

OE8105D

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ



**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



ESPERANZA

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР ДУХОВОГО ШКАФА ESPERANZA!

Прежде чем подключить прибор и приступить к его использованию, просим Вас внимательно ознакомиться с данным Руководством, так как в нем содержатся полезные рекомендации, касающиеся безопасной установки, эксплуатации и обслуживания духового шкафа, которые помогут Вам добиться наилучшего результата в процессе приготовления. Сохраняйте данное Руководство на протяжении всего времени пользования духовкой. Если Руководство было утеряно Вы можете скачать его на сайте компании <http://esperanza.kitchen>.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Производитель оставляет за собой право на усовершенствование прибора, на внесение незначительных конструктивных изменений, которые могут быть не отражены в данном Руководстве.

Рисунки, приведенные в Руководстве и на упаковке изделия являются схематичными, внешний вид Вашей духовки может отличаться.

Выполняйте все требования данного Руководства.

СОДЕРЖАНИЕ

страница

1. Назначение, общие указания, ограничения	3
2. Правила и условия безопасности, подключение к электросети	3
3. Установка, подготовка к работе	7
4. Устройство, порядок работы	9
5. Рекомендации по использованию аксессуаров	21
6. Рекомендации по приготовлению	22
7. Очистка и обслуживание	25
8. Правила транспортирования	27
9. Утилизация	28
10. Возможные неисправности и методы их устранения	28
11. Технические характеристики и комплектность	29
12. Условия гарантии	30

Заводом-изготовителем устанавливается:

- Гарантийный срок эксплуатации изделия - пять лет.

- Срок службы данного товара - семь лет со дня изготовления.



НАЗНАЧЕНИЕ, ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ, ОГРАНИЧЕНИЯ

Электрический духовой шкаф предназначен для приготовления пищи исключительно в бытовых условиях и может быть встроен в стандартный кухонный шкаф. Не следует допускать использование данного прибора в коммерческих целях.

Прилегающая мебель и материалы/компоненты, используемые при монтаже духового шкафа, должны выдерживать температуру минимум на 85°C выше средней комнатной температуры, в которой они установлены.

Покупатель полностью несет ответственность за любой ущерб, причиненный прибором, установленным с нарушением указанного температурного режима, или вызванный размещением мебели к духовому шкафу ближе, чем на 4мм.

Использование электрического духового шкафа не по назначению, нарушение правил установки, эксплуатации, обслуживания и мер безопасности, а также несоблюдение температурных условий ведет к потере права на гарантийное обслуживание.

Данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева помещения.

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что духовой шкаф не поврежден, полностью укомплектован и торговой организацией правильно заполнен гарантийный талон.

Дата производства указана в серийном номере, расположенном на этикетке прибора.

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ, ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Духовой шкаф не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток знаний и опыта, за исключением случаев, когда за такими людьми осуществляется надзор или проводится их инструктаж об использовании прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

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

Лица, пользующиеся духовым шкафом, обязаны знать правила безопасного обращения с электрическими приборами и внимательно изучить данное Руководство по эксплуатации.

Духовой шкаф предназначен для использования только в бытовых условиях.

Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. После установки прибора правильно утилизируйте упаковочные материалы согласно условиям безопасности окружающей среды.

Запрещается эксплуатация прибора, если характеристики электрической сети не соответствуют характеристикам, указанным на этикетке, расположенной на приборе.

По типу защиты от поражения электрическим током духовой шкаф классифицируется как прибор класса I, конструкция которого обеспечивает невозможность прямого доступа к токоведущим частям и защиту находящихся под напряжением элементов конструкции от воды. Однако при возникновении некоторых неисправностей, возможна утечка тока через остатки влаги на доступные для пользователя части корпуса. В этом случае немедленно отключите изделие от электросети и обратитесь в сервисный центр.

Подсоедините прибор к заземленной розетке/линии, защищенной предохранителем или устройством защитного отключения (УЗО) в соответствии со значением в таблице «Технические параметры». Заземление должен выполнять квалифицированный специалист. Гарантийные обязательства не распространяются на эксплуатацию прибора без заземления.

Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем или вилок. В случае их повреждения обратитесь в сервисный центр.

Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для подключения прибора. Во избежание перегрузки сети, не используйте другие приборы высокой мощности в той же цепи.

Не используйте прибор, если он неисправен или на нем имеются видимые повреждения. Перед каждым включением осматривайте его.

Не ремонтируйте и не изменяйте прибор самостоятельно.

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

Запрещается мойка прибора путем разбрызгивания на него воды или заливки его поверхности водой, так как возникает риск поражения электрическим током. Не дотрагивайтесь металлическими предметами до любой поверхности прибора, а также следите, чтобы электрический шнур не касался нагреваемых элементов.

Установка и монтаж духового шкафа должна осуществляться только квалифицированным специалистом центра обслуживания. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате действий, выполненных лицами без полномочий, гарантия на изделие в таком случае становится недействительной.

Прибор должен быть подключен к электрической сети через изолирующее устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для



изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3мм.

Запрещается наращивание, перекручивание шнура электропитания. Не ставьте на него тяжелые предметы.

При необходимости отключения прибора от электрической сети не тяните за шнур электропитаний, беритесь за вилку.

При эксплуатации духовой шкаф должен быть установлен устойчиво на ровной поверхности вдали от нагревательных приборов и материалов. Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.

Любые легковоспламеняющиеся материалы (в том числе шторы) и мебель должны находиться от духового шкафа на расстоянии минимум 1м.

Не накрывайте работающий прибор чем-либо, чтобы избежать возгорания. Не закрывайте вентиляционные каналы.

Не оставляйте детей без присмотра рядом с работающим прибором. Во время работы духовой шкаф нагревается, особенно когда пользуетесь грилем. Не допускайте детей до духового шкафа до охлаждения прибора.

Не оставляйте без присмотра работающий прибор.

Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревательных элементов и внутренних стенок духового шкафа. При необходимости используйте прихватки.

Будьте внимательны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется и при контакте с горячими поверхностями может возгореться и стать причиной пожара.

Следите за чистотой уплотнителя дверцы.

Когда дверца духового шкафа открыта, не садитесь, не помещайте продукты и тяжелые предметы на стекло дверцы, не опирайтесь на нее. Это может привести к повреждению петель дверцы и стекла.

При установке и извлечении принадлежностей духового шкафа, устанавливайте их до упора, иначе можно поцарапать стекло дверцы прибора.

Не перемещайте прибор за ручку дверцы.

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

Запрещается эксплуатация прибора со снятым или разбитым стеклом.

При работе прибора задняя поверхность также нагревается. Электрические соединения из-за риска повреждения не должны касаться задней поверхности.

При работе прибора в режиме Конвекция при открытии дверцы горячий воздух устремится наружу. Не приближайте лицо к прибору сразу же после открытия дверцы.

Для чистки внутренних стенок прибора и стекла дверцы не используйте острые и режущие предметы, так как они могут повредить прибор.

Никогда не помещайте внутрь духового шкафа горючие или едкие вещества, а также легковоспламеняемые материалы.

Не используйте пароочиститель и аэрозольные очистители.

При необходимости замены лампочки духового шкафа обязательно отключите прибор от электрической сети и убедитесь, что он остыл.

Не помещайте прибор на целлофан, а также возгораемые и нетермоустойчивые материалы.

Прибор необходимо отключать после каждого использования.

Не используйте духовой шкаф для обогрева помещения или сушки одежды.

Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа. В случае установки прибора за мебельной панелью (за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора мебельная панель ни в коем случае не оказалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой мебельной панелью, могут привести к повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте мебельную панель до окончательного остывания прибора после использования.

В случае возникновения неисправностей следует всегда обращаться в авторизованные сервисные центры, указав тип проблемы и модель вашего духового шкафа. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.

Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные детали.

При необходимости использования бумаги для выпечки не допускайте ее контакта с нижней стенкой духового шкафа.

Всегда контролируйте время приготовления блюд.

Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, ожогам, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию и пожару. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.

При первом включении/нагреве духового шкафа может ощущаться посторонний запах. Это происходит в следствие нагревания клеящего вещества, которое используется в изоляции духового шкафа. В изделиях данного типа, ощущение постороннего запаха при первом нагреве является нормальным. Просто подождите, пока запах не исчезнет, а затем, поместите блюдо внутрь шкафа.



УСТАНОВКА, ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированным специалистом, знакомым с действующими правилами установки.

Неправильная установка, техническое обслуживание и эксплуатация могут причинить ущерб имуществу и привести к травмам.

Духовой шкаф следует устанавливать в точном соответствии с инструкциями настоящего Руководства, Руководства по Установке и с действующими государственными и местными стандартами и нормативами.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПРИБОРА

Убедитесь в пригодности электрического оборудования для подключения прибора согласно его технических параметров. При обнаружении несоответствий вызовите электрика и слесаря и выполните необходимые исправления.

Подготовка места для установки духового шкафа, а также подготовка электрического оборудования является обязанностью Покупателя.

При установке прибора следует соблюдать правила, указанные в местных стандартах касательно электричества.

Перед установкой убедитесь, что прибор не поврежден. Не выполняйте установку в случае повреждения прибора - это может представлять угрозу вашей безопасности.

Все виды работ по установке должны выполняться уполномоченными и квалифицированными лицами.

Помещение должно быть хорошо проветриваемым, с установленной вентиляцией. Позаботьтесь о хорошем проветривании. В случае отсутствия какого-либо окна или двери для вентиляции помещения следует установить дополнительную вентиляцию. Площадь пола кухни должна быть более 8м². Объем помещения должен превышать 20м³. Выход трубы наружу должен находиться на высоте 1,8м от пола, шириной 150мм. Вентиляционная решетка должна находиться близко к кухонному полу и выходить наружу, ее минимальная площадь должна равняться 75см².

Чтобы обеспечить более эффективный воздушный поток, в корпусе кухонного гарнитура должна быть предусмотрена вентиляция в виде вырезов. Убедитесь, что отверстие, в которое будет установлен духовой шкаф, соответствует всем указанным размерам на рисунке.

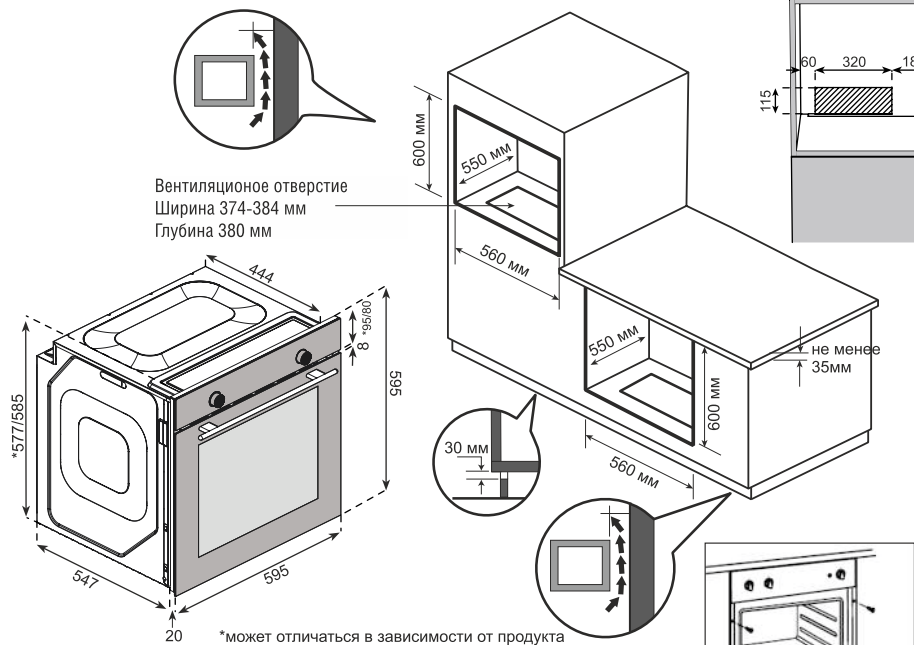
Кухонный гарнитур, в который будет установлен духовой шкаф, должен быть устойчив к температуре 100 С. Пластик или клеевые панели, которые не устойчивы к такому нагреву, могут деформироваться и повредиться.

Под духовым шкафом должна быть установлена подставка.

Не рекомендуется устанавливать устройство вблизи холодильников или морозильных камер, чтобы не снизить их производительность.

Установочные размеры

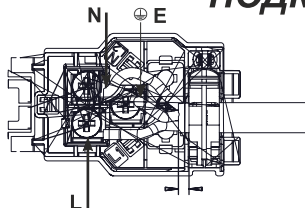
Подробные схемы установке см. в Руководстве по Установке.



Крепление духовки к корпусу мебели осуществляется при помощи четырех винтов. Они должны быть привинчены через духовку и корпус вашей мебели.

Под нижней кромкой дверцы необходимо оставить зазор min 8мм.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

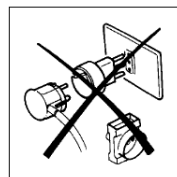


Прибор должен быть подключен к основной электрической сети в соответствии с действующими законами и правилами.

Убедитесь, что мощность основной сети достаточна для питания электрического духового шкафа.

В случае, если электрическая линия, к которой подключен прибор, защищен автоматом менее 16А, обратитесь к квалифицированному специалисту для установки автоматического предохранителя 16А.

Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для подключения духового шкафа.



**Прибор необходимо использовать с заземленной линией!**

Данный прибор требует заземления для защиты от коротких замыканий и утечки тока на корпус прибора. Он оснащен заземленной вилкой, установленной на шнуре электропитания. Поэтому прибор должен подключаться к соответствующей электрической розетке. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в случае использования не заземленной линии.

Установка прибора, выполненная не профессионалами, может стать причиной удара электрическим током, короткого замыкания или пожара! Соединение прибора с сетью может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом. Установка, подсоединение и заземление электрической системы должны соответствовать положениям европейских стандартов, а также действующим местным нормативам.

Неисправный кабель может вызвать удар током, короткое замыкание или пожар! Не следует зажимать, складывать или заминать электрический кабель, также он не должен соприкасаться с горячими частями прибора. При необходимости замен кабеля электропитания, убедитесь, что новый кабель соответствует действующим стандартам и подходит по техническим характеристикам прибора. Замена кабеля должна осуществляться квалифицированным электриком.

Данные питания сети должны соответствовать данным на этикетке прибора. Этикетка находится на задней стенке духового шкафа.

Кабель заземления не должен прерываться выключателем.

Не используйте духовой шкаф до того, как он будет установлен на штатное место.

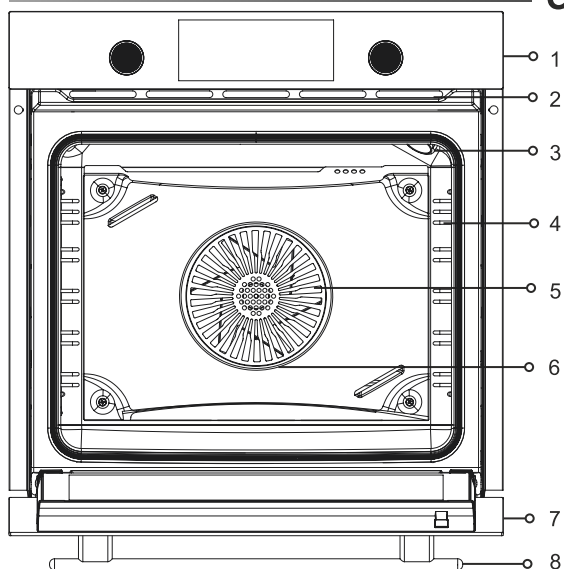
Перед выполнением любых технических работ с электрооборудованием, прибор необходимо полностью отключить от сети электрического питания.

■ ПОСЛЕДНЯЯ ПРОВЕРКА ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

1. Подключите электрический кабель в розетку и активируйте предохранитель (автомат) электрической линии.
2. Проверьте функционал духового шкафа.

УСТРОЙСТВО, ПОРЯДОК РАБОТЫ

ОБЩИЙ ВИД ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентиляционные отверстия *
3. Освещение духового шкафа **
4. Уровни установки поддонов ***
5. Вентилятор
6. Защитная пластина вентилятора
7. Дверца духового шкафа
8. Ручка дверцы

* Отверстия могут быть открыты/закрыты в зависимости от модели.

** Расположение освещения в духовом шкафу может отличаться.

*** Тип образования уровней может отличаться в зависимости от модели. На примере показаны проволочная решетка уровней.

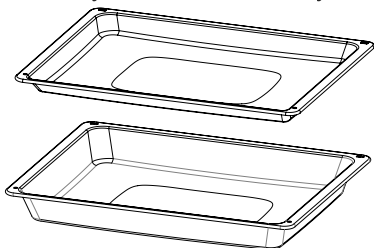
Рисунки в Руководстве являются схематичными, возможно расхождение с рисунками на приборе. Значения, указанные на обозначениях прибора или в других предоставляемых вместе с прибором печатных документах, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами. Данные значения могут меняться в зависимости от условий и среды использования прибора.

АКСЕССУАРЫ

Поставляемые аксессуары зависят от модели прибора. Ваш духовой шкаф может быть укомплектован не всеми описываемыми в Руководстве аксессуарами.

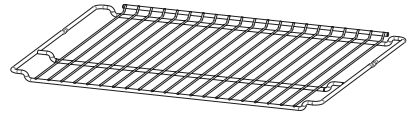
Противень стандартный: применяется для выпечки, разморозки продуктов, жарки, а также в качестве поддона и жироулавливателя.

Противень глубокий: применяется для приготовления жидких блюд, жарки больших кусков и для сбора стекающего жира при готовке на гриле.

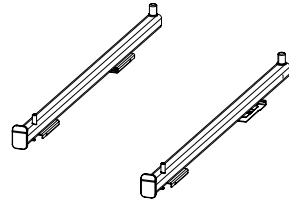




Полка-решетка: Предназначена для размещения на ней форм для тортов и суфле, продуктов для обжаривания.



Телескопические направляющие: Облегчают доступ к блюду на противне при готовке. Позволяют легко выдвинуть установленный на них противень практически полностью. В данной модели один комплект направляющих



ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

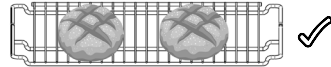
Сведения, приведенные ниже помогут вам эксплуатировать прибор с заботой об экологии и экономия электроэнергии.

При приготовлении пищи в духовом шкафу используйте емкости с хорошими свойствами теплопроводности, темного цвета или с эмалированным покрытием.

Если в рецепте блюда указана необходимость предварительного прогрева шкафа, сначала разогрейте прибор до нужной температуры. Следите за тем, чтобы продолжительность предварительного нагрева не превышала 10 минут.

Старайтесь избегать частого открытия дверцы духового шкафа во время приготовления блюда, т.к. это приводит к потере тепла.

По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько продуктов одновременно. Вы можете поместить на решетку сразу две емкости для запекания.



Готовьте несколько блюд одно за другим. Таким образом тепло духовки не будет потеряно.

Отключайте духовой шкаф за несколько минут до готовности блюда. В таком случае не открывайте дверцу прибора.

Размораживайте продукты перед готовкой при комнатной температуре или в микроволновой печи.

ПЕРВАЯ ЧИСТКА

Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность.

Удалите все упаковочные материалы.

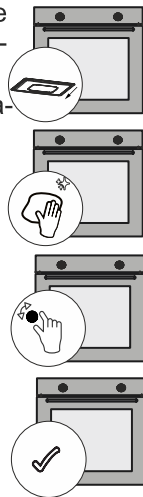
Протрите поверхность прибора влажной тряпкой или губкой, затем осушите, используя сухую тряпку.

ПЕРВЫЙ НАГРЕВ

Нагревайте прибор в течение примерно 30 минут, затем отключите. Таким образом возможные консервационные материалы и смазка прогорят, обеспечивая чистоту прибора. После хранения на складе или транспортировки прибора, необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 2ч.

Во время первого нагрева возможно выделение постороннего запаха. Через несколько минут после нагрева он исчезнет.

Горячие поверхности могут вызывать ожоги! Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей духового шкафа. Не допускайте приближения детей к прибору! Используйте прихватки для духовки.



Порядок действий:

1. Выньте все фиксаторы и решетку из духового шкафа.

Удалите всю упаковку.

2. Закройте дверцу духового шкафа.

3. Выберите режим работы верхнего и нижнего нагревателя .

4. Выставьте температуру 200 С регулятором.

5. Включите таймер примерно на 30 минут.

6. Отключите духовой шкаф.

При первом нагреве возможно появление постороннего запаха и дыма. Обеспечьте хорошее проветривание помещения.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Общие сведения о готовке, жарке и гриле в духовом шкафу.

Опасность ожога горячим паром. Аккуратно открывайте дверцу духового шкафа.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ДУХОВКЕ

Используйте емкости с антипригарным покрытием, подходящие металлические или алюминиевые емкости, а также термостойкие силиконовые емкости.

Оптимально используйте поверхность решетки. Помещайте емкости для запекания на середину решетки духового шкафа.

Перед включением нагревателей духового шкафа или гриля выберите правильную полку. Не меняйте полку в горячей духовке.

Держите дверцу духового шкафа закрытой в процессе приготовления.

СОВЕТЫ ПО ЖАРКЕ

При приготовлении целой курицы, индейки и больших кусков мяса рекомендуется маринование с лимоном и черным перцем.

Приготовление способом жарки мяса с косточками занимает на 15-30 минут дольше, чем приготовление таким же способом мяса без косточек.

Для каждого сантиметра по толщине мяса время приготовления составляет 4-5 минут.

После окончания времени приготовления оставьте мясо в духовке еще примерно на 10 минут. Мясной сок лучше распределится по обжаренному мясу и не вытечет при разрезании мяса.

Рыба помещается в духовой шкаф в жаропрочной посуде на среднюю или на нижнюю полки.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГРИЛЯ

При приготовлении на гриле красное мясо, рыба и домашняя птица быстро приобретают коричневый цвет, красивую корочку и не высыхают. Мясо-филе, шашлычное мясо и сосиски/суджук, а также овощи с большим содержанием воды (помидоры, лук) очень хорошо подходят для приготовления на гриле.

Разместите предназначенные для гриля куски на решетку или на противень с решеткой таким образом, чтобы они не выходили за пределы нагревателя гриля.

Установите решетку или противень на желаемый уровень в духовом шкафу. Налейте немного воды на противень, это облегчит его последующую чистку.

При приготовлении неподходящих для гриля продуктов существует опасность возникновения пожара.

Готовьте на гриле только подходящие для этого продукты. Не помещайте продукты близко к заднему краю гриля. Это самое горячее место и жирные продукты могут загореться.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Способ нагрева/приготовления устанавливается регулятором выбора режима. Вместе с выбором режима также необходимо установить регулятора температуры на соответствующее значение. В противном случае прибор не начнет процесс нагрева.

Цифровой таймер обеспечивает точный отчет времени, необходимого для приготовления нужного вам блюда.

Режим выбирается вращением функционального регулятора, при этом в области индикаторов текущий режим подсвечивается красным. В состоянии покоя светится OFF.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПУСК (НАЧАЛО ПРОЦЕДУРЫ ГОТОВКИ)

Для включения духового шкафа при выборе режима готовки и желаемой температуры также необходимо отрегулировать время таймера или перевести его в ручной режим. В противном случае духовой шкаф не заработает.

1. Установите таймер духового шкафа на время готовки (см. раздел посвященный работе с таймером).
2. Установите регулятор температуры на желаемое значение.
3. Установите регулятор режимов в желаемый рабочий режим. Духовой шкаф нагреется до выставленной температуры и будет ее сохранять. Во время нагрева горит сигнальная лампа.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Установите таймер духового шкафа в выключенное положение (0). При установке таймера на определенный период времени таймер отключится автоматически. Установите регуляторы режимов и температуры в выключенное (верхнее) положение.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Указанная здесь очередность рабочих режимов может отличаться в зависимости от модели духового шкафа. Некоторые функции могут отсутствовать на вашей модели (опционные режимы помечены звездочкой*).

Положение «ВЫКЛ.»: прибор выключен



Верхний и нижний нагрев с конвекцией: Работают верхний и нижний нагревательные элементы плюс вентилятор. При использовании конвекции продукты нагреваются равномерно. Подходит для выпечки, йогурта, для тушения блюд в емкостях.



Верхний и нижний нагрев: Работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания, запекания, приготовления хрустящих продуктов, кексов, печенья.



Большой гриль + конвекция*: Гриль и вентилятор конвекции работают одновременно. Вентилятор равномерно распределяет горячий воздух. Подходит для приготовления на гриле и запекания больших порций блюд.



Большой гриль*: Подходит для жарки и приготовления на гриле больших и средних порций еды. Нагрев на всей площади под нагревателем.



Малый гриль+конвекция*: Экономичный режим для пищи, требующей длительного времени приготовления. Более длительное время готовки по сравнению с другими режимами. Не рекомендуется для кисломолочных продуктов. Этот режим является наиболее энергоэффективным.





Турбоконвекция: Включен нагрев кольцевого нагревательного элемента и вентилятор конвекции. Данный режим обеспечивает равномерное приготовление пищи под воздействием горячего воздуха, распределяемого вентилятором.



Турбоконвекция+нижний нагрев: Одновременно включены нагрев кольцевого и нижнего нагревательных элементов и вентилятора конвекции. Подходит для приготовления пиццы.



НИЖНИЙ НАГРЕВ: Применяется для подогрева еды и для приготовления блюд, которые готовятся длительное время при низкой температуре, таких как рагу. Также подходит при необходимости подрумянить нижнюю часть приготавливаемого блюда, активируется ближе к концу готовки. Этот режим используйте для функции очистки паром.



Разморозка: Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха комнатной температуры в духовом шкафу для разморозки продуктов в ускоренном режиме без воздействия на него излишнего тепла.



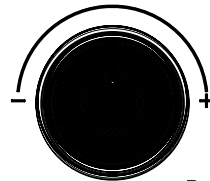
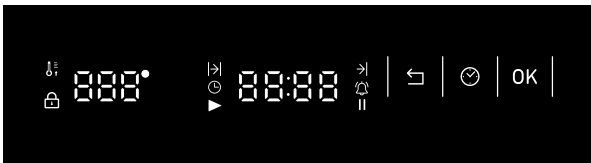
Освещение духового шкафа: Обеспечивает освещение внутреннего пространства шкафа при отключенных нагревателях и вентиляторе. Освещение остается включенным в течение всего времени использования духового шкафа.




ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УТАПЛИВАЕМЫХ РЕГУЛЯТОРОВ





В моделях с утапливаемыми регуляторами для выполнения установок необходимо кнопку отжать. Надавите на регулятор до упора - механизм выдвинет регулятор из корпуса духового шкафа. После этого вы можете производить необходимые регулировки режимов и температуры.

ЦИФРОВОЙ ТАЙМЕР



-  Индикатор выполнения
-  Индикатор времени приготовления
-  Индикатор окончания приготовления

-  Индикатор паузы
-  Кнопка «Назад»
- OK** Кнопка OK

-  Индикатор часов
-  Индикатор настройки
-  Индикатор блокировки кнопок

-  Регулятор «увеличение»
-  Регулятор «уменьшение»
-  Индикатор температуры

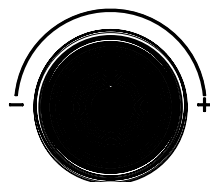
Цифровой таймер гарантирует приготовление пищи в нужное вам время. Вы устанавливаете время приготовления пищи и устанавливаете период, в течение которого она должна быть готова.

НАСТРОЙКА ЧАСОВ ⌚

❗ **Перед использованием духового шкафа необходимо настроить часы.**


После включения питания все цифры загораются на 3 секунды и гаснут. На экране появится **12:00**.

❗ Изменить время можно при помощи вращения регулятора **-/+**.




После установки времени для фиксации выбора необходимо нажать на **OK**.

Если в течение 5 секунд не нажать на **OK**, то на экране отображается время суток. Если на приборе установлена программа приготовления, время суток настроить невозможно.

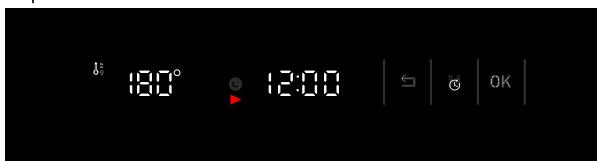
В этом случае, если вы хотите внести изменения и настроить часы, сначала отмените выбранную программу/режим, удерживая кнопку  несколько секунд. Затем войдите в «Режим настроек» и установите время суток на часах (будет описано ниже).

❗ В случае отключения электроэнергии время будет сброшено, и необходимо будет выполнить перенастройку.

РУЧНАЯ ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ




Выберите режим, на котором планируете готовить. Вам будет автоматически предложена рекомендуемая температура. Если Вы хотите изменить температуру, вы можете увеличить или уменьшить ее повернув регулятор .

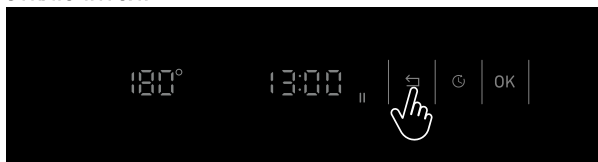
После выбора температуры подтвердите заданные настройки нажав на кнопку **OK**. Если Вы не предпринимаете никаких действий в течение 5 секунд после выбора температуры, настройки подтвердятся автоматически. Экран будет выглядеть следующим образом:



❗ Когда температура достигнет нужного значения , индикатор  станет красным.

РЕЖИМ ПАУЗЫ II

При отображение на экране времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку , после чего отобразится время и символ **II**, и духовой шкаф переключится в режим паузы. В это время нагрев остановится. Для выхода из режима одновременно нажмите на кнопку , появится символ  и режим паузы отключится.

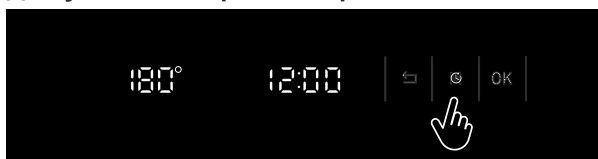



ⓘ Работа духового шкафа продолжится, если выбран режим работы и температура.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление начинается сразу же после выбора подходящей температуры и режима работы, и установки времени приготовления с помощью таймера.

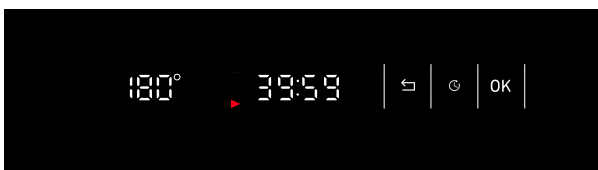
Для установки времени приготовления:



- Нажмите на кнопку . Установите желаемое время приготовления поворачивая регулятор **-/+**. Например, зададим 40 минут.



- Для запуска приготовления нажмите кнопку **OK**.



Время, установленное на экране, начнет обратный отчет.

- По завершении **00:00** процесса приготовления индикатор **II** будет мигать и в течение 1 минуты будет слышан звуковой сигнал. Нажмите кнопку **OK** чтобы отключить предупреждение. После выключения на экране отобразится время суток и температура.

- Когда процесс приготовления закончен, отключите духовку, переведя функциональный регулятор в нулевое положение (до исчезновения красной подсветки иконок режимов).

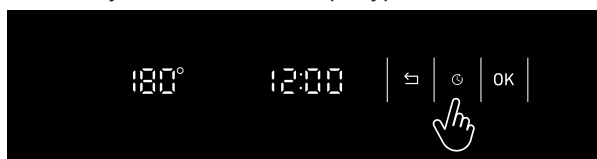
ⓘ Для того, чтобы закончить приготовление раньше заданного времени и отменить выбранное время, поверните функциональный регулятор в нулевое

положение (выключено). После отмены программы на экране отобразится время суток.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ЗАРАНЕЕ →

Эта функция также используется, если пищу необходимо приготовить попозже. Приготовление начинается с задержкой. Приготовление начинается после окончания времени задержки и заканчивается по истечении установленного времени приготовления.


- Выберите режим, который хотите использовать для приготовления блюда. Автоматически будет задана рекомендуемая температура. Если Вы хотите изменить температуру, поверните регулятор -/+, для уменьшения или увеличения температуры.

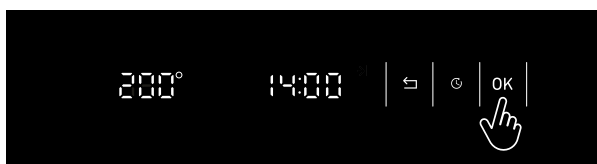


Время суток



Время готовки

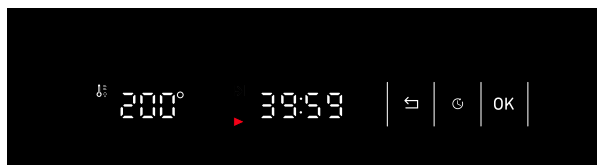
- Нажмите на кнопку , чтобы ввести время окончания приготовления. Отрегулируйте время поворачивая регулятор -/+.



Время окончания приготовления



После выбора времени окончания приготовления появится данный экран

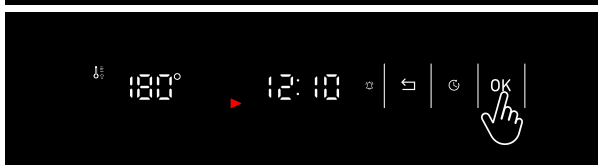
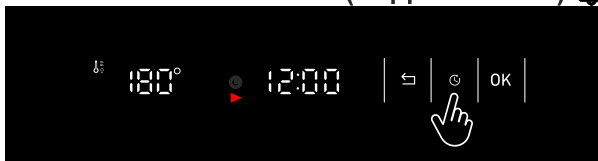





Экран начала приготовления (по истечении отсрочки старта)



Экран завершения приготовления

НАСТРОЙКА СИГНАЛА (БУДИЛЬНИКА)




Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку . Загорится индикатор  , после чего начнет мигать показатель времени суток. Поверните регулятор +/- для настройки удобного времени. 

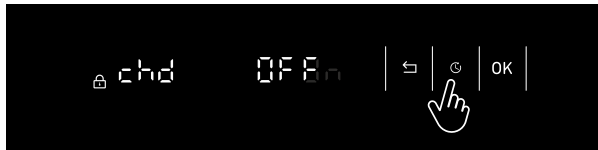
После выбора времени на дисплее появится время суток. Сигнал будет звучать в течение 30 секунд, после чего значок будильника погаснет. Отключить сигнал можно нажав кнопку **OK**.

НАСТРОЙКА СИГНАЛА ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ




Пока на дисплее отображается запрограммированное приготовление, нажмите на кнопку . Появится время суток. Задайте желаемое время и подтвердите нажатием кнопки **OK**.



БЛОКИРОВКА КНОПОК



Используя функцию блокировки кнопок, можно предотвратить вмешательство в управлении процессом готовки. Нажмите и удерживайте кнопку **OK**, чтобы войти в экран меню настроек.

При помощи регулятора +/- выберите пункт  и смените значение OFF на значение On.

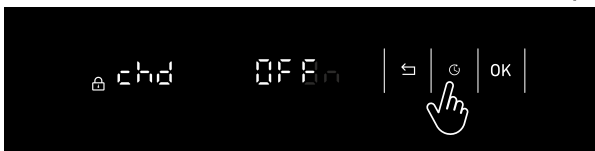
Разблокировка кнопок


Нажмите и удерживайте кнопку  в течение некоторого времени, после чего на экране должен исчезнуть символ . Кнопки разблокируются.

РЕЖИМ НАСТРОЕК

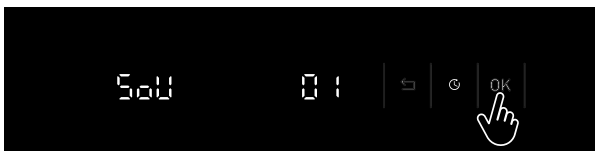
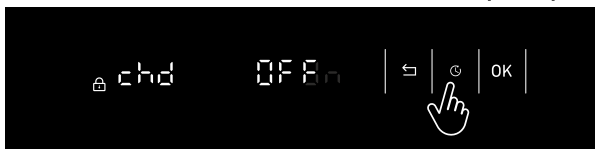
Для внесения изменений в настройки необходимо, чтобы духовой шкаф был в режиме ожидания (не запрограммировано приготовление пищи, на дисплее отображается время суток).


ИЗМЕНЕНИЕ УРОВНЯ ЗВУКА КНОПОК (ton)



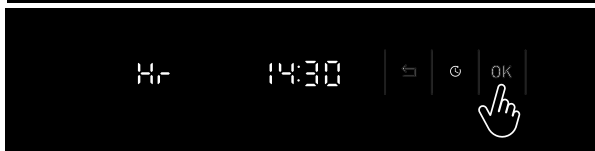
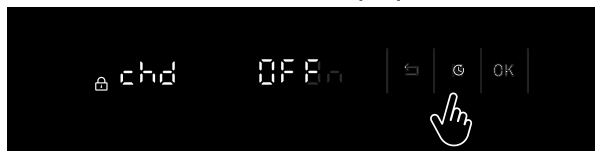
Чтобы войти в меню нажмите и удерживайте кнопку **OK**. На дисплее появится символ . Вращая регулятор -/+ перейдите в пункт меню изменения звука кнопок (отобразятся символы ton). При помощи регулятора -/+ выберите нужный уровень и подтвердите кнопкой **OK**.


ИЗМЕНЕНИЕ УРОВНЯ СИГНАЛА (SoU)



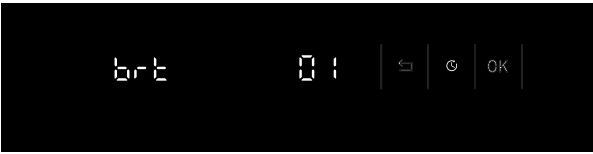
Чтобы войти в меню нажмите и удерживайте кнопку **OK**. На дисплее появится символ . Вращая регулятор -/+ перейдите в пункт меню изменения уровня сигнала (отобразятся символы SoU). При помощи регулятора -/+ выберите нужный уровень и подтвердите кнопкой **OK**.


ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ (Hr)



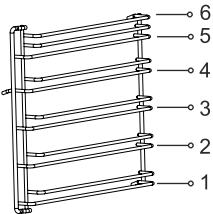
Чтобы войти в меню нажмите и удерживайте кнопку **OK**. На дисплее появится символ . Вращая регулятор -/+ перейдите в пункт меню настройки времени суток (отобразятся символы Hr). При помощи регулятора -/+ выберите нужное значение времени и подтвердите кнопкой **OK**.

НАСТРОЙКА ЯРКОСТИ ЭКРАНА (brt)



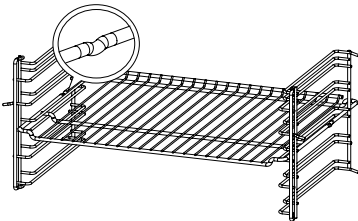
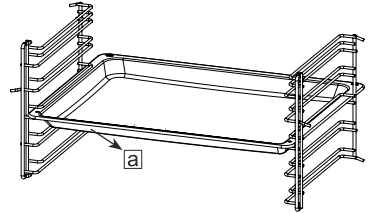
Чтобы войти в меню нажмите и удерживайте кнопку **OK**. На дисплее появится символ . Вращая регулятор +/- перейдите в пункт меню настройки яркости экрана (отобразятся символы brt). При помощи регулятора +/- выберите нужный уровень и подтвердите кнопкой **OK**.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ АКСЕССУАРОВ ПРОВОЛОЧНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



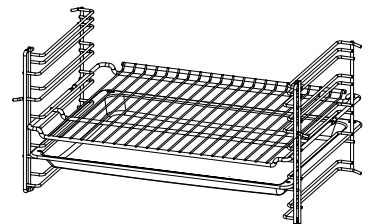
Проволочные направляющие для противней и решетки. Имеются шесть уровней для размещения.

Противень необходимо размещать между двумя направляющими (полками) наклонной стороной к дверце прибора.

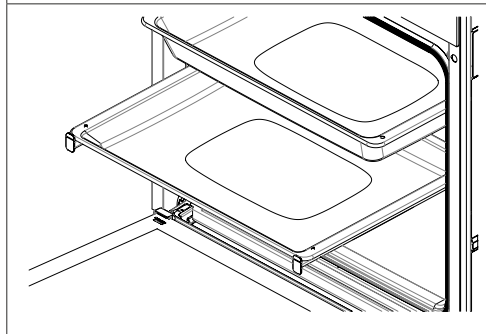
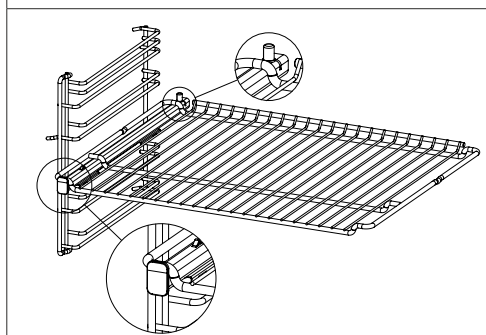
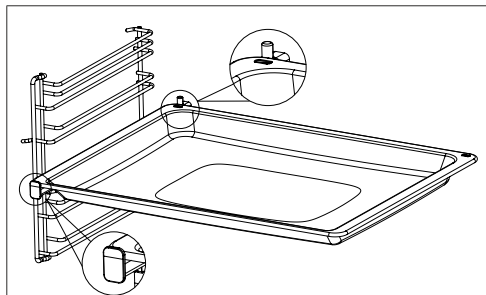


Углубления в решетке предотвращают ее падение с направляющих (полок) и обеспечивают безопасность

Поместив противень и решетку вместе, можно использовать противень в качестве поддона для гриля и мясных блюд.



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (опция)



Полностью задвиньте направляющие, не устанавливая на них противень и решетку. Аксессуары должны находиться между передним и задним выступами направляющих.

Если вы собираетесь готовить, используя более одного противня, расстояние между системами направляющих должно составлять один уровень.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ













Для идеальной обжарки духовой шкаф должен быть предварительно нагрет до рабочей температуры приготовления блюда согласно рецепту. Только очень жирное мясо можно приготовить без предварительного прогрева духового шкафа.

Никогда не используйте мелкие кастрюли или противни для капель жира, чтобы как можно меньше загрязнять стенки духового шкафа. Старайтесь избегать разбрызгивания жира, быстрого горения соков и образования дыма.

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 Глубокий противень		1 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 Стеклоянный/ прямоугольный решетке		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)
Бараньи 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.



ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Опасность удара электрическим током! Перед очисткой прибор необходимо отключить от сети электрического питания. Убедиться, что прибор полностью остыл.

При регулярной чистке продлевается срок службы прибора и уменьшается количество часто встречаемых проблем. После каждого использования духовой шкаф следует тщательно очистить. Таким образом предупреждается сгорание остатков пищи при последующем использовании прибора.

Для очистки духового шкафа нет необходимости в специальном очищающем средстве. Протрите прибор салфеткой или губкой, смоченной разведенным в теплой воде средстве для мытья посуды. Затем насухо вытрите поверхности.

После процедуры очистки убедитесь в том, что жидкость и остатки продуктов, которые были разбрызганы во время готовки, полностью убраны.

Не используйте чистящие средства с содержанием кислоты или хлора для очистки нержавеющей или неокисляемых поверхностей, а также для ручки. Старайтесь чистить всегда в одном направлении мягкой салфеткой, смоченной в мыльном растворе или жидким (не абразивным) порошком. Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные порошки, чистящие кремы или острые предметы.

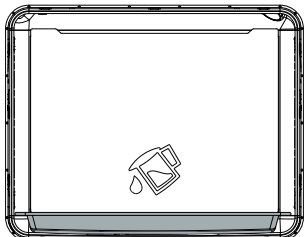
Не используйте очистители высокого давления или пароструйные очистители, так как проникающая влага может привести к поражению электрическим током.


Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный химикатами или абразивной чисткой.

ОЧИСТКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Очистите панель управления и регуляторы управления влажной салфеткой и просушите сухой салфеткой. Следите, чтобы не повредить панель управления! Не удаляйте регуляторы для очистки панели управления.

ОЧИСТКА ПАРОМ



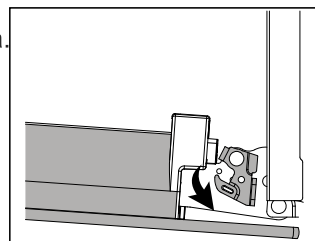
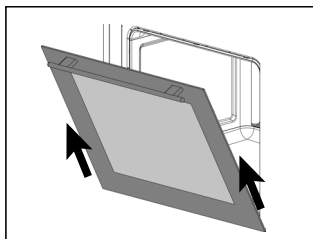
После приготовления пищи загрязнения легко удалить, если их размягчить. Извлеките все аксессуары из духового шкафа. Поместите один противень на самый нижний уровень с небольшим количеством воды, выберите режим «Нижний нагрев»  и дайте духовке поработать при температуре 100 °C в течение 20 мин.

По окончании процесса протрите внутреннюю часть духового шкафа влажной тряпкой или губкой.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

ШАГ1: Полностью откройте дверцу духового шкафа.

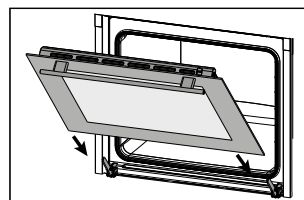
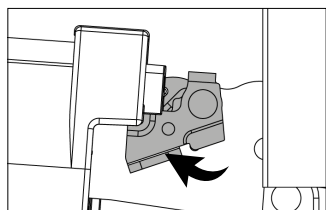
ШАГ2: Разблокируйте шарнирные замки, сдвинув их в направлении, указанном стрелкой.



ШАГ3: Закройте дверцу духового шкафа до положения блокировки шарниров. Выньте ее в направлении стрелки.

УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

ШАГ4: Установите дверцу духового шкафа на шарниры в направлении, указанном стрелкой.



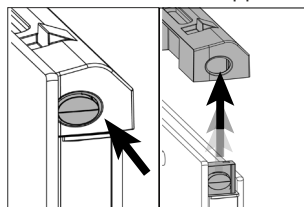
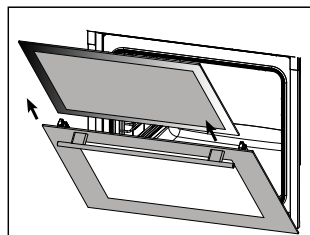
ШАГ5: Полностью откройте дверцу прибора и переведите шарнирные замки в закрытое положение согласно направлению стрелки. Закройте дверцу духового шкафа.

СНЯТИЕ СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ (СТЕКЛОЛ ДВЕРЦЫ)

Количество стеклянных панелей может изменяться в зависимости от модели.

ШАГ1: Полностью откройте дверцу духового шкафа.

ШАГ2: Нажмите на правую и левую части верхней пластины и потяните ее вверх.



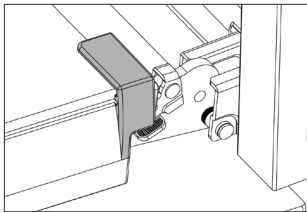
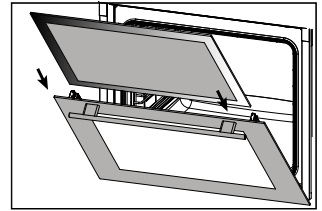
ШАГ3: Сначала вытяните внутреннюю панель, а затем промежуточную панель в направлении стрелок.

Не используйте абразивных чистящих средств или металлические скребки для очистки стекол дверцы. Такие средства могут поцарапать и повредить стекло.

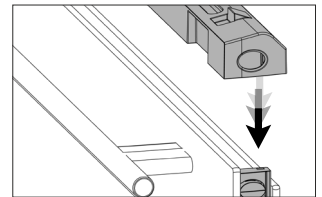


УСТАНОВКА СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ

ШАГ4: Откройте дверцу духового шкафа наполовину, сначала вставьте промежуточную панель, а затем внутреннюю панель в направлении стрелки.



ШАГ5: Убедитесь, что стекло панели правильно вставлено в канавку боковых пластин.



ШАГ6: Установите верхнюю пластину с щелчком и закройте дверцу устройства.

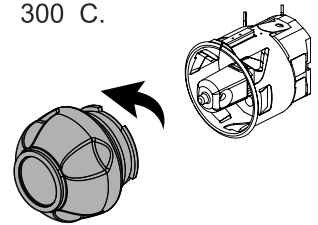
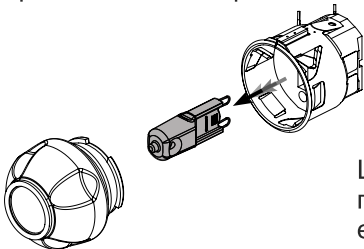
ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Откройте дверцу духового шкафа. Перед заменой лампы духового шкафа следует отключить прибор от сети электропитания и подождать до полного остывания прибора во избежание риска поражения электрическим током и получения термических ожогов. Лампа духового шкафа - это специальная электрическая лампа, устойчивая к температуре 300 С.

ШАГ1: Полностью откройте дверцу духового шкафа.

ШАГ2: Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



ШАГ3: Извлеките лампу из духового шкафа, повернув ее в направлении стрелки, и замените ее. Установите на место стеклянную крышку.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Сохраняйте оригинальную упаковку и транспортируйте прибор в этой упаковке. Соблюдайте указания на упаковке. При отсутствии оригинальной коробки упакуйте духовой шкаф в пузырчатую пленку или толстый картон и плотно перевяжите скотчем.

Во избежание повреждения дверцы духового шкафа решеткой или против-

нем, на внутреннюю сторону дверцы духового шкафа на соответствующем уровне закрепите картонную ленту. Зафиксируйте дверцу духового шкафа к боковым стенкам скотчем.

Прочно закрепите скотчем телескопические направляющие (при наличии).

УТИЛИЗАЦИЯ

Ваш прибор спроектирован и изготовлен из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать повторно. Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС. Продукт не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, прибор должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации электрического оборудования. Процедура утилизации прибора должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и утилизации прибора от представителя уполномоченной организации.



Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Упаковочные материалы произведены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Рассортируйте мусор в соответствии с рекомендациями и выбросите. Не выбрасывайте вместе с обычными бытовыми отходами.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

ПРИБОР НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ

- Вилка прибора может быть не вставлена в розетку (заземленную). Убедитесь в том, что вилка вставлена в розетку, автомат включен.
- Предохранитель (автомат) может быть не исправным или сработал. Проверьте автомат в коробке с автоматами. Если он сработал, снова активируйте его. Возможно, имели место скачки напряжения в сети.

ПРИ РАБОТЕ ДУХОВОГО ШКАФА ИЗ НЕГО ИДЕТ ПАР

- Появление пара является нормальным при работе духовке.

ПРИ НАГРЕВАНИИ И ОСТЫВАНИИ ШКАФА МЕТАЛЛ ИЗДАЕТ ЗВУКИ

- Звуки, издаваемые нагревающимися или остывающими металлическими деталями прибора являются нормальным явлением. Металл расширяется и сужается при термическом воздействии.

ДУХОВОЙ ШКАФ НЕ НАГРЕВАЕТСЯ

- Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители (автоматы) в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.



- Возможно, не выполнены настройки таймера. Отрегулируйте время готовки или установите ручной режим (таймер в зону символа руки).

- Возможно, не выполнены настройки режима и/или температуры. Выполните настройки режима и/или температуры.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР ПРОДОЛЖАЕТ РАБОТАТЬ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Вентилятор работает некоторое время, чтобы проветрить внутреннюю часть духового шкафа до безопасной температуры. Это штатная работа вентилятора, не является неисправностью.

ДВЕРЦА НЕ ЗАКРЫВАЕТСЯ ПОЛНОСТЬЮ

- Остатки пищи могли застрять между дверцей и корпусом духового шкафа. Очистите духовку.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ

МОДЕЛЬ	ESPERANZA OE8105D*
Объем (л)	81
Количество режимов работы	10
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50
Мощность верхнего нагревателя (Вт)	1100
Мощность нижнего нагревателя (Вт)	1200
Мощность гриля (Вт)	2450
Мощность конвекции (Вт)	35
Мощность вентилятора охлажд-я (Вт)	6,5
Мощность подсветки (Вт)	25
Мощность кольцевого нагрева-ля (Вт)	2000
Максимальная мощность (Вт)	3266
Класс энергоэффективности	A
Габариты изделия ШxГxВ (мм)	595x547x595
Размер ниши для встройки ШxГxВ (мм)	560x550x600
Диапазон температуры (°C)	50-270
Внутреннее покрытие	Эмаль легкой очистки
Материал передней панели	стекло
Таймер	цифровой
Конвекция	да
Внутренняя подсветка	да
Утапливаемые ручки	да
Телескопические направляющие	1 комплект
Количество противней (шт)	3
Количество решеток (шт)	1
Проволочные направляющие	да, 6 уровней

** После основного кода модели указывается буквенное обозначение цветового оформления:
В - черный;
С - бежевый/кремовый;
G - серый/серебро;
W - белый;
X - нерж/ сталь.*

ИМПОРТЕР:
ООО «Бином»
344002, РФ,
Ростовская обл.,
г. Ростов-на-Дону,
пер. Соборный,
д. 35, к. 46
8-800-101-69-29
info@binom24.com

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

При покупке изделия обязательно проверьте его комплектность и исправность, а также наличие Руководства по эксплуатации и заполненного Гарантийного талона. Перед началом эксплуатации изделия просим внимательно ознакомиться с Руководством.

Информация об авторизованных сервисных центрах доступна на сайте <http://esperanza.kitchen>. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией ESPERANZA, просим Вас обращаться в письменном виде по контактам указанным на официальном сайте.

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНАЯ ПРИ СЛЕДУЮЩИХ УСЛОВИЯХ:

Гарантийный талон полностью заполнен (имеются дата продажи, печать и подпись продавца, подпись покупателя), кассовый чек - в наличии.

Гарантийное обслуживание осуществляется только при предоставлении неоспоримых доказательств, подтверждающих, что гарантийный срок не истек.

1. Срок гарантии составляет 5 лет с даты продажи.

Срок службы изделия - 7 лет с даты производства.

2. Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей. Ремонт осуществляется в Авторизованных Сервисных Центрах при предъявлении полностью и правильно заполненного гарантийного талона.

3. Гарантия не включает в себя установку, периодическое техническое обслуживание (очистку, удаление пыли и т.п.).

4. Замену изделия или возврат денег Сервисный центр не осуществляет.

5. Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых явилось попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых и т.д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также в следствие скачков или несоответствия напряжения электросети.
- естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и др. материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия - не подлежат замене;
- в следствие действий третьих лиц или действий непреодолимой силы.

Продавец гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Тип изделия:	<input type="text"/>
Марка:	<input type="text"/>
Модель:	<input type="text"/>
Серийный номер:	<input type="text"/>
Дата продажи:	<input type="text"/>

СВЕДЕНИЯ О ПРОДАВЦЕ

Название магазина:	<input type="text"/>
Адрес:	<input type="text"/>
Телефон:	<input type="text"/>

Место для печати продавца

Владелец:	<input type="text"/>
Адрес:	<input type="text"/>
Телефон:	<input type="text"/>

Получение исправного изделия подтверждаю.
С условиями гарантии ознакомлен и согласен.

Подпись покупателя:

Продавец обязан при вас заполнить гарантийный талон. В нем не должно быть исправлений и обязательно должны быть указаны наименование, адрес, телефон продавца и дата продажи. Запись должна быть заверена печатью организации.



ESPERANZA

Продукция сертифицирована согласно требований ТР ЕАЭС.
Гарантия на изделие составляет 5лет с момента покупки.
Срок службы изделия при соблюдении правил эксплуатации - 7 лет с даты производства.
Месяц и год изготовления зашифрован в серийном номере и указан на технической этикетке.

Задать вопрос о техническом обслуживании, эксплуатации, заполнить заявку на ремонт, оставить свой отзыв и получить самую полную информацию о товарах тм ESPERANZA вы можете на сайте:

www.esperanza.kitchen



WWW.ESPERANZA.KITCHEN

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

FEMAS METAL SAN. VE TIC A.S.
Organize Sanayi Bölgesi, 9.Caddde no:17, Kayseri / Turkey

**Сделано
в Турции**

ИМПОРТЕР:

ООО «Бином»
344002, РФ, Ростовская обл., г. Ростов-на-Дону, пер. Соборный, д. 35, к. 46
8-800-101-69-29, info@binom24.com

Для данного прибора получены Декларации о соответствии Техническим Регламентам ЕАЭС:
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»;
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

