

■ SINCE 1889
körting

**МОДЕЛЬ:
OKB 3221 AGN STEAM MW**

[RU] Руководство по эксплуатации

Духовой шкаф электрический
встраиваемый компактный
с функцией СВЧ и пара

Поздравляем Вас с приобретением продукции KÖRTING!

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

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

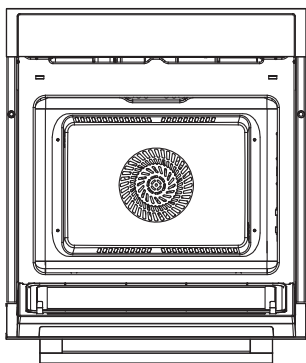
Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

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

ВНИМАНИЕ!

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

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



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

Информация о приборе.

Сервисная линия KÖRTING может уточнить у вас информацию:

- Название модели
- Серийный номер прибора
- Артикульный номер прибора

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

- Этот прибор предназначен для бытового использования. Прибор нагревается на рабочем этапе и инерционно даже после выключения. Запрещается касаться внутренних компонентов духовки на этих этапах, а также следует максимально ограничить контакт с наружными компонентами. Во время работы прибора ограничивайте нахождение детей вблизи него. Доступные компоненты могут очень сильно нагреваться.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, с отсутствием опыта и знаний, если только за ними не осуществляется контроль и им даны инструкции в отношении использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Для установки в печь или извлечения из нее компонентов или принадлежностей следует всегда пользоваться защитными перчатками (рукавицами).
- Для приготовления пищи пользуйтесь только термостойкими контейнерами.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы; существует опасность выделения масла или жира, которые могут воспламениться.
- Запрещается накрывать печь листами алюминия или ставить на нее другие предметы (сковороды, подносы), опираться о стены или облокачиваться на нижнюю часть духовки; это может повредить изделие.
- Запрещается использовать печь для хранения различных предметов; могут возникнуть повреждения как духовки, так и хранящихся в ней предметов при ее включении.
- Запрещается сидеть или размещать грузы на открытой дверце, а также подвешивать грузы на ручьятку; 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.

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

- (a)** Не пытайтесь использовать эту печь с открытой дверью, так как это может привести к вредному воздействию микроволновой энергии. Важно не ломать и не пытаться снять защитные элементы.
- (b)** Не ставьте никаких предметов между передней частью печи и ее дверью и избегайте накопления пыли или остатков чистящих средств на поверхностях уплотнителей.
- (c) ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** В случае повреждения двери или уплотнительных элементов, печь эксплуатировать нельзя до тех пор, пока она не будет отремонтирована специализированным сервисным центром.

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

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

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

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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ:

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

Перед первым использованием духовки дайте ей поработать на максимальной мощности, без продуктов примерно в течение 1 часа. При этом, следует хорошо проветрить помещение. При этом 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.

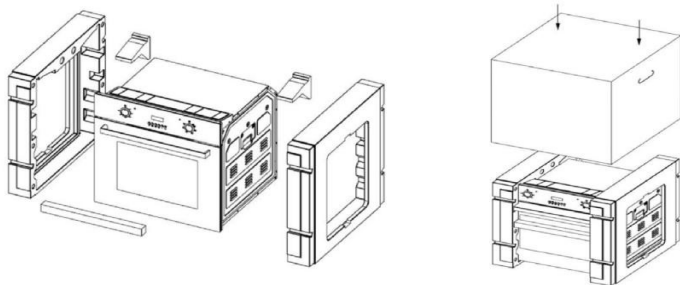
ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГИЕ ДОСТУПНЫЕ КОМПОНЕНТЫ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ.

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

ТРАНСПОРТИРОВКА

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

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



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

ПОСУДА

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

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

ПРОВЕРКА ПОСУДЫ

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

МАТЕРИАЛЫ, КОТОРЫЕ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

ПОСУДА	ПРИМЕЧАНИЯ
Посуда для обжаривания	Следуйте инструкциям производителя. Дно посуды для обжаривания должно быть не менее 5 мм. от вращающейся поверхности. Неправильное использование может привести к ее поломке.
Столовая посуда	Только подходящая для микроволновых печей. Следуйте инструкциям производителя. Не используйте треснутую посуду или посуду с обитыми краями.
Стеклянные сосуды	Всегда снимайте крышку. Подогревайте еду только до теплого состояния. Большинство стеклянных контейнеров не жаропрочные и могут треснуть.
Стеклопосуда	Только жаропрочная стеклянная посуда для печей. Убедитесь в том, что на ней нет металлических обрамлений. Не используйте треснутую посуду или посуду с обитыми краями.
Мешочки для приготовления в печах	Следуйте инструкциям производителя. Не закрывайте металлическими элементами. сделайте щели для выхода пара.
Бумажные тарелки и чашки	Используйте только для краткосрочной готовки/подогревания. При готовке не оставляйте печь без присмотра.

Бумажные салфетки	Используйте для накрывания еды при повторном подогреве и впитывания жира. Используйте для краткосрочной готовки под присмотром.
Пергаментная бумага	Используйте в качестве крышки во избежание разбрызгивания или обертки при пароварении.
Пластмасса	Только подходящая для микроволновых печей. Следуйте инструкциям производителя. Должна быть оснащена символом «Для микроволновых печей». Некоторые пластмассовые контейнеры размягчаются по мере того, как еда внутри них становится горячей. «Пакетики для кипячения» и плотно закрытые полиэтиленовые пакеты должны иметь надрезы, быть проколоты или иметь вентиляционные отверстия в зависимости от упаковки.
Пищевая пленка	Только подходящая для микроволновых печей. Используется для накрывания еды во время готовки для удерживания влаги. Пищевая пленка не должна касаться еды.
Термометры	Только подходящие для микроволновых печей (термометры для приготовления мяса и кондитерских изделий).
Восковая бумага	Используйте в качестве крышки во избежание разбрызгивания или для удерживания влаги.

МАТЕРИАЛЫ, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

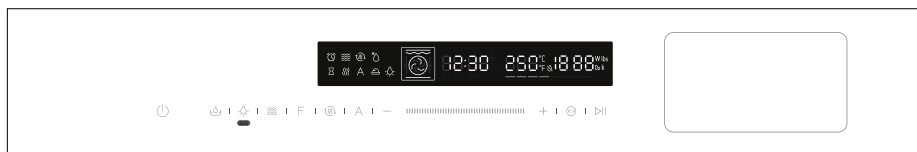
ПОСУДА	ПРИМЕЧАНИЯ
Алюминиевый поднос	Может привести к появлению электрической дуги. Переложите еду в посуду для микроволновых печей.
Пищевой картон с металлической ручкой	Может привести к появлению электрической дуги. Переложите еду в посуду для микроволновых печей.
Металлическая посуда или посуда с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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РАБОТА С ПРОГРАММАТОРОМ

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


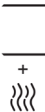
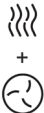
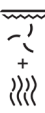









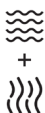







Внимание! Данное изображение несет только информационный характер.



ОПИСАНИЕ КНОПОК УПРАВЛЕНИЯ

	Кнопка Включения / Выключения прибора.	Включает / Выключает духовой шкаф, если нажать во время приготовления.
	Кнопка включения микроволн.	При нажатии включает функцию микроволн.
	Контейнер для воды	Используется при приготовлении на пару и комбинированных режимах. Нажмите для открытия и дальнейшего использования.
	Кнопка быстрого разогрева.	Активируйте для быстрого разогрева камеры.
F	Кнопка выбора режимов.	Нажимайте на кнопку, чтобы установить необходимый режим приготовления.
	Слайдер.	Воспользуйтесь слайдером, чтобы изменять настройки, показанные на дисплее.
A	Кнопка авто программ.	Нажмите, чтобы использовать авто программы.
	Кнопка изменения параметров.	Нажимайте, чтобы установить или поменять параметры. Например: Текущее время / Температуру приготовления / Уровень интенсивности подачи пара и т.д.
	Кнопка освещения.	Включение и отключение внутреннего освещения духовки.
	Кнопка Старт / Пауза.	Нажимайте для старта приготовления или паузы.

ПРОГРАММА И ЕЁ ИКОНКА








Иконка	ФУНКЦИЯ	Иконка	ФУНКЦИЯ
	Пар		Традиционный нагрев + Пар
	Горячий воздух + Пар		Турбогриль + пар
	Традиционный нагрев		Нижний нагрев
	Горячий воздух		Турбогриль
	Конвекционный нагрев		Большой Гриль
	Малый гриль		Пицца
	Микроволны (СВЧ)		СВЧ + Пар
	СВЧ + Горячий воздух		Турбо Гриль + СВЧ
	СВЧ + Пицца		Функция интенсивного запекания AirFry
	Разморозка		Автопрограммы
	Расстойка теста		

НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ

Используйте кнопки для установки параметров.

ПАРАМЕТР	ФУНКЦИЯ
Автоматическое меню	Выберите 30 автоматических программ. От A01 до A21 и от Ar1 до Ar9 (Автопрограммы AirFry).
Температура	Выберите температуру приготовления(°C). : 60-100 + : 150-220 + : 150-220 + : 150-220 : 100-230 : 100-230 : 100-250 : 100-200 : 100-230 + : 100-220 : 100-200 + : 100-220 : 100-230 + : 100-230 : 100-230 : 30-45 : 100-230
Микроволны	Выберите мощность микроволновой печи: 100 Вт, 200 Вт, 400 Вт, 600 Вт и 800 Вт









УСТАНОВКА ЧАСОВ


1. В режиме ожидания нажмите  несколько раз, чтобы выбрать режим установки времени. На дисплее отобразятся символы «00:00», значение часов будет мигать.
2. При помощи кнопок  и  или слайдера установите значение часов в диапазоне от 0 до 23.
3. Нажмите  для подтверждения. Значение минут начнет мигать.
4. При помощи кнопок  и  или слайдера установите значение минут в диапазоне от 0 до 59.
5. Нажмите  для завершения настройки. Начнет мигать символ «:». Устройство перейдет в режим ожидания.

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ









Вы можете настроить приготовление различными способами, использовать желаемый тип нагрева и температуру. Вы также можете изменить время приготовления вашего блюда в духовке.

Пример: Приготовление на пару при 100°C в течение 25 мин.

1. В режиме ожидания нажмите  несколько раз, чтобы выбрать режим «пар». На дисплее отобразится символ  и значение температуры.
2. При помощи кнопок  и  или слайдера установите время приготовления. Максимальное значение «1:30».
3. Нажмите  чтобы войти в режим настройки температуры.
4. При помощи кнопок  и  или слайдера установите температуру 100°C.
5. Нажмите . Начнется приготовление в выбранном режиме.

Примечание: Если во время приготовления на пару в контейнере закончится вода, раздастся звуковой сигнал и на дисплее появляется символ . В этом случае незамедлительно наполните контейнер водой.













ФУНКЦИЯ AIR FRY

1. В режиме ожидания нажмите  несколько раз, чтобы выбрать режим «AirFry». На дисплее отобразится символ  и значение температуры.
2. При помощи кнопок  и  или слайдера установите время приготовления. Максимальное значение «2:00».
3. Нажмите  чтобы войти в режим настройки температуры.
4. При помощи кнопок  и  или слайдера установите температуру.
5. Нажмите . Начнется выполнение программы.

КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ С ПАРОМ

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

Пример: Приготовление в режиме Пар + Горячий воздух при температуре 200°C и с паром при интенсивности подачи пара L2 в течение 25 минут.

1. В режиме ожидания нажмите  несколько раз, чтобы выбрать режим «конвекция+пар». На дисплее отобразятся символы  и  и значение температуры.
2. При помощи кнопок  и  или слайдера установите время приготовления. Максимальное значение «1:30».
3. Нажмите  чтобы войти в режим настройки температуры.
4. При помощи кнопок  и  или слайдера установите температуру 200°C.
5. Нажмите  чтобы войти в режим настройки уровня подачи пара. Доступны значения L1, L2, L3, при этом L1 - минимальное значение, а L3 - максимальное.
6. При помощи кнопок  и  или слайдера установите значение L2.
7. Нажмите . Начнется выполнение программы.

РЕЖИМ СВЧ

1. Нажмите , чтобы войти в режим приготовления СВЧ.

2. При помощи кнопок и или слайдера установите время приготовления.
3. Нажмите или чтобы войти в режим настройки мощности СВЧ.
4. При помощи кнопок и или слайдера установите мощность.
5. Нажмите . Начнется выполнение программы

Параметры на дисплее	100 Вт	200 Вт	400 Вт	600 Вт	800 Вт
Уровень мощности	10%	30%	50%	80%	100%
Макс. время	01:30 ч	01:30 ч	01:30 ч	01:30h ч	30:00 мин

КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ С СВЧ

Данная функция позволяет комбинировать обычные режимы нагрева, а также режимы с паром с микроволнами (см. список режимов приготовления). При использовании СВЧ сокращается время приготовления блюд.

Пример: Приготовление в режиме горячий воздух при температуре 200°C и с микроволновым излучением при мощности 600 Вт в течение 25 минут.

1. В режиме ожидания нажмите **F** несколько раз, чтобы выбрать режим горячий воздух. Затем нажмите , чтобы перейти к функции микроволновая печь+горячий воздух. На дисплее отобразятся символы и .
2. При помощи кнопок и или слайдера установите время приготовления 25 минут.
3. Нажмите , чтобы войти в режим настройки температуры.
4. При помощи кнопок и или слайдера установите температуру 200°C
5. Нажмите или чтобы войти в режим настройки мощности СВЧ.
6. При помощи кнопок и или слайдера установите мощность 600 Вт.
7. Нажмите . Начнется выполнение программы

БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ ДУХОВОГО ШКАФА

Вы можете разогреть камеру духовки в ускоренном режиме. Во время выбора режима приготовления, нажмите на кнопку быстрого разогрева . После нажатия на дисплее появится соответствующая индикация. Если выбранный режим не позволяет выполнить предварительный нагрев, звуковой сигнал не раздастся.

Примечания:

1. Нажмите для отмены предварительного нагрева.
2. После нагрева выбранная ранее температура поддерживается 2 часа. Если в течение 2 часов не будет никаких произведено никаких действий, духовой шкаф перейдет в режим ожидания.
3. Быстрый нагрев недоступен для программ с температурой ниже 100°C.

ФУНКЦИЯ РАССТОЙКИ ТЕСТА


1. В режиме ожидания нажмите **F** несколько раз, чтобы выбрать режим расстойки теста. На дисплее отобразится символ и значение температуры.
2. При помощи кнопок и или слайдера установите время приготовления. Максимальное значение «12:00».
3. Нажмите чтобы войти в режим настройки температуры.
4. При помощи кнопок и или слайдера установите температуру.
5. Нажмите . Начнется выполнение программы.

ФУНКЦИЯ РАЗМОРОЗКИ

1. В режиме ожидания нажмите кнопку **A** один раз, чтобы выбрать функцию разморозки. На дисплее отобразится мигающий первый номер программы.
2. При помощи кнопок и или слайдера выберите режим разморозки d01, d02 или d03.
3. Нажмите чтобы войти в режим настройки веса.


4. При помощи кнопок  и  или слайдера установите вес.
5. Нажмите . Начнется выполнение программы.

Номер программы	Продукт	Диапазон веса, кг
d01*	мясо	0.10 - 1.50
d02*	птица	0.10 - 1.50
d03*	рыба	0.10 - 0.80


*Если вы услышите 3 звуковых сигнала, откройте дверцу духовки и переверните блюдо. Закройте дверцу духовки. Затем нажмите  чтобы продолжить размораживание.

УПРАВЛЕНИЕ ПОДСВЕТКОЙ

Включите подсветку (если она выключена).

1. Нажмите  один раз, чтобы включить.
2. Откройте духовку.



Выключите подсветку (если она включена).

Нажмите  один раз, чтобы выключить подсветку.



ЗАЩИТА ОТ СЛУЧАЙНОГО ВКЛЮЧЕНИЯ ДЕТЬМИ

Духовка оснащена защитной блокировкой управления, чтобы дети не могли случайно включить ее.

АКТИВАЦИЯ

В режиме ожидания коснитесь  и удерживайте в течение прибл. 3 секунд. Раздастся длинный звуковой сигнал, и на дисплее появится символ . Активирована блокировка панели управления.

ДЕАКТИВАЦИЯ








В режиме ожидания коснитесь  и удерживайте в течение прибл. 3 секунд. Раздастся длинный звуковой сигнал и символ  на дисплее погаснет. Блокировка панели управления отключена.

АВТОПРОГРАММЫ

Авто программы позволяют готовить некоторые виды блюд с предустановленными параметрами, которые описаны ниже. Вы выбираете программу и указываете вес вашего блюда, а прибор автоматически предлагает оптимальные параметры. Вы можете выбрать одну из 30 программ, включая 9 автопрограмм для интенсивного запекания AirFry.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АВТОПРОГРАММ ВСЕГДА ПОМЕЩАЙТЕ ПРОДУКТЫ В НЕ-РАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ.


ВЫБОР АВТОПРОГРАММЫ

1. В режиме ожидания дважды нажмите  для входа в меню автопрограмм.
2. При помощи кнопок  и  или слайдера выберите номер программы.
3. Нажмите .
4. При помощи кнопок  и  или слайдера установите вес, автоматически рассчитается время приготовления.
5. Нажмите . Начнется выполнение программы и отсчет времени до её окончания.

Программа	Блюдо	Вес, кг	Уровень, аксессуар	Режим, мощность или температура
A 01	Свежие овощи	0.20	1 ^й , стеклянный противень	СВЧ 800 Вт
		0.40		
		0.60		
A 02	Картофель очищенный/вареный	0.24	1 ^й , стеклянный противень	СВЧ 800 Вт
		0.48		
		0.72		
A 03	Запеченый картофель	0.45	3 ^й , решетка	Конвекция 220°C + СВЧ 200 Вт
		1.00		
A 04	Кусочки курицы (заморож.)*	0.45	3 ^й , решетка	Конвекция 220°C
A 05	Бисквит*	0.40	2 ^й , решетка	Конвекция 160°C
		0.50		
		0.60		
A 06	Яблочный пирог*	2.40	2 ^й , решетка	Конвекция 180°C
A 07	Киш*	1.00	2 ^й , решетка	Конвекция 180°C
A 08	Разогрев супа	0.20	1 ^й , стеклянный противень	СВЧ 800 Вт
		0.40		
		0.60		
A 09	Разогрев тарелок	0.25	1 ^й , стеклянный противень	СВЧ 800 Вт
		0.35		
A 10	Разогрев соуса/подлив	0.10	1 ^й , стеклянный противень	СВЧ 800 Вт
		0.20		
		0.30		
A 11	Замороженная пицца*	0.20	3 ^й , решетка	Конвекция 220°C
		0.40		
		0.60		
A 12	Замороженный картофель-фри*	0.30	3 ^й , решетка	Конвекция 220°C
		0.40		
		0.50		
A 13	Лазанья	1.60	2 ^й , решетка	Конвекция 220°C + СВЧ 200 Вт
A 14	Филе лосося	0.50	3 ^й , лоток д/пригот. на пару	Пар, 100°C
A 15	Куриная грудка	0.50	3 ^й , лоток д/пригот. на пару	Пар, 100°C

Программа	Блюдо	Вес, кг	Уровень, аксессуар	Режим, мощность или температура
A 16	Рис + вода	0.20	3 ^я , лоток д/пригот. на пару	Пар, 100°C
A 17	Бобы	0.50	3 ^я , лоток д/пригот. на пару	Пар, 100°C
A 18	Брокколи	0.50	3 ^я , лоток д/пригот. на пару	Пар, 100°C
A 19	Картошка в мундире	0.50	3 ^я , лоток д/пригот. на пару	Пар, 100°C
A 20	Картошка очищенная	0.50	3 ^я , лоток д/пригот. на пару	Пар, 100°C
A 21	Удаление накипи	/	/	/

Примечание: Во время приготовления блюд по меню A04 и A11 прозвучит звуковой сигнал, напоминающий о необходимости перевернуть блюдо.

Вы можете нажать , чтобы установить время приготовления в меню A14-A20.

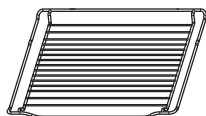
АВТОМЕНЮ AIRFRY

Номер программы	Пункт меню	Вес(кг)	Температуры
Ag1	Картошка Фри	0.60	210°C/230°C/210°C
Ag2	Кокосовые Тосты	0.15	140°C/140°C/130°C
Ag3	Жареные Свиные Ребрышки	0.80	200°C
Ag4	Жареная Хрустящая Свинина	0.60	200°C/220°C/200°C
Ag5	Жареные Куриные Наггетсы	0.70	200°C/220°C/200°C
Ag6	Жареные Каштаны	0.80	200°C
Ag7	Жареные Вешенки	0.20	200°C/200°C/200°C
Ag8	Жареная Курица Попкорн	0.70	200°C/220°C/200°C
Ag9	Жареные Кальмары	0.55	200°C/220°C/200°C

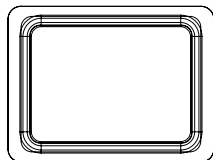
Примечание: Используйте только сетчатую корзину для AirFry.

АКСЕССУАРЫ

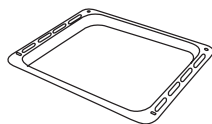
В зависимости от модели духовой шкаф комплектуется следующим аксессуарами:



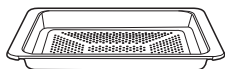
Решетка



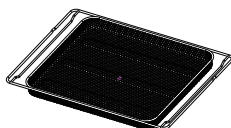
Противень



Стеклоый противень



Лоток для приготовления на пару



Корзина AirFry

ЭМАЛИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ можно использовать для приготовления сочных блюд или налив в него воды.

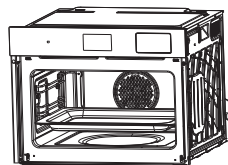
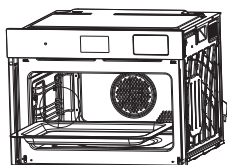
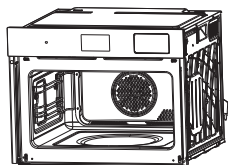
Используйте только оригинальные противни, поскольку они адаптированы для приготовления пищи в условиях высокого нагрева. Дополнительные аксессуары можно приобрести в авторизованных сервисных центрах.

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

ХРОМИРОВАННУЮ РЕШЕТКУ, в отличие от противня, можно использовать не только для приготовления традиционным нагревом, но и с использованием микроволн.

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

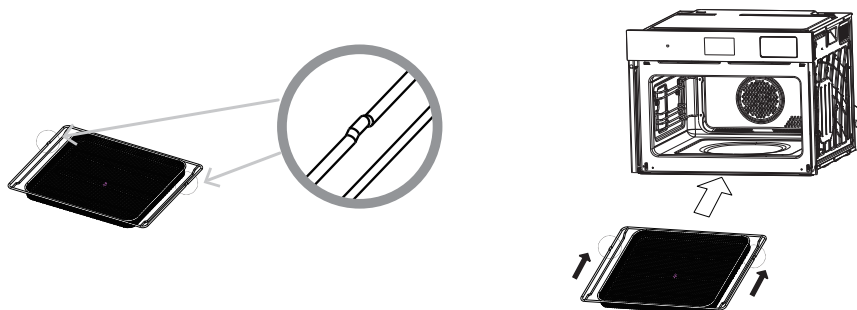
СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ подходит как для запекания блюд, так и для приготовления с микроволнами. Для наибольшей эффективности рекомендуем ставить стеклянный противень на нижний уровень духовки, установив не на металлическое дно, а на нижний ряд держателей, как это показано на рисунке ниже.




ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФУНКЦИЮ МИКРОВОЛН БЕЗ ПРОДУКТОВ ВНУТРИ!

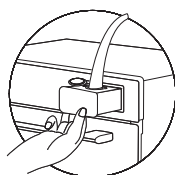
ЛОТОК ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ нельзя использовать в режиме приготовления с использованием микроволн. Используйте его только для соответствующего режима.

КОРЗИНУ AIRFRY также нельзя использовать в режиме приготовления с использованием микроволн и в комбинированных режимах. Используйте её только для соответствующего режима. Корзину следует устанавливать в положении, при котором выступы на боковых направляющих расположены ближе с задней стенке духового шкафа. Руководствуйтесь изображением ниже.

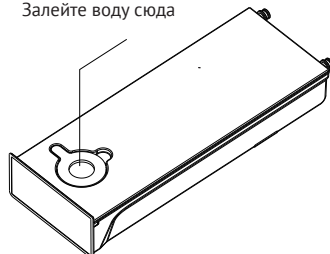


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Примечание для режима приготовления на пару: Нажмите на кнопку , выньте резервуар полностью, затем снимите уплотнительную прокладку и добавьте чистую воду.



Залейте воду сюда



1. Используйте чистую воду или дистиллированную воду со значением TDS (общая минерализация) ниже 3 мг/л.
2. В начале приготовления на пару: Если в резервуаре не хватает воды, через одну минуту после начала приготовления раздастся звуковой сигнал, напоминающий о необходимости добавить чистую воду. Примечание: Перед началом режима приготовления на пару, пожалуйста, промойте резервуар для воды.
3. После приготовления на пару: Пожалуйста, вылейте воду из резервуара для воды. Если резервуар для воды застрял, его можно извлечь с помощью присоски.

ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ ОТ НАКИПИ

Для достижения наилучших результатов очистки рекомендуется использовать специальное чистящее средство с лимонной кислотой. Следуйте инструкциям производителя.

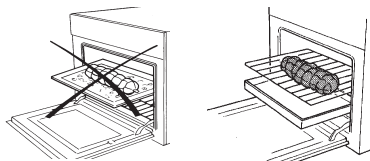
1. Включите устройство, извлеките резервуар для воды, влейте 1000 мл чистой воды в резервуар для воды, добавив упаковку лимонной кислоты примерно (5-10 г).
2. Установите резервуар для воды на место.
3. В режиме ожидания несколько раз нажмите кнопку « A », пока на экране не появится надпись «A21», что означает, что активирован режим очистки от накипи. На экране загорится время по умолчанию «01:00».
4. Нажмите кнопку « ▷|| » , чтобы запустить программу.
5. Когда оставшееся время дойдет до 5:00, программа будет приостановлена и напомнит об отсутствии воды. Выньте резервуар для воды и залейте в него чистую воду. Тщательно очистите резервуар для воды.
6. Залейте свежую воду, нажмите « ▷|| » для продолжения.
7. Примечание: Если функция пара используется в течение определенного времени, на экране в режиме ожидания будет отображаться надпись «CLE», чтобы напомнить вам о необходимости очистить внутреннее пространство духового шкафа от воды и загрязнений. После окончания очистки от накипи надпись «CLE» будет выключена.

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.

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.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Отключает питание прибора в случае перегрева, вызванное нарушением правил эксплуатации или возможной неисправностью компонентов. Если автоматическое отключение сработало в результате нарушения правил эксплуатации духового шкафа, следует дождаться его охлаждения, после чего можно продолжать пользоваться духовым шкафом. В случае же срабатывания из-за неисправности компонентов необходимо обратиться в сервисный центр.

ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР

Данный прибор оборудован тангенциальным вентилятором для охлаждения панели управления и рукоятки дверцы духовки. Вентилятор начинает работать через несколько минут после начала приготовления, когда температура в духовке достигает определенного значения (время варьируется в зависимости от модели), а также предотвращает перегрева корпуса духового шкафа. Горячий воздух, выходящий из-под панели управления, продолжает вытягиваться также после отключения духовки до тех пор, пока температура не опустится до нормального уровня.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

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

ВНИМАНИЕ! ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К КАКОМУ-ЛИБО ИЗ НИЖЕ ПРИВЕДЕННЫХ ДЕЙСТВИЙ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ НЕОБХОДИМЫЕ СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ (ПЕРЧАТКИ И Т.Д.).

ДЛЯ ОЧИСТКИ КАМЕРЫ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СПЕЦИАЛЬНОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ ДУХОВЫХ ШКАФОВ И ГРИЛЕЙ KORTING K05.

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА ДУХОВОГО ШКАФА ПОКРЫТА СПЕЦИАЛЬНОЙ ЭМАЛЬЮ ЛЕГКОЙ ОЧИСТКИ ДЛЯ БОЛЕЕ УДОБНОГО УХОДА. НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА И МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ГУБКИ ПРИ ЧИСТКЕ.

Полный список аксессуаров по уходу за техникой вы можете найти на сайте korting.ru

- Перед началом любых операций по обслуживанию прибора рекомендуется отключить питание.
- Запрещается чистить прибор паровыми мочеными 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 невозможного повреждения эмали не используйте абразивные губки или ткань.
- Необходимо чистить все поверхности духовых шкафов, даже панель управления, ручки и индикаторы. В противном случае они изменят свой цвет из-за оседающих на них мельчайших капель жира.
- После использования духового шкафа тщательно сполосните водой все стальные детали и высушите их сухой тканью или замши.
- Для удаления стойких загрязнений используйте обычные неабразивные чистящие средства, средство для очистки духовых шкафов и грилей или теплый уксус.
- Для чистки стекла дверцы используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде или спрей для очистки стекла и твердых поверхностей
- Не используйте абразивные средства.
- Запрещается использовать кислотные продукты (например, для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
- Отключите нагрев, дождитесь, пока внутренние компоненты духовки остынут, перед тем как 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

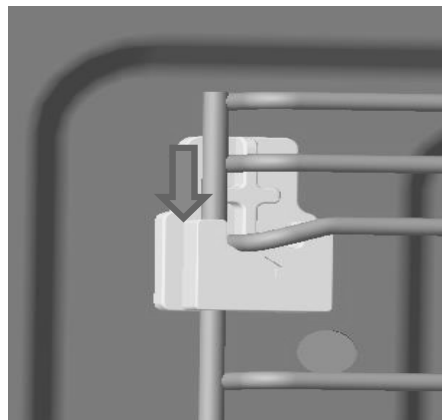
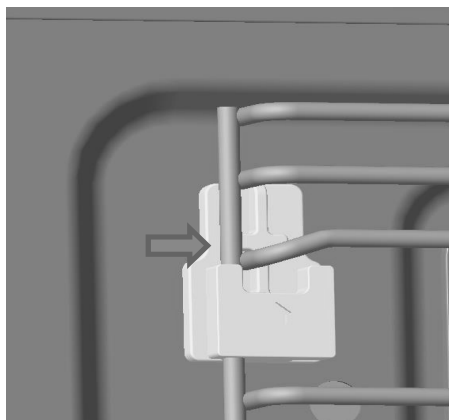
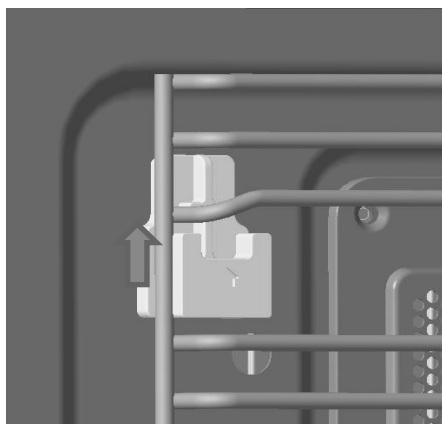
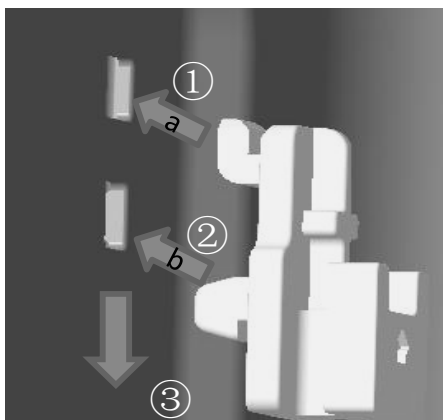
Следует регулярно проверять состояние резиновой прокладки по краям камеры духовки. Она гарантирует нормальную работу прибора. Если отмечается повреждение прокладки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

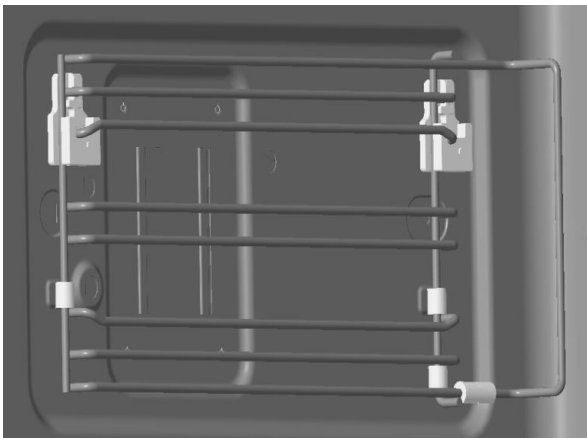
НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ ПРИ ПОВРЕЖДЕННОЙ РЕЗИНОВОЙ ПРОКЛАДКИ!

УСТАНОВКА БОКОВЫХ ДЕРЖАТЕЛЕЙ

(на примере левого держателя)

Для установки боковых держателей сперва необходимо установить специальные клипсы.





1. Вставьте клипсы сначала в разъем «а», как показано на картинке.
2. Вставьте клипсы в разъем «б»
3. Нажмите вниз, чтобы зафиксировать клипсы.
4. Прислоните держатель к клипсе и приподнимите вверх.
5. Потяните держатель направо, как показано на картинке.
6. Зафиксируйте держатель, опустив его вниз.

ВНИМАНИЕ!

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА В РЕЖИМЕ СВЧ/КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМЕ УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО КЕРАМИЧЕСКИЕ КЛИПСЫ И ПРОСТАВКИ (ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТ ПРИБОРА) УСТАНОВЛЕНЫ НА РЕШЕТКАХ В СООТВЕТСТВИИ С РИСУНКАМИ. ИХ ОТСУТСТВИЕ, ЛИБО НЕПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА, МОГУТ ПРИВЕСТИ К НЕКОРРЕКТНОЙ РАБОТЕ ПРИБОРА И ПОВРЕЖДЕНИЮ ЕГО ВНУТРЕННИХ ЭЛЕМЕНТОВ.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

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

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 ИЗГОТОВЛЕННЫ ИЗ ЖАРОСТОЙКОГО МАТЕРИАЛА. ЕСЛИ СТЕНКИ СОСЕДНЕГО МОДУЛЯ МЕБЕЛИ ИЗГОТОВЛЕННЫ 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.

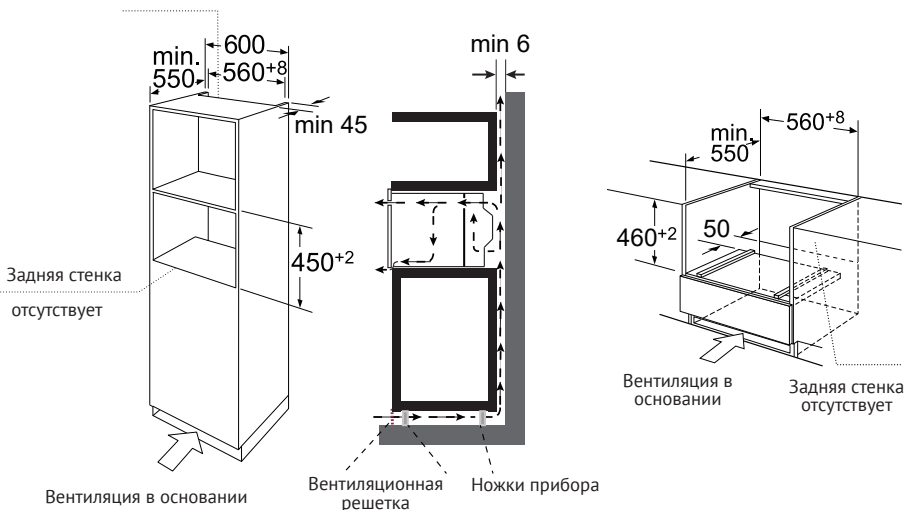
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

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.

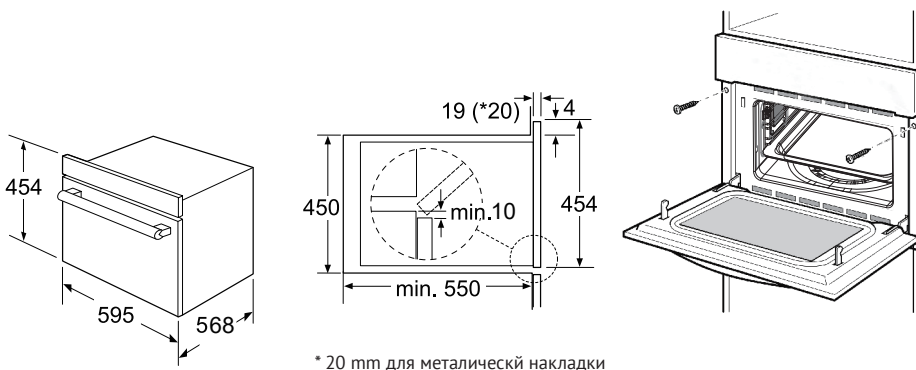
Духовка должна быть надежно установлена в мебельном модуле. Сетевой кабель не должен соприкасаться с частями оборудования, подверженным нагреву.

Используемый в производстве мебели клей должен выдерживать нагрев до 90°C градусов во избежание деформации внешнего покрытия.

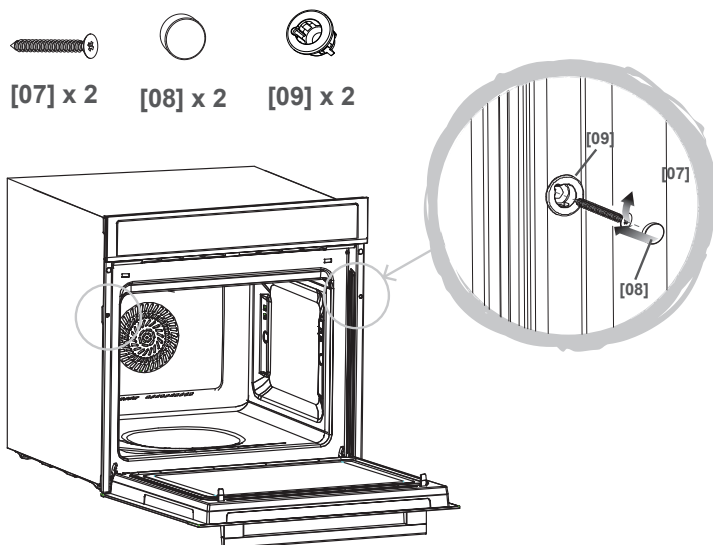
Вентиляция задней стенки



1. Установите прибор в нишу.
2. Закрепите прибор с помощью винтов, которые входят в комплект.



* 20 mm для металлической накладки



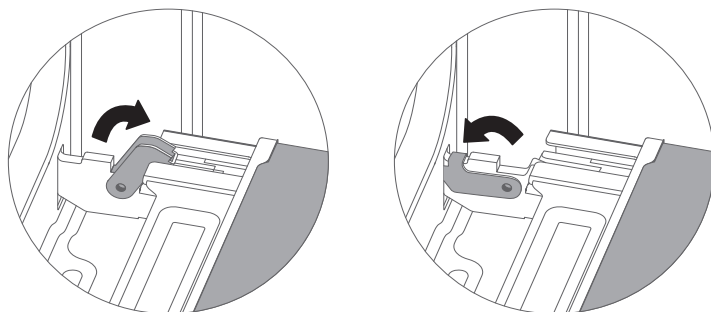
После того, как духовой шкаф будет установлен внутрь мебельного шкафа, закрепите его на месте с помощью двух саморезов [07] к шкафу через пластиковые проставки [09], после чего установите заглушки [08]. Руководствуйтесь рисунком выше.

ВНИМАНИЕ: НЕ ЗАТЯГИВАЙТЕ ВИНТЫ [07] СЛИШКОМ СИЛЬНО, ЧТОБЫ НЕ ПОВРЕДИТЬ ДУХОВКУ ИЛИ КОРПУС МЕБЕЛИ - ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ОБЫЧНУЮ ОТВЕРТКУ!

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, дверца может закрыться с серьезной силой. Будьте аккуратны. Убедитесь, что петли полностью закрыты, или полностью открыты в случае дальнейшего демонтажа дверцы.
2. Во время демонтажа дверцы петли находятся в подвижном состоянии. Следите за своими руками и пальцами, чтобы их не прищемить!

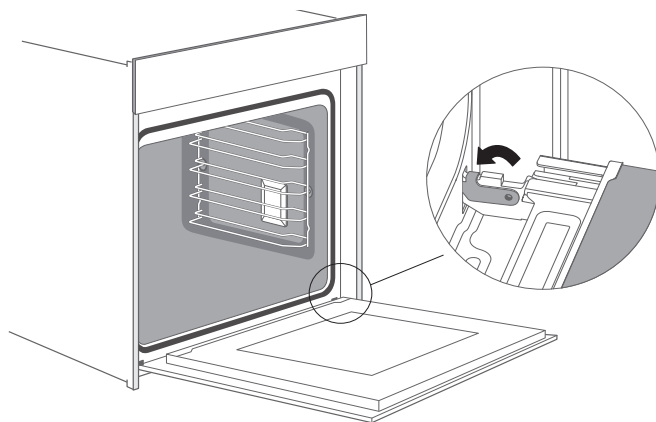
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

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

УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

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

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



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

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

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

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

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

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

Кабель заземления не должен прерываться выключателем.

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

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправности часто имеют простые объяснения. Пожалуйста, ознакомьтесь с таблицей неисправностей, прежде чем обращаться в сервисную службу.

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ РЕМОНТ ОПАСЕН. РЕМОНТ МОЖЕТ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО ОДНИМ ИЗ СЕРТИФИЦИРОВАННЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ ПО ПОСЛЕПРОДАЖНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения/информация
Прибор не работает.	Неисправен автоматический выключатель.	Загляните в блок предохранителей и убедитесь, что автоматический выключатель прибора находится в рабочем состоянии.
	Вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение питания	Проверьте, работает ли освещение на кухне.
Прибор не работает, на дисплее отображается символ  .	Активирована защита от детей.	Отключите защиту от детей (см. раздел: Защита от детей).
Микроволновая печь не включается.	Неплотно закрыта дверца.	Проверьте, не препятствуют ли закрытию дверцы остатки пищи или мусор.
	Выбранный уровень мощности микроволновой печи слишком низок.	Выберите более высокую мощность.
Для разогрева продуктов в микроволновой печи требуется больше времени, чем раньше	В прибор было помещено больше продуктов, чем обычно.	При увеличении веса блюда в два раза увеличьте время приготовления почти вдвое.
	Блюдо холоднее, чем обычно.	Перемешивайте или переворачивайте продукты во время приготовления.
Не удается установить определенный режим работы или уровень мощности	В этом режиме работы невозможно изменить температуру, уровень мощности или применить комбинированную настройку.	Выберите допустимые настройки.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

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

Для запроса запасной части укажите следующие:

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ



Данное изделие соответствует Директиве EU 2002/96/ЕЕС. Символ 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 3221 AGN STEAM MW
Объем, л	50
Температура, °C	50 - 250
Напряжение, В / Частота питания, Гц.	230 / 50
Максимальная потребляемая мощность, Вт	3350
Класс энергоэффективности	A
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Мощность СВЧ, Вт	800
Частота СВЧ, МГц	2450
Таймер	Да
Управление	Сенсорное
Дисплей	Да
Размер духового шкафа, (ВхШхГ), мм	454x595x568

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Изготовитель	KÖRTING®
Тип продукции	Компактный духовой шкаф с функцией СВЧ
Тип изделия	OKB
Модель	OKB 3221 AGN STEAM MW
Производитель (Фабрика)	«GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD» КИТАЙ, NO.6, YONG AN ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG
Поставщик на территории РФ, уполномоченный на принятие претензий	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2.; Тел.: +7(495) 150-64-14 E-mail: info@korting.ru Официальный сайт: www.korting.ru
Импортер	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2.
Гарантийный срок	2 года
Срок службы	10 лет
Серийный номер: Серийный номер указан на этикетке, расположенной на корпусе духового шкафа.	Серийный номер состоит из 24 цифр, первые 16 из которых - внутризаводская кодировка, последние 8 цифр - код в формате YYWWNNNN, где: YY - год производства WW - номер недели NNNN - порядковый номер изделия в партии

Подтверждено соответствие данного бытового прибора требованиям применимых технических регламентов:

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

Сервисная поддержка

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

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

Гарантийный срок на продукцию Korting составляет 2 года.

Гарантийное обслуживание является бесплатным (включая стоимость работ материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, доставки) на дому у потребителя или в мастерской на усмотрение сервисного центра, и распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных, бытовых целях, не связанных с предпринимательской деятельностью. Обслуживание действительно на территории РФ и распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

1. Комплектующие изделия (которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно: полки, ящики, корзины, насадки, решетки, трубки, шланги и другие подобные комплектующие);
2. Недостатки изделий, вызванные несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой, перепадами напряжения питания, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перегрузку);
3. Недостатки, вызванные независящими от продавца причинами, такими как: явления природы и стихийные бедствия, пожар, действия домашних или диких животных, а также насекомых, грызунов, попадание внутрь изделия посторонних предметов (в том числе жидкостей) и другими подобными причинами;
4. Недостатки, возникшие в результате внесения конструктивных изменений или ремонта изделия потребителем или неавторизованным сервисным центром;
5. Расходные материалы: лампы освещения, фильтры, элементы питания и прочие элементы по уходу за изделием, которые описаны в инструкции по эксплуатации;
6. Внешние и внутренние загрязнения, потертости, царапины, возникшие в процессе эксплуатации, установки, регулировки, чистке изделия, замене расходных материалов (ламп освещения, фильтров, элементов питания и др.) и прочему уходу за изделием, который описан в инструкции по эксплуатации.

Любые претензии по качеству товара изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

Компания Korting оставляет за собой право по своему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и указанными в настоящем документе обязательствами.

Перед установкой и использованием изделия обязательно внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.

Для установки (подключения) техники мы рекомендуем обращаться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов или выполнить это самостоятельно, воспользовавшись рекомендациями инструкции по эксплуатации, однако изготовитель (продавец) не несет ответственности за возникшие дефекты в следствие неправильной установки.

Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку в соответствующем разделе гарантийного талона.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ПРИБОРА (заполняется только для приборов, подлежащих установке)	
Дата установки:	Мастер:
Организация установщик:	Работу принял. Подпись заказчика:

Фирма производитель оставляет за собой право без предварительного предупреждения вносить изменения в конструкцию, дизайн, комплектацию или технологию изготовления без смены основных характеристик изделия.

körting
ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (изымается мастером)
Модель: _____
Серийный номер: _____
Дата приобретения: _____
Вид дефекта: _____

Проведенные работы: _____

Ф.И.О. потребителя: _____

Адрес: _____

Телефон: _____
Дата ремонта: _____
Мастер: _____

Место штампа

(вырезать по пунктиру)

körting
ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (изымается мастером)
Модель: _____
Серийный номер: _____
Дата приобретения: _____
Вид дефекта: _____

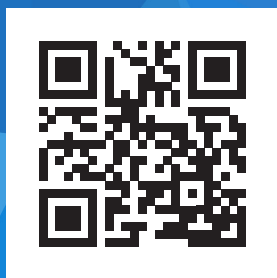
Проведенные работы: _____

Ф.И.О. потребителя: _____

Адрес: _____

Телефон: _____
Дата ремонта: _____
Мастер: _____

Место штампа



korting.ru

