körting

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

OKB 8101 N STEAM

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

4 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

6 Перед подключением прибора

7 КОМПАКТНАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ

11 Технические данные
12 Панель управления

ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

14 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

14 Приготовление на пару
15 Наполнение резервуара водой

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ

16 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-6)

16 Шаг 1: ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКИ
20 Шаг 2: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА
22 Шаг 3: УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ
26 Шаг 4: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ
27 Шаг 5: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ
27 Шаг 6: ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

28 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

47 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

48 Стандартная очистка духовки
49 Очистка духовки с помощью функции steamclean
50 Очистка резервуара для воды
51 Очистка фильтра
52 Снятие и очистка съемных направляющих
53 Снятие и установка дверцы духовки
56 Снятие и установка стекла дверцы
57 Замена лампочки освещения

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

58 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

59 УТИЛИЗАЦИЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточно опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Дети младше восьми лет должны быть постоянно под присмотром!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Доступные части во время работы прибора сильно нагреваются. Следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи прибора!

Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам духовки во избежание ожогов.

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампочки освещения проверьте, чтобы прибор был отключен от электропитания. Опасность удара электрическим током!

Для очистки стекла дверцы духовки и стеклянной крышки варочной поверхности не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как это может повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке со встроенным размыкающим устройством. Подключение должно соответствовать правилам электромонтажа.

Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только специалист авторизованного сервисного центра (только для приборов с соединительным шнуром в комплекте).

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений, сушки домашних животных, бумаги, текстиля, трав, так как это может привести к травмам или пожару.

Подключение прибора может производить только специалист сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к тяжким телесным повреждениям и повреждению прибора.

Следите, чтобы **кабели** соседних электроприборов не были зажаты и повреждены дверцей духовки, так как это может привести к короткому замыканию. Следите, чтобы кабели находились на безопасном расстоянии.

Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно рабочей камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль.

Во время работы прибора дверца сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).

Шарнир дверцы при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

Использование прибора безопасно как с направляющими для противней, так и без них.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

Безопасное и правильное использование пароварки

Перед включением оставьте прибор на некоторое время, чтобы он нагрелся до комнатной температуры. Некоторые детали (особенно насосы) могут повредиться, если прибор хранился при температуре 0 °C и ниже.

Запрещается пользоваться прибором, если температура в помещении ниже 5 °C, так как вода в трубках системы подачи воды прибора может замерзнуть. В этом случае при включении прибора насос может выйти из строя.

Если прибор работает неправильно, отключите его от электропитания.

Не храните в приборе предметы и вещества, которые могут представлять опасность при включении прибора.

Не используйте дистиллированную воду, которая не пригодна для питания, например, для аккумуляторов, так как она содержит кислоту.

После завершения парового приготовления в духовке остается пар. Осторожно открывайте дверцу духовки, чтобы не ошпариться. Перед очисткой дайте духовке остыть до комнатной температуры.

После завершения приготовления вода, оставшаяся в трубках системы подачи воды, перекачивается в резервуар, поэтому будьте осторожны, извлекая резервуар из прибора.

Для предупреждения образования известкового налета на внутренних стенках оставляйте дверцу открытой после приготовления, чтобы духовка остыла до комнатной температуры.

Не рекомендуется открывать дверцу во время парового приготовления, так как это увеличивает расход электроэнергии и усиливается образование конденсата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Опасность ожогов и повреждения прибора!
- Выходящий из духовки пар может стать причиной ожогов. Если была активирована функция парового приготовления, осторожно открывайте дверцу духовки, чтобы не ошпариться. Возможен выход горячего пара.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Наполняйте резервуар только водой. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) и дистиллированную воду.

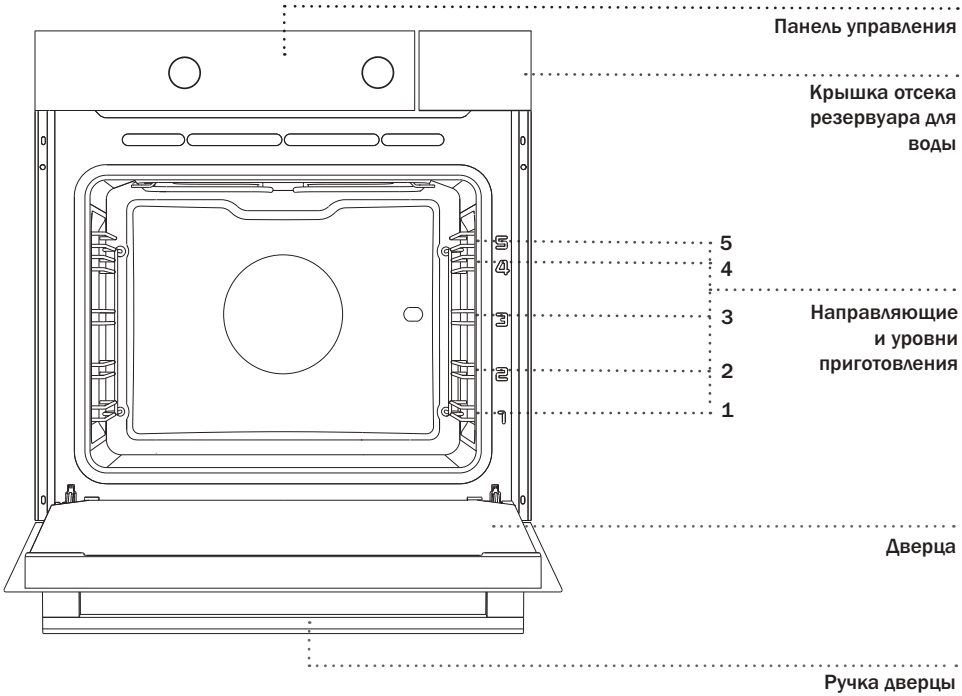
ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА

Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

КОМПАКТНАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ

(ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ — В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

На рисунке приведена одна из моделей встраиваемых духовок. Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.



СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на пяти уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх). Уровни 4 и 5 используются для приготовления на гриле.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м и 3-м уровне.
Варианты телескопических направляющих (в зависимости от модели) — частично выдвигающиеся и полностью выдвигающиеся.

ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

При открывании дверцы работающего прибора встроенные выключатели отключают вентилятор, парогенератор и все нагревательные элементы и снова включают их после закрывания дверцы.

719581

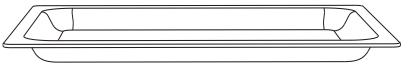
ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления прибора.

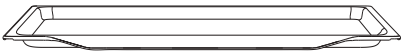
ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора (время дополнительного охлаждения зависит от температуры в центре духовки).

ОБОРУДОВАНИЕ (в зависимости от модели)



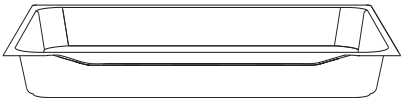
СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, а также может служить в качестве сервировочного подноса.



МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.

РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

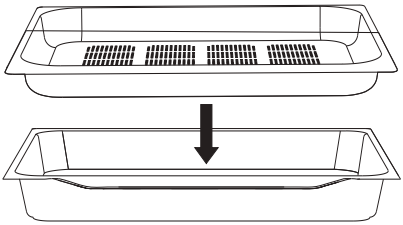
На решетке имеется ограничительный выступ, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.



ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

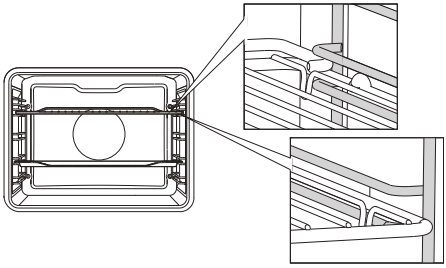
При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле или вертеле.

При нагреве оборудование для выпечки может немного изогнуться, что не влияет на его функциональность. После охлаждения оборудование возвращается в первоначальной форме.

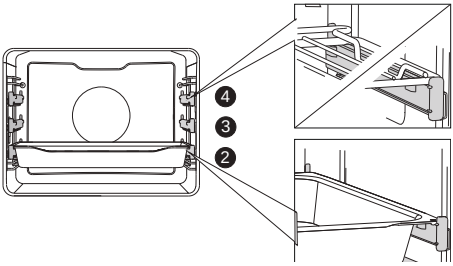


КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ
(из нержавеющей стали) предназначен для приготовления мяса, рыбы и овощей. Перфорированный противень препятствует соприкосновению продуктов с конденсирующейся в нижнем противне водой.

При паровом приготовлении обязательно вставьте перфорированный противень в глубокий, и затем вместе установите их на 2-й уровень.

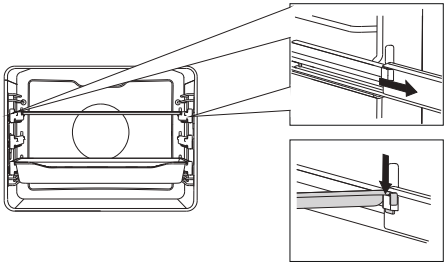


При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

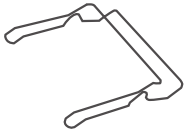


Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.
Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте их в духовку до конца.

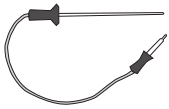
Убедитесь, что направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.



СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ПЛАНКА ДЛЯ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ
Чтобы установить или снять планку на полностью выдвижные телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих одного уровня. Вставьте планку в прорези на направляющих и задвиньте направляющие в духовку.



РУЧКА ДЛЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ ПРОТИВНЕЙ облегчает извлечение противней из духовки и снижает опасность ожогов.



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД для запекания крупных кусков мяса.

СРЕДСТВО ОТ НАКИПИ для очистки системы генерации пара.

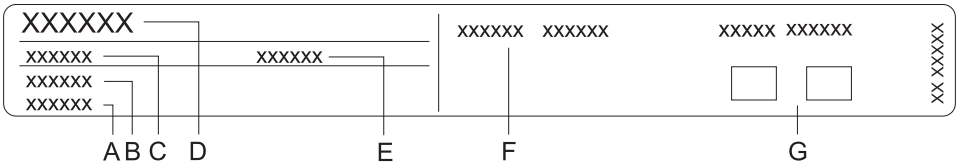
ТЕСТ-ПОЛОСКА для определения уровня жесткости воды.

МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК, который предотвращает открывание дверцы, пока замок закрыт.
Чтобы открыть замок, отодвиньте его пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.

Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



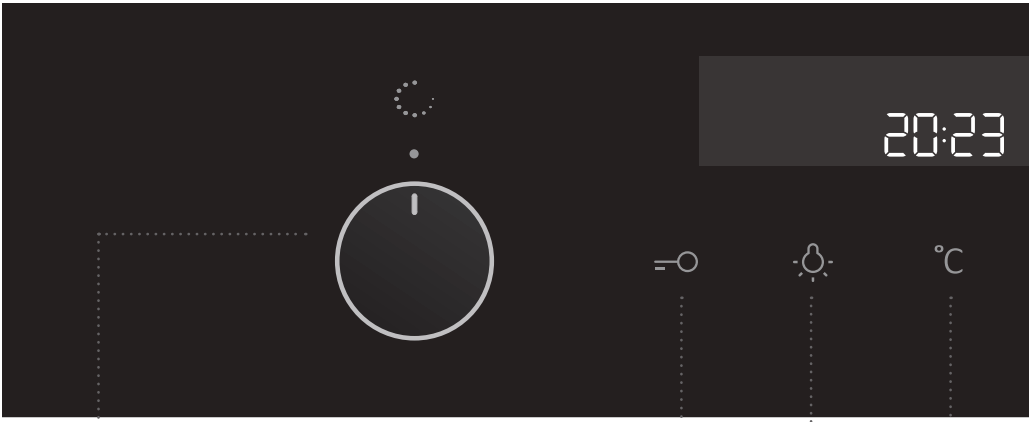
A Серийный номер
B Артикул
C Тип
D Торговая марка
E Модель
F Технические данные
G Знаки соответствия

Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры и видна при открытой дверце.

719581

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(в зависимости от модели)



1 **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА** (в зависимости от модели)

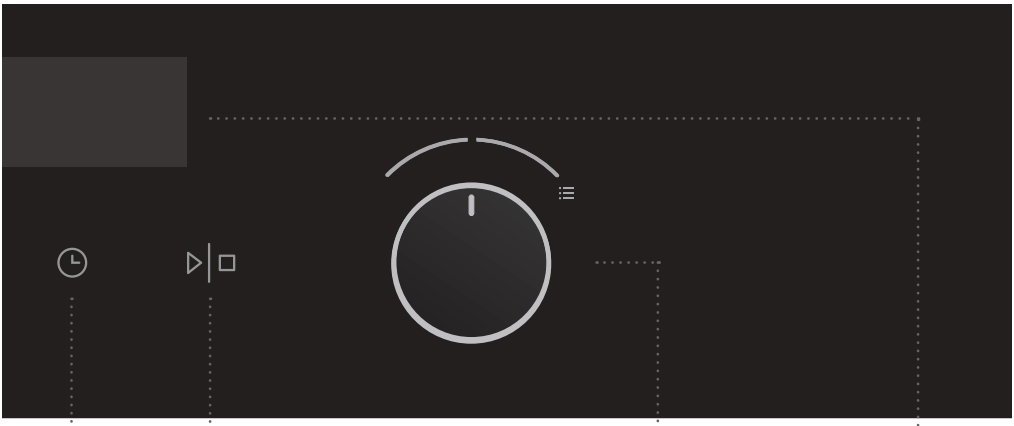
2 **СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ**

3 **СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ. ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ**

4 **ТСЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ**

ПРИМЕЧАНИЕ

В зависимости от модели символы режимов нагрева могут располагаться на панели управления или на самом переключателе (в зависимости от модели)..



5 СЕНСОР ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА

Продолжительность приготовления

Конец приготовления

Будильник

Текущее время

6 СЕНСОР СТАРТ/ СТОП

для пуска и приостановки программы

7 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ИЗМЕНЕНИЯ/ ВЫБОРА НАСТРОЕК (–/+)

Вы можете настраивать параметры времени, температуры..

8 ДИСПЛЕЙ С ИНФОРМАЦИЕЙ О ПАРАМЕТРАХ РАБОТЫ И ВРЕМЕНИ

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия пальцем, площадь нажатия должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Выньте из прибора все принадлежности и транспортную защиту (картонные и пенопластовые детали).
Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды.
Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при классическом нагреве при температуре прибл. 200 °C в течение 1 часа. При первом нагреве появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Приготовление на пару — это здоровый и натуральный способ приготовления, который полностью сохраняет вкус продуктов. При таком способе не появляются неприятные запахи и не требуется приправлять блюда солью и специями.

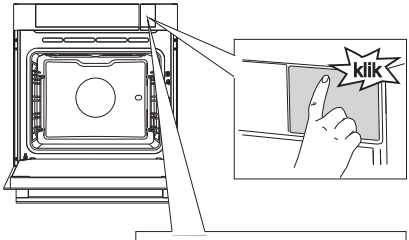
Преимущества приготовления на пару
Продукты начинают готовиться до того, как температура в духовке достигнет 100 °C. Также существует возможность медленного приготовления при низкой температуре.
Паровое приготовление обеспечивает здоровое питание. В продуктах сохраняются витамины и микроэлементы, так как только небольшая их доля растворяется в конденсирующейся воде, с которой соприкасаются продукты.
Такое приготовление не требует добавления жиров, сохраняет натуральный вкус продуктов, не придает постороннего вкуса еде, например, вкуса гриля или посуды, и не забирает вкуса продуктов, так как они практически не соприкасаются с водой.
При паровом приготовлении вкус и запах продуктов не распространяется, поэтому в духовке можно одновременно готовить мясо, рыбу и овощи.
Этот способ также подходит для бланширования, размораживания и подогрева блюд.

НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ВОДОЙ

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ обеспечивает поступление воды в рабочую камеру без дополнительных подключений. Емкость резервуара 1,3 литра (см. отметку максимального уровня воды). Этого количества воды достаточно для приготовления в режиме «Пар + вентиляционный нагрев: интенсивный пар» в течение 3 часов.

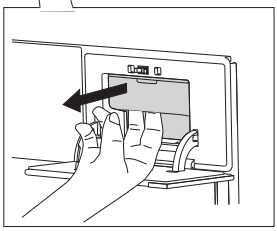
Перед первым использованием вымойте резервуар для воды.

Наполняйте резервуар чистой холодной водой из водопровода, бутилированной водой без добавок или дистиллированной водой, пригодной для питания. Допустимая температура воды, наливаемой в резервуар, 20 °C (±10 °C).

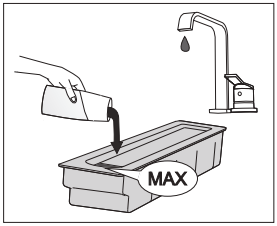


1 Откройте крышку отсека резервуара, нажав на нее (в области наклейки).

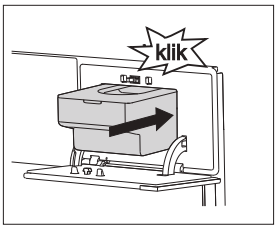
Для дальнейшего пользования прибором наклейку можно удалить.



2 Выньте резервуар, потянув его за ручку.



3 Снимите крышку с резервуара и промойте его под водой.
Перед приготовлением налейте свежую воду до отметки MAX на стенке резервуара.



4 Задвиньте резервуар в отсек до положения срабатывания фиксатора. Закройте крышку отсека, нажав на нее.

После завершения приготовления вода, оставшаяся в трубках системы подачи воды, перекачивается в резервуар. Вымойте резервуар и его крышку обычными жидкими неабразивными моющими средствами или в посудомоечной машине.

719581

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-6)

ШАГ 1: ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКИ

После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее мигает время 12:00 и горит символ программатора.
Установите текущее время.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

1 Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ИЗМЕНЕНИЯ/ВЫБОРА НАСТРОЕК (–/+) и сначала установите минуты, затем часы. Через три секунды установленное время сохранится.

Если переключатель повернуть влево или вправо и удерживать, значение будет меняться быстрее.

2 Подтвердите время нажатием на сенсор СТАРТ/СТОП. Если в течение трех секунд не нажимать на сенсоры, установка сохранится автоматически.

Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора (см. раздел «Шаг 3: Установка параметров / Программирование времени работы духовки»).

Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

НАСТРОЙКИ

Чтобы войти в режим изменения настроек, поверните вправо переключатель изменения/выбора настроек (–/+) и удерживайте три секунды. Затем, нажимая сенсор СТАРТ/СТОП, выберите необходимую настройку. Для изменения параметров настройки вращайте переключатель изменения/выбора настроек (–/+) вправо или влево.

ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ

Имеется три уровня яркости дисплея. По умолчанию установлен средний уровень. Выберите уровень, вращая переключатель изменения/выбора настроек (–/+).

Низкий уровень яркости

Средний уровень яркости

Высокий уровень яркости

ГРОМКОСТЬ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

По умолчанию установлен средний уровень. Выберите уровень, вращая переключатель изменения/выбора настроек (–/+).

Низкий уровень громкости

Средний уровень громкости (по умолчанию)

Высокий уровень громкости

Звук выключен

719581

ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ (активно только в приборах с функцией пароварки)

Перед первым использованием необходимо измерить жесткость воды.
Тест-полоску (прилагается в комплекте) опустите в воду на 1 секунду. Через одну минуту введите результат (количество штрихов) в прибор.

	4 зеленых штриха	Очень мягкая	Hrd 1
	1 красный штрих	Средней жесткости	Hrd 2
	2 красных штриха	Жесткая	Hrd 3
	3 красных штриха	Очень жесткая	Hrd 4
	4 красных штриха	Сверхжесткая вода	Hrd 5

Имеется пять степеней жесткости воды. По умолчанию установлена пятая степень. Выберите степень, вращая переключатель изменения/выбора настроек (–/+).

ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ (активно только в приборах с функцией пароварки)

Очистку от накипи можно активировать, выбрав переключателем изменения/выбора настроек (–/+) «on» (ВКЛ.) или «off» (ВЫКЛ.). Выбор подтвердите нажатием на сенсор СТАРТ/СТОП. По умолчанию очистка от накипи активирована «on» (ВКЛ.).

STEP 1 — В резервуар для воды добавьте средство от накипи, разбавленное водой в пропорции 1:8.

STEP 2 — Очистка от накипи завершена. Вылейте жидкость из резервуара, промойте его и налейте свежую воду для выполнения ополаскивания.

STEP 3 / END — Ополаскивание завершено.
Очистите резервуар для воды и протрите духовку.
Очистите также фильтр резервуара (см. раздел «Очистка фильтра»).

ЗАВЕРШЕНИЕ НАСТРОЕК

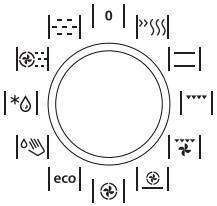
Нажмите сенсор СТАРТ/СТОП, чтобы выйти из режима настроек и перейти в режим ожидания. Также из режима настроек можно выйти, повернув влево переключатель изменения/выбора настроек (–/+) и удерживая его три секунды.

Чтобы войти в режим изменения настроек, поверните вправо переключатель изменения/выбора настроек (–/+) и удерживайте три секунды. Затем, нажимая сенсор СТАРТ/СТОП, выберите необходимую настройку. Для изменения параметров настройки вращайте переключатель изменения/выбора настроек (–/+) вправо или влево.

При отключении электроэнергии или выключении прибора настройки сохраняются в течение нескольких минут. По истечении этого времени все настройки, кроме громкости звукового сигнала и защитной блокировки, сбрасываются.

719581

ШАГ 2: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА



Вращая переключатель вправо или влево, выберите РЕЖИМ НАГРЕВА (см. таблицу режимов нагрева). На дисплее загорится символ выбранного режима.

Режим нагрева можно поменять во время работы духовки.

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	МИН.-МАКС. ТЕМ-РА, °C
	РЕЖИМЫ ДУХОВКИ		
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления. После достижения заданной температуры режим выключается.	160	30-230
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.	200	30-230
	ГРИЛЬ При данном режиме включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель. Основное тепло излучает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки. Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов.	230	30-230
	ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одновременно работают инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до хрустящей корочки и блюд под сыром.	170	30-230
	НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.	200	30-230
	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях одновременно.	180	30-230

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	МИН.-МАКС. ТЕМ-РА, °C
	РЕЖИМЫ ДУХОВКИ		
eco	**ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ** [1] Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки.	180	/
	ОЧИСТКА ПАРОМ STEAMCLEAN Пар подается в рабочую камеру для размягчения загрязнений. Используйте функцию для удаления пятен и остатков пищи со стенок духовки.	70	/
	АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ		
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.	/	/
	КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ/РЕЖИМЫ С ПАРОМ		
	ПАР + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Подходит для приготовления и размораживания продуктов. Быстрое приготовление без изменения вкуса и цвета продуктов. Имеется три степени интенсивности программы: - ИНТЕНСИВНЫЙ ПАР: приготовление стейков, шницелей, небольших кусков мяса, – НОРМАЛЬНЫЙ ПАР: разогрев холодных/замороженных блюд, приготовление филе рыбы, запекание овощей под сыром, – МАЛЫЙ ПАР: приготовление больших кусков мяса (жаркое, курица целиком), выпечки из дрожжевого теста (хлеб, булочки), лазаньи.	160	30-230
	ПАР [2] **/ СУВИД (SOUS VIDE)** Этот натуральный и здоровый способ приготовления, который полностью сохраняет вкус продуктов. СУВИД – технология медленного приготовления продуктов в вакуумной упаковке при точно поддерживаемой температуре. Технология сувид подходит для приготовления мяса, рыбы, всех видов фруктов и овощей. Продукты остаются сочными и сохраняют полноту вкуса.	100	40-100

[1] Данный режим используется для определения класса энергоэффективности согласно стандарту EN 60350-1.

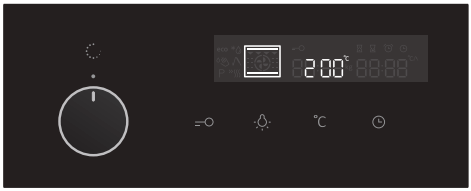
[2] регулировка градуса обдува

ШАГ 3: УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

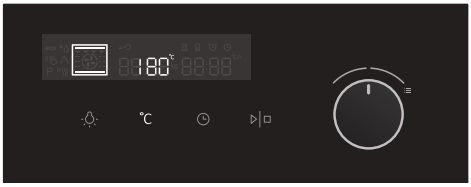
Каждый режим нагрева имеет предустановленные параметры работы, которые можно поменять.

Для изменения параметра нажмите на сенсор параметра (до нажатия на сенсор СТАРТ/СТОП). На некоторых режимах нагрева некоторые настройки могут быть недоступны, об этом предупреждает звуковой сигнал.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА И ФУНКЦИЯ ПАРА



1 Выберите РЕЖИМ НАГРЕВА. На дисплее загорится символ выбранного режима и начнет мигать ПРЕДУСТАНОВЛЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА.



2 Выберите РЕЖИМ НАГРЕВА. На дисплее загорится символ выбранного режима и начнет мигать ПРЕДУСТАНОВЛЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА.

3 Нажмите сенсоры ТЕМПЕРАТУРЫ и ПРОГРАММАТОРА. Вращая переключатель изменения/выбора настроек (–/+), установите температуру и время.

Для некоторых режимов нагрева максимальная температура и мощность ограничены.

При выборе комбинированных режимов с паром сначала установите температуру и время. Затем для подтверждения нажмите сенсор СТАРТ/СТОП, на дисплее появятся надпись «int» и черточки-индикаторы интенсивности подачи пара (по умолчанию установлена нормальная интенсивность).
Вращая переключатель изменения/выбора настроек (–/+), выберите один из трех уровней интенсивности подачи пара.

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП, чтобы подтвердить выбранный уровень и запустить комбинированный режим приготовления.

ИНТЕНСИВНОСТЬ ПОДАЧИ ПАРА

Малый пар

Нормальный пар

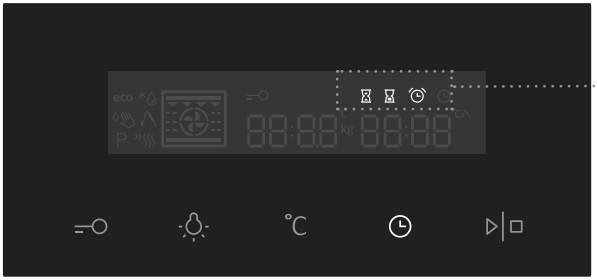
Интенсивный пар

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ

Сначала установите РЕЖИМ НАГРЕВА, затем ТЕМПЕРАТУРУ.

Нажимая на СЕНСОР ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА, выберите нужный символ.
На дисплее горит символ выбранной функции, и мигает время начала/конца приготовления, которое вам нужно установить. Остальные символы бледно подсвечены.

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП для запуска работы. На дисплее выводится время, прошедшее с момента начала приготовления.



индикаторы функций времени

Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка.
Установите продолжительность работы. Сначала установите минуты, затем часы. На дисплее будут отображаться индикатор функции и продолжительность работы.

Отсрочка старта

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка (продолжительность приготовления), и время ее отключения (конец приготовления).
Проверьте, правильно ли установлено текущее время.

ПРИМЕР
Текущее время: 12:00
Продолжительность приготовления: 2 часа
Конец приготовления: в 18:00

Сначала установите ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (2 часа).
Снова нажмите на СЕНСОР ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА и выберите символ КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ. На дисплее высветится сумма текущего времени и продолжительности приготовления (14:00). Установите время конца приготовления (18:00).
Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП для запуска работы. Духовка автоматически включится в определенное время (в 16:00) и выключится в установленное время (в 18:00).

Будильник

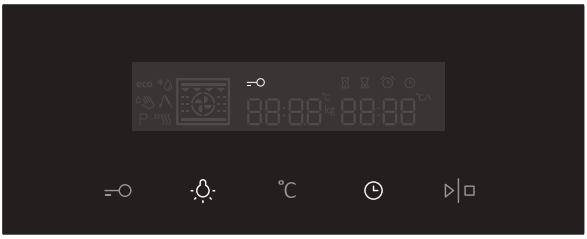
Будильник можно использовать независимо от работы духовки. Будильник не отключает духовку. Максимальное время функции составляет 24 часа.
При отсчете времени будильника последняя минута выводится в формате «минуты:секунды».

По истечении установленного времени прибор автоматически выключится. Раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

Чтобы выключить любую функцию времени, установите время функции на 0.

Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

ШАГ 4: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



Чтобы включить/выключить функцию, нажмите на соответствующий сенсор или комбинацию сенсоров.

На некоторых режимах определенные функции могут быть недоступны. При попытке установки раздается предупреждающий звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Включается нажатием на СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ. На дисплее загорается символ «ключ». При повторном нажатии на сенсор блокировка выключается, символ «ключ» гаснет.

Если включить блокировку при выключенных функциях времени (на дисплее горит только текущее время), прибор не будет работать.
Если включить блокировку после установки функции времени, прибор будет работать, но будет невозможно менять настройки.
При включенной блокировке невозможно менять режим нагрева и дополнительные функции. Можно выключить приготовление, повернув ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение 0.
Защитная блокировка остается включенной после отключения прибора. Чтобы установить новый режим нагрева, необходимо выключить блокировку.

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

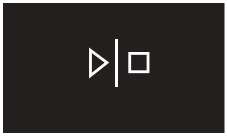
Освещение включается автоматически при открывании дверцы или при включении прибора.
После завершения приготовления освещение горит 1 минуту.
Также освещение можно включить или выключить, нажав на СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ. ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ.

+ РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Подсветка дисплея автоматически выключается через 10 минут, если вы не производите никаких настроек.
Дисплей можно выключить, одновременно нажав на сенсоры ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ и ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА. Если включена одна из функций времени, на дисплее будет гореть надпись OFF и символ ПРОГРАММАТОРА, предупреждая, что на духовке запрограммирована функция.

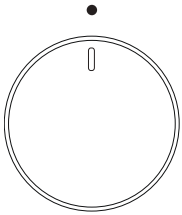
ШАГ 5: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы начать приготовление после установки всех параметров, нажмите сенсор СТАРТ/СТОП.



ШАГ 6: ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА в положение 0.



После завершения работы духовки дисплей показывает температуру остаточного тепла, пока температура не опустится ниже 50°C.

При этом все функции программатора прерываются и обнуляются. На дисплее появляется текущее время.
Если не производить настройки, через одну минуту прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

719581

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если в таблицах приготовления вы не нашли необходимое блюдо, ориентируйтесь на данные похожего блюда.

Данные приведены для приготовления на одном уровне.

В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру, и если блюдо не достаточно приготовится, в следующий раз увеличьте температуру.

Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.

Предварительный нагрев духовки требуется, если это указано в рецепте или в таблице приготовления в данной инструкции. На нагрев пустой духовки расходуется много электроэнергии, поэтому вы можете сэкономить электроэнергию, если будете выпекать мелкую выпечку и пиццу один противень за другим, так как духовка уже разогрета.

При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высоким температурам.

При одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

Вы можете **выключить духовку за 10 минут** до окончания приготовления, чтобы использовать образовавшееся тепло и сэкономить электроэнергию.

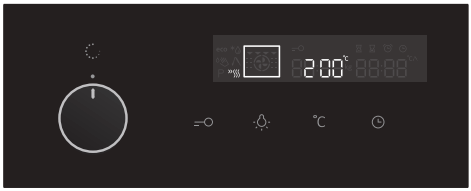
Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

Знак звездочка * означает, что духовку необходимо предварительно нагреть на данном режиме нагрева.

РЕЖИМЫ НАГРЕВА

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

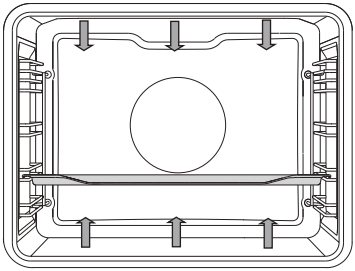
Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления.



Установите переключатель РЕЖИМА НАГРЕВА в положение «Быстрый нагрев».
На дисплее появится ПРЕДУСТАНОВЛЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА, которую можно поменять.

После пуска духовка начнет нагреваться. На дисплее мигает символ °C. После достижения установленной температуры функция выключится, раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)



2

Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
МЯСО				
Буженина	1500	2	180-200	90-120
Свиное плечо	1500	2	180-200	110-140
Свиной рулет	1500	2	180-200	90-110
Ростбиф	1500	2	170-190	120-150
Телячий рулет	1500	2	180-200	80-100
Филе ягненка	1500	2	180-200	60-80
Филе кролика	1000	2	180-200	50-70
Оленья нога	1500	2	180-200	90-120
РЫБА				
Тушеная рыба, 1 kг	200 г/порция	2	190-210	40-50

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Используйте только один уровень направляющих и темные противни. В светлых противнях выпечка пропекается хуже, так как тепло отражается от светлых стенок.

Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления.

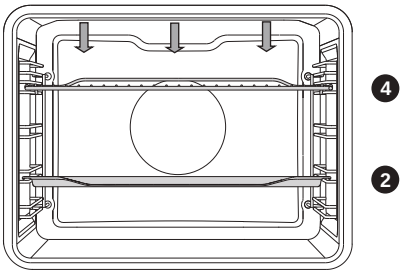
Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
ВЫПЕЧКА			
Овощное суфле	2	190-210	35-45
Сладкое суфле	2	170-190	40-50
Булочки *	3	190-210	20-30
Белый хлеб, 1 кг *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Гречневый хлеб, 1 кг *	3	180-190	50-60
Хлеб из цельнозерновой муки, 1 кг *	3	180-190	50-60
Ржаной хлеб, 1 кг *	3	180-190	50-60
Хлеб из полбы, 1 кг *	3	180-190	50-60
Ореховый кекс	2	170-180	50-60
Бисквитный торт *	2	160-170	30-40
Мелкое печенье из вытяжного теста	3	200-210	20-30
Пирожки с капустой *	3	190-200	25-35
Фруктовый пирог	2	130-150	80-100
Безе	3	80-90	110-130
Булочки Бухтельн	3	170-180	30-40

719581

СОВЕТ	ПРИМЕНЕНИЕ
Как узнать, что выпечка пропеклась?	• Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова. • Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.
Выпечка осела?	• Проверьте рецепт. • В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости. • Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.
Выпечка снизу слишком светлая?	• В следующий раз используйте темную форму. • Поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.
Выпечка с сочной начинкой не совсем готова?	• В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

РИЛЬ



При **гриле** включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель, расположенные под потолком духовки.

Инфранагреватель необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.
Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!
Гриль подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса и рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для запекания бутербродов и тостов.

При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 4-й уровень. Под решетку на 1-й или 2-й уровень установите противень для сбора жира.
При приготовлении мяса в противне необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.

Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности.

Приготовление с МАЛЫМ ГРИЛЕМ

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
МЯСО				
Бифштексы, с кровью	180 г/порция	4	230	20-25
Отбивные из свиной шейки	150 г/порция	4	230	25-30
Натуральные отбивные	280 г/порция	4	230	30-35
Колбаски гриль	70 г/порция	4	230	20-25
ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ				
Тост	/	4	230	5-10
Бутерброды	/	4	230	5-10

Приготовление с БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ

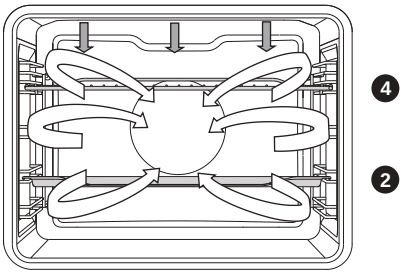
Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
МЯСО				
Бифштексы, с кровью	180 г/порция	4	230	10-15
Бифштексы, прожаренные	180 г/порция	4	230	15-20
Отбивные из свиной шейки	150 г/порция	4	230	15-20
Натуральные отбивные	280 г/порция	4	230	20-25
Эскалоп из телятины	140 г/порция	4	230	15-20
Колбаски гриль	70 г/порция	4	230	10-20
Мясной хлеб (Леберкезе)	150 г/порция	4	230	15-20
РЫБА				
Стейки из лосося	200г/порция	4	230	15-20
ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ				
6 кусков хлеба	/	4	230	1-4
Бутерброды	/	4	230	2-5

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.
Форель обсушите бумажным полотенцем. Внутрь положите петрушку, соль и чеснок и смажьте сверху растительным маслом. Положите рыбу на решетку, во время приготовления не переворачивайте.

Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

Из-за высокой температуры нагревательные элементы, решетка и другие принадлежности и части духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!

ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



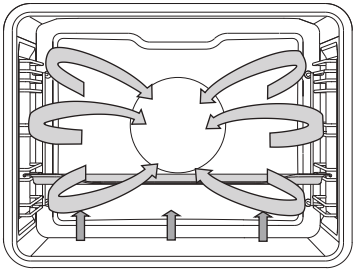
Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
МЯСО				
Утка	2000	2	180-200	90-110
Буженина	1500	2	170-190	90-120
Свиное плечо	1500	2	160-180	100-130
Половина курицы	700	2	190-210	50-60
Курица, 1,5 кг	1500	2	200-220	60-80
Мясной рулет	1500	2	160-180	70-90
РЫБА				
Форель	200 г/порция	2	200-220	20-30

719581

НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



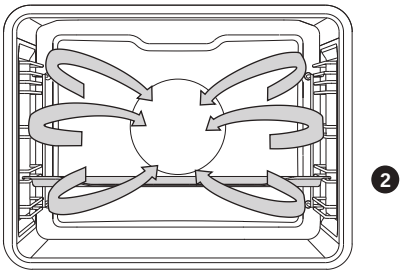
2

Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, яблочного пирога и фруктовых тортов.

См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА.

Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
ВЫПЕЧКА			
Творожная запеканка, слоеное тесто	2	150-160	60-70
Пицца *	3	210-220	10-15
Лотарингский пирог, слоеное тесто	2	190-200	50-60
Яблочный штрудель, вытяжное тесто	2	170-180	50-60

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг мяса или выпечки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
МЯСО				
Буженина на коже	1500	2	160-180	90-120
Курица, целая	1500	2	170-190	70-90
Утка	2000	2	160-180	120-150
Гусь	4000	2	150-170	170-200
Индейка	5000	2	150-170	180-210
Курица, грудки	1000	3	180-200	50-60
Фаршированная курица	1500	2	180-200	110-130

719581

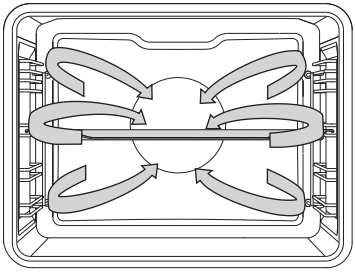
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Рекомендуется предварительно разогреть духовку.
Выпекайте мелкую выпечку в мелких противнях одновременно на нескольких уровнях (2-й и 3-й). Время приготовления может отличаться даже для одинаковых противней. Возможно, верхний противень придется извлечь из духовки раньше, чем нижний.
Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Разная по размеру выпечка пропечется неравномерно!

Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
ВЫПЕЧКА			
Бисквит	2	150-160	30-40
Пирог с курицей	3	160-170	25-35
Сливовый пирог	2	150-160	30-40
Бисквитный рулет *	3	160-170	15-25
Фруктовый торт, слоеное тесто	2	160-170	50-70
Плетенка, дрожжевое тесто	2	160-170	35-50
Яблочный штрудель	3	170-180	50-60
Пицца *	3	200-210	15-20
Печенье, слоеное тесто *	3	150-160	15-25
Фигурное печенье *	3	140-150	20-30
Пироги *	3	140-150	20-30
Мелкое печенье, дрожжевое	3	170-180	20-35
Печенье, вытяжное тесто	3	170-180	20-30
Пирожные	3	180-190	25-45
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Яблочный, творожный штрудель	3	170-180	55-70
Пицца	3	180-190	20-35
Жареный картофель для духовки	3	200-210	25-40
Крокеты для духовки	3	200-210	20-35

Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ



3

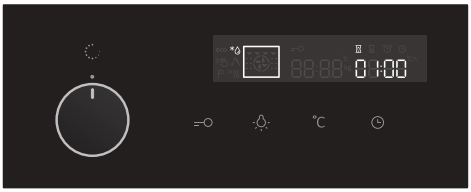
Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг мяса или выпечки.

Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
МЯСО			
Буженина, 1 кг	2	190-200	110-130
Буженина, 2 кг	2	190-200	130-150
Ростбиф, 1 кг	2	200-210	100-120
РЫБА			
Рыба целиком 200/г шт.	3	190-200	40-50
Рыбное филе 100/г шт	3	200-210	25-35
ВЫПЕЧКА			
Фигурное печенье	3	170-180	15-25
Кексы	3	180-190	30-35
Бисквитный рулет	3	190-200	15-25
Фруктовый торт, слоеное тесто	2	180-190	55-65
ОВОЩИ			
Гратен из картофеля	2	180-190	40-50
Лазанья	2	190-200	45-55
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Картофель фри, 1 кг	3	220-230	35-45
Куриные медальоны, 0,7 кг	3	210-220	30-40
Рыбные палочки, 0,6 кг	3	210-220	30-40

Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревательных элементов.
Этот режим подходит для размораживания тортов со сливками и масляным кремом, пирогов и выпечки, хлеба и булочек, а также фруктов глубокой заморозки.
Вы можете установить время начала и завершения размораживания. Для этого выберите соответствующий символ.

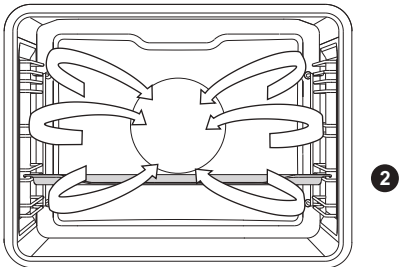


Установите переключатель РЕЖИМА НАГРЕВА в положение «Размораживание».
На дисплее отобразится ВРЕМЯ, которое вы можете поменять. Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП.

В большинстве случаев рекомендуется вынуть продукты из упаковки (обязательно снимите проволочные скрепки).
По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.

КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ /¨РЕЖИМЫ С ПАРОМ

ПАР + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



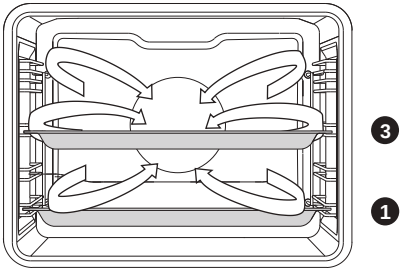
Парогенератор подает в рабочую камеру пар. Одновременно с паром работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор, который обеспечивает циркуляцию горячего воздуха и пара.

Налейте в резервуар свежую воду.

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Интенсивность пара	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Говядина/бедро	1000	2	1	160-180	80-110
Говядина/вырезка	1000	2	2	170-190	50-70
Телятина/бедро	1000	2	1	170-190	80-110
Ягнятина	1000	2	1	170-190	60-90
Птица целая	1500	2	1	170-190	65-85
Птица/грудки	1000	3	3	170-190	50-60
Свинина/филе	1000	2	2	170-190	50-70
Рыба	200 г/порция	3	2	180-200	25-35
Картофель	1000	3	1	180-200	45-60
Картофель с брокколи	1000	3	2	170-190	35-50

719581

ПАР



Парогенератор подает в рабочую камеру пар.

Налейте в резервуар свежую воду.

Мясо

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Квашенная капуста и колбаски	700	3	100	35-45
Бифштекс	1000	3	100	45-55
куриные грудки	1000	3	100	25-35
Креветки	1000	3	100	25-35
Рыбное филе	500	3	80	20-25
Рыбный стейк	500	3	80	25-30
Рыба целиком	400	3	100	25-35
Мидии	1000	3	100	20-25
Франкфуртские сосиски	1000	3	85	15-20

Овощи

Продукты	Вес (г)	Соотношение продукты: вода	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Стручковая фасоль	500	/	3	100	60-70
Фасоль зерновая	500	1:2	3	100	95-105
Горох	500	/	3	100	25-35
Цветная капуста целиком	500	/	3	100	30-40
Цветная капуста нарезанная	500	/	3	100	20-30
Брокколи целиком	500	/	3	100	25-35
Брокколи нарезанная	500	/	3	100	20-30
Морковь целиком	500	/	3	100	30-40
Морковь нарезанная	500	/	3	100	25-35
Кукуруза	500	/	3	100	30-40
Нут	500	1:2	3	100	90-100
Фенхель	500	/	3	100	20-30
Кольраби	500	/	3	100	30-40
Красная свекла целиком	500	/	3	100	70-80
Паприка	500	/	3	100	20-25
Радичио	500	/	3	100	20-25
Брюссельская капуста	500	/	3	100	25-35
Спаржа	500	/	3	100	20-30
Шпинат	500	/	3	100	15-20
Мангольд	500	/	3	100	20-25
Овощное ассорти	1000	/	3	100	30-40
Капуста	500	/	3	100	40-50
Китайская капуста	500	/	3	100	35-45
Баклажаны	500	/	3	100	15-25
Кабачки	500	/	3	100	15-25
Картофель целиком	500	/	3	100	35-45
Картофель нарезанный	500	/	3	100	30-40

Макароны, рис, крупы

Продукты	Вес (г)	Соотношение продукты: вода	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Белый рис	200	1:2	3	100	30-40
Коричневый рис	200	1:2	3	100	60-70
Ризотто	Рецепт	1:2	3	100	35-45
Макароны	200	1:2	3	100	20-30
Цельнозерновые макароны	200	1:2	3	100	20-30
Просо	250	1:1	3	100	30-40
Ньокки	500	/	3	100	20-30
Клецки	500	/	3	100	20-30
Тортеллини	500	/	3	100	25-35
Кускус	500	1:1	3	100	20-25
Равиоли	500	/	3	100	20-25

Десерты

Продукты	Вес (г)	Соотношение продукты: вода	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Плавленый шоколад *	200	/	3	50	25-35
Разведение желатина *	1 упаковка	/	3	50	20-25
Рис, сваренный на молоке	Рецепт	1:4	3	100	35-45
Дрожжевое тесто	Рецепт	/	3	40	30-40
Крем-карамель	Рецепт	/	3	100	45-55

* Накрыть посуду крышкой или пленкой

Блюда из яиц

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Яйца всмятку	200	3	100	15-20
Яйца вкрутую	200	3	100	20-25
Яйца-пашот	200	3	100	16-20
Яичница-болтунья	200	3	100	15-20
Омлет с беконом	Рецепт	3	100	20-25

Фрукты

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Яблочные дольки	500	3	100	10-20
Абрикосовые дольки	500	3	100	10-20
Черешня	500	3	100	15-20
Крыжовник	500	3	100	10-20
Груша - кусочками	500	3	100	10-20
Сливы	500	3	100	10-20
Ревень	500	3	100	10-20
Нектарин	500	3	100	10-15

Размораживание

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время размораживания (мин)
Мясо замороженное	1000	2	50	45-55
Мясо птицы замороженное	1500	2	50	55-65
Рыба замороженная, 200 г / шт.	1000	3	50	40-50
Фрукты замороженные	500	3	50	15-25
Замороженные готовые блюда	1000	3	60	50-65

СУВИД (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ)

Приправьте продукты и заварите в вакуумный пакет, пригодный для приготовления методом сувид. Положите пакет в перфорированный противень и установите в духовку на средний уровень.

После завершения приготовления выньте продукты из пакета. Чтобы усилить вкус блюда, можно быстро обжарить продукты на горячем растительном масле.

Продукты	Толщина (см)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
МЯСО			
Стейк из говядины, средней прожарки	3	60	150–180
Стейк из говядины, прожаренный	3	70	140–170
Отбивная из свинины, средней прожарки	3	65	70–100
Отбивная из свинины, прожаренная	3	70	70–100
Отбивная из баранины, средней прожарки	2	60	90–120
Отбивная из баранины, прожаренная	2	70	70–100
Шницели из телятины, средней прожарки	3	60	90–120
Отбивная из телятины, прожаренная	3	70	70–100
Куриная грудка без кости	3	65	90–120
Утиная грудка без кости	3	65	120–150
Грудка индейки без кости	5	65	180–210
Филе рыбы	1	55	40–60
Стейк из рыбы	2	55	40–60
Креветки	/	60	30–40
Осьминог, щупальца	/	85	180–240
Гребешки	/	60	40–60
Морковь, порезанная/ломтики	1	85	90–120
Картофель кубиками	2	85	100–130
Спаржа	/	85	50–70
Баклажаны	1	85	50–70
Фрукты, кусочки	/	70	90–120

Для просушки рабочей камеры включите режим «Нагрев снизу + вентиляционный нагрев» ( ) при температуре 170°C на 15 минут. После этого откройте дверцу на две минуты, чтобы выпустить пар и дать камере просушиться.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки, и дайте остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

Алюминиевые поверхности

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.
Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.
Примечание: следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.

Передняя панель с деталями из нержавеющей стали

(в некоторых моделях)
Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

Крашеные поверхности и пластиковые детали

(в некоторых моделях)
Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпкой и жидким чистящим средством для гладких крашеных поверхностей. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на указанные выше поверхности, так как это приведет к их сильному повреждению.

СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Вы можете очищать духовку классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудалимых загрязнений. После такой очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.

Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали. Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.

Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите духовку водой для устранения остатков чистящего средства. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.

Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством.

Духовка, внутренняя сторона дверцы духовки и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ STEAMCLEAN

Благодаря функции SteamClean внутренние стенки духовки можно очистить от жира и загрязнений с помощью всего влажной ткани.

Использование функции SteamClean
Перед включением функции SteamClean полностью охладите духовку. Жир и загрязнения сложно удалить с горячих стенок.
После завершения программы загрязнения на стенках духовки размягчатся, и их можно будет протереть влажной тканью.

Перед запуском функции SteamClean наполните резервуар свежей водой.

1. Выберите функцию SteamClean.
2. Нажмите и удерживайте сенсор СТАРТ/СТОП для запуска очистки.

После запуска программы подождите, пока не истечет время на дисплее.

После завершения программы дайте духовке остыть, чтобы избежать ожогов при очистке внутренних стенок.

Перед тем как включить программу SteamClean, дайте духовке полностью остыть.

719581

ОЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Периодичность очистки зависит о степени жесткости воды.

Жесткость воды	°N	Ориентировочный расход воды перед очисткой от накипи	Кол-во цветных штрихов на тест-полоске
Очень мягкая	0–3 dH	100	4 зеленых штриха Hrd 1
Средней жесткости	3-7 dH	70	1 красный штрих Hrd 2
Жесткая	7-14 dH	50	2 красных штриха Hrd 3
Очень жесткая	14-21 dH	35	3 красных штриха Hrd 4
Сверхжесткая вода	>21 dH	25	4 красных штриха Hrd 5

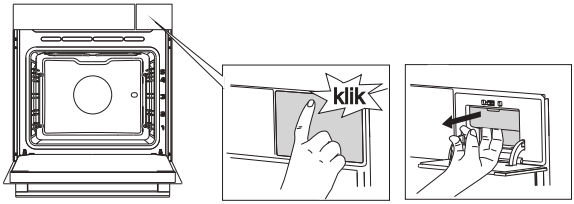
Рекомендуется использовать средство от накипи, которое обеспечивает эффективную очистку системы подачи воды прибора.

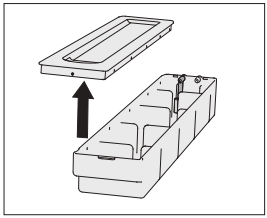
Чтобы включить очистку от накипи, выберите переключателем режима нагрева любой режим с паром. По умолчанию очистка от накипи включена: «dCal on». Следуйте указаниям на дисплее для выполнения очистки (см. стр. 17).

1. В резервуар для воды добавьте средство для очистки от накипи, разбавленное водой в пропорции 1:8.
2. Выполняется очистка от накипи.
3. Очистка от накипи завершена. Вылейте жидкость из резервуара, промойте его и налейте свежую воду для выполнения ополаскивания.
4. Ополаскивание завершено. Очистите резервуар для воды и духовку.
   Очистите фильтр (см. раздел «Очистка фильтра»).

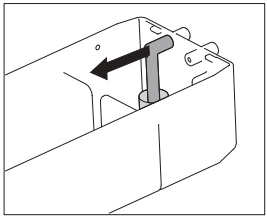
ОЧИСТКА ФИЛЬТРА

Каждый раз при очистке резервуара для воды и очистке от накипи очищайте фильтр резервуара.

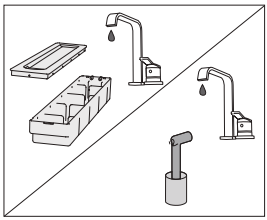




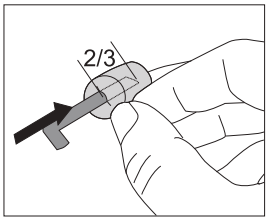
1 Снимите крышку резервуара.



2 Отсоедините трубку подачи воды.



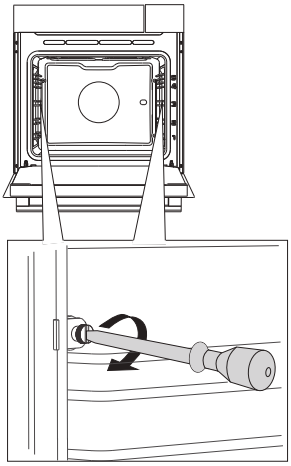
3 Промойте трубку подачи воды с фильтром под проточной водой. Проследите, чтобы в материале фильтра не осталось загрязнений. Таким образом вы обеспечите исправную работу прибора и сохраните свежий вкус и аромат пищи.



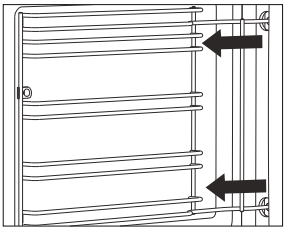
Если фильтр снимется с трубки, поместите его обратно, надев на трубку на 2/3 от его длины.

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



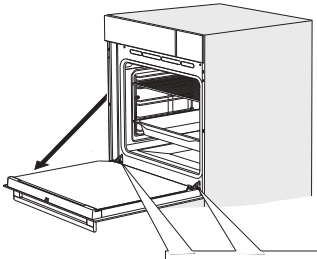
1 Открутите винты с помощью отвертки.



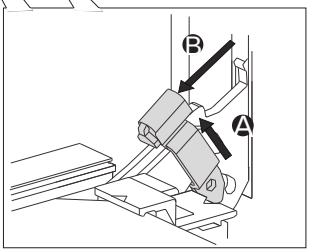
2 Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.

После очистки закрепите съемные направляющие, крепко прикрутив их винтами (с помощью отвертки).
Устанавливайте направляющие на ту же стенку, с которой вы их сняли.

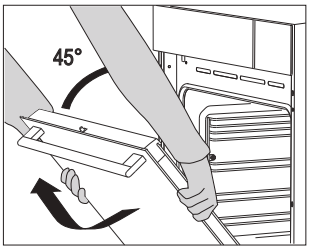
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ



1 Полностью откройте дверцу духовки.



2 Поднимите фиксаторы дверцы и потяните их на себя.

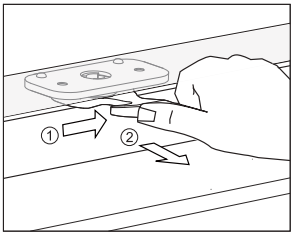


3 Медленно закрывайте дверцу до угла 45° (относительно закрытого положения дверцы), затем приподнимите ее и аккуратно снимите.

Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Если дверца не открывается / закрывается правильно, проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.

Следите, чтобы фиксаторы шарниров после установки дверцы были надежно закрыты в гнездах шарниров, иначе основной шарнир может резко захлопнуться из-за натяжения мощной пружины. Опасность травм и повреждений!

МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (в зависимости от модели)



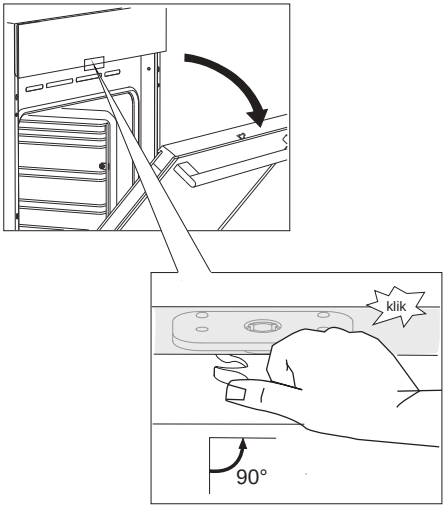
Чтобы открыть замок, отодвиньте его большим пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.

При закрывании дверцы замок защелкивается автоматически.

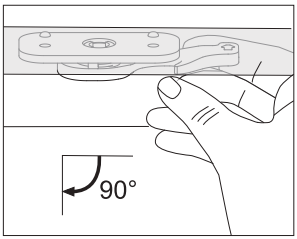
БЛОКИРОВКА И РАЗБЛОКИРОВКА ЗАМКА ДВЕРЦЫ

Духовка должна полностью остыть.

Откройте дверцу духовки.



Пальцем отодвиньте замок вправо на 90° до щелчка. Замок дверцы заблокирован (в нерабочем состоянии).



Чтобы разблокировать замок, откройте дверцу духовки и указательным пальцем потяните замок на себя. Замок дверцы разблокирован (в рабочем состоянии).

ПЛАВНОЕ ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

Дверца оборудована системой, которая предотвращает резкое открывание дверцы (начиная с угла 75°).

ПЛАВНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

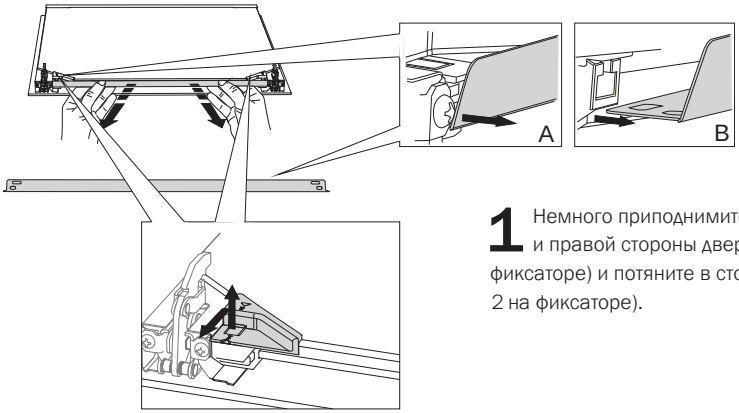
Дверца оборудована системой плавного закрывания дверцы. Достаточно легкого нажатия (до угла 15° относительно открытого положения дверцы), и дверца закрывается легко, плавно и тихо.

Если открывать/закрывать дверцу рывком, она откроется/закроется обычным способом во избежание поломки системы.

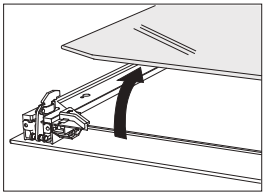
719581

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

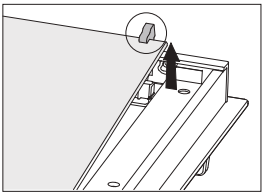
Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо снять дверцу духовки (см. раздел «Снятие и установка дверцы духовки»).



1 Немного приподнимите фиксаторы с левой и правой стороны дверцы (символ 1 на фиксаторе) и потяните в стороны от стекла (символ 2 на фиксаторе).



2 Возьмите стекло дверцы за нижний край, немного приподнимите, чтобы оно освободилось из фиксаторов, и снимите.



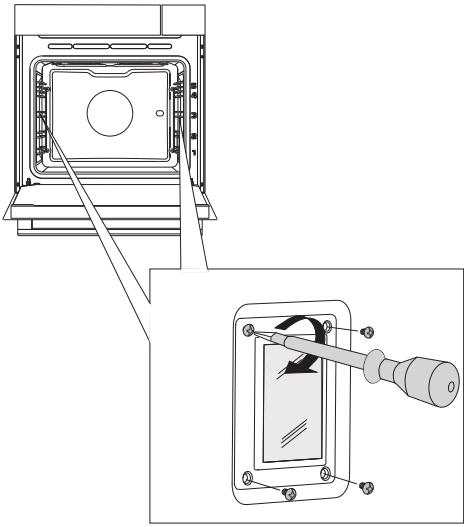
3 Чтобы снять третье и четвертое стекло (в некоторых моделях), приподнимите его и снимите. Снимите также прокладки со стекла.

Стекло устанавливается в обратном порядке. Маркировка (полукруги) на дверце и стекле должны совместиться.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

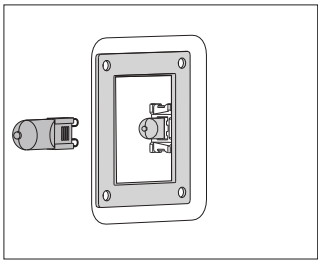
Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!
Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

Для замены вам потребуется крестовая отвертка.
Галогеновая лампочка: G9, 230 В, 25 Вт.



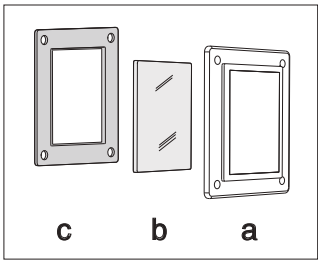
1 Открутите четыре винта на крышке. Снимите крышку.

При этом следите, чтобы не повредить эмаль.



2 Замените перегоревшую лампочку новой.

Используйте защиту, чтобы не обжечься.



На крышке имеется уплотнитель, который нельзя снимать и который не должен отставать от крышки. Уплотнитель должен плотно прилегать к стенке духовки.

719581

ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ошибка/неисправность	Причина и устранение
Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	Отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети и включите ее.
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Вызовите специалиста сервисного центра!
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Выпечка плохо пропеклась.	Вы правильно установили температуру и режим нагрева? Дверца духовки закрыта?
На дисплее высвечивается ошибка ERRXX... * XX обозначает номер ошибки.	В случае неисправной работы программного модуля отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети, включите ее и установите текущее время. Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисный центр.
Вода не поступает в систему подачи воды.	Проверьте, есть ли вода в резервуаре. Низкий уровень воды в резервуаре. Проверьте, не засорены ли трубки и отверстия с задней стороны резервуара.

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется. Потребитель сам оплачивает расходы по устранению таких неисправностей.

Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений и ошибки в инструкции по эксплуатации.

Торговая марка	KÖRTING®
Тип продукции	Электрический духовой шкаф
Модель	OKB 8101 N STEAM
Производитель (фабрика)	Gorenje gospodinjski aparati, d.d. Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, Slovenia
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	12 месяцев
Срок службы	10 лет
Серийный номер: **Серийный номер указан на этикетке, расположенной на корпусе вашего устройства.**	Серийный номер состоит: 1- Год 2- Месяц 3- Линия производства 4/5- Сервисная информация

Сервисная поддержка

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

По вопросам работы техники и качества работы авторизованных региональных сервисных центров обращайтесь на горячую линию клиентской поддержки по телефону:

Москва и Московская область: 8(495)150-64-14

Другие города РФ: 8(800)500-68-92

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:

Гарантийный срок на продукцию Körting составляет 12 месяцев кроме специальной серии «1889» с гарантийным сроком 36 месяцев.

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

Обслуживание действительно на территории РФ и распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

1. Комплектующие изделия (которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно: полки, ящики, корзины, насадки, решетки, трубки, шланги и другие подобные комплектующие);
2. Недостатки изделий, вызванные несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой, перепадами напряжения питания, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перегрузку);

3. Недостатки, вызванные независящими от продавца причинами, такими как: явления природы и стихийные бедствия, пожар, действия домашних или диких животных, а также насекомых, грызунов, попадание внутрь изделия посторонних предметов (в том числе жидкостей) и другими подобными причинами;
4. Недостатки, возникшие в результате внесения конструктивных изменений или ремонта изделия потребителем или неавторизованным сервисным центром;
5. Расходные материалы: лампы освещения, фильтры, элементы питания и прочие элементы по уходу за изделием, которые описаны в инструкции по эксплуатации;
6. Внешние и внутренние загрязнения, потертости, царапины, возникшие в процессе эксплуатации, установки, регулировки, чистке изделия, замене расходных материалов (ламп освещения, фильтров, элементов питания и др.) и прочему ухода за изделием, который описан в инструкции по эксплуатациии.
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.

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

körting

RUS

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

Сервисный отдел представительства Körting:
Тел.: +7 (495) 150-64-14, email: service@korting.ru

Информационная линия представительства Körting:
Тел.: +7 (495) 150-64-14, email: info@korting.ru

719581 ru (12-18)