

MDS 7208 X - MDS 7208 WH - MDS 7208 BK

Руководство пользователя

Содержание

1	Введение.....	4
2	Правила техники безопасности	5
3	Описание устройства.....	10
4	Установка/монтаж.....	13
5	Установка духового шкафа в мебель.....	15
6	Подключение к электросети.....	18
	6.1 Энергетическая эффективность.....	21
7	Об устройстве.....	23
	7.1 Комплектующие.....	24
8	Подготовка к использованию.....	25
9	Технические характеристики и работа устройства.....	26
	9.1 Технические характеристики.....	26
10	Использование	32
	10.1 Настройка температуры.....	32
11	Использование телескопических направляющих.....	33
12	Очистка и техническое обслуживание.....	36
13	Замена лампы.....	42
14	Основные функции.....	44
15	Рекомендации по готовке.....	46
16	Неисправности и способы их устранения.....	50
17	Соответствие стандартам ЕС.....	51
18	Утилизация.....	52
19	Гарантии изготовителя.....	52

1 Введение

Уважаемый покупатель

Благодарим Вас за использование нашей продукции.

Наша продукция производится на современном оборудовании, которое не приносит вред окружающей среде.

Внимательно прочитайте данное руководство пользователя, которое содержит важную информацию, а также предупреждения, для безопасной установки, использования и обслуживания устройства. Сохраняйте руководство пользователя до конца срока службы изделия.

Производитель не несет ответственности за вред, нанесенный потребителю, окружающей среде и т.п. вследствие неправильного перевода или ошибок при наборе данного руководства пользователя, или неправильного использования данного устройства.

2 Правила техники безопасности

■ Номинальное напряжение духового шкафа 220-240В.

■ Для подключения устройства необходим автоматический предохранитель 16 ампер. Если в вашем доме установлен предохранитель менее 10 ампер, попросите электрика заменить его на 16-амперный предохранитель.

■ Используйте для подключения духовки только заземленные розетки, установленные профессиональным электриком. Производитель не несет ответственность за повреждения устройства, которые возникли в результате использования незаземленных розеток.

■ Данный раздел включает правила по технике безопасности, которые помогут предотвратить риск получения травм и материального ущерба. Нарушение этих правил аннулирует гарантийные обязательства и наша компания не несет ответственности за полученный ущерб.

■ Если электрические провода внутри устройства стали легко доступны, что может привести к удару током, отключите устройство от сети и вызовите профессионального электрика для устранения неполадки.

■ Во время работы устройство нагревается. Следует быть осторожным и избегать контакта с нагревательными элементами внутри духовки. Открывайте духовку осторожно. Из духовки может вырваться пар и причинить ожоги находящимся рядом. Не оставляйте включенную духовку без надзора. Это может привести к несчастному случаю или пожару.

■ Никогда не храните внутри духовки легковоспламеняемые предметы, потому что они могут загореться. Не допускайте прикосновения принадлежностей или электрических кабелей с горячими деталями устройства. • Не используйте устройство для специальных нагреваний или для сушения одежды.

■ Используйте перчатки, чтобы доставать горячую посуду и противни из нагретого духового шкафа. Части духового шкафа, в т.ч. противни, сильно нагреваются во время работы духового шкафа

■ Во время работы образуется тепло, испарения и влага, избегайте получения травм и обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

■ Не открывайте дверцу духовки, если внутри образовался дым. Выключите устройство, отключите его от сети питания и вызовите профессионального электрика для устранения неполадок.

■ Не используйте жесткие абразивные чистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа/стекла крышек конфорок на петлях (что применимо), так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на мелкие осколки. Металлические предметы, включая ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность конфорочной панели, так как они могут нагреться.

ВНИМАНИЕ!



К использованию данного электроприбора допускаются дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лица, не располагающие достаточными знаниями и опытом, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы относительно безопасного использования данного электроприбора, а также понимают опасности, сопряженные с его эксплуатацией. Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

- Детям не следует доверять чистку и техническое обслуживание электроприбора без должного присмотра.

- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

- Если рядом с духовкой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей духовки.

- Не оставляйте включенную духовку без надзора. Это может привести к несчастному случаю или пожару.

- Устройство должно правильно устанавливаться лицом, обладающим достаточной квалификацией, в строгом соответствии с инструкциями изготовителя.

**Внимание!**

Перед заменой лампы внутри духового шкафа, отключите ее от электросети, чтобы избежать поражения током.

- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

- Не используйте таймеры автозапуска и прочие внешние источники питания, во избежание повреждения термостата.

- Удаляйте остатки пищи с поверхностей устройства. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир, так как они могут загореться. Не кладите противни или подносы на дно духовки и не прикрывайте ее алюминиевой фольгой.

Внимание! Правила подготовки к установке и установке устройства

- Устройство должно правильно устанавливаться лицом, обладающим достаточной квалификацией, в строгом соответствии с инструкциями изготовителя..

- Во время работы образуется тепло, испарения и влага, избегайте получения травм и обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения. При пользовании в течение продолжительного периода может оказаться необходимой дополнительная вентиляция – если у Вас возникнут сомнения по поводу необходимого объема, проконсультируйтесь с квалифицированным монтажником.

- Устройство устанавливается в кухонную мебель задней поверхностью к стене

- Перед использованием устройства, полностью удалите весь упаковочный материал.

- Используйте устройство только по назначению, указанном в данном руководстве.

- Данное устройство предназначено исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Оно не подходит для использования в промышленных или лабораторных условиях.

- Не используйте и не оставляйте устройство на улице.

- Не устанавливайте устройство вблизи от воды, на влажных поверхностях или вблизи от бассейна.

- Данное устройство не подходит для использования с внешним таймером и пультом дистанционного управления.

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

- Не используйте устройство с поврежденной дверцей, пока его не отремонтирует квалифицированный мастер.
- Шнур питания не должен свисать со столешницы или быть зажат между поверхностью прибора и мебели.

- Установку устройства и все ремонтные работы должен выполнять только квалифицированный персонал. Для ремонта должны использоваться только оригинальные запчасти.

Правила эксплуатации

- Перед использованием устройства, полностью удалите весь упаковочный материал.

- Устройство должно использоваться только для приготовления пищи. Использовать его для любых других целей (например, обогрева помещения) категорически запрещено. Наша компания не несет ответственности за травмы, полученные людьми или домашними питомцами, а также материальный ущерб, возникший вследствие неправильной или ненадлежащей эксплуатации духового шкафа.

- Во время первого нагревания может появиться дым или неприятные запахи, вызванные нагревом изоляционных материалов или нагревательных элементов. Прогрейте духовой шкаф в течение 30 минут на максимальной температуре и включив верхний и нижний нагревательные элементы (не ставьте внутрь пищу). После окончания этой простой операции духовка будет готова для приготовления пищи.

- Никогда не готовьте и не разогревайте пищу на верхней поверхности духового шкафа.

- Не накрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой.

- Отключайте устройство от электросети, если планируете ее перемещать, мыть или ремонтировать.

- При выключении духового шкафа не тяните за шнур питания.

- Никогда не трогайте устройство влажными или мокрыми руками и ногами.

- Не допускайте использования прибора детьми или людьми с ограниченными возможностями без присмотра.

- Дверца духового шкафа может прищемить руки, будьте внимательны.

- В случае неправильной работы устройства или невозможности ее включения, выключите устройство и отключите от источника питания.

- Если духовка не используется, убедитесь, что все функции выключены и индикаторы стоят в положении "ВЫКЛ".

- Всегда используйте перчатки или полотенце, когда достааете горячий противень из духового шкафа.

- Для безопасности и соблюдения чистоты удаляйте следы жира и прочие загрязнения с внутренней поверхности устройства сразу после его использования, так как они могут с течением времени повредить поверхность духовки, если их не удалять.

- Все работы по обслуживанию и ремонту должны выполнять квалифицированные специалисты. Используйте только оригинальные запасные части.

- Наша компания не несет ответственности за любой ущерб, причиненный опасным или ненадлежащим использованием устройства.

- Ущерб может возникнуть, если не соблюдать правила, приведенные выше.

**Внимание!**

Не пытайтесь поднимать или доставать духовой шкаф из упаковки за ручку или за дверцу, так как этим Вы можете их повредить.

- В случае выключения электричества, устройство перестает готовить. В зависимости от модели, вы можете продолжить процесс приготовления, когда подача электроэнергии возобновится, или вам будет необходимо снова настраивать программу готовки.
- После окончания готовки, откройте дверцу духового шкафа на 3 минуты, как минимум, чтобы изнутри вышел пар.

Декларация соответствия

Компоненты данного устройства, контактирующие с пищей, соответствуют требованиям Директивы ЕЕС Directive no. 89/109.

CE маркировка СЕЕ гарантирует соответствие европейским директивам по безопасности, охране здоровья и окружающей среды.

Убедитесь, что духовой шкаф не имеет внешних дефектов и повреждений во время его распаковки. Не используйте устройство, если у вас возникли какие-либо сомнения: свяжитесь с квалифицированным специалистом. Упаковочные материалы, такие как нейлоновая упаковка, пенопласт и гвозди, необходимо правильно утилизировать, так как они могут нести угрозу для детей.

- Сохраняйте оригинальную упаковку устройства.
- Используйте оригинальную упаковку для транспортировки устройства.
- Не надавливайте на внешнюю поверхность устройства.

- Не кладите на устройство тяжелые предметы.
- Во время транспортировки держите устройство параллельно земле (нижняя сторона должна смотреть вниз).

Упаковка

Все используемые упаковочные материалы подлежат вторичной переработке. Утилизируйте упаковочные материалы в специально предназначенные контейнеры для сбора вторичных отходов.



Утилизация

Для упаковки наших изделий применяются только нетоксичные, экологически безопасные, пригодные для вторичного использования материалы. Мы настоятельно призываем вас содействовать в вопросе надлежащей утилизации упаковочных материалов. Обратитесь к вашему локальному торговому представителю или в соответствующие региональные организации для получения адресов центров по сбору, переработке и утилизации.

Не оставляйте упаковку полностью или частично в местах проживания людей. Упаковочные материалы, в особенности пластиковые мешки, создают опасность удушья для детей.

Старые ненужные устройства также следует утилизировать надлежащим образом.

Важное замечание. Доставьте устройство в локальный центр, предназначенный для сбора выброшенных бытовых приборов. Правильная утилизация позволяет рационально использовать материалы, из которых состоит устройство.

Перед утилизацией бытового прибора отрежьте и уберите сетевой шнур и вилку.

3 ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Устройство подключается к однофазной сети номинальным напряжением 220-240В, 50-60Гц.

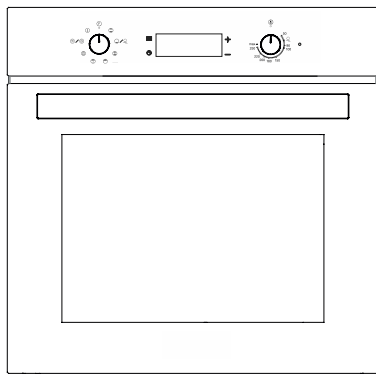


Рис. 1

	MDS 7208 X - MDS 7208 WH - MDS 7208 BK
Количество функций	8
Внутренняя подсветка	15 Вт
Размеры устройства(ширина)	595 мм
Размеры устройства (глубина)	547 мм
Размеры устройства (высота)	595 мм
Размеры встройки устройства (ширина)	560 мм
Размеры встройки устройства (глубина)	550 мм
Размеры встройки устройства (высота)	600 мм
Объем	72 л
Номинальное напряжение	220-240 В
Общая мощность	2650 Вт



Основные технические характеристики указаны на паспортной табличке на задней стенке духового шкафа.

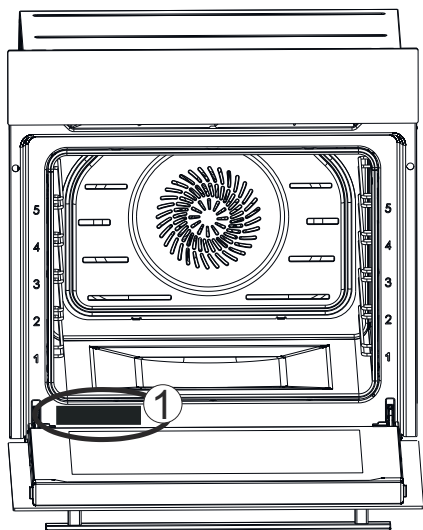


Рис. 2

Вы можете получить доступ к паспортной табличке духового шкафа с указанием технических характеристик, даже после установки духового шкафа. Вы можете увидеть эту табличку, когда откроете дверцу духовки. Используйте информацию, указанную в этой паспортной табличке, чтобы указать модель вашей духовки при заказе запасных частей(Рис. 2/1).

4 Установка/ монтаж

Установка устройства должна выполняться авторизованной службой Cata или официальными представителями. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может быть нанесен людям, окружающей среде или другим материалам из-за неправильной установки прибора.

Осмотрите прибор после вскрытия упаковки. Не выполняйте подключение прибора в случае повреждения.

Внимательно прочитайте руководство по установке для установки комплектующих.

Перед началом работы с прибором снимите и удалите все упаковочные материалы и клейкие ленты из отделения для приготовления пищи и дверцы.

Устройством может быть установлено двумя различными способами: под столешницей или внутри кухонного шкафа. Установочные размеры, которые будут использоваться для этих опций, приведены ниже.

Операции по резке мебели должны выполняться перед установкой прибора. Удалите все заусенцы. Они могут оказать неблагоприятное влияние на работу электрических блоков. Используйте защитные перчатки для предотвращения травм.

Вы должны обеспечить зазоры, показанные на чертежах, для вентиляции и охлаждения внутри шкафа или шкафа, чтобы обеспечить правильную работу прибора.

Стены мебели, где установлен прибор, должны быть устойчивы к нагреванию. В частности, если боковые стенки изготовлены из ДСП с покрытием, покрытие должно выдерживать температуру до 120 °С. Пластмассовое или клейкое покрытие, не устойчивое к указанному нагреву, может деформироваться и повреждаться.

Подставка, которая может выдержать вес духовки, должна быть помещена под нее при установке духовки.

В целях безопасности прямой контакт прибора с электрическими деталями должен быть предотвращен после завершения установки.

Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять с помощью какого-либо инструмента.

Мы рекомендуем Вам установить прибор в настенный шкаф, чтобы обеспечить более эффективную циркуляцию воздуха.

Задний отсек шкафа в кухонном блоке должен быть удален для обеспечения более эффективной циркуляции воздуха.

Мы рекомендуем вам обеспечить минимальный зазор в 70 мм от задней части кухонного блока, где установлено устройство.

Мы не рекомендуем устанавливать прибор рядом с холодильником или морозильной камерой. В противном случае эксплуатационные характеристики таких приборов должны ухудшаться из-за рассеянного тепла.



*Размеры на чертежах
указаны в мм.*

5 Установка духового шкафа в мебель

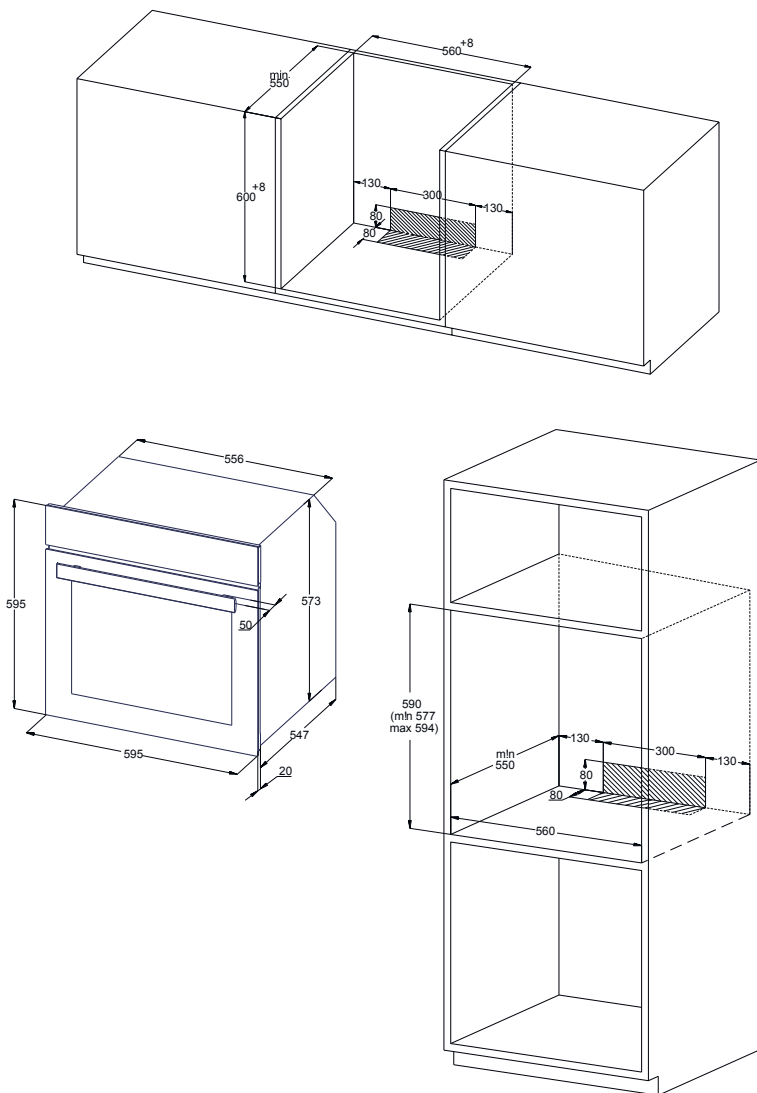


Рис. 3



Изображения в руководстве даны справочно и могут не соответствовать реальным

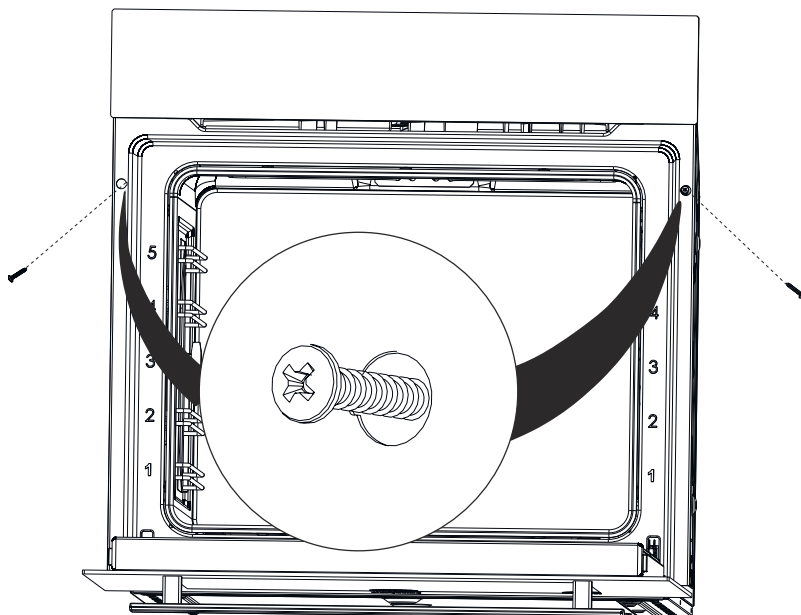


Рис. 4

- Поместите прибор, центрируя его внутри встроенного шкафа прибора.
- Откройте дверцу прибора и просверлите отверстия, совместив их с отверстиями в корпусе духовки, используя сверло размером 3,9x22, и установите винт.



Будьте осторожны, чтобы не повредить установочные отверстия, слишком сильно надавливая на винты во время установки.

- При желании прибор может быть установлен на высоко расположенном шкафу или под стойкой.
- Мы рекомендуем вам обеспечить минимальный зазор в 70 мм от задней части кухонного блока, где установлена духовка.
- Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять с помощью какого-либо инструмента.

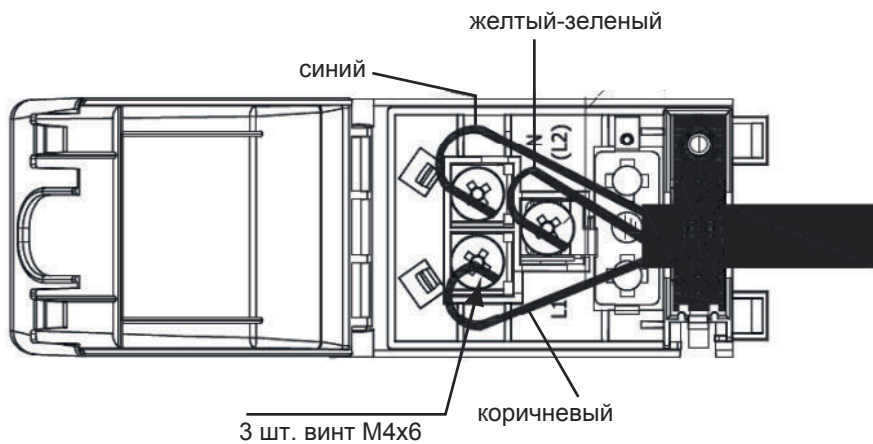
- Если на стойке в верхней части печи установлена встроенная плита, шнуры питания печи и печи должны быть разделены в целях безопасности и для облегчения извлечения печи из печи в случае необходимости.

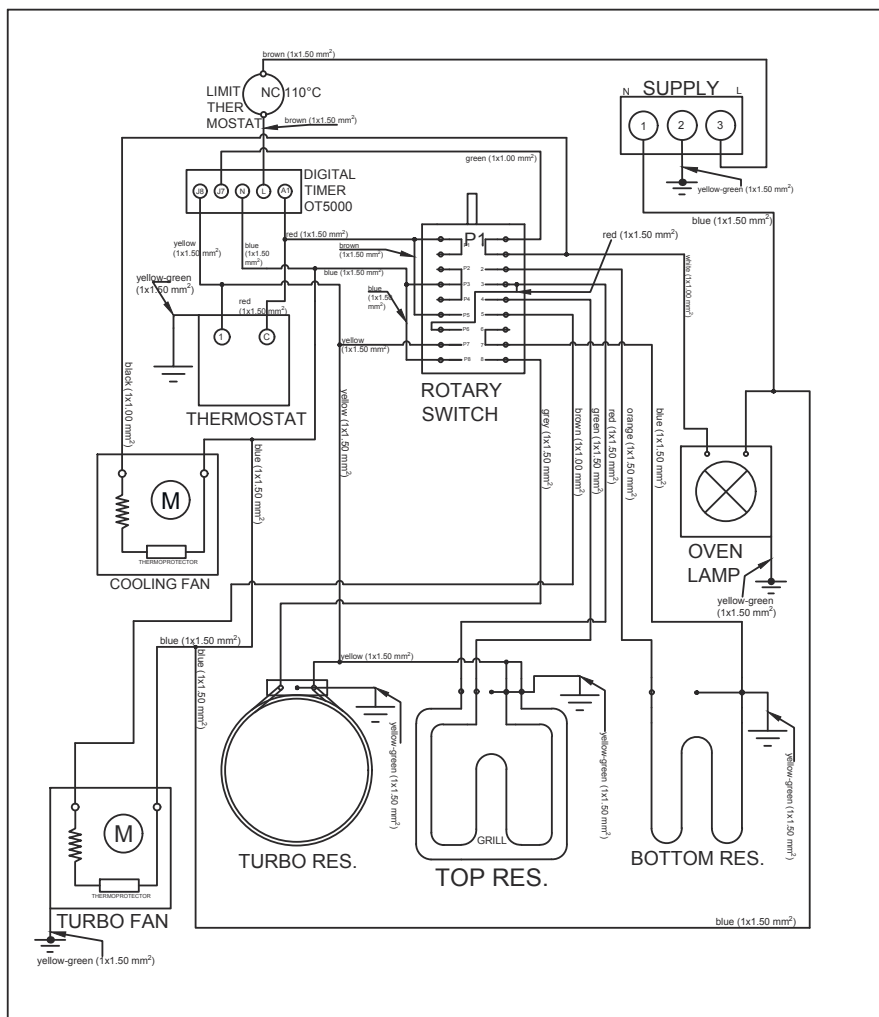
6 Подключение к электрической сети

- Прибор должен быть подключен к электросети в соответствии с действующими правилами и законодательством только уполномоченной службой.
 - Убедитесь, что мощность, полученная от сети, соответствует мощности, указанной на паспортной табличке, расположенной в нижней части передней панели устройства.
 - Если текущее значение выключателя (автомата) в вашем доме меньше 16 А, попросите квалифицированного электрика установить выключатель на 16 А.
 - Прибор всегда должен быть заземлен. Попросите уполномоченного электрика установить заземляющее оборудование.
 - Кабель питания вашей духовки оснащен заземленной вилкой. Эта вилка должна использоваться с заземленной линией.
 - Разместите прибор так, чтобы можно было легко добраться до розетки или двухполюсного переключателя, используемого для подключения к сети.
 - Не помещайте шнур питания в контакт с горячими поверхностями и не зажимайте его на крышке изделия.
 - Температура шнура питания не должна превышать температуру окружающей среды на 50 °С.
 - Пожалуйста, свяжитесь с ближайшей авторизованной службой, если шнур питания поврежден. Попросите авторизованную службу заменить шнур на новый с такими же размерами и пластмассовой изоляцией, который может выдержать электрический ток, требуемый прибором.
 - Если прибор должен быть подключен непосредственно к сети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель, подходящий для переноса требуемой нагрузки в соответствии с действующим законодательством и с зазором 3 мм между его контактными точками. Заземляющий провод не должен быть обрезан двухполюсным выключателем.
 - Мы не рекомендуем использовать адаптеры, мульти-розетки или удлинители.
-
- Проверьте нагревательные элементы через 3 минуты после завершения подключения.



Если поврежден кабель питания, его следует заменить у производителя или в авторизованном сервисном центре или это должен сделать квалифицированный специалист, чтобы избежать травмирования.





. 5

- * Установите максимальную температуру.
- Включите верхний и нижний гриль (или функцию 3D нагрева, если такая функция есть).
- Включите духовой шкаф на 30 минут.

- Откройте окна, чтобы проветрить помещение.
- В это время, могут возникнуть, запах и дым, вызванные изоляционными материалами и нагревательными элементами. В таком случае подождите, пока запах и дым не исчезнут, прежде чем ставить блюдо в духовку.
- Протрите внутреннюю поверхность духовки мягкой тканью, слегка смоченной в мыльной воде.

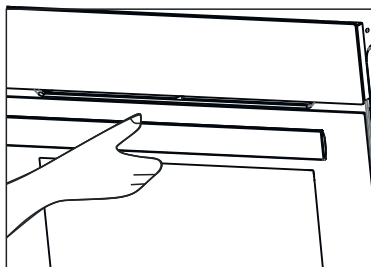


Рис. 6

Чтобы открыть дверь духовки, всегда держитесь за центральную часть ручки.



Внимание!

Используйте неабразивные моющие средства для мытья противней и решеток.

6.1 Энергоэффективность духового шкафа

- Отдавайте предпочтение духовым шкафам с высоким показателем энергоэффективности.
- Не открывайте дверцу духового шкафа во время работы без необходимости, так как при этом внутрь шкафа попадает холодный воздух и происходит потеря энергии.
- Старайтесь готовить сразу несколько блюд. Вначале достаньте блюдо, приготовление которого требует более низкой температуры, это позволит затратить меньше энергии.
- Остаточного тепла после приготовления блюда хватит для того, чтобы приготовить еще одно блюдо. Это поможет сэкономить энергию.
- Используйте функцию предварительного нагрева духового шкафа в течение короткого времени (максимум 10 минут).

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением в духовом шкафу.
- Приготовление на достигнутой температуре продолжается, даже если духовой шкаф отключить за несколько минут до времени окончания готовки, что позволяет экономить электроэнергию.

7 Описание устройства

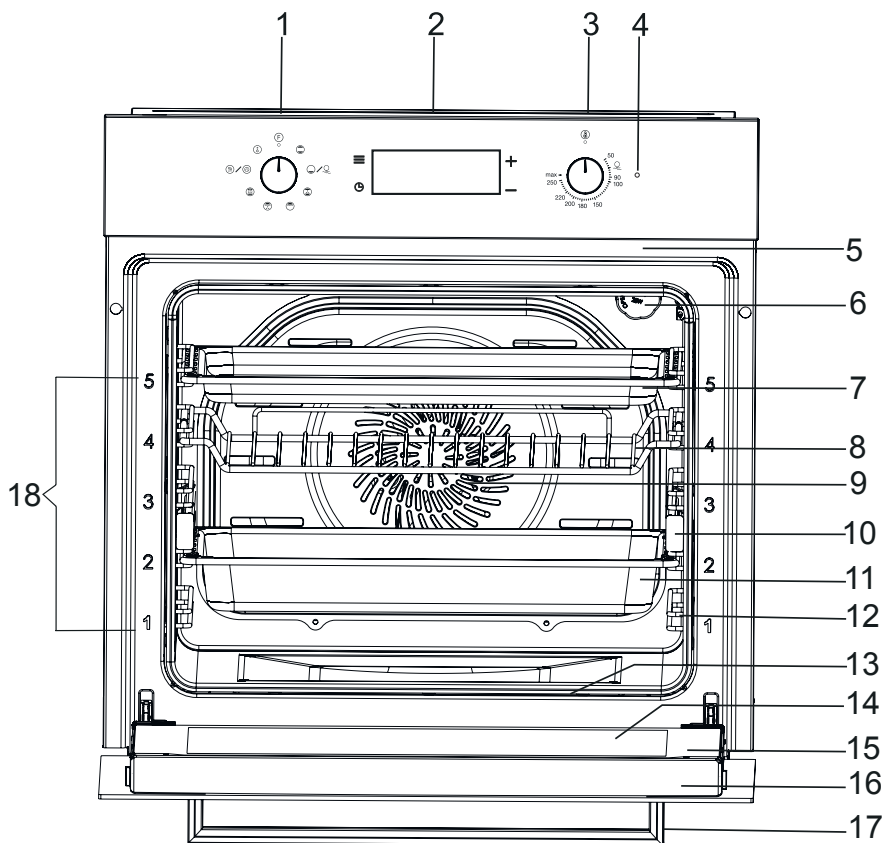


Рис. 7

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1- Кнопка выбора функций | 10- Телескопические направляющие |
| 2- Сенсорный таймер | 11- Глубокий противень |
| 3- Кнопка выбора температуры | 12- Проволочные направляющие |
| 4- Индикаторная лампочка | 13- Нижний упор |
| 5- Верхний упор | 14- Внутреннее стекло |
| 6- Лампочка | 15- Дверца духового шкафа |
| 7- Плоский противень (опция) | 16- Пластиковая заглушка дверцы |
| 8- Гриль | 17- Рукоятка дверцы |
| 9- Вентилятор | 18- Решетка |

7.1 Аксессуары для духового шкафа

Перед первым использованием рекомендуем вымыть аксессуары. После того, как вы помыли с помощью губки аксессуары, вытрите их насухо.

Достаньте из духового шкафа аксессуары, которые вам в данный момент не нужны.

Гриль

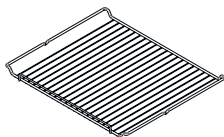


Рис. 8

Противень под формы для выпечки и горшочков. Для жарки, жарки кусочков и разморозки продуктов.

Проволочные направляющие благодаря специальной конструкции остаются в горизонтальном положении даже если их вытянуть из духового шкафа. Существует риск соскальзывания посуды и опрокидывания блюд.

Глубокий противень



Рис. 9

Универсальный противень для выпечки, размораживания продуктов и приготовления мясных блюд.

Можно также использовать для сбора жира во время приготовления на проволочном гриле.

Телескопические направляющие



Рис. 10

Для решетки и противня.

С помощью телескопических направляющих можно менять расположение решеток и противней. При использовании телескопических направляющих снижается риск проливания и опрокидывания блюд.

8 Подготовка к использованию

Перед первым использованием прибора необходимо выполнить ряд действий.

Вымыть духовой шкаф и все аксессуары

Вымыть духовой шкаф внутри, а также все аксессуары, перед тем как начать готовить блюда.

Очистка духового шкафа внутри

Разогрейте пустой духовой шкаф в закрытом состоянии, чтобы не распространялся запах.

Убедитесь что вся упаковка, например пенопласт, извлечены изнутри, удалите пленку на приборе и внутри него. Перед первым нагревом протрите гладкие поверхности внутри духового шкафа мягкой, влажной тканью. Обеспечьте вентиляцию помещения во время нагрева духового шкафа.

Вымойте гладкие поверхности мягкой тряпкой с моющим средством после того, как прибор остыл.

Очистка аксессуаров

Тщательно вымойте аксессуары мягкой щеткой с моющим средством и протрите тряпкой.

9 Технические характеристики и работа устройства

9.1 Технические характеристики

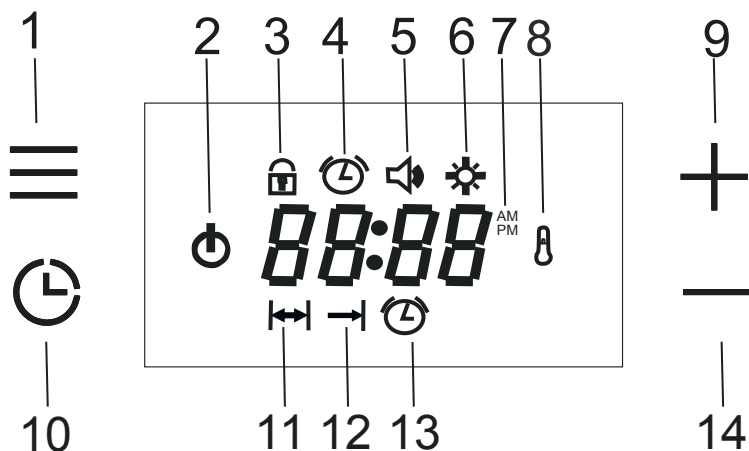


Рис. 11

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1- Кнопка Меню | 8- Значок термостата |
| 2- Кнопка выбора функций | 9- Кнопка "Плюс" |
| 3- Блокировка от детей | 10- Кнопка настройки программ |
| 4- Настройка времени | 11- Продолжительность готовки |
| 5- Звук сигнала | 12- Время окончания готовки |
| 6- Настройка яркости экрана | 13- Предупредительный сигнал |
| 7- Часы | 14- Кнопка "Минус" |

Использование кнопок меню:

При каждом нажатии этой кнопки включается блокировка от детей, настройка времени (если время приготовления не установлено), установка громкости звукового сигнала и режимы настройки яркости экрана, и во время установки отображается соответствующий символ.

Кнопка настройки программ:

При каждом нажатии этой кнопки по порядку включаются режимы настройки времени окончания приготовления (если время приготовления) и громкости звукового сигнала, а во время настройки отображается соответствующий символ.

Блокировка от детей

Данная функция служит для предотвращения ненужных изменений настроек, которые пользователь может сделать случайно.

Если блокировка от детей активирована, когда программа готовки не запущена и духовка выключена, клавиши будут заблокированы, а духовой шкаф выключится. Все кнопки, кроме кнопки меню, будут неактивны. Часы на духовом шкафу будут мигать. Духовка не будет работать, пока не будет отключена блокировка от детей.


Если блокировка от детей активирована во время работы духовки, блокируются все кнопки, кроме кнопки меню.

На часах духового шкафа загорится символ замка. Если включена блокировка от детей, когда процесс приготовления будет завершен и кнопка переключения функций выключена, активируется функция блокировки от детей, и духовка не сможет работать снова.


Часы будут работать после отмены блокировки.


Чтобы активировать блокировку, если меню не активно, выполните следующие действия:

Нажмите один раз кнопку "Меню",  символ Блокировка будет мигать. На дисплее появится надпись 'OFF'.

Активируйте блокировку, нажав кнопку "+": на дисплее появится надпись 'ON' и  символ загорится на экране.

Деактивация блокировки от детей

После нажатия кнопки "Меню",  значок блокировки начинает мигать и на экране появляется надпись 'ON'.


Деактивируйте блокировку, нажав кнопку "-": на экране появится надпись "OFF" и символ блокировки погаснет. 

Настройка часов;

После подключения прибора к источнику питания, на экране появляется символ настройки часов, и мигает текст OFF .

Чтобы использовать духовку, нажмите кнопку меню один раз, затем установите время на часах с помощью кнопок «+» / «-». После установки часов выйдите из режима настройки, нажав кнопку «Меню» или подождя 5 секунд, пока кнопка настройки часов исчезнет с экрана.

Чтобы установить время, которое ранее уже было настроено, без входа в меню, выполните следующие действия:

Дважды нажмите на кнопку 'Menu',  - символ часов начнет мигать.

нажимайте кнопки '+' / '-', чтобы установить текущее время.

После установки времени выйдите из режима настройки, нажав кнопку «Меню» или подождяв 5 секунд.



Время не может быть установлено, если включены какие-либо настройки приготовления.

Режим настройки часов 24ч/12ч

По умолчанию установлено 24 часа. Чтобы переключиться в 12-часовой (AM / PM) режим, прикоснитесь к кнопке «Плюс» (+) в течение 5 секунд, когда вы не находитесь в каком-либо режиме настройки и на экране отображается время, при изменении режима раздается звуковой сигнал. В 12-часовом режиме на экране отображаются символы «AM» или «PM». Тот же процесс выполняется для перехода в другой режим.

Настройка сигнала

Для изменения сигнала, когда вы не находитесь ни в каком меню, выполните следующие действия:

После трехкратного нажатия Меню, символ  мигает на экране.

нажмите ' + ' и ' - ' для выбора нужной громкости.

После регулировки громкости коснитесь кнопки Меню или подождите 5 секунд, чтобы выйти из режима настройки.

Настройка по умолчанию “b-03”, это самый громкий звук.



Примечание!

Отрегулированная громкость звука отображается как «b-01, b-02 или b-03», и соответствующий символ исчезает в конце режима настройки.

Настройка яркости экрана:

Для настройки яркости экрана, когда вы не находитесь ни в каком меню, выполните следующие действия:

После четырехкратного нажатия Меню,  мигает на экране.

нажмите ' + ' и ' - ' для выбора нужной яркости экрана.

После настройки яркости, нажмите на кнопку Меню или подождите 5 секунд, чтобы выйти из режима настройки.

Настройка по умолчанию “d-03”, это самый высокий уровень яркости.

3. Функция таймера

Автоматическое приготовление означает, что в духовке, в которой выбрана функция приготовления и установлена температура, установлен таймер на автоматическое завершение.





Если вы хотите, чтобы духовка работала без таймера, вы можете включить программы с помощью кнопок выбора функций и температуры.



Когда духовка не используется, переключатели функций и температуры должны находиться в выключенном положении. В противном случае приготовление будет продолжаться неопределенное время.

Полуавтоматический режим готовки

Этот метод используется, когда желательно, чтобы приготовление началось немедленно и было введено желаемое время приготовления. При однократном нажатии кнопки выбора программ, начнет мигать символ 


Выберите желаемое время готовки, нажимая кнопки '+' и '-'. Символ  загорится на экране после установки времени готовки.






Внимание!

В программах приготовления, настроенных менее чем на час, время отображается на экране в минутах и секундах.

Автоматический режим готовки

Этот метод используется, когда требуется, чтобы еда была готова к определенному времени в будущем. Поэтому его еще называют отложенным приготовлением. При однократном нажатии кнопки выбора программ, символ  начнет мигать.

С помощью кнопок '+' и '-' настройте необходимое время готовки и выйдите из меню. При двукратном нажатии кнопки выбора программ, начнет мигать символ 

'+' и '-' для настройки желаемого времени. Символы  - время готовки и  - время окончания готовки светятся.

По достижении времени начала готовки →| символ исчезает с дисплея, а символ |↔| остается на дисплее, а также отображается оставшееся время готовки.

Когда время готовки завершилось: на дисплее мигает символ

|↔|, отображается End, и в течение 7 минут звучит сигнал.

Нажмите кнопку настройки программ, чтобы отменить звуковой сигнал. Вместо надписи End на экране появится время.



Когда звучит звуковой сигнал, надпись End будет продолжать гореть, если звук отключить нажатием не кнопки настройки программ, а любой другой кнопки. В этом случае будет отключен только звуковой сигнал.

Отмена автоматического режима готовки

- Чтобы отменить режим готовки и звуковой сигнал, если он установлен, нажмите кнопку настройки программ и удерживайте ее 3 секунды. |↔| -Символ, обозначающий продолжительность готовки, и надпись End исчезнут с экрана.

- Автоматический режим готовки можно отменить другим способом: Нажмите на кнопку настройки программ, символ |↔| начнет мигать. Нажмите ' - ' и установите время готовки на 00:00. Текст End и символ времени готовки- |↔| исчезнут с экрана.

Звуковой сигнал

Часы духового шкафа можно использовать как будильник или таймер для напоминаний. Чтобы настроить звуковой сигнал:

- Сигнал(🔔) начнет мигать, если дважды нажать на кнопку настройки программ (3 раза, если установлено время готовки).

- Установите необходимое время звукового сигнала с помощью кнопок '+' и '-'. После установки звукового сигнала соответствующий символ продолжает гореть на дисплее и отображается до тех пор, пока время не будет сброшено. Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 23 часа 59 минут.


После завершения таймера звукового сигнала

Символ(🔔) будет мигать на экране и в течение 7 минут будет подаваться звуковой сигнал.

Нажмите на любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал, после чего на экране снова высветится текущее время.

Для отмены таймера звукового сигнала

- Нажмите на кнопку настройки программ и удерживайте ее в течении 3 секунд для отмены таймера звукового сигнала и программы готовки, если она включена. Или нажмите на кнопку настройки программ, пока не загорится символ

 Нажимая на '-', установите таймер звукового сигнала на "00:00". Таймер звукового сигнала отключен.




Если установлены одинаковое время таймера звукового сигнала и время готовки, тогда на экране высвечивается то время, которое истечет раньше.


Кнопка выбора функций


1 Кнопка выбора функций

Когда переключатель функций включен, на экране появляется 

 Исчезает при выключении кнопки переключения функций.

2. Термостат

Если температура духовки ниже заданной, на экране появляется символ 

Символ  исчезнет с экрана, когда температура духовки достигнет заданного значения.



Символ термостата показывает текущую температуру духового шкафа. Если включить только термостат, готовить в духовом шкафу будет невозможно. Процесс готовки возможен только если включить термостат и кнопку выбора функций.



Когда время приготовления установлено, символ выбора функций и температуры исчезает с экрана после установки отложенного приготовления, до начала приготовления и после отключения электросети, требующей установки часов.

10 Использование прибора

10.1 Настройка температуры

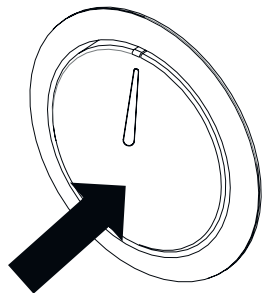


Рис. 12: Кнопка вжата

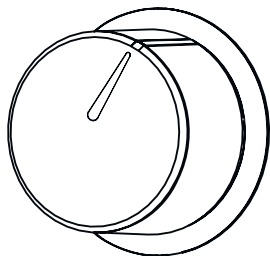


Fig. 13: Кнопка отжата

Кнопки духовки - это выдвижные кнопки, которые выдвигаются при нажатии.

- Отожмите кнопку и выберите нужную температуру (Рис. 12).
- После завершения процесса готовки, установите риску на кнопке в вертикальное положение и вожмите кнопку (Рис. 13).

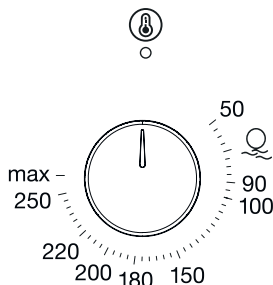


Рис. 14

Прибор начинает нагреваться всего через несколько секунд, после установки температуры.

Когда еда будет готова, выключите прибор, переместив кнопку переключения температуры в нулевое положение.

11 Использование телескопических направляющих

Как использовать телескопические направляющие

Снимаем телескопические направляющие

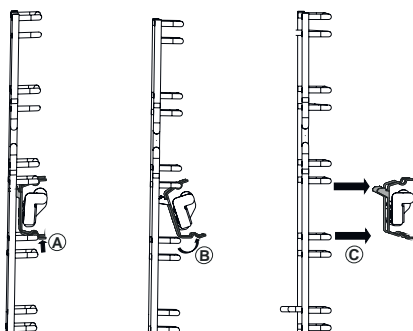


Рис. 15

Чтобы снять телескопическую направляющую, возьмитесь за ручку телескопической направляющей, как показано на Рис. 15 / А, а затем поднимите ее, как показано на Рис. 15 / В. (Рис. 15 / С).



Повторите этот процесс для всех телескопических направляющих с обеих сторон духовки.



Когда вы снимаете телескопические направляющие, держите их одной рукой, чтобы они не упали в духовку и не повредились.



Чтобы снять телескопические направляющие, дождитесь, пока духовой шкаф остынет.

Установка телескопических направляющих

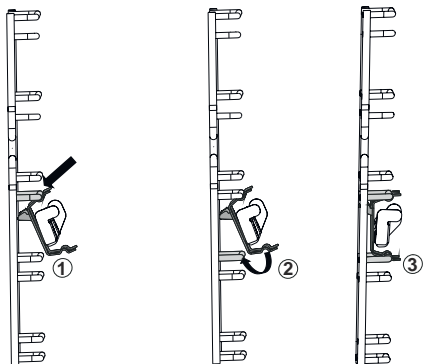


Рис. 16

Чтобы установить гриль на телескопические направляющие, возьмитесь за ручку на направляющей и установите гриль как показано на Рис. 16/1. Затем поверните ручку как показано на Рис. 16/2, чтобы установить гриль, как показано на Рис. 16/3.

Использование телескопических направляющих

Благодаря телескопическим направляющим, использовать противни и решетки становится проще.

i Телескопические направляющие мыть в посудомоечной машине запрещено.

i Не смазывайте телескопические направляющие

i Перед тем, как закрыть дверцу духовки, убедитесь, что телескопические направляющие полностью установлены в прибор.

Использование проволочного гриля

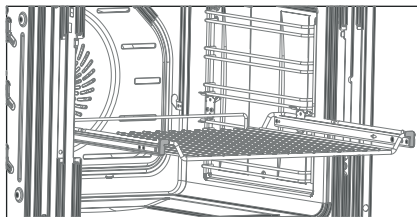


Рис. 17

Установите проволочный гриль на телескопические направляющие опорами вниз (Рис. 17).

Использование противня

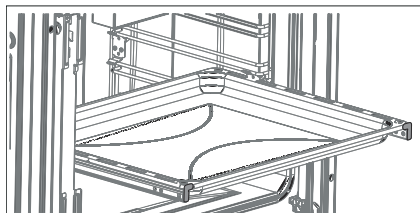


Рис. 18

Установите противень на телескопические направляющие (Рис. 18).



Высокие бортики вокруг телескопической направляющей придуманы для того, чтобы предотвратить соскальзывание противней.

12 Очистка и техническое обслуживание

Очистка

■ После выключения дайте прибору остыть. Убедитесь, что на дверце не осталось никаких остатков. Кухонная мебель вокруг прибора может пострадать, даже если дверь остается приоткрытой.

■ Несоблюдение правил ухода за прибором может привести к ухудшению качества поверхности и сокращению срока службы прибора, а, следовательно, к возникновению связанных с этим рисков.

■ Перед любой операцией по очистке отключите прибор от сети или выключите его питание, переведя кнопку включения / выключения на приборе в положение «выключено».

■ Перед очисткой прибора дождитесь, пока он остынет.

■ Убедитесь, что чистящие средства, которые вы используете при чистке продукта, не содержат частиц, которые могут поцарапать эмалированные или окрашенные поверхности.

■ При очистке панели управления и ручек избегайте использования жидких чистящих средств с абразивными частицами и проволочной ватой, чтобы предотвратить стирание символов.

Не чистите духовку такими материалами, как отбеливатели, азотная или соляная кислота.

■ Не чистите духовку пароочистителями.

■ Не пытайтесь снимать кнопки с панели управления, поскольку в некоторых моделях они не снимаются.

■ Не используйте чистящие средства, содержащие абразивные вещества (проволочная вата, чистящий порошок, спрей для духовки, жесткие абразивные губки), кислоты (отбеливатели) или хлор.

■ Для удаления пролитых, засохших пятен отработанного масла и для идеальной очистки используйте чистящие средства для духовых шкафов. Распылите спрей для чистки духовки на загрязненную поверхность, закройте крышку и подождите 10 минут.


■ Не оставляйте абразивных и кислотных пятен (лимонный сок, уксус и т.д.) на эмалированных, окрашенных и нержавеющей стальных поверхностях.

AquaSmart

■ Перед использованием функции очистки паром выньте из духовки все принадлежности.

■ Налейте 100 мл воды на основание духовки и еще 400 мл воды в неглубокий противень, расположенный на 2-м уровне (мы рекомендуем использовать мягкую воду), и закройте дверцу духовки.

■ Переведите кнопку выбора функций в положение  /  /  нижнего нагревателя.

■ Установите термостат на  и включите духовой шкаф на 30 минут.

■ Для завершения очистки паром, переведите термостат в положение 0.

- Очищайте внутреннюю поверхность духовки мягкой и влажной тканью, когда духовка остынет до температуры, не обжигающей вас руки, то есть после того, как она полностью остынет.
- После очистки держите дверцу приоткрытой на 15°, чтобы внутренняя поверхность эмали полностью высохла.



Внимание!

Убедитесь, что прибор остыл, прежде чем прикасаться к нему.

Существует риск получить ожоги.

- **Очистка внутренней поверхности духового шкафа**
- Очищайте прибор после каждого использования.
- Лучше всего чистить эмалированную поверхность внутри духовки, пока она еще полностью не остыла.
- Снимите противни и гриль. Очистите внутреннюю часть, протерев ее тканью, смоченной теплой мыльной водой. Затем еще раз протрите влажной тканью и высушите.
- Не используйте абразивные материалы: наждачную бумагу, стальную мочалку или отбеливатели. В противном случае эмалированная часть духовки может быть повреждена.
- Тщательно очищайте духовку, используя подходящее чистящее средство для духовки через регулярные промежутки времени.
- Вы можете использовать чистящие средства, используемые для нержавеющей стали, или уксус, если имеются сильные загрязнения.

- The stains left by such fluids may harm the brightness of the oven, but does not affect its performance in any way.
- Do not use the appliance for storage purposes by putting food such as bread, cakes, cookies, etc. inside the oven.
- **Cleaning the side walls of the oven**

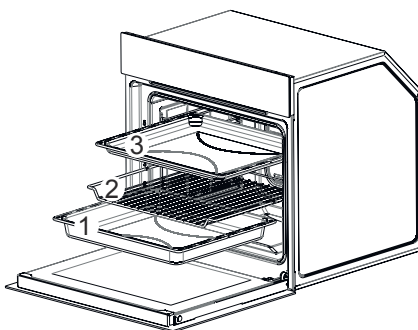


Рис. 19

- Снимите противни и гриль в следующем порядке (1-2-3 / Рис. 19).

Снятие телескопических направляющих

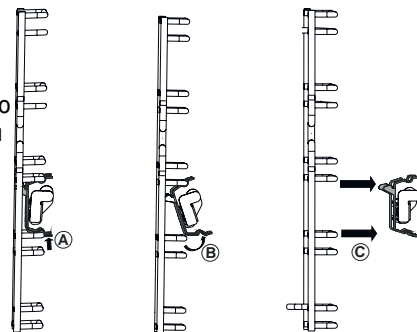


Рис. 20

Чтобы снять телескопическую направляющую, возьмитесь за ручку телескопической направляющей, как показано на Рис. 20 / А, а затем поднимите ее, как показано на Рис. 20 / В. (Рис. 20 / С).



Повторите этот процесс для всех телескопических направляющих с обеих сторон духовки.



Когда вы снимаете телескопические направляющие, держите их одной рукой, чтобы они не упали в духовку и не повредились.



Чтобы снять телескопические направляющие, подождите, пока духовка остынет.

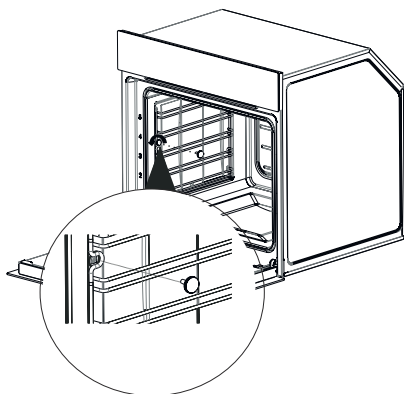


Рис. 21

Выкрутите винт с зубцами внутри духовки, повернув его против часовой стрелки, чтобы очистить решетку внутри духовки. (Рис. 21).

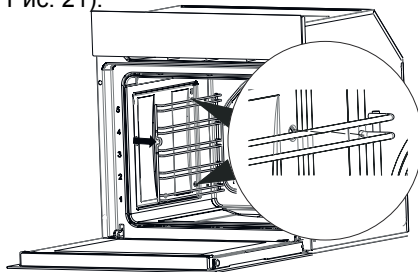


Рис. 22

Потяните решетку внутрь духовки и снимите стойки решетки с их мест. (Рис. 22).

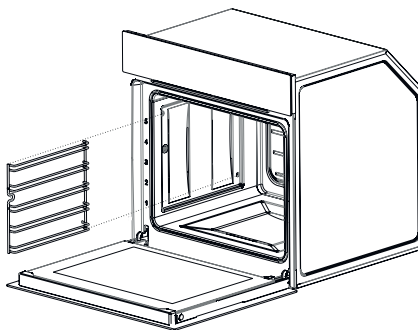


Рис. 23

Выньте решетку из духовки, сняв решетку со стоек. (Рис. 23).

Снятие дверцы духовки

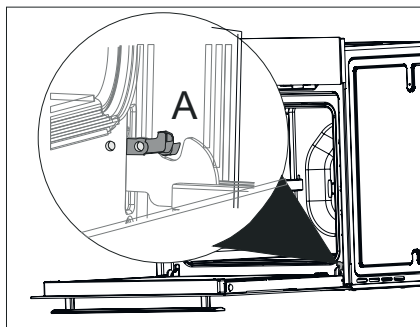


Рис. 24

Полностью откройте дверцу, потянув дверцу духовки на себя. (Рис. 24).

Затем установите фиксатор петли на самый широкий угол, как показано на (Рис. 24 / А). Установите обе петли, соединяющие дверцу духовки с духовкой, в одинаковое положение.

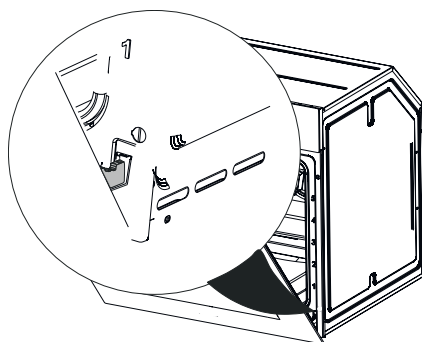


Рис. 25

Закройте дверцу духовки так, чтобы она касалась фиксатора петли, как показано на (Рис. 25).

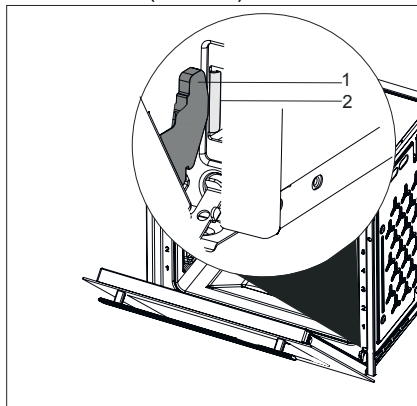


Рис. 26

- 1 Петля
- 2 Корпус петли

Снимите петли с корпуса петель, удерживая дверцу обеими руками, чтобы снять дверцу духовки. (Рис. 26).



Выполните процедуру снятия в обратном порядке для процедуры установки двери. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке двери.

Очистка стекла духовки

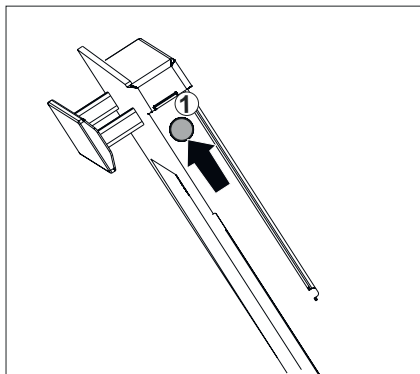


Рис. 27

Слегка откройте дверцу прибора.
Надавите на левую и правую стороны
пластиковой крышки дверцы (рис. 27).

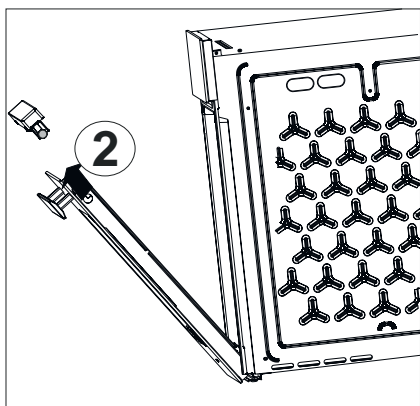


Рис. 28

Снимите пластиковую заглушку сверху (Рис. 28).

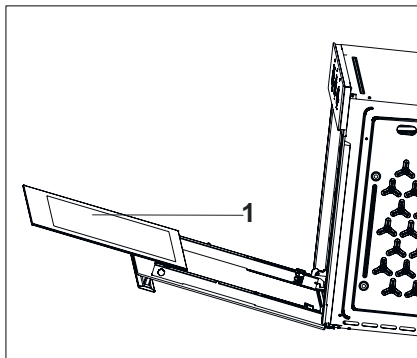


Рис. 29

1 - Внутреннее стекло духовки

- Снимите внутреннее стекло прибора, чтобы очистить его (рис. 29).
- Протрите стеклянную крышку мягкими губками или чистой сухой тканью.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для очистки стекла духовки. Такая очистка может привести к появлению царапин на поверхности стекла и разрушению стекла.
- Не прислоняйтесь и не давите на дверцу духовки.

! Внимание!

Поскольку дверь теряет вес при снятии стекла, она может резко закрыться и причинить травмы.



*Установите стекло духовки
выполнив все действия в
обратном порядке.*

Прокладка дверцы духовки

- При длительной эксплуатации духовки внутри передней дверцы и на ее уплотнении может образоваться конденсат. Удалите возможный конденсат сухой тканью или губкой.
- Регулярно проверяйте состояние этой прокладки. При необходимости очистите без использования абразивных чистящих средств.
- Дверь может не закрываться, если на уплотнении дверцы соберется грязь.
- При повреждении прокладки обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр. Не используйте духовку до тех пор, пока она не будет отремонтирована.

13 Замена лампы



Отключите питание и дождитесь, пока духовка остынет, чтобы исключить риск поражения электрическим током, прежде чем заменять лампу духовки.

Горячие поверхности могут стать причиной ожогов.



Рис. 30

2A/250V AC

Размер винта E14

Указывает максимальную потребляемую мощность лампы. При замене лампы следует использовать лампу с такой же мощностью.



Чтобы узнать номинальную мощность, используемую в продукте, см. техническую табличку на изделии

Лампа, используемая в этом продукте, не подходит для домашнего освещения. Эта лампа предназначена для того, чтобы помочь пользователю увидеть готовящееся блюдо.

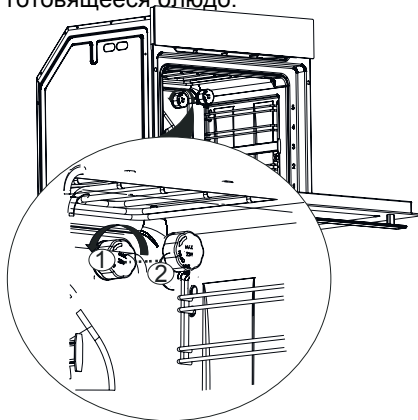


Рис. 31

Отключите прибор от источника питания.

Снимите крышку лампы (Рис. 31/1), повернув ее против часовой стрелки. (Рис. 31/2).

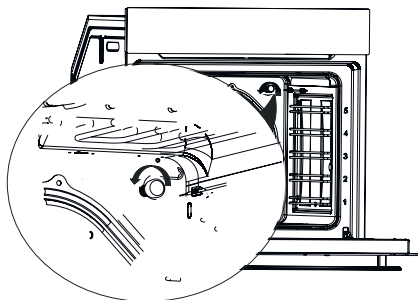


Рис. 32

Снимите и замените лампу духовки, повернув ее против часовой стрелки (рис. 32).

Выполните действия, указанные на (Рис. 31), в обратном порядке для установки лампы.

14 Основные функции

Описание основных функций приведено ниже:

Функция	Описание функции
	В вашем устройстве не выбрана никакая программа.
	Включен верхний и нижний нагрев. Еда нагревается одновременно снизу и сверху. Подходит для пирогов, пирожков, пирогов и рагу, приготовленных на сковороде. Готовьте на одном противне.
	Включен только нижний нагреватель. Используется для выпечки пиццы или еды, которая требует подрумянивания нижней части. Функция очистки Aquasmart
	Включены нижний и верхний нагреватели и вентилятор (на задней стенке). Горячий воздух равномерно и быстро распределяется внутри духовки благодаря вентилятору. Для приготовления используйте один противень.
* 	На крыше духовки установлен гриль большего размера. Это подходит для жарки большого количества мяса. Поместите большие или средние порции на решетку в правильном месте под нагревателем для гриля. Установите максимальную температуру. В середине процесса приготовления переверните продукт вверх дном.

* 	горячий воздух, нагретый грилем, быстро распределяется внутри духовки благодаря вентилятору. Подходит для жарки большого количества мяса. Поместите большие или средние порции в правильное положение на решетке под грилем. Установите макс. температуру. В середине процесса переверните продукт.
	Верхний нагрев, нижний нагрев и вентилятор. Равномерное распределение жара и быстрая готовка. Используйте один противень. Этот режим рекомендован для быстрого разогрева.
	Равномерное распределение жара и быстрая готовка. Для готовки на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло круглого нагревателя на задней панели в. Используйте один противень. Этот режим рекомендован для быстрого разогрева.
	Духовка не греется, работает только вентилятор. Режим подходит для разморозки продуктов.



* Работает только при установке максимальной температуры 230°C

15 Рекомендации по готовке

- Поместите блюдо в духовку
- Выберите нужную функцию и температуру.

Духовка нагревается до заданной температуры и сохраняет эту температуру до конца выбранного времени приготовления.

Выключение духовки раньше запланированного времени

- Выключите духовку с помощью кнопок выбора функций и / или температуры.

График времени приготовления



Указанные значения определены в лабораторных условиях. Ваши значения могут отличаться от этих значений.



1-я полка духовки - нижняя.



Внимание!

Не кладите алюминиевую фольгу на дно духовки во время приготовления. Это может привести к возгоранию и повреждению прибора и мебели.

Продукт	Функция	Уровень направляющих	Положение противня	Temperature (°C)	Cooking time (min.) approx.
Пирог на противне		1 уровень	3	175	25...30
Пирог в сковороде		1 уровень	2	180	40...50

Коржи для торта		1 уровень	3	175	25...30
Бисквит		1 уровень	3	200	5...10
Печенье		1 уровень	3	175	25...30
Слоеное тесто		1 уровень	2	200	30...40
Булочки		1 уровень	2	200	25...35
Дрожжевое тесто		1 уровень	2	200	35...45
Лазанья		1 уровень	2	200	30...40
Пицца		1 уровень	2	200...220	15...20
Говядина/ жареная		1 уровень	3	25 мин 250, затем 180...190	100,120
Нога ягненка (жаркое)		1 уровень	3	25 мин 250 затем 190	70...90
Жареный цыпленок		1 уровень	2	15 мин 250, затем 180...190	55...65
Индейка (5.5 кг)		1 уровень	1	25 мин 250, затем 180...190	150...210
Рыба		1 уровень	3	200	20...30

Предварительный нагрев рекомендуется для всех видов блюд.



Для операций по приготовлению, требующих предварительного нагрева, выполняйте предварительный нагрев до тех пор, пока духовка не достигнет желаемой температуры в начале приготовления.

Практические советы: пироги

- Если пирог получается слишком сухой, увеличьте температуру на 10 °C и сократите время готовки.
- Если пирог не пропекся внутри, используйте меньше жидкости или уменьшите температуру на 10 °C.
- Если верхняя часть пирога подгорает, выпекайте его на более низком уровне, уменьшите температуру и увеличьте время готовки.
- Если внутри пирог пропекается, а снаружи остается липким, используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время готовки.

Практические советы: выпечка

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру примерно на 10 °C и уменьшите время готовки. Смочите слои теста смесью из молока, масла, яиц и йогурта.
- Если ваше тесто готовится слишком долго, убедитесь, что его толщина не превышает размер противня.
- Если верхняя часть теста готовится, а нижняя часть не готовится, убедитесь, что количество пропитки, которую вы используете для теста, меньше на нижней стороне теста. Постарайтесь равномерно распределить ее между листами теста.



Готовьте тесто в соответствии с положением и температурой, указанными в таблице приготовления. Если нижняя часть обжаривается меньше, в следующий раз поместите ее на нижнюю решетку.

Практические советы: овощные блюда

- Если овощное блюдо теряет сок и высыхает, готовьте в закрытой кастрюле, а не на противне. В закрытых горшках содержится сок блюда.
- Если овощное блюдо недожарено, сначала сварите овощи или приготовьте их как консервы, а затем поместите их в духовку.

16 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

В случае возникновения поломки:

- выключите духовой шкаф (переведите ручки в положение "выключено")
- отсоедините сетевой шнур
- позвоните в сервисный центр
- некоторые незначительные ошибки можно устранить, обратившись к инструкциям, приведенным в таблице ниже. Прежде чем обратиться в центр поддержки клиентов или в сервисный центр, проверьте следующие пункты, которые представлены в таблице.

Проблема	Причина	Решение
1. Устройство не работает.	Проблемы с электропитанием	Проверьте щиток; если есть перегоревший предохранитель, замените его на новым, либо включите заново автомат
2. Дисплей программатора показывает «0:00».	Прибор отключился от сети или был временно отключен.	Установите текущее время (см. «Использование программатора»).
3. Освещение духового шкафа не работает.	Лампа перегорела или не до конца закручена.	Закрутите или замените лампу (см. «Уход и обслуживание»).

17 Соответствие стандартам ЕС

Основная информация:

Продукт соответствует требованиям европейских стандартов EN 60335-1; EN60335-2-6.

Данные по энергетическим меткам электрических печей приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти значения определяются со стандартной рабочей нагрузкой и с активными функциями: нижние и верхние нагреватели (традиционный нагрев) и нагрев с помощью конвектора (принудительное воздушный нагрев), если эти функции доступны.

Сертификат соответствия ЕС

Производитель заявляет, что данный продукт соответствует общим требованиям следующих европейских директив:

- *Директива по низковольтному оборудованию 2014/35/ЕС,*
- *Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,*
- *Директива ErP 2009/125/ЕС,*

*Таким образом, продукт отмечен символом **CE** а декларация соответствия выдана производителю и доступна для компетентных органов, регулирующих рынок.*

18 УТИЛИЗАЦИЯ:

Для упаковки наших изделий применяются только нетоксичные, экологически безопасные, пригодные для вторичного использования материалы. Мы настоятельно призываем вас содействовать в вопросе надлежащей утилизации упаковочных материалов. Обратитесь к вашему локальному торговому представителю или в соответствующие региональные организации для получения адресов центров по сбору, переработке и утилизации.

Не оставляйте упаковку полностью или частично в местах проживания людей. Упаковочные материалы, в особенности пластиковые мешки, создают опасность удушья для детей.

Старые ненужные устройства также следует утилизировать надлежащим образом.

Важное замечание. Доставьте устройство в локальный центр, предназначенный для сбора выброшенных бытовых приборов.

Правильная утилизация позволяет рационально использовать материалы, из которых состоит устройство.

Перед утилизацией бытового прибора отрежьте и уберите сетевой шнур и вилку.

19 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью руководства по эксплуатации.
- Информация о месяце и годе изготовления внесена в гарантийный талон на изделие, а также указана на этикетке на упаковке изделия.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления, за исключением приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования - 6 месяцев со дня продажи, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ: ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ ПУНКТА «НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ» В РАЗДЕЛЕ «СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ» И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНОВ.**
- Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи прибора не принимаются.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:

несоблюдения правил транспортировки и хранения; несоблюдения правил установки и эксплуатации; разборки и ремонта изделия лицами, не имеющими на это право; отсутствия в талоне установки отметки организации об установке и подключении прибора.

• **ВНИМАНИЕ:** Все работы по подключению, обслуживанию и последующему ремонту прибора, должны проводиться только уполномоченным специалистом или персоналом, имеющим лицензию на право установки, подключения и обслуживания бытовых приборов в соответствии с действующим законодательством.

• По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу. По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к продавцу либо в любую уполномоченную организацию.



CNA
group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Oficinas c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt