

# **körting**

**РУКОВОДСТВО  
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ  
ШКАФ**

**ОКВ 790 СМХ**

# Электрическая встраиваемая независимая духовка

## Уважаемый покупатель!



Благодарим вас за покупку и надеемся, что вы сами сможете убедиться в надежности наших изделий. Желаем, чтобы пользование духовкой доставило вам удовольствие.

## Предназначение

Духовка предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Возможности использования духовки подробно описаны далее.

## Инструкция

Настоящая инструкция поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой духовкой. Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора. Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

### Инструкция по эксплуатации

Инструкция по эксплуатации предназначена для потребителя.

В ней описывается духовка и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

### Инструкция по подключению

Подключение производится согласно разделу «Подключение к электросети», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

## Заводская табличка

Заводская табличка с основными данными прибора находится внизу и видна при открытой дверце духовки. Расшифровку данных заводской таблички вы найдете в разделе «Технические данные».

## Сервисное обслуживание

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно (см. раздел «Предупреждения и индикация ошибок»), обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

**Список авторизованных сервисных центров вы можете найти в брошюре «Гарантийные обязательства» и на сайте [www.gorenje.ru](http://www.gorenje.ru).**

Меры безопасности.....	3
Описание прибора.....	6
Пользование духовкой.....	8
Приготовление.....	23
Очистка и обслуживание.....	37
Предупреждения и индикация ошибок.....	43
Монтаж и подключение к электросети.....	45
Технические данные.....	48

## Меры безопасности

### Транспортные повреждения

- Распакуйте и осмотрите духовку. В случае обнаружения транспортных повреждений не подключайте духовку и обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.
- Переносить и удерживать духовку за ручку дверцы запрещается. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, может сломаться и повредить дверцу духовки.

### Указания по безопасности

#### Установка и подключение

- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

#### Горячее масло и жир

- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!

#### Горячая духовка

- Во время работы духовка внутри сильно нагревается. Не прикасайтесь к внутренним поверхностям духовки и нагревательным элементам. Опасность ожога!
- Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей духовки. Опасность короткого замыкания!
- Во время работы духовки дверца сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).
- Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки, если прибор не оборудован встроенным выключателем духовки. Опасность ожога!

- Не храните в духовке легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!

### **Повреждения**

- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри духовки.
- Шарнир дверцы духовки при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке духовки. Перед очисткой духовки можно снять дверцу (см. раздел «Снятие и установка дверцы»). Не наступайте и не садитесь на открытую дверцу духовки. Не позволяйте этого делать детям!
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы духовки. При сильном загрязнении уплотнителя дверца духовки закрывается не плотно, что может привести к повреждению соседней мебели.
- Для очистки духовки не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

---

## **Безопасность людей**

- Не оставляйте детей без присмотра вблизи работающей духовки. Опасность ожога!
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования,

допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.

## Утилизация упаковки

- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

## Утилизация отслужившего прибора

- Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините духовку от электросети и обрежьте присоединительный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.



**Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.**

## Описание прибора

На рисунке приведена одна из моделей встраиваемых духовок. Инструкция разработана для разных моделей духовок, поэтому может включать отдельные функции и оборудование, которых нет в вашей духовке.



1. Панель управления
2. Ручка дверцы духовки
3. Дверца духовки

### Панель управления

Возможны отличия в зависимости от модели духовки.



- 1 Переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки
- 2 Электронный программатор с температурным дисплеем и температурным зондом
- 3 Переключатель температуры и других функций

### **Встроенный выключатель духовки (в некоторых моделях)**

При открывании дверцы работающей духовки встроенный выключатель отключает вентилятор и все нагревательные элементы и снова включает их после закрывания дверцы.

### **Охлаждающий вентилятор (система DC, в некоторых моделях)**

Духовка оборудована охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления духовки.

### **Продленная работа охлаждающего вентилятора (система DC+, в некоторых моделях)**

Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения духовки, дополнительно ее охлаждая.

### **Утапливаемые переключатели (в некоторых моделях)**

- Нажмите на переключатель, чтобы он вышел из гнезда. Выберите режим нагрева и температуру в духовке.
- Когда духовка включена, светится шкала соответствующего переключателя (в моделях с подсветкой переключателей).
- По окончании работы установите переключатель в выключенное (нерабочее) положение и «утопите» его.



**Утапливаемые переключатели с подсветкой можно «утопить» в панель управления только в выключенном (нерабочем) положении. Утапливаемые переключатели без подсветки можно «утопить» в панель управления в любом положении.**

### **Лампочки-индикаторы (в некоторых моделях)**

#### **Желтая лампочка-индикатор**

Желтая лампочка-индикатор светится при любой включенной функции духовки.

#### **Переключатели с подсветкой (в некоторых моделях)**

Если переключатель установлен в каком-либо режиме, его шкала светится. Такие модели не имеют желтой лампочки-индикатора.

## Перед первым использованием

- Выньте все принадлежности из духовки и очистите их теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при температуре прибл. 200°C в течение 1 часа 30 минут. При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

## Важные предупреждения

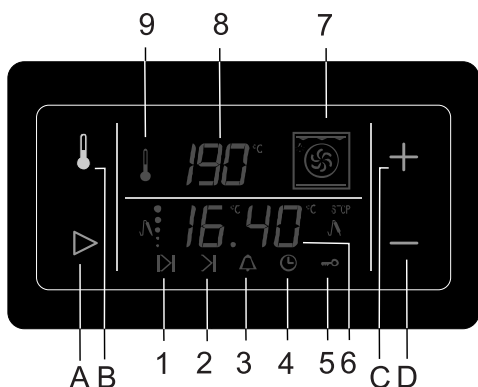
- Используйте темные, черные, покрытые силиконом или эмалью, противни, которые хорошо проводят тепло.
- Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления в данной инструкции.
- При нагреве пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить

## Электронный программатор с температурным дисплеем и температурным зондом

После первого подключения прибора к электросети и в случае отключения электроэнергии необходимо установить текущее время.

**⚠ Без установки текущего времени пользование духовкой невозможно.**

Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки, если прибор не оборудован встроенным выключателем духовки. Опасность ожога!

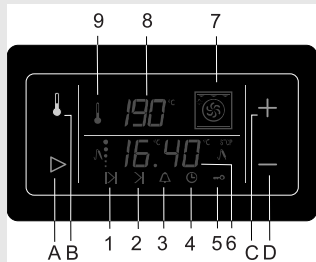


### Сенсоры

- A** Сенсор выбора и подтверждения функций
- B** Сенсор выбора температуры
- C** Сенсор «+»
- D** Сенсор «-»

### Индикаторы


- 1** Продолжительность приготовления
- 2** Окончание приготовления
- 3** Будильник (функция оповещения)
- 4** Часы
- 5** Защитная блокировка
- 6** Цифровой дисплей времени и температуры температурного зонда
- 7** Индикатор режима нагрева
- 8** Цифровой дисплей температуры духовки
- 9** Индикатор работы нагревательных элементов

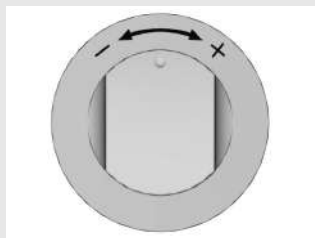


- После подключения духовки к электросети и в случае отключения электроэнергии на дисплее несколько секунд высвечивается надпись META или GLAS, после этого дисплей некоторое время мигает. Для работы духовки необходимо установить текущее время сенсорами C и D.
- Каждое нажатие на сенсор подтверждается коротким звуковым сигналом.
- Для выбора необходимой функции нажимайте на сенсор A. Символ выбранной функции на дисплее начнет быстро мигать, теперь вы можете установить или изменить параметры функции. Через 5 секунд символ начнет мигать медленнее, на дисплее высвечивается установленное время функции.
- Подсветка символов показывает, что функция выбрана, но ее время не индицируется на дисплее. На дисплее

высвечивается последняя функция, которую вы устанавливали.

- Если сенсор С «+» или D «-» удерживать, то значение будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно).
- При отключении электроэнергии менее чем на 2 минуты все установки программатора сохраняются, и духовка автоматически продолжит работу (если включена).

 **Для того чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия, площадь нажатия пальцем должна быть больше.**



- Температуру и другие функции вместо сенсоров можно также устанавливать переключателем температуры и других функций.

#### **Установка текущего времени**

- Для установки текущего времени сенсором А выберите символ 4.
- Сенсорами С «+» и D «-» установите точное время.
- Подтвердите введенное время повторным нажатием на сенсор А или через несколько секунд установка сохранится автоматически.

#### **Программирование времени работы духовки**

Программатор позволяет устанавливать температуру приготовления и функции, с помощью которых вы можете запрограммировать время работы духовки. Температура и время, которые вы устанавливаете, выводятся на дисплее. Для вывода необходимой функции на дисплей нажмите сенсор А или В.

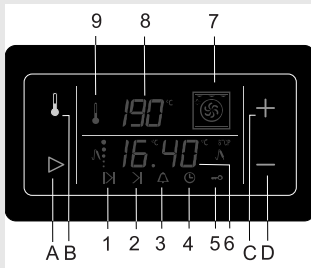
Программатор позволяет запрограммировать время работы духовки 3 способами:

- **продолжительность приготовления:** духовка сразу начнет работать и выключится через установленное время,
- **окончание приготовления:** духовка выключится через установленное время,
- **отсрочка старта:** в установленное время духовка автоматически включится и выключится через заданное вами время.

#### **Продолжительность приготовления**

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго духовка будет работать (продолжительность приготовления). Максимальное время функции составляет 10 часов!

- Сенсором А выберите символ 1. Сенсорами С «+» и D «-» установите продолжительность приготовления.
- Включите духовку (выберите режим нагрева и температуру). Духовка сразу включится и по истечении установленного времени автоматически выключится. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- На дисплее мигает символ 1 и время «0.00». Если приготовление необходимо продолжить, нажмите сенсор А и при необходимости установите новое время продолжительности приготовления.



### Окончание приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время отключения духовки (окончание приготовления).

Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 10 часов с момента установки функции!

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Сенсором А выберите символ 2. На дисплее высветится текущее время суток. Сенсорами С «+» и D «-» установите время окончания приготовления.
- Включите духовку (выберите режим нагрева и температуру). Духовка сразу включится и автоматически выключится в установленное время. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- На дисплее мигает символ 1 и время «0.00». Если приготовление необходимо продолжить, нажмите сенсор А и при необходимости установите новое время продолжительности приготовления.

### Отсрочка старта

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго духовка будет работать (продолжительность приготовления), и время отключения духовки (окончание приготовления).

Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 24 часа с момента установки функции!

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Установите продолжительность приготовления. Сенсором А выберите символ 1. Сенсорами С «+» и D «-» установите продолжительность приготовления.
- Установите окончание приготовления. Сенсором А выберите символ 2. На дисплее высветится сумма текущего времени суток и продолжительности приготовления. Сенсорами С «+» и D «-» установите время окончания приготовления.

- Программатор ожидает старт начала приготовления. На дисплее горят символы 1 и 2.
- Включите духовку (выберите режим нагрева и температуру). Духовка в определенное время автоматически включится (символ 2 погаснет) и выключится в установленное время. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- На дисплее мигает символ 1 и время «0.00». Если приготовление необходимо продолжить, нажмите сенсор А и при необходимости установите новое время продолжительности приготовления.

### Ручной режим

Вы можете пользоваться духовкой без установки функций, программирующих время работы духовки. Для этого поставьте продукты в духовку, закройте дверцу, установите режим нагрева и температуру, и духовка начнет работу. Для выхода в ручной режим после завершения работы одной из функций, программирующих время работы духовки, нажмите на сенсор А.

**⚠ В данном режиме духовка не отключается автоматически. Следите за приготовлением!**

### Будильник

Программатор оснащен функцией будильника, который оповещает, что установленное время истекло, и не отключает духовку. Будильник можно использовать независимо от работы духовки.

Максимальное время функции составляет 10 часов!

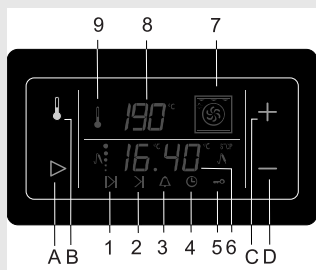
- Сенсором А выберите символ 3. Сенсорами С «+» и D «-» установите время будильника.
- По истечении установленного времени раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. Символ 3 погаснет.

**⚠ В течение последней минуты на дисплее высвечиваются секунды.**

### Настройка громкости звукового сигнала

Для того чтобы отрегулировать громкость сигнала, должны быть выключены функции, программирующие время работы духовки. На дисплее высвечивается только текущее время.

- Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор D «-», пока на дисплее не появятся символы «0000» (максимальная громкость) или «0» (минимальная громкость) и не раздастся



звуковой сигнал. Нажимая на сенсор D «-», отрегулируйте уровень громкости.

- Установленный уровень громкости подтвердите нажатием на сенсор A или через несколько секунд установка сохранится автоматически.

### **Защитная блокировка**

**Включение:** Сенсором A выберите символ 5. Сенсором C «+» или D «-» включите защитную блокировку. На дисплее высветится ON. Подтвердите включение блокировки нажатием на сенсор A.

**Выключение:** Сенсором C «+» или D «-» выключите защитную блокировку. На дисплее высветится OFF. Подтвердите выключение блокировки нажатием на сенсор A.

- Если включить защитную блокировку при выключенных функциях (на дисплее высвечивается только текущее время), духовка не будет работать и менять установки будет невозможно.
- Если активировать защитную блокировку при включенных функциях, программирующих время работы духовки, духовка будет работать, но будет невозможно менять установки.

### **Уменьшение яркости дисплея**

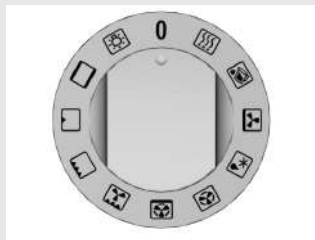
В промежутке между 0.00 и 6.00 утра яркость дисплея автоматически уменьшается, если не включена ни одна из функций, программирующих время работы духовки.

### **Отмена функций**

- Для того чтобы отменить все функции программатора, одновременно нажмите и удерживайте 3 секунды сенсоры C «+» и D «-». Выполнение установленных программ и приготовление автоматически прекратятся. На дисплее высветится текущее время.
- Для отмены отдельной функции выберите эту функцию сенсором A и затем одновременно нажмите и удерживайте сенсоры C «+» и D «-». Функцию также можно отменить, установив значение «0.00».

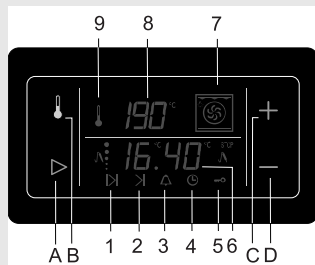
## Управление духовкой и выбор режима работы

Управление духовкой осуществляется с помощью переключателя вкл./выкл. и выбора режима работы духовки, которым устанавливается необходимый режим нагрева, и электронного программатора, с помощью которого устанавливается температура духовки (в некоторых моделях температуру можно установить переключателем температуры и других функций духовки).



Переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки. Установите переключатель на необходимый режим нагрева. На дисплее высветятся режим нагрева и предустановленная температура. Духовка начнет работу.

## Установка температуры



С помощью электронного программатора можно установить температуру духовки и функции, программирующие время работы духовки.

- При вращении переключателя вкл./выкл. и выбора режима работы духовки на дисплее высвечиваются соответствующие режим нагрева и предустановленная температура, при этом символ «°C» несколько секунд мигает.
- Пока символ «°C» мигает, с помощью сенсоров С «+» и D «-» можно установить температуру в диапазоне между 30° и 275°С с шагом 5°С. При некоторых режимах нагрева максимальная температура ограничена. Каждое нажатие меняет температуру на один шаг (5°С). Если сенсор С «+» или D «-» удерживать, значение будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно).
- На дисплее температуры духовки высвечивается изменение температура духовки с шагом 5°С. Если температура ниже 30°С, на дисплее высвечивается «--- °С». Также горит символ 9, показывающий работу нагревательных элементов.
- Когда установленная температура будет достигнута, символ 9 погаснет и раздастся короткий звуковой сигнал.
- Во время приготовления для поддержания температуры нагревательные элементы могут включаться, при этом будет загораться символ 9.
- Температуру духовки можно изменить в любой момент. Для этого нажмите сенсор В, при этом символ «°C» несколько секунд будет мигать, и далее установите необходимую температуру сенсорами С «+» и D «-».

**Таблица приготовления мяса при режимах «Классический нагрев» и «Вентиляционный нагрев» - при приготовлении на одном уровне**

Вид мяса	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С □	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С ⊕	Время приготовления, мин.
<b>Говядина</b>						
Жаркое из говядины	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Жаркое из говядины	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Ростбиф, средне прожаренный	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Ростбиф, хорошо прожаренный	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
<b>Свинина</b>						
Жаркое из свинины с кожей	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Свиная грудинка	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Свиная грудинка	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Свиная лопатка	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Рулет из свинины	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Отбивная на костьке	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Рулетный бифштекс	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
<b>Телятина</b>						
Рулет из телятины	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Телячья нога	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
<b>Ягнatina</b>						
Спинка ягненка	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Нога ягненка	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
<b>Дичь</b>						
Спинка зайца	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Нога косули	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Кабанья нога	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
<b>Птица</b>						
Цыпленок целиком	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Жирная курица	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Утка	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Гусь	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Индюк, индюшка	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
<b>Рыба</b>						
Рыба целиком	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Рыбная запеканка	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

**Предупреждение!** Указанный в таблице уровень приготовления относится к глубокому противню. Маленькие противни и формы ставьте на решетку, которую устанавливайте на 1-й или 2-й уровень направляющих. Глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.


- Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.
- Соблюдайте осторожность при приготовлении на гриле. Из-за высокой температуры решетка и другие элементы духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!
- При прокалывании мяса может брызнуть горячий жир (например, из колбасок). Во избежание ожогов используйте щипцы для мяса.
- Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!
- Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке!
- Режим гриля подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса или рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для приготовления тостов и запекания блюд до образования хрустящей корочки.

### Советы по приготовлению мяса на гриле



- В таблице приготовления мяса приведены данные о температуре, уровне и времени приготовления. Значения времени являются ориентировочными, так как зависят от вида, веса и качества мяса.
- При приготовлении мяса рекомендуется устанавливать жировой фильтр (в зависимости от модели).
- Нагревательные элементы при режимах «Большой гриль» и «Гриль» необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.
- При приготовлении мяса на решетке смажьте ее растительным маслом, чтобы мясо к ней не пригорало.
- Тонкие куски мяса положите на решетку и установите на 4-й уровень.
- Под решетку на 1-й или 2-й уровень вставьте противень для сбора жира.
- При приготовлении на гриле переворачивайте мясо. Первую сторону зажаривайте немного дольше, чем вторую.
- При приготовлении крупных кусков мяса (цыпленок, рыба) вставьте решетку на 2-й уровень, а на 1-й - противень для сбора жира.
- Тонкие куски переворачивайте один раз, толстые - несколько раз. Чтобы из мяса не вытекал сок, используйте щипцы для мяса.
- Темные виды мяса запекаются быстрее и сильнее, чем светлые (свинина, телятина).
- Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку от принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорали.



### Приготовление на вертеле (в некоторых моделях)

- В комплект вращающегося вертела входят вертел со съемной ручкой и две вилки для мяса с винтами.
- При использовании вертела сначала установите специальную рамку на 3-й уровень снизу.
- Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках.
- Прикрутите ручку к вертелу. Острый конец вертела вставьте в муфту мотора (отверстие на задней стенке духовки справа), которая закрыта крышкой. Переднюю часть вертела установите в выемку в передней части рамки.
- На уровень ниже установите глубокий противень для сбора жира.
- Вертел включается при установке режима «Большой гриль» .
- Перед тем как закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.
- Инфранагреватель термостатирован. Работает только при закрытой дверце духовки.

## Таблица приготовления при режимах «Большой гриль» и «Большой гриль + работа вентилятора»

Вид продукта	Вес	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C 	Тем-ра, °C 	Время приготовления, мин.
<b>Мясо и колбаски</b>					
4 отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	4	240	-	14-16
4 отбивные из говяжьего филе, средне прожаренные	"	4	240	-	16-20
4 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные	"	4	240	-	18-21
4 шницеля из свиной шейки	"	4	240	-	19-23
4 отбивные на косточке	"	4	240	-	20-24
4 шницеля из телятины	"	4	240	-	19-22
6 отбивных на косточке из баранины	100 г/шт.	4	240	-	15-19
8 колбасок для гриля	100 г/шт.	4	240	-	11-14
3 куска мясного хлеба	200 г/шт.	4	240	-	9-15
Половина цыпленка	600 г	2	-	180-190	25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
<b>Рыба</b>					
Стейки из лосося	600 г	3	240	-	19-22
4 форели	200 г/шт.	2	-	170-180	45-50
<b>Тосты</b>					
6 кусков белого хлеба	/	4	240	-	1,5-3
4 куска хлеба из различных сортов муки	/	4	240	-	2-3
Горячие бутерброды	6	4	240	-	3,5-7
<b>Мясо/птица*</b>					
Утка*	2000 г	2	210	150-170	80-100
Цыпленок*	1500 г	2	210-220	160-170	60-85
Жаркое из свинины	1500 г	2	-	150-160	90-120
Свиная лопатка	1500 г	2	-	150-160	120-160
Свиная нога	1000 г	2	-	150-160	120-140
Ростбиф/говяжье филе	1500 г	2	-	170-180	40-80
<b>Овощи, запеченные под сыром**</b>					
Цветная капуста, брюссельская капуста	750 г	2	-	210-230	15-25
Спаржа	750 г	2	-	210-230	15-25

**Предупреждение!** Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую выкладывается мясо. В разделе «Мясо/птица» уровень приготовления относится к глубокому противню, кроме цыпленка (цыпленок готовится на решетке). При приготовлении мяса следите, чтобы в противне было достаточно жидкости, иначе мясо может пригореть. Переверните мясо во время приготовления. При приготовлении мяса на решетке на 1-й или 2-й уровень вставьте противень для сбора жира.



### Советы

Форель обсушите бумажным полотенцем. Внутрь положите петрушку, соль и чеснок и смажьте сверху растительным маслом. Положите рыбу на решетку, во время приготовления не переворачивайте.

\* Можно использовать вертел (см. раздел «Приготовление на вертеле»).

\*\* Предварительно отварите овощи наполовину, выложите в стеклянную форму, полейте соусом бешамель, смешанным с натертым сыром. Установите форму на решетку.

Таблица приготовления при режиме «Гриль»

Вид продукта	Вес	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C 	Тем-ра, °C 	Время приготовления, мин.
<b>Мясо и колбаски</b>					
2 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные	180 г/шт.	4	240	-	18-21
2 отбивные на кочточке		4	240	-	20-22
2 шницеля из свиной шейки	180 г/шт.	4	240		18-22
4 колбаски для гриля	100 г/шт.	4	240	-	11-14
4 горячих бутерброда		4	240	-	5-7
Тосты (поджарить)		4	240		3-4
3 форели (на решетке)	200 г/шт.	2	-	160-170	40-50
Цыпленок (на решетке)	1500 г	2	-	160-170	60-80
Свиная лопатка (в глубоком противне)	1500 г	2	-	150-160	120-160

## Приготовление мяса с помощью температурного зонда

Этот режим приготовления позволяет установить желаемую температуру в центре куска мяса. Установка возможна в диапазоне между 30° и 99°C.

Духовка работает, пока температура в центре куска мяса не достигнет заданного значения. Зонд измеряет температуру в центре куска мяса.

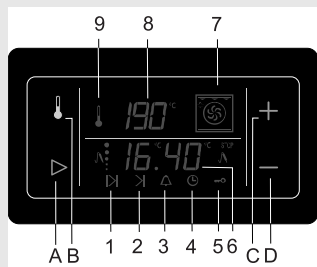
Для запекания мяса с помощью зонда подходят большие куски, предпочтительно без костей. Цыпленок и кролик не подходят для приготовления с помощью зонда.

### Рекомендуемые температуры в центре блюда

Жаркое из свинины	85°C
Жаркое из говядины	80°C
Жаркое из телятины	75°C
Жаркое из филе	40-50°C

### Процесс приготовления с помощью температурного зонда

- Штекер зонда вставьте в гнездо и воткните зонд в кусок мяса. Гнездо зонда расположено в переднем верхнем углу на левой стенке духовки. Гнездо закрыто металлической заглушкой, которую перед запеканием необходимо извлечь, а после окончания приготовления установить обратно.
- После подключения зонда на дисплее вместо времени высветится температура зонда. В случае если были установлены функции, программирующие время работы духовки, все установки будут автоматически удалены.

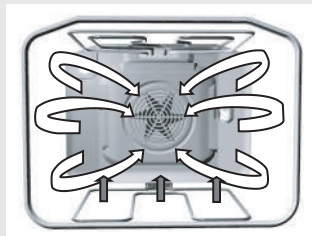


- Рядом с предустановленной температурой 80°C несколько секунд будет мигать символ «С°». Пока символ «С°» мигает, сенсорами С «+» и D «-» установите необходимую температуру зонда для мяса в диапазоне между 30° и 99°C с шагом в 1°C.
- Если символ «С°» перестал мигать, для изменения температуры зонда необходимо сначала нажать сенсор А.
- Установите режим нагрева и температуру. Рекомендуется использовать режим «Классический нагрев». Духовка начнет приготовление.
- Во время приготовления дисплей показывает, как повышается температура в центре куска мяса. Пока температура в центре куска мяса ниже 30°C, на дисплее высвечивается «- -».
- Во время приготовления вы можете изменить температуру запекания и температуру зонда для мяса. Для этого нажмите на соответствующий сенсор.
- После достижения установленной температуры в центре куска мяса духовка перестанет работать. На дисплее начнет мигать символ STOP и раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- Выключите духовку, выньте зонд из мяса и из гнезда. Закройте гнездо металлической заглушкой.

**⚠ Следите, чтобы во время приготовления температурный зонд не касался нагревательных элементов!**

**Вы можете использовать зонд, предусмотренный только для данной духовки.**

## Консервирование



Для консервирования используйте режим  «Нагрев снизу + работа вентилятора».

### Подготовка

- Банки и продукты для консервирования подготовьте как обычно.  
Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Хорошо закройте банки. На противень можно одновременно установить до 6 литровых банок.
- Резиновые прокладки перед использованием смочите.
- Используйте только свежие продукты.
- Во время консервирования наблюдайте за продуктами,

пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки).  
Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

#### **Установка**

- В глубокий противень налейте около 1 литра подогретой воды (прибл. 70°C), чтобы в духовке могла установиться необходимая влажность. Поставьте банки в духовку так, чтобы они не касались друг друга и стенок духовки (см. рис.).
- Глубокий противень с банками установите на 2-й уровень снизу.

#### **Извлечение банок**

Никогда не ставьте горячие банки на холодную и мокрую поверхность, так как они могут лопнуть.

## Таблица консервирования

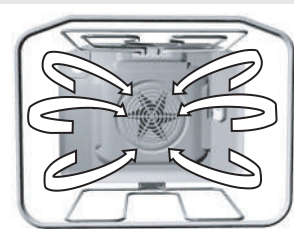
Вид продукта	Количество	 t° = 170-180°C до появления пузырьков, мин.	После появления пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
<b>Фрукты</b>				
Клубника	6 шт.х1 л	прибл. 40-55	выключить	25
Фрукты с косточками	6 шт.х1 л	прибл. 40-55	выключить	30
Яблочное пюре	6 шт.х1 л	прибл. 40-55	выключить	35
<b>Овощи</b>				
Маринованные огурцы	6 шт.х1 л	прибл. 40-55	выключить	30
Фасоль, морковь	6 шт.х1 л	прибл. 40-55	переключить на 120°C, оставить на 60 мин.	30


**Предупреждение!** Приведенные в таблице значения времени являются ориентировочными. На время может влиять температура в помещении, количество банок, количество и температура продуктов.


Перед тем как выключить духовку или уменьшить температуру, убедитесь, что содержимое банок кипит.

**Важно!** Следите, когда закипит жидкость в банках (появятся пузырьки).

## Размораживание



- Время размораживания замороженных продуктов можно уменьшить с помощью циркуляции воздуха в духовке. В этом случае используйте режим «Размораживание» .

 **Если вы случайно повернули переключатель температуры и других функций, загорится индикатор, но нагревательные элементы не включатся.**

- Этот режим подходит для размораживания тортов со сливками и масляным кремом, пирогов и выпечки, хлеба и булочек, а также фруктов глубокой заморозки.
- Мясо и птицу не размораживайте в духовке по гигиеническим соображениям.
- По возможности переворачивайте или перемешивайте продукты, чтобы они размораживались равномерно.

## Очистка

Для очистки духовки не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

Перед очисткой духовка должна остыть.

### **Передняя панель духовки**

Для очистки передней панели используйте жидкие неабразивные чистящие средства для очистки гладких поверхностей и мягкую тряпку. Нанесите средство на тряпку и протрите загрязненную поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите переднюю панель насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на поверхность.

Нельзя использовать грубые и агрессивные чистящие средства, острые предметы или губки для посуды, так как они могут оставить царапины.

### **Передняя панель с деталями из алюминия (в некоторых моделях)**

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите переднюю панель насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.

Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.



**Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.**

### **Передняя панель с деталями из нержавеющей стали (в некоторых моделях)**

Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность.


Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

### **Крашенные поверхности и пластиковые детали (в некоторых моделях)**

Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпкой и жидким чистящим средством для гладких крашенных поверхностей.

Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

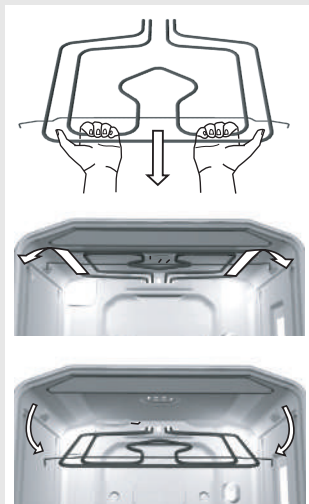
### **Духовка**

- Вы можете очищать духовку классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудаляемых загрязнений. После такой очистки тщательно протрите остатки чистящего средства.
- Для регулярной очистки духовки (после каждого использования) пользуйтесь функцией AquaClean. Поверните переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы в положение . Установите температуру на 70°C. В противень налейте 0,6 л воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размякнутся и их можно будет протереть влажной тряпкой.

### **Трудноудаляемые загрязнения**

Перед очисткой духовка должна остыть.

- Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.
- Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите духовку водой для устранения остатков чистящего средства.
- Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.
- Крашенные, нержавеющие и оцинкованные поверхности и алюминиевые детали не должны контактировать со спреями для очистки духовок, так как они могут привести к изменению цвета и внешнего вида этих поверхностей. Это также относится к элементу термостата и верхним нагревательным элементам.
- При покупке и дозировке чистящих средств помните об окружающей среде и следуйте указаниям производителя чистящего средства.



### Очистка потолка духовки (в некоторых моделях)

Для упрощения очистки потолка духовки некоторые модели оборудованы откидными верхним нагревательным элементом и инфранигревателем.

- Перед тем как опустить нагревательные элементы, обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.
- Нагревательные элементы должны предварительно остыть. Опасность ожога!
- Нагревательные элементы нельзя включать в опущенном положении!

Перед очисткой потолка духовки извлеките противни, решетку и направляющие. Потяните верхние нагревательные элементы, пока поперечный держатель не выскочит из гнезд с правой и левой стороны духовки (см. рис.).

После очистки задвиньте верхние нагревательные элементы обратно, пока держатель не зафиксируется в углублениях.

### Уплотнитель дверцы

Следите за чистотой резинового уплотнителя дверцы духовки. Из-за воздействия остатков жира уплотнитель может стать хрупким.

- Очищайте уплотнитель после каждого использования духовки с помощью мягкого средства для ручного мытья посуды и мягкой тряпки. Затем протрите уплотнитель насухо.
- Нельзя мыть уплотнитель в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства.

### Каталитическая крышка (в некоторых моделях)

- Шероховатая каталитическая эмаль ускоряет разложение жиров и других загрязнений. Небольшие пятна, остающиеся после приготовления, обычно разлагаются при следующем использовании духовки. Как правило, пятна полностью исчезают при температуре выше 220°C, а при более низких — только частично.
- Каталитическая эмаль чувствительна к механическим воздействиям, поэтому не пользуйтесь грубыми чистящими средствами, грубыми губками и щетками и острыми предметами.
- Способность самоочистки каталитической эмали со временем ослабевает. Поэтому рекомендуется менять крышку через несколько лет регулярного использования духовки. Замену каталитической крышки может производить только специалист сервисного центра.

### Полезные советы

- При запекании больших жирных кусков мяса рекомендуется их заворачивать в алюминиевую фольгу или класть в пакет для запекания, чтобы жир не разбрызгивался в духовке.
- При приготовлении на гриле устанавливайте под решетку с мясом противень для сбора жира и мясного сока.

### Оборудование

Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством или в посудомоечной машине.

### Жировой фильтр (в некоторых моделях)

После каждого приготовления мойте жировой фильтр мягкой щеткой в горячей воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

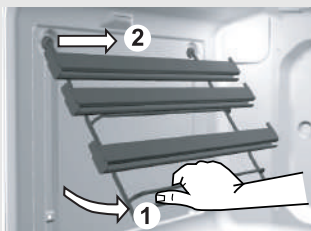
### Вкладыши EasyClean (в некоторых моделях)

После каждого приготовления мойте вкладыши мягкой щеткой в горячей воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

### Специальная эмаль

Духовка, внутренняя сторона дверцы духовки и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

### Обслуживание (в зависимости от модели)



### Снятие и установка телескопических направляющих

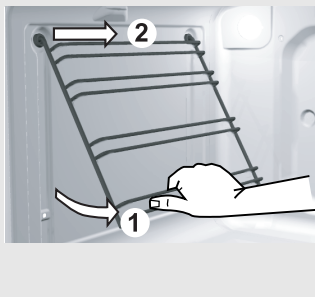
Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять телескопические направляющие.

- Приподнимите направляющие снизу и извлеките из гнезд.
- Для очистки телескопических направляющих (выдвижные ползья и решетка, на которую они установлены) используйте только обычные чистящие средства. Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.



**Телескопические направляющие нельзя смазывать.**

- Установка телескопических направляющих производится в обратном порядке.



### Снятие и установка съемных направляющих

Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять съемные направляющие.

- Приподнимите направляющие снизу и извлеките из гнезд.
- Для очистки направляющих используйте только обычные чистящие средства или мойте съемные направляющие в посудомоечной машине.
- Для установки направляющих вставьте их в гнезда и потяните вниз.

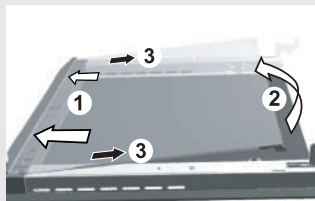


рис. 1

### Снятие и установка внутреннего стекла дверцы (в моделях со сплошным застеклением дверцы)

Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения.

- Снимите дверцу духовки (см. раздел «Снятие и установка дверцы»).
- Возьмите стекло дверцы за нижний край, потяните его на себя и слегка, не выше 10 мм, приподнимите. Не поднимайте слишком высоко! Настолько, чтобы язычки на уголках высвободились из прорезей (рис. 1).
- Снимите стекло (по направлению стрелки 3).
- Чтобы снять внутреннее, третье, стекло (в некоторых моделях), открутите винты на креплениях стекла и приподнимите его (рис. 2). Перед очисткой снимите крепления стекла.
- Стекла устанавливаются в обратном порядке.

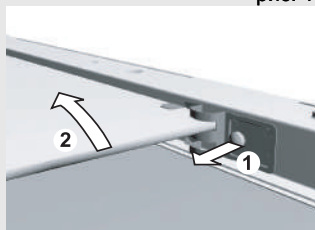


рис. 2

### Примечание

- Вставьте стекло в паз в верхней части дверцы и продвиньте вперед (рис. 3).

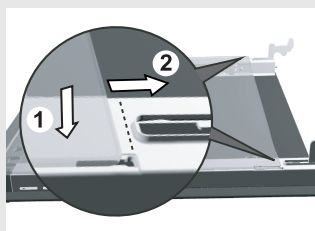
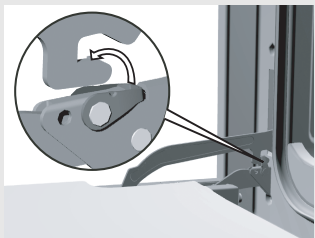


рис. 3



### Снятие и установка дверцы с двуосным шарниром

- Полностью откройте дверцу духовки. С двух сторон дверцы поднимите фиксаторы на нижних кронштейнах шарниров в вертикальное положение и наденьте их на язычки верхних кронштейнов.
- Прикройте дверцу наполовину и аккуратно снимите ее.
- Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Вставьте ее в наполовину открытом положении (под углом припл. 60°) и, открывая дверцу, подтолкните ее к духовке до упора. При этом следите, чтобы выемки на нижних кронштейнах

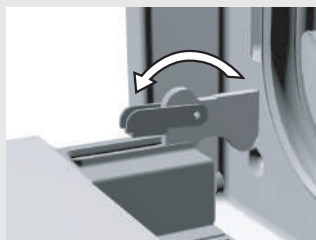
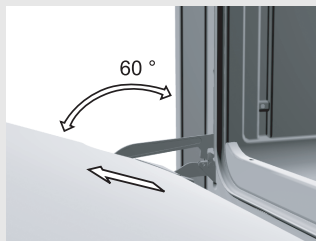


рис. 1

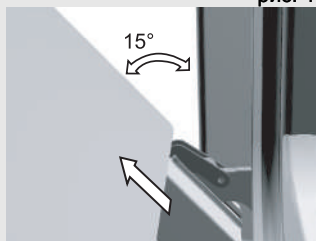


рис. 2

надежно зафиксировались на нижнем крае гнезд в передней стенке духовки.

- После того как вы полностью откроете дверцу, снимите фиксаторы с язычков верхних кронштейнов и верните их в горизонтальное положение.

#### Снятие и установка дверцы с одноосным шарниром

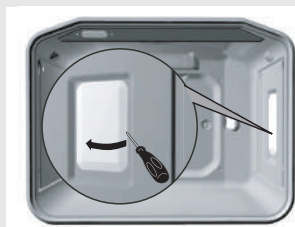
- Полностью откройте дверцу духовки и откиньте фиксаторы до конца назад (рис. 1).
- Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Приблизительно при  $15^\circ$  (относительно закрытой дверцы) дверцу немного приподнимите и извлеките из гнезд шарниров на корпусе прибора (рис. 2).
- Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Дверцу вставьте под углом  $15^\circ$  в гнезда шарниров на передней стенке прибора и подтолкните ее вперед и вниз, чтобы шарниры встали в гнезда. Проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.
- Полностью откройте дверцу и до конца поверните фиксаторы в изначальное положение. Медленно закрывайте дверцу, при этом следите, правильно ли она закрывается. Если дверца открывается и закрывается неправильно, проверьте, хорошо ли сели выемки в гнездах шарниров.

**⚠ Следите, чтобы фиксаторы шарниров при снятии и установке дверцы были надежно установлены в соответствующее положение. Иначе при снятии или установке дверцы из-за мощной пружины шарнир может зашелкнуться. Опасность травм и повреждений!**

## Замена деталей духовки

**Патрон лампочки духовки находится под напряжением. Опасность удара электрическим током!**

Перед заменой лампочки освещения духовки обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.



### Лампочка освещения (в некоторых моделях)

Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!

Для замены вам потребуется лампочка со следующими параметрами: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300°С.

- Отвинтите стеклянную крышку в направлении против часовой стрелки, замените перегоревшую лампочку новой. Затем установите стеклянную крышку на место и привинтите.

При боковом освещении (в некоторых моделях) можно снять стеклянную крышку с помощью отвертки, которую следует вставить в шлиц и сдвинуть по направлению стрелки (см. рисунок).

## Предупреждения и индикация ошибок

**В течение гарантийного периода ремонт прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра!**

Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.

Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

Причиной неполадок в работе могут стать мелкие неисправности. Прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, можете ли вы их устранить самостоятельно (см. указания ниже).

### Важные предупреждения

Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением, монтажом и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети, включите ее и установите текущее время.</li> </ul>
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вызовите специалиста сервисного центра!</li> </ul>
Не работает освещение духовки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена деталей духовки».</li> </ul>
Духовка не нагревается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы правильно установили температуру и режим нагрева?</li> <li>• Дверца духовки закрыта?</li> </ul>
Выпечка плохо пропеклась.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы сняли жировой фильтр?</li> <li>• Вы следовали указаниям и советам раздела «Выпечка»?</li> <li>• Вы точно следовали указаниям таблиц приготовления выпечки?</li> </ul>
Дисплей программатора показывает необычные значения или неожиданно включается или выключается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В случае неправильной работы программатора отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети, включите ее и установите текущее время.</li> </ul>
Дисплей программатора мигает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отключение электроэнергии или духовка только что была подключена к электросети. Все установки времени обнулены. Для начала работы духовки установите текущее время.</li> <li>• При программировании времени работы духовки по истечении установленного времени духовка отключится, на дисплее мигает время и раздается звуковой сигнал. Выньте блюдо из духовки и выключите программатор или продолжите приготовление.</li> </ul>
Лампочка-индикатор не горит.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы включили все необходимые переключатели?</li> <li>• Может быть, отключился предохранитель бытовой электропроводки?</li> <li>• Вы правильно установили переключатель температуры и других функций и переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы?</li> </ul>

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

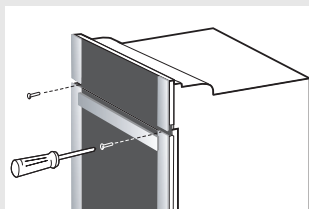
# Монтаж и подключение к электросети

## Монтаж

### Важные предупреждения

- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист.
- Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели должны быть термостойкими ( $>75^{\circ}\text{C}$ ), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.

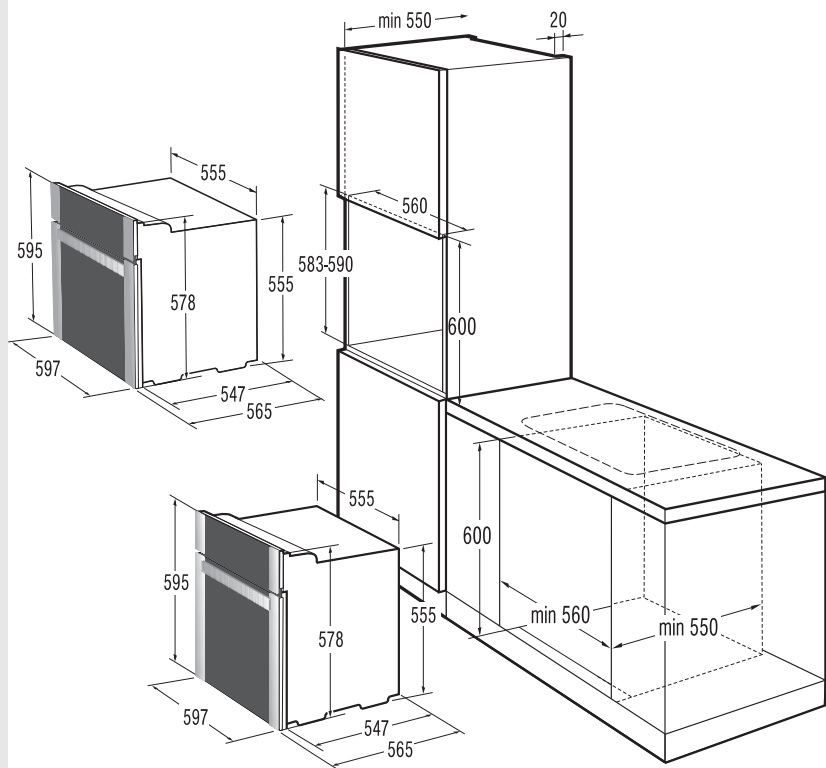
### Процесс монтажа



- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими ( $100^{\circ}\text{C}$ ), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Перед монтажом прибора в области духовки необходимо устранить заднюю стенку кухонного шкафа.
- Соблюдайте размеры монтажного проема, приведенного на схеме.
- Дно кухонного шкафа должно быть обязательно короче боковых стенок (макс. глубина 530 мм) для обеспечения достаточной циркуляции воздуха.
- Выровняйте кухонный шкаф с помощью уровня.
- Кухонный шкаф, в который встраивается духовка, обязательно должен быть устойчиво зафиксирован, например, соединен с соседними шкафами.
- Задвиньте духовку в монтажный проем настолько, чтобы винты, вставленные в отверстия рамки духовки, уперлись в боковые стенки шкафа.

**⚠ Переносить и удерживать духовку за ручку дверцы запрещается. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, может сломаться и повредить дверцу духовки.**

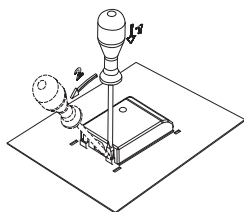
- Во время прикручивания не затягивайте винты слишком туго, так как можно повредить стенки кухонного шкафа и эмаль на духовке.



## Подключение к электросети

- Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!
- Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети. Присоединительное напряжение в сети (230 В на N) специалист должен проверить с помощью измерительного прибора!
- Перемычки должны быть установлены в соответствии с параметрами подключения.
- При подключении духовки к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.

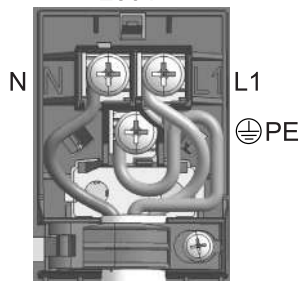
- Для подключения могут использоваться резиновые соединительные кабели (типа H05RR-F с зелено-желтым защитным проводом), ПВХ изолированные соединительные кабели (типа H05VV-F с зелено-желтым защитным проводом), а также другие равноценные кабели или кабели лучшего качества.
- Следите, чтобы при монтаже кабель не оказался зажат и не попадал на острые края.
- Длина присоединительного кабеля должна составлять не менее 1,5 м, чтобы прибор можно было без труда подключить, прежде чем вы задвинете его в монтажный проем.
- Защитный провод заземления со стороны прибора должен быть длиннее остальных проводов на 10 мм, чтобы при натяжении кабеля он отсоединялся после проводов под напряжением.



### Процесс подключения

- На задней стенке прибора откройте крышку клеммной колодки, для чего отверткой подденьте защелку, как показано на крышке колодки.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля. Если зажим не установлен, расположите его так, чтобы одним краем он накладывался на корпус клеммной колодки.
- Подсоединение производится согласно одной из приведенных схем. В зависимости от напряжения в сети поставьте перемычки соответствующим образом.
- Винты кабельного зажима крепко затяните и закройте крышку колодки.

230V~



### Цвета проводов

L1, L2, L3 = провода, подводящие напряжение. Как правило, цвета проводов: черный, черный, коричневый.

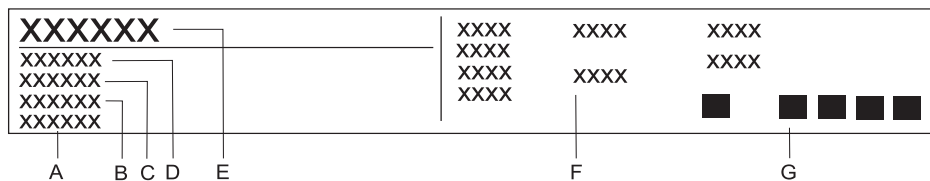
N = нейтральный провод. Обычно цвет провода синий.

Обратите внимание на правильное N-подключение!

PE = защитный провод заземления. Цвет провода - зелено-желтый.

# Технические данные

## Заводская табличка



- A** Серийный номер
- B** Артикул
- C** Модель
- D** Тип
- E** Торговая марка
- F** Технические данные
- G** Знаки соответствия

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.



# 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 в гарантийном талоне, а также на официальном сайте [korting.ru](http://korting.ru).

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

**Информационная линия представительства Körting:**  
Тел.: +7 (495) 150-64-14, email: [info@korting.ru](mailto:info@korting.ru)

