

making  
**oasis**  
everywhere

Мой Дом – Мой Оазис

РУКОВОДСТВО ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ВСТРАИВАЕМЫЙ  
ДУХОВОЙ ШКАФ**



[www.oasis-home.ru](http://www.oasis-home.ru)

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Меры безопасности                   | 2  |
| Сервисное обслуживание              | 3  |
| Технические характеристики          | 4  |
| Установка                           | 5  |
| Ежедневное использование            | 7  |
| Описание духовки                    | 8  |
| Функции управления                  | 9  |
| Использование механического таймера | 12 |
| Управление с сенсорной панелью      | 12 |
| Настройки будильника                | 15 |
| Аксессуары                          | 22 |
| Советы по приготовлению             | 24 |
| Уход и очистка                      | 27 |
| Устранение неисправностей           | 32 |
| Сертификация                        | 33 |
| Утилизация                          | 33 |
| Транспортировка и хранение          | 33 |
| Гарантийный талон                   | 34 |

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочтите все инструкции, изложенные в данном руководстве по эксплуатации. В нем предоставлена важная информация, для обеспечения безопасной установки, пользования и получения наилучшего результата в процессе приготовления. Сохраняйте данное руководство на протяжении всего времени пользования духовкой. При распаковке тщательно проверьте целостность изделия.

**ВНИМАНИЕ: Во время работы духовка нагревается, поэтому в процессе приготовления внимательно следите за тем, чтобы дети не находились в непосредственной близости от духовки, особенно когда вы пользуетесь грилем.**

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ДЕТЕЙ

- Данное оборудование предназначено для пользования взрослыми. Не разрешайте маленьким детям дотрагиваться к панели управления, играть рядом или непосредственно с духовкой.
- В процессе работы лицевая часть изделия может нагреваться. До охлаждения, дети должны находиться вдали от духовки.
- Не оставляйте упаковочные материалы (пластик, полиэтилен, пенопласт) в доступном для детей месте, так как это может быть опасно.

## УСТАНОВКА

- Все операции по установке оборудования должны проводиться высококвалифицированными лицами в соответствии с существующими правилами.
- Любые отклонения от инструкции могут быть опасными.
- После полной распаковки изделия, убедитесь, что оно не повреждено и электрический кабель полностью исправен.
- Духовка предназначена для использования в однофазной электрической сети 220 В/50 Гц. Перед установкой изделия рекомендуем проверить характеристики, которые указаны на стикере.

**ВНИМАНИЕ: Не используйте ручку дверцы духовки для перемещения ее с одного места на другое.**

## ВО ВРЕМЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ

- В процессе приготовления духовка нагревается, поэтому ни в коем случае не дотрагивайтесь до нагреваемых деталей внутри духовки.
- Духовка предназначена для приготовления только съедобных продуктов и не должна использоваться в других целях. Использование духовки в других целях (например, согревание помещения) опасно и противопоказано. Производитель не несет ответственности за неисправности и вред, причиненные в результате использования оборудования не по назначению.
- При первом включении/нагревании духовки может ощущаться посторонний запах. Это происходит в следствие нагревания клеящего вещества, которое используется в изоляции духовки. В изделиях данного типа, ощущение постороннего запаха при первом нагревании является нормальным. Просто подождите, пока запах исчезнет, а затем поместите блюдо в духовку.
- Никогда не готовьте что-либо непосредственно на дне духовки.

Ниже приведены несколько базовых правил, которые следует соблюдать во время использования электрических приборов:

- Перед тем как приступить к очистке изделия убедитесь, что прибор отключен от сети электрического питания,
- Никогда не тяните вилку за кабель для изъятия ее из розетки,
- Никогда не дотрагивайтесь до изделия мокрыми или влажными руками,
- Никогда не разрешайте детям или некомпетентным людям пользоваться электроприборами без присмотра,
- Небрежное использование дверцы духовки может привести к травме,
- Если изделие вышло из строя или не работает надлежащим образом, отключите и не разбирайте его без помощи квалифицированного специалиста.
- Если духовка не используется, проследите за тем, чтобы все кнопки были в положении «Выключено».
- Не оставляйте посторонние предметы внутри духовки. В случае включения духовки содержимое может воспламениться.
- Для изъятия противней из духовки пользуйтесь кухонными перчатками.
- В целях гигиены и безопасности духовка должна быть всегда чистой. Чрезмерное накопление жира и пищи на деталях и стенках духовки может привести к воспламенению или неисправности.
- Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в следствие несоблюдения всех указанных в данном руководстве правил.

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь ремонтировать духовку сами. Ремонт, произведенный неквалифицированным лицом может привести к нанесению вреда людям и самому изделию.

**Информация об авторизованных сервисных центрах по обслуживанию электрических духовых шкафов making Oasis everywhere на территории РФ, Беларуси и Казахстана можно получить на:**

- web-сайте [www.forteklima.ru](http://www.forteklima.ru) в разделе «Продажа и сервис», на вкладке «Где обслуживать?»,
- по телефону горячей линии: 8-800-700-00-98 (звонок по России бесплатный),
- написав на e-mail: [service@forteholding.ru](mailto:service@forteholding.ru).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель                           | D-SWB                                         | D-SWW     | D-SWG     | D-SBM     | D-MDG        |
|----------------------------------|-----------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------------|
| Тип духовки                      | Многофункциональный<br>Сенсорный+Механический |           |           |           |              |
| Тип управления                   |                                               |           |           |           |              |
| Цвет панели управления           | Черный                                        | Белый     | Серый     | Черный    | Серый        |
| Тип таймера                      | Сенсорный                                     | Сенсорный | Сенсорный | Сенсорный | Механический |
| Двойная стеклянная съемная дверь | +                                             | +         | +         | -         | +            |
| Тройная стеклянная съемная дверь | -                                             | -         | -         | +         | -            |
| Доводчик на двери                | +                                             | +         | +         | +         | -            |
| Каталитическая очистка           | +                                             | +         | +         | +         | -            |
| Количество решеток               | 1                                             | 1         | 1         | 1         | 1            |
| Количество подносов              | 3                                             | 3         | 3         | 3         | 2            |
| Телескопические направляющие     | +                                             | +         | +         | +         | -            |
| Количество функций               | 10                                            | 10        | 10        | 10        | 7            |

| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ          |             |             |             |               |             |
|-------------------------------------|-------------|-------------|-------------|---------------|-------------|
| Класс энергоэффективности           | A           | A           | A           | A             | A           |
| Параметры электросети, В/Гц         | 220/50      | 220/50      | 220/50      | 220-240/50-60 | 220/50      |
| Мощность верхнего нагревателя, Вт   | 1100        | 1100        | 1100        | 1100          | 1100        |
| Мощность нижнего нагревателя, Вт    | 1200        | 1200        | 1200        | 1200          | 1200        |
| Мощность гриля, Вт                  | 2450        | 2450        | 2450        | 2450          | -           |
| Мощность турбоконвекции, Вт         | 2000        | 2000        | 2000        | 2000          | -           |
| Мощность конвекции, Вт              | 35          | 35          | 35          | 27            | 27          |
| Мощность вентилятора охлаждения, Вт | 6,5         | 6,5         | 6,5         | 16,5          | 6,5         |
| Сечение кабеля электропитания, мм²  | 3×1,2       | 3×1,2       | 3×1,2       | 3×1,2         | 3×1,2       |
| Объем духового шкафа, л             | 78          | 78          | 78          | 78            | 78          |
| Размер изделия, мм                  | 595x595x547 | 595x595x547 | 595x595x547 | 595x595x547   | 595x595x547 |
| Размер для монтажа, мм              | 600x560x550 | 600x560x550 | 600x560x550 | 550x560x600   | 600x560x550 |
| Вес, кг*                            | 30,5        | 30,5        | 30,5        | 30,5          | 27,5        |

| ФУНКЦИИ                             |   |   |   |   |   |
|-------------------------------------|---|---|---|---|---|
| Подсветка                           | + | + | + | + | + |
| Размораживание/конвекция            | + | + | + | + | + |
| Нижний нагрев                       | + | + | + | + | + |
| Турбоконвекция+нижний нагрев        | + | + | + | + | - |
| Турбоконвекция + Fry Art            | + | + | + | + | - |
| Конвекция + верхний и нижний нагрев | + | + | + | + | + |
| Верхний и нижний нагрев             | + | + | + | + | + |
| Гриль+конвекция                     | + | + | + | + | - |
| Усиленный гриль                     | + | + | + | + | - |
| Усиленный гриль+конвекция           | + | + | + | + | - |
| Конвекция + верхний нагрев          | - | - | - | - | + |
| Верхний нагрев                      | - | - | - | - | + |

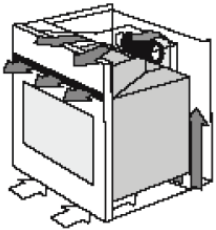
\*Указанное в паспорте значение массы и фактическая масса изделия могут отличаться друг от друга. Погрешность может составлять ±10% от заявленных величин. Данная погрешность никак не влияет на качество работы изделия, его долговечность и надежность.

Указанные технические параметры измерены в идеальных заводских условиях. Производитель оставляет за собой право менять внешний вид, технические параметры и комплектацию товара без специального уведомления.

ВЕНТИЛЯТОР ОХЛАЖДЕНИЯ

Внутреннее охлаждение духовки осуществляется вентилятором, который автоматически включается вместе с духовкой. Вентилятор образует поток воздуха, который предотвра-

щает нагревание внешней части духовки. Образуемый поток выходит из передней части, тем самым охлаждает ручку дверцы и переднюю панель. Циркуляция воздуха обеспечивает большую теплоизоляцию электронных и механических деталей, увеличивая надежность и долговечность духовки, а также предотвращает образование конденсата на стекле дверцы, обеспечивая отличный обзор внутреннего пространства духовки.

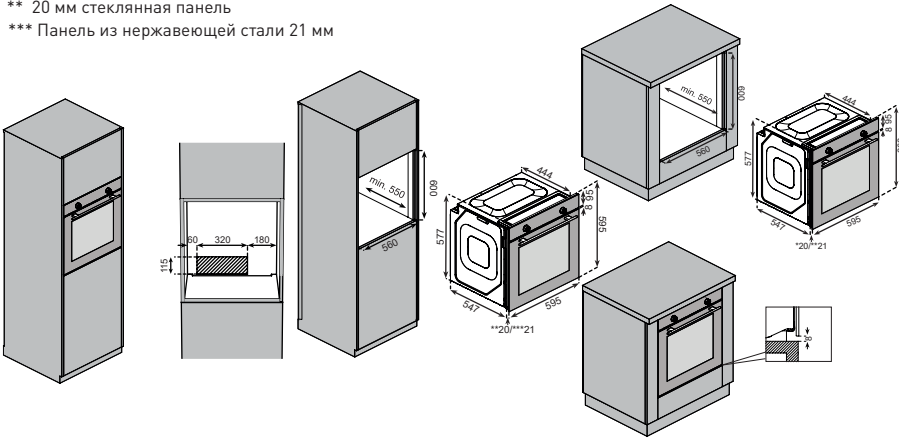


УСТАНОВКА

- Все операции по установке оборудования должны проводиться высококвалифицированным лицом в соответствии с существующими правилами. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный людям, животным или имуществу вследствие неверной установки.
- Духовка спроектирована для установки в кухонный гарнитур. Ее можно встроить, как под варочную поверхность, так и в высокий шкаф на уровне головы. Отверстие под духовку вырезается в соответствии с размерами встройки.
  - До того как вставить духовку на место, убедитесь, что используемый гарнитур достаточно прочный и выдержит вес духовки.
  - Для безопасного и долговечного использования встраиваемой духовки важно, чтобы размеры мебели и ее материал соответствовали требованиям и были в состоянии выдержать повышение температуры. Пластик или клеейкий материал может не выдержать нагрева, вследствие чего они могут деформироваться или отклеиться.
  - При установке важно проследить за тем, чтобы духовка не находилась в непосредственном контакте с иными электрическими приборами или слабо изолированными кабелями.
  - Для наиболее эффективного охлаждения и продува воздуха, духовка должна быть установлена в соответствии с размерами встройки.
  - Заднюю часть тумбы необходимо снять. Между задней частью и полкой, на которую встанет духовка, должен быть проем не менее 75 мм для лучшей циркуляции воздуха.
  - Духовку не рекомендуется ставить рядом с холодильником или морозильником, так как тепло может негативно повлиять на производительность этих изделий.

УСТАНОВКА МОДЕЛЕЙ D-MDG, D-SWB, D-SWW, D-SWG, D-SBM

Размеры на изображениях указаны в мм  
\*\* 20 мм стеклянная панель  
\*\*\* Панель из нержавеющей стали 21 мм



**ВНИМАНИЕ:** Если духовка комбинируется с варочной поверхностью крайне важно следовать инструкциям, изложенным в инструкции комбинированного изделия.

### МОНТАЖ ДУХОВКИ К ШКАФУ

- Поместите духовку в шкаф.
- Откройте дверцу и прикрепите духовку к кухонному шкафу четырьмя шурупами через отверстия, находящиеся по бокам корпуса духовки.
- Если духовка комбинируется с электрической варочной поверхностью, соединения с сетью электропитания должны находиться отдельно друг от друга.

### ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

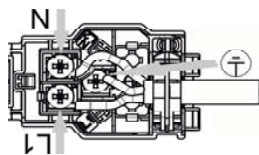
Изделие должно быть подключено к сети электропитания строго согласно существующим правилам и квалифицированным электриком. Производитель не несет ответственности за вред или ущерб, причиненный людям, животным или имуществу вследствие неверного подключения к электросети.

#### ВНИМАНИЕ: Обязательно требуется заземление!

Это изделие рассчитано для работы от однофазной электрической сети 220 В/50 Гц. Перед установкой прибора рекомендуется проверить все технические параметры духовки. Перед подсоединением:

1. Проверьте мощность главных предохранителей и электропроводки. Проводка и предохранители должны быть в состоянии выдержать суммарную мощность духовки.
2. Убедитесь, что электрический кабель и розетка надежно заземлены в соответствии с правилами.
3. Тщательно проверьте розетку и длину шнура. Шнур должен легко доставать до розетки без натяжений.

Чтобы подсоединить духовку к электросети, ослабьте и откройте крышку клеммной колодки, подсоедините кабель, а затем закройте крышку.



- Тип и поперечное сечение кабеля 3x1,5 мм, максимальная сила тока 16 А.
- Розетка и вилка должны быть одного типа.
- Кабель духовки теплоустойчив к температуре до 105°C.
- Кабель должен быть расположен таким образом, чтобы он не прикасался к нагревающимся частям.
- Если духовка соединяется напрямую в электрическую сеть, обязательно требуется установить выключатель, между контактами которого в позиции Выкл. расстояние должно быть не менее 3 мм. Заземление через выключатель не проводить.
- После подсоединения в электрическую сеть, проверьте нагревательные элементы духовки в течение трех минут.
- Электробезопасность духовки может быть гарантирована, только если подсоединение сделано правильно, в заземленную сеть, как указано в правилах подключения. В случае неверного подключения (отсутствие заземления), производитель не несёт ответственности за нанесение вреда или ущерба людям, имуществу или животным.

### ПРИ ПЕРВОЙ УСТАНОВКЕ ДУХОВКИ

|  |                                                                                                                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Перед использованием духовки удалите наклейки и извлеките аксессуары.                                                                                                               |
|  | Протрите духовку влажной тряпкой и высушите. Более подробную информацию см. в разделе «Обслуживание и очистка».                                                                     |
|  | Выполните первый нагрев для удаления запаха нового устройства. Дайте духовке поработать при закрытой дверце в верхнем + нижнем положении 200°/30 минут. Затем проветрите помещение. |
|  | При открытии дверцы духовки соблюдайте осторожность, так как после нагрева может выйти пар. Разместите на место аксессуары. Ваша духовка готова к использованию.                    |



Поверхности нагреваются сильнее, чем обычно, при первом нагреве. Поэтому не прикасайтесь к духовке и не подпускайте к ней детей.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Перед тем как в первый раз что-нибудь приготовить, тщательно вымойте аксессуары духовки.

### ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

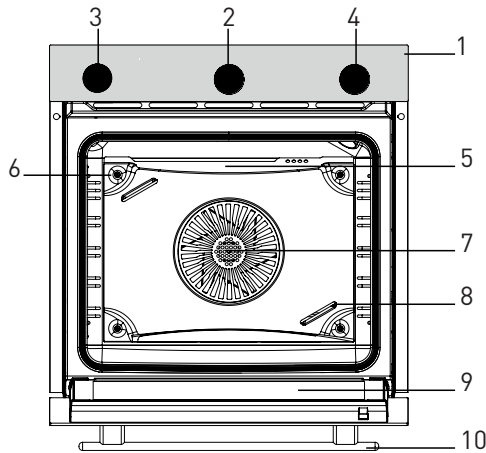
- Чтобы начать приготовление, установите кнопку термостата духовки и подходящую для блюда температуру (Советы по приготовлению пищи).
- Предварительно разогрейте духовку, если требуется предварительный нагрев.
- После приготовления оставьте дверцу духовки открытой для охлаждения.



Не забудьте выключить функцию духового шкафа и кнопку регулирования температуры по завершении приготовления.

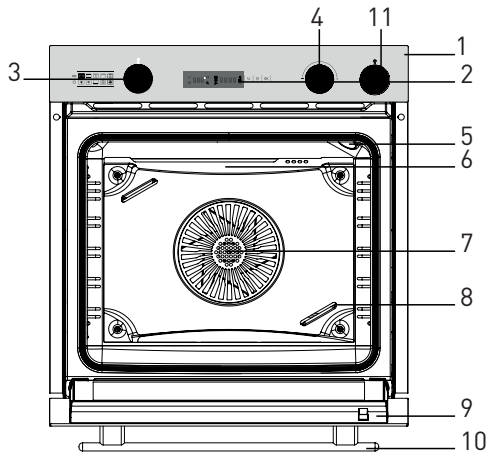
# ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ

## С механическим управлением



1. Панель управления
2. Ручка настройки таймера
3. Ручка выбора функций
4. Ручка регулировки температуры
5. Нагревательные элементы
6. Освещение духовки (расположение ламп в духовом шкафу может отличаться)
7. Турбодвигатель
8. Внутренние стенки духовки
9. Двойная стеклянная съемная дверь
10. Удобная ручка

## С сенсорным управлением (D-SWB, D-SWW, D-SWG).



1. Панель управления
2. Цифровой таймер
3. Ручка выбора функций
4. Ручка регулировки температуры
5. Нагревательные элементы
6. Освещение духовки (расположение ламп в духовом шкафу может отличаться)
7. Турбодвигатель
8. Внутренние стенки духовки
9. Двойная стеклянная съемная дверь
10. Удобная ручка
11. Водяной картридж (только для D-SBM)

## ФУНКЦИИ И УПРАВЛЕНИЕ

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Все выбранные функции включаются лишь после выбора температуры ручкой термостата. Функциональность духовки меняется в зависимости от моделей.

### Ручка выбора функций

На ручке выбора функций, могут быть следующие символы:

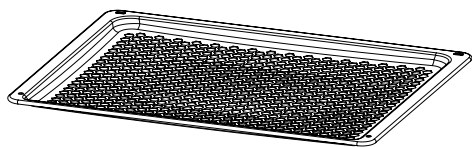
|  |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Конвекция + верхний и нижний нагрев | Включен верхний + нижний нагрев и конвекция. Подходит для приготовления мясных блюд, тортов, выпечки. Конвекция регулирует и обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха в духовке.                                                                                                                              |
|  | Нижний и верхний нагрев             | Равномерный нагрев пищи снизу и сверху. Включен верхний и нижний нагрев. Подходит для кексов, пирогов, печеня.                                                                                                                                                                                                   |
|  | Усиленный гриль+конвекция           | Решетка и конвекция работают одновременно. Конвекция равномерно распределяет горячий воздух. Подходит для приготовления на гриле и запекания (D-SWB, D-SWW, D-SWG, D-SBM).                                                                                                                                       |
|  | Усиленный гриль                     | Подходит для жарки и приготовления на гриле больших и средних порций еды. Нагрев всей площади под нагревателем (D-SWB, D-SWW, D-SWG, D-SBM).                                                                                                                                                                     |
|  | Гриль+конвекция                     | Включен малый гриль и конвекция. Экономия электроэнергии на пищу, требующую длительного времени приготовления. Более длительное время приготовления по сравнению с другими функциями. Не рекомендуется для кисломолочных продуктов. Этот режим является наиболее энергоэффективным (D-SWB, D-SWW, D-SWG, D-SBM). |
|  | Турбоконвекция + Fry Art            | Включение нагревателя в режиме турбо обеспечит равномерное приготовление пищи под воздействием горячего воздуха, распределяемого конвекцией. Благодаря специальному перфорированному противню Fry Art можно обеспечить равномерную циркуляцию воздуха (D-SWB, D-SWW, D-SWG, D-SBM).                              |
|  | Турбоконвекция + Нижний нагрев      | Включена турбоконвекция и нижний нагрев. Подходит для приготовления пищи (D-SWB, D-SWW, D-SWG, D-SBM).                                                                                                                                                                                                           |
|  | Нижний нагрев                       | Включен только нижний нагрев. Если необходимо подрумянить нижнюю часть готовящейся пищи, используйте программу ближе к концу приготовления. Также используйте эту функцию для очистки паром.                                                                                                                     |
|  | Размораживание                      | Конвекция обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг таких замороженных продуктов, как мясо, хлеб и выпечка, для их разморозки.                                                                                                                                                                                      |
|  | Освещение духовки                   | Обеспечивает освещение внутри духового шкафа. Нагреватели и конвекция не работают, когда положение переключателя установлено на освещение духовки. Освещение остается включенным в течение всего времени использования духовки.                                                                                  |
|  | Верхний нагрев                      | Включен только верхний нагрев. Если необходимо подрумянить верхнюю часть готовящейся пищи, используйте программу ближе к концу приготовления (D-MDG).                                                                                                                                                            |
|  | Верхний нагрев-конвекция            | Включен верхний нагрев и вентилятор. Нагретый верхним резистором воздух с помощью вентилятора распределяется внутри духового шкафа. Экономия электроэнергии на пищу, требующую длительного времени приготовления (D-MDG).                                                                                        |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С FRY ART ДЛЯ МОДЕЛЕЙ D-SWB,D-SWW,D-SWG, D-SBM

Благодаря специальному противню FryArt можно готовить более здоровую пищу, используя малое количество масла или вообще без масла.

### Безопасность

- Всегда используйте оригинальные аксессуары, предназначенные для данного устройства.
- Противень необходимо разместить между двумя полками наклонной стороной к дверце устройства.
- Не используйте противень FryArt для жарки.

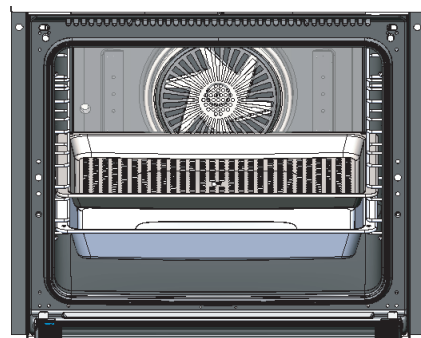


### Использование FryArt

- Для приготовления пищи выберите функцию FryArt на панели управления.
- Выберите подходящую температуру для приготовления ваших блюд в таблице.
- Разогрейте, если необходимо.
- В зависимости от приготавливаемого блюда поставьте под противень FryArt глубокий лоток, чтобы предотвратить стекание масла на дно духовки.

Перфорированный противень обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха и гарантирует, что пища будет хрустящей снаружи и мягкой внутри.

По сравнению с аналогичными противнями его довольно легко и просто использовать.



### Очистка

- Перед первым использованием вымойте противень теплой водой с мылом и вытрите насухо.
- Не используйте для очистки противня такие абразивные материалы, как ножи и щетки

 Не ставьте противень на открытую дверцу духовки. Если пища содержит жир или масло, оно может стекать из отверстий в противне на дверцу.

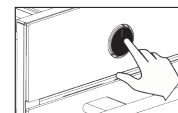
### Таблица приготовления

См. в таблице информацию о продуктах, протестированных в наших лабораториях, для определения времени приготовления. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения в сети, качества, количества и температуры приготавливаемых продуктов. Экспериментируя, вы можете изменять значения для получения разных результатов приготовления блюд по вашему вкусу.

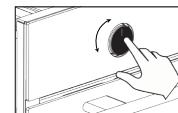
 Нижняя полка духового шкафа – это 1-я полка

|                               | РАБОЧАЯ<br>ФУНКЦИЯ | ПОЛКИ     | ТЕМПЕРАТУРА<br>(°C) | ВРЕМЯ<br>ПОДОГРЕВА<br>(мин.) | ВЕС<br>ПРОДУКТА<br>(г) ед. | ВРЕМЯ<br>ПРИГОТОВЛЕНИЯ<br>(мин.) |
|-------------------------------|--------------------|-----------|---------------------|------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| <b>*ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b> |                    |           |                     |                              |                            |                                  |
| Замороженный картофель фри    | FRY/ART            | 3-я полка | 220                 | 10                           | 600                        | 20...25                          |
| Замороженные наггетсы         | FRY/ART            | 3-я полка | 220                 | 10                           | 500                        | 20...25                          |
| Замороженные крокеты          | FRY/ART            | 3-я полка | 220                 | -                            | 18 шт.                     | 10                               |
| Замороженные луковые кольца   | FRY/ART            | 3-я полка | 220                 | 10                           | 500                        | 20...25                          |
| Замороженная пицца            | FRY/ART            | 3-я полка | 190                 | 10                           | -                          | 15...20                          |
| Замороженный пирог            | FRY/ART            | 3-я полка | 190                 | 10                           | 18 шт.                     | 20...25                          |
| * Выпекать без разморозки.    |                    |           |                     |                              |                            |                                  |
| <b>СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ</b>        |                    |           |                     |                              |                            |                                  |
| Картофель                     | FRY/ART            | 3-я полка | 220                 | 10                           | 600                        | 25...30                          |
| Пирожки "сигара бёрек"        | FRY/ART            | 3-я полка | 190                 | 10                           | 18 шт.                     | 20...25                          |
| <b>ЗДОРОВАЯ ПИЩА</b>          |                    |           |                     |                              |                            |                                  |
| Сушка фруктов                 | FRY/ART            | 3-я полка | 80                  | -                            | -                          | 6 час.                           |
| Сушка овощей                  | FRY/ART            | 3-я полка | 80                  | -                            | -                          | 8 час.                           |
| Сушка мяса                    | FRY/ART            | 3-я полка | 80                  | -                            | -                          | 8 час.                           |

### Использование отжимной кнопки



- В моделях с отжимной кнопкой для выполнения регулировки кнопка должна быть отжата.
- Отожмите кнопку нажатием, как показано на рисунке.

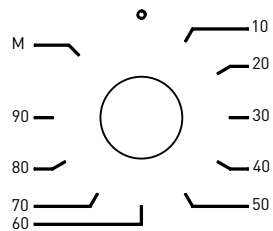


- Вы можете выполнить регулировку, повернув кнопку в отжатом состоянии.

### Индикатор температуры

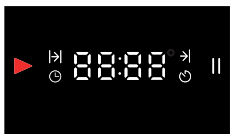
После того, как вы зададите температуру, индикатор температуры загорится, и будет гореть до тех пор, пока температура не достигнет заданной вами отметки. Затем, в процессе приготовления, индикатор периодически будет включаться и гаснуть, показывая поддержку температуры в духовке.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА ДЛЯ МОДЕЛИ D-MDG



Позволяет установить время приготовления пищи. Вы можете выбрать температуру и тип приготовления, а также отрегулировать время приготовления, поворачивая его по часовой стрелке. По истечении времени он подает предупреждение звуковым сигналом. При желании можно начать приготовление в режиме M, выбрав температуру и тип приготовления, не задавая время.

УПРАВЛЕНИЕ С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ D-SWB, D-SWW, D-SWG



← - + OK

|   |                                   |    |                           |
|---|-----------------------------------|----|---------------------------|
| ▶ | Индикатор выполнения              |    | Индикатор паузы           |
| ⏮ | Индикатор времени приготовления   | ⏪  | Кнопка «Назад»            |
| ⏭ | Индикатор окончания приготовления | OK | Кнопка OK                 |
| ⌚ | Индикатор настройки часов         | +  | Кнопка увеличения времени |
| ⌚ | Индикатор будильника              | -  | Кнопка уменьшения времени |

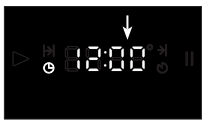
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Настройка часов ⌚

ⓘ Перед использованием духовки необходимо настроить часы. После включения питания все цифры загорятся на 2 секунды и погаснут. На экране появится ⌚ 12:00

ⓘ Изменить время быстрее можно с помощью нажатия и удержания кнопок -/+ Сначала необходимо ввести минуты, подтвердить кнопкой OK и переключиться на часы. Пока мигает часть для ввода минут, кратковременное нажатие кнопки ⏮ завершает настройку часов без сохранения данных. Для возврата к вводу минут при установке часов нажмите кратковременно на кнопку

- ⓘ Дисплей останется на экране настройки, пока данные часов не будут подтверждены.
- ⓘ В случае отключения электроэнергии время сбросится, и необходимо будет выполнить перенастройку.



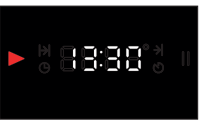
← - + OK

Сначала выберите минуты с помощью кнопок -/+ и нажмите OK



← - + OK

Затем выберите час и подтвердите выбор кнопкой OK

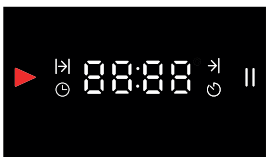


← - + OK

Отобразится установленное время

После установки часов индикатор ⌚ исчезает. Спустя 1 минуту после настройки яркости экрана уменьшается. Время можно установить позже в Режиме настроек.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА



← - + OK

Это электронный таймер, который гарантирует приготовление пищи в нужное вам время. Вы устанавливаете время приготовления пищи и период, в течение которого она должна быть готова.

Автоматическая программа приготовления

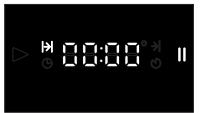
Приготовление начинается сразу же после выбора подходящей температуры и функции для блюда в духовке, и установки времени приготовления с помощью таймера.

Для установки времени приготовления:



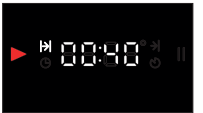
← - + OK

Удерживайте кнопку OK нажатой, пока не появится индикатор I→I



← - + OK

Сначала выберите минуты с помощью кнопок -/+, затем активируйте часы нажатием на кнопку OK (например, 40 минут)



← - + OK

Нажмите OK для подтверждения отображенного выше экрана и начните процесс

- Время, установленное на экране, начинает обратный отсчет. Задайте необходимую температуру и функцию. Духовка будет готовить в течение 40 минут с момента подтверждения времени.
- По завершении 00:00 || процесса приготовления || индикатор будет мигать и в течение 2 минут будет слышен звуковой сигнал. Нажмите кнопку OK чтобы отключить предупреждение. После выключения на экране отобразится время суток.
- Когда процесс приготовления закончен, отключите духовку, выключив температуру и функцию.

❗ Для того чтобы закончить приготовление раньше заданного времени и отменить выбранное время, нажмите и удерживайте кнопку  в течение длительного времени. После отмены программы на экране отобразится время суток.

## Режим остановки

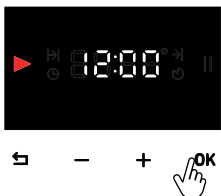
При отображении на экране времени нажмите и удерживайте кнопку , после чего отобразится время и символ , и духовка переключится в режим остановки. В этом случае приготовление невозможно. Для выхода из режима временно нажмите кнопку , появится символ  и режим будет отключен.

❗ Работа продолжается, если переключатель включен.

## Установка времени окончания приготовления пищи заранее

Эта программа также используется, если еду необходимо приготовить попозже. Приготовление начинается с запозданием. Приготовление начинается после окончания задержки и заканчивается по истечении установленного времени приготовления.

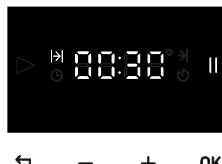
**После ввода времени приготовления:**



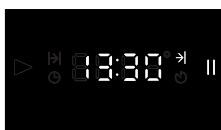
Пока не появится индикатор , удерживайте кнопку **OK** нажатой.



Сначала выберите минуты с помощью кнопок **-** **+**, затем активируйте часы нажатием на кнопку **OK**

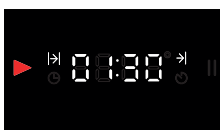


После выбора времени подтвердите кнопкой **OK** и перейдите в режим .



**-** **+** **OK**

После выбора времени (минуты и часы) окончания приготовления держите кнопку **OK** до тех пор, пока не появится экран приготовления.

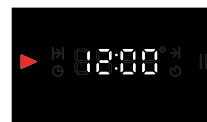


**-** **+** **OK**

**Экран приготовления:**  
Время, оставшееся до окончания приготовления.

**Часы на печи:** показывают на экране оставшееся время путем вычитания времени суток из времени окончания и начинают обратный отсчет. Например, мы устанавливаем для духовки начало приготовления на 13:00, время приготовления 30 минут и время окончания 13:30. По завершении процесса приготовления индикатор будет мигать и в течение 2 минут будет слышен звуковой сигнал. Нажмите кнопку  или **OK**, чтобы отключить предупреждение. Когда процесс приготовления закончен, отключите духовку, выключив температуру и функцию.

## Без ввода времени приготовления:



**-** **+** **OK**

Пока не появится индикатор , удерживайте кнопку **OK** нажатой.



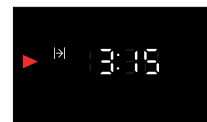
**-** **+** **OK**

Перед вводом времени приготовления перейдите в режим , нажав кнопку **OK**.



**-** **+** **OK**

После выбора времени (минуты и часы) окончания приготовления нажмите кнопку **OK**



**-** **+** **OK**

**Экран приготовления:**  
Время, оставшееся до окончания приготовления.

## Ручной режим приготовления

Выбрав подходящую для блюда температуру и функцию, можно начать готовить сразу, не устанавливая время. Духовка не будет отключена автоматически и вы должны будете за ней следить.

❗ В случае отключения электроэнергии духовка будет отключена, а время на часах сброшено. Время дня необходимо будет установить снова после восстановления питания. После отмены программы на экране отобразится время суток.

## НАСТРОЙКА БУДИЛЬНИКА

Будильник можно установить на любое время. Его можно использовать как предупреждение или напоминание. После того, как будильник прозвенит в течение 2 минут, индикатор будильника погаснет. Пока не появится индикатор , удерживайте кнопку **OK** нажатой.



**-** **+** **OK**

Используйте кнопку **OK** пока не появится индикатор .



**-** **+** **OK**

Сначала выберите минуты с помощью кнопок **-**/**+** затем подтвердите выбор часов нажатием на кнопку **OK**.



**-** **+** **OK**

После настройки на экране отобразится время суток.

### Отключение будильника

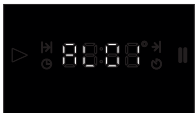
По истечении установленного времени будильник будет звенеть в течение 2 минут. Нажмите кнопку **OK** или  чтобы отключить предупреждение. После выключения на экране отобразится время суток.

### Режим настроек

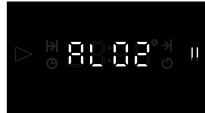
#### Настройка мелодии будильника (AL)



Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок  и **OK** вместе.

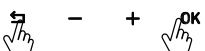
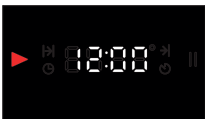


Прокрутите до опции **AL** с помощью кнопок **-/+** и подтвердите выбор кнопкой **OK**.

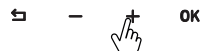


Выберите требуемый уровень кнопками **-/+** и подтвердите кнопкой **OK**.

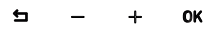
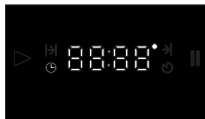
#### Изменение времени (CL)



Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок  и **OK** вместе.

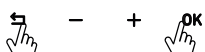
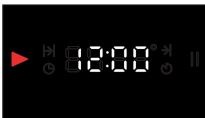


Прокрутите до опции **CL** с помощью кнопок **-/+** и подтвердите выбор кнопкой **OK**.

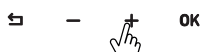


Выберите минуты и часы кнопками **-/+** и подтвердите выбор кнопкой **OK**.

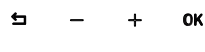
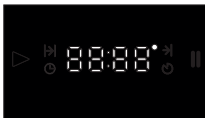
#### Изменение тон цвета (SO)



Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок  и **OK** вместе.

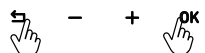
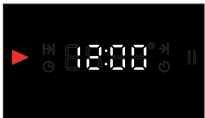


Прокрутите до опции **SO** с помощью кнопок **-/+** и подтвердите выбор кнопкой **OK**.

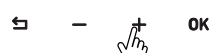


Выберите требуемый уровень кнопками **-/+** и подтвердите кнопкой **OK**.

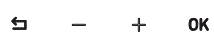
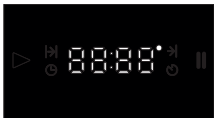
### Изменение яркости экрана (SC)



Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок  и **OK** вместе.



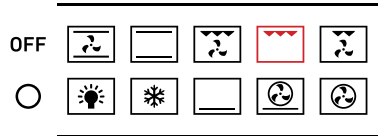
Прокрутите до опции **SC** с помощью кнопок **-/+** и подтвердите выбор кнопкой **OK**.



Выберите требуемый уровень кнопками **-/+** и подтвердите кнопкой **OK**.

### УПРАВЛЕНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ D-SBM

|                                                                                     |                                |                                                                                     |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | Индикатор продолжения действия |  | Индикатор паузы       |
|  | Индикатор времени готовки      |  | Клавиша назад         |
|  | Индикатор окончания готовки    |  | Клавиша OK            |
|  | Индикатор часов                |  | Индикатор увеличения  |
|  | Индикатор настройки            |  | Индикатор уменьшения  |
|  | Клавиша блокировки             |  | Индикатор температуры |

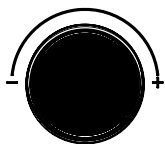
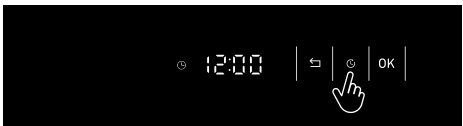


 Программа, выбранная в электронной функции, отображается красным цветом. В закрытом положении появляется текст **OFF**.

### НАСТРОЙКА ЧАСОВ

 Перед использованием духовки отрегулируйте настройку часов. Все индикаторы загораются в течение 3 секунд после подключения питания. На экране появляется  12:00

Время можно изменить при помощи кнопок **-/+**.



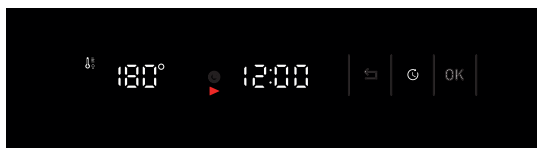
После установки времени для фиксации выбора необходимо нажать на **OK**. Если в течении 5 секунд не нажать на **OK**, то на экране отображается время суток. Если на устройстве установлена программа приготовления, время суток настроить невозможно. В этом случае, если вы хотите внести изменения, сначала отмените данную программу, удерживая  кнопку нажатой. Затем войдите в «Режим Настроек» и установите время суток.

 В случае отключения электроэнергии, время сбросится, и его необходимо будет настроить повторно.

## Режим автоматического приготовления

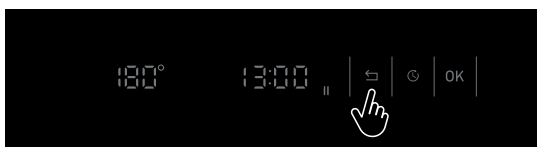
Выберите функцию, которую хотите приготовить. Вам будет автоматически предложена рекомендуемая температура. Если вы хотите изменить температуру, вы можете увеличить или уменьшить температуру повернув ручку  **-/+**.

После выбора температуры подтвердите выбор кнопкой **OK**. Если вы не предпримете никаких действий в течение 5 секунд после выбора температуры, настройки подтвердятся автоматически. (Пример: 12:00) Экран выглядит следующим образом:



Когда температура достигнет нужного градуса индикатор станет красным.

Можно остановить приготовление, удерживая клавишу в течение длительного времени. Экран ниже будет отображать следующие данные.



Нажмите кнопку  повторно, чтобы продолжить приготовление.

После выбора соответствующей функции начинается приготовление, после предварительного регулирования температуры и время приготовления.

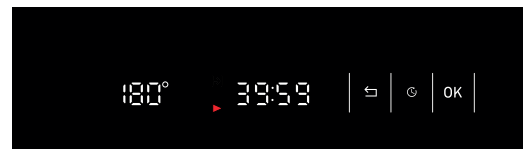


Нажать на кнопку  Установите желаемое время приготовления, поворачивая ручку  **-/+**. (Пример: 40 минут)



Начните приготовление, подтвердив нажатием кнопки **OK**.

Время, установленное на экране, начинает обратный отсчет.



По истечении установленного времени на экране появляется 00:00 затем мигает индикатор и в течение 1 минуты звучит звуковой сигнал. Нажмите кнопку **OK**, чтобы отключить предупреждение. После его выключения на экране появляется время суток и температура. По завершении процесса приготовления выключите духовку, отключив данную функцию.

 Чтобы закончить приготовление раньше установленного времени и отменить выбранное время, поверните ручку функций  в нулевое положение (выключено). После отмены программы на экране появляется время суток.

## Настройка времени окончания приготовления на более поздний час →

Данная программа используется для отсрочки приготовления блюд. При программированном приготовлении вы можете выбрать точное время приготовления блюда и время суток, в которое приготовление должно быть завершено. Духовка автоматически регулирует время начала и окончания приготовления.

Выберите функцию, которую хотите использовать для приготовления еды. Автоматически будет задана рекомендуемая температура. Если вы хотите изменить температуру, поверните ручку  **-/+**, для увеличения или уменьшения температуры.

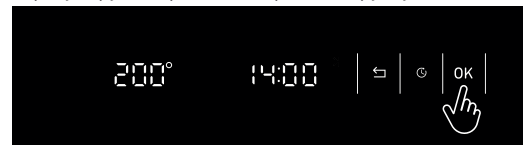


Время суток



Время выпечки

Нажмите на кнопку , чтобы ввести время окончания готовки. Отрегулируйте время, поворачивая ручку **-/+**.



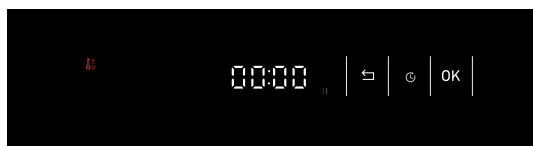
Время окончания готовки



Экран после выбора времени окончания приготовления



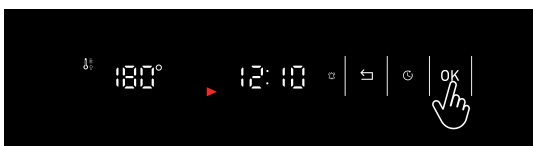
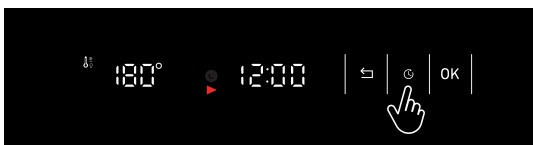
Экран начала приготовления



Экран завершения приготовления

## Настройка сигнала

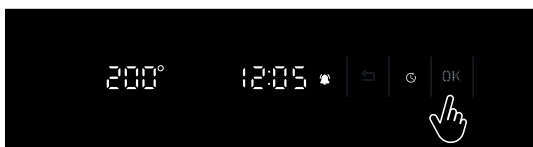
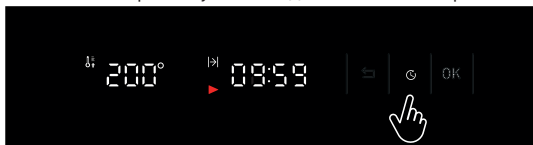
Держите индикатор нажатым в течении 3 секунд. Зажжется кнопка после чего начнет мигать показатель времени суток. Поверните кнопку - / +, для настройки удобного времени.



После выбора времени на дисплее появится время суток. Сигнал будет вучать в течение 30 секунд, после чего значок будильника погаснет. Закрыть предупреждение можно, нажав кнопку **OK**.

### Настройка сигнала во время готовки:

Пока на экране отображается запрограммированное приготовление, нажмите на кнопку . Появляется время суток. Введите желаемое время и подтвердите кнопкой **OK**.



## Блокировка панели управления

Функцию блокировки кнопки, можно предотвратить вмешательство в панель управления. Нажмите и удерживайте кнопку **OK**, чтобы войти в экран меню. Установите для параметра **OFF** значение **On** и подтвердите выбор, нажав на **OK**.



## Разблокировка панели управления

Нажмите на кнопку в течении некоторого времени, после чего с экрана должен исчезнуть символ . Таким образом панель управления разблокируется.

## Режим Настройки

Для внесения настроек не должно быть запрограммировано приготовление пищи. На экране должно появиться время суток.

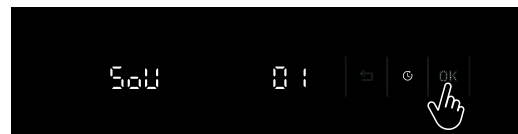
## Замена звука кнопок (ton)

Чтобы войти в меню нажмите и удерживайте кнопку **OK**. На экране появится символ . Нажмите ручку - / + и перейдите в меню тона на экране. При помощи ручки - / + выберите нужный уровень и подтвердите кнопкой **OK**.



## Замена звукового сигнала (SoU)

Чтобы войти в меню нажмите и удерживайте кнопку **OK**. На экране появится символ . Нажмите ручку - / + установите нужные данные, затем на экране перейдите к меню **SoU**. При помощи кнопок + / - выберите нужный уровень и подтвердите кнопкой **OK**.



### Изменение Времени (Hr)

Чтобы войти в меню нажмите и удерживайте нажатой кнопку **OK**. На экране появится символ . При помощи ручки установите нужные данные, затем на экране перейдите к меню **Hr**. При помощи ручки выберите нужный уровень и подтвердите кнопкой **OK**.



### Изменение яркости дисплея (brt)

Чтобы войти в меню нажмите и удерживайте нажатой кнопку **OK**. На экране появится символ . При помощи ручки установите нужные данные, затем на экране перейдите к меню **brt**. При помощи ручки выберите нужный уровень и подтвердите кнопкой **OK**.



### АКСЕССУАРЫ

- Предоставляемые аксессуары различаются в зависимости от модели устройства. Аксессуары, указанные в руководстве по эксплуатации, могут отсутствовать в вашем изделии.
- Используйте оригинальные аксессуары, предназначенные для данного устройства.

**Обычный противень**

Для замороженных продуктов, кексов, объемных мясных блюд, выпечки.

|  |                                                                                                                                                                                           |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Полка-решетка</b></p> <p>Полка предназначена для размещения на ней форм для тортов и суфле, продуктов для обжаривания.</p>                                                          |
|  | <p><b>Глубокий противень</b></p> <p>Его можно использовать для приготовления жидких блюд, жарки больших кусков и для сбора стекающего жира при готовке на гриле.</p>                      |
|  | <p><b>Телескопическая направляющая</b></p> <p>Телескопические направляющие полностью выдвигаются из духовки. Вы можете контролировать свои блюда, легко выдвигая противень и решетку.</p> |

### Использование аксессуаров

|  |                                                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Доступны проволочные полки и выемки для полок. Имеется 6 проволочных полок для полки-решетки.</p>                 |
|  | <p>Противень необходимо разместить между двумя полками наклонной стороной к дверце устройства.</p>                   |
|  | <p>Углубления в решетке предотвращают ее падение с полки и обеспечивают безопасность.</p>                            |
|  | <p>Поместив противень и решетку вместе, можно использовать противень в качестве поддона для гриля и мясных блюд.</p> |

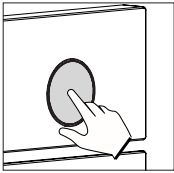
### Использование телескопической направляющей

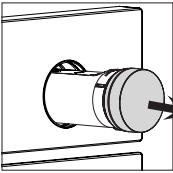
|  |                                                                                                                                                                   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Полностью задвиньте направляющие, не устанавливая на них противень и решетку. Аксессуары должны находиться между передним и задним выступами направляющих.</p> |
|  |                                                                                                                                                                   |
|  | <p>Если вы собираетесь готовить, используя более одного противня, расстояние между системами направляющих должно составлять один уровень.</p>                     |

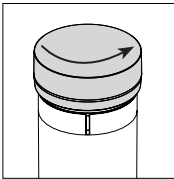
ГОТОВКА НА ПАРУ STEAM/RT

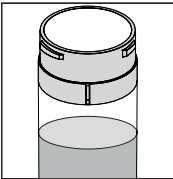
Вода поступает в испарительную камеру во время процесса приготовления и испаряется при нагревании, что приводит к лучшим результатам приготовления. Благодаря подачи пара ваша еда остается хрустящей снаружи, мягкой и сочной внутри, что делает ее намного вкуснее. Обращайтесь к значениям в таблице приготовления продуктов с помощью пара.

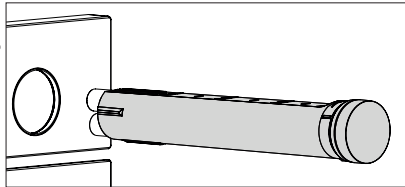
Разместите продукты в рекомендованное положение на полке, когда наступил черед добавления воды в соответствии со временем, указанным в таблице приготовления.

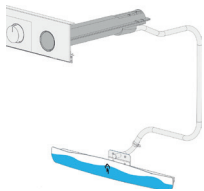












- Нажмите на водяной картридж (1).
- Извлеките водяной картридж (2).

- Откройте крышку водяного картриджа (3).
- Добавьте в картридж количество воды\*, указанное в таблице (4).

- Закройте крышку водяного картриджа и поместите резервуар в духовку, слегка нажимая на область крышки.
- После предварительного разогрева нажмите картридж до щелчка, вода начнет постепенно поступать в испарительную камеру, а блюдо – готовиться на пару.

- Дополнительно заполните резервуар водой, если этого требует рецепт (стр. 26-27).
- Не наливайте более 200 мл воды за раз.
- Выключите печь, когда закончите процесс приготовления.

\*В емкость необходимо заливать только холодную водопроводную воду. Применение фильтрованной (деминерализованной) или дистиллированной воды запрещается. Также в емкость нельзя заливать воспламеняющиеся, спиртосодержащие и какие-либо другие жидкости.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

См. в таблице информацию о продуктах, протестированных в наших лабораториях, для определения времени приготовления. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения в сети, качества, количества и температуры приготавливаемых продуктов.

Экспериментируя, вы можете изменять значения для получения разных результатов приготовления блюд по вашему вкусу. Нижняя полка духового шкафа – это 1-я полка.

\* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 10 мин.

| Продукты         | Используемый аксессуар                  | Функция приготовления | Положение полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) |
|------------------|-----------------------------------------|-----------------------|-----------------|------------------|---------------------------|
| Кекс на противне | Обычный противень                       |                       | 2-3             | 170              | 25...30                   |
|                  |                                         |                       | 3               | 170              | 20...25                   |
| Кекс в форме     | Форма для кекса                         |                       | 2               | 170              | 25...30                   |
|                  |                                         |                       | 2               | 180              | 35...40                   |
| Пряник           | Обычный противень                       |                       | 2               | 170              | 20...25                   |
| Маленькие кексы  | Обычный противень                       |                       | 3               | 160              | 30...35                   |
|                  | Глубокий противень                      |                       | 1 - 5           | 160              | 30...35                   |
| Пирог из лаваша  | Обычный противень                       |                       | 2               | 200              | 40...45                   |
|                  |                                         |                       | 2               | 190              | 25...30                   |
|                  | Обычный противень<br>Глубокий противень |                       | 1<br>5          | 190              | 50...55                   |
| Пицца            | Обычный противень                       |                       | 2               | 200              | 10...15                   |
|                  |                                         |                       | 2               | 200 - 220        | 10...15                   |

|                     |                                                          |  |       |                                 |         |
|---------------------|----------------------------------------------------------|--|-------|---------------------------------|---------|
| Булочки             | Обычный противень                                        |  | 2     | 200                             | 25...30 |
| Рыба                | Обычный противень                                        |  | 3     | 200                             | 30...40 |
|                     |                                                          |  | 3     | 200                             | 20...30 |
| Лазанья             | Полка-решетка<br>Стеклянная/<br>прямоугольная<br>решетка |  | 2     | 190                             | 20...25 |
| Куриные ножки       | Обычный противень                                        |  | 2-3   | 220                             | 50...55 |
|                     |                                                          |  | 2-3   | 220                             | 40...45 |
| Целая курица (2 кг) | Обычный противень                                        |  | 2-3   | 30 мин. Макс, затем 60 мин. 190 | 90...95 |
|                     |                                                          |  | 2-3   | 25 мин. Макс затем 50 мин 190   | 75...80 |
|                     |                                                          |  | 3     | 25 мин. Макс затем 45 мин 200   | 75...80 |
| Антрекот            | Обычный противень                                        |  | 3     | 25 мин. Макс затем 20 мин 190   | 45...50 |
| Бисквит             | Обычный противень                                        |  | 3     | 190                             | 7...10  |
|                     | Глубокий противень                                       |  | 1 - 5 | 190                             | 8...13  |

## Таблица приготовления блюд на гриле

| Продукты        | Используемый аксессуар | Функция приготовления | Положение полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) |
|-----------------|------------------------|-----------------------|-----------------|------------------|---------------------------|
| Бараны ребрышки | Полка-решетка          |                       | 4...5           | макс.            | 25...30                   |
| Кусочки курицы  | Полка-решетка          |                       | 4...5           | макс.            | 25...30                   |
| Рыба            | Полка-решетка          |                       | 4...5           | макс.            | 20...25                   |
| Хлеб для тостов | Полка-решетка          |                       | 4...5           | макс.            | 1...3                     |

\* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 5 мин.

## Таблица приготовления блюд на пару

### Выпечка

| Пицца                         | Аксессуар для использования | Функция приготовления | Положение полки | Температура (°C) | Количество используемой воды (мл) | Время подачи воды (мин)          | Время приготовления (мин) |
|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------|------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| Хлеб из дрожжевого теста      | Стандартный поднос          |                       | 2 - 3           | 190              | 190+100*                          | После предварительного разогрева | 35...40                   |
| Картофельный хлеб на закваске | Стандартный поднос          |                       | 2 - 3           | 190              | 190+100*                          | После предварительного разогрева | 35...40                   |
| Слоеное тесто                 | Стандартный поднос          |                       | 3               | 190              | 190                               | После предварительного разогрева | 35...40                   |

### Кексы и торты

| Пицца                      | Аксессуар для использования                        | Функция приготовления | Положение полки | Температура (°C)               | Количество используемой воды (мл) | Время подачи воды (мин)          | Время приготовления (мин) |
|----------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|--------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| Кекс на подносе            | Стандартный поднос                                 |                       | 3               | 170                            | 150                               | После предварительного разогрева | 20...25                   |
| Маленькие кексы            | Стандартный поднос                                 |                       | 3               | 160                            | 150                               | После предварительного разогрева | 30...35                   |
| Кекс в форме               | Форма для кекса                                    |                       | 2               | 190                            | 190                               | После предварительного разогрева | 30...35                   |
| Пан ди Спанья              | Стандартный поднос                                 |                       | 3               | 190                            | 50                                | После предварительного разогрева | 7...10                    |
| Чизкейк                    | Круглая решетчатая форма для торта диаметром 26 см |                       | 3               | «25 мин 170, затем 30 мин 150» | 190                               | 20                               | 50...60                   |
| Пирог с множеством фруктов | 40*27 см стеклянная емкость на проволочной сетке   |                       | 3               | 130                            | 190+100*                          | После предварительного разогрева | 140...150                 |

## Мясные продукты

| Пицца                    | Аксессуар для использования | Функция приготовления | Положение полки | Температура (°C)                   | Количество используемой воды (мл) | Время подачи воды (мин)          | Время приготовления (мин) |
|--------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------|------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| Рыба                     | Стандартный поднос          |                       | 3               | 200                                | 150                               | После предварительного разогрева | 25...30                   |
| Куриная ножка            | Стандартный поднос          |                       | 3               | 200                                | 190                               | После предварительного разогрева | 35...40                   |
| 1-1,5 кг антрекота       | Стандартный поднос          |                       | 2-3             | 25 мин макс., затем 60 мин 160-170 | 190+100** +100**                  | После предварительного разогрева | 80...85                   |
| 1-1,5 кг бараньей голени | Стандартный поднос          |                       | 3               | 200                                | 190+190*                          | После предварительного разогрева | 80...90                   |

\*Количество воды, которое нужно добавить к половине времени приготовления

\*\* количество воды, которое нужно добавлять каждые полчаса приготовления

## ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ НЕКОРРЕКТНОЙ РАБОТЫ

| Недостатки                                               | Причины                          | Способ устранения                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Верхняя корочка слишком темная, а нижняя часть не готова | Снизу подается недостаточно жара | - Используйте верхний и нижний нагрев<br>- Пользуйтесь более глубоким подносом<br>- Снизьте температуру<br>- Опустите блюдо на более нижний уровень        |
| Нижняя часть слишком темная, а верхняя не готова         | Чрезмерная подача тепла снизу    | - Используйте верхний и нижний нагрев<br>- Пользуйтесь стандартным подносом<br>- Снизьте температуру<br>- Поднимите блюдо на более верхний уровень духовки |
| Внутренняя часть не готова, а внешняя подгорает          | Повышенная температура           | Снизьте температуру и увеличьте период приготовления                                                                                                       |
| Поверхность слишком сухая, при нормальном цвете          | Низкая температура               | Увеличьте температуру и сократите период приготовления                                                                                                     |

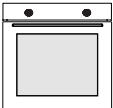
Для быстрого нагрева духового шкафа используйте режим «Мах». Продолжительность использования режима «Мах» не должна превышать 15 минут.

## УХОД И ОЧИСТКА

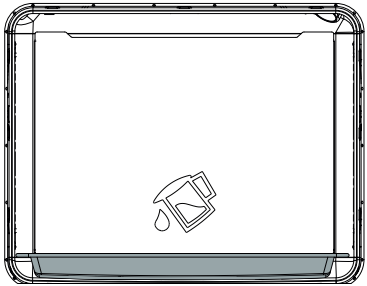
❗ Перед началом обслуживания и очистки отключите электрическое соединение во избежание поражения электрическим током.

⚠️ Перед обслуживанием убедитесь, что устройство холодное. Регулярный уход и очистка продлевают срок службы устройства. Дверцу, стеклянную панель и полки можно снять для очистки.

|                          |                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Советы по очистке</p> | <p>Не используйте царапающие или абразивные материалы, такие как ножи и щетки, для внутренней и передней части устройства, противней и других аксессуаров. Очищайте устройство мягкой тканью и теплой водой с мылом, и вытирайте насухо.</p> |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

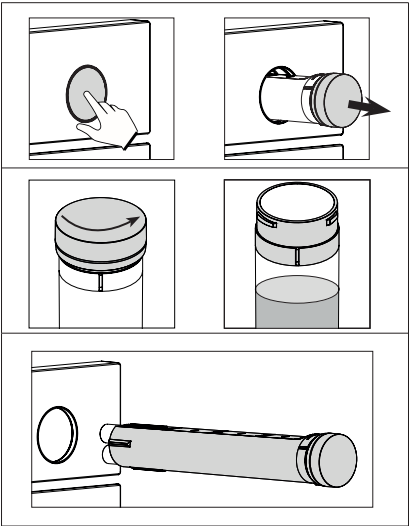
|                                                                                                               |                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Очистка аксессуаров       | После использования тщательно очистите и высушите аксессуары.<br>Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.      |
| <br>Ежедневное использование | Устройство следует тщательно очистить после использования. Остатки, скопившееся масло могут стать причиной пожара |

Функция очистки паром



После приготовления пищи загрязнения легко удалить, если их размягчить. Извлеките все аксессуары (если есть, проволочные полки) из духового шкафа. Поместите один противень на самый нижний уровень с небольшим количеством воды, выберите функцию «Нижний нагрев»  и дайте духовке поработать при температуре 100° в течение 20 мин. По окончании процесса протрите внутреннюю часть духовки влажной тряпкой или губкой.

Для D-SBM

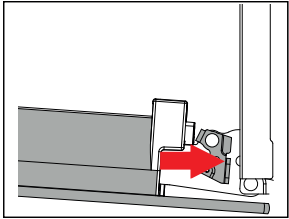
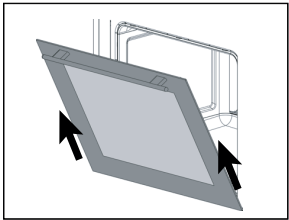


Нажмите и извлеките водяной картридж на панели управления. Заполните картридж 100 мл воды\*\*\*\* и вставьте его на место.

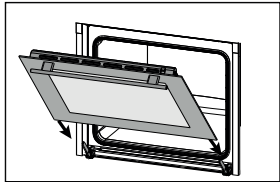
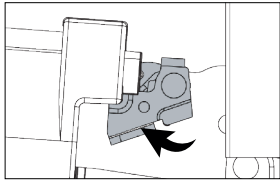
- Когда вы нажимаете на картридж, вода в нем переносится в испарительную камеру внутри печи.
- Пожалуйста, выберите в качестве функции . Установите переключатель температуры на 100°С и включите на 20 минут. После этого протрите внутреннюю часть духовки и внутреннее стекло крышки тканью из микрофибры.

\*\*\*\*В емкость рекомендуется заливать холодную очищенную воду. Запрещается использовать воспламеняющиеся, спиртосодержащие и какие-либо другие жидкости.

Снятие дверцы духового шкафа

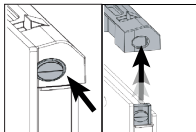
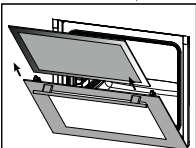
|       |                                                                                            |                                                                                     |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 1 | Полностью откройте дверцу духового шкафа.                                                  |                                                                                     |
| Шаг 2 | Разблокируйте шарнирные замки, сдвинув их в направлении, указанном стрелкой.               |  |
| Шаг 3 | Закройте дверцу духовки до положения блокировки шарниров. Выньте ее в направлении стрелки. |  |

Установка дверцы духового шкафа

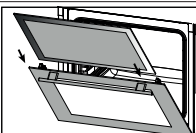
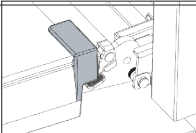
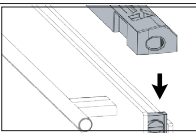
|       |                                                                                                                                                   |                                                                                      |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 4 | Установите дверцу устройства на шарниры в направлении, указанном стрелкой.                                                                        |   |
| Шаг 5 | Полностью откройте дверцу прибора и переведите шарнирные замки в закрытое положение согласно направлению стрелки. Закройте дверцу духового шкафа. |  |

Снятие стеклянных панелей

Количество стеклянных панелей может изменяться в зависимости от модели.

|       |                                                                                         |                                                                                   |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 1 | Откройте дверцу духового шкафа наполовину.                                              |                                                                                   |
| Шаг 2 | Нажмите на правую и левую часть верхней пластины и потяните ее вверх.                   |  |
| Шаг 3 | Сначала вытяните внутреннюю панель, а затем промежуточную панель в направлении стрелки. |  |

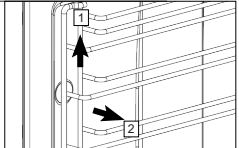
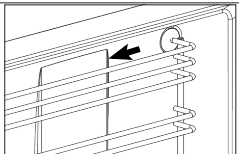
### Установка стеклянных панелей

|       |                                                                                                                                    |                                                                                   |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 4 | Откройте дверцу духового шкафа наполовину, сначала вставьте промежуточную панель, а затем внутреннюю панель в направлении стрелки. |  |
| Шаг 5 | Убедитесь, что стекло панели правильно вставлено в канавку боковых пластин.                                                        |  |
| Шаг 6 | Установите верхнюю пластину со щелчком и закройте дверцу устройства.                                                               |  |

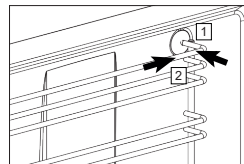
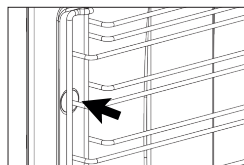
### Снятие боковых решеток

⚠ Решетки могут быть горячими, не прикасайтесь к ним, пока они горячие. Подождите, пока изделие остынет.

ⓘ Очистка боковых стенок духового шкафа может отличаться в зависимости от модели прибора. Эта особенность может быть недоступна на вашем устройстве

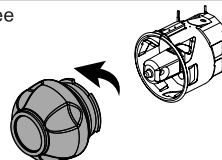
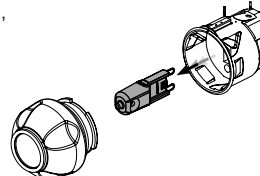
|       |                                                             |                                                                                     |
|-------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 1 | Осторожно приподнимите решетку спереди (1) и снимите ее (2) |  |
| Шаг 2 | Затем вытяните всю решетку в направлении стрелки            |  |

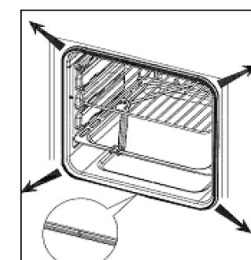
### Установка боковых решеток

|       |                                                                                   |                                                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 3 | Отцентрировав решетку, сначала вставьте заднюю часть (1) и надавите (2)           |  |
| Шаг 4 | Затем надавите на переднюю часть таким образом, пока решетка не будет установлена |  |

### Замена лампы в духовом шкафу

⚠ Перед заменой лампы убедитесь, что электрическое соединение отключено во избежание поражения электрическим током. Лампа может быть горячей, подождите пока она остынет.

|       |                                                                                                                           |                                                                                      |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 1 | Полностью откройте дверцу духового шкафа.                                                                                 |                                                                                      |
| Шаг 2 | Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.                                                            |   |
| Шаг 3 | Извлеките лампу из духового шкафа, повернув по направлению стрелки, и замените ее. Установите на место стеклянную крышку. |  |



### Изоляционный уплотнитель

Духовка имеет внешнюю изоляцию, которая делает ее работу более эффективной.

- Периодически проверяйте целостность внешней части духовки. Очищая внешнюю часть, не пользуйтесь шлифующими и абразивными жесткими очистителями.

- Если внешняя часть повреждена, проконсультируйтесь с авторизованным сервисным центром и не пользуйтесь духовкой, пока повреждение не будет устранено.

Менять изоляционный уплотнитель можно следующим образом:

1. Откройте дверцу.
2. Снимите старый уплотнитель.
3. Уплотнитель имеет четыре крючка, за которые он крепится к корпусу духовки.

### УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенные здесь неисправности, как правило, представляют собой ситуации, которые могут произойти. Вы можете легко устранить эти проблемы самостоятельно, не вскрывая изделие.

❖ Если проблема не решена, несмотря на инструкции, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели устройство, или в авторизованный сервисный центр. В этом случае никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

| Неисправность                                                              | Причина                                                                                                                                                          | Решение                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Устройство не работает.                                                    | Возможно устройство не включено в розетку.                                                                                                                       | Убедитесь, что штепсельная вилка вставлена в розетку.                                                                                                                           |
|                                                                            | Возможно предохранитель сработал или поврежден.                                                                                                                  | Проверьте предохранители в блоке предохранителей. Если предохранитель сработал, включите его снова.                                                                             |
| Во время работы устройства выходит пар.                                    | Духовой шкаф используется впервые.                                                                                                                               | Во время работы может выделяться пар. Это не является неисправностью.                                                                                                           |
| Духовка не готовит должным образом.                                        | Возможно слишком сильно открывается дверца духового шкафа во время приготовления пищи.                                                                           | Не открывайте дверцу слишком сильно, чтобы не допустить снижение внутренней температуры.                                                                                        |
| Охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения приготовления. | Он работает некоторое время, чтобы проветрить внутреннюю часть духовки.                                                                                          | Это не является неисправностью.                                                                                                                                                 |
| Когда устройство нагревается и охлаждается, звучат металлические звуки.    | Звуки, слышимые при расширении деталей под воздействием температуры, - нормальное явление.                                                                       | Это не является неисправностью.                                                                                                                                                 |
| Дверца не закрывается полностью.                                           | Остатки пищи могли застрять внутри духовки и на дверце.                                                                                                          | Очистите духовку.                                                                                                                                                               |
| Духовка не греет                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Возможно дверца осталась открытой.</li> <li>Не задана функция или температура.</li> <li>Не поступает мощность.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте дверцу и убедитесь, что она полностью закрыта.</li> <li>Задайте определенную температуру и/или функцию для духовки.</li> </ul> |

### СЕРТИФИКАЦИЯ

Все оборудование торговой марки making Oasis everywhere проходит сертификацию на соответствие техническому регламенту Таможенного союза. Копию сертификата соответствия можно получить в торговой точке, где вы приобретали это оборудование. Данное оборудование электрический встраиваемый духовой шкаф making Oasis everywhere соответствует ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электromагнитная совместимость технических средств».

### УТИЛИЗАЦИЯ

По окончании срока службы встраиваемый духовой шкаф следует утилизировать в соответствии с нормами, правилами и способами, действующими в месте утилизации. Подробную информацию по утилизации встраиваемых духовых шкафов вы можете получить у представителя местного органа власти.

### ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение прибора должно соответствовать указаниям манипуляционных знаков на упаковке. Прибор должен храниться в упаковке изготовителя в закрытом помещении при температуре от +4°C до +40°C и относительной влажности до 85% при температуре +25°C. Срок хранения составляет 5 лет.

### 316

Производитель: Forte Group Ningbo Co., LTD  
 Юр. адрес: 13-14-1, Building 9, No.99, Xiangyun North Road, National High Tech Industrial Development Zone, Ningbo city, Zhejiang Province, China  
 Импортёр 1: ООО «Форте Металс ГмбХ»  
 Адрес местонахождения: 400080, Волгоградская область, г. Волгоград, проезд Бетонный, д. 6  
 Импортёр 2: ООО «Форте Хоум ГмбХ»  
 Адрес местонахождения: 344002, г. Ростов-на-Дону, ул. Красноармейская, д. 142/50, оф. 321  
 Импортёр 3: ООО «ПЕРСПЕКТИВА»  
 Адрес местонахождения: 344082, г. Ростов-на-Дону, ул. Согласия 18, оф. 1  
 Импортёр 4: ООО «Форте Климат ГмбХ»  
 Адрес местонахождения: 344003, г. Ростов-на-Дону, пр-т. Буденновский, 62/2, литер М.  
 Импортёр 5: ООО «Форте Пром Стил ГмбХ»  
 Адрес местонахождения: 400080, г. Волгоград, ул. 40 лет ВЛКСМ, д. 92  
 Импортёр 6: ООО «Форте Тулс ГмбХ»  
 Адрес местонахождения: 344002, г. Ростов-на-Дону, пр-т. Буденновский, 62/2, литер М., оф. 16-17  
 Импортёр 7: ООО «Форте Пром ГмбХ»  
 Адрес местонахождения: 400031, г. Волгоград, ул. Бахтурова, 12Л  
 Сделано в Турции

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Настоящий документ не ограничивает определенные законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговоренные законом обязательства, предполагающие соглашения сторон, либо договор. Благодарим за оказанное доверие и выбор, сделанный в пользу нашей продукции. Мы рады предложить Вам надёжные и качественные изделия making Oasis everywhere и устанавливаем на них основную гарантию сроком на 36 месяцев и расширенную гарантию до 48 месяцев при соблюдении дополнительных условий\*.

Пожалуйста, проверяйте комплектацию, внешний вид и правильно заполненный гарантийный талон при покупке изделия. В случае возникновения неисправностей не пытайтесь самостоятельно ремонтировать изделие, это не только опасно, но и может привести к утрате гарантии. Пожелания по качеству товара или его усовершенствованию Вы можете прислать по адресу info@fortekholding.ru. Гарантийный срок на кухонную технику making Oasis everywhere начинается со дня продажи товара и предоставляется в соответствии с нижеперечисленными условиями путём бесплатного устранения недостатков инструмента, вызванных дефектами материала или изготовления.

\*• Использование прибора предназначено только для бытового назначения.

- Чтобы воспользоваться расширенной гарантией, необходимо зарегистрировать купленный товар на сайте нашей компании [www.forteklima.ru](http://www.forteklima.ru) в течение одного месяца от даты покупки. Участие в программе расширенной гарантии подтверждается выдачей сертификата на конкретный товар. Зарегистрировать товар возможно только после согласия покупателя на сохранение личных данных, запрашиваемых в процессе регистрации.
- Гарантия 48 месяцев действует только при наличии оригиналов кассового и товарного чеков, подтверждающих покупку изделия, а также при предоставлении ссылки на опубликованный положительный отзыв, длиной не менее 200 символов. Более подробная информация об условиях получения сертификата расширенной гарантии указана на нашем сайте [www.forteklima.ru](http://www.forteklima.ru).
- Сертификат действителен для одного конкретного изделия.
- Серийный номер, указанный на изделии, должен совпадать с серийным номером в паспорте на данное изделие.
- При возникновении гарантийного случая в авторизованный сервисный центр компании необходимо предоставить сертификат расширенной гарантии, паспорт на изделие с заполненным гарантийным талоном, а также оригиналы кассового и товарного чеков, подтверждающих покупку изделия.

Дата продажи во всех документах должна быть одинаковой.

- Сертификат расширенной гарантии позволяет воспользоваться сервисным обслуживанием во всех сервисных центрах продукции making Oasis everywhere на территориях Российской Федерации, Казахстана и Белоруссии. Перечень сервисных центров указан на официальном сайте [www.forteklima.ru](http://www.forteklima.ru).

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штамп Продавца. При отсутствии штампа и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется со дня его изготовления. Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность, все претензии по внешнему виду и комплектности изделия предъявляйте Продавцу при покупке изделия.

Гарантийное обслуживание купленного Вами прибора осуществляется через Продавца, специализированные сервисные центры или монтажную организацию, проводившую установку прибора (если изделие нуждается в специальной установке, подключении или сборке). По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием изделия, обращайтесь в специализированные сервисные центры. Подробная информация о сервисных центрах, уполномоченных осуществлять ремонт и техническое обслуживание изделия, находится на сайте [www.forteklima.ru](http://www.forteklima.ru) в Разделе «Продажа и сервис, Где обслуживать?» Дополнительную информацию Вы можете получить у Продавца магазина, по телефону службы технической поддержки 8-800-700-0098 (звонок по России бесплатный), написав на эл. адрес: [service@fortekholding.ru](mailto:service@fortekholding.ru) или на сайте: [www.forteklima.ru](http://www.forteklima.ru).

В случае неисправности прибора по вине изготовителя обязательство по устранению неисправности ложится на уполномоченную изготовителем организацию. В данном случае покупатель в праве обратиться к Продавцу. Ответственность за неисправность прибора по вине организации, проводившей установку (монтаж) прибора, ложится на монтажную организацию. В данном случае необходимо обратиться к организации, проводившей установку (монтаж) прибора.

Для установки (подключения) изделия (если изделие нуждается в специальной установке, подключении или сборке) рекомендуем обращаться в специализированные сервисные центры.

Вы можете воспользоваться услугами любых квалифицированных специалистов, однако Продавец, Уполномоченная изготовителем организация, Импортёр, Изготовитель не несут ответственности за недостатки изделия, возникшие из-за его неправильной установки (подключения). В конструкцию, комплектацию или технологию изготовления изделия, с целью улучшения его технических характеристик, могут быть внесены изменения, а также стирать или переписывать какие-либо указанные в нем данные. Настоящая гарантия имеет силу, если Гарантийный талон правильно/четко заполнен и в нем указаны: наименование и модель изделия, его серийные номера, дата продажи, а также имеется подпись уполномоченного лица и штамп Продавца.

**Срок службы электрического встраиваемого духового шкафа составляет 10 (десять) лет.**

Настоящая гарантия распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия.

Выполнение уполномоченным сервисным центром ремонтных работ и замена дефектных деталей изделия производится в сервисном центре или у Покупателя (по усмотрению сервисного центра).

Гарантийный ремонт изделия выполняется в срок не более 45 дней. В случае, если во время устранения недостатков товара станет очевидным, что они не будут устранены в определенный соглашением сторон срок, стороны могут заключить соглашение о новом сроке устранения недостатков товара. Указанный срок гарантийного ремонта изделия распространяется только на изделия, которые используются в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

Гарантийный срок на комплектующие изделия (детали которые могут быть сняты с изделия без применения каких-либо инструментов, т.е. ящики, полки, решетки, корзины, насадки, щетки, трубки, шланги и др. подобные комплектующие) составляет три месяца.

Гарантийный срок на новые комплектующие изделия, установленные на изделие при гарантийном или платном ремонте, либо приобретенные отдельно от изделия, составляет три месяца со дня выдачи Покупателю изделия по окончании ремонта, либо продажи последнему этих комплектующих.

Настоящая гарантия не дает права на возмещение и покрытие ущерба, произошедшего в результате переделки или регулировки изделия, без предварительного письменного согласия изготовителя, с целью приведения его в соответствие с национальными или местными техническими стандартами и нормами безопасности, действующими в любой другой стране, кроме РФ, в которой это изделие было первоначально продано.

Настоящая гарантия не распространяется на:

- периодическое обслуживание и сервисное обслуживание изделия (чистку, замену фильтров или устройств выполняющих функции фильтров);
- любые адаптации и изменения изделия, в т.ч. с целью усовершенствования и расширения обычной сферы его применения, которая указана в Инструкции по эксплуатации изделия, без предварительного письменного согласия изготовителя.

Настоящая гарантия также не предоставляется в случаях:

- если будет полностью/частично изменен, стерт, удален или будет неразборчив серийный номер изделия;
- использования изделия не по его прямому назначению, не в соответствии с его Инструкцией по эксплуатации, в том числе, эксплуатации изделия с перегрузкой или совместно со вспомогательным оборудованием, не рекомендуемым Продавцом, уполномоченной изготовителем организацией, импортером, изготовителем;
- наличия на изделии механических повреждений (сколов, трещин и т. д.), воздействий на изделие чрезмерной силы, химически агрессивных веществ, высоких температур, повышенной влажности/запыленности, концентрированных паров, если что-либо из перечисленного стало причиной неисправности изделия;
- ремонта/наладки/инсталляции/адаптации/пуска изделия в эксплуатацию не уполномоченными на то организациями/лицами;
- стихийных бедствий (пожар, наводнение и т. д.) и других причин, находящихся вне контроля Продавца, уполномоченной изготовителем организации, импортера, изготовителя и Покупателя, которые причинили вред изделию;
- неправильного подключения изделия к электрической сети, а также неисправностей (не соответствие рабочих параметров) электрической сети и прочих внешних сетей;

- дефектов, возникших вследствие попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, кроме предусмотренных инструкцией по эксплуатации, насекомых и продуктов их жизнедеятельности и т. д.;
- неправильного хранения изделия;
- необходимости замены ламп, фильтров, элементов питания, аккумуляторов, предохранителей, а также стеклянных/фарфоровых/матерчатых и перемещаемых вручную деталей и других дополнительных быстроизнашивающихся /сменных деталей изделия, которые имеют собственный ограниченный период работоспособности, в связи с их естественным износом, или если такая замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия;
- дефектов системы, в которой изделие использовалось как элемент этой системы.

Покупатель-потребитель предупрежден о том, что в соответствии сп. 11 «Перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар другого размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» Пост. Правительства РФ от 19.01.1998.

№ 55 он не вправе требовать обмена купленного изделия в порядке ст. 25 Закона «О защите прав потребителей» и ст. 502 ГК РФ.

С момента подписания Покупателем Гарантийного талона считается, что:

- Вся необходимая информация о купленном изделии и его потребительских свойствах предоставлена Покупателю в полном объеме, в соответствии со ст. 10 Закона «О защите прав потребителей»;
- Покупатель получил Инструкцию по эксплуатации купленного изделия на русском языке;
- Покупатель ознакомлен и согласен с условиями гарантийного обслуживания и особенностями эксплуатации купленного изделия;
- Покупатель ознакомился с Памяткой по уходу и обязуется выполнять указанные в ней правила;
- Покупатель претензий к внешнему виду, комплектности купленного изделия не имеет.

Подпись покупателя \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

making  
oasis  
everywhere

сохраняется  
у клиента

#### ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата производства: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

Название продавца: \_\_\_\_\_

Адрес продавца: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Тел. продавца: \_\_\_\_\_

Подпись продавца: \_\_\_\_\_

МП \_\_\_\_\_

making  
oasis  
everywhere

изымается мастером  
при обслуживании

#### УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата приема в ремонт: \_\_\_\_\_

Номер заказа-наряда: \_\_\_\_\_

ФИО клиента: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Адрес клиента: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Тел. клиента: \_\_\_\_\_

Дата ремонта: \_\_\_\_\_

Подпись мастера: \_\_\_\_\_

making  
oasis  
everywhere

сохраняется  
у клиента

#### ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата производства: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

Название продавца: \_\_\_\_\_

Адрес продавца: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Тел. продавца: \_\_\_\_\_

Подпись продавца: \_\_\_\_\_

МП \_\_\_\_\_

making  
oasis  
everywhere

изымается мастером  
при обслуживании

#### УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата приема в ремонт: \_\_\_\_\_

Номер заказа-наряда: \_\_\_\_\_

ФИО клиента: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Адрес клиента: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Тел. клиента: \_\_\_\_\_

Дата ремонта: \_\_\_\_\_

Подпись мастера: \_\_\_\_\_

making  
oasis  
everywhere

сохраняется  
у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата производства: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

Название продавца: \_\_\_\_\_

Адрес продавца: \_\_\_\_\_

Тел. продавца: \_\_\_\_\_

Подпись продавца: \_\_\_\_\_

МП \_\_\_\_\_

making  
oasis  
everywhere

изымается мастером  
при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата приема в ремонт: \_\_\_\_\_

Номер заказа-наряда: \_\_\_\_\_

ФИО клиента: \_\_\_\_\_

Адрес клиента: \_\_\_\_\_

Тел. клиента: \_\_\_\_\_

Дата ремонта: \_\_\_\_\_

Подпись мастера: \_\_\_\_\_

making  
oasis  
everywhere

сохраняется  
у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата производства: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

Название продавца: \_\_\_\_\_

Адрес продавца: \_\_\_\_\_

Тел. продавца: \_\_\_\_\_

Подпись продавца: \_\_\_\_\_

МП \_\_\_\_\_

making  
oasis  
everywhere

изымается мастером  
при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата приема в ремонт: \_\_\_\_\_

Номер заказа-наряда: \_\_\_\_\_

ФИО клиента: \_\_\_\_\_

Адрес клиента: \_\_\_\_\_

Тел. клиента: \_\_\_\_\_

Дата ремонта: \_\_\_\_\_

Подпись мастера: \_\_\_\_\_