

oasis

EAC



making
oasis
everywhere

Мой Дом – Мой Оазис

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ВСТРАИВАЕМЫЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ



forteklima.ru
oasis-home.ru

oasis

ОТК ОАЗИС



В целях улучшения качества продукции конструкции и технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления. Более подробную информацию можно получить у дистрибьютора или производителя.

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности	3
Описание прибора	6
Комплект поставки устройства	7
Технические характеристики	8
Установка и подготовка к эксплуатации	11
Подключение к электрической сети	12
Панель управления и функции	13
Установка таймера	18
Рекомендации по эксплуатации	21
Кулинарный справочник	22
Уход и очистка	28
Устранение неисправностей и коды ошибок	31
Утилизация	32
Сертификация	33
Транспортировка и хранение	33
Сервисное обслуживание	33
Гарантийный талон	34

Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования.

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор и приобретение духового шкафа **making Oasis everywhere**. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. **Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей компании.**

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и ухода за ним. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.

Сохраните инструкцию вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком, по возможности, картонной коробкой и упаковочным материалом.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! Во время работы духовой шкаф нагревается, поэтому в процессе приготовления следите за тем, чтобы дети не находились в непосредственной близости от духовки.

1. Перед использованием данного прибора внимательно изучите эту инструкцию и держите ее в удобном месте, чтобы при необходимости использовать в качестве справочной информации.
2. Данное руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей, поэтому ваш прибор может не иметь некоторых функций, описанных в нем. По этой причине при пользовании руководством важно обращать внимание на рисунки и непосредственно на прибор.
3. Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо люди, не обладающие опытом и знаниями по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как безопасно пользоваться данным прибором, и они уяснили все связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых. Не разрешайте маленьким детям дотрагиваться к панели управления, особенно во время работы прибора.

4. Подключение должен выполнять квалифицированный специалист! Подсоедините прибор к заземленной розетке/линии, защищенной соответствующим предохранителем согласно значениям в таблице «Технические характеристики». Производитель не несет ответственности за использование прибора без выполнения подключения в соответствии с местными требованиями.

5. Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем/вилкой. Обратитесь с этой проблемой в сервисный центр.

6. Не используйте прибор, если он неисправен или на нем есть видимые повреждения. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать духовой шкаф.

7. Запрещается мойка прибора путем разбрызгивания на него воды или поливания водой. При таких действиях существует риск удара электрическим током.

8. Отключайте прибор от электрической сети во время установки, ухода, чистки или ремонта.

9. Установка и монтаж всегда должны выполняться квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате действий, выполненных лицами без соответствующих полномочий. Гарантия на изделие в таком случае не распространяется.

10. Будьте внимательны и осторожны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется, а при контакте с горячими поверхностями может стать причиной возгорания.

11. Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Образующее давление внутри может стать причиной взрыва банки.

12. Не помещайте возгораемые материалы рядом с работающим прибором, так как при работе стенки прибора нагреваются.

13. Не помещайте противни, емкости или алюминиевую фольгу непосредственно на основание шкафа. Накапливаемое тепло может повредить основание духового шкафа.

14. Не перекрывайте вентиляционные каналы.

15. Во время пользования прибором нагревается. Не касайтесь горячих отделов, внутренних частей духового шкафа, нагревательных и прочих элементов. Используйте специальные рукавицы, чтобы достать блюдо из духового шкафа.

16. Не используйте прибор со снятой или открытой дверцей.
17. При работе прибора задняя поверхность нагревается.
18. Электрические соединения не должны касаться задней поверхности прибора из-за риска повреждения.
19. Следите, чтобы сетевые шнуры других электроприборов, находящихся вблизи духового шкафа, не могли быть зажаты его дверцей, или оказаться внутри прибора во время работы газовых горелок, так как это может привести к короткому замыканию.
20. После каждого использования убедитесь, что прибор отключен.
21. Не прикасайтесь к включённому в сеть прибору влажными руками.
22. Никогда не приподнимайте и не переносите прибор за ручку дверцы.
23. При возможном пожаре не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите прибор от сети и накройте горящую поверхность мокрым одеялом.
24. Не используйте пароочиститель.
25. Для чистки смотрового стекла дверцы не используйте абразивные чистящие вещества или острые металлические мочалки, которые могут повредить поверхность и стать причиной трещин на стекле.
26. Все виды работ с электрическим оборудованием и системами выполняются уполномоченными квалифицированными специалистами.



ВНИМАНИЕ! Перед заменой лампочки духового шкафа следует отключить электрические соединения и дождаться полного остывания прибора во избежание риска удара электрическим током.

27. Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.

28. Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, пыли, чрезмерной влажности.

29. При первом использовании духовки вы можете обратить внимание на легкий запах. Это совершенно нормально и обусловлено наличием изоляционных материалов на нагревательных элементах. По этой причине перед первым использованием духового шкафа включите его без продуктов на 45 минут, установив максимальную температуру. Одновременно хорошо проветрите помещение, в котором установлен прибор.

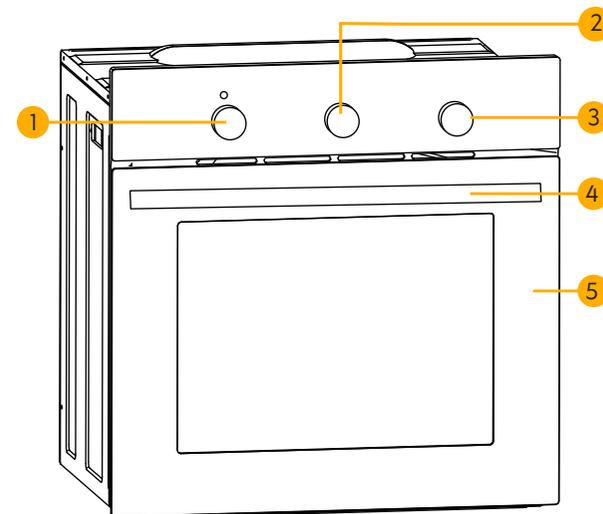
30. Для поддержания эффективности и безопасности работы духового шкафа рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части при ремонте, а при необходимости обращаться к авторизованным сервисным специалистам.



ВНИМАНИЕ! Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях. Он не должен использоваться для других целей или другим образом, например, запрещено использование вне домашних условий или в коммерческом помещении, либо для обогрева комнаты.

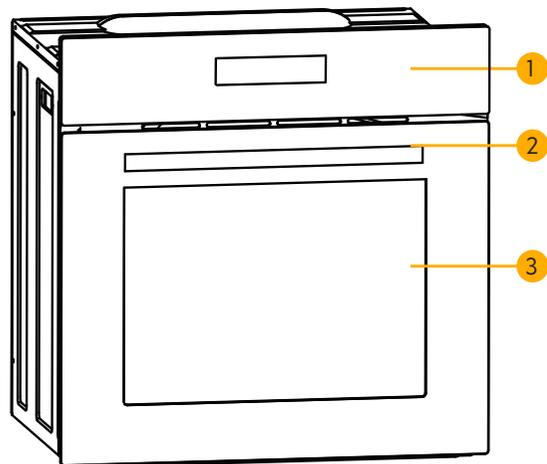
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Модели **D-MBTM, D-MWTM, D-BTM, D-WTM, D-STM**



- 1 — ручка регулировки температуры
- 2 — механический таймер (для моделей D-MBTM и D-MWTM)
- 3 — ручка выбора режима
- 4 — ручка дверцы
- 5 — дверца

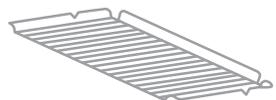
Модель **D-MTS**



- 1 — панель управления
- 2 — ручка дверцы духовки
- 3 — дверца духовки

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ УСТРОЙСТВА

Решетка — 1 шт.



Используется для выпечки и для приготовления на гриле, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

Эмалированный противень — 1 шт.
(2 шт. для D-MTS)



Используется для приготовления большого количества пищи или для сбора жира/жидкости во время приготовления.

Винты (для крепления изделия).



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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	D-MBTM	D-MWTM
Цвет	черный	белый
Материал панели управления	стекло	стекло
Цвет панели управления	черный	белый
Тип управления	механический	механический
Объем, л	60	60
Количество стекол дверцы, шт.	2	2
Тип таймера	механический	механический

Технические характеристики		
Количество функций	4	4
Параметры электросети, В/Гц	220–240/50–60	220–240/50–60
Максимальная потребляемая мощность, Вт	2350	2350
Мощность верхнего нагревателя, Вт	1200	1200
Мощность нижнего нагревателя, Вт	1150	1150
Мощность подсветки, Вт	25	25
Класс электробезопасности	I	I
Класс энергоэффективности	A	A
Минимальная температура, °C	50	50
Максимальная температура, °C	250	250
Длина кабеля питания, м	1,5	1,5
Тип вилки	E/F	E/F
Габариты изделия, мм	595×595×490	595×595×490
Вес нетто, кг *	25	25

Функции		
Верхний нагрев	+	+
Нижний нагрев	+	+
Верхний и нижний нагрев	+	+
Подсветка	+	+

* 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.

ⓘ Все технические параметры измерены в идеальных заводских условиях.

Модель	D-BTM	D-WTM
Цвет	черный	белый
Материал панели управления	стекло	стекло
Цвет панели управления	черный	белый
Тип управления	механический	механический
Объем, л	60	60
Количество стекол дверцы, шт.	2	2

Технические характеристики

Количество функций	4	4
Параметры электросети, В/Гц	220–240/50–60	220–240/50–60
Максимальная потребляемая мощность, Вт	2350	2350
Мощность верхнего нагревателя, Вт	1200	1200
Мощность нижнего нагревателя, Вт	1150	1150
Мощность подсветки, Вт	25	25
Класс электробезопасности	I	I
Класс энергоэффективности	A	A
Минимальная температура, °C	50	50
Максимальная температура, °C	250	250
Длина кабеля питания, м	1,5	1,5
Тип вилки	E/F	E/F
Габариты изделия, мм	595×595×490	595×595×490
Вес нетто, кг *	25	25

Функции

Верхний нагрев	+	+
Нижний нагрев	+	+
Верхний и нижний нагрев	+	+
Подсветка	+	+

Модель	D-STM	D-MTS
Цвет	черный	черный
Материал панели управления	нержавеющая сталь	стекло
Цвет панели управления	нержавеющая сталь	черный
Тип управления	механический	сенсорный
Объем, л	60	60
Количество стекол дверцы, шт.	2	3
Телескопические направляющие	—	+
Тип таймера	—	сенсорный

Технические характеристики

Количество функций	4	10
Параметры электросети, В/Гц	220–240/50–60	220–240/50–60
Максимальная потребляемая мощность, Вт	2350	3150
Мощность верхнего нагревателя, Вт	1200	850
Мощность нижнего нагревателя, Вт	1150	1150
Мощность гриля, Вт	—	1100
Мощность конвекции, Вт	—	18
Мощность турбоконвекции, Вт	—	1600
Мощность подсветки, Вт	25	25
Класс электробезопасности	I	I
Класс энергоэффективности	A	A
Минимальная температура, °C	50	35
Максимальная температура, °C	250	250
Длина кабеля питания, м	1,5	1,5
Тип вилки	E/F	E/F
Габариты изделия, мм	595×595×490	595×595×531
Вес нетто, кг *	25	31

Функции

Размораживание	—	+
Верхний нагрев	+	—
Нижний нагрев	+	+
Верхний и нижний нагрев	+	+
Турбоконвекция	—	+
Усиленный гриль	—	+
Турбоконвекция + нижний нагрев	—	+
Конвекция + нижний и верхний нагрев	—	+
Пицца	—	+
Режим ферментации	—	+
Подсветка	+	+

* 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.

! Все технические параметры измерены в идеальных заводских условиях.

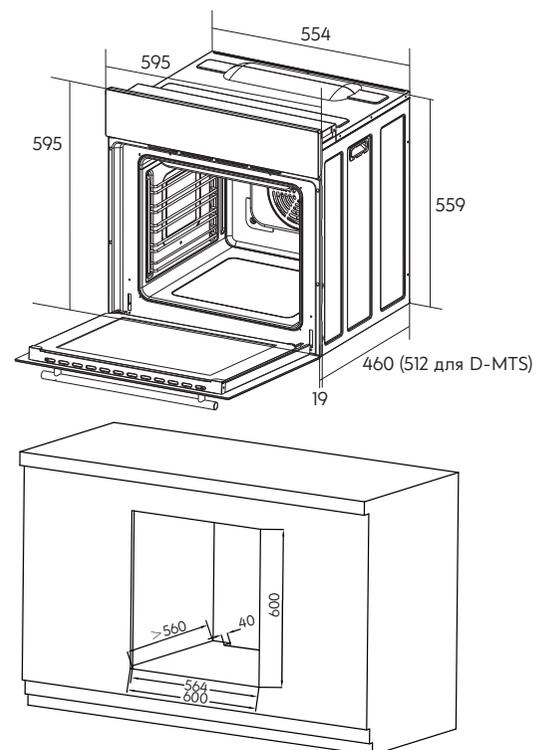
УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием сначала удалите упаковочный материал согласно инструкции, после чего можно выполнять остальные операции.

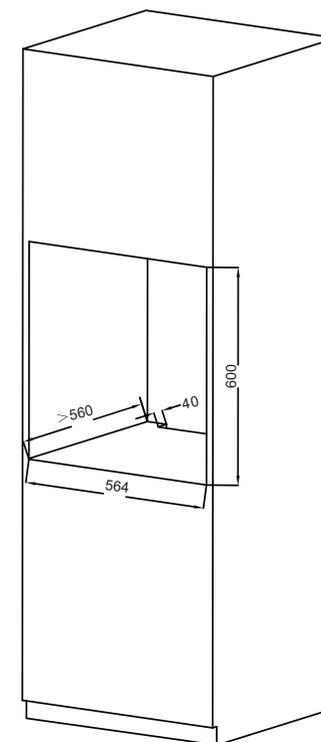
Примечание: При первом использовании духовки может появиться легкий дым и неприятный запах, что является нормальным явлением. Установите температуру пустой духовки на 250 °С, и прогревайте в течение 30 минут. В результате неизбежно появляется характерный запах. Пожалуйста, проветрите помещение.

1. Кухонная зона должна быть сухой и оборудована эффективной вентиляцией в соответствии с существующими техническими требованиями.
2. Сетевой кабель следует располагать за духовкой таким образом, чтобы не допускать его касания с задней панелью, поскольку во время работы она нагревается и, в случае непосредственного контакта, может повредить кабель.
3. Данный бытовой прибор является встраиваемым духовым шкафом, и это означает, что его задняя и одна боковая стенки могут быть размещены рядом с высоким предметом мебели или стеной. Покрытие или внешний декоративный слой, выполненный на встроенной мебели, должны быть нанесены с помощью термостойкого клея, выдерживающего $t 100\text{ }^{\circ}\text{C}$. Таким образом будет предотвращена деформация поверхности или отслоение покрытия. Если вы не уверены в термостойкости мебели, тогда обеспечьте около 2 см свободного пространства вокруг духовки. Стена позади духовки должна быть устойчива к высоким температурам. Во время работы духовки ее задняя стенка может нагреваться примерно на $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ выше температуры окружающей среды.
4. Подготовьте проем с размерами, указанными на схеме, для установки духового шкафа.
5. Бытовой прибор должен быть заземлен.
6. Установите духовку в проем полностью, присматривая, чтобы в ходе установки не выпали четыре винта, места расположения которых обозначены на рисунке. Закрепите установку этими винтами.

Встраивание духового шкафа в нишу, мм



Встраивание духового шкафа в пенал, мм



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ



Предупреждение! Электропроводка духовки должна быть оборудована устройством отключения всех полюсов в соответствии с правилами электромонтажа.



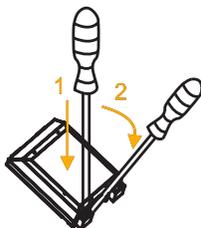
Предупреждение! После установки прибора необходимо предусмотреть другие способы отключения электропитания. Отключение осуществляется с помощью контактной вилки или стационарного выключателя, соответствующего требованиям к электропроводке.

1. Не используйте удлинители для подключения встраиваемой духовки к сети.

2. Данный бытовой прибор должен быть заземлен.

3. Если вы не имеете достаточно знаний и навыков по установке духовки, обратитесь к уполномоченному представителю для подключения прибора к источнику электроэнергии.

4. Перед установкой встроеного духового шкафа проверьте его и убедитесь в отсутствии внешних видимых повреждений. Не устанавливайте и не используйте духовку, если она повреждена.



5. Поверхность, на которую устанавливается данная бытовая техника, должна быть ровной.

Цветомаркировка проводов

Провода в сетевом кабеле имеют следующую цветомаркировку:

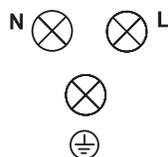
L — **ФАЗА**, коричневого или черного цвета.

N — **НУЛЕВОЙ ПРОВОД**, синего/голубого или белого цвета.

 Следите за правильным подключением N-провода (нейтраль/нулевой)!

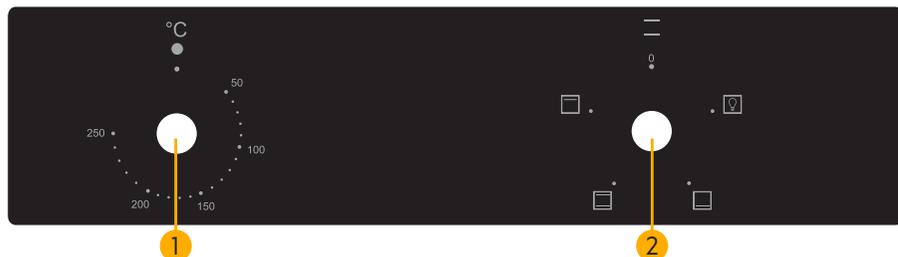
 **ЗАЗЕМЛЕНИЕ**, зеленого или желтого цвета.

220-240V 50Hz



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ФУНКЦИИ

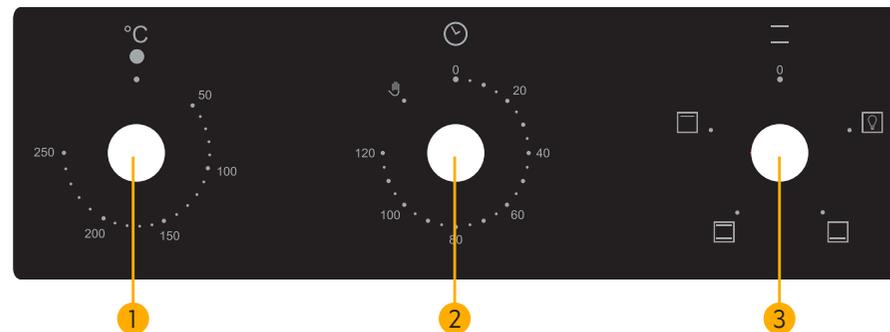
Модели **D-BTM, D-WTM, D-STM**



1. Регулятор установки температуры (поверните регулятор, чтобы установить необходимую температуру).

2. Регулятор выбора режима (поверните регулятор, чтобы выбрать необходимую функцию).

Модели **D-MBTM, D-MWTM**

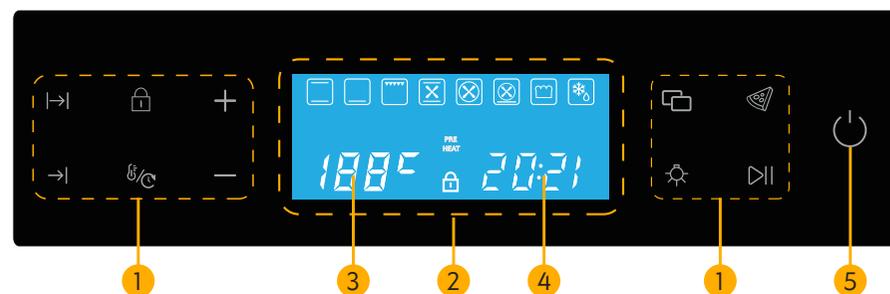


1. Регулятор установки температуры (поверните регулятор, чтобы установить необходимую температуру).

2. Регулятор установки таймера (поверните регулятор, чтобы задать желаемое время приготовления. По истечении заданного времени духовка выключится).

3. Регулятор выбора режима (поверните регулятор, чтобы выбрать необходимую функцию).

Модели **D-MTS**



1. Сенсорные кнопки выбора параметров

2. Дисплей функций

3. Температура

4. Время

5. Кнопка Вкл./Выкл.

 Время приготовления

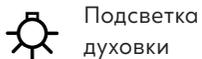
 Время завершения приготовления

 Блокировка от детей

 Установка температуры/часов

 Регулировка значений времени и температуры

 Выбор функции



Подсветка духовки



Кнопка Старт/Пауза



Пицца



Кнопка Вкл./Выкл.

Описание функций D-BTM, D-WTM, D-STM, D-MBTM, D-MWTM



ВНИМАНИЕ! При выборе любого режима нагрева (включение нагрева и т.д.) духовой шкаф включается только после настройки температуры ручкой регулировки температуры.

Иконка функции	Описание функции
	Верхний и нижний нагрев Верхняя и нижняя части работают вместе и могут использоваться для обычного приготовления пищи.
	Нижний нагрев Скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает более концентрированный нагрев без подгорания.
	Верхний нагрев Верхний нагревательный элемент работает. Диапазон регулировки температуры 50–250 °C.
	Подсветка С функцией подсветки пользователи могут наблюдать за процессом приготовления, не открывая дверцу. Для этого необходимо запустить функцию настройки, после чего загорится лампа.

Описание функций D-MTS

Иконка функции	Описание функции
	Верхний и нижний нагрев Верхняя и нижняя части работают вместе и могут использоваться для обычного приготовления пищи.
	Нижний нагрев Скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает более концентрированный нагрев без подгорания.

Иконка функции	Описание функции
	Усиленный гриль Эта функция задействует излучение тепла от гриль-элемента и верхнего нагревательного элемента. Она обеспечивает наиболее высокую температуру в верхней части зоны приготовления, что идеально подходит для приготовления больших порций на гриле.
	Верхний и нижний нагрев + конвекция Эта функция, используя верхний и нижний нагревательные элементы вместе с вентилятором, равномерно распределяет тепло по всему пространству духового шкафа, обеспечивая его одинаковую температуру.
	Подсветка В процессе загрузки вы можете включить или выключить подсветку духовки с помощью этой кнопки.
	Турбоконвекция + нижний нагрев В этом режиме задействованы нижний и кольцевой нагревательные элементы вместе с функцией вентилятора. Она идеально подходит для приготовления некоторых видов выпечки или блюд в одной форме. Диапазон температур составляет 50–250 °C.
	Турбоконвекция Эта функция использует кольцевой нагревательный элемент и вентилятор для циркуляции воздуха внутри камеры духовки. Благодаря этому достигается нужная температура быстрее, что сокращает или полностью исключает необходимость предварительного разогрева. Можно снизить как температурные режимы, так и время приготовления, что позволяет сделать процесс более энергоэффективным.
	Размораживание Использование заднего нагревательного элемента вместе с вентилятором обеспечивает циркуляцию теплого воздуха в пространстве духовки, ускоряя естественный процесс размораживания.

Иконка функции	Описание функции
	<p>Ферментация Функция используется для приготовления блюд, требующих ферментации. Задействованы задний нагревательный элемент и вентилятор. Диапазон температур составляет 35–40 °С.</p> <p>Примечание: если температура в духовом шкафу превышает максимально допустимое значение, запустить этот режим невозможно.</p>
	<p>Пицца Задействованы гриль, нижний нагревательный элемент и вентилятор. Прежде чем начать приготовление, духовой шкаф следует разогреть до рабочей температуры.</p>

Использование духового шкафа D-MTS

1. Регулировка температуры

Выбрана рабочая программа духовки, и если до начала работы вы хотите изменить рабочую температуру и время работы, то вы можете нажать кнопку «».

После выбора функции приготовления на дисплее отобразится значение температуры по умолчанию. Нажмите кнопку времени и температуры. Дисплей индикации температуры мигает, обозначая то, что температура может быть изменена. Нажимайте кнопки увеличения/уменьшения для установки нужного значения температуры. После установки нового значения температуры нажмите непосредственно кнопку подтверждения или выберите следующую функцию, чтобы подтвердить текущую настройку.

Если духовка находится в режиме работы, и вы хотите изменить рабочее время или рабочую температуру, то необходимо сначала нажать кнопку «» (после запуска работы нажмите кнопку «», чтобы сделать паузу, в это время все функции, значения температуры, времени приостанавливаются и сохраняются, кнопка мигает, напоминая пользователю, что прибор в настоящее время находится в режиме паузы). Теперь можно установить время и температуру, пользуясь вышеописанными шагами. По завершении настройки необходимо нажать кнопку «» для подтверждения операции, и духовка начнет работать в соответствии с новыми установленными значениями параметров.

2. Освещение духовки

Подсветку духовки можно включить/выключить кнопкой подсветки духовки в режиме загрузки. После выбора функции запуска подсветка духовки включится, а через 1 минуту автоматически выключится.

3. Блокировка от детей

В режиме загрузки нажмите и удерживайте кнопку «» в течение 3 секунд, чтобы выполнить активацию функции блокировки от детей, сопровождающуюся звуковым сигналом. Это заблокирует кнопку электропитания и кнопку подсветки духовки, остальные кнопки не будут затронуты. Включение/выключение блокировки от детей не влияет на реализацию имеющихся функций.

Нажмите и удерживайте кнопку «» в течение 3 секунд, чтобы отменить функцию блокировки от детей и восстановить состояние до ее применения. Если кнопка блокировки от детей не задействована, раздастся звуковой сигнал.

4. Функция автоматического отключения

Для каждого режима работы духового шкафа D-MTS определено максимальное рабочее время. Функция автоматического отключения активируется при следующих параметрах:

Температура	Рабочее время
≤120 °С	24 часа
121–200 °С	6 часов
≥201 °С	4 часа

Однако, если вы устанавливаете свое время приготовления, то оно будет приоритетным для функции автоматического отключения.

Например, температура установлена в диапазоне 201–250 °С, а время приготовления выбрано 5 часов, тогда духовка не отключится автоматически после 4-х часов работы, а продолжит работать до истечения 5-ти часов.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Духовой шкаф D-MTS

1. При первом включении электропитания бытового прибора он перейдет в режим ожидания, на дисплее появится отображение в течение 1 сек., прозвучит сигнал, время будет отображаться по умолчанию 12:00 и мигать.

2. Используйте кнопки «+/-» для установки значения времени. Когда установка будет завершена, нажмите кнопку «▷||» для подтверждения, либо подтверждение будет выполнено автоматически через 5 секунд.

3. В режиме ожидания удерживайте кнопку «⏻» в течение 2 секунд, чтобы включить прибор. После загрузки отображение первой функции будет выбрано по умолчанию: будут отображаться температура и время.

4. Когда будет выбрана функция духовки, то после установки значений рабочей температуры и времени работы, нажмите один раз кнопку «▷||», и духовка начнет работать.



Внимание! После подтверждения настройки часов время невозможно будет изменить в режиме ожидания. После выбора этой функции удерживайте кнопку «Ⓢ|Ⓢ», пока не прозвучит короткий звуковой сигнал, цифры, отображающие часы, начнут мигать, и тогда можно установить новое значение, используя кнопки «^/∨». Вернитесь в режим ожидания на 10 минут, не выключая питание и не выполняя какие-либо операции.

Работа в полуавтоматическом режиме

Для переключения духовки в полуавтоматический режим работы нажмите кнопку «|→|» (индикатор кнопки начнет постоянно светиться со 100% яркостью), модуль отображения времени будет показывать по умолчанию значение времени (00:00) и мигать. Введите значение продолжительности режима работы с помощью кнопок «+/-». Нажмите кнопку «▷||» для подтверждения.

Когда духовка начнет работать, рабочее время переключится в режим обратного отсчета и будет отображаться в формате убывания.

Когда обратный отсчет достигнет значения 0, дисплей индикации времени и температуры начнет мигать, раздастся звуковой сигнал, который будет звучать в течение 120 секунд. Его можно остановить нажатием любой кнопки, либо он автоматически остановится по истечении 120 сек. когда звуковой сигнал прекратится, на дисплее отобразится состояние паузы.



Внимание! Если после активации функции продолжительности работы вы хотите отменить выбранный рабочий период, то вы можете отменить функцию путем установки ее значения на «00:00». После отмены продолжительности будет применено соответствующее максимальное рабочее время). Через 10 минут бездействия после завершения приготовления духовка переключится в режим ожидания.

Работа в автоматическом режиме

Если до этого был выбран полуавтоматический режим, нажмите кнопку «→|». Дисплей индикации времени отобразит текущее время и начнет мигать. Отрегулируйте кнопками «+/-» необходимую продолжительность работы.

После перевода духовки в автоматический режим на дисплее часов будет отображаться конечное время работы, и кнопка «→|» будет постоянно светиться со 100% яркостью. Когда назначенное время начала работы будет достигнуто, духовка начнет работать, кнопка «→|» погаснет, а кнопка «|→|» начнет непрерывно светиться со 100% яркостью (принцип работы такой же, как в автоматическом режиме).

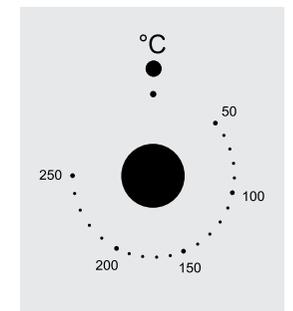
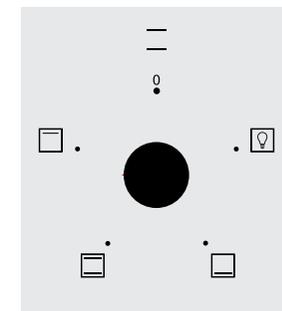
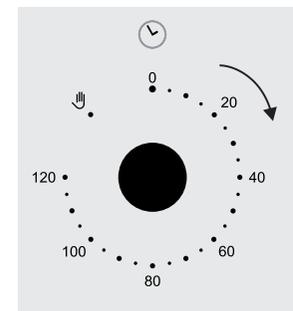
Например, если сейчас часы показывают время 12:00, и была установлена продолжительность работы 30 минут и время завершения работы 14:00, то после включения автоматического режима на дисплее будет отображаться «14:00» и кнопка «→|» будет постоянно светиться, а когда время достигнет 13:30, то через минуту духовка начнет работать.



Внимание! Диапазон времени завершения готовки: Текущее время < времени завершения готовки < текущего времени + 24 часа. Время завершения готовки = текущее время + период готовки + период ожидания.

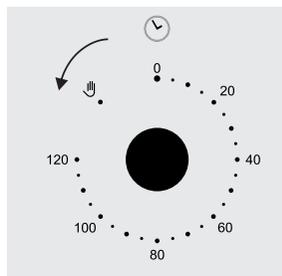
Духовые шкафы D-MBTM, D-MWTM

Для учета времени приготовления блюд в духовом шкафу используется таймер:



1. Поверните механический регулятор таймера по часовой стрелке на нужное вам время.
2. Установите режим работы духового шкафа в положение, которое вы хотите использовать для приготовления пищи.
3. Поверните регулятор температуры в нужную позицию.

Если Вы не хотите, чтобы работа печи контролировалась механическим таймером, то поверните регулятор против часовой стрелки в крайнее положение.



Внимание:

Не поворачивайте механический регулятор таймера в это положение по часовой стрелке от надписи «».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Мы рекомендуем предварительно разогреть духовку, прежде чем помещать в нее еду.
2. Обычно сократить время приготовления путем повышения температуры невозможно (пища может быть хорошо приготовлена снаружи, но еще не прожарена внутри).
3. Для достижения наилучшего эффекта приготовления мы советуем размещать подходящую посуду в центре решетки или противня.
4. Чтобы предотвратить чрезмерное образование капель конденсата на внутреннем стекле, после приготовления горячую пищу не следует помещать в духовку на длительное время.

Советы по приготовлению мяса

1. Время приготовления мяса варьируется в зависимости от толщины и качества мяса, а также вкусов пользователя.
2. При приготовлении мяса рекомендуем использовать термометры для мяса. (Термометр не входит в комплект поставки духовки)
3. При необходимости продукты можно завернуть в алюминиевую фольгу для приготовления, чтобы они стали более нежными.

Советы по приготовлению тортов и печенья

1. Формы из темного металла лучше поглощают тепло при выпечке тортов.
2. Температура и время приготовления зависят от качества и консистенции смеси.

3. Чтобы проверить готовность пирога, в конце выпечки воткните металлическую палочку (или деревянную) в верхнюю часть пирога и выньте ее. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.

4. Если пирог опадает, когда вынимаете его из духовки, в следующий раз вы можете увеличить время выпекания, при необходимости его можно также уменьшить примерно на 10 °C для выпечки.

Советы по экономии энергии

Внимание! Рациональное использование электроэнергии не только экономит деньги, но и бережет окружающую среду.

1. Используйте остаточное тепло духовки при приготовлении блюд. Если время приготовления превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до его окончания. При использовании таймера важно установить время приготовления немного короче, чем то, которое требуется для приготовления блюда.
2. Убедитесь, что дверца духовки плотно закрыта. Случайно пролитые или просыпавшиеся на уплотнитель дверцы продукты могут стать причиной утечки тепла. Незамедлительно удаляйте все пролитое или просыпавшееся.
3. Не устанавливайте духовку в непосредственной близости от холодильников/морозильников. Иначе, потребление электроэнергии неоправданно возрастет.

КУЛИНАРНЫЙ СПРАВОЧНИК

Примечание: В зависимости от модели вам могут быть доступны только некоторые из нижеперечисленных функций.

При использовании всех функций дверца духового шкафа должны быть закрыта. Для достижения лучшего результата рекомендуем предварительный разогрев духовки перед использованием.

Выпечка кондитерских изделий

Для достижения наилучших результатов используйте функцию конвекции или вентилятора.

Примечание: Рекомендации по приготовлению, приведенные в следующих таблицах, являются ориентировочными и могут быть изменены в зависимости от вашего предыдущего опыта и предпочтений в приготовлении. Если нужного типа пирога нет в списке, воспользуйтесь максимально похожим вариантом.

Конвекционная духовка

— Естественная конвекция создает идеальную зону приготовления в центре духовки, абсолютно подходящую для сухой выпечки, хлеба и кексов.

— Мы рекомендуем использовать темную посуду/форму для выпечки, так как светлая обладает теплоотражающим эффектом, и выпечка может недостаточно подрумяниться.

— Всегда ставьте посуду для выпечки на решетчатые полки. Снимайте полку только в том случае, если намереваетесь использовать для выпечки плоский противень для печенья, поставляемый в комплекте с духовкой.

— Не ставьте пирог в духовку, пока она не нагреется до необходимой температуры.

Советы по выпечке

Пропекся ли пирог полностью?	Проткните пирог деревянной шпажкой в самой толстой его части, если тесто к ней не прилипнет, значит, пирог пропекся полностью.
Пирог развалился	Проверьте рецепт. Возможно, в следующий раз вам придется использовать меньшее количество жидких компонентов. Следите за временем смешивания, особенно при использовании электрических миксера, чтобы добиться нужной консистенции.
Пирог снизу получился слишком светлым	Мы рекомендуем использовать темную посуду для получения наилучшего результата. Также можно попробовать в следующий раз выпекать на один уровень ниже или использовать функцию нижнего нагрева для завершения процесса выпекания.
Чизкейк не пропекся	В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время выпекания.

* Температурные режимы и время выпекания, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Мы рекомендуем сначала выбирать более низкую температуру, а на следующих этапах выпекания при необходимости ее увеличивать.

Таблица для кондитерской выпечки

Тип кондитерского изделия	Уровень направляющих	 °C	Уровень направляющих (для D-MTS)	 °C (для D-MTS)	Время выпечки, мин
Сладкая сдоба					
Кекс с изюмом	2	160–170	2	150–160	55–70
Кекс-кольцо	2	160–170	2	150–160	60–70
«Деревянный» пирог (в форме пирога)	2	160–170	2	150–160	45–60
Чизкейк (в форме пирога)	2	180–190	3	160–170	60–80
Фруктовый пирог	2	190–200	3	170–180	50–70
Фруктовый пирог с глазурью	2	180–190	3	160–170	60–70
Бисквитный торт	2	180–190	2	160–170	30–40
Пирог с хлопьями	3	190–200	3	170–180	23–35
Тесто для фруктового пирога	3	180–190	3	160–170	50–70
Вишневый пирог	3	190–210	3	170–200	30–50
Рулет с повидлом	3	190–200	3	170–180	15–25
Фруктовый веер	3	160–170	3	150–160	23–35
Косичка	2	190–210	3	180–210	35–50
Рождественский пирог	2	180–190	3	170–200	45–70
Яблочный пирог	2	190–210	3	170–200	40–60
Слоеное тесто	2	180–190	3	160–170	40–60
Сдобная выпечка					
Рулет с беконом	2	190–200	3	170–180	45–60
Пицца	2	220–240	3	210–230	30–45
Хлеб	2	200–220	3	180–210	50–60
Роллы	2	210–230	3	200–220	30–40
Печенье					
Тминные палочки	3	180–190	3	160–170	15–25
Пряники	3	180–190	3	160–170	20–30
Датская выпечка	3	190–210	3	170–200	20–35
Слоеное тесто	3	200–210	3	180–200	20–30
Профитроли	3	190–210	3	170–200	25–45
Замороженное тесто					
Яблочный пирог	2	190–210	3	170–200	50–70
Чизкейк	2	190–200	3	170–180	65–85
Пицца	2	210–230	3	200–220	20–30
Чипсы для духовки	2	210–230	3	200–220	20–35
Картофель фри в духовке	2	210–230	3	200–220	20–35

Запекание мяса/птицы/рыбы

Для достижения наилучших результатов используйте функцию конвекции или вентилятора.

Советы по запеканию

— Наиболее эффективно использовать для запекания легкие эмалированные противни, стеклянную посуду, керамическую или чугунную посуду.

— Накройте кусок мяса/птицы/рыбы или заверните его в фольгу, чтобы сохранить соки, а также очистите духовку.

— Если оставить мясо непокрытым, время приготовления сократится. Объемные куски мяса/птицы/рыбы можно размещать прямо на решетке для гриля в пределах противня духовки.

— При запекании больших кусков мяса может происходить обильное испарение и на дверце духовки образовывается конденсат. Это нормально и не влияет на работу духовки. По окончании приготовления тщательно протрите дверцу и стекло духовки.

— Запекаемое мясо следует регулярно проверять и начинать переворачивать, когда оно будет наполовину готово.

— При запекании на решетке для гриля следите за тем, чтобы решетка правильно располагалась на противне духовки, и он собирал стекающие соки и жир.

— Никогда не оставляйте запеченное мясо остывать в духовке, так как на нем может образовываться конденсат, который, в свою очередь, может привести к появлению коррозии в духовке.

Примечание: Температурные режимы и время запекания, указанные в таблицах, являются ориентировочными и зависят от вида, размера и качества мяса/птицы/рыбы.

Таблица для запекания мяса/птицы/рыбы

Вид мяса	Вес, грамм	Уровень направляющих	 °C	Уровень направляющих (для D-MTS)	 °C (для D-MTS)	Время выпечки, мин
Говядина						
Говяжья вырезка	1000	2	210–230	2	200–220	100–120
Говяжья вырезка	1500	2	210–230	2	200–220	120–150
Ростбиф, с кровью	1000	2	230–240	2	220–230	30–40
Ростбиф, прожаренный	1000	2	230–240	2	220–230	40–50
Свинина						
Свинина, запеченная с кожей	1500	2	190–200	2	170–180	140–160
Задняя часть	1500	2	200–210	2	180–190	120–150
Задняя часть	2000	2	190–210	2	170–200	150–180
Корейка свиная	1500	2	210–230	2	200–220	120–140
Мясной рулет	1500	2	210–230	2	200–220	120–140
Свиная котлета	1500	2	190–210	2	170–200	100–120
Мясной фарш	1500	2	220–230	2	210–220	60–70
Телятина						
Рулет из телятины	1500	2	190–210	2	170–200	90–120
Телячья рулька	1700	2	190–210	2	170–200	120–130
Баранина						
Бараньи ребрышки	1500	2	200–210	2	200–210	100–120
Баранья лопатка	1500	2	200–210	2	200–210	120–130
Дичь						
Заячьи ребрышки	1500	2	200–220	2	180–210	100–120
Заячья лопат. кость	1500	2	200–220	2	180–210	100–120
Окорок кабана	1500	2	200–220	2	180–210	100–120
Птица						
Курица целая	1200	2	210–220	2	200–210	60–70
Курица целая	1500	2	210–220	2	200–210	70–90
Утка	1700	2	190–210	2	170–200	120–150
Гусь	4000	2	170–180	2	150–160	180–200
Индейка	5000	2	160–170	2	140–150	180–240
Птица						
Целая рыба	1000	2	210–220	2	200–210	50–60
Рыбное суфле	1500	2	190–210	2	170–200	50–70

Приготовление на гриле (для D-MTS)

Внимание! Интенсивное излучение тепла от инфракрасного элемента нагревает духовку и ее внутренние аксессуары, и они становятся очень горячими.

- Используйте специальные перчатки для духовки и соответствующие принадлежности для гриля.
- Во избежание контакта с горячим жиром, который может привести к травматическим ожогам, при работе с продуктами, готовящимися на гриле, используйте длинные щипцы для гриля.
- Готовящиеся на гриле блюда должны находиться под постоянным присмотром.
- Чрезмерный нагрев может привести к быстрому возгоранию готовящихся продуктов, что создаст риск возникновения пожара.
- Не позволяйте детям находиться вблизи работающего гриля.
- Гриль идеально подходит для приготовления нежирных колбасок, мяса, рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания или поджаривания блюд.

Советы по запеканию на гриле

- Температура и время приготовления на гриле, указанные в таблицах, являются ориентировочными и зависят от вида, размера и качества мяса.
- Приготовление на гриле должно осуществляться при закрытой дверце духовки.
- Устройство гриля необходимо предварительно разогреть в течение 3 минут.
- Смажьте решетку гриля маслом, прежде чем класть на нее продукты, во избежание их прилипания к решетке. Поместите решетку на противень духовки, который будет собирать капаящий жир и сок.
- Когда мясо будет наполовину готово, переверните его. Небольшие куски мяса достаточно перевернуть один раз, в то время как большие куски могут потребовать большего количества переворачиваний. Всегда используйте соответствующие щипцы для работы с мясом.
- Тщательно очищайте духовку и ее аксессуары после каждого использования, это обеспечит долговечность бытовой техники.

Таблица для приготовления на гриле

Вид мяса	Вес, грамм	Уровень направляющих	 °C	Время приготовления, мин
Мясо и сосиски				
2 стейка из говядины, с кровью	400	5	240	14–16
2 стейка из говядины, средней прожарки	400	5	240	16–20
2 стейка из говядины, полной прожарки	400	5	240	20–23
2 филе свиной шеи	350	5	240	19–23
2 свиные отбивные	400	5	240	20–23
2 стейка из телятины	700	5	240	19–22
4 бараньих котлеты	700	5	240	15–18
4 колбаски для гриля	400	5	240	9–14
1 цыпленок, разрезанный пополам	1400	3	240–250	28–33 (с одной стороны) 23–28 (с другой стороны)
Рыба				
Филе семги	400	4	240	19–22
Рыба в алюминиевой фольге	500	4	230	10–13
Тосты				
4 ломтика белого хлеба	200	5	240	1,5–3
2 ломтика цельнозернового хлеба	200	5	240	2–3
Сендвич с тостами	600	5	240	4–7
Мясо/птица				
Курица	1000	3	180–200	60–70
Свинина, кусок	1500	3	160–180	90–120
Свиная шея	1500	3	160–180	100–180
Свиная рулька	1000	3	160–180	120–160
Ростбиф	1500	3	190–200	40–80

УХОД И ОЧИСТКА

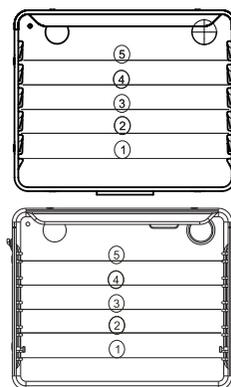
Перед очисткой духового шкафа обязательно отключите его от сети питания и дайте ему остыть.

1. Корпус устройства протирайте мягкой увлажненной тканью.
2. Не используйте для очистки устройства абразивные чистящие средства, средства для мытья стекол или универсальные моющие средства.
3. Не погружайте устройство и шнур питания в воду или под струю воды.
4. Для поддержания работоспособности устройства проводите регулярное техническое обслуживание.
5. Стойкие и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой.
6. Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.
7. После использования духовой шкаф необходимо вымыть тёплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить.
8. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
9. Значительно легче мыть духовой шкаф, пока он ещё теплый.
10. Прикипевшие загрязнения нужно размочить влажной тканью и удалить при помощи чистящего средства.

Уровни в духовом шкафу

Противни и принадлежности (решетки, противни и т.д.) можно располагать в духовке на 5 различных уровнях. Соответствующие уровни указаны на рисунке ниже. Уровни всегда считаются снизу вверх.

Производя надлежащую очистку и техобслуживание духовки, вы можете существенно продлить время безотказной работы устройства. Прежде чем приступить к очистке, необходимо выключить духовку и убедиться, что все регуляторы на механических моделях установлены в положение «0».



(для D-MTS)

Очистка деталей с эмалевым покрытием и окрашенных деталей

1. Внутренняя поверхность духового шкафа покрыта силикатным эмалевым покрытием. Другие открытые или видимые части духового шкафа, например дверцы или внешний корпус, покрыты краской.

2. Перед применением чистящих средств следует проверить стойкость покрытия в скрытом месте на небольшом участке.

3. При чистке деталей с эмалевым покрытием старайтесь следить за тем, чтобы средство, не предназначенное для окрашенных поверхностей, не попадало на детали, покрытые краской.

4. Окрашенные поверхности являются менее стойкими к чистящим средствам, чем эмалевое покрытие, поэтому для мытья окрашенных поверхностей не применяйте моющие и чистящие вещества, содержащие в своём составе растворители, абразивные материалы и щелочи > 5%.

Паровая очистка

Перед запуском паровой очистки:

1. Отсоедините все съёмные детали.
2. Протрите внутреннюю поверхность духового шкафа мягкой тканью, смоченной в тёплой воде с моющим средством, и просушите.
3. Налейте 250 мл воды с моющим средством в резервуар на дне духового шкафа.
4. Закройте дверцу.
5. С помощью ручки настройки режимов включите функцию нагрева.
6. С помощью ручки настройки температуры установите 100 °C.
7. С помощью таймера задайте время работы 30 минут.
8. По окончании заданного времени духовой шкаф прекратит работать. Подождите, когда он остынет, и протрите резервуар мягкой губкой или тканью.
9. После очистки протрите духовой шкаф сухой тканью и просушите.



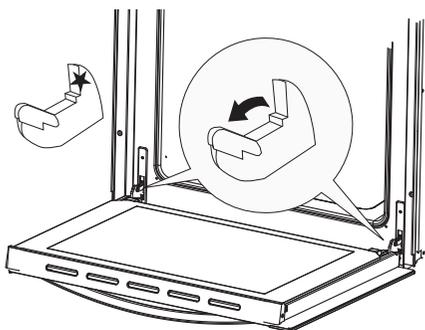
Снятие дверцы

Чтобы облегчить доступ к полости духовки во время проведения чистки и обслуживания, дверцу можно снять.

Для того, чтобы снять дверцу, сначала переместите вверх предохранительную часть петли. Аккуратно закройте дверцу примерно наполовину, приподнимите ее и потяните на себя.

Для установки дверцы снова на место проделайте вышеописанные действия в обратной последовательности. При установке дверцы обратно убедитесь, что паз петли вошел в паз в раме.

Когда дверца будет установлена на место, не забудьте опустить вниз предохранительную защелку. Иначе, петля может быть повреждена при закрывании дверцы.

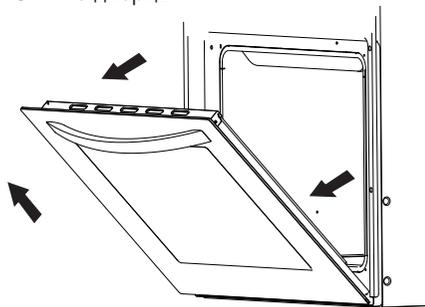


Переместите вверх предохранительную часть петли

Устранение неисправностей и коды ошибок

При возникновении сбоев в работе духового шкафа обратитесь в сервисный центр. Некоторые незначительные неисправности можно устранить, следуя приве-

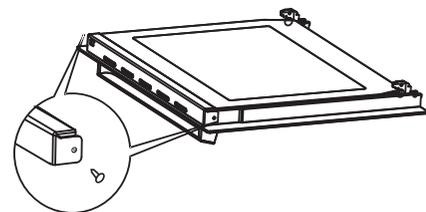
Снятие дверцы



Снятие внутренних стеклянных панелей

Открутите и ослабьте оба уголка в верхней части дверцы. Слегка приподнимите край внутреннего стекла и затем выньте его из нижних держателей. После этого можно так же снять среднюю стеклянную панель.

Для установки стеклянных панелей снова на место выполните вышеописанные действия в обратной последовательности.



денным в таблице указаниям. Прежде чем обращаться в сервисный центр, убедитесь в отсутствии неисправностей, представленных в таблице.

Неисправность	Причина	Решение
Духовой шкаф не работает	Нет питания	Проверьте щиток предохранителей в общей системе подачи питания. При наличии перегоревшего предохранителя — замените
На дисплее устройства программирования мигает «0:00»	Духовка отсоединилась от сети или было временное отключение электричества	Установите текущее время
Освещение духовки не работает	Лампочка перегорела или вкручена недостаточно плотно	Вкрутите полностью или замените перегоревшую лампочку

Коды ошибок (для D-MTS)

При возникновении сбоев, конфликтов или других неполадок цифровой индикатор дисплея времени отображает коды ошибок, значения которых описаны ниже:

Отображаемый код	Описание проблемы	Решение
E01	Отсутствие датчика температуры/разрыв цепи	Плата панели управления не обнаруживает датчик температуры, и духовка прекращает нагрев. Температура ниже - 10 °C.
E02	Короткое замыкание датчика температуры	Обнаружено короткое замыкание датчика, и духовка прекращает нагрев.

УТИЛИЗАЦИЯ



Данная маркировка на продукте или его документации говорит о том, что продукт не может быть утилизирован вместе с домашним мусором. Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, продукт должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации. Для дальнейшей информации, как утилизировать продукт правиль-

но, свяжитесь с поставщиком или местными организациями, ответственными за утилизацию мусора.

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 making Oasis everywhere соответствует ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

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 °С до +40 °С и относительной влажности до 85% при температуре +25 °С.

Срок хранения составляет 10 лет.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае необходимости сервисного обслуживания обратитесь к продавцу. Во избежание несчастных случаев сервисное обслуживание прибора должно выполняться только представителем сервисного центра или другим квалифицированным специалистом.

Информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить:

- на сайте forteklima.ru в разделе «Сервис»;
- написав запрос на электронный ящик service@forteholding.ru;
- позвонив по номеру единой службы технической поддержки 8-800-700-0098.

making
oasis
everywhere

Мой Дом – Мой Оазис

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 надежные 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, тщательно проверяйте комплектацию, внешний вид и правильно заполненный гарантийный талон при покупке изделия. Все претензии о несоответствии предъявляйте Продавцу.

В случае возникновения неисправностей не пытайтесь самостоятельно ремонтировать изделие – это опасно и может привести к утрате гарантии. Пожелания по качеству товара или его усовершенствованию Вы можете прислать по адресу: info@forteholding.ru.

Гарантийный срок на технику making Oasis everywhere начинается со дня продажи товара и предоставляется в соответствии с нижеперечисленными условиями путем бесплатного устранения недостатков инструмента, вызванных дефектами материала или изготовления.

- * • Прибор предназначен только для бытового использования.
- Чтобы воспользоваться расширенной гарантией, необходимо зарегистрировать купленный товар на сайте нашей компании 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 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 территории Российской Федерации, Беларуси и Казахстана. Перечень сервисных центров указан на официальном сайте forteklima.ru.
- 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 forteklima.ru в разделе «Сервис». 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@forteholding.ru или на сайте: forteklima.ru.
- В случае неисправности прибора по вине изготовителя, обязательство по устранению неисправности ложится на уполномоченную изготовителем организацию. В данном случае покупатель вправе обратиться к Продавцу. Ответственность за неисправность прибора по вине организации, проводившей установку (монтаж) прибора, ложится на монтажную организацию. Для устранения неисправностей 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, импортер, изготовитель не несут ответственности за недостатки изделия, возникшие из-за его неправильной установки (подключения).
- В конструкцию, комплектацию или технологию изготовления изделия могут быть внесены изменения с целью улучшения его технических характеристик. Изменения

вносятся без предварительного уведомления Покупателя и не влекут обязательств по изменению/улучшению ранее выпущенных изделий.

- Убедительно просим Вас во избежание недоразумений до установки/эксплуатации изделия внимательно изучить его инструкцию по эксплуатации.
- Запрещается вносить в гарантийный талон какие-либо изменения, а также стирать или переписывать какие-либо указанные в нем данные. Настоящая гарантия имеет силу, если гарантийный талон правильно/четко заполнен и в нём указаны: наименование и модель изделия, его серийные номера, дата продажи, а также имеется подпись уполномоченного лица и штамп Продавца. При отсутствии штампа и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется со дня его изготовления.

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 невозможности устранения дефекта 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);
- на 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 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 (несоответствие рабочих параметров) 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 с п. 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 обмен 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

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

ОТРЫВОЙ ТАЛОН
(универсальный)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приема в ремонт: _____

Номер заказа-наряда: _____

ФИО клиента: _____

Адрес клиента: _____

Тел. клиента: _____

Дата ремонта: _____

Подпись мастера: _____

making
oasis
everywhere

изымается
мастером при
обслуживании

ОТРЫВОЙ ТАЛОН
(универсальный)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приема в ремонт: _____

Номер заказа-наряда: _____

ФИО клиента: _____

Адрес клиента: _____

Тел. клиента: _____

Дата ремонта: _____

Подпись мастера: _____

365

Производитель: Forte Group Ningbo Co., LTD

Юр. адрес: 13-4-1, Building 9, No. 99, Xiangyun North Road, National High-tech Industrial Development Zone, Ningbo City, Zhejiang Province, China

Импортер 1: ООО «Форте Металс ГмбХ»

Адрес местонахождения: 400080, Волгоградская область, г. Волгоград, пр. Бетонный, д. 6

Импортер 2: ООО «Форте Хоум ГмбХ»

Адрес местонахождения: 344002, г. Ростов-на-Дону, ул. Красноармейская, д. 142/50, оф. 321

Импортер 3: ООО «ПЕРСПЕКТИВА»

Адрес местонахождения: 344082, г. Ростов-на-Дону, ул. Согласия, д. 18, оф. 1

Импортер 4: ООО «Форте Климат ГмбХ»

Адрес местонахождения: 344003, г. Ростов-на-Дону, просп. Буденновский, зд. 62/2 ком. 3-4

Импортер 5: ООО «Форте Пром Стил ГмбХ»

Адрес местонахождения: 400080, г. Волгоград, ул. 40 лет ВЛКСМ, д. 92

Импортер 6: ООО «Форте Тулс ГмбХ»

Адрес местонахождения: 344003, г. Ростов-на-Дону, просп. Буденновский, зд. 62/2, оф. 16-17

Импортер 7: ООО «Форте Пром ГмбХ»

Адрес местонахождения: 400031, г. Волгоград, ул. Бахтурова, 12Л

Импортер 8: ООО «Вектор»

Адрес местонахождения: 346421, г. Новочеркасск, просп. Баклановский, д. 140, помещ. 2.

Сделано в Китае