

since 1889
körting

**МОДЕЛЬ:
OKB 1680 GN MW**

[RU] Руководство по эксплуатации

Духовой шкаф электрический
встраиваемый с функцией СВЧ

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ KÖRTING!

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

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

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

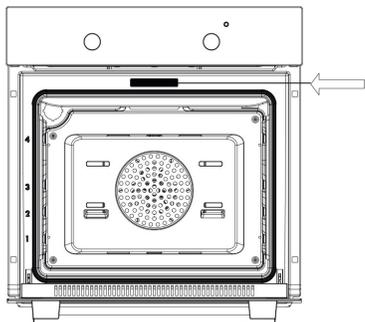
Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: info@korting.ru

ВНИМАНИЕ!

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

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

Информация о приборе.



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

Сервисная линия KÖRTING может уточнить у вас информацию:

- Название модели
- Серийный номер прибора
- Артикульный номер прибора

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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), опираться 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.

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

(a) Не пытайтесь использовать эту печь с открытой дверью, так как это может привести к вредному воздействию микроволновой энергии. Важно не ломать и не пытаться снять защитные элементы.

(b) Не ставьте никаких предметов между передней частью печи и ее дверью и избегайте накопления пыли или остатков чистящих средств на поверхностях уплотнителей.

(c) ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! В случае повреждения двери или уплотнительных элементов, печь эксплуатировать нельзя до тех пор, пока она не будет отремонтирована специализированным сервисным центром.

ДОПОЛНЕНИЕ: ЕСЛИ ПРИБОР НЕ СОДЕРЖАТЬ В ЧИСТОТЕ, КАЧЕСТВО ЕГО ПОВЕРХНОСТЕЙ МОЖЕТ УХУДСИТЬСЯ, ЧТО ВЛИЯЕТ НА СРОК ЕГО СЛУЖБЫ И МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ОПАСНЫМ СИТУАЦИЯМ.

Чтобы уменьшить риск пожара, электрического удара, травм или воздействия чрезмерной микроволновой энергии при использовании этого прибора, следуйте основным мерам предосторожности, которые включают в себя следующее:

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Жидкость и пищу нельзя разогревать в герметичных контейнерах, так как они могут взорваться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Только компетентное лицо может осуществлять техобслуживание или ремонт печи, который включает в себя удаление крышки, защищающей от воздействия микроволновой энергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Когда прибор используется в комбинационном режиме, дети могут использовать печь только под присмотром взрослых вследствие генерируемых температур (только для моделей с грилем).
- Используйте посуду, которая подходит для микроволновых печей.
- Необходимо регулярно чистить печь и удалять из нее любые остатки еды.
- При разогревании еды в пластмассовых или бумажных контейнерах следите за печью по причине возможности возгорания.
- Если вы увидели огонь, выключите прибор из розетки и не открывайте дверь, чтобы сдержать пламя.
- Не перегревайте еду.
- Перед тем как положить пластмассовые контейнеры/емкости в печь, удалите с них металлические части, фольгу.
- Устанавливайте или располагайте печь только согласно предоставленным инструкциям по установке.
- Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую разогревать в печи нельзя, так как они могут взорваться даже после окончания их приготовления.
- Используйте этот прибор только по назначению, как указано в руководстве. Не используйте в этом приборе коррозионно-активные химикаты или пары. Данная печь разработана специально для разогревания. Она не предназначена для промышленного или лабораторного использования.
- Не храните и не используйте данный прибор вне помещений.
- Не используйте печь около воды, в сырых подвальных помещениях или около бассейна.
- Температура доступных поверхностей может быть высокой при работе печи. Во время использования печи ее поверхности обычно нагреваются. Держите шнур вдали от нагретых поверхностей и не ставьте на них никакие посторонние предметы.
- Неспособность содержать печь в чистом состоянии может привести к загрязнению поверхности, что негативно влияет на срок службы прибора и может привести к несчастным случаям.

-
- Во избежание ожогов содержимое детских бутылочек или емкостей с детским питанием необходимо помешать или взболтать, а перед употреблением проверить температуру.
 - Разогревание напитков в печи может привести к отсроченному неожиданному закипанию, поэтому при обращении с такими контейнерами необходимо проявлять осторожность.
 - Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.
 - Приборы не предназначены для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельных систем дистанционного управления.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед заменой лампы, во избежание возможности электрического удара убедитесь в том, что прибор отключен от сети.
 - Во время эксплуатации печи ее доступные части могут быть горячими. Маленьких детей нужно держать в стороне от прибора.
 - Нельзя использовать пароочистители. Это может повредить эмаль и внутренние элементы.
 - Не используйте грубые жесткие средства очистки или острые металлические скребки для очистки стеклянной двери печи, так как они царапают поверхность и могут привести к крошению стекла.
 - Во время эксплуатации прибор становится горячим. К нагревательным элементам внутри печи нужно прикасаться с осторожностью.
 - Используйте только те датчики температуры, которые рекомендованы для этой печи (для печей, оснащенных возможностью использовать температурные датчики).

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ:

1. Удалите из духовки все элементы внутренней упаковки и все принадлежности.
2. Тщательно протрите поверхности влажной тканью. Вымойте все принадлежности духовки и тщательно просушите.
3. Важная информация:

Перед первым использованием духовки дайте ей поработать на максимальной мощности, без продуктов примерно в течение 1 часа. При этом, следует хорошо проветрить помещение. При этом удалятся пары сгорания, оставшиеся после изготовления: масла, жиры и технические смолы.

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

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

ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО НАГРЕВАЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.

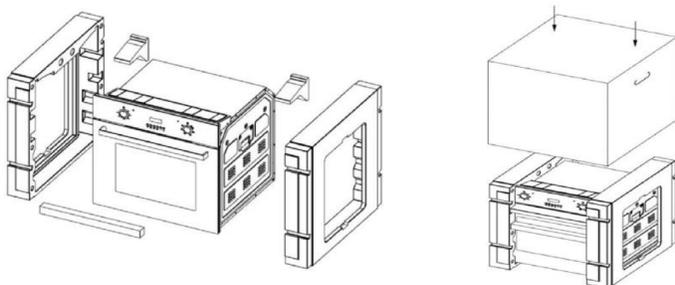
ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГИЕ ДОСТУПНЫЕ КОМПОНЕНТЫ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ.

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

ТРАНСПОРТИРОВКА

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

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



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

ПОСУДА

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ НЕСЧАСТНОГО СЛУЧАЯ ТОЛЬКО КОМПЕТЕНТНОЕ ЛИЦО МОЖЕТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ ИЛИ РЕМОНТ ПЕЧИ, КОТОРЫЙ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ УДАЛЕНИЕ КРЫШКИ, ЗАЩИЩАЮЩЕЙ ОТ ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ.

См. информацию ниже: «Материалы, которые можно или нельзя использовать в микроволновой печи». Существует определенная неметаллическая посуда, которую нельзя использовать в печи. Если вы не уверены, вы можете проверить имеющуюся посуду в порядке, указанном ниже.

ПРОВЕРКА ПОСУДЫ

1. Наполните подходящий контейнер 1 стаканом холодной воды (250 мл) вместе с исследуемой посудой.
2. Подогрейте его на максимальной мощности в течение 1 минуты.
3. Осторожно дотроньтесь до посуды. Если пустая посуда теплая, не используйте ее для приготовления в печи.
4. **Нагревайте не более 1 минуты.**

МАТЕРИАЛЫ, КОТОРЫЕ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Посуда	Примечания
Алюминиевая фольга	Только для обертывания. Маленькими гладкими частями можно покрывать тонкие куски мяса или птицы во избежание их перегревания. Если фольга расположена слишком близко к стенкам печи, может появиться электрическая дуга. Фольга должна располагаться не ближе 2.5 см от стенок печи.
Посуда для обжаривания	Следуйте инструкциям производителя. Дно посуды для обжаривания должно быть не менее 5мм. от вращающейся поверхности. Неправильное использование может привести к ее поломке.
Столовая посуда	Только подходящая для микроволновых печей. следуйте инструкциям производителя. Не используйте треснутую посуду или посуду с обитыми краями.
Стекланные сосуды	Всегда снимайте крышку. Подогревайте еду только до теплого состояния. Большинство стеклянных контейнеров не жаропрочные и могут треснуть.
Стекланная посуда	Только жаропрочная стекланный посуда для печей. Убедитесь в том, что на ней нет металлических обрамлений. Не используйте треснутую посуду или посуду с обитыми краями.
Мешочки для приготовления в печах	Следуйте инструкциям производителя. Не закрывайте металлическими элементами. сделайте щели для выхода пара.
Бумажные тарелки и чашки	Используйте только для краткосрочной готовки/подогревания. При готовке не оставляйте печь без присмотра.
Бумажные салфетки	Используйте для накрывания еды при повторном подогреве и впитывания жира. Используйте для краткосрочной готовки под присмотром.
Пергаментная бумага	Используйте в качестве крышки во избежание разбрызгивания или обертки при пароварении.
Пластмасса	Только подходящая для микроволновых печей. Следуйте инструкциям производителя. Должна быть оснащена символом «Для микроволновых печей». Некоторые пластмассовые контейнеры размягчаются по мере того, как еда внутри них становится горячей. «Пакетики для кипячения» и плотно закрытые полиэтиленовые пакеты должны иметь надрезы, быть проколоты или иметь вентиляционные отверстия в зависимости от упаковки.
Пищевая пленка	Только подходящая для микроволновых печей. Используется для накрывания еды во время готовки для удерживания влаги. Пищевая пленка не должна касаться еды.
Термометры	Только подходящие для микроволновых печей (термометры для приготовления мяса и кондитерских изделий).
Восковая бумага	Используйте в качестве крышки во избежание разбрызгивания или для удерживания влаги.

МАТЕРИАЛЫ, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

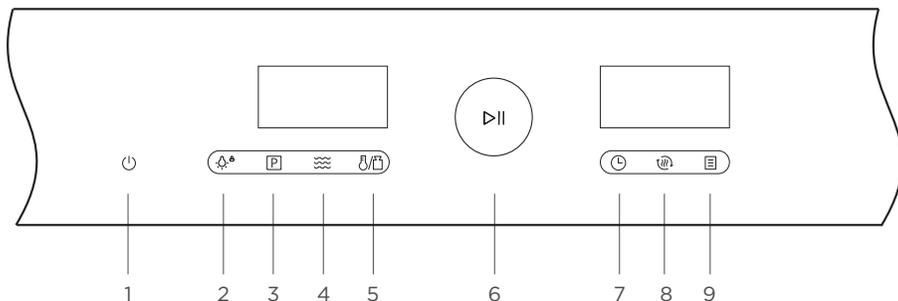
Посуда	Примечания
Алюминиевый поднос	Может привести к появлению электрической дуги. Переложите еду в посуду для микроволновых печей.
Пищевой картон с металлической ручкой	Может привести к появлению электрической дуги. Переложите еду в посуду для микроволновых печей.
Металлическая посуда или посуда с металлическим обрамлением	Металл защищает еду от микроволновой энергии. Металлическое обрамление может привести к появлению электрической дуги.
Металлические крепежи со скручиванием	Могут привести к появлению электрической дуги или пожару в печи.
Бумажные пакетики	Могут привести к пожару в печи.
Пенопласт	Пенопласт может растаять или попасть в жидкость при воздействии высоким температурам.
Дерево	При использовании в микроволновой печи дерево может высохнуть или треснуть.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ

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

Внимание! Данное изображение несет только информационный характер.



	1. Вкл./Выкл.	Кнопка включения прибора / отмены текущего состояния прибора.
	2. Освещение	Включение/выключение подсветки внутренней камеры/активация блокировки панели управления (нажатие в течение 3 сек.)
	3. Функции духового шкафа	Нажмите кнопку несколько раз, чтобы выбрать режим приготовления
	4. Функции СВЧ	Функции микроволн и комбинированных с микроволнами режимов
	5. Температура/Вес	Установка температуры/мощности микроволн/веса продуктов
	6. [Старт/Пауза] / Поворотный регулятор	Запуск и приостановка процесса приготовления/ Поверните регулятор, чтобы изменить температуру или время.
	7. Функция времени / часов / предв. настройки	Используйте для установки текущего времени/ длительности приготовления
	8. Быстрый разогрев	Используйте для активации функции быстрого разогрева.
	9. Разморозка / Автоматическое меню	Используйте для активации функции разморозки по весу/автопрограмм

РЕЖИМЫ НАГРЕВА

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

	Традиционный нагрев Для выпекания и жарки на одном уровне. Выпекание производится за счет работы верхнего и нижнего нагревательных элементов.	30~250°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
	Конвекционный нагрев Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Благодаря конвекции большие блюда готовятся на нескольких уровнях одновременно!	50~250°C
	Малый гриль Подходит для жарки на гриле продуктов, размещаемых в середине решетки: бифштексов, шницелей, рыбы или тостов. Работает нагревательный элемент гриля.	150~250°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
	Большой гриль Оптимален для приготовления больших блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на всем пространстве решетки. Работают верхний нагревательный элемент и элемент гриля.	150~250°C
	Режим Пицца Режим для приготовления пиццы и выпекания пирогов с начинкой на нижнем уровне. Работают кольцевой нагревательный элемент и конвектор.	50~250°C
	Нижний нагрев Используется для блюд требующих длительного и медленного пропекания например, для приготовления блюд в горшочках.	30~220°C
	Размораживание Вентилятор работает без нагрева. За счет постоянной циркуляции воздуха комнатной температуры продукты размораживаются естественным образом, но значительно быстрее.	-
	Расстойка теста Режим с небольшой температурой для лучшего поднятия теста.	30~45°C

ПОРЯДОК РАБОТЫ В РЕЖИМЕ ДУХОВОГО ШКАФА

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Перед началом использования духовки необходимо установить текущее время.

1. После подключения духового шкафа к электрической сети нажмите  один раз, затем, повернув регулятор, установите время в часах.
2. Нажмите кнопку  еще раз, чтобы, повернув регулятор, установить время в минутах.
3. Нажмите кнопку , чтобы завершить настройку.

Примечание: Часы отображают время в 24 часовом формате

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

1. Нажмите на кнопку выбора режимов , чтобы выбрать необходимый режим нагрева.
2. Поверните регулятор, чтобы установить температуру.
(Для режима размораживания по времени пропустите этот шаг, на дисплее появится «dEF»).
3. Нажмите на кнопку  один раз. Затем поверните регулятор, чтобы установить длительность приготовления. Максимальное значение времени - 9 часов.
4. Нажмите на регулятор  для начала приготовления.

Примечание:

- (1) Если во время настройки в течение 1 минуты не происходит никаких действий, настройка аннулируется.
- (2) Если вам не нужно устанавливать время приготовления, пропустите шаг 3. По умолчанию максимальное время приготовления составляет 9 часов.

БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

1. Нажмите  несколько раз, чтобы выбрать режим нагрева. Затем поверните ручку, чтобы установить температуру приготовления.
2. Коснитесь  один раз. Затем поверните ручку, чтобы установить время приготовления.
3. Коснитесь , чтобы начать предварительный нагрев.
4. По окончании предварительного нагрева раздастся звуковой сигнал, на дисплее появятся надписи «Food» и «In». Откройте дверцу и поместите продукты в духовой шкаф.
5. Закройте дверцу духовки. Затем нажмите на регулятор , чтобы начать приготовление

Примечание:

- (1) Если во время настройки в течение 1 минуты не происходит никаких действий, настройка аннулируется.
- (2) Если вам не нужно устанавливать время приготовления, пропустите шаг 3. По умолчанию максимальное время приготовления составляет 9 часов.

Функцию быстрого разогрева невозможно включить с функцией микроволн, комбинированными режимами, авто программах, режиме размораживания и расстойки теста

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

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

1. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, на дисплее появится надпись «dELA». Затем поверните регулятор, чтобы установить время окончания приготовления в часах, затем нажмите  еще раз, и повернув регулятор, установите время окончания приготовления в минутах.
2. После завершения настройки нажмите  для подтверждения.
3. Нажмите  несколько раз, чтобы выбрать необходимый режим нагрева. Затем поверните регулятор, чтобы установить температуру приготовления.

-
4. Нажмите  один раз. Затем поверните регулятор, чтобы установить длительность приготовления.
 5. Нажмите кнопку старт  для подтверждения

Примечание:

- (1) Необходимо установить текущее время и длительность приготовления. В противном случае функция отложенного старта не будет работать.
- (2) Отложенный старт нельзя включить для всех режимов с использованием микроволн, автоматических программ, режима размораживания, расстойки теста, а также при использовании функции быстрого разогрева.

ИЗМЕНЕНИЯ УСТАНОВОК ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Во время приготовления можно изменить режим нагрева, нажав кнопку  .

После этого, если в течение 6 секунд не будет предпринято никаких других действий, духовой шкаф будет работать в соответствии с выбранным режимом нагрева. (Режимы “Расстойка теста” и “Размораживание” можно переключить на другие функции, но другие функции не могут быть переключены на вышеуказанные режимы).

2. Во время использования стандартных и комбинированных с микроволнами режимов приготовления вы можете изменить температуру, нажав кнопку  и повернув регулятор. После изменения, если не будет произведено никаких других действий, через 6 секунд духовой шкаф будет работать соответствии с новыми установками.

3. Во время использования стандартных и комбинированных с микроволнами режимов, а также режима микроволн, вы можете изменить длительность приготовления, нажав  и повернув регулятор. После изменения, если не будет произведено никаких других действий, через 6 секунд духовой шкаф будет работать соответствии с новыми установками.

4. Во время приготовления в режиме микроволн вы можете изменить уровень мощности, нажав  и повернув регулятор. После изменения, если не будет произведено никаких других действий, через 6 секунд духовой шкаф будет работать соответствии с новыми установками.

5. Если вы хотите отменить процесс приготовления, нажмите кнопку 

Примечание:

Изменение режимов/температуры/времени приготовления/уровня мощности может негативно сказаться на результате приготовления, поэтому производитель рекомендуем не делать этого, если вы не имеете достаточного кулинарного опыта.

В случае, если выбраны функция отложенного старта или автоматические программы (включая размораживание) изменение установок невозможно.

МИКРОВОЛНЫ И КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ

В духовом шкафу доступно 4 вида режимов с микроволнами.

Вид режимов	Температура по умолчанию	Мощность по умолчанию	Регулировка температуры	Регулировка времени
 Микроволны	-	P100	-	00:10 – 00:30 МИН
 Микроволны + Горячий воздух	160 °C	P40	50 - 250 °C	00:01 – 1:30 ч
 Микроволны + Объем.турбогриль	180 °C	P40	50 - 250 °C	00:01 – 1:30 ч
 Микроволны + Режим пицца	180 °C	P40	50 - 250 °C	00:01 – 1:30 ч

МИКРОВОЛНЫ

1. В режиме ожидания нажмите на кнопку включения микроволн ,
2. Поверните регулятор, чтобы установить уровень мощности. Доступны настройки P10 (80 Вт), P30 (240Вт), P50 (400 Вт), P70 (560 Вт) и P100 (800 Вт)
3. Нажмите  один раз. Затем поверните регулятор, чтобы установить время приготовления.
4. Нажмите , чтобы начать приготвление

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

1. В режиме ожидания нажмите  один раз, чтобы выбрать режим приготовления в микроволновой печи.
2. Последовательно нажимайте , чтобы выбрать комбинированное приготвление в микроволновой печи.
3. Поверните регулятор, чтобы установить температуру.
4. Нажмите  один раз, а затем поверните регулятор, чтобы установить уровень мощности.
5. Нажмите  один раз. Затем поверните регулятор, чтобы установить время приготовления.
6. Нажмите , чтобы начать приготвление

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

С помощью этой функции вы можете предотвратить случайное включение духовки детьми.

Чтобы активировать блокировку: Нажмите и удерживайте кнопку  в течение трех секунд. Раздастся звуковой сигнал, и на экране появится значок блокировки.

Чтобы отключить блокировку: В заблокированном состоянии нажмите и удерживайте кнопку  в течение трех секунд. Раздастся звуковой сигнал.

МЕНЮ РАЗМОРОЗКИ

1. В режиме ожидания нажмите кнопку  один раз. На дисплее появится «d01».
2. Поверните регулятор, чтобы установить программу размораживания.
3. Коснитесь  один раз и затем поверните ручку, чтобы установить вес продуктов.
4. Нажмите  , чтобы начать размораживание.

Номер	Программа	Вес
d01	Разморозка (мясо)	100г~1500г
d02	Разморозка (птица)	100г~1500г
d03	Разморозка (рыба)	100г~1000г

Примечание:

(1) Звуковой сигнал в течение выполнения программы напомнит вам о необходимости перевернуть продукты во время размораживания.

Если этого не сделать, духовой шкаф продолжит работу.

(2) Во время размораживания нельзя использовать противень для выпечки.

АВТО ПРОГРАММЫ

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

Чтобы выбрать авто программу,

1. В режиме ожидания (вне процесса приготовления), дважды нажмите кнопку выбора автопрограмм . На индикаторе отобразится "A01"
2. С помощью поворотного регулятора выберите желаемую авто программу (A01-A10).
3. Нажмите кнопку  и установите вес продукта с помощью поворотного регулятора.
4. Нажмите на кнопку , чтобы начать приготовление.

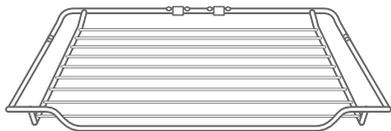
№	Название программы	Микроволны	Предварительный разогрев	Вес по умолчанию
A01	Попкорн	Да	Нет	0.1 кг
A02	Картофель под сыром	Да	Нет	0.5 кг
A03	Чизкейк	Нет	Нет	-
A04	Киш	Нет	Да	-
A05	Мясной рулет	Нет	Нет	0.5/1 кг
A06	Мраморный кекс	Нет	Нет	-
A07	Лепёшка	Нет	Да	-
A08	Яблочный пирог	Нет	Да	-
A09	Пицца на противне	Нет	Да	-
A10	Яблочный пирог с крошкой	Нет	Нет	-

Примечание:

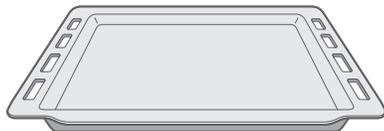
- (1) Для программ с предварительным разогревом по завершении разогрева печь подаст звуковой сигнал. Откройте дверцу и поместите продукты в камеру. Закройте дверцу духовки. Затем нажмите , чтобы продолжить приготовление.
- (2) Для меню «A01-04, A06-A10», пожалуйста, пропустите шаг 3.
- (3) Для меню «A01-A02» противень для выпечки использовать нельзя.

АКСЕССУАРЫ

В зависимости от модели духовой шкаф комплектуется следующим аксессуарами:



Решетка



Противень

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

Дополнительно приобрести аксессуары можно в авторизованных сервисных центрах.

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

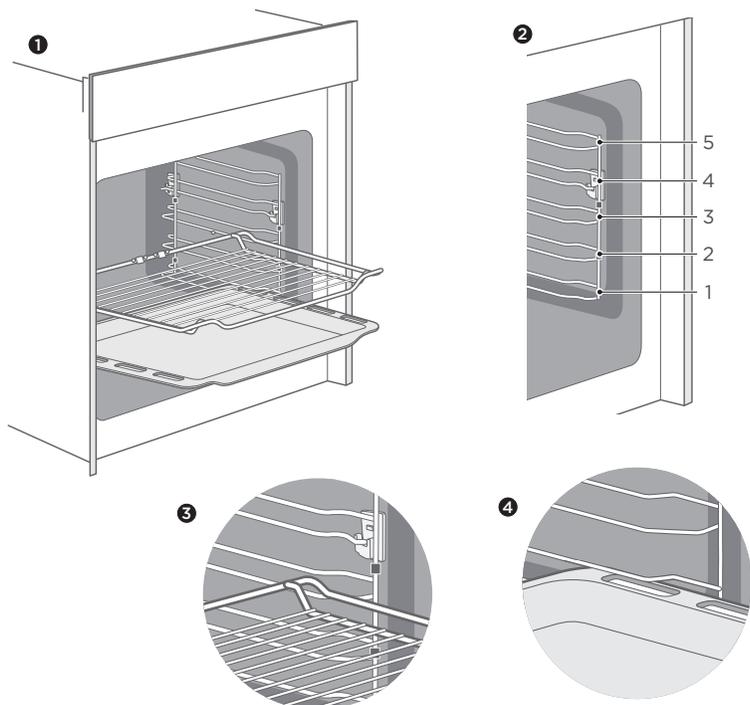
Хромированную решетку в отличие от противня можно использовать не только для приготовления традиционных нагревом, но и с использованием микроволн.

Для использования функции микроволн лучше всего подходит второй уровень камеры духового шкафа.

ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФУНКЦИЮ МИКРОВОЛН БЕЗ БЛЮДА ВНУТРИ!

УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

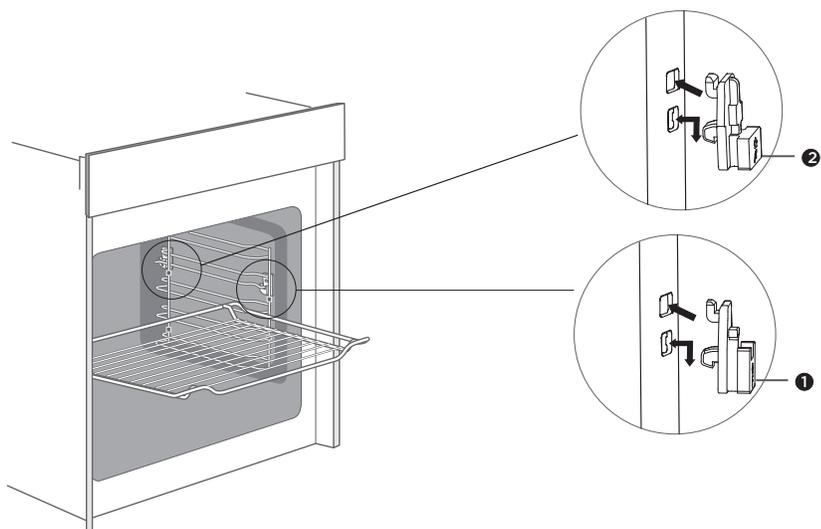
Духовой шкаф имеет 5 уровней для противней. Уровни считаются снизу-вверх. Выдвинуть противень без опрокидывания можно примерно на половину.



ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ

Блокировка предотвращает наклон аксессуаров при их извлечении. При выдвигении аксессуара примерно на половину он зафиксирован на месте. Для корректной работы защиты от опрокидывания аксессуары должны быть правильно вставлены в решетки. При установке аксессуара убедитесь, что он направлен правильной стороной, как показано на картинке.

УСТАНОВКА КЕРАМИЧЕСКИХ КЛИПСОВ



1 x 2



2 x 2

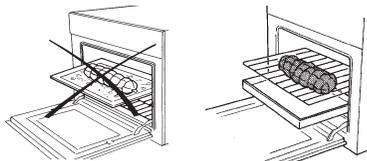
Передние клипсы маркированы буквой F.
Задние клипсы маркированы буквой R.

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.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- 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.

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 KORTING K05.

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 до-трагиваться до них или чистить.
- При чистке влажной губкой или мягкой тканью принимайте меры предосторожности, если по-верхность горячая: может образовываться пар и причинить ожог. Кроме того, некоторые моющие средства выделяют пары при попадании на разогретые поверхности.

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

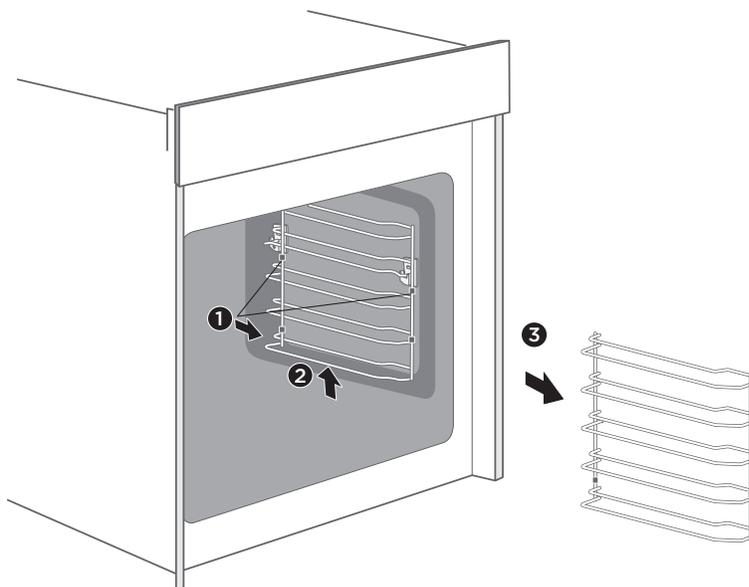
Следует регулярно проверять состояние резиновой прокладки по краям камеры духовки. Она га-рантирует нормальную работу прибора. Если отмечается повреждение прокладки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ ПРИ ПОВРЕЖДЕННОЙ РЕЗИНОВОЙ ПРО-КЛАДКИ!

СНЯТИЕ / УСТАНОВКА БОКОВЫХ ХРОМИРОВАННЫХ РЕШЕТОК

Для чистки боковых стенок Вы можете снять боковые хромированные решетки из камеры духов-ки.

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



ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

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

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

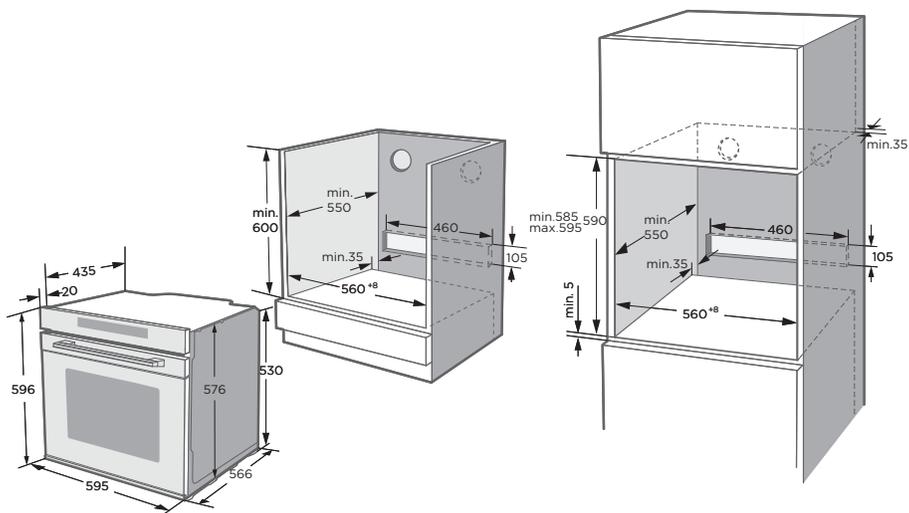
Для обеспечения необходимой циркуляции воздуха, место установки прибора должно отвечать условиям по размерам, указанным на верхних рисунках. При необходимости удалите заднюю стенку модуля кухонной мебели, в который устанавливается прибор, чтобы воздух мог свободно циркулировать. Сзади прибора должно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



РЕКОМЕНДАЦИИ 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.

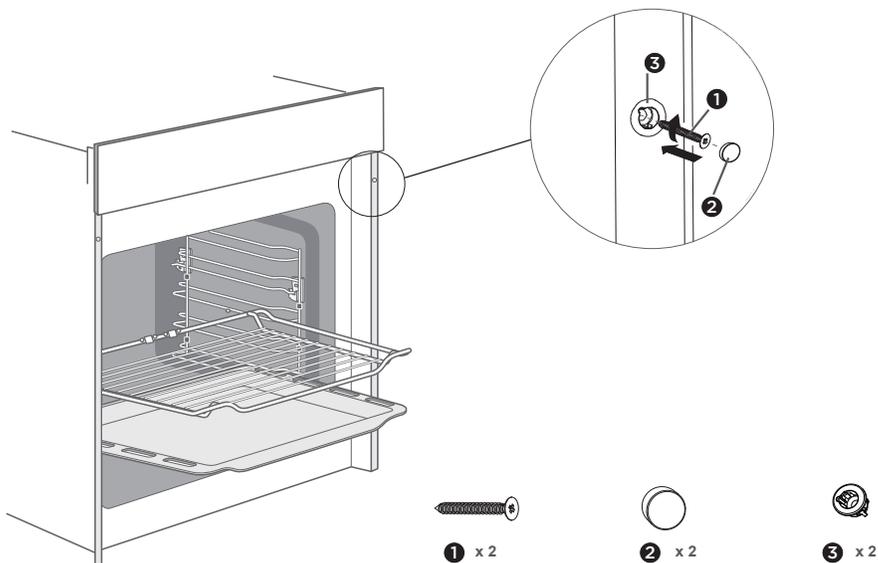
Покупатель несет ответственность за установку агрегата. Помощь, оказываемая компанией-производителем вследствие некорректной установки, не включается в гарантию.

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.



После того как духовка будет поднята на место в корпусе прибора, найдите два отверстия в корпусе духового шкафа и закрепите его на месте с помощью винтов как показано на рисунке.

Не затягивайте винты слишком сильно, чтобы не повредить духовку или корпус мебели. Используйте только отвертку!

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 230 Вт ~ 50- 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, которые это может стать причиной перегрева и возгорания.
- Если духовой шкаф планируется установить под варочной панелью, подключение этих двух приборов к электросети следует выполнять отдельно; это облегчит их отсоединение и повысит электробезопасность.
- Когда все провода присоединены, духовой шкаф можно включать лишь после встраивания в мебель.
- Розетка должна быть легкодоступной.

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

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

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

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

Кабель заземления не должен прерываться выключателем.

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

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

НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможная причина	Рекомендации
Устройство не работает	Неисправен предохранитель	Проверьте автоматический выключатель в распределительном щите.
	Отключена подача электроэнергии	Проверьте, работает ли кухонный светильник или другие бытовые приборы.
Ручки выпали из креплений в панели управления	Ручки были случайно отсоединены	Ручки можно снять. Просто установите ручки обратно в их держатели в панели управления и задвиньте их так, чтобы они зафиксировались и их можно будет поворачивать как обычно.
	Ручки загрязнены	Ручки можно снять. Чтобы отсоединить ручки, просто снимите их с опоры. Или же нажмите на внешний край ручек, чтобы они накренились и их можно было легко извлекать. Осторожно очистите ручки с помощью ткани и мыльного раствора. Высушите мягкой тканью. Не используйте острые или абразивные материалы. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине. Не снимайте ручки слишком часто, чтобы подставка оставалась устойчивой.
Ручки больше не могут легко поворачиваться		
Вентилятор не работает постоянно в режиме: «Тепловентилятор»		Это нормальная операция, необходимая для наилучшего распределения тепла и наилучшей работы печи.
После приготовления пищи слышен шум, слышен шум и ощущается поток воздуха вблизи панели управления		Вентилятор охлаждения продолжает работать, чтобы предотвратить повышенную влажность в рабочей камере и охладить духовку для вашего удобства. Вентилятор охлаждения выключится автоматически.
Блюдо недостаточно приготовлено за время, указанное в рецепте		Используется температура, отличная от указанной в рецепте. Дважды проверьте температуру. Количество ингредиентов отличается от указанного в рецепте. Дважды проверьте рецепт.
Неравномерное подрумянивание		Установлена слишком высокая температура или уровень полок может быть оптимизирован. Дважды проверьте рецепт и настройки.
Лампа не включается		Лампу необходимо заменить.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

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

Для запроса запасной части укажите следующие:

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ



Данное изделие соответствует Директиве EU 2002/96/ЕЕС.

Символ 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.

Упаковочные материалы следует утилизировать в соответствии с действующими местными стандартами.

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

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

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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

Модель	ОКВ 1680 GN MW
Объем, л	72
Температура, °C	30 - 250
Напряжение, В / Частота питания, Гц.	230/50
Потребляемая мощность, Вт	2880
Мощность излучения СВЧ, Вт	800
Частота СВЧ, МГц	2450
Класс энергоэффективности	A+
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Таймер	Да
Управление	Сенсорное / Поворотный регулятор
Дисплей	Да
Размер духового шкафа, (ВхШхГ), мм	596x595x566
Размеры встраивания под столешницу, (ВхШхГ), мм	600x560x550
Размеры встраивания в колонну, (ВхШхГ), мм	590x560x550

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Изготовитель	KÖRTING®
Тип продукции	Электрический духовой шкаф с функцией СВЧ
Тип изделия	OKB
Модель	OKB 1680 GN MW
Производитель (Фабрика)	«GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD» КИТАЙ, NO.6, YONG AN ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG
Поставщик на территории РФ, уполномоченный на принятие претензий	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2.; Тел.: +7(495) 150-64-14 E-mail: info@korting.ru Официальный сайт: www.korting.ru
Импортер	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2.
Гарантийный срок	2 года
Срок службы	10 лет
Серийный номер: Серийный номер указан на этикетке, расположенной на корпусе духового шкафа.	Серийный номер состоит из 24 цифр, первые 16 из которых - внутризаводская кодировка, последние 8 цифр - код в формате YYWWNNNN, где: YY - год производства WW - номер недели NNNN - порядковый номер изделия в партии

Подтверждено соответствие данного бытового прибора требованиям применимых технических регламентов:

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

СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА

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

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

Гарантийный срок на продукцию Korting составляет 2 года.

Гарантийное обслуживание является бесплатным (включая стоимость работ материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, доставки) на дому у потребителя или в мастерской на усмотрение сервисного центра, и распространяется только на изделия, 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 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

