körting since 1889

МОДЕЛЬ:

OKB 8731 CPGN / CPGW

[RU] Руководство по эксплуатации Духовой шкаф электрический встраиваемый

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ KÖRTING!

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

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

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

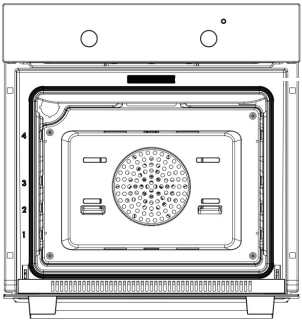
Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: **info@korting.ru**

ВНИМАНИЕ!

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИИ 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 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 МЕРЫ 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), 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 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.

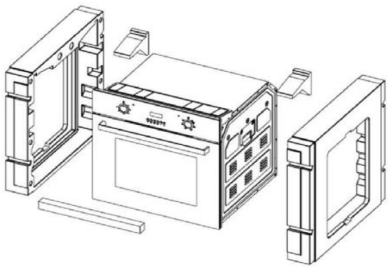
ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГИЕ ДОСТУПНЫЕ КОМПОНЕНТЫ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ.

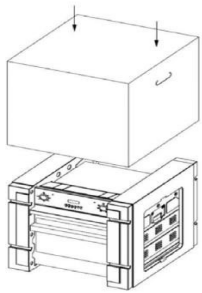
БЕРЕЧЬ ОТ ДЕТЕЙ! ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ГРАЖДАНСКОЙ ИЛИ УГОЛОВНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ, ПРИЧИНОЙ КОТОРЫХ БЫЛО ИГНОРИРОВАНИЕ ПРИВЕДЕННЫХ УКАЗАНИЙ ПО БЕЗОАСНОСТИ И УСТАНОВКЕ ПРИБОРА.

ТРАНСПОРТИРОВКА

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

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





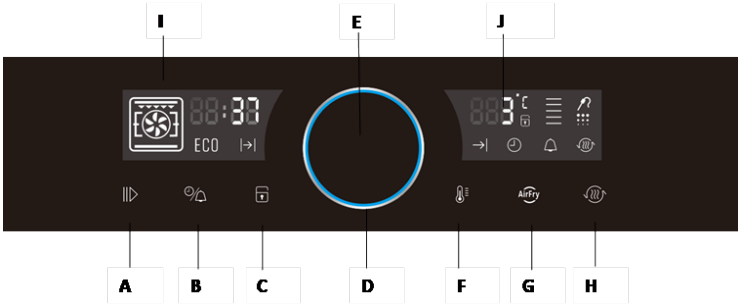
При отсутствии фирменной упаковки: Примите меры по избежанию воздействий которые могут нанести вред прибору.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Духовой шкаф управляется выбором программ и настроек на электронном программаторе с сенсорными кнопками и поворотным регулятором на панели управления.

Внимание! Данное изображение несет только информационный характер.



A. Кнопка старт / пауза
B. Установка текущего времени/звукового сигнала оповещения
C. Блокировка панели управления
D. Поворотный регулятор
E. Кнопка поворотного регулятора.
F. Выбор температуры
G. Функция интенсивного запекания AirFry
H. Функция быстрого разогрева духового шкафа
I. Левый дисплей
J. Правый дисплей

РЕЖИМЫ НАГРЕВА

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

	**Размораживание** Вентилятор работает без нагрева. За счет постоянной циркуляции воздуха комнатной температуры продукты размораживаются естественным образом, но значительно быстрее.	
	**Гриль** Оптимален для приготовления больших блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на всем пространстве решетки. Работают верхний нагревательный элемент и элемент гриля.	50~250°C
	**Малый гриль** Подходит для жарки на гриле продуктов, размещаемых в середине решетки: бифштексов, шницелей, рыбы или тостов. Работает нагревательный элемент гриля.	50~250°C
	**Турбо-гриль** 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
	**Нижний нагрев** Используется для блюд требующих длительного и медленного пропекания например, для приготовления блюд в горшочках.	50~100°C
	**Традиционный нагрев** Для выпекания и жарки на одном уровне. Выпекание производится за счет работы верхнего и нижнего нагревательных элементов.	50~250°C
	**Конвекционный нагрев** Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Благодаря конвекции большие блюда на нескольких уровнях одновременно!	50~250°C
	**Горячий воздух** Режим для одновременной жарки и выпекания на одном, двух или трех уровнях. В этом режиме работают кольцевой нагревательный элемент и вентилятор. Режим подходит для выпекания пиццы и фруктовых пирогов. Работают кольцевой нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и вентилятор.	50~250°C
	**Режим Пицца** Режим для приготовления пиццы и выпекания пирогов с начинкой на нижнем уровне. Работают кольцевой нагревательный элемент и конвектор.	50~250°C
ECO	**Режим ЭКО** Режим для одновременной жарки и выпекания на одном, двух или трех уровнях. Режим также подходит для выпекания пирогов с начинкой. Работают кольцевой нагревательный элемент и конвектор. Отличается более экономичным энергопотреблением за счет времени разогрева.	140~240°C
AirFry	**Режим Air Fry** Режим интенсивного запекания AIR FRY - позволяет добиться хрустящей корочки без добавления лишних масла и жира. Благодаря входящей в комплект прибора сетчатой корзине, специально предназначенной для использования с функцией AIR FRY, обеспечивается более интенсивная циркуляция горячего воздуха при высокой температуре, что делает блюда еще более вкусными и хрустящими.	200°C по умолчанию

ПОРЯДОК РАБОТЫ С ДУХОВКОЙ

1. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

В режиме ожидания прибора (вне процесса приготовления и выбора режимов), нажмите кнопку , на дисплее замигает символ , затем поверните поворотный регулятор для установки текущего времени. Нажмите центральную кнопку для подтверждения. Если в течение 5 секунд с момента нажатия кнопки не произойдет никаких действий, прибор вернется к предыдущим настройкам времени.

2. УСТАНОВКА СИГНАЛА ТАЙМЕРА

В режиме ожидания или во включенном состоянии прибора: длительно (около 3 сек) нажмите кнопку , на дисплее замигает символ таймера и время первоначальной установки таймера. Поверните регулятор для установки времени таймера и нажмите центральную кнопку для подтверждения, либо прибор автоматически установит выбранное время через 5 секунд. Когда установленное время таймера истечет, раздастся звуковой сигнал. Для прекращения сигнала нажмите любую кнопку.

3. БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (“ЗАЩИТА ДЕТЕЙ”)

Нажмите кнопку , чтобы активировать эту функцию. После активации, поворотный регулятор не будет реагировать на вращение, а кнопки - на нажатие. Чтобы деактивировать функцию длительно (около 3 сек) нажмите ту же кнопку.

4. УСТАНОВКА РЕЖИМА НАГРЕВА, ТЕМПЕРАТУРЫ И ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Длительное нажатие кнопки активирует духовку.

Значок режима приготовления на дисплее начнет мигать, выберите необходимый режим нагрева, вращая поворотный регулятор, а затем нажмите центральную кнопку для подтверждения.

Длительность приготовления: После установки режима нагрева значение времени на дисплее начнет мигать, выберите время приготовления, вращая поворотный регулятор, а затем нажмите центральную кнопку для подтверждения.

Температура приготовления: После установки длительности приготовления значение температуры на дисплее начнет мигать, выберите температуру приготовления, вращая поворотный регулятор, а затем нажмите центральную кнопку для подтверждения: после этого прибор начнет процесс приготовления.

При отсутствии подтверждения, через 5 секунд духовой шкаф автоматически начнет процесс приготовления с выбранными настройками, если не будет выполнено никаких других действий.

5. ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

a. Изменение температуры

Нажмите кнопку , чтобы изменить температуру приготовления. Значение температуры приготовления на дисплее начнет мигать. Отрегулируйте температуру, вращая регулятор, и подтвердите нажатием центральной кнопки. Если в течение 5 секунд не будет произведено никаких действий, прибор вернется к предыдущим настройкам.

b. Изменение длительности приготовления

Нажмите на кнопку : замигают значение времени и индикатор длительности приготовления. Поверните регулятор, чтобы изменить длительность приготовления. Нажмите центральную кнопку для подтверждения или изменения будут подтверждены автоматически через 5 секунд

c. Изменение режима приготовления

Поверните поворотный регулятор, после чего начнет мигать значок режима приготовления. Вращая регулятор, Вы можете изменить режим приготовления и подтвердить изменения нажатием центральной кнопки.

6. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (“ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ”)

Чтобы активировать функцию отложенного старта, установите сначала параметр длительности приготовления.

После этого, если Вы хотите изменить время окончания приготовления, нажимайте на кнопку , чтобы активировать на дисплее символ .

На дисплее начнет мигать значение времени, эквивалентное значению «текущее время + время приготовления». Установите желаемое время окончания приготовления с помощью поворотного регулятора, а затем длительным (около 3 секунд) нажатием центральной кнопки подтвердите выбранные настройки.

После установки времени окончания приготовления, будут активны (подсвечиваться) оба символа: и , а на дисплее отображается текущее время.

После того, как совокупное время достигнет ранее установленного значения, прибор начнет процесс приготовления: на дисплее будет подсвечиваться символ и отображаться время, оставшееся до окончания приготовления.

7. ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА.

Вы можете разогреть камеру духовки в ускоренном режиме.

После того, как установлены режим нагрева, температура и длительность приготовления, нажмите на кнопку быстрого разогрева : на дисплее появится соответствующая индикация.

Духовка нагреется до заданной температуры за короткое время и переключится на ранее установленный режим приготовления, как только заданная температура будет достигнута.

Активация данной функции возможна не со всеми режимами нагрева.

8. ФУНКЦИЯ ИНТЕНСИВНОГО ЗАПЕКАНИЯ AIR FRY

Функция обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла; при этом интенсивная подача горячего воздуха удаляет влагу с поверхности продуктов, благодаря чему блюда получаются сочными и с хрустящей корочкой.

Нажмите кнопку : на дисплее начнет мигать соответствующий индикатор, затем с помощью центральной кнопки подтвердите выбор функции AIR FRY.

После этого, по аналогии с п. 4 последовательно установите длительность приготовления и температуру.

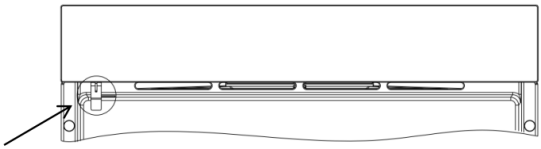
Примечание: для эффективного применения функции AIR FRY необходимо использовать входящий в комплект специальный сетчатый противень для интенсивного запекания.

Минимальная рекомендованная температура при использовании функции AIR FRY – 200 С.

При использовании AIR FRY нет необходимости активировать функцию предварительного нагрева.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

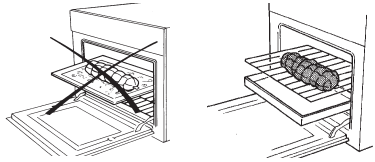
Под панелью управления находится датчик, обеспечивающий функцию автоматического отключения при открывании дверцы. Если дверца открыта во время процесса приготовления, нагревательный элемент печи перестанет работать. Для возобновления работы духового шкафа закройте дверцу.



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.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

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 внутри духовки 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.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Программа	Еда	Вес (кг)	Уровень установки противня	Предв. разогрев	Температура	Время приготовления (мин)
Гриль 	Хлебные ломтики	-	3	4	200	5-10
	Поджаренный цыпленок	1.2	4	10	180	67-72
	Говяжья котлета	2.5	3	7	250	18-23
	Свиная рулька	1.5	4	10	190	117-125
	Жареная рыба	1	3	10	200	15-20
	Овощи	-	3	10	180	16-22
Малый гриль 	Картофельные чипсы	-	4	10	200	47-52
	Ломтики хлеба	-	3	4	200	5-10
	Жареная курица	1.2	4	10	180	77-82
	Говяжья котлета	2.5	3	10	250	25-30
	Свиная рулька	1.5	4	10	190	98-103
	Жареная рыба	1	3	10	200	15-20
	Овощи	-	3	10	180	16-22
Турбо-гриль 	Маленький торт	0.88	3	10	160	20-25
	Бисквитный торт	0.68	3	10	150	30-35
	Печенье на топленом масле	1.1	3	10	150	33-38
	Яблочный пирог (маленький)	1.45	4	10	160	67-72
	Пицца	-	3	10	200	15-20
	Картофельные чипсы	-	4	10	200	30-35
	Ломтики хлеба	-	3	4	200	6-11
	Жареная курица	1.2	4	10	180	65-70
	Говяжья котлета	2.5	3	10	250	19-24
	Свиная рулька	1.5	4	10	190	105-110
	Жареная рыба	1	3	10	200	15-20
Нижний нагрев 	Разогрев тарелок		3	10	60	10-15
Традиционный нагрев 	Маленький торт	0.88	3	10	160	30-35
	Бисквитный торт	0.68	3	10	150	42-47
	Печенье с топленым маслом	1.1	3	10	150	19-24
	Пицца	-	4	10	200	20-25
	Картофельные чипсы	-	4	10	200	50-55
	Ломтики хлеба	-	3	4	200	8-12
	Жареная курица	1.2	4	10	180	75-80

Программа	Еда	Вес (кг)	Уровень установки противня	Предв. разогрев	Температура	Время приготовления (мин)
Конвекционный нагрев 	Маленький торт	0.88	3	10	160	18-23
	Бисквитный торт	0.68	3	10	150	33-38
	Печенье на топленом масле	1.1	3	10	150	21-26
	Яблочный пирог (маленький)	1.45	4	10	160	66-71
	Яблочный пирог (большой)	2.4	3	10	180	38-43
	Пицца	-	4	10	200	13-18
	Картофельные чипсы	-	4	10	200	34-41
	Ломтики хлеба	-	3	4	200	11-16
	Жареная курица	1.2	4	10	180	78-83
	Жареная рыба	1	3	10	200	16-21
Горячий воздух 	Маленький торт	0.88	3	10	160	20-25
	Бисквитный торт	0.68	3	10	150	36-41
	Печенье на топленом масле	1.1	3	10	150	23-28
	Яблочный пирог (маленький)	1.45	4	10	160	60-65
	Яблочный пирог (большой)	2.4	3	10	180	40-45
	Картофельные чипсы	-	4	10	200	34-41
	Ломтики хлеба	-	3	4	200	8-13
	Жареная курица	1.2	3	10	180	66-71
	Жареная рыба	1	3	10	200	13-18
Пицца 	Маленький торт	0.88	3	10	160	20-25
	Бисквитный торт	0.68	3	10	150	28-33
	Пицца	-	4	10	200	20-25
	Картофельные чипсы	-	4	10	200	33-38
	Ломтики хлеба	-	3	4	200	6-11
	Жареный цыпленок	1.2	4	10	180	63-68
	Жареная рыба	1	3	10	200	13-18
Air Fry	Куриные крылышки	-	3	/	200	23-27
	Картофель фри	-	4	/	200	22
	Кукурузное зерно	-	3	/	200	9

Примечание:

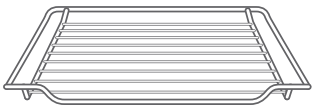
1. Первая сторона говяжьих котлет запекается около 13 минут, затем запекается вторая сторона.
2. Время приготовления является приблизительным и может варьироваться в зависимости от личных предпочтений.
3. При приготовлении в режимах Гриль или Турбо-гриль противень для сбора жира всегда должен располагаться на 1 уровне снизу.

АКСЕССУАРЫ

В зависимости от модели духовой шкаф комплектуется следующими аксессуарами:

Используйте только оригинальные противни, поскольку они адаптированы для приготовления пищи в условиях высокого нагрева.

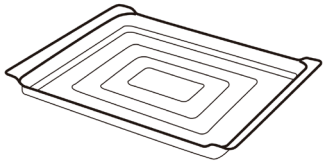
Дополнительно приобрести аксессуары можно в авторизованных сервисных центрах.



Решетка



Противень



Корзина AirFry

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

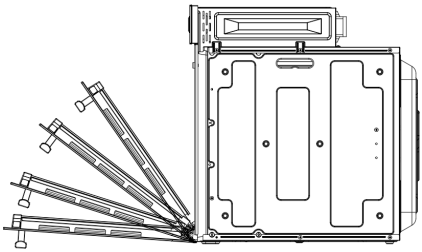
УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

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

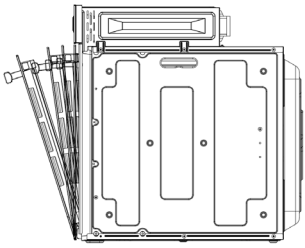
ВНИМАНИЕ! ВСЕГДА УСТАНАВЛИВАЙТЕ АКСЕССУАРЫ ДО КОНЦА ТАК, ЧТОБЫ ОНИ НЕ КАСАЛИСЬ СТЕКЛА ПРИ ЗАКРЫТИИ ДВЕРЦЫ!

МЯГКОЕ ОТКРЫТИЕ И МЯГКОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ

В зависимости от комплектации, духовой шкаф может быть оснащен системой мягкого открывания и закрывания дверцы. .



Мягкое открывание



Мягкое закрывание

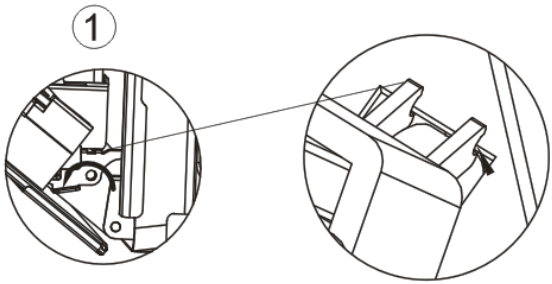
ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА

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

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

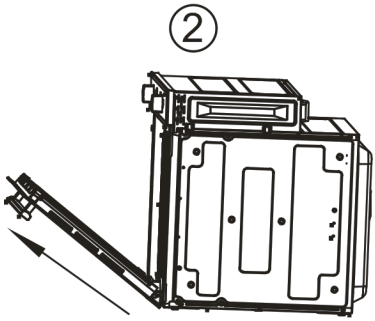
ВНИМАНИЕ! РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ!

1. ЕСЛИ ПЕТЛИ НЕ ЗАБЛОКИРОВАНЫ, ОНИ МОГУТ ВНЕЗАПНО ЗАХЛОПНУТЬСЯ С БОЛЬШИМ УСИЛИЕМ. БУДЬТЕ АККУРАТНЫ. УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПЕТЛИ ПОЛНОСТЬЮ ЗАКРЫТЫ, ИЛИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ В СЛУЧАЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО ДЕМОНТАЖА ДВЕРЦЫ.
2. ВО ВРЕМЯ ДЕМОНТАЖА ДВЕРЦЫ ПЕТЛИ НАХОДЯТСЯ В ПОДВИЖНОМ СОСТОЯНИИ. СЛЕДИТЕ ЗА СВОИМИ РУКАМИ И ПАЛЬЦАМИ, ЧТОБЫ ИХ НЕ ПРИЩЕМИТЬ!



СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

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



УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

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

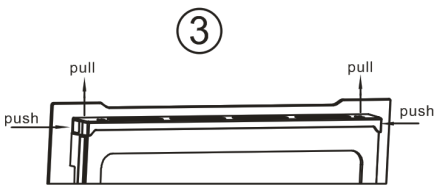
1. При установке дверцы убедитесь, что петли встали ровно в установочные места петель. Они должны встать легко без лишнего сопротивления. Если сопротивление есть, убедитесь, что петли вставлены в установочные отверстия правильно.
2. Полностью откройте дверцу прибора. Еще раз убедитесь, что петли вставлены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

ИЗВЛЕЧЕНИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

Для снятия стекол дверцы сперва необходимо снять дверцу духовки (см. раздел снятие дверцы духовки).

1. Нажмите справа и слева на специальные кнопки верхней крышки. См. рис.3
2. Снимите верхнюю крышку.
3. После снятия крышки все внутренние элементы находятся в легком доступе для дальнейшего ухода. См. Рис.4. После чистки стекол, верните их на место и закройте верхней крышкой. Когда будете закрывать крышку, нажимайте до появления щелчка.
4. Поставьте на место дверцу духовки (см. раздел установка дверцы духовки).

Примечание: снять верхнюю крышку и извлечь внутреннее стекло можно и без снятия дверцы, однако мы не рекомендуем этого делать без подготовки. Внутреннее стекло при извлечении легко движется, и существует риск появления травмы или разрушения стекла. Также при снятии внутреннего стекла дверца становится легче и старается закрыться сильнее обычного. Рекомендуется извлекать внутренние стекла со снятой дверцы. Разрушение стекла вследствие неосторожного ухода и эксплуатации не подпадает под гарантийный случай.



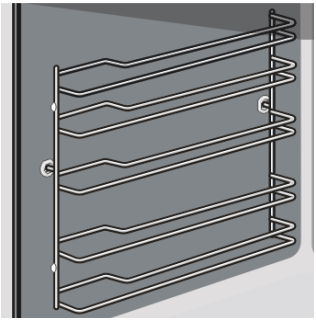


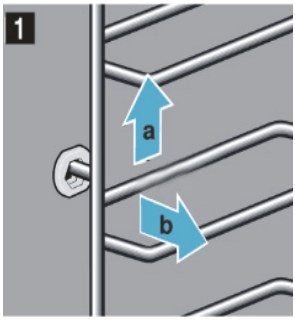
ЗАМЕНА БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ *

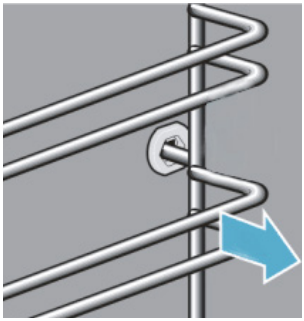
Внимание: Направляющие сильно разогреваются. Никогда не прикасайтесь к горячим направляющим. Всегда давайте прибору остыть. Не подпускайте детей к прибору.

Отсоединение направляющих

1. Приподнимите держатели сзади и вытащите их (рис. 1).
2. Затем потяните всю конструкцию и выньте ее (рис. 2).



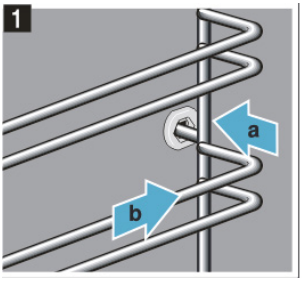


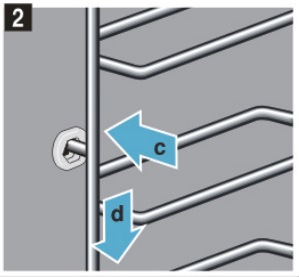


УСТАНОВКА НАПРАВЛЯЮЩИХ

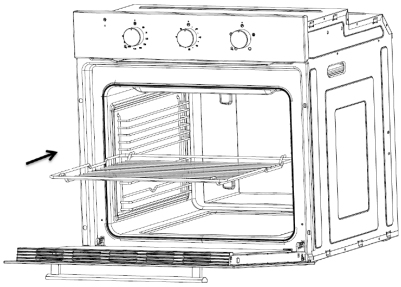
Направляющие устанавливаются только с правой или левой стороны. Убедитесь, что изогнутые стержни находятся спереди.

1. Вставьте направляющую в заднее гнездо и потяните вниз.(Рис.1)
2. Затем вставьте направляющую в переднее гнездо и нажмите на нее. Убедитесь, что направляющие надежно закреплены.(Рис.2)

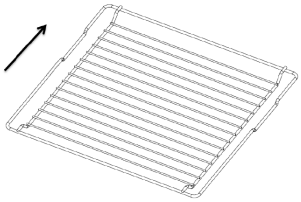




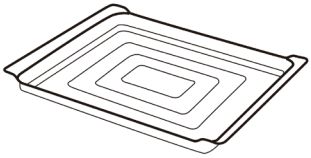
УСТАНОВКА ПРОТИВНЕЙ И РЕШЕТОК



Вставьте противни и решетки в духовку по направлению стрелки. Продвиньте горизонтально, пока они не будут надежно зафиксированы.

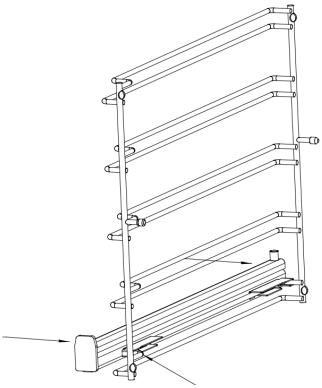


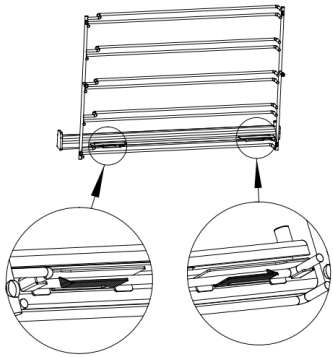
Решетка



Корзина AirFry

УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ





Телескопические направляющие могут быть установлены на любом уровне боковой решетки. Для установки вставьте выступ боковой решетки в паз на корпусе телескопической направляющей как показано на рисунке слева. Убедитесь, что направляющая надежно зафиксирована. Повторите операцию на противоположной стороне.

Чтобы снять телескопические направляющие, сначала снимите боковую решетку в сборе. Отсоедините направляющую, последовательно отогнув защелку, как показано на рисунке справа.

ВНИМАНИЕ! Телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Если лампа внутреннего освещения погасла и не включается, замените лампу освещения. Специальную галогенную лампу освещения 25 Вт, 230В с цоколем G9 и термостойкостью до 300°С. Её можно приобрести в специализированных магазинах или в хозяйственных магазинах в отделе освещения.

Чтобы увеличить срок службы лампы, не касайтесь ее голыми руками при установке. Держитесь за нее через сухую ткань.

ВНИМАНИЕ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

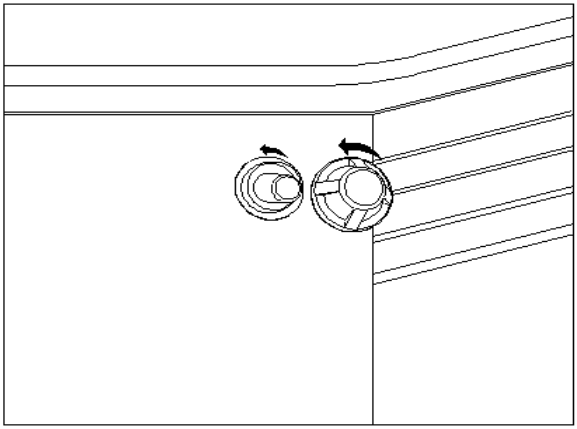
При замене лампы контакты гнезда находятся под напряжением. Отключите духовой шкаф от сети прежде чем менять лампу освещения.

ВНИМАНИЕ! РИСК ОЖОГА!

В процессе работы внутренние элементы духового шкафа нагреваются. Прежде чем обслуживать внутренние элементы духовки, дайте ей остыть. Держите детей на безопасном расстоянии.

1. Отключите прибор от сети. В холодную духовку постелите полотенце для предотвращения возможных повреждений.
2. Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки, чтобы снять ее. Отсоедините боковую решетку. Слегка приподнимите стеклянную крышку с помощью инструмента с плоской головкой.
3. Отсоедините лампу. Вставьте новую.
4. Установите стеклянную крышку обратно.
5. Уберите полотенце из камеры, подсоедините духовку к сети и проверьте работу лампы.
6. После замены боковой лампы, после того как убедитесь, что она работает, не забудьте поставить обратно на место боковую решетку.

Если стеклянная крышка повреждена, ее необходимо заменить. Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.



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

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ ПРИ ПОВРЕЖДЕННОЙ РЕЗИНОВОЙ ПРОКЛАДКЕ!

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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

ПРОСТРАНСТВО ПОД РАЗМЕЩЕНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОСТРАНСТВА:

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

УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

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

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

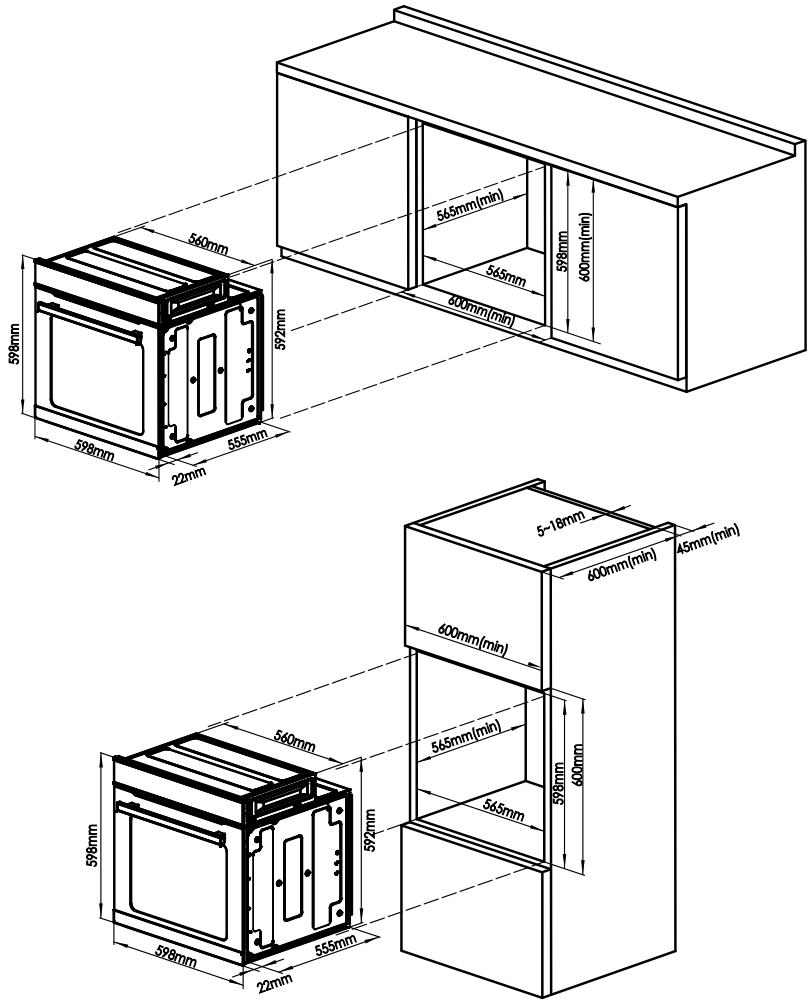
ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ НАДЛЕЖАЩЕЙ РАБОТЫ ВСТРАИВАЕМОГО ДУХОВОГО ШКАФА НУЖНО, ЧТОБЫ МОДУЛЬ КУХОННОЙ МЕБЕЛИ СООТВЕТСТВОВАЛ НАДЛЕЖАЩЕМУ ТИПУ.

СТЕНКИ СОСЕДНЕГО МОДУЛЯ МЕБЕЛИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ИЗГОТОВЛЕНЫ ИЗ ЖАРОСТОЙКОГО МАТЕРИАЛА. ЕСЛИ СТЕНКИ СОСЕДНЕГО МОДУЛЯ МЕБЕЛИ ИЗГОТОВЛЕНЫ ИЗ ШПОНИРОВАННОЙ ДСП, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОНА ВЫДЕРЖИВАЕТ ТЕМПЕРАТУРУ ДО 90°C. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ДЕТАЛИ МЕБЕЛИ ИЛИ КЛЕЙ ПОД ВОЗДЕЙСТВИЕМ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ БУДУТ ДЕФОРМИРОВАТЬСЯ И ОТКЛЕИВАТЬСЯ.

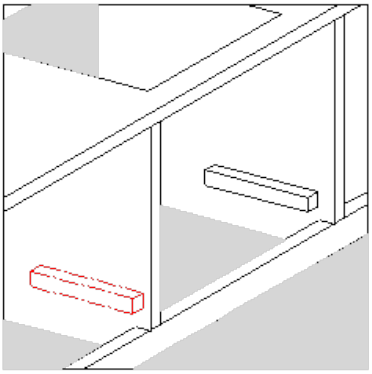
Во время монтажа прибора убедитесь, что после установки к его корпусу не будут прикасаться какие-либо провода или части приборов находящиеся под напряжением - в соответствии с правилами техники безопасности. При необходимости закрепите провода и части приборов так, чтобы невозможно было их переместить без использования инструмента.

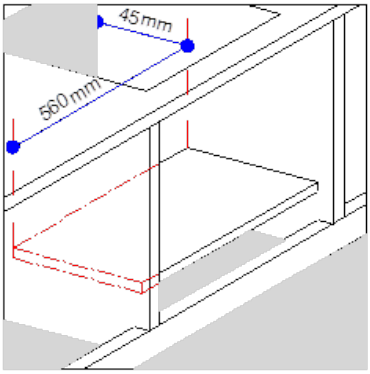
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Осторожно поставьте прибор на основание и подвиньте до задней стенки модуля. Откройте дверцу и зафиксируйте духовку к мебельному модулю двумя шурупами, как показано на рисунке.
Духовка должна быть надежно установлена в мебельном модуле. Сетевой кабель не должен соприкасаться с частями оборудования, подверженным нагреву.
Используемый в производстве мебели клей должен выдерживать нагрев до 90°C градусов во избежание деформации внешнего покрытия.



Для обеспечения достаточной вентиляции необходимо снять заднюю панель шкафа. Предпочтительнее установить духовой шкаф так, чтобы он опирался на две деревянные планки. Если духовой шкаф стоит на сплошной ровной поверхности, в ней должно быть отверстие размером не менее 45x560 мм.



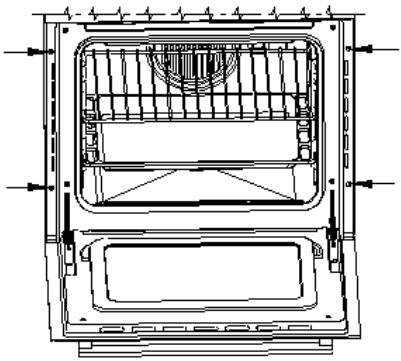


Панели смежных шкафов должны быть изготовлены из термостойкого материала. В частности, шкафы со шпонированной внешней поверхностью должны быть собраны с помощью клея, выдерживающего температуру до 100°C.

В соответствии с действующими нормами безопасности контакт с электрическими частями духового шкафа после его установки не должен быть возможен.

Все детали, обеспечивающие безопасную работу прибора, должны сниматься только с помощью инструмента.

Чтобы прикрепить духовку к шкафу, откройте дверцу духовки и прикрепите ее, ввернув 4 металлических самореза в 4 отверстия, расположенные по периметру рамы.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

- Для духовки необходим однофазный переменный ток 220-230-240 Вт ~ 50-60 Гц, передаваемый по гибкому кабелю. Убедитесь, что бытовые силовые розетки поддерживают электрическую нагрузку (см. таблицу с серийным номером).
- Электробезопасность прибора обеспечивается только в случае правильного подключения к системе, имеющей надежное заземление в соответствии с действующими законодательными стандартами.
- При постоянном подключении к электросети применяйте двухполюсный выключатель, расчитанный на соответствующую нагрузку с зазором минимум 3 мм для каждого контакта в соответствии с действующими законодательными нормативами.
- В некоторых моделях гибкий кабель подставляется без вилки. Используемая вилка должна соответствовать электрической нагрузке изделия и действующим нормативным положениям.
- Специалист по установке должен убедиться, что электрическая розетка подходит для питания, соответствующего духовки, как указано на табличке с серийным номером.
- Запрещено использовать удлинители и переходники, это может стать причиной перегрева и возгорания.
- Если духовой шкаф планируется установить под варочной панелью, подключение этих двух приборов к электросети следует выполнять раздельно; это облегчит их отсоединение и повысит электробезопасность.
- Когда все провода присоединены, духовой шкаф можно включать лишь после встраивания в мебель.
- Розетка должна быть легкодоступной.

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

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

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

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

Кабель заземления не должен прерываться выключателем.

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

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

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

Для запроса запасной части укажите следующие:

- Модель 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.

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 больше не могут легко поворачиваться	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 извлечь. 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.
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.

УТИЛИЗАЦИЯ



Данное изделие соответствует Директиве EU 2002/96/EEC.
Символ перечеркнутого контейнера для отходов на изделии означает, что после истечения его срока службы утилизация осуществляется отдельно от бытовых отходов; изделие необходимо сдать в специализированный пункт сбора электрических и электронных приборов с истекшим сроком службы или передать дилеру во время приобретения нового аналогичного прибора.

Во время утилизации пользователь несет ответственность за сдачу устройства на соответствующий пункт сбора. Невыполнение этого условия повлечет санкции, предусмотренные действующим законодательством по утилизации отходов. Раздельная утилизация необходима для того, чтобы вышедший из строя или устаревший прибор можно было передать для экологически безопасной переработки, обработки и разборки, во избежание возможного отрицательного воздействия на окружающую среду или угрозы здоровью, а также для повторного использования составляющих материалов.

Более подробную информацию об имеющихся системах сбора можно получить в местных службах по утилизации или в торговой точке, где прибор был приобретен.

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

Упаковочные материалы следует утилизировать в соответствии с действующими местными стандартами.

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

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

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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

Модель	**OKB 8731 CPGN / CPGW**
Объем, л	75
Температура, °C	50 - 250°C
Напряжение, В / Частота питания, Гц.	220 - 240 / 50 - 60
Потребляемая мощность, Вт	2800
Класс энергоэффективности	A+
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Таймер	Да, 24 часа
Управление	Сенсорное/ Поворотные регуляторы
Дисплей	Да
Размер духового шкафа, (ВхШхГ), мм	595x595x575

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Изготовитель	KÖRTING®
Тип продукции	Электрический духовой шкаф
Тип изделия	OKB
Модель	OKB 8731 CPGN / CPGW
Производитель (Фабрика)	Chinabest Home Appliance Co., Ltd. КИТАЙ, No.29 Fuqing 2 Road, Henglan, Zhongshan, 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 Körting 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 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

Т АЛОН 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

okb8731 v1.2 d20261029