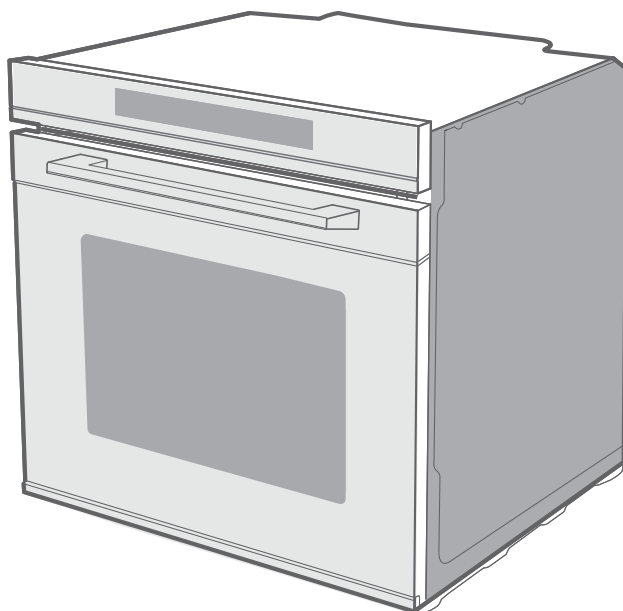


MANYA

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

BO637BG
BO637WG



Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора бренда MANYA! Мы надеемся, что качество его работы доставит Вам удовольствие. Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство перед установкой и эксплуатацией устройства. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия. Производитель равно как импортер не несут ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с Руководством должным образом. Если вы заметили, что прибор работает неправильно, еще раз внимательно изучите Руководство. Если же информации в Руководстве недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по номеру +7 8452 744 566 для получения помощи уполномоченного специалиста. Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте: mymanya.ru

Содержание

Информация о технике безопасности	4
Установка	8
Инструкция по эксплуатации	9
Первое включение	10
Режимы нагрева	11
Панель управления	12
Аксессуары	15
Чистка и обслуживание	17
Снятие внутреннего стекла.....	18
Замена шнура питания	19
Снятие/установка направляющих	20
Возможные неисправности.....	22
Замена лампы	24
Технические характеристики.....	25
Информация о производителе	26
Гарантия и ремонт	27
Гарантийный талон	27

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем использовать духовой шкаф, пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию. Только в этом случае вы сможете безопасно и правильно эксплуатировать свой прибор. Настоятельно рекомендуем сохранить руководство по эксплуатации и инструкции по установке для использования в будущем или для последующих владельцев.

Прибор предназначен только для установки на кухне. Соблюдайте специальные инструкции по установке.

После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он поврежден. Только лицензированный специалист может подключать приборы без вилок. Повреждения, вызванные неправильным подключением, не покрываются гарантией. Используйте этот прибор только в помещении. Прибор разрешается использовать только для приготовления пищи и напитков. Прибор должен находиться под присмотром во время работы. Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, безопасно пользоваться прибором и осознавать связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором, на нем или вокруг него. Дети не должны чистить прибор или выполнять общее техническое обслуживание, если им не исполнилось 8 лет и они не находятся под присмотром.

Держите детей младше 8 лет на безопасном расстоянии от прибора и шнура питания. И, пожалуйста, всегда вставляйте аксессуары в духовой шкаф правильной стороной.

ВНИМАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

Самостоятельный ремонт опасен. Поврежденные силовые кабели могут быть заменены одним из наших обученных специалистов по гарантийному обслуживанию. Если прибор неисправен, отключите его от сети или выключите автоматический выключатель в электрическом щитке. Обратитесь в сервисную службу.

Изоляция кабеля электроприборов может расплавиться при прикосновении к горячим частям прибора. Никогда не допускайте контакта кабелей электроприборов с горячими частями прибора.

Не используйте очистители высокого давления или пароочистители, так как это может привести к поражению электрическим током.

Неисправный прибор может привести к поражению электрическим током. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите прибор от сети или с помощью главного выключателя в электрическом щитке. Обратитесь в сервисную службу.

Опасность ожогов!

Прибор сильно нагревается. Никогда не прикасайтесь к внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам.

Всегда давайте прибору остыть.

Держите детей на безопасном расстоянии.

Принадлежности и посуда сильно нагреваются. Всегда используйте прихватки для духовки, чтобы вынимать принадлежности или посуду из камеры. Пары спирта могут воспламениться в горячей рабочей камере. Никогда не готовьте пищу, содержащую большие количества напитков с высоким содержанием алкоголя. Используйте для приготовления только небольшое количество напитков с высоким содержанием алкоголя. Осторожно открывайте дверцу прибора.

Опасность ожога!

Доступные части нагреваются во время работы. Никогда не прикасайтесь к горячим частям. Держите детей на безопасном расстоянии. При открытии дверцы прибора может выйти горячий пар. Пар может быть невидим, в зависимости от его температуры. Открывая, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно открывайте дверцу прибора. Держите детей подальше.

Вода в горячей полости может создавать горячий пар. Никогда не наливайте воду в горячую духовку.

Опасность получения травмы!

1. Поцарапанное стекло на дверце прибора может превратиться в трещину. Не используйте скребок для стекла, острые или абразивные чистящие средства или моющие средства.
2. Петли на дверце прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы, и вы можете быть зажаты. Держите руки подальше от петель.

Опасность возгорания!

1. Горючие предметы, хранящиеся в камере, могут загореться. Никогда не храните в камере горючие предметы. Никогда не открывайте дверцу прибора, если внутри есть дым. Выключите прибор и отключите его от автоматического выключателя в электрическом щитке.
2. Сквозняк создается при открытии дверцы прибора. Пергаментная бумага может соприкоснуться с нагревательным элементом и загореться. Не накрывайте пергаментной бумагой принадлежности во время предварительного нагрева. Всегда утяжеляйте пергаментную бумагу блюдом или формой для выпечки. Накройте пергаментной бумагой только требуемую поверхность.

Причины повреждения

Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне: не размещайте принадлежности на дне духового шкафа. Не накрывайте пол камеры фольгой. Не ставьте посуду на дно камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это приведет к накоплению тепла. Эмаль будет повреждена.

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

Силиконовые кастрюли. Не используйте силиконовые кастрюли, коврики, чехлы или аксессуары, содержащие силикон. Датчик духовки может быть поврежден.

Вода в горячей рабочей камере: не наливайте воду в горячую камеру. Это вызовет пар. Изменение температуры может привести к повреждению эмали.

Влага в полости: в течение длительного периода времени влага в полости может привести к коррозии. Дайте прибору высохнуть после использования. Не храните влажную пищу в закрытой полости в течение длительного времени. Не храните продукты в духовом шкафу.

Охлаждение при открытой дверце прибора: После эксплуатации при высоких температурах дайте прибору остыть только при закрытой дверце. Ничего не заземляйте дверцей прибора. Даже если дверь оставить приоткрытой, передняя часть ближайшей мебели может быть повреждена.

Не садитесь на дверцу прибора, не кладите и не вешайте на нее какие-либо предметы. Не ставьте посуду или принадлежности на дверцу прибора.

Установка принадлежностей: в зависимости от модели прибора принадлежности могут поцарапать панель дверцы при закрытии дверцы прибора. Всегда вставляйте аксессуары в полость до упора.

Переноска прибора: не переносите и не держите прибор за дверную ручку. Дверная ручка не может выдержать вес прибора и может сломаться.

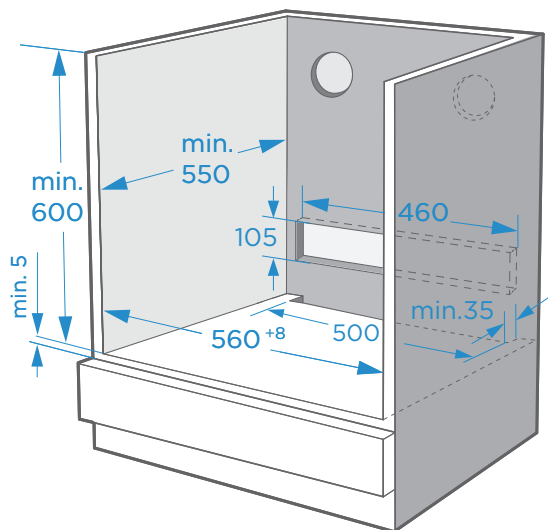
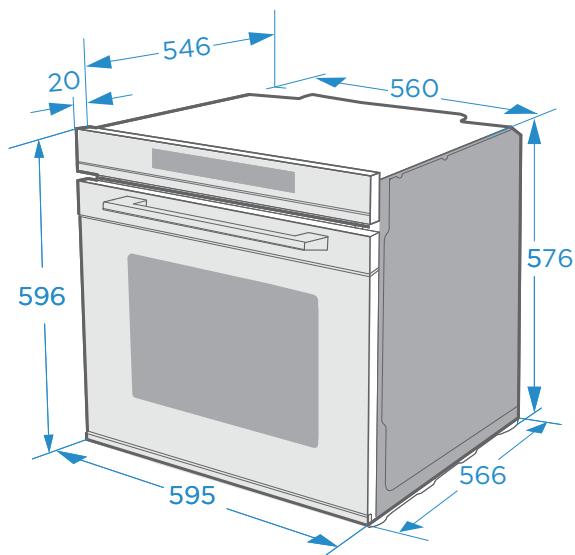
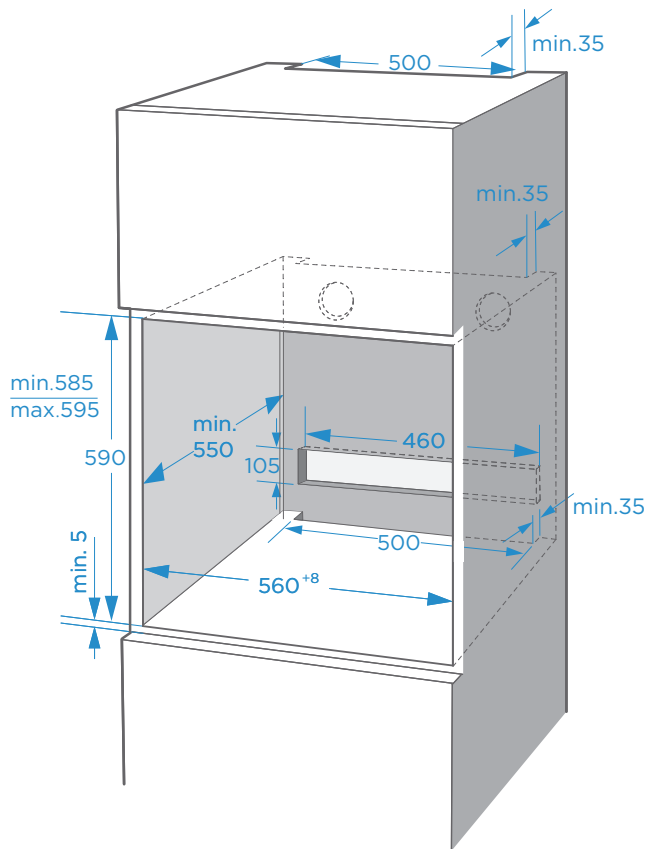
Если вы используете остаточное тепло для поддержания пищи в тепле, внутри полости может возникнуть повышенное содержание влаги. Это может привести к образованию конденсата и вызвать коррозию вашего высококачественного прибора, а также нанести вред вашей кухне. Чтобы избежать образования конденсата, откройте дверцу или используйте режим «Размораживание».

Установка

Чтобы безопасно эксплуатировать этот прибор, убедитесь, что он был установлен в соответствии с профессиональным стандартом с соблюдением инструкций по установке. Повреждения, возникшие из-за неправильной установки, не покрываются гарантией.

При установке наденьте защитные перчатки, чтобы не порезаться об острые края. Перед установкой проверьте прибор на наличие повреждений и не подключайте прибор, если они есть. Перед включением прибора удалите все упаковочные материалы и клейкую пленку с прибора.

Прилагаемые размеры указаны в мм. Необходимо обеспечить доступ к вилке или включить выключатель в стационарную проводку, чтобы при необходимости отключить прибор от сети после установки. Предупреждение: Во избежание перегрева прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей.

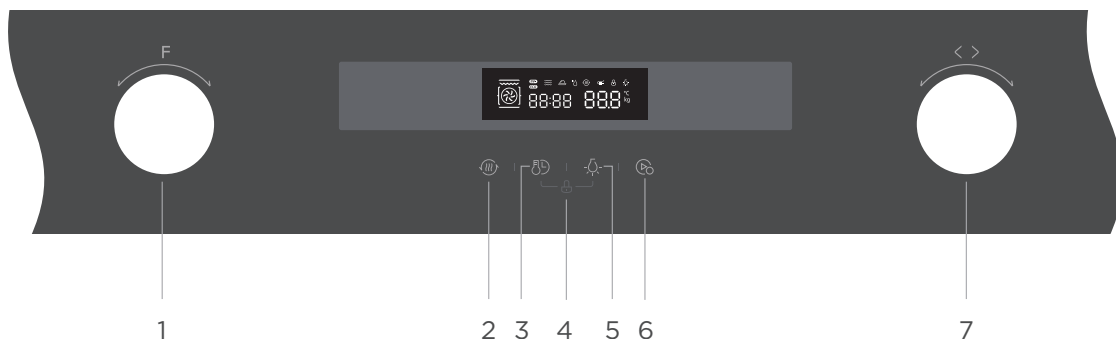


Инструкция по эксплуатации

Данный раздел посвящен панели управления и режимам работы духового шкафа

Примечание:

панели управления приборов могут иметь отличия, в зависимости от модели




1. Регулятор режимов	Поверните ручку для выбора необходимого режима
 2. Предварительный нагрев	Нажмите для активации предварительного нагрева
 3. Клавиша время/температура	Нажмите для установки времени и температуры
 4. Блокировка панели	Включение/выключение блокировки панели управления
 5. Подсветка	Нажмите для включения/выключения подсветки
 6. Старт/Пауза/Сброс	Нажмите - для включения или остановки приготовления Нажмите и удерживайте - для отмены заданных параметров
 7. Регулятор установок	Поверните для изменения параметров, отображаемых на дисплее

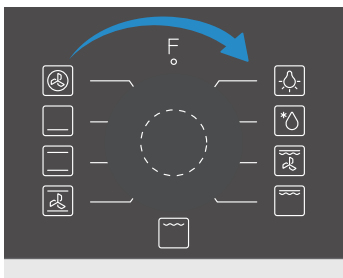
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Первое использование

Перед первым использованием прибора для приготовления пищи необходимо очистить камеру и принадлежности.

1. Удалите все наклейки, защитную пленку с поверхности и транспортировочные защитные детали. Удалите все аксессуары и боковые полки из полости.
2. Тщательно очистите аксессуары и боковые полки, используя мыльную воду и тряпку для мытья посуды или мягкую щетку.
3. Убедитесь, что в полости нет остатков упаковки, например гранул полистирола или деревянных предметов, которые могут стать причиной возгорания.
4. Протрите гладкие поверхности камеры и дверцы мягкой влажной тканью. Чтобы удалить запах нового прибора, нагрейте пустой прибор с закрытой дверцей духового шкафа.
5. Держите кухню хорошо проветриваемой, пока прибор нагревается в первый раз. В это время не пускайте детей и домашних животных на кухню. Закройте дверь в соседние комнаты.
6. Настройте указанные параметры. Вы можете узнать, как установить тип нагрева и температуру в следующем разделе.

Настройки	
Режим нагрева	
Температура	250°C
Время	1 час

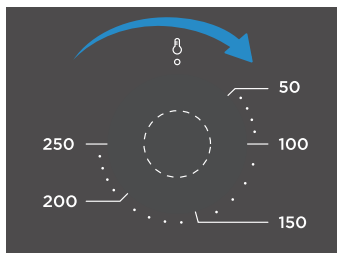


Выбор режимов

Для удобства приготовления прибор снабжен разными режимами нагрева. Для выбора режима работы, используйте левую ручку управления режимами. На ручке есть указатель, поверните эту ручку, чтобы указатель указывал на режим, который вы хотите выбрать.

После того как духовой шкаф остыл

1. Очистите гладкие поверхности и дверцу мыльным раствором и тряпкой для мытья посуды.
2. Высушите все поверхности.
3. Установите боковые стойки.



Настройка температуры

Если вы хотите выбрать температуру для приготовления, способ работы аналогичен способу выбора режима работы. Вы можете сделать это с помощью правой ручки регулировки температуры. На ручке есть указатель, поверните эту ручку, чтобы указатель указывал на температуру, которую вы хотите выбрать.

РЕЖИМЫ НАГРЕВА

Ваш прибор имеет различные режимы работы, которые облегчают его использование. Чтобы вы могли подобрать правильный тип нагрева для вашего блюда, мы объяснили здесь различия и области применения.

Режим нагрева	Температура	Использование
 Верхний + нижний жар	30 ~ 250 °C	Для традиционной выпечки и запекания на одном уровне. Особенно подходит для тортов с влажными начинками.
 Конвекция + кольцевой ТЭН	50 ~ 250 °C	Для выпечки и запекания на одном или нескольких уровнях. Тепло поступает от кольцевого нагревателя, окружающего вентилятор, равномерно.
 ECO	140 ~ 240 °C	Для энергосберегающего приготовления пищи.
 Верхний + нижний жар + работа вентилятора	50 ~ 250 °C	Для выпечки и запекания на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов по камере.
 Гриль	150 ~ 250 °C	Для приготовления на гриле небольшого количества продуктов и подрумянивания продуктов. Поместите продукты в центральную часть противня или решетки
 Двойной гриль + работа вентилятора	50 ~ 250 °C	Для приготовления на гриле плоских предметов и подрумянивания продуктов. Вентилятор равномерно распределяет тепло по камере.
 Двойной гриль	150 ~ 250 °C	Для приготовления на гриле небольших кусков мяса и подрумянивания продуктов.
 Режим "ПИЦЦА"	50 ~ 250 °C	Для пиццы и блюд, требующих сильного нагрева снизу. Нижний нагреватель и кольцевой нагреватель будут работать.
 Нижний нагрев	30 ~ 220 °C	Для дополнительного подрумянивания основы пиццы, пирогов и выпечки. Нагрев происходит от нижнего нагревателя.
 Разморозка	—	Для бережного размораживания продуктов
 Расстойка теста	30 ~ 45 °C	Для приготовления дрожжевого теста и закваски для расстойки и заквашивания йогурта.
 Термощуп	40 ~ 99 °C	Для помощи в запекании мяса, такого как стейк и курица.

Примечание

Чтобы разморозить большие порции продуктов, можно снять боковые полки и поставить контейнер на дно камеры.

Для разогрева посуды целесообразно убрать боковые полки, а также пригодятся режимы нагрева «Гриль с горячим воздухом» и «Нагрев с конвекцией» с установкой температуры 50°C. «Двойной гриль» следует использовать, если более половины дна камеры занято посудой.

Благодаря оптимальной равномерности распределения тепла внутри полости во время «Вентиляционного нагрева», вентилятор будет работать в определенные моменты процесса нагрева, чтобы гарантировать наилучшую возможную производительность.

Осторожно!

Если вы откроете дверцу прибора во время работы, работа не будет приостановлена. Пожалуйста, будьте особенно осторожны с риском ожогов.

Не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае прибор может перегреться.

Чтобы прибор быстрее остыл после работы, охлаждающий вентилятор может продолжать работать некоторое время после этого.

Осветительные приборы




Когда вы включаете прибор в любой режим, лампа будет гореть постоянно до завершения операции. Вы можете использовать основной режим: «Лампа» при различных операциях, т.е. уборка, подготовка к процессу приготовления, приостановка режимов нагрева при открытии дверцы.

Вентилятор



Вентилятор охлаждения включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит над дверью.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




Приготовление в духовом шкафу

1. После того, как шкаф был подключен к сети, выберите с помощью регуляторов необходимый режим работы и задайте температуру
2. Нажмите  для начала приготовления
3. Нажмите  для остановки приготовления
4. Нажмите  и удерживайте 3сек. для отмены заданных параметров

Установка времени приготовления

1. После выбора необходимого режима приготовления, для того чтобы задать нужную температуру и время приготовления выполните следующие действия:
2. Нажмите  поверните регулятор установок для выбора времени и температуры приготовления
3. Нажмите  чтобы запустить процесс приготовления




Быстрый предварительный нагрев перед установкой функции нагрева



1. Нажмите  после чего духовка начнет быстро нагреваться.
2. Вы можете установить температуру предварительного нагрева с помощью селектора регулировки, если нет, то духовка будет предварительно нагреваться до 200 °C.
3. Когда идет предварительный нагрев  На экране загорается строка под временем
4. Когда нагрев закончен  На экране загорится вся нижняя строка и прозвучит сигнал
5. Теперь вы можете установить функцию нагрева и температуру, положить продукты и начать готовить.

Внимание!


После выключения прибора он становится очень горячим, особенно внутри камеры. Никогда не прикасайтесь к внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Используйте прихватки для духовки, чтобы вынуть принадлежности или посуду из камеры, и дайте прибору остыть. В то же время держите детей на безопасном расстоянии, чтобы избежать ожогов.

Блокировка панели




Нажмите  и  удерживайте в течение 3 сек. на экране появится символ . Для того чтобы снять блокировку, также зажмите и удерживайте в течение 3 сек. Символ блокировки на экране потухнет

1. В режиме ожидания, когда щуп для мяса не вставлен и не выбрана ни одна функция, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы войти в режим шаббат, на экране загорится . Диапазон регулировки времени составляет 24-80 часов.
2. Поверните ручку, чтобы отрегулировать время приготовления.
3. Нажмите кнопку запуска, чтобы запустить режим шаббат, или подождите 8 секунд, чтобы режим запустился автоматически.

Примечание

1. Во время работы режима "шаббат" работает только клавиша "
2. Во время работы режима "шаббат" при открытии и закрытии дверцы подсветка не включается.

Зонд для мяса (ТЕРМОЩУП)

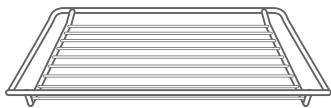
Ваша духовка имеет дополнительную функцию щупа для мяса. Когда вы вставите щуп для мяса в положение, загорится значок "". В то же время область часов будет изменена, чтобы показать настройку температуры мясного щупа, вы можете повернуть правую ручку, чтобы изменить настройку. Чтобы выбрать функцию, поверните левую ручку в нужное положение, затем отрегулируйте внутреннюю температуру таким же образом с помощью правой ручки и, наконец, включите духовку, нажав "" (убедитесь, что все хорошо подготовлено). В этом случае значок "" используется для переключения между настройкой температуры мясного щупа и настройкой внутренней температуры. Вы можете изменить настройку также во время работы духовки.

Аксессуары

К вашему прибору прилагается ряд принадлежностей. Здесь вы можете найти обзор прилагаемых аксессуаров и информацию о том, как правильно их использовать.

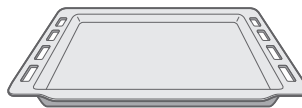
Аксессуары в комплекте

Ваш прибор оснащен следующими принадлежностями:



Решетка

Для посуды, форм для кексов и жаропрочных форм. Для жаркого и блюд на гриле



Противень

Для выпечки и для приготовления больших блюд

Примечание

Аксессуары могут деформироваться при нагревании. Это не влияет на их функцию. Как только они снова остынут, они вернут свою первоначальную форму.

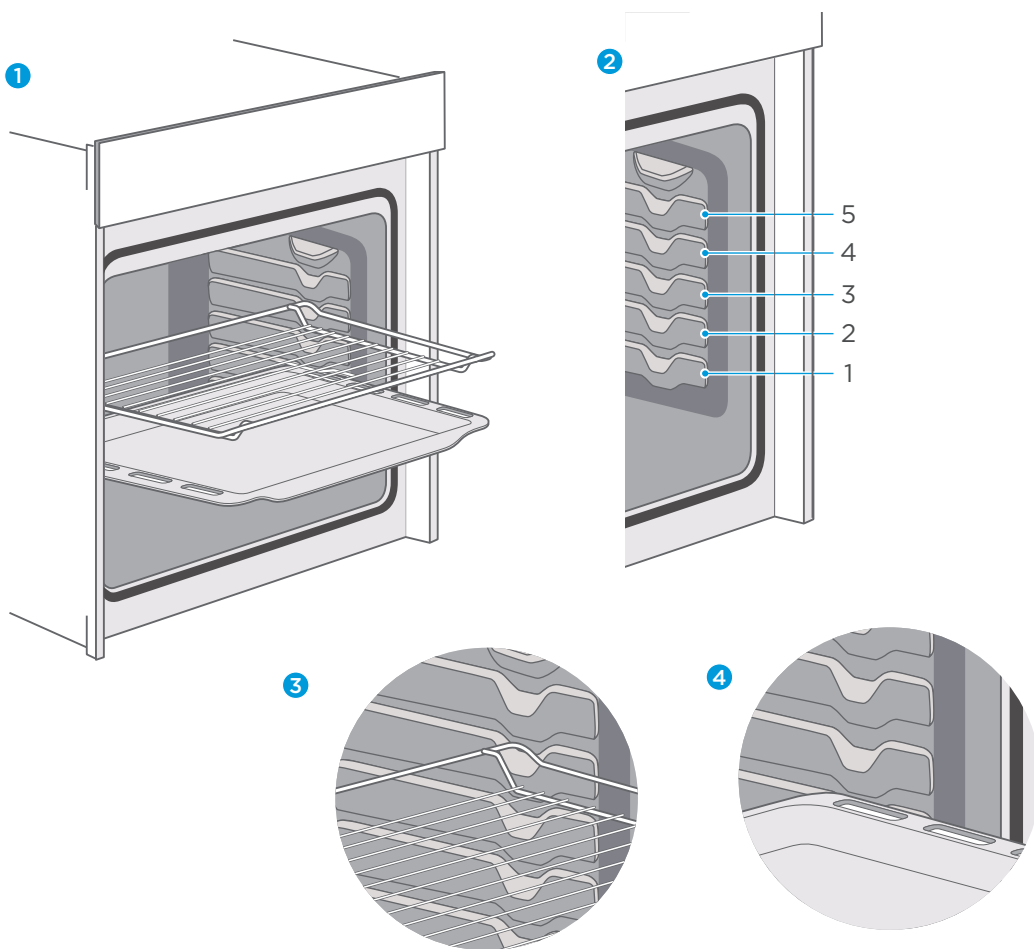
Установка аксессуаров

Полость имеет пять позиций полок. Позиции на полках считаются снизу вверх.

Принадлежности можно выдвинуть примерно наполовину, не опрокидывая.

Примечание

Убедитесь, что вы всегда вставляете аксессуары в полость правильной стороной. Всегда полностью вставляйте аксессуары в полость, чтобы они не касались дверца прибора.



Функция блокировки

Принадлежности можно выдвигать примерно наполовину, пока они не фиксируются на месте. Функция блокировки аксессуаров и защиты их от падения. Аксессуары должны быть правильно вставлены в полость, чтобы защита от опрокидывания работала должным образом.

Вставляя противень, убедитесь, что вентиляционные отверстия на противне направлены вбок, как показано на рисунке 1 4 .

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Ради хорошего внешнего вида и надежности держите устройство в чистоте. Современный дизайн прибора сводит техническое обслуживание к минимуму. Части устройства, контактирующие с пищевыми продуктами, необходимо регулярно очищать.

Перед любым обслуживанием и очисткой отключите питание.

Установите все органы управления в положение OFF.

Очистите поверхность устройства влажной тканью, мягкой щеткой или тонкой губкой, а затем вытрите насухо.

В случае сильного загрязнения используйте горячую воду с не абразивным чистящим средством.

Для очистки стекла дверцы духовки не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, они могут поцарапать поверхность или привести к повреждению стекла. Никогда не оставляйте кислотные вещества (лимонный сок, уксус) на деталях из нержавеющей стали.

Не используйте очиститель высокого давления для очистки устройства.

УТИЛИЗАЦИЯ

Обеспечив правильную утилизацию этого продукта, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могли бы быть вызваны неправильным обращением с отходами этого продукта. Символ на изделии указывает на то, что с этим изделием нельзя обращаться как с бытовыми отходами.

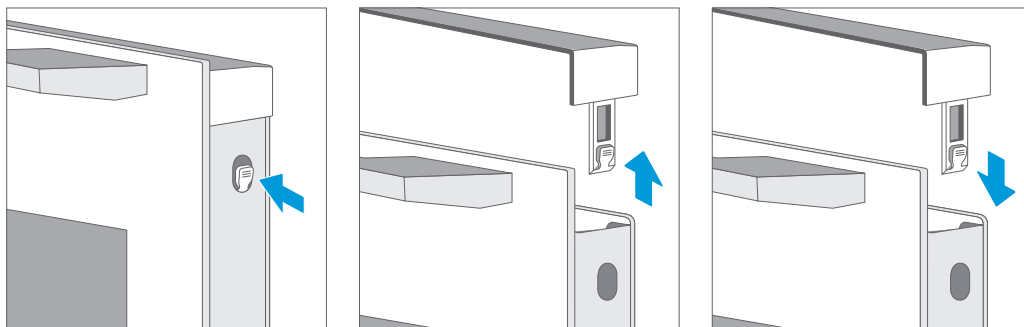
Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования.

Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами по утилизации отходов. Для получения более подробной информации об обработке, рекуперации и переработке этого продукта, пожалуйста, свяжитесь с местными городскими властями.



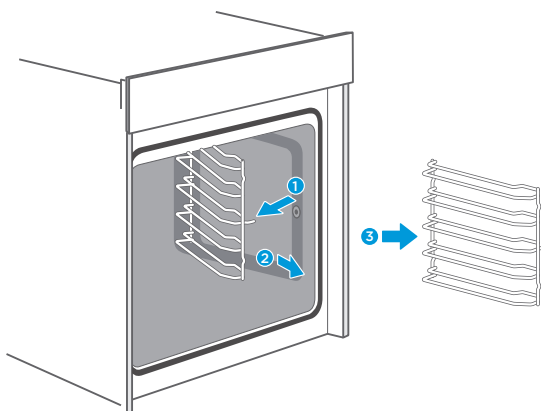
Снятие внутреннего стекла дверцы

1. На боковых стенках дверцы слева и справа имеются кнопки крепления планки
2. Нажмите одновременно на кнопки и потяните планку вверх. После снятия этой планки вы сможете извлечь внутреннее стекло дверцы для его очистки
3. Для того, чтобы собрать дверцу, вставьте внутреннее стекло и зафиксируйте планку до щелчка



Направляющие

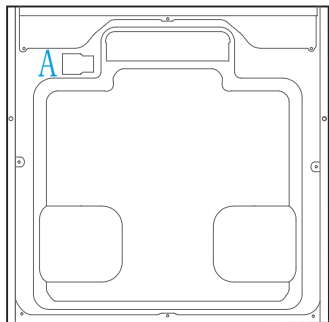
Если вы хотите хорошо очистить направляющие и полость, вы можете снять полки и почистить их. Таким образом, ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет оставаться полностью работоспособным в течение длительного времени.



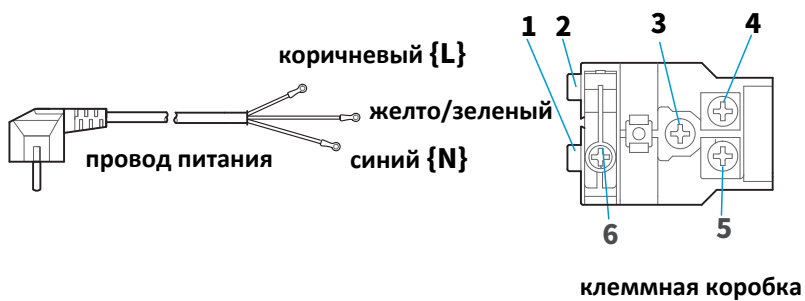
Замена шнура питания

Позиция "А" показывает положение клеммной коробки на задней стороне заднего внешнего корпуса, и она закрыта.

- 1) отключите питание, используйте маленькую плоскую отвертку, чтобы открыть две защелки 1,2
- 2) используйте крестовую отвертку, чтобы снять винты 3, 4, 5 и 6.
- 3) замените новый шнур питания, закрепите желто-зеленый провод на 3, другой провод на 4, синий провод на 5.
- 4) поверните винт 6, чтобы закрыть крышку клеммной коробки, чтобы завершить замену.



Задняя часть прибора

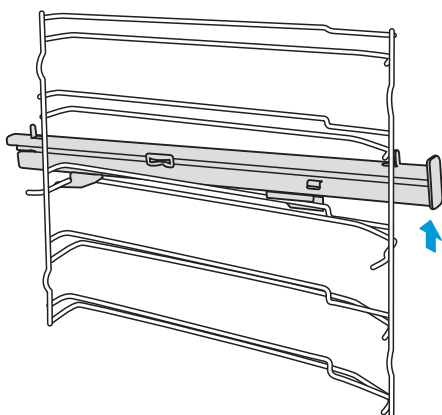


Снятие телескопических направляющих

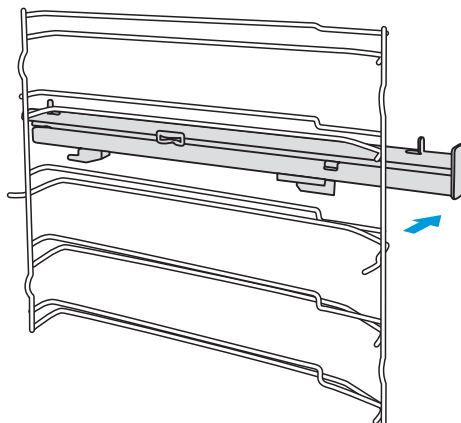
(возьмем, например, левую сторону, то же самое для правой стороны)

1. Сильно поднимите один конец телескопических направляющих.
2. Поднимите все телескопические полозья и снимите их назад.

1



2

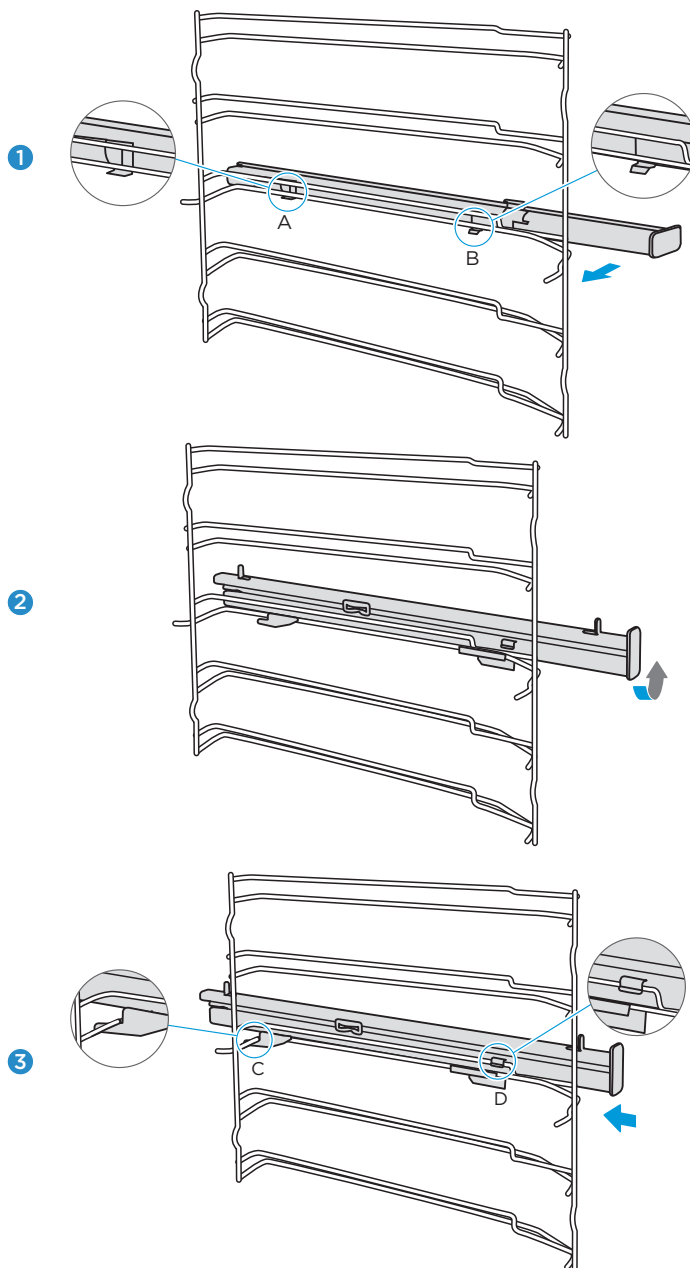


Установка телескопических направляющих

(возьмем, например, левую сторону, то же самое для правой стороны)

Расположите точки А и В телескопических направляющих горизонтально на внешней проволоке
Поверните телескопические направляющие против часовой стрелки (по часовой стрелке для правой стороны) на 90 градусов.

Сдвиньте вперед телескопические полозья так, чтобы точка С зафиксировалась на нижнем тросе и точка D пристегнута к верхней проволоке.



ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

В случае возникновения неисправности, прежде чем звонить в сервисную службу, убедитесь, что она не связана с неправильными действиями, и обратитесь к таблице неисправностей, попытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Часто технические неисправности прибора можно легко устранить самостоятельно.

Неисправность	Возможная причина	Примечания/устранение
Прибор не работает	Неисправный предохранитель.	Проверьте автоматический выключатель в блоке предохранителей.
	Отключение питания	Проверьте, работает ли свет на кухне или другие кухонные приборы.
Ручки выпали из опоры на панели управления.	Ручки были случайно отключены	Ручки можно снять. Просто поместите ручки обратно в их опоры на панели управления и нажмите на них, чтобы они зафиксировались и их можно было повернуть, как обычно.
Ручки больше не могут легко поворачиваться.	Грязь под ручками	Ручки можно снять. Чтобы расцепить ручки, просто снимите их с опоры. В качестве альтернативы нажмите на внешний край ручек, чтобы они наклонились и их можно было легко взять. Тщательно очистите ручки, используя ткань и мыльную воду. Высушите мягкой тканью. Не используйте острые или абразивные материалы. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине. Не снимайте ручки слишком часто, чтобы опора оставалась стабильной

Вентилятор не работает все время в режиме: «Вентиляторный обогрев»	Это нормальная работа из-за наилучшего возможного распределения тепла и наилучшей производительности печи.
После процесса приготовления слышен шум и можно наблюдать поток воздуха возле панели управления.	Охлаждающий вентилятор все еще работает, чтобы предотвратить повышенную влажность в камере и охладить печь для вашего удобства. Охлаждающий вентилятор выключится автоматически.
Пища недостаточно приготовлена за время, указанное в рецепте.	Используется температура, отличная от рецепта. Дважды проверьте температуры. Количество ингредиентов отличается от рецепта. Дважды проверьте рецепт.
Неравномерное подрумянивание	Установлена слишком высокая температура, или можно оптимизировать уровень полки. Дважды проверьте рецепт и настройки. Отделка поверхности и/или цвет и/или материал посуды для выпечки не были лучшим выбором для выбранной функции духовки. При использовании лучистого тепла, такого как В режиме «Верхний и нижний нагрев» используйте матовую, темную и легкую посуду для духовки.
Лампа не включается	Лампу нужно заменить.

Внимание

Опасность поражения электрическим током!

Опасность наличия тока!

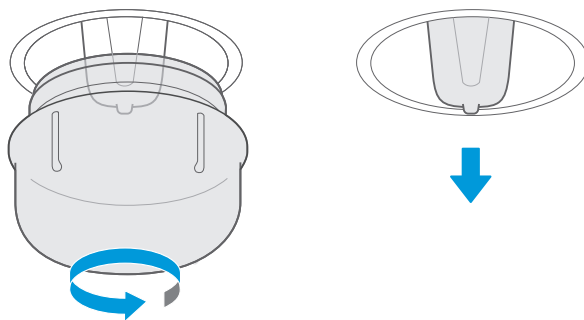
При замене лампы контакты патрона лампы находятся под напряжением. Перед заменой лампы отключите прибор от сети или отключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.

Опасность ожогов!

Прибор сильно нагревается. Никогда не прикасайтесь к внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Держите детей на безопасном расстоянии.

1. Поместите полотенце в остывший духовой шкаф, чтобы предотвратить повреждение.
2. Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки, чтобы снять ее.
3. Вытащите лампу – не поворачивайте ее.
4. Закрутите стеклянную крышку обратно.
5. Снимите полотенце и включите автоматический выключатель, чтобы увидеть, включается ли лампа.

Вставьте новую лампу, убедившись, что штифты находятся в правильном положении. Плотнo вставьте лампу.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мануа ВО637

Вес прибора	33кг
Габариты (В x Ш x Г)	596 x 595 x 546мм
Тип нагрева	Электрический
Объем	72л
Потребление (Верхний+Нижний жар)	1.06 кВтч/цикл
Потребление (Конвекция)	0.69 кВтч/цикл
Класс энергоэффективности	A+

Производитель: ООО «Компания по производству кухонных приборов Гуандун Мидеа» Адрес:
№.6 Дорога Ен Ан, Бэйцзяо, Шунде, Фошань, провинция Гуандун, Китай

Импортер: ООО "Реванш"

410506, Россия, Саратовская область, г. Саратов, тер. Вольский тракт, стр. 14

Авторизованный сервисный центр:

ООО «Сервисный центр «Реванш»

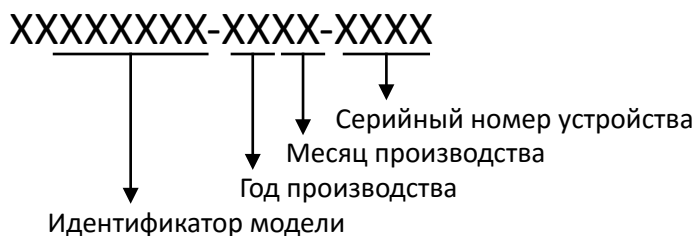
410506, Саратовская область, г. Саратов, тер. Вольский тракт, стр. 14/1

ул.им.Чапаева В.И., 32/36, Саратов, Россия

тел: +7 8452 744 566 или +7 8452 744 366

screvansh.ru

Все устройства Manya снабжены наклейками, которые содержат серийный номер устройства. В серийном номере зашифрована информация о дате выпуска устройства.



Гарантия и ремонт

Компания-производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в уполномоченном сервисном центре техники, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр. Вследствие неквалифицированного ремонта эксплуатация прибора может стать опасной для пользователя.

Гарантийный талон

Гарантийные обязательства предоставляются изготовителем в рамках действующего законодательства в области защиты прав потребителей.

Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящей инструкции, являющейся в том числе и гарантийным талоном изделия, в котором обнаружены дефекты.

Настоящая гарантия не распространяется:

- на дефекты и повреждения, возникшие в результате превышения пределов прочности, применяемых при изготовлении материалов;
- неправильной эксплуатации;
- естественного износа деталей, не влияющих на функциональные свойства;
- на изделия, ранее подвергавшиеся ремонту лицами и фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами.

Расчетный срок службы изделия - 5 лет
Гарантийный срок - 1 год с даты продажи

Дата продажи: _____

Серийный номер: _____

Фирма продавец: _____

Штамп магазина: _____