

RENOVA

ВСТРАИВАЕМАЯ Электрическая духовка

Инструкция по эксплуатации

Модели

- **O90-3BS1**
- **O90-3WS1**
- **O90-6BS2**
- **O90-6WS2**
- **O90-6DBS3**
- **O90-6DWS3**
- **O90-6DBGS3**
- **O90-6BGS4**

Уважаемый клиент,

Благодарим Вас за то, что Вы приобрели данный прибор

Наша цель состоит в том, чтобы предложить Вам продукцию высокого качества, которая превышает ваши ожидания. Ваш прибор производится на современном заводе, под постоянным контролем качества.

Данное руководство подготовлено для того, чтобы помочь вам использовать прибор, который производится с помощью самых последних технологий, с уверенностью и максимальной эффективностью.

Перед использованием прибора внимательно прочитайте данное руководство, которое включает в себя основную информацию для правильного и безопасного монтажа, технического обслуживания и эксплуатации

ЗАМЕТКА:

Данное руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей. В вашем устройстве могут отсутствовать некоторые функции, указанные в данном руководстве.

Изображения продукта являются схематическими и могут быть изменены изготовителем без уведомления конечного пользователя.

Этот продукт был изготовлен в современных экологически чистых условиях без ущерба для природы.

Пункты, отмеченные (*), являются опциональными

Содержание

Уважаемый клиент	2	Описание режимов	
Предупреждения и инструкции по технике безопасности.	4	переключателя.....	14
Предупреждения и инструкции по технике безопасности.	5	Описание и функции.....	15
Предупреждения и инструкции по технике безопасности.	6	Рекомендации по	
Общий вид устройства.....	7	приготовлению.....	16
Технические характеристики		Первоначальное использование	
устройства.....	8	духовки.....	17
Установка устройства.....	8	Использование вертела.....	18
Установка устройства.....		Замена лампы духовки.....	19
Для устройств с охлаждающими		Обслуживание и очистка двери	
вентиляторами.....	9	духовки.....	20
Место для установки.....	9	Чистка духовки и боковых	
Установка и сборка устройства.	10	направляющих.....	21
Установка под столешницу.....	10	ЧИСТКА И СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ	
Установка в шкаф.....	10	ДУХОВКИ.....	21
Условия монтажа.....	10	Снятие дверцы духовки.....	22
Размещение и фиксация		Аксессуары	22
устройства.....	10		
Электрическое подключение.	11		
Установка устройства.....	11		
Форма устройства.....	12		
Монтажный чертеж.....	12		
Установка духовки в нишу под			
столешницей, навесным			
шкафом.....	12		
Крепление духовки.....	13		
Электрическое подключение			
и безопасность.....	13		
Панель управления.....	14		

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Предупреждения в этом разделе предназначены для предотвращения несчастных случаев и травм, которые могут возникнуть. Любая неисправность, которая может возникнуть, если эти предупреждения не соблюдаются, не покрывается гарантией.

1. Внимание.

Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что перед заменой лампы открыта схема устройства.

2. Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, людьми с физическими, слуховыми или умственными проблемами или людьми с отсутствием опыта или не ознакомленными с данной инструкцией под присмотром ответственных за их безопасность.

3. Внимание: Во время и сразу после использования - стекло, поддон, решетка и т.д. будут горячими. Следует использовать перчатки для избежания получить травму. Дети должны оставаться в стороне.

4. Внимание:

Пожароопасность; не хранить материалы на варочной поверхности. Держите занавески, салфетки или горючие (в условиях повышенной температуры) материалы вдали от прибора, прежде чем приступать к использованию. Не размещайте взрывоопасные или горючие материалы на устройстве или в нем.

5. Внимание: Устройство и его доступные детали горячие во время работы.

6. Внимание: Прибор предназначен только для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

7. Для чистки прибора не использовать пароочистители. Следует избегать риска поражения электрическим током.

8. НИКОГДА не пытайтесь погасить огонь водой. Выключите прибор, а затем накройте его крышкой или защитным одеялом.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

9. Твердые и абразивные чистящие средства или скребки из твердого металла не должны использоваться для очистки дверцы стекло-пакета, так как они могут поцарапать поверхность и вызвать разрушение стекла.

10. Убедитесь, что дверь полностью закрыта после того, как Вы поместили пищу.

11. Дети до 8 лет должны находиться в стороне, если нет возможности их постоянно контролировать.

12. Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам.

13. Это устройство предназначено для бытового использования.

14. Дети не должны играть с прибором.

15. Убедитесь, что дети в возрасте до 8 лет не имеют доступ к кабелю прибора.

16. Эта печь должна быть установлена и подключена к соответствию с инструкциями производителя, уполномоченной службой. Производитель не может нести ответственность за ущерб, возникший в результате операций посторонних лиц, а гарантия на продукт становится недействительной.

17. Уберите шторы, полотенца или горючие (взрывоопасные) материалы от устройства, прежде чем начать его использовать. Не размещайте взрывоопасные или горючие материалы на устройстве или в нем.

18. ВНИМАНИЕ: прибор, во время приготовления должен непрерывно контролироваться

19. Если приобретенный Вами продукт неисправен и проблему не удалось устранить собственными силами, устройство не должно эксплуатироваться. Обратитесь авторизованную сервисную службу.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

20. Не прикасайтесь к вилке влажной рукой. Вытащите вилку, удерживая ее, а не за провод.

21. Вынимайте вилку из розетки во время всех операций по техническому обслуживанию, ремонту и очистке.

22. Если шнур питания поврежден или неисправен, его необходимо заменить уполномоченным лицом.

23. Кабель не следует зажимать в дверце духового шкафа, он не должен соприкасаться с горячими поверхностями и не должен переламываться. Короткое замыкание, которое может возникнуть в результате замыкания кабеля, может привести к пожару.

24. Убедитесь, в том что розетка соответствует мощности устройства.

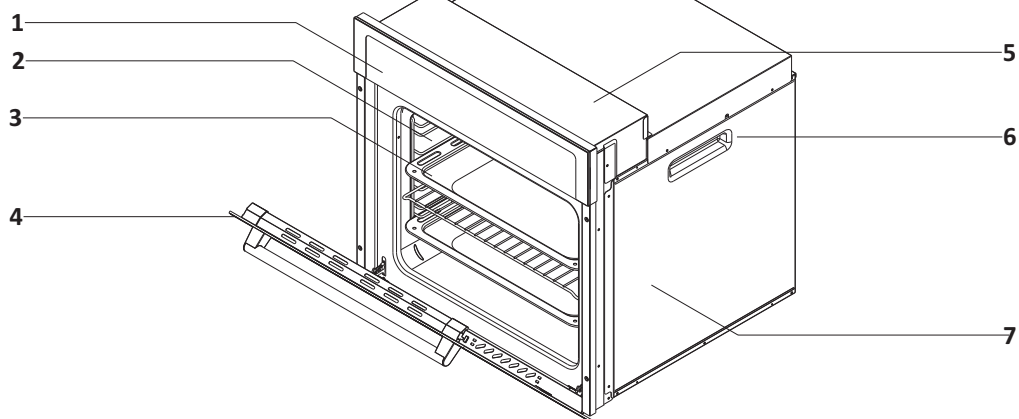
25. Убедитесь, что все вентиляционные каналы открыты в помещении, где установлен прибор

26. Не размещайте поддоны, тарелки и контейнеры с фольгой в нижней части печи. Накопленное неконтролируемое тепло может повредить дно печи.

27. Срок службы этого устройства составляет 10 лет.

Общий вид устройства

Рис. 1

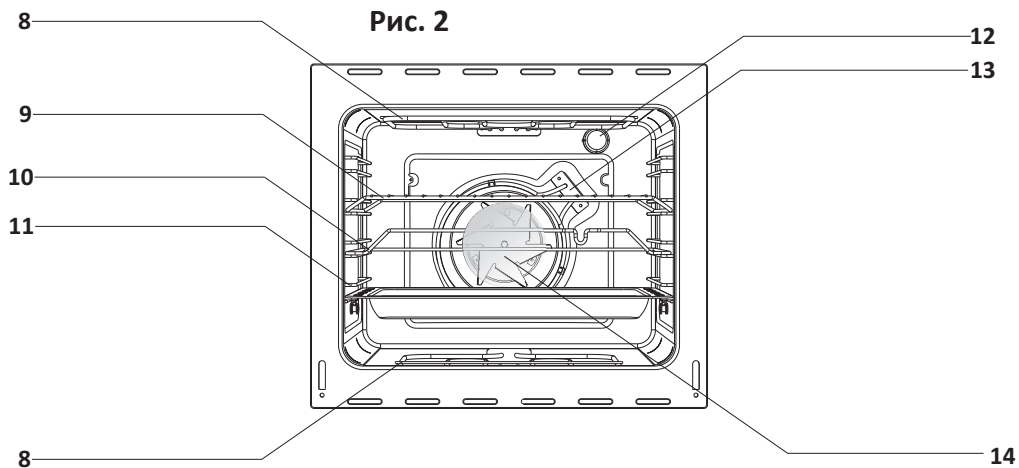


- 1. Панель управления
- 2. Направляющие
- 3. Противень

- 4. Дверца духовки
- 5. Крышка

- 6. Ручка
- 7. Боковина

Рис. 2



- 8. Нижняя панель
- 9. Решетка
- 10. Подставка для вертела

- 11. Направляющие
- 12. Подсветка

- 13. Turbo подогрев
- 14. Turbo вентилятор

ХАРАКТЕРИСТИКИ	60 см встраиваемая духовка			
Мощность лампы	15-30Вт			
Диапазон регулировки	40-240 Max °C			
Вентилятор	11-15Вт			
Нижний ТЭН	1200 Вт			
Верхний ТЭН	1000 Вт			
Turbo ТЭН	1800 Вт			
Turbo Вентилятор	21-30 Вт			
ТЭН гриля	Малый	1000 Вт	Большой	1500 Вт
Напряжение сети	220 В-240 В~50-60 Гц			

Значения, предоставляемые прибором или его сопроводительными документами, являются лабораторными показаниями в соответствии с соответствующими стандартами. Эти значения могут различаться в зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды. Изображения в этом руководстве являются схематическими и могут не соответствовать вашему продукту.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

Убедитесь, что электрическое подключение подходит для эксплуатации прибора. Если нет, позвоните электрику, чтобы принять необходимые меры. Производитель не несет ответственность за возникновение ущерба из-за операций со стороны несанкционированных лиц, а гарантия на продукт становится недействительной. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.

Ответственность клиента заключается в том, чтобы подготовить местоположение, на котором должно быть размещено изделие, а также подготовить соответствующее подключение к электросети.

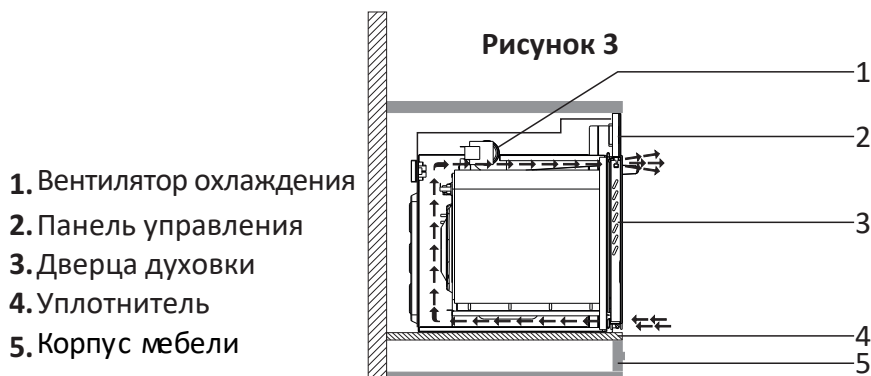
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время установки продукта необходимо соблюдать правила электрических стандартов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Перед установкой проверьте наличие повреждений устройства. Не устанавливайте продукт, если он поврежден. Поврежденные продукты представляют опасность для вашей безопасности.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

Духовка с охлаждающим вентилятором:

Вентилятор охлаждения должен вытягивать избыточный пар и предотвращать перегрев наружных поверхностей духовки во время работы. Это является необходимым условием для улучшения работы прибора и приготовления блюд. Охлаждающий вентилятор должен продолжать работу после окончания приготовления. Вентилятор автоматически останавливается после завершения охлаждения. Установщик должен оставить зазор за корпусом, где вы поместите духовку для эффективного охлаждения и хорошей работы. Этот зазор не должен игнорироваться, поскольку он необходим для работы системы вентиляции.



Правильное место для установки

Продукт предназначен для установки в кухонную мебель. Между духовкой и кухонными стенами или мебелью должно оставаться безопасное расстояние. Смотрите чертеж, приведенный на следующей странице, для правильных расстояний. (значения в мм).

- Используемые материалы, синтетические ламинаты и адгезивы должны быть термостойкими. (минимум 100 ° C).
- Кухонные шкафы должны быть на одном уровне с духовкой и надежно закреплены.
- Если под духовкой имеется выдвижной ящик, между духовкой и выдвижным ящиком должна быть установлена стойка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не устанавливайте устройство рядом с морозильником или холодильником. Тепло, выделяемое продуктом, увеличивает потребление энергии охлаждающими устройствами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не используйте дверцу и / или ручку для переноса или перемещения изделия.

Установка и монтаж

Перед началом установки необходимо выбрать место использования духовки. Духовка не должна устанавливаться в местах, находящихся под воздействием сильного воздушного потока. Переносите духовку при помощи как минимум двух человек. Удалите все транспортные материалы внутри и снаружи изделия. Удалите все лишние материалы и документы из духовки.

Установка в нишу под столешней

Ниша должна соответствовать размерам, представленным на рисунке 2. Зазор должен быть предусмотрен в задней части ниши, как указано на рисунке, чтобы обеспечить необходимую вентиляцию. После монтажа зазор между нижней и верхней частью ниши показан на рисунке 5 с помощью «А». Он предназначен для вентиляции и не должен быть закрыт.

Установка под навесным шкафом

Ниша должна соответствовать размерам, указанным на рисунке 4. Зазоры с размерами, указанными на рисунке, должны быть предусмотрены в задней части кабины, верхней и нижней секциях, чтобы обеспечить необходимую вентиляцию.

Требования к установке

Размеры духовки приведены на рисунке 3. Все материалы для монтажных работ и сам материал ниши, которые будут использоваться, должны выдерживать высокую температуру, минимум 100 ° С. Монтажная ниша должна быть закреплена, и ее полка должна быть плоской, чтобы продукт не наклонялся. Ниша должна иметь минимальную прочность, которая должна выдерживать нагрузку 60 кг.

Размещение и защита духовки

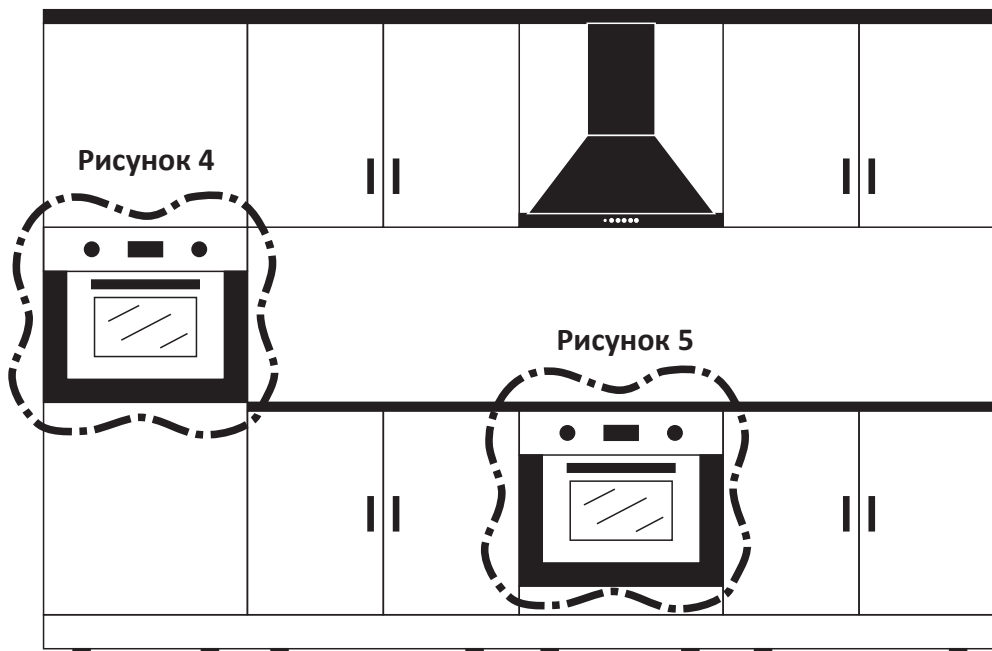
Поместите духовку в нишу при помощи двух или более человек. Убедитесь, что рама печи и передняя кромка мебели совпадают. Шнур питания не должен находиться под духовым шкафом, зажиматься между духовкой и мебелью или изламываться. Прикрепите духовку к мебели с помощью винтов, поставляемых с изделием. Винты должны быть установлены, как показано на рисунке 5, путем прохождения

их через пластмассовые вставки, прикрепленные к раме изделия. Винты не должны быть перетянуты. Убедитесь, что духовка прочно закреплена после монтажа. Если печь не смонтирована в соответствии с инструкциями, во время работы существует опасность перекоса.

Подключение к электросети

Монтажное место устройства должно иметь соответствующую розетку для подключения. Сетевое напряжение и мощность должны соответствовать значениям, указанным на этикетке духовки. Подключение духовки должно производиться в соответствии с местными и национальными требованиями к электрооборудованию. Перед началом монтажа отключите питание сети. Не подключайте устройство к сети до завершения монтажа.

Установка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Вы можете смонтировать устройство двумя способами. В нишу под столешницей или навесным шкафом.

Установка духовки

Установка духовки в нишу под столешницей

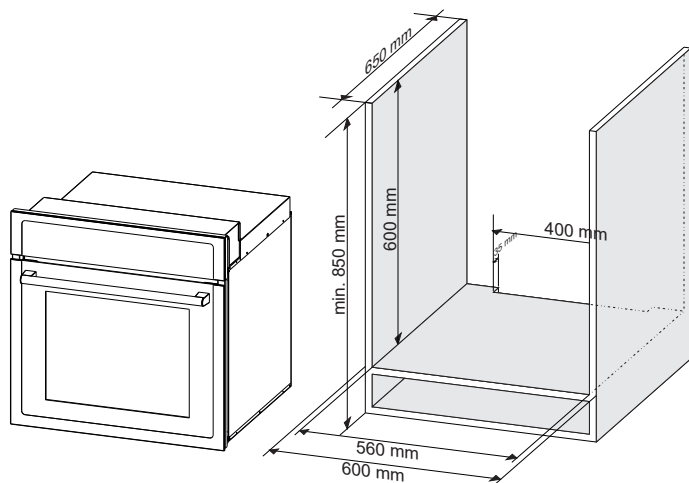


Рисунок 6

Установка духовки под навесным шкафом

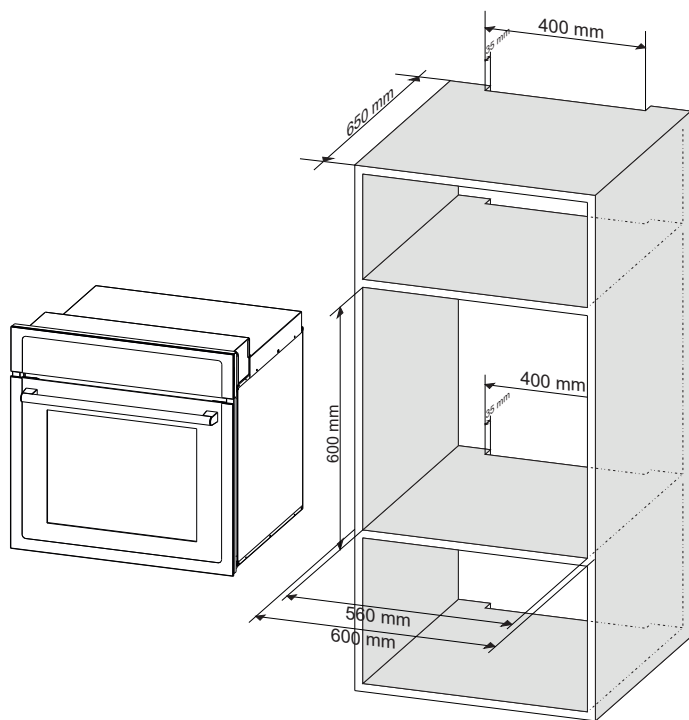
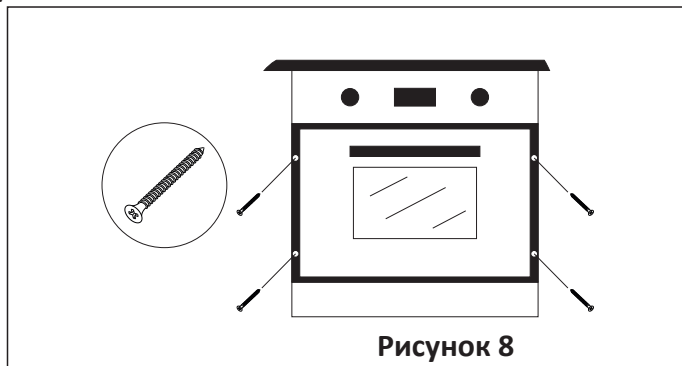


Рисунок 7

Крепление духовки



Закрепите прибор в кухонном шкафу, через монтажные отверстия с помощью четырех винтов 3,5 x 35 мм.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Электрическое подключение и безопасность

Эта духовка должна быть установлена и подключена к электросети правильно в соответствии с инструкциями производителя и производиться авторизованным сервисом.

Духовка должна быть установлена в месте, обеспечивающим хорошую вентиляцию. Электрические подключения прибора должны производиться только с заземлением, обеспеченным в соответствии с правилами. Обратитесь к авторизованному электрику, если у Вас нет розетки с дополнительным заземляющим проводом, к которой будет подключаться прибор. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате незаземленной розетки к которой подключена духовка. Розетка должна располагаться в месте, к которому можно получить доступ после установки. Ваша духовка была изготовлена для сети переменного тока 220-240 В 50/60 Гц. и требует автоматический предохранитель на 16 ампер. Если ваша сеть питания отличается от указанных значений, обратитесь к электрику или к авторизованному сервису.

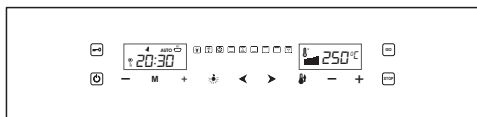
Если вам необходимо заменить электрический предохранитель, пожалуйста, убедитесь, что подключение к электросети производится следующим образом:

- Фазовый - коричневый кабель
- Нулевой - синий кабель
- Кабель заземления - желтый с зеленой полосой (желтый)

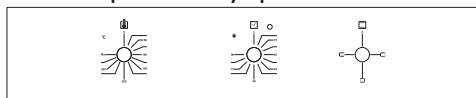
Соединения должны быть в доступном месте, когда духовка находится на своем месте.

Кабель питания не должен касаться горячих частей духовки. Если поврежден шнур питания (розетка), этот шнур должен быть заменен или компетентным персоналом для предотвращения опасной ситуации.

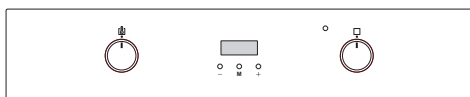
Панель управления



*с электронным управлением



*с тремя переключателями



*с электронным таймером и утапливаемыми ручками

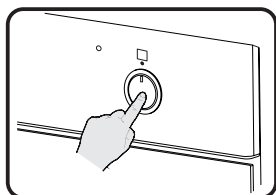
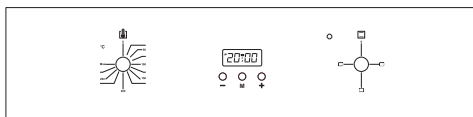
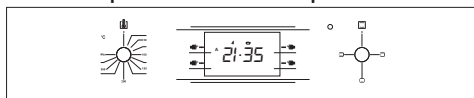


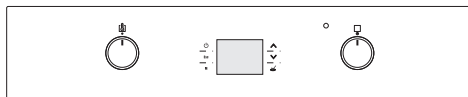
Рисунок 9



*с электронным таймером



*с сенсорным таймером



*с сенсорным таймером и утапливаемыми ручками

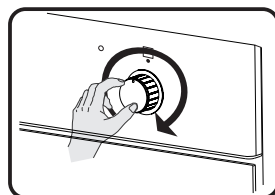


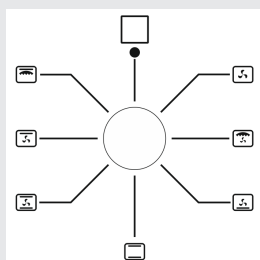
Рисунок 10

*Вы можете внести необходимые корректировки, поворачивая вправо или влево, когда ручка отжата.

*Регулировка может производиться только при нажатии на ручку для моделей с помощью утапливаемой ручки.

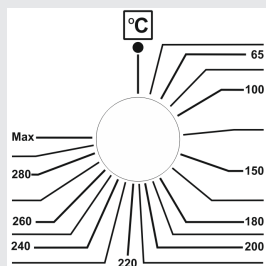
Описание режимов переключателя

Рисунок 11



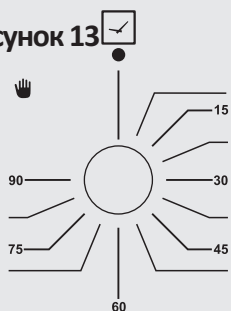
Функциональный переключатель: Помогает установить, с какими нагревателем будет готовиться пища, помещенная в духовку. Типы программ нагревателя на этом переключателе и функции указаны в разделе «Духовка и функции». У каждой модели могут быть не все типы нагревателей и, следовательно не все режимы переключателя.

Рисунок 12



Термостат: Устанавливает температуру приготовления пищи, помещенной в духовку. Вы можете установить желаемую температуру, повернув ручку, после помещения пищи в духовку. Проверьте таблицу приготовления пищи, связанную с температурой варки различных продуктов.

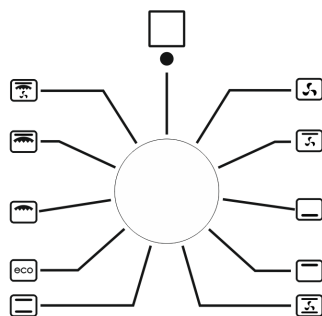
Рисунок 13



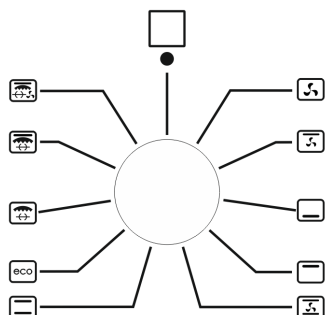
Механический таймер: Помогает установить время для приготовления пищи в духовке. Таймер отключает нагреватели, когда истекает установленное время, и предупреждает вас, сигналом.

См. Таблицу приготовления пищи.

* Необязательно



Эко-переключатель



Эко-переключатель
(с функцией приготовления курицы)

	Гриль - используется для приготовления мяса на гриле, например, из мяса, птицы. Рекомендуется установить лоток с водой на решетку под вертел, во время приготовления.
	Вентилятор в задней части духовки работает вместе с верхним нагревателем. Обеспечивает однородное распределение горячего воздуха духовки с помощью вентилятора.
	Вентилятор на задней части духовки работает вместе с верхним и нижним нагревателями. Обеспечивает однородное распределение горячего воздуха в духовке с помощью вентилятора.
	Верхние и нижние нагревательные элементы работают вместе. Программа, которая может использоваться для приготовления продуктов, таких как пирог, пицца, печенье и бисквит.
	Это позволяет температуре внутри духовки циркулировать. Функция не используется для приготовления пищи.
	С помощью вентилятора горячий воздух распределяется равномерно в каждой точке духовки. Используется в некоторых рецептах без необходимости предварительного нагрева.
	Нижний нагреватель и вентилятор работают вместе. В основном используется для выпечки фруктового торта, яблочного пирога и т. д.
	Используется для разогрева небольших объемов пищи. Не используется для приготовления в духовке.
	Используется для обжаривания пищи. Используется только нижний нагреватель.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В следующей таблице Вы можете найти информацию о видах продуктов, которые мы тестировали, и определили их значения для приготовления пищи в наших лабораториях. Время приготовления может варьировать в зависимости от сетевого напряжения, качества продуктов, количества и температуры. Блюда, приготовленные с использованием этих значений, могут не подойти для Вас. Вы можете устанавливать различные значения для получения различных вкусов и результатов, более подходящих Вашему вкусу, путем проведения тестов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Духовка должна быть предварительно прогрета в течение 8-10 минут, прежде чем размещать в ней пищу.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Table 3

Блюдо	Тип нагрева (положение)	Символ позиции	Температура приготовления	Расположение противня	Продолжительность
Кекс	Верхний и нижний ТЭНы		160-180°C	2	25-30 min.
	Верхний, нижний+вентилятор		160-180°C	2	25-30 min.
Печенье	Верхний и нижний ТЭНы		170-180°C	3	15-20 min.
	Верхний, нижний+вентилятор		170-180°C	3	15-20 min.
	Turbo вентилятор		170-180°C	3	15-20 min.
Пицца	Верхний, нижний+вентилятор		200-220°C	3	25-35 min.
Пирожки	Верхний и нижний ТЭНы		200°C	2	15-20 min.
	Верхний, нижний+вентилятор		200°C	2	15-20 min.
	Turbo вентилятор		200°C	2	15-20 min.
Печенье	Верхний и нижний ТЭНы		170-180°C	2	25-35 min.
	Верхний, нижний+вентилятор		170-180°C	2	25-35 min.
	Turbo вентилятор		170-180°C	2	25-35 min.
Телятина	Верхний, нижний+вентилятор		200°C	2	40-60 min.
Хлебный тост	Гриль		Max.	3	2 min.
Курица гриль (*)	Вертел гриля		200-220°C	2	60-70 min.
Лазанья	Turbo вентилятор		170-180°C	2	50-60 min.
Бисквит (*)	Верхний и нижний ТЭНы		200-160°C	2	20 min.

*Не прогревайте. Рекомендуется, чтобы первая половина времени приготовления была при 200 ° C, а другая половина - при 160 ° C.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

Первоначальное использование духовки

При первом использовании Вашей духовки, после того, как сделали все необходимые соединения в соответствии с инструкциями:

1. Удалите этикетки или наклейки, прикрепленные внутри духовки. Если есть, выньте защитный лист на лицевой стороне духовки.
2. Удалите остатки упаковки и пыль, протирев внутреннюю поверхность духовки влажной тканью. Внутри духовки должно быть пусто. Подключите кабель устройства к электрической розетке.
3. Установите кнопку термостата на максимальную температуру (240 ° C) и запустите духовку на 30 минут при закрытой двери. В это время может выделяться не большое количество дыма и неприятный запах, это нормально
4. Протрите внутреннюю часть духовки слегка теплой водой с моющим средством после того, как она остынет, а затем насухо вытрите чистой тканью. Теперь Вы можете использовать духовку.

Использование духовки

1. Выставьте ручку термостата на нужную Вам температуру, при которой вы хотите приготовить пищу, перед включением.
2. Вы можете изменить время приготовления в любое время, используя ручку таймера на моделях с механическим таймером. Таймер отключит нагреватели по истечении времени и выдаст предупреждающий звуковой сигнал.
3. В модели с цифровым таймером, таймер отключает нагреватели и издает звуковой сигнал, когда время приготовления истекает в соответствии с введенной информацией.
4. Система охлаждения устройства будет продолжать работать после завершения приготовления. Не отключайте устройство в этой ситуации, это требуется для охлаждения устройства. После завершения охлаждения система отключится.

Использование вертела(*)

Курица гриль. Чтобы приготовить курицу гриль, наденьте подготовленную курицу на вертел и закрепите крепежными вилками. Поместите вертел в духовку и убедитесь, что вертел установлен в привод двигателя.

Перед закрытием дверцы духовки не забудьте снять пластиковую ручку с вертела. После закрытия двери выберите положение "гриль" в духовке и выставьте температуру термостата до максимального уровня температуры.

Во время процесса приготовления поместите под курицу лоток для жира, который стекает.

После приготовления оденьте пластиковую ручку, повернув ее и достаньте курицу из духовки.

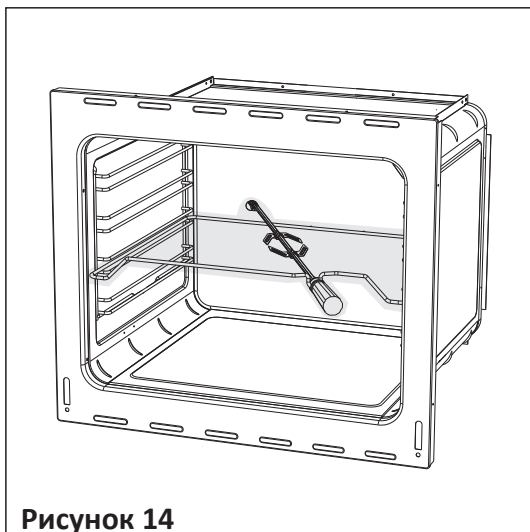


Рисунок 14

Замена лампы духовки

Предупреждение: Перед заменой лампы, отключите духовку от сети электропитания.

Сначала отключите питание прибора и убедитесь, что прибор холодный. Открутите плафон, повернув, как показано на рисунке 1. Если у Вас не получается открутить плафон, то используйте резиновые перчатки. Затем выкрутите сгоревшую лампу, установите новую лампу с такими же спецификациями. Вкрутите плафон, подключите силовой кабель духовки к электрической розетке. Теперь Вы можете использовать свою духовку.

Замена лампы духовки

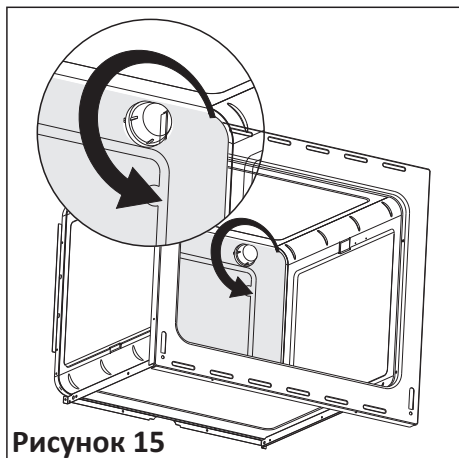


Рисунок 15

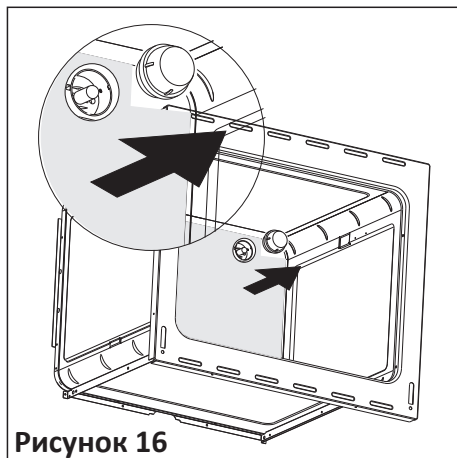


Рисунок 16

Обслуживание и очистка двери духовки

Поднимите, нажав на пластиковые защелки на левой и правой сторонах, как показано на рисунке 17, и потяните профиль к себе, как показано на рисунке 18.

Стекло освобождается после удаления профиля, как показано на рисунке 2. Снимите освобожденное стекло, осторожно потянув к себе. Внешнее стекло закреплено на профиле двери духовки. Теперь Вы можете легко очистить стекло.

Что касается стекла, которое остается во внутреннем пространстве, сначала слегка притяните его к себе в направлении стрелки, как показано на рисунке 19, и слегка поднимите нижние держатели, затем слегка поднимите его вверх.

Предупреждение: Вы можете установить стекла обратно, выполнив операции в обратном порядке после очистки и обслуживания. Убедитесь, что профиль установлен правильно.



Рисунок 17

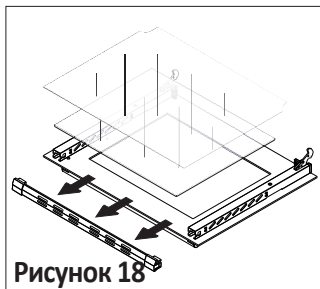


Рисунок 18

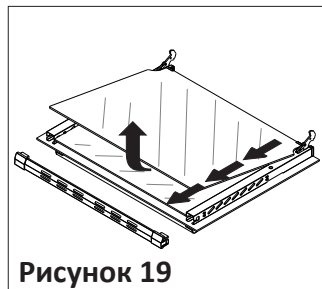
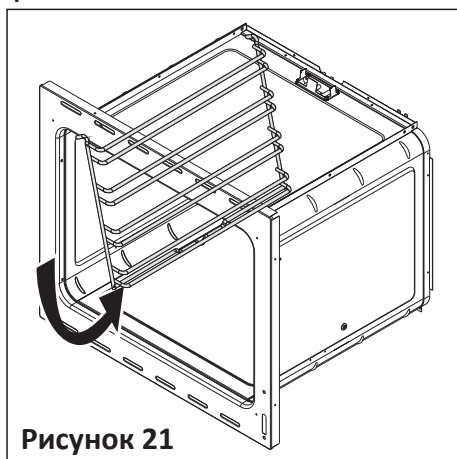
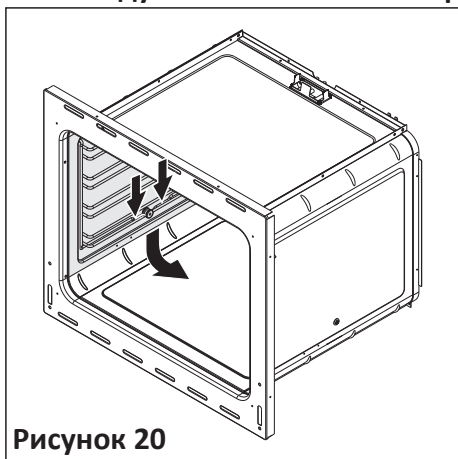


Рисунок 19

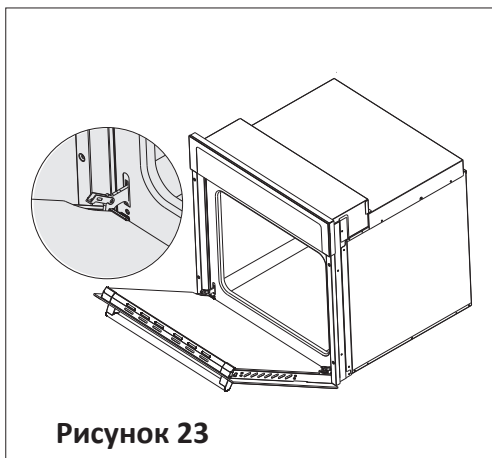
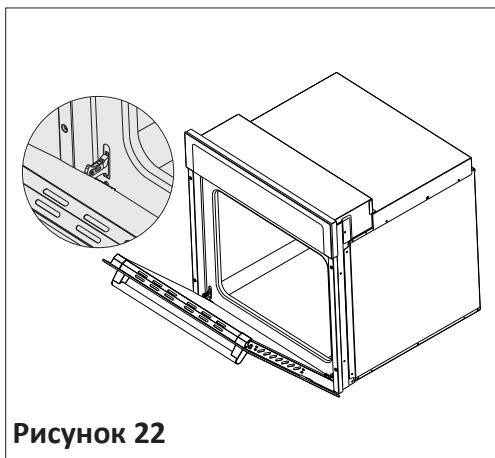
Чистка духовки и боковых направляющих



Снимите боковые направляющие, расположенные на правой и левой стенке вашей духовки. Открутите направляющие, и потяните вниз, как показано на рисунке 20. Снимите направляющие как показано на рисунке 21, потянув нижнюю часть в направлении стрелки под углом. После очистки, соберите в обратном порядке.

ЧИСТКА И СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Чтобы зафиксировать дверцу духовки, поднимите петли на кронштейне (рис.22), как показано на рисунке 23.



Снятие дверцы духовки

Чтобы снять дверцу духовки, поднимите петли на кронштейне (рис.22), как показано на рисунке 23, слегка преподнимите и потяните дверцу на себя. (рис.25)

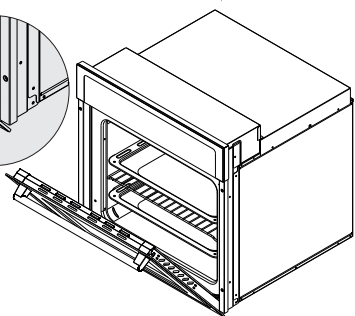
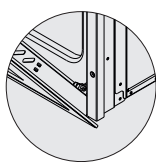


Рисунок 24

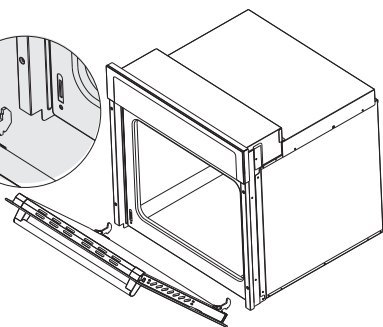
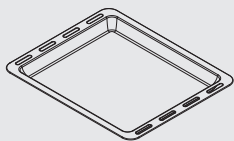


Рисунок 25

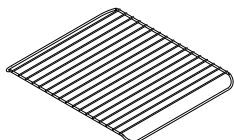
Аксессуары

В стандартной комплектации в устройстве предусмотрен один решетка и один противень. Другие аксессуары являются опциональными.



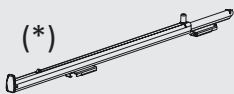
Противень

Используется для кондитерских изделий (печенье, кексы и т. д.), замороженные продукты.



Решетка

Используется для жарки или для запекания, обжаренной и замороженной пищи.



Телескопическая рейка

Противень и решетка могут легко вынуты и вставлены благодаря телескопическим направляющим.

Таблица 4

О изделии	
Класс энергоэффективности	A
Потребление энергии для цикла в обычном режиме (кВт-ч / цикл)	0.76кВт-ч / цикл
Потребление энергии для цикла с вентилятором (кВт-ч / цикл)	0.78 кВт-ч / цикл
Количество камер	1
Тип духовки	Электрическая
Объем	70 л



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Тип изделия:

Марка:

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

СВЕДЕНИЯ О ПРОДАВЦЕ

Название
магазина:

Подпись продавца:

Адрес:

Место для
печати продавца

Телефон:

Владелец:

Адрес:

Телефон:

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

Подпись покупателя:

Заводы-изготовители (указан на упаковке и на этикетке):

1. ООО «Новатек», Россия, 385100, Республика Адыгея, а. Тахтамукай, ул. Братьев Заема, д. 12
2. ООО «Новасиб», Россия, 665821, Иркутская обл., г. Ангарск, квартал 190, строение 1/2

телефон горячей линии: 8-800-200-46-36

официальный сайт: www.re-nova.com

e-mail: info@re-nova.com

СДЕЛАНО В РОССИИ