

körting

SINCE 1889

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Мясорубка электрическая

KMG 0604 X

Уважаемый пользователь!

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ KÖRTING!

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

Мясорубка KMG 0604 X предназначена для приготовления фарша из мяса и других видов продуктов.

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
КОМПЛЕКТАЦИЯ	8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
ОПИСАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ МЯСОРУБКОЙ	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	9
1. Сборка	9
2. Использование мясорубки	10
3. Использование насадки для приготовления кеббе	10
4. Использование насадки для приготовления колбас	11
5. Использование насадки-овощерезки	12
ЧИСТКА И УХОД	12
ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА	13
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА	13
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	13
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	14
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	14
СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА	15

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.

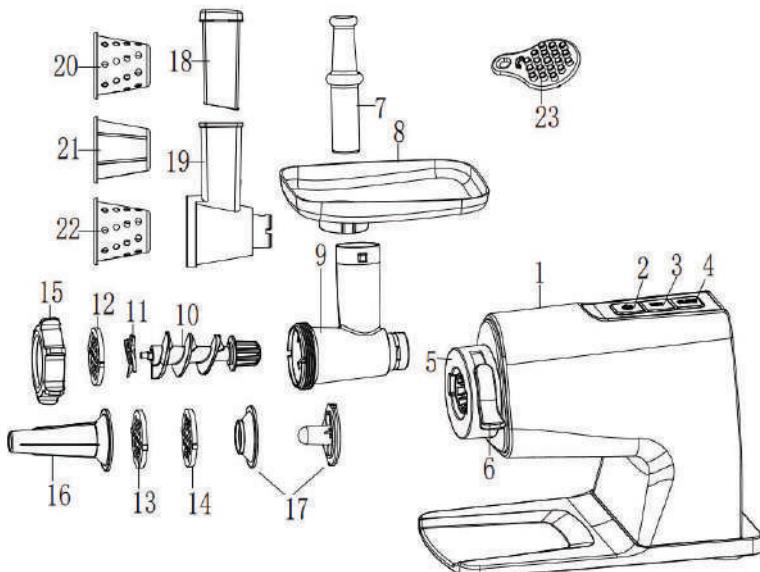
При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

- 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.
- Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте работающую мясорубку без присмотра. Выключите ее 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 шннуру питания, вилкам и другим электрическим частям мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
- Не допускайте свисания шнура питания с края стола и касания горячих поверхностей.
- Не используйте прибор не по назначению.
- 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».
- Устанавливайте прибор на ровную устойчивую сухую поверхность.
- 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.
- Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Использование дополнительных насадок и аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание, а также может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- 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 горелки, нагретую духовку или рядом с ними.
- Используйте прибор в помещениях с хорошей вентиляцией.
- При использовании частей мясорубки обязательно используйте стандартный толкатель.
- Перед первым использованием прибора тщательно очистите детали, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами.
- Отключайте прибор от сети сразу же после использования.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед установлением или отсоединением дополнительных аксессуаров.
- Перед отсоединением деталей дождитесь полной остановки врачающихся элементов.
- Не измельчайте кости, орехи или другие твердые продукты.
- В мясорубку загружается мясо без сухожилий, костей и жира, нарезанное кусочками размером примерно 20 x 20 x 60 мм. Не используйте прибор более 5 мин подряд. Перед повторным использованием дайте прибору остыть в течение 10 мин.

ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА



1. Корпус	2. Кнопка "ВКЛ/ ВЫКЛ"
3. Кнопка "Реверс"	4. Кнопка регулировки скорости
5. Место крепления рабочего блока	6. Ручка блокировки рабочего блока
7. Толкатель	8. Съемный лоток для мяса
9. Съемный рабочий блок	10. Шнек
11. Нож	12. Решетка 3 мм
13. Решетка 5 мм	14. Решетка 8 мм
15. Кольцевая гайка	16. Насадка для приготовления колбас
17. Насадка для приготовления кеббе в сборе	18. Толкатель овощерезки
19. Корпус овощерезки	20. Крупная терка
21. Терка для шинкования	22. Мелкая терка
23. Аксессуар для очистки решеток	

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Мясорубка в сборе.
2. Съемные решетки 5 и 8 мм.
3. Толкатель.
4. Комплект насадок для приготовления колбас и кеббе.
5. Составляющие насадки-овощерезки.
6. Аксессуар для очистки решеток.
7. Книга рецептов.
8. Руководство для эксплуатации с гарантийным талоном.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После снятия упаковки убедитесь, что прибор цел и не поврежден. Не используйте прибор, если он имеет видимые повреждения.

Перед первым употреблением тщательно промойте все насадки теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите.

Смажьте небольшим количеством растительного масла рабочие поверхности ножа и решёток.

Корпус прибора протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ

Будьте внимательны при использовании насадок: острые ножи!

Выключайте прибор перед установкой или снятием насадок.

Не допускается мыть детали мясорубки в посудомоечной машине!

ОПИСАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ МЯСОРУБКОЙ

Устройство оснащено встроенной автоматической системой защиты от перегревания. Система автоматически отключает питание двигателя в случае перегрева.

Ниже приведена инструкция по использованию мясорубки:

1. После включения прибора в сеть используйте функциональные кнопки для начала работы прибора;
2. Кнопка "ВКЛ/ ВЫКЛ": после нажатия на эту кнопку мясорубка начинает работу, нажмите на эту кнопку еще раз для остановки прибора. При повторном запуске, скорость будет такой же, как и была при последнем выключении прибора;
3. Кнопка регулировки скорости (SLOW, замедление стандартной скорости): когда прибор находится в рабочем состоянии, нажатие на эту кнопку изменяет скорость работы мясорубки. При включении прибор работает на высокой скорости, нажмите на кнопку «SLOW», чтобы замедлить скорость работы, продолжайте нажимать кнопку «SLOW», скорость снова станет высокой.

Замедление мясорубки может быть полезно при работе с овощерезкой.

- Кнопка “Реверс” (REV, включение скорости в обратном направлении): функция реверса работает, если удерживать эту кнопку нажатой. Если во время работы мясорубки мясо перестает прокручиваться, сначала нажмите на кнопку “ВКЛ/ ВЫКЛ”, чтобы остановить работу мясорубки, а затем нажмите кнопку “Реверс”, шнек начнет вращаться в противоположном направлении, очищая камеру мясорубки. Если функция реверса не помогает, выключите прибор и очистите его вручную.

Во время внезапной остановки работы устройства:

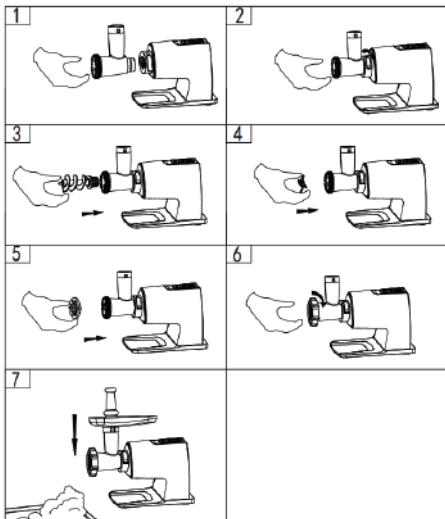
- Нажмите на кнопку “ВКЛ/ ВЫКЛ”, чтобы остановить работу мясорубки.
- Отсоедините шнур питания.
- Дайте прибору остыть в течение 60 минут.
- Подключите прибор к электросети.
- Снова включите прибор.
- Если слишком часто срабатывает система автоматической защиты устройства от перегрева, обратитесь за помощью и заменой прибора в специализированный сервисный центр во избежание опасностей.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки ножей. Следует периодически проверять их заточку и вовремя корректировать ее, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр. Не используйте решетки и ножи с поврежденной рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязненные.

1. Сборка

- Поднимите ручку блокировки рабочего блока, совместите рабочий блок с местом крепления блока, рис. 1. Нажмите на ручку блокировки рабочего блока и зафиксируйте ее, как показано на рис. 2.
- Установите шнек мясорубки, взяв его за один конец, и аккуратно поверните, чтобы он вошел в рабочий блок, как показано на рис. 3.
- Установите нож на шнек так, чтобы лезвие было обращено вперед, как показано на рис. 4.



Если нож установлен неправильно, мясо не будет перемалываться.

4. Плотно установите необходимую решетку, вставив выступы в прорезь (рис. 5).
5. Придерживая решетку по центру при помощи пальцев, плотно затяните кольцевую гайку другой рукой, следите чтобы лезвие не смещалось. Не затягивайте гайку слишком сильно. Осторожно закручивайте гайку до тех пор, пока она не будет плотно затянута. (рис. 6).
6. Установите съемный лоток на рабочий блок и зафиксируйте в нужном положении (рис. 7).
7. После установки всех деталей разместите прибор на твердой устойчивой поверхности.
8. Используйте толкатель для мяса, чтобы протолкнуть мясо в мясорубку, как показано на рисунке 7.

2. Использование мясорубки

1. Соберите прибор в соответствии с указанными выше этапами сборки (рис. 1-7).
2. Нарежьте мясо на полоски длиной 10 см и толщиной 2 см. Удалите кости, жир, остатки кожи и сухожилий с мяса. Никогда не используйте замороженное мясо!
3. Поместите тарелку или любую другую емкость для фарша прямо под мясорубку.
4. Положите на лоток подготовленные куски мяса. Нажмите на кнопку “ВКЛ/ ВЫКЛ” и включите мясорубку. Используйте толкатель, чтобы аккуратно протолкнуть мясо.

Внимание

Не используйте иные предметы (вилки, ножи) вместо толкателя, это может повредить механизм мясорубки.

3. Использование насадки для приготовления кеббе

Кеббе – это традиционное арабское блюдо. Представляет собой хрустящие, золотистые трубочки из мяса, наполненные фаршем со специями, или другими начинками, а затем обжаренные в растительном масле.

Ингредиенты для начинки: бааранина – 100 г, измельченный лук – 1,5 ст.л., оливковое масло – 1,5 ст.л., мука 1,5 ст.л, соль и специи по вкусу.

Пропустите мясо через мясорубку 1 или 2 раза.

Добавьте к обжаренному луку пропущенное через мясорубку мясо, муку, соль и специи. Ингредиенты для оболочки: постное мясо – 450 г, мука 150-200 г, измельченный мускатный орех – 1 шт., соль, перец, специи – по вкусу.

Пропустите мясо через мясорубку 3 раза.

Смешайте все ингредиенты в емкости.

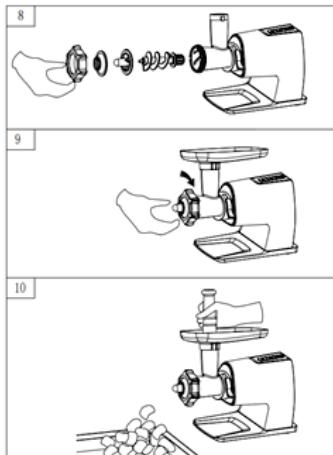
1. Извлеките нож и диск из рабочего блока и установите насадку «Кеббе» в сборе для приготовления мясных блюд. Последовательность действий указана на рис. 8.

2. Правильно зафиксируйте кольцевую гайку и закрутите ее, как показано на рис. 9.

3. Установите съемный рабочий лоток на рабочий блок, рис.10.

4. Из подготовленных ингредиентов для оболочки приготовьте трубочки.

5. Используйте толкатель для подачи, затем отрежьте готовые трубочки необходимой длины. Возьмите трубочку, залепите один конец и наполните его начинкой, затем залепите другой конец трубочки. Обжарьте кеббе в горячем растительном масле.



4. Использование насадки для приготовления колбас

Рецепт приготовления колбас вы найдете в книге рецептов.

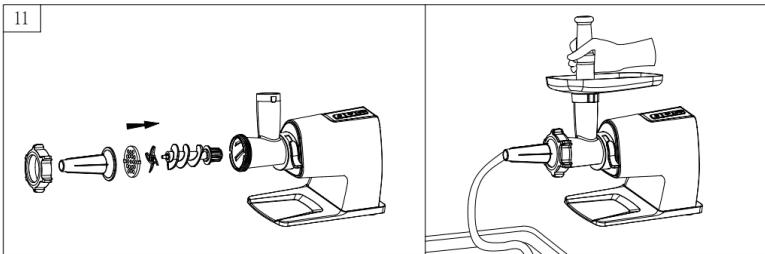
1. Установите шнек, нож и решетку в рабочий блок, затем установите насадку для изготовления сосисок как показано на рис. 11.

2. Правильно зафиксируйте кольцевую гайку и закрутите ее.

3. Установите съемный рабочий лоток на рабочий блок.

4. Прибор готов для изготовления колбасок.

Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут. Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел. Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки, по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.



Если вы хотите сделать одну большую колбаску, то удобно сразу укладывать ее спиралью, если небольшие, то оставляйте промежуток между порциями фарша, чтобы удобно было завязать или перекрутить кишку. Завязывать можно шпагатом или ниткой.

Чтобы избежать появления воздушных пузырей, проколите колбаски зубочисткой или вилкой.

5. Использование насадки-овощерезки

При комплектации с овощерезками, с помощью мясорубки можно нарезать овощи ломтиками, шинковать или натирать.

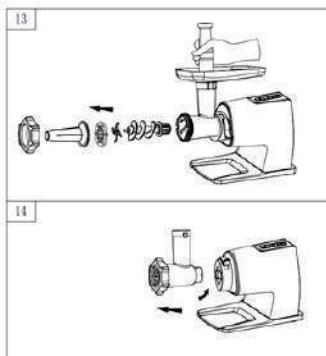
1. Отключите мясорубку от источника питания.
2. Поднимите ручку блокировки рабочего блока, аккуратно вставьте измельчитель в место крепления рабочего блока. Отрегулируйте положение корпуса измельчителя, пока он не будет плотно закреплен на месте, и опустите ручку блокировки рабочего блока (рис. 1).
3. Установите насадку-барабан в рабочий блок и поверните по часовой стрелке, пока она не будет плотно закреплена на месте (рис. 2).
4. Подготовьте толкатель для овощей, под отверстием камеры поставьте емкость для измельченных овощей.
5. Подключите мясорубку к источнику питания.
6. Загружайте кусочки овощей в загрузочную горловину. Медленно проталкивайте овощи с помощью толкателя.

С помощью насадки-овощерезки Вы сможете нашинковать, измельчить или крупно нарезать овощи по своему желанию. Перед началом работы нарежьте овощи и фрукты ножом до подходящих размера и формы.



ЧИСТКА И УХОД

1. Перед очисткой прибора дождитесь его полного выключения, затем отключите мясорубку от электросети. Открутите фиксирующую кольцевую гайку (рис. 13), аккуратно снимите решетку (при необходимости воспользуйтесь отверткой) и нож. Вытащите шнек, не прикасайтесь к острым краям ножа, чтобы не порезаться.
2. После извлечения съемного поддона для мяса/продуктов, поднимите ручку блокировки рабочего блока одной рукой и потяните рабочий блок другой рукой по направлению, показанному на рис. 14.
3. Не очищайте детали в посудомоечной машине! Вымойте все части, которые соприкасались с мясом, в горячей мыльной воде. Очистите их сразу после использования.



ВНИМАНИЕ: Не используйте агрессивные моющие средства при очистке деталей мясорубки!

4. Вытрите насухо все детали.
5. Рекомендуется смазывать нож и решетки растительным маслом во избежание окисления металла.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Если двигатель во время работы автоматически выключается, это может означать, что сработала функция защиты от перегрева. Возможными причинами этого могут быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов на протяжении длительного времени.

Выключите мясорубку, отключите вилку прибора от розетки и дайте мясорубке остить в течение 60 минут. Затем снова подключите мясорубку к электросети и включите её. Если система защитного отключения срабатывает слишком часто, обратитесь в авторизованные сервисные центры для выяснения устранения причины.

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
При включении в электросеть мясорубка не работает.	1.Неисправна розетка. 2.Поврежден шнур электропитания.	1. Проверьте напряжение в розетке, включив в нее другой прибор. 2. Устраняется только специалистами ремонтных мастерских.
При работе прибор внезапно отключился.	Сработала функция автоматического отключения при перегрузке прибора.	1.Выключите прибор из розетки и дайте ему полностью остыть в течение 1 часа. 2.Также разберите рабочий блок и прочистите шнек от остатков продуктов. 3.Подключите прибор к сети и снова включите мясорубку.
Во время работы мясорубка засорилась.	1.Продукты нарезаны слишком крупно. 2.Мясо слишком жилистое.	Выключите мясорубку и используйте функцию обратного хода «реверс».
Появился посторонний запах во время работы мясорубки.	1.Прибор перегрелся. 2.У новых приборов возможен запах во время первых включений двигателя.	1.Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями. 2.Запах пропадает по мере использования прибора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	KMG 0604 X
Тип изделия	Мясорубка
Электропитание (напряжение / частота)	220–240 В / 50 - 60 Гц
Потребляемая мощность	2 500 Вт
Класс защиты от поражения эл током	II
Производительность	3,5 кг/ мин
Реверс	есть
Защита от перегрузки	есть

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	KMG 0604 X
Вид продукции	Мясорубка бытовая электрическая

Место производства	На заводе Guangdong Link-plus Electric Appliances Co.,Ltd. Адрес: No.18-2, Tongji Road, Suicheng Village, Dongfeng Town, Zhongshan City, Guangdong Province, China.
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

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

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, трубы, шланги и другие подобные комплектующие);
2. Недостатки изделий, вызванные несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации,

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

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

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

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

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

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

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

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

körting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
(изымается мастером)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приобретения: _____

Вид дефекта: _____

Проведенные работы: _____

Ф.И.О. потребителя: _____

Адрес: _____

Телефон: _____

Дата ремонта: _____

Мастер: _____

Место штампа

(вырезать по пунктиру)

körting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
(изымается мастером)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приобретения: _____

Вид дефекта: _____

Проведенные работы: _____

Ф.И.О. потребителя: _____

Адрес: _____

Телефон: _____

Дата ремонта: _____

Мастер: _____

Место штампа

körting

SINCE 1889

RUS