making
oasis
everywhere

Мой Дом – Мой Оазис

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МИНИ-ПЕЧЬ

forteklima.ru

www.oasis-home.ru

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 2
КОМПЛЕКТАЦИЯ 5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ 5
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 7
ОСНОВНЫЕ АКСЕССУАРЫ 8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА 11
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 15
ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД И ЧИСТКА 16
ДОЛГОСРОЧНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ 17
СЕРТИФИКАЦИЯ 18
УТИЛИЗАЦИЯ 18
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ 18
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 18
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 19

Благодарим Вас за выбор торговой марки making Oasis everywhere!

Надеемся, что приобретенный прибор станет незаменимым помощником на кухне. Чтобы устройство прослужило долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
making oasis everywhere

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед подключением устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации, соблюдайте все меры безопасности и рекомендации по эксплуатации прибора, приведенные в данной инструкции.

Безопасная и стабильная работа электроприбора гарантируется только при соблюдении следующих условий:

• Всегда проверяйте, чтобы напряжение, указанное на стикере по безопасности, соответствовало напряжению сети в вашем доме.
• Неправильная эксплуатация и неправильное использование могут привести к повреждению прибора и травмированию.
• Прибор предназначен только для домашнего использования и не подлежит обслуживанию пользователем.
Коммерческое использование делает гарантию недействительной, и поставщик не может нести ответственность за травмы или ущерб, возникшие в результате использования прибора в целях, отличных от предусмотренных.
• Не закрывайте вентиляционные отверстия и выходы, не накрывайте устройство и не препятствуйте рассеиванию тепла.
• Храните прибор в недоступном для детей месте. Требуется строгий надзор, когда какой-либо прибор используется рядом с детьми или лицами с инвалидностью.
• Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.
• Перед использованием прибора обязательно развяжите шнур питания, обернутый вокруг его задней части, чтобы избежать потенциальной опасности поражения электрическим током.
• Регулярно проверяйте шнур питания и вилку на наличие повреждений. Не используйте прибор, если он падал или был каким-либо образом поврежден. При наличии каких-либо признаков повреждения прибора, его шнура питания или вилки отнесите его на проверку и/или ремонт в авторизованный сервисный центр. Поврежденный шнур или вилка должны быть заменены техническим специалистом авторизованного сервисного центра во избежание опасности поражения электрическим током.
• Не повреждайте, не сгибайте, не растягивайте и не перекручивайте шнур питания; не кладите тяжелые предметы на шнур питания и не зажимайте его.
• Никогда не тяните за шнур, чтобы отключить прибор от сетевой розетки; вместо этого возьмитесь за вилку и потяните за нее. Всегда отключайте устройство от сети, когда оно не используется, перед чисткой или при установке или удалении деталей.
• Во избежание пожара и поражения электрическим током всегда проверяйте, чтобы вилка была чистой и правильно вставлена в розетку.
• Не позволяйте детям брать в руки электрический шнур или брать его в рот.
• Использование удлинителя с данным устройством не рекомендуется. Однако, если необходимо использовать удлинитель, убедитесь, что удлинитель соответствует потребляемой мощности устройства, чтобы избежать перегрева удлинителя, устройства или разъема. Не размещайте удлинитель в местах, где дети или животные могут за него потянуть или споткнуться.

• Не переносите прибор за шнур питания. Не используйте его на открытом воздухе или во влажных помещениях. Не используйте этот прибор для чего-либо, кроме прямого предназначения.
• Не используйте прибор на газовой или электрической плите, а также над или вблизи открытого огня.
• Возгорание может возникнуть, если прибор во время работы накрыт или касается легковоспламеняющихся материалов, включая скатерти, шторы, драпировки, стены и т.п.
• Не ставьте на устройство стеклянную или пластиковую посуду. Не кладите и не храните какие-либо предметы на приборе.
• Не храните внутри мини-печи какие-либо материалы, кроме рекомендованных производителем аксессуаров, когда она не используется.
• Всегда используйте прибор на гладкой, ровной и устойчивой поверхности. Не используйте прибор на пластиковых или других нетермостойких поверхностях. Не размещайте устройство и не позволяйте шнуру касаться горячих поверхностей. Не ставьте на горячую газовую или электрическую горелку или рядом с ней.
• Прибор необходимо разместить/расположить так, чтобы вокруг него оставалось по 10 см свободного пространства. Прямое воздействие солнечных лучей или контакт с другими приборами, выделяющими тепло, могут привести к повреждению устройства.
• Не ставьте прибор близко к краю столешницы. Убедитесь, что шнур не находится в таком положении, в котором его можно случайно потянуть.
• Не используйте этот прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
• Не эксплуатируйте и не прикасайтесь к устройству, его шнуру или вилке влажными или мокрыми руками.
• Не используйте прибора во всех режимах одновременно во избежание поломки или возгорания.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: данный прибор и его аксессуары во время использования нагреваются. Надевайте защитные перчатки и всегда пользуйтесь ручками. Не прикасайтесь к стеклянному окошку или к любым металлическим деталям во время использования. Избегайте прикосновения к иным элементам. Будьте осторожны, поскольку прибор и его аксессуары могут оставаться горячими в течение некоторого времени после использования.

• Во избежание поражения электрическим током не разбирайте корпус прибора.
• Использование дополнительных приспособлений, которые не рекомендованы или не поставляются производителем, может привести к травмам, возгоранию или поражению электрическим током.
Соблюдайте осторожность и всегда используйте термостойкие перчатки, подушечки или рукавицы, когда вставляете или снимаете посуду или аксессуары с прибора.
• Пожалуйста, держитесь на безопасном расстоянии от прибора и не приближайте руки или лицо к нему. Прибор будет выпускать горячий пар из вентиляционных отверстий, а также при открытии стеклянной дверцы.
• Никогда не помещайте голые руки внутрь прибора, чтобы вынимать еду, кухонную посуду или аксессуары, когда прибор подключен к сети и включен; или сразу после использования, так как он все еще горячий.
• Для сохранения здоровья и безопасности всегда очищайте и сушите прибор, а также аксессуары перед использованием.
• Не помещайте в устройство слишком большие продукты. Это может привести к возгоранию или повреждению устройства, и пища не приготовится должным образом.

• Не ставьте посуду, аксессуары или продукты питания непосредственно на нагревательные элементы духовки.
• Держите устройство вдали от взрывоопасных и/или легковоспламеняющихся паров.
• Этот прибор следует использовать только для приготовления или запекания съедобных продуктов. Не используйте это устройство не по назначению, как указано в данном руководстве пользователя.
• Не перегружайте камеру духовки слишком большим количеством продуктов или продуктами, которые слишком велики или высоки и могут касаться внутренних элементов приготовления. Продукты питания и кухонная посуда не должны касаться элементов приготовления пищи.
• Не допускайте попадания масла на нижний нагревательный элемент. Масло, попадающее на нижний нагревательный элемент, может привести к потенциальной опасности возгорания.
• Не добавляйте масло непосредственно в прибор. Если вам нужно, чтобы продукты подрумянились или стали хрустящими, можно покрывать их небольшим количеством масла с помощью кисточки.
• Не накрывайте никакие части духовки или аксессуары металлической фольгой. Это может привести к перегреву духовки и аннулированию гарантии.
• Будьте осторожны при использовании бумаги для выпечки или пергаментной бумаги внутри духовки, чтобы избежать возможной опасности возгорания.
• Не оставляйте этот прибор без присмотра во время использования.
• Избегайте любого контакта с движущимися частями.
• Не перемещайте устройство во время использования.
• Будьте предельно осторожны при снятии принадлежностей или посуды, содержащей горячее масло, жир или другие горячие жидкости. Будьте осторожны при утилизации горячих жидкостей.
• Необходимо соблюдать осторожность при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
• Если во время приготовления пища начнет подгорать, возможно образование дыма. Вы заметите, как дым выходит из вентиляционных отверстий. Сохраняйте спокойствие, переведите органы управления в положение ВЫКЛ и немедленно отключите прибор от сетевой розетки/блока питания. Дайте устройству остыть, выбросьте пригоревшую пищу и следуйте инструкциям по уходу и чистке устройства, изложенным в настоящем руководстве пользователя.
• Во избежание поражения электрическим током никогда не подвергайте воздействию и не погружайте шнур, вилку или прибор в воду или любую другую жидкость.
• Не чистите едкими чистящими средствами, металлическими щетками, металлическими мочалками или металлическими принадлежностями. Детали могут отломиться и коснуться электрических частей, что может привести к поражению электрическим током, травмированию людей или повреждению имущества.
• Не выбрасывайте данное устройство вместе с бытовым мусором. Проконсультируйтесь с местным муниципалитетом относительно правильных процедур утилизации.
• Производитель не несет ответственности за любой ущерб или травмы, вызванные неправильным использованием, а также за ремонт, выполненный неуполномоченным персоналом.
• В случае возникновения технических проблем выключите прибор и не пытайтесь ремонтировать его самостоятельно. Верните прибор в авторизованный сервисный центр для проверки, регулировки или ремонта. Всегда настаивайте на использовании оригинальных запасных частей. Несоблюдение вышеуказанных мер предосторожности и инструкций может повлиять на безопасную эксплуатацию данного прибора и стандартный процесс ремонта.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электрическая мини-печь — 1 шт.
Решетка — 1 шт.
Противень — 1 шт.
Круглый поднос для пиццы — 1 шт. (кроме моделей M-28B1, M-28W1, M-28G1)
Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном — 1 шт.
Съемные противоскользящие ножки — 4 шт.

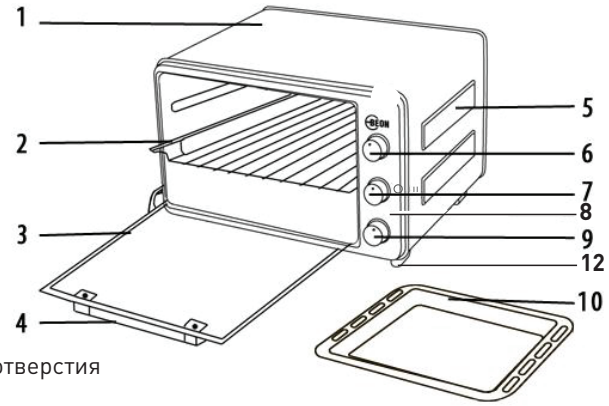
ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Модель	Объем, л	Цвет	Параметры электросети, В/Гц	Максимальная мощность, Вт	Настройка температуры, °С	Режимы работы	Таймер, Мин	Мощность конвекции, Вт	Внутренние размеры, см	Внешние размеры, см	Вес, кг*
M-28B1	28	Черный	220–240/50–60	1400	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев	90	–	33,7x28,5x25,5	46,5x24,1x29,7	5,5
M-28W1	28	Белый	220–240/50–60	1400	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев	90	–	33,7x28,5x25,5	46,5x24,1x29,7	5,5
M-28G1	28	Серый	220–240/50–60	1400	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев	90	–	33,7x28,5x25,5	46,5x24,1x29,7	5,5
M-BL40B1	40	Черный	220–240/50–60	4000	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/ нижний + верхний нагрев /верхний + конвекция/верхний + нижний + конвекция	90	–	37,7x36x25,6	50,5x41,6x35,1	11,5
M-BL40W1	40	Белый	220–240/50–60	4000	50–250	нижний нагрев/верхний нагрев/ нижний + верхний нагрев /верхний + конвекция/верхний + нижний + конвекция	90	–	37,7x36x25,6	50,5x41,6x35,1	11,5
M-40B1	40	Черный	220–240/50–60	1500	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев	90	–	37,7x36x25,6	50,5x41,6x32,5	7,7
M-40W1	40	Белый	220–240/50–60	1500	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев	90	–	37,7x36x25,6	50,5x41,6x32,5	7,7
M-40G1	40	Серый	220–240/50–60	1500	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев	90	–	37,7x36x25,6	50,5x41,6x32,5	7,7
M-40I1	40	Бежевый	220–240/50–60	1500	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев	90	–	37,7x36x25,6	50,5x41,6x32,5	7,7
M-40R1	40	Красный	220–240/50–60	1500	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев	90	–	37,7x36x25,6	50,5x41,6x32,5	7,7
M-40CB1	40	Черный	220–240/50–60	1500	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	37,7x36x25,6	50,5x41,6x32,5	7,9
M-40CW1	40	Белый	220–240/50–60	1500	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	37,7x36x25,6	50,5x41,6x32,5	7,9
M-40CG1	40	Серый	220–240/50–60	1500	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	37,7x36x25,6	50,5x41,6x32,5	7,9
M-40CI1	40	Бежевый	220–240/50–60	1500	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	37,7x36x25,6	50,5x41,6x32,5	7,9
M-40CRU1	40	Бежевый рустик	220–240/50–60	1500	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	37,7x36x25,6	50,5x41,6x32,5	7,9
M-40CB2	40	Черный	220–240/50–60	1500	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	37,7x36x25,6	50,5x41,6x32,5	8,1

M-40CW2	40	Белый	220–240/50–60	1500	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	37,7x36x25,6	50,5x41,6x32,5	8,1
M-50B1	50	Черный	220–240/50–60	1600	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев	90	–	43,9x40,7x25,8	59x46,5x33	10,8
M-50W1	50	Белый	220–240/50–60	1600	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев	90	–	43,9x40,7x25,8	59x46,5x33	10,8
M-50G1	50	Серый	220–240/50–60	1600	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев	90	–	43,9x40,7x25,8	59x46,5x33	10,8
M-50I1	50	Бежевый	220–240/50–60	1600	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев	90	–	43,9x40,7x25,8	59x46,5x33	10,8
M-50R1	50	Красный	220–240/50–60	1600	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев	90	–	43,9x40,7x25,8	59x46,5x33	10,8
M-50RU1	50	Бежевый рустик	220–240/50–60	1600	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев	90	–	43,9x40,7x25,8	59x46,5x33	10,8
M-50CB1	50	Черный	220–240/50–60	1600	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	43,9x40,7x25,8	59x46,5x33	11
M-50CW1	50	Белый	220–240/50–60	1600	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	43,9x40,7x25,8	59x46,5x33	11
M-50CG1	50	Серый	220–240/50–60	1600	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	43,9x40,7x25,8	59x46,5x33	11
M-50CRU1	50	Бежевый рустик	220–240/50–60	1600	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	43,9x40,7x25,8	59x46,5x33	11
M-50CRB1	50	Черный	220–240/50–60	1600	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция	90	16	43,9x40,7x25,8	59x46,5x33	11
M-50CB2	50	Черный	220–240/50–60	1600	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	43,9x40,7x25,8	59x46,5x33	11,2
M-50CW2	50	Белый	220–240/50–60	1600	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	43,9x40,7x25,8	59x46,5x33	11,2
M-65CB2	65	Черный	220–240/50–60	2000	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	46,2x44,4x28,9	60x51,9x38,4	15,2
M-65CW2	65	Белый	220–240/50–60	2000	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	46,2x44,4x28,9	60x51,9x38,4	15,2
M-70CB2	70	Черный	220–240/50–60	2000	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция/нижний нагрев + конвекция	90	16	46,2x44,4x28,9	60x51,9x38,4	15,5
M-70CW2	70	Белый	220–240/50–60	2000	50–250	Нижний нагрев/верхний нагрев/верхний + нижний нагрев/нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция	90	16	46,2x44,4x28,9	60x51,9x38,4	15,5

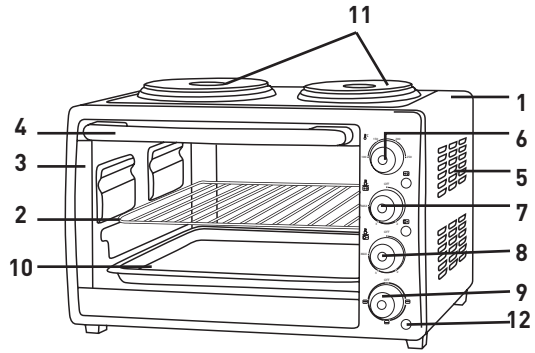
* Указанное в паспорте значение массы и фактическая масса изделия могут отличаться друг от друга. Погрешность может составлять ±10% от заявленных величин. Данная погрешность никак не влияет на качество работы изделия, его долговечность и надежность. Указанные технические параметры измерены в идеальных заводских условиях. Производитель оставляет за собой право менять внешний вид, технические параметры и комплектацию товара без специального уведомления

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



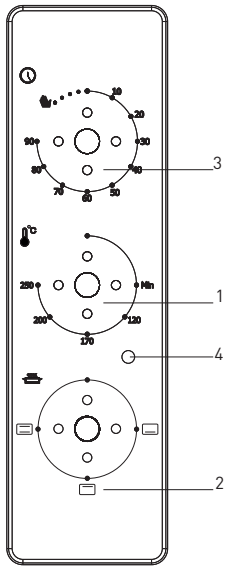
1. Корпус прибора
2. Решетка
3. Дверца
4. Ручка дверцы
5. Вентиляционные отверстия
6. Таймер
7. Регулятор температуры
8. Индикатор работы
9. Переключатель работы нагревательных элементов
10. Противень
11. Круглый поднос для пиццы (кроме моделей M-28B1, M-28W1, M-28G1)
12. Съемные противоскользящие ножки

M-BL40B1, M-BL40W1



1. Корпус прибора
2. Решетка
3. Дверца
4. Ручка дверцы
5. Вентиляционные отверстия
6. Регулятор конфорок
7. Таймер
8. Регулятор температуры духовки (50–250 °C)
9. Выбор режима работы
10. Противень
11. Конфорки разного диаметра
12. Индикатор работы

ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Панель для моделей без функции конвекции

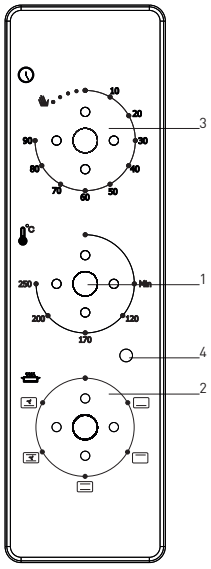
1. **Регулятор температуры духовки** (50-250 °C)
2. **Выбор режима работы:** нижний нагрев / верхний нагрев / нижний + верхний нагрев
3. **Таймер** на 90 минут
4. **Световой индикатор**

Выбор режима работы

Нижний нагрев
Нагревается только снизу. Вы можете приготовить блюда с хрустящей корочкой снизу и мягкие сверху. Подходит для пиццы или продуктов, которые желательно подрумянить снизу.

Верхний нагрев
Нагревая только сверху, вы можете приготовить глазированные пирожные и продукты, которые желательно подрумянить сверху.

Верхний и нижний нагрев
Пища будет нагреваться снизу и сверху одновременно. Вы можете приготовить слоеные пирожные, воздушную выпечку, хрустящие пироги или вкусные запеканки. Используйте только один поддон.



Панель для моделей с функцией конвекции

1. **Регулятор температуры духовки** (50-250 °C)
2. **Выбор режима работы:** нижний нагрев / верхний нагрев / нижний + верхний нагрев / нижний + конвекция / верхний + нижний + конвекция
3. **Таймер** на 90 минут
4. **Световой индикатор**

Выбор режима работы

Нижний нагрев
Нагревается только снизу. Вы можете приготовить блюда с хрустящей корочкой снизу и мягкие сверху. Подходит для пиццы или продуктов, которые желательно подрумянить снизу.

Верхний нагрев
Нагревая только сверху, вы можете приготовить глазированные пирожные и продукты, которые желательно подрумянить сверху.

Верхний и нижний нагрев
Пища будет нагреваться снизу и сверху одновременно. Вы можете приготовить слоеные пирожные, воздушную выпечку, хрустящие пироги или вкусные запеканки.

Верхний и нижний нагрев с конвекцией (*)
Нижний нагреватель и верхний нагреватель работают вместе с турбодвигателем. Более равномерный нагрев обеспечивается турбодвигателем. Можно приготовить мягкие пирожные, пироги или вкусные запеканки. Используйте только один поддон.

Нижний нагрев с конвекцией (*)
Нижний нагрев и турбовентилятор работают вместе. Благодаря равномерному распределению горячего воздуха в духовке, нижняя часть таких продуктов, как лаваш или пицца, лучше пропекается и становится хрустящей.

(*): Опционально

1. Регулятор температуры духовки (°C)
С помощью регулятора температуры духовки выберите желаемую температуру.
Доступный диапазон температур составляет от 50 °C до 250 °C. Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы постепенно увеличить температуру, и поверните ручку против часовой стрелки, чтобы уменьшить температуру.
Регулятор температуры духовки не указывает на положение ВЫКЛ. Его можно переключить только на самую низкую температуру 50 °C. Однакодуховка включится и начнет нагрев только после того, как ручка управления элементами духовки перейдет из положения ВЫКЛ в положение выбора соответствующего элемента духовки.

2. Световой индикатор духовки
Регулятор температуры духовки не указывает на положение ВЫКЛ. Он загорится после установки температуры духовки и элементов управления. Индикатор духовки будет гореть постоянно, указывая на то, что она нагревается.
Если регулятор температуры и ручки управления элементами будут повернуты в положения Min и ВЫКЛ, то индикатор не загорится и духовка не будет нагреваться.

3. Ручка управления режимами духовки
Мини-печь оснащена системой управления элементами духовки, которая позволяет вам выбрать, какой элемент/ы духовки вам нужно включить. Это обеспечивает вам повышенную гибкость и контроль. Поверните ручку управления элементами по часовой стрелке, чтобы выбрать вариант, наиболее соответствующий вашим потребностям и рецепту:

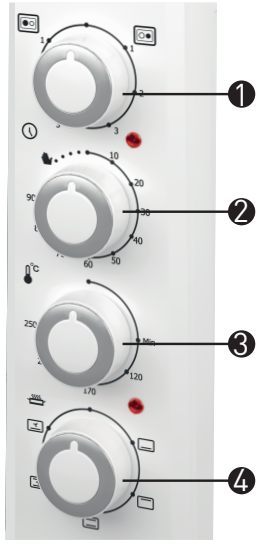
Верхний нагрев. Эта опция активирует только верхний элемент для верхнего нагрева. Идеально подходит для жарки рыбы, свиных стейков и отбивных из птицы и т. д.

Нижний нагрев. Эта опция активирует только нижний элемент для нагрева снизу. Хорошо подходит, например, для выпечки тортов, пирогов и печенья. Также идеально подходит для приготовления птицы, говядины или свинины.

Верхний и нижний нагрев — эта опция активирует как верхний, так и нижний элемент для верхнего и нижнего нагрева. Подходит для поджаривания хлеба, кексов, пиццы, а также замороженных лакомств, таких как вафли.

Нижний нагрев и конвекция. Эта функция идеально подходит для приготовления гамбургеров, отбивных, сосисок, колбас и т. д. Кроме того, эту функцию можно использовать для подрумянивания продуктов: приготовление морских гребешков, выпечки и т.д.

Верхний и нижний нагрев с конвекцией. Эта функция идеально подходит для приготовления пиццы, лазаньи, первых блюд, мелкой птицы, всех видов рыбы, запекания фаршированных овощей, и различных видов тортов.



ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Панель для моделей M-BL40B1, M-BL40W1

1. **Регулятор конфорок**
2. **Таймер** на 90 минут
3. **Регулятор температуры духовки** (50–250 °C)
4. **Выбор режима работы:** нижний нагрев / верхний нагрев / нижний + верхний нагрев / нижний + конвекция/верхний + нижний + конвекция

ОСНОВНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Противень

• Противень покрыт эмалью. Он отлично подходит для жарки и запекания мяса, птицы, рыбы и других продуктов.

• Еду можно класть прямо на противень или использовать его индивидуально.
• Противень необходимо разместить в духовке в направляющие стойки.
• Противень также используется для сбора остатков соусов, соков, жиров или продуктов питания. По возможности старайтесь использовать его внутри духовки, чтобы защитить нижний нагревательный элемент.

Решетка

• Идеально подходит для поджаривания и выпечки. Обеспечивает поддержку термостойкой посуды, пригодной для использования в духовке.
• Необходимо поместить в духовку в правильном положении. Решетку для духовки можно использовать индивидуально. Всегда старайтесь устанавливать противень под решетку духовки на полку, где это возможно.

Расположение решетки внутри духовки

• Решетку следует располагать внутри духовки углублениями вниз.

Корректно

Некорректно

• Бисквиты: разместите на решетке внизу или посредине.
• Слоеные пироги: разместите на решетке в самой нижней части духовки. Обязательно выпекайте один корж за раз.
• Пироги: разместите на решетке внизу или посредине

ОСТОРОЖНО: во избежание риска травм или ожогов, не прикасайтесь к горячим поверхностям во время работы духовки или вскоре после ее использования. Поверхности будут оставаться горячими в течение некоторого времени. Соблюдайте меры предосторожности и всегда надевайте прихватку или защитный чехол, вынимая аксессуары или посуду из прибора, так как после приготовления они будут горячими. Когда вы снимаете аксессуары или посуду с прибора, убедитесь, что рядом есть подставка или термостойкая поверхность, на которую можно их поставить.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

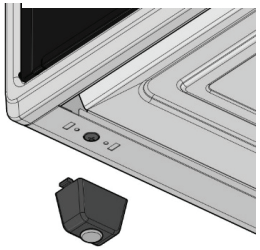
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Достаньте прибор и все детали из упаковки. Снимите и выбросьте всю упаковку, наклейки и/или этикетки с устройства. Обязательно проверьте наличие всех деталей. Убедитесь, что прибор отключен от сетевой розетки/источника питания, и что все ручки управления установлены в положение ВЫКЛ. Очистите прибор, следуя инструкциям по уходу и чистке, приведенным в данном руководстве.

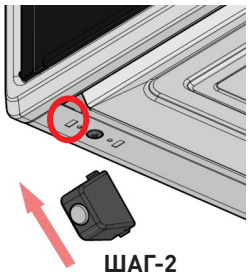
ПРИМЕЧАНИЕ: при первом включении этот прибор может издавать неприятный запах или выделять небольшое количество дыма. Это нормально и не влияет на безопасность вашего прибора. Этот процесс пройдет по мере устранения остатков производственного процесса, а также временного защитного слоя на элементах. Мы рекомендуем предварительно разогреть духовку перед первым приготовлением в ней пищи. Установите регулятор температуры на 250 °C и таймер на 15 минут. Во время использования обеспечьте достаточную вентиляцию.

УСТАНОВКА СЪЕМНЫХ НОЖЕК

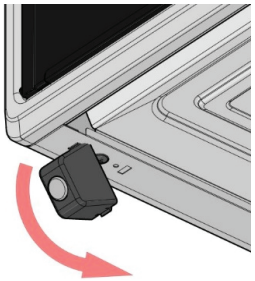
1. Неподвижный зажим
2. Подвижный зажим



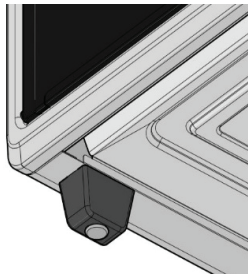
ШАГ-1
Выровняйте пластиковые детали-опоры, как показано на рисунке.



ШАГ-2
Вставьте неподвижные зажимы, независимо от направления.



ШАГ-3
Затем вставьте подвижный зажим, приложив небольшое усилие.



ШАГ-4
Используйте опоры вместе с наконечниками на них.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИНИ-ПЕЧИ

- Поместите устройство на ровную устойчивую поверхность. Убедитесь, что вокруг устройства имеется достаточно места, чтобы избежать препятствий и обеспечить достаточную вентиляцию.
- Убедитесь, что все ручки управления установлены в положение ВЫКЛ.
- Подключите устройство к источнику питания и включите.
- Установите температуру духовки, повернув ручку управления температурой по часовой стрелке.
- Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть духовку перед добавлением ингредиентов в камеру духовки.
- После предварительного нагрева добавьте ингредиенты в предпочитаемый аксессуар или термостойкую посуду, пригодную для использования в духовке.
- Откройте дверцу духовки и поместите в нее аксессуары и/или посуду.
- Убедитесь, что ингредиенты не расположены слишком близко к элементам духовки и не прикасаются к ним. Не ставьте ингредиенты, аксессуары или посуду непосредственно на элементы духовки. Обеспечьте минимальное расстояние 40 мм между ингредиентами и элементами духовки. Оставьте место для увеличения блюда в объеме во время приготовления.
- После добавления принадлежностей и/или посуды в духовку закройте дверцу.
- Следите за ходом приготовления и переворачивайте пищу в середине желаемого времени приготовления, если это необходимо.
- После завершения приготовления поверните ручки управления в положение ВЫКЛ. Выключите прибор от настенной розетки/блока питания и отсоедините его от сети.
- Вынимайте продукты из духовки, надев защитные перчатки.
- Дайте прибору остыть, прежде чем приступать к инструкциям по уходу и чистке, изложенным в данном руководстве пользователя.

Обжаривание

Обжаривание — это метод приготовления, при котором пища подвергается прямой термообработке. Обжаривание отличается от жарки и запекания тем, что во время процесса продукты переворачивают.

Следуйте приведенному ниже краткому руководству, чтобы получить наилучшие результаты:
- Установите ручку управления температурой духовки на 250 °C. Поверните ручку управления во 2-е положение, активируя только верхний нагревательный элемент.
- Разогревайте духовку в течение 15 минут.
- Расположите решетку вверху.
- Поместите продукты на решетку и смажьте их соусом или маслом по желанию.
- Поместите решетку и противень в духовку. Продукты следует располагать как можно ближе к верхнему нагревательному элементу, не касаясь его.
- Теперь установите ручку управления температурой на желаемую температуру

приготовления. Переворачивайте блюдо в течении желаемого времени приготовления.

Поджаривание

Большой объём духовки позволяет поджарить до 6 ломтиков хлеба, что идеально подходит для поджаривания большого количества кексов, замороженных вафель и т. д.

• Установите противень в самое нижнее положение внутри духовки.
• Установите ручку управления температурой духовки на 250 °C.
• Поверните ручку управления элементами духовки в 4-е положение, активируя все элементы.
• Разогревайте духовку в течение 5–10 минут.
• Поместите продукты на решетку и установите ее в среднее положение внутри духовки.
• При необходимости переворачивайте блюдо в течении желаемого времени приготовления.

Совет: при поджаривании только 1 или 2 продуктов поместите их на противень в центре духовки.

Выпечка

Наслаждайтесь всеми любимыми блюдами вашей семьи и изучайте новые рецепты.

Следуйте краткому руководству ниже, чтобы добиться наилучших результатов выпечки:
• Установите ручку управления температурой духовки на 250 °C.
• Поверните ручку управления элементами духовки в 4-е положение, активируя все элементы.
• Поместите продукты на решетку и смажьте их соусом или маслом по желанию.
• Установите решетку в самое нижнее или среднее положение внутри духовки.
Продукты следует размещать как можно ближе к нижнему нагревательному элементу, соблюдая при этом правила техники безопасности, упомянутые ранее в Руководстве пользователя.
• Теперь установите ручку управления температурой духовки на желаемую температуру приготовления.

Режим конвекции

Эта функция идеально подходит для приготовления гамбургеров, отбивных, сосисок, колбас и т. д. Кроме того, эту функцию можно использовать для подрумянивания продуктов: приготовления морских гребешков и т. д.

• Установите решетку в верхнее положение, а противень — на нижний нагревательный элемент.
Совет: мы рекомендуем налить в противень два стакана воды, чтобы избежать дыма и неприятных пятен от сжигания жира, а также для облегчения очистки.
• Установите ручку таймера на необходимое время приготовления.

Разогревайте духовку около 5 минут, слегка приоткрыв дверцу. Поместите продукты на решетку и закройте дверцу, не забывайте переворачивать продукты во время приготовления.
• Если приготовление завершится до истечения установленного времени, вручную поверните ручку таймера в положение «ВЫКЛ».

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

• Для более хрустящей корочки слегка смажьте пищу небольшим количеством масла.
• Время приготовления целой жареной курицы зависит от ее веса. Используйте термометр для мяса, чтобы проверить внутреннюю температуру.
• Если вы решите готовить несколько блюд подряд, имейте в виду, что температура внутри духовки будет высокой. Время приготовления всех блюд, следующих за первым, будет короче. Обязательно корректируйте время приготовления и проверяйте продукты на протяжении всего процесса приготовления.
• Если вы готовите разные виды продуктов последовательно, очищайте принадлежности перед каждой варкой. Это поможет гарантировать, что на вкус продукта не повлияет то, что было приготовлено в партии ранее.
• Продукты меньшего размера обычно готовятся быстрее, чем продукты большего размера.
• Для приготовления больших объемов продуктов требуется больше времени, чем для небольших объемов.
• Переворачивание или встряхивание продуктов в середине процесса приготовления гарантирует, что все кусочки прожарятся равномерно.
Если вы смазываете продукты небольшим количеством масла, делайте это непосредственно перед приготовлением.
• Для получения более хрустящего результата рекомендуется сбрызнуть свежий картофель небольшим количеством растительного масла.
• Закуски, которые обычно готовятся в духовке, также можно приготовить с помощью мини-печи.
• Вместо того, чтобы разогревать еду в микроволновой печи, сделайте это в мини-печи, чтобы пища стала более хрустящей и вкусной.
• Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко приготовить закуски с начинкой. Готовое тесто требует более короткого времени приготовления, чем домашнее тесто.
• При выпекании торта или пирога с заварным кремом поместите форму для запекания в духовку.
• Форму для выпечки или форму для запекания также рекомендуется использовать при приготовлении деликатных блюд или блюд с начинкой.
• Если пища не приготовилась, убедитесь, что принадлежности, форма для выпечки или кухонная посуда не были перегружены и не установлена слишком низкая температура. Готовьте еду небольшими партиями для более равномерного приготовления.
• Если картофель фри приготовлен неравномерно, убедитесь, что вы используете свежий, твердый картофель. Перед приготовлением обсушите, чтобы удалить излишки крахмала. Если картофель фри не хрустящий, возможно, в нем содержится слишком много воды.
• Если вы готовите домашний картофель фри, отварите его и тщательно высушите, прежде чем сбрызгивать маслом перед приготовлением. Обратите внимание, что доступны разные виды/сорта картофеля.

Некоторые типы/сорта лучше всего подходят для определенных типов блюд.
• Готовьте свинину, пока внутри мясо не станет белым.
• Готовьте рыбу до тех пор, пока ее мясо не будет легко отделяться от костей.
• Готовьте курицу до тех пор, пока мясо не станет полностью белым с выделяющимся соком.
• Готовьте утку до тех пор, пока мясо не станет полностью белым.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления может варьироваться в зависимости от типа продукта, количества и температуры. Еда, которую Вы приготовили, используя данные значения, может не угодить. Экспериментируя, Вы можете выбирать разные значения, чтобы получить разные вкусы и результаты, подходящие для вашего вкуса.

Продукты	Температура (℃)	Время приготовления (мин)	Функция
Кекс	170–190 °C	30–40	Низ – Верх
Пицца	200 °C	15–20	Низ – Верх
Лепешка	200 °C	30–40	Низ – Верх
Цыпленок	Макс.	150	Верх
Говядина	Макс.	25–35	Низ – Верх

СОВЕТЫ:

— Тот факт, что верхняя часть продукта готова, не означает, что внутренняя часть также пропеклась. За короткое время пища, приготовленная на сильном огне, возьмется коркой. Чтобы внутренняя часть продуктов также пропеклись, необходимо продукты выпекать дольше при низкой температуре.
— При выпечке кексов и другой выпечки духовку необходимо обязательно предварительно разогревать. Во время поднятия теста не следует открывать дверцу духовки. Чтобы проверить готовность выпечки, проткните ее зубочисткой, если зубочистка выходит чистой, значит, выпечка готова. Этот контроль должен быть сделан после того, как прошло 3/4 времени приготовления.

ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД И ЧИСТКА

• Отключайте устройство от сетевой розетки, когда оно не используется, а также перед чисткой.
• Всегда дожидайтесь полного остывания устройства перед очисткой и хранением.
• Гораздо легче очистить духовку и аксессуары сразу после их использования.
• Перед чисткой съемные аксессуары можно замочить в горячей мыльной воде примерно на 10 минут. Вымойте их в теплой мыльной воде, хорошо ополосните и высушите. Съемные аксессуары также можно мыть в посудомоечной машине при самой низкой температуре.
• Стенки прибора следует очищать влажной тряпкой или губкой и мягким моющим средством. Не используйте стальную мочалку, едкие чистящие средства, и не царапайте стенки мини-печи металлическими принадлежностями, так как это может повредить внутреннюю поверхность и ее покрытие.
• Дверцу можно протирать влажной губкой и насухо вытирать тряпкой или бумажным полотенцем.
• Очистите внешнюю поверхность влажной губкой. Не используйте едкие чистящие средства, так как они могут повредить внешнюю отделку.
• Не используйте отбеливатель, едкие вещества или растворители, едкие чистящие средства, стальную мочалку, металлические предметы или губку для чистки прибора или его аксессуаров, поскольку это может повредить отделку. Подобные повреждения могут повлиять на работоспособность и долговечность вашего прибора и его аксессуаров.
• Не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не держите его под струей воды для очистки.
• Дайте всем деталям и поверхностям полностью высохнуть перед подключением, использованием или хранением.

ДОЛГОСРОЧНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

В камере духовки, предназначенной для жарки и приготовления пищи, могут скапливаться масла и жиры. Со временем вы можете заметить чрезмерное выделение дыма из духовки. Обычно это указывает на то, что прибор нуждается в профилактической чистке в соответствии с руководством по долгосрочному техническому обслуживанию. Мы рекомендуем проводить профилактическую чистку раз в два месяца или по мере необходимости.
• Используйте мягкую щетку с сухой щетиной, чтобы слегка смахнуть стойкие загрязнения.
• Завершите очистку элементов мягкой одноразовой тканью или губкой, слегка смоченной небольшим количеством моющего средства, протрите все доступные участки камеры.
Перед использованием или хранением прибора тщательно высушите элементы и внутреннюю камеру, гарантируя, что на них не останется моющих средств или влаги.

Хранение

• Перед хранением убедитесь, что прибор полностью остыл, чист и сух.
• Рекомендуется хранить прибор в сухом месте.
• Храните прибор на устойчивой столешнице или в шкафу. Во избежание несчастных случаев убедитесь, что прибор и его шнур питания находятся вне досягаемости детей и домашних животных.
• Никогда не обматывайте шнур питания вокруг прибора.

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 электрическая мини-печь making Oasis everywhere соответствует ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

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

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 5 лет.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить:

— web-сайте www.forteklima.ru в разделе «Сервис»,
— по телефону горячей линии: 8-800-700-00-98 (звонок по России бесплатный),
— написав на e-mail: service@forteholding.ru.

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 12 месяцев и расширенную гарантию до 24 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 www.forteklima.ru в течение одного месяца от даты покупки. Участие в программе расширенной гарантии подтверждается выдачей сертификата на конкретный товар. Зарегистрировать товар возможно только после согласия покупателя на сохранение личных данных, запрашиваемых в процессе регистрации.

• Гарантия 24 месяца действует только при наличии оригиналов кассового и товарного чеков, подтверждающих покупку изделия, а также при предоставлении ссылки на опубликованный положительный отзыв длиной не менее 200 символов. Более подробная информация об условиях получения сертификата расширенной гарантии указана на нашем сайте www.forteklima.ru

• 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 www.forteklima.ru.

• Гарантийное обслуживание купленного Вами прибора осуществляется через Продавца, специализированные сервисные центры или монтажную организацию, проводив-

шую установку прибора (если изделие нуждается в специальной установке, подключении или сборке). По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием изделия, обращайтесь в специализированные сервисные центры. Подробная информация о сервисных центрах, уполномоченных осуществлять ремонт и техническое обслуживание изделия, находится на сайте www.forteklima.ru 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: www.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 электрических мини-печей составляет 3 (три) года.

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, составляе**т 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 _____

316
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, проезд 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 18, оф. 1
Импортер 4: ООО «Форте Климат ГмбХ»
Адрес местонахождения: 344003, г. Ростов-на-Дону, пр-т. 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, пр-т. Буденновский, зд. 62/2, оф. 16–17
Импортер 7: ООО «Форте Пром ГмбХ»
Адрес местонахождения: 400031, г. Волгоград, ул. Бахтурова, 12Л
Сделано в Турции

making oasis everywhere — сохраняется у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель:
Серийный номер:
Дата производства:
Дата продажи:
Название продавца:
Адрес продавца:
Тел. продавца:
Подпись продавца:
МП

making oasis everywhere — изымается мастером при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель:
Серийный номер:
Дата приема в ремонт:
Номер заказа-наряда:
ФИО клиента:
Адрес клиента:
Тел. клиента:
Дата ремонта:
Подпись мастера:

making oasis everywhere — сохраняется у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель:
Серийный номер:
Дата производства:
Дата продажи:
Название продавца:
Адрес продавца:
Тел. продавца:
Подпись продавца:
МП

making oasis everywhere — изымается мастером при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель:
Серийный номер:
Дата приема в ремонт:
Номер заказа-наряда:
ФИО клиента:
Адрес клиента:
Тел. клиента:
Дата ремонта:
Подпись мастера:

making oasis everywhere

сохраняется у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель:

Серийный номер:

Дата производства:

Дата продажи:

Название продавца:

Адрес продавца:

Тел. продавца:

Подпись продавца:

МП

making oasis everywhere

изымается мастером при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель:

Серийный номер:

Дата приема в ремонт:

Номер заказа-наряда:

ФИО клиента:

Адрес клиента:

Тел. клиента:

Дата ремонта:

Подпись мастера:

making oasis everywhere

сохраняется у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель:

Серийный номер:

Дата производства:

Дата продажи:

Название продавца:

Адрес продавца:

Тел. продавца:

Подпись продавца:

МП

making oasis everywhere

изымается мастером при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель:

Серийный номер:

Дата приема в ремонт:

Номер заказа-наряда:

ФИО клиента:

Адрес клиента:

Тел. клиента:

Дата ремонта:

Подпись мастера: