

körting

**РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ
ШКАФ**

ОКВ 9101 CFX

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ KÖRTING!

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

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

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

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

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

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

ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ

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

НЕ ОТРЫВАЙТЕ ЕЕ!

Сервисная линия KÖRTING может уточнить у вас следующую информацию:

- Название модели
- Серийный номер прибора
- Артикульный номер прибора

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ



Данное изделие соответствует Директиве EU 2002/96/ЕЕС.

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

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

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

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

Упаковочные материалы следует утилизировать в соответствии с действующими местными стандартами.

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

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

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

Изделие соответствует европейской директиве 89/109/ЕЕС, описывающей приборы, контактирующие с пищевыми продуктами.

Данное бытовое устройство соответствует положениям Директив Европейского Союза

■ ДИРЕКТИВА ПО НИЗКОВОЛЬТНЫМ УСТРОЙСТВАМ – 2006/95/ЕС

■ ДИРЕКТИВА ПО ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ – 2004/108/ЕС

Установка выполняется только квалифицированным персоналом в соответствии с действующими местными положениями и рекомендациями настоящего руководства.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДНИМАТЬ ДУХОВКУ ЗА РУЧКУ ОТКРЫВАНИЯ ИЛИ ТЯНУТЬ ЗА НЕЕ.

При некорректной работе отключите прибор от электросети (при отключении от розетки запрещается тянуть за шнур питания) и свяжитесь со специализированным центром послепродажного обслуживания на предмет получения запасных частей от изготовителя.

ВЫПОЛНЯТЬ ЛЮБЫЕ РЕМОНТНЫЕ РАБОТЫ САМОСТОЯТЕЛЬНО – ЗАПРЕЩЕНО!

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Эксплуатация прибора должна осуществляться только взрослыми. Беречь от детей!

- 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.
- Для установки в духовой шкаф 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 духовой шкаф 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 духовой шкаф для хранения различных предметов; могут возникнуть повреждения как самого духового шкафа, так и хранящихся в ней предметов при ее включении.
- Запрещается сидеть или размещать грузы на открытой дверце, а также подвешивать грузы на ручку; это может повредить изделие и вызвать сбой в работе.
- Перед обслуживанием или чисткой духовой шкафа следует отключить от сети питания и при необходимости дать ей остыть.
- Обращайте внимание на поток воздуха, выходящего из духовки при открытой дверце: он может быть очень горячим.
- Для чистки запрещается пользоваться паровыми пульверизаторами; это может повредить электрические компоненты.
- При повреждении силового кабеля незамедлительно обратитесь в центр послепродажного технического обслуживания для замены.

**ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР СЛЕДУЕТ ЗАЗЕМЛИТЬ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ СТАНДАРТАМИ.
ПО ВОПРОСАМ УСТАНОВКИ ДУХОВКИ СМ. РАЗДЕЛ «ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ».**

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

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 духовой шкаф не используется в течение продолжительного времени, ее следует отключать от электросети.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать духовой шкаф перед помещением в нее продуктов. Однако образование конденсата на стекле дверцы или на стенках духовки не влияет на ее работу, и в процессе приготовления влага испаряется.

ПЕРЕД ЗАПУСКОМ ДУХОВОГО ШКАФА:

Отключите устройство от сети.

1. Удалите из духовки все элементы внутренней упаковки и все принадлежности. Ополосните все внутренние поверхности горячей водой или мягким моющим средством (см. параграф «Техническое обслуживание и чистка»).
2. Тщательно протрите поверхности влажной тканью. Вымойте все принадлежности духовки и тщательно просушите.

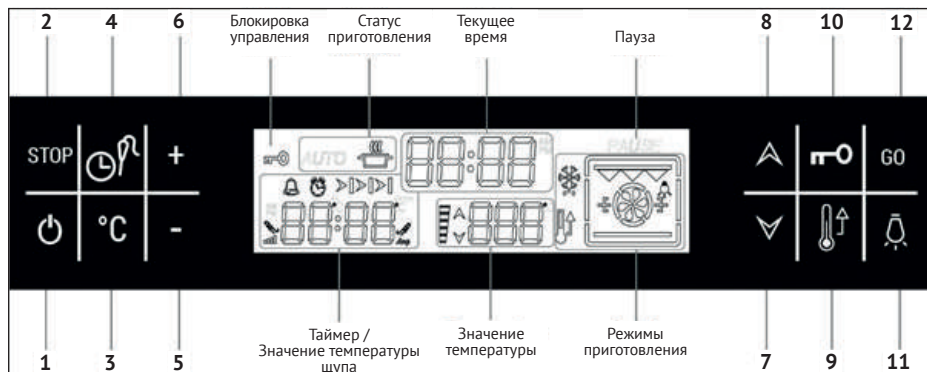
ВНИМАНИЕ!

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР ДЛЯ ОТОПЛЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ.
- НЕ ЗАГРОМОЖДАЙТЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ РЕШЕТКИ ПОСТУПЛЕНИЯ ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВОЗДУХА НА ПРИБОРЕ И В ПОМЕЩЕНИИ.
- ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ ДАННЫМ, УКАЗАННЫМ НА ЯРЛЫКЕ ИЗДЕЛИЯ.
- ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО НАГРЕВАЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.
- ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГИЕ ДОСТУПНЫЕ КОМПОНЕНТЫ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ.
- БЕРЕЧЬ ОТ ДЕТЕЙ!

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



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

ДИСПЛЕЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Текущее время: отображение текущего времени.

Режимы приготовления: отображение текущего режима приготовления.

Значение температуры: отображает заданную температуру.

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

Статус приготовления: отображает текущее состояние духового шкафа.

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

Блокировка управления: при активации данного индикатора сенсорное управление блокируется.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР ИСПОЛЬЗУЕТ СЕНСОРНУЮ СИСТЕМУ УПРАВЛЕНИЯ.

ДЛЯ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ СЛЕГКА НАЖИМАЙТЕ НА СИМВОЛЫ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

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

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

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

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

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

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

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

 - ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ

 - НИЖНИЙ НАГРЕВ

 - ВЕРХНИЙ НАГРЕВ

 - МАЛЫЙ ГРИЛЬ

 - БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ

 - ОБЪЕМНЫЙ ТУРБОГРИЛЬ

 - ПИЦЦА

 - КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ

 - ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ

 - РАЗМОРАЖИВАНИЕ

 - ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Нажав на символы   можно прокрутить меню функций приготовления.

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

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

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

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

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

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

РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

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

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

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

ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

РЕЖИМ ПАУЗЫ

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

РАБОТА В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ (С УСТАНОВКОЙ ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

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

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

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

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

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

РАБОТА В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ (С УСТАНОВКОЙ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

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

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

РАБОТА В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ (С УСТАНОВКОЙ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА)

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

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

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

Пример:

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

ФУНКЦИЯ ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА ВРЕМЕНИ

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

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

ФУНКЦИЯ БУДИЛЬНИКА

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

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

ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА

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

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

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

ДИСПЛЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

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

ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ ОПОВЕЩЕНИЯ

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

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

ЗВУКОВАЯ ТОНАЛЬНОСТЬ КОМАНД

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

ФОРМАТ ОТОБРАЖЕНИЯ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

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

ФУНКЦИЯ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

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

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ)

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА

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

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

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

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

Рекомендации по приготовлению некоторых типов блюд:

Говядина:

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

Телятина: 80 - 85°C

Свинина: 75-82°C

Дичь: 70-75°C

Курица: 72-74°C

Рыба: 75-85°C

СИГНАЛИЗАЦИЯ ОБ ОШИБКАХ

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

В таблице ниже описаны ошибки и возможные пути решения проблемы.

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

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА:

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

ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Перед началом любых операций по обслуживанию прибора рекомендуется отключить питание.
- Запрещается чистить прибор паровыми мочеными установками.
- Запрещается использовать грубые, абразивные материалы или острые металлические скребки для чистки дверцы духовки, поскольку они могут поцарапать или повредить поверхности или разбить стекло.
- Запрещается использовать кислотные продукты (например, для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
- Отключите нагревательные элементы, дождитесь, пока внутренние компоненты духовки остынут, перед тем как дотрагиваться до них или чистить.
- Обращайте особое внимание на решетки гриля.
- При чистке влажной губкой или мягкой тканью принимайте меры предосторожности, если поверхность горячая: может образовываться пар и причинить ожог.

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТЕЙ

- Эмалированные компоненты или выполненные из нержавеющей стали следует обрабатывать с осторожностью. Пользуйтесь водой или специальными продуктами; аккуратно протрите изделие мягкой тканью.
- **Не пользуйтесь абразивными продуктами.** При сильных загрязнениях эмалированных компонентов пользуйтесь пластиковой губкой, смоченной в горячей воде и уксусе. Остатки пищи или пятна масла, сахаров, жиров и т.д. удалять достаточно сложно, если это сделано не сразу после использования духовки. Такие загрязнения проще удалять, если чистить внутренние компоненты, пока они теплые.
- Из-за появления на рынке новых продуктов невозможно составить список средств для чистки прибора. Для подтверждения разрешения использования того или иного моющего средства внимательно ознакомьтесь с инструкциями производителя.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

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

Установка обратно.

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

ВНИМАНИЕ!

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

ПЕТЕЛЬНЫЙ МЕХАНИЗМ ИМЕЕТ СИЛЬНУЮ ПРУЖИННУЮ СИСТЕМУ.

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ДВЕРЦУ В ВОДУ.

ДВЕРЦА ДУХОВКИ ТЯЖЕЛАЯ, УБЕДИТЕСЬ В СВОИХ СИЛАХ.

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

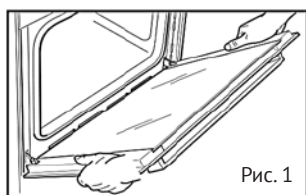


Рис. 1

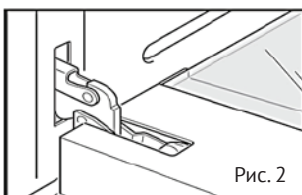


Рис. 2

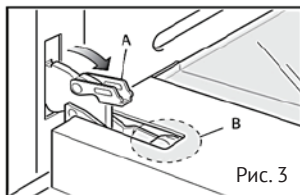


Рис. 3

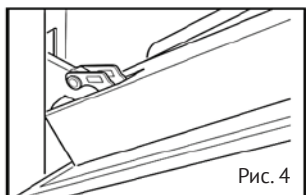


Рис. 4

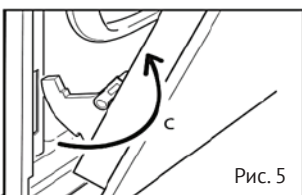
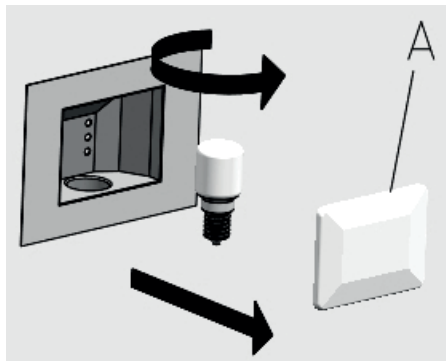
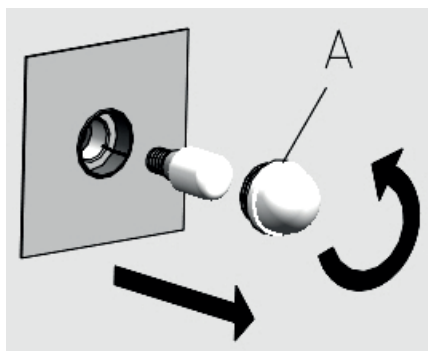


Рис. 5

ВНИМАНИЕ:

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

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ ДУХОВОГО ШКАФА



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

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

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

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

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

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

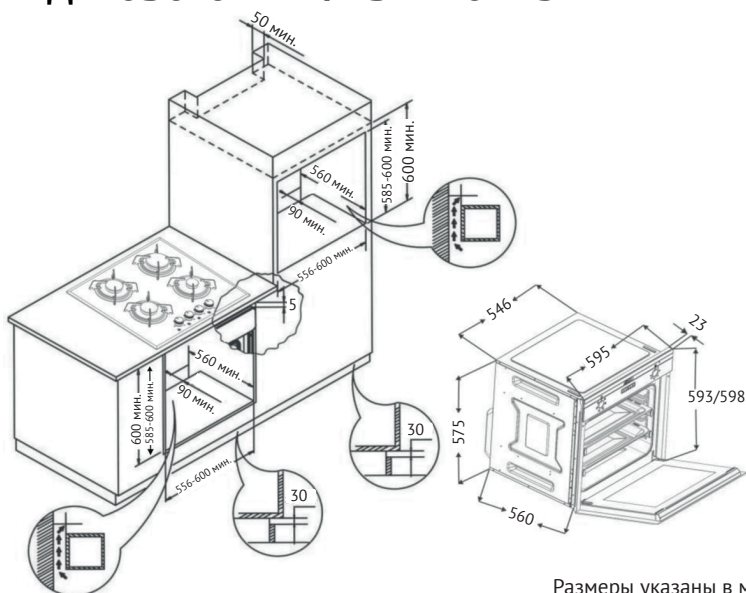
- Установка и техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным персоналом. Перед эксплуатацией духовки внимательно ознакомьтесь с данным руководством.
- Неправильная установка, техническое обслуживание и эксплуатация могут причинить значительный ущерб имуществу или травмы.
- Данное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

ОПИСАНИЕ ПРОСТРАНСТВА ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОСТРАНСТВА:

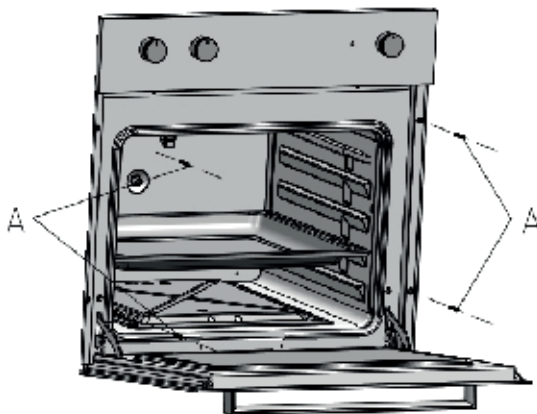
- Пространство и установленные в нем компоненты должны выдерживать температуры до 90 °C без деформирования и/или образования дефектов поверхностей.
- В этом месте должны быть предусмотрены пространства для свободного подсоединения компонентов духовки.
- Все кухонные бытовые приборы должны быть защищены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

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННЫЙ ГАРНИТУР



Размеры указаны в мм.

ГАБАРИТЫ ДЛЯ ВСТРАИВАЕМОЙ УСТАНОВКИ



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

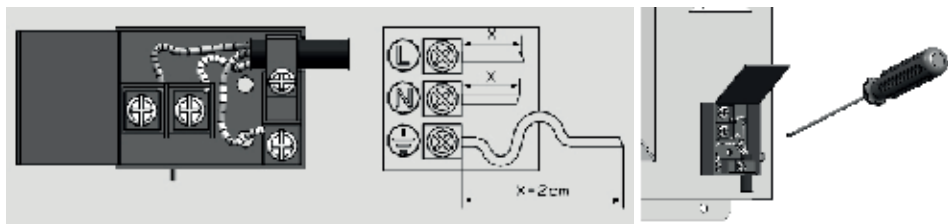
- Габариты пространства в кухонном гарнитуре для установки духовки указаны на рисунках.
- Убедитесь, что пространство, где будет установлена духовка, выдерживает вес в 30 кг. Для пространства в кухонном гарнитуре следует придерживаться соответствующих габаритов приобретенной модели духовки.
- Необходимо создать пространство в задней части дна пространства или на открытой полке для обеспечения достаточной циркуляции охлаждающего воздуха во время работы духовки.
- Убедитесь, что духовка надежно установлена в отведенном для нее пространстве. Для крепления пользуйтесь винтами **A**.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

- Для духовки необходим однофазный переменный ток 220-230-240 Вт ~ 50-60 Гц, передаваемый по гибкому кабелю. Убедитесь, что бытовые силовые розетки поддерживают электрическую нагрузку (см. табличку с серийным номером).
- Электробезопасность прибора обеспечивается только в случае правильного подключения к системе, имеющей надежное заземление в соответствии с действующими законодательными стандартами.
- При постоянном подключении к электросети применяйте двухполюсный выключатель, рассчитанный на соответствующую нагрузку с отверстием минимум 3 мм для каждого контакта в соответствии с действующими законодательными нормативами.
- В некоторых моделях гибкий кабель поставляется без вилки. Используемая вилка должна соответствовать электрической нагрузке изделия и действующим нормативным положениям.
- Специалист по установке должен убедиться, что электрическая розетка подходит для питания, соответствующего духовому шкафу, как указано на табличке с серийным номером.
- Розетка должна быть легкодоступной.

СБОРКА / ЗАМЕНА СИЛОВОГО КАБЕЛЯ



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

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

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

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

Кабель заземления не должен прерываться выключателем.

ВНИМАНИЕ!

ПЕРЕД ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ИЗДЕЛИЯ СЛЕДУЕТ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ.

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

Пользуйтесь только гибкими кабелями:

Тип кабеля: H05RR-FH 3 x 1.5

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

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

Для запроса запасной части укажите следующее:

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

При этом необходимо указать все данные прибора с алюминиевого ярлыка на нем: модель (**MOD.**), номер партии (**N.L.**) и т.д. на нижней части передней панели

ГАРАНТИЯ

Гарантийный талон должен быть заполнен, в случае необходимости, его необходимо предоставить в авторизованный сервисный центр. Авторизованный сервисный центр оставляет за собой право запросить документ, подтверждающий дату приобретения.

Производитель снимает с себя ответственность за ошибки, имеющиеся в данной инструкции. Кроме того, он оставляет за собой право изменять характеристики товара, его внешний вид и комплектность.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	OKB 9101 CFX
Мощность подключения, (Вт)	2100
Мощность верхнего нагревателя, (Вт)	800
Мощность нижнего нагревателя, (Вт)	1200
Мощность гриля, (Вт)	1200
Мощность верхнего + нижнего нагревателей, (Вт)	2000
Мощность верхнего + нижнего нагревателей + вентилятора конвекции, (Вт)	2025
Мощность конвекционного вентилятора, (Вт)	25
Мощность лампы освещения, (Вт)	25
Объем, (л)	64
Высота, (мм)	598
Ширина, (мм)	595
Глубина, (мм)	560
Высота встраивания, (мм)	585-600
Ширина встраивания, (мм)	556-600
Глубина встраивания, (мм)	560
Вес нетто, (кг)	32
Вес брутто, (кг)	35
Площадь приготовления на гриле, (см ²)	726

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Торговая марка	KÖRTING®
Тип продукции	Электрический духовой шкаф
Модель	OKB 9101 CFX
Производитель (Фабрика)	VinPlas Rabia ALTINAY, ТУРЦИЯ, Yeni Mahalle Tastan Sonmez Caddesi A blok no:100/8 Merzifon, AMASYA
Поставщик на территории РФ, уполномоченный на принятие претензий	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2, тел. +7 (495) 150-64-14 info@korting.ru www.korting.ru
Импортер	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2.
Гарантийный срок	12 месяцев
Срок службы	10 лет
Серийный номер: Серийный номер указан на табличке, расположенной на корпусе духового шкафа	Серийный номер состоит из: Год/Неделя/Номер, Где: Год – год производства изделия Неделя – номер недели года Номер – порядковый номер изделия в партии

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

