

since 1889
körting

МОДЕЛЬ:
OKB 1350 GNBX Steam

[RU] Руководство по эксплуатации Духовый шкаф с функцией пара 2

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.

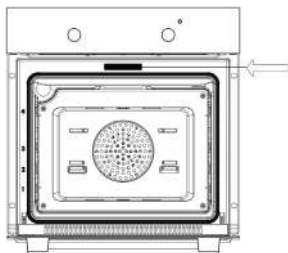
Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: info@korting.ru

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.

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

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 ручку; это может повредить изделие и вызвать сбой в работе.
- Перед обслуживанием или чисткой печь следует отключить от сети питания и при необходимости дать ей остыть.
- Обращайте внимание на поток воздуха, выходящего из духовки при открытой дверце: он может быть очень горячим.
- Для чистки запрещается пользоваться паровыми пульверизаторами; это может повредить электрические компоненты.
- При повреждении силового кабеля незамедлительно обратитесь в центр послепродажного технического обслуживания для замены.

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

- 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.

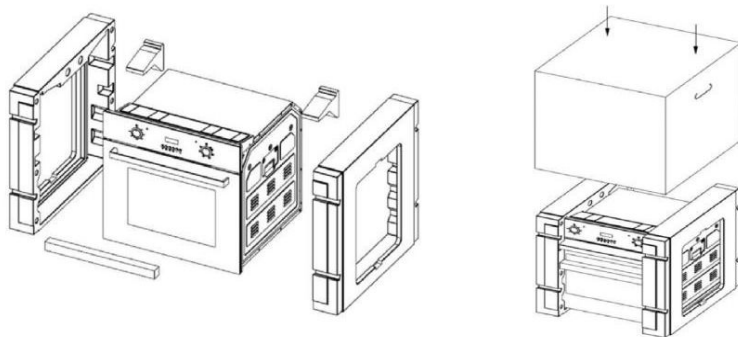
ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГИЕ ДОСТУПНЫЕ КОМПОНЕНТЫ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ.

БЕРЕЖЬ 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.

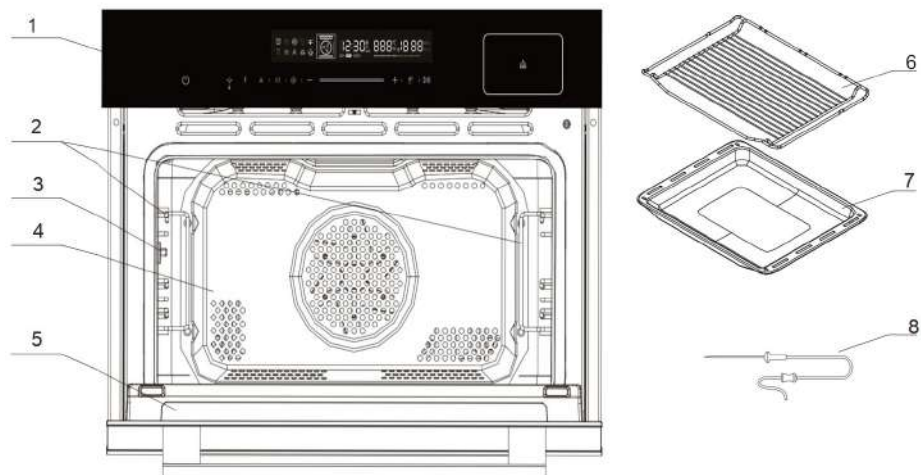


При отсутствии фирменной упаковки: Примите меры по избежанию воздействий которые могут нанести вред прибору.

ХРАНЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Держатели
3. Разъем для термощупа
4. Камера
5. Дверца
6. Хромированная решетка
7. Противень
8. Термощуп

ВНИМАНИЕ! ДАННАЯ ИНФОРМАЦИЯ ИМЕЕТ ТОЛЬКО ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. КОМПЛЕКТАЦИЯ ПРИБОРА, ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПРИБОРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РАБОТА С ПРОГРАММАТОРОМ




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

ВНИМАНИЕ! ДАННАЯ ИНФОРМАЦИЯ ИМЕЕТ ТОЛЬКО ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР.



ОПИСАНИЕ КНОПОК УПРАВЛЕНИЯ

	1. Кнопка «Отмена»	Данной кнопкой можно отменить процесс приготовления после установки режима и начала работы духового шкафа.
	2. Кнопка выбора стандартных режимов духового шкафа	Нажимайте на кнопку, чтобы установить необходимый режим приготовления духового шкафа.
	3. Кнопка выбора функции приготовления на пару	Нажимайте на кнопку, чтобы установить режим приготовления на пару.
	4. Кнопка выбора комбинированных режимов	Нажимайте на кнопку, чтобы установить необходимый режим комбинированного приготовления.
	5. Кнопка автопрограмм	Нажмите, чтобы использовать автопрограммы.
	6. Кнопка установки времени окончания приготовления.	Функция таймера, отключающая духовой шкаф по достижению указанного времени.
	7. Освещение	Нажимайте одновременно кнопки 6 и 8 для включения и отключения внутреннего освещения духовки.
	8. Кнопка быстрого разогрева	Активируйте для быстрого разогрева камеры духового шкафа.
	9. Кнопка минус	Нажимайте для уменьшения показателя, настраиваемого на дисплее.
	10. Слайдер	Воспользуйтесь слайдером, чтобы изменять настройки, показанные на дисплее.
	11. Кнопка плюс	Нажимайте для увеличения показателя, настраиваемого на дисплее.

	12. Кнопка изменения параметров	Нажимайте, чтобы установить или поменять текущее время / Температуру приготовления / Уровень интенсивности подачи пара.
	13. Кнопка Старт / Пауза (блокировка)	Нажимайте для старта приготовления или паузы / Удерживайте в течение 3 секунды для блокировки управления.
	14. Контейнер для воды	Используется при приготовлении на пару и комбинированных режимах. Нажмите для открытия и дальнейшего использования.




РЕЖИМЫ НАГРЕВА

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

	30~250°C	Традиционный нагрев Для выпекания и жарки на одном уровне. Выпекание производится за счет работы верхнего и нижнего нагревательных элементов.
	50~250°C	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.
	50~250°C	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.
	50~250°C	Конвекционный нагрев Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Благодаря конвекции большие блюда на нескольких уровнях одновременно!
	150~250°C	Малый гриль Подходит для жарки на гриле продуктов, размещаемых в середине решетки: бифштексов, шницелей, рыбы или тостов. Работает нагревательный элемент гриля.
	30~200°C	Нижний нагрев Используется для блюд требующих длительного и медленного пропекания например, для приготовления блюд в горшочках.
	30~45°C	Расстойка теста Режим с небольшой температурой для лучшего поднятия теста.
	120°C	Режим сушки камеры духового шкафа Рекомендуется применять после использования режимов с добавлением пара, после которых в верхней части камеры может образовываться конденсат.
	140~240°C	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.




ПОРЯДОК РАБОТЫ С ДУХОВКОЙ


УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

1. В режиме ожидания духовки (вне процесса приготовления и выбора режимов) нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку изменения параметров , на дисплее замигают часы.
2. Установите часы текущего времени с помощью слайдера или кнопок «+» и «-». Нажмите кнопку , на дисплее замигают минуты.
3. Установите минуты текущего времени с помощью слайдера или кнопок «+» и «-». Нажмите кнопку , чтобы зафиксировать изменения.

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

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. После того, как духовой шкаф был установлен и подключен в сеть, нажимайте на кнопки выбора режимов (Стандартные режимы / Приготовление на пару / Комбинированные режимы), чтобы выбрать необходимый режим.
2. Для регулировки длительности приготовления и температуры нажмите на кнопку изменения параметров , до тех пор, пока на дисплее не замигают соответствующие параметры. Используйте слайдер или кнопки «+» и «-», чтобы установить длительность приготовления и/или температуру.
3. Нажмите на кнопку старта  для начала приготовления.
4. Во время процесса приготовления нажмите на кнопку отмены , чтобы отменить приготовление.

Примечание: во время приготовления Вы можете менять настройки длительности приготовления, температуры, уровня интенсивности подачи пара, используйте кнопку изменения параметров  и слайдер («+» и «-»).





ВНИМАНИЕ! ПРИ ОТКРЫВАНИИ ДВЕРЦЫ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОЦЕСС ХОДА ПРОГРАММЫ ПРИОСТАНАВЛИВАЕТСЯ. ЧТОБЫ ПРОДОЛЖИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ЗАКРОЙТЕ ДВЕРЦУ И НАЖМИТЕ НА КНОПКУ «СТАРТ».

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 включить в автопрограммах и режиме приготовления на пару.**



ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Вы можете настроить духовой шкаф на автоматическое включение и отключение к необходимому времени. Для активации отложенного старта:

1. Выберите режим и температуру, при которых собираетесь готовить.
2. Нажмите на кнопку окончания приготовления . Выберите время суток с помощью слайдера или кнопки «+» и «-», когда духовка должна отключиться. Сначала установите часы, нажмите  и установите минуты. Нажмите  для подтверждения установленных настроек.
3. Нажмите на кнопку изменения параметров  и установите продолжительность приготовления блюда.



БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

Блокировка панели управления и сенсорных кнопок осуществляется нажатием и удерживанием кнопки старта / паузы  в течение 3 секунд. После установки блокировки прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появится соответствующий индикатор .

Для разблокировки управления нажмите и удерживайте кнопку старта / паузы  в течении 3 секунд. Прозвучит звуковой сигнал, индикатор блокировки  погаснет.

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 перевариваются, сохраняют естественный цвет, вкус и соки.

1. Чтобы включить режим пара, нажмите на кнопку функции подачи пара . На дисплее засветится соответствующий индикатор.
2. Нажмите кнопку старта  для начала приготовления на пару.

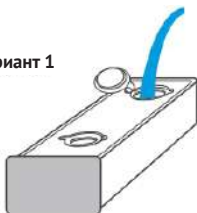
Примечание: температура в режиме приготовления на пару находится в диапазоне 35 - 100°C

Примечание: после каждого приготовления с использованием пара промывайте контейнер для воды и заливайте новую чистую воду только перед использованием функции приготовления с паром или в его процессе. Не оставляйте воду в контейнере на долгое время!

Примечание: после иприготовления с использованием пара духовка вернет в контейнер часть неиспользованной воды, поэтому будет слышен некоторый звук работающего компрессора. Это нормальная работа прибора.

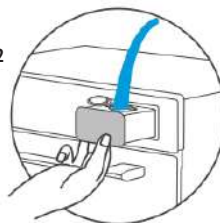
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВОДЫ

Вариант 1




1. Нажмите на крышку и извлеките контейнер, затем откройте пробку и добавьте воды.

Вариант 2



2. Нажмите на крышку откройте пробку и добавьте воды.

В правой части панели управления духового шкафа находится специальный контейнер для воды , который обеспечивает поступление воды в рабочую камеру без дополнительных подключений.

ВНИМАНИЕ! ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ЧИСТУЮ ВОДУ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ НАКИПИ И ПОЛОМОК!

ДО НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПАРОМ

Помойте контейнер для воды и наполните его чистой водой. Если воды в контейнере будет мало, то после старта приготовления, духовка издаст звуковой сигнал и на дисплее засветится соответствующий индикатор.

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.



Во время использования режимов с паром, компрессор закачивает воду из контейнера с водой, а по окончании приготовления возвращает неиспользованную воду обратно в контейнер. В ходе этих процедур будет слышен некоторый звук работы компрессора. Это нормальная работа прибора.

После завершения приготовления с паром остатки закаченной духовкой воды будут возвращены обратно в контейнер для воды. Процесс занимает около 1 минуты. Если в процессе слива воды контейнер переполнится, прозвучит 10 звуковых сигналов - это означает, что необходимо опустошить контейнер для воды и вернуть его на место для завершения процесса слива воды из системы.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

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

Вид режимов	Регулировка t	Пар
 Пар + Традиционный нагрев	160 - 230°C	
 Пар + Горячий воздух	160 - 250°C	
 Пар + Конвекционный нагрев	160 - 230°C	L1: 200 Вт L2: 400 Вт L3: 800 Вт
 Пар + Нижний нагрев	160 - 200°C	L3: 800 Вт
 Пар + Объемный турбогриль	160 - 230°C	
 Пар + Малый гриль	160 - 235°C	

Для включения комбинированного режима нажмите на кнопку выбора комбинированных режимов  и выберите один режим, совместимых с функцией пара, согласно таблице выше. С помощью кнопки  настройте длительность приготовления, температуру, а также уровень интенсивности подачи пара:

- L1 - обозначение минимальной интенсивности подачи пара.
- L3 - максимальный.


Для начала приготовления нажмите кнопку старта .

При использовании комбинированных режимов на дисплее будут одновременно отображаться соответствующий индикатор выбранного режима нагрева и индикатор функции пара.

ВНИМАНИЕ! ДЛЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ С ФУНКЦИЕЙ ПАРА НЕОБХОДИМО ЗАПОЛНИТЬ СПЕЦИАЛЬНЫЙ КОНТЕЙНЕР ВОДОЙ. ПОДРОБНЕЕ СМ. РАЗДЕЛ «КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВОДЫ»

АВТОПРОГРАММЫ

Автопрограммы позволяют лучше готовить некоторые виды блюд с предустановленными параметрами приготовления, которые описаны ниже.

№	Название программы	Режим нагрева	Время приготовления	Предв. нагрев
Приготовление на пару				
01	Булочка на пару	 100°C	25 мин.	Нет
02	Лапша с молодой капустой на пару		18 мин.	
03	Баклажан на пару с чесноком		20 мин.	
04	Заварной крем на пару		22 мин.	
05	Яичный суп на пару с креветками и моллюсками		13 мин.	
06	Клейкий рис с вяленным мясом		40 мин.	
07	Лапша с гребешком на пару		10 мин.	
08	Креветки с порубленным чесноком		10 мин.	
09	Говядина, обваленная в муке на пару		25 мин.	
10	Куриный суп с женьшенем		120 мин.	
11	Говяжьи ребрышки на пару		120 мин.	
12	Пирог из батата		25 мин.	
13	Окунь на пару с черной фасолью		15 мин.	
14	Палтус на пару		22 мин.	
15	Каша на пару		40 мин.	

Стандартные режимы нагрева				
16	Жареные говяжьи ребрышки	 250°C	4 мин.	Да
17	Стейк из говядины с черным перцем	 250°C	8 мин.	
18	Шифоновый бисквит	 150°C	50 мин.	
19	Бисквитный кекс	 160°C	35 мин.	
20	Жаркое из свинины по-французски	 200°C	50 мин.	
21	Итальянский фруктовый пирог	 190°C	22 мин.	
22	Слойки с кремом	 190°C	24 мин.	
23	Запеченная треска	 250°C	8 мин.	

Комбинированные режимы				
24	Куриные крылышки	L1 230°C	25 мин.	Да
25	Свиные ребра	L1 200°C	25 мин.	Нет
26	Запеченная дорада	L1 220°C	14 мин.	Да
27	Запеченный цыпленок (целиком)	L1 200°C	45 мин.	
28	Запеченная свинина	L1 180°C	50 мин.	
29	Отбивная из баранины по-французски	L1 220°C	25 мин.	Нет
30	Свиная лопатка по-французски	L1 230°C	80 мин.	
31	Чизкейк	L1 160°C	55 мин.	Да
32	Шоколадно-клюквенный кекс	L1 180°C	25 мин.	
33	Ореховый кекс	L1 190°C	30 мин.	

Чтобы выбрать автопрограмму, в режиме ожидания (вне процесса приготовления), нажмите на кнопку автопрограмм . С помощью слайдера или кнопок «+» и «-» выберите желаемую программу по приготовлению (A01-A33) и нажмите на кнопку старта .

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 дисплее засветится соответствующий индикатор, и духовка издаст короткий звуковой сигнал.



1. Нажмите на кнопку выбора стандартных режимов и выберите один режимов нагрева, с которым может работать термощуп (). На дисплее появится температура термощупа.
2. Используйте слайдер или кнопки «+» и «-», чтобы изменить температуру установки термощупа.
3. Нажмите кнопку старта 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.

Примечание: в режиме работы с термощупом продолжительность приготовления настроить невозможно. Продолжительность приготовления в данном случае зависит от скорости достижения заданной температуры продуктом на термощупе.

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 для воды 1 литр чистой воды и добавьте немного средства для удаления накипи.
2. Вставьте контейнер в соответствующий отсек.
3. В режиме ожидания нажмите на кнопку автопрограмм  с помощью слайдера или кнопки «+» 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 1 литр 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.

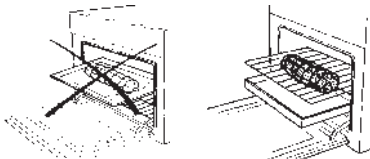
E03 - Обрыв контакта термо-щупа.

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.

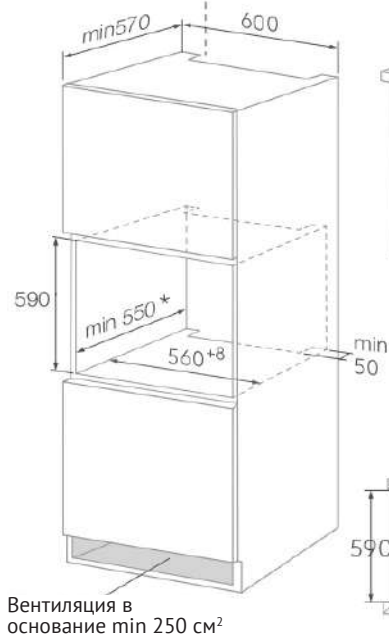
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

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.

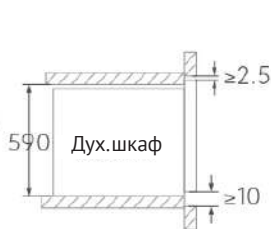
Задняя стенка отсутствует



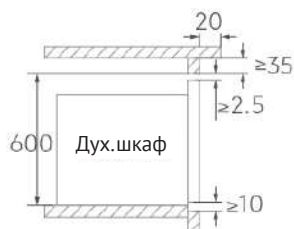
Установка в колонну



Установка под столешницу



Вид сбоку (в колонну)



Вид сбоку (под столешницу)

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 раздельно; это облегчит их отсоединение и повысит электробезопасность.
 - Когда все провода присоединены, духовой шкаф можно включать лишь после встраивания в мебель.
 - Розетка должна быть легкодоступной.

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

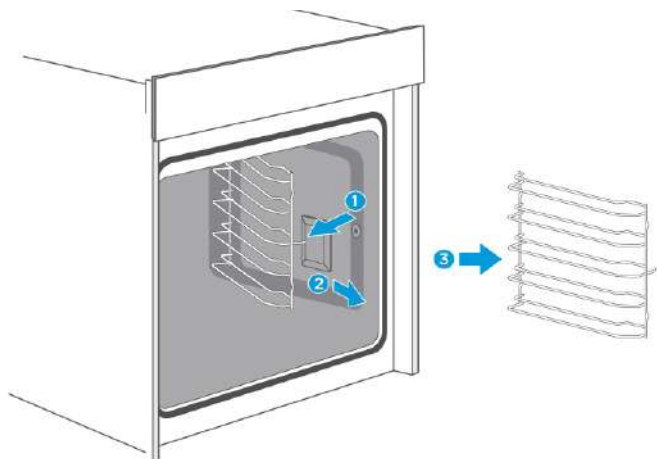
Следует регулярно проверять состояние резиновой прокладки по краям камеры духовки. Она гарантирует нормальную работу прибора. Если отмечается повреждение прокладки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ ПРИ ПОВРЕЖДЕННОМ РЕЗИНОВОМ УПЛОТНИТЕЛЕ!

СНЯТИЕ / УСТАНОВКА БОКОВЫХ ХРОМИРОВАННЫХ РЕШЕТОК

Для чистки блоковых стенок Вы можете снять боковые хромированные решетки из камеры духовки.

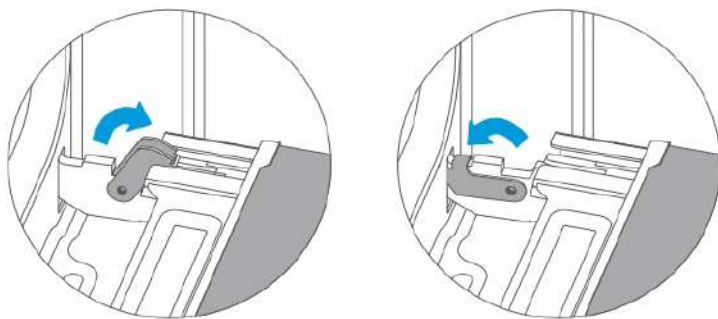
1. Снимите тефлоновые аксессуары белого цвета;
2. Приподнимите снизу боковую решетку;
3. Извлеките боковую решетку.



ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА

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

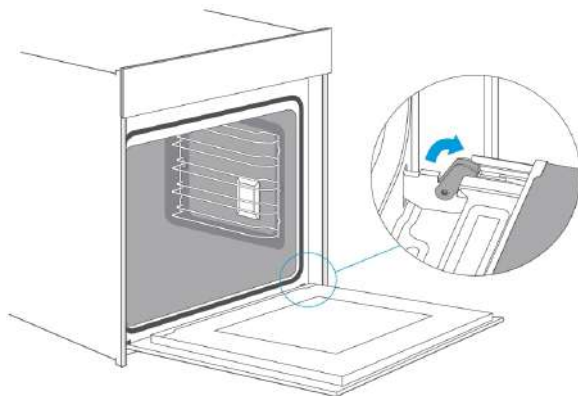


ВНИМАНИЕ! РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ!

1. 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
2. Во время демонтажа дверцы петли находятся в подвижном состоянии. Следите за своими руками и пальцами, чтобы их не прищемить!

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

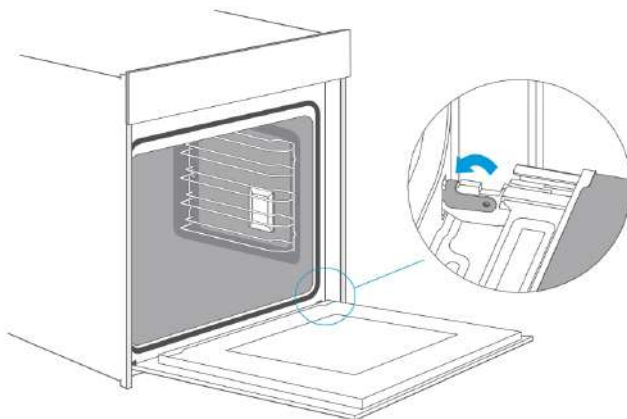
1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Откройте блокирующие рычаги петель справа и слева.
3. Аккуратно закрывайте дверь до тех пор, пока дальнейшее закрывание будет невозможно (закрывание заблокируется в определенный момент).
4. Обеими руками возьмитесь справа и слева за дверцу и потяните ее на себя.



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.

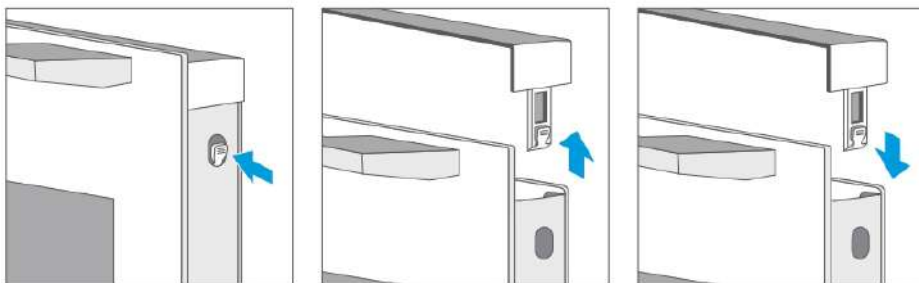


КРЫШКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

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.

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
-------------------------------------	---

УТИЛИЗАЦИЯ



Данное изделие соответствует Директиве EU 2002/96/ЕЕС.

Символ перекрещенного 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.

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	OKB 1350 GNBX Steam
Объем, л	72
Температура, °С	30 - 250
Напряжение, В / Частота питания, Гц.	220 - 240 / 50
Мощность подключения, Вт	3200
Класс энергоэффективности	A+
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Таймер	Да
Управление	Сенсорное
Дисплей	Да
Размер духового шкафа, (ВхШхГ), мм	595x595x565
Размеры встраивания под столешницу, (ВхШхГ), мм	600x560x550
Размеры встраивания в колонну, (ВхШхГ), мм	590x560x550

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Торговая марка	KÖRTING®
Вид продукции	Духовой шкаф с функцией пара
Тип продукции	ОКВ
Модель	ОКВ 1350 GNBX 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 производсва	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
UM ОКВ 1350 GNBX Stema VER.1 dd 19/08/2021	

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 кроме специальной серии «1889» с гарантийным сроком 3 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)	
Модель: _____	_____
Серийный номер: _____	_____
Дата приобретения: _____	_____
Вид дефекта: _____	_____
_____	_____
Проведенные работы: _____	_____
_____	_____
Ф.И.О. потребителя: _____	_____
_____	_____
Адрес: _____	_____
_____	_____
Телефон: _____	_____
Дата ремонта: _____	_____
Мастер: _____	_____
_____	_____
_____	_____
Место штампа	_____

(вырезать по пунктиру)

körting 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

