

**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ДУХОВОЙ  
ШКАФ  
B270M-A/B275M-A**



**На будущее запишите следующую информацию, находящуюся на паспортной табличке, а также дату покупки, которая указывается на оформляемом при покупке счете.**

Номер модели .....

Серийный номер .....

Дата покупки .....

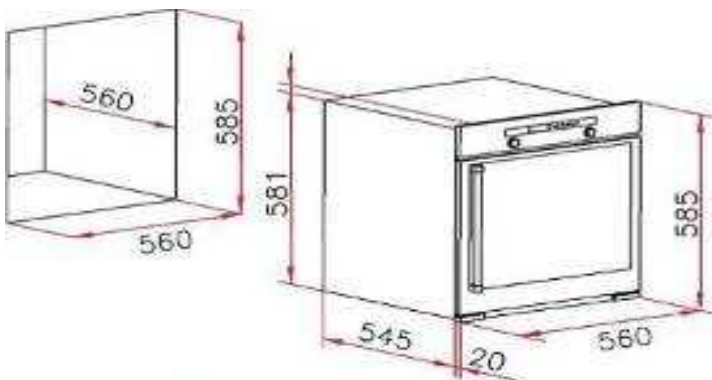
## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	2
2.	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ .....	3
3.	ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ.....	3
4.	УСТАНОВКА .....	3
5.	ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ.....	6
6.	УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ.....	7
7.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ .....	7
8.	РЕЖИМЫ ТАЙМЕРА .....	12
9.	ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	14
10.	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	14
11.	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	14

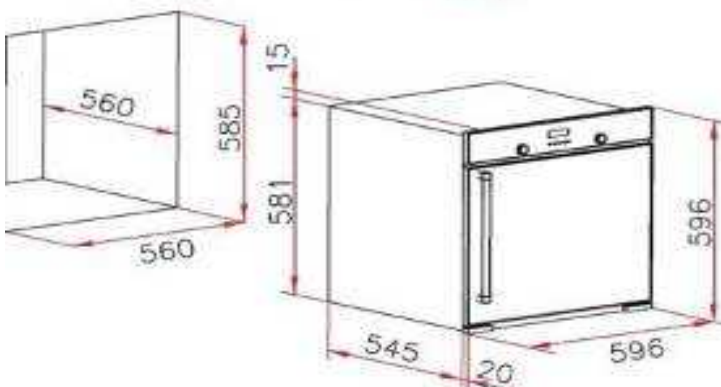
# 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модели	B260SS	B270M	B275M
Номинальное напряжение	230-240 В	230-240 В	230-240 В
Нагревательный элемент вентилятора (2300 Вт)	•	•	•
Нижний нагревательный элемент (1000 Вт)	•	•	•
Стандартный верхний нагревательный элемент (900 Вт)	•	•	•
Стандартный нагревательный элемент гриля (1900 Вт)	•	•	•
Электрический ток	16 А	16 А	16 А
Максимальная мощность	2800 Вт	2800 Вт	2800 Вт
Размеры	596 x 596 x 600	596 x 596 x 600	596 x 596 x 600

**B260SS**



**B270M-B275M**



## 2. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Пожалуйста, внимательно прочтите эту брошюру перед установкой и использованием прибора. Важно, чтобы Вы разобрались во всех функциях управления перед тем, как начать готовить в этой духовке.

### Предостережения

- Эта духовка предназначена только для выпекания, следовательно, использование ее не по назначению не допускается.
- Духовка должна использоваться только взрослыми лицами в хорошем физическом состоянии. Дети должны находиться под постоянным присмотром.
- Для открывания дверцы духовки пользуйтесь только дверной ручкой.
- Избегайте контакта с внутренними поверхностями и дверцей духовки, т.к. во время выпекания они могут нагреваться до высоких температур и оставаться горячими после выключения прибора.
- Очистка должна проводиться только после того, как духовка остынет.
- В случае неполадок, если не найдены пояснения в разделе анализа неисправностей данного руководства, выключите прибор и позвоните в отдел обслуживания покупателей.
- На время чистки прибор должен быть отключен от сети.
- Ремонт должен выполняться специалистом компании M-Видео или ее уполномоченным представителем.
- Используемые упаковочные

материалы безвредны для окружающей среды и могут быть переработаны. Выбрасывая упаковочный материал, проявляйте надлежащую заботу об окружающей среде.

- Очистка духовки должна осуществляться регулярно.
- Храните это руководство в надежном месте для лиц, незнакомых с правилами эксплуатации прибора.

## 3. ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Производитель заявляет, что эта духовка изготовлена с использованием сертифицированных материалов и требует установки в соответствии с действующими стандартами. Данный прибор должен использоваться обученным человеком только для домашних целей.

## 4. УСТАНОВКА

Установка должна осуществляться квалифицированным специалистом в соответствии с:

- Действующими стандартами правил техники безопасности.
- Инструкциями местной компании по электроснабжению.

### Подключение к электропитанию

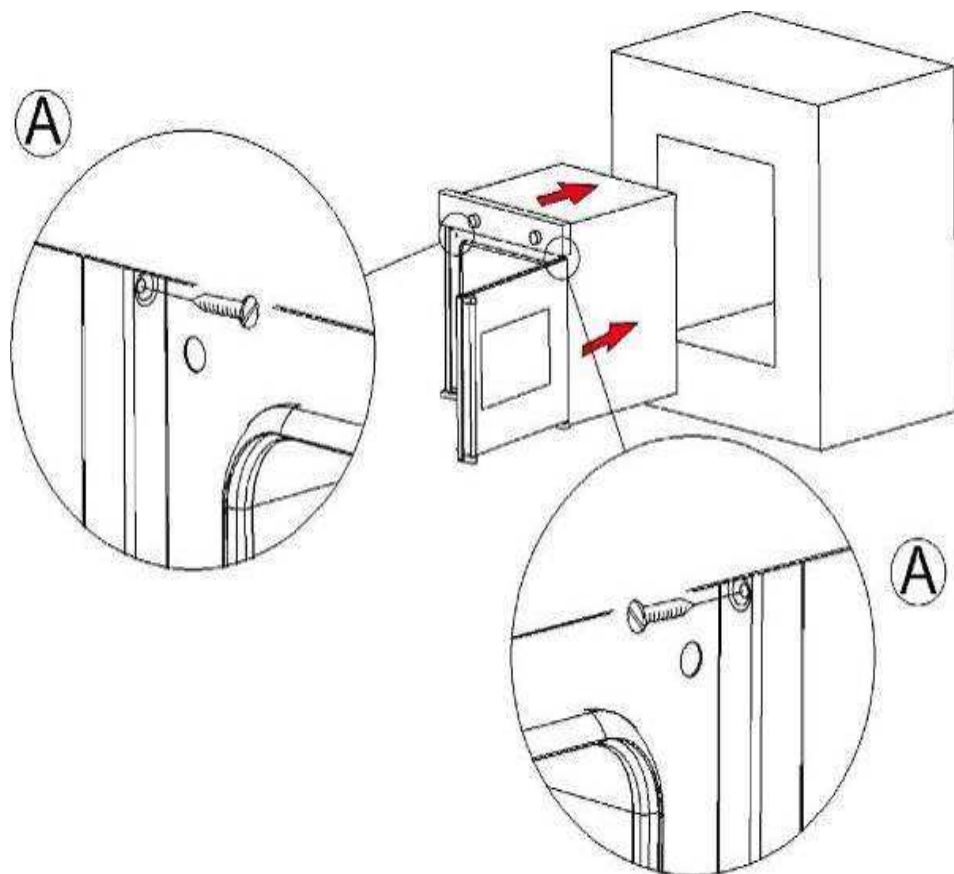
- Ознакомьтесь с данными, указанными в паспортной табличке. Необходимо, чтобы доступное номинальное напряжение и мощность были пригодны для

эксплуатации. Табличка с данными расположена в нижней части панели управления.

- Перед подключением к электропитанию проверьте эффективность системы заземления. Заземление духовки обязательно по закону. Производитель не будет нести ответственность за личную травму или повреждение прибора, возникшие вследствие несоблюдения данного требования.
- Для моделей без вилки установите стандартную вилку, способную переносить указанную нагрузку на сетевой шнур. Провод заземления шнура окрашен в желто-зеленый цвет. Вилка должна находиться в доступном месте.
- Данный прибор должен быть включен в двухполюсную розетку, расположенную в легкодоступном месте рядом с прибором.
- Чтобы подключить сетевой шнур духовки, открутите и снимите крышку клеммной коробки для получения доступа к внутренним контактам. Выполните подключение, закрепив шнур с помощью имеющегося кабельного зажима, и сразу же закройте крышку клеммной коробки.
- При необходимости заменить сетевой шнур духовки следите за тем, чтобы провод заземления (желто-зеленый) всегда был длиннее линейных проводов на 10 мм.
- Если на кабеле есть повреждения, замените его кабелем, предоставленным сервисом технической помощи.



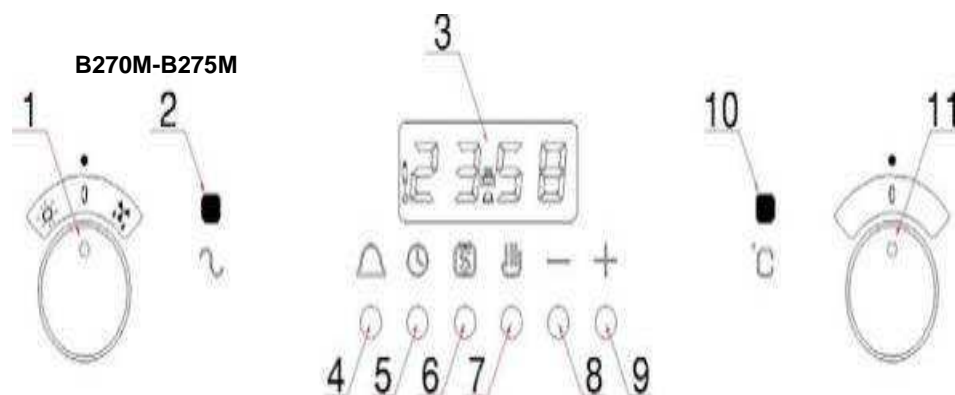
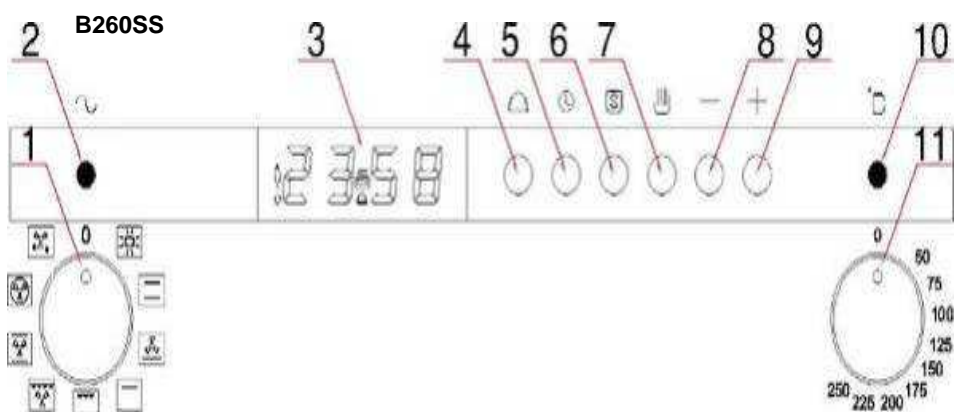
## Закрепление духовки в мебельном блоке



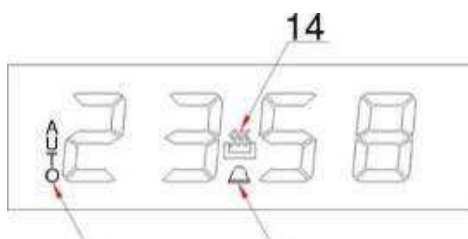
- Поместите духовку в предназначенный для нее предмет кухонного гарнитура.
- Отверстия для крепежных винтов находятся в верхней правой и верхней левой части передней рамы духовки.
- Закрепите духовку крепежными винтами.

## 5. ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ

### Панель управления



### Элементы дисплея



1. Ручка выбора режима работы духовки – устанавливает режим работы духовки в зависимости от

требуемого типа приготовления.

2. Индикатор состояния духовки – показывает, что выбран какой-либо режим работы.
3. Дисплей таймера.
4. Кнопка «хронометр» таймера – устанавливает функцию «хронометр».
5. Кнопка «длительность» таймера – устанавливает функцию «длительность работы».
6. Кнопка «время окончания приготовления» таймера –



- устанавливает время окончания приготовления.
7. Кнопка «ручной режим работы» таймера – устанавливает режим приготовления духовки без таймера.
  8. Регулирующая кнопка «минус» таймера – понижает значение, показанное на дисплее.
  9. Регулирующая кнопка «плюс» таймера – повышает значение, показанное на дисплее.
  10. Индикатор работы духовки – показывает, что нагревательные элементы работают.
  11. Ручка регулятора температуры
  12. Символ "автоматического" режима – показывает, что включен таймер.
  13. Символ «колокольчик» – показывает, что выбран хронометр.
  14. Символ нагрева – показывает, что установлено некоторое время.

### **Переключатель режимов работы духовки**

С помощью переключателя режимов духовки выбирается желаемый режим приготовления (поворотом ручки против часовой стрелки).

В имеющихся режимах приготовления предусмотрена комбинация разных нагревательных элементов и охлаждение камеры духовки.

### **Терморегулятор духовки**

С помощью терморегулятора задается требуемая температура духовки.

Значения температуры регулируются в пределах от 50 до 250°C (поворотом ручки против часовой стрелки).

### **Световой индикатор работы духовки**

Информирует о том, что нагревательные элементы духовки работают. Свет

выключается по достижении установленной температуры и включается каждый раз, когда духовка находится в фазе нагрева. С его помощью можно проверить, была ли достигнута требуемая температура, перед тем как ставить блюдо в духовку.

### **Принадлежности**

Для обеспечения лучших результатов приготовления духовки оснащаются следующими элементами:

- 2 безопасных решетчатых полки;
- Съёмные боковые опоры;
- 2 поддона для сбора жира;
- 1 подставка-тренога с ручкой.

## **6. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ**

После первого подключения духовки к электропитанию мигание цифр на дисплее (3) означает то, что не установлено время.

Нажмите кнопку «ручной режим работы» (7).

Для использования режима приготовления установите время при помощи кнопок (8) и (9).

## **7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ**

Имеется возможность задавать требуемую температуру приготовления в пределах от 50 до 250°C.

Выбрать желаемый режим приготовления можно, повернув ручку переключателя (1) на соответствующий режим. Всего доступно 9 режимов приготовления.



### **Подсветка духовки**

Этот режим включает подсветку внутри духовки. Режим особенно полезен для очистки выключенной духовки: он освещает внутреннюю поверхность прибора и облегчает процедуру очистки.



### **Обычный режим**

Духовка нагревается как сверху (верхний нагревательный элемент), так и снизу (нижний нагревательный элемент). Это – традиционный режим приготовления, обеспечивающий равномерное приготовление пищи с использованием только одной высоты опоры.



### **Нижний подогрев с принудительной конвекцией**

Печь прогревается только снизу, вентилятор обеспечивает активное перемещение воздуха. Этот режим подходит для нежных блюд.



### **Режим верхнего элемента**

Этот режим подходит для легкого приготовления, подрумянивания или сохранения приготовленных блюд теплыми.



### **Режим гриля**

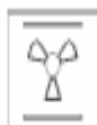
Этот режим приготовления подходит для обжаривания блюд под грилем сверху. Режим обеспечивает быстрое подрумянивание поверхности. Режим гриля также можно использовать для подрумянивания кусочков хлеба

(тостов).



### **Полный режим гриля с принудительной конвекцией**

Работают верхний нагревательный элемент и гриль, а также вентилятор. Такое сочетание усиливает подогрев через принудительную циркуляцию воздуха по всей духовке. Это помогает предотвратить подгорание пищи на поверхности, позволяя теплу проникать внутрь нее.



### **Обычный режим с принудительной конвекцией**

Включены верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор внутри духовки. По сравнению с «режимом конвекции» благодаря работе вентилятора достигается еще более равномерное распределение тепла. Одновременно могут использоваться две разных высоты опоры.



### **Режим духовки с конвекцией**

Включены круговой нагревательный элемент и вентилятор. Постоянное равномерное тепло готовит и подрумянивает пищу равномерно по всей поверхности. В этом режиме можно одновременно готовить разные блюда, если температуры их приготовления совпадают. Этот режим идеален для выпечки тортов и вообще кондитерских изделий.



### **Режим разморозки**

Работает только вентилятор. В этом режиме воздух, распространяемый мотором по всей

поверхности духовки, действует на пищу и ускоряет естественный процесс размораживания.

### **Предостережения**

- Не открывайте дверцу во время работы в каком-либо режиме с использованием гриля.
- Не используйте алюминиевую фольгу, чтобы накрыть сковороду-гриль или подогреть продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, ставя их под гриль. Высокая отражательная способность фольги может повредить элемент гриля.
- Во время работы нагревательный элемент гриля сильно раскаляется. Следите за тем, чтобы случайно не прикоснуться к нему при переворачивании продукта, готовящегося под грилем.

### **Полезные советы**

- Перед началом приготовления проверьте, не осталось ли в духовке ненужных принадлежностей.
- Перед эксплуатацией разогрейте духовку до температуры приготовления.
- Устанавливайте блюда по центру духовки, а при использовании более чем одного блюда оставляйте между ними такое расстояние, чтобы воздух мог циркулировать.
- Старайтесь открывать дверцу как можно меньше, чтобы проверить готовящуюся пищу (во время приготовления подсветка духовки

остается включенной).

- Будьте осторожны, когда открываете дверцу: остерегайтесь контакта с горячими предметами и паром.

### **Рекомендации по приготовлению**

- Во время приготовления никогда не ставьте сковороды или посуду на дно духовки. Их необходимо ставить только на имеющиеся полки или поддоны.
- Рекомендации относительно температуры и времени приготовления указываются на упаковке продуктов. Когда Вы будете хорошо знать характеристики работы Вашей духовки, можно менять температуру и время по своему усмотрению.
- Если не предписано иное, замороженные продукты перед приготовлением должны хорошо оттаять.

## Таблица рекомендаций по приготовлению

Нижеследующая таблица содержит рекомендации по настройке духовки. Длительность приготовления указано приблизительно и может быть изменена по личному усмотрению

Настройка ручки переключателя	Тип продуктов	Масса	Высота опоры	Время предварительного разогрева	Настройка терморегулятора (°C)	Длительность приготовления (мин)
Обычный режим	Жареная свинина	1,5	3	10	180	120
	Говядина	1,5	2	10	190	70
	Треска, морская рыба, палтус	1,0	2	9	180	40
	Простой хлеб	1,0	2	9	175	30
	Пироги	1,0	2	10	180	40
Нижний подогрев с принудительной конвекцией	Фруктовые кексы	1,5	2	8	165	45
	Творожный торт	1,0	2	10	165	90
	Торт	1,5	2	10	170	40
Режим гриля	Куриные крылышки	1,0	3	7	200	25
	Нарезанная ломтиками свинья	1,0	3	7	200	25
	грудинка	0,5	3	7	200	25
	Жареный картофель	0,4	2	7	210	20
	Томаты, обжаренные в сухарях или тертом сыре (au gratin)	0,5	2	7	210	20
	Тосты	0,4	2	7	210	20
		0,5	3	5	200	5

Режим гриля с принудительной конвекцией	Куриные ножки	1,0	3	10	200	25
	Ребрышки	0,5	3	14	220	40
	Конвертик	0,3	2	8	190	20
	и из морской рыбы	1,5	3	14	220	35
	Курица Овощи	1,0	3	14	210	15
Обычный режим с принудительной конвекцией	Кролик, запеченный в духовке	1,0	2	9,5	190	55
	Раки, запеченные в духовке	0,5	3	10	200	30
	Треска, морская рыба, палтус	2,0	2-4	7,5	150	25
	Фруктовые кексы	1,5	2	9	175	30
	Пате (пирог)	2,0	2-4	9	180	40
Режим духовки с конвекцией	Ломб	1,2	2	10	180	45
	Слоеное пирожное	1,0	1-4	8	190	30
	Пироги с овощами	1,0	3	7	180	55
	Сухие полуфабрикаты	0,5	2	7	180	25
	торта/кекса	0,3	3	9	195	15
	Конвертик и из форели					

## 8. РЕЖИМЫ ТАЙМЕРА

### Хронометр / будильник

Этот режим доступен всегда, независимо от установленного режима, и, следовательно, может быть активирован при любом режиме работы, в том числе, когда духовка выключена.

### Хронометр не контролирует работу духовки ни в одном из режимов.

- Нажмите соответствующую кнопку (4). На дисплее (3) отобразится значение 00:00. Установите желаемое время при помощи кнопок +/- (9) и (8).
- После установки времени начнется обратный отсчет для хронометра, и на дисплее появится символ колокольчика (13).
- Если задано время оповещения с помощью хронометра, его можно изменить при помощи кнопок +/- (9) и (8).
- По истечении заданного времени будет подан звуковой сигнал. Его можно прекратить нажатием соответствующей кнопки (4).

### Длительность (часы/минуты)

Задайте духовке требуемую температуру. Загорится символ нагрева (14). После выбора режима работы при помощи ручки выбора (1) настройте длительность времени приготовления.

- Нажмите кнопку режима «длительность» (5). На дисплее (3) отобразится значение 00:00. Установите желаемое время приготовления при помощи кнопок +/- (9) и (8).
- После установки времени начнется обратный отсчет, и на дисплее

появится слово «АУТО» (12). Это время можно изменить при помощи кнопок +/- (9) и (8).

- По истечении заданного времени духовка выключится и раздастся сигнал, слово «АУТО» (12) начнет мигать, а символ нагрева (14) исчезнет.
- Сигнал можно прекратить нажатием кнопки режима «длительность» (5). При легком нажатии кнопки «ручной режим работы» (7) память таймера сотрется, и слово «АУТО» исчезнет.
- Т.к. духовка теперь находится в режиме ручной работы, все ручки управления должны находиться в выключенном положении.

### Окончание времени приготовления

Задайте духовке требуемую температуру. Загорится символ нагрева (14). После выбора режима работы при помощи ручки выбора (1) задайте время окончания приготовления.

- Нажмите кнопку режима «окончание приготовления» (6). На дисплее (3) отобразится значение 00:00. Задайте желаемое время окончания приготовления при помощи кнопок +/- (9) и (8). Часы подсчитают время работы и отобразят его на дисплее.
- Загорится символ нагрева (14). После установки времени начнется обратный отсчет времени, и на дисплее появится слово «АУТО» (12). Это время можно изменить при помощи кнопок +/- (9) и (8).
- Когда время суток сравняется со временем окончания приготовления, духовка выключится. Раздастся сигнал, замигает слово «АУТО» (12), и символ нагрева (14) исчезнет.
- Сигнал можно прекратить нажатием

кнопки режима «окончание приготовления» (6). При легком нажатии кнопки «ручной режим работы» (7) память таймера сотрется, и слово «АУТО» исчезнет.

- Т.к. духовка теперь находится в режиме ручной работы, все ручки управления должны находиться в положении OFF (выключено).

### **Отложенный пуск**

Настройте духовку на нужную температуру. Загорится символ нагрева (14). После выбора режима работы при помощи ручки выбора (1) настройте предварительно выбранное время работы. Данный режим объединяет режимы "длительность" и "окончание приготовления".

- Нажмите кнопку режима «длительность» (5). На дисплее (3) отобразится значение 00:00. Установите желаемое время приготовления при помощи кнопок +/- (9) и (8).
- На дисплее отобразится слово «АВТО» (12).
- Нажмите кнопку режима «окончание приготовления» (6). На дисплее (3) отобразится значение 00:00. Установите желаемое окончание приготовления при помощи кнопок +/- (9) и (8). Часы подсчитают время работы и отобразят его на дисплее.
- Основываясь на разнице между установленным окончанием периода приготовления и длительностью, духовка начнет работу в выбранное время и на дисплее отобразится символ нагрева (14).
- Когда время суток сравняется со временем окончания приготовления, духовка выключится. Раздастся

сигнал, замигает слово «АВТО» (12) и символ нагрева (14) исчезнет.

- Сигнал можно прекратить нажатием кнопки режима «окончание приготовления» (5) или «длительность» (6). При легком нажатии кнопки «ручной режим работы» (7) память таймера сотрется, и слово «АУТО» исчезнет.
- Т.к. духовка теперь находится в режиме ручной работы, все ручки управления должны находиться в выключенном положении.

### **Примечания**

- Если при задании настроек допущена ошибка, будет подан звуковой сигнал, а сообщение «АУТО» (12) будет мигать. Требуется отменить настройку времени, слегка нажав кнопку "ручной режим работы" (7).
- Если не нажать кнопку «ручной режим» (7), то звуковой сигнал, который раздается по завершении программы с контролем таймером, будет подаваться в течение семи минут. По истечении этих семи минут сообщение «АУТО» (12) будет продолжать мигать до тех пор, пока его не отключат.
- Звуковой сигнал имеет три уровня громкости: низкий, средний и высокий. Чтобы настроить уровень громкости, удостоверьтесь в том, что таймер находится в ручном режиме, затем нажмите и удерживайте кнопку «?», после чего Вы услышите текущую настройку уровня громкости. Чтобы выбрать другой уровень громкости, отпустите кнопку «?», а затем снова нажмите и удерживайте ее.

## 9. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Тщательно очистите духовку перед первой эксплуатацией и после каждого использования, чтобы избежать запекания остатков пищевых продуктов. Если остатки пищи запекутся несколько раз, их будет трудно удалить. **Никогда** не чистьте поверхности духовки струей пара.

**Очистка должна проводиться только после того, как духовка остынет.**

Любые пятна на дне духовки всегда возникают от попадания на него брызг или перелившейся пищи.

Такие брызги возникают во время приготовления из-за чрезмерно высокой температуры.

Переливание пищи возникает из-за использования слишком маленькой посуды или из-за неверной оценки увеличения объема блюда во время приготовления.

Обоих этих неудобств можно избежать, если использовать глубокую посуду или имеющийся поддон.

Внешние поверхности духовки можно протирать лишь мягкой тряпкой или губкой, смоченной в теплой мыльной воде. Не допускается использование абразивных чистящих средств.

**Съемное покрытие верхней стенки**

Эти модели поставляются со стандартным грилем, имеющим съемное покрытие верхней стенки, что обеспечивает лучшую очистку верхней части духовки. Вы можете извлечь его из камеры духовки, т.к. оно скользит по элементу гриля. После очистки

рекомендуется установить покрытие на место.



**Замена лампы**

При замене какой-либо части духовки всегда отсоединяйте ее от сети.

Снимите крышку лампы (А) с помощью подходящего инструмента.

Вывинтите лампу (В) из патрона и замените ее новой.

По окончании установите крышку обратно по центру.

## 10. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Для обеспечения лучших результатов приготовления духовки оснащаются следующими элементами:

- 2 безопасных решетчатых полки;
- Съемные боковые опоры;
- 1 поддон для сбора жира;
- 1 подставка-тренога с ручкой.

## 11. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**На время ремонта отключайте прибор от сети.**

Если Вы не можете найти причину неисправности:



Выключите прибор. Не предпринимайте никаких попыток ремонта, т.к. ремонт должен выполняться только квалифицированным специалистом. Позвоните в Отдел обслуживания клиентов компании М-Видео. Прибор имеет гарантийный сертификат, предоставляющий Вам право на получение услуг от отдела технического обслуживания компании М-Видео. Гарантия должна быть заполнена должным образом и направлена в отдел технического обслуживания компании М-Видео. Надлежащим образом оформленные документы, выданные продавцом во время покупки (накладная на доставку, счет-фактура, кассовый чек и т.д.), с указанием названия продавца, даты доставки, сведений, идентифицирующих изделие и цену покупки, должны быть сохранены и в случае необходимости предоставлены инженеру компании М-Видео.

### **Перестановка дверцы прибора на другую сторону (B270 и B275)**

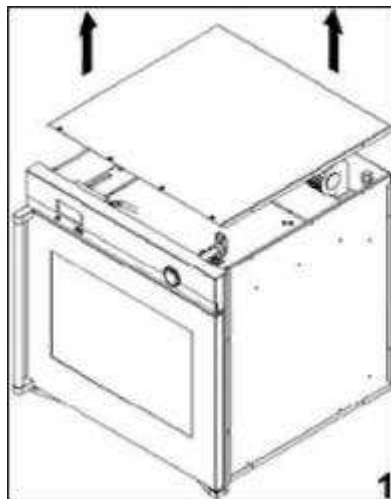
#### **Важно**

Эту процедура должна выполняться лицом, имеющим соответствующую квалификацию. Компания Baumatic не рекомендует, чтобы эту операцию выполнял сам потребитель.

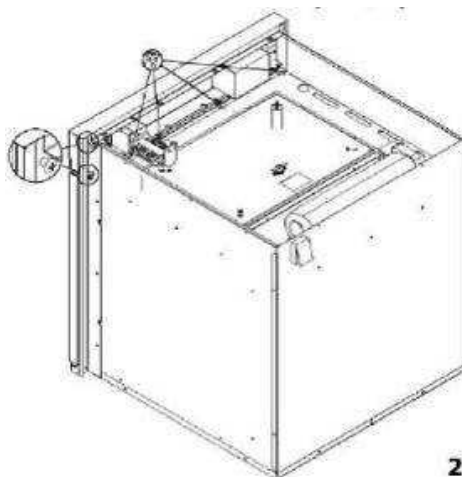
- **Перед выполнением операций, описанных в настоящем руководстве, необходимо отключить духовку от сети.**
- **Перед началом выполнения этих работ внимательно прочтите этот текст.**
- **По завершении выполнения этих операций необходимо снова правильно собрать духовку и проверить правильность**

#### **подключения к сети.**

Для того чтобы переставить дверцу на другую сторону, необходимо снять покрытия с духовки. Поэтому, если прибор уже установлен, необходимо ослабить винты, с помощью которых духовка крепится к шкафу, и извлечь ее из мебельного блока.



1. Ослабьте винты и снимите с духовки верхнее покрытие.



2. Ослабьте винты, фиксирующие панель управления. Они расположены в следующих местах:
- На боках духовки, выполненных из нержавеющей стали.
  - На основании панели управления (где вырезаются вентиляционные отверстия).

### Важно

Переходя к следующему этапу, поддерживайте дверцу снизу.

- Поверните панель управления, как показано на рисунке, поддерживая при этом дверцу снизу.
- Извлеките верхний шарнирный палец.

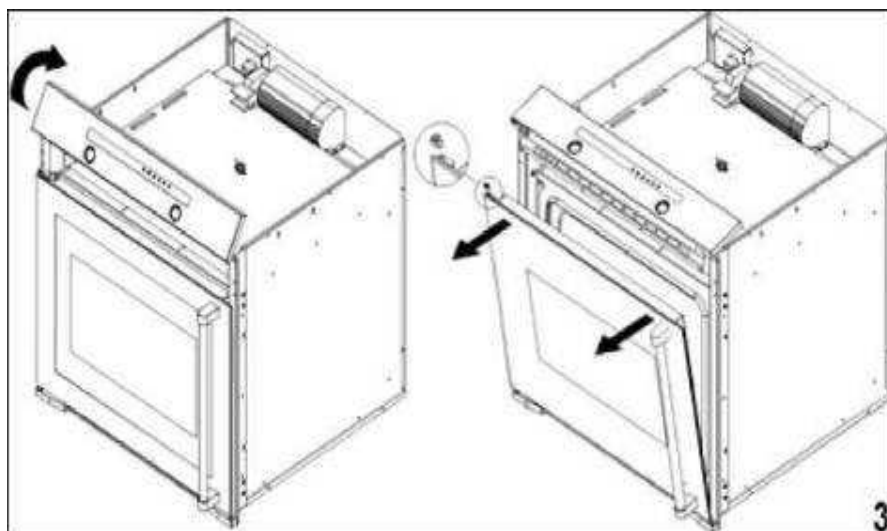
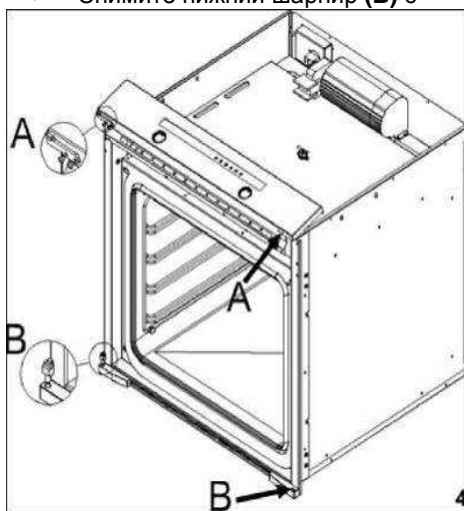
### ВАЖНО

Верхний шарнирный палец необходимо сохранить, так как он потребуется для сборки дверцы в новом положении.

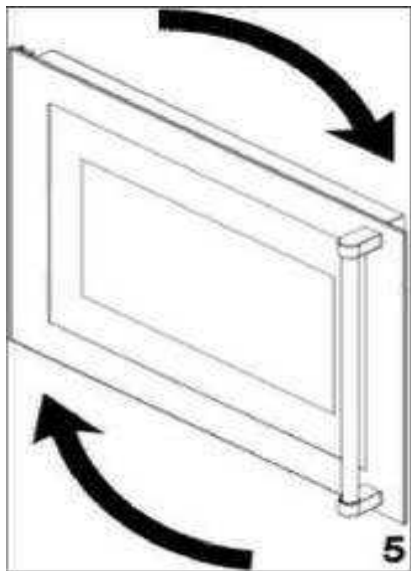
- Потяните дверцу в направлении от камеры духовки и осторожно уложите ее на какой-либо подбитый материал, так чтобы не повредилась

сама дверца или ее стекло.

4. Отвинтите крепящую пластину (A) и закрепите ее на другой стороне духовки при помощи только что снятых винтов. Новое положение крепящей пластины показано стрелкой с буквой A рядом.
- Снимите нижний шарнир (B) с



левого нижнего держателя и поместите его в правый нижний держатель. Новое положение нижнего шарнира показано стрелкой с буквой **В** рядом.



5. Переверните дверцу нижней частью вверх и снова установите ее в корпус духовки.

**Важно**

Верхний шарнир должен быть вставлен обратно в дверцу. Однако, теперь его необходимо расположить справа, а не слева.

**Важно**

После выполнения всех вышеперечисленных этапов необходимо собрать все элементы на место.

- Особое внимание необходимо уделять электрическим проводам: следите за тем, чтобы провода не повредились при перестановке дверцы на другую сторону.
- Перед тем как установить верхнюю крышку, необходимо проверить,

правильно ли работают все электрические компоненты и программирующее устройство духовки.

## ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

**Уважаемый покупатель!**

Фирма ПРОИЗВОДИТЕЛЬ приветствует Вас и благодарит за то, что Вы остановили свой выбор на ее продукции, а также выражает уверенность, что приобретенное Вами изделие принесет Вам удовлетворение и прослужит долго.

Данный сертификат устанавливает гарантийную ответственность на “изделие” в объеме, предусмотренном Законом Российской Федерации “О защите прав потребителя”. Данный гарантийный сертификат действителен на территории Российской Федерации в течение 12 месяцев со дня покупки изделия при соблюдении условий гарантии.

**При оформлении покупки требуйте проверки внешнего вида товара и основных режимов его работа.**

**Убедитесь, пожалуйста, что данный гарантийный сертификат заполнен полностью и правильно. При отсутствии или неправильном оформлении гарантийного сертификата, гарантия не будет иметь силу.**

<b>Наименование товара</b>	
<b>Тип, модель</b>	
<b>Заводской номер</b>	
<b>Дата покупки</b>	
<b>Штамп магазина</b>	
<b>Подпись продавца</b>	

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия предоставляется покупателям, приобретающим и использующим свой товар для личных и бытовых нужд. Гарантия не распространяется на товар, используемый в производственных целях. Гарантия обретает силу при предъявлении настоящего сертификата, в котором указаны серийный номер изделия и дата его покупки, подтвержденные печатью и подписью продавца.

Настоящая гарантия недействительна, если недостатки возникли в товаре в случае:

- несоблюдение указаний Руководства по эксплуатации;
- механического повреждения;
- нарушения правил хранения и/или транспортировки владельцем;
- попадания внутрь изделия посторонних предметов, бытовых насекомых и продуктов из жизнедеятельности;
- повреждений, вызванных бытовыми грызунами;
- ремонта товара не уполномоченными на это лицами, его разборки и других не предусмотренных инструкцией по эксплуатации вмешательств;
- использования изделия в целях, для которых оно не предусмотрено;
- действия непреодолимой силы (пожара, аварии, природной катастрофы и т.п.)
- выхода изделия из строя при неправильном подключении, неисправной электросети, и/или плохого ухода за изделием.

---

### Адреса сервис центров *М.видео-сервис*

<b>МОСКВА, ООО "ТРАНССЕРВИС-95"</b> ул. 2-я Карачаровская, д. 14А, стр. 9	тел.: (495) 744-01-10 (многоканальный)
<b>С. ПЕТЕРБУРГ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Петербург"</b> Коломяжский пр-т, д. 10	тел.: (812) 449-81-11 (многоканальный)
<b>ВОРОНЕЖ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Воронеж"</b> Ленинский пр-т, д. 160	тел.: (4732) 39-37-55 (многоканальный)
<b>ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Екатирибург"</b> ул. Студеньческая, д. 1а	тел.: (343) 264-62-77, 264-62-76, 264-62-73
<b>КАЗАНЬ, ООО "Техновидеосервис"</b> ул. Академика Глушко, д. 43	тел.: (843) 276-21-21 (многоканальный)
<b>КРАСНОДАР, ООО "ТРАНССЕРВИС-Краснодар"</b> ул. им. Селезнева, д. 204	тел.: (861) 227-36-63 (многоканальный)
<b>Н. НОВГОРОД, ООО "ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород"</b> ул. Букетова, д. 3Б	тел.: (831) 465-71-85, 465-70-92
<b>РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Ростов"</b> ул. Красноармейская, д. 157	тел.: (863) 266-56-54 (многоканальный)

---

<b>РЯЗАНЬ, ООО “ТРАНССЕРВИС-Рязань”</b> ул. Зубковой, д. 17а	тел.: (4912) 27-70-70 (многоканальный)
<b>САМАРА, ООО “ТРАНССЕРВИС-САМАРА”</b> пр-т Юных Пионеров, д. 122А	тел.: (846) 995-00-88, 951-16-45
<b>САРАТОВ, ООО “ТРАНССЕРВИС-Саратов”</b> ул. 3-я Дачная остановка ТД “ТЦ-Поволжье”	тел.: (8452) 55-43-63 (многоканальный)
<b>ЧЕЛЯБИНСК, ООО “Электро-Н”</b> пр-т Победы д. 302	тел.: (351) 264-00-84, 741-01-51

---



**Производитель:**

**KOSMO SRL  
Via Caltana 120H  
350 11 Campodarsego  
Padova  
Italy**

**Поставщик:**

**Baumatic International s.r.o.  
Rybná 682/14  
110 05 Praha 1  
Czech Republic**

