

körting

**РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

ОКВ 9101 CFХ

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ KÖRTING!

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

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

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

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

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

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

ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ

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

НЕ ОТРЫВАЙТЕ ЕЕ!

Сервисная линия KÖRTING может уточнить у вас следующую информацию:

- Название модели
- Серийный номер прибора
- Артикульный номер прибора

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ



Данное изделие соответствует Директиве EU 2002/96/ЕЕС.

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

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

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

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

Упаковочные материалы следует утилизировать в соответствии с действующими местными стандартами.

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

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

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

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

Данное бытовое устройство соответствует положениям Директив Европейского Союза

- 2006/95/СЕ (низковольтное оборудование)
- 2004/108/СЕ (электромагнитная совместимость)
- 89/109/ЕС (материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)
- 2002/96/ЕС (утилизация отходов электрического и электронного оборудования)
- 2005/32/СЕ (изделия для конечных пользователей)

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

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

-
- Предварительный разогрев духовки следует осуществлять строго в течение обозначенного времени.
 - Во избежание потерь тепла дверцу следует открывать только при необходимости.
 - Следует поддерживать чистоту прокладок и уплотнений во избежание распространения тепла; в противном случае могут иметь место повреждения.
 - Если печь не используется в течение продолжительного времени, ее следует отключать от электросети.
 - Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать печь перед помещением в нее продуктов. Однако, образование конденсата на стекле дверцы или на стенках духовки не влияет на ее работу, и в процессе приготовления влага испаряется.

ПЕРЕД ЗАПУСКОМ ДУХОВОГО ШКАФА:

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

Перед первым использованием духовки дайте ей поработать на максимальной мощности, без продуктов примерно в течение 1 часа. Следует хорошо проветрить помещение, открыв окна.

При этом удаляются пары сгорания, оставшиеся после изготовления: масла, жиры и технические смолы.

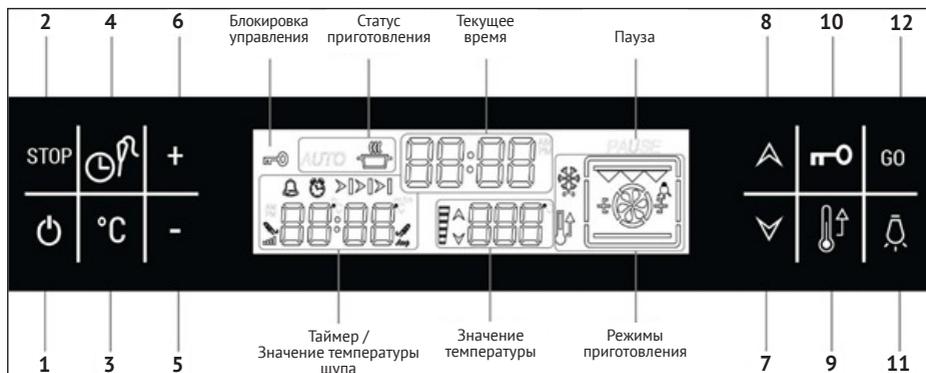
ВНИМАНИЕ!

- 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.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Вкл / Выкл
2. Прерывание действия / Отмена приготовления
3. Настройки температуры
4. Функция таймера / температурного шупа
5. Уменьшение выбранного значения
6. Увеличение выбранного значения
7. Выбор режимов приготовления (вверх)
8. Выбор режимов приготовления (вниз)
9. Быстрый разогрев
10. Блокировка управления
11. Освещение
12. Старт (запуск выбранного режима приготовления)

ДИСПЛЕЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Текущее время: отображение текущего времени.

Режимы приготовления: отображение текущего режима приготовления.

Значение температуры: отображает заданную температуру.

Таймер / значение температуры шупа: отображает статус таймера / предустановленное значение температуры шупа.

Статус приготовления: отображает текущее состояние духового шкафа.

Пауза: при активации данного индикатора прибор переходит в режим паузы.

Блокировка управления: при активации данного индикатора сенсорное управление блокируется.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР ИСПОЛЬЗУЕТ СЕНСОРНУЮ СИСТЕМУ УПРАВЛЕНИЯ.

ДЛЯ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ СЛЕГКА НАЖИМАЙТЕ НА СИМВОЛЫ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Для включения или выключения духового шкафа слегка нажмите и удерживайте символ в течение 1-2 секунд. На дисплее высветится текущее время. Это может быть сделано независимо от того была или нет активирована функция защиты от детей

При выключенной духовке дисплей выглядит полностью чёрным (индикация не отображается).

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

В момент первого подключения к электросети на дисплее появляются мигающие цифры 0:00. Перед началом эксплуатации необходимо настроить текущее время. Для настройки времени, нажимайте на кнопки + и --, одноразовыми нажатиями или непрерывным нажатием (для ускорения прокручивания цифр). По прошествии около 7 секунд после последнего нажатия, установленное время фиксируется автоматически и время перестает мигать. При временном отключении электропитания, заданное значение сохраняется около 45 секунд.

Для изменения заданных значений, одновременно нажмите символы + и -- до тех пор, пока цифры не начнут мигать, затем внесите изменения.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ОТКЛЮЧЕНИИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, ТЕКУЩЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ СБИВАЕТСЯ И ПРИ ВОЗОБНОВЛЕНИИ ПИТАНИЯ НА ДИСПЛЕЕ МИГАЕТ 00:00. В ТАКОМ СЛУЧАЕ, НЕОБХОДИМО ОСУЩЕСТВИТЬ НАСТРОЙКУ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ ЗАНОВО.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажав на символы (вверх или вниз) можно выбрать функцию приготовления.

 - ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ

 - НИЖНИЙ НАГРЕВ

 - ВЕРХНИЙ НАГРЕВ

 - МАЛЫЙ ГРИЛЬ

 - БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ

 - ОБЪЕМНЫЙ ТУРБОГРИЛЬ

 - ПИЦЦА

 - КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ

 - ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ

 - РАЗМОРАЖИВАНИЕ

 - ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Нажав на символы   можно прокрутить меню функций приготовления.

Символ текущей функции будет мигать в течение нескольких секунд, также будет отображена заданная температура для данного режима (для некоторых режимов не предусмотрено регулирование температуры, в данном случае значение не будет отображаться). Мигающий символ  и надпись **PAUSE** указывают, что духовой шкаф готов к приготовлению пищи с выбранным режимом, но приготовление еще не началось.

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА:

Символ	Параметры приготовления
	ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ Для выпекания и жарки на одном уровне. Работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	НИЖНИЙ НАГРЕВ Используется для блюд, требующих длительного и медленного пропекания, например для приготовления блюд в горшочках.
	ВЕРХНИЙ НАГРЕВ Для подрумянивания.
	МАЛЫЙ ГРИЛЬ Этот режим подходит для приготовления различных блюд таких как: жарка мяса, выпекание биквитов, запекание яблок. Естественная конвекция горячего воздуха и двусторонний нагрев обеспечивают натуральное приготовление, равномерное пропекание или прожаривание блюд с аппетитной хрустящей корочкой.
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ Оптимально для приготовления больших блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на всем пространстве решетки. Работают верхний нагревательный элемент и элемент гриля.
	ОБЪЕМНЫЙ ТУРБОГРИЛЬ Идеально подходит для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Также подходит для подрумянивания. Работают верхний нагревательный элемент, элемент гриля и вентилятор.
	ПИЦЦА Для выпекания пиццы и фруктовых пирогов. Работают кольцевой нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и вентилятор.
	КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ Работают верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор. Благодаря конвекции вы можете готовить большие блюда на нескольких уровнях одновременно.
	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ Режим для одновременной жарки и выпекания на одном, двух или трех уровнях. В этом режиме работают кольцевой нагревательный элемент и вентилятор.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ Режим позволяет разморозить замороженные продукты, сохраняя питательные вещества. Не происходит нагревания, воздух комнатной температуры циркулирует внутри печи.
	ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА При использовании данной функции температура поддерживается на уровне 60-90°C, что является оптимальным для поддержания тепла уже приготовленных блюд.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Для изменения температуры, автоматически задаваемой для каждой функции, достаточно слегка коснуться символа  и нажать на кнопки + и --, настроив температуру с интервалами в 5 °C.

После нескольких секунд новое значение зафиксируется, перестав мигать. Нажать на  для начала приготовления пищи.

Для возврата к предустановленной температуре, выполнить те же операции или выйти и снова выбрать функцию.

Для окончательного изменения температуры, установленной изготовителем, после того, как выбрана и задана желаемая температура, нажать на символ  до тех пор, пока не послышится краткий звуковой сигнал оповещения (около 5 секунд), и цифры, указывающие температуру, не перестанут мигать.

РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Для работы в ручном режиме выберите желаемую температуру приготовления и режим приготовления, затем нажмите . Процесс приготовления будет запущен, символ **PAUSE** исчезнет и таймер начнёт отсчитывать время, прошедшее с момента начала приготовления. Приготовление еще не началось. Приготовление пищи будет продолжаться до тех пор, пока не будет прервано вручную (см. раздел «ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ») или не достигнет предела, заданного заводскими настройками.

Максимально допустимый временной предел приготовления пищи зависит от заданной температуры:
50°C – 120°C, максимальное время - 10 часов
121°C – 200°C, максимальное время - 6 часов
201°C – 250°C, максимальное время - 3 часа

В автоматическом или полуавтоматическом режиме приготовления пищи, (см.далее) приготовление прерывается автоматически, в зависимости от заданных параметров.

ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если вы желаете изменить настройки в то время, когда процесс приготовления уже начат, нажмите на . При этом на дисплее высветится символ **PAUSE** и все нагревательные элементы временно прекратят свою работу. Изменив желаемые настройки (см. соответствующий раздел), нажмите на . Работа прибора будет возобновлена с новыми настройками.

РЕЖИМ ПАУЗЫ

Если вы желаете приостановить процесс приготовления на некоторое время, нажмите на . При этом на дисплее высветится символ **PAUSE** и все нагревательные элементы временно прекратят свою работу. При повторном нажатии на , все индикаторы на дисплее исчезают и отображается значение остаточной температуры. Нажатие на  приводит к отображению последних установленных настроек, повторное нажатие на  возобновляет процесс приготовления. Символ **PAUSE** погасает.

РАБОТА В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ (С УСТАНОВКОЙ ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Эта функция позволяет запрограммировать желаемое время окончания приготовления, с прямым запуском начала приготовления, задав желаемую продолжительность приготовления пищи. В данном случае невозможно использование температурного щупа (где это предусмотрено).

Для активации работы в полуавтоматическом режиме, выберите желаемую функцию из меню, и при необходимости отрегулируйте температуру приготовления пищи, как описано выше.

Нажмите на символ , на дисплее таймера начнут мигать цифры 0:00. Установите желаемое время продолжительности приготовления, при этом на дисплее загорится символ **AUTO**. Для старта приготовления нажмите на , на дисплее начнётся обратный отчёт времени до окончания приготовления. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал, для его прерывания нажмите на .

Вы в любой момент можете изменить настройки приготовления (см. раздел «ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).

Если вы желаете прервать приготовление, нажмите на . На дисплее загорится символ **PAUSE**. Повторное нажатие на  отменяет приготовление.

РАБОТА В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ (С УСТАНОВКОЙ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

В данном случае можно задать время окончания приготовления, с немедленным запуском, без указания продолжительности приготовления пищи. Как и для предыдущей функции, в данном случае невозможно использование температурного щупа (где это предусмотрено).

Для активации окончания приготовления пищи, выберите желаемую функцию из меню функций, и при необходимости отрегулируйте температуру приготовления, как описано выше. Нажмите дважды на символ , таким образом высветится время окончания приготовления, соответствующее реальному времени суток. Нажав на + и --, запрограммируйте желаемое время окончания приготовления пищи. Нажмите на  для старта приготовления (символ **PAUSE** перестанет мигать).

РАБОТА В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ (С УСТАНОВКОЙ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА)

Эта функция позволяет запрограммировать продолжительность приготовления пищи, задав также время начала приготовления. Таким образом, она должна использоваться в том случае, если Вы хотите запрограммировать начало приготовления пищи. В данном случае также невозможно использование температурного щупа (где это предусмотрено).

Для активации работы в автоматическом режиме, выбрать желаемую функцию из меню функций печи, и при необходимости отрегулировать температуру приготовления пищи, как описано выше. Коснувшись символа , начинают мигать цифры 0:00 таймера. Отрегулировать желаемую продолжительность приготовления (появится символ **AUTO**). Снова нажать на символ , высветится мигающее значение времени окончания приготовления, в зависимости от заданной продолжительности приготовления пищи, нажать на + и -- для задания желаемого времени окончания приготовления. Нажать , чтобы активировать программу. Теперь духовой шкаф находится в состоянии ожидания, и начнёт приготовление пищи в заданный Вами момент. На дисплее появятся символы функции, температура и время окончания приготовления пищи. Появление мигающей стрелки рядом с температурой укажет на то, что приготовление началось. Звуковой сигнал оповестит об окончании приготовления; нажать  на для прерывания сигнала. В любой момент можно изменить заданные параметры функции, время и температуру, как описано выше.

Однократное нажатие на  прерывает программу (загорается символ **PAUSE**), повторное нажатие отменяет процесс приготовления.

Пример:

Время 11:30, требуемая продолжительность приготовления - 30 мин., желаемое время окончания приготовления, заданное в программе - 13:00. Печь включится в 12:30 и выключится в 13:00.

ФУНКЦИЯ ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА ВРЕМЕНИ

Функция позволяет запустить таймер, который с помощью звукового сигнала сигнализирует об окончании заданного времени.

Нажмите несколько раз на  до появления мигающего символа  одновременно с цифрами 0:00 таймера. Настройте время таймера в минутах, нажимая на + и --. Цифры перестанут мигать по истечении около 7 сек. По окончании заданного времени, звуковой сигнал оповестит Вас.

ФУНКЦИЯ БУДИЛЬНИКА

Функция позволяет запрограммировать выдачу оповещающего звукового сигнала в любое желаемое время.

Нажмите несколько раз  до тех пор, пока не появится мигающий символ  одновременно с указанием текущего времени суток. Нажмите + и -- для регулирования. Цифры перестанут мигать по истечении около 7 сек. По окончании заданного времени, звуковой сигнал оповестит Вас. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую из кнопок + или --.

ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА

Данная функция позволяет, когда необходимо, ускорить этап предварительного нагрева печи духового шкафа.

После выбора желаемой функции готовки нажать на кнопку , активируются более подходящие элементы для быстрого достижения установленной температуры, и на дисплее отобразится символ  который погаснет по достижении нужной температуры. Программа также подаст звуковой сигнал, чтобы предупредить Вас.

Быстрый разогрев нельзя активировать: для функции ГРИЛЬ, когда разница между установленной температурой и температурой, которую необходимо достичь, меньше 50°C, а также когда желаемая температура ниже 100°C.

ДИСПЛЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Шкала рядом с индикатором заданной температуры указывает на уровень достигнутой температуры, постепенно увеличиваясь. Мигающая стрелка рядом со шкалой указывает на активный процесс нагрева духовки. Если после прерывания приготовления в автоматическом или ручном режиме температура внутри камеры будет превышать 60°C, на дисплее будет мигать стрелка, направленная вниз, и надпись **hot** (горячо), которые остаются активными до тех пор, пока температура не опустится ниже 60°C.

ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ ОПОВЕЩЕНИЯ

По завершении программы приготовления раздаётся звуковой сигнал, продолжительность которого составляет около 7 мин. Для выключения сигнала нажать на **+** либо **--**.

Данную настройку можно изменить только когда режим приготовления неактивен. Для изменения тональности звука необходимо нажать и удерживать **--** в течение 5 сек., пока на дисплее не высветится текущая установка тональности (**tn1 alto (высокий) - tn2 medio (средний) - tn3 basso (низкий)**). Нажимайте **-** для выбора желаемой тональности. Через несколько секунд после выбора, произойдёт автоматический выход из данного режима и настройка тональности сохранится.

ЗВУКОВАЯ ТОНАЛЬНОСТЬ КОМАНД

Данную настройку можно изменить только когда режим приготовления неактивен. Для изменения тональности звука необходимо нажать и удерживать **+** в течение 5 сек., пока на дисплее не высветится текущая установка тональности (**bt (сигнал зуммера) - c (щёлкающий звук) - nt (без звука)**). Нажимайте **+** для выбора желаемой тональности. Через несколько секунд после выбора, произойдёт автоматический выход из данного режима и настройка тональности сохранится.

ФОРМАТ ОТОБРАЖЕНИЯ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

По умолчанию текущее время отображается в 24-часовом формате. При желании можно установить 12-часовой формат отображения времени. Для этого одновременно нажмите и удерживайте в течение примерно 5 секунд кнопки **+** и **--**. Формат отображения времени изменится на 12-часовой. Для возврата к 24-часовому формату повторно выполните те же действия.

ФУНКЦИЯ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Для минимизации затрат электроэнергии можно задействовать функцию энергосбережения, которая полностью выключает духовку в течение 1 мин., если функции приготовления неактивны и не нажимается никаких кнопок. Для активации данной функции нажмите и удерживайте в течение примерно 5 сек. символ  в режиме отображения текущего времени. На дисплее появится надпись **PS ON**. Для отключения данной функции повторно выполните те же действия, пока на дисплее не отобразится надпись **PS OF**.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ)

Для защиты от непреднамеренного изменения настроек во время работы, а также включения духовки, если она выключена, можно использовать функцию Блокировки управления. Нажмите и удерживайте в течение 2 сек. . На дисплее загорится символ  и сенсорное управление будет заблокировано. Для снятия блокировки проделайте ту же процедуру заново.

Любой сигнал оповещения, выданный программатором во время работы духовки с активированной блокировкой, может быть прерван нажатием на любую из кнопок. Блокировка при этом остаётся активной.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА

ВНИМАНИЕ: ЧТОБЫ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП НЕ КАСАЛСЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ! ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЙ ДЛЯ ДАННОЙ МОДЕЛИ ДУХОВОГО ШКАФА.

Данный режим позволяет достичь желаемой температуры в центре готовившегося блюда. Диапазон температуры может быть задан в интервале 20-99°C.

1. Вставьте штекер температурного щупа в соответствующее гнездо на стенке духовки. Погрузите щуп в блюдо так, чтобы щуп оказался в его центре.
2. Нажмите кнопку . На дисплее температурного щупа/таймера загорятся/выключатся два цифровых значения, которые отображают предустановленное значение температуры. При этом символ **AUTO** будет активирован.
3. Нажимая кнопки **+** и **--** выставите температуру окончания готовки в интервале между 20-99°C и, по крайней мере, на 2°C выше, чем текущая температура термощупа.
4. Для старта приготовления нажмите , при этом символ **PAUSE** исчезнет. Текущая температура термощупа будет отображена слева, тогда как температура окончания приготовления будет отображена справа. Отображение происходит синхронно на дисплеях температурного щупа/таймера.

По достижении установленной температуры внутри готовившегося блюда духовка перестанет работать и раздастся звуковой сигнал, сигнализирующий об окончании процесса приготовления.

Рекомендации по приготовлению некоторых типов блюд:

Говядина:

- Хорошо прожаренная 70°C
- Розовая внутри 60-65°C
- Красная внутри 55-60°C

Телятина: 80 - 85°C

Свинина: 75-82°C

Дичь: 70-75°C

Курица: 72-74°C

Рыба: 75-85°C

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

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

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

ЕСЛИ ВАМ НЕОБХОДИМО УСТАНОВИТЬ ИЛИ СНЯТЬ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЕЛАЙТЕ ЭТО ТОЛЬКО НА СНЯТЫХ БОКОВЫХ РЕШЕТКАХ (СМ. СТР. 17).

КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

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

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

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

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

ПОЛОЖЕНИЕ ВНУТРЕННИХ РЕШЕТОК ГРИЛЯ ДЛЯ ОСОБОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Положение 1 и 2 снизу.
Хорошо готовится замороженная выпечка, бифстроганов, индейка, пироги, мясной стейк.
- Положение 2 снизу.
Пироги, сэндвичи, тосты, запеканка, отрубной хлеб, мясо.
- Положение 2 и 3 снизу.
Печенье, тонко нарезанное мясо.
- Положение 3 снизу.
Для поджаривания на гриле.

Информация, относящаяся к положениям приготовления, является справочной, и ее следует интерпретировать, исходя из кулинарного опыта.

СИГНАЛИЗАЦИЯ ОБ ОШИБКАХ

В случае возникновения нестандартных ситуаций, выходящих за рамки нормального функционирования прибора, на дисплее может отобразиться код ошибки, сигнализирующий о появлении определённой проблемы. Прибор при этом прекращает работу и переходит в режим ожидания.

В таблице ниже описаны ошибки и возможные пути решения проблемы.

Код ошибки	Описание проблемы	Возможные причины	Способы устранения
Er 01	Нарушение связи между модулями управления и питания	Соединительный кабель может быть отсоединён от гнезда либо кабель повреждён. Силовой модуль также может быть неисправен.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Er 02	Размыкание температурного датчика	Температурный датчик отсоединён от гнезда либо повреждён. Силовой модуль также может быть неисправен.	
Er 03	Замыкание температурного датчика	Повреждение температурного датчика либо неисправность силового модуля.	
Er 04	Перегрев модуля управления (100 °C или выше)	Нарушение правил установки прибора. Неисправность вентилятора охлаждения либо модуля управления.	Проверьте правильность установки прибора согласно схеме встраивания. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Er 05	Перегрев силового модуля (105 °C или выше)	Нарушение правил установки прибора. Неисправность вентилятора охлаждения либо силового модуля.	
Er 06	Ошибка датчика NTC	Неисправность модуля управления	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Er 07	Ошибка датчика NTC	Неисправность силового модуля	
Er 08	Проблема с электропитанием. Нет нагрева либо нагрев недостаточный	Неисправность нагревательных элементов либо реле переключения. Нарушение контакта между нагревательным элементом и реле. Неисправность силового модуля.	

ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР

Данный прибор оборудован тангенциальным вентилятором для охлаждения панели управления и ручки 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.

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.

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 www.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 Korting для очистки духовых шкафов и грилей K05 или теплый уксус.

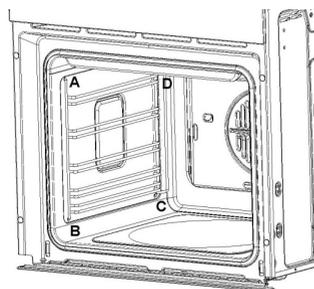
- Для чистки стекла дверцы используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде или спрей для очистки стекла и твердых поверхностей Кёртинг К11
- Не используйте абразивные средства.
- Запрещается использовать кислотные продукты (например, для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
- Отключите нагрев, дождитесь, пока внутренние компоненты духовки остынут, перед тем как distraгиваться 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 ПРОКЛАДКИ!

СНЯТИЕ / УСТАНОВКА БОКОВЫХ ХРОМИРОВАННЫХ РЕШТОК



Для того, чтобы снять боковые решетки (как правую, так и левую), совершите следующие действия: бережно потяните и достаньте их из отверстий А и В; повторите то же действие для снятия из отверстий С и D.

Для того, чтобы снова установить боковые решетки, совершите следующие действия: вставьте решетку одновременно в отверстия С и D, затем в отверстие В, а затем в отверстие А.

КАТАЛИТИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ

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

Снимать заднюю самоочищающуюся панель рекомендуется только мастеру сервисного центра.

СНЯТИЕ / УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Данная модель позволяет извлекать стёкла и чистить их с внутренней стороны без необходимости снятия двери целиком.

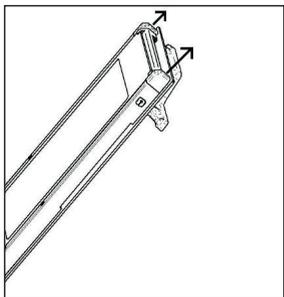
Для этого следуйте следующим инструкциям:

1. Откройте дверь в горизонтальном положении и заблокируйте петли двери (см снятие/установку двери духового шкафа)
2. Справа и слева на двери имеются две кнопки (А), нажмите на них одновременно, при этом высвободив верхний пластиковый держатель.
3. Потяните держатель на себя (В), высвободив при этом стёкла.
4. Аккуратно потяните стёкла по очереди, вынув их из пазов.
5. После очистки стёкол проделайте все операции в обратном порядке.

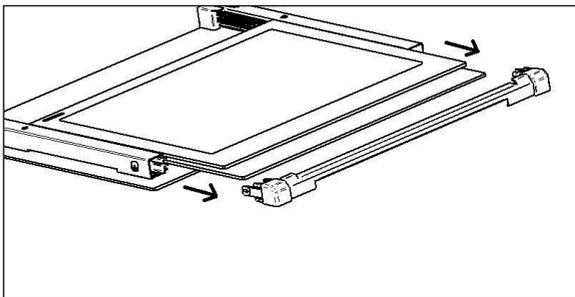
ВНИМАНИЕ: НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТУПЫЕ ИЛИ ОСТРЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ РАЗБИТЬ СТЕКЛО ИЛИ ПОВРЕДИТЬ ДВЕРЬ.

Будьте внимательны при установке стекол на место: их нельзя переворачивать. Неверная установка стекол может повлиять на работу духового либо привести к серьезным повреждениям устройства.

(А)



(В)



ВНИМАНИЕ: ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗАБЛОКИРУЙТЕ ПЕТЛИ (СМ СНЯТИЕ/УСТАНОВКА ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА) ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИЗВЛЕЧЕНИЯ СТЕКОЛ ВО ИЗБЕЖАНИЕ СЛУЧАЙНОГО ЗАКРЫТИЯ ДВЕРИ И ПОВРЕЖДЕНИЯ СТЕКОЛ!

НЕ ПЫТАЙТЕСЬ МЕНЯТЬ МЕСТАМИ СТЕКЛА (ПРОЗРАЧНОЕ СТЕКЛО ВСЕГДА ДОЛЖНО БЫТЬ ПОСЕРЕДИНЕ), А ТАКЖЕ ПЫТАТЬСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ СТЕКЛА НАБОРОТ ВЕРХНЕЙ ЧАСТЬЮ ВНИЗ – ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ИХ ПОВРЕЖДЕНИЮ. ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВЕРХНЕГО ДЕРЖАТЕЛЯ УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО УПЛОТНИТЕЛИ СТЕКЛА НЕ ПЕРЕЖАТЫ, СТЕКЛА ЗАФИКСИРОВАНЫ В СВОИХ ПАЗАХ.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

- Полностью откройте дверцу духовки (рис. 1).
- Потяните на себя фиксатор «А» (рис. 3).
- Плавно закройте дверцу, до легкого упора в фиксаторы. Убедитесь, что фиксатор находится в области «В» (рис. 3-4).
- Потяните дверцу на себя за верхнюю часть, вытянув петли из посадочных мест.

Установка обратно.

- Удерживайте дверцу под углом (рис. 1).
- Установите петли в посадочные места (рис. 4).
- Полностью откройте дверцу (рис. 3).
- Закройте фиксаторы в соответствии с (рис. 2).
- Закройте дверцу.

ВНИМАНИЕ!

СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ПРИ СНЯТИИ ДВЕРЦЫ ВЫ СЛУЧАЙНО НЕ ПОВРЕДИЛИ ПЕТЕЛЬНЫЙ МЕХАНИЗМ. НЕ ТЯНИТЕ ДВЕРЦУ СИЛЬНО ВВЕРХ.

ПЕТЕЛЬНЫЙ МЕХАНИЗМ ИМЕЕТ СИЛЬНУЮ ПРУЖИННУЮ СИСТЕМУ.

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ДВЕРЦУ В ВОДУ.

ДВЕРЦА ДУХОВКИ ТЯЖЕЛАЯ, УБЕДИТЕСЬ В СВОИХ СИЛАХ.

ЕСЛИ ВЫ ИСПЫТЫВАЕТЕ СЛОЖНОСТИ ПРИ СНЯТИИ СТЕКОЛ ИЛИ ДВЕРЦЫ ПОЗВОНИТЕ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ (ВЫЗОВ МАСТЕРА ПЛАТНЫЙ).

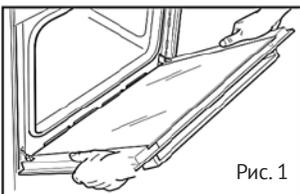


Рис. 1

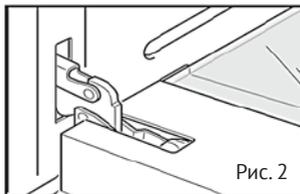


Рис. 2

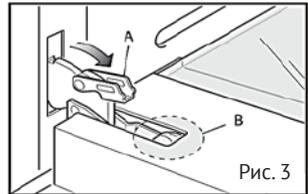


Рис. 3

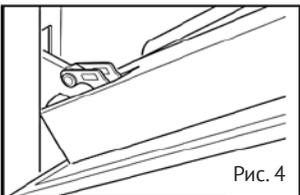


Рис. 4

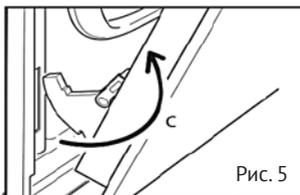
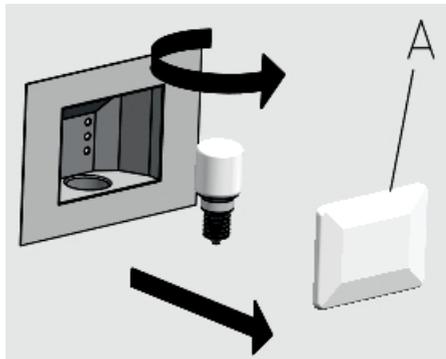
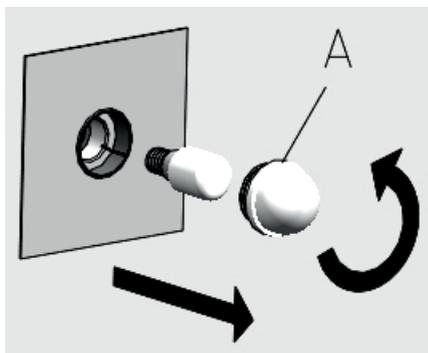


Рис. 5

ВНИМАНИЕ:

ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ НЕ ПОДВЕРГНУТЬ РИСКУ КОРРЕКТНОЕ И БЕЗОПАСНОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ДВЕРЦЫ, ВАЖНО СЛЕДИТЬ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ВО ВРЕМЯ СБОРКИ ДВЕРЦЫ СТЕКЛА БЫЛИ УСТАНОВЛЕНЫ В ТОМ ЖЕ ПОРЯДКЕ, КАК ОНИ БЫЛИ УСТАНОВЛЕНЫ ИЗНАЧАЛЬНО (НАДПИСИ, ЛИБО СИМВОЛЫ НА СТЕКЛЕ ДОЛЖНЫ ЧИТАТЬСЯ ИЗНУТРИ ДУХОВКИ, Т.Е. СМОТРЕТЬ НАРУЖУ).

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ ДУХОВОГО ШКАФА



Во избежание поражений электрическим током и/или травматизма внимательно ознакомьтесь с нижеописанными процедурами и следуйте им:

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ЗАМЕНОЙ ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПИТАНИЕ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕНО: ОСНОВНОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЛЕДУЕТ РАЗОМКНУТЬ. УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ДУХОВКА И ЛАМПА ОСТЫЛИ, ПОСЛЕ ЧЕГО СНИМИТЕ ЗАЩИТНУЮ КРЫШКУ А.

- Не касайтесь лампы влажной тканью: она может разбиться.
- Замените лампочку новой 25 Вт, 220-230 В с цоколем E14, пригодным для эксплуатации при высоких температурах.
- При повреждении или выходе из строя защитного колпачка не пользуйтесь духовкой до замены колпачка или его правильной установки.

ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ДАННОГО ПРИБОРА СМ. ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ, УКАЗАННЫЕ НА СЕРИЙНОМ ЯРЛЫКЕ ИЗДЕЛИЯ.

ЯРЛЫК ИЗДЕЛИЯ РАЗМЕЩЕН С КРАЯ НА ВНУТРЕННЕЙ СТОРОНЕ ДУХОВКИ. ВТОРОЙ ЯРЛЫК ИМЕЕТСЯ НА ОБЛОЖКЕ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

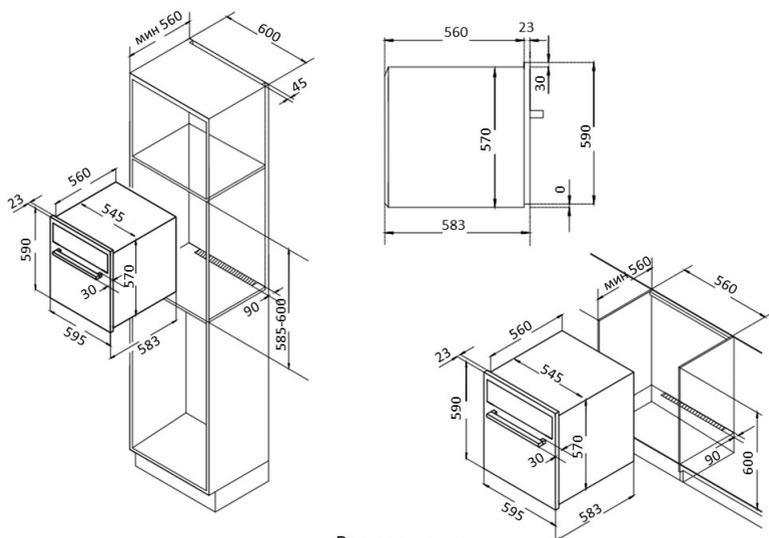
- Установка и техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным персоналом. Перед эксплуатацией духовки внимательно ознакомьтесь с данным руководством.
- Неправильная установка, техническое обслуживание и эксплуатация могут причинить значительный ущерб имуществу или травмы.
- Данное 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 прибора. Помощь, оказываемая компанией-производителем вследствие некорректной установки, не включается в гарантию.

ОПИСАНИЕ ПРОСТРАНСТВА ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОСТРАНСТВА:

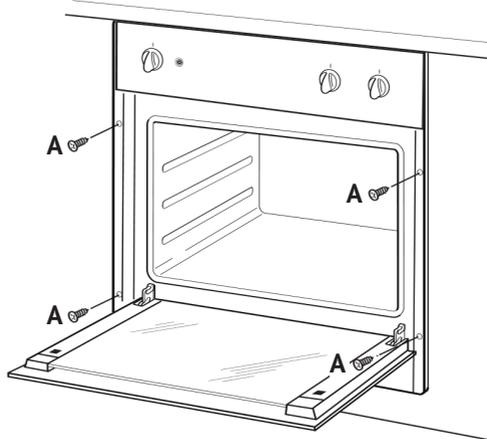
- Пространство и установленные в нем компоненты должны выдерживать температуры до 90 °C без деформирования и/или образования дефектов поверхностей.
- В этом месте должны быть предусмотрены пространства для свободного подсоединения компонентов духовки.
- Все кухонные бытовые приборы должны быть защищены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

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННЫЙ ГАРНИТУР



Размеры в мм

ГАБАРИТЫ ДЛЯ ВСТРАИВАЕМОЙ УСТАНОВКИ



Важно, чтобы все операции по установке прибора выполнялись квалифицированным персоналом. Духовку можно установить в колонку или под рабочей поверхностью кухонного гарнитура.

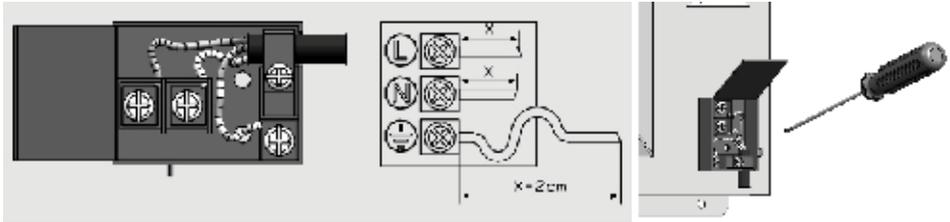
- Габариты пространства в кухонном гарнитуре для установки духовки указаны на рисунках.
- Убедитесь, что пространство, где будет установлена печь, выдерживает вес в 60 кг. Для пространства в кухонном гарнитуре следует придерживаться соответствующих габаритов приобретенной модели духовки.
- Необходимо создать пространство в задней части дна пространства или на открытой полке для обеспечения достаточной циркуляции охлаждающего воздуха во время работы духовки.
- Убедитесь, что духовка надежно установлена в отведенном для нее пространстве. Для крепления пользуйтесь винтами **A**.

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. табличку с серийным номером).
- Электробезопасность прибора обеспечивается только в случае правильного подключения к системе, имеющей надежное заземление в соответствии с действующими законодательными стандартами.
- При постоянном подключении к электросети применяйте двухполюсный выключатель, рассчитанный на соответствующую нагрузку с отверстием минимум 3 мм для каждого контакта в соответствии с действующими законодательными нормативами.
- В некоторых моделях гибкий кабель поставляется 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 духовому шкафу, как указано на табличке с серийным номером.
- Розетка должна быть легкодоступной.

СБОРКА / ЗАМЕНА СИЛОВОГО КАБЕЛЯ



- Электрический кабель должен быть надежно закреплен на клеммной коробке специальными винтами.
- Подсоедините линейный кабель к клемме **L**, нейтральный кабель – к клемме **N**, а желтый/зеленый кабель к клемме заземления . Желтый/зеленый кабель должен быть длиннее, чем другие два минимум на 20 мм.
- Убедитесь, что кабель не проходит рядом и не контактирует с поверхностями, достигающими температуры выше 75 °С.

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

Установка, подсоединение и заземление 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 розетке.

Кабель заземления не должен прерываться выключателем.

ВНИМАНИЕ!

ПЕРЕД ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ИЗДЕЛИЯ СЛЕДУЕТ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ.

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

Пользуйтесь только гибкими кабелями:

Тип кабеля: H05RR-FH 3 x 1.5

ВНИМАНИЕ!

ВСЕ РАБОТЫ ПО СБОРКЕ/ЗАМЕНЕ СИЛОВОГО КАБЕЛЯ И ВИЛКИ ДОЛЖНЫ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ.

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 проводиться только уполномоченным техническим персоналом.

Для запроса запасной части укажите следующее:

1. Модель духовки, артикулярный номер и заводской номер на заводской табличке, размещенной в нижней части спереди духовки и на первой странице буклета.
2. Описание и номер запасной части, техническая информация, доступная только специализированной технической службе.
3. Следует указать информацию о дистрибьюторе, продавшем духовку и данные ближайшего центра послепродажного обслуживания.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

При этом необходимо указать все данные прибора с алюминиевого ярлыка на нем: модель духовки, артикулярный номер и заводской номер на заводской табличке, размещенной в нижней части спереди духовки и на первой странице буклета.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	OKB 9101 CFX
Мощность подключения, (Вт)	2100
Мощность верхнего нагревателя, (Вт)	800
Мощность нижнего нагревателя, (Вт)	1200
Мощность гриля, (Вт)	1200
Мощность верхнего + нижнего нагревателей, (Вт)	2000
Мощность верхнего + нижнего нагревателей + вентилятора конвекции, (Вт)	2025
Мощность конвекционного вентилятора, (Вт)	25
Мощность лампы освещения, (Вт)	25
Объем, (л)	64
Высота, (мм)	590
Ширина, (мм)	595
Глубина, (мм)	583
Высота встраивания, (мм)	585-600/600
Ширина встраивания, (мм)	560/600
Глубина встраивания, (мм)	560
Вес нетто, (кг)	38
Вес брутто, (кг)	39
Площадь приготовления на гриле, (см ²)	726

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Изготовитель	KÖRTING®
Тип продукции	Электрический духовой шкаф
Тип изделия	OKB
Модель	OKB 9101 CFX
Производитель (Фабрика)	VinPlas Rabia ALTINAY, ТУРЦИЯ, Yeni Mahalle Tastan Sonmez Caddesi A blok no:100/8 Merzifon, AMASYA
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 info@korting.ru www.korting.ru
Импортер	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2.
Гарантийный срок	2 года
Срок службы	10 лет
Серийный номер: Серийный номер указан на табличке, расположенной на корпусе духового шкафа	Серийный номер состоит из: Год/Неделя/Номер, Где: Год – год производства изделия Неделя – номер недели года Номер – порядковый номер изделия в партии

Сервисная поддержка

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

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

Гарантийный срок на продукцию Korting составляет 2 года кроме специальной серии «1889» с гарантийным сроком 3 года.

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

körting

RUS

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

Сервисная поддержка Körting:

Тел.: 8(800)550-78-62 (круглосуточно)

Email: service@korting.ru

Информационная линия Körting:

Тел.: +7(495)150-64-14 (Москва и МО)

Тел.: 8(800)500-68-92 (Регионы России)

Email: info@korting.ru

