



ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

TCH-OV709SBLG
TCH-OV105SBLG



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ • USER GUIDE

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за приобретение нашего продукта —
встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology.
Перед его использованием, пожалуйста, прочитайте эту инструкцию, чтобы в полной
мере воспользоваться его превосходной работой.
Если Вы столкнетесь с проблемами в процессе использования данного изделия,
пожалуйста свяжитесь с нами.

Спасибо за покупку!



**Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией
прибора. Неправильное обращение может привести к поломке изделия,
нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.**

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	5
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
УСТАНОВКА.....	17
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	18
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ	19
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	19
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	21
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	22
УТИЛИЗАЦИЯ.....	23
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	24

Данный прибор соответствует положениям Директив и Регламентов Европейского Союза:

2014/35/ЕС (низковольтное оборудование)

2014/30/ЕС (электромагнитная совместимость)

2012/19/ЕС (утилизация отходов электрического и электронного оборудования)

2009/125/ЕС (сокращение энергопотребления за счет экологического дизайна)

2011/65/ЕС (ограничение использования определенных опасных веществ в электрическом
и электронном оборудовании)

1935/2004/ЕС (материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)

1907/2006/ЕС (производство, оборот и регистрация всех химических веществ)

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ Важно: вся прилегающая мебель и материалы (компоненты), используемые при установке духового шкафа, должны выдерживать температуру минимум на 85°C выше среднетемпературной температуры, в которой они установлены.

Прежде, чем использовать духовой шкаф в транспортных средствах, предназначенных для отдыха (семейные автофургоны и т.д.), также прочтите внимательно инструкцию по технике безопасности и установке.

Использование данного духового шкафа не по назначению, нарушение правил установки, эксплуатации, очистки и мер безопасности, а также несоблюдение температурных условий лишает вас права на гарантийное обслуживание.

При эксплуатации прибора соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Прибор предназначен для приготовления пищи исключительно в бытовых условиях, может быть встроен в стандартный кухонный шкаф и должен быть использован только по назначению.
- Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. После установки прибора правильно утилизируйте упаковочные материалы согласно условиям безопасности и окружающей среды.
- Прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации прибора.
- Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для подключения прибора.
- Детали, защищающие тоководущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку шнура электропитания в розетку только после установки прибора. Убедитесь, что к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Каждый раз перед включением прибора осматривайте его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Не используйте прибор на улице, не подвергайте его воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания предотвращайте попадание воды на любую часть духового шкафа, не затрагивайте металлическими предметами до любой поверхности прибора, а также следите, чтобы электрошнур не касался нагреваемых элементов.
- Для дополнительной защиты от поражения электрическим током целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) в сеть, питающую прибор. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром электропитания или розеткой. При возникновении повреждений обратитесь в сервисный центр для экспертизы и ремонта. Не повреждайте, не перекручивайте, не перегибайте, не наращивайте шнур электропитания. Не ставьте на него тяжелые предметы.

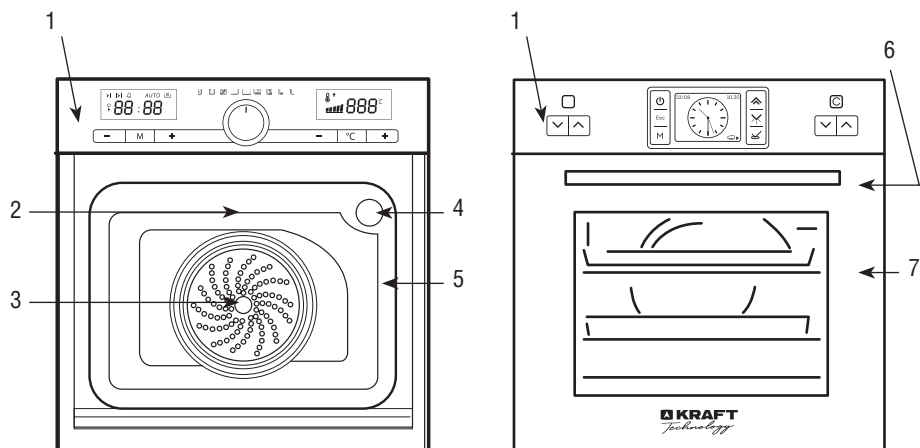
- Для отключения прибора от электросети не тяните за шнур электропитания, беритесь за вилку.
- При перемещении, обслуживании, замене лампы подсветки или ремонте духовой шкаф должен быть остывшим, вилка должна быть вынута из электросети.
- При эксплуатации духовой шкафа должен быть установлен устойчиво на ровную поверхность вдали от нагревательных приборов и материалов. Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Шторы или легковоспламеняющиеся материалы и мебель должны находиться минимум в 1 метре от прибора. Не накрывайте работающий прибор чем-либо, чтобы избежать возгорания. Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легко воспламеняющиеся вещества или изделия. Не используйте духовой шкаф для обогрева помещения или сушки одежды.
- Не оставляйте детей без присмотра при работающем приборе.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в том числе детьми до 8 лет), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта по его использованию, если не находятся под наблюдением взрослого человека, ответственного за их безопасность. Дети не должны играть с элементами духового шкафа. Чистка прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей.
- Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревательных предметов, расположенных внутри духового шкафа, используйте прихватки. Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- Не помещайте слишком много продуктов в духовой шкаф, превышающих его объем.
- Когда дверца духового шкафа открыта, не садитесь и не помещайте продукты и тяжелые предметы на стекло дверцы, не опирайтесь на нее, это может привести к повреждению петель дверцы духовки и стекла.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Всегда соблюдайте осторожность во время установки и извлечения принадлежностей рабочей камеры, устанавливайте их до упора, иначе можно поцарапать стеклянную дверцу духового шкафа.
- Не передвигайте прибор за ручку дверцы, она не рассчитана на вес прибора и может сломаться. Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.
- Следите за чистотой духового шкафа и уплотнителя дверцы.
- Не используйте острые металлические скребки, едкие и абразивные чистящие средства для чистки стеклянных деталей, так как они могут поцарапать поверхность.
- Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители, так как проникающая влага может привести к поражению электрическим током.
- Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, ожогам, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.
- В случае возникновения неисправностей следует всегда обращаться в авторизованные сервисные центры, указав тип проблемы и модель вашего духового шкафа. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.

- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные детали.
- Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание перегрузки сети, не используйте другие приборы высокой мощности в той же цепи.

⚠ ВАЖНО! Не закрывайте отверстия сверху и сбоку корпуса электрической духовки, особенно легковоспламеняющимися предметами.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



- 1) Панель управления
- 2) Верхний нагревательный элемент
- 3) Турбо-вентилятор
- 4) Лампочка
- 5) Телескопические направляющие для противня
- 6) Ручка дверцы духового шкафа
- 7) Дверца духового шкафа с тройным стеклом

* Все схемы и иллюстрации представленные в инструкции носят ознакомительный характер. Внешний вид и комплектация модели может отличаться от представленной в данной инструкции.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

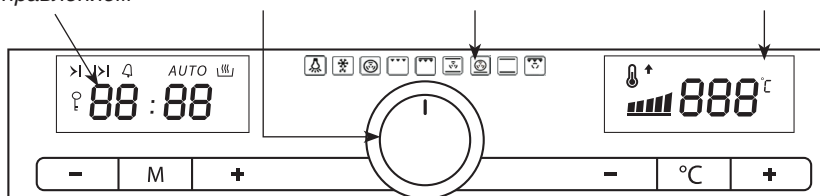
МОДЕЛЬ TCH-OV709SBLG

Электронный таймер/часы с сенсорным управлением

Ручка выбора режимов приготовления

Индикаторы режимов приготовления

Регулировка температуры с сенсорным управлением



С помощью поворачиваемой ручки можно выбирать требуемый режим приготовления, а при помощи сенсорных кнопок удобно задавать оптимальную температуру и время приготовления. Поворачивайте ручку режимов приготовления до тех пор, пока индикатор нужного режима не отобразится на дисплее.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положение «выкл»: прибор выключен.



Лампа подсветки: освещение внутри рабочей камеры духового шкафа для дополнительного удобства.



Конвекционная разморозка: воздух комнатной температуры циркулирует в духовке для разморозки продуктов в ускоренном режиме без воздействия на него излишнего тепла.



Полная конвекция: работают вентилятор и кольцевой нагревательный элемент, что позволяет равномерно распределять температуру внутри духовки и готовить более одного блюда, не смешивая их запахи, подходит для деликатной выпечки. Циркуляция горячего воздуха экономит электроэнергию и время приготовления, помогает поддерживать духовку в чистоте.






Верхний и нижний нагрев: работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для запекания различных традиционных блюд, приготовления десертов и хрустящих продуктов.



Верхний и нижний нагрев с конвекцией: подходит для быстрого равномерного приготовления различных блюд на одном уровне, идеально для выпечки и мяса.



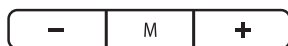
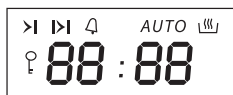
Нижний нагрев с конвекцией: помогает равномерно распределить тепло для длительного приготовления отдельных больших блюд.

-  **Гриль:** нагревательный элемент гриль позволяет готовить блюда как на гриле и обжаривать их до румяной корочки.
-  **Верхний нагрев и гриль:** большая мощность этого режима позволяет значительно сократить время приготовления, а также жарить крупные порции мяса.
-  **Верхний нагрев и гриль с конвекцией:** режим подходит для равномерной прожарки больших, сочных кусков мяса без необходимости переворачивать.

⚠ Важно! Дверца духовки должна быть закрытой при всех режимах приготовления.

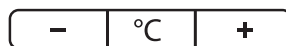
Вентилятор внутри духового шкафа необходим для циркуляции воздуха и равномерного распределения тепла (конвекции), чтобы сбалансировать внутреннюю температуру духовки и поддерживать стабильную температуру в ее нижней части.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР/ЧАСЫ И ДИСПЛЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ










1 2 3

- 1 - кнопка уменьшения
- 2 - меню настроек таймера
- 3 - кнопка увеличения
- 4 - кнопка уменьшения температуры
- 5 - настройка температуры
- 6 - кнопка увеличения температуры









4 5 6

-  - настройка автоматического приготовления
-  - настройка полуавтоматического приготовления
-  - таймер
- AUTO* - индикатор автоматического приготовления

-  - индикатор режима ручного приготовления
-  - блокировка
-  - состояние нагревательных элементов
-  - состояние заданного значения температуры

Индикаторы остаточного тепла

Индикатор						
Температура внутри духовки (°C)	до 60	60 - 100	100 - 150	150 - 200	200 - 250	более 250




Установка времени суток (24 часа)

Для установки времени суток необходимо выполнить следующий порядок действий:

1. Нажмите одновременно кнопки (1) и (3), две точки начнут мигать.
2. Установите текущее время с помощью кнопок (1) и (3). Примерно через 10 секунд после окончания установки будет сохранено новое время на дисплее.

Установка таймера

Вы можете установить таймер в любое время, независимо от состояния активности других функций. Диапазон устанавливаемого таймера составляет от 1 минуты до 23 часов 59 минут. Для установки таймера выполните следующие действия:

1. Нажмите на кнопку (2), символ таймера  начнет мигать и на дисплее появится 00:00.
2. Установите желаемое время с помощью кнопок (1) и (3). Символ таймера  перестанет мигать и останется подсвеченным на дисплее.
3. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и будет слышен в течение 7 минут, символ таймера снова начнет мигать.
4. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал. Символ таймера  перестанет подсвечиваться и дисплей будет показывать текущее время.

Изменение тона звукового сигнала таймера

Звуковой сигнал таймера может быть изменен следующим образом:

1. Нажмите и удерживайте в течение 2-х секунд кнопку (1) до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится «TON X» (X = 1, 2 или 3).
2. Каждое нажатие кнопки переключает тон звука от 1 до 3.
3. Примерно через 10 секунд последний прозвучавший тон будет сохранен.

Регулировка температуры приготовления

Температура для каждого режима приготовления установлена по умолчанию 200°C и будет отображаться на дисплее температуры при выборе каждого режима. При этом вы можете установить желаемую температуру приготовления выполнив следующие действия:

1. Нажмите кнопку (5) один раз. На дисплее начнет мигать символ °C.
2. С помощью кнопок (4) и (6) установите температуру от 40 до 250°C. Установленное значение будет отображаться на дисплее температуры.

Важно: при изменении режима приготовления настройка будет отменена и на дисплее отобразится температура по умолчанию для нового режима.

Если вы хотите установить новое значение температуры и сохранить его как постоянное, то:

1. Выполните настройку температуры в соответствии с 2-мя пунктами, описанными выше.
2. Нажмите и удерживайте кнопку (5) в течение 3-х секунд, пока не услышите короткий звуковой сигнал. Значение, которое вы установили, присваивается данному режиму приготовления как постоянное.
3. Для того, чтобы восстановить заводские настройки, одновременно нажмите кнопки (4) и (6) и удерживайте в течение 3-х секунд, пока не услышите короткий звуковой сигнал. Температура по умолчанию будет снова установлена на 200°C.

Важно: установка температуры недоступна для функции размораживания.

Приготовление

Когда выбран желаемый режим, приготовление начинается сразу, температура устанавливается по умолчанию и отображается на дисплее температуры. Приготовление продолжается до тех пор, пока вы не установите переключатель режимов приготовления в положение 0 (выкл.), 1 (лампа) или 2 (размораживание). Максимальное допустимое время готовки 10 часов.

Полуавтоматическое приготовление *AUTO*

Данная функция позволяет автоматически завершить процесс приготовления по истечении заданного вами времени. Для установки выполните следующие действия:

1. Выберите желаемый режим приготовления и установите температуру, как описано ранее.
2. Дважды нажмите на кнопку (2), начинает мигать символ **I>I**.
3. Установите нужное время приготовления от 1 минуты до 10 часов, нажимая кнопки (1) и (3), чтобы увеличить или уменьшить значение. На дисплее таймера появится символ *AUTO*.
4. Через несколько секунд символ **I>I** перестанет мигать, и настройка будет сохранена, а символ *AUTO* остается подсвеченным на дисплее. Приготовление начнется сразу и закончится по истечении заданного вами времени.
5. Когда приготовление завершится, нагревательные элементы автоматически выключатся и раздастся звуковой сигнал, символ *AUTO* снова начинает мигать.
6. Переведите ручку управления режимами приготовления в положение «выкл.» и нажмите любую кнопку для отключения звукового сигнала, иначе он будет звучать около 7 минут.

Полностью автоматическое приготовление *AUTO*

Данная функция позволяет настроить автоматическое начало и окончание приготовления. Для установки выполните следующие действия:

1. Последовательно выполните шаги 1-3 из пункта «Полуавтоматическое приготовление» задав время, в течении которого должно готовиться ваше блюдо (например, 1 час).
2. Еще раз нажмите кнопку (2), начнет мигать символ **I>I**.
3. Установите необходимое время завершения приготовления, используя кнопки (1) и (3) (например, 16:30). Символ *AUTO* будет продолжать подсвечиваться на дисплее, указывая на то, что была установлена данная программа. Время начала приготовления вычисляется автоматически в соответствии с заданными параметрами длительности и завершения приготовления.
4. Через несколько секунд мигающий символ **I>I** исчезнет, и настройка будет сохранена. Таким образом приготовление начнется (в 15:30, будет длиться 1 час) и завершится автоматически (в 16:30).

Отмена программы автоматического приготовления

Запущенная программа автоматического приготовления может быть отменена вручную при помощи одновременного нажатия кнопок (1) и (3). Все ранее установленные параметры будут отменены, а символ *AUTO* исчезнет. После этого будут включены нагревательные элементы в соответствии с заданным текущим режимом приготовления, а на дисплее таймера будет отображаться символ **U**. Чтобы выключить духовку, переключатель режимов приготовления должен быть установлен в положение 0 (выкл.).

Блокировка кнопок

С помощью блокировки кнопок можно заблокировать все 6 сенсорных кнопок. Когда блокировка включена на дисплее таймера появляется соответствующий символ **?**, при этом ни одна из сенсорных кнопок не будет работать. Чтобы активировать эту функцию, нажмите и удерживайте кнопку (3) в течение 2-х секунд, пока на дисплее не появится индикатор **?**. Чтобы отключить блокировку, также удерживайте кнопку (3) в течение 2-х секунд пока символ **?** не исчезнет.

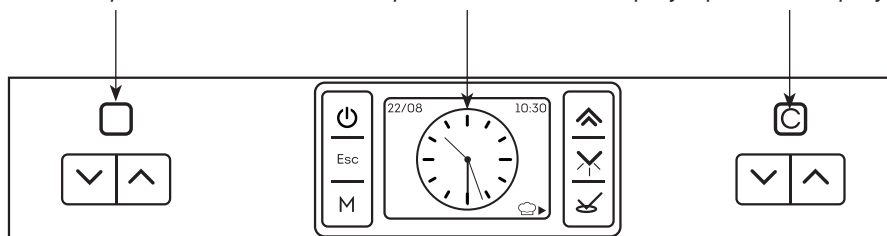
⚠ ВНИМАНИЕ! Когда включена блокировка кнопок, функции духовки активируются в зависимости от установленного положения переключателя функций.

МОДЕЛЬ TCH-OV709SBLG

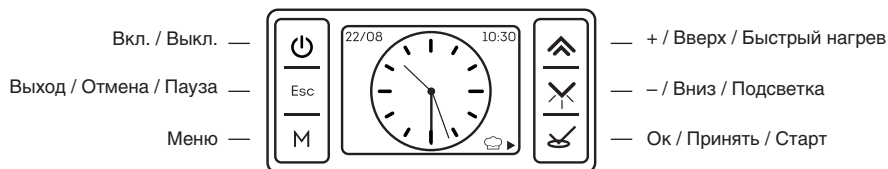
Сенсорные кнопки выбора режимов приготовления



Сенсорный дисплей настроек

Сенсорные кнопки регулировки температуры










СЕНСОРНЫЙ ДИСПЛЕЙ



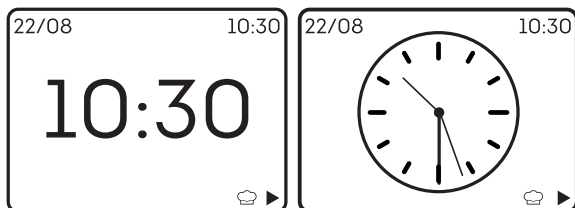
-  Включение и выключение духовки при нажатии и длительном удержании (1 сек). При нажатии кнопки «Выкл.» любая работающая программа будет отменена.
-  При прокручивании экранных меню нажатием этой кнопки осуществляется возврат к предыдущему меню, в конце экран переходит в режим ожидания. При нажатии этой кнопки во время работы духовки запущенная программа будет приостановлена, а при длительном нажатии (2 сек) — будет отменена.
-  Переход в главное меню.
-  Прокручивание вверх пунктов меню или увеличение любого цифрового параметра на экране во время настройки. При длительном нажатии во время приготовления включается функция «Быстрый нагрев».
-  Прокручивание вниз пунктов меню или уменьшение любого цифрового параметра на экране во время настройки. При длительном нажатии, за исключением любых режимов настройки, включается и выключается лампа подсветки.
-  Выбор выделенного пункта меню, подтверждение любого (настроенного) параметра на экране или включение программы приготовления с предыдущими настроенными параметрами.

СИМВОЛЫ ЭКРАНА



- | | | | |
|--|--|---|-------------------------------------|
|  | Верхний нагревательный элемент |  | Автоматическое приготовление |
|  | Нижний нагревательный элемент |  | Таймер |
|  | Нагревательный элемент Гриль |  | Меню приготовления |
|  | Кольцевой нагревательный элемент |  | Меню руководства по приготовлению |
|  | Конвекционный вентилятор |  | Начало приготовления |
|  | Размораживание |  | Продолжительность приготовления |
|  | Лампа подсветки |  | Конец приготовления |
|  | Поддержание тепла |  | Истекшее время приготовления |
|  | Рекомендация положения противня |  | Блокировка от детей |
|  | Термометр (при температуре в камере духовки до 60°C индикатор синий, более 60°C - красный) |  | Время срабатывания таймера |
|  | Уровень заданной температуры (при нагреве красный, иначе - синий) |  | Меню настроек |
|  | Быстрый нагрев |  | Время дня / настройка часов |
|  | Приготовление (появляется во время приготовления) |  | Настройка даты |
|  | Ожидание времени начала приготовления |  | Звуковое меню |
|  | Приготовление в ручном режиме |  | Выбор единицы измерения температуры |
| | |  | Внешний вид часов экрана |
| | |  | Выбор языка |

Экран режима ожидания












Когда не включена программа приготовления, экран находится в режиме ожидания, на нем отображаются время суток, дата или любые символы ? / A / ☺ не относящиеся к приготовлению.



Цифровые / аналоговые часы экрана при температуре в камере духовки менее 60°C подсвечиваются белым (при температуре более 60°C становятся красными).








Символ  ► в правой нижней части экрана, указывает на то, что с помощью кнопки  можно перейти в меню приготовления, где сохранены все настройки и параметры последнего приготовления.


ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

-  **Верхний и нижний нагрев:** работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для запекания различных традиционных блюд, приготовления десертов и хрустящих продуктов. Рекомендуемая температура 200°C, диапазон настройки 50-250°C.
-  **Нижний нагрев:** применяется для подогрева или длительного приготовления блюд при низкой температуре, таких как рагу. Рекомендуемая температура 180°C, диапазон настройки 50-250°C.
-  **Верхний нагрев:** подходит для обжаривания (подрумянивания) почти готовых блюд, например, пирожных, запеканок, овощей. Рекомендуемая температура 180°C, диапазон настройки 50-250°C.
-  **Полная конвекция:** работают вентилятор и кольцевой нагревательный элемент, что позволяет равномерно распределять температуру внутри духовки и готовить более одного блюда, не смешивая их запахи, подходит для деликатной выпечки. Рекомендуемая температура 200°C, диапазон настройки 50-250°C
-  **Нижний нагрев с конвекцией:** помогает равномерно распределить тепло для длительного приготовления отдельных больших блюд. Рекомендуемая температура 200°C, диапазон настройки 50-250°C.
-  **Верхний и нижний нагрев с конвекцией:** подходит для быстрого равномерного приготовления различных блюд на одном уровне, идеально для выпечки и мяса. Рекомендуемая температура 200°C, диапазон настройки 50-250°C.
-  **Гриль:** нагревательный элемент гриль позволяет готовить блюда как на гриле и обжаривать их до румяной корочки. Рекомендуемая температура 250°C, диапазон настройки 50-250°C.
-  **Верхний нагрев и гриль:** большая мощность этого режима позволяет значительно сократить время приготовления, а также жарить крупные порции мяса. Рекомендуемая температура 250°C, диапазон настройки 50-250°C.
-  **Гриль с конвекцией:** режим подходит для равномерной прожарки больших, сочных кусков мяса без необходимости переворачивать. Рекомендуемая температура 200°C, диапазон настройки 50-250°C.
-  **Конвекционная разморозка:** воздух комнатной температуры циркулирует в духовке для разморозки продуктов в ускоренном режиме без воздействия на него излишнего тепла. Рекомендуемая температура 20°C, диапазон настройки 20-60°C.
-  **Поддержание остаточного тепла:** система позволяет задавать температуру нагрева от 60 до 95°C и поддерживать ее на протяжении нескольких часов, чтобы блюдо при необходимости оставалось горячим. Рекомендуемая температура 80°C.

Приготовление







Стандартная программа, при которой вы можете выбрать желаемый режим и температуру приготовления, а завершить вручную. Для этого выполните следующие действия:




1. Нажмите кнопку  и войдите в главное меню. Выберите пункт «Приготовление»  и нажмите кнопку . На экране отобразится первый режим приготовления и назначенная по умолчанию температура.
2. Путем нажатия кнопок  слева на панели управления выберите желаемый режим приготовления. Для выбора температуры используйте кнопки  справа на панели управления.
3. Нажмите кнопку  для начала готовки, на экране появятся соответствующие символы **MANUAL** и . Приготовление будет длиться до тех пор, пока вы не выключите его вручную, или до истечения максимально допустимого времени (10 часов).

Примечание: прошедшее время приготовления будет показано в нижней части экрана возле символа  в формате “часы:минуты”.

Полуавтоматическое приготовление






Данная функция позволяет автоматически завершить процесс приготовления по истечении заданного времени. Для установки выполните следующие действия:

1. Последовательно выполните шаги 1-2 из пункта «Приготовление», установив режим и температуру приготовления.
2. Нажмите кнопку  для входа в меню установки времени приготовления.
3. Задайте время, необходимое для приготовления вашего блюда с помощью кнопок  и  от 1 минуты до 10 часов. Нажмите кнопку  для подтверждения настроек. На экране отобразится время завершения приготовления.
4. Нажмите кнопку  еще раз для начала приготовления.
5. Приготовление завершится автоматически по истечении заданного вами времени. На экране отобразится сообщение «приготовление завершено», начнет мигать символ **AUTO** и раздастся звуковой сигнал. Нажмите кнопку  чтобы отключить звуковой сигнал и экран перейдет в режим ожидания.

Примечание: в нижней части экрана будет отображаться время начала , оставшееся время  и время окончания  приготовления.

Полностью автоматическое приготовление

Данная функция позволяет настроить автоматическое начало и завершение приготовления. Для установки выполните следующие действия:

1. Последовательно выполните шаги 1-3 из пункта «Полуавтоматическое приготовление» задав режим приготовления, температуру и время, в течении которого должно готовиться ваше блюдо.
2. Нажмите кнопку .
3. Задайте необходимое время завершения приготовления, используя кнопки  и . Максимально допустимое время завершения: текущее время + 23 часа 59 минут (т.е. отложить приготовление можно до 24 часов).
4. Нажмите кнопку  для сохранения настроек.
5. На экране появится символ ожидания начала приготовления , это время вычисляется автоматически в соответствии с заданными параметрами длительности и завершения приготовления.

 **Пример!** Текущее время 10:30, время приготовления блюда 1 час 15 мин, необходимо, чтобы готовка завершилась в 12:50. Таким образом приготовление будет отложено

и начнется в 11:35, будет длиться 1:15 и завершится в 12:50 автоматически.

Примечание: в нижней части экрана будет отображаться время начала ⌚, оставшееся время ⌚ и время окончания 🕒 приготовления.

Пауза, изменение параметров и отмена приготовления

Чтобы поставить приготовление на паузу нажмите (Esc), на экране начнет мигать сообщение «ПАУЗА». При этом появится доступ к экрану изменения параметров, начнут мигать символы приготовления и температуры. Путем переключения соответствующих кнопок ⏪ ⏩ с обеих сторон дисплея можно изменить режим приготовления и температуру.

Для программ с автоматическим завершением приготовления можно менять продолжительность и время завершения готовки, используя кнопку (M) для входа в меню изменения.

При нажатии кнопки (☑) сохраняются новые настройки и приготовление завершится со всеми внесенными изменениями.

Процесс приготовления можно отменить в любой момент, удерживая кнопку (Esc) (экран переходит в режим ожидания) или (⏻) (экран выключается) в течение 2 секунд в ручном режиме.

Руководство по приготовлению 📖

С помощью меню руководства по приготовлению можно готовить любой вид блюда с уже установленными параметрами по умолчанию. Автоматически будет задан соответствующий режим приготовления, температура, время приготовления. Также будет дана рекомендация относительно уровня положения противня.

1. Нажмите кнопку (M), чтобы войти в главное меню.
2. Выберите пункт «Руководство по приготовлению» с помощью кнопок (⏪) и (⏩), затем нажмите кнопку (☑). На экране отобразится первый вид блюда и рекомендуемое положение противня.
3. С помощью кнопок (⏪) и (⏩) можно просмотреть все доступные виды блюд. Когда на экране отобразится желаемый вариант, нажмите кнопку (☑) для выбора.



4. На экране отобразятся все параметры планируемого приготовления. По желанию их так же можно менять, как описано ранее.
5. При нажатии кнопки (☑) приготовление начнется с параметрами, отображаемыми на экране, включая доп. функции автоматического приготовления.

Установка таймера ⌚

Вы можете установить таймер в любое время, независимо от состояния активности других функций. Диапазон устанавливаемого таймера составляет от 1 минуты до 23 часов 59 минут. Для установки таймера выполните следующие действия:

1. Нажмите кнопку (M). На экране главного меню (если при этом не будет осуществляться приготовление) выберите пункт «Таймер» ⌚ с помощью кнопок (⬆) и (⬇) затем подтвердите выбор с помощью кнопки (⏎). Если работает программа приготовления, то достаточно нажатия кнопки (M).
2. Установите желаемое время продолжительности таймера, используя кнопки (⬆) и (⬇) в формате «часы:секунды». Время суток, в которое сработает таймер (рассчитывается в соответствии с задаваемой продолжительностью) отображается в нижней части экрана, рядом с символом ⌚. После завершения настроек нажмите на кнопку (⏎) для подтверждения настроек.
3. Оставшееся время до срабатывания таймера будет указано в верхней части экрана, рядом с символом ⌚, если оно составляет менее 10 минут (в формате «минуты:секунды»). Если оставшееся время до срабатывания таймера более 10 минут, то рядом с символом ⌚ будет отображаться время суток, в которое сработает таймер.
4. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал и дисплей перейдет в режим ожидания.

Для отмены таймера нужно установить его значение «0», выполнив вышеуказанные действия.

Настройка времени суток ⌚

Все настройки можно выполнять только при условии, что программа приготовления не запущена. Для установки времени суток выполните следующий порядок действий:

1. Нажмите кнопку (M), чтобы войти в главное меню.
2. Выберите пункт «Настройки» ⚙ с помощью с помощью кнопок (⬆) и (⬇), затем нажмите кнопку (⏎).
3. Далее таким же образом выберите пункт «Время дня» и нажмите кнопку (⏎), на экране появится 00:00.
4. Установите текущее время с помощью кнопок (⬆) и (⬇). Нажмите кнопку (⏎) для сохранения настроек. Также можно выбрать формат «24 часа» или «12 часов». После окончания установки на дисплее будет сохранено новое время.

Настройка даты 📅

Дата может быть настроена путем выполнения следующих действий:

4. Последовательно выполните шаги 1-2 из пункта «Настройка времени суток».
5. Выберите пункт меню «Дата» с помощью кнопок (⬆) и (⬇), затем нажмите кнопку (⏎).
6. Установите текущую дату в формате «день/месяц/год» с помощью кнопок (⬆) и (⬇). Нажмите кнопку (⏎) для сохранения настроек.

Звуковой сигнал 🔔

Установить звуковые сигналы можно по тому же принципу, что и время суток или дату в меню «Настройки». Выберите пункт меню «Звуковое меню» с помощью кнопок (⬆) и (⬇), затем нажмите кнопку (⏎). При выборе 🔔 звуковой сигнал активируется только для таймера и будет слышен лишь после его срабатывания. При выборе 🔕 будут активированы все доступные звуковые сигналы.

Выбор единицы измерения температуры °C/°F

Войдите в главное меню и выберите пункт «Настройки» как описано ранее, затем выберите из списка пункт «Единица измерения температуры» по тому же принципу. Выбор возможен из двух вариантов «°C» или «°F».

Выбор языка L

Войдите в главное меню и выберите пункт «Настройки» как описано ранее, затем выберите из списка пункт «Язык» по тому же принципу. Можно установить любой из доступных языков.

Блокировка от детей ?

Данную функцию можно использовать для предотвращения непреднамеренных нажатий кнопок панели управления. Для ее активации зажмите одновременно кнопки (X) и (A), удерживайте в течение 2 секунд, при этом не должно быть открыто меню настроек. В левой верхней части экрана появится символ ?. При включенной блокировке будет доступна только кнопка (P). Для отключения блокировки также зажмите одновременно кнопки (A) и (X), удерживая в течение 2 секунд.

Быстрый нагрев

Эта функция дает возможность быстро нагреть рабочую камеру духового шкафа до нужной температуры путем временного включения конвекционного нагрева. Чтобы включить быстрый нагрев нажмите кнопку (A) удерживайте 2 секунды. На экране символ быстрого нагрева ↑ отобразится справа от символа приготовления ▢. Функция быстрого нагрева будет автоматически отключена при достижении заданного значения температуры камеры духовки, символ ↑ исчезнет. Для отмены функции быстрого нагрева также нажмите кнопку (A) и удерживайте 2 секунды.

Примечание: быстрый нагрев не может быть включен во время использования режима Гриль, либо если разница между текущей и заданной температурой составляет менее 50°С, либо заданная температура составляет менее 100°С.

Лампа подсветки

Лампу в рабочей камере духового шкафа можно включить/выключить удерживая кнопку (X) в течение 2 секунд. Когда лампа включена, ее символ будет подсвечиваться на экране на экране.

Примечание: при вхождении в меню приготовления лампа загорается автоматически. При запуске программы приготовления, лампа будет продолжать гореть.

УСТАНОВКА

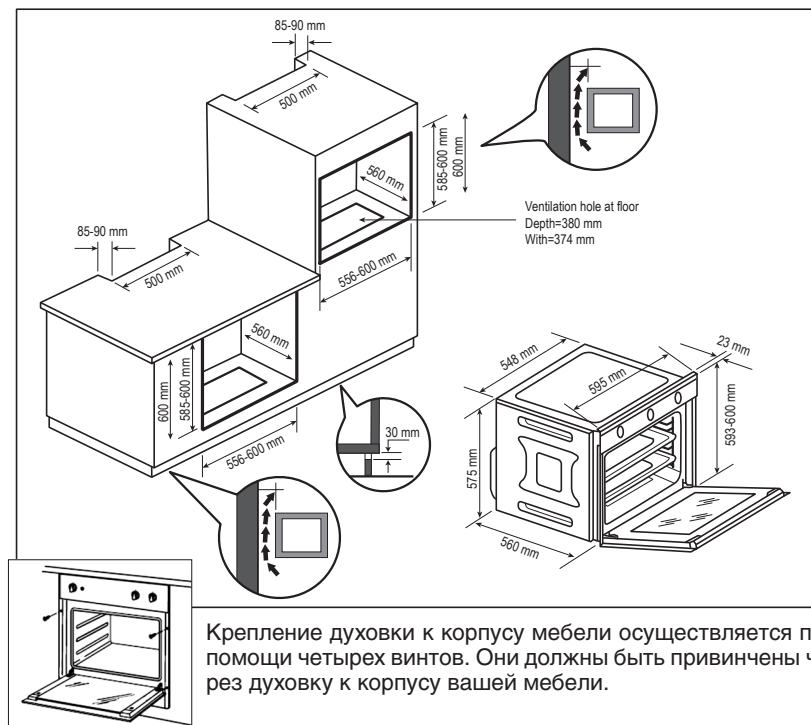
⚠ ВАЖНО: Устройство должно быть установлено квалифицированным специалистом, который знаком с действующими правилами установки.

- Установка и техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным специалистом.
- 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.
- Кухня должна быть хорошо проветриваемой, с установленной вентиляцией, поза-

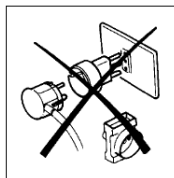
ботьтесь о хорошем проветривании.

- Проконсультируйтесь с вашим квалифицированным специалистом, если вы сомневаетесь в том, какая вентиляция вам потребуется.
- Чтобы обеспечить более эффективный воздушный поток, в корпусе кухонного гарнитура должна быть предусмотрена вентиляция в виде вырезов. Убедитесь, что отверстие, в которое будет установлен духовой шкаф, соответствует всем указанным размерам на рисунке ниже.
- Кухонный гарнитур, в который будет установлен духовой шкаф, должен быть устойчив к 100°C. Пластик или клеевые панели, которые неустойчивы к такому нагреву, могут деформироваться и повредиться.
- Под духовым шкафом должна быть установлена подставка.
- Убедитесь, что за задней панелью изделия отсутствует другая мебель.
- Убедитесь, что духовой шкаф надежно закреплен в корпусе вашей мебели.
- Не рекомендуется устанавливать устройство вблизи холодильников или морозильных камер, чтобы не снизить их производительность.
- Избегайте прямого контакта с электрическими частями духового шкафа.
- Покупатель несет ответственность за установку прибора. Помощь, оказываемая компанией производителем вследствие некорректной установки, не включается в гарантию.

Духовой шкаф должен быть установлен, как показано на рисунке.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



Устройство должно быть подключено к основной электрической сети в соответствии с действующими законами и правилами.

- Убедитесь, что мощности от основной сети достаточно для питания прибора.
 - Если ток предохранителя в вашем доме меньше 16 ампер, обратитесь к квалифицированному электрику чтобы подключить 16-амперный предохранитель.
- Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для подключения прибора.
 - При необходимости заменить шнур электропитания, убедитесь, что он соответствует действующим стандартам и подходит по техническим характеристикам изделия.

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

- Данный бытовой прибор требует заземления для защиты от коротких замыканий и электрического рассеивания. Он оснащен заземленной вилкой, установленной на шнуре электропитания. Поэтому, прибор должен подключаться к соответствующей электрической розетке.
- Установка, подсоединение и заземление электрической системы должны соответствовать положениям европейских стандартов, а также действующим местным нормативам.
- Кабель заземления не должен прерываться выключателем.
- Если в вашей квартире не предусмотрено заземление, обратитесь к квалифицированному электрику для его установки.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед техническим обслуживанием изделия следует полностью отключить электрическое питание.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Распакуйте прибор, удалите всю упаковку с поверхности, извлеките все аксессуары, проверьте прибор на отсутствие повреждений.
2. После хранения на складе или транспортировки прибора при температуре ниже 15 °С, необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением в электросеть.
3. Проверьте характеристики электросети, затем подключите прибор к источнику питания.
4. Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
5. Откройте окно для циркуляции воздуха.
6. Установите регулятор температуры на максимальный уровень (250 °С).
7. Установите режим верхнего и нижнего нагрева с конвекцией.
8. Прогрейте пустую духовку в течение 30-45 минут при температуре 250 °С.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При первом подключении прибора может появиться неприятный запах гари, это считается нормой, т.к. наружная поверхность нагревательных элементов может содержать заводские изоляционные материалы, необходимые для защиты от коррозии. Он исчезнет спустя 30 мин.

Дождитесь полного остывания прибора. После этого очистите внутреннюю поверхность духового шкафа слегка влажной мыльной мягкой тканью. Используйте мягкие материалы для очистки поверхности. Дождитесь полного высыхания до первого использования.

⚠ Важно! перед первым использованием духовки тщательно вымойте такие детали, как противень, решетка и т. д.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

⚠ Предупреждение: Во время работы поверхность духового шкафа сильно нагревается и становится горячей! Будьте осторожны!

- Соблюдайте осторожность во время эксплуатации, когда открываете дверцу духового шкафа и выдвигаете противень, во избежание ожога, остерегайтесь горячего пара, брызг жидкости или масла. Будьте осторожны при использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, в камере может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- Частое открывание дверцы приводит к попаданию внутрь духового шкафа холодного воздуха, тем самым вызывая потерю тепла. Поэтому, дверца духового шкафа не должна открываться, если нет необходимости.
- Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края специальной формы или других принадлежностей для выпекания, обязательно закрепляйте бумагу.
- Не помещайте на дно прибора посуду, фольгу любого вида, пергаментную бумагу и иные предметы. Не наливайте в нагретый прибор воду, не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не рекомендуется готовить больше, чем одно блюдо сразу. Таким образом, при приготовлении будет потребляться меньше электроэнергии без изменения температуры приготовления.
- Предварительный нагрев следует делать в течение короткого периода времени (максимум 10 минут).
- Замороженные блюда должны быть разморожены перед приготовлением в духовом шкафу.
- Горючие, легковоспламеняющиеся материалы, должны находиться минимум в 1 метре от прибора.

⚠ Важно! Прибор необходимо выключать после каждого использования.

⚠ Внимание! Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ Предупреждение: Перед очисткой отключите прибор от электросети, убедитесь, что прибор полностью остыл.

Чтобы сохранить эмалированную поверхность блестящей максимально надолго, духовой шкаф следует мыть после каждого использования.

- После полного остывания духовки удалите остатки жира с помощью губки или влажной ткани и теплой мыльной воды. Не используйте абразивные салфетки или губки, которые могут поцарапать эмаль.

- Для стойких пятен, используйте обычные неабразивные моющие средства или специальные средства для нержавеющей стали.
- Мойте стекло дверцы духового шкафа только теплой водой, избегайте использования грубых очистителей и тканей. Используйте мягкие средства для очистки поверхностей.
- Не используйте металлические щетки и губки с абразивными поверхностями во избежание повреждения и коррозии. Не используйте растворители, токсичные очищающие жидкости.
- Не распыляйте воду на духовку и не погружайте прибор в воду.

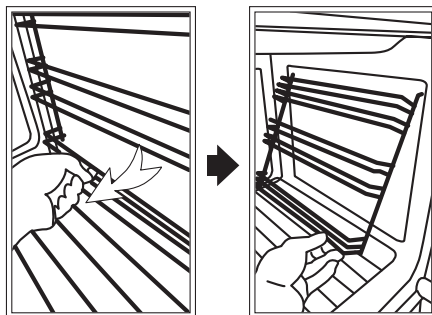
⚠ Важно! Не используйте абразивные средства. Не чистите струей пара.

Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители, так как проникающая влага может привести к поражению электрическим током.

⚠ Примечание: производитель данного прибора не несет ответственности за ущерб, причиненный химикатами или абразивной чисткой.

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

Боковые решетки для установки противней можно извлечь из духового шкафа и очистить мягкими средствами для очистки поверхностей. Выполните необходимые для этого действия, как показано на рисунке.



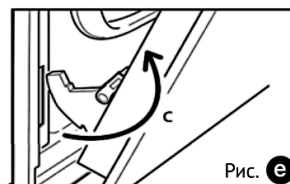
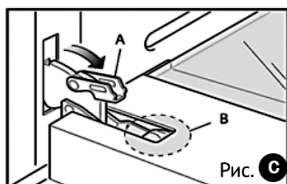
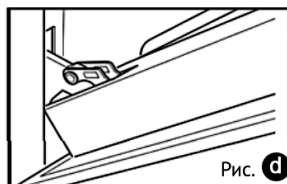
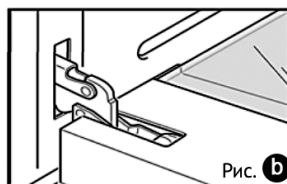
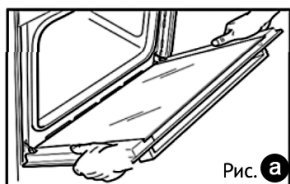
ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Вы можете легко снять и очистить дверцу духового шкафа. Выполните для этого следующие действия:

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

Установка дверцы обратно:

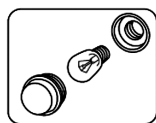
- Удерживайте дверцу под углом (рис. а).
- Установите петли в посадочные места (рис. б). Полностью откройте дверцу (рис. в).
- Закройте фиксаторы «А» (рис. г). Закройте дверцу.



Стекло, используемое в данном приборе, прошло специальную защитную обработку. В случае удара, стекло разбивается на небольшие квадратные и гладкие кусочки, которые не опасны.

⚠ Важно! Чистка духового шкафа должна осуществляться на регулярной основе. Следует проявлять осторожность во время проведения процедуры очистки.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ



После отключения прибора от источника питания, отвинтите защитный стеклянный колпачок, а затем лампочку и заменить ее на новую, подходящую для высоких температур (300°C / E14 / 230 В / 25 Вт). Установите стеклянный колпачок и снова подключите духовку к источнику питания.

⚠ Внимание! Не допускайте попадания воды или другой жидкости на органы управления и внутрь прибора, это может привести к его неисправности, поражению электрическим током и/или возгоранию.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TCH-OV709SBLG	TCH-OV105SBLG
Объем (л)	70	70
Конвекция	да	да
Тип гриля	ТЭН	ТЭН
Количество режимов	9	11
Максимальная мощность (Вт)	3377	3377
Мощность верхнего нагревательного элемента (Вт)	900	900
Мощность нижнего нагревательного элемента (Вт)	1200	1200
Мощность гриля (Вт)	1200	1200
Мощность турбонагревателя (Вт)	2100	2100
Мощность турбовентилятора (Вт)	25	25
Мощность охлаждающего вентилятора (Вт)	22	22
Мощность подсветки (Вт)	25	25
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50	220-240 / 50
Класс энергоэффективности	A	A
Максимальная температура (°C)	250	280
Тип управления	LED & touch screen	LED & touch screen
Таймер / тип	электронный дисплей	электронный дисплей
Звуковой таймер	23 часа 59 минут	23 часа 59 минут
Встроенные часы	да	да
Количество стекол дверцы	3	3
Открытие дверцы	вниз	вниз
Телескопические направляющие (шт)	1	1
Каталитическая очистка	да	да
Материал передней панели	стекло	стекло
Внутреннее покрытие	эмаль	эмаль
Внутренняя подсветка	да	да
Цвет	черный	черный
Габаритные размеры		
Вес нетто / брутто (кг)	37 / 40	37 / 40
Габариты изделия (ШxГxВ) (мм)	595x595x580	595x595x580
Габариты в упаковке (ШxГxВ) (мм)	690x650x660	690x650x660
Комплектация		
Духовой шкаф (шт.)	1	1
Металлическая решетка (шт.)	1	1
Глубокий противень (шт.)	1	1
Противень для выпекания (шт.)	1	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт.)	1	1
Упаковка (шт.)	1	1

УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно. Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС. Продукт не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами.

Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, продукт должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации электрического оборудования. Процедура утилизации продукта должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и утилизации продукта от уполномоченных подразделений.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи

« ___ » _____ 20__ г.

Штамп магазина

Продавец обязан при продаже заполнить гарантийные талоны. Дата изготовления товара находится на упаковке и на товаре.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Информация об авторизованных сервисных центрах доступна на сайте <http://kraftltd.com> или по бесплатному телефону службы поддержки: 8 (800) 200-79-97. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией KRAFT Technology, просим Вас обращаться в письменном виде по адресу: ЗАО «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ», ул. Днепропетровская, 50 В, г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия, либо по электронной почте: service@lbtd.ru.

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНА ПРИ СЛЕДУЮЩИХ УСЛОВИЯХ:

Все поля в гарантийном талоне заполнены правильно (имеются дата продажи, печать и подпись продавца, подпись покупателя).

Гарантийное обслуживание осуществляется только при предоставлении неоспоримых доказательств, подтверждающих, что гарантийный срок не истек.

- Срок гарантии составляет 3 года, но не более 4 лет с даты производства. Срок службы изделия — 10 лет со дня приобретения.**
- Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей. Ремонт производится в стационарной мастерской Сервисного Центра при предъявлении полностью и правильно заполненного гарантийного талона
- Гарантия не включает в себя установку, периодическое техническое обслуживание (чистку, удаление пыли и т.п.).
- Замену Изделия или возврат денег Сервисный центр не производит.
- Не подлежат гарантийному ремонту Изделия с дефектами, возникшими вследствие:**
 - механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
 - неправильной установки или транспортировки;
 - действия третьих лиц или непреодолимой силы;
 - попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - повреждений животными;
 - ремонта или внесений конструктивных изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
 - отклонений от Государственных технических стандартов питающих электрических и кабельных сетей;
 - подачи на мощности большей, чем предусмотрено изготовителем;
 - использования изделия в промышленных или коммерческих целях.
- Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

Продавец гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology

модель _____ серийный № _____

Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.

Исполнитель _____
Ф.И.О. _____ подпись _____

Вид и содержание выполненных работ _____

Наименование сервисной службы _____

Линия отреза

ТАЛОН №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ
встраиваемого электрического
духового шкафа KRAFT Technology

модель _____ серийный № _____

Продан _____
(наименование и адрес торгового предприятия)

_____ тел: _____

Дата продажи « _____ » _____ г.

Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)

Наименование и адрес сервисной службы*

_____ (* заполняется торговым предприятием)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology

модель _____ серийный № _____

Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.

Исполнитель _____
Ф.И.О. _____ подпись _____

Вид и содержание выполненных работ _____

Наименование сервисной службы _____

Линия отреза

ТАЛОН № 2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ
встраиваемого электрического
духового шкафа KRAFT Technology

модель _____ серийный № _____

Продан _____
(наименование и адрес торгового предприятия)

_____ тел: _____

Дата продажи « _____ » _____ г.

Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)

Наименование и адрес сервисной службы*

_____ (* заполняется торговым предприятием)

<p>Встраиваемый электрический духовой шкаф KRAFT Technology модель _____ серийный № _____ Владелец, его адрес _____ _____ Телефон владельца _____ Причина отказа (неисправность) _____ Владелец: _____ _____ подпись Механик: _____ Ф.И.О. Выполнены работы: _____ _____ Дата « ____ » _____ г. Механик: _____ Владелец: _____ _____ подпись _____ подпись Утверждаю _____ _____ наименование сервисного предприятия и адрес _____ _____ должность руководителя предприятия, _____ МП _____ подпись выполнившего обслуживание</p>	
<p>Встраиваемый электрический духовой шкаф KRAFT Technology модель _____ серийный № _____ Владелец, его адрес _____ _____ Телефон владельца _____ Причина отказа (неисправность) _____ Владелец: _____ _____ подпись Механик: _____ Ф.И.О. Выполнены работы: _____ _____ Дата « ____ » _____ г. Механик: _____ Владелец: _____ _____ подпись _____ подпись Утверждаю _____ _____ наименование сервисного предприятия и адрес _____ _____ должность руководителя предприятия, _____ МП _____ подпись выполнившего обслуживание</p>	

* Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения конструкций, технических характеристик, внешнего вида, комплектации товара, не ухудшающие его потребительских качеств, без предварительного уведомления потребителя.

Manufacturer:

VINOLA ANKASTRE MUTFAK URUNLERI
SANAYI TICARET A.S.
Address: Kumbet Hatun OSB Mah. 5. Cadde
No: 10/1, Merzifon, Amasya, Turkey.

Importer:

ZAO LEBEDINSKIY TORGOVIY DOM.
Address: No. 50 V, Dnepropetrovskaya Str.,
Rostov-on-Don, PC 344093, Russia.
Tel.: +7 800 200 79 97

Made in Turkey**Изготовитель:**

ВИНОЛА АНКАСТРЕ МУТФАК УРУНЛЕРИ
САНАИ ТИДЖАРЕТ А.С.
Адрес: Кумбет Хатун ОСБ Мах. 5, Кадде
№ 10/1, Мерзифон, Амастья, Турция.

Импортер:

ЗАО «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ»
Адрес: ул. Днепропетровская, 50 В,
г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия.
Тел.: +7 800 200 79 97

Сделано в Турции



WWW.KRAFTLTD.COM



Телефон службы поддержки клиентов

8-800-200-79-97

Phone customer service

+7 800 200 79 97

