

körting SINCE 1889

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Сушилка
для овощей и фруктов

KFD 2402 Pro

Уважаемый пользователь!

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ KÖRTING!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой KÖRTING. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функционала, дизайна и эргономики.

Электрическая сушилка KFD 2402 Pro предназначена для сушки фруктов и овощей, мяса, птицы, рыбы, трав и грибов, а также для приготовления пастилы, разнообразных фруктовых чипсов и натуральных йогуртов.

Для обеспечения долгой и безотказной работы прибора, внимательно прочитайте данное руководство. В нем содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. 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. Также сохраните гарантийный талон, кассовый чек, по возможности, картонную коробку и упаковочный материал.

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 ИСПОЛЬЗОВАНИЯ 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.

Сервисная линия KÖRTING может уточнить у вас информацию:

- Название модели
- Серийный номер прибора
- Артикульный номер прибора

Мы заботимся о Вас и Вашем комфорте, а также удовольствии от использования нашей бытовой техники, поэтому прикладываем подробные рекомендации по уходу, что позволит Вам надолго продлить срок ее службы.



Обратите внимание, что данное изделие помечено следующим символом: В соответствии с директивой по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) такое оборудование следует собирать и обрабатывать отдельно от прочих отходов. При необходимости будущей утилизации данного изделия просьба не делать этого вместе с бытовыми отходами. Изделие, подлежащее утилизации, следует направить на специализированный пункт сбора (если имеется).

Оглавление

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	5
ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА	7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	8
КОМПЛЕКТАЦИЯ	8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	9
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ	10
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ	11
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ СУШКИ ПРОДУКТОВ	12
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТИЛЫ ИЗ ЯБЛОК И БАНАНОВ	13
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	13
ЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ	14
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА	14
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	15
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	15
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	16
СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА	17

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, следуйте её рекомендациям, сохраните инструкцию для последующего использования. При передаче прибора другому человеку также передайте ему эту инструкцию.

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

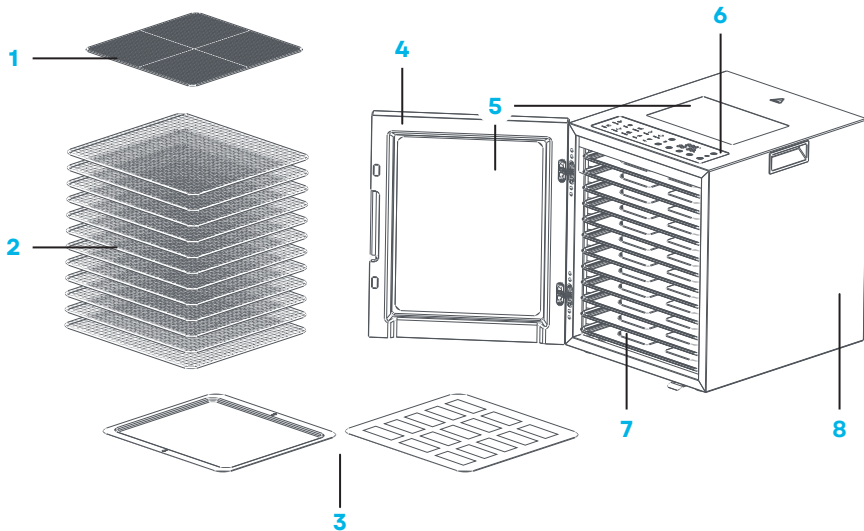
- Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
- При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные в руководстве по эксплуатации. Если кабель для подключения прибора к сети поврежден, он должен быть заменен сервисным центром.
- Прибор предназначен исключительно для использования в быту. Продолжительное использование прибора в коммерческих целях может привести к его перегрузке, в результате чего он может быть поврежден или может нанести вред здоровью людей.
- Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмированию людей.
- Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высоких температур, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не допускайте свисания шнура питания с края стола и касания горячих поверхностей.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или вилкой, а также после того, как прибор вышел из строя, упал или был поврежден каким-либо образом. Если прибор поврежден, обратитесь за помощью к специалисту сервисной службы.
- Не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно для сохранения действия гарантии на прибор и во избежание технических проблем.
- При возникновении проблемы выключите все элементы управления и вытащите вилку из розетки, а затем обратитесь в сервисный центр.
- Запрещается погружать в воду прибор или сетевой кабель. Это может привести к травмам или повреждению изделия.
- Не допускайте попадания воды на штепсельный разъем прибора.
- Не прикасайтесь к шнуру питания, вилкам и другим электрическим частям мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
- В случае падения прибора в воду, немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду.
- Не прикасайтесь к моторной части прибора после его длительного использования.
- Соблюдайте приведенные в инструкции особые указания по очистке.
- **При возникновении нестандартной ситуации и поломки обратитесь в специализированный сервисный центр, адрес и телефон которого указаны в гарантийном талоне.**
- Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:
 - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и другие служебные помещения;
 - фермерские хозяйства;
 - гостиницы, мотели и другие типы жилья, связанные с проживанием постояльцев;
 - гостиницы с условиями проживания типа «Bed and breakfast».

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или проинструктированы лицом, ответственным за безопасную эксплуатацию прибора.
- Необходим строгий надзор, когда прибор используется детьми или недееспособными людьми или включен рядом с ними.
- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию прибора и если они понимают связанные с этим опасности. Чистка и пользовательское обслуживание прибора не должны производиться детьми, если они не достигли возраста 8 лет и старше и не находятся под присмотром.
- Не используйте прибор вблизи от легко воспламеняющихся предметов и веществ, а также вблизи деформируемых от высокой температуры предметов интерьера. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую горелку, нагретую духовку или рядом с ними.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Используйте прибор в помещениях с хорошей вентиляцией.
- Всегда отключайте прибор от сети перед его очисткой.

Специальные меры безопасности

- Прибор предназначен только для сушки пищевых продуктов.
- Не укладывайте продукты для сушки непосредственно на основание внутренней камеры прибора.
- Не допускайте ударов и падений съёмных поддонов.
- Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами.
- Не ставьте работающий прибор на мягкие поверхности (ковёр, полотенце, салфетка). Во время работы под прибором должен быть видимый зазор, необходимый для циркуляции воздуха.
- Запрещается прислонять прибор задней стенкой к любым поверхностям.
- Не используйте внешние источники тепла (фены, плиты, обогреватели) для ускорения сушки продуктов, так как это может привести к выходу из строя прибора и его съёмных частей.
- Не оставляйте недосушенные продукты внутри прибора на длительное время, т.к. они могут испортиться.
- Не оставляйте прибор работающим более, чем на 48 часов. По окончании непрерывной работы в течение 48 часов, выключите прибор, нажав на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, отключите его от сети и дайте остыть в течение, как минимум, 2 часов.

ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА



1. Сетчатый лист
2. 12 стальных поддонов с размерами 29*29 см
3. Поддон для сбора капель и поддон для приготовления пастилы
4. Дверца
5. Смотровые окна
6. Панель управления
7. Внутренняя камера
8. Корпус

Сетчатый лист необходим для сушки ферментированных листьев для чая, зелени, пряных и лекарственных трав, которые высыхая, могут просыпаться через отверстия поддонов, а также клейких продуктов. Гибкость листа позволяет легко снимать прилипшие во время дегидрации слайсы клубники, томатов или бананов, не нарушая их целостности. Устанавливайте сетчатый лист на стальной поддон.

Если вы сушите очень сочные фрукты или овощи, с которых может капать сок, сушите травы или специи, то обязательно установите поддон для сбора капель. Это предохранит основание камеры сушиллки от загрязнения.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Автоматические программы | 5. Кнопка “ВКЛ/ВЫКЛ” |
| 2. Кнопки регулировки температуры | 6. Кнопка “Пуск/ Пауза” |
| 3. Кнопка “Освещение” | 7. Кнопки регулировки времени |
| 4. Дисплей | |

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Сушилка для овощей и фруктов – 1 шт.
2. Металлические поддоны – 12 шт.
3. Сетчатый лист – 1 шт.
4. Поддон для сбора капель – 1 шт.
5. Поддон для приготовления пастилы – 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном – 1 шт.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все его сборочные единицы не повреждены.
- Удалите все упаковочные и рекламные материалы снаружи и изнутри.
- Разместите устройство на ровной устойчивой поверхности.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Дайте полностью высохнуть.
- Извлеките все поддоны, тщательно промойте и просушите.
- Включите прибор в сеть, установите максимальную температуру сушки и время 1 час.
- После завершения работы отключите прибор от сети и дайте остыть. Поддоны ополосните водой и просушите.

Внимание! Появление небольшого количества дыма и характерного запаха при первом включении прибора является нормальным явлением, и не указывает на его неисправность.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Установите прибор на твердую сухую ровную поверхность.
2. Разложите заранее подготовленные продукты на съемные поддоны.
3. Установите поддоны в сушилку.

Внимание! Никогда не перегружайте поддоны!

Поддон для сбора капель устанавливайте под металлическими поддонами.

Сетчатый лист размещайте на пустой металлический поддон.

4. Закройте дверь сушилки.
5. Подключите прибор к электросети.
 - Подключайте прибор исключительно к безопасной розетке со следующими характеристиками напряжения: AC220-240 В, 50-60 Гц.
6. Нажмите на кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ".
7. Выберите программу сушки на панели управления, нажав соответствующую кнопку. Для отмены программы нажмите кнопку выбранной программы два раза. После отмены программы Вы можете выбрать ее заново.

Внимание! Вы можете выбрать одну из доступных автоматических программ или настроить желаемые время и температуру сушки вручную в соответствии с Вашим рецептом.

8. Для изменения температуры сушки от 35 до 75° С, используйте кнопки «вверх/вниз». Каждое нажатие этих кнопок увеличивает/ уменьшает температуру на 5° соответственно.
9. Для изменения времени сушки используйте кнопки «вверх/вниз». Минимальное значение составляет 1 час, максимальное – 48 часов. Каждое нажатие этих кнопок увеличивает/ уменьшает время на 30 мин соответственно.
10. Нажмите кнопку «▶▶» для запуска программы.

Внимание! Для контроля процесса сушки продуктов используйте встроенное освещение. Для включения/ выключения подсветки используйте кнопку «».

Примечание: Если у вас нет времени сушить все продукты за один день, вы можете высушить их на следующий день. В этом случае следует хранить продукты в контейнере/полиэтиленовом пакете и класть в морозильную камеру. Ни в коем случае не оставляйте недосушенные продукты внутри выключенного сушильного шкафа – они могут испортиться.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Продукт		Продолжительность сушки, часы	Температура сушки, °C
	Рыба	12	75
	Мясо	7	75
	Птица	7	75
	Грибы	10	75
	Цитрус	12	75
	Яблоки	9	75
	Бананы	12	75
	Йогурт	8	45
	Пастила	12	75
	Томаты	8	65

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

Для высушивания разных овощей требуется разное время. Это время сушки может зависеть от величины кусочков, от влажности и содержания влаги в самом продукте. Для получения высококачественных сушеных овощей выбирайте зрелые твердые продукты. Подобно фруктам, овощи следует нарезать быстро и помещать в емкость для сушки, чтобы минимизировать потери витаминов.

Подготовка

Тщательно вымойте овощи, удалите подгнившие участки и хвостики. Овощи следует нарезать острым ножом, кухонным комбайном и т.д. на дольки толщиной 5 мм. Это обеспечивает равномерное просушивание продуктов. Стручки бобовых и спаржу нарезают под большим углом.

Предварительная обработка

Такие продукты, как бобы и горох, следует обработать паром, что позволяет сохранить их цвет, остановить химические изменения состава и уничтожить микроорганизмы, вызывающие гниение. Кроме того, пар раскрывает поры и уменьшает время сушки.

Поместите нарезанные овощи в микроволновку и готовьте их в течение 2 минут в обычном режиме, периодически помешивая. После этого продукты можно выложить в сушилку.

Проверка сушеных продуктов

Возьмите охлажденный кусочек, согните и разорвите его. Он должен быть достаточно твердым и жестким без какой-либо мягкости и выступающих капелек влаги.

Восстановление

Добавьте 1/2 стакана воды на 1 стакан сухих овощей, дайте настояться (примерно 20 минут) и затем используйте в своих рецептах. Кипяченая вода ускоряет процесс восстановления. В супы или рагу сушеные овощи добавляют непосредственно в кастрюлю без предварительного замачивания, они восстановятся во время приготовления.

Молотые сушеные овощи

Сушеные овощи, такие как лук, чеснок, грибы, сельдерей, можно перемолоть в блендере и использовать при приготовлении приправ, супов, салатов, детского питания.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ СУШКИ ПРОДУКТОВ

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
Абрикосы	Извлечь косточку и тонко нарезать	13-23
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками	8-16
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3-5 мм	8-16
Вишня	Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно. Разделение пополам с удалением косточки существенно сокращает сушку	22-36
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтями толщиной 5 – 8 мм	8-16
Клюква	Сушить целиком	16-36
Персики	Разрезать ломтями или дольками толщиной 6 – 10 мм, удалить косточку	13-23
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать кружочками толщиной 0,6см	8-12
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8-10 мм	8-12
Морковь	Варить до мягкости. Нарезать кружочками или натереть на терке	8-14
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками	8-14
Грибы	Тонко нарезать, мелкие грибы можно сушить целиком	8-14

Рекомендуемые температурные режимы:

- Травы: 35-40°C
- Хлеб: 40-50°C
- Овощи: 50-55°C
- Фрукты: 55-60°C
- Грибы: 50-55°C *

Время и способы предварительной обработки овощей и фруктов, описанные в данной таблице, носят ознакомительный характер.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТИЛЫ ИЗ ЯБЛОК И БАНАНОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

яблоки – 300 грамм (2-3 шт.);

банан – 1 шт.;

ПОРЯДОК РАБОТЫ:

- ✓ Подготовьте фрукты: банан очистите от кожуры, яблоки порежьте на небольшие дольки.
- ✓ Поместите фрукты в блендер и измельчите до однородной массы.
- ✓ Смажьте растительным маслом поддон для пастилы.
- ✓ Распределите готовое пюре по поддону.
- ✓ Сушить пастилу рекомендуется 8 - 9 часов при температуре 40 - 45 градусов.

ВАЖНО: Не пересушивайте листы до хрупкости, пастила хорошо отделяется от поддона и скатывается в рулет, пока не утратила эластичность в тёплом состоянии.

- ✓ Высушенную пастилу аккуратно отделите и посыпьте для красоты сахарной пудрой.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- ✓ Не включайте одновременную сушку (одной загрузкой) продуктов с разными вкусовыми качествами, например, чеснок и фрукты, пряные травы и цитрусовые, ягоды и грибы. Продукты во время сушки активно выделяют собственные, и впитывают окружающие запахи.
- ✓ Скорость сушки на разных уровнях и у дверцы и задней стенки не одинаковая, поэтому проверяйте продукты каждые 2 часа и меняйте поддоны местами, переворачивая на 180 градусов, для равномерной обработки.
- ✓ Время сушки одних и тех же продуктов может меняться в зависимости от условий эксплуатации прибора (температуры и влажности в помещении). Хорошая циркуляция воздуха в помещении в процессе сушки очень важна.
- ✓ Чтобы фрукты во время сушки не потемнели, можно сбрызнуть их лимонным соком.
- ✓ Мясные и рыбные продукты перед сушкой рекомендуется мариновать. Сушить следует при температуре не выше 60 градусов.
- ✓ Сушеные продукты храните в сухом, прохладном, затемненном месте. Оптимальная температура хранения 15°C и ниже.

ЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед очисткой всегда отключайте прибор от электросети!

Дайте прибору полностью остыть.

Промойте съемные аксессуары в теплой воде с нейтральным моющим средством. Чтобы удалить с поверхности поддонов засохшие продукты и соки, предварительно замочите их в теплой мыльной воде.

Корпус устройства протрите мягкой влажной тканью. Остатки продуктов и соков с основания можно удалить тканью, смоченной в теплой мыльной воде.

После мытья и очистки прибор необходимо тщательно просушить.

Не применяйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также органические растворители.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

ХРАНЕНИЕ

Электроприборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5°C и не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Электроприборы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.

Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ВНИМАНИЕ!

НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО УСТРАНИТЬ НЕИСПРАВНОСТЬ ПРИБОРА, ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОЛОМКЕ УСТРОЙСТВА. ОБРАТИТЕСЬ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

Перед обращением в сервис ознакомьтесь с таблицей неисправностей.

Неполадки	Причина	Решение
Прибор не работает.	1. Не исправна электрическая розетка. 2. Поврежден шнур питания.	1. Включите прибор в исправную розетку. 2. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Ошибка E1	Разрыв электрической цепи: на дисплее будет мигать код ошибки E1 и звучать трехкратный сигнал.	Отключите устройство от сети питания. Включите устройство повторно после устранения проблемы с электрической сетью.
Ошибка E3	Короткое замыкание электрической цепи: на дисплее будет мигать код ошибки E3 и звучать трехкратный сигнал.	Отключите устройство от сети питания. Включите устройство повторно после устранения проблемы с электрической сетью.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	KFD 2402 Pro
Тип изделия	Сушилка для овощей и фруктов электрическая
Электропитание (напряжение / частота)	220–240 В / 50 - 60 Гц
Потребляемая мощность	850 Вт
Класс защиты от поражения эл током	I
Температура сушки	От 35 до 75° C
Время сушки	От 1 до 48 часов
Размер поддонов	29*29 см

Примечание. Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между руководством и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Торговая марка	KÖRTING®
Модель	KFD 2402 Pro
Вид продукции	Сушилка для овощей и фруктов электрическая
Место производства	На заводе Supstrong Electric Appliances (Dongguan) Co., Ltd Адрес: Building 5, No. 198, Huanshi West Road, Tangxia Town, Dongguan City, Guangdong Province, China 523712
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
Гарантийный срок	12 месяцев
Срок службы	3 года
Серийный номер указан на стикере на корпусе прибора	См. дату производства на шильдике на корпусе прибора

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

«По вопросам обслуживания и ремонта техники, а также качества работы авторизованных региональных сервисных центров, обратитесь к нам через форму обратной связи, размещенную на официальном сайте в разделе «Поддержка»: <https://korting.ru/support/> или через круглосуточную горячую линию сервисной поддержки по телефону: 8(800)550-78-62

При обращении вам понадобятся данные прибора, размещенные на заводской табличке: модель, серийный номер и т.д., а также информация об организации, в которой был куплен прибор. Запрещается ремонт или замена любых компонентов прибора, не рекомендуемых настоящим руководством. Все технические вмешательства и ремонтные работы должны приводиться только уполномоченным техническим персоналом.»

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

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

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

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

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

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

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

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

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

körting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
(издается мастером)

Модель:

Серийный номер:

Дата приобретения:

Вид дефекта:

Проведенные работы:

Ф.И.О. потребителя:

Адрес:

Телефон:

Дата ремонта:

Мастер:

Место штампа

(вырезать по пунктиру)

körting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
(издается мастером)

Модель:

Серийный номер:

Дата приобретения:

Вид дефекта:

Проведенные работы:

Ф.И.О. потребителя:

Адрес:

Телефон:

Дата ремонта:

Мастер:

Место штампа

körting SINCE 1889

RUS