

# körting

РУС

## Руководство пользователя

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

**OKB 760 F (X/N/W)**

---

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 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 ЕУ 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 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 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!**

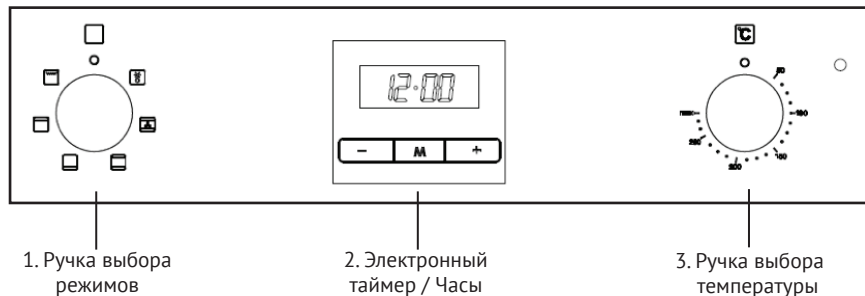
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР ДЛЯ ОТОПЛЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ.  
НЕ ЗАГРОМОЖДАЙТЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ РЕШЕТКИ ПОСТУПЛЕНИЯ ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВОЗДУХА НА ПРИБОРЕ И В ПОМЕЩЕНИИ.
- ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ ДАННЫМ, УКАЗАННЫМ НА ЯРЛЫКЕ ИЗДЕЛИЯ.
- ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ 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 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 канале.

### 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.

---

## Нижний нагревательный элемент



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

## Верхний нагрев



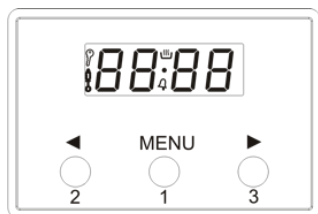
- Данный тип приготовления особенно подходит для приготовления больших порций блюд (средние либо большие порции домашних колбасок, бекона, стейков либо рыбы).

## Гриль



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

## Программируемые часы



### Как установить текущее время

При первом подключение к источнику питания на дисплее будет мигать «0.00» и «AUTO». Нажмите и удерживайте сенсор «1» в течение примерно 2 секунд, символ «•» начнет мигать, используйте сенсоры «-» и «+» для установки времени. После установки времени примерно через 7 секунд данные сохраняются. Для изменения текущего времени нужно одновременно нажать на сенсоры «-» и «+» после чего символ «•» начнет мигать, затем вы можете установить текущее время.

### Установить акустический таймер

Нажмите на сенсор «1» и удерживайте 3 секунды, после начала мигания символа «•», установите необходимое время таймера. Через несколько секунд после установки времени таймера, на дисплее отобразится текущее время и появится символ колокольчика. Акустический таймер можно настроить на длительность от 1 минуты до 23 часов 59 минут. После окончания отсчета времени таймер будет подавать акустический сигнал в течение 7 минут. Для отключения сигнала нажмите любой из сенсоров.

### Настройка тона сигнала

Тон звукового сигнала при необходимости можно изменить. Для смены тона сигнала, одновременно нажмите сенсоры «+» и «-», и удерживайте 3 секунды, после звукового сигнала, нажмите кнопку «1», появится надпись «Тон», при нажатии сенсоров «+» и «-», тон звукового сигнала изменится. Существует 3 возможных варианта тона сигнала.

---

## ВНИМАНИЕ !

В СЛУЧАЕ ВНЕЗАПНОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ, ВСЕ УСТАНОВКИ ТАЙМЕРА, ВКЛЮЧАЯ ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ, БУДУТ УТЕРЯНЫ. НА ДИСПЛЕЕ ПОЯВИТСЯ СИМВОЛ «0.00» В МИГАЮЩЕМ РЕЖИМЕ. В ДАННОМ СЛУЧАЕ ДУХОВОЙ ШКАФ НЕ ВКЛЮЧИТСЯ, ПОКА НЕ БУДЕТ ЗАНОВО УСТАНОВЛЕНО ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ.

### Сброс настроек таймера

Нажмите сенсор «1» для изменения настроек таймера. Одновременно нажмите « - » и « + » для сброса установок.

### Установка длительности приготовления:

После того, как Вы выбрали нужную программу приготовления, и установили желаемую температуру, нажмите сенсор “1” и удерживайте его в течение 2-ух секунд, чтобы зайти в меню способов приготовления. Отпустите и снова нажмите сенсор “1”. На дисплее загорится символ “AUTO” в мигающем режиме, а также появится надпись “dur”. Снова нажмите сенсор “1”. На дисплее появится надпись “End”. Затем надпись сменится символами “0• 00”.

Установите время окончания приготовления при помощи сенсоров “-” либо “+”. (максимально возможное время составляет 23 часа 59 минут).

Вы также можете многократно нажать сенсор “1” до тех пор, пока на дисплее вновь не появится текущее время.

Духовка включится и начнет выбранную программу приготовления. Через несколько секунд на дисплее вновь появится текущее время, а также символ “AUTO” и символ . По достижению установленного времени окончания приготовления, духовка отключится автоматически, и раздастся звуковой сигнал.

### Автоматическое приготовление

Установите длительность приготовления, как указано выше, а также время окончания приготовления, как указано выше. Духовка включится автоматически в определенное время, которое является разницей между временем окончания приготовления и длительностью приготовления. В течение периода времени, пока духовка находится в режиме ожидания, до момента автоматического включения, на дисплее будет отображаться символ “AUTO”, который указывает на то, что установлена автоматическая программа приготовления. После включения духовки, на дисплее появится символ . По достижению установленного времени окончания приготовления, духовка отключится автоматически, и раздастся звуковой сигнал.

### Как снова включить духовку

После завершения автоматической либо полу-автоматической программы приготовления, на дисплее отображается текущее время и символ “AUTO” в мигающем режиме. Нагревательные элементы духовки и освещение выключены.

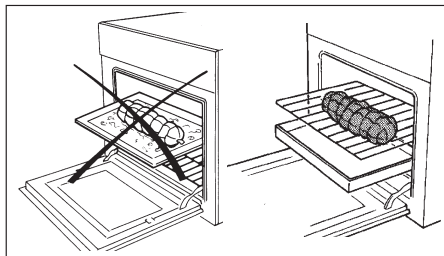
Для того, чтобы привести духовку в рабочее состояние, нажмите и удерживайте сенсор “1”, до тех пор, пока на дисплее не появится символ , и не исчезнет символ “AUTO”.

# 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).

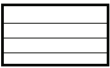
## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

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.

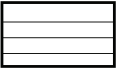
## ПРИМЕЧАНИЯ:

- 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                      |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
|                                   |  |                                 |                                 |
| <b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>              |                                                                                   |                                 |                                 |
| Жареные блюда (долгая жарка)      | 2                                                                                 | 220-MAX                         | Зависит от массы блюда<br>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<br>20-25 |
| Рыба                              | 1                                                                                 | 180-200                         |                                 |
| <b>ВЫПЕКАНИЕ</b>                  |                                                                                   |                                 |                                 |
| 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, °C | Время предварительного прогрева, мин | Время, мин |
|-----------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|------------|
|                             |           |  |                                 |                                      |            |
| Телячьи отбивные            | 1         | 3-4                                                                               | 200                             | 5                                    | 8-10       |
| Бараньи отбивные            | “         | “                                                                                 | “                               | “                                    | 12-15      |
| Печень                      | “         | “                                                                                 | “                               | “                                    | 10-12      |
| Рулеты из фарша             | “         | “                                                                                 | “                               | “                                    | 12-15      |
| Телячье сердце              | “         | “                                                                                 | “                               | “                                    | 12-15      |
| Жаркое из перевязанной дичи | “         | “                                                                                 | “                               | “                                    | 20-25      |
| Половинка курицы            | -         | “                                                                                 | “                               | “                                    | 20-25      |
| Рыбное филе                 | -         | “                                                                                 | “                               | “                                    | 12-15      |
| Фаршированные помидоры      | -         | “                                                                                 | “                               | “                                    | 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.

## 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.).

### ВНИМАНИЕ!

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

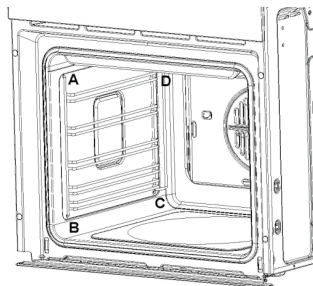
Для того, чтобы снять боковые решетки (как правую, так и левую), бережно потяните и достаньте их из отверстий А и В; повторите то же действие для снятия из отверстий С и D.

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.

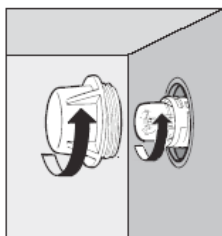
Для того, чтобы заменить круглую лампу, сделайте следующие операции:

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.

**ПРИМЕЧАНИЕ: ЗАМЕНА ЛАМПЫ НЕ ВХОДИТ В СПИСОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.**

См. рис. 11 ниже.

Рис.11



## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

- Полностью откройте дверцу духовки (рис. 12)
- Потяните на себя фиксатор «А» (рис. 14)
- Плавно 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!**

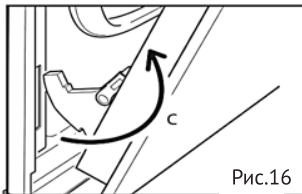
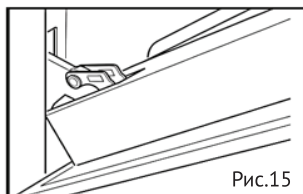
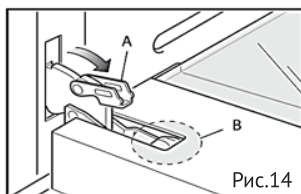
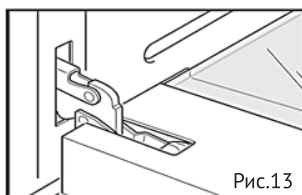
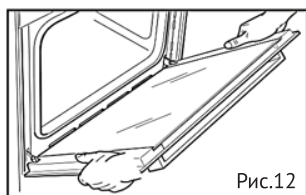
СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ПРИ СНЯТИИ ДВЕРЦЫ ВЫ СЛУЧАЙНО НЕ ПОВРЕДИЛИ ПЕТЕЛЬНЫЙ МЕХАНИЗМ. НЕ ТЯНИТЕ ДВЕРЦУ СИЛЬНО ВВЕРХ.

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 ПОЗВОНТЕ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ (ВЫЗОВ МАСТЕРА ПЛАТНЫЙ).



**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).

# 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 °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.

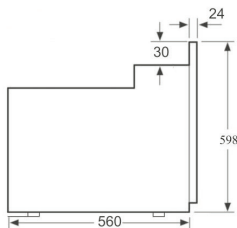
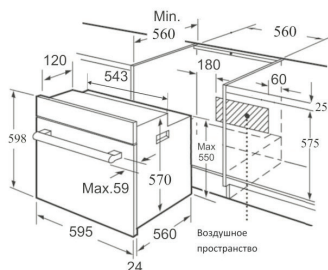
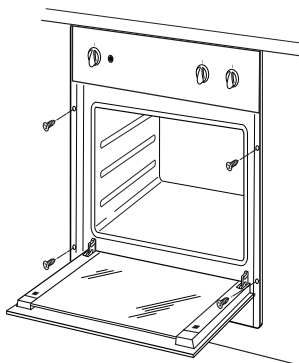
## УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

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.

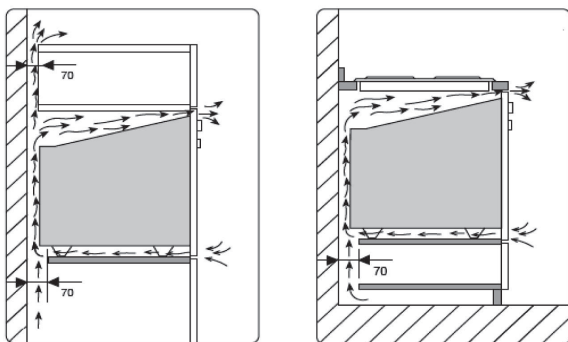
### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

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.

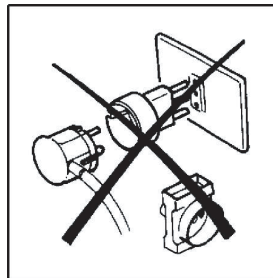


## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

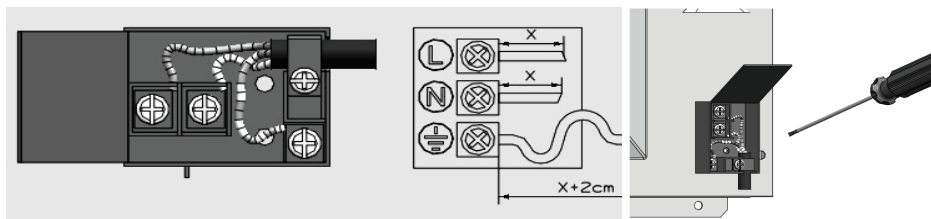
- Для духовки необходим однофазный переменный ток 220-230-240 В ~ 50-60 Гц, передаваемый по гибкому кабелю. Убедитесь, что бытовые силовые розетки поддерживают электрическую нагрузку (см. таблицу с серийным номером).
- Электробезопасность прибора обеспечивается только в случае правильного подключения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



**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 СОБЛЮЖДЕНИЕМ 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  $\perp$ . 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, Serial No.**) 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, Serial No.**) 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.

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.

| Модель                                                                     | ОКВ 760 F (X/N/W)  |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Верхний нагревательный элемент                                             | 800 Вт             |
| Нижний нагревательный элемент                                              | 1200 Вт            |
| Гриль                                                                      | 1200 Вт            |
| Вентилятор                                                                 | 25 Вт              |
| Подсветка духовки                                                          | 25 Вт              |
| Нижний нагревательный элемент + Верхний нагревательный элемент             | 2000 Вт            |
| Нижний нагревательный элемент + Верхний нагревательный элемент + конвектор | 2025 Вт            |
| Размер духового шкафа, (ШхГхВ)                                             | 595x560x598 мм     |
| Размер ниши для встраивания                                                | 560x575x560 мм     |
| Объем                                                                      | 67 л               |
| Вес                                                                        | 32 кг              |
| Напряжение                                                                 | 220-240В 50-60 Гц. |
| Максимальная мощность                                                      | 2100 Вт            |

# körting

РУС

По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники Körting просим вас обращаться в головной сервисный центр ООО «ПУЛЬСАР»:

Москва, ул. Олеко Дундича, д. 21 к. 2, тел.: (495) 987-10-43, 987-13-19, ООО «Пульсар»,  
e-mail: [service@pulsarbt.ru](mailto:service@pulsarbt.ru), [www.pulsarbt.ru](http://www.pulsarbt.ru)

Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки.

Официальный сайт KÖRTING  
[www.korting.ru](http://www.korting.ru)