

since 1889  
**körting**

**МОДЕЛЬ:  
KW 601 GN/GW**

**[RU]** Руководство по  
эксплуатации

Ящик для подогрева посуды,  
электрический встраиваемый

---

## Поздравляем Вас с приобретением продукции KÖRTING!

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

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

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

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

### ВНИМАНИЕ!

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

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

## Информация о приборе.

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

Сервисная линия KÖRTING может уточнить у вас информацию:

- Название модели
- Серийный номер прибора
- Артикульный номер прибора

Данный прибор соответствует всем необходимым требованиям безопасности. Тем не менее, неправильное использование может привести к травмам и материальному ущербу

Во избежание несчастных случаев и повреждения прибора перед установкой и перед первым использованием внимательно прочтите данную инструкцию. В них содержатся важные указания по установке, безопасности, использованию и обслуживанию.

Храните эти инструкции в надежном месте и обеспечьте ознакомление с их содержанием новых пользователей. Передайте ее будущему владельцу.

Пока прибор находится на гарантии, ремонт должен выполняться только сервисным специалистом. В противном случае гарантия аннулируется.

---

## ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Этот прибор предназначен для бытового использования.
- Прибор нагревается на рабочем этапе и инерционно даже после выключения. Запрещается касаться внутренних компонентов прибора 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.
- Дети младше 8 лет должны находиться вдали от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Дети в возрасте 8 лет и старше могут пользоваться прибором только в том случае, если им было показано, как пользоваться прибором безопасным образом, и они понимают связанные с этим опасности.
- Дети не должны допускаться к чистке прибора без присмотра взрослых.
- Этот прибор не является игрушкой! Во избежание риска получения травмы не позволяйте детям играть с прибором прибором или его органами управления.
- Прибор нагревается при эксплуатации и после выключения прибор еще некоторое время остается горячим. Не подпускайте детей к прибору, пока он не остынет и не исчезнет опасность обжечься.
- Упаковку, например, липкую пленку, полистирол и пластиковые упаковки, необходимо хранить в недоступном для младенцев и детей месте. Опасность удушья. Утилизируйте или переработайте все безопасным способом как можно скорее.
- Не открывайте корпус прибора. Вскрытие электрических соединений, узлов и механических частей опасно для пользователя и может привести к сбоям в работе.
- Запрещается использовать данный прибор в нестационарных условиях (например, на судне).
- Прибор не предназначен для использования вне помещений.
- Для установки в прибор или извлечения из него посуды, 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 использовать прибор для хранения различных предметов; могут возникнуть повреждения как прибора, так и хранящихся в нем предметов при 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 прибор следует отключить от сети питания и при необходимости дать ей остыть.
- Для чистки запрещается пользоваться паровыми генераторами; это может повредить электрические компоненты.
- Не погружайте прибор в воду или другую жидкость во время чистки.
- При повреждении силового кабеля незамедлительно обратитесь в центр послепродажного технического обслуживания для замены.

### ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР СЛЕДУЕТ ЗАЗЕМЛИТЬ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ СТАНДАРТАМИ.

- Во избежание потерь тепла прибор следует открывать только при необходимости.
- Следует поддерживать чистоту прокладок и уплотнений во избежание распространения тепла; в противном случае могут иметь место повреждения.
- Если прибор не используется в течение продолжительного времени, ее следует отключать от электросети.

---

## БЕЗОПАСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- ВЫДВИЖНОЙ ЯЩИК ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД, А НЕ ДЛЯ ИХ РАЗОГРЕВА. УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПИЩА ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ГОРЯЧАЯ, КОГДА ОНА ПОМЕЩЕНА В ЯЩИК ДЛЯ ПОДОГРЕВА.
- Вы можете обжечься о горячий ящик или посуду. При использовании прибора защищайте руки термостойкими прихватками или перчатками. Не допускайте их намокания, так как в этом случае тепло быстрее проходит через материал, что может привести к ожогу или ошпариванию.
- Не храните пластиковые контейнеры или легковоспламеняющиеся в ящике для подогрева. Они могут расплавиться или загореться при включении прибора, что может привести к пожару.
- Никогда не заменяйте противоскользящий коврик, поставляемый в комплекте с прибором, бумажным кухонным полотенцем или аналогичным материалом.
- Если перегрузить ящик, сесть или опереться на него, телескопические направляющие будут повреждены. Телескопические направляющие выдерживают максимальную нагрузку 25 кг.
- Запрещено устанавливать прибор за дверцей кухонной мебели,
- Не нагревайте в ящике нераспечатанные консервы или банки с продуктами, так как в них может возникнуть давление, способное привести к взрыву. Это может привести к ожогу или травмам.
- При включении нижняя часть ящика нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к ней, когда ящик открыт.
- Не используйте пластиковые или алюминиевые емкости. Они плавятся при высоких температурах и могут загореться. Используйте только жаропрочную посуду из стекла, фарфора и т.д.
- При открытии и закрытии загрузочного ящика следите за тем, чтобы жидкость не пролилась и не попала через вентиляционные отверстия. Это может привести к короткому замыканию в приборе.
- Если температура нагрева слишком низкая, на продуктах могут развиваться бактерии. Убедитесь, что установлена достаточно высокая температура для поддержания тепла.

## ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

### Утилизация упаковочного материала

- Транспортная и защитная упаковка была выбрана из экологически безопасных материалов, которые подлежат утилизации.
- Убедитесь, что все пластиковые упаковки, пакеты и т.д. утилизируются безопасно и хранятся в недоступном для младенцев и детей месте. Опасность удушья.

### Утилизация старых приборов



Электрические и электронные приборы часто содержат материалы, которые при неправильном обращении или утилизации могут представлять потенциальную опасность для здоровья человека и окружающей среды. Однако они необходимы для правильного функционирования прибора. Поэтому не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами.

Утилизируйте прибор в местном центре сбора/переработки отходов или обратитесь за консультацией к дилеру. Убедитесь, что при хранении для утилизации он не представляет опасности для детей.

---

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

После установки прибора и после отключения электроэнергии в течение 10 секунд проводится тест дисплея. При этом включается вентилятор. В это время пользоваться прибором нельзя.

### ОЧИСТКА И НАГРЕВ В ПЕРВЫЙ РАЗ

- Снимите защитную пленку и самоклеящиеся этикетки.
- Достаньте противоскользящий коврик и решетку (при наличии) из ящика и промойте их губкой с теплой водой и небольшим количеством моющего средства. Высушите, используя мягкую ткань.
- Протрите прибор внутри и снаружи влажной тканью, а затем высушите мягкой тканью.
- Уберите из прибора противоскользящий коврик и подставку (если имеется). Затем прогрейте пустой ящик не менее двух часов.
- В режиме ожидания коснитесь «» один раз, на дисплее отобразится «60°C».
- Коснитесь «» один раз, на дисплее отобразится «6 часов».
- Коснитесь «» или «», чтобы установить время нагрева на «2 часа».
- Нажмите «», чтобы подтвердить выбор.
- Закройте ящик, после чего прибор начнет работать.

Ящик для подогрева оснащен самозакрывающимся механизмом softclose.

Он также оснащен контактным выключателем, который гарантирует, что нагревательный элемент и вентилятор в приборе работают только тогда, когда ящик закрыт.

Металлические компоненты имеют защитное покрытие, которое при первом нагревании могут издавать легкий запах. Запах и пары через некоторое время исчезнут и не указывают на неправильное соединение или неисправность прибора.

Во время первого нагрева прибора убедитесь, что кухня хорошо проветривается.

**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.**

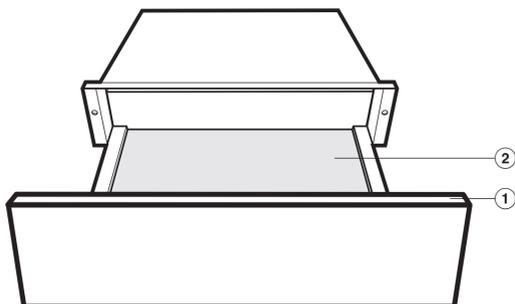
**ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО НАГРЕВАЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ПРИБОРА.**

**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.**

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА



1 Панель управления

2 Противоскользящий коврик для бережного обращения с посудой (наличие зависит от комплектации).

Для приборов без ручки: нажмите на середину ящика, чтобы открыть или закрыть его.

При открытии ящик немного выдвигается. Затем вы можете потянуть его на себя.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



 подогрев чашек и стаканов

 подогрев тарелок и блюд

 установка температуры

 сохранение еды теплой

 настройка длительности

 установка температуры и времени

 Кнопка «Отмена»

 Кнопка «Старт»

Прибор можно использовать для поддержания пищи в теплом состоянии одновременно с подогревом тарелок и блюд. Но при этом необходимо правильно накрывать пищу и вытирать посуду насухо по окончании подогрева.

**Будьте осторожны. Тарелки и блюда нагреваются дольше, но могут быть очень горячими при использовании этой функции.**

---

# УПРАВЛЕНИЕ

## НАСТРОЙКИ ФУНКЦИЙ

(1) В состоянии ожидания нажмите кнопку «☐<sup>P</sup>», чтобы запустить функцию подогрева чашек и стаканов до температуры 40°C

(2) На дисплее будет отображаться «40°C».

(3) Нажмите кнопку «+», или «-», для регулировки температуры.

(4) Нажмите кнопку «⌚», а затем коснитесь «+», или «-», для настройки времени подогрева.

(5) Нажмите кнопку «▶», чтобы сохранить температуру и время.

(5) Закройте ящик, раздастся звуковой сигнал, после чего прибор начнет работать.

Примечание:

(1) Во время установки параметров можно нажимать другие функциональные кнопки для изменения функции между «☐<sup>P</sup>», «☕», и «☺».

(2) Перед тем как закрыть ящик, можно нажать кнопку «☐», чтобы отменить настройку. Прибор вернется в состояние ожидания.

(3) В процессе работы откройте ящик для активации режима настройки параметров. Затем нажмите кнопку «+», или «-», для регулировки температуры.

Нажатием кнопок «⌚», или «⌚», можно изменить параметр, который необходимо настроить. Затем нажмите «▶», чтобы сохранить настройку.

(4) После сохранения настроек можно нажать «☐», для перехода в состояние ожидания или закрыть ящик для начала работы.

## УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Каждая функция имеет свой температурный диапазон. Рекомендуемые производителем температуры выделены жирным шрифтом. Температуру можно изменять с шагом в 5°. При следующем включении ящика автоматически активируется последняя выбранная температура, которая отображается на дисплее.

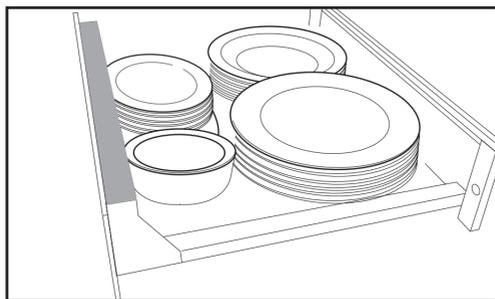
ТЕМПЕРАТУРА °С*		
		
40	60	60
45	65	65
<b>50</b>	<b>70</b>	<b>70</b>
55	75	75
60	80	80

\* Приблизительные значения температуры, измеренные в середине пустого ящика.

## ВМЕСТИМОСТЬ

КОЛИЧЕСТВО ЗАГРУЖАЕМОЙ ПОСУДЫ В ЗНАЧИТЕЛЬНОЙ СТЕПЕНИ ЗАВИСИТ ОТ РАЗМЕРА И ВЕСА ВАШЕЙ ПОСУДЫ.

НЕ ПЕРЕГРУЖАЙТЕ ЯЩИК. МАКСИМАЛЬНАЯ НЕСУЩАЯ СПОСОБНОСТЬ ЯЩИКА СОСТАВЛЯЕТ 25 КГ. ПРИ НАГРУЗКЕ, БЛИЗКОЙ К МАКСИМАЛЬНОЙ, ЯЩИК СЛЕДУЕТ ОТКРЫВАТЬ И ЗАКРЫВАТЬ С ОСТОРОЖНОСТЬЮ..



Приведенные здесь примеры загрузки являются приблизительными.

Предварительный разогрев столовой посуды:

6 обеденных тарелок Ø 26 см

6 суповых тарелок Ø 23 см

6 десертных тарелок Ø 19 см

1 овальное блюдо 32 см

1 средняя сервировочная миска Ø 16 см

1 малая сервировочная миска Ø 13 см

# СОХРАНЕНИЕ ПИЩИ В ТЕПЛОМ СОСТОЯНИИ

## НАСТРОЙКИ

Еда	Закрытый контейнер	Температурный режим для 
Стейк ( слабой прожарки)	да	65
Запеканка/гратен	да	80
Жареное мясо	да	75
Запеканка	да	80
Рыбные палочки	нет	80
Мясо в соусе	да	80
Овощи в соусе	да	80
Гуляш	да	80
Картофельное пюре	да	75
Теплый салат	да	80
Запеченный картофель / Новый картофель	да	75
Эскалоп в панировке	нет	80
Блинчики / картофельные оладьи	нет	80
Пицца	нет	80
Отварной картофель	да	80
Соус	да	80
Штрудель	нет	80
Подогрев хлеба	нет	65
Подогрев булочек	нет	65

\*Тип контейнера зависит от вида, количества продуктов и рецепта приготовления

---

## НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Что это?

В традиционной кулинарии температура приготовления часто превышает оптимальную температуру внутри готового к употреблению продукта. При низкотемпературном приготовлении продукт готовится в течение длительного времени при низкой температуре. Это щадящий способ приготовления, при котором продукт теряет меньше жидкости и остаётся сочным и нежным. При использовании этого метода мясо теряет меньше жидкости (меньше разрушается молекул), сохраняет органолептические свойства (витамины, белки и т.д.), сохраняя свежесть, вкус и сочность.

Этот способ приготовления особенно подходит для крупных и нежных кусков мяса.

Для точного контроля за температурой внутри продукта рекомендуется использовать температурный щуп (термометр для мяса) от надежного производителя.

### Температура внутри продукта

В ящике для подогрева пищи можно готовить продукты до температуры в центре продукта до 70 °С. Мясо, которое должно готовиться при температуре сердцевины выше 70 °С, не подходит для приготовления в ящике для подогрева. Показания температуры сердцевины дают информацию о степени прожарки мяса. Чем ниже температура сердцевины, тем менее прожаренным является мясо:

45-50 °С = слабая прожарка

55-60 °С = средняя прожарка

65 °С = хорошо прожаренное

### Как использовать?

1. Предварительно нагрейте ящик для подогрева в течение 15 минут до 70 °С.
2. Оберните (накройте) мясо пленкой.
3. Продолжительность приготовления зависит от размера отдельных кусков мяса (см. таблицу)
4. Снимите пленку с мяса.
5. Обжарьте мясо для придания аромата и корочки (см. таблицу).

# ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА

Часть	Толщина	Готовность	Время	Время и степень обжаривания
Филе целиком	50 мм	С кровью	1 ч 35 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	2 ч 35 мин	
		Прожаренное	3 ч 30 мин	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
	60 мм	С кровью	1 ч 45 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	2 ч 50 мин	
		Прожаренное	4 ч	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
	70 мм	С кровью	2 ч	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	3 ч	
		Прожаренное	4 ч 40 мин	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
Медальоны Ребро Ти-бон Стейк из костреца	20 мм	С кровью	50 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	1 ч 30 мин	
		Прожаренное	2 ч	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
	30 мм	С кровью	1 ч 5 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	1 ч 50 мин	
		Прожаренное	2 ч	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
	40 мм	С кровью	1 ч 20 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	2 ч 10 мин	
		Прожаренное	2 ч	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
60 мм	С кровью	1 ч 45 мин	4 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности	
	Ср. прожарки	2 ч 50 мин		
	Прожаренное	4 ч	6 мин. для каждой стороны при средней мощности	
Ростбиф Вырезка	70 мм	С кровью	2 ч	4 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
		Ср. прожарки	3 ч	
		Прожаренное	4 ч 40 мин	6 мин. для каждой стороны при средней мощности
80 мм	С кровью	2 ч 20 мин	4 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности	
	Ср. прожарки	3 ч 30 мин		
	Прожаренное	5 ч 40 мин	6 мин. для каждой стороны при средней мощности	

## СВИНИНА

Часть	Толщина	Готовность	Время	Время и степень обжаривания	
Филе целиком	40 мм	Ср. прожарки	2 ч 20 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности	
		Прожаренное	3 ч 10 мин	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности	
	50 мм	Ср. прожарки	2 ч 35 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности	
		Прожаренное	3 ч 25 мин	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности	
	60 мм	Ср. прожарки	3 ч	90 секунд для каждой стороны при полной мощности	
		Прожаренное	4 ч 5 мин	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности	
Гамон с косточкой Рулеты Жаркое из свинины Цельная свиная корейка	30 мм	Ср. прожарки	1 ч 50 мин	2 мин для каждой стороны при полной мощности	
		Прожаренное	2 ч 40 мин	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности	
	40 мм	Ср. прожарки	2 ч 20 мин	2 мин для каждой стороны при полной мощности	
		Прожаренное	3 ч 10 мин	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности	
	50 мм	Ср. прожарки	2 ч 35 мин	4 мин для каждой стороны при средне-высокой мощности	
		Прожаренное	3 ч 25 мин	6 мин. для каждой стороны при средней мощности	
	60 мм	Ср. прожарки	3 ч	4 мин для каждой стороны при средне-высокой мощности	
		Прожаренное	4 ч 5 мин	6 мин. для каждой стороны при средней мощности	
	70 мм	Ср. прожарки	3 ч 20 мин	4 мин для каждой стороны при средне-высокой мощности	
		Прожаренное	4 ч 45 мин	6 мин. для каждой стороны при средней мощности	
	80 мм	Ср. прожарки	3 ч 40 мин	4 мин для каждой стороны при средне-высокой мощности	
		Прожаренное	5 ч 30 мин	6 мин. для каждой стороны при средней мощности	
	Вырезка	10 мм	Ср. прожарки	1 ч 10 мин	60 секунд для каждой стороны при полной мощности
			Прожаренное	1 ч 30 мин	2 мин. для каждой стороны при полной мощности
		20 мм	Ср. прожарки	1 ч 30 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
			Прожаренное	2 ч 10 мин	3 мин. для каждой стороны при высокой мощности

## ПТИЦА

Часть	Толщина	Готовность	Время	Время и степень обжаривания
Куриная грудка	25 мм	Ср. прожарки	1 ч 10 мин	60 секунд для каждой стороны при полной мощности
		Прожаренное	1 ч 30 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
	35 мм	Ср. прожарки	1 ч 30 мин	60 секунд для каждой стороны при полной мощности
		Прожаренное	2 ч 10 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
Утиная грудка (Magret)	10 мм 20 мм	Ср. прожарки	1 ч 10 мин	4 мин. для стороны кожи при средне-высокой мощности
		Прожаренное	1 ч 30 мин	4 мин. для стороны кожи при средне-высокой мощности
	10 мм 20 мм	Ср. прожарки	1 ч 30 мин	4 мин. для стороны кожи при средне-высокой мощности
		Прожаренное	1 ч 10 мин	4 мин. для стороны кожи при средне-высокой мощности
	10 мм 20 мм	Ср. прожарки	1 ч 30 мин	4 мин. для стороны кожи при средне-высокой мощности
		Прожаренное	1 ч 30 мин	4 мин. для стороны кожи при средне-высокой мощности
Грудка индейки	25 мм	Ср. прожарки	1 ч 10 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
		Прожаренное	1 ч 30 мин	3 мин для каждой стороны при высокой мощности
	35 мм	Ср. прожарки	1 ч 30 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
		Прожаренное	2 ч 10 мин	3 мин для каждой стороны при высокой мощности
Медальон из фуа (Утиная или гусиная печень)	10 мм	Ср. прожарки	30 мин	60 секунд для каждой стороны при полной мощности
	20 мм	Ср. прожарки	40 мин	60 секунд для каждой стороны при полной мощности
	30 мм	Ср. прожарки	50 мин	60 секунд для каждой стороны при полной мощности
Цельное фуа (утиная или гусиная печень)	35 мм	Ср. прожарки	48 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
	45 мм	Ср. прожарки	1 ч	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
	55 мм	Ср. прожарки	1 ч 15 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности

## БАРАНИНА

Часть	Толщина	Готовность	Время	Время и степень обжаривания
Корейка ягненка	40 мм	С кровью	1 ч 20 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	2 ч 10 мин	
		Прожаренное	3 ч	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
	50 мм	С кровью	1 ч 35 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	2 ч 35 мин	
		Прожаренное	3 ч 30 мин	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
	60 мм	С кровью	1 ч 45 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	2 ч 50 мин	
		Прожаренное	4 ч	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
Седло барашка	60 мм	С кровью	1 ч 45 мин	3 мин. для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	2 ч 50 мин	
		Прожаренное	4 ч	4 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
	70 мм	С кровью	2 ч	3 мин. для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	3 ч	
		Прожаренное	4 ч 40 мин	4 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
	80 мм	С кровью	2 ч 20 мин	3 мин. для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	3 ч 30 мин	
		Прожаренное	5 ч 40 мин	4 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
Костистая нога ягненка Гигот	60 мм	С кровью	1 ч 45 мин	2 мин. для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	2 ч 50 мин	
		Прожаренное	4 ч	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
	70 мм	С кровью	2 ч	2 мин. для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	3 ч	
		Прожаренное	4 ч 40 мин	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
	80 мм	С кровью	2 ч 20 мин	2 мин. для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	3 ч 30 мин	
		Прожаренное	5 ч 40 мин	3 мин. для каждой стороны при средне-высокой мощности
Отбивные из баранины	10 мм	С кровью	35 мин	60 секунд для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	1 ч 10 мин	
		Прожаренное	2 ч	90 секунд для каждой стороны при полной мощности
	20 мм	С кровью	50 мин	60 секунд для каждой стороны при полной мощности
		Ср. прожарки	1 ч 30 мин	
		Прожаренное	2 ч 30 мин	90 секунд для каждой стороны при полной мощности

---

## ЯЙЦА

Размер	Вес	Время	Примечания
Очень большие	73 г и боолее	2 ч 20 мин	
		2 ч 30 мин	
		3 ч 10 мин	
Большие	63 г < 73 г	2 ч 11 мин	
		2 ч 31 мин	
		3 ч 1 мин	
Средние	53 г < 63 г	2 ч 5 мин	
		2 ч 22 мин	
		2 ч 55 мин	
Маленькие	53 г и менее	2 ч	
		2 ч 20 мин	
		2 ч 50 мин	

---

## ПРОЧИЕ СПОСОБЫ ПРИМЕНЕНИЯ

Тип пищи	Контейнер	Необходимо закрыть контейнер	Температура	Длительность
Размораживание ягод	Тарелка	нет	65°C	1 час
Размораживание замороженных овощей	Тарелка	нет	65°C	1 час
Расстойка теста	Миска	да	45°C	1/2 часа
Приготовление йогурта	Баночки для йогурта с крышками	да	45°C	6 часов
Растапливание шоколада	Миска	нет	50°C	1 час
Масло для инфузии	Миска, покрытая пленкой	да	75°C	4 часа
Вода для настаивания	Миска, покрытая пленкой	да	65°C	4 часа
Вяление томатов	Тарелка, покрытая бумагой для выпечки	нет	60°C	20 часов
Сушка овощей	Тарелка	нет	60°C	12 часов
Сушка нарезанных фруктов	Тарелка	нет	60°C	12 часов
Сушка трав	Тарелка	нет	70°C	4 часа
Сушка хлеба для сухарей	Тарелка	нет	80°C	4 часа
Рыба Конфи в масле	Посуда для микроволновой печи	накрыть и оставить отверстие для вентиляции	50°C	В зависимости от размера, от 1 до 2 часов
Белые тосты Мельба	Тарелка	нет	80°C	2 часа
Тушеное мясо медленного приготовления	Контейнер из боросиликатного стекла	да	80°C	От 1 до 12 часов

\* В зависимости от модели

---

## ОЧИСТКА И УХОД

ОПАСНОСТЬ ТРАВМИРОВАНИЯ.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГЕНЕРАТОР ПАРА ДЛЯ ОЧИСТКИ ДАННОГО ПРИБОРА. ПАР МОЖЕТ ПОПАСТЬ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ И ВЫЗВАТЬ КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ.

ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ.

НЕПРАВИЛЬНО ПОДОБРАННЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА МОГУТ ПОВРЕДИТЬ ПОВЕРХНОСТИ ПРИБОРА. ДЛЯ ОЧИСТКИ ПРИБОРА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО БЫТОВОЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА.

После каждого использования очищайте и вытирайте насухо весь прибор. Перед очисткой дайте прибору остыть до безопасной температуры.

### ОЧИСТКА ПЕРЕДНЕЙ И ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПРИБОРА

НЕМЕДЛЕННО УДАЛЯЙТЕ ВСЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ.

ЕСЛИ ЭТОГО НЕ СДЕЛАТЬ, ЗАГРЯЗНЕНИЕ МОЖЕТ СТАТЬ НЕПОДДАЮЩИМСЯ УДАЛЕНИЮ И ПРИВЕСТИ К РАЗРУШЕНИЮ ИЛИ ОБЕСЦВЕЧИВАНИЮ ПОВЕРХНОСТИ.

Очистите все поверхности чистой губкой с раствором горячей воды и моющего средства. Затем вытрите насухо мягкой тканью.

Также можно использовать чистую влажную салфетку из микроволокна без чистящего средства.

ВСЕ ПОВЕРХНОСТИ ПОДВЕРЖЕНЫ ЦАРАПИНАМ. ЦАРАПИНЫ НА СТЕКЛЯННЫХ ПОВЕРХНОСТЯХ МОГУТ ПРИВЕСТИ К ИХ РАЗРУШЕНИЮ

КОНТАКТ С НЕПОДХОДЯЩИМИ ЧИСТЯЩИМИ СРЕДСТВАМИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ИЛИ ОБЕСЦВЕЧИВАНИЮ ПОВЕРХНОСТЕЙ.

#### Во избежание повреждения поверхностей прибора не используйте:

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоты или хлориды,
- чистящие средства, содержащие средства для удаления накипи,
- абразивные чистящие средства, например, порошковые и кремневые чистящие средства,
- чистящие средства на основе растворителей,
- средства для чистки нержавеющей стали,
- чистящие средства для посудомоечных машин,
- спреи для духовок,
- средства для чистки стекла,
- жесткие, абразивные губки и щетки, например, губки для чистки кастрюль,
- острые металлические скребки.

---

## ОЧИСТКА ПРОТИВОСКОЛЬЗЯЩЕГО КОВРИКА

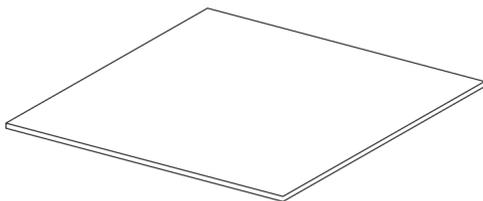
Перед очисткой извлеките противоскользящий коврик из ящика.

Очищайте противоскользящий коврик только вручную, используя раствор горячей воды и небольшого количества моющего средства, а затем вытирайте насухо тряпкой.

Не кладите противоскользящий коврик обратно в ящик, пока он полностью не высохнет.

**НЕ МОЙТЕ ПРОТИВОСКОЛЬЗЯЩИЙ КОВРИК В ПОСУДОМОЕЧНОЙ ИЛИ СТИРАЛЬНОЙ МАШИНЕ.**

**НИКОГДА НЕ КЛАДИТЕ ПРОТИВОСКОЛЬЗЯЩИЙ КОВРИК В ДУХОВКУ ДЛЯ ПРОСУШКИ.**



## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

С помощью приведенного ниже руководства можно устранить незначительные неисправности в работе прибора, некоторые из которых могут быть следствием неправильной эксплуатации, не обращаясь в сервисную службу.

**РАБОТЫ ПО УСТАНОВКЕ И РЕМОНТУ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ В СТРОГОМ СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ МЕСТНЫМИ И НАЦИОНАЛЬНЫМИ ПРАВИЛАМИ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ. РЕМОНТ И ДРУГИЕ РАБОТЫ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ, МОГУТ БЫТЬ ОПАСНЫ.**

Проблема	Возможная причина	Устранение
Устройство не нагревается.	Прибор неправильно подключен к розетке и включен в сеть.	Вставьте вилку и включите питание.
	Сработал сетевой предохранитель.	Переустановите выключатель в блоке сетевых предохранителей (минимальный номинал предохранителя-см.табличкус данными). Если после переустановки выключателя в блоке сетевых предохранителей и повторного включения прибора он по-прежнему не нагревается, обратитесь к квалифицированному электрику.
Пища недостаточно горячая.	Функция поддержания пищи в теплом состоянии не выбрана.	Выберите правильную функцию.
	Установлена слишком низкая температура.	Выберите более высокую температуру.
	Вентиляционные отверстия закрыты.	Обеспечьте свободную циркуляцию воздуха.
Пища слишком горячая.	Функция поддержания пищи в теплом состоянии не выбрана.	Выберите правильную функцию.
	Установлена слишком высокая температура.	Выберите более низкую температуру.
Посуда недостаточно теплая.	Функция подогрева тарелок и блюд не выбрана.	Выберите правильную функцию.
	Установлена слишком низкая температура.	Выберите более высокую температуру.
	Закрыты вентиляционные отверстия.	Обеспечьте свободную циркуляцию воздуха.
	Посуда не нагревалась в течение достаточно длительного времени.	На время нагрева посуды влияют различные факторы (см. «Нагрев посуды»).

Посуда слишком горячая.	Не выбрана функция подогрева тарелок и блюд или подогрева чашек и стаканов.	Выберите правильную функцию.
	Установлена слишком высокая температура.	Выберите более низкую температуру.
При работе ящика слышен шум.	Причиной шума является вентилятор, который равномерно распределяет тепло по выдвижному ящику. Вентилятор работает через определенные промежутки времени, когда используются функции поддержания блюд в теплом состоянии и низкотемпературного приготовления.	Это не является неисправностью.

## 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 прибора.
- 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 ПРИБОРА 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.

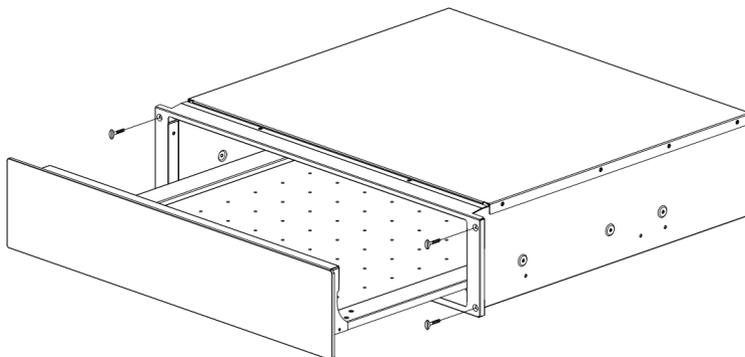
При необходимости закрепите провода и части приборов так, чтобы невозможно было их переместить без использования инструмента.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

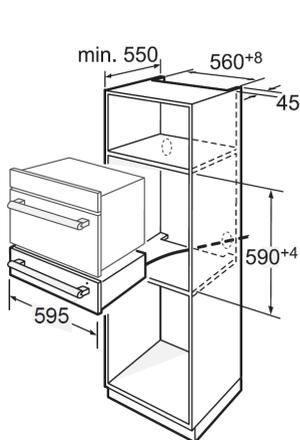
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что указанные на табличке данные (напряжение и частота) соответствуют параметрам электросети. В противном случае прибор может быть поврежден. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Розетка и выключатель должны быть легко доступны после встраивания прибора.
- Ящик для подогрева посуды можно встраивать только в комбинации с теми приборами, которые указаны производителем как совместимые. Производитель не может гарантировать бесперебойную работу прибора в сочетании с другими приборами, не указанными производителем как подходящие.
- При встраивании ящика для подогрева пищи в комбинацию с другим подходящим прибором, ящик для подогрева пищи должен быть установлен над стационарной промежуточной полкой в корпус мебели. Убедитесь, что корпус выдерживает вес как самого устройства, так и другого прибора.
- Поскольку прибор, с которым он комбинируется, после встраивания устанавливается непосредственно на ящик для подогрева пищи, промежуточная полка между ними не требуется.
- Прибор должен быть встроен так, чтобы содержимое ящика было видно с высоты роста пользователя. Это необходимо для того, чтобы избежать ожогов при пролипании горячих продуктов. Должно быть достаточно места для полного выдвижения ящика.
- Встраиваемые размеры ящика для подогрева необходимо прибавить к встраиваемым размерам прибора, с которым он комбинируется, чтобы получить необходимый размер ниши.
- Осторожно поставьте прибор на основание и подвиньте до задней стенки модуля. Откройте дверцу и зафиксируйте духовку к мебельному модулю шурупами
- Ящик должен быть надежно установлен и закреплен в мебельном модуле. Сетевой кабель не должен соприкасаться с частями оборудования, подверженным нагреву. В мебельном шкафу в соответствии с рисунком должны быть сделаны вентиляционные отверстия и обеспечена беспрепятственная циркуляция воздуха.
- **Используемый в производстве мебели клей должен выдерживать нагрев до 90°C градусов во избежание деформации внешнего покрытия.**

**ПРИ ВСТРАИВАНИИ КОМБИНИРОВАННОГО ПРИБОРА НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ УКАЗАНИЯ, ПРИВЕДЕННЫЕ В ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МОНТАЖУ, ПРИЛАГАЕМОЙ К КОМБИНИРОВАННОМУ ПРИБОРУ.**

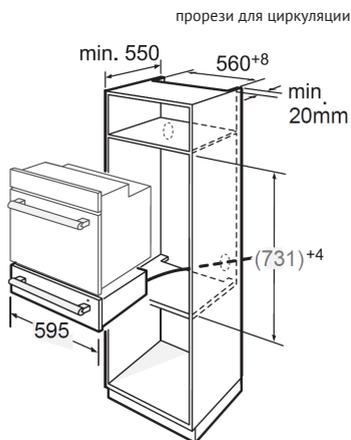
Все размеры в данной инструкции указаны в мм.



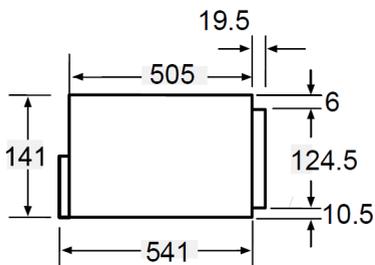
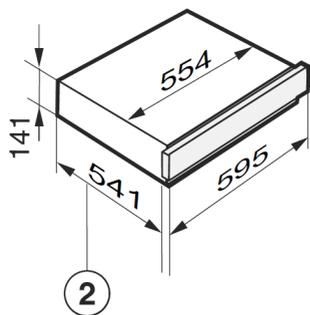
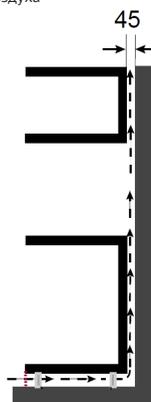
## РАЗМЕРЫ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ



Компактные приборы Н:454 мм



Полноразмерный духовой шкаф Н:595 мм



В сочетании с пиролизической духовкой требуется дополнительный вентиляционный вырез.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Сетевой шнур можно прокладывать только через отверстие в нижней части мебельного шкафа, чтобы не касаться задней стенки духового шкафа.

---

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением прибора 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 духовке, как указано на табличке с серийным номером.
- Запрещено использовать удлинители и переходники, это может стать причиной перегрева и возгорания.
- Когда все провода присоединены, прибор 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.**

- Прибор предназначен для стационарной установки с трехжильным шнуром питания и может быть подключен только квалифицированным специалистом в соответствии со схемой подключения.
- Замену шнура питания может производить только квалифицированный электрик, учитывающий соответствующие нормы. Не используйте несколько штепсельных вилок, удлинители или разветвители. Перегрузка может привести к возгоранию.
- Если после монтажа доступ к розетке невозможен, необходимо установить разделительный выключатель с цельным контактом и зазором между контактами не менее 3 мм.

Подключите провода сетевого шнура в соответствии со следующей цветовой маркировкой:

Зеленый и желтый - Заземляющий проводник (E)

Синий - Нулевой проводник (N)

Коричневый - Питающий проводник (L)

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 утечек. Поэтому, прибор должен подключаться к соответствующей электрической сети.

Кабель заземления не должен прерываться выключателем.

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

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

---

# ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

## ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

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

Для запроса запасной части укажите следующие:

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

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

При этом необходимо указать все данные прибора с заводской табличке: модель, серийный номер и т.д.

---

## 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.

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

Упаковочные материалы следует утилизировать в соответствии с действующими местными стандартами.

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

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

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

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

До начала эксплуатации, а также при длительных перерывах в использовании прибор следует хранить в оригинальной заводской упаковке в сухом, защищенном от прямых солнечных лучей, воздействия низких температур, пыли, паров агрессивных веществ и т.п. месте, исключая резкие перепады температур и образование конденсата, соблюдая рекомендации ГОСТ 15150-69..

---

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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

<b>Модель</b>	<b>KW 601 GN/GW</b>
<b>Температура, °C</b>	50 - 250
<b>Напряжение, В / Частота питания, Гц.</b>	220 - 240 / 50 - 60
<b>Потребляемая мощность, Вт</b>	1000
<b>Класс защиты от поражения электрическим током</b>	I
<b>Размер, (ВхШхГ), мм</b>	141 x 595 x 541

## 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.

### **Транспортировка при отсутствии фирменной упаковки:**

Примите меры по избеганию воздействий, которые могут нанести вред прибору.

## ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Изготовитель	KÖRTING®
Тип продукции	Ящик для подогрева посуды электрический встраиваемый
Тип изделия	KW
Модель	KW 601 GN/GW
Производитель (Фабрика)	«GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD» КИТАЙ, NO.6, YONG AN ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG
Поставщик на территории РФ, уполномоченный на принятие претензий	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.
Гарантийный срок	2 года
Срок службы	10 лет
Серийный номер:  Серийный номер указан на этикетке, расположенной на корпусе духового шкафа.	Серийный номер состоит из 24 цифр, первые 16 из которых - внутризаводская кодировка, последние 8 цифр - код в формате YYWWNNNN, где: YY - год производства WW - номер недели NNNN - порядковый номер изделия в партии
kw601gn_gw v1.3 20240119	

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 «Электromагнитная 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 24 месяца.**

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

Обслуживание действительно на территории РФ и распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия.

**Гарантийное обслуживание не распространяется на:**

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

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

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

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

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

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

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

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

## korting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
(изымается мастером)

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата приобретения: \_\_\_\_\_

Вид дефекта: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Проведенные работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ф.И.О. потребителя: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

Дата ремонта: \_\_\_\_\_

Мастер: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Место штампа

(вырезать по пунктиру)

## korting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
(изымается мастером)

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата приобретения: \_\_\_\_\_

Вид дефекта: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Проведенные работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ф.И.О. потребителя: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

Дата ремонта: \_\_\_\_\_

Мастер: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Место штампа







[korting.ru](http://korting.ru)

