# Инструкция

**по эксплуатации и техническому обслуживанию встраиваемых духовых шкафов торговой марки Cata**

## ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на базовые приборы и их исполнения (далее по тексту модели) электродуховок встраиваемых (далее по тексту духовок) модели: CDP 760, CDP 780, CDP 780 AS, CM 760, CM 760 AS, LC 8110 PYRO, LC 840, LC 890 D BK, ME 405 I/A, ME 406D, ME 605 TC / A, ME 605 G/B, ME 605 G/C, ME 605 IX, ME 605 TCP, ME 605 TCP/A, ME 606 PYRO, ME 611 DI, ME 611 DL, ME 6206 X, MR 608 I, LCMD8008, CME6006, CME7007, MD7009, HME7007, UME7007, HMD7009, MRA 7008, CMD 7109 X MD 7010 WH, HMD 7010 X, ME7207, MD 7010 , MRA7108WH, MRA7108BK, MRA7108IV, CD 760 AS, CPR 8109 X предназначенных для тепловой обработки пищевых продуктов в бытовых условиях.
Паспортная табличка на данную духовку находится прямо на ней. В этой табличке, которая видна, если открыть дверцу, находится вся идентификационная информация на духовку, которая нужна при заказе запасных частей.

Прежде чем пользоваться духовкой, внимательно прочтите данное руководство. Важно, чтобы прежде чем готовить на этой духовке, понять все функции управления.
Обращайте внимание на все советы и предупреждения, которые даются под заголовком "ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ – Советы и инструкции по технике безопасности".

- Духовка разработана для домашнего пользования, и она может быть встроена в стандартную кухонную мебель.
- При использовании ее в транспортных средствах типа дома-фургона нужно учитывать соответствующие указания, включенные в инструкции по монтажу.
- Использование этой духовки для каких-либо других целей или в любой другой обстановке без явно выраженного согласия изготовителя приводит к аннулированию гарантии и отказу от ответственности.
- Гарантируется, что в новой духовке нет электрических или механических дефектов, в соответствии с некоторыми исключениями, которые указаны в "Положениях и условиях гарантии изготовителя".

- Вышеуказанное не влияет на Ваши законные права. Прежде чем пользоваться духовкой, нужно обязательно снять всю защитную упаковку и покрытия. Для оказания содействия в защите окружающей среды, разделите упаковочные материалы на различные типы и утилизируйте их в соответствии с местными правилами, касающимися утилизации отходов. Упаковка разработана таким образом, чтобы не навредить окружающей среде; ее можно восстановить или переработать, так как она является экологически чистым продуктом. Если Вы переработаете данную упаковку, Вы внесете свой вклад в дело экономии сырьевых материалов и в дело снижения объемов промышленных и домашних отходов. Дополнительную информацию об утилизации отходов можно затребовать в местном экологическом агентстве.

В начале эксплуатации, можно почувствовать легкий запах от защитного покрытия или сырости, который исчезнет через какой-то непродолжительный период времени.

Символ  на продукте или его упаковке указывает на то, что данный продукт нельзя рассматривать как

обычный бытовой мусор. Данный продукт для переработки должен сдаваться на пункт сбора электрического и электронного оборудования. Если Вы позаботитесь о правильной утилизации данного продукта, Вы поможете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья населения, которые могут возникнуть при непрерывной утилизации продукта. Для получения более подробной информации относительно утилизации данного продукта, обратитесь в местные органы управления, в службу утилизации домашних отходов или в магазин, где Вы купили данный продукт.
Эта духовка была изготовлена и реализована в соответствии с важнейшими требованиями следующих ЕВРОПЕЙСКИХ ЗАКОНОВ И ДИРЕКТИВ ЕЭС:

**Символ ЕС 93/68 Низковольтное оборудование 73/23 CEM89/336**
**Правила техники безопасности EN 60 3351,**
**EN 60 335 2 6.**

Данное устройство соответствует законам о подавлении радиопомех.
Так как изготовитель придерживается принципов постоянного совершенствования продукта, он оставляет за собой право принимать и выполнять всякие модификации, которые считаются необходимыми, без какого бы то ни было предварительного уведомления.

### ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА

Распакованную духовку запрещается переносить за ручку дверцы, на верхнем кожухе имеются специальные ручки для переноски.
Духовка встраивается в напольную тумбу или пенал кухонного гарнитура, в которых имеется ниша.
Духовка устанавливается на дно ниши и закрепляется спереди винтами, прилагаемыми в комплекте.
Минимальные зазоры между боковыми стенками духовки и стенками мебели не менее 5 мм.

### ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ (ИСПОЛЬЗОВАНИЯ)

- Электроприбор и его открытые части могут значительно нагреваться во время использования.
- Детям младше 8 лет разрешается приближаться к электроприбору только в том случае, если они находятся под постоянным присмотром взрослых.

- К использованию данного электроприбора допускаются дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лица, не располагающие достаточными знаниями и опытом, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы относительно безопасного использования данного электроприбора, а также понимают опасности, сопряженные с его эксплуатацией. Детям запрещается играть с электроприбором. Детям не следует доверять чистку и техническое обслуживание электроприбора без должного присмотра.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Если рядом с духовкой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей духовки.

- Не оставляйте включённую духовку без надзора. Это может привести к несчастному случаю или пожару.
- Данное устройство соответствует всему текущему европейскому законодательству по безопасности, однако изготовитель должен подчеркнуть, что это соответствие не касается нагревания поверхностей устройства во время эксплуатации, которые остаются горячими во время работы.
- Поэтому изготовитель настоятельно рекомендует не допускать к устройству маленьких детей.
- Если обеспечить отсутствие детей в кухне невозможно, за ними нужно постоянно следить.
- Также рекомендуем быть осторожными во время пользования и очистки. Внимательно прочитайте разделы по данному устройству, касающиеся очистки и технического обслуживания.
- Не кладите на духовку тяжелых предметов и не опирайтесь на дверцу, когда ее открываете, потому что это может привести к повреждению петель.
- Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир, так как они могут загореться.
- Не кладите противни или подносы на дно духовки и не прикрывайте ее алюминиевой фольгой.
- Никогда не храните внутри духовки легковоспламеняемые предметы, потому что они могут загореться.
- Не допускайте прикосновения принадлежностей или электрических кабелей с горячими деталями устройства. • Не используйте устройство для специальных нагреваний или для сушения одежды.
- Не устанавливайте устройство вблизи занавесок или мягкой мебели.
- Не пытайтесь поднимать или перемещать кухонные устройства за ручку или за дверцу, так как этим Вы можете их повредить.
- Если плоскости сопряжения духовки очень грязны, дверца не будет надлежащим образом закрываться во время работы. Могут быть повреждены передние части близко расположенной мебели. Поддерживайте чистоту плоскостей сопряжения духовки.
- Во время работы устройство нагревается. Следует быть осторожным и избегать контакта с нагревательными элементами внутри духовки.
- Открывайте духовку осторожно. Из духовки может вырвать пар и причинить ожоги находящимся рядом.
- Не вливайте воду вовнутрь очень горячей духовки. Может быть повреждена эмаль.
- Устройство должно правильно устанавливаться лицом, обладающим достаточной квалификацией, в строгом соответствии с инструкциями изготовителя.
- Изготовитель снимает с себя любую ответственность за травмы или материальный ущерб, наступившие в результате неправильной эксплуатации или неправильной установки данной духовки.
- Во время работы образуется тепло, испарения и влага, избегайте получения травм и обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения. При пользовании в течение продолжительного периода может оказаться необходимой дополнительная вентиляция – если у Вас возникнут сомнения в отношении необходимого объема, проконсультируйтесь с квалифицированным монтажником.

Данное руководство пользователя должно храниться в качестве справочного пособия на будущее и для пользования человеком, незнакомым с данным устройством.

Прежде чем пользоваться духовкой, тщательно очистите внутренние поверхности неабразивным чистящим средством и теплой водой. Установите решетку и противень в соответствующие направляющие. По завершении этой операции, включите духовку на максимальную температуру примерно на 20 минут для удаления следов заводской смазки, масла или смолы, которые могут стать причиной неприятных запахов во время приготовления пищи.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: Во время первого нагревания может появиться дым или неприятные запахи. В таком случае хорошо провентилируйте помещение, пока не закончится первая операция.

После окончания этой простой операции духовка будет готова для приготовления пищи. Настоящее устройство предназначено исключительно для домашнего пользования.

Используйте духовку только для приготовления пищи.

## ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

Данная духовка регулируется термостатом в диапазоне от 50ºC до 250ºC, в зависимости от нужной температуры. Индикаторная лампочка термостата включается и выключается для указания на температурный контроль во время пользования.

Необходимый режим готовки выбирается при помощи многофункциональной кнопки управления. Можно выбрать следующие функции:



A. **ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ.** Она автоматическая при выборе режима готовки для всех моделей). Освещение духовки всегда включено при пользовании ею.



B. **КОНВЕКЦИОННЫЙ** РЕЖИМ. Обеспечивает традиционную готовку с поступлением тепла от верхнего и нижнего элементов.



**C. РЕЖИМ ВЕРХНЕГО ЭЛЕМЕНТА.** Для готовки на медленном огне, для поджаривания или хранения готовых блюд теплыми.



D. **РЕЖИМ НИЖНЕГО ЭЛЕМЕНТА**. Для готовки на медленном огне и для подогревания пищи.



E. **КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ С ПОДДУВОМ**. Обеспечивает конвекционное нагревание верхним и нижним элементами для равномерной тепловой обработки.



F. **РЕШЕТКА**. Для режима “гриль” и поджаривания пищи.



G. **МАКСИГРИЛ**. Как и выше, но грилевый элемент обеспечивает большую площадь для жарения.



H. **РЕШЕТКА С ОБДУВОМ.** Обеспечивает быстрое поджаривание с тем, чтобы пища оставалась сочной. При запекании с принудительным обдувом эта функция наиболее эффективна с точки зрения энергопотребления.



I. **РЕЖИМ ОТТАИВАНИЯ.** Вентилятор работает без тепла для уменьшения времени оттаивания замороженных продуктов.



J. **Пиролитическая функция:**

Когда духовой шкаф настроен на пиролитический режим работы, на светодиодном дисплее отображается индикация «PYA».

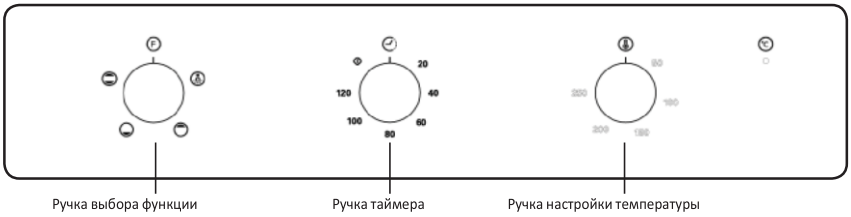
Температура по умолчанию составляет 450ºC. Таймер можно настроить на 1:30 или 2:00 часа.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

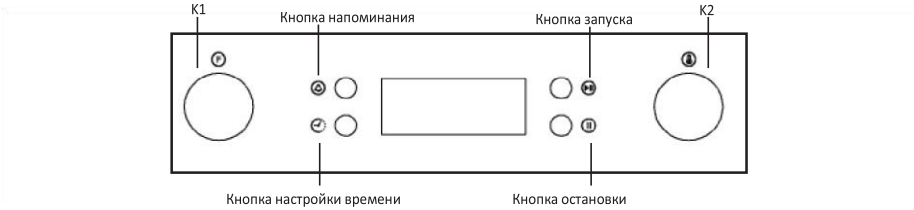
- Оставайтесь возле электроприбора: при использовании духового шкафа в режиме « » продукты могут загореться, если задано слишком долгое время приготовления. Во время приготовления гренков прибор должен оставаться под непосредственным наблюдением, кроме того, не следует задавать слишком продолжительное время приготовления.

  ПРИМЕЧАНИЕ: если время приготовления составляет менее шестидесяти минут, сначала выберите более продолжительное время, а затем поверните переключатель назад и выберите нужное время.
- Для настройки функций установите ручку выбора функции на нужное значение. Когда Вы задали функцию, время и температуру, духовой шкаф автоматически запустит процесс приготовления.
- Для настройки времени приготовления поворачивайте ручку таймера, чтобы выбрать нужное время, рекомендуемое в кулинарной книге. По истечении времени приготовления электроприбор отключится и Вы услышите звуковой сигнал.
- Для настройки температуры поворачивайте ручку настройки температуры.

**ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ**

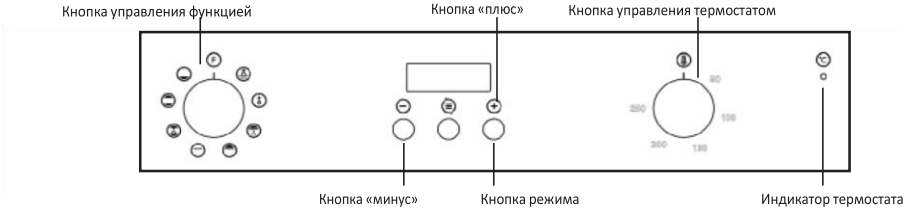



**ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ**




Напоминание: чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда удерживайте ручку одной рукой по центру, не касаясь стопорного штифта блокировки от детей.

**ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ**




Если электроприбор не используется, всегда устанавливайте ручки в положение «0».

При первом подключении духового шкафа к источнику питания дождитесь, пока на дисплее не будет автоматически отображена индикация «12.30» – затем прозвучит один звуковой сигнал, а знак «.» начнет мигать. Прежде чем приступать к использованию духового шкафа, убедитесь, что его часы настроены надлежащим образом.
Пожалуйста, обратите внимание: в часах электроприбора используется 24часовой формат времени: например, значение «2 часа дня» отображается как «14.00».

**Как настроить часы на нужное время**

1) Нажимая кнопки «+» и «», задайте значение часа.
2) Нажмите «», чтобы подтвердить значение часа.
3) Нажимая кнопки «+» и «», задайте значение минут.
4) Нажмите «», чтобы подтвердить значение минут, – таймер перейдет в режим ожидания.

Примечание: если дисплей не загорается, настройте время, одновременно нажав кнопки «+» и «» в течение более 3 секунд.

**Включение и выключение духового шкафа**

Если таймер находится в режиме ожидания, нажмите «» в течение более 3 секунд – таймер перейдет в ручной режим, а на экране загорится символ «».

1) 3 адайте нужную функцию приготовления и температуру.
2) Задайте функцию времени – духовой шкаф начнет работать.

Если Вы выбрали функцию «Dur» или «End», то после завершения приготовления духовой шкаф автоматически выключится.
Если Вы используете ручной режим или таймер обратного отсчета, то после завершения приготовления установите ручку выбора функции и ручку настройки температуры
в положение «0». Нажмите и удерживайте кнопки «» и «+» в течение более 3 секунд, чтобы вернуться в режим ожидания.

**Настройка функции времени**

Если в ручном режиме нажать «», Вы перейдете к настройке функции времени; она задается в такой последовательности: ручной режим – таймер обратного отсчета – «Dur» – «End» – ручной режим. Затем, если это необходимо, задайте функцию приготовления и установите нужную температуру.

Ручной режим:
В ручном режиме на экране отображаются только часы и символ «». Пользователь должен самостоятельно контролировать продолжительность приготовления. Примечания: если по истечении 5 часов работы в ручном режиме ни одна кнопка не была нажата, таймер начинает мигать один раз в секунду, предупреждая Вас о необходимости перевести электроприбор в режим ожидания, чтобы Вы случайно не оставили духовой шкаф включенным. По истечении 10 часов работы таймер перейдет в режим ожидания.
Когда в ручном режиме таймер начинает мигать, нажмите любую кнопку, чтобы сбросить настройку таймера, если Вы планируете продолжить использование духового шкафа. Или одновременно нажмите и удерживайте кнопки «» и «+» в течение более 3 секунд, чтобы перейти в режим ожидания, если дальнейшее использование духового шкафа не требуется.

Настройка времени звукового оповещения:

Благодаря данной функции электроприбор может выдавать звуковое оповещение по завершении заданного периода времени.

1>Нажмите кнопку « », чтобы выбрать функцию таймера обратного отсчета. Соответствующий символ « » или «.» начнет мигать.
2>С помощью кнопок «+» и «» настройте таймер обратного отсчета. (См. инструкции по настройке нужного времени часов.) Для подтверждения нажмите кнопку «» – на экране загорится символ « ». Когда на экране появился символ «», настройка времени звукового оповещения завершена.
3>По окончании заданного периода времени таймер выдает звуковое оповещение, а на экране начинает мигать символ «». Нажмите и удерживайте любую кнопку в течение менее 3 секунд – звуковое оповещение будет отключено, а символ «» исчезнет с экрана. Настройка времени звукового оповещения предусмотрена только в целях предупреждения пользователя.

Одновременно нажмите и удерживайте кнопки «» и «+» в течение более 3 секунд, чтобы перейти в режим ожидания, если дальнейшее использование духового шкафа не требуется.

Полуавтоматическое программирование по общему времени приготовления продуктов:

Данная функция предназначена для приготовления продуктов в течение нужного периода времени. Поместите продукты в духовой шкаф.
Настройте духовой шкаф на нужную функцию приготовления и температуру.

Максимальное время приготовления составляет 10 часов.

1) Н ажимайте кнопку «», пока на экране таймера не появится индикация «Dur». (Это следует сделать до настройки времени приготовления.)
2) С помощью кнопок «+» и «» задайте время приготовления продуктов. (См. инструкции по настройке нужного времени часов.) Для подтверждения нажмите кнопку «» – на экране будет отображено текущее время, а также символы «А» и «». При этом духовой шкаф приступит к приготовлению продуктов.
3) По истечении заданного периода времени таймер остановит работу духового шкафа и Вы услышите звуковое оповещение. Кроме того, отображаемый на экране символ «А» начнет мигать. Затем установите ручку выбора функции и ручку настройки температуры в положение «0». Нажмите и удерживайте любую кнопку в течение менее 3 секунд – звуковое оповещение будет отключено.

Если нажать и удерживать кнопку «» в течение более 3 секунд, Вы сможете снова использовать духовой шкаф в ручном режиме.

Полуавтоматическое программирование по времени завершения приготовления продуктов:

Данная функция позволяет задать время, когда приготовление продуктов должно быть завершено. Поместите продукты в духовой шкаф. Настройте духовой шкаф на нужную функцию приготовления и температуру.

1) Нажимайте кнопку «», пока на экране таймера не появится индикация «End». (Это следует сделать до настройки времени, когда приготовление должно быть завершено).
2) С помощью кнопок «+» и «» настройте время завершения приготовления. (См. инструкции по настройке нужного времени.)
3) Для подтверждения нажмите кнопку « » – на экране будет отображено текущее время, а также символы «А» и « ». При этом духовой шкаф приступит к приготовлению продуктов.
4) По истечении заданного периода времени таймер остановит работу духового шкафа и Вы услышите звуковое оповещение. Кроме того, на экране начнет мигать символ «А». Затем установите ручку выбора функции и ручку настройки температуры в положение «0». Нажмите и удерживайте любую кнопку в течение менее 3 секунд – звуковое оповещение будет отключено.

Если нажать и удерживать кнопку «» в течение более 3 секунд, Вы сможете снова использовать духовой шкаф в ручном режиме.

Полностью автоматическое программирование:

Данная функция позволяет не только готовить продукты в течение нужного времени, но и запускать процесс приготовления с нужной задержкой. Поместите продукты в духовой шкаф. Настройте духовой шкаф на нужную функцию приготовления.

Настройте температуру внутри духового шкафа согласно рецепту приготовления продуктов.

Во-первых: нажимайте кнопку «», пока на экране таймера не появится индикация «Dur». С помощью кнопок «+» и «» задайте время приготовления продуктов. Для подтверждения нажмите кнопку «» – на экране будет отображено текущее время, а также символ «A». Во-вторых: продолжайте нажимать кнопку «», пока на экране таймера не появится индикация «End». Когда Вы увидите на экране таймера индикацию «End», настройте время завершения приготовления с помощью кнопок «+» и «», затем для подтверждения нажмите кнопку «» – на экране будет отображено текущее время, а также символ «A». Символ « » не появится до начала процесса приготовления.

Добавьте время приготовления продуктов к текущему времени – Вы можете перенести запуск приготовления на срок до 23 часов 59 минут от полученного момента. Духовой шкаф рассчитывает время начала приготовления, вычитая общее время приготовления продуктов из времени завершения приготовления, так что весь процесс будет завершен в заданное время. Затем таймер выдаст звуковое оповещение, а символ «A» начнет мигать. Установив ручку выбора функции и ручку настройки температуры, нажмите и удерживайте любую кнопку в течение менее 3 секунд – звуковое оповещение будет отключено.

Если нажать и удерживать кнопку «» в течение более 3 секунд, Вы сможете снова использовать духовой шкаф в ручном режиме.

Пожалуйста, обратите внимание: если Вы задали настройки времени для полностью автоматического режима, их уже нельзя изменить. Поменяв настройки, Вы отмените автоматическую программу и перейдете в соответствующий режим. Если Вы хотите выполнить сброс настроек автоматического режима, прекратите настройку текущих параметров и заново настройте автоматический режим согласно приведенному выше алгоритму.

**Особенности настройки**

1) Если нажать и удерживать кнопки «+» и «» в течение более 3 секунд, настройка времени будет быстро увеличиваться или уменьшаться с шагом в 5 секунд.
2) Е сли при настройке той или иной функции времени Вы не нажимаете на кнопки в течение 5 минут, электроприбор возвращается в ручной режим.
3) Если при настройке той или иной функции времени нажать и удерживать кнопку «» в течение более 3 секунд, текущая настройка будет отменена, а электроприбор перейдет в ручной режим.
4) Если при настройке функции времени нажать и удерживать кнопки «+» и «» в течение более 3 секунд, то текущая настройка функции времени будет отменена, а электроприбор выдаст звуковой сигнал и перейдет в ручной режим.
5) М ы рекомендуем включить пустой духовой шкаф на 15 минут при температуре 200 градусов Цельсия – это позволит удалить остатки продуктов с внутренней поверхности духового шкафа.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**1. Настройка часов**

После подключения электроприбора к источнику питания на дисплее будет отображена индикация «00:00».

1) Нажмите «» – начнет мигать значение часа. 2) Вращайте ручку «K2», чтобы настроить значение часа (в диапазоне от 0 до 23).
3) Нажмите «» – начнет мигать значение минут. 4) Вращайте ручку «K2», чтобы настроить значение минут (в диапазоне от 0 до 59).
5) Нажмите «», чтобы завершить настройку часов. На экране начнет мигать символ «:» и загорится индикация времени.

Примечание: в часах электроприбора используется 24часовой формат времени. После отключения электроприбора от источника питания настройки часов будут потеряны.

**2. Настройка функций**

1) Вращайте ручку «K1», чтобы выбрать нужную функцию приготовления. Загорится соответствующий индикатор.
2) Вращайте ручку «K2», чтобы настроить температуру.
3) Нажмите кнопку «», чтобы подтвердить настройку и приступить к приготовлению. Загорится соответствующий значок температуры «ºC».
4) Если Вы пропустили шаг 2, нажмите « », чтобы приступить к приготовлению – время по умолчанию будет установлено на 9 часов, а температура по умолчанию будет отображена на светодиодном дисплее.

ПРИМЕЧАНИЕ:

1) Вращая ручку, Вы осуществляете настройку времени со следующим шагом: от 0 до 0:30 мин: шаг 1 минута; от 0:30 до 9:00 часов: шаг 5 минут.
2) Шаг настройки температуры составляет 5ºC, для инфракрасного гриля – 30ºC.
3) Когда приготовление запущено, вращайте ручку «K1», чтобы настроить время приготовления. Затем нажмите кнопку «», чтобы начать приготовление. Если в течение 3 секунд не нажать кнопку « », духовой шкаф продолжит приготовление с предыдущей настройкой времени.
4) Когда приготовление запущено, вращайте ручку «K2», чтобы настроить температуру. Загорится соответствующий индикатор. Затем нажмите кнопку «», чтобы начать приготовление. Если в течение 3 секунд не нажать кнопку « », духовой шкаф продолжит приготовление с предыдущей настройкой температуры.

**3. Настройка лампы**

1) Вращайте ручку «K1», чтобы выбрать нужную функцию – на экране появится соответствующий значок.
2) Нажмите кнопку «», чтобы приступить к приготовлению. Значок лампы « » * «:» начнет мигать.

**4. Функция справки**

Если во время приготовления Вы воспользуетесь функцией справки, то через 3 секунды электроприбор снова вернется в текущий режим работы.

1) В режиме приготовления нажмите кнопку «», чтобы просмотреть текущее время.
2) Если часы настроены, нажмите кнопку «», чтобы просмотреть время приготовления.

**5. Функция блокировки от детей**

Включение блокировки: одновременно нажмите и удерживайте кнопки и в течение 3 секунд – Вы услышите долгий звуковой сигнал, обозначающий включение функции блокировки от детей, а на экране загорится символ «».

Отмена блокировки: одновременно нажмите и удерживайте кнопки и в течение 3 секунд, Вы услышите долгий звуковой сигнал, обозначающий, что функция блокировки от детей отключена.

Примечание: если Вы хотите прервать процесс приготовления, кратковременно нажмите кнопку остановки. Не следует долго удерживать кнопку остановки – это неверная команда.

**6. Функция напоминания:**

Чтобы Вы не забыли запустить приготовление, духовой шкаф может выдавать соответствующее напоминание по истечении периода времени от 1 минуты до 9 часов. Напоминание можно настроить только в том случае, когда духовой шкаф находится в режиме ожидания. Чтобы настроить напоминание, следуйте приведенным ниже инструкциям:

1) Нажмите кнопку настройки напоминания «».
2) Вращайте ручку «K2», чтобы настроить значение часа для выдачи напоминания. (Значение должно быть в диапазоне от 0 до 9).
3) Нажмите кнопку настройки напоминания «» еще раз.
4) Вращайте ручку «K2», чтобы настроить значение минут для выдачи напоминания. (Значение должно быть в диапазоне от 0 до 59).
5) Нажмите «», чтобы подтвердить настройку. На экране начнет мигать символ «:» и загорится индикация напоминания « ». Затем начнется отсчет времени. Примечание: по истечении заданного времени звуковой сигнал прозвучит 10 раз. Символ «» исчезнет с экрана, напоминая Вам о необходимости запустить приготовление. Вы можете отменить настроенное напоминание нажатием кнопки остановки: когда напоминание настроено, его можно отменить, дважды нажав кнопку остановки.

**7. Функция запуска/паузы/отмены**

1) Когда время приготовления настроено, нажмите кнопку «», чтобы запустить приготовление. Если приготовление приостановлено, нажмите кнопку « », чтобы возобновить его.
2) Во время приготовления один раз нажмите кнопку « », чтобы приостановить его. Дважды нажмите кнопку « », чтобы отменить приготовление.

**8. Функция экономии энергии**

1) Когда электроприбор находится в режиме ожидания или запрограммирован на выдачу напоминания, нажмите и удерживайте кнопку «» в течение трех секунд – светодиодный дисплей погаснет и перейдет в режим экономии энергии.
2) Если в режиме ожидания на протяжении 10 минут не выполняется никаких действий, светодиодный дисплей погаснет и перейдет в режим экономии энергии.
3) Чтобы выйти из режима экономии энергии, нажмите любую кнопку или поверните любую ручку.

**9. Пиролитическая функция (предусмотрена только на некоторых моделях)**

Данная функция позволяет тщательно очистить внутреннее пространство духового шкафа.

1) Вращайте ручку «K1», чтобы выбрать пиролитическую функцию. На светодиодном дисплее появится индикация «PYA».
2) Нажмите « », чтобы подтвердить выполнение операции. Время выполнения по умолчанию установлено на 2 часа; на светодиодном дисплее будет отображаться индикация «PYA».
3) Вращайте ручку «K1», чтобы изменить время выполнения пиролитической функции. Вы можете настроить время выполнения на одно из двух значений – «1:30» или «2:00».

Примечание:

А) Если дверца не закрыта, после нажатия кнопки запуска операция не начнется; в этом случае на светодиодном дисплее будет отображена индикация «DOOR», «PYA».

Б) Если температура внутри духового шкафа выше 200ºC, нажмите кнопку отмены, чтобы вернуть электроприбор непосредственно в режим ожидания; если же температура внутри духового шкафа выше 300ºC, нажмите кнопку запуска – на светодиодном дисплее будет отображена индикация «COOL».

В) Е сли в нормальном режиме работы открыть дверцу духового шкафа, сработает реле нагревателя и духовой шкаф прекратит работу; при этом на светодиодном дисплее появится индикация «DOOR», а звуковой сигнал будет выдаваться, пока Вы не закроете дверцу и не нажмете кнопку отмены.

Г) К огда выполнение пиролитической функции завершено, а температура внутри духового шкафа опустится ниже 300ºC, светодиодный дисплей погаснет.

Д) П режде чем активировать пиролитическую функцию, удалите излишки разлившейся жидкости и убедитесь, что духовой шкаф пуст. Не оставляйте внутри духового шкафа посторонние предметы (например, сковороды, противни, поддоны, салазки и т. д.), поскольку в противном случае они могут быть серьезно повреждены.

**10. Примечание:**

1) Во время выполнения всех функций (кроме пиролитической функции) лампа духового шкафа будет оставаться включенной.

2) К огда программа приготовления задана, но кнопка «⏯» не была нажата в течение 5 минут, на дисплее будет отображено текущее время, а электроприбор вернется в режим ожидания. В этом случае настройка программы будет недействительной.
3) Звуковой сигнал выдается при своевременном нажатии кнопки, в противном случае сигнала не последует.
4) П осле завершения приготовления звуковой сигнал прозвучит пять раз.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Прежде чем готовить, обязательно извлеките все ненужные принадлежности из духовки.
- Прежде чем приступить к работе, предварительно разогрейте духовку до нужной температуры тепловой обработки.
- У становите противни в центре духовки и для циркуляции воздуха. Если используете более одного противня, оставьте между ними пространство.
- Н е наполняйте противень доверху при приготовлении сочного фруктового кекса. Капающие с противня фруктовые соки оставляют невыводимые пятна.
- Не кладите противни на дно духовки и не накрывайте дно алюминиевой фольгой. Это приведет к накоплению тепла. Время готовки и жарения не совпадет, и может быть повреждена эмаль.
- Постарайтесь как можно меньше приоткрывать дверцу духовки, чтобы посмотреть на пищу (освещение духовки во время готовки не выключается).
- Будьте осторожны, открывая дверцу, чтобы избежать контакта с горячими деталями и паром.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ

Прочитайте информацию на упаковке пищевого продукта, касающуюся температуры обработки и времени. После ознакомления с работой духовки можно варьировать величины температуры и времени для приспособления их к Вашим личным предпочтениям. Перед готовкой проверьте продукты на предмет полного оттаивания, если не указано иное.

| Тип пищевого продукта | Темп. ºС | Направляющие | Время готовки в минутах Предлагаемое |
|---|---|---|---|
| **Десерты из смеси для кекса в формах** | | | |
| Бисквиты или булочки | 175 | 2 | 55-65 |
| Кексы | 175 | 3 | 60-70 |
| **Десерты песочное тесто в формах** | | | |
| Основа пирога | 200 | 3 | 08-10 |
| Основание творожного кекса | 200 | 3 | 25-35 |
| Основание фруктового кекса | 200 | 3 | 25-35 |
| **Десерты поднятое тесто в формах** | | | |
| Основа пирога | 180 | 3 | 30-45 |
| Мягкий хлеб 1 кг муки | 200 | 3 | 25-35 |
| **Маленькие пирожные** | | | |
| Песочное тесто | 200 | 3 | 10-15 |
| Тесто для пончиков | 200 | 2 | 35-45 |
| Бисквитный пончик | 200 | 3 | 15-20 |
| Ласанья | 225 | 2 | 40-50 |
| **Мясо (время на см толщины)** | | | |
| Большие куски жареного мяса | 200 | 2 | 120-150 |
| Малые куски жареного мяса | 200 | 2 | 60-90 |
| Фрикадельки | 200 | 2 | 30-40 |
| **Птица** | | | |
| Утка 1 ½ кг | 200 | 2 | 120-180 |
| Гусь 3 кг | 200 | 2 | 150-210 |
| Жареный цыпленок | 200 | 2 | 60-90 |
| Индейка 5 кг | 175 | 2 | 240-260 |
| **Дичь** | | | |
| Заяц | 200 | 2 | 60-90 |
| Нога оленины | 200 | 2 | 90-150 |
| **Овощи** | | | |
| Картофель печеный в духовке | 220 | 2 | 30-40 |
| Открытый пирог с вареными овощами | 200 | 2 | 40-50 |
| **Рыба** | | | |
| Форель | 200 | 2 | 40-50 |
| Морской карась | 200 | 2 | 40-50 |
| Пицца | 240 | 3 | 10-20 |
| **Гриль** | | | |
| Отбивные | | 4 | 8-12 |
| Колбасы | | 4 | 10-12 |
| Цыпленок на гриле | | 2 | 25-35 |
| Телятина, поджаренная на шампуре 0,6 кг | | | 50-60 |

* Номер направляющих отчитывается снизу вверх (дно духовки исключается, так как на него противни ставить нельзя)

ИНФОРМАЦИЯ О РАСПОЛОЖЕНИИ ЯВЛЯЕТСЯ ПРИМЕРНОЙ, ПОТОМУ ЧТО ТИП ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЗАВИСЯТ ОТ КАЧЕСТВА И КОЛИЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

### КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГРИЛЕМ.

Положите продукты, которые нужно поджарить, на решетку или на мелкий противень. Решетку следует поместить на самые верхние направляющие, а противень для сбора жира нужно установить на самые нижние направляющие. Подключите гриль, пользуясь следующими положениями селекторного переключателя для духовки с вентиляторным обдувом положениями или , , селекторного переключателя для многофункциональной духовки.

В зависимости от типа пищевого продукта (мясо, рыба, птица и т.д.) нужно будет переворачивать его, чтобы подвергнуть воздействию инфракрасного излучения обе стороны гриля. Для примерного руководства мы указывает некоторые величины продолжительности обработки:

| Продукты для обработки на гриле | предлагаемое время готовки в минутах |
|---|---|
| Нежирное или тонкое мясо | 4-6 |
| Обычное мясо | 5-8 |
| Рыба без чешуи | 8-10 |
| Рыба (например, форель, лосось) | 12-15 |
| Колбасы | 10-12 |
| Сэндвичи | 2-5 |

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не пользуйтесь алюминиевой фольгой для покрытия противня гриля или источника тепла
- Не заворачивайте элементы в алюминиевую фольгу и размещайте их под грилем большая отражательная способность алюминия может повредить элемент гриля.

### ОЧИСТКА ДУХОВКИ ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

В качестве меры предосторожности, прежде чем чистить духовку, нужно обязательно отключить ее от электропитания, или отсоединить от духовки силовой кабель.

Очистка духовки, не снабженной самоочищающимися панелями, нужно выполнять после работы, когда она отключена, но еще теплая, не горячая, с тем, чтобы можно было легко удалять жирную пленку, образованную парами от тепловой обработки на стенках, и когда еще не застыли и не засохли подтеки и

капли жира. Снимите хромированные боковые проволочные опоры; потяните переднюю часть вверх для отделения от стенки и снимите их из задних отверстий. Очистите духовку мягкой тканью, смоченной в разбавленном растворе хлористого аммония; промойте и высушите. Если еще остались пятна и брызги, положите сзади влажную ткань, смоченную в растворе хлористого аммоний, закройте дверцу и через несколько часов вымойте духовку теплой водой с жидким моющим средством, промойте ее и осторожно высушите. Для чистки наружных дверок с поверхностью из блестящего металла воспользуйтесь мягкой тканью с мылом и водой; не пользуйтесь порошковыми средствами, так как в них содержатся абразивные вещества.

Кроме того, не пользуйтесь кислотами и щелочами (лимонным соком, уксусом, солью, томатами и т.д.). Не пользуйтесь продуктами, содержащими хлор, кислоты или абразивные вещества, предназначенными специально для чистки лакированных поверхностей. Не пользуйтесь металлической ватой или твердыми инструментами, потому что они могут повредить отделку поверхности.
Не пользуйтесь очистителями под высоким давлением или паровой чисткой для очистки духовки.

Обычно достаточно бывает протирания влажной мягкой тканью и теплым моющим средством, а для трудновыводимых пятен рекомендуется следующее:

**ДЕТАЛИ, ЭМАЛИРОВАННЫЕ VITRIFIED**
Для этого типа материала воспользуйтесь только рекомендованным очистителем – избегайте продуктов на основе хлора, таких как отбеливатели.

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Духовка должна устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с текущей версией норм и правил техники безопасности Соединенного Королевства или их европейских аналогов:

Нормы градостроительства (опубликованы департаментом окружающей среды)
Законы градостроительства (опубликованы шотландским исполнительным департаментом развития) Электротехнические правила Института инженеров по электрике и электронике Электричество в трудовом законодательстве

## ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ДУХОВКИ

При распаковке проверьте, находятся ли в духовке следующие детали:
- Инструкции и руководство по установке.
- печные решетки или
- 1 противень
- Винты и стопоры для встраивания духовки в нишу.

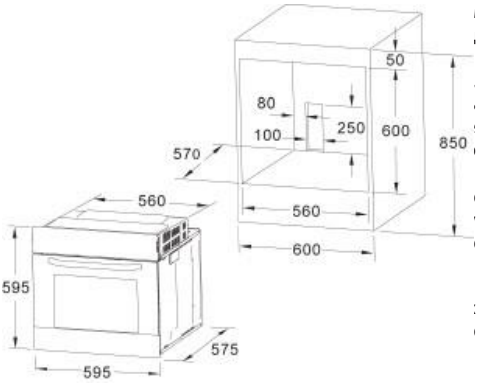
**Монтаж духовки (смотри рис. 5)**

Эти духовки классифицируются по классу I. Заземление обязательно, как того требует закон. Изготовитель снимает с себя всю ответственность при несоблюдении правил предотвращения несчастных случаев.

**ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:**

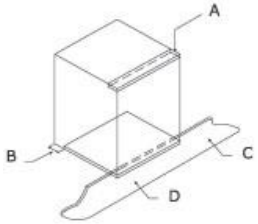
Примыкающая мебель или шкаф, а также все материалы, используемые при установке, должны выдерживать, как минимум, повышение температуры на 85ºC выше температуры окружающей среды во время работы духовки.
Определенные типы кухонной мебели из винила или слоистого пластика особо чувствительны к повреждениям в связи с обесцвечиванием при температурах ниже указанной. Если духовка устанавливается без учета этого температурного предела, или если она устанавливается на расстоянии менее 4 мм от примыкающих шкафов, ответственность за это будет нести владелец.

**ЗАМЕЧАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ**




A. Опорную направляющую нужно снять
B. Расстояние 7590 мм между стенкой и задней частью опорной полки и основанием шкафа
C. Основание
D. Устанавливается декоративная накладка

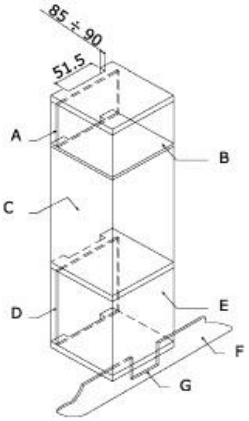
Рис. 7: Требования к вентиляции и зазорам при установке простой электрической духовки в стандартной кухонной мебели.
Минимальные требования к вентиляции для верхней, базовой и опорной полок для задней части духовки.




A. Задняя панель
B. Место для хранения

C. Снимите заднюю часть этой секции
D. Задняя панель
E. Место для хранения
F. Основание
G. Минимальный зазор для вентиляции 80 см2

Рис. 8: Требования к вентиляции и зазорам при установке простой электрической духовки в верхнем шкафу.




**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ**

Прежде чем подключать духовку, проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, совпадало с напряжением электрической сети. Для электрических установок рекомендуется пользоваться регистром NICEIC (Совет национальной инспекции для подрядчиков, выполняющих электротехнические работы).

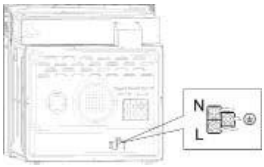
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ПОДЛЕЖИТ ЗАЗЕМЛЕНИЮ**

Проводка данного устройства должна осуществляться через двухполюсный автоматический выключатель на 13 ампер с защищенной розеткой, в котором предусмотрен зазор 3 мм между контактами, и который устанавливается в легко доступном месте рядом с устройством.

**ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ**

Проводящие жилы сетевого кабеля питания обозначены цветовой маркировкой следующим образом:

Зелено-желтый Земля
Голубой Нейтраль
Коричневый Фаза




- Зелено-желтый проводник должен быть присоединен к клемме, обозначенной “E” или к клемме с символом заземления, или к клемме, обозначенной зелено-желтым цветом.
- Голубой проводник должен быть присоединен к клемме, обозначенной “N”.
- Коричневый проводник должен быть присоединен к клемме, обозначенной “L”.
- Температура проводника ни в какой его точке не должна достигать температуры выше 50ºC над температурой окружающей среды.
- Если силовой кабель поврежден, его нужно заменить специальным кабелем или кабелем, поставляемым изготовителем или при послепродажном обслуживании.

**ЗАМЕНА СЕТЕВОГО КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ**

При необходимости заменить сетевой кабель питания поступите следующим образом:

1. Отсоедините духовку от электропитания, отвинтите винты крепления и снимите заднюю панель.
2. Отвинтите винты крепления и винты клемм, чтобы освободить старый кабель.
3. Присоедините новый кабель, который должен соответствовать информации, указанной в технических условиях, следя за цветовой маркировкой и затягивая винты соответствующим усилием.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

**Прежде чем выполнять техническое обслуживание, отсоедините духовку от электропитания. В течение гарантийного периода все необходимое обслуживание должно поручаться отделу технического обслуживания изготовителя. Помните, что вмешательство или ремонт со стороны неуполномоченного на этого персонала приводит к аннулированию настоящей гарантии.**

**ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ**

(На лампочку гарантия на духовку не распространяется)
В духовке предусмотрена лампочка со следующими характеристиками: 15 ватт или 25 ватт, 300ºC, тип резьбы E14
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: отсоедините духовку от сети электрического питания, снимите дверцу духовки (как описано выше), а также полки духовки.

Снимите стеклянную крышку, защищающую лампочку, повернув ее против часовой стрелки. Рис. 9 (A)

Вывинтите старую лампочку и утилизируйте ее безопасным образом и без вреда окружающей среде, ввинтите новую, как указано в технических условиях, и поставьте на место крышку.

**ПРИМЕЧАНИЕ – Стеклянная крышка может сидеть туго, и для снятия может потребоваться усилие.**



## Уход за каталитическим покрытием и его замена

(Если предусмотрено это покрытие, гарантия на духовку на покрытие не распространяется).

Для того чтобы покрытие всегда очищалось эффективно, духовка должна нагреваться, по крайней мере, до 200ºC в любом случае, когда возникают трудновыводимые пятна с тем, чтобы они не остались навсегда. Если покрытие становится черным и зеркальным, его нужно заменить. Извлеките все внутренние принадлежности, чтобы было легче производить замену покрытия.
Покрытие на замену можно приобрести непосредственно в отделе запасных частей изготовителя (смотри подробную информацию, указанную на покрытии). При заказе укажите справочные номера типа продукта, указанные на паспортной табличке и (или) серийный номер духовки.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

**ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ**

| LC 8110 PYRO, LC 840, LC 890 D BK: | CDP 760, CDP 780, CDP 780 AS, CM 760, CM 760 AS, ME 405 I/A, ME 605 TC / A, ME 605 G/B, ME 605 G/C, ME 605 IX, ME 605 TCP, ME 605 TCP/A, ME 606 PYRO, ME 611 DI, ME 611 DL, MR 608 I |
|---|---|
| Высота: 346,5 мм | Высота: 340 мм |
| Ширина: 457 мм | Ширина: 440 мм |
| Глубина: 410 мм | Глубина: 390 мм |
| Полезный объем: 70 литров | Полезный объем: 59 литров |

**ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР**

Тангенциальный вентилятор охлаждения устанавливается на следующих моделях:

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

**Номинальное напряжение:**
220-240 вольт, 50 герц
Подключение питания: 13 амперный автоматический выключатель с защищенной розеткой, в котором предусмотрен зазор 3 мм между контактами

**ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ:**

Верхний нагревательный элемент 900-950 Вт
Нагревательный элемент гриля 1350-2000 Вт
Нижний нагревательный элемент 1100-1300 Вт
Конвекционный нагревательный элемент 2000 Вт
Конвекционный двигатель 33 Вт
Двигатель вертела 4,1 Вт
Охлаждающий вентилятор 23 Вт

Лампа духового шкафа 25 Вт

Макс. мощность 2100 Вт / 3000 Вт

**Сетевой кабель питания:**
3 x 1,5 мм2, тип H07RNF <HAR>

**Лампочка освещения духовки:**
15 25 ватт, 300ºC, тип резьбы E14

**ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ**

Если при эксплуатации прибора возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:

1. Подключен ли шнур питания с вилкой к сети 220 В (50 Гц).

2. Выведены ли ручки управления из нулевого положения.

3. Состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.

Если после проведения описанных выше проверок неисправность не удалось устранить, отключите прибор от сети и обратитесь в сервисную службу.

**УТИЛИЗАЦИЯ:**

Для упаковки наших изделий применяются только нетоксичные, экологически безопасные, пригодные для вторичного использования материалы. Мы настоятельно призываем вас содействовать в вопросе надлежащей утилизации упаковочных материалов. Обратитесь к вашему локальному торговому представителю или в соответствующие региональные организации для получения адресов центров по сбору, переработке и утилизации.

Не оставляйте упаковку полностью или частично в местах проживания людей. Упаковочные материалы, в особенности пластиковые мешки, создают опасность удушения для детей.
Старые ненужные устройства также следует утилизировать надлежащим образом.
Важное замечание. Доставьте устройство в локальный центр, предназначенный для сбора выброшенных бытовых приборов.
Правильная утилизация позволяет рационально использовать материалы, из которых состоит устройство.
Перед утилизацией бытового прибора отрежьте и уберите сетевой шнур и вилку.

**ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ**

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью руководства по эксплуатации.
- **Информация о месяце и годе изготовления внесена в гарантийный талон на изделие, а также указана на этикетке на упаковке изделия.**
- Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления, за исключением приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования - 6 месяцев со дня продажи, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- ВНИМАНИЕ: ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ ПУНКТА «НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ» В РАЗДЕЛЕ «СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ» И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНОВ.
- Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи прибора не принимаются.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:

несоблюдения правил транспортировки и хранения; несоблюдения правил установки и эксплуатации; разборки и ремонта изделия лицами, не имеющими на это право; отсутствия в талоне установки отметки организации об установке и подключении прибора.

- ВНИМАНИЕ: Все работы по подключению, обслуживанию и последующему ремонту прибора, должны проводиться только уполномоченным специалистом или персоналом, имеющим лицензию на право установки, подключения и обслуживания бытовых приборов в соответствии с действующим законодательством.
- По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу. По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к продавцу либо в любую уполномоченную организацию.

**ПРАВОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

Производитель

- Заявляет, что данное изделие соответствуют всем основным требованиям к низковольтному электрическому оборудованию, установленным Директивой 2006/95/ЕС от 12 декабря 2006 года, и электромагнитной совместимости, установленным Директивой 2004/108/ЕС от 15 декабря 2004 года.
- Не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением указаний по надлежащему использованию оборудования, приведенных в данном руководстве, и существующих нормативов по безопасности.
- Оставляет за собой право без предварительного уведомления производить изменения в оборудовании и данном руководстве.

При необходимости в технической помощи или дополнительной информации о нашей продукции свяжитесь с официальным поставщиком нашей компании.

**ИМПОРТЕР:** ИП Свентуховская Ж.А.
Юр. адрес: г. Минск, ул. Одинцова, д. 71, к. 2, кв.123, тел. 202-15-26
Сервисный центр: г. Минск, ул. Тимирязева 121/4
тел. 202-15-25

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:** CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.
C. del Ter, 2 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN (ИСПАНИЯ)
Страна происхождения: Китай
Адрес производства: MAOHUI INDUSTRIAL DISTRICT, HENGLAN TOWN, ZHONGSHAN, GUANGDONG, P. R CHINA (Китай)

cata

CNA group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.
C. Àngel Guimerà, 16-17 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN
Tel. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101
www.cnagroup.es - e-mail: cna@cnagroup.es
**Atención al Cliente: 902 410 450 -** info@cnagroup.es
**SAT Central Portugal: 214 349 771 -** service@junis.pt

60811210.16.11.2010