

ІНСТРУКЦІЯ
З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ
ВБУДОВАНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

FPP 629/6 X
FPP 629/6 N
FPP 629/6 W

CANDY



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

FRE 629/6	
Тип	Електрична
Потужність загальна (Вт)	2100
Сила струму (А)	10
Частота (Гц)	50
Вольтаж (В)	220-240
Розмір продукту (мм)	595 X 595 X 530
Розмір упаковки (мм)	680 X 680 X 610
Розмір ніші для вставки (мм)	595 X 560 X 530
Споживання електроенергії (кВт)	0,80
Споживання електроенергії з конвекцією (кВт)	0,90
Об'єм духової шафи (л)	69



ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Для оптимального використання Вашої духової шафи, уважно прочитайте дану інструкцію. Ми рекомендуємо зберегти буклет, для подальших консультацій, а перед встановленням запишіть серійний номер виробу, на випадок, якщо Вам буде потрібне сервісне обслуговування.

Ідентифікаційна панель . Табличка з основними даними прикріплена до краю духовки, і її можна побачити, якщо відкрити дверцята духовки.



УВАГА: Цей пристрій відповідає сучасним вимогам правил безпеки . Також Доводимо до Вашого відома, що цей виріб сертифікований згідно з вимогами безпеки органом по сертифікації промислової продукції Державним комітетом України з питань технічного регулювання та споживчої політики державна система сертифікації УкрСЕПРО.

ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

На підставі протоколу сертифікаційних випробувань №06-08/08 від 7.08.08, виданого ТОВ «Українська ВЛ ВЕСНА», 49036, м. Дніпропетровськ, вул. Ленінградська, 68, атестат акредитації №2Н557 від 12.07.2007, висновку ОС №1985 від 07.08.2008.



Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Видопомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



Цей пристрій відповідає сучасним вимогам правил безпеки . Також доводимо до Вашого відома, що цей виріб сертифікований згідно з вимогами безпеки органом по сертифікації промислової продукції Державним комітетом України з питань технічного регулювання та споживчої політики державна система сертифікації УкрСЕПРО.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Установку приладу та підключення по електромережі повинен проводити лише кваліфікований фахівець. Одблювальний матеріал кухонних меблів, куди буде встановлена духовка шафа, має бути стійким до впливу високих температур 100°C), у іншому разі оздоблення робочої поверхні може втратити колір або деформуватися.

Підключення має бути виконано згідно інструкцій, наданих у розділі «Підключення до джерела енергопостачання», та відповідати вимогам діючих стандартів тільки кваліфікований спеціаліст.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Духовка має використовуватися лише в цілях, для яких вона призначена: вона повинна використовуватися тільки для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад опалення приміщення не відповідає цільовому призначенню і тому може становити небезпеку.

Виробник не несе відповідальності за будь-який збиток, викликаний неправильним або неналежним використанням даного виробу. При використанні будь-якого електроприладу необхідно дотримуватися деяких основних правил:

Не торкайтеся за кабель живлення, для того щоб вийняти вилку з розетки.

Не торкайтеся до духовки мокрими або вологими руками чи ногами.

Не користуйтеся духовкою босоніж.

Прилад виготовлено відповідно до діючих стандартів безпеки. Однак, ми наполегливо рекомендуємо особам, що мають фізичні та психічні вади, або проблеми руху, а також особам, які не мають достатньо досвіду та навичок, не користуватися приладом без належного нагляду.

Такі ж рекомендації щодо користування приладом стосуються і дітей.

Взагалі не рекомендується використовувати адаптери, трійники або кабелі розширення.

Якщо духовка шафа вийшла з ладу вимкніть її з мережі і не чіпайте.

Якщо кабель пошкоджений, його необхідно швидко замінити.

При заміні кабелю, виконайте такі дії:

Видаліть кабель живлення і замініть його на один з H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F типу.

Кабель має проводити електричний струм необхідний для печі.

Заміну кабелю повинен проводити кваліфікований спеціаліст.

Кабель для заземлення (жовто-зелений) повинен бути на 10 мм довший, ніж кабель живлення. Звертайтеся лише до авторизованих сервісних центрів для ремонту і переконайтеся, щоб використовувалися тільки оригінальні деталі. Якщо наведені вище інструкції не виконуються, виробник не може гарантувати безпеку роботи приладу.

Духовка, яку ви придбали має певні технічні характеристики, і ви не повинні вносити будь-які зміни.

Ніколи не використовуйте для чищення пару або спрей високого тиску.

Не зберігайте легкозаймисті продукти в духовці, вони можуть спалахнути, якщо прилад ввімкнеться випадково.

Не натискайте на дверцята та не дозволяйте дітям на них сидіти.

Використовуйте кухонні рукавиці, коли ставите або дістаєте страву з духовки.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Після кожного використання духовки, мінімальне прибирання допоможе тримати її в чистоті.

Не закривайте стінки духовки алюмінієвою фольгою. Алюмінієва фольга або будь-який інший захист, в безпосередньому контакті з гарячою емаллю, може розплавити або пошкодити її.

Для того, щоб запобігти надмірному забрудненню вашої духовки і в результаті сильних димних запахів, ми рекомендуємо не використовувати прилад при дуже високій температурі. Краще продовжити час приготування і трохи знизити температуру.

Окрім аксесуарів, які йдуть разом з духовкою, ми рекомендуємо використовувати блюда та форми для випічки стійкі до високої температури.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІД'ЄДНАННЯ

Електричне під'єднання повинен виконувати спеціаліст. Установка приладу повинна відповідати стандартам, що діють у країні установки.

Компанія CANDY не несе ніякої відповідальності, якщо це положення не виконуються.

Підключення до мережі має бути заземлене. Установки повинні бути захищені за допомогою відповідних запобіжників, проводів і з досить великим перетином, щоб поставити духовку.

Духовка оснащена силовим кабелем для підключення виключно до напруги 230 В змінного струму між фазами або між фазою і нейтраллю. Захисний нуль (зелений / жовтий), підключений до терміналу заземлення в духовці повинен бути підключений до клеми заземлення установки.

ОБЕРЕЖНО

Перед під'єднанням електрик має перевірити провода. Виробник не несе відповідальності за будь-який інцидент або можливі наслідки, які можуть виникнути в результаті використання духовки не заземленою.

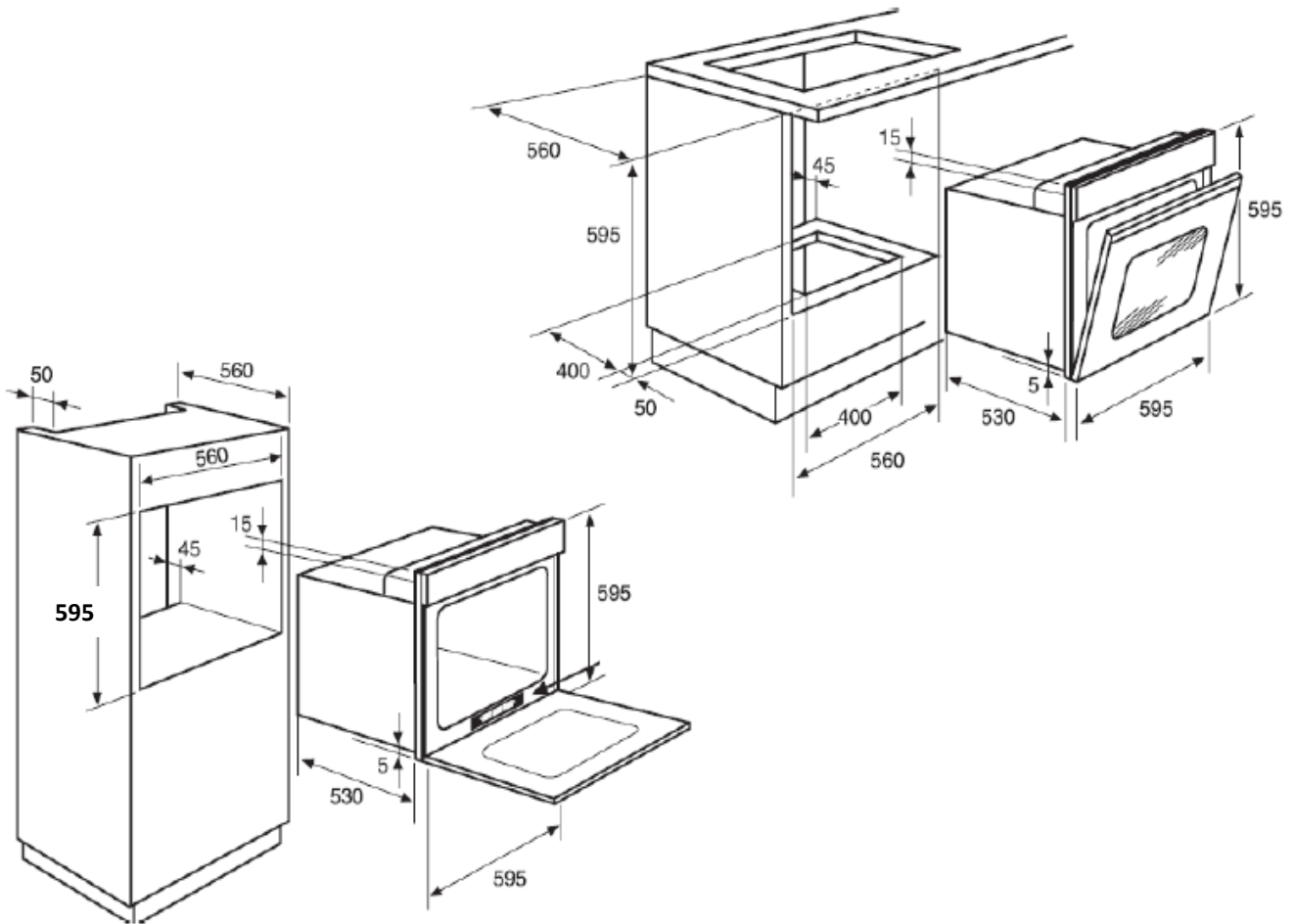
NB: Не забувайте, що Вам знадобиться сервісне обслуговування.

Кабель живлення: якщо необхідно замінити кабель живлення, то це має робити спеціаліст.

ВБУДОВУВАННЯ

Встановлення духової шафи - обов'язок покупця. Встановлення данного виробу повинен проводити кваліфікований спеціаліст. Гарантія не покриває витрати на ремонт неправильно встановленої техніки. Слід дотримуватися інструкцій. Неправильна установка може заподіяти шкоду або збитки людям, тваринам або речам. Виробник не може нести відповідальність за такого роду збитки.

Кухонний гарнітур, в який буде встановлена духовка повинен бути виготовлений з матеріалу, стійкого до температури не менше 100 ° С. Духовка може бути встановлена в пеналі або під стільницею. Перед остаточним закріпленням: Ви повинні забезпечити гарну вентиляцію в духовому просторі для забезпечення належної циркуляції свіжого повітря, необхідного для охолодження та захисту внутрішніх компонентів печі.



ФІКСАЦІЯ У ВБУДОВАНІЙ НІШІ



Всередині духовки є мішечок з 4 кріпильними гвинтами.

Кріплення:

При відкритих дверях духовки отвори будуть доступними, вони розташовані на кожній стороні. Використовуйте гвинти, щоб зафіксувати духовку.

АКСЕСУАРИ

Перед першим використанням обладнання, його слід промити губкою. Промийте і висушіть.

На **решітки** можна ставити блюда

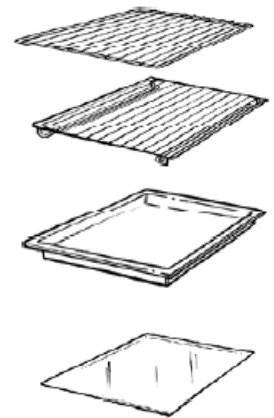
На **піддон** стікають соки зі смаженої їжі.

Ніколи не використовуйте його в якості лотка, жир буде розтікатися і духовка буде повна диму.

Деко для тіста має бути розміщене на решітці. Воно призначене для приготування тістечок, печива, меренги, і т.д. .. Ніколи не ставте деко прямо на дно печі.

Коли духовка включена, вийміть приладдя, яким Ви не користуєтеся.

* В залежності від моделі



ГРИЛЬ

Гриль сприяє швидкому отриманню рум'яного кольору їжі. Для піджарювання ми рекомендуємо ставити гриль на четвертий рівень, залежно від пропорції продуктів харчування. Майже всі продукти харчування можна приготувати в грилі, завиняток малих диких тварин та м'ясних рулетів. М'ясо і рибу, які збираються запікатися на грилі, повинні спочатку бути злегка политі маслом.

ЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ

- Зачекайте, поки духовка охолоне, перш ніж розпочинати її очистку.
- Ніколи не чистіть духовку абразивними миючими засобами, дротяною мочалкою або гострими предметами, оскільки емаль може бути пошкоджена і не підлягати ремонту.
- Використовуйте тільки мильну воду або відбілюючі засоби.

Скляні частини

Ми рекомендуємо Вам протирати скло дверей абсорбуючим паперовим рушником щоразу при використанні духовки. Якщо розбризкування є значним, то Ви можете очистити добре вижатою губкою і миючим засобом, а потім змити. Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби або гострі предмети

Пломба (печатка)дверцят духовки

Якщо вона забруднилась, потріть її трошки вологою губкою.

Аксесуари

Прочистіть їх губкою, просоченою мильним розчином, промийте чистою водою і висушіть. Уникайте абразивних миючих засобів.

Піддон

Після запікання, вийміть піддон з духовки. Налийте теплий жир в контейнер. Промийте піддон в гарячій воді з губкою, просоченою рідиною для миття посуду. Якщо не весь бруд видалився, замочіть їх у воді з миючим засобом. Його також можна очистити в посудомийній машині або комерційним очисником духовок.

Ніколи не ставте забруднений піддон в духовку.

Ніколи не залишайте піддон в процесі піролізу.

КАТАЛІТИЧНА ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Спеціальні панелі, покриті емаллю з мікропористою структурою, звільняють від очищення духовки вручну. Жир, масло, м'ясний сік, що потрапляють на стінки духовки в процесі приготування, розщеплюються емаллю за допомогою каталітичного процесу окислення і перетворюються в газоподібну речовину.

Бризки жиру можуть закупорити пори і, таким чином, перешкодити самоочищенню. Данну властивість захисних панелей можна відновити, нагріваючи порожню духовку на протязі 10-20 хвилин при максимальній температурі.

Не користуйтеся абразивними миючими засобами, мочалками зі сталевий проволочки, гострими предметами, жорсткими губками, хімічними речовинами або миючими засобами, які можуть непоправно пошкодити емаль. Рекомендується також користуватися посудом з високими бортиками у разі приготування особливо жирних страв, при приготуванні на грилі слід використовувати деко.

Ці прості прийоми дозволять отримати ідеальну температуру та умови для каталітичного очищення. Якщо через особливості характеру забруднення вищеперечислених заходів буде недостатньо, рекомендується видалити жир за допомогою м'якої тканини або губки, змочених гарячою водою.

Пористість емалі є основною умовою для забезпечення ефективної очистки.

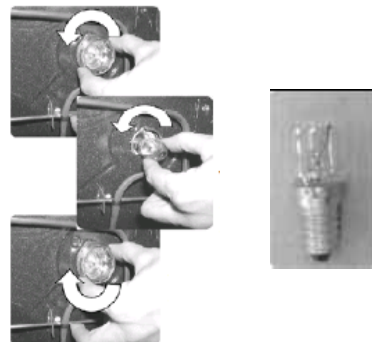
Примітка: всі самоочищаються панелі, наявні в продажі, розраховані приблизно на 300 годин роботи духовки. Після закінчення цього терміну панелі слід замінити.

ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

Відключіть живлення від духової шафи перед тим, як розпочати чищення духовки або заміну лампи.

Електрична лампа – це витратний матеріал, гарантія на неї не розповсюджується. Для заміни вам потрібна лампа духовки з такими параметрами: 230 V AC - 25 W - 14 E база - температура 300 ° C

Викрутіть скляну кришку у напрямку протилежного руху стрілки годинника, замініть перегорілу лампу на нову та установіть кришку на місце.



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- 1 – Селектор вибору температури
- 2 – Ручка відкривання духової шафи
- 3 – Сенсорний дисплей з панеллю керування
- 4 – Селектор вибору програм



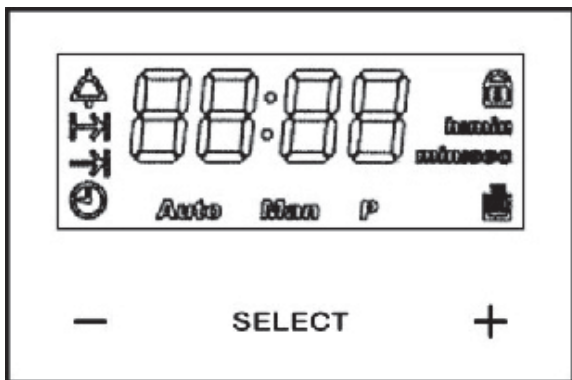
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Одразу після підключення приладу або після збою в мережі (це видно по тому, що на дисплеї блимає 12:00) налаштуйте правильний час.


200°

значок температури показує «0», доки Ви не встановите температуру


HOT

«HOT» з'являється коли програма приготування вже закінчена, а духовка ще гаряча. «HOT» з'являється на дисплеї поперемінно з часовим дисплеєм, навіть, якщо селектор функцій вимкнено.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: налаштування часу проводиться вперше після установки духовки або після відключення електрики (потреба в цьому буде відобразитись у вигляді мерехтіння на дисплеї **0:00** 

Установка часу відбувається наступним чином:

- Натисніть кнопку TIMER і END ( і TIMER на деяких моделях)
- Установіть час за допомогою кнопок +/-
- Відпустіть кнопки

УВАГА!

Духовка буде працювати тільки в тому випадку, якщо встановлений час або активований ручний режим управління

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ ФУНКЦІЇ

Функція	ЯК ВКЛЮЧИТИ	ЯК ВІДКЛЮЧИТИ	ФУНКЦІЯ	ДЛЯ ЧОГО ЦЕ
Таймер	Натисніть та утримуйте кнопку 	Після закінчення часу таймеру піч подасть звуковий дисплей.	•Зворотній таймер •Для перевірки залишку часу натисніть 	Піч можливо використовувати як таймер зворотнього відліку із сигналом навіть без увімкнення нагріву
Ручний режим 	•Натисніть кнопку •Встановіть ручний режим вибору функцій готування	Установіть ручку вибору функцій в положення 0	Дозволяє включати духовку	Для готування страв по індивідуальному рецепту
Час приготування	•Натисніть та утримуйте кнопку TIMER •Кнопками +/- виставте необхідний час •Відпустіть кнопки •Установіть режим приготування за допомогою ручки вибору функцій	•Після закінчення приготування піч вимкнеться автоматично, повідомивши про це характерним сигналом. •Для ручного вимкнення печі поверніть ручку вибору програм в положення 0	•Дозволяє встановити час приготування за рецептом •Для перевірки часу натисніть ще раз на відповідний сенсор	Для установки часу приготування за рецептом.
Час закінчення приготування	•Нажміть та утримуйте кнопку END •Кнопками +/- виставте необхідний час. •Відпустіть кнопки •Установіть режим приготування за допомогою ручки вибору функцій	•Після закінчення приготування піч вимкнеться автоматично, повідомивши про це характерним сигналом. •Для ручного вимкнення печі поверніть ручку вибору програм в положення 0	•Дозволяє встановити час закінчення приготування •Для того щоб перевірити скільки залишилось часу до кінця приготування натисніть кнопку END	Функція особливо корисна для приготування випічки. Наприклад нам потрібна готова страва на 17:20, встановлюємо необхідний час закінчення приготування (17:20) та час приготування 45 хвилин. Піч автоматично увімкнеться о 16:35.
 	За допомогою даних сенсорів відбувається налаштування всіх вищезазначених функцій			

ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЬО ЗАДАНА Т ° С	ФУНКЦІЇ У ВІДПОВІДНОСТІ ДО МОДЕЛІ
		Вмикає світло в духовці
		Розморожування – Коли на дисплеї ввімкнена ця функція. Вентилятор циркулює повітря при кімнатній температурі довкола заморожених продуктів, що забезпечує розмороження протягом декількох хвилин.
	220	Конвекція -Використовуються і верхні, і нижні нагрівальні елементи. Прогрійте духовку протягом десяти хвилин. Цей метод ідеально підходить для всіх традиційних страв та випічки. Для приготування червоного м'яса, ростбіфу, баранячої ноги, дичини, хлібу та продуктів загорнутих у фольгу.
	210	Готування з конвекцією . Використовуються і верхні, і нижні нагрівальні елементи в поєднанні з вентилятором, який циркулює гаряче повітря по всій духовці. Ми рекомендуємо цей метод приготування для птиці, кондитерських виробів, риби і овочів. При приготуванні таким способом, тепло краще проникає в середину, а також знижується час підігріву. Використання вентилятора дозволяє готувати різні страви одночасно, без ризику змішання смаків і запахів.
	210	Нижнє нагрівання+конвекція. Поєднання нижнього нагрівального елемента і вентилятора ідеально підходить для фруктових фланів, пирогів, запіканок і випічки. Такий режим допомагає зберегти страву соковитою. Ставте решітку на нижній рівень духовки.
	РІВЕНЬ 5	Гриль. Використовується верхній нагрівальний елемент. Добре підходить для змішаного грилю, шашликів і смаження страв. Гриль має бути попередньо нагрітий до високої температури протягом 5 хвилин. Біле м'ясо має знаходитись на деякій відстані від решітки, час приготування трохи довший, але м'ясо буде більш соковите. Червоне м'ясо і риба можуть бути розміщені безпосередньо на решітці з піддоном на нижньому рівні духовки.
	210	Гриль+конвекція. Верхній нагрівальний елемент використовується у поєднанні з вентилятором, який циркулює гаряче повітря навколо печі. Для червоного м'яса рекомендовано попередній підігрів, але для білого м'яса така процедура не є необхідною. Гриль ідеальний для приготування продуктів таких, як свинина або птиця. Для хорошого приготування розміщайте продукти по середині середньої решітки. Під решітку поставте піддон, на який буде стікати жир. Для досягнення найкращого результату слід переконатися, що продукт не дуже близько до нагрівального елемента.
	220	Піца. В цьому режимі гаряче повітря циркулює в духовці, що надає добрий результат для таких блюд , як піца або італійській пірог фокаччо.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Температура та час приготування наводяться тільки в інформаційних цілях для полегшення використання духовки. Особистий досвід повинен допомогти Вам пристосувати ці налаштування на свій смак і звички. Пам'ятайте, що під час приготування їжі при високій температурі виникає більше бризків, і духовка може забруднитися. Краще трохи зменшити температуру приготування їжі, навіть якщо це означає збільшення часу приготування.

Сторони духовки оснащені різними позиціями, нумерація починається знизу.

РИБА

Рецепти приготування	Спосіб приготування	Кількість	Готування °С	Час приготування	Позиція решітки
Ляц	Звичайне приготування	1кг. цілий	220° С	30хв.	1
Лосось	Звичайне приготування	1кг. тушкований	220° С	30хв.	1
Філе з морського язика	Конвекція	6 шматочків	160° С	15-20хв.	1
Риба на грилі	Гриль	6 філе	275° С	2х5хв.	4

ОВОЧІ – ІНШЕ

Рецепти	Спосіб приготування	Кількість	Готування °С	Час приготування	Поради
Тушкована капуста	Звичайне приготування	для 6	200-220° С	1 година	
Пиріг	Звичайне приготування	для 6	200-220° С	1 година/кг	
Цикорій	Конвекція	для 6	180-200° С	25-30хв	
Картопля в мундірі	Конвекція	для 6	200-220° С	Приблизно 1 година	
Суфле гостре/солодке	Конвекція	для 6	180-200° С	50-60хв.	Ø 22
Фаршировані помідори	Конвекція	6-8 шматочків	200-220° С	40-45хв.	
Лук-порей флан	Конвекція + нижній елемент	для 6	220° С	35-40хв.	
Кіче Лотарингії	Конвекція + нижній елемент	для 6	220° С	45-50хв.	

М'ЯСО

М'ясо перед готуванням краще не солити, так як сіль сприяє розбризкуванню жиру, що забруднить духовку і наробить багато диму. Поєднання білого м'яса, свинини, телятини, баранини і риби можна ложити до печі холодними. Час приготування довший ніж якби попередньо розігріти в духовці, але воно краще прожарюється в середині, так як є більше часу, щоб тепло проникло всередину.

Правильний підігрів є основою для успішного приготування червоного м'яса.

ГРИЛЬ

Перед завантаженням гриля: вийміть м'ясо з холодильника за декілька годин до запікання. Покладіть його на кілька шарів кухонного паперу: це зробить його смачнішим та допоможе краще прожаритись зсередини. Додайте перець і спеції перед смаженням на грилі, а сіль додавайте після приготування. Таким чином воно краще смакуватиме і буде більш соковитим. Готуйте всі страви з малою кількістю олії. Краще просто змастити щіткою. Потім посипте ще перцем і травами (чебрецем, тощо.).

Під час, приготування їжі: ніколи не проколуйте страву, навіть коли перевертаєте. Бо інакше витече весь сік і страву буде сухою.

Рецепти	Спосіб приготування	Кількість	Готування °С	Час приготування	Поради
Яловичина з морквою	Звичайне приготування	Для 61.	200-220° С	Приблизно 1 година	
Качка	Звичайне приготування	1.5 кг.	200-220° С	1 ½ години	
Індичка	Звичайне приготування	5/6 кг.	160-180° С	2 ½ -3 години	
Гусак	Звичайне приготування	3/4 кг.	160-180° С	2-2 ½ години	
Окорок ягняти	Звичайне приготування		200-220° С	15хв/фунт	
Смажена курка	Звичайне приготування	1/ 1.5 кг.	220° С	Приблизно 1 година	
Ростбіф	Звичайне приготування		240° С	15хв/фунт	
Смажений кролик	Конвекція	800-1 кг	200-220° С	50-60 хв.	
Яловичина	Пристосування з рожном	1кг.	275° С	15-20 хв.	Без підігріву
Ягня/баранина	Пристосування з рожном	1кг.	275° С	20-25 хв.	Без підігріву
Кебаб	Гриль	6 шматочків	275° С	2х8 хв.	Переверніть в середині процесу приготування
Відбивна зі свинини	Гриль	6 шматочків	275° С	2х8 хв.	Переверніть в середині процесу приготування

* Всі приготування було зроблено на решітці в положенні "1".

ВИПІЧКА

Намагайтеся не використовувати блискучі форми, вони відбивають тепло і можуть зіпсувати ваші тістечка. Якщо торт коричневіє занадто швидко, накрийте його змащеним водонепроникним папером або алюмінієвою фольгою. Увага: для правильного користування фольги, кладіть її блискучою стороною на торт. В іншому випадку тепло буде відбиватися об блискучу поверхню і не проникатиме в страву. Намагайтеся не відкривати двері під час перших 20-25 хвилин приготування: суфле, булочок, бісквітів і так далі так як вони можуть впасти. Ви можете перевірити, чи торт вже готовий проколовши його по середині ножем. Якщо лезо легко виймається і сухе, ваш торт готовий, і ви можете зупинити випікання. Якщо лезо виходить вологе або з шматочками торта продовжуйте випікати, але зменшіть температуру, щоб торт не згорів.

Рецепти	Спосіб приготування	Кількість	Готування °С	Час приготування	Рівень риштіки	Поради
Бріош	Конвекція	800 гр.	200° С	40-45 хв.	1	
Заварне тісто	Конвекція	40 шматочків	190° С	35 хв.	1/3	2 лотка
Кондитерські вироби	Конвекція	для 6	180-200° С	20-30 хв.	1	Ø 27
Листкове тісто	Конвекція	6 шматочків	200° С	15-20 хв.	1	
Меренги	Конвекція + нижній елемент	1 лоток	80-85° С	4 ½ год.	1	Ø профітролі
Фруктовий торт	Конвекція + нижній елемент	для 6	220° С	35-40 хв.	1	
Сент-Оноре	Конвекція + нижній елемент	6 шматочків	190° С	30-35 хв.	1	

ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ДУХОВА ШАФА МАЄ ГАРАНТІЮ 12 МІСЯЦІВ.

Під час гарантійного періоду будь-який ремонт може бути виконаний тільки кваліфікованим фахівцем сервісного центру.

Перед початком ремонту прилад треба відключити від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки. Непрофесійне втручання та ремонт апарату небезпечні, вони можуть викликати враження електричним струмом та коротке замикання; отже, не намагайтеся усунути несправності самотужки. Залиште цю роботу спеціалістам або представникам сервісного центру. Якщо у роботі апарату виникли якісь незначні проблеми, перевірте за допомогою наступних інструкцій, чи здатні Ви упоратися з ними самі. Візит спеціаліста із авторизованого сервісного центру повинен бути оплаченим Вами, якщо буде встановлено, що прилад не працює через неналежне чи недбале використання. Зберігайте інструкцію таким чином, щоб вона завжди була під рукою у разі потреби; якщо передаватиме прилад іншій особі, передайте також і інструкцію.

УМОВИ :

Сертифікат

Гарантія дійсна тільки при наявності дійсного Гарантійного Сертифікату.

Гарантійний сертифікат не дійсний при наявності в ньому помилок, виправлень чи невідповідностей.

В Сертифікаті мають бути заповнені пункти: назва виробу, модель, серійний номер виробу, дата продажу, підпис продавця, печать торгової організації. При відсутності дати продажу термін гарантії автоматично вичислюється з дати виготовлення пристрою.

Транспортування і зберігання

Будь-які дефекти виробу, спричинені недбайливим транспортуванням і зберіганням виробу, не підлягають безкоштовному гарантійному ремонту;

Установка та експлуатація

Безкоштовний гарантійний ремонт не проводиться, якщо дефект виробу викликаний:

Неправильним підключенням виробу до джерела електро-, водо- і газопостачання, а також невідповідність параметрів вищевказаних джерел параметрам, що пред'являються обов'язковими Державними стандартами та Інструкцією з експлуатації.

Експлуатація виробів, підключених до мережі 220В без заземлення, а також підключених до джерела водопостачання без окремого крану подачі води до виробу-є суттєвим порушенням Інструкції з експлуатації та може бути підставою для зняття виробу з гарантійного обслуговування.

Використання приладу не в відповідності до Інструкції, а також неправильною експлуатацією, що викликало появу механічних та інших видів дефектів;

Використання виробу не в відповідності з його прямим призначенням або не в домашніх потребах.

При порушенні пломбування та з інших причин, які не залежать від заводу-виробника.

Недбалості при зберіганні, експлуатації та транспортуванні власником, торговою або транспортною організацією.

У випадку втрати гарантійного талона або чека, власник позбавляється права на безкоштовне сервісне обслуговування.

У разі підключення техніки не сертифікованим сервісним центром, виріб знімається з гарантії.

Ремонт

Безкоштовний гарантійний ремонт не проводиться, якщо виріб:

Має сліди стороннього втручання або ремонту не уповноваженими особами;

Має не санкціоновані фірмою зміни конструкції або неприйнятні комплектуючі;

Має пошкодження, викликані непередбачуваними явищами і діями стихій;

Має пошкодження, викликані використанням нестандартних матеріалів і пристроїв;

Має пошкодження, викликані попаданням в середину виробу сторонніх предметів, тварин або комах;

Не має серійного номеру або його неможливо встановити;

Має некомплектність після його продажу;

Має механічні пошкодження (скляні та пластикові вироби);

Гарантія не розповсюджується на розхідні матеріали і аксесуари.

Відповідальність

Фірма не несе відповідальності за збитки причинені Вам чи оточуючим в зв'язку з невідповідним використанням приладу.

Введення виробу в експлуатацію й доробку мереж електро-, водо- і газопостачання для сумісності з виробом не є зоною відповідальності Фірми й Фірмою не оплачується. В випадку виникнення будь-яких проблем з вашим приладом, перед тим як викликати майстра, перевірте правильність установки і функціонування в відповідності до інструкції. Оплату виклику майстра Ви будете проводити за свій рахунок, якщо виріб був в робочому стані або був неправильно встановлений, або неправильно використовувався.

За якість гарантійного ремонту відповідальність несе обслуговуюча організація(служба сервісу).

ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ ЩОДО ПРОДУКЦІЇ МАРКИ SANDY ВИ МОЖЕТЕ ОТРИМАТИ НА САЙТІ

WWW.CANDY.UA

Город	Сервисный центр	Адрес	Телефон
Алчевск	СЦ "Булат-Сервис"	94204,г.Алчевск, ул. Белинского 11	(06442) 2-58-09, 4-84-01
Белая Церковь	КПП Сервис-Мастер	09100 г. Белая Церковь, ул. Вокзальная 5	(0456)33-29-44
Винница	„ИНТЕРСЕРВИС“	21000, ул Келецкая, 61А	(0432) 69-95-73,69-91-93
Винница	СЦ „Специалист“	21021 г. Винница ул. Порики 1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
Винница	СЦ Скормаг-Сервис	21030 Винница, пр. Юности, 16	(0432) 46-43-93, 46-82-13, 51-92-52 , 51-92-54
Днепродзержинск	СЦ "Росток"	51934, Днепродзержинск, пр. Ленина, 66, СЦ "Росток"	(0569) 53-54-80, (067) 363-29-29
Днепропетровск	„ИНТЕРСЕРВИС“	49101, пр-т Кирова, 59	(0562) 34-67-05, 31-29-57
Днепропетровск	СЦ Меридиан (Фокстрот)	49000,г.Днепропетровск, ул. Ширшова, 16	(056) 370-55-73, 778-24-68
Донецк	СЦ "ФОКСТРОТ"	ул. 230 Стрелковой дивизии, 2 Б (вход со двора)	(062) 307-92-90
Евпатория	ТОВ „НК-Центр“	97401, пр.Перемоги, 67	(06569) 4-47-74
Житомир	КАРТАЛ	10001, ул. Киевская, 106	(0412) 41-27-97
Житомир	Профмастер	г. Житомир, ул. Л. Украинки, 2	(0412) 42-22-54
Запорожье	"Альфатехноцентр"	69002 вул. Дзержинського, 83	(061)212-03-03
Запорожье	ЗФ ООО ИНТЕРСЕРВИС	69095, ул.Гоголя, 175	(061)220-65-96, 787-50-51
Запорожье	Маэстро	69006, Запорожье, ул.Малая, 3	(061) 270-40-94, (061) 224-58-58
Запорожье	НАШ СЕРВИС	ул. 40 лет Советской Украины 65	(061) 224-62-46
Ивано-Франковск	ЧП Волков	76491, г. Ивано-Франковск, ул. Вовчинецкая, 223	(0342)71-28-13
Ильичевск	Наш Сервис	Одесская обл., Овидиопольский р-н, с. Мизикевича, ул. Пивоварная 59А	(048) 716-79-95
Керчь	ф. ЧП Фокскрымсервис	98300 г.Керчь, ул.Советская д.15	(06561) 2-30-62
Киев	Наш Сервис	04060, г. Киев, ул. Щусева, 44	0800-500-153
Киев	ООО ДТС	04218, ул. Кибальчича 2а	(044) 501-91-34, 542-79-40, 542-93-65
Киев	РАВИС	ул. Героев Днепра 2а	0-800-504-504
Кировоград	КФ ООО ИНТЕРСЕРВИС	25015, вул. Короленко, 2	(0522) 35-79-23
Кировоград	СЦ "Оптон"	25006, г.Кировоград, пр-т Коммунистический, 1	(0522) 24-96-47, 24-45-22, (098) 0804138, (066) 16
Кировоград	Техномир	ул. Васнецова 8	(0522) 36-10-14
Кишинев	СЦ „ROLLING INTERNATIONAL“	MD2009 вул. Фередулуй, 4/6	(0-0-373-22) 870536, 870837
Коростень	ЧП Авторитет	ул. Кирова 28	(04142) 5-06-27
Краматорск	Валдис сервис	ул.Парковая 15	06264-56-4-56, 06264-4-19-66
Краматорск	Элма сервис	Бул.Краматорский 3	(06264) 5-93-89
Красноград	"Бытрадиотехника"	80105 ул. Сокальская, 6	(03249)2-25-63
Кременчуг	ЧП Шамрай	ул. Переяславская 55	(0536) 74-72-10, (0536) 74-71-53
Кривой Рог	„ИНТЕРСЕРВИС“	50064, ул. Косиора, 64-7	(056) 440-07-79,(056) 440-01-19
Кривой Рог	АСЦ "Фокстрот".	50103, г. Кривой Рог, ул. Революционная, 73	(056) 440-07-64
Лубны	ФЛП Коханенко	37500 ул. Радянская, 4/3	(050)457-49-65

Луганск	СЦ "Восточный"	ул. Ломоносова, 96-ж	0642) 33-02-42, 33-11-86
Луцк	СЦ Ваш Мастер	пр-кт Победы 22	тел. (0332) 23-01-03
Львов	Екосервіс Лева	79008, вул. Вінниченка, 30	(032) 297-55-57
Львов	СЦ "Милениум"	79040, ул. Курмановича 9	(032)267-07-10
Львов	ТОВ „РОСИМПЕКС“	79034, ул.Шереневича, 28	(032) 239-55-77
Львов	ШАНС	ул. Владимира Великого 2	(032) 247-14-99
Макеевка	СПД Гордейчук В.А	Донецкая обл., г.Макеевка, ул генерала Данилова 71а	(062) 327-51-23
Мариуполь	ООО "Лотос"	87500 г Мариуполь бр. 50-лет Октября, 32/18	(0629) 49-300-5, 49-300-6,
Мариуполь	СЦ „Марсервис“	87500, пр-т Metallургов, 94	(0629) 41-06-60, 41-06-50
Мелитополь	Атлант Сервис	ул. Бронзоса 107	(0619) 43-42-41
Мукачево	АСЦ "Гарант Мукачево"	89600,г.Мукачево, ул. Береговская окружная,12	(03131)2-33-33
Николаев	„ИНТЕРСЕРВИС“	54008, Внутрикварт.проезд, 2	(0512) 58-06-47
Николаев	СЦ "Николаев-Фокстрот"	54003, г.Николаев, ул. Буденного 44-а	(0512) 55-29-04
Никополь	ПП "Ликс"	53213, Днепропетровская обл., г. Никополь, ул. Карла Либкнехта 167	(0566) 65-00-89, (099) 200-56-83, (093) 918-39-62
Новая Каховка	СЦ "Электрон"	74900 ул. Горького, 48	(05549)7-83-98
Новомосковск	Интерсервис	ул. Сучкова 54	(05693) 7-57 96
Одесса	ОФ СП ТРАНС СЕРВИС	65029, ул. Новосельского, 64	(048) 777-11-40
Одесса	Фокстрот-Сервис-Одесса, Площадка 1	65029,ул. Транспортная 7-Е	(048) 784-20-85 , 784-20-86
Одесса	Фокстрот-Сервис-Одесса, Площадка 2	65029 ул. Базарная, 76	(0482)37-21-92
Павлоград	Лотос (Интерсервис)	51400, Павлоград, ул.Шевченко, 67	(05632) 6-15-54, 6-23-42
Павлоград	ПгФ ООО ИНТЕРСЕРВИС	ул. Днепрвская 172 Б	(05632) 6-15-54, 6-23-42
Павлоград	СЦ "Пинфок"	51404 Павлоград, ул.Днепровская, 73 Б	(05632) 3-11-93
Полтава	„ИНТЕРСЕРВИС“	36023, ул. Степного фронта, 29	((0532) 69-42-62, 50-98-89
Полтава	Айкон-Сервис	пл. Независимости 20	(0532)50-67-89
Полтава	НВО „ПРОМЭЛЕКТРОНИКА“	34022, ул. Фрунзе, 66	(0532) 57-21-66
Ровно	Малитек	пр-кт. Мира 11	(0362) 64-97-77
Ровно	РАДИОМАСТЕРСКАЯ	33000 г. Ровно ул. Почтовая 2	(0362) 22-68-19
Ромны	ПП Строй	ул. Калнишевского,34	(05448)2-17-48
Севастополь	ООО ПАНОРАМА-С	99053, ул. Руднева, 7	(0692) 45-01-88
Севастополь	СЦ ДИАДЕМА	99008, ул. Пожарова, 26	(0692) 55-56-43, 45-36-99
Северодонецк	"ПП СДРТ"	93400, Луганська обл., м. Северодонецк, вул. Курчатова 19 Б	(06452) 2-78-53/ 2-38-28
Северодонецк	СЦ "Электронные системы"	93400,ул. Федоренко, 20А	(06452) 44385, (06452) 45183
Симферополь	НК-центр	95001 ул. Некрасова, 17/1	(0652)54-47-71
Симферополь	РСЦ Фокстрот	95040, г. Симферополь, ул.Балаклавской,68	050-344-71-83
Стаханов	АСЦ "Альбит"	94000 ул. Кирова, 15	(06444)4-02-89
Сумы	"Эльф"	40000, Суми, вул. Петропавлівська, 86/1	(0524) 660-300, 650-340, 655-510
Сумы	СЦ "Сигма-сервис"	Инд.40024,г.Сумы, ул.Прокофьва 19.	(0542) 36-50-58

Тернополь	СЦ "Репорт-сервис"	46000, пр. Служи, 39	(0352) 511247
Тирасполь	СЦ "Бриз-групп"	3300 Молдова, г Тирасполь, пер. Набережный, 1	(373) 533-77202
Ужгород	Миллениум	88007, ул. Гагарина 101	(031) 266-12-97
Умань	СЦ Ремонт Сервис	ул. Шевченка 23А	(04744) 4-28-80
Феодосия	ЧП Фокскрымсервис филиал	49000, г. г. Феодосия, ул. Базарная, 4	(06562) 3-12-84
Харьков	ООО "Транс Сервис",	61002, ул. Иванова, 24	(057), 7-142-472, 7-588-563, 7-192-116
Харьков	РСЦ ФОКСТРОТ-СЕРВИС	61125 г. Харьков, ул. Вернадского, 2	(057) 758-10-39, 758-10-40
Херсон	„ИНТЕРСЕРВИС“	ул. Карбышева, 28А	(0552) 43-40-33
Херсон	ООО "Ремонт и Сервис"	73027, г. Херсон, ул. Рабочая 66	(0552) 48-58-88, 48-50-00
Хмельницкий	ООО ТРИТОН ЛТД	28009, ул. Курчатова, 18	(0382) 78-37-73
Хмельницкий	Сервисный центр "Радиодонор"	29009, г. Хмельницкий, переулок Ипподромный 2	(0382) 704-700, 66-46-16
Черкассы	"ТЕХНО-ХОЛОД"	18000, ул. Громова, 146, оф. 102	(0472) 56-98-68
Черкассы	"Фабрика бытового сервиса"	18000, ул. Ильина, 605	(0472) 383-124, (063) 624-24-43
Черкассы	ЕВРАЗИЯ-С	18023, ул. Одесская, 8	(0472) 66-36-53
Черкассы	СЦ Сервисный Центр	г. Черкассы, ул. Ильина 204	(0472) 45-45-86
Чернигов	РСЦ Фокстрот	14000, Чернигов, Шевченко 4	(046) 267-58-58
Черновцы	СЦ "Электросервис-Черновцы"	58003, г. Черновцы, ул. Л. Кобылицы, 105	(0372) 554869, (050) 4345529
Черновцы	Фокстрот Сервис	58000, г. Черновцы ул. Головна 265	(0372) 58-43-01
Шостка	КП ТД "БЕРЕЗКА-СЕРВИС"	41100 г. Шостка, Сумская обл., ул. Рабочая д. 5	(05449) 4-07-07
Энергодар	СЦ Термолайн	ул. Воинов Интернационалистов 32	(06139) 6-80-61
Ялта	"Ликс-Лайн"	98600 ул. Дзержинского, 15	(0654) 27-67-86, (095) 066-85-56, (097) 242-72-97