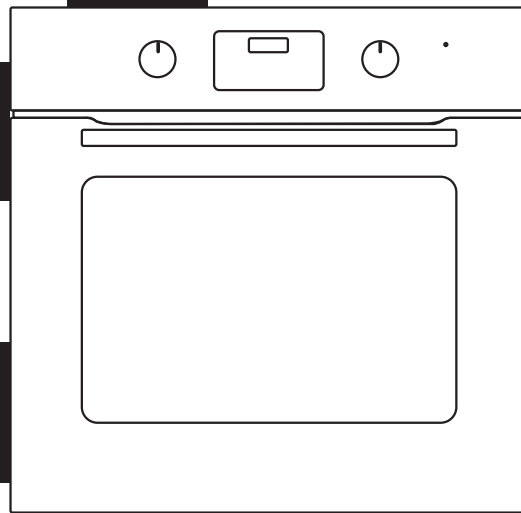


comfee'

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

СВО721АХ
СВО721АGB
СВО721АGW

Руководство по эксплуатации



Изображения в данном Руководстве носят схематический вид и могут отличаться от фактического вида прибора.



ХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО В НАДЕЖНОМ МЕСТЕ

Внимательно прочитайте это руководство перед использованием духового шкафа и сохраните его в надежном месте. Если вы будете следовать руководству, ваш духовой шкаф прослужит вам много лет.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	3
2. ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
3. УСТАНОВКА.....	10
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	14
5. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	17
6. ЧИСТКА И УХОД.	20
7. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	21
8. ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	22
9. ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	23

При покупке духового шкафа проверьте его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на соответствие разделу «КОМПЛЕКТНОСТЬ» настоящего Руководства по эксплуатации. Проверьте наличие гарантийного и отрывных талонов и правильность их заполнения (наличие серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца).

Примечание: Выполнение указанных проверок является обязанностью продавца.

Сохраняйте кассовый чек, Руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Руководство по эксплуатации и гарантийный талон, прилагаемые к духовому шкафу, при утере не возобновляются.

Во избежание повреждения духового шкафа при транспортировании в упаковке изготовителя соблюдайте меры предосторожности:

- оберегайте от резких толчков и падений;
- избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом.

Компания-производитель постоянно совершенствует свои изделия и поэтому оставляет за собой право вносить изменения, не влияющие на безопасность и функционирование прибора.

Все изображения прибора в руководстве имеют справочный характер и могут иметь отличия от его фактического внешнего вида.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

01

Модель	СВО721АХ/СВО721АGB/СВО721АGW
Номинальное напряжение	220-240 В ~
Номинальная частота	50 Гц-60 Гц
Электроэнергия	2,05 кВт

ЭТИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИВЕДЕНЫ В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ. ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИХ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.

Для поддержания ЭФФЕКТИВНОСТИ и БЕЗОПАСНОСТИ данного прибора мы рекомендуем:

- Обращайтесь только в сервисные центры, авторизованные магазином, в котором вы приобрели духовой шкаф.
- Всегда используйте оригинальные запасные части.

1. Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.
2. Не разбирайте, не ремонтируйте и не модифицируйте данный прибор.
3. Данное устройство не может использоваться детьми до 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, кроме случаев, когда они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Не разрешайте детям играть с прибором.
4. Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких, как:
 - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и другие служебные помещения;
 - фермерские хозяйства;

- гостиницы, мотели и другие типы жилья, связанные с проживанием постояльцев;
 - гостиницы с условиями проживания типа «кровать и завтрак».
5. Данный прибор должен быть установлен исключительно квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за любые повреждения или ущерб, возникшие в результате ненадлежащей или неправильной установки, а также из-за несоблюдения техники безопасности и правил пользования прибором, указанных в настоящем Руководстве.
 6. Отключайте питание прибора перед техническим обслуживанием или чисткой.
 7. Правильная работа прибора обусловлена своевременностью и регулярностью ухода и технического обслуживания.
 8. Данный прибор не предназначен для управления внешним таймером или системой дистанционного управления.
 9. **ВНИМАНИЕ!** Во время работы открытые части прибора могут нагреваться.
 10. Во избежание ожогов не прикасайтесь к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам прибора во время работы. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из нее может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.
 11. При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.
 12. Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

13. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.
14. При использовании пергаментной бумаги закрепляйте ее в посуде перед установкой посуды в духовой шкаф на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.
15. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.
16. Для гигиены и из соображений безопасности устройство необходимо содержать в чистоте. Жировой налет и остатки пищи в камере прибора могут привести к пожару.
17. Если внутри прибора образовался дым, не открывайте дверцу. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
18. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°C. Это приведет к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарки будет нарушено, что приведет к повреждению эмали.
19. Рекомендуется снять заднюю панель установочного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха вокруг духового шкафа. Зазор с задней стороны прибора должен быть не менее 45 мм.

20. Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей, которым склеены фанерные панели, может выдерживать температуру 120°C. Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высокой температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.

Меры электробезопасности

21. Убедитесь в соответствии параметров электросети характеристикам прибора.
22. Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
23. Не повреждайте шнур питания или вилку. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены. Во избежание опасных ситуаций поврежденный шнур питания устройства подлежит замене производителем, его представителем по сервисному техническому обслуживанию или иным специалистом соответствующей квалификации.
24. Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.
25. Не используйте удлинители или незаземленные адаптеры.
26. Запрещается устанавливать прибор без заземления.
27. Устанавливайте прибор так, чтобы доступ к выключателю был свободным.
28. При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
29. Ремонт и техническое обслуживание прибора должны производиться только квалифицированным специалистом.

30. Если прибор неисправен, отключите его от сети. Вызовите специалиста сервисной службы.

Прочие указания по безопасности

31. Прежде чем начинать чистить прибор, убедитесь, что он выключен и отключен от сети, дайте ему остыть.

32. Не используйте агрессивные моющие средства для чистки. Очищайте прибор исключительно при помощи неагрессивных моющих средств.

33. Не используйте шлифующие моющие средства и металлические скребки для очистки стекла духовки, это может поцарапать поверхности и нанести непоправимый ущерб стеклу. Не используйте парогенератор для чистки прибора.

34. Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.

35. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.

36. При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

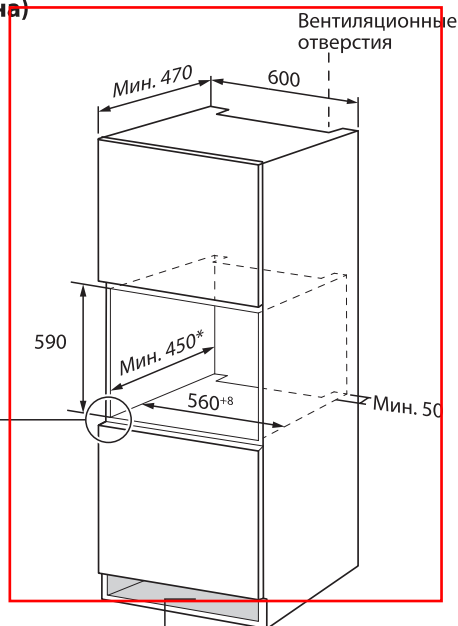
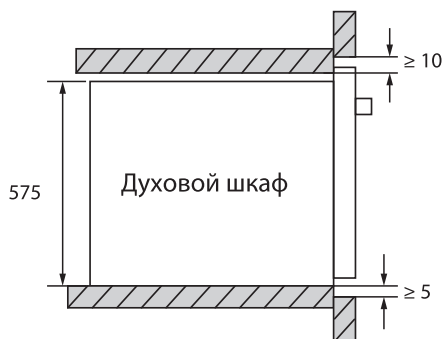
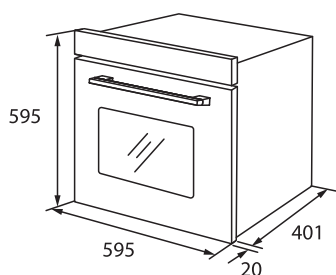
37. Не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели от горячего воздуха.

38. Следите за чистотой уплотнителя дверцы. При сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестает нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.

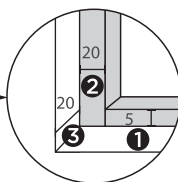
30. Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
40. Не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться. Используйте встроенные в корпус ручки.

В случае расхождений между схемой и фактическим видом прибора руководствуйтесь фактическим видом.

▲ Схема встраивания (шкаф-колонна)



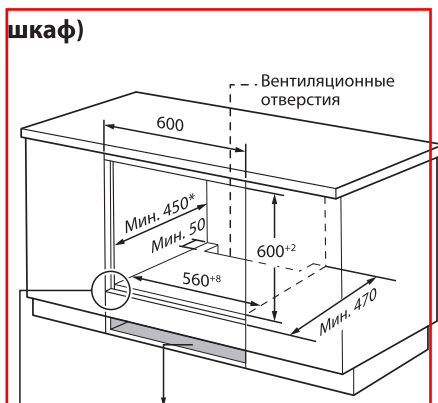
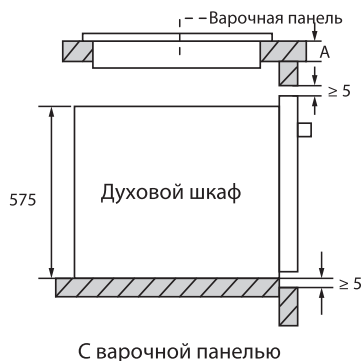
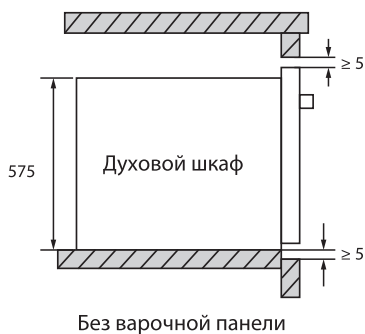
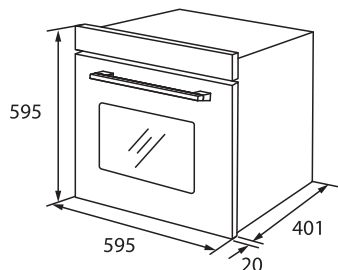
Минимальная площадь нижней вентиляции:
250 мм²



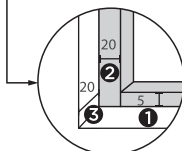
- ❶ Оставьте зазор по 5 мм для дверцы шкафа сверху и снизу.
- ❷ Оставьте зазор по 20 мм для дверцы шкафа слева и справа.
- ❸ Оставьте зазор 20 мм по глубине для дверцы шкафа.

1. Минимальная толщина столешницы - 20 мм.
2. Если розетка установлена на задней стороне прибора ,
глубина проема шкафа должна быть увеличена минимум
от 470 мм до 500 мм
3. Размеры на рисунках указаны в мм.

▲ Схема встраивания (напольный шкаф)



Минимальная площадь отверстия для вентиляции:
250 мм²



- 1 Оставьте зазор по 5 мм для дверцы шкафа сверху и снизу.
- 2 Оставьте зазор по 20 мм для дверцы шкафа слева и справа.
- 3 Оставьте зазор 20 мм по глубине для дверцы шкафа.

Если прибор устанавливается под варочной панелью, ее минимальная толщина должна быть следующей:

Тип варочной панели	столешница А
Индукционная панель	37 мм
Индукционная панель на всю поверхность	47 мм
Газовая панель	30 мм
Электрическая панель	27 мм

1. Минимальная толщина столешницы - 20 мм.
2. Если розетка установлена на задней стороне прибора, глубина проема шкафа должна быть увеличена минимум от 470 мм до 500 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в мм.

▲ Важные инструкции по установке

❗ При установке духового шкафа необходимо:

1. Безопасная работа этого прибора может быть гарантирована только в том случае, если он был установлен исключительно квалифицированным специалистом в соответствии с данной инструкцией по установке. Установщик несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки.
2. Процесс установки требует двух профессиональных монтажников.
3. Во время установки надевайте защитные перчатки, чтобы избежать царапин или поражения электрическим током.
4. Панели установочного шкафа должны выдерживать температуру до 90°C, а фасады смежных элементов кухни - до 70°C. Электрическая розетка должна быть рассчитана на силу тока до 16А.

⊘ При установке духового шкафа не допускается:

1. Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей или дверцей кухонного гарнитура, так как это может привести к перегреву прибора.
2. После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.
3. Не закрывайте вентиляционное отверстие прибора и зазор между шкафом и прибором.
4. Будьте предельно осторожны при перемещении или установке прибора. Он очень тяжелый. Запрещается поднимать прибор за дверную ручку.
5. Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно прекратите использование прибора во избежание пожара, поражения электрическим током или других травм.

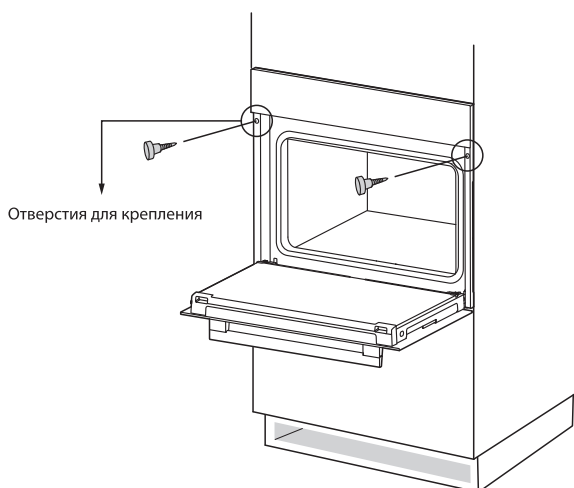
⚠ Важные замечания:

1. Будьте очень осторожны при перемещении или установке прибора, чтобы не повредить его самого или элементы кухни.
2. Перед включением прибора удалите все упаковочные материалы и аксессуары из камеры.

3. Розетка должна находиться в доступе для пользователя (например, рядом со шкафом) для легкого отключения питания.
4. После завершения установки убедитесь, что вилка надежно вставлена в розетку.
5. Требования к глубине установочного шкафа см. в схеме встраивания. Зазор между нижней панелью установочного шкафа и его задней панелью (или стеной) должен быть не менее 50 мм для обеспечения беспрепятственной вентиляции.

▲ Последовательность установки

1. Убедитесь, что размеры шкафа соответствуют указанным на схеме установки.
2. Перед установкой проверьте параметры розетки и наличие надлежащего заземления.
3. Установите духовой шкаф в нишу и подключите к сети.
4. Чтобы найти крепежные отверстия, откройте дверцу духового шкафа. Отверстия находятся по сторонам прибора под панелью управления.
5. Прикрепите прибор к установочному шкафу с помощью двух саморезов и резиновых заглушек, идущих в комплекте.

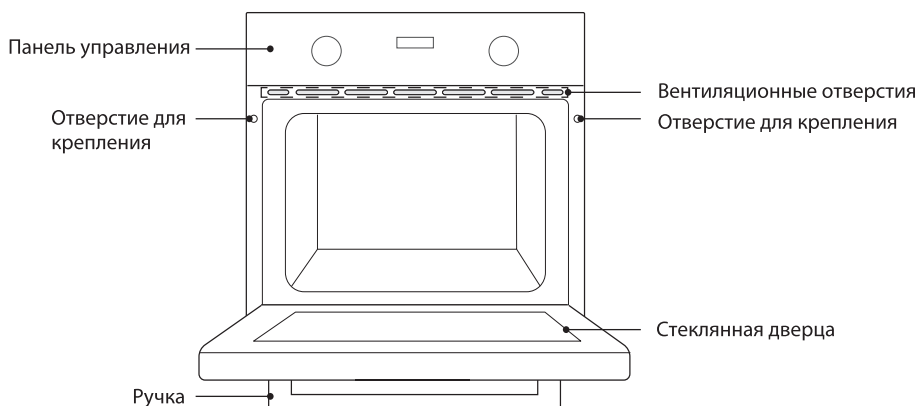


04

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

▲ Внешний вид

При извлечении продуктов надевайте кухонные перчатки, чтобы не обжечься! В момент открытия дверцы духового шкафа наружу может вырваться горячий пар. Открывайте дверцу под небольшим углом, чтобы избежать попадания пара на лицо.

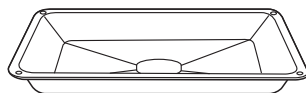


▲ Аксессуары



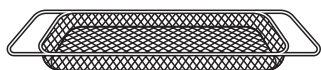
Решетка

Для жарки на гриле или установки жаропрочной посуды



Универсальный противень

Для больших блюд или сбора стекающего жира

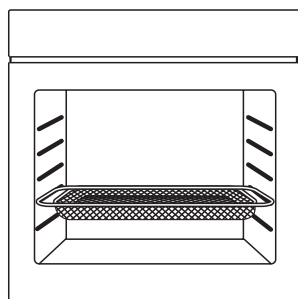
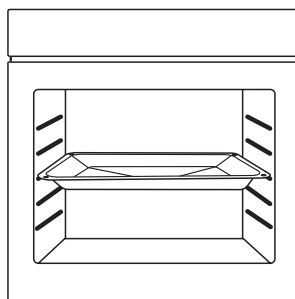
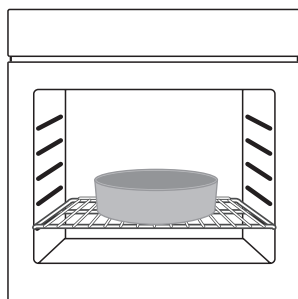
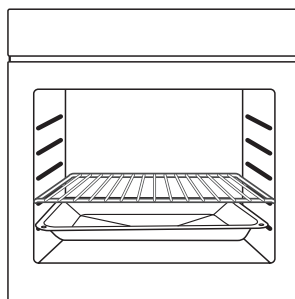
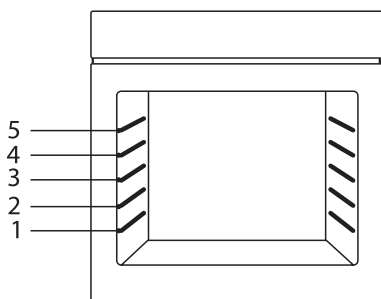


Противень для запекания

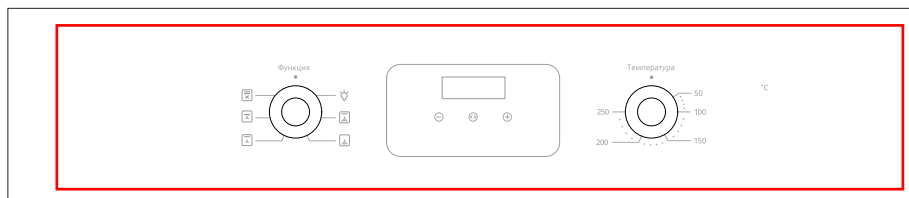
Для режимов "Двойной гриль" и "Конвекция"

▲ Установка аксессуаров (только для некоторых моделей)

Для правильной работы духового шкафа решетку для гриля и противень следует размещать только между первым и пятым уровнями. При их совместном использовании поместите противень под решетку для гриля.



▲ Панель управления



К1: Переключатель режимов

К2: Регулятор температуры

Настройка таймера: установка времени приготовления

Режим	Описание
 Освещение	Позволяет наблюдать за процессом приготовления, не открывая дверцу. Лампа также горит во всех режимах работы.
 Двойной нагрев с вентилятором	Для запекания и жарки на нескольких уровнях (не более 3). Вентилятор распределяет горячий воздух равномерно по камере. Блюда слегка запекаются снаружи и хорошо пропекаются внутри.
 Нижний нагрев+ вентилятор	Скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает более концентрированный нагрев основания блюд без краев, а вентилятор равномерно распределяет горячий воздух по камере. Подходит для приготовления пиццы и блюд, требующих жара снизу.
 Верхний нагрев+ вентилятор	Нагревательный элемент в верхней части духовки обеспечивает тепло, а вентилятор равномерно распределяет горячий воздух по камере. В основном используется для запекания и приготовления небольших кусочков мяса.
 Гриль+ вентилятор	Излучающий нагревательный элемент работает одновременно с вентилятором. В основном используется для выпечки небольшого количества продуктов.
 Двойной гриль+ конвекция	В закрытой полости духового шкафа создается быстрый циркулирующий тепловой поток, благодаря чему продукты доходят до готовности, и в то же время горячий воздух также отводит влагу с поверхности пищи, чтобы ингредиенты могли добиться эффекта приблизительно жарки.

▲ Перед первым использованием

1. Не включайте духовой шкаф, пока он не будет правильно установлен.
2. Во избежание возгорания удалите все транспортировочные и защитные материалы и убедитесь, что в камере нет остатков упаковки и принадлежностей (например, пенопласта, картона, противня для гриля, решетки для гриля и т. д.).
3. Очистите камеру духового шкафа и аксессуары мыльной водой и мягкой тканью.
4. Откройте кухонные окна и включите вытяжку, чтобы обеспечить хорошую вентиляцию.
5. Не пускайте на кухню детей и домашних животных и закройте двери смежных комнат.
6. После подключения питания включите духовой шкаф на режим, время и температуру согласно таблице ниже, чтобы удалить запахи в камере.
7. После первого использования откройте дверцу на небольшой угол и дождитесь завершения охлаждения.

Функция	Температура	Время
 Двойной нагрев с вентилатором	250 °C	0,5 часа

▲ Установка текущего времени

При первом подключении духового шкафа к электросети необходимо настроить часы.

Примечание: часы имеют 24-часовой формат.

1. Нажмите кнопку " $\ominus$ " или " $\oplus$ " для установки часов.
2. Нажмите кнопку " $\langle \rangle$ " для подтверждения установки часов.
3. Нажмите кнопку " $\ominus$ " или " $\oplus$ " для установки минут.
4. Нажмите кнопку " $\langle \rangle$ " для завершения установки времени.

▲ Порядок работы

1. Вращайте переключатель K1 для выбора режима.
2. Вращайте регулятор K2 для установки температуры.
3. Выбор функции.
4. После окончания приготовления установите все регуляторы в положение "●".

Примечания

1. В процессе работы подсветка кнопок горит постоянно.
2. В процессе работы подсветка камеры работает всегда (для некоторых моделей).
3. По окончании работы установите переключатель K1 в положение "●", подсветка камеры и кнопок погаснут.

▲ Установка таймера

В режиме ожидания нажмите кнопку "" на 3 секунды для установки таймера, загорится индикатор "".

В режиме установки таймера продолжайте нажимать кнопку "" для циклического выбора режима: работа без таймера → кухонный таймер → "dur" (таймер длительности) → "End" (таймер окончания) → работа без таймера.

Автоматические настраиваемые режимы: полуавтоматический (dur или End). 

Вы можете настроить 2 вида таймера: таймер длительности или таймер окончания.

Если на дисплее не появился символ "", духовой шкаф не начнет работу.

Примечания

1. Работа без таймера - время приготовления контролируется пользователем.
2. Кухонный таймер: для отсчета времени, не связанного с работой прибора.
3. Dur - таймер длительности - установка длительности работы.
4. End - таймер окончания - установка времени окончания приготовления.

▲ Работа без таймера (ручной режим)

В ручном режиме на дисплее отображается текущее время и символ "".

В этом режиме время контролируется пользователем.

Примечания

1. В ручном режиме после 5 часов работы текущее время начинает мигать. Через 10 часов постоянной работы прибор автоматически вернется в режим ожидания.
2. Когда время начнет мигать, если вы хотите дальше использовать ручной режим, нажмите кнопку "" или "".

▲ Кухонный таймер

Данный режим используется только как напоминающая функция.

1. Нажмите кнопку "" для выбора функции кухонного таймера. Начнут мигать символы "" и "=".
2. При помощи кнопок "" или "", установите время таймера (аналогично алгоритму установки текущего времени).
3. После настройки нажмите кнопку "", чтобы подтвердить настройку таймера, и индикатор "" начнет гореть постоянно.
4. Когда время таймера истечет, раздастся звуковой сигнал-напоминание и символ "" на дисплее начнет мигать. В этот момент нажмите любую кнопку, чтобы отменить сигнал.

▲ Таймер длительности

Процесс приготовления начинается сразу и заканчивается через установленное время.

1. Нажимайте кнопку " $\odot$ " до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «dur».
2. При помощи кнопок " $\ominus$ " или " $\oplus$ ", установите время таймера (аналогично алгоритму установки текущего времени). Максимальное время таймера - 10 часов.
3. После подтверждения настройки времени нажмите кнопку " $\odot$ ", чтобы начать процесс приготовления. Индикаторы " |||| " и "A" будут гореть постоянно.
4. Когда время таймера истечет, прозвучит звуковой сигнал, указывающий на окончание приготовления. Индикатор " |||| " погаснет, а индикатор "A" начнет мигать.
5. В этот момент нажмите любую кнопку, чтобы вернуться в режим ожидания, Звуковой сигнал прекратится, и индикатор "A" погаснет.

▲ Таймер окончания

Процесс приготовления начинается сразу и заканчивается в установленное время.

1. Нажимайте кнопку " $\odot$ " до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «End».
2. При помощи кнопок " $\ominus$ " или " $\oplus$ ", установите время таймера (аналогично алгоритму установки текущего времени).
3. После подтверждения настройки времени нажмите кнопку " $\odot$ ", чтобы начать процесс приготовления. Индикаторы " |||| " и "A" будут гореть постоянно.
4. Когда время таймера совпадет со временем системных часов, прозвучит звуковой сигнал, указывающий на окончание приготовления. Индикатор " |||| " погаснет, а индикатор "A" начнет мигать.
5. В этот момент нажмите любую кнопку, чтобы вернуться в режим ожидания, Звуковой сигнал прекратится, и индикатор "A" погаснет.

▲ Советы по использованию таймера

1. При установке времени нажмите и удерживайте кнопку " $\ominus$ " или " $\oplus$ " в течение 3 секунд, чтобы непрерывно увеличивать или уменьшать время.
2. В любом из режимов таймера нажмите и удерживайте кнопки " $\oplus$ " и " $\odot$ ", пока не прозвучит звуковой сигнал, чтобы отменить все настройки режима и перейти в режим ожидания.
3. При установке режима таймера, если ничего не делать в течение 5 минут, прибор автоматически вернется в ручной режим.
4. При настройке каждой функции нажмите и удерживайте кнопку " $\odot$ " на 3 секунды, чтобы отменить текущую настройку и войти в ручной режим.
5. Одновременно может работать только 1 установка таймера или кухонный таймер.

▲ Чистка

Перед очисткой и техническим обслуживанием прибора отключите его от электросети. Для того, чтобы обеспечить длительную работу духового шкафа, своевременно очищайте его после приготовления пищи.

Последовательность чистки:

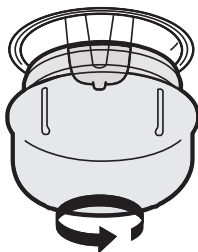
1. После приготовления дождитесь полного остывания духового шкафа.
2. Уберите аксессуары из камеры, промойте теплой водой и высушите.
3. Удалите остатки пищи и масляные пятна из камеры прибора.
4. Очистите поверхность духового шкафа мягкой тканью, смоченной моющим средством, и высушите.

Примечание

1. Не используйте острые предметы, жесткие щетки и агрессивные чистящие средства, чтобы не повредить духовой шкаф и его аксессуары.
2. Не используйте грубые чистящие средства или острые металлические лопатки для очистки стекла дверцы.

▲ Замена лампы

1. Выключите духовой шкаф и отключите его от электросети. Прежде чем прикасаться к внутренним частям, убедитесь, что они остыли.
2. Снимите плафон лампы, повернув его против часовой стрелки (обратите внимание, он может быть закручен туго), замените лампочку на новую того же типа.
3. Вставьте новую лампочку, которая должна быть устойчива к температуре 300°C. Для замены ламп обратитесь в местный сервисный центр.
4. Если есть сомнения, обратитесь за помощью к квалифицированному электрику.

**Внимание**

Во избежание поражения электрическим током перед снятием плафона лампы убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.

Ниже в таблице приведен перечень простейших неисправностей, которые Вы можете устранить самостоятельно. Если неисправность устранить не удастся, обратитесь к специалистам ремонтного предприятия.

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не работает	• Прибор не подключен	• Подключите к электросети
	• Не включен выключатель цепи	• Включите выключатель
	• Дверца не закрыта	• Закройте дверцу
Освещение не работает	• Лампа перегорела	• Замените лампу
Резкий запах или дым	• Это нормальное явление при первом использовании	• Произведите чистку согласно данному руководству
Блюдо не доготовилось	• Слишком низкая температура	• Готовьте при более высокой температуре
	• Слишком большое количество продуктов	• Готовьте меньшими порциями или увеличьте время
Блюдо пригорело или неровно пропеклось	• Температура слишком высокая / время слишком большое	• Отрегулируйте температуру или время приготовления
	• Продукты расположены слишком близко к нагревательным элементам	• Кладите продукты на нужный уровень в камере
Вентилятор не выключается после окончания работы	• Вентилятор работает для сброса излишней температуры в камере	• Он выключится автоматически

Предупреждения по утилизации

Соответствие директиве ЕС WEEE и утилизации отходов: Данное изделие соответствует директиве ЕС об утилизации отходов производства электрического и электронного оборудования WEEE (2012/19/EU). Этот продукт имеет классификационный знак отходов электрического и электронного оборудования (WEEE).

Данный символ, изображенный на изделии или на упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов и после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического и электронного оборудования. Надлежащая утилизация прибора позволит избежать угрозы для окружающей среды и здоровья людей, вытекающей из неправильного обращения с прибором.

Более подробную информацию по утилизации данного изделия можно получить в местных органах власти, местной службе по утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

Потребитель несет ответственность за правильность утилизации оборудования.



Соответствие директиве RoHS

Приобретенный вами продукт соответствует директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ RoHS (2011/65/EU). Не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Информация об упаковке

Упаковочные материалы данного прибора изготавливаются из перерабатываемых материалов в соответствии с нашими Национальными экологическими нормами. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, назначенные местными властями.

Срок службы прибора составляет 10 лет со дня продажи через розничную торговую сеть.

В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия. В случае отсутствия штампа магазина срок службы исчисляется со дня изготовления прибора.

Условия хранения – по группе 1 (Л) по ГОСТ 15150. Приборы должны храниться в упакованном виде в сухих, проветриваемых помещениях при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха до 80 % (для 25 °С). Гарантийные обязательства на прибор изложены в гарантийном талоне. Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!

Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации, которое Вы сможете найти на нашем сайте. Внешний вид изделия и цвет могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.

Сведения о
сертификации:

Данный продукт соответствует техническим регламентам:
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"

Изготовитель:

ООО "Хоум Аплиансес"
220014, г. Минск, пер. С. Ковалевской, 52
При импорте в РФ импортер: ООО
«Ориент Хоусхолд Аплиансес»
127015, Москва, ул. Новодмитровская, д.2, стр.1

Импортер в РФ:

ООО «Ориент Хоусхолд Аплиансес»
127015, РФ, г. Москва, ул. Новодмитровская, д.2, корп. 1
Информационно-справочная служба: 8 (800) 777-80-01



Дату изготовления изделия Вы можете определить по серийному номеру, указанному на изделии и в гарантийном талоне в формате XXX-XXXXXXX-ГМДД-XXXXXXX, где Г - год (его последняя цифра), М - месяц (1-9, А, В, С), ДД - дата, Х - другие символы номера. Пример: 340-79662901-0В17-1320026, дата производства: 17 ноября 2020 г.

comfee'
...is how I feel!