



MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО
ВСТРАИВАЕМОГО ДУХОВОГО ШКАФА, тип: АЕОС

АЕОС.575В / АЕОС.575W

АЕОС.575S / АЕОС.575хх



Ver.08

www.maunfeld.ru

БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового изделия.

Для более удобного и простого использования изделия, мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым изделием.

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию вашего изделия и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволят вам извлечь максимальную пользу из изделия.

Храните данное руководство в надежном и удобном месте с тем, чтобы пользоваться им при необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

www.maunfeld.ru

СОДЕРЖАНИЕ

стр. 4	ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр. 7	СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр. 8	РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУРЫ
стр. 9	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
стр. 10	ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ
стр. 11	ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА
стр. 12	АКСЕССУАРЫ
стр. 13	ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ
стр. 15	СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ
стр. 17	ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ
стр. 19	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ
стр. 21	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
стр. 23	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
стр. 24	ФУНКЦИИ
стр. 26	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ
стр. 30	БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СОДЕРЖАНИЕ

стр. 32	ЧИСТКА ПРИБОРА
стр. 37	СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ, СТЕКЛА
стр. 39	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
стр. 40	ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ
стр. 41	ТРАНСПОРТИРОВКА
стр. 41	УТИЛИЗАЦИЯ
стр. 42	СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
стр. 43	ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните её для дальнейшего использования!

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности.

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор разработан исключительно для использования в быту (для приготовления еды и напитков) и не предназначен для коммерческого использования.
- При работе с духовым шкафом и его чистке рекомендуется использовать защитную одежду или перчатки.
- Любое вмешательство в конструкцию духового шкафа запрещено.
- В соответствии с установленными нормативами установка этого устройства допускается только в хорошо проветриваемом помещении.
- Перед началом эксплуатации проверьте, не имеет ли прибор видимых повреждений. При их обнаружении не включайте прибор.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора напряжению электросети (220-240 В~, 50 Гц).
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети.
- Не прикасайтесь к включённому в сеть прибору влажными руками.
- Отключая прибор от сети, всегда держитесь за вилку, никогда не тяните за шнур.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами. В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено!
- Если Вы не пользуетесь прибором длительное время, отключите его от электрической сети.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Никогда не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся материалы, так как возможно их возгорание при случайном включении устройства.
- В процессе работы внутренние части прибора могут сильно нагреваться и оставаться горячими в течение длительного времени после завершения работы, поэтому:
 - соблюдайте осторожность, касаясь внутренних элементов камеры духового шкафа;
 - при извлечении решёток и противней всегда пользуйтесь прихватками;
 - беритесь за ручку при открывании дверцы прибора;
 - во избежание ожогов не разрешайте детям приближаться к прибору.
- Следите, чтобы сетевые шнуры других электроприборов, находящихся вблизи духового шкафа, не могли быть зажаты его дверцей или оказаться внутри прибора во время работы устройства, так как это может привести к короткому замыканию.
- Никогда не приподнимайте и не переносите прибор за ручку дверцы.
- Всегда вставляйте принадлежности в камеру правильной стороной.
- Во избежание риска травмирования или повреждения прибора всегда используйте только принадлежности, рекомендованные производителем.
- Не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.
- Не обкладывайте стенки духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Во избежание риска возгорания никогда не вешайте кухонные полотенца, тряпки и пр. на прибор и его ручку.
- Никогда не готовьте пищу, содержащую большое количество напитков с высоким содержанием алкоголя. Пары спирта могут воспламениться в разогретой рабочей камере.
- Регулярно очищайте духовой шкаф. Следите за тем, чтобы жир и масло не скапливались на дне камеры или в противнях. Удаляйте пролитую жидкость сразу, как только это произошло.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Открыв дверцу духового шкафа, отойдите в сторону, чтобы выпустить пар и горячий воздух перед тем, как извлекать готовое блюдо.
- Не оставляйте продукты на длительное время в духовом шкафу до и после приготовления, так как, находясь вне холодильника, они могут испортиться.
- Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения неисправности.
- Никогда не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно, обращайтесь в специализированный сервис.
- Для замены повреждённого сетевого шнура обращайтесь в специализированный сервисный центр. Замена шнура должна производиться квалифицированным специалистом.
- Не фиксируйте дверцу в открытом положении при помощи каких-либо предметов, вставленных между дверцей и передней панелью, и не допускайте скопления грязи и остатков чистящего средства на её уплотнителе.
- Эксплуатация прибора с открытой дверцей запрещена!
- Петли дверцы прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы. Не касайтесь петель руками!



Внимание! Если дверца или её уплотнитель повреждены, прибор нельзя эксплуатировать до тех пор, пока он не будет отремонтирован специалистом.

- Никогда не открывайте дверцу прибора, если внутри появился дым. Выключите прибор и отсоедините его от сети или отключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

(В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ)



Внимание! Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочными материалами (полиэтиленовой плёнкой, коробками, пенопластовыми вкладышами и пр.), так как это может представлять для них серьёзную опасность!

- В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы маленькие дети не приближались к прибору во время работы.
- Не позволяйте детям играть с прибором или вблизи от него.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Обслуживание и уход за прибором могут выполняться детьми только под непосредственным наблюдением взрослых.
- Во время работы устройства дети, не достигшие 8 лет, должны находиться на безопасном расстоянии от прибора и его сетевого шнура.

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные пренебрежением требованиями безопасности, несоблюдением правил эксплуатации изделия или некорректной настройкой органов управления.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

S – STEEL – НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ, АЛЮМИНИЕВАЯ РУЧКА

W – WHITE – БЕЛЫЙ, АЛЮМИНИЕВАЯ РУЧКА

B – BLACK – ЧЕРНЫЙ, АЛЮМИНИЕВАЯ РУЧКА

5 – КОЛ-ВО ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ

57 – ОБЪЕМ ~59 ЛИТРОВ

АЕОС.575 В/W/S

C - БУКВЕННОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ МОДЕЛИ

O - OVEN – ДУХОВОЙ ШКАФ

E - ELECTRIC – ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

A – ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	АЕОС.575В АЕОС.575W АЕОС.575S
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В~, 50-60 Гц
ПОЛНАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	2300 Вт
ТИП ДУХОВОГО ШКАФА	Электрический
ТИП УСТАНОВКИ	Встраиваемая
УПРАВЛЕНИЕ	Механическое
ОБЪЕМ ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ	59 л
КОЛИЧЕСТВО ФУНКЦИЙ	6 (5 основных + подсветка)
ТАЙМЕР	Механический
РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА (ШхГхВ)	595 x 525 (500 без учёта передней панели) x 590 мм
ВЕС НЕТТО	28 кг

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После установки прибора, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды. Для повторного использования выброшенного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники, в зависимости от особенностей мусора (фольга, картон, пенопласт). Прежде чем выбросить в мусор какой-либо электрический прибор, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого прибора другими.



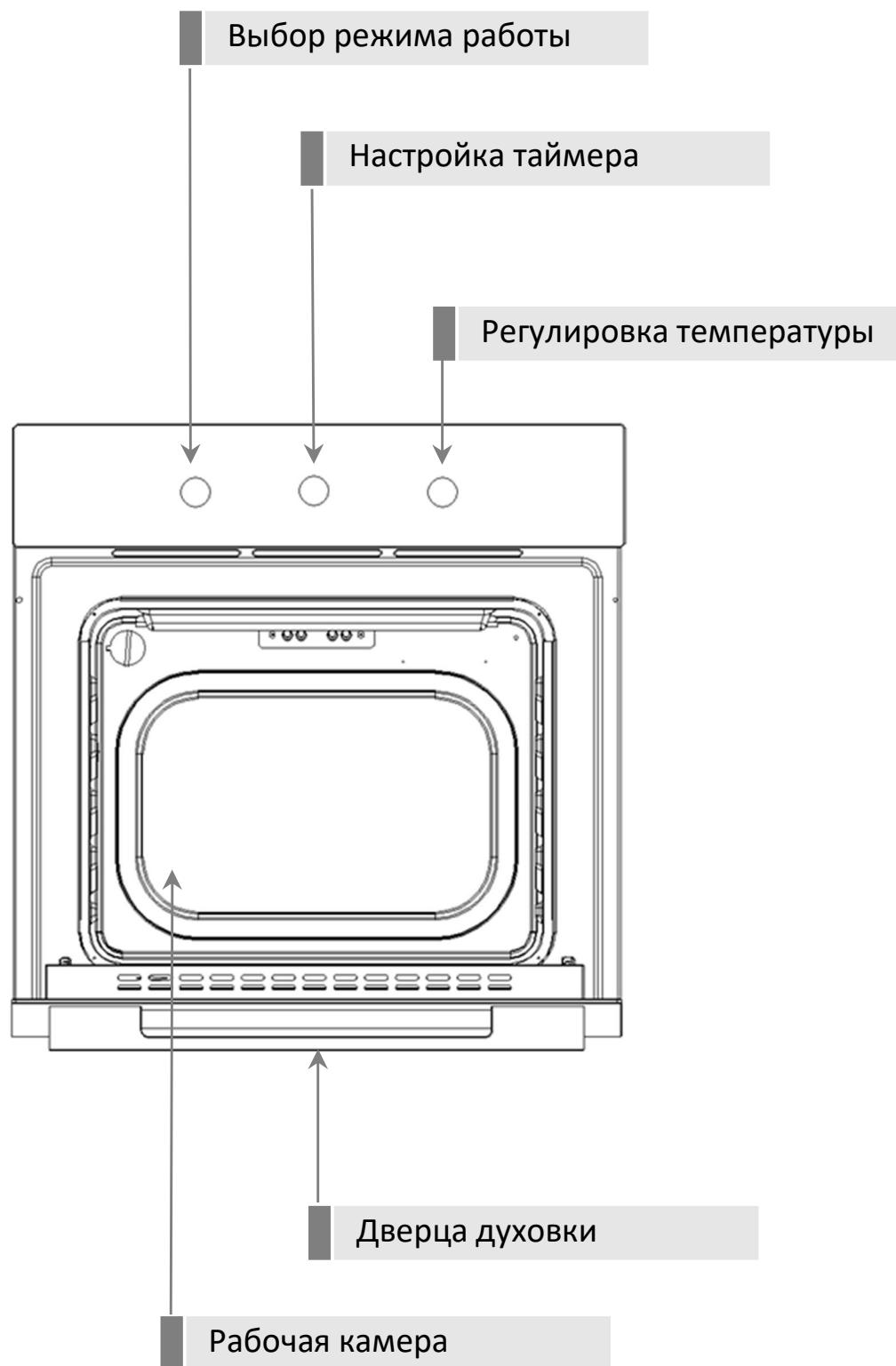
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

МОДЕЛЬ	АЕОС.575В АЕОС.575W АЕОС.575S
ПОЛНАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	2300 Вт
ГРИЛЬ	2250 Вт
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ)	1922 Вт
ПОДСВЕТКА	25 Вт
Количество камер	1
Источник тепла каждой камеры	Электроэнергия
Объем (V)	59 л
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия) (E _{Celectric cavity})	0,73 кВт·ч/цикл
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия) (E _{Celectric cavity})	-
Индекс энергетической эффективности (EEI _{cavity})	92,5 кВт·ч/цикл
КЛАСС ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ	A

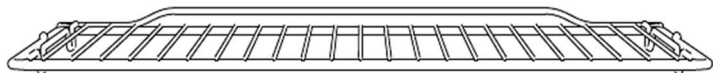
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

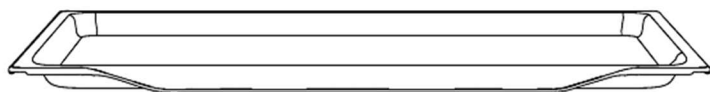
КОМПЛЕКТАЦИЯ: РЕШЕТКА, ПРОТИВНИ*



РЕШЕТКА

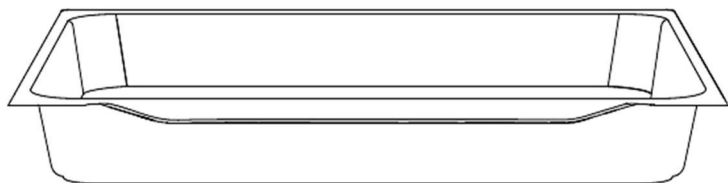
используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

На решетке имеется выступы, для безопасного расположения решетки в противне или на столешнице.



МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ

предназначен для приготовления выпечки.



ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ

(при наличии) предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле или вертеле.

*Комплектация духового шкафа может отличаться в зависимости от модели. Информация в инструкции является справочной. Уточняйте комплектацию у продавца.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

- Помещение кухни должно быть сухим, хорошо проветриваемым и оборудованным эффективной системой вентиляции.
- При установке печи должен быть обеспечен лёгкий доступ ко всем элементам управления.
- Духовой шкаф является встраиваемым устройством и не может размещаться на столешнице или внутри мебели без соблюдения специальных условий по встраиванию техники.
- Чтобы эксплуатация прибора была безопасной, он должен быть установлен специалистом надлежащей квалификации в соответствии с действующими нормами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении.
- Повреждения, возникшие из-за неправильной установки, не покрываются гарантией.
- При установке используйте защитные перчатки, чтобы не порезаться об острые края.
- Перед установкой проверьте прибор на наличие повреждений и не подключайте прибор при их обнаружении.
- Перед включением прибора удалите все упаковочные материалы и защитную плёнку с прибора.
- Доступ к электрической вилке или к двухполюсному выключателю должен быть возможен в любой момент и после установки машины.



Внимание! Во избежание перегрева прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей.

- В нише для встраивания не должно быть стенки за задней панелью прибора.
- Между задней панелью прибора и стеной должен оставаться зазор не менее 45 мм.
- Вентиляционные отверстия и воздухозаборники не должны быть перекрыты какими-либо предметами.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

- Не допускается установка прибора рядом с занавесками или мягкой мебелью.
- Стенки ниши для встраивания должны выдерживать температуру до 90°C.
- Необходимо с осторожностью устанавливать устройство в нишу для встраивания, не поднимая его за ручку дверцы, так как она не рассчитана на вес прибора и может отломиться.
- После установки духовой шкаф должен быть отцентрован и надёжно закреплён винтами в нише кухонной мебели. Отверстия для винтов можно увидеть, открыв дверцу прибора. Ниша для встраивания духового шкафа должна соответствовать размерам, приведённым на рисунке с установочными размерами.
- Прибор должен быть полностью вставлен в нишу, а все винты крепления устройства к мебели плотно закручены, чтобы исключить их выпадение.
- Установленный прибор должен быть надлежащим образом заземлён.



Внимание! Стекло, из которого изготовлена дверца духового шкафа, чрезвычайно хрупкий материал. При установке прибора используйте защитные перчатки!

- Для вашей безопасности дверца этого прибора изготовлена из закалённого стекла. Этот тип стекла отличается высокой прочностью, но обладает свойством сохранять «память» об ударах. Поэтому следует обращаться с изделием с максимальной осторожностью, чтобы избежать ударов и сильных перекосов во время установки изделия.

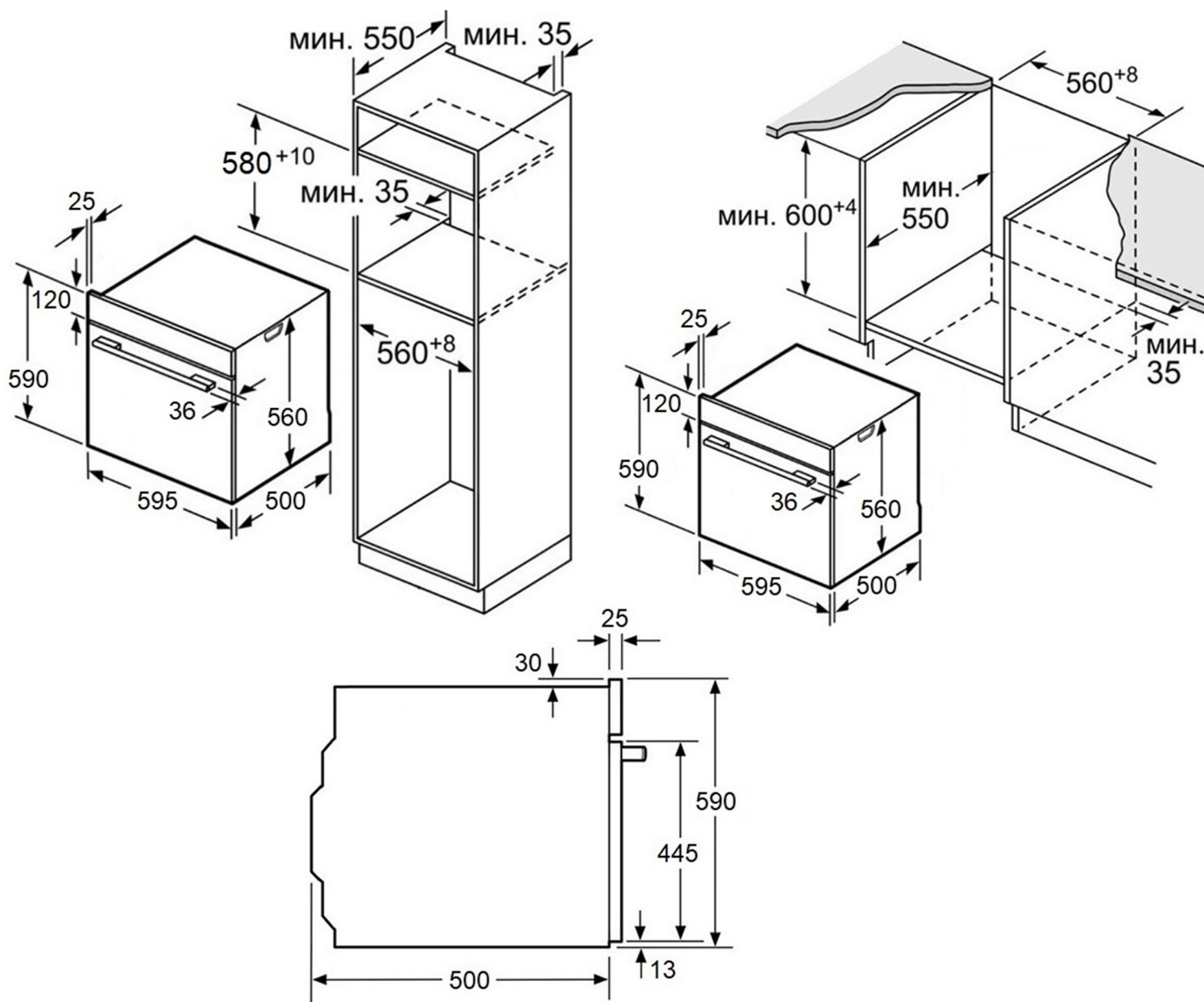
Безопасная эксплуатация прибора возможна только при соблюдении настоящей инструкции по установке!

УСТАНОВКА ПРИБОРА

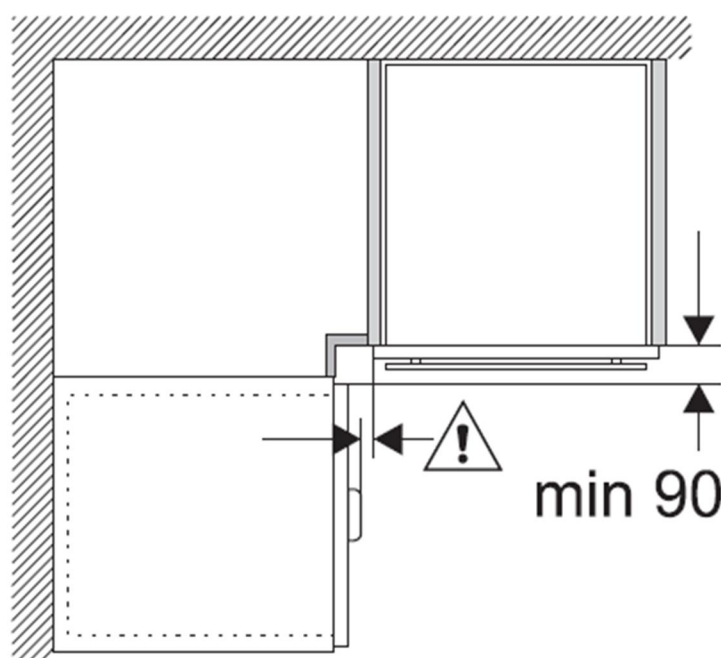
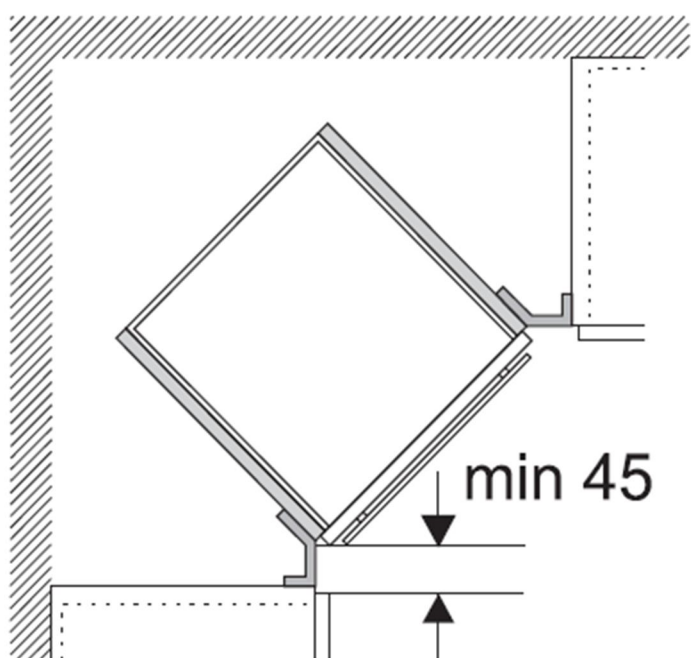
СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ

РАЗМЕРЫ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ

- Убедитесь, что ниша для установки духового шкафа имеет размеры, соответствующие схеме. Ниша встраивания должна иметь вентиляционные вырезы.
- Все размеры на схеме указаны в миллиметрах.



УСТАНОВКА ПРИБОРА



ВСТРАИВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Место для встраивания шкафа должно быть подготовлено заранее и должно быть устойчивым к высоким температурам до 90 °С без деформирования и/или образования дефектов поверхностей. В этом месте должны быть предусмотрены пространства для свободного подсоединения компонентов духовки. Все кухонные бытовые приборы должны быть защищены огнеупорными материалами в соответствии с действующими стандартами. Настоятельно рекомендуется, чтобы встроенная духовка не была установлена рядом с холодильником, в противном случае производительность устройства может быть плохо связана с циркуляцией горячего воздуха. Устройство должно находиться на достаточном расстоянии от настенной розетки. Не размещайте сетевой кабель рядом с горячими поверхностями. Не оставляйте его сжатым в духовке.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ

При встраивании прибора под варочную панель необходимо учитывать требования к толщине столешницы (включая усиливающий элемент).

Тип варочной панели	Минимальная толщина столешницы	
	накладная	заподлицо
Индукционная варочная панель	37 мм	38 мм
Индукционная варочная панель с нагревом по всей площади	47 мм	48 мм
Газовая варочная панель	30 мм	38 мм
Электрическая варочная панель	27 мм	30 мм

Монтаж с варочной панелью.

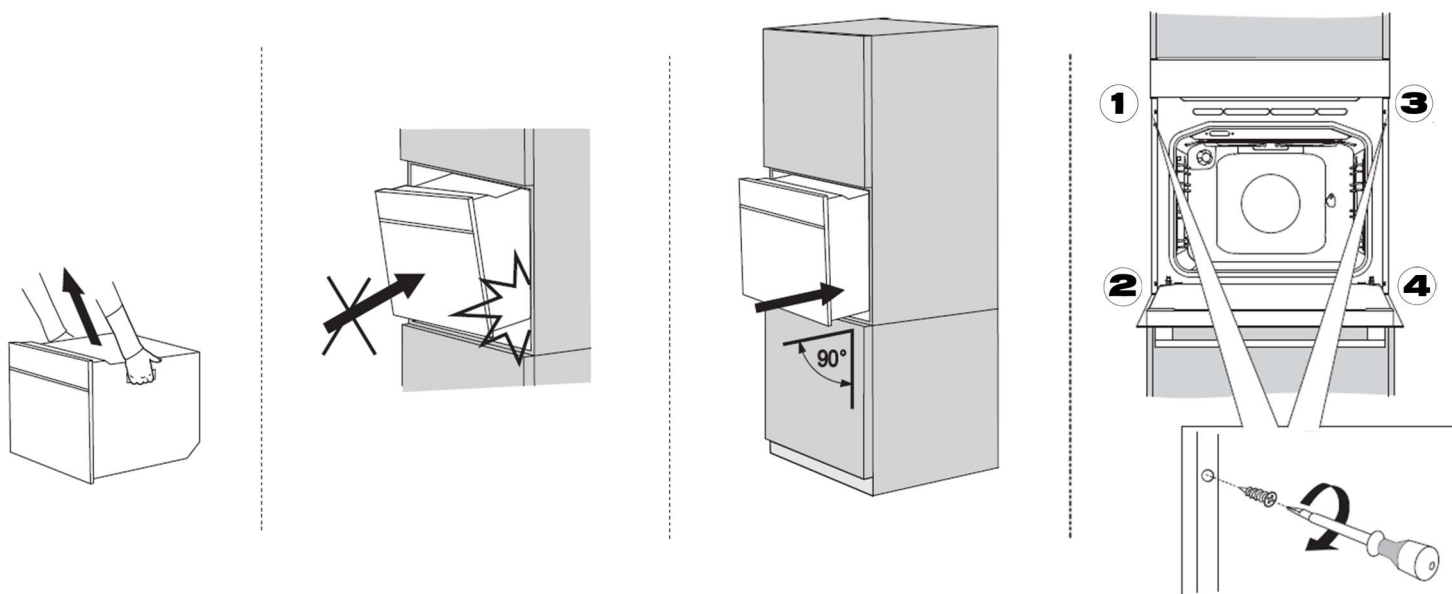


Размеры в мм

УСТАНОВКА ПРИБОРА

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В НИШУ

- Поместите прибор в нишу по центру.
- Откройте дверцу духового шкафа. Подгоняя отверстия, находящиеся по бокам корпуса, закрепите прибор с помощью 4 винтов.
- Духовой шкаф можно установить по желанию в кухонную колонну уровнем выше столешницы, либо в нишу под столешницей.
- Когда на столешницу, находящуюся над духовым шкафом, размещается встроенная варочная поверхность, в целях безопасности и для того, чтобы облегчить снятие духового шкафа при необходимости, нужно, чтобы электрические кабели поверхности и духового шкафа шли отдельно друг от друга.



УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Прежде чем подключать прибор к электросети:

- Разместите духовой шкаф так, чтобы доступ к розетке, которая будет использоваться для подключения духового шкафа к электросети, либо к двухполюсному выключателю, был удобным.
- Не допускайте соприкосновения электрического кабеля духового шкафа с горячими поверхностями и зажатия его в дверце духового шкафа.
- В случае повреждения электрического кабеля, обращайтесь в ближайший пункт сервисного обслуживания. Компетентные специалисты организации сервисного обслуживания должны установить кабель такого же размера с пластиковой изоляцией, устойчивый к напряжению, необходимому для работы духового шкафа.

- Если прибор будет прямо подключен к электросети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель, пригодный для работы при мощности в соответствии с установленными нормами, расстояние между точками касания должно быть не менее 3 мм. Провод заземления не должен пресекаться двухполюсным переключателем. Не рекомендуется применять регуляторы напряжения, удлинители и розетки-умножители.



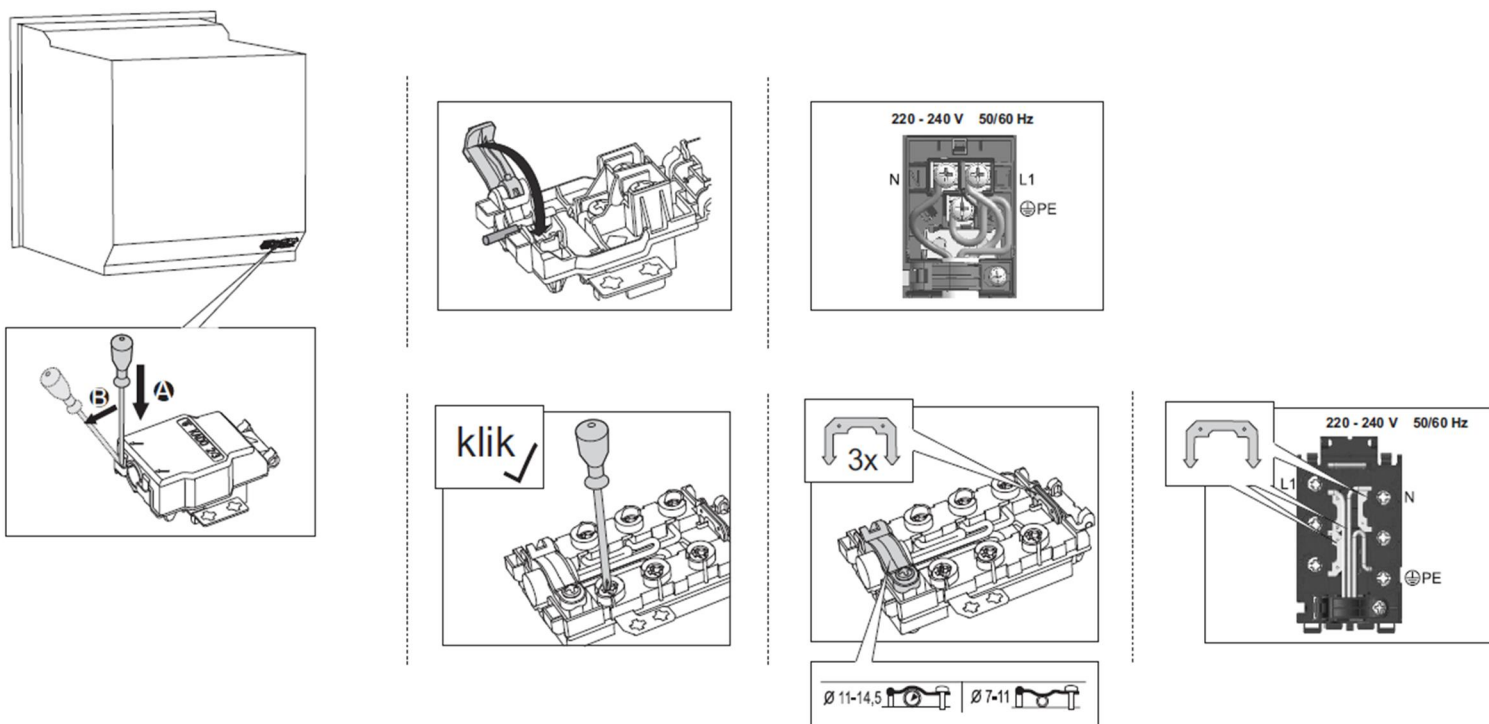
УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

- Подключение прибора к основной электросети может осуществлять лишь компетентный мастер-электрик в соответствии с установленными правилами и нормами.
- Удостоверьтесь в том, что напряжение, поступающее из основной электросети, соответствует напряжению, указанному на памятке, расположенной в передней части снизу духового шкафа.
- Если сила тока предохранителей в вашем доме ниже 16 ампер, пусть мастер-электрик подключит также предохранитель на 16 ампер.

ВНИМАНИЕ! Прибор должен быть обязательно заземлен.

- На электрическом кабеле вашего духового шкафа имеется провод с заземлением. Его следует обязательно использовать на линии с заземлением. Проводку заземления должен осуществлять специалист-электрик.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

- Во избежание потерь тепла, дверцу следует открывать только при необходимости.
- Следует поддерживать чистоту прокладок и уплотнений во избежание потери тепла и предотвращения ожогов от выходящего горячего воздуха.
- Если духовой шкаф не используется в течение продолжительного времени, его следует отключать от электросети.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать духовой шкаф перед первым использованием или помещением в нее продуктов. Однако образование конденсата на стекле дверцы или на стенках духовки не влияет на ее работу, и в процессе приготовления влага испаряется.

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Удалите из духовки все элементы внутренней упаковки и все принадлежности. Ополосните все внутренние поверхности горячей водой или мягким моющим средством. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
2. Тщательно протрите поверхности влажной тканью и просушите.

ВНИМАНИЕ!

- Запрещается использовать прибор для отопления помещений.
- Не загромождайте вентиляционные решетки поступления охлаждающего воздуха на приборе и в помещении.
- Перед установкой убедитесь, что источник питания соответствует данным, указанным на ярлыке изделия.
- Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревающих элементов внутри духовки.
- Во время эксплуатации многие доступные компоненты могут сильно нагреваться.
- Беречь от детей.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

Выньте из прибора все принадлежности. Предварительный разогрев следует осуществлять строго в течение обозначенного времени.

1. Установите регулятор температуры духового шкафа на максимальный уровень (250°C MAX)
 2. Кнопку выбора функции установите в режим нижний и верхний нагревательный элемент («традиционный нагрев»).
 3. Оставьте духовой шкаф работающим на протяжении 30 минут. Для обеспечения циркуляции воздуха откройте окно.
- При этом в духовом шкафу на некоторое время может появиться запах и дым, исходящие от изоляционных материалов и нагревательных элементов. В таком случае, прежде чем помещать в духовку еду, дождитесь исчезновения запаха и дыма.
 - По окончании данной операции дайте духовому шкафу остыть и протрите внутреннюю поверхность духового шкафа влажной, мыльной мягкой тканью.

ВАЖНО!

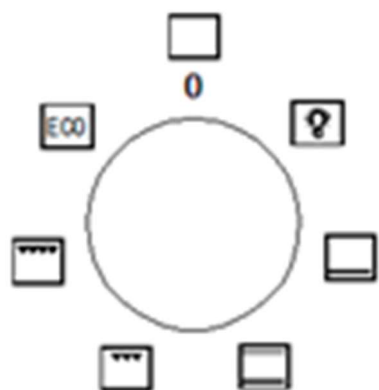
Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда держите за середину ручки.

ВНИМАНИЕ!

Перед первым использованием таких аксессуаров, как противни или решетка, хорошо вымойте их.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

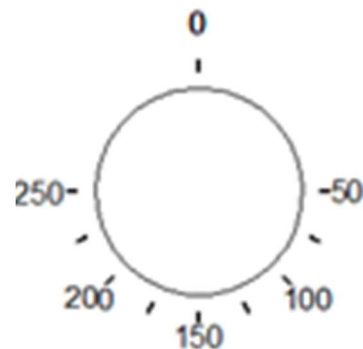
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1



2



3

1 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВЫБОРА ФУНКЦИЙ

Переключатель выбора функций предназначен для установки режима нагрева или других функций. Переключатель можно поворачивать из нулевого положения влево или вправо.

2 ТАЙМЕР

Вы можете установить время приготовления до 120 минут. Для этого поверните регулятор таймера по часовой стрелке, выбрав необходимое вам время приготовления. По прошествии заданного времени духовой шкаф прекратит нагрев.

3 РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Предназначен для выбора определенного температурного режима приготовления. Регулятор температуры можно поворачивать из нулевого положения только вправо (по часовой стрелке) не дальше максимального значения в 250°C.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Для включения духового шкафа поверните ручку **1**, и выберите функцию (режим) приготовления. Задайте время таймера с помощью ручки **2** или установите её в положение «ON». Задайте температуру нагрева с помощью ручки **3**. Для выключения прибора переведите все ручки в положение «0» (Выключено).

ФУНКЦИИ

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
	ПОДСВЕТКА Даже если духовой шкаф не находится в рабочем режиме, подсветку можно включить, выбрав данную функцию.
	НИЖНИЙ НАГРЕВ Используется для блюд требующих длительного и медленного пропекания - например, для приготовления блюд в горшочках.
	ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ Для выпекания и жарки на одном уровне. Работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	МАЛЫЙ ГРИЛЬ Этот метод приготовления пищи позволяет использовать только внутреннюю часть верхнего нагревательного элемента, который направляет тепло сверху вниз. Эта функция подходит для приготовления небольших кусочков бекона, мяса, тостов и т.д.
	ПОЛНЫЙ ГРИЛЬ Этот метод приготовления пищи использует внутреннюю и внешнюю части верхнего нагревательного элемента, который направляет тепло сверху вниз. Эта функция подходит для обжарки сосисок, бекона, стейка, рыбы и т.д.
	ЕСО (ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЙ РЕЖИМ) В данном режиме тепло равномерно распределяется сверху и снизу.

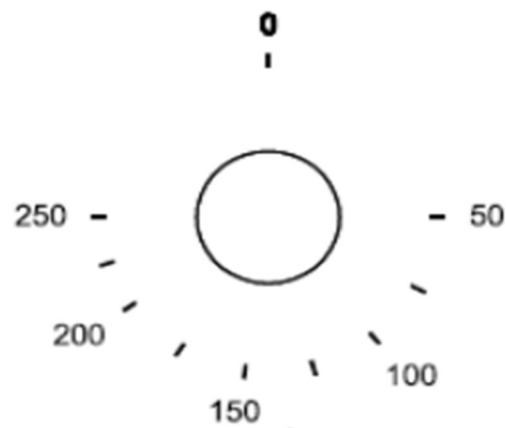
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Для изменения температуры, достаточно повернуть ручку **3** по часовой стрелке и выставить необходимую для приготовления температуру от 0°C до 250°C.

Заданное значение зафиксируется.

Индикатор на панели управления погаснет, когда установленная температура будет достигнута. В течение времени приготовления нагревательные элементы духового шкафа будут включаться и выключаться циклично, поддерживая заданную температуру.



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

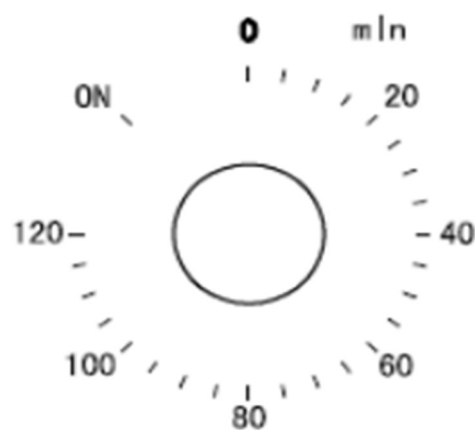
Вы можете установить время приготовления - до 120 минут. Для этого поверните регулятор таймера **2** по часовой стрелке, выбрав необходимое время приготовления. По прошествии заданного времени духовой шкаф прекратит нагрев.

Если установка времени приготовления не требуется, поверните ручку в положение «ON». Прибор будет работать до отключения вручную.

Важно! По завершении приготовления переведите все ручки управления в положение «0» (Выключено)

ВНИМАНИЕ!

ДУХОВОЙ ШКАФ НЕ РАБОТАЕТ, КОГДА РЕГУЛЯТОР УСТАНОВЛЕН НА СИМВОЛ «0».



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Готов ли пирог?	Воткните в пирог деревянную палочку примерно за 10 минут до истечения заданного времени выпечки. Если после её извлечения на палочке не осталось сырого теста – пирог готов!
Остывая, пирог теряет значительный объём после выпекания.	Попробуйте снизить температуру на 10°C и проверьте, правильно ли вы замешиваете тесто. Сверьтесь с рецептом.
Высота пирога в середине значительно выше, чем по краям.	Не смазывайте внешнее кольцо съёмной формы для выпечки.
Пирог слишком коричневый сверху.	Переставьте противень на более низкий уровень, или установите более низкую температуру (это может потребовать увеличения времени выпекания).
Пирог очень сухой.	Попробуйте повысить температуру на 10°C (это может потребовать сокращения времени выпекания).
Выпечка выглядит готовой, но не пропеклась внутри.	Попробуйте понизить температуру на 10°C (это может потребовать увеличения времени выпекания). Сверьтесь с рецептом.
Неравномерное подрумянивание.	Установите температуру на 10°C ниже (это может потребовать увеличения времени приготовления). Используйте режим «Верхний и нижний нагрев» на одном уровне.
Пирог недостаточно подрумянился снизу.	Переставьте пирог на 1 уровень ниже.
Выпекание на нескольких уровнях одновременно: одна полка темнее другой.	Вынимайте каждый противень по мере готовности. Не обязательно, чтобы все противни приготовились одновременно.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Конденсация воды в процессе выпекания.	Образование пара является частью процесса выпекания и приготовления пищи, и обычно он удаляется из духовки вместе с потоком остывающего воздуха. Пар может конденсироваться на различных поверхностях духовки или рядом с ней в виде капель воды. Это естественный процесс, и его нельзя полностью избежать.
Какую посуду для выпечки использовать?	Для выпечки можно использовать любую термостойкую посуду. Не рекомендуется, чтобы пища, особенно если она кислая, напрямую контактировала с посудой из алюминия. Крышка должна плотно прилегать к посуде.
Как пользоваться грилем?	Прогрейте духовку в течение 5 минут и поместите продукты в камеру. При использовании любого режима гриля дверца духовки должна оставаться закрытой. Не открывайте дверцу духовкой, кроме случаев, когда необходимо загрузить, извлечь блюдо или проверить его готовность.
Как сохранить духовку в чистоте при пользовании грилем?	Установите на 1-й (нижний) уровень противень наполненный водой. Почти все жидкости, стекающие с продуктов, размещённых на решётке, окажутся в противне.
Нагревательный элемент во всех режимах гриля периодически включается и выключается.	Это нормальный режим работы нагревательных элементов, задаваемый выбранной температурой.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Что произойдёт, если во время выпекания или приготовления пищу в духовке польют жидкостью?

Жидкость закипит и образуется большое количество горячего пара. Будьте осторожны! Дополнительная информация: см. пункт «Конденсация воды в процессе выпекания» этой таблицы.

Если жидкость содержит спирт, процесс кипения будет более быстрым и может привести к возгоранию в камере. Убедитесь, что дверца духовки закрыта во время таких процессов.

Пожалуйста, тщательно контролируйте процесс выпекания и приготовления пищи. Открывайте дверцу очень осторожно и только при необходимости.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- Извлекайте все принадлежности, которые не нужны в процессе приготовления.
- Не открывайте дверцу во время приготовления.
- Если невозможно готовить разные блюда одновременно, их можно готовить поочерёдно, используя тепло, накопленное духовкой.
- Не используйте отражающую фольгу, например алюминиевую фольгу, для укрытия дна камеры духового шкафа.
- Используйте лёгкие контейнеры и формы для выпечки с тёмной матовой поверхностью. Старайтесь не использовать тяжёлые аксессуары с блестящими поверхностями, такие как нержавеющая сталь или алюминий.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Акриламид может представлять опасность для организма в больших дозах. Он образуется в основном при нагревании крахмалистых продуктов (например, картофеля, хлеба) до очень высоких температур в течение длительного времени, что вызывает их потемнение.

Рекомендации

- Сократите время приготовления.
- Готовьте пищу до золотисто-жёлтого цвета поверхности, не прожаривайте её до тёмно-коричневого цвета.
- В больших порциях меньше акриламида.
- Картофель фри: готовьте сразу не менее 450 г на противень, равномерно распределите продукт и периодически переворачивайте.
- Используйте информацию о продукте, если она доступна, чтобы приготовить его наилучшим образом.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Принадлежности, фольга, жиронепроницаемая бумага или посуда на дне камеры: Не кладите принадлежности на дно камеры. Не накрывайте дно камеры фольгой или жиронепроницаемой бумагой. Не ставьте посуду на дно камеры, если установлена температура выше 50 °С, так как это приведёт к концентрации тепла, и эмалевое покрытие получит повреждения.

Алюминиевая фольга: Алюминиевая фольга в камере не должна соприкоснуться со стеклом дверцы. Это может привести к необратимому обесцвечиванию стекла дверцы.

Силиконовая посуда: Не используйте силиконовые кастрюли, коврики, крышки и иные аксессуары, содержащие силикон, так как может быть повреждён датчик духовки.

Вода в нагретой рабочей камере: Не наливайте воду в нагретую камеру, так как это вызовет интенсивное парообразование. Перепад температуры может привести к повреждению эмали.

Влага в камере: Находящаяся в течение продолжительного времени влага в камере может вызвать коррозию. Дайте прибору высохнуть после использования. Не храните влажную пищу в закрытой камере в течение длительного времени. Не храните в камере продукты.

Фруктовый сок: При выпечке особенно сочных фруктовых пирогов не переполняйте противень. Фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые затем невозможно удалить. По возможности используйте более глубокий универсальный противень.

Охлаждение прибора: После эксплуатации при высоких температурах дайте прибору остыть при плотно закрытой дверце. Если оставить дверцу приоткрытой, со временем передняя часть соприкасающейся с духовкой мебели может быть повреждена. Оставляйте устройство высыхать с открытой дверцей только в том случае, если во время работы духового шкафа образовалось много влаги.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Загрязнённый уплотнитель дверцы: Если уплотнитель очень загрязнён, во время работы дверца прибора не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению передних панелей устройств, установленных рядом. Всегда держите уплотнитель дверцы в чистоте.

Дверца прибора в качестве сиденья, полки или рабочей поверхности: Не садитесь на дверцу прибора, не ставьте и не вешайте на неё какие-либо предметы. Не ставьте на неё посуду или принадлежности.

Установка принадлежностей: Не полностью вставленные в камеру противни и решётки могут поцарапать панель дверцы при её закрывании. Всегда вставляйте аксессуары в камеру до упора.

Нагрев продуктов в закрытых ёмкостях: Жидкости и другие продукты нельзя нагревать в закрытых ёмкостях, так как они могут взорваться.

Переноска прибора: Не переносите и не поднимайте прибор за ручку дверцы, которая может не выдержать вес прибора и сломаться.

Если вы используете остаточное тепло выключенного духового шкафа для поддержания пищи в горячем состоянии, внутри камеры может резко возрасти влажность, что приведёт к образованию конденсата и вызовет коррозию самого устройства, а также нанесёт вред вашей кухне. Чтобы избежать образования конденсата, откройте дверцу прибора.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧИСТКА ПРИБОРА



Внимание! Опасность поражения электрическим током!
Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети.

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

При правильном уходе ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет полноценно функционировать в течение длительного времени.



Внимание! Риск повреждения покрытия!

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате использования неподходящего чистящего средства, внимательно ознакомьтесь с рекомендациями, изложенными ниже в таблице. Некоторые материалы и покрытия могут отсутствовать в вашей модели духового шкафа.

Не допускается использование:

- Абразивных чистящих средств, содержащих твёрдые частицы.
- Чистящих средств с высоким содержанием спирта.
- Мочалок из металлической проволоки или чистящих губок.
- Очистителей высокого давления или пароочистителей.
- Специальных чистящих средств для очистки прибора, который находится в разогретом состоянии.

Тщательно промойте новую чистящую губку перед использованием!

Соблюдайте соответствующие инструкции производителя.

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные использованием агрессивных химических веществ и абразивных составов.

ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТЕЙ

АЛЮМИНИЕВЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.

Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.

Примечание: следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.

ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ С ДЕТАЛЯМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

КРАШЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ДЕТАЛИ

Для очистки переключателей, ручки дверцы, наклеек и заводской таблички нельзя использовать абразивные чистящие средства и приспособления, спирт и спиртосодержащие чистящие средства.

Пятна удаляйте сразу с помощью мягкой тряпки и воды, чтобы не повредить поверхность. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Поверхность	Способ очистки
ВНЕШНИЕ ПАНЕЛИ. ФРОНТ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Сразу удаляйте частицы известкового налёта, жира, крахмала и альбумина (например, яичного белка), так как такие пятна провоцируют образование коррозии. Чистящие средства для нержавеющей стали, подходящие для горячих поверхностей, можно приобрести в специализированных магазинах. Нанесите очень тонкий слой чистящего средства с помощью мягкой ткани.
ПЛАСТИК	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Не используйте средство для мойки стёкол или скребок для стекла.
ОКРАШЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью.
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Не используйте средство для мойки стёкол или скребок для стекла.
ПАНЕЛЬ ДВЕРЦЫ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Не используйте скребок для стекла или мочалку из стальной проволоки.
РУЧКА ДВЕРЦЫ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Если средство для удаления накипи попало на дверную ручку, немедленно вытрите его, чтобы не осталось пятен.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Поверхность	Способ очистки
ЭМАЛИРОВАННЫЕ И САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ ПОВЕРХНОСТИ	Следуйте инструкциям по очистке поверхностей рабочей камеры, следующим за этой таблицей.
Стекланный плафон для ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. При сильном загрязнении рабочей камеры используйте чистящее средство для духовок.
Уплотнитель дверцы. НЕ СНИМАТЬ!	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку. Не тереть.
ПОКРЫТИЕ ДВЕРЦЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	Очиститель для нержавеющей стали: Соблюдайте инструкции производителя. Не используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали, содержащие хлор, абразивные и токсичные вещества. Снимите крышку дверцы для очистки.
ПРОТИВЕНЬ	Тёплый мыльный раствор: Применяйте замачивание, а затем очищайте влажной салфеткой или щёткой. При сильном загрязнении используйте мочалку из нержавеющей стали.
НАПРАВЛЯЮЩИЕ	Тёплый мыльный раствор: Применяйте замачивание, а затем очищайте влажной салфеткой или щёткой.

ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Замечания

- Небольшие различия в цвете передней панели прибора объясняются использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
- Тени на дверных панелях, которые выглядят как полосы, могут быть бликами от внутреннего освещения.
- Эмаль запекается при очень высоких температурах. Это может привести к небольшому изменению цвета, что не является дефектом и никак не влияет на рабочие характеристики покрытия. Края тонких противней невозможно эмалировать полностью, в результате эти края остаются шероховатыми. Однако это не ухудшает антикоррозионную защиту.
- Всегда содержите прибор в чистоте и сразу же удаляйте загрязнения, чтобы не допустить образования стойких отложений.

Рекомендации

- Рекомендуется проводить чистку духового шкафа, когда он уже полностью остыл. Это особенно важно при чистке деталей с эмалевым покрытием.
- Не допускайте длительного воздействия средств на основе щёлочи или кислоты (лимонного сока, уксуса и т.п.) на поверхности духовки.
- Избегайте использования чистящих веществ на основе хлора и кислоты.
- Очищайте рабочую камеру после каждого использования. Это гарантирует, что загрязнения не будут пригорать.
- Всегда сразу же удаляйте частицы известкового налёта, жира, крахмала и альбумина (например, яичного белка).
- По возможности сразу же удаляйте кусочки пищи с содержанием сахара пока они ещё тёплые.
- Используйте подходящую посуду для запекания, например, жаровню.

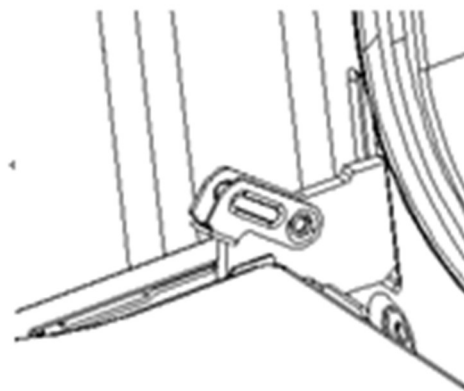
ЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

При правильном уходе и очистке ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет оставаться полностью работоспособным в течение длительного времени.

Для очистки панелей дверцы прибора её можно снять.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

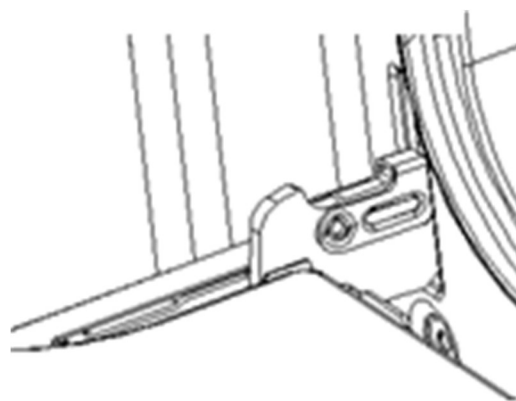
1. Откройте дверцу полностью.
2. Поднимите стопорные рычажки справа и слева.
3. Прикройте дверцу до ограничителя.
4. Возьмитесь за дверцу обеими руками с двух сторон. Приоткройте дверцу, немного покачайте вверх-вниз и снимите её с петель.



УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

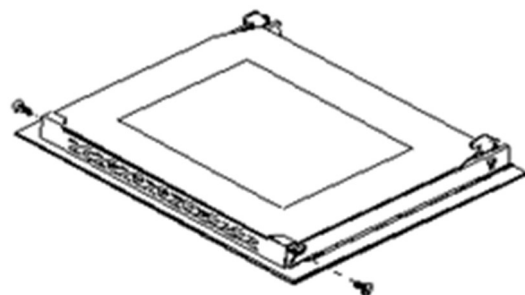
Чтобы установить дверцу, действуйте в обратном порядке.

1. При установке дверцы духовки убедитесь, что обе петли точно вошли в отверстия.
2. Обе стороны выступа петли должны быть зафиксированы в монтажном отверстии петли на дверце.
3. При открытой дверце опустите стопорные рычажки.



СНЯТИЕ ВНУТРЕННЕЙ СТЕКЛЯННОЙ ПАНЕЛИ

1. Отвинтите и отсоедините защёлку кронштейна, которая находится в верхнем углу дверцы. Далее освободите стекло из второго блокирующего механизма и снимите. После очистки вставьте и заблокируйте стеклянную панель и закрепите механизм блокировки.



РЕГУЛЯРНАЯ ПРОВЕРКА

Помимо поддержания духового шкафа в чистоте необходимо:

1. Проводить периодические проверки элементов управления и нагревателей духового шкафа. По истечении гарантийного срока не реже одного раза в два года необходимо проводить технический осмотр прибора с привлечением специалистов сервисного центра.
2. Устранять любые эксплуатационные неисправности.



Внимание! Все ремонтные и регламентные работы должны выполняться сервисным центром или сертифицированным установщиком.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности, перед обращением в сервисную службу, проверьте, не связана ли она с какими-либо ошибочными действиями. Часто технические неисправности прибора можно легко устранить самостоятельно – для этого обратитесь к таблице типичных неполадок.

Неисправность	Причина и способ устранения
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель. Проверьте работоспособность предохранителя или защитного устройства. Перебой в подаче электроэнергии. Ожидайте возобновления электроснабжения.
Не работают нагревательные элементы.	Не выбран режим нагрева. Установите нужный режим нагрева с помощью ручки выбора режима. Не установлена температура приготовления. Задайте желаемую температуру с помощью ручки термостата.
Блюдо не полностью готовится за время, указанное в рецепте.	Температура или порция не соответствуют рецепту. Сверьтесь с рецептом.
Не включается лампа подсветки.	Необходимо заменить лампу подсветки. См. раздел «Замена лампы подсветки».



Внимание! Опасность поражения электрическим током!

Если неисправность не устранена, не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Отключите прибор от сети и обратитесь в специализированный сервисный центр.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ



Внимание! Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

1. Установите все органы управления в положение «0» и отсоедините прибор от сети.
2. Отвинтите и промойте плафон лампы, а затем протрите его насухо.
3. Извлеките лампу из патрона и замените на новую высокотемпературную (300°C) лампу со следующими параметрами:
 - Напряжение 230 В
 - Мощность 25 Вт
 - Цоколь G9.
4. Установите лампу, убедившись, что она правильно вставлена в керамический патрон.
5. Привинтите плафон лампы на место.



Внимание! Не используйте лампы другого типа.

ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Храните оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющих на упаковке.
- Если оригинальная упаковка отсутствует то примите меры, чтобы уберечь Ваш прибор от внешних ударов. Не кладите на него тяжести.
- При транспортировке держите или ставьте Ваш прибор параллельно полу (верхней частью кверху).

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.

Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Просим вас придерживаться следующих мер:

1. При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
2. Используйте свой прибор в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
3. Если Вам потребуются услуги по вашему прибору, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по указанным в Вашем гарантийном талоне.
4. По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
5. Официальный срок службы изделия составляет 10 лет. Учитывая надежность и высокое качество, фактический срок службы может быть существенно выше официального.
6. Гарантийный срок указан в гарантийном талоне, который вложен с инструкцией по эксплуатации.

На всю электротехническую продукцию MAUNFELD распространяется действие Технического Регламента Таможенного Союза :

ТР ТС 004/2011 – «О безопасности низковольтного оборудования».

ТР ТС 020/2011 – «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ЕАЭС 037/2016 – «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

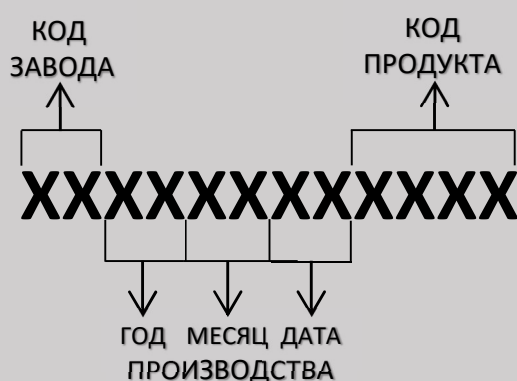
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждый духовой шкаф MAUNFELD имеет уникальный серийный номер.

Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр:

Пример:



Торговая марка	MAUNFELD
Тип продукции	Духовой шкаф
Модель	АЕОС.575В / АЕОС.575W АЕОС.575S / АЕОС.575х
Изготовитель	GUANGDONG ATLAN ELECTRONIC APPLIANCE MANUFACTURE CO., LTD No. 12, East 3 Road, Jiangyi Avenue, Leliu Town, Shunde, Foshan, Guangdong, China
Уполномоченное изготовителем лицо - импортер на территории Российской Федерации	ООО «МАУНФЕЛД РУС» 123182, г. Москва, ул. Щукинская, д. 2 эт. 1, пом. 170, каб. 1 www.maunfeld.ru / info@maunfeld.ru Тел. +7 (495) 380-19-82
Импортер на территории Республики Беларусь	ООО «МАУНФЕЛД БАЙ» 220015, РБ Минская обл., Минский р-н, Щомыслицкий с/с, район д. Антонишки, д. 92, корп. 1, пом. 4 www.maunfeld.by / info@maunfeld.by Тел. +375 17 317-35-35



По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники MAUNFELD просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу. Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки. Список сервисных центров смотрите на сайте:

www.maunfeld.ru

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия, а также в инструкцию по эксплуатации.