körting

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

OKB 370 CMB / CMX / CMW
OKB 691 CSX / CSC / CSXN / CSGW

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 его в течение всего срока службы.

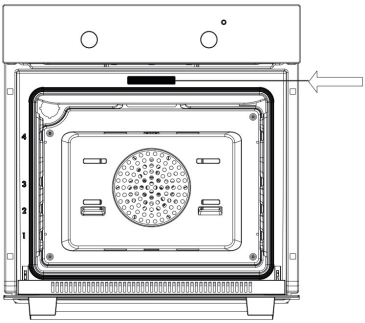
Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

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 НАХОДИТСЯ ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ, ЭКСПЛУАТАЦИИ, РЕМОНТА, УХОДА, А ТАКЖЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ДАННОГО ПРИБОРА.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ



ВНИМАНИЕ! НА КОРПУСЕ ДУХОВОГО ШКАФА ИМЕЕТСЯ ТАБЛИЧКА С ИНФОРМАЦИЕЙ, КОТОРАЯ МОЖЕТ ПОНАДОБИТЬСЯ ПРИ ОБРАЩЕНИИ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

НЕ ОТРЫВАЙТЕ ЕЕ!

Сервисная линия KÖRTING может уточнить у вас следующую информацию:

- Название модели
- Серийный номер прибора
- Артикульный номер прибора

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ



Данное изделие соответствует Директиве EU 2002/96/EEC/WEEE.
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.

ВНИМАНИЕ! 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.
Настоящий прибор также соответствует требованиям Европейским директивам 89/336/CEE, 73/23/CEE со всеми последующими поправками.

Данное бытовое устройство соответствует положениям Директив Европейского Союза
- 2006/95/CE (низковольтное оборудование)
- 2004/108/CE (электромагнитная совместимость)
- 89/109/EC (материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)
- 2002/96/EC (утилизация отходов электрического и электронного оборудования)
- 2005/32/CE (изделия для конечных пользователей)

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

- Этот прибор предназначен для бытового использования. Прибором могут пользоваться только дееспособные взрослые люди. Во время использования прибора не следует подпускать к нему детей и лиц, чье физическое или умственное состояние не позволяет им безопасно пользоваться прибором. Прибор нагревается на рабочем этапе и инерционно даже после выключения. Запрещается касаться внутренних компонентов духовки на этих этапах, а также следует максимально ограничить контакт с наружными компонентами. Во время работы прибора ограничивайте нахождение детей вблизи него. Доступные компоненты могут очень сильно нагреваться.
- Для установки в печь или извлечения из нее компонентов или принадлежностей следует всегда пользоваться защитными перчатками (рукавицами).
- Для приготовления пищи пользуйтесь только термостойкими контейнерами.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы; существует опасность выделения масла или жира, которые могут воспламениться.
- Запрещается накрывать печь листами алюминия или ставить на нее другие предметы (сковороды, подносы), опирать о стены или облокачиваться на нижнюю часть духовки; это может повредить изделие.
- Запрещается использовать печь для хранения различных предметов; могут возникнуть повреждения как духовки, так и хранящихся в ней предметов при ее включении.
- Запрещается сидеть или размещать грузы на открытой дверце, а также подвешивать грузы на рукоятку; это может повредить изделие и вызвать сбои 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 ПЕРВЫМ ЗАПУСКОМ ДУХОВОГО ШКАФА

- Удалите из духовки все элементы внутренней упаковки и все принадлежности.
- Тщательно протрите поверхности влажной тканью. Вымойте все принадлежности духовки и тщательно просушите.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДУХОВОГО ШКАФА ДАЙТЕ ЕМУ ПОРАБОТАТЬ НА МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ, БЕЗ ПРОДУКТОВ ПРИМЕРНО В ТЕЧЕНИЕ 1 ЧАСА. СЛЕДУЕТ ХОРОШО ПРОВЕТРИТЬ ПОМЕЩЕНИЕ, ОТКРЫВ ОКНА. ПРИ ЭТОМ УДАЛЯТСЯ ПАРЫ СГОРАНИЯ, ОСТАВШИЕСЯ ПОСЛЕ ИЗГОТОВЛЕНИЯ: МАСЛА, ЖИРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СМОЛЫ.

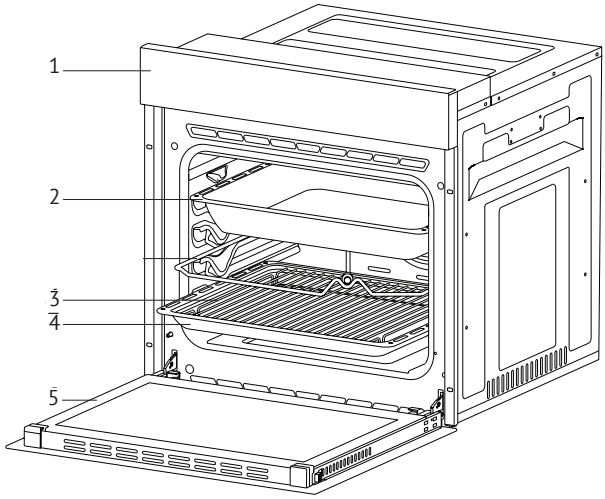
ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР ДЛЯ ОТОПЛЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ. НЕ ЗАГРОМОЖДАЙТЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ РЕШЕТКИ ПОСТУПЛЕНИЯ ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВОЗДУХА НА ПРИБОРЕ И В ПОМЕЩЕНИИ.

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

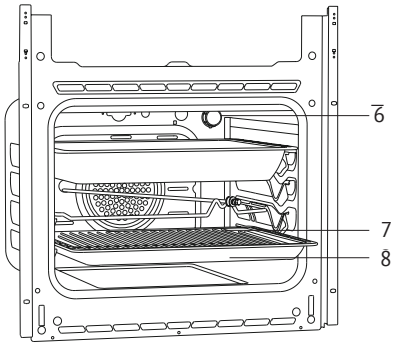
ВНИМАНИЕ! ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО НАГРЕВАЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.

ВНИМАНИЕ! ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГИЕ ДОСТУПНЫЕ КОМПОНЕНТЫ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. БЕРЕЧЬ ОТ ДЕТЕЙ!

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



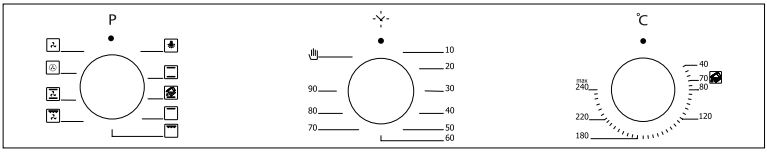
1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
2. ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ
3/7. ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА
4/8. УНЕВЕРСАЛЬНЫЙ ПРОТИВЕНЬ
5. ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА
6. ЛАМПА ОСВЕЩЕНИЯ

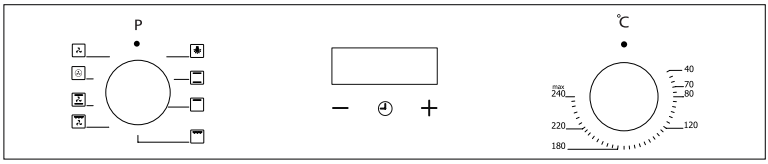


ВНИМАНИЕ! ДАННАЯ ИНФОРМАЦИЯ ИМЕЕТ ТОЛЬКО ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. КОМПЛЕКТАЦИЯ ПРИБОРА, ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПРИБОРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ.

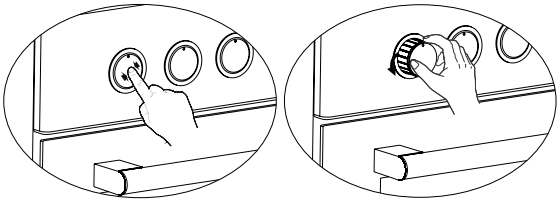
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ВНИМАНИЕ! СИМВОЛЫ И ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ПРИВЕДЕНЫ В КАЧЕСТВЕ ПРИМЕРА И МОГУТ РАЗЛИЧАТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ ДУХОВОГО ШКАФА. РУКОВОДСТВУЙТЕСЬ ИНФОРМАЦИЕЙ, УКАЗАННОЙ НА САМОМ ИЗДЕЛИИ.

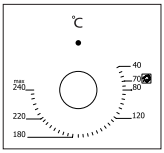




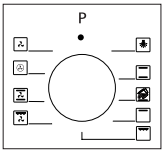
В моделях с поворотными утапливаемыми регуляторами настройка осуществляется только когда регулятор выдвинут.



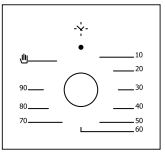
Нажмите и отпустите регулятор, чтобы он выдвинулся как показано на рисунке.
Когда регулятор выдвинут вперед, то можно осуществлять настройки поворотами влево или вправо.



РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУР (ТЕРМОСТАТ РЕГУЛИРУЕМЫЙ)
Используется для установки температуры приготовления пищи. После размещения блюда в духовом шкафу, поверните регулятор и установите желаемую температуру. См. таблицу приготовления пищи, чтобы узнать температуру приготовления различных продуктов.



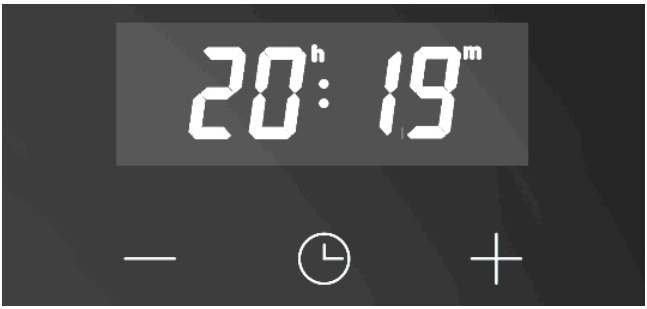
РЕГУЛЯТОР РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Используется для определения режима приготовления продуктов, размещенных в духовом шкафу. Типы режимов, расположенных на панели прибора и их функции описаны далее. **Не все модели могут быть оснащены всеми видами нагревателей и соответствующими типами режимов.**



***МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР (до 90 минут)**
Когда установленное для приготовления время истекает, таймер отключает нагревательные элементы и издает характерный звук. Для времени приготовления различных продуктов см. таблицу приготовления. Если вы хотите использовать духовой шкаф в ручном режиме, поверните регулятор против часовой стрелки, установив его на символ .
*Для активации работы духового шкафа неоходимо привести регулятор механического таймера в одно из рабочих положениий.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ДИСПЛЕЙ/ТАЙМЕР

Электронный таймер позволяет запрограммировать духовой шкаф на начало и окончание приготовления.



Уменьшение значений | **Настройка времени** | **Увеличение значений**

ВНИМАНИЕ! ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ МОЖЕТ СПЕШИТЬ ИЛИ ОТСТАВАТЬ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ИЗМЕНЕНИЯ ЧАСТОТЫ ЭЛЕКТРОСЕТИ. ЭТО НЕ ЯВЛЯЕТСЯ НЕИСПРАВНОСТЬЮ.

СИМВОЛЫ ДИСПЛЕЯ

	**Статус духового шкафа** **Вкл:** Прибор готов к работе / Идёт процесс приготовления. **Выкл:** Процесс приготовления неактивен.
	**Индикация таймера** **Вкл:** Активирована функция таймера. **Мигает:** Режим настройки таймера. **Выкл:** Таймер неактивен.
	**Индикация блокировки (Защита от детей)** **Вкл:** Блокировка активна. **Выкл:** Блокировка неактивна.
	**Установка длительности/времени окончания приготовления** **Вкл:** Активирована установка длительности/времени окончания приготовления. **Мигает:** Включено питание/Приготовление завершено. **Выкл:** Процесс приготовления неактивен.

Включение питания

При включении электропитания духовой шкаф не работает, происходит мигание символа A и времени. Необходимо настроить текущее время.

Настройка времени

Настройка времени возможна в том случае, если режимы приготовления не активированы. Нажмите кнопку для активации дисплея и продолжите настройку времени. В течение 3-х секунд нажмите одновременно + и − для выбора настроек, начнет мигать символ в виде точки между значениями часов и минут. Используйте + или − для настройки времени. Максимальное значение для настройки - 23 ч. 59 мин. Настройки времени вступят в силу в течении 6 секунд после последнего нажатия кнопки или нажатием кнопки .

ВНИМАНИЕ! НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ АКТИВИРУЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ ПЕРВЫХ 7 СЕКУНД ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ ПИТАНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА.

Включение таймера

Данная функция позволяет настроить время, по завершению которого прозвучит сигнал напоминания.
Нажмите кнопку один раз, для того чтобы войти в режим настройки таймера, символ будет мигать на дисплее. Используйте + или − для настройки требуемой продолжительности. Максимальное значение составляет 10 часов. Настройки вступят в силу в течение 6 секунд после последнего нажатия кнопки или нажатием кнопки .

Отключение таймера

По истечении установленного времени вы услышите сигнал, сопровождающийся миганием символа на дисплее. Нажатие любой кнопки остановит сигнал и индикацию. Если не нажимать любую из кнопок дисплея, звуковой сигнал прекратится автоматически через 5 минут, мигающий символ будет активен.

Установка длительности приготовления

Данная программа приготовления предназначена для немедленного старта приготовления в течение установленного времени. Выберите нужный режим и температуру:

1.*Дважды нажмите на кнопку , на дисплее появится A и отобразится продолжительность времени приготовления.
2.* Нажмите на кнопки + или −, чтобы настроить продолжительность приготовления.
3. Через 6 секунд после последнего нажатия кнопки или с помощью нажатия кнопки настройка будет завершена. Символ A и текущее время появятся на дисплее.

Установка времени окончания приготовления

Данная программа предназначена для отсрочки приготовления пищи путем программирования времени, к которому пища должна быть готова. Духовой шкаф начнет приготовление пищи не сразу, время приготовления будет рассчитано автоматически. Для активации автоматического приготовления:

1. Выполните шаги 1* и 2* как при установки длительности приготовления, см. раздел выше. (настройка продолжительности приготовления).
2. Нажмите на кнопку , символ A появится на дисплее, после чего отобразится продолжительность приготовления.
3. Нажмите на кнопки + или − для настройки времени приготовления (время к которому блюдо должно быть готово). Символ исчезнет, символ A будет мигать на дисплее. Это свидетельствует о том, что автоматическое приготовление настроено, однако приготовление еще не начинается.
4. Через 6 секунд после последнего нажатия кнопки или с помощью нажатия кнопки настройка будет завершена. На дисплее появится текущее время.

Окончание приготовления
По окончании приготовления символ A появится на дисплее и вы услышите звук сигнала. Нажатием любой кнопки сигнал будет остановлен, символ будет продолжать мигать до нажатия кнопки. Если не останавливать сигнал таймера, он будет длиться в течение 7 минут.

Если произошёл перебой в электросети
В случае перебоев в электросети духовой шкаф будет автоматически выключен в целях безопасности. После включения питания на дисплее замигают значения времени и символ A. Текущее время сбилось и должно быть настроено (см. настройка времени).

ВНИМАНИЕ! МИГАЮЩИЙ НА ДИСПЛЕЕ СИМВОЛ Ⓐ СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ О ТОМ, ЧТО ДУХОВОЙ ШКАФ НЕ АКТИВЕН И ВАМ НЕОБХОДИМО ПЕРЕЙТИ К РЕЖИМУ РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ.

Блокировка (Защита от детей)
Данная функция предназначена для предотвращения несанкционированного изменения настроек таймера. Блокировка будет активирована в течение 30 секунд после нажатия любой кнопки, на дисплее появится символ. Для отключения блокировки нажмите и удерживайте кнопку в течение 3-х секунд. Символ исчезнет.

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ ОПЦИИ ЭЛЕКТРОННОГО ДИСПЛЕЯ/ТАЙМЕРА (3 КНОПКИ)

Настройка громкости сигнала
Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3-х секунд, вы услышите сигнал таймера, который используется в данный момент. Чтобы ознакомиться с 3-мя возможными типами сигналов, нажимайте кнопки или. Последний услышанный сигнал будет установлен автоматически через 6 секунд после последнего нажатия кнопки или, также подтвердить выбранный параметр можно нажатием кнопки.

Настройка яркости дисплея
Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3-х секунд, вы увидите яркость дисплея, которая используется в данный момент. Чтобы ознакомиться с 8-мью возможными типами яркости, нажимайте кнопки или. Последняя просмотренная яркость дисплея будет установлена автоматически через 6 секунд после последнего нажатия кнопки или, также подтвердить выбранный параметр можно нажатием кнопки.

ВНИМАНИЕ! НАСТРОЙКИ ОПЦИЙ ЭЛЕКТРОННОГО ДИСПЛЕЯ ПО УМОЛЧАНИЮ ЯВЛЯЮТСЯ МАКСИМАЛЬНЫМИ.

РЕЖИМЫ

В зависимости от модели количество и набор режимов могут отличаться. Руководствуйтесь информацией, указанной на самом изделии.

	**Выключение** Выключение режимов приготовления.
	**Освещение** Режим освещения внутренней камеры духового шкафа.
	**Традиционный нагрев** Для выпекания и жарки на одном уровне. Выпекание производится за счет работы верхнего и нижнего нагревательных элементов.

	**Нижний нагрев (Очистка паром*)** Используется для блюд требующих длительного и медленного пропекания. Этот режим подходит для финальной стадии приготовления, чтобы обеспечить наилучшее пропекание нижней части блюда, для обеспечения пропекания нижней части блюда.
	**Верхний нагрев** Используется для приготовления или придания готовому блюду аппетитной хрустящей корочки. Также подходит для разогрева небольших блюд.
	**Большой гриль** Оптимален для приготовления больших блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на всем пространстве решетки. Во время приготовления на гриле под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.
	**Объемный турбогриль** Идеально подходит для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также для подрумянивания. Во время приготовления на гриле под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.
	**Конвекционный нагрев** Благодаря конвекции большие блюда на нескольких уровнях готовятся одновременно. Подходит для приготовления кексов, бисквитов, лазаньи и подобных блюд. Также подходит для приготовления мясных блюд.
	**Горячий воздух** Используется для одновременной жарки и выпекания на одном, двух или трех уровнях. Установите температуру немного ниже, чем для режима «Традиционный нагрев», так как жар быстро распространяется при помощи вентилятора.
	**Размораживание** Воздух комнатной температуры циркулирует в духовке для разморозки продуктов в ускоренном режиме без воздействия на него излишнего тепла.
	**Нижний конвекционный нагрев** Выбирайте данный режим ближе к завершению времени готовки для обеспечения пропекания нижней части блюда.
	**Большой гриль и вертел** Хорошо подходит для томления блюда на вертеле при невысоких температурах, а также для придания корочки при высоких температурах. Во время приготовления на гриле под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.
	**Верхий конвекционный нагрев** Выбирайте данный режим для приготовления или разогрева небольших продуктов.
	**Горячий воздух верхний и нижний нагрев** Данный режим подходит для выпечки и жарки. Работают нижние и верхние нагревательные элементы вместе с циркуляцией горячего воздуха.
	**Малый турбогриль** Оптимален для приготовления средних по размеру блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на всем пространстве решетки.Во время приготовления на гриле под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ниже в таблице приведены примеры настройки температуры и времени приготовления. Время приготовления зависит от типа блюда, его однородности и объема. Приготовив то или иное блюдо несколько раз, вы можете корректировать значения, приведенные в таблице.

ВНИМАНИЕ! НОМЕРА УРОВНЕЙ, УКАЗАННЫЕ В ТАБЛИЦЕ, ОТНОСЯТСЯ К СЛУЧАЮ ОДНОВРЕМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД.

ВНИМАНИЕ! ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, УКАЗАННОЕ В ТАБЛИЦЕ, ОТНОСИТСЯ К СЛУЧАЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛИШЬ ОДНОГО БЛЮДА.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД РАЗМЕЩЕНИЕМ ПРОДУКТОВ В ДУХОВОЙ ШКАФ, СЛЕДУЕТ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЕГО ПРОГРЕТЬ В ТЕЧЕНИЕ 7-10 МИНУТ.

Таблица приготовления блюд в духовом шкафу

БЛЮДА	РЕЖИМЫ	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (°C)	УРОВЕНЬ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.)
ТОРТ	Традиционный нагрев Конвекционный нагрев	170-180	2-3	35-45
МАЛЕНЬКИЙ ТОРТ	Традиционный нагрев Горячий воздух	170-180	2	25-30
ПИРОГ	Традиционный нагрев Конвекционный нагрев	180-200	2	35-45
ВЫПЕЧКА	Традиционный нагрев	180-190	2	20-25
ПЕЧЕНЬЕ	Традиционный нагрев	170-180	2	20-25
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	Традиционный нагрев Горячий воздух	180-190	1	50-70
БИСКВИТ	Традиционный нагрев	200/150*	2	20-25
ПИЦЦА	Конвекционный нагрев	180-200	3	20-30
ЛАЗАНЬЯ	Традиционный нагрев	180-200	2-3	25-40
МЕРЕНГА	Традиционный нагрев	100	2	50
КУРИЦА ГРИЛЬ**	Объемный турбогриль	200-220	3	25-35
РЫБА НА ГРИЛЕ**	Объемный турбогриль	200-220	3	25-35
СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**	Объемный турбогриль	Max	4	15-20
ФРИКАДЕЛЬКИ**	Объемный турбогриль	Max	4	20-25

*Без предварительного нагрева, первая половина периода приготовления при температуре 200°C, остальное время - 150°C.

**В середине периода приготовления необходимо перевернуть продукт.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

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

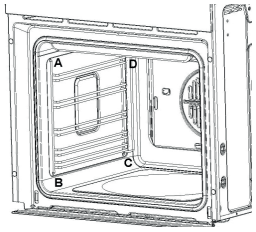
ВНИМАНИЕ! ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К НИЖЕПРИВЕДЕННЫМ ДЕЙСТВИЯМ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ НЕОБХОДИМЫЕ СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ (ПЕРЧАТКИ И Т.Д.).
ДЛЯ ОЧИСТКИ КАМЕРЫ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СПЕЦИАЛЬНОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ ДУХОВЫХ ШКАФОВ И ГРИЛЕЙ KORTING K05.

- Отключите нагрев, дождитесь, пока внутренние компоненты духовки остынут, перед тем как дотрагиваться до них или чистить.
- Используйте для этого губку или ткань, смоченную в мыльной воде или средство рекомендованное производителем.
- 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.
- Во избежание необратимого повреждения эмали не используйте абразивные губки или ткань.
- Необходимо чистить все поверхности духовых шкафов, в том числе 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 замшей.
- Для удаления стойких загрязнений используйте обычные неабразивные чистящие средства или теплый уксус.
- Для чистки стекла дверцы используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде. Не используйте абразивные средства.
- Запрещается использовать кислотные продукты (например, для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
- 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 ПОВРЕЖДЕННОЙ РЕЗИНОВОЙ ПРОКЛАДКЕ!

СНЯТИЕ/УСТАНОВКА БОКОВЫХ ХРОМИРОВАННЫХ РЕШЕТОК



Для того, чтобы снять боковые решетки (как правую, так и левую), совершите следующие действия:

Бережно потяните и достаньте их из отверстий A и B; повторите то же действие для снятия из отверстий C и D.

Для того, чтобы снова установить боковые решетки, совершите следующие действия: вставьте решетку одновременно в отверстия C и D, затем в отверстие B и A.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

В зависимости от комплектации в приборе могут присутствовать телескопические направляющие. Телескопические направляющие облегчают установку принадлежностей в духовой шкаф. Для снятия с фиксации достаточно слегка нажать на выдвижные элементы, задвигая их назад в духовую камеру.

ВНИМАНИЕ! ЗАДВИГАЙТЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДО УПОРА, ЧТОБЫ ОНИ НЕ КАСАЛИСЬ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ. В МОМЕНТ УСТАНОВКИ ИЛИ СНЯТИЯ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ ДУХОВОЙ ШКАФ ДОЛЖЕН БЫТЬ ХОЛОДНЫМ. НЕ ПРИЛАГАЙТЕ ЧЕРЕЗМЕРНЫЕ УСИЛИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ ИЛИ СНЯТИЯ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ.

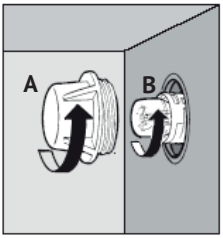
ЕСЛИ ВАМ НЕОБХОДИМО УСТАНОВИТЬ ИЛИ СНЯТЬ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЕЛАЙТЕ ЭТО ТОЛЬКО НА СНЯТЫХ БОКОВЫХ РЕШЕТКАХ.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ
Круглая лампа в рабочей камере духовки имеет следующие характеристики:
- Частота и напряжение тока: 220-240В (50/60 Гц)
- Мощность: 15 Вт
- Тип цоколя: E14
- Максимальная температура работы: 300°C

В приборе используется специальная лампа, предназначенная для использования только на данном приборе. **Данную лампу нельзя использовать для любых иных целей.**

ВНИМАНИЕ! ЗАМЕНА ЛАМПЫ НЕ ВХОДИТ В СПИСОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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



1. Внимание: отключите прибор от сети электропитания.
2. Убедитесь в том, чтобы температура духовки была на уровне комнатной температуры. В противном случае, дайте ей остынуть до комнатной температуры.
3. Для замены лампы B, отвинтите против часовой стрелки и снимите защитную крышку A.
4. Открутите лампу B против часовой стрелки, и снимите ее.
5. После замены лампы наденьте защитную крышку A.

КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

В зависимости от модели духовой шкаф может быть оснащен камнем для пиццы.

- Камень эффективно аккумулирует тепло и удаляет излишки влаги, позволяя готовить любые типы блюд без использования масел и жиров, сохраняя сочность и полезные элементы, сокращая время приготовления.
- Особая форма воздушных каналов помогает равномерно распределять тепло по всей поверхности и выводить остатки влаги из внутренней структуры камня.
- Позволяет готовить без использования жиров и масла, помогая сохранять сочность продуктов их полезные элементы, придавая хрустящую корочку и удаляя излишки влаги.

ВНИМАНИЕ! В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ КАМНЯ НА НЕМ ВОЗМОЖНЫ ОБРАЗОВАНИЕ ПЯТЕН, ЭТО НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ДЕФФЕКТОМ, А СВЯЗАНО С ОСОБЕНОСТЬЮ МАТЕРИАЛА, ИЗ КОТОРОГО ИЗГОТОВЛЕН КАМЕНЬ.

ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ОЧИСТКИ КАМНЯ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СРЕДСТВО ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ. НЕ МОЙТЕ КАМЕНЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

СНЯТИЕ/УСТАНОВКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

Для облегчения процесса очистки внутреннего стекла, следуйте приведенным ниже инструкциям:

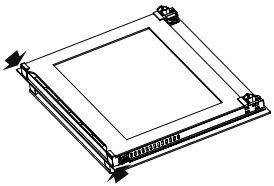


Рис. 1

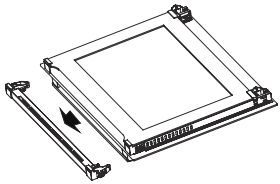


Рис. 2

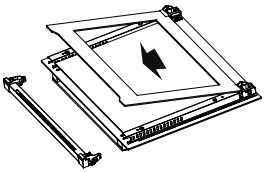


Рис. 3

1. Откройте дверцу, установив её в горизонтальное положение. Нажмите на пластиковые защелки с левой и правой стороны дверцы (Рис. 1).

2. Потяните планку на себя (Рис. 2), после снятия планки стекло остается свободным (Рис. 3). Осторожно потяните стекло на себя и вверх. Внешнее стекло закреплено на профиле дверцы духового шкафа.

3. После снятия стекла вы можете с легкостью его очистить. По завершению процедуры очистки для установки, выполните действия в обратном порядке и установите стекло на место.

4. Убедитесь, что планка установлена на свое место и зафиксирована.

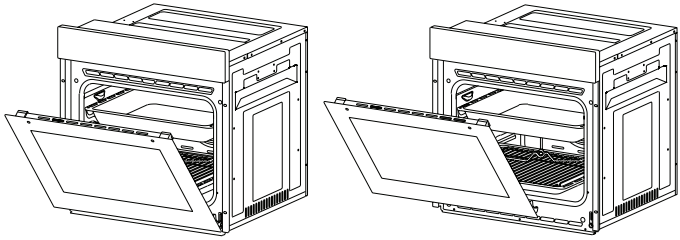
ВНИМАНИЕ! ПО ЗАВЕРШЕНИИ УСТАНОВКИ СТЕКЛА УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОНО ПРОЧНО ЗАКРЕПЛЕНО.

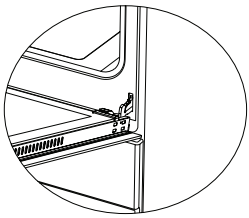
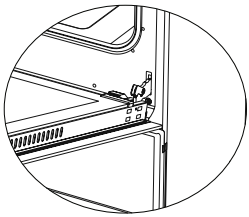
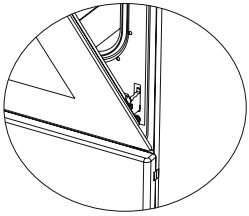
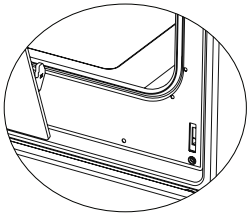
ВНИМАНИЕ! БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ ПРИ УСТАНОВКЕ СТЕКЛА НА МЕСТО, ЕГО НЕЛЬЗЯ ПЕРЕВОРАЧИВАТЬ. НЕВЕРНАЯ УСТАНОВКА СТЕКЛА МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ПОВРЕЖДЕНИЯМ УСТРОЙСТВА.

ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СРЕДСТВА ОЧИСТКИ, СОДЕРЖАЩИЕ АБРАЗИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА! ДЛЯ ОЧИСТКИ СТЕКЛА МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СПЕЦИАЛЬНОЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО KÖRTING K05.

СНЯТИЕ/УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для облегчения процесса очистки дверцы духового шкафа, следуйте приведенным ниже инструкциям:



	Потяните дверцу духового шкафа на себя и откройте ее до предел затем подденьте замок петли при помощи отвертки и откройте замок, как показано на рисунке.
	Приведите замок петли в максимально открытое положение как показано на рисунке. Переведите обе петли, соединяющие дверцу с духовым шкафом, в одинаковое положение.
	Прикройте дверцу до того момента как она будет упираться в замок петли как показано на рисунке.
	Для снятия дверцы приведите ее практически в закрытое положение и потяните ее вверх обеими руками, как показано на рисунке. Не тяните дверь за ручку!
По завершению процедуры очистки, для установки выполните действия в обратном порядке и установите дверцу на место.	

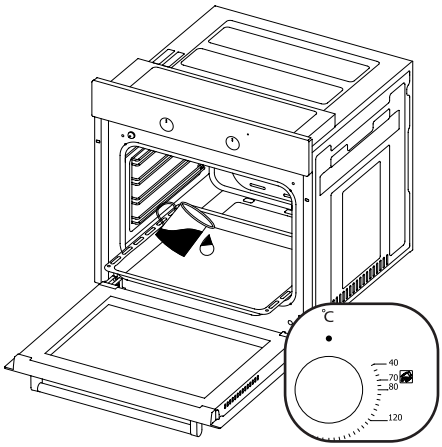
КАТАЛИТИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ

В зависимости от модели духовой шкаф может быть оснащен специальной микропористой панелью с каталитическими свойствами, расположенной на задней стенке духового шкафа, которая постепенно окисляет и удаляет жир. Самоочистка происходит при температуре свыше 200°C. Если после завершения приготовления пищи на стенках духового шкафа осталось много жира, включите пустой духовой шкаф на максимальной температуре и дайте ему поработать в течение одного часа. Самоочищающиеся панели нельзя чистить абразивными и едкими чистящими средствами. Их следует регулярно протирать влажной тканью.

ВНИМАНИЕ! СНИМАТЬ КАТАЛИТИЧЕСКУЮ ПАНЕЛЬ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛИСТАМ АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.

ОЧИСТКА ПАРОМ*(в зависимости от модели)

Данный режим помогает очистить поверхность камеры при помощи пара и влаги, образующихся в духовом шкафу. Следуйте приведенным ниже инструкциям:



1. Удалите все аксессуары из духовки.

2. Залейте 50 мл воды в глубокий противень и поместите его на 4 уровень камеры.

3. Установите переключатель на режим «Очистка паром*».

4. Установите термостат на 70°C градусов и включите духовой шкаф на 30 минут.

5. По окончании 30 минут откройте дверцу духового шкафа и протрите внутреннюю поверхность влажной мягкой тряпкой.

6. При необходимости используйте жидкость для мытья посуды, теплую воду и мягкую тряпку для стойких загрязнений, затем протрите очищенное пространство сухой тряпкой.

ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СРЕДСТВА ОЧИСТКИ, СОДЕРЖАЩИЕ АБРАЗИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА! ДЛЯ ОЧИСТКИ КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СПЕЦИАЛЬНОЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО KÖRTING K05.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ 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 и причинить вред потребителю.

• Данное изделие следует устанавливать в точном соответствии с инструкциями настоящего руководства и с действующими государственными и местными стандартами и нормативами.

• Не поднимайте и не тяните печь за ручку дверцы, не применяйте силу и не подвергайте открытую дверцу воздействию грузов.

• Покупатель несет ответственность за установку агрегата. Помощь, оказываемая компанией-производителем вследствие некорректной установки, не включается в гарантию.

ОПИСАНИЕ ПРОСТРАНСТВА ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

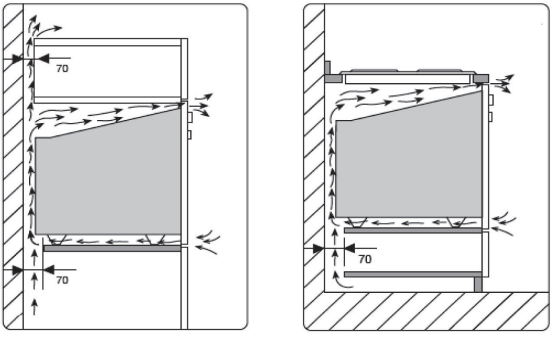
• Пространство и установленные в нем компоненты должны выдерживать температуры до 100°C без деформирования и/или образования дефектов поверхностей.

• 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. При необходимости удалите заднюю стенку модуля кухонной мебели, в который устанавливается прибор, чтобы воздух мог свободно циркулировать. Со стороны задней стенки прибора должно быть достаточно свободного места (около 70 мм) для нормальной циркуляции воздуха. Если под прибором находится выдвижной ящик, между прибором и ящиком следует установить панель.



ВНИМАНИЕ! 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 100°C. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ПЛАСТИКОВЫЕ ДЕТАЛИ МЕБЕЛИ ИЛИ КЛЕЙ ПОД ВОЗДЕЙСТВИЕМ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ БУДУТ ДЕФОРМИРОВАТЬСЯ И ОТКЛЕИВАТЬСЯ.

ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР
Во время работы духового шкафа тангенциальный вентилятор будет выводить лишний горячий воздух наружу для предотвращения чрезмерного нагревания внешних поверхностей прибора. Это необходимо для правильной работы прибора и равномерного приготовления блюд. После окончания процесса приготовления вентилятор будет продолжать работать. Вентилятор отключится автоматически, когда охлаждение будет завершено.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Поверхность мебели и монтажные материалы, используемые для установки, должны обладать минимальной жароустойчивостью в 100°C. Во избежание опрокидывания прибора, отсек для установки должен быть закреплен, а основание должно быть плоским. Основание отсека должно выдерживать минимальную нагрузку в 60 кг.

Во время монтажа прибора убедитесь, что после установки к его корпусу не прикасаются 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.

ВНИМАНИЕ! НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ ВБЛИЗИ ХОЛОДИЛЬНИКОВ ИЛИ ОХЛАЖДАЮЩИХ ПРИБОРОВ. ЖАР, ИСХОДЯЩИЙ ОТ ДУХОВОГО ШКАФА, МОЖЕТ ПОВЫСИТЬ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ ОХЛАЖДАЮЩИХ ПРИБОРОВ. ТАКЖЕ НЕ СЛЕДУЕТ УСТАНАВЛИВАТЬ ПРИБОР В МЕСТАХ С СИЛЬНЫМИ ПОТОКАМИ ВОЗДУХА.

ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДВЕРЦУ ИЛИ РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ПРИБОРА. ПЕРЕМЕЩАЙТЕ ПРИБОР МИНИМУМ ВДВОЕМ. НЕ ТАЩИТЕ ПРИБОР ПО ПОЛУ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ НАПОЛЬНОГО ПОКРЫТИЯ.

• Установите печь в отсек при помощи двух или более человек.

• Убедитесь, что рамка прибора и передняя часть мебели выровнены.

• Кабель питания не должен оставаться под прибором, зажиматься между прибором и мебелью, перегибаться.

• Закрепите печь к мебели при помощи болтов, поставляемых вместе с прибором. Болты следует вкручивать, продев их в пластиковые крепежи, установленные на раме прибора, как показано на (Рис. 4).

• Закручивайте болты без чрезмерного усилия. В противном случае резьба может быть повреждена.

• После установки убедитесь, что печь не двигается. Если установка печи выполнена не в соответствии с инструкциями, существует риск опрокидывания во время использования.

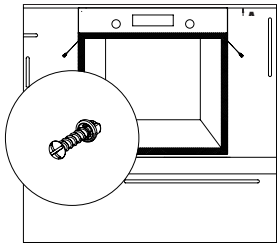
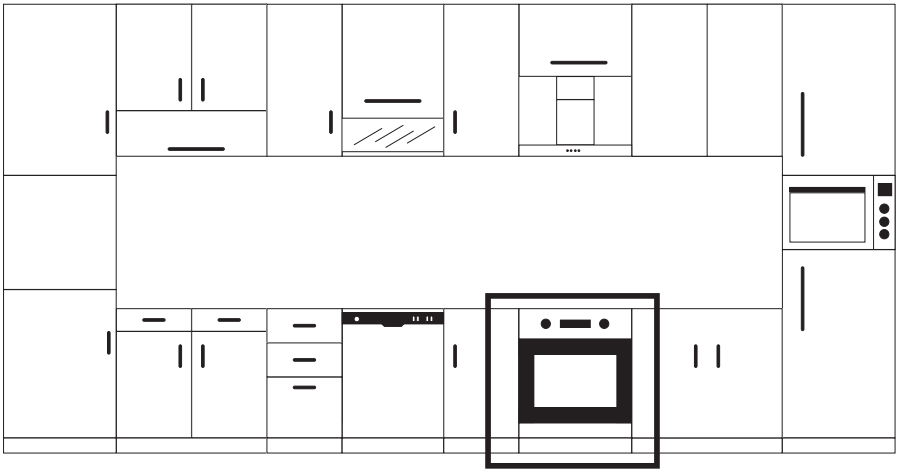
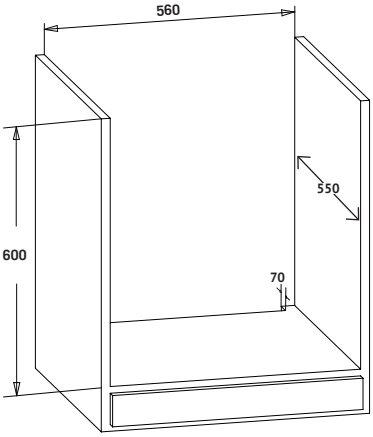
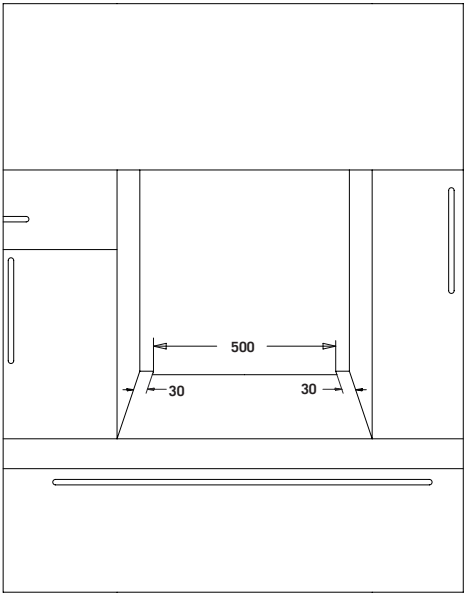


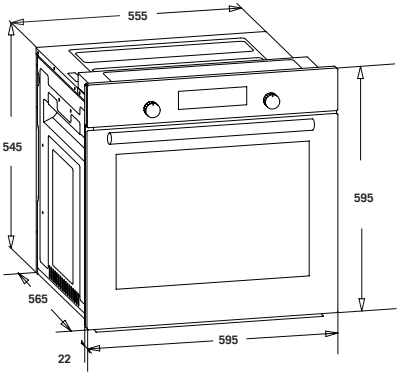
Рис. 4

Установка духового шкафа под столешницу

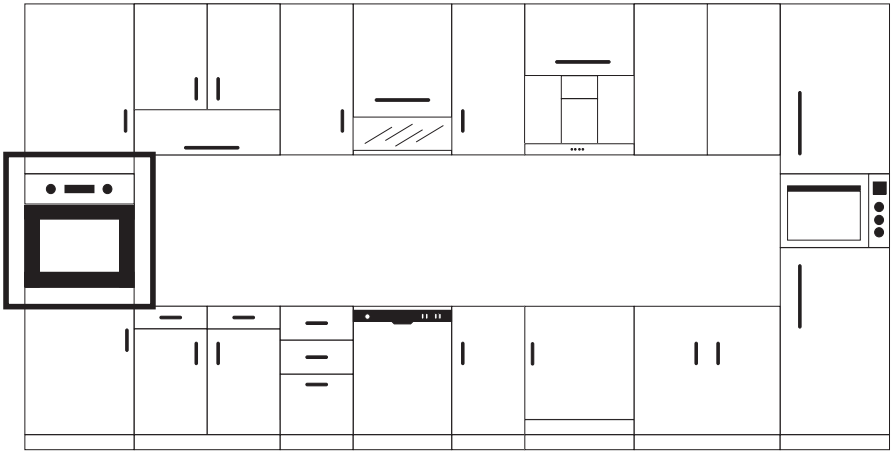


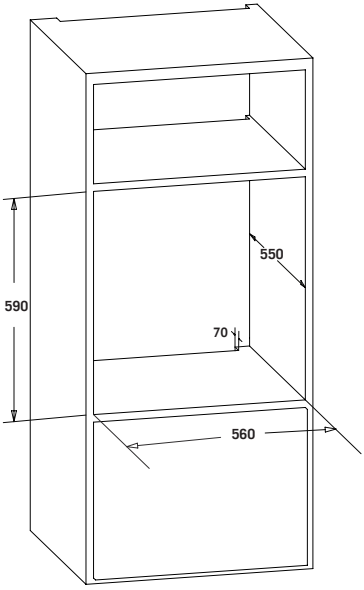


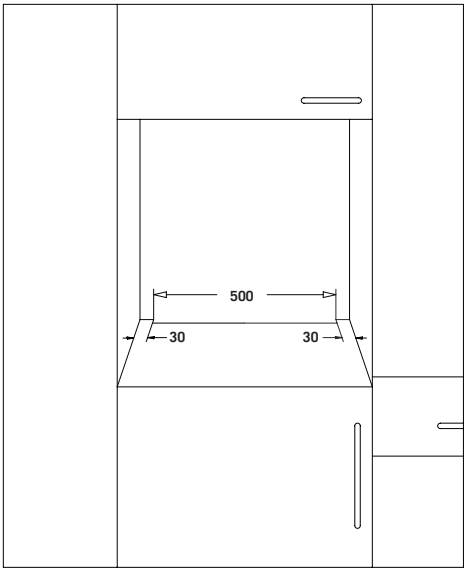




Установка духового шкафа в колонну







ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

• Для духовки необходим однофазный переменный ток 220-240В-50/60Гц, передаваемый по гибкому кабелю. Убедитесь, что бытовые силовые розетки поддерживают требуемую электрическую нагрузку (см. таблицу с серийным номером).

• Электробезопасность прибора обеспечивается только в случае правильного подключения к системе, имеющей надежное заземление в соответствии с действующими законодательными стандартами.

• При постоянном подключении к электросети применяйте двухполюсный выключатель, рассчитанный на соответствующую нагрузку с отверстием минимум 3 мм для каждого контакта в соответствии с действующими законодательными нормативами.

• В некоторых моделях гибкий кабель подставляется без вилки. Используемая вилка должна соответствовать электрической нагрузке изделия и действующим нормативным положениям.

• Специалист по установке должен убедиться, что электрическая розетка подходит для питания, соответствующего духовке, как указано на табличке с серийным номером.

• Запрещено использовать удлинители и переходники, так как они могут стать причиной перегрева и возгорания.

• Если духовой шкаф планируется установить под варочной панелью, подключение этих двух приборов к электросети следует выполнять раздельно; это облегчит их отсоединение и повысит электробезопасность.

• Когда все провода присоединены, духовой шкаф можно включать лишь после встраивания в мебель.

• Розетка должна быть легкодоступной.

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.

ЭЛЕКТРОКАБЕЛЬ

Убедитесь, что электрическое соединение электрокабеля выполнено следующим образом:

• Коричневый кабель - фаза (рабочий контакт) (L)
• Синий кабель - ноль (N)
• Желто-зеленый кабель - контакт заземления ⏚

Точка подключения электропитания должна быть расположена в доступном для пользователя месте. Электрокабель (кабель с вилкой) не должен контактировать с нагревающимися поверхностями прибора.

ВНИМАНИЕ! В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ЭЛЕКТРОКАБЕЛЯ (КАБЕЛЬ С ВИЛКОЙ), НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ОБРАТИТЕСЬ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР В ЦЕЛЯХ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ОПАСНЫХ СИТУАЦИЙ.

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.

ВНИМАНИЕ! 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

Для обслуживания прибора следует использовать только запасные части от производителя. Запрещается ремонт или замена любых компонентов духового шкафа, не рекомендуемых настоящим руководством. Все технические вмешательства и ремонтные работы должны приводиться только специалистами авторизованного сервисного центра.

Если духовой шкаф требует технического обслуживания и/или запасных частей, обратитесь в авторизованный сервисный центр. При этом необходимо указать все данные прибора с ярлыка.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Модель	OKB 370	OKB 691
Электронный дисплей	Нет	Да
Таймер	Механический	Электронный
Класс энергопотребления	A	A
Мощность подключения, кВт	2.3	2.3
Напряжение, В/Гц	220-240/50/60	220-240/50/60
Длина электрокабеля, м	1.5	1.5
Нижний нагревательный элемент, Вт	1200	1200
Верхний нагревательный элемент, Вт	1000	1000
Гриль, Вт	2000	2000
Кольцевой нагревательный элемент, Вт	Нет	1800
Тип цоколя/лампа освещения духовки, Вт	E14/15	E14/15
Вентилятор охлаждения, Вт	15	15
Объем, л	60	60
Автоматическое отключение	Да	Да
Диапазон температур, °C	40-240	40-240
Масса прибора нетто, кг	29	31

Обозначение	Цвет
CMB	Бежевое стекло
CMX / CSX	Черное стекло, нержавеющая сталь
CSC	Черное стекло, медь
CSXN	Черное стекло, черная нержавеющая сталь
CMW / CSGW	Белое стекло

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Изготовитель	KÖRTING®
Тип продукции	Электрический духовой шкаф
Тип изделия	OKB
Модель	OKB 370 CMB / CMX / CMW OKB 691 CSX / CSC / CSXN / CSGW
Экспортер	SIMFER IC VE DIS TICARET A.S. KAYSERI ERBEST BOLGE SUBESI. Адрес: Serbest Bölge 12. Cadde No.18 Melikgazi, Kayseri, Турция
Производитель (Фабрика)	SERSIM DAYANIKLI TUKETIM MALLARI SANAYI VE TICARET KOLLEKTIF SIRKETI IBRAHIM VE MUSTAFA USTAOGLU. Адрес: Serbest Bölge 12. Cadde No.18 Melikgazi, Kayseri, Турция
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 табличке, расположенной на корпусе прибора.**	Серийный номер состоит из: Год/Месяц/Номер Где: Год – год производства изделия Неделя – номер недели года Номер – порядковый номер изделия в партии

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 Körting 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, использующиеся 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 ухода 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 Körting 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

körting

RUS

По всем вопросам сервисного и гарантийного обслуживания техники Körting обращайтесь в авторизованный сервисный центр Вашего города. Подробную информацию и адрес сервисных центров Вы можете найти на официальном сайте korting.ru

Сервисная поддержка Körting:
Тел.: 8(800)550-78-62 (круглосуточно)
Email: service@korting.ru

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