

**körting** SINCE 1889

**МОДЕЛЬ:**  
**OKB 9261 CPGN**

**[RU]**    Руководство по эксплуатации

Духовой шкаф электрический  
встраиваемый

---

## ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ KÖRTING!

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

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

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

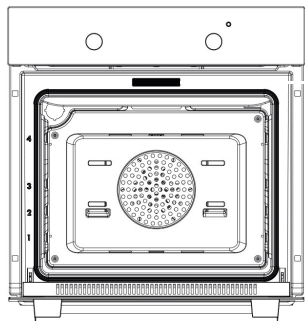
Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: [info@korting.ru](mailto:info@korting.ru)

### ВНИМАНИЕ!

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

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

### Информация о приборе.



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

Сервисная линия KÖRTING может уточнить у вас информацию:

- Название модели
- Серийный номер прибора
- Артикульный номер прибора

---

## ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Этот прибор предназначен для бытового использования. Прибор нагревается на рабочем этапе и инерционно даже после выключения. Запрещается касаться внутренних компонентов духовки на этих этапах, а также следует максимально ограничить контакт с наружными компонентами. Во время работы прибора ограничивайте нахождение детей вблизи него. Доступные компоненты могут очень сильно нагреваться.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, с отсутствием опыта и знаний, если только за ними не осуществляется контроль и им даны инструкции в отношении использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Для установки в печь или извлечения из нее компонентов или принадлежностей следует всегда пользоваться защитными перчатками (рукавицами).
- Для приготовления пищи пользуйтесь только термостойкими контейнерами.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы; существует опасность выделения масла или жира, которые могут воспламениться.
- Запрещается накрывать печь листами алюминия или ставить на нее другие предметы (сковороды, подносы), опирать о стены или облокачиваться на нижнюю часть духовки; это может повредить изделие.
- Запрещается использовать печь для хранения различных предметов; могут возникнуть повреждения как духовки, так и хранящихся в ней предметов при ее включении.
- Запрещается сидеть или размещать грузы на открытой дверце, а также подвешивать грузы на рукоятку; это может повредить изделие и вызвать сбой в работе.
- Перед обслуживанием или чисткой печь следует отключить от сети питания и при необходимости дать ей остыть.
- Обращайте внимание на поток воздуха, выходящего из духовки при открытой дверце: он может быть очень горячим.
- Для чистки запрещается пользоваться паровыми пульверизаторами; это может повредить электрические компоненты.
- При повреждении силового кабеля незамедлительно обратитесь в центр послепродажного технического обслуживания для замены.

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

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

---

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ:

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

Перед первым использованием духовки дайте ей поработать на максимальной мощности, без продуктов примерно в течение 1 часа. При этом, следует хорошо проветрить помещение. При этом удалятся пары сгорания, оставшиеся после изготовления: масла, жиры и технические смолы.

**ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР ДЛЯ ОТОПЛЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ. НЕ ЗАГРОМОЖДАЙТЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ РЕШЕТКИ ПОСТУПЛЕНИЯ ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВОЗДУХА НА ПРИБОРЕ И В ПОМЕЩЕНИИ.**

**ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ ДАННЫМ, УКАЗАННЫМ НА ЯРЛЫКЕ ИЗДЕЛИЯ.**

**ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО НАГРЕВАЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.**

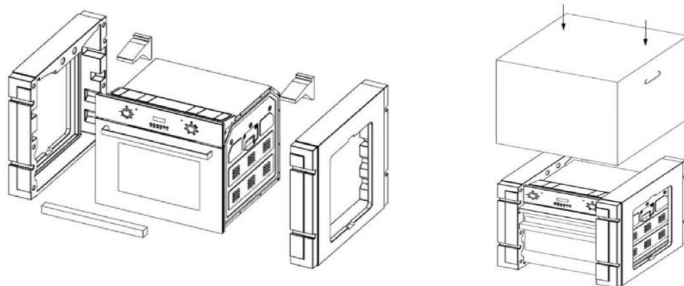
**ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГИЕ ДОСТУПНЫЕ КОМПОНЕНТЫ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ.**

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

## ТРАНСПОРТИРОВКА

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

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



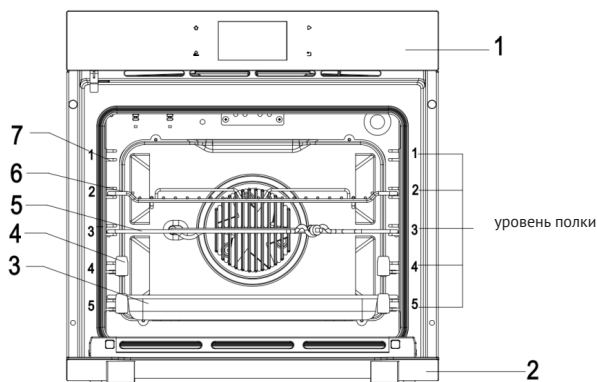
**При отсутствии фирменной упаковки:** Примите меры по избежанию воздействий которые могут нанести вред прибору.

\* Все изображения в данном руководстве носят информационный характер и могут отличаться от поставленного прибора. Названия элементов управления и пункты электронного меню могут быть изменены без предварительного уведомления при улучшении функционала продукта.



# ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

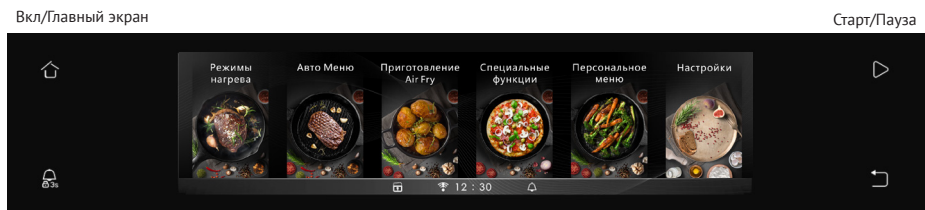
## ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ



1. Панель управления
2. Дверца
3. Противень для духовки и противень для аэрогриля
4. Телескопические направляющие (опционально)
5. Вертел (опционально)
6. Решетка
7. Боковая направляющая

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка «Вкл/Главный экран»:



Будильник/Блокировка управления

Назад

1.1 Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд, чтобы включить/выключить духовой шкаф.

1.2 Нажмите кнопку, чтобы вернуться на главный экран, когда прибор не работает.

1.3 Нажмите кнопку, чтобы выйти из текущего процесса и вернуться на главный экран.

2. Кнопка «Старт/Пауза»

2.1 Во время процесса приготовления нажмите кнопку, чтобы приостановить/запустить процесс.

2.2 Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд, чтобы выйти из текущего процесса приго-

товления и вернуться в режим предыдущего экрана настроек.

3. Кнопка «Будильник/Блокировка управления»

а) Нажмите кнопку, чтобы установить время будильника.

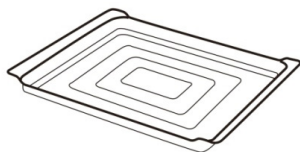
б) Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд, чтобы заблокировать или выключить дисплей.

4. Кнопка «Назад»

Нажмите и вернитесь к предыдущему экрану настроек.

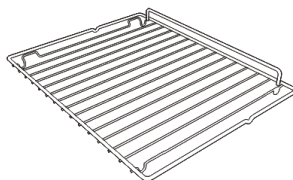
## АКСЕССУАРЫ

**Корзина Air Fry**



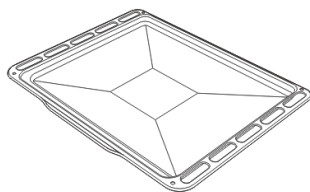
Специальная сетчатая корзина для использования с функцией приготовления Air Fry.

**Решетка**



Используется для грилевания и поддержки емкостей с пищей во время приготовления.

**Противень**



Используйте для размещения продуктов или сбора жира с продуктов, обжариваемых на решетке выше.

**Термошуп**

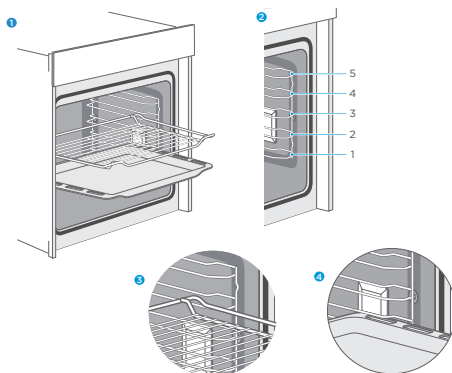


Обеспечивает точную обжарку по вашему вкусу.

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

## УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

Духовой шкаф имеет 5 уровней для противней. Уровни считаются снизу-вверх. Выдвинуть противень без опрокидывания можно примерно наполовину.



**ВНИМАНИЕ! ВСЕГДА УСТАНАВЛИВАЙТЕ АКСЕССУАРЫ ДО КОНЦА ТАК, ЧТОБЫ ОНИ НЕ КАСАЛИСЬ СТЕКЛА ПРИ ЗАКРЫТИИ ДВЕРЦЫ!**

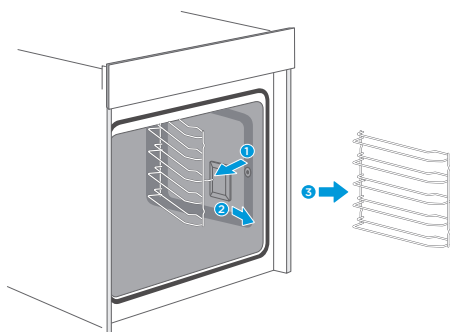
## ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ

Блокировка предотвращает наклон аксессуара при их извлечении. При выдвижении аксессуара примерно на половину он зафиксируется на месте. Для корректной работы защиты от опрокидывания аксессуары должны быть правильно вставлены в решетки. При установке аксессуара убедитесь, что он направлен правильной стороной, как показано на картинке. боковые хромированные решетки

## СНЯТИЕ /УСТАНОВКА

Для чистки боковых стенок Вы можете снять боковые хромированные решетки из камеры духовки.

Снимите боковые держатели, как показано на рисунке ниже.



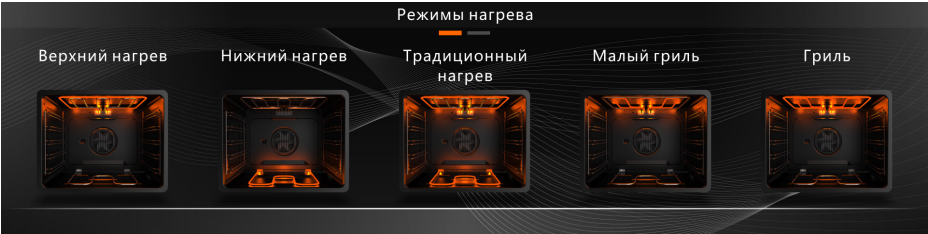
# ГЛАВНЫЙ ЭКРАН

На главном экране можно выбрать один из разделов основного меню

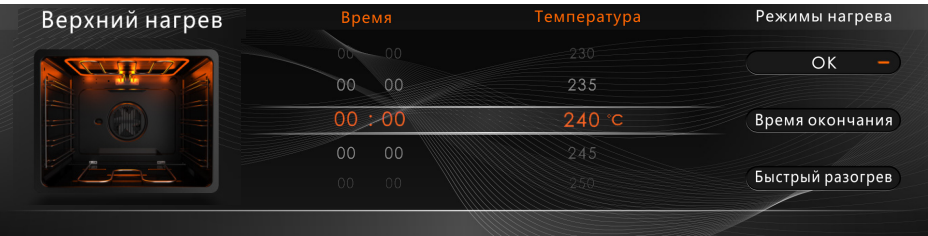


## ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА

- 1. Выберите “Режимы нагрева” на “Главном экране”.
- 2. Выберите необходимый режим нагрева.

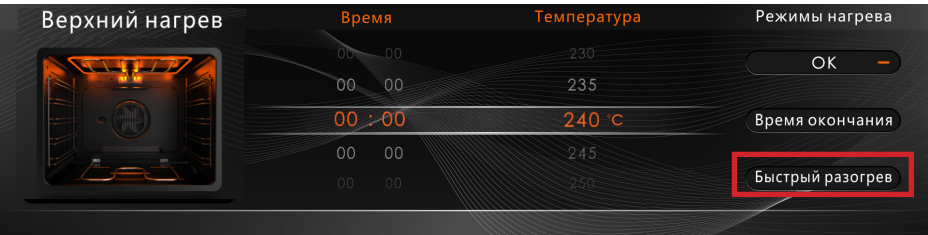


- 3. Выберите необходимую температуру и продолжительность приготовления.



## БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

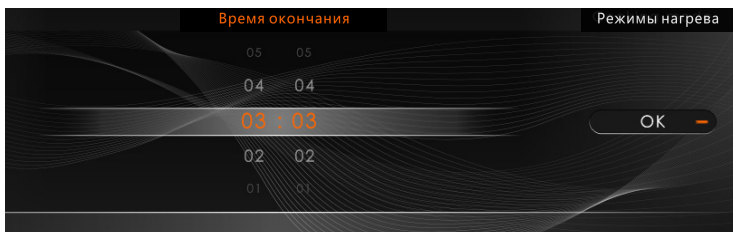
Если вы хотите быстро разогреть духовку до требуемой температуры перед началом приготовления, пожалуйста, выберите “Быстрый разогрев”.



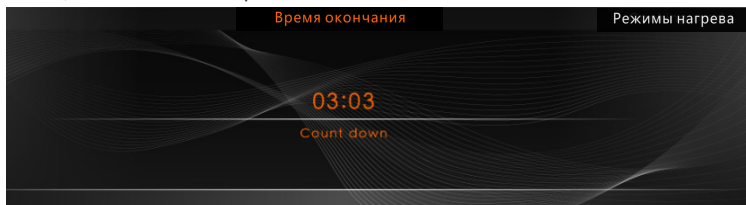
## ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Примечание: Отложенный старт - это функция, которая позволяет установить время окончания приготовления, т.е. отложить начало работы прибора в зависимости от установленного времени

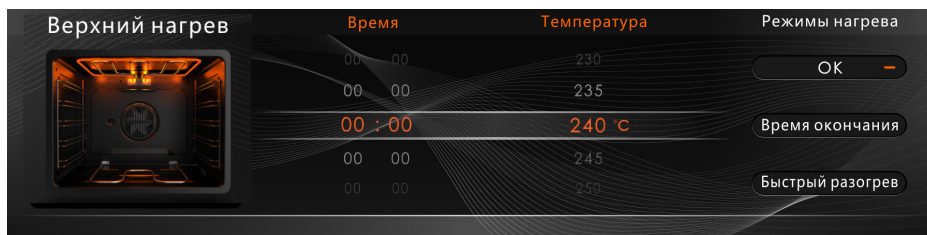
1. После настройки режима нагрева продолжительности и температуры приготовления нажмите "Время окончания приготовления", чтобы установить время окончания готовки.



2. Нажмите "ОК" для подтверждения. Прибор показывает, сколько часов осталось до начала приготовления, и ожидает начала работы.



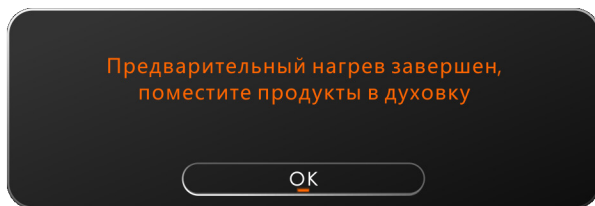
3. Нажмите значок ОК. Устройство начнет нагрев.



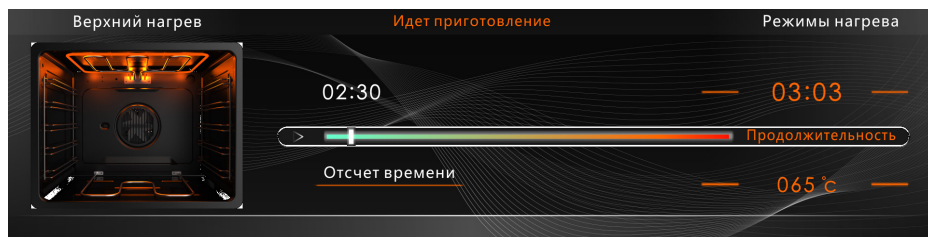
4. Дисплей сообщает о ходе предварительного нагрева и напмнит вам, что после его завершения необходимо поместить продукты в духовой шкаф.



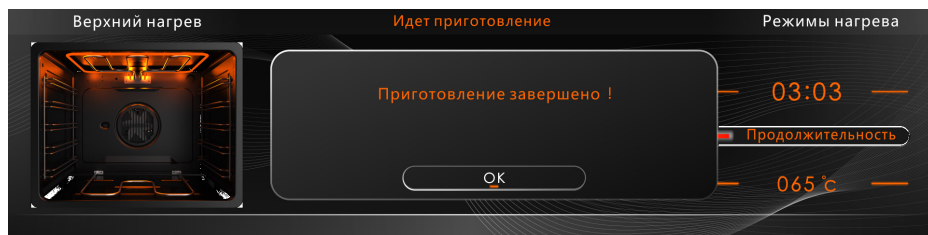
5. По окончании предварительного разогрева на дисплее появится соответствующее сообщение, после чего некоторое время будет звучать звуковой сигнал. Нажмите "ОК", чтобы начать процесс приготовления на ранее выбранном режиме нагрева, либо, если в течение 30 секунд не будет произведено никаких действий, приготовление начнется автоматически.



6. На дисплее отобразится режим нагрева и продолжительность приготовления. По завершении приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится "приготовление завершено".

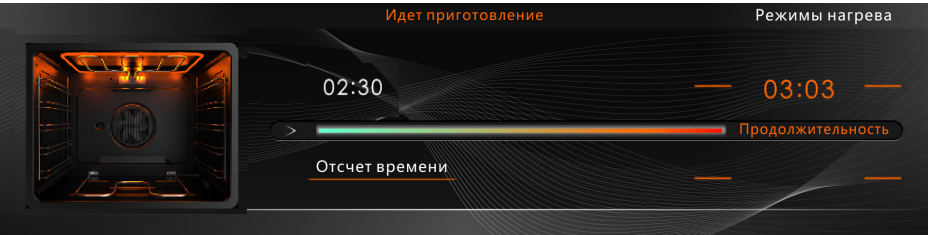


7. Нажмите "OK", чтобы вернуться на главный экран.

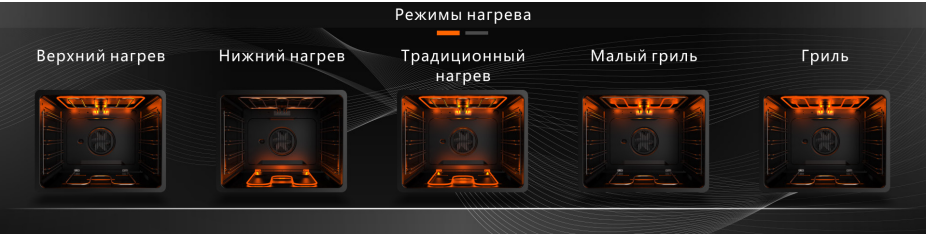


# ИЗМЕНЕНИЕ РЕЖИМ НАГРЕВА В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

1. Нажмите символ режима приготовления.

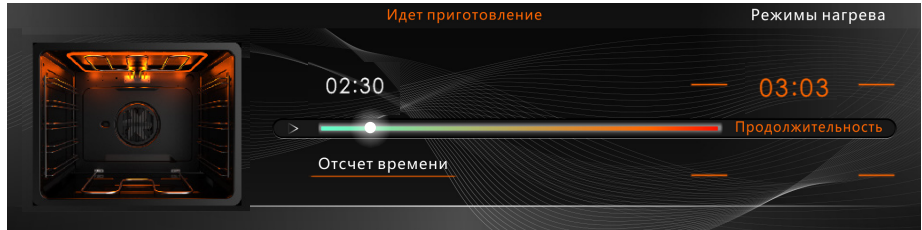


2. Выберите новый режим нагрева.

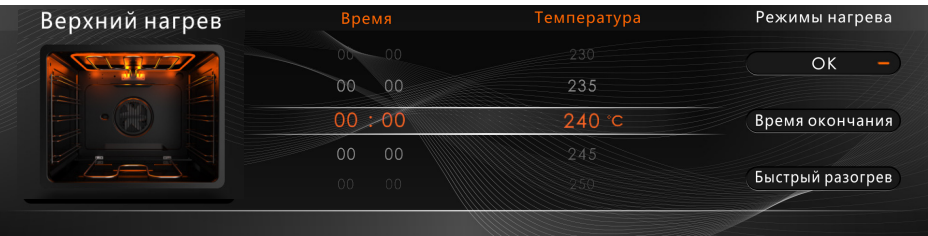


Измените, если это необходимо, продолжительность и температуру приготовления в процессе приготовления.

Нажмите значение времени (длительности) приготовления .



Измените продолжительность и температуру приготовления.



Нажмите "OK" для подтверждения, и прибор перейдет к новым настройкам.



---

## РЕЖИМЫ НАГРЕВА

---



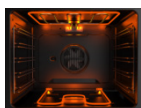
### Верхний нагрев

Диапазон температур от 50°C до 220°C. Нагрев происходит только сверху, что позволяет продуктам подрумяниться в конце приготовления.



### Нижний нагрев

Диапазон температур от 50°C до 100°C. Нагрев происходит только снизу. Лучше всего подходит для разогрева готовых блюд.



### Традиционный нагрев

Для выпекания и жарки на одном уровне. Выпекание производится за счет работы верхнего и нижнего нагревательных элементов



### 3D Конвекционный нагрев

Режим для одновременной жарки и выпекания на одном, двух или трех уровнях. Режим хорошо подходит для выпекания печенья, фруктовых пирогов и другой выпечки. Работают кольцевой нагревательный элемент, нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор



### Малый гриль

Подходит для жарки на гриле продуктов, размещаемых в середине решетки: бифштексов, шницелей, рыбы или тостов. Работает нагревательный элемент гриля.



### Гриль

Оптимален для приготовления больших блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на всем пространстве решетки. Работают верхний нагревательный элемент и элемент гриля



### Турбо Гриль

Идеально подходит для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также для подрумянивания. Работают верхний нагревательный элемент, элемент гриля и вентилятор



### Горячий воздух

Для запекания и жарки на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от кольцевого нагревательного элемента на задней панели по всей камере духового шкафа



### Пицца

Режим для приготовления пиццы и выпекания пирогов с начинкой на нижнем уровне. Работают кольцевой нагревательный элемент и конвектор.



### ЭКО-режим

Режим для одновременной жарки и выпекания на одном, двух или трех уровнях. Режим также подходит для выпекания пирогов с начинкой. Работают кольцевой нагревательный элемент и конвектор. Отличается более экономичным энергопотреблением за счет времени разогрева..

---



# СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Специальные функции содержат некоторые функции, такие как размораживание, разогрев, сушка, приготовление с использованием термощупа.

Выберите значок специального меню на “Главном экране”



## СПИСОК СПЕЦИАЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ

### Разморозка

Вентилятор работает без нагрева, что сокращает время размораживания замороженных продуктов. Время, необходимое для размораживания продуктов, зависит от температуры в помещении, количества и типа продуктов.

### Подогрев

Нижний нагревательный элемент предназначен для разогрева пищи, поддержания ее горячей, а также для подогрева посуды.

### Сушка

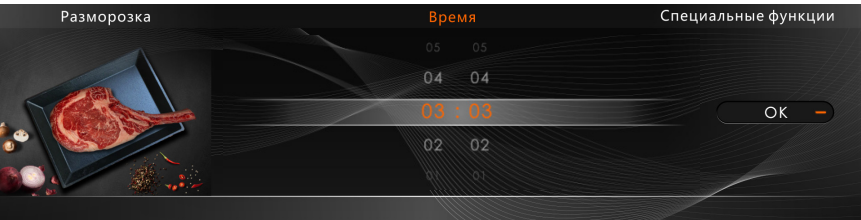
Эта функция используется для сушки фруктов, овощей и зелени с сохранением, ароматизаторы концентрируются за счет обезвоживания.

### Термощуп

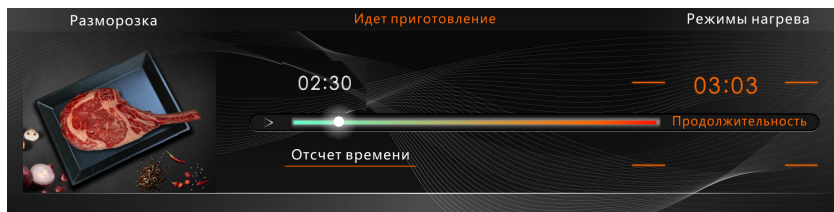
Пищевой зонд обеспечивает точное приготовление пищи. Он измеряет температуру внутри продукта. Как только достигается заданная температура, прибор автоматически выключается.

## РАЗМОРОЗКА

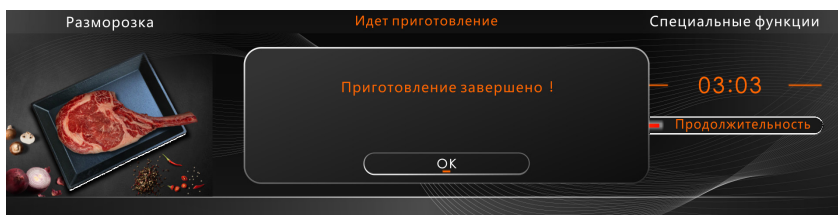
1. Поместите продукты внутрь духового шкафа;
2. Выберите “Разморозка” в меню «Специальные функции»



3. Выберите требуемое время и подтвердите нажатием "ОК"
4. Начнется процесс разморозки.



5. По завершении работы функции на дисплее появится соответствующее сообщение, в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, нажмите "ОК", чтобы вернуться на Главный экран.



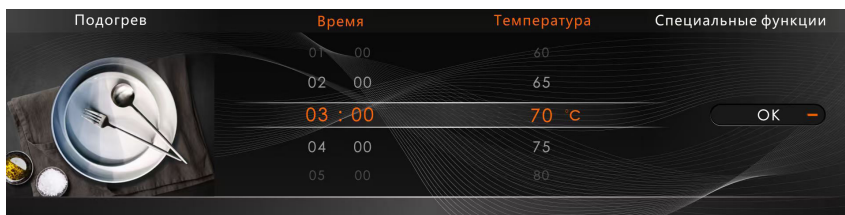
Примечание: Для функции разморозки установка температуры невозможна.

## ПОДОГРЕВ

1. Выберите в меню специальных функций функцию "Подогрев".



2. Выберите температуру и продолжительность времени и подтвердите "ОК". Диапазон температур для этой функции - от 50°C до 80°C

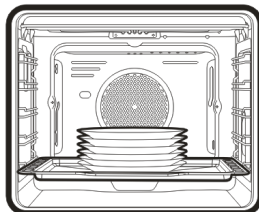


3. По окончании предварительного разогрева на дисплее появляется сообщение "Предварительный нагрев завершен, поместите продукты в духовку", некоторое время звучит звуковой сигнал, после чего нажмите "ОК", чтобы начать процесс приготовления. Или, если никаких действий не будет в течение 30 секунд, процесс начнется автоматически.

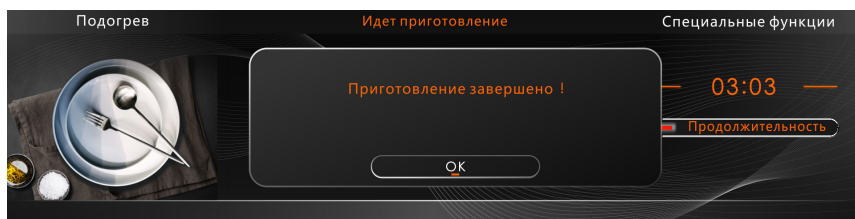
Предварительный нагрев завершен,  
поместите продукты в духовку

OK

4. Поставьте противень на пятый (самый нижний) уровень и поместите продукты или подогреваемую посуду в центр противня. (рисунок ниже приведен только для примера и носит справочный характер)



5. Запустится функция подогрева.



6. По завершении работы функции на дисплее появится соответствующее сообщение, в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, нажмите "OK", чтобы вернуться на Главный экран.

## СУШКА



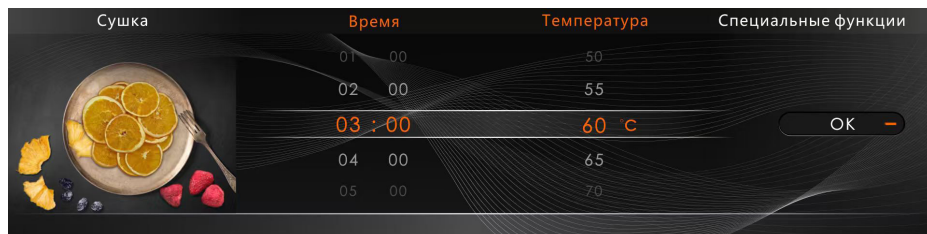
В вашем приборе предусмотрен режим нагрева «Сушка», который позволяет эффективно сушить фрукты, овощи и зелень, обеспечивая результат с высоким качеством. При данном способе обработки в продуктах за счет удаления влаги концентрируются вкусы и ароматы.

Используйте только чистые фрукты, овощи и зелень и тщательно вымойте их. Застелите решетку жиронепроницаемой бумагой или пергаментом. Слейте с фруктов лишнюю воду и обсушите их. При необходимости нарежьте их равными кусочками или тонкими ломтиками. Выложите неочищенные фрукты на блюдо дольками вверх. Следите за тем, чтобы ни фрукты, ни грибы не перекрывались на решетке. Измельчите овощи и затем бланшируйте их. Дайте стечь влаге с бланшированных овощей и равномерно распределите их на решетке.

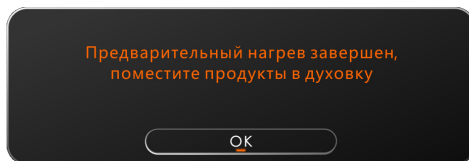
- 1 решетка: уровень 3
- 2 решетки: уровни 3+1
- 3 решетки: уровни 5+3+1
- 4 решетки: уровни 5+3+2+1

Разместите фрукты и овощи внутри духовки.

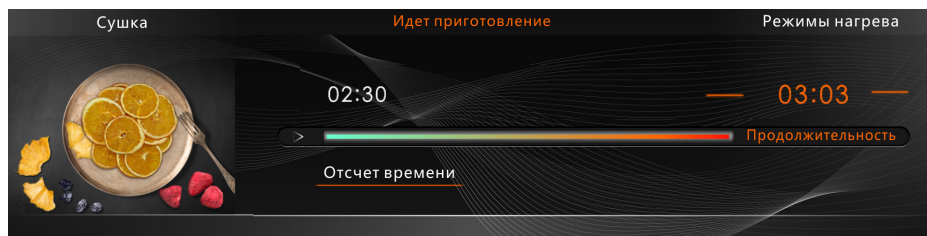
1. Выберите функцию сушки из «Специального меню» на дисплее.
2. Установите температуру и продолжительность сушки и подтвердите нажатием «ОК». Диапазон настройки температуры от 45°C до 70°C



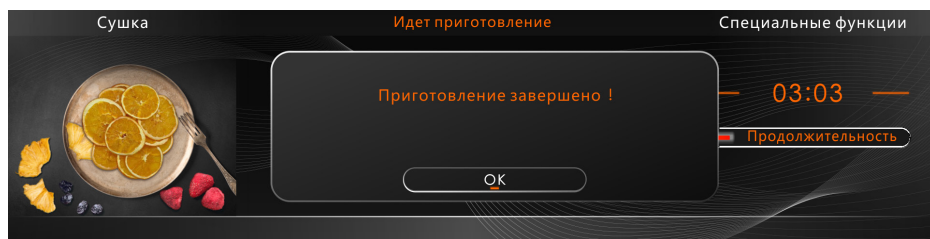
3. После завершения предварительного разогрева поместите фрукты и овощи в духовку и нажмите ОК.



4. Запустится режим сушки.



По завершении работы функции на дисплее появится сообщение «Приготовление завершено», в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, после чего нажмите «ОК», чтобы вернуться на Главный экран.



Фрукты, овощи и зелень	Количество используемых решеток	Температура в °С,	часы
Семечковые плоды (яблочные кольца толщиной 3 мм, по 200 г макс. на решетку)	1-2 решетки	70	3-6
Семечковые плоды (яблочные кольца толщиной 3 мм, по 200 г макс. на решетку)	3-4 решетки	70	6-8
Косточковые плоды (сливы)	1-2 решетки	70	4-8
Косточковые плоды (сливы)	3-4 решетки	70	8-10
Корнеплоды (морковь бланшированная)	1-2 решетки	70	6-8
Корнеплоды (морковь бланшированная)	3-4 решетки	70	6-8
Нарезанные грибы	1-2 решетки	60	4-7
Нарезанные грибы	3-4 решетки	60	7-9
Зелень мытая	1-2 решетки	60	1-3
Зелень мытая	3-4 решетки	60	3-6

## ТЕРМОЩУП

Внимание! Не все режимы нагрева подходят для работы с термощупом. После того, как вы подключите термощуп внутри духовки, вы можете выбрать один из следующих режимов нагрева.



3D Конвекционный нагрев воздухом



Пицца



Гриль



Турбо Гриль



Горячий воздух

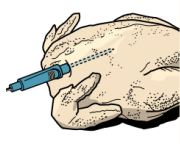
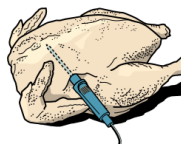
### Примечания:

- Термощуп измеряет температуру внутри продукта в диапазоне от 30°C до 99°C
- Используйте только термощуп, входящий в комплект прибора.
- После использования всегда извлекайте термощуп из внутренней камеры духового шкафа. Никогда не храните его внутри духовки.

Вставьте термощуп в приготовляемый продукт.



Мясо: Для больших кусков мяса вставьте термощуп под углом сверху, насколько он войдет в мясо в его самом толстом месте. При готовке относительно тонких кусочков мяса вставьте термощуп сбоку в самое толстое место.



Мясо птицы: Вставьте мясной зонд настолько глубоко, насколько он войдет в самую толстую часть грудки. Вставьте мясной зонд в птицу поперек или вдоль, в зависимости от ее структуры. Затем переверните птицу и положите ее на решетку грудкой вниз

Переворачивание продуктов: Если вы хотите переворачивать продукты, не вынимайте термощуп. Перевернув блюдо, убедитесь, что термощуп установлена в нем правильно. Если вы вытащите термощуп во время приготовления блюда, все настройки будут сброшены, и вам придется установить их снова.

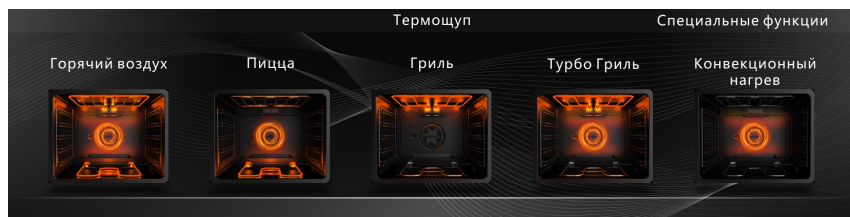
**ОСТОРОЖНО! УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРОВОД ТЕРМОЩУПА НИ ЗА ЧТО НЕ ЗАЦЕПИЛСЯ. ЧТОБЫ ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ТЕРМОЩУПА ПРИ ЧРЕЗМЕРНОМ НАГРЕВАНИИ, МЕЖДУ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ ГРИЛЯ И ТЕРМОЩУПОМ ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗОР В НЕСКОЛЬКО САНТИМЕТРОВ. ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСО МОЖЕТ РАСШИРИТЬСЯ В ОБЪЕМЕ.**

Выберите функцию Термощуп из меню “специальные функции”.





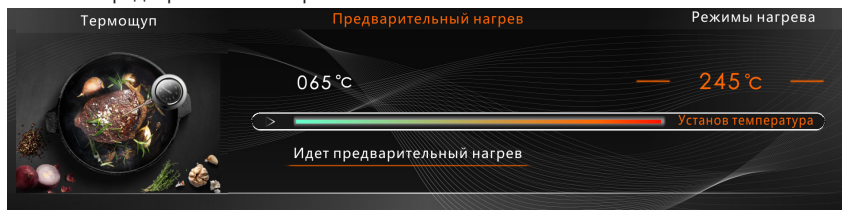
1. Выберите режим нагрева



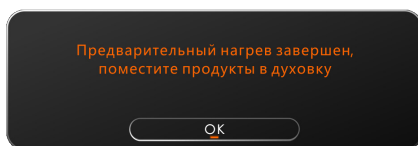
2. Выберите продолжительность, температуру приготовления и температуру термошупа (температуру внутри продукта) и нажмите ОК.



3. Начнется предварительный нагрев.

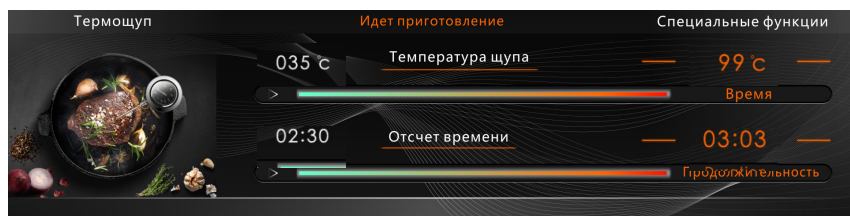


4. По окончании предварительного разогрева на дисплее появляется сообщение "Предварительный разогрев завершен, пожалуйста, поставьте продукты в духовку для приготовления", некоторое время звучит звуковой сигнал. Нажмите "ОК", чтобы начать процесс приготовления, или, если не будет никаких действий, через 30 секунд приготовление начнется автоматически.

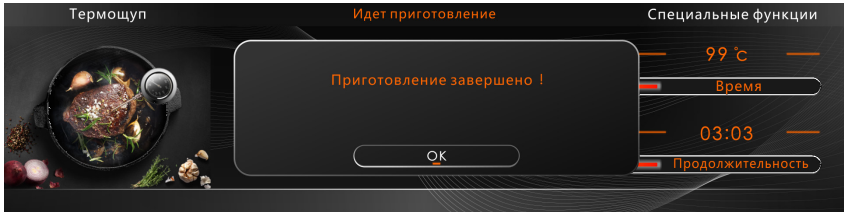


5. Поставьте блюдо в духовку и нажмите "ОК".

6. Запустится режим с использованием термошупа.



После достижения температуры термощупа заданного значения или истечения установленного времени приготовления, на дисплее появится соответствующее сообщение, в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, нажмите "ОК", чтобы вернуться на главный экран.



**Рекомендуемая температура готовности внутри продукта**

Блюдо	Температура продукта внутри, °C:
Домашняя птица	75
Свинина	75
Говядина слабой прожарки	50
Говядина средней прожарки	60
Говядина хорошо прожаренная	70
Баранина	70
Прочее: Разогрев/подогрев продуктов	65-75



## АВТО МЕНЮ

Этот раздел меню позволяет выбрать автоматическую программу приготовления блюда. Прибор автоматически запустит процесс приготовления, исходя из выбранного типа продукта и установленных параметров. Выберите Авто Меню на “Главном экране”.



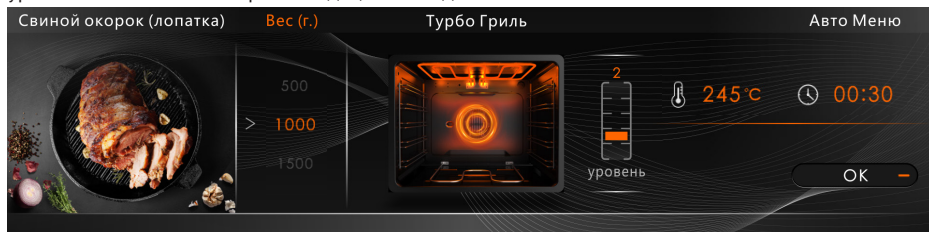
Выберите нужный тип блюда в меню.



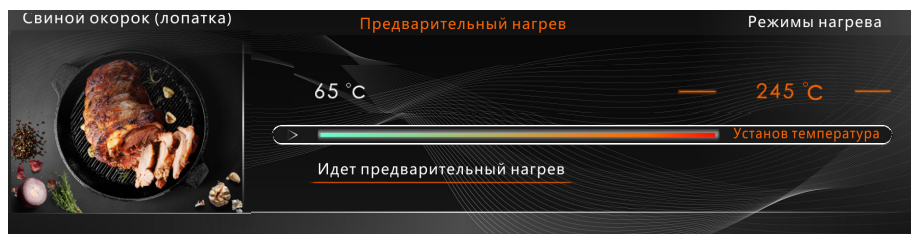
Выберите тип приготовления (по возможности, в зависимости от выбранного блюда)



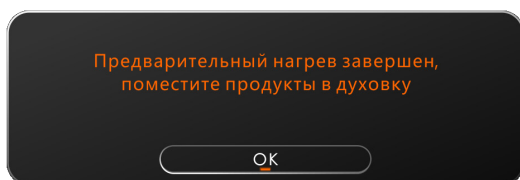
Выберите тип блюда и параметры, убедитесь, что продукты размещены на соответствующих уровнях в соответствии с рекомендациями на дисплее.



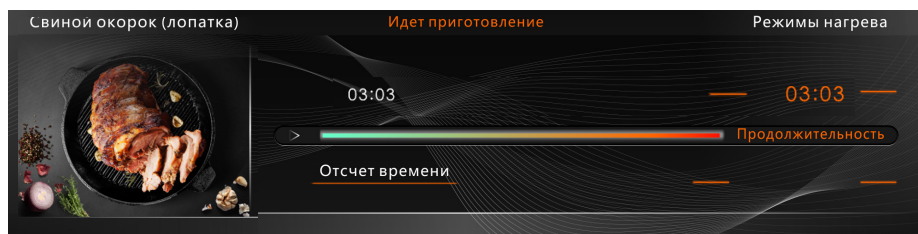
Подтвердите "ОК", чтобы начать предварительный нагрев



По окончании предварительного нагрева на дисплее появляется сообщение соответствующее сообщению, некоторое время звучит звуковой сигнал, поместите продукты в духовку, после чего нажмите "ОК", чтобы начать процесс приготовления, или он начнется автоматически, если через 30 секунд не будет произведено никаких действий.














Начнется процесс приготовления в соответствии с выбранным автоматическим рецептом.





На дисплее появится соответствующее сообщение, в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал. Нажмите "ОК", чтобы вернуться на главный экран.

## АВТО МЕНЮ: ТАБЛИЦА РЕЦЕПТОВ МЯСО

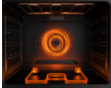


Подкатегория	Степень приготовления	Вес (г)	Режим нагрева	Рекомендуемый для использования аксессуар	Уровень	температура (°C)	Время – на каждую сторону
Говядина (филе)	-	500	 гриль	решетка	3	230	Перв. ст.:30 оборот:18
Вырезка говядины	-	1500		решетка	3	230	Перв. ст.:46 оборот:26
Вырезка говядины	-	2500		решетка	3	230	Перв. ст.:54 оборот:32
Стейк из говядины, толщиной 2 см	слабая прожарка	-	 гриль	решетка	4	240	Перв. ст.: 9 оборот:4
Стейк из говядины, толщиной 3 см		-		решетка	4	240	Перв. ст.: 10 оборот:5
Стейк из говядины, толщиной 4 см		-		решетка	4	240	Перв. ст.: 10 оборот:10
Стейк из говядины, 2см толщиной	средняя прожарка	-	 гриль	решетка	4	250	Перв. ст.: 9 оборот:7
Стейк из говядины, толщиной 3 см		-		решетка	4	250	Перв. ст.: 12 оборот:11
Стейк из говядины, толщиной 4 см		-		решетка	4	250	Перв. ст.: 15 оборот:14
Стейк из говядины, толщиной 2 см	хорошая прожарка	-	 гриль	решетка	4	250	Перв. ст.: 12 оборот:11
Стейк из говядины, толщиной 3 см		-		решетка	4	250	Перв. ст.: 16 оборот:16
Стейк из говядины, толщиной 4 см		-		решетка	4	250	Перв. ст.: 22 оборот:18
Говяжий бургер, толщиной 1 см	-	-	 гриль	решетка	3	210	Перв. ст.: 10 оборот:
Говяжий бургер, толщиной 2 см	-	-		решетка	3	210	Перв. ст.: 14 оборот:8
Говяжий бургер, толщиной 3 см	-	-		решетка	3	210	Перв. ст.: 16 оборот:10
Говяжий бургер, толщиной 4 см	-	-		решетка	3	210	Перв. ст.: 20 оборот:10
Свиной стейк, толщиной 1,5 см	-	-	 гриль	решетка	4	230	Перв. ст.: 14 оборот:8
Свиной стейк, толщиной 2см	-	-		решетка	4	230	Перв. ст.: 15 оборот:10
Свиной стейк, толщиной 2,5 см	-	-		решетка	4	230	Перв. ст.: 18 оборот:10

Подкатегория	Степень приготовления	Вес (г)	Режим нагрева	Рекомендуемый для использования аксессуар	Уровень	температура (°C)	Время – на каждую порцию
Баранья отбивная	-	100	 Гриль	решетка	3	200	Перв. ст.: 20 оборот:12
Баранья отбивная	-	300		решетка	3	200	Перв. ст.: 30 оборот:16
Баранья отбивная	-	500		решетка	3	200	Перв. ст.: 38 оборот:18
Курица ,целая ,	-	500	 Турбо гриль	решетка	2	200	50
Курица ,целая	-	1000		решетка	2	200	60
Курица ,целая	-	1500		решетка	2	200	70
Курица ,целая	-	2000		решетка	2	200	80
Куриная грудка, филе	-	100	 Гриль	решетка	4	250	Перв. ст.: 15 оборот:10
Куриная грудка, филе	-	200		решетка	4	250	Перв. ст.: 18 оборот:12
Куриная грудка, филе	-	300		решетка	4	250	Перв. ст.: 22 оборот:14
Куриная грудка, филе	-	400		решетка	4	250	Перв. ст.: 26 оборот:16
Индейка	-	4000	 Турбо гриль	решетка	2	200	100
Индейка	-	5000		решетка	2	200	110
Индейка	-	6000		решетка	2	200	120
Свиной окорок, лопатка	-	1000	 Турбо гриль	решетка	2	200	100
Свиной окорок, лопатка	-	1300		решетка	2	200	105
Свиной окорок, лопатка	-	1600		решетка	2	200	110
Свиной окорок, лопатка	-	1900		решетка	2	200	125
Свиной окорок, лопатка	-	2200		решетка	2	200	140

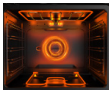
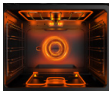
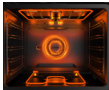

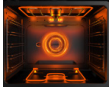
РЫБА

Подкатегория	Режим приготовления	Вес (г)	Функция	Рекомендуемый для использования аксессуар	Уровень	Темп (°C)	Время (минуты)
Рыба	Гриль	300	 Турбо гриль	решетка	3	230	16
Рыба	Гриль	500		решетка	3	230	18
Рыба	Гриль	700		решетка	3	230	20
Рыба	Гриль	900		решетка	3	230	22
Рыба	Гриль	1100		решетка	3	230	24
Рыба	Гриль	1300		решетка	3	230	26
Рыба	Гриль	1500	 Турбо гриль	решетка	3	230	28
Рыбный стейк	Гриль	200		решетка	3	230	17
Рыбный стейк	Гриль	300		решетка	3	230	18
Рыбный стейк	Гриль	400		решетка	3	230	19


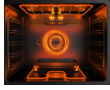
ОВОЩИ

Подкатегория	Степень приготовления	Вес (г)	Функция	Рекомендуемый для использования аксессуар	Уровень	Темп (°C)	Время (минуты)
Овощная смесь	-	-	 Пицца	Противень	2	230	30**
Печеный картофель, разрезанный пополам	-	-	 Турбо гриль	Противень	3	180	55
Картофельные чипсы	-	-	 Турбо гриль	Противень	3	200	30

## ДЕСЕРТЫ

Подкатегория	Степень приготовления	Вес (г)	Функция	Рекомендуемый для использования аксессуар	Уровень	Темп (°C)	Время (минуты)
Кексы 5 см	-	-	 Горячий воздух	Противень	3	160	16-20
Яблочный пирог в форме, 20 см	-	-	 Горячий воздух	Противень	3	160	65
Печенье	-	-	 Горячий воздух	Противень	3	160	20
Бисквит в форме	-	-	 Турбо гриль	Противень	3	160	40
Шифоновый бисквит	-	-	 Горячий воздух	Противень	3	155	55

## ХЛЕБ

Подкатегория	Степень приготовления	Вес (г)	Функция	Рекомендуемый для использования аксессуар	Уровень	Темп (°C)	Время (минуты)
Тосты	-	-	 Гриль	Противень	3	200	6
Багет	-	-	 Турбо гриль	Противень	3	180	35

ПИЦЦА

Подкатегория	Состояние продукта	Вес (г)	Функция	Рекомендуемый для использования аксессуар	Уровень	Темп (°C)	Время (минуты)
Пицца	Свежая	-	 Пицца	Противень	3	160	18
Пицца	Замороженная	-	 Пицца	Противень	3	160	18

Примечания:

Время приготовления, указанное в таблице рецептов, является исключительно рекомендацией и может варьироваться в зависимости от личных вкусов и предпочтений.

Время приготовления, указанное в таблице рецептов, указано без учета времени предварительного разогрева. Пожалуйста, предварительно разогрейте духовку до рекомендуемой температуры перед приготовлением блюда.

Рецепты автоматических программ являются рекомендательными, при их использовании и установке соответствующих параметров руководствуйтесь личным кулинарным опытом и собственными предпочтениями.

Пожалуйста, разморозьте замороженную пиццу перед приготовлением.

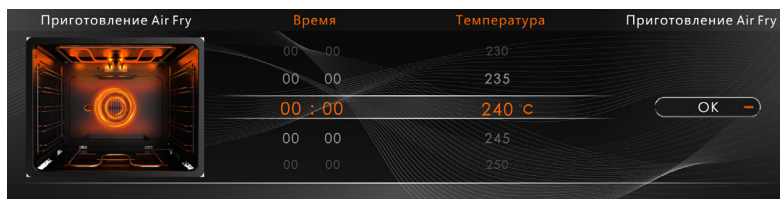
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ AIR FRY

Этот режим позволяет готовить еду, обдувая ее горячим воздухом, при этом продукты помещаются в специальную корзину для жарки.

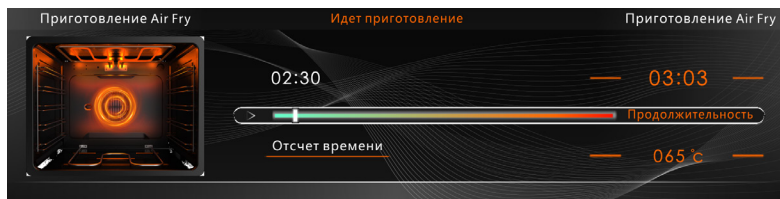
1. Выберите меню «Аэро Гриль» на Главном экране.



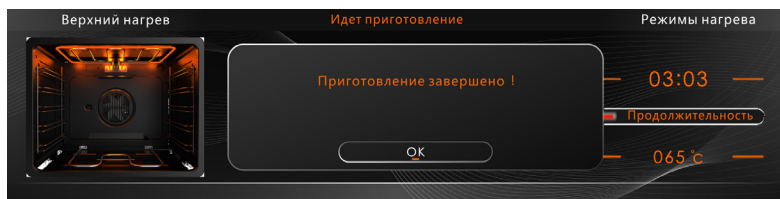
2. Выберите продолжительность и температуру приготовления и нажмите ОК.



3. Режим Аэро Гриль начнет работу.



4. После завершения работы на дисплее появится сообщение «Приготовление завершено», а также в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал. Нажмите «ОК», чтобы вернуться на главный экран.



### Примечание:

- Для режима Аэро Гриль предварительный разогрев не требуется.
- В процессе приготовления можно изменять только температуру и продолжительность. Следуйте инструкциям в разделе «Изменение режима, температуры и продолжительности» в режиме приготовления.



## ПЕРСОНАЛЬНОЕ МЕНЮ

Это меню позволяет вам настроить персональную программу с желаемыми параметрами. При первом использовании прибор предложит вам добавить свой новый рецепт. После сохранения рецептов они будут доступны в соответствующем меню.

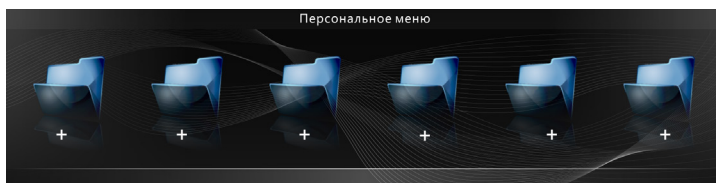
Примечание: можно сохранить до 6 рецептов.

### ДОБАВИТЬ НОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

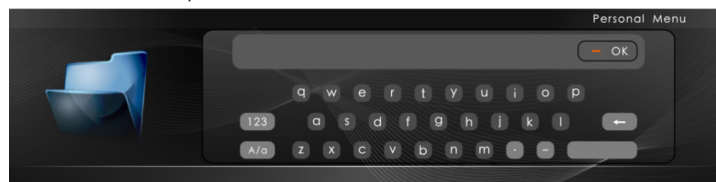
1. Выберите меню «Персональное меню» на Главном экране.



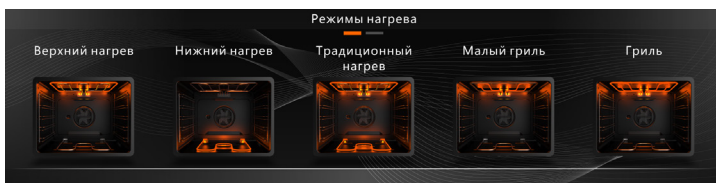
2. Нажмите «+» на экране «Персональное меню».




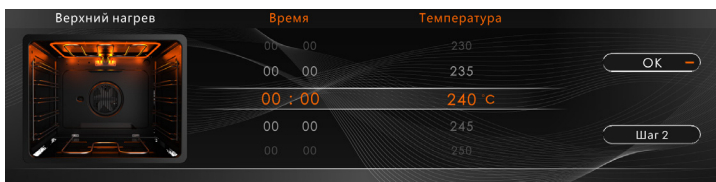
3. Введите название своего рецепта



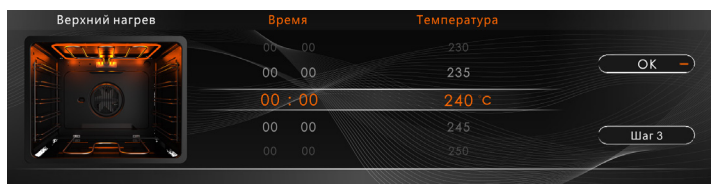
4. Выберите режим приготовления



5. Введите название рецепта и нажмите значок , чтобы войти в выбор функции.
6. Выберите продолжительность и температуру приготовления.



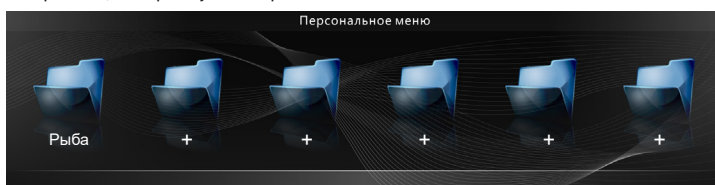
7. Нажмите «ОК», чтобы сохранить программу, после чего вы сможете использовать ее напрямую.



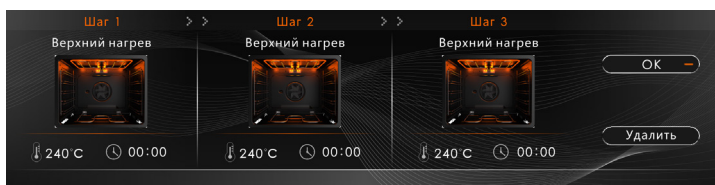
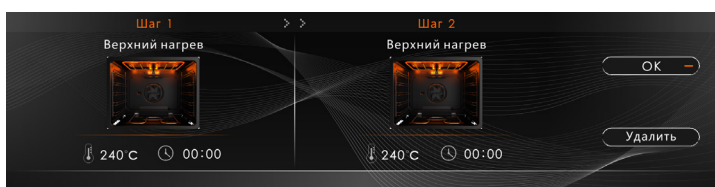
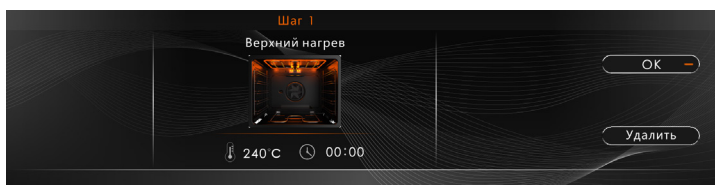
8. Если вы хотите установить комбинированные режимы приготовления, нажмите «2-й шаг» и «3-й шаг», затем повторите эти действия, чтобы выбрать функцию, продолжительность и время приготовления. Комбинированная программа приготовления может включать максимум 3 этапа.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕРСОНАЛЬНОГО МЕНЮ

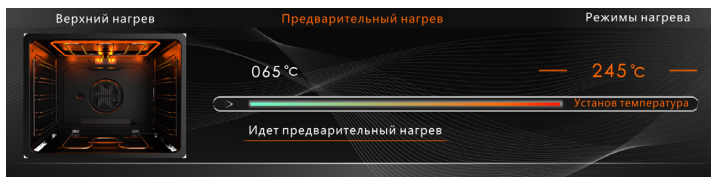
1. Выберите рецепт, который уже сохранен



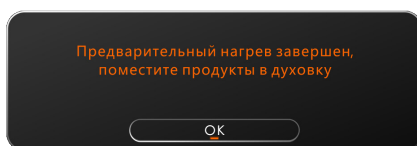
2. Нажмите «ОК», чтобы начать программу (приготовление максимум 3 этапа)



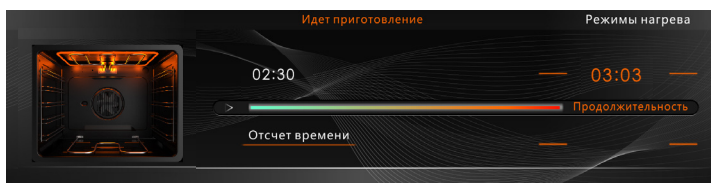
3. Начнется предварительный нагрев.



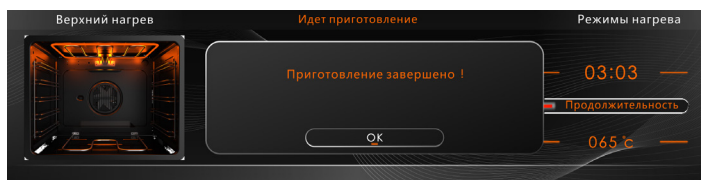
4. По завершении предварительного нагрева на дисплее появится сообщение «Предварительный нагрев завершен, поместите продукты в духовку для приготовления», а также некоторое время будет звучать звуковой сигнал. Нажмите кнопку «ОК», чтобы начать процесс приготовления, или, если в течение 30 секунд не было выполнено никаких действий, процесс приготовления начнется автоматически.



5. Начнется процесс приготовления.

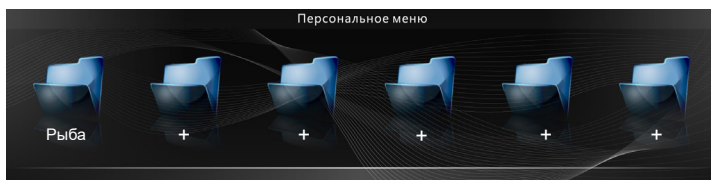


По завершении функции на дисплее появится сообщение «Приготовление завершено», и в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал. Нажмите кнопку «ОК», чтобы вернуться на Главный экран.

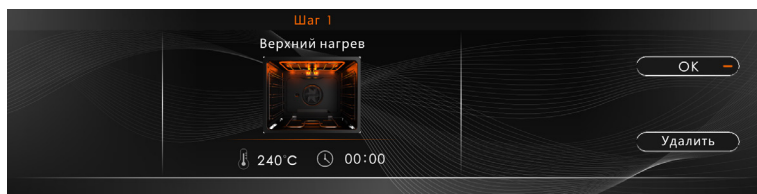


## УДАЛИТЬ ПРОГРАММУ

1. Выберите ранее сохраненный персональный рецепт из «Персонального меню».



2. Нажмите «Удалить», чтобы удалить ранее сохраненный рецепт из Персонального меню.

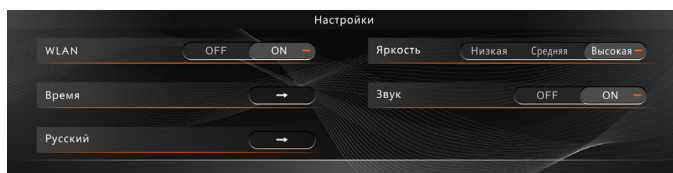


## НАСТРОЙКИ

1. Выберите «Настройки» на Главном экране.



2. Установите требуемый набор настроек.

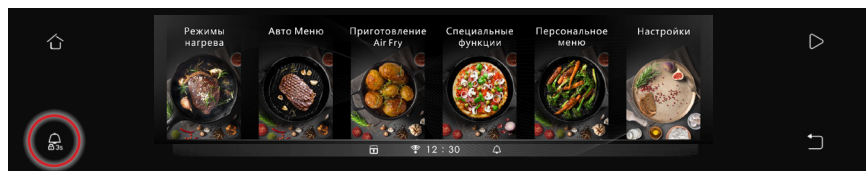


3. Нажмите клавишу «OK» или «Назад», чтобы выйти из экрана настроек.

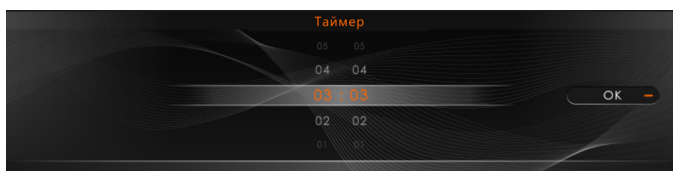
## НАСТРОЙКА КУХОННОГО ТАЙМЕРА (БУДИЛЬНИКА)

Время срабатывания таймера можно установить как в режиме ожидания, так и во время приготовления.

1. Нажмите клавишу «Таймер».

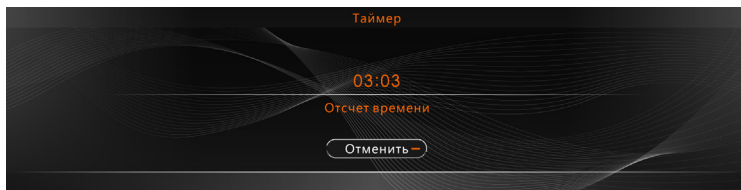


2. Выберите время срабатывания таймера и нажмите «OK», чтобы запустить обратный отсчет времени.



---

3. Когда отсчет таймера дойдет до нуля, прибор подаст звуковой сигнал. Вы можете прекратить работу таймера в любой момент, нажав кнопку «Отменить».

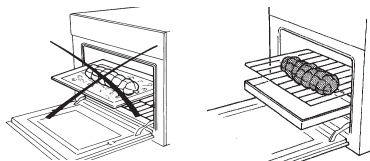


# ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

## ЖАРКА

Перед жаркой лучше всего прогреть духовой шкаф до температуры приготовления блюда. Без предварительного прогрева можно жарить только очень жирное мясо. Не используйте для жарки противни и поддоны с низкими стенками, чтобы избежать разбрызгивания жира по стенкам, подгорания соуса и образования дыма. Вместо этого используйте глубокие поддоны (желательно керамические); устанавливайте их примерно в средней части духового шкафа. Ниже в таблице приведены примеры Настройки температуры и времени приготовления. Время приготовления зависит от типа блюда, его однородности и объема.

Разумеется, приготовив то или иное блюдо несколько раз, вы можете корректировать значения, приведенные в таблице.



## СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Духовой шкаф можно выключить за несколько минут до окончания приготовления пищи; температура внутри шкафа достаточна, чтобы завершить приготовление. Открывайте дверцу шкафа лишь в случае крайней необходимости; степень готовности блюда можно определить сквозь стеклянное окно дверцы (лампа подсветки духового шкафа включена постоянно).

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Ниже в таблице приведены примеры настройки температуры и времени приготовления. Время приготовления зависит от типа блюда, его однородности и объема. Разумеется, приготовив то или иное блюдо несколько раз, вы можете корректировать значения, приведенные в таблице.

### ПРИМЕЧАНИЯ:

- Время приготовления мясных рулетов и жаркого из говядины, телятины, свинины и индейки на кости следует увеличить на 20 минут;
- Номера уровней, указанные в таблице, относятся к случаю одновременного приготовления нескольких блюд;
- Значения времени приготовления, указанные в таблице, относятся к случаю приготовления лишь одного блюда. Время приготовления комплексных блюд следует увеличить на 5–10 минут.

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

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

## ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР

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

# ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

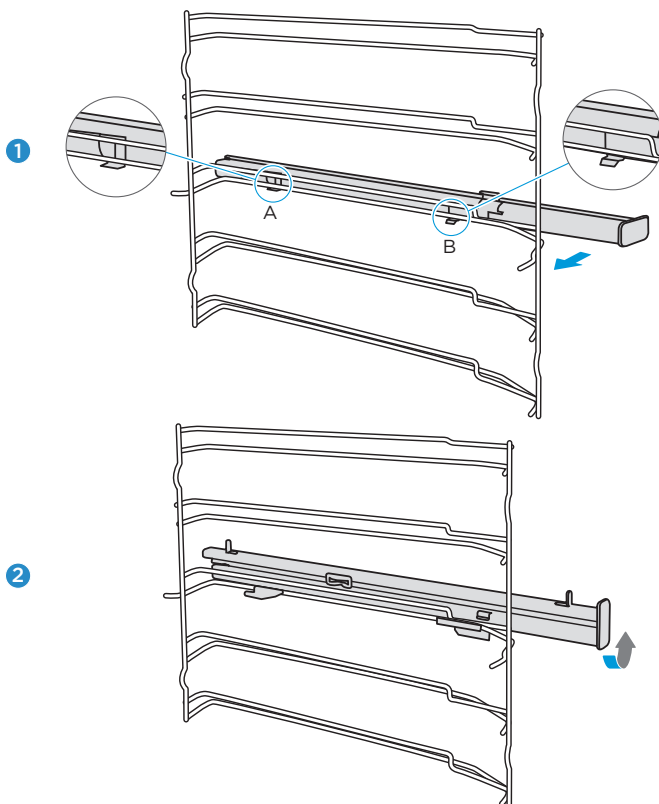
В зависимости от комплектации в приборе могут присутствовать телескопические направляющие. Телескопические направляющие облегчают установку принадлежностей в духовой шкаф. Для снятия с фиксации достаточно слегка нажать на выдвижные элементы, задвигая их назад в духовую камеру.

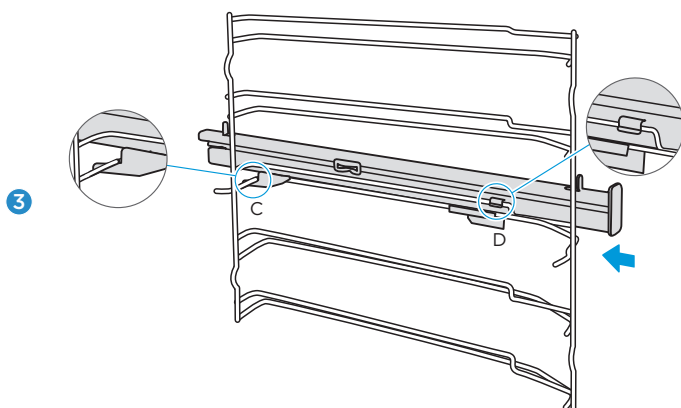
**ВНИМАНИЕ! ЗАДВИГАЙТЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДО УПОРА, ЧТОБЫ ОНИ НЕ КАСАЛИСЬ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ. В МОМЕНТ УСТАНОВКИ ИЛИ СНЯТИЯ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ ДУХОВОЙ ШКАФ ДОЛЖЕН БЫТЬ ХОЛОДНЫМ. НЕ ПРИЛАГАЙТЕ ЧЕРЕЗМЕРНЫЕ УСИЛИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ ИЛИ СНЯТИЯ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ.**

## УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

(на примере левой решетки)

1. Поставьте отмеченные точки А и В телескопических направляющих горизонтально на внешнюю часть решеток.
2. Поверните направляющие на 90 градусов против часовой стрелки.
3. Нажмите на направляющую по направлению вперед, убедитесь, что точка направляющей, отмеченная буквой С зажалась снизу, а точка D – сверху.

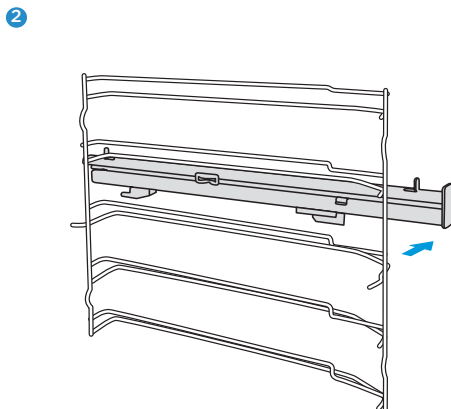
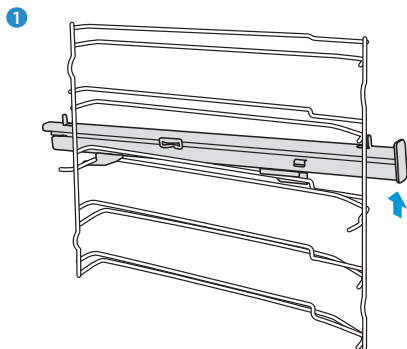




## СНЯТИЕ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

(на примере левой решетки)

1. Потяните вверх один край телескопических направляющих.
2. Поднимите направляющие целиком и уберите назад.

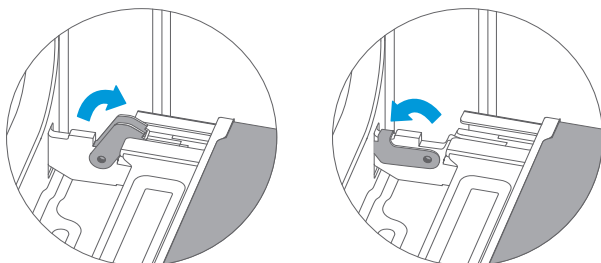




## ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА

Уход за всеми элементами духового шкафа сохранит внешний вид и функциональность прибора на долго время.

Для снятия стекол внутри дверцы необходимо снять дверцу прибора. Петли дверцы имеют блокировочные рычаги. Когда рычаги открыты для извлечения дверцы, петли будут заблокированы для закрывания.

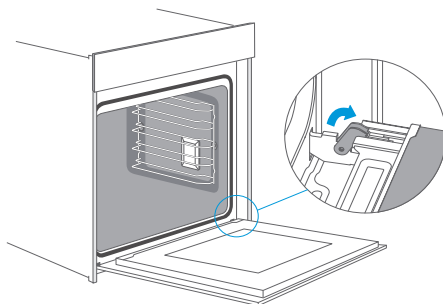


### ВНИМАНИЕ! РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ!

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

## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

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

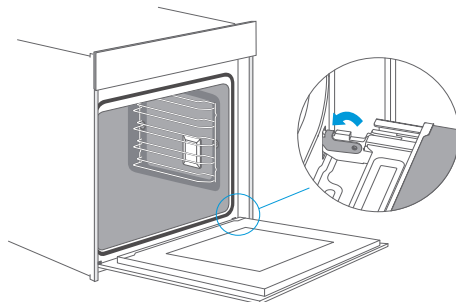


## УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

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

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

1. Закройте дверцу и убедитесь, что дверца находится в изначальном положении, и не перекрыты ли вентиляционные отверстия.

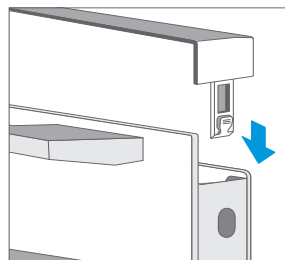
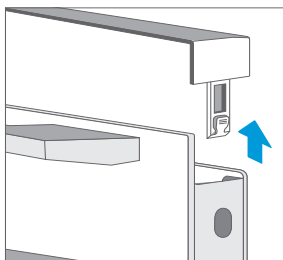
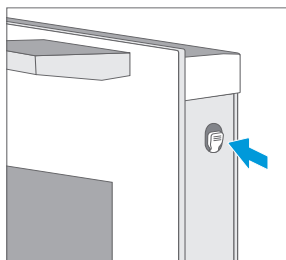


## ИЗВЛЕЧЕНИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

Для снятия стекол дверцы сперва необходимо снять дверцу духовки (см. раздел снятие дверцы духовки).

1. Нажмите справа и слева на специальные кнопки верхней крышки.
2. Снимите верхнюю крышку.
3. После снятия крышки все внутренние элементы находятся в легком доступе для дальнейшего ухода. После чистки стекол, верните их на место и закройте верхней крышкой. Когда будете закрывать крышку, нажимайте до появления щелчка.
4. Поставьте на место дверцу духовки (см. раздел установка дверцы духовки).

**Примечание:** снять верхнюю крышку и извлечь внутреннее стекло можно и без снятия дверцы, однако мы не рекомендуем этого делать без подготовки. Внутреннее стекло при извлечении легко движется, и существует риск появления травмы или разрушения стекла. Также при снятии внутреннего стекла дверца становится легче и старается закрыться сильнее обычного. Рекомендуется извлекать внутреннее стекло со снятой дверцы. Разрушение стекла вследствие неосторожного ухода и эксплуатации не попадает под гарантийный случай.



## ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Если лампа внутреннего освещения погасла и не включается, замените лампу освещения. Специальную галогенную лампу освещения 25 Вт, 230В с цоколем G9 и термостойкостью до 300°C. Её можно приобрести в специализированных магазинах или в хозяйственных магазинах в отделе освещения.

Чтобы увеличить срок службы лампы, не касайтесь ее голыми руками при установке. Держитесь за нее через сухую ткань.

### ВНИМАНИЕ! РИСК УДАРА ЭЛЕКТРИЧЕСТВОМ!

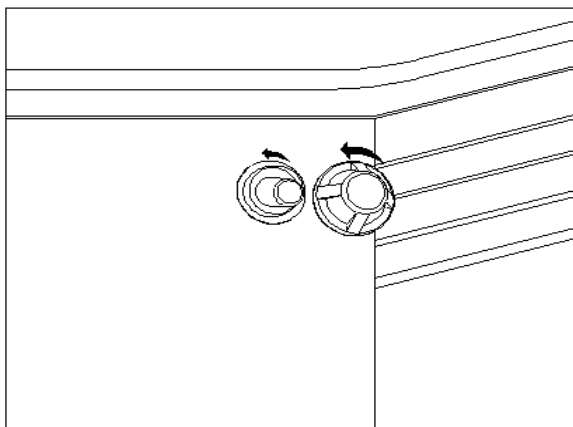
При замене лампы контакты гнезда находятся под напряжением. Отключите духовой шкаф от сети прежде чем менять лампу освещения.

### ВНИМАНИЕ! РИСК ОЖОГА!

В процессе работы внутренние элементы духового шкафа нагреваются. Прежде чем обслуживать внутренние элементы духовки, дайте ей остыть. Держите детей на безопасном расстоянии.

1. Отключите прибор от сети. В холодную духовку постелите полотенце для предотвращения возможных повреждений.
2. Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки, чтобы снять ее. Отсоедините боковую решетку. Слегка приподнимите стеклянную крышку с помощью инструмента с плоской головкой.
3. Отсоедините лампу. Вставьте новую.
4. Установите стеклянную крышку обратно.
5. Уберите полотенце из камеры, подсоедините духовку к сети и проверьте работу лампы.
6. После замены боковой лампы, после того как убедитесь, что она работает, не забудьте поставить обратно на место боковую решетку.

Если стеклянная крышка повреждена, ее необходимо заменить. Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.



---

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

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

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

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

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

**Полный список аксессуаров по уходу за техникой вы можете найти на сайте [korting.ru](http://korting.ru)**

- Перед началом любых операций по обслуживанию прибора рекомендуется отключить питание.
- Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.
- Чтобы надолго сохранить яркость эмалированных поверхностей, чистите духовой шкаф после каждого использования.
- После охлаждения духового шкафа удалите с его поверхностей жир.
- Используйте для этого губку или ткань, смоченную в мыльной воде или средство рекомендованное производителем.
- Во избежание невосстановимого повреждения эмали не используйте абразивные губки или ткань.
- Необходимо чистить все поверхности духовых шкафов, даже панель управления, ручки и индикаторы. В противном случае они изменят свой цвет из-за оседающих на них мельчайших капель жира.
- После использования духового шкафа тщательно сполосните водой все стальные детали и высушите их сухой тканью или замши.
- Для удаления стойких загрязнений используйте обычные неабразивные чистящие средства, средство Korting для очистки духовых шкафов и грилей K05 или теплый уксус.
- Для чистки стекла дверцы используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде или спрей для очистки стекла и твердых поверхностей
- Не используйте абразивные средства.
- Запрещается использовать кислотные продукты (например, для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
- Отключите нагрев, дождитесь, пока внутренние компоненты духовки остынут, перед тем как допрагиваться до них или чистить.
- При чистке влажной губкой или мягкой тканью принимайте меры предосторожности, если поверхность горячая: может образовываться пар и причинить ожог. Кроме того, некоторые моющие средства выделяют пары при попадании на разогретые поверхности.

### ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ ПРИ ПОВРЕЖДЕННОЙ РЕЗИНОВОЙ ПРОКЛАДКИ!**

---

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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

## ПРОСТРАНСТВО ПОД РАЗМЕЩЕНИЕ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОСТРАНСТВА:

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

### УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

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

#### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

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

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

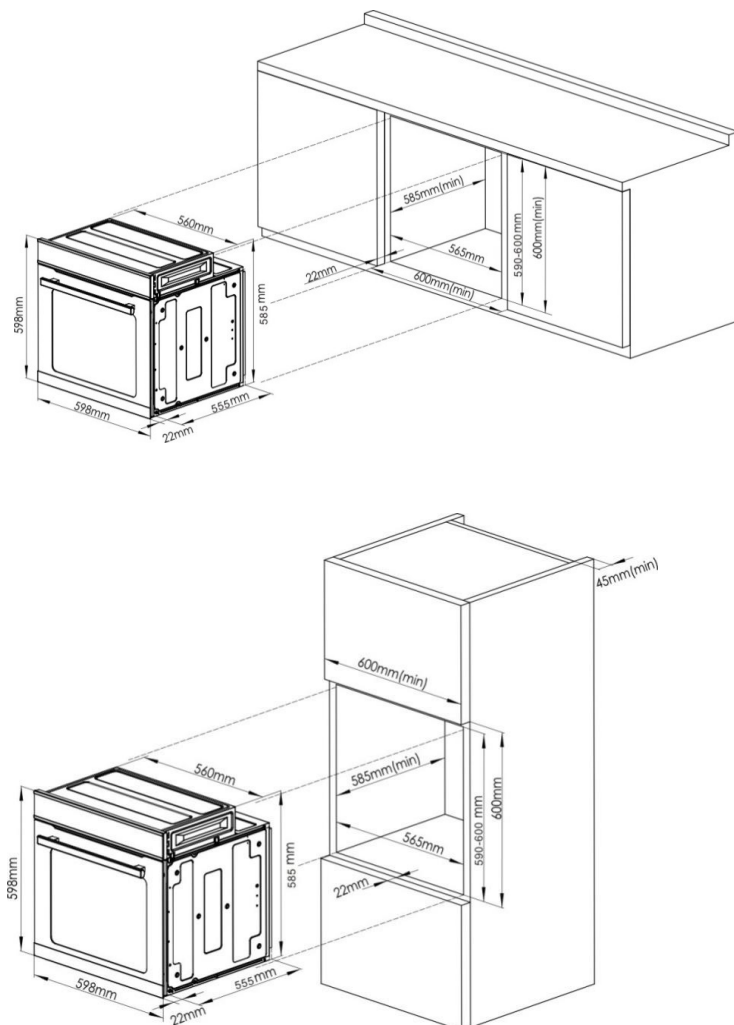
Во время монтажа прибора убедитесь, что после установки к его корпусу не будут прикасаться какие-либо провода или части приборов находящиеся под напряжением - в соответствии с правилами техники безопасности. При необходимости закрепите провода и части приборов так, чтобы невозможно было их переместить без использования инструмента.

## УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

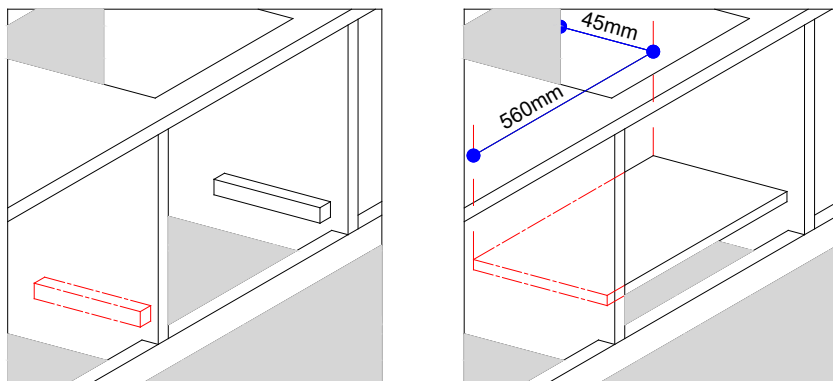
Осторожно поставьте прибор на основание и подвиньте до задней стенки модуля. Откройте дверцу и зафиксируйте духовку к мебельному модулю двумя шурупами, как показано на рисунке.

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

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



Для обеспечения достаточной вентиляции необходимо снять заднюю панель шкафа. Предпочтительнее установить духовой шкаф так, чтобы он опирался на две деревянные планки. Если духовой шкаф стоит на сплошной ровной поверхности, в ней должно быть отверстие размером не менее 45x560 мм.

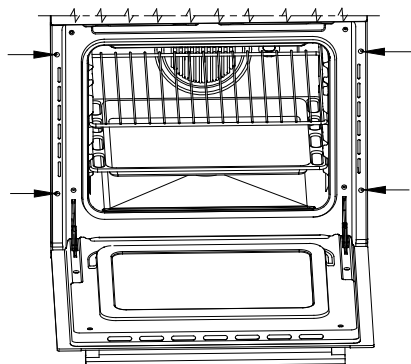


Панели смежных шкафов должны быть изготовлены из термостойкого материала. В частности, шкафы со шпонированной внешней поверхностью должны быть собраны с помощью клея, выдерживающего температуру до 100°C.

В соответствии с действующими нормами безопасности контакт с электрическими частями духового шкафа после его установки не должен быть возможен.

Все детали, обеспечивающие безопасную работу прибора, должны сниматься только с помощью инструмента.

Чтобы прикрепить духовку к шкафу, откройте дверцу духовки и прикрепите ее, ввернув 4 металлических самореза в 4 отверстия, расположенные по периметру рамы.



---

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

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

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

## ЗАЗЕМЛЕНИЕ

Рядом с буквой **A** на рисунке ниже изображен корпус клеммной коробки на задней стороне духового шкафа.

1. Отключите питание. Используйте маленькую плоскую отвертку, чтобы открыть защёлки 1 и 2.
2. Используйте крестовую отвертку, чтобы открутить болты 3, 4, 5 и 6.
3. Замените шнур на новый шнур питания, установите желто-зеленый провод (земля) на позицию 3, коричневый (фаза) на 4, синий (нейтраль) на 5.
4. Закрутите винт 6 и закройте крышкой клеммную коробку.

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

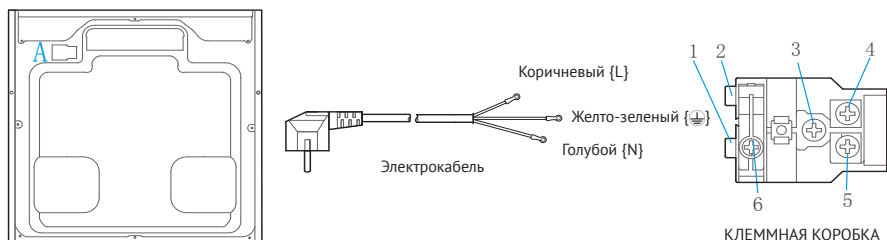
Данный бытовой прибор требует заземления для защиты от коротких замыканий и утечек. Поэтому, прибор должен подключаться к соответствующей электрической сети.

Кабель заземления не должен прерываться выключателем.



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

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



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

### ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

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

Для запроса запасной части укажите следующие:

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

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

# НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможная причина	Рекомендации
Устройство не работает	Неисправен предохранитель	Проверьте автоматический выключатель в распределительном щите.
	Отключена подача электроэнергии	Проверьте, работает ли кухонный светильник или другие бытовые приборы.
Ручки выпали из креплений в панели управления	Ручки были случайно отсоединены	Ручки можно снять. Просто установите ручки обратно в их держатели в панели управления и задвиньте их так, чтобы они зафиксировались и их можно будет поворачивать как обычно.
Ручки больше не могут легко поворачиваться	Ручки загрязнены	Ручки можно снять. Чтобы отсоединить ручки, просто снимите их с опоры. Или же нажмите на внешний край ручек, чтобы они накренились и их можно было легко извлечь. Осторожно очистите ручки с помощью ткани и мыльного раствора. Высушите мягкой тканью. Не используйте острые или абразивные материалы. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине. Не снимайте ручки слишком часто, чтобы подставка оставалась устойчивой.
Вентилятор не работает постоянно в режиме: «Тепловентилятор»		Это нормальная операция, необходимая для наилучшего распределения тепла и наилучшей работы печи.
После приготовления пищи слышен шум слышен шум и ощущается поток воздуха вблизи панели управления		Вентилятор охлаждения продолжает работать, чтобы предотвратить повышенную влажность в рабочей камере и охладить духовку для вашего удобства. Вентилятор охлаждения выключится автоматически.
Блюдо недостаточно приготовлено за время, указанное в рецепте		Используется температура, отличная от указанной в рецепте. Дважды проверьте температуру. Количество ингредиентов отличается от указанного в рецепте. Дважды проверьте рецепт.
Неравномерное подрумянивание		Установлена слишком высокая температура или уровень полок может быть оптимизирован. Дважды проверьте рецепт и настройки.
Лампа не включается		Лампу необходимо заменить.

---

## УТИЛИЗАЦИЯ



Данное изделие соответствует Директиве EU 2002/96/ЕЕС.

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

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

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

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

Упаковочные материалы следует утилизировать в соответствии с действующими местными стандартами.

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

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

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

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

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

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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

Модель	OKB 9261 CPGN
Объем, л	75
Напряжение, В / Частота питания, Гц.	220 - 240 / 50 - 60
Потребляемая мощность, Вт	2800
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Температура, °C	50 - 250
Класс энергоэффективности	A
Таймер	Да
Управление	Сенсорное/ TFT дисплей
Дисплей	Да
Размер духового шкафа, мм	595 x 575 x 595

# ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Изготовитель	KÖRTING®
Тип продукции	Электрический духовой шкаф
Тип изделия	OKB
Модель	OKB 9261 CPGN
Производитель (Фабрика)	Chinabest Home Appliance Co., Ltd. КИТАЙ, No.29 Fuqing 2 Road, Henglan, Zhongshan, Guangdong
Поставщик на территории РФ, уполномоченный на принятие претензий	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2.; Тел.: +7(495) 150-64-14 E-mail: info@korting.ru Официальный сайт: www.korting.ru
Импортер	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2.
Гарантийный срок	2 года
Срок службы	10 лет
Серийный номер: Серийный номер указан на этикетке, расположенной на корпусе духового шкафа.	Серийный номер состоит из 24 цифр, первые 16 из которых - внутризаводская кодировка, последние 8 цифр - код в формате YYWWNNNN, где: YY - год производства WW - номер недели NNNN - порядковый номер изделия в партии

Подтверждено соответствие данного бытового прибора требованиям применимых технических регламентов:

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

# СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА

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

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

**Гарантийный срок на продукцию Korting составляет 2 года.**

**Гарантийное обслуживание является бесплатным** (включая стоимость работ материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, доставки) на дому у потребителя или в мастерской на усмотрение сервисного центра, и распространяется только на изделия, 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 независимыми от продавца причинами, такими как: явления природы и стихийные бедствия, пожар, действия домашних или диких животных, а также насекомых, грызунов, попадание внутрь изделия посторонних предметов (в том числе жидкостей) и другими подобными причинами;
4. Недостатки, возникшие в результате внесения конструктивных изменений или ремонта изделия потребителем или неавторизованным сервисным центром;
5. Расходные материалы: лампы освещения, фильтры, элементы питания и прочие элементы по уходу за изделием, которые описаны в инструкции по эксплуатации;
6. Внешние и внутренние загрязнения, потертости, царапины, возникшие в процессе эксплуатации, установки, регулировки, чистке изделия, замене расходных материалов (ламп освещения, фильтров, элементов питания и др.) и прочему уходу за изделием, который описан в инструкции по эксплуатации.

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

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

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

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

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

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

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

кörting

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)

кörting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
(изымается мастером)

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата приобретения: \_\_\_\_\_

Вид дефекта: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Проведенные работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ф.И.О. потребителя: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

Дата ремонта: \_\_\_\_\_

Мастер: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Место штампа

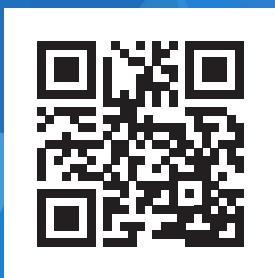












**korting.ru**

