



МОДЕЛЬ:

ОКВ 51041 CEGN / CEGW

ОКВ 61031 QGN

ОКВ 61061 SQGN / SQGW / SQGGr

[RU]

Руководство по эксплуатации

Духовой шкаф электрический
встраиваемый

Поздравляем Вас с приобретением продукции KÖRTING!

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

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

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

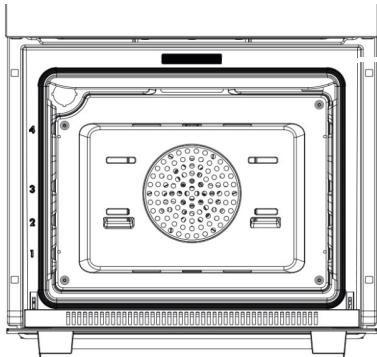
Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: info@korting.ru

ВНИМАНИЕ!

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

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

Информация о приборе.



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

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), опирать о стены или облокачиваться на нижнюю часть духовки; это может повредить изделие.
- Запрещается использовать печь для хранения различных предметов; могут возникнуть повреждения как духовки, так и хранящихся в ней предметов при ее включении.
- Запрещается сидеть или размещать грузы на открытой дверце, а также подвешивать грузы на рукоятку; это может повредить изделие и вызвать сбои в работе.
- Перед обслуживанием или чисткой печь следует отключить от сети питания и при необходимости дать ей остывть.
- Обращайте внимание на поток воздуха, выходящего из духовки при открытой дверце: он может быть очень горячим.
- Для чистки запрещается пользоваться паровыми пульверизаторами; это может повредить электрические компоненты.
- При повреждении силового кабеля незамедлительно обратитесь в центр послепродажного технического обслуживания для замены.

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР СЛЕДУЕТ ЗАЗЕМЛИТЬ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ СТАНДАРТАМИ.

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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ:

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

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 ЗАГРОМЖДАЙТЕ 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 БЕЗОБСНОСТИ И УСТАНОВКЕ ПРИБОРА.

ТРАНСПОРТИРОВКА

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

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

При отсутствии фирменной упаковки:

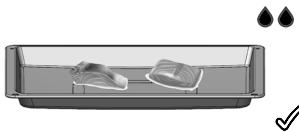
Примите меры по избежанию воздействий которые могут нанести вред прибору.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

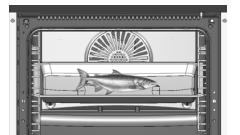
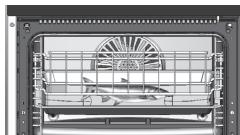
ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

Для описания рекомендуемых действий, необходимых для выполнения во время приготовления пищи в духовом шкафу, в первую очередь следует упомянуть о предварительном нагреве. Предварительный нагрев следует выполнять только в случае необходимости. Следите за тем, чтобы продолжительность предварительного нагрева не превышала 10 минут.

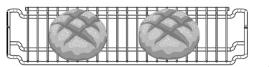
- Перед приготовлением поместите замороженные продукты в духовку, предварительно разморозив их при комнатной температуре или в микроволновой печи.



- Не храните ненужные принадлежности внутри духового шкафа.



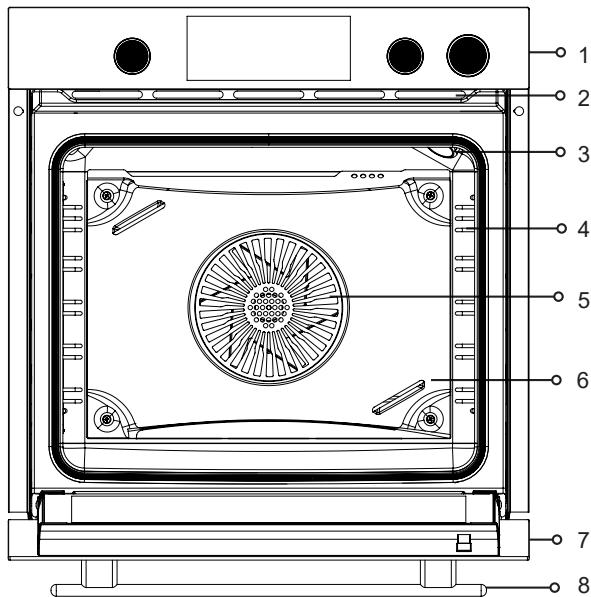
- На решетке можно одновременно готовить несколько блюд. Таким образом, обеспечивается экономия энергии, необходимой для нагрева.



- Каждое открытие дверцы духового шкафа приводит к потере тепла, а следовательно – расходу энергии, необходимой для восстановления заданной температуры. Поэтому не следует открывать дверцу духового шкафа без крайней необходимости. Если дверцу необходимо открыть, позаботьтесь о том, что бы как можно скорее ее закрыть.



ЗНАКОМСТВО С УСТРОЙСТВОМ



- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 1. Панель Управления | 5. Вентилятор |
| 2. Вентиляционные отверстия* | 6. Защитная пластина вентилятора** |
| 3. Освещение духовки*** | 7. Крышка |
| 4. Боковые направляющие**** | 8. Ручка дверцы |

*Вентиляционные отверстия могут быть открыты/закрыты в зависимости от вашей модели.

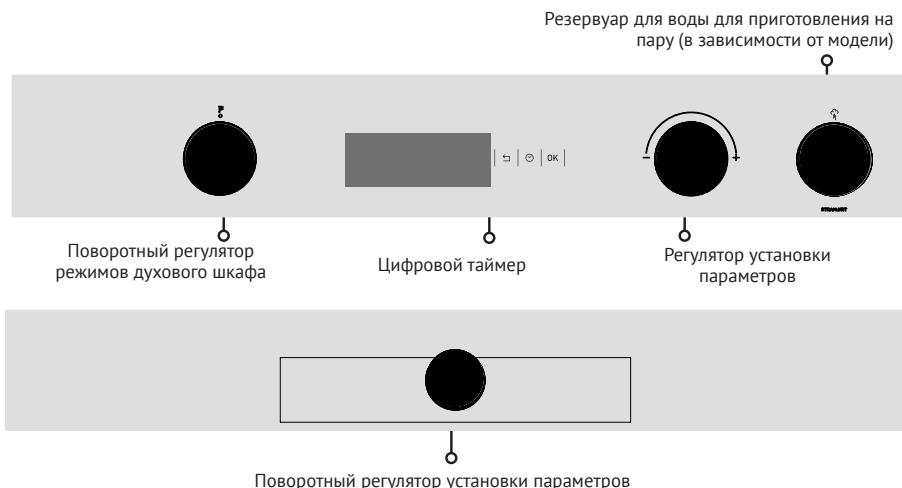
**В некоторых моделях может быть недоступно.

***Расположение освещения в духовом шкафу может отличаться.

****Боковые направляющие могут отличаться в зависимости от модели

^{x)} Изображения в данном руководстве приведены для информации и могут отличаться от приобретенного Вами прибора.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (*ЗАВИСИТ ОТ МОДЕЛИ)



Поворотный регулятор установки режимов приготовления

Используйте поворотный регулятор для установки режимов приготовления. Также необходимо установить температуру на соответствующий уровень с помощью регулятора установки параметров, в противном случае устройство не начнет процесс нагрева.

Цифровой таймер

Электронный таймер обеспечивает приготовление в установленное время.

Индикаторная лампа

Лампа указывает на процесс нагревания духовки. Она гаснет, когда духовка достигает заданной температуры.

Выключение духовки

Установите Поворотный регулятор установки режимов приготовления на ноль (положение выключено).

Поворотный регулятор установки параметров

С помощью этого регулятора можно устанавливать желаемые параметры: режимы нагрева (в зависимости от модели), температуру, длительность приготовления и т.д.

РЕЖИМЫ НАГРЕВА

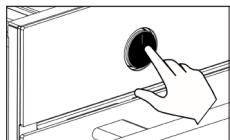
| | | |
|--|---|---|
| | Конвекционный нагрев | Включен верхний + нижний нагрев и вентилятор. Подходит для приготовления мясных блюд, тортов, выпечки. Вентилятор обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха в духовке. |
| | Традиционный нагрев | Равномерный нагрев пищи снизу и сверху. Включен верхний и нижний нагрев. Подходит для кексов, пирогов, печенья. |
| | * Объемный турбогриль | Большой гриль и вентилятор работают одновременно. Вентилятор равномерно распределяет горячий воздух. Подходит для приготовления на гриле и запекания больших кусков мяса. |
| | Большой гриль | Подходит для жарки и приготовления на гриле больших и средних порций еды. Нагрев всей площади под верхними нагревательными элементами. |
| | *Малый гриль + вентилятор | Включен малый гриль и вентилятор. Экономия электроэнергии для блюд, требующих длительного времени приготовления. Более длительное время приготовления по сравнению с другими режимами. Не рекомендуется для разогрева готовой еды. Этот режим является наиболее энергоэффективным. |
| | Режим для одновременной жарки и выпекания на одном, двух или трех уровнях / FRY ART | Режим для одновременной жарки и выпекания на одном, двух или трех уровнях. В этом режиме работают кольцевой нагревательный элемент и вентилятор. При использовании входящей в комплект прибора - специальной сетчатой корзине Fry Art, данный режим подходит для интенсивного запекания Air Fry, которое позволяет добиться хрустящей корочки без добавления лишних масла и жира. Благодаря этому аксессуару, специально предназначенному для использования с данной функцией, обеспечивается более интенсивная циркуляция горячего воздуха при высокой температуре, что делает блюда еще более вкусными и хрустящими. |
| | Пицца | Режим для приготовления пиццы и выпекания пирогов с начинкой на нижнем уровне. Работают нижний и кольцевой нагревательные элементы, а также вентилятор |
| | Нижний нагрев | Включен только нижний нагрев. Если необходимо подрумянить нижнюю часть приготавляемой пищи, используйте режим ближе к концу приготовления. Также используйте эту функцию для очистки паром внутреннего пространства духовки. |
| | Размораживание | Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов (мясо, хлеб и выпечка и т.д.), для их разморозки. |
| | Освещение духовки | Обеспечивает освещение внутри духового шкафа. Нагреватели и вентилятор не работают, когда положение регулятора установлено на освещение духовки. Освещение остается включенным в течение всего времени использования духовки. |

Режимы в таблице могут отличаться в других устройствах и могут быть доступны не во всех моделях.

*Параметры энергопотребления при приготовлении с применением вентилятором основано на использовании этого режима нагрева.

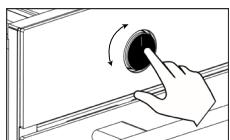
Испытания проведены на основе стандарта TS EN 60350 и положения (EV) № 66/2014.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УТАПЛИВАЕМОГО ПОВОРОТНОГО РЕГУЛЯТОРА



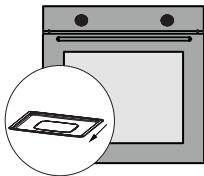
В моделях с утапливаемым регулятором для установки необходимых параметров регулятор должен быть отжат (Наличие утапливаемых регуляторов – зависит от модели).

Отожмите регулятор нажатием, как показано на рисунке.



Вы можете выполнить необходимые установки, повернув регулятор в отжатом состоянии.

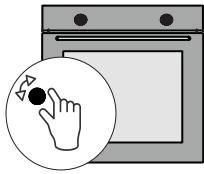
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



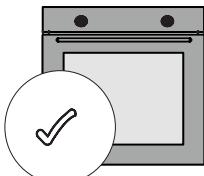
Перед использованием духовки удалите наклейки и извлеките аксессуары.



Протрите духовку влажной тряпкой и высушите. Более подробную информацию см. в разделе «Обслуживание и очистка».



Выполните первый нагрев для удаления запаха нового устройства.
Дайте духовке поработать при закрытой дверце в режиме при 200° в течение 30 минут. Затем проветрите помещение.



При открытии дверцы духовки соблюдайте осторожность, так как после нагрева может выйти пар. Разместите на место аксессуары. Ваша духовка готова к использованию.

Поверхности нагреваются сильнее, чем обычно, при первом нагреве. Поэтому не прикасайтесь к духовке и не подпускайте к ней детей.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Чтобы начать приготовление, установите регулятор терmostата духовки и подходящую для блюда температуру (Советы по приготовлению).
- Предварительно разогрейте духовку, если требуется предварительный нагрев.
- После приготовления оставьте дверцу духовки открытой для охлаждения. !!!!!!

Не забудьте переключить регуляторы режимов и температуры духового шкафа в нулевое положение по завершении приготовления.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С ДВУМЯ ПОВОРОТНЫМИ РЕГУЛЯТОРАМИ И СВЕТОВОЙ ИНДИКАЦИЕЙ РЕЖИМОВ НАГРЕВА



Индикатор выполнения программы приготовления



Индикатор паузы



Индикатор времени приготовления



Кнопка «Назад»



Индикатор времени окончания приготовления



Кнопка OK (подтверждение выбранных параметров)



Индикатор текущего времени



Кнопка увеличения времени



Индикатор установки кухонного таймера



Кнопка уменьшения времени



Индикатор блокировки панели управления



Индикатор температуры

OFF



Выбранный режим отображается красным цветом.

В выключенном состоянии подсвечивается надпись.

OFF.

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Настройте текущее время перед использованием духовки.

Все индикаторы загораются в течение 3 секунд после подключения питания.

На экране появляется  12:00

Время можно изменить при помощи поворотного регулятора. После настройки в течение 5 секунд нажмите на  для подтверждения.

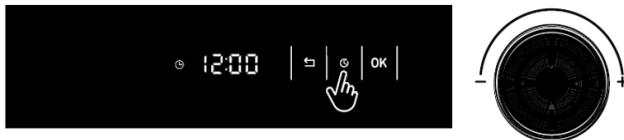
Если в течении 5 секунд не нажать на  , то на дисплее будет отображаться текущее время.

Если на устройстве выбран режим приготовления, время суток настроить невозможно.

Если в течении 5 секунд не нажать на  , то на экране отображается текущее время. Если на устройстве запущена программа приготовления, время суток настроить невозможно.

В этом случае, если вы хотите внести изменения, сначала отмените данную программу, удерживая  нажатой. Затем войдите в «**Режим Настроек**» и установите текущее время.

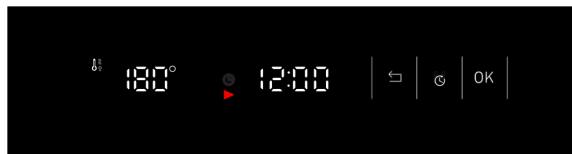
В случае отключения электроэнергии текущее время сбрасывается, его необходимо настроить повторно.



РЕЖИМ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите режим, который хотите использовать. Вам будет автоматически предложена рекомендуемая температура. Если вы хотите изменить температуру, вы можете увеличить или уменьшить её, повернув регулятор  - / +.

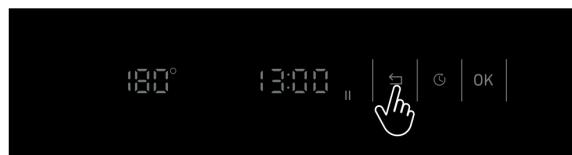
После выбора температуры, подтвердите выбор кнопкой OK. Если вы не предпримете никаких действий в течение 5 секунд после выбора температуры, настройки подтвердятся автоматически. (Пример: 12:00) Экран выглядит следующим образом:



Когда температура достигнет нужного значения, индикатор  подсветится красным. Вы можете изменять температуру с помощью поворотного регулятора во время приготовления.

В ручном режиме (без установки времени длительности приготовления) духовка не выключится автоматически. Вам необходимо выключить её самостоятельно. Для этого установите регулятор выбора режимов в положение “0.” (OFF)

ПАУЗА (ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

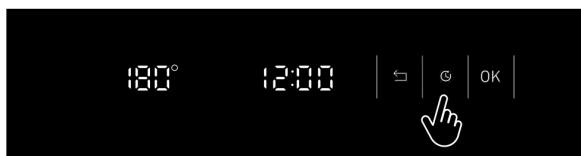


Вы можете остановить приготовление, удерживая клавишу  в течение длительного времени. Экран выглядит следующим образом.

Нажмите кнопку  повторно, чтобы продолжить приготовление.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Выберете необходимый режим нагрева, установите желаемую температуру и время приготовления.

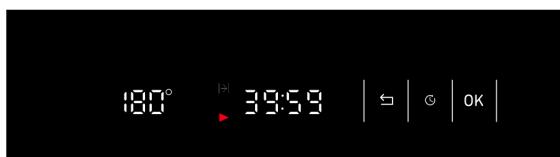


Нажмите на кнопку . Установите желаемое время приготовления, поворачивая регулятор -/+.(Пример: 40 минут)



Начните приготовление, подтвердив нажатием кнопки **OK**.

- Время, установленное на экране, начинает обратный отсчет.



- По истечении установленного времени на экране появляется **00:00** затем мигает индикатор **00:00** и в течение 1 минуты раздается звуковой сигнал. Нажмите кнопку OK, чтобы его отключить. После его отключения на дисплее появляется время суток и температура.
- По завершении процесса приготовления выключите духовку.

Чтобы закончить приготовление раньше установленного времени и отменить выбранное время, поверните регулятор программ в нулевое положение (выключено). После отмены программы на экране появляется текущее время..

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Данная функция используется для отсрочки приготовления блюд. Вы можете установить длительность приготовления блюда и время, к которому приготовление должно быть завершено. Духовка автоматически регулирует время начала и окончания приготовления.

Время окончания не может быть установлено для типов нагрева с функцией гриля.

Выберите режим нагрева, которую хотите использовать для приготовления.

Автоматически будет задана рекомендуемая температура. Если вы хотите изменить температуру, поверните регулятор -/+ для увеличения или уменьшения температуры.

Затем установите длительность приготовления. Пример экрана ниже:



Нажмите на кнопку , чтобы установить время окончания приготовления.

Отрегулируйте время, поворачивая регулятор $-/+$.



НАСТРОЙКА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА (КУХОННЫЙ ТАЙМЕР)

Нажмите и удерживайте кнопку  в течении 3 секунд. Загорится индикатор 

После выбора времени на дисплее появится текущее время. Сигнал будет звучать в течение 30 секунд, после чего прекратится, значок будильника погаснет. Прервать сигнал предупреждения можно нажав кнопку OK.

Настройка звукового сигнала (кухонный таймер) в процессе приготовления:

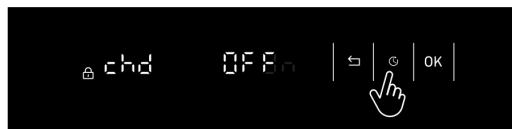
Нажмите и удерживайте кнопку  в течении 3 секунд, пока на дисплее отображается выбранный режим приготовления. Отобразиться параметры текущего времени. Установите время будильника и подтвердите кнопкой OK .



БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Данная функция предназначена для блокировки панели управления от случайного нажатия (например: детьми). Нажмите и удерживайте кнопку OK, чтобы войти в меню настройки функции.

С помощью поворотного регулятора переключите параметр OFF (выключено) в значение On (включено) и подтвердите выбор, нажав на OK.



ДЕАКТИВАЦИЯ ФУНКЦИИ БЛОКИРОВКИ

Нажмите и удерживайте кнопку  пока на дисплее не исчезнет индикатор  : функция блокировки панели управления деактивирована.

МЕНЮ НАСТРОЕК

Для внесения настроек невозможно во время выполнения программы приготовления пищи. На экране должно отображаться текущее время.

ИЗМЕНЕНИЕ ЗВУКА НАЖАТИЯ КНОПОК (МЕНЮ НАСТРОЕК TON)

Чтобы войти в меню нажмите и удерживайте кнопку OK . На экране появится индикатор  и надпись chd. С помощью регулятора  - / + перейдите в меню **ton** на дисплее.

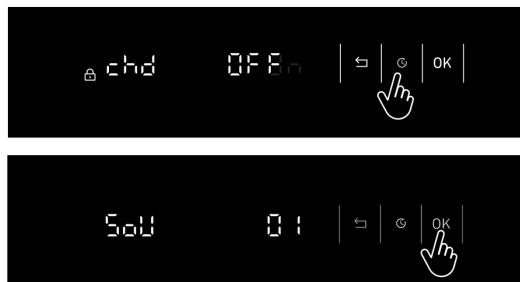
Используя поворотный регулятор - / + выберите нужный уровень звука и подтвердите настройки кнопкой OK.



ИЗМЕНЕНИЕ УРОВНЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА (МЕНЮ НАСТРОЕК SOU)

Чтобы войти в меню настроек нажмите и удерживайте кнопку OK . На дисплее появится индикатор  и надпись chd. С помощью регулятора  - / + перейдите в меню **sou** на дисплее.

Используя поворотный регулятор - / +, выберите нужный уровень звука и подтвердите настройки кнопкой OK.



УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ (МЕНЮ НАСТРОЕК HR)

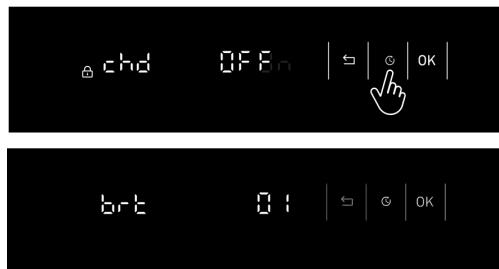
Чтобы войти в меню настроек нажмите и удерживайте кнопку **OK**. На дисплее появится индикатор и надпись **chd**. С помощью регулятора -/+ перейдите в меню **hr** на дисплее.

Используя поворотный регулятор - / + , установите параметры текущего времени и подтвердите настройки кнопкой **OK**.



ИЗМЕНЕНИЕ ЯРКОСТИ ДИСПЛЕЯ (BRT)

Чтобы войти в меню нажмите и удерживайте нажатой кнопку **OK**. На экране появится индикатор . При помощи регулятора -/+ перейдите в меню **brt** на дисплее. Используя поворотный регулятор - / + , выберите нужный уровень звука и подтвердите настройки кнопкой **OK**.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С ЦЕНТРАЛЬНЫМ ПОВОРОТНЫМ РЕГУЛЯТОРОМ И СВЕТОВОЙ ИНДИКАЦИЕЙ РЕЖИМОВ НАГРЕВА



Индикатор выполнения программ-
мы приготовления



Индикатор паузы



Индикатор времени приготовле-
ния



Кнопка «Назад»



Индикатор времени окончания
приготовления



Кнопка OK



Настройки времени/параметров



Кнопка увеличения



Индикатор установки будильника
(кухонный таймер)



Кнопка уменьшения



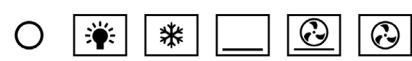
Индикатор блокировки панели
управления



Индикатор температуры



Выбранный режим отображается красным цветом. В выключенном состоянии подсвечивается надпись OFF.



НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Настройте текущее время перед использованием духовки.

Все индикаторы загораются в течение 3 секунд после подключения питания.

На экране появляется  12:00

Время можно изменить пр помоши кнопок +/- . После настройки течение 5 секунд нажмите на  для подтверждения.



После этого, если Вы хотите изменить настройки текущего времени, это можно сделать двумя способами:

- коротким нажатием на с последующей установкой с помощью кнопок +/-
- длительным нажатием на ту же кнопку чтобы войти в меню настроек.

Если на устройстве выбран режим приготовления, текущее время настроить невозможно.

В этом случае, если вы хотите внести изменения, сначала отмените данную программу, переведя поворотный регулятор в положение OFF. Затем войдите в «Настройки» и установите текущее время.

В случае отключения электроэнергии время суток сбрасывается и время необходимо настроить заново.

РЕЖИМ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите режим, который хотите использовать. Вам будет автоматически предложена рекомендуемая температура. Если вы хотите изменить температуру, вы можете увеличить или уменьшить её с помощью кнопок - / +.

После выбора, настройки температуры подтверждаются автоматически.



Когда температура достигнет желаемого значения, индикатор станет красным. Во время приготовления вы можете изменять температуру с помощью кнопок - / +.

В ручном режиме (без установки времени длительности приготовления) духовка не выключится автоматически. Вам необходимо выключить её самостоятельно. Для этого установите регулятор выбора режимов в положение OFF.

ПАУЗА (ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Вы можете остановить приготовление, нажав и удерживая кнопку в течение длительного периода. На дисплее появится следующий экран:

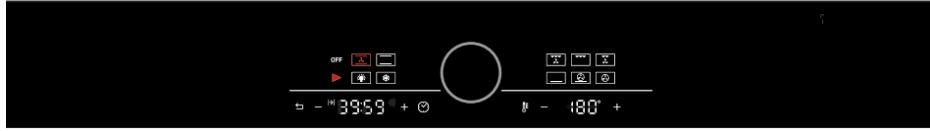
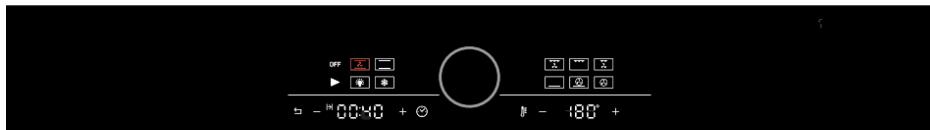
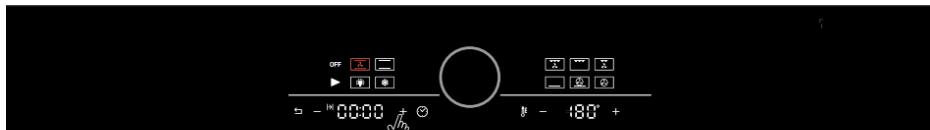
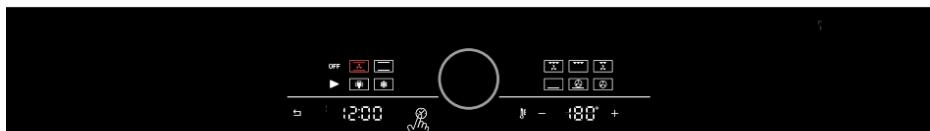


Чтобы продолжить приготовление, снова нажмите кнопку .

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Выберете необходимый режим нагрева, установите желаемую температуру и время приготовления

Нажмите кнопку . Установите желаемое время приготовления с помощью кнопок - / +. Выбор будет автоматически подтвержден через 5 секунд после выбора. (Например: 40 мин.)



По истечении заданного времени на дисплее замигает индикатор **00:00** и в течение 30 секунд будет раздаваться звуковой сигнал.

Нажмите кнопку , чтобы отключить предупреждение. После выключения на экране отобразится время суток и температура.

- По окончании приготовления выключите духовку и переключите функцию в положение OFF.

Чтобы закончить приготовление раньше установленного времени и отменить выбранное время, поверните регулятор программ в положение OFF(выключено). После отмены программы на экране появляется текущее время.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ →

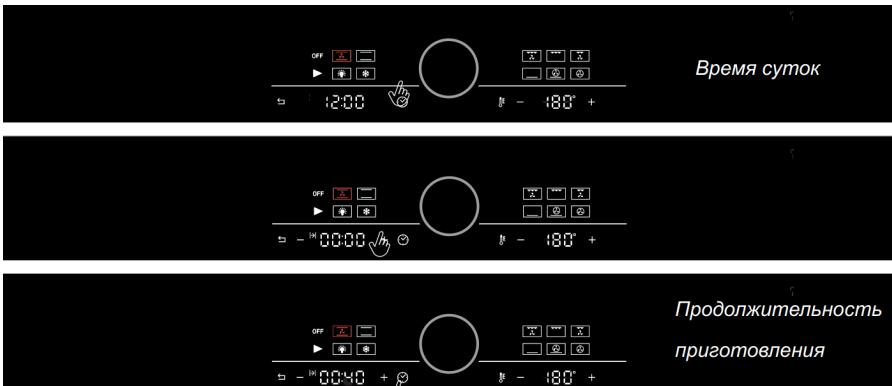
Данная функция используется для отсрочки приготовления блюд. Вы можете установить длительность приготовления блюда и время, к которому приготовление должно быть завершено. Духовка автоматически регулирует время начала и окончания приготовления.

Время окончания не может быть установлено для типов нагрева с функцией гриля.

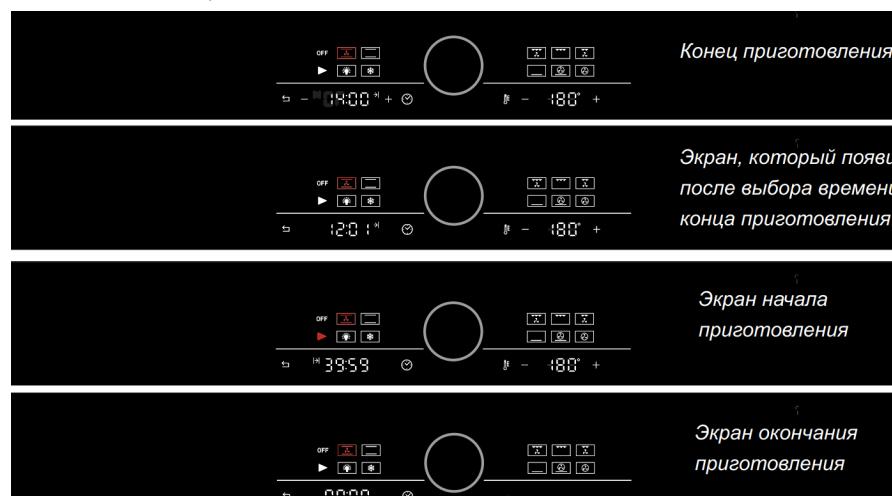
Выберите режим нагрева, которую хотите использовать для приготовления.

Автоматически будет задана рекомендуемая температура. Если вы хотите изменить температуру, используйте кнопки + / -, для увеличения или уменьшения температуры.

Затем, нажав на кнопку установите длительность приготовления. Пример экранов ниже



Нажмите кнопку , чтобы установить время окончания приготовления. С помощью кнопок -/+ установите желаемой время .

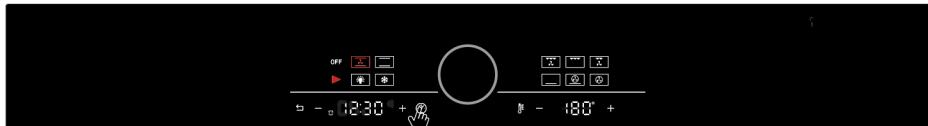


По истечении заданного времени на дисплее замигает индикатор **00:00** и в течение 30 секунд будет раздаваться звуковой сигнал.

Нажмите кнопку , чтобы отключить предупреждение. После выключения на экране отобразится текущее время и температура. По окончании приготовления выключите духовку, установив кнопку в положение OFF

НАСТРОЙКА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА (КУХОННЫЙ ТАЙМЕР)

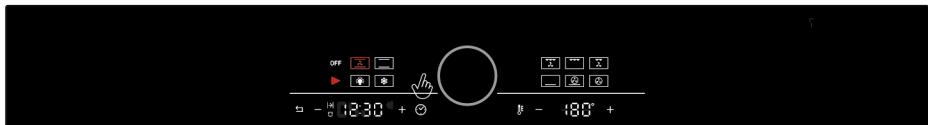
Нажмите и удерживайте нажатой кнопку  в течение 3 секунд. Загорится значок  и начнет мигать время. Пользуясь кнопками -/+ настройте желаемое время будильника. После установки нажмите  , либо выбор будет автоматически подтвержден через 5 секунд.



После установки будильника на дисплее отобразится текущее время.

После наступления установленного времени, в течение 30 секунд будет раздаваться звуковой сигнал, а соответствующий индикатор погаснет. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите .

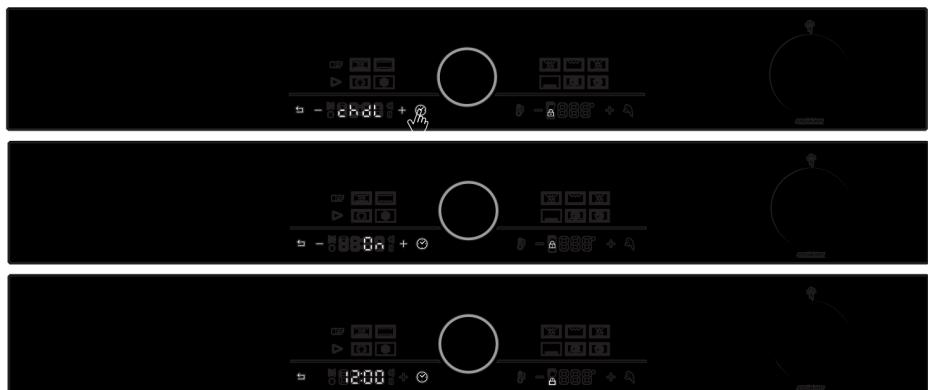
Настройка звукового сигнала (кухонный таймер) во время приготовления:



Нажмите и удерживайте кнопку  в течении 3 секунд пока на дисплее отображается выбранный режим приготовления. Отобразиться параметры текущего времени. Установите время будильника и подтвердите кнопкой **OK**.

МЕНЮ НАСТРОЕК

Изменения настроек невозможны во время процесса приготовления. При изменении настроек на дисплее должно отображаться текущее врем.



БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Данная функция предназначена для блокировки панели управления от случайного нажатия (например: детьми). Нажмите и удерживайте кнопку  , чтобы войти в меню настройки функции - chld. Переключите параметр OFF (выключено) в значение On (включено) и подтвердите выбор, нажав на .

ДЕАКТИВАЦИЯ ФУНКЦИИ БЛОКИРОВКИ

Нажмите и удерживайте кнопку  , пока на дисплее не исчезнет индикатор  и: функция блокировки панели управления деактивирована.

НАСТРОЙКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ (МЕНЮ НАСТРОЕК HOUR)

Нажмите и удерживайте кнопку  для входа в меню. Кнопками -/+ прокрутите меню до Hour на дисплее и подтвердите выбор кнопкой  . С помощью кнопок -/+ выберите время суток. После выбора подтвердите выбор кнопкой  .



ИЗМЕНЕНИЕ ЗВУКА НАЖАТИЯ КНОПОК (МЕНЮ НАСТРОЕК TON)

Нажмите и удерживайте кнопку  для входа в меню. Кнопками - / + прокрутите до меню **ton** на дисплее и подтвердите выбор кнопкой  . Кнопками - / + выберите нужный уровень. После выбора подтвердите выбор кнопкой  .



ИЗМЕНЕНИЕ УРОВНЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА (МЕНЮ НАСТРОЕК SOUN)

Нажмите и удерживайте кнопку для входа в меню. Кнопками - / + прокрутите до меню Soun на дисплее и подтвердите выбор кнопкой . Кнопками - / + выберите нужный уровень. После выбора подтвердите выбор кнопкой .



ИЗМЕНЕНИЕ ЯРКОСТИ ЭКРАНА (BRHT)

Нажмите и удерживайте кнопку для входа в меню. Кнопками - / + прокрутите до меню brht на дисплее и подтвердите выбор кнопкой . Кнопками - / + выберите нужный уровень. После выбора подтвердите выбор кнопкой .



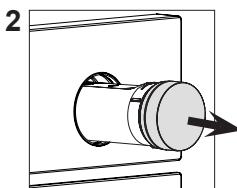
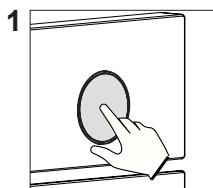
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

(наличие функционала зависит от модели)

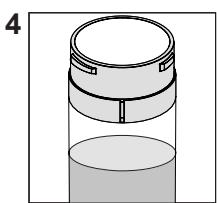
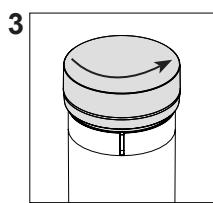
Вода поступает в испарительную камеру во время процесса приготовления и испаряется при нагревании, что приводит к лучшим результатам приготовления. Благодаря подаче пара блюдо остается хрустящим снаружи, мягким и сочным внутри, обеспечивая прекрасный кулинарный результат.

- Готовьте на пару с помощью рекомендаций по приготовлению на пару, указанных в соответствующем разделе данного руководства.
- Используйте рекомендуемые значения и параметры в таблице приготовления с помощью пара для продуктов, которые вы собираетесь использовать при приготовлении.
- Разместите продукты на рекомендованном для данного рецепта уровне.

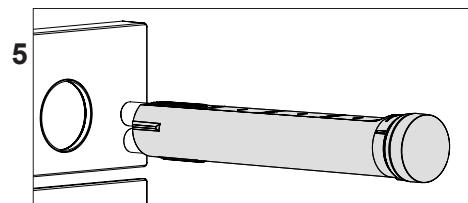
Добавляйте воду в соответствии со временем, указанным в таблице приготовления.



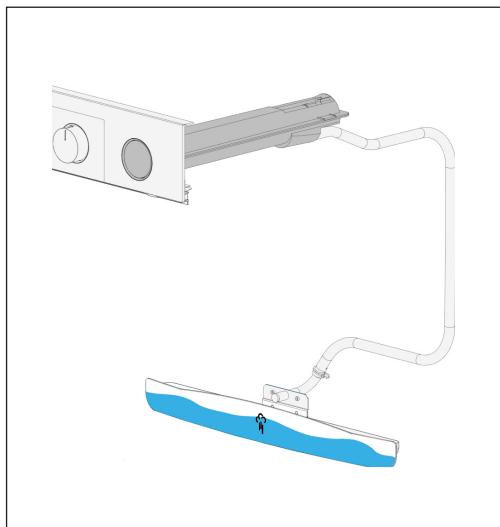
- Нажмите на резервуар для воды(1).
- Извлеките резервуар для воды (2).



- Отвинтите крышку резервуара для воды (3).
- Добавьте в резервуар количество воды, указанное в таблице(4).



- Закройте крышку резервуара для воды и слегка задвиньте его вовнутрь (если задвинуть его полностью, вода сразу начнет поступать в испарительную камеру).
- Когда наступит время подачи воды, полностью задвиньте резервуар (до момента, когда Вы услышите "щелчок").
- Не забудьте выключить духовку, когда закончите процесс приготовления.

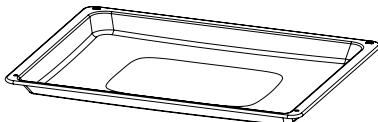


- Вода начнет медленно поступать в испарительную камеру, расположенную во внутренней камере духовки, и ваше блюдо будет готовиться на пару.
- Не наливайте в резервуар более 200 мл воды за раз.

АКСЕССУАРЫ

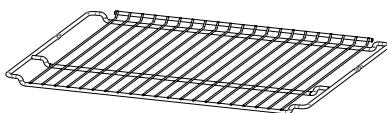
Представляемые аксессуары различаются в зависимости от модели устройства. Аксессуары, указанные в руководстве по эксплуатации, могут отсутствовать в вашем изделии.

Используйте оригинальные аксессуары, предназначенные для данного устройства.



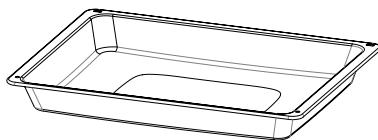
Стандартный противень

Для замороженных продуктов, кексов, объемных мясных блюд, выпечки.



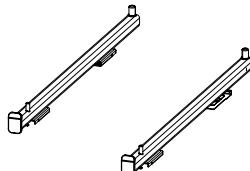
Решетка

Решетка предназначена для размещения на ней форм для торты и суфле, продуктов для обжаривания.



Глубокий противень

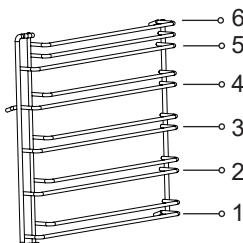
Его можно использовать для приготовления жидких блюд, жарки больших кусков и для сбора стекающего жира при готовке на гриле.



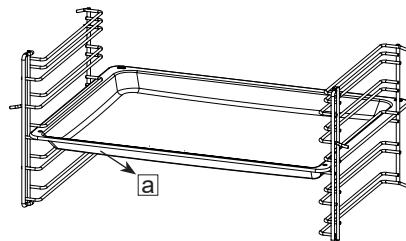
Телескопические направляющие

Телескопические направляющие полностью или на половину (в зависимости от модели) выдвигаются из духовки. С их помощью можно контролировать приготовление своих блюд, легко выдвинув противень или решетку.

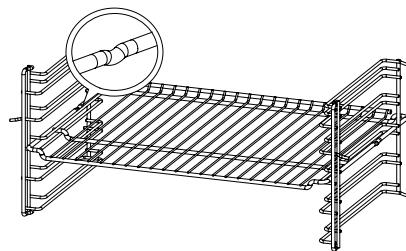
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ



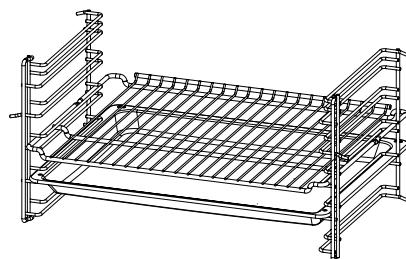
Доступны металлические боковые направляющие со специальными углублениями под них. Имеется 6 уровней установки боковых направляющих



Противень необходимо разместить между двумя направляющими наклонной стороной к дверце устройства.

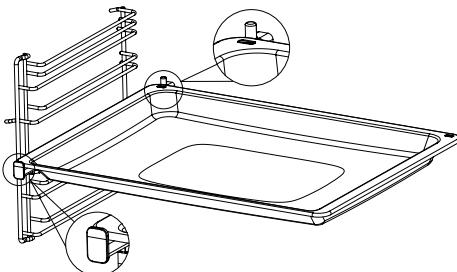


Углубления в решетке предотвращают ее падение с направляющих и обеспечивают безопасность.

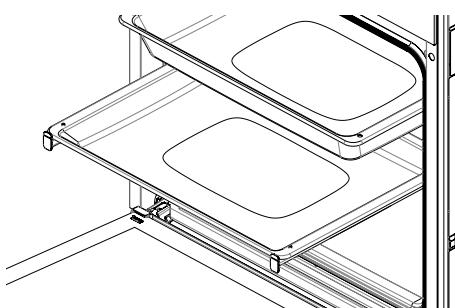
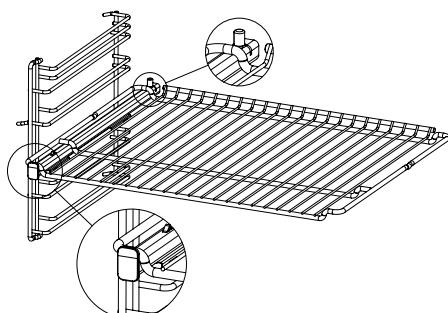


Поместив противень и решетку вместе, можно использовать противень в качестве поддона для гриля и мясных блюд.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



Полностью задвиньте направляющие, не устанавливая на них противень и решетку. Аксессуары должны находиться между передним и задним выступами направляющих.



Если вы собираетесь готовить, используя более одного противня, расстояние между системами направляющих должно составлять один уровень.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В таблице содержатся рекомендации по времени в зависимости от типа продукта. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения в сети, качества, количества и температуры приготавливаемых продуктов. Экспериментируя, вы можете изменять значения для получения разных результатов приготовления блюд по вашему вкусу.

Нижний уровень духового шкафа – это 1-й уровень.

* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 10 мин.

| Продукты | Используемый аксессуар | Режим приготовления | Уровень | Температура (°C) | Время приготовления (мин) |
|---------------------------|---|---------------------|---------|------------------|---------------------------|
| Кекс на противне | Стандартный противень | | 2-3 | 170 | 20...25 |
| | | | 2-3 | 160 | 15...20 |
| Кекс в форме | Форма для кекса | | 2 | 170 | 35...40 |
| | | | 2 | 160 | 25...30 |
| Пряник | Стандартный противень | | 2 | 170 | 20...25 |
| Маленькие кексы | Стандартный противень | | 3 | 160 | 30...35 |
| | | | 3 | 160 | 25...30 |
| Пирог из лаваша | Стандартный противень | | 2 | 200 | 35...40 |
| | | | 2 | 190 | 25...30 |
| | Стандартный противень Глубокий противень | | 2 - 4 | 190 | 50...55 |
| | | | 2 | 200 | 10...15 |
| Замороженная пицца | Стандартный противень | | 2 | 200 | 10...15 |
| | | | 2 | 200 - 220 | 10...15 |
| Пицца ручной работы | Стандартный противень | | 2 | max | 5...10 |
| Выпечка из слоеного теста | Стандартный противень | | 2 | 200 | 25...30 |

| Продукты | Используемый аксессуар | Режим приготовления | Уровень | Температура (°C) | Время при- готвления (мин) |
|------------------------|--|------------------------|---------|---|----------------------------------|
| Рыба | Стандартный противень | | 3 | 200 | 30...40 |
| | | | 3 | 200 | 20...30 |
| Лазанья | Полка-решетка Стеклянный/ прямоугольный решетке | | 2 | 190 | 20...25 |
| Куриные ножки | Стандартный противень | | 2-3 | 220 | 50...55 |
| | | | 2-3 | 220 | 40...45 |
| Целая курица (2 кг) | Стандартный противень | | 2-3 | 30 мин. макс, затем 60 мин. 190 | 90...95 |
| | | | 2-3 | 25 мин. макс, затем 50 мин. 190 | 75...80 |
| Антрекот | Стандартный противень | | 3 | Не более 30 мин.,затем 60 мин. 190 | 55...60 |
| | | | 3 | Не более 25 мин.,затем 50 мин. 190 | 45...50 |
| Бисквит | Стандартный противень | | 3 | 190 | 7...10 |
| | Глубокий про- тивень | | 2-4 | 190 | 8...13 |
| деревенский хлеб | Стандартный противень | | 3 | 160 | 120 |

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ГРИЛЕ

| Продукты | Используемый аксессуар | Режим приготовления | Уровень | Температура (°C) | Время при- готвления (мин) |
|-----------------------|---------------------------|------------------------|---------|---------------------|----------------------------------|
| Бараньи ре- брышки | Полка-решетка | | 4...5 | макс. | 25...30 |

| Продукты | Используемый аксессуар | Режим приготовления | Уровень | Температура (°C) | Время при- готвления (мин) |
|-----------------|---------------------------|------------------------|---------|---------------------|----------------------------------|
| Кусочки курицы | Полка-решетка | | 4...5 | макс. | 25...30 |
| Рыба | Полка-решетка | | 4...5 | макс. | 20...25 |
| Хлеб для тостов | Полка-решетка | | 4...5 | макс. | 1...3 |

* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 5 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

ВЫПЕЧКА

| Блюдо | Исполь- зуемый аксессуар | Режим приготов- ления | Уровень | Темпе- ратура (°C) | Количество использу- емой воды (мл) | Время подачи воды (мин) | Время приго- товления (мин) |
|--|--------------------------------|-----------------------------|---------|--------------------------|--|--|-----------------------------------|
| Хлеб из дрожжево- го теста | Стан- дартный противень | | 2 - 3 | 190 | 190 + 100* | После пред- варительного разогрева | 35...40 |
| Карто- фельный хлеб на закваске | Стан- дартный противень | | 2 - 3 | 190 | 190 + 100* | После пред- варительного разогрева | 35...40 |
| Слоеное тесто | Стан- дартный противень | | 3 | 190 | 190 | После пред- варительного разогрева | 35...40 |

КЕКСЫ И ТОРТЫ

| Блюдо | Исполь- зуемый аксессуар | Режим приготов- ления | Уровень | Темпе- ратура (°C) | Количество использу- емой воды (мл) | Время подачи воды (мин) | Время приго- товления (мин) |
|--------------------|--------------------------------|-----------------------------|---------|--------------------------|--|--|-----------------------------------|
| Кекс на подносе | Стан- дартный противень | | 3 | 170 | 150 | После пред- варительного разогрева | 20...25 |
| Маленькие кексы | Стан- дартный противень | | 3 | 160 | 150 | После пред- варительного разогрева | 30...35 |
| Кекс в форме | Форма для кекса | | 2 | 190 | 190 | После пред- варительного разогрева | 30...35 |

| Блюдо | Используемый аксессуар | Режим приготовления | Уровень | Температура (°C) | Количество используемой воды (мл) | Время подачи воды (мин) | Время приготовления (мин) |
|----------------------------|--|---------------------|---------|--|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| Пан ди Спанья | Стандартный противень | | 3 | 190 | 50 | После предварительного разогрева | 7...10 |
| Чизкейк | Круглая решетчатая форма для торта диаметром 26 см | | 3 | "25 мин 170, затем 30 мин 150" | 190 | 20 | 50...60 |
| Пирог с множеством фруктов | 40*27 см стеклянная форма на проволочной решетке | | 3 | 130 | 190+100* | После предварительного разогрева | 140...150 |

МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

| Блюдо | Используемый аксессуар | Режим приготовления | Уровень | Температура (°C) | Количество используемой воды (мл) | Время подачи воды (мин) | Время приготовления (мин) |
|-------------------------|------------------------|---------------------|---------|--|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| Рыба | Стандартный противень | | 3 | 200 | 150 | После предварительного разогрева | 25...30 |
| Куриная ножка | Стандартный противень | | 3 | 200 | 190 | После предварительного разогрева | 35...40 |
| Фитрекот 1-1,5 кг | Стандартный противень | | 2-3 | 25 мин 250, затем 60 мин 160-170 | 190+100** +100** | После предварительного разогрева | 80...85 |
| Баранья голень 1-1,5 кг | Стандартный противень | | 3 | 200 | 190+190* | После предварительного разогрева | 80..90 |

*Количество воды, которое нужно добавить к половине времени приготовления

** количество воды, которое нужно добавлять каждые полчаса приготовления

УХОД И ОЧИСТКА

Перед началом обслуживания и очистки отключите электрическое соединение во избежание поражения электрическим током.

Перед обслуживанием убедитесь, что устройство остыло.

Регулярный уход и очистка продлевают срок службы устройства. Дверцу, стеклянную панель и полки можно снять для очистки.



Советы по очистке

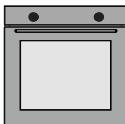
Не используйте царапающие или абразивные материалы, такие как ножи и щетки, для внутренней и передней части устройства, противней и других аксессуаров. Очищайте устройство мягкой тканью и теплой водой с мылом, и вытирайте насухо.



Очистка аксессуаров

После использования тщательно очистите и высушите аксессуары.

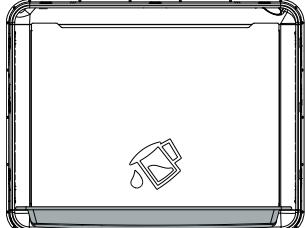
Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.



Ежедневное использование

Устройство следует тщательно очистить после использования. Остатки, скопившееся масло могут стать причиной пожара

ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ ПАРОМ

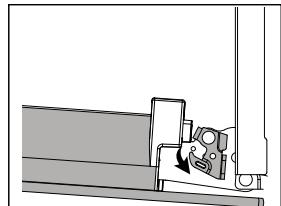


После приготовления пищи загрязнения легко удалить, если их размягчить. Извлеките все аксессуары (если есть, боковые направляющие) из духового шкафа. Поместите один противень на самый нижний уровень с небольшим количеством воды, выберите функцию «Нижний нагрев» и дайте духовке поработать при температуре 100° в течение 20 мин.

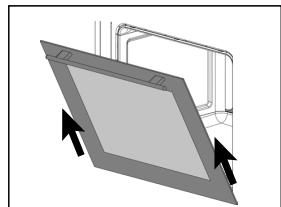
По окончании процесса протрите внутреннюю часть духовки влажной тряпкой или губкой.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Шаг 1 Полностью откройте дверцу духового шкафа.



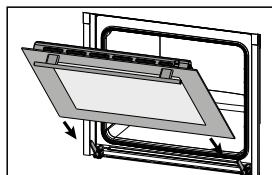
Шаг 2 Разблокируйте шарнирные замки, сдвинув их в направлении, указанном стрелкой.



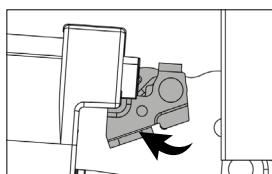
Шаг 3 Закройте дверцу духовки до положения блокировки шарниров. Выньте ее в направлении стрелки.

УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Шаг 4 Установите дверцу устройства на шарниры в направлении, указанном стрелкой



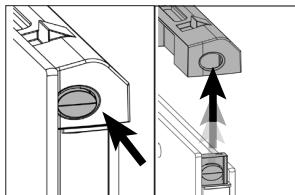
Шаг 5 Полностью откройте дверцу прибора и переведите шарнирные замки в закрытое положение согласно направлению стрелки. Закройте дверцу духового шкафа.



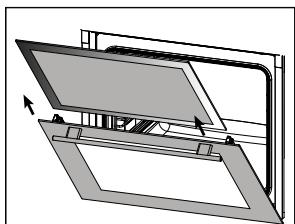
СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

Количество стёкол может отличаться в зависимости от модели.

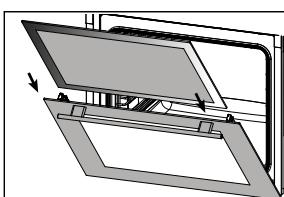
Шаг 1 Откройте дверцу духового шкафа наполовину.



Шаг 2 Нажмите на правую и левую защелку верхней крышки и потяните крышку вверх.

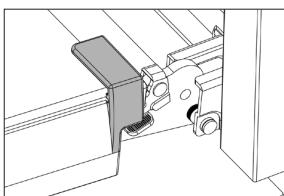


Шаг 3 Сначала вытяните внутреннее стекло, а затем среднее стекло в направлении стрелки.

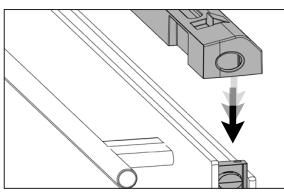


УСТАНОВКА СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

Шаг 4 Откройте дверцу духового шкафа наполовину, сначала вставьте среднее стекло, а затем внутреннее стекло в направлении стрелки.



Шаг 5 Убедитесь, что стекло дверцы правильно вставлено в канавку боковых держателей.



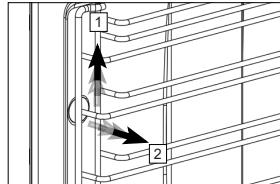
Шаг 6 Установите верхнюю крышку со щелчком и закройте дверцу устройства.

СНЯТИЕ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

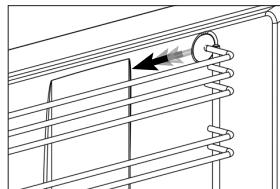
Направляющие могут быть горячими, не прикасайтесь к ним, пока они не остыли.

Очистка боковых стенок духового шкафа может отличаться в зависимости от модели прибора. Эта особенность может быть недоступна на вашем устройстве.

- Шаг 1 Осторожно поднимите направляющую с передней стороны в направлении (1) и снимите в направлении (2)

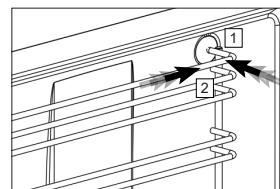


- Шаг 2 Затем вытяните всю направляющую в направлении стрелки.

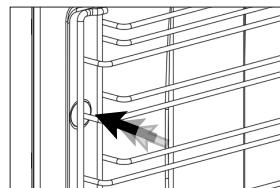


УСТАНОВКА БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

- Шаг 3 Осторожно поднимите направляющую с передней стороны в направлении (1) и снимите в направлении (2)



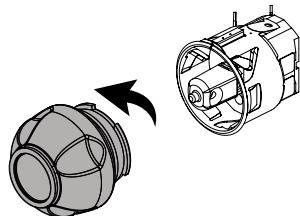
- Шаг 4 Затем вытяните всю направляющую в направлении стрелки.



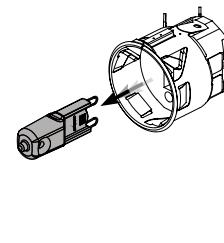
ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Перед заменой лампы убедитесь, что электрическое соединение отключено во избежание поражения электрическим током. Лампа может быть горячей, подождите, пока она остынет.

Шаг 1 Полностью откройте дверцу духового шкафа.



Шаг 2 Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



Шаг 3 Извлеките лампу из духового шкафа, повернув по направлению стрелки и замените ее. Установите на место стеклянную крышку.



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенные здесь неисправности, как правило, представляют собой ситуации, которые могут произойти. Вы можете легко устранить эти проблемы самостоятельно, не вскрывая изделие.

Если проблема не решена, несмотря на инструкции, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели устройство, или в авторизованный сервисный центр. В этом случае никогда не пытайтесь ремонтировать его самостоятельно.

| Неисправность | Причина | Решение |
|---|---|---|
| Устройство не работает. | Возможно устройство не включено в розетку. | Убедитесь, что штепсельная вилка вставлена в розетку. |
| | Возможно предохранитель сработал или поврежден. | Проверьте предохранители в блоке предохранителей. Если предохранитель сработал, включите его снова. |
| Во время работы устройства выходит пар. | Духовой шкаф используется впервые. | Во время работы может выделяться пар. Это не является неисправностью. |
| | Находится в плохо проветриваемом месте. | Соблюдайте расстояния, указанные в руководстве по установке. |

| Неисправность | Причина | Решение |
|--|--|---|
| Духовка не готовит должным образом. | Возможно слишком сильно открывается дверца духового шкафа во время приготовления пищи. | Не открывайте дверцу слишком сильно, чтобы не допустить снижение внутренней температуры. |
| Охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения приготовления. | Он работает некоторое время, чтобы проветрить внутреннюю часть духовки. | Это не является неисправностью. |
| Когда устройство нагревается и охлаждается, звучат металлические звуки. | Звуки, слышимые при расширении деталей под воздействием температуры, - нормальное явление. | Это не является неисправностью. |
| Дверца не закрывается полностью. | Остатки пищи могли застрять внутри духовки и на дверце. | Очистите духовку. |
| Печь не греет. | <ul style="list-style-type: none"> • Возможно дверца осталась открытой. • Не задана функция или температура. • Не поступает мощность. | <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте дверцу и убедитесь, что она полностью закрыта. • Задайте определенную температуру и/или функцию для духовки. |

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

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

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

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

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

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

- Перед началом любых операций по обслуживанию прибора рекомендуется отключить питание.
- Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.
- Чтобы надолго сохранить яркость эмалированных поверхностей, чистите духовой шкаф после каждого использования.
- После охлаждения духового шкафа удалите с его поверхностей жир.
- Используйте для этого губку или ткань, смоченную в мыльной воде или средство рекомендованное производителем.
- Во избежание невосстановимого повреждения эмали не используйте абразивные губки или ткань.
- Необходимо чистить все поверхности духовых шкафов, даже панель управления, ручки и индикаторы. В противном случае они изменят свой цвет из-за оседающих на них мельчайших капель жира.
- После использования духового шкафа тщательно сполосните водой все стальные детали и высушите их сухой тканью или замши.
- Для удаления стойких загрязнений используйте обычные неабразивные чистящие средства 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.

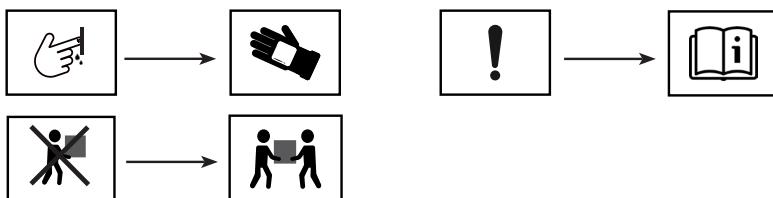
ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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 ПОВРЕЖДЕННОМ УПЛОТНИТЕЛЕ ДВЕРЦЫ

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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



ПРОСТРАНСТВО ПОД РАЗМЕЩЕНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОСТРАНСТВА:

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

УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

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

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

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

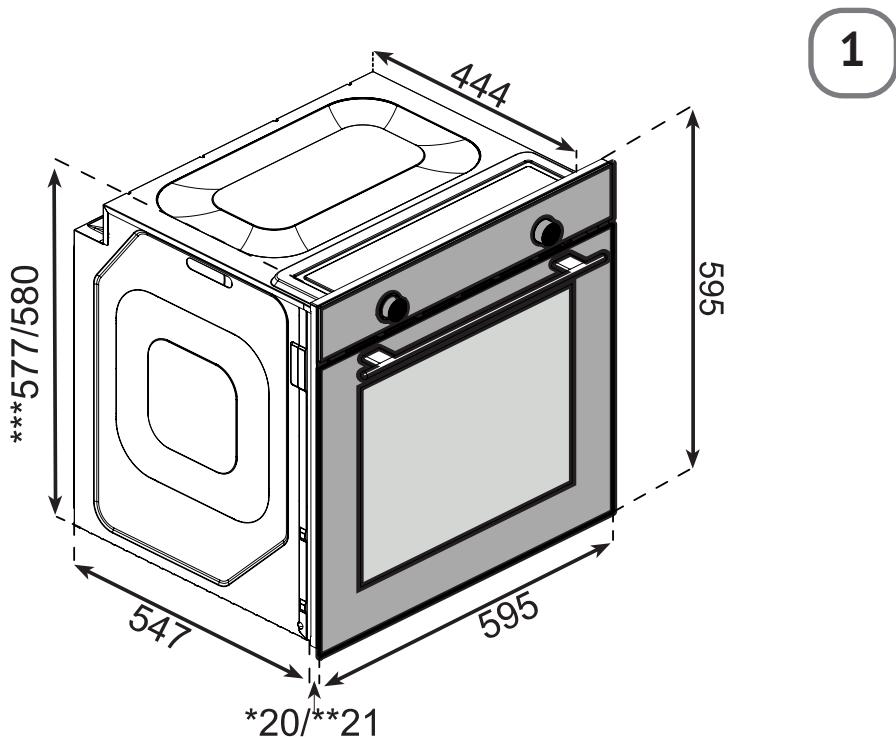
СТЕНКИ СОСЕДНЕГО МОДУЛЯ МЕБЕЛИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ИЗГОТОВЛЕНЫ ИЗ ЖАРОСТОЙКОГО МАТЕРИАЛА. ЕСЛИ СТЕНКИ СОСЕДНЕГО МОДУЛЯ МЕБЕЛИ ИЗГОТОВЛЕНЫ ИЗ ШПОНИРОВАННОЙ ДСП, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОНА ВЫДЕРЖИВАЕТ ТЕМПЕРАТУРУ ДО 90°C. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ДЕТАЛИ МЕБЕЛИ ИЛИ КЛЕЙ ПОД ВОЗДЕЙСТВИЕМ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ БУДУТ ДЕФОРМИРОВАТЬСЯ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

Во время монтажа прибора убедитесь, что после установки к его корпусу не будут прикасаться какие-либо провода или части приборов находящиеся под напряжением - в соответствии с правилами техники безопасности.

При необходимости закрепите провода и части приборов так, чтобы невозможно было их переместить без использования инструмента.

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

РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА



Размеры на изображениях указаны в мм.

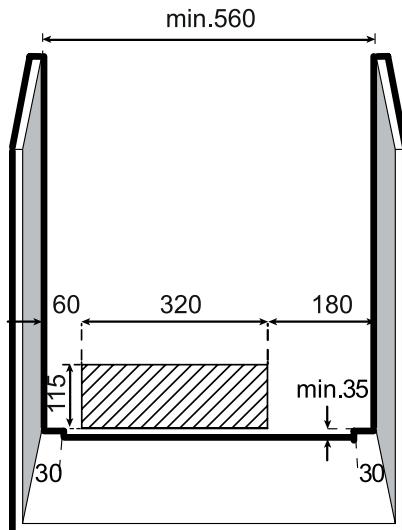
Размеры устройства

* 20 мм стеклянная панель

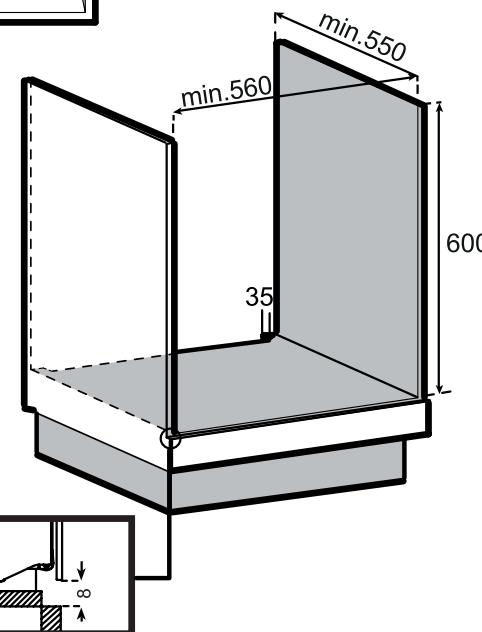
** Панель из нержавеющей стали 21 мм

***Может отличаться в зависимости от
продукта.

РАЗМЕРЫ МЕБЕЛИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ



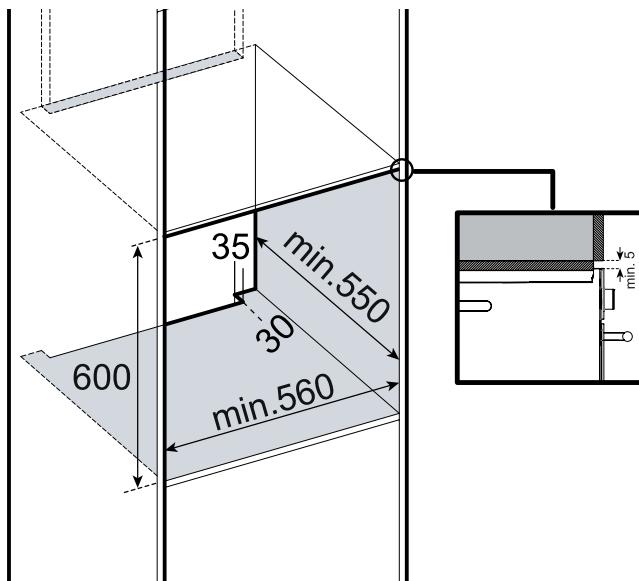
2



Установка под столешницей (Рис. 2)

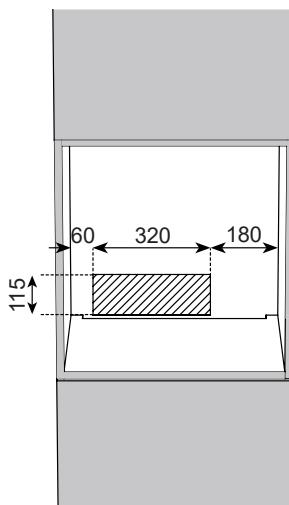
- Шкаф должен соответствовать размерам, указанным на рис. 2.
- Для достаточной вентиляции необходимо освободить проём в задней части шкафа согласно размерам, приведенным на рисунке 2.

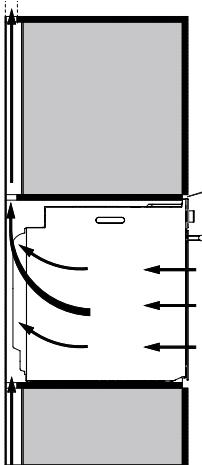
3



Установка в высоком шкафу (Рис. 3)

- Шкаф должен соответствовать размерам, указанным на рис. 3.
- Для достаточной вентиляции необходимо освободить проем в задней части шкафа согласно размерам, приведенным на рисунке.
- Кроме того, при наличии задней стенки в высоком шкафу, ее необходимо снять.

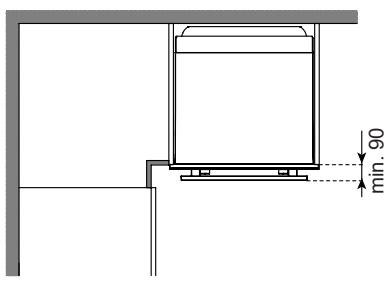




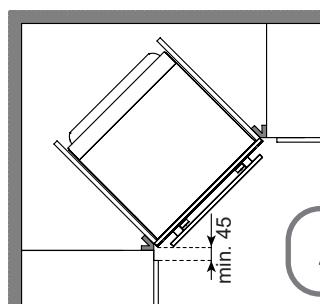
4

Вентиляция (Рис. 4)

Для повышения эффективности работы печи необходим достаточный приток холодного воздуха. Оставьте свободные места согласно размерам, указанным на рис. 4.

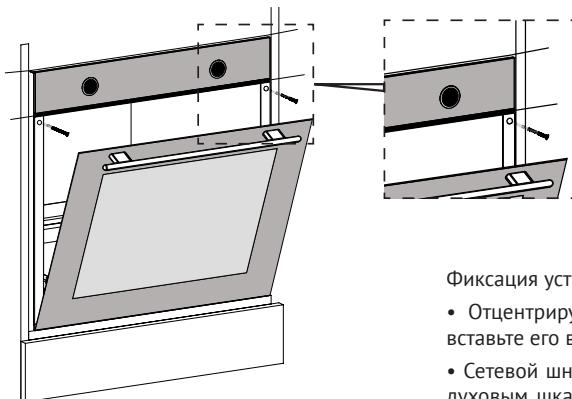


5



Угловая установка (Рис. 5)

Для успешного выполнения монтажа, приведенного на рисунке 5, а также чтобы обеспечить открытие дверцы устройства, установка должна соответствовать указанным размерам.



Фиксация устройства (Рис. 6)

- Отцентрируйте устройство и полностью вставьте его внутрь мебели.
- Сетевой шнур не должен быть загнут под духовым шкафом, между духовым шкафом и мебелью.
- Откройте крышку прибора.
- Выполните крепление устройства прилагаемыми винтами.
- Вверните винты через отверстия, показанные на рисунке 6.
- Убедитесь, что духовой шкаф зафиксирован. В противном случае существует риск опрокидывания во время использования.

ДЕМОНТАЖ УСТРОЙСТВА

- Отсоедините электрическое питание.
- Снимите крепежные винты.
- Извлеките устройство с помощью не менее двух человек.

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 поддается 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 взрыва.
- Если духовой шкаф планируется установить под варочной панелью, подключение этих двух приборов к электросети следует выполнять раздельно; это облегчит их отсоединение и повысит электробезопасность.
- Когда все провода присоединены, духовой шкаф можно включать лишь после встраивания в мебель.
- Розетка должна быть легкодоступной.

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

ЗАМЕНА СЕТЕВОГО ШНУРА

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 утечек. Поэтому, прибор должен подключаться к соответствующей электрической сети.

Кабель заземления не должен прерываться выключателем.

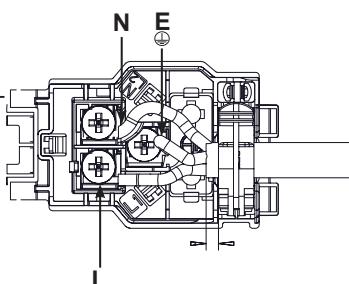
ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ПРИБОРА СЛЕДУЕТ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА НАНЕСЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ИЛИ УЩЕРБА ЗДОРОВЬЮ ЛЮДЕЙ, ВОЗНИКШЕГО ВСЛЕДСТВИЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ ПРИБОРА.

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

Заземляющий провод = E → Зеленый-желтый

Нейтральный провод = N → Синий

Фазный провод = L → Коричневый



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 дистрибутере, 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/EEC.

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

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

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

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

Упаковочные материалы следует утилизировать в соответствии с действующими местными стандартами.

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

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

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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

| Модель | ОКВ 61031 | ОКВ 61061 | ОКВ 51041 |
|---|---|---|---|
| Объем, л | 81 | 81 | 81 |
| Напряжение, В / Частота питания, Гц. | 220 - 240 / 50 - 60 | | |
| Потребляемая мощность, Вт | 3300 | 3300 | 3300 |
| Класс защиты от поражения электрическим током | I | I | I |
| Класс энергоэффективности | A | A | A |
| Температура, °C | 50 - 300 | 50 - 300 | 50 - 300 |
| Управление | Панель управления с электронным контролем температуры и световой индикацией режимов нагрева | Панель управления с электронным контролем температуры и световой индикацией режимов нагрева | Панель управления с центральным поворотным регулятором, электронным контролем температуры и световой индикацией режимов нагрева |
| Количество режимов | 10 | 10 | 10 |
| Размер духового шкафа, (ВxШxГ), мм | 595x595x547 | | |
| Вес нетто/брutto, кг | 29 / 30,5 | | |

Подтверждено соответствие данного бытового прибора требованиям применимых технических регламентов:

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

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

| | |
|--|--|
| Изготовитель | KÖRTING® |
| Тип продукции | Электрический духовой шкаф |
| Тип изделия | OKB |
| Модель | OKB 51041 CEGN / CEGW OKB 61031 QGN OKB 61061 SQGN / SQGW / SQGGr |
| Производитель (Фабрика) | Femas Metal Sanayi Ve Ticaret Anonim Sirketi ТУРЦИЯ, Organize Sanayi Bolgesi 9. Cadde No:17 Melikgazi, Kayseri |
| 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 |

СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА

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

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

Гарантийный срок на продукцию Körting составляет 2 года.

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

1. Комплектующие изделия (которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно: полки, ящики, корзины, насадки, решетки, трубы, 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 почему ухода за изделием, который описан в инструкции по эксплуатации.

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

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

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

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

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

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

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

körting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

(изымаются мастером)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приобретения: _____

Вид дефекта: _____

Проведенные работы: _____

Ф.И.О. потребителя: _____

Адрес: _____

Телефон: _____

Дата ремонта: _____

Мастер: _____

Место штампа

körting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

(изымаются мастером)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приобретения: _____

Вид дефекта: _____

Проведенные работы: _____

Ф.И.О. потребителя: _____

Адрес: _____

Телефон: _____

Дата ремонта: _____

Мастер: _____

Место штампа



korting.ru



okb61031_61061_51041 v1.2 20251111