ ДОЛЖНЫ ЧИТАТЬСЯ ИЗНУТРИ ДУХОВКИ, Т.Е. СМОТРЕТЬ НАРУЖУ).

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 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.

Снимать заднюю самоочищающуюся панель рекомендуется только мастеру сервисного центра.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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

ОПИСАНИЕ ПРОСТРАНСТВА ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОСТРАНСТВА:

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

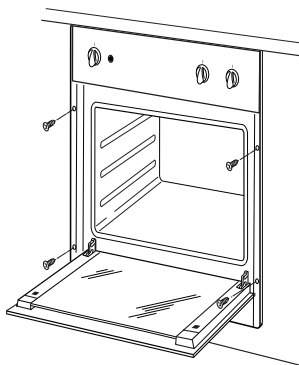
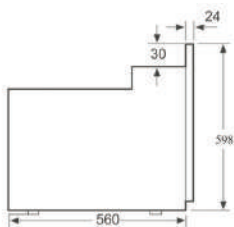
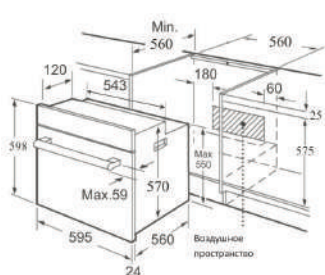
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Установите духовой шкаф в мебельный модуль, 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 градусов во избежание деформации внешнего покрытия.



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 (около 70 мм) для нормальной циркуляции воздуха.

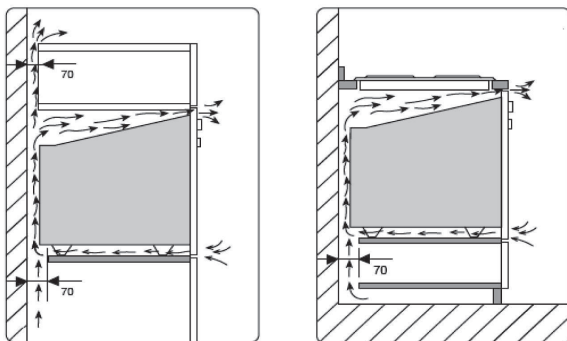
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

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 ПЛАСТИКОВЫЕ ДЕТАЛИ МЕБЕЛИ ИЛИ КЛЕЙ ПОД ВОЗДЕЙСТВИЕМ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ БУДУТ ДЕФОРМИРОВАТЬСЯ И ОТКЛЕИВАТЬСЯ.

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

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

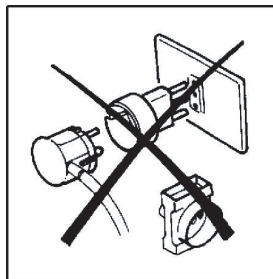


ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

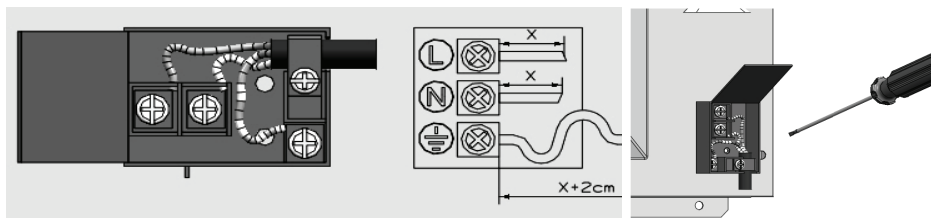
- Для духовки необходим однофазный переменный ток 220-230-240 Вт ~ 50-60 Гц, передаваемый по гибкому кабелю. Убедитесь, что бытовые силовые розетки поддерживают электрическую нагрузку (см. таблицу с серийным номером).
- Электробезопасность прибора обеспечивается только в случае правильного подключения 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 духовки, 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 отдельно; это облегчит их отсоединение и повысит электробезопасность.
- Когда все провода присоединены, духовой шкаф можно включать лишь после встраивания в мебель.
- Розетка должна быть легкодоступной.



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



- Электрический кабель должен быть надежно закреплен на клеммной коробке специальными винтами.
- Подсоединительный кабель к клемме **L**, нейтральный кабель - к клемме **N**, а желтый/зеленый кабель к клемме заземления . Желтый/зеленый кабель должен быть длиннее, чем другие два минимум на 20 мм.
- Убедитесь, что кабель не проходит рядом и не контактирует с поверхностями, достигающими температуры выше 75 °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.

Кабель заземления не должен прерываться выключателем.

ВНИМАНИЕ!

ПЕРЕД ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ПРИБОРА СЛЕДУЕТ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ.

Важная информация: производитель не несет ответственности за нанесение материального ущерба или ущерба здоровью людей, возникшего вследствие ненадлежащего заземления прибора.

При замене электрического кабеля убедитесь, что он соответствует действующим стандартам и подходит по техническим характеристикам изделия.

Пользуйтесь только гибкими кабелями:

Тип кабеля: H05RR-FH 3 x 1.5

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

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

Для запроса запасной части укажите следующие:

1. Модель духовки (**MOD.**) и заводской номер (**N.L.**) на заводской табличке, размещенной в нижней части спереди духовки и на первой странице буклета.
2. Описание и номер запасной части, техническая информация, доступная только специализированной технической службе.
3. Следует указать информацию о дистрибьютере, продавшем духовой шкаф и данные ближайшего центра послепродажного обслуживания.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

При этом необходимо указать все данные прибора с алюминиевого ярлыка на нем: модель (**MOD**), номер партии (**N.L.**) и т.д. на нижней части передней панели.

СПРАВОЧНАЯ ТАБЛИЦА

Данный духовой шкаф работает на однофазном переменном токе напряжением 220-230 В, 50 Гц.

Перед тем, как включить прибор, рекомендуется убедиться в том, что технические характеристики, указанные на ярлыке, прикрепленном к внешней задней части прибора, совпадают с параметрами электросети.

KÖRTING НАЗВАНИЕ МОДЕЛИ	OKB 481 CRN OKB 481 CRI
Верхний нагреватель	800 W
Нижний нагреватель	1200 W
Нагреватель гриль	1200 W
Охладительный вентилятор	22 W
Лампочка духового шкафа	25 W
Турбо-вентилятор	25 W
Нижний нагреватель+ верхний нагреватель	2000 W
Нижний нагреватель+ верхний нагреватель +Турбо-вентилятор	2025 W
Внешние размеры духового шкафа (ШxГxВ)	595x560x598 mm
Размеры кабины для монтажа (ШxГxВ)	560x575x560 mm
Внутренний объем духового шкафа	67 lt.
Чистый вес (кг.)	37,9
Полный вес (кг.)	41
Напряжение	220-240 В 50-60 Гц.
Максимальная мощность	2100 W

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.

körting

РУС

По всем вопросам сервисного и гарантийного обслуживания техники Körting обращайтесь в авторизованные сервисные центры Вашего города.

Подробную информацию и адреса сервисных центров Вы можете найти в гарантийном талоне, а также на сайте www.korting.ru

По всем вопросам, связанным с работой сервисных центров, технического обслуживания и приобретения аксессуаров, обращайтесь в сервисный отдел представительства Körting:
Тел.: (495) 150-64-14. E-mail: service@korting.ru

Информационная линия Körting: Тел.: (495) 150-64-14. E-mail: info@korting.ru
Официальный сайт: www.korting.ru



EAC