

since 1889
körting



МОДЕЛЬ:
OKB 1650 GN Steam

[RU] Руководство по эксплуатации Духовой шкаф с функцией пара

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ KORTING!

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 его в течение всего срока службы.

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

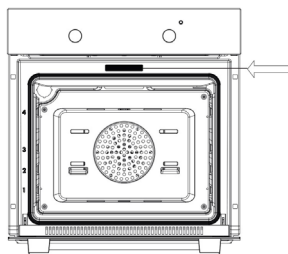
Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: **info@korting.ru**

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ИНЫХ, В ТОМ ЧИСЛЕ КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ 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

ВНИМАНИЕ! НА КОРПУСЕ ПРИБОРА ИМЕЕТСЯ ТАБЛИЧКА С ИНФОРМАЦИЕЙ, КОТОРАЯ МОЖЕТ ПОНАДОБИТЬСЯ ПРИ ОБРАЩЕНИИ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР. НЕ ОТРЫВАЙТЕ ЕЕ!



Специалист сервисной службы KORTING может запросить у вас следующую информацию:

_____ Название модели

_____ Серийный номер прибора

_____ Артикульный номер прибора

_____ Дата приобретения

Для вашего удобства, перепишите данные с шильдика на приборе в Руководство по эксплуатации до её установки в мебель.

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРОЧИТИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- Этот прибор предназначен для бытового использования. 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 ограничивайте нахождение детей вблизи него. Доступные компоненты могут очень сильно нагреваться.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, с отсутствием опыта и знаний, если только за ними не осуществляется контроль и им даны инструкции в отношении использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- 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 рукоятку; 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.

- 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. При этом, следует хорошо проветрить помещение. При этом удалятся пары сгорания, оставшиеся после изготовления: масла, жиры и технические смолы.

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

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

ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО НАГРЕВАЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.

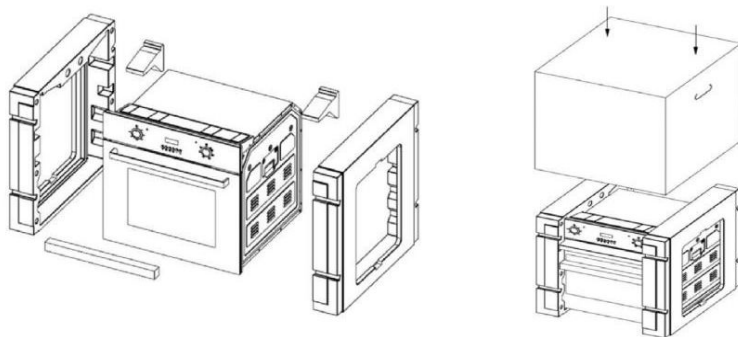
ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГИЕ ДОСТУПНЫЕ КОМПОНЕНТЫ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ.

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

ТРАНСПОРТИРОВКА

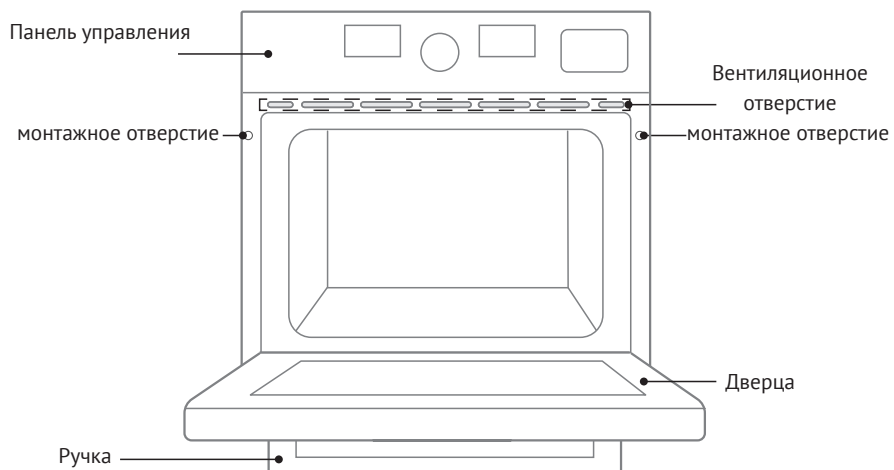
Во время транспортировки держите прибор в вертикальном положении, не кладите на него тяжелые предметы.

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



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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



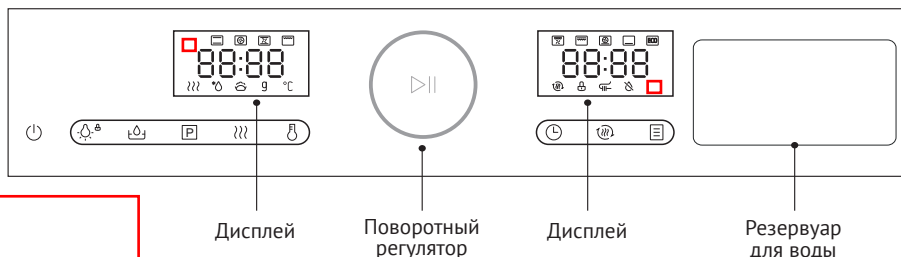
Внимание! Данное изображение носит информационный характер.
Комплектация прибора, внешние и внутренние элементы прибора могут отличаться.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ

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

ВНИМАНИЕ! ДАННАЯ ИНФОРМАЦИЯ ИМЕЕТ ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР.



	Поворотный регулятор	Поверните поворотный регулятор, чтобы отрегулировать время приготовления/температуру/уровень интенсивности подачи пара. Нажмите на ручку, чтобы начать/приостановить приготовление.
	Кнопка Включения / Выключения прибора.	Прекращает текущую операцию и переводит прибор в режим ожидания
	Кнопка освещения.	Включение и отключение внутреннего освещения духовки.
	Контейнер для воды	Используется при приготовлении на пару и комбинированных режимах. Нажмите для открытия и дальнейшего использования.
	Кнопка выбора режимов.	Нажимайте на кнопку, чтобы установить необходимый режим приготовления.
	Пар	Нажимайте на кнопку, чтобы установить режим приготовления на пару.
	Кнопка изменения температуры.	Нажмите, чтобы изменить температуру приготовления для выбранного режима.
	Установка длительности приготовления/отложенного старта, текущего времени	В режиме ожидания настраивает текущее время, а при выборе программ – продолжительность приготовления. нажатие в течение 3 секунд активирует настройки функции отложенного старта
	Кнопка быстрого разогрева.	Активируйте для быстрого разогрева камеры.
	Меню автопрограмм	Выбор пунктов автоматического меню (A01 - A28)

ПОРЯДОК РАБОТЫ С ДУХОВКОЙ

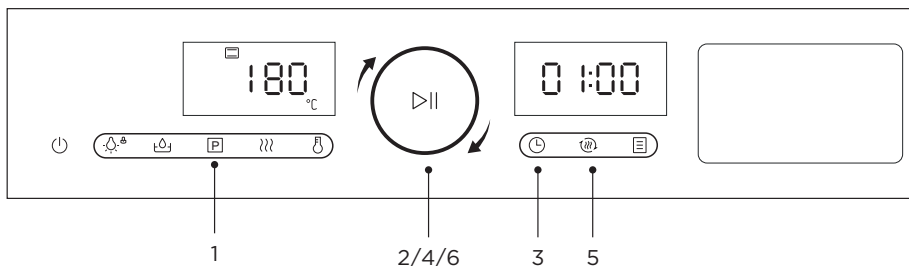
УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

1. В режиме ожидания духовки (вне процесса приготовления и выбора режимов) нажмите на кнопку выбора текущего времени ⌚, на дисплее замигают часы.
2. Установите часы текущего времени с помощью поворотного регулятора. Нажмите кнопку ⌚, на дисплее замигают минуты.
3. Установите минуты текущего времени с помощью поворотного регулятора. Нажмите кнопку ⌚, чтобы зафиксировать изменения.

ВНИМАНИЕ! ДУХОВКА МОЖЕТ НЕ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ, ПОКА НЕ УСТАНОВЛЕНО ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ


1. После того, как духовой шкаф был установлен и подключен в сеть, нажимайте на кнопку выбора режимов [P], чтобы выбрать необходимый режим.
2. Используйте поворотный регулятор, чтобы установить температуру. Если регулировка температуры не требуется, пропустите этот пункт.
3. Нажмите на кнопку ⌚ для настройки времени.
4. Используйте поворотный регулятор, чтобы установить время приготовления.
5. Если необходим быстрый предварительный разогрев, нажмите на кнопку @. Этот этап можно пропустить.
6. Нажмите на поворотный регулятор ▷|| для начала приготовления. Если кнопка не будет нажата, то спустя 5 минут духовой шкаф сбросит установленные настройки и перейдет в режим ожидания.



Примечание:





1. Для изменения температуры нажмите на кнопку и используйте поворотный регулятор для установки необходимого значения. Также во время приготовления Вы можете изменить время приготовления с помощью соответствующей кнопки и поворотного регулятора.
2. Предварительный разогрев может сократить время приготовления и улучшить вкус пищи.
3. После разогрева поместите продукты в духовой шкаф.
4. В любом состоянии прибора нажмите кнопку ⌚, чтобы перейти в режим ожидания.
5. После приготовления пищи вентилятор будет продолжать работать, что является нормальной функцией для отвода тепла.
6. Если во время приготовления открыть дверцу духовки, процесс приготовления будет приостановлен. Воспользуйтесь кнопкой паузы ▷||, чтобы возобновить процесс приготовления.

БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

Вы можете разогреть камеру духовки в ускоренном режиме. Во время выбора режима приготовления, нажмите на кнопку быстрого разогрева . После нажатия на дисплее появится соответствующая индикация. Функцию быстрого разогрева невозможно активировать с некоторыми режимами, например с режимом размораживания и расстойки теста.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕРМОЩУПОМ





Термощуп – это специальный аксессуар, который входит в комплект к некоторым моделям. Для его использования необходимо установить один конец термощупа в камеру духового шкафа в специальное отверстие, а второй конец в продукт, который будет готовиться (мясо, рыба, птица и др.). После установки термощупа в камеру духовки, на правом дисплее засветится соответствующий индикатор **Prob** и духовка издаст короткий звуковой сигнал.









1. Нажмите на кнопку выбора режимов , чтобы выбрать необходимый режим (  ).
2. На дисплее появится температура термощупа. Используйте поворотный регулятор, чтобы изменить температуру установки термощупа.
3. Нажмите кнопку « >|| » для начала приготовления.

Во время приготовления продукт будет нагреваться (готовиться). Как только температура внутри продукта будет соответствовать установленной вами температуре термощупа, духовка отключится и издаст звуковой сигнал.

РЕЖИМЫ НАГРЕВА







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

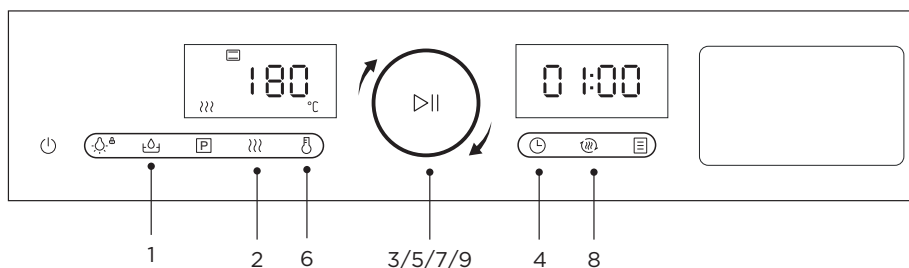
Символ	Описание	Время	Температура	Предв. нагрев
	Традиционный нагрев Для выпекания и жарки на одном уровне. Выпекание производится за счет работы верхнего и нижнего нагревательных элементов.	0-5 час.	30-250°C	Да
	Горячий воздух Режим для одновременной жарки и выпекания на одном, двух или трех уровнях. В этом режиме работают кольцевой нагревательный элемент и вентилятор. Режим подходит для выпекания пиццы и фруктовых пирогов. Работают кольцевой нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и вентилятор.	0-5 час.	50-250°C	Да
	Режим ЭКО Режим для одновременной жарки и выпекания на одном, двух или трех уровнях. Режим также подходит для выпекания пирогов с начинкой. Работают кольцевой нагревательный элемент и конвектор. Отличается более экономичным энергопотреблением за счет времени разогрева.	0-5 час.	140-240°C	Да
	Конвекционный нагрев Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Благодаря конвекции большие блюда готовятся на нескольких уровнях одновременно!	0-5 час.	50-250°C	Да

Символ	Описание	Время	Температура	Предв. нагрев
	Малый гриль Подходит для жарки на гриле продуктов, размещаемых в середине решетки: бифштексов, шницелей, рыбы или тостов. Работает нагревательный элемент гриля.	0-5 час.	150~250°C	Да
	Объемный турбогриль Идеально подходит для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также для грантирования и подрумянивания. Работают верхний нагревательный элемент, элемент гриля и вентилятор.	0-5 час.	50~250°C	Да
	Большой гриль	0-5 час.	150~250°C	Да
	Пицца	0-5 час.	50~250°C	Да
	Нижний нагрев Используется для блюд требующих длительного и медленного пропекания например, для приготовления блюд в горшочках.	0-5 час.	30~200°C	Нет
	Размораживание Для размораживания продуктов	0-5 час.	/	Нет
	Расстойка теста Режим с небольшой температурой для лучшего поднятия теста.	0-12 час.	30~45°C	Нет
	Режим сушки камеры духового шкафа Рекомендуется применять после использования режимов с добавлением пара, после которых в верхней части камеры может образовываться конденсат.	5 мин-1 час.	/	Нет
dE5	Режим удаления накипи	15 мин	/	Нет



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Приготовление на пару сохраняет питательные вещества, витамины и минералы и поэтому, по праву, может быть названо самым здоровым способом приготовления. Продукты не перегораиваются, сохраняют естественный цвет, вкус и сочность.

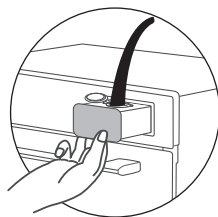
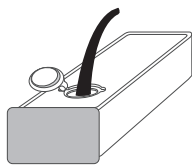
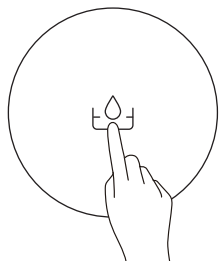
1. В режиме ожидания нажмите на кнопку  чтобы выдвинуть контейнер для воды. Наполните его чистой фильтрованной водой и верните контейнер в духовой шкаф.
2. Чтобы выбрать режим приготовления с паром, нажмите на кнопку . Нажимайте последовательно, пока не установите необходимый режим (см таблицу ниже). На дисплее отобразится соответствующий индикатор.
3. Поворотным регулятором установите требуемую температуру.
4. Нажмите на символ часов  для установки времени приготовления.
5. Поворотным регулятором установите требуемую длительность.
6. Нажмите на кнопку  дважды, на правом дисплее отобразится символ «L1».
7. При помощи поворотного регулятора установите уровень интенсивности подачи пара (от минимального L1 до максимального L3)
8. Если необходим предварительный разогрев, нажмите на кнопку .
9. Нажмите кнопку старта  для начала приготовления на пару.



Примечание:

1. После предварительного разогрева поместите ингредиенты в духовой шкаф и нажмите кнопку старт .
2. Во время приготовления Вы можете менять настройки длительности приготовления  и температуры . Нажмите на соответствующую кнопку и используйте поворотный регулятор.
3. Предварительный разогрев может сократить время приготовления и улучшить вкус пищи.
4. После предварительного разогрева поместите продукты в духовой шкаф.
5. В любом состоянии прибора нажмите кнопку , чтобы перейти в режим ожидания.
6. После приготовления пищи вентилятор будет продолжать работать, что является нормальной функцией для отвода тепла.
7. Если во время приготовления открыть дверцу духовки, процесс приготовления будет приостановлен. Воспользуйтесь кнопкой старт/пауза , чтобы возобновить процесс приготовления.


КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВОДЫ



.Внимание! Используйте только чистую воду для предотвращения образования накипи и поломок!

ДО НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПАРОМ






При использовании комбинированной функции и автоматического меню заранее наполните резервуар для воды чистой водой. Чтобы избежать роста бактерий, после приготовления вылейте оставшуюся воду из емкости для воды и высушите ее.

1. Нажмите кнопку , чтобы открыть контейнер для воды и вынуть его.
2. Добавьте очищенную воду в резервуар для воды.
3. Вставьте резервуар для воды обратно в гнездо резервуара для воды.

ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПАРОМ

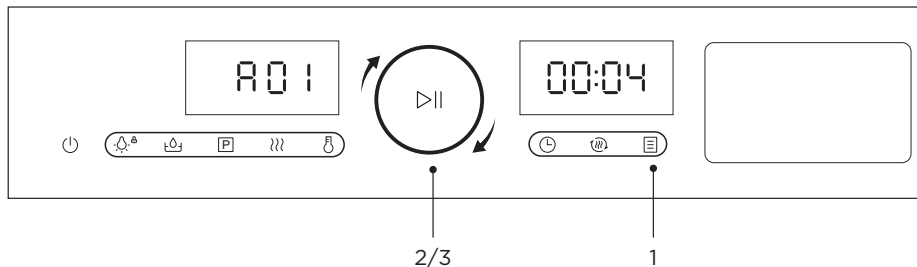
Если во время приготовления с паром вода в контейнере закончится, духовка издаст звуковой сигнал и на дисплее засветится соответствующий индикатор. Добавьте воду в контейнер и верните его обратно.



Духовой шкаф может работать в комбинированном режиме нагрева с интервальной подачей пара (см. таблицу комбинированных режимов).

№.	Символ	Режим	Температура	Предв. нагрев
1	}}}	Только пар	35-100°C	нет
2	 }}}	Пар + Традиционный нагрев	160-230°C	возм.
3	 }}}	Пар + Горячий воздух	160-250°C	возм.
4	 }}}	Традиц. нагрев+Вентилятор+Пар	160-230°C	возм.
5	 }}}	Гриль+Пар	160-235°C	возм.
6	 }}}	Нижний нагрев+Пар	160-200°C	возм.
7	CLE	Очистка	/	нет





АВТОМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ



1. В режиме ожидания или работы часов нажмите кнопку  .
2. Поверните регулятор, чтобы выбрать номер меню.
3. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.

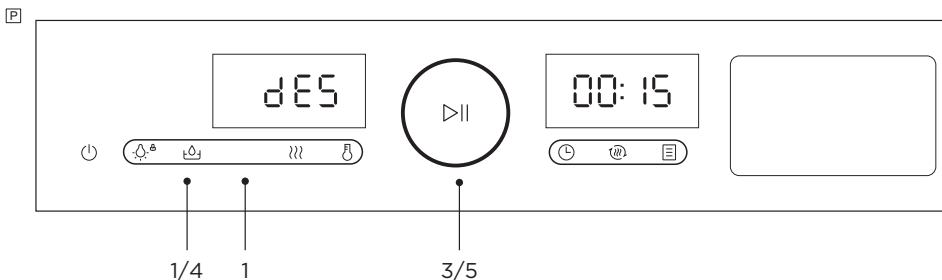
ПРИМЕЧАНИЕ

Для меню, требующего предварительного разогрева, пожалуйста, поместите продукты в духовку после разогрева. Во время приготовления нажмите кнопку , чтобы остановить приготовление, и нажмите кнопку , чтобы возобновить приготовление.


АВТОМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Код	Описание	Реж.	Темп-ра	Время, мин	Предв. разогрев
A01	Овощные антипасты		100°C	20	нет
A02	Австралийский тыквенный суп		100°C	40	нет
A03	Фаршированные кабачки		100°C	30	нет
A04	Чечевичный салат		100°C	30	нет
A05	Рыбное карри с персиками		100°C	25	нет
A06	Морской окунь с овощами		100°C	30	нет
A07	Мидии в соусе		100°C	40	нет
A08	Куриная грудка с вялеными помидорами		100°C	40	нет
A09	Крем Каталана		100°C	30	нет
A10	Липкий финиковый пудинг		100°C	45	нет
A11	Обжаренные говяжьи ребрышки		250°C	4	да
A12	Стейк из говядины с черным перцем		250°C	8	да
A13	Торт Шифон		150°C	50	да
A14	Красный бархатный кекс		160°C	35	да
A15	Жареная свиная отбивная по-французски		200°C	50	да
A16	Итальянский фруктовый пирог		190°C	22	да
A17	Профитроли		190°C	24	да
A18	Жареная треска		250°C	8	да
A19	Обжаренные куриные крылышки		L1 230°C	25	да
A20	Жареные свиные ребрышки		L1 200°C	25	да
A21	Жареная сайра		L1 220°C	14	да
A22	Жареный цыпленок целиком		L1 200°C	45	да
A23	Жареная свинина		L1 180°C	50	да
A24	Французская баранья отбивная		L1 220°C	25	да
A25	Свиная лопатка по-французски		L1 230°C	80	нет
A26	Сырный пирог		L1 160°C	55	да
A27	Шоколадный клюквенный хлеб		L1 180°C	25	да
A28	Ореховый хлеб		L1 190°C	30	да

АВТООЧИСТКА НАКИПИ




В духовом шкафу предусмотрена специальная автопрограмма по самоочистке системы от налета и накипи. Рекомендуется использовать небольшое количество средства для удаления накипи при использовании этой программы. Автоочистку следует производить каждые 20 часов работы системы подачи пара.

1. Добавьте в контейнер чистой воды и достаточное количество средства для удаления накипи.
2. Вставьте контейнер в соответствующий отсек.
3. В режиме ожидания нажмите на кнопку выбора программ  и установите функцию очистки от накипи. На дисплее должен появиться символ dE5.
4. Нажмите на кнопку старта ▷||.
5. Когда на дисплее время покажет 08:00, программа приостановится, духовка издаст звуковой сигнал. Вам необходимо достать контейнер с водой, слить воду, налить еще чистой воды и вставить обратно в соответствующий отсек.

Если процесс самоочистки прервался по каким-либо причинам, продолжите с пункта 3 и 4.

ВНИМАНИЕ! ВО ВРЕМЯ УХОДА ЗА КАМЕРОЙ ДУХОВОГО ШКАФА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЖЕСТКИЕ И МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЩЁТКИ И ГУБКИ, А ТАКЖЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА.

РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

В режиме ожидания, если не производится никаких манипуляций в течение 10 минут, духовой шкаф входит в режим пониженного энергопотребления. Принудительно этот режим можно активировать путем удержания кнопки отмена  в течение 3 секунд. Чтобы вернуть работу духового шкафа в обычный режим, нажмите на любую кнопку.

ВОЗМОЖНЫЕ КОДЫ ОШИБОК НА ДИСПЛЕЕ

В случае возникновения проблемы в работе духовой шкаф покажет на дисплее код ошибки.

E01 - Сбой работы датчика температуры.

E03 - Обрыв контакта термо-щупа.

По всем вопросам сервисного и гарантийного обслуживания техники KORTING обращайтесь в авторизованный сервисный центр Вашего города.

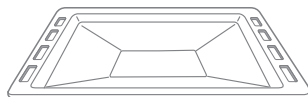
Подробную информацию и адрес сервисных центров Вы можете найти на официальном сайте korting.ru

АКСЕССУАРЫ

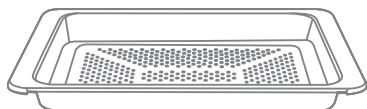
В зависимости от модели духовой шкаф комплектуется следующими аксессуарами:



Хромированная решетка



Противень



Перфорированный противень



Термошуп

Противень можно использовать для приготовления сочных блюд налив в него воды. Используйте только оригинальные противни, поскольку они адаптированы для приготовления пищи в условиях высокого нагрева.

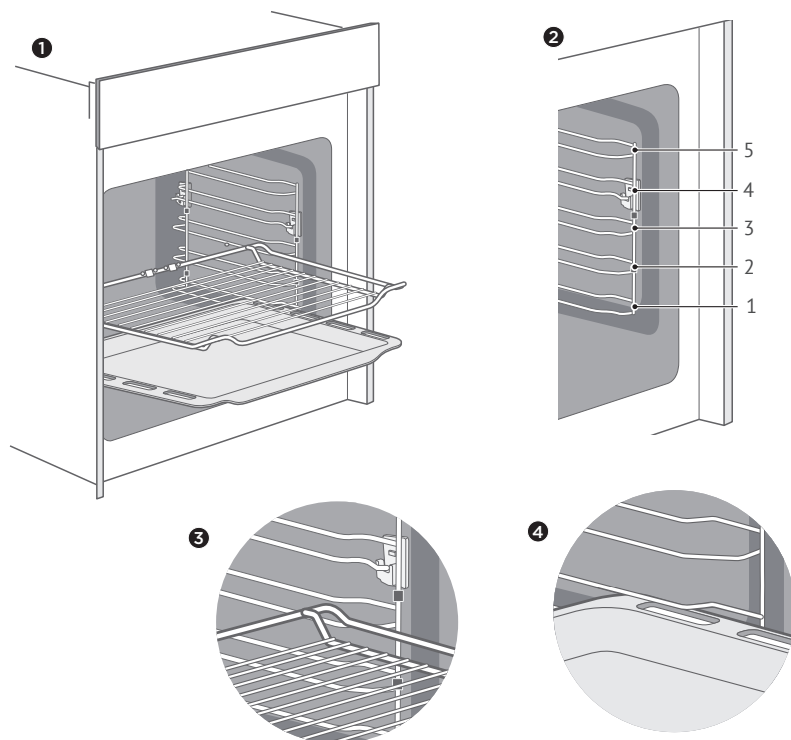
Дополнительно приобрести аксессуары можно в авторизованных сервисных центрах.

ВНИМАНИЕ! ПРИ НАГРЕВЕ ПРОТИВЕНЬ В ДУХОВКЕ МОЖЕТ ДЕФОРМИРОВАТЬСЯ. ЭТО НОРМАЛЬНО И НЕ ВЛИЯЕТ НА ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТЬ. ПОСЛЕ ТОГО, КАК ОН ОСТЫНЕТ, ОН ВЕРНЕТСЯ В ПЕРВОНАЧАЛЬНУЮ ФОРМУ.

УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

Духовой шкаф имеет пять уровней. Уровни считаются снизу-вверх. Выдвинуть аксессуар без опрокидывания можно примерно на половину.

ВНИМАНИЕ! УБЕДИТЕСЬ, ЧТО АКСЕССУАРЫ УСТАНОВЛЕНЫ ПРАВИЛЬНО. ВСЕГДА УСТАНАВЛИВАЙТЕ АКСЕССУАРЫ ДО КОНЦА, ЧТОБЫ ОНИ НЕ КАСАЛИСЬ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА.

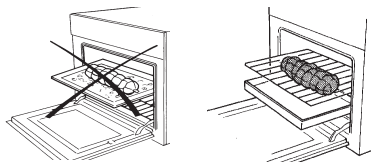


Аксессуары должны быть правильно вставлены в направляющие, это позволит избежать опрокидывания. При установке аксессуаров убедитесь, что аксессуар расположен в правильной направляющей, как показано на рисунке.

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.

Примечание:

- 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.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

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

ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР

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

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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

ПРОСТРАНСТВО ПОД РАЗМЕЩЕНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОСТРАНСТВА:

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

УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

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

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Для обеспечения надлежащей работы встраиваемого духового шкафа нужно, чтобы модуль кухонной мебели соответствовал надлежащему типу.

Стенки соседнего модуля мебели должны быть изготовлены из жаростойкого материала. Если стенки соседнего модуля мебели изготовлены из шпонированной ДСП, убедитесь, что она выдерживает температуру до 90°C. В противном случае детали мебели или клей под воздействием высокой температуры будут деформироваться и отклеиваться.

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

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

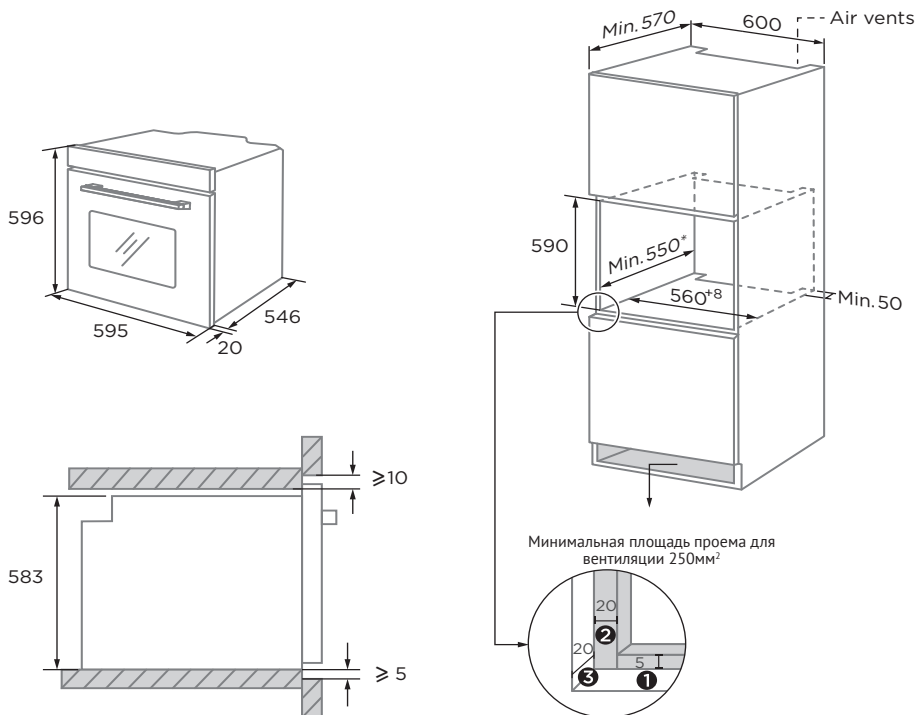
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

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

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

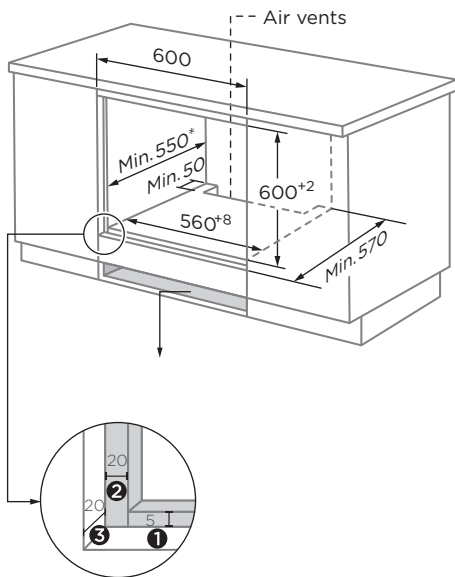
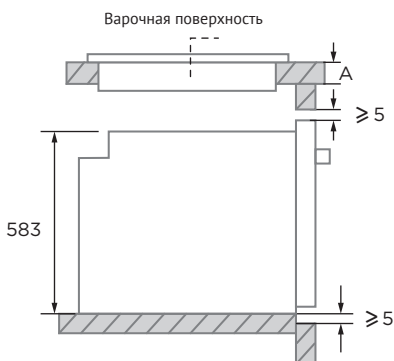
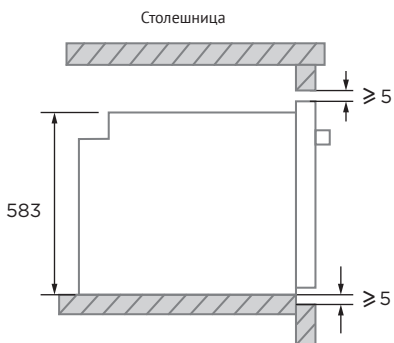
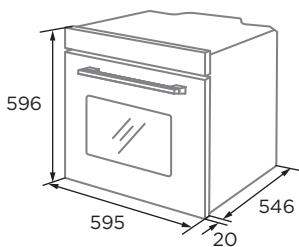
Используемый в производстве мебели клей должен выдерживать нагрев до 90°C градусов во избежание деформации внешнего покрытия.

УСТАНОВКА В ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ШКАФ



- ① Предусмотрите запас в 5 мм для дверной панели сверху и снизу соответственно.
- ② Предусмотрите запас 20 мм для дверной панели слева и справа соответственно.
- ③ Сделайте запас 20 мм на толщину дверной панели.

1. Толщина мебельной панели составляет 20 мм.
2. Если розетка установлена за задней стенкой прибора, глубина проема шкафа должна быть увеличена с минимальных 590 мм до 620 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в мм.



- ❶ Предусмотрите запас в 5 мм для дверной панели сверху и снизу соответственно.
- ❷ Предусмотрите запас 20 мм для дверной панели слева и справа соответственно.
- ❸ Сделайте запас 20 мм на толщину дверной панели.

Если прибор устанавливается под варочной панелью, то минимальная толщина столешницы А должна соответствовать размерам, указанным ниже:

Тип варочной панели	размер А
Индукционная варочная панель	37 - 47 мм
Газовая варочная панель	30 мм
Электрическая варочная панель	27 мм

1. Толщина мебельной панели составляет 20 мм.
2. Если розетка установлена за задней стенкой прибора, глубина проема шкафа должна быть увеличена с минимальных 590 мм до 620 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в мм.

ЭТАПЫ УСТАНОВКИ

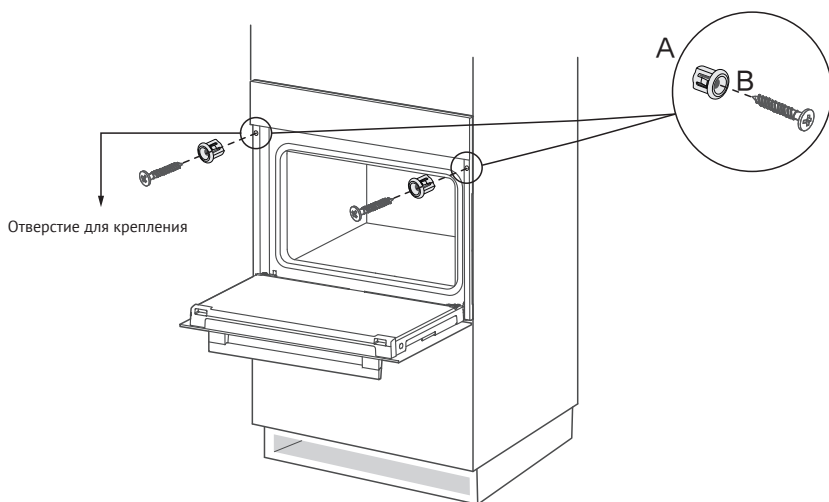
Подготовьте шкаф в соответствии с «Схемой установки».

Перед установкой убедитесь в наличии необходимых розеток и соответствующего заземления, а также проверьте, соответствуют ли размеры шкафа требованиям к установке.

Разместите прибор в специально отведенных местах на кухне, установите его в вертикальный шкаф и подключите питание.

Чтобы найти крепежные отверстия, откройте дверцу прибора и посмотрите на его боковую рамку (положение показано выше).

Закрепите прибор в шкафу с помощью двух резиновых заглушек А и винтов В, входящих в комплект поставки прибора.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

- Для духовки необходим однофазный переменный ток 220-230-240 Вт ~ 50-60 Гц, передаваемый по гибкому кабелю. Убедитесь, что бытовые силовые розетки поддерживают электрическую нагрузку (см. таблицу с серийным номером).
- Электробезопасность прибора обеспечивается только в случае правильного подключения к системе, имеющей надежное заземление в соответствии с действующими законодательными стандартами.
- При постоянном подключении к электросети применяйте двухполюсный выключатель, рассчитанный на соответствующую нагрузку с зазором 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, это может стать причиной перегрева и возгорания.
- Если духовой шкаф планируется установить под варочной панелью, подключение этих двух приборов к электросети следует выполнять отдельно; это облегчит их отсоединение и повысит электробезопасность.
- Когда все провода присоединены, духовой шкаф можно включать лишь после встраивания в мебель.
- Розетка должна быть легкодоступной.

ВНИМАНИЕ! ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ЛЮБЫЕ ПРЯМЫЕ И КОСВЕННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ НАРУШЕНИЕМ ПРАВИЛ УСТАНОВКИ ИЛИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ. ВСЕ РАБОТЫ ПО УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ВСЕХ ПРИМЕНИМЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ.

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

Установка, подсоединения и заземления электрической системы должны соответствовать положениям европейских стандартов, а также действующим местным нормативам.

Данный бытовой прибор требует заземления для защиты от коротких замыканий и электрического рассеивания. Поэтому, прибор должен подключаться к соответствующей электрической сети.

Кабель заземления не должен прерываться выключателем.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ПРИБОРА СЛЕДУЕТ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА НАНЕСЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ИЛИ УЩЕРБА ЗДОРОВЬЮ ЛЮДЕЙ, ВОЗНИКШЕГО ВСЛЕДСТВИЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ ПРИБОРА.

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

Упаковочные материалы следует утилизировать в соответствии с действующими местными стандартами.

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

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

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

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

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

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

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

Полный список аксессуаров по уходу за техникой вы можете найти на сайте 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 для очистки духовых шкафов и грилей или теплый уксус.
- Для чистки стекла дверцы используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде или спрей для очистки стекла и твердых поверхностей.
- 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

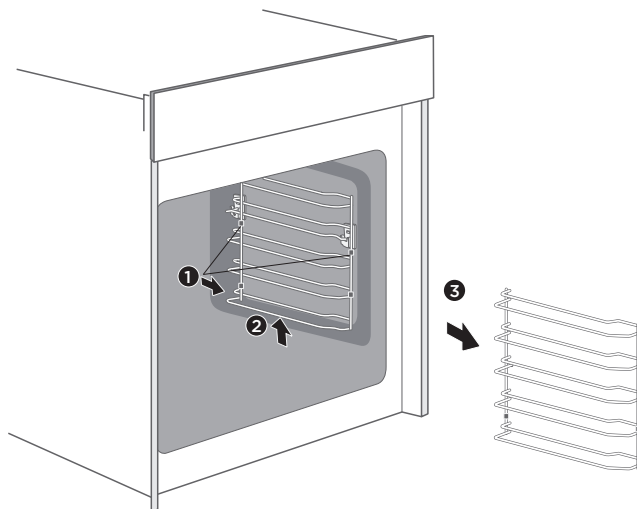
Следует регулярно проверять состояние резиновой прокладки по краям камеры духовки. Она гарантирует нормальную работу прибора. Если отмечается повреждение прокладки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ ПРИ ПОВРЕЖДЕННОМ РЕЗИНОВОМ УПЛОТНИТЕЛЕ!

СНЯТИЕ / УСТАНОВКА БОКОВЫХ ХРОМИРОВАННЫХ РЕШЕТОК

Для очистки боковых хромированных решеток, вы можете снять хромированные решетки и очистить их.

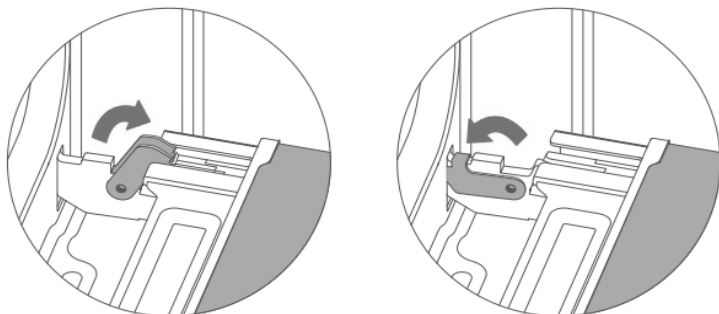
1. Сместите боковую решетку;
2. Извлеките боковую решетку.



ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА

Уход за всеми элементами духового шкафа сохранит внешний вид и функциональность прибора на долго время.

Для снятия стекол внутри дверцы необходимо снять дверцу прибора. Петли дверцы имеют блокировочные рычаги. Когда рычаги открыты для извлечения дверцы, петли будут заблокированы для закрывания.

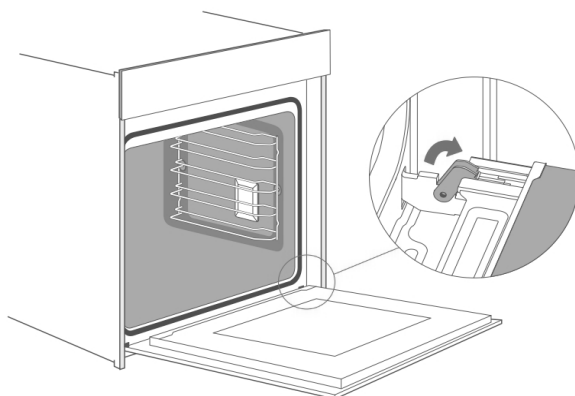


ВНИМАНИЕ! РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ!

4. Если петли не заблокированы, дверца может закрыться с серьезной силой. Будьте аккуратны. Убедитесь, что петли полностью закрыты, или полностью открыты в случае дальнейшего демонтажа дверцы
5. Во время демонтажа дверцы петли находятся в подвижном состоянии. Следите за своими руками и пальцами, чтобы их не прищемить!

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

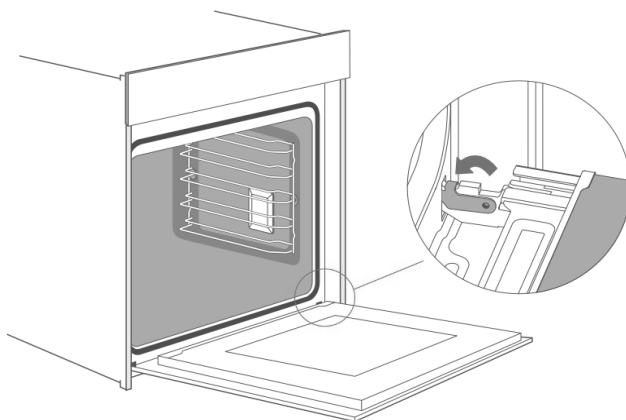
1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Откройте блокирующие рычаги петель справа и слева.
3. Аккуратно закрывайте дверь до тех пор, пока дальнейшее закрывание будет невозможно (закрывание заблокируется в определенный момент).
4. Обеими руками возьмитесь справа и слева за дверцу и потяните ее на себя.



УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Установите дверцу духовки в обратном порядке, описанном при снятии духовки.

1. При установке дверцы убедитесь, что петли встали ровно в установочные места петель. Они должны встать легко без лишнего сопротивления. Если чувствуете сопротивление, убедитесь, что петли вставлены в установочные отверстия для петель правильно.
2. Полностью откройте дверцу прибора. Еще раз убедитесь, что петли вставлены правильно. Если петли вставлены неправильно, дверца не сможет закрыться полностью. После этого закройте блокирующие рычаги петель справа и слева.
3. Закройте дверцу и убедитесь, что дверца находится в изначальном положении, и не перекрыты ли вентиляционные отверстия.

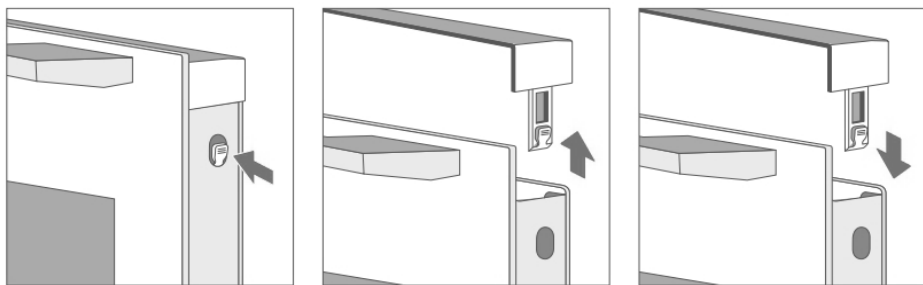


КРЫШКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Снимите дверцу духового шкафа, как указано выше.

Пластиковая крышка дверцы обеспечивает доступ для более тщательной очистки. Чтобы провести тщательную очистку, Вы можете снять крышку.

1. Нажмите на правую и левую сторону крышки.
2. Снимите крышку.
3. После снятия крышки дверцы остальные части дверцы прибора можно легко снять, чтобы продолжить уборку. Когда очистка дверцы прибора будет завершена, установите крышку на место, аккуратно нажимайте на крышку до тех пор, пока она не встанет на место с громким щелчком.
4. Установите дверцу прибора и закройте ее.



ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Если внутреннее освещение перестало работать в следствие неисправности лампы освещения, пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

УТИЛИЗАЦИЯ



Данное изделие соответствует Директиве EU 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.

ХРАНЕНИЕ

До начала эксплуатации хранить изделие в заводской упаковке в сухом, защищенном от прямых солнечных лучей помещении, избегать резких перепадов температуры.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

По всем вопросам сервисного и гарантийного обслуживания техники KORTING обращайтесь в авторизованный сервисный центр Вашего города.

Подробную информацию и адрес сервисных центров Вы можете найти на официальном сайте korting.ru

Сервисный отдел KORTING	Тел.: +7 (495) 150-64-14 Email: service@korting.ru
--------------------------------	---

При обращении необходимо подготовить все данные о приборе: Название модели; Серийный номер прибора; Артикульный номер прибора; Дата приобретения.

По вопросам эксплуатации техники KORTING обращайтесь на информационную линию KORTING.

Информационная линия KORTING	Тел.: +7 (495) 150-64-14 (Москва и МО) Тел.: 8 (800) 500-68-92 (Регионы России) Email: info@korting.ru
-------------------------------------	---

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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

Модель	ОКВ 1650 GN Steam
Объем, л	72
Температура, °С	30 - 250
Напряжение, В / Частота питания, Гц.	220 - 240 / 50 - 60
Мощность подключения, Вт	3150
Класс энергоэффективности	A+
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Таймер	Да
Управление	Сенсорное
Дисплей	Да
Размер духового шкафа, (ВхШхГ), мм	595x596x566

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Торговая марка	KÖRTING®
Вид продукции	Духовой шкаф с функцией пара
Тип продукции	OKB
Модель	OKB 1650 GN Steam
Производитель (место производства)	«GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD» КИТАЙ, NO.6, YONG AN ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG
Организация, уполномоченная на принятие претензий на территории ЕАЭС	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2.; Тел.: +7(495) 150-64-14 E-mail: info@korting.ru Официальный сайт: www.korting.ru
Импортер	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2.
Страна производства	Китай
Гарантийный срок	2 года
Срок службы	10 лет
Серийный номер: Серийный номер указан на этикетке, расположенной на корпусе духового шкафа.	Серийный номер состоит из: Год/Неделя/Номер, Где: Год – год производства изделия Неделя – номер недели года Номер – порядковый номер изделия в партии

Подтверждено соответствие данного бытового прибора требованиям применимых технических регламентов:

- ТР ТС 004/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 Технический регламент Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств»
- ТР ЕАЭС 037/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА

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

По вопросам обслуживания, ремонта техники и качества работы авторизованных региональных сервисных центров обращайтесь на круглосуточную горячую линию сервисной поддержки по телефону: 8(800)550-78-62

Гарантийный срок на продукцию Korting составляет 2 года.

Гарантийное обслуживание является бесплатным (включая стоимость работ материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, доставки) на дому у потребителя или в мастерской на усмотрение сервисного центра, и распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных, бытовых целях, не связанных с предпринимательской деятельностью. Обслуживание действительно на территории РФ и распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

1. Комплектующие изделия (которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно: полки, ящики, корзины, насадки, решетки, трубки, шланги и другие подобные комплектующие);
2. Недостатки изделий, вызванные несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой, перепадами напряжения питания, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перегрузку);
3. Недостатки, вызванные независящими от продавца причинами, такими как: явления природы и стихийные бедствия, пожар, действия домашних или диких животных, а также насекомых, грызунов, попадание внутрь изделия посторонних предметов (в том числе жидкостей) и другими подобными причинами;
4. Недостатки, возникшие в результате внесения конструктивных изменений или ремонта изделия потребителем или неавторизованным сервисным центром;
5. Расходные материалы: лампы освещения, фильтры, элементы питания и прочие элементы по уходу за изделием, которые описаны в инструкции по эксплуатации;
6. Внешние и внутренние загрязнения, потертости, царапины, возникшие в процессе эксплуатации, установки, регулировки, чистке изделия, замене расходных материалов (ламп освещения, фильтров, элементов питания и др.) и прочему уходу за изделием, который описан в инструкции по эксплуатации.

Любые претензии по качеству товара изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

Компания Korting оставляет за собой право по своему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и указанными в настоящем документе обязательствами.

Перед установкой и использованием изделия обязательно внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.

Для установки (подключения) техники мы рекомендуем обращаться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов или выполнить это самостоятельно, воспользовавшись рекомендациями инструкции по эксплуатации, однако изготовитель (продавец) не несет ответственности за возникшие дефекты в следствие неправильной установки.

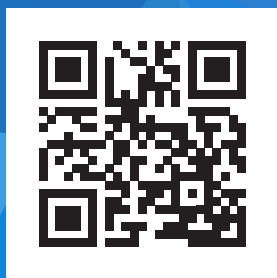
Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку в соответствующем разделе гарантийного талона.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ПРИБОРА (заполняется только для приборов, подлежащих установке)	
Дата установки:	Мастер:
Организация установщик:	Работу принял. Подпись заказчика:

Фирма производитель оставляет за собой право без предварительного предупреждения вносить изменения в конструкцию, дизайн, комплектацию или технологию изготовления без смены основных характеристик изделия.

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

(вырезать по пунктиру)



korting.ru

