



MAUNFELD



**ПОЛНОСТЬЮ ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ С
СЕНСОРНЫМИ КНОПКАМИ И ПОВОРОТНЫМИ
РУЧКАМИ**

МОДЕЛЬ

МЕОН.6711В - МЕОН.6711W

DESIGNED
IN BRITAIN



СОДЕРЖАНИЕ:

Общее описание	3
Основные функции	3
Установленные компоненты	4
Ручки и сенсорные кнопки	5
Символы экрана	6
Руководство пользователя	8
Включение	8
Экран РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ	8
Экран и пункты главного меню	9
Меню приготовления пищи	9
Приготовление пищи в ручном режиме	10
Автоматическое приготовление пищи	11
Приготовление с использованием термометра для мяса	13
Меню руководства по приготовлению пищи	14
Меню сигналов тревоги	16
Меню настроек	17
Блокировка от детей	19
Быстрый нагрев	19
ВКЛ./ВЫКЛ. лампы	20
Сообщения об ошибке	21
Нагрузки и технические данные	22
Схема соединений	24
Механический чертеж и габаритные размеры.....	26
Схема электрических соединений	30

1. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

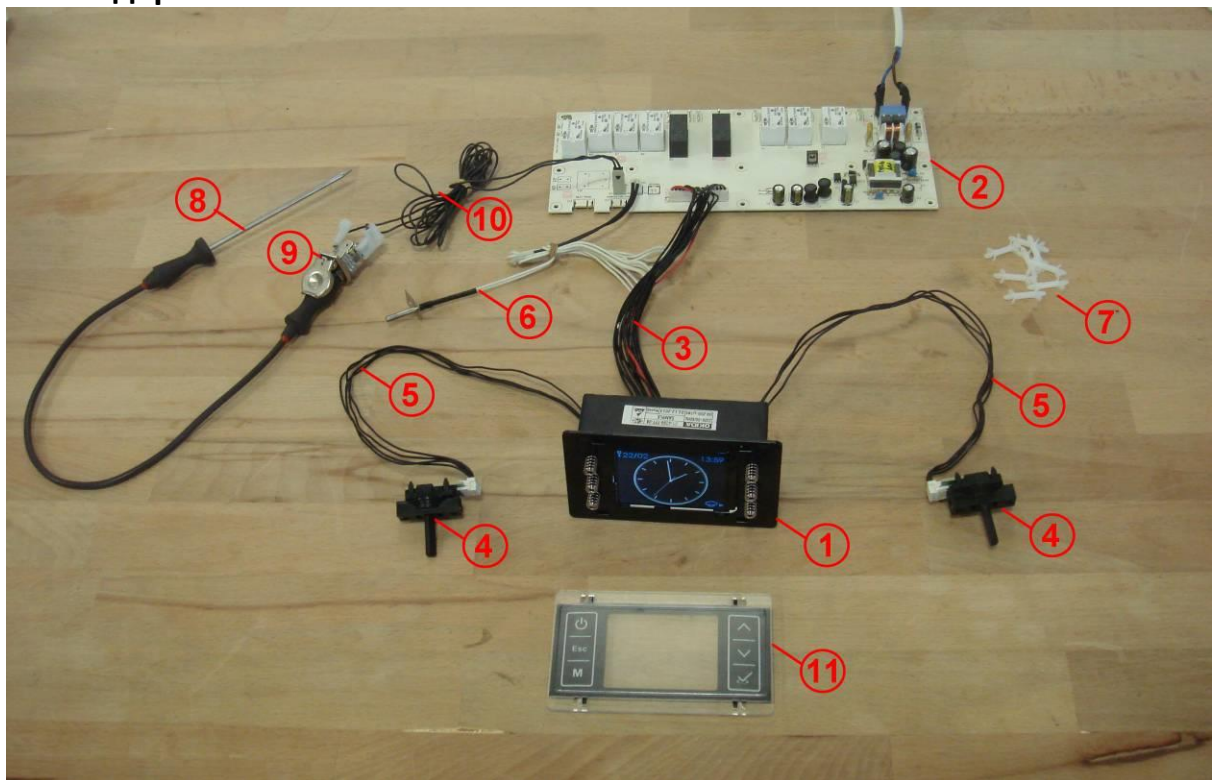
ОС-4100-TFT является полностью электронным блоком управления печи. Служит для выбора требуемой функции приготовления пищи и температуры, помимо 6 сенсорных кнопок для регулирования. (Две поворотные ручки с бесконечным вращением для выбора требуемой функции приготовления пищи и температуры, помимо 6 сенсорных кнопок для регулирования.)

Пользователь руководствуется меню посредством буквенно-цифровых и символьных пояснений, появляющихся на TFT-экране с широким углом обзора. Во время приготовления пищи на этом экране в деталях отображается состояние печи и процесс приготовления.

Основные функции:

- Программируемые таймеры приготовления / продолжительность приготовления – время окончания (отложенное приготовление).
- Управление температурой камеры электронной печи через датчик температуры (РТ1000 или NTC)
- Удобство использования за счет 6 емкостных сенсорных кнопок.
- Цветной жидкокристаллический TFT-экран с подробными меню, обеспечивающими чрезвычайную простоту эксплуатации.
- Выбор нескольких активных языков (турецкий, английский, немецкий, французский, итальянский, испанский).
- Часы в реальном времени – не сбиваются при отключениях электричества продолжительностью до 48 часов.
- Автоматическое приготовление с помощью руководства по приготовлению пищи
- Соответствует последним стандартам по энергосбережению, менее 1 Вт в режиме ожидания, менее 0,5 Вт в режиме "ВЫКЛ."
- Выход реле вентилятора охлаждения. Включается, когда температура внутри камеры печи превышает 85 С, выключается при температуре менее 70С. Прочие диапазоны также рассматриваются по запросу.
- Опциональный термометр для мяса
- Опциональный выход реле, который может быть сконфигурирован как реле мотора вертела.

Заданное содержимое :



Нет	Позиция	Пояснение	Код	Количество
1	Блок управления	Блок с экраном и функцией идентификатора терминала пользователя	OC-4100-TFT	1
2	Блок питания	Блок, включающий вход/выход питания и выводы датчика	PM-4100	1
3	Управление и питание соединительный кабель	Кабель с соединительными муфтами на обеих сторонах для соединения блока управления и блока питания.	DKB2-CN250-SPOX-16H-35	1
4	Устройства настройки температуры и функций	20 кодовых датчиков с бесконечным вращением (360°)	ENC-A00	2
5	Дата-кабель устройств настройки температуры и функций	Кабель для соединения кодовых датчиков температуры / функций и блока управления	DKB2-35-4-568-SPOX	2
6	Датчик температуры	PT1000 или NTC с кабелем и соединительной муфтой.	PT-1000-250-080 NTC-231K-250-080	1
7	Пластиковые опорные пальцы	Используются для крепления блока питания к печи	DLCBSM-9-01	8
8	Термометр для мяса (ТМ)	Термометр вставляется в приготавливаемое мясо для измерения его внутренней температуры.	CWFG1503XB006	1
9	Приемник и крышка термометра	Приемная часть термометра для мяса	WRB9006-RCL-CC	1

10	Кабель приемника ТМ	Кабель для присоединения приемника к блоку питания	MPC-RCP-1001-80	1
11	Поликарбонатное переднее стекло	Используется для внедрения / использования сенсорного блока управления в печах с металлическими передними панелями	PL-STCR-4100	1

Примечание: Серые элементы термометра для мяса (термометр для мяса, приемник + крышка, кабель приемника) и переднее стекло ПК являются опциональными элементами.

Сенсорные кнопки:

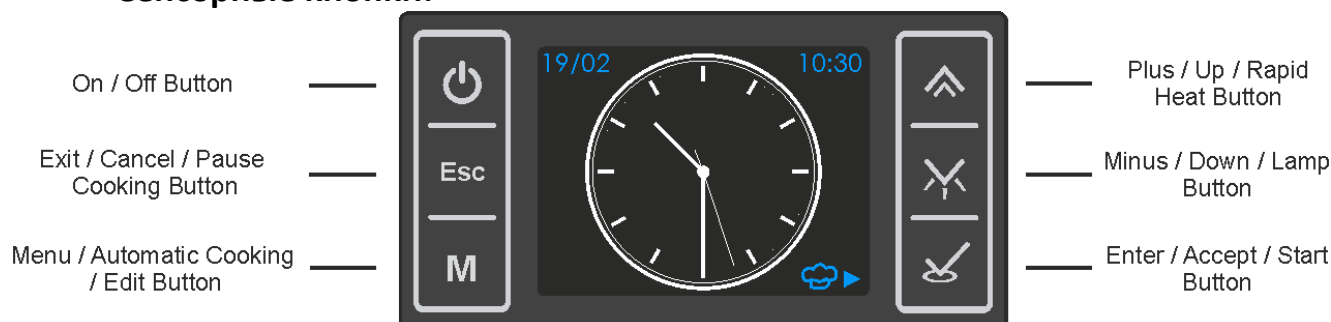
Ручка управления функцией сенсорного управления приготовлением пищи :

Находится на левой стороне печи и экрана (в некоторых моделях печи она может находиться на месте ручки настройки температуры) и служит для выбора требуемой функции приготовления. После того, как на экране загорится большой символ печи с отображаемой функцией приготовления (обозначающий возможность изменения включенной в настоящее время функции приготовления), при вращении ее на одну позицию по часовой стрелке на экране отобразится следующая доступная функция приготовления, а при вращении на одну позицию против часовой стрелки — предыдущая. Функция приготовления, отображаемая на экране, будет сопровождаться соответствующей температурой по умолчанию, отображаемой на экране.

Ручка сенсорной настройки температуры:

Находится на правой стороне печи и экрана (в некоторых моделях она находится на месте ручки управления функцией приготовления пищи) и служит для настройки температуры приготовления. После того, как загорится назначенная функция приготовления, при вращении данной ручки на одну позицию по часовой стрелке температура увеличится, а против часовой стрелки — уменьшится на 5C (5F).

Сенсорные кнопки:



Включение и выключение печи после нажатия и длительного удерживания (1 сек), независимо от блокировки от детей. При нажатии кнопки "ВЫКЛ." любая работающая программа будет выключена.

Esc

При прокручивании экранных меню нажатием этой кнопки осуществляется возврат к предыдущему меню, в конце экран переходит в режим ожидания. При нажатии этой кнопки во время работы печи запущенная программа будет приостановлена, а при длительном нажатии (2 сек) — будет отменена.

M

Служит для переключения между режимом ожидания и главным меню. В некоторых случаях / на некоторых экранах служит в качестве горячей клавиши для получения доступа непосредственно к соответствующему меню для осуществления корректировки.



Используется для прокручивания вверх по пунктам меню или для увеличения любого цифрового параметра на экране во время корректировки. При длительном нажатии во время приготовления включается функция "БЫСТРЫЙ НАГРЕВ".



Используется для прокручивания вниз по пунктам меню или для уменьшения любого цифрового параметра на экране во время корректировки. При длительном нажатии, за исключением любых режимов настройки, включается и выключается лампа.





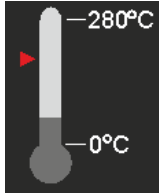

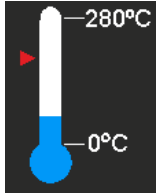










Используется для выбора выделенного пункта меню или подтверждения любого (настроенного) параметра на экране либо для включения программы приготовления с предыдущими настроенными параметрами.

Символы экрана:

Ниже приведены символы, которые могут появляться на экране, и их значения


	ВЕРХНИЙ нагревательный элемент		Вертел
	Нагревательный элемент гриля		Циркулярный вентилятор (турбо)
	Циркулярный нагревательный элемент (турбо)		Лампа
	Нижний нагревательный элемент		Размораживание

	<p>Поддержание в теплом состоянии</p>		<p>Рекомендация по положению лотка (пример слева приведен в отношении среднего положения)</p>
	<p>Выбранная функция приготовления пищи (пример слева приведен в отношении комбинации верхнего + нижнего + вентиляторного элемента)</p>		<p>Термометр для мяса <i>Появляется при подключении термометра для мяса, синего цвета во время использования, серого цвета в иных случаях</i></p>
	<p>Индикатор заданной температуры и цикла нагрева () <i>Этот символ показывает уровень заданной температуры в соответствии со шкалой 0-280С. Во время цикла нагрева (реле нагревателя включены) имеет красный цвет, в иных случаях — синий.</i></p>		<p>Термометр <i>Обозначает температуру в камере печи. Уровень обозначения внутренней жидкости динамически изменяется в соответствии с измеряемой температурой камеры. Он измеряется как 0С на нижнем, и 280С на верхнем уровне. Когда нагревательные элементы будут включены, и температура в камере составит более 60С, цвет будет красным, в иных случаях он будет синим.</i></p>
	<p>Приготовление <i>Появляется во время приготовления</i></p>		<p>Ожидание времени начала приготовления <i>Появляется при использовании функции отложенного приготовления и ожидании времени начала приготовления.</i></p>
	<p>Быстрый нагрев</p>		<p>Сигнал <i>Постоянно отображается при программировании сигнала, мигает по истечении времени заданного сигнала.</i></p>
	<p>Меню приготовления пищи</p>		<p>Меню настроек</p>
	<p>Меню руководства по приготовлению пищи</p>		<p>Приготовление пищи в автоматическом режиме <i>Постоянно отображается во время приготовления пищи в автоматическом режиме, гаснет по мере его завершения.</i></p>

	Приготовление пищи в ручном режиме		Меню внешнего вида часов экрана
	Начало приготовления		Меню выбора языка
	Продолжительность приготовления		Время дня Время дня / настройка часов
	Конец приготовления		Меню настройки даты
	Истекшее время приготовления		Звуковое меню (символ слева обозначает, что все звуковые эффекты включены)
	Часы-будильник		Меню выбора единицы температуры
	Блокировка от детей		

2. РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ:

Включение:

Когда изделие будет выключено, экран будет черным и пустым. При длительном нажатии (1 с) кнопки , устройство будет включено, загорится экран (может появиться временный логотип, в зависимости от версии ПО), и будет виден экран режима ожидания. Элементы управления печи включены. Для выключения изделия требуется длительное нажатие той же кнопки. В этом случае программа приготовления будет выключена.

ИНФОРМАЦИЯ: Когда приготовление пищи не осуществляется, и программа приготовления не запущена, яркость экрана будет уменьшаться автоматически через 1 минуту после последнего нажатия





Отключения электричества:

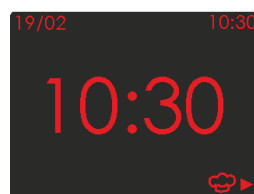
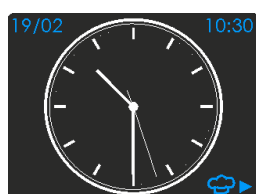
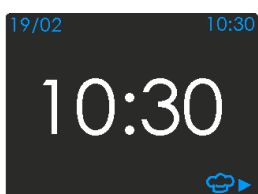
Отключение электричества менее, чем на 2 минуты, не повлияет на управление печи. Отключение электричества на более длительные периоды приведет к выключению печи, и любая заданная программа приготовления или звуковой сигнал будут выключены. При появлении электричества после его отключения изделие будет находиться в режиме ожидания, если оно было включено, в режиме "ВЫКЛ.", если оно было выключено до отключения

ИНФОРМАЦИЯ! После первой установки или отключения электричества в течение более 48 часов настройки даты и времени будут неправильными. Их необходимо задать/исправить в меню



источника питания.

Экран режима ожидания

Экран режима ожидания — это внешний вид экрана, когда не включена ни одна программа приготовления, и отображается время дня и дата. Любые символы , ,  или , не относящиеся к приготовлению пищи, также могут появляться на экране режима ожидания.

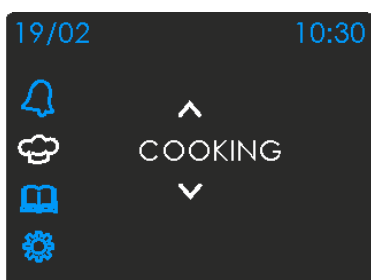


Цифровые часы экрана Аналоговые часы экрана Когда температура камеры печи составляет > 60С Когда температура камеры печи составляет более 60С, экран будет иметь

ИНФОРМАЦИЯ: Символ , появляющийся в нижней правой части экрана, указывает на то, что кнопка  выполняет функцию горячей клавиши для непосредственного входа в меню приготовления. Функциональные и температурные настройки, указанные на экране, будут соответствовать настройкам, используемым во время последнего приготовления.

красный или черный цвет.

Экран и пункты главного меню:



Имеется 4 пункта главного меню: "ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ", "ПРИГОТОВЛЕНИЕ", "РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ" и "НАСТРОЙКИ". К экрану ГЛАВНОЕ МЕНЮ можно получить доступ после нажатия кнопки **M**, когда не включена программа приготовления. Вы можете прокрутить 4 пункта главного меню путем нажатия кнопки **▲** или **▼** и выбрать один из них путем нажатия кнопки **✓**. При нажатии кнопки **Esc** или **M** можно возвратиться к экрану ожидания.



Приготовление: С помощью меню приготовления можно осуществлять приготовление в ручном или автоматическом режиме или использовать термометр для мяса (если таковой имеется).

Функции приготовления пищи:

В Вашей печи имеется 11 или более функций приготовления. В зависимости от модели, могут иметься дополнительные функции.

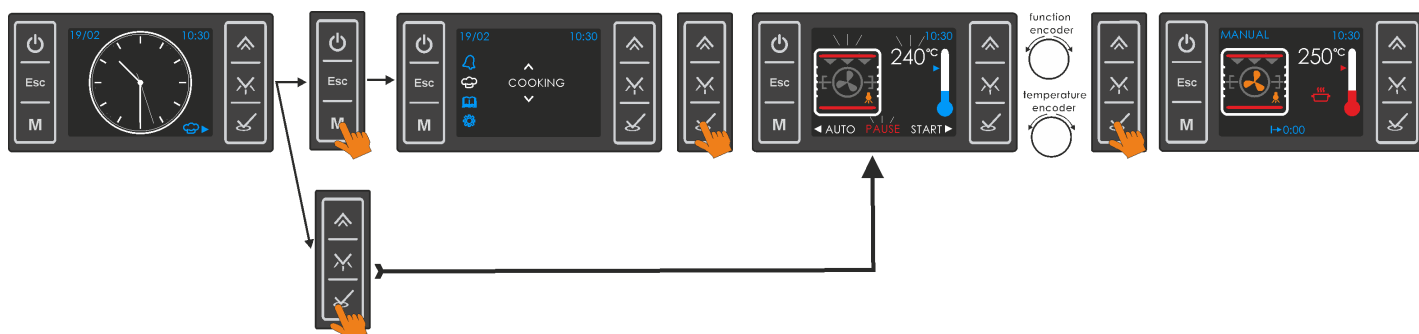
Дисплей	Название функции	Рекомендуемая температура	Диапазон настроек	Дисплей	Название функции	Рекомендуемая температура	Диапазон настроек	Дисплей	Название функции	Рекомендуемая температура	Диапазон настроек
	Статическое приготовление	200C	50C-250C		ниже пицци в нижней	180C	50C-250C		ниже пицци в верхней	180C	50C-250C
	Малый гриль	250C	50C-250C		Гриль	250C	50C-250C		Малый гриль + вентилятор	200C	50C-250C
	Статическое приготовление	200C	50C-250C		Пицца	200C	50C-250C		пицци в режиме конвекционного приготовления	200C	50C-250C
	Размораживание	20C	20C-60C		Поддержание в теплом	80C	60C-90C				

Приготовление пищи в ручном режиме:

Это вид приготовления, при использовании которого можно выбрать функцию приготовления и температуру и завершить приготовление вручную после того, как пища будет должным образом приготовлена.

1. Нажмите кнопку **M**, при этом приготовление не должно осуществляться, и войдите в главное меню. Выберите пункт "ПРИГОТОВЛЕНИЕ" путем нажатия кнопки **✓**. На экране отобразится первая функция приготовления и соответствующая назначенная температура в мигающем режиме. (непосредственное нажатие кнопки **✓**, когда экран является видимым, также возможно в виде горячей клавиши, в этом случае будут мигать последние параметры приготовления — функция и температура)
2. Вращая ручку выбора функции приготовления, выберите требуемую функцию. Назначенная температура этой функции также будет отображаться на экране.
3. Вращая ручку температуры, можно изменить температуру в допустимых пределах.
4. Нажмите кнопку **✓** для начала готовки. Приготовление будет длиться до тех пор, пока оно не будет выключено вручную, или до истечения максимально допустимого времени (10 часов). В последнем случае на экране появится сообщение об ошибке (см. коды ошибок).

Примечание: Истекшее время приготовления будет показано в нижней части вблизи символа **→** в формате "часы:минуты".



Пауза, изменение параметров и отмена приготовления в ручном режиме:

В режиме ручного приготовления при нажатии кнопки при нажатии кнопки **Esc** включится пауза, на экране будет мигать сообщение ПАУЗА. Появится доступ к экрану изменения параметров с мигающей функцией приготовления и температурой. Путем вращения соответствующих ручек на обеих сторонах можно изменить функцию приготовления и температуру. При нажатии кнопки **✓** приготовление в ручном режиме завершится с внесенными изменениями, если таковые были сделаны. Вместо этого также можно нажать кнопку **M** для получения доступа к параметрам приготовления в автоматическом режиме.

В любое время при приготовлении в ручном режиме после нажатия кнопки **Esc** (экран переходит в режим ожидания) или **⏻** (экран выключается) и удерживании ее в течение 2 секунд можно отменить приготовление в ручном режиме.

Приготовление пищи в автоматическом режиме:

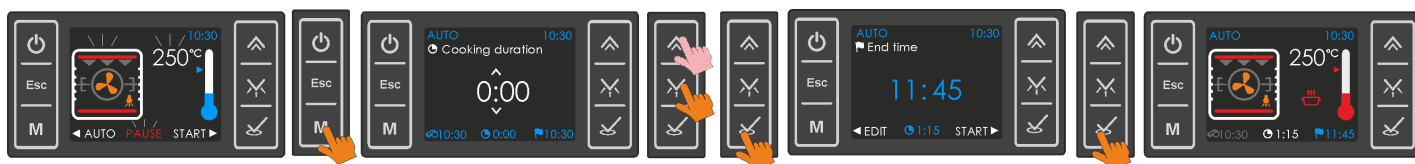
В случае приготовления пищи в автоматическом режиме при задании определенного периода приготовления и/или времени завершения приготовления (или температуры термометра для мяса (при наличии)) приготовление будет завершено автоматически и соответствующим образом.

Приготовление в автоматическом режиме / Мгновенное включение

Приготовление начнется незамедлительно и будет автоматически завершено по истечении заданного времени приготовления.

1. Выполните первые 3 шага приготовления в ручном режиме для установки требуемой функции приготовления и температуры.
2. Нажмите кнопку **M** для входа в меню времени приготовления.
3. Задайте требуемое время приготовления с помощью кнопки **▲** или **✕** (максимально допустимое время приготовления составляет 10 часов).
Нажмите кнопку **✓** для подтверждения настроек. На экране отобразится время завершения приготовления.
4. Нажмите кнопку **✓** для начала приготовления в автоматическом режиме. Приготовление автоматически завершится по истечении заданного времени готовки.






Примечание: В нижней информационной строке экрана будет отображаться время начала готовки, оставшееся время приготовления и время завершения приготовления.



Отложенное приготовление пищи в автоматическом режиме:

Также можно использовать печь путем задания времени завершения приготовления (когда пища будет готова). В этом случае приготовление начнется не сразу, а по истечении некоторого времени. Это время задержки вычисляется автоматически в соответствии с заданным параметром времени завершения и временем приготовления. Время завершения приготовления (когда пища будет готова) не может превышать текущее время суток плюс 23 часа 59 минут.

1. Выполните первые 3 шага приготовления в автоматическом режиме (пояснение приводится выше) для установки требуемой функции приготовления, температуры и времени приготовления. На экране отобразится время завершения приготовления.
- 2.

3. Нажмите кнопку .
4. Задайте требуемое время завершения приготовления с помощью кнопки  или  (максимально допустимое время завершения приготовления — это текущее время + 23 часа 59 минут)
5. Нажмите кнопку  для включения программы отложенного приготовления. Теперь управление будет отложено до истечения рассчитанного времени начала приготовления, которое обозначается символом , появляющимся на экране.




Ниже приводится пример отложения предварительно заданного времени приготовления 1 ч:15 мин, чтобы готовка закончилась автоматически в 12:50. Так как текущее время составляет 10:30, включение печи будет отложено до 11:35, в это время готовка начнется на 1 час 15 минут и автоматически прекратится в 12:50.

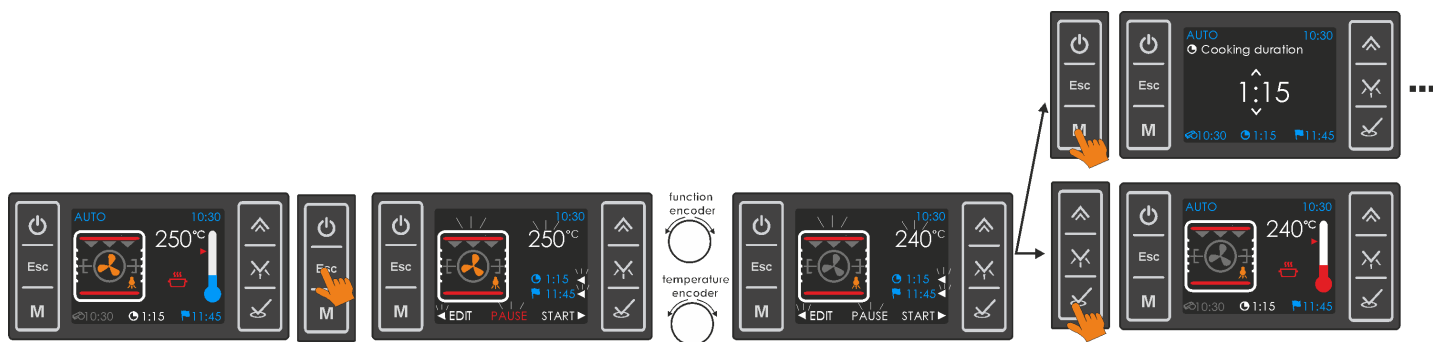




Примечание: В нижней строке экрана будет отображаться время начала готовки, время приготовления и время завершения приготовления.

INFO: Ко времени приготовления и завершения готовки нельзя получить доступ и изменять его, если к приемнику подключен термометр для мяса. После входа в меню приготовления вместо этого будут доступны соответствующие настройки термометра для мяса.

Пауза, изменение параметров или отмена приготовления в автоматическом режиме:


Во время приготовления в автоматическом режиме при нажатии кнопки  оно будет приостановлено, поставлено в ПАУЗУ, начнет мигать функция приготовления и температура. Путем вращения соответствующих ручек на обеих сторонах можно изменить функцию приготовления и температуру. Также можно использовать кнопку  для входа в меню изменения времени приготовления и завершения готовки. При нажатии кнопки  приготовление в автоматическом режиме завершится с внесенными изменениями, если таковые были сделаны.








В любое время во время приготовления в автоматическом режиме при нажатии кнопки  (экран переходит в режим ожидания) или  (экран выключается) и удерживании ее в течение 2 секунд можно отменить приготовление в ручном режиме. Программа приготовления будет стерта. .

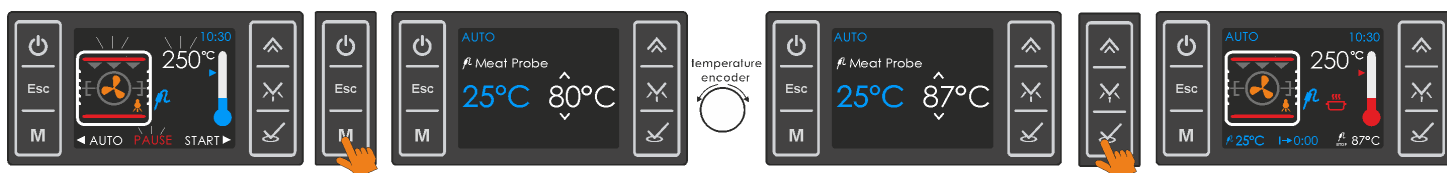
Приготовление с использованием термометра для мяса (если таковой имеется) :

Если в Вашей печи имеется опция термометра для мяса, и он включен в приемник, символ термометра для мяса будет отображаться на экране параметров приготовления вблизи символа печи после входа в меню ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ. Изменение параметров времени (таких, как время приготовления или готовки) будет невозможно, необходимо настроить температуру термометра для мяса, когда приготовление будет завершено, по мере ее достижения.

1. Выполните первые 3 шага приготовления в ручном режиме для установки требуемой функции приготовления и температуры.
2. Нажмите кнопку  для входа в меню температуры термометра для мяса. Показатель температуры слева будет указывать текущую температуру, которую в настоящее время измерил термометр для мяса, с правой стороны будет отображаться заданная температура по умолчанию, подлежащая корректировке. Заданная температура по умолчанию составляет 80C (если текущая температура выше этого значения, отображаемое значение будет соответствовать текущей температуре плюс 2C, максимально допустимое предельное значение будет составлять 99C).

Примечание: При нажатии кнопки  вместо  приготовление будет осуществляться в ручном режиме, и параметры термометра для мяса будут сброшены. Если термометр для

3. С помощью кнопки  или  (либо путем вращения ручки температуры) можно отрегулировать заданную температуру для мяса, при достижении которой должно завершиться приготовление. Допускаются настройки от "текущей температуры + 2 C" до 99 C.
4. Нажмите кнопку  для начала готовки.



Примечание: В нижней строке экрана будет отображаться текущая температура термометра для мяса, истекшее время приготовления и заданная температура термометра для мяса.

Пауза, изменение параметров и отмена приготовления с использованием термометра для мяса:

Во время приготовления с использованием термометра для мяса при нажатии кнопки **Esc** оно будет приостановлено, поставлено в ПАУЗУ, начнет мигать функция приготовления и температура. Путем вращения соответствующих ручек на обеих сторонах можно изменить функцию приготовления и температуру. Также можно использовать кнопку **M** для входа в меню изменения заданной температуры термометра для мяса. При нажатии кнопки **✓** приготовление завершится с внесенными изменениями, если таковые были сделаны.

В любое время при приготовлении с использованием термометра для мяса после нажатия кнопки **Esc** (экран переходит в режим ожидания) или **Power** (экран выключается) и удерживании ее в течение 2 секунд можно отменить приготовление в ручном режиме. Программа приготовления будет стерта. .

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ:

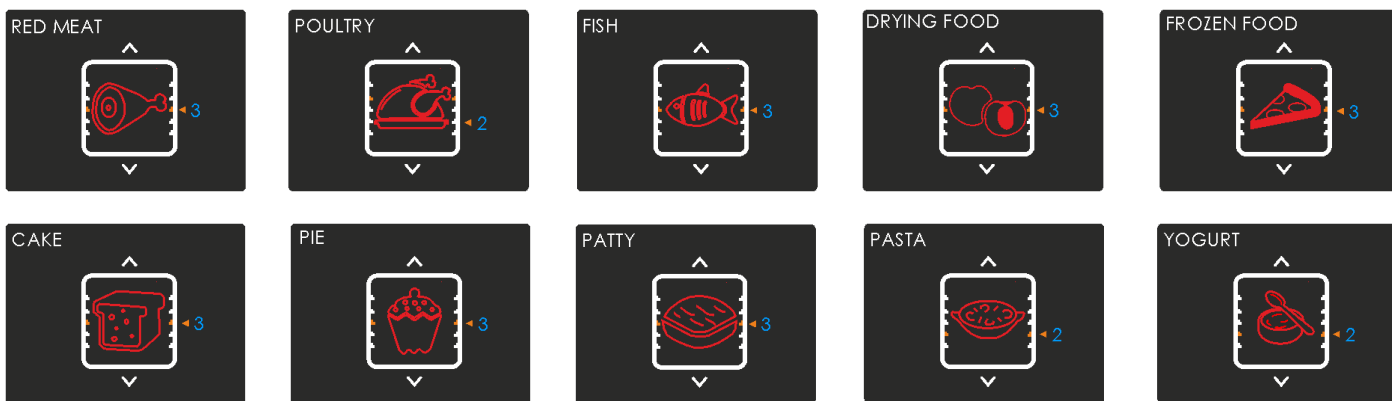


С помощью меню руководства по приготовлению пищи можно выбрать один вид продуктов среди их множества. Автоматически будет задана соответствующая функция приготовления, температура, время приготовления. Также будет дана рекомендация относительно положения лотка.

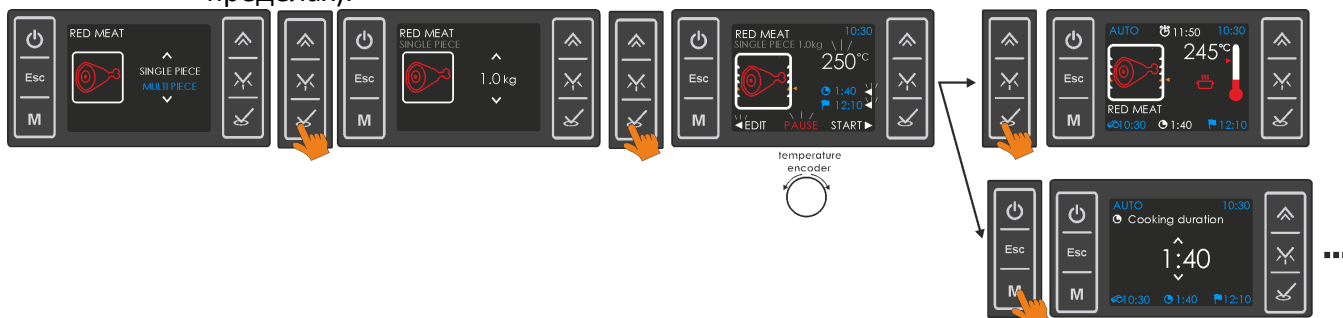
1. Нажмите кнопку **M**, при этом не должна быть включена программа приготовления, и войдите в главное меню. Выберите пункт "Руководство по приготовлению" с помощью кнопки **↑** или **↓** и нажмите кнопку **✓**. На экране отобразится первый вид продуктов в памяти и рекомендуемое положение лотка.



2. С помощью кнопки **↑** или **↓** (либо путем вращения ручки выбора функции) можно прокрутить все доступные виды продуктов. Когда на экране отобразится требуемый вид продуктов, нажмите кнопку **✓**.

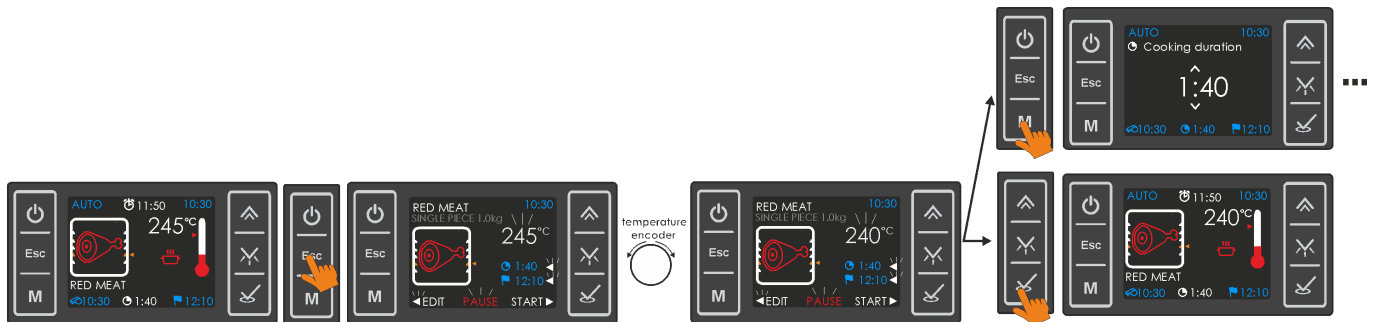


3. В отношении некоторых видов продуктов блок управления выдаст запрос, состоят ли приготавливаемые продукты из одной части или из нескольких частей (например, большой кусок мяса или нарезанное мясо/стейк). С помощью кнопки или , выберите подходящее значение и нажмите для подтверждения.
4. При использовании некоторых видов продуктов может запрашиваться вес продуктов. Укажите правильный вес (в случае необходимости исправьте отображаемый вес по умолчанию) с помощью кнопки или и подтвердите действие с помощью .
5. На экране отобразятся все параметры планируемого приготовления. Будет мигать заданная температура печи, она может быть изменена с учетом допустимых пределов путем вращения ручки температуры.
6. При нажатии кнопки приготовление начнется с параметрами, отображаемыми на экране, включая автоматически заданное время приготовления и завершения готовки. Перед нажатием кнопки данные два параметра можно изменить путем нажатия кнопки и входа в меню изменения параметров. Изменение параметров осуществляется в соответствии с приведенным выше пояснением перед пунктом "ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ" (необходимо учитывать, что время приготовления может быть изменено только в допустимых пределах).



Пауза, изменение параметров и отмена приготовления:

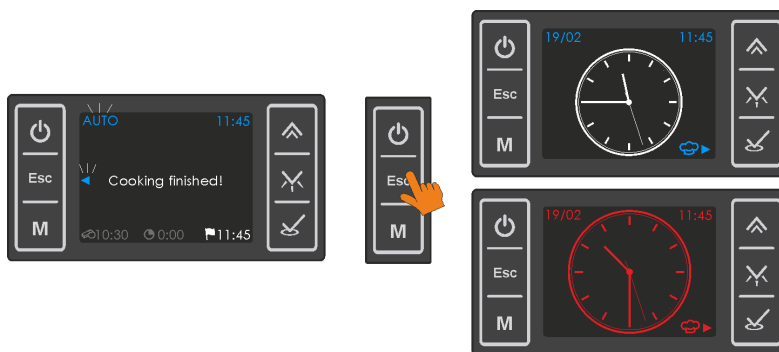
Во время приготовления при нажатии кнопки **Esc** оно будет приостановлено, поставлено в ПАУЗУ, начнет мигать значение температуры. Значение температуры может быть изменено путем вращения соответствующей ручки. Также можно использовать кнопку **M** для входа в меню изменения времени приготовления и завершения готовки. При нажатии кнопки **✓** приготовление в автоматическом режиме завершится с внесенными изменениями, если таковые были сделаны.



В любое время во время приготовления в автоматическом режиме при нажатии кнопки **Esc** (экран переходит в режим ожидания) или **Power** (экран выключается) и удерживании ее в течение 2 секунд можно отменить приготовление в ручном режиме. Программа приготовления будет стерта.

Автоматическое завершение приготовления:

Любое приготовление, за исключением приготовления в ручном режиме, завершится автоматически по истечении заданного времени готовки либо, в случае приготовления с использованием термометра для мяса, после достижения заданной температуры термометра для мяса. На экране отобразится сообщение "приготовление завершено", начнет мигать символ AUTO, и включится звуковой сигнал. Нажмите кнопку **Esc** для подтверждения прочтения сообщения и прекратите выполняемое действие, отобразится экран ожидания.



Когда температура камеры печи составляет менее 60°C

Когда температура камеры печи составляет более 60°C

ИНФОРМАЦИЯ: В памяти сохраняются параметры температуры и функции последнего приготовления. Прямой доступ к меню приготовления с данными параметрами можно получить с помощью кнопки **✓**, когда вблизи появится **Cloud**.

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ:

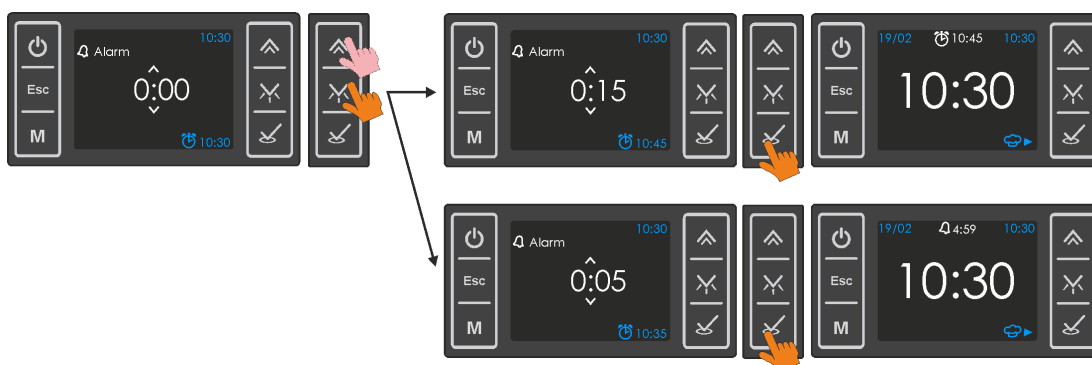


Функцию звукового сигнала можно использовать независимо от функций приготовления. Звуковой сигнал включается после истечения заданного времени или при наступлении установленного времени дня.

1. Нажмите кнопку **M**. Отобразится экран главного меню, если при этом не будет включена программа приготовления и не будет осуществляться приготовление, выберите пункт ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ с помощью кнопки **↑** или **×** и подтвердите действие с помощью кнопки **✓**. Появится меню продолжительности включения звукового сигнала. Если осуществляется приготовление или включена программа приготовления, этот экран появится сразу после нажатия кнопки **M**.




2. С помощью кнопки **↑** и **×** отрегулируйте продолжительность звучания звукового сигнала в формате "часы:секунды". Следует отметить, что время дня, в которое будет включен звуковой сигнал (рассчитывается в соответствии с задаваемой продолжительностью включения) также указывается в нижней правой части экрана, вблизи символа **🕒**. После завершения настроек нажмите на кнопку **✓** для подтверждения действия.
3. Оставшееся время включения звукового сигнала будет указано в верхней части экрана, если оно будет составлять менее 10 минут, в формате "минуты:секунды", вблизи символа **🔔**. Если оставшееся время будет составлять более 10 секунд, вместо этого будет отображаться время дня, в которое будет включен звуковой сигнал, вблизи символа **🕒**.

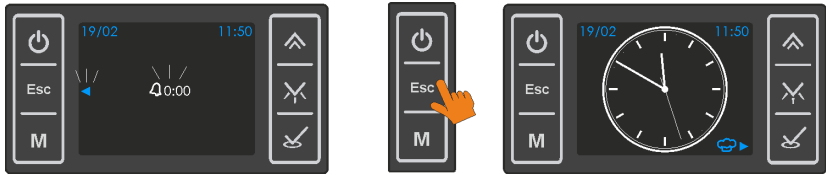


Автоматическое отключение или отмена звукового сигнала:

Для отмены обратного отсчета любого звукового сигнала необходимо установить его время как "0", выполнив вышеуказанные действия.

По мере достижения заданного времени включения звукового сигнала / по истечении заданного времени, включится устройство звукового оповещения, и на экране начнет мигать символ **🔔** 0:00. При нажатии любой кнопки устройство звукового оповещения









будет выключено, в то время как только после нажатия кнопки  экран будет очищен и перейдет в режим ожидания.

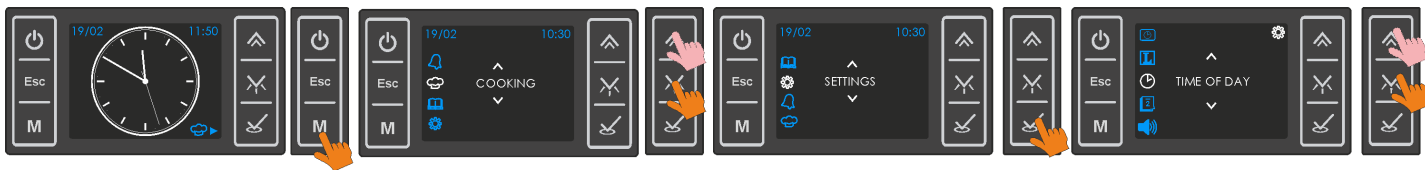


НАСТРОЙКИ:



С помощью этого меню Вы можете установить время дня, дату, язык, часы экрана (цифровые или аналоговые), звуковые настройки и значение температуры, которое будет использоваться.

Нажмите кнопку , если не будет включена программа приготовления, войдите в главное меню, выберите пункт НАСТРОЙКИ с помощью кнопки  или  и нажмите кнопку . Первое меню на экране будет являться временем дня. Для выполнения настроек в текущем меню на экране нажмите кнопку , для получения доступа к другим меню прокрутите кнопку  или . Нажмите кнопку , когда на экране появится меню, в котором будут осуществляться настройки.



ИНФОРМАЦИЯ: Если будет осуществляться приготовление или будет запущена программа

Время дня

Время дня может быть настроено путем выполнения нижеуказанных действий.



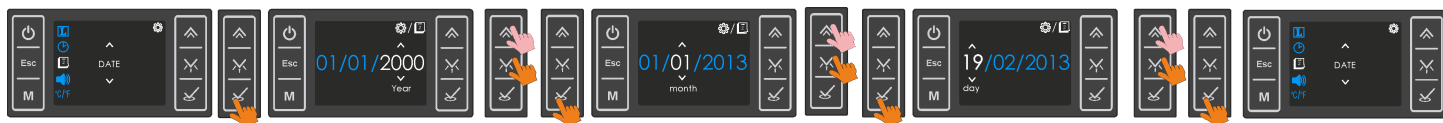
В соответствии с вышеприведенными сведениями, можно выбрать формат "24 часа"

ИНФОРМАЦИЯ: Если будет осуществляться обратный отсчет звукового сигнала, меню



или "12 часов".

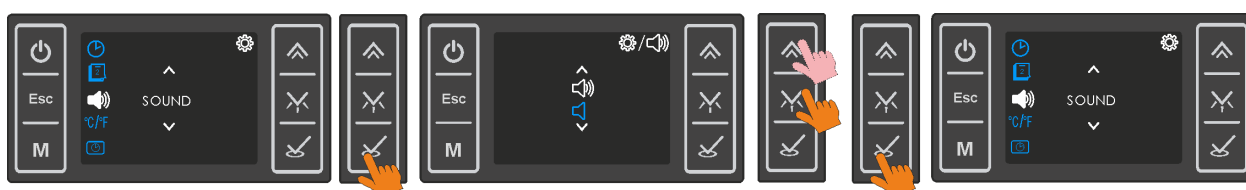
Дата:

Дата может быть настроена путем выполнения нижеуказанных действий.



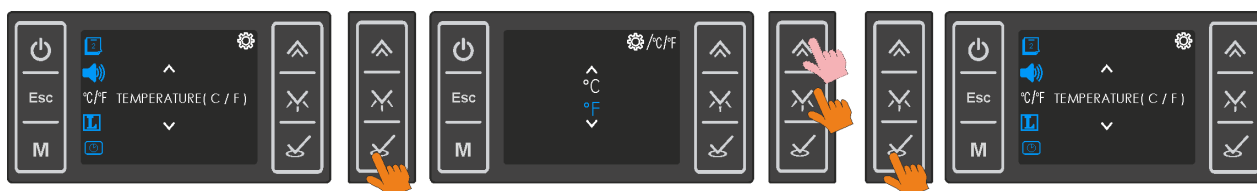
Звуковые сигналы:

После выбора и подтверждения  звук устройства оповещения только по мере завершения обратного отсчета/процесса приготовления. При выборе  будут активированы все прочие доступные звуковые сигналы.



Единица измерения температуры:

В соответствии с приведенными ниже пояснениями, возможно использование единиц "Цельсий" или "Фаренгейт".



Часы экрана:

Часы на экране режима ожидания могут быть цифровыми или аналоговыми, как указано ниже.



Язык:

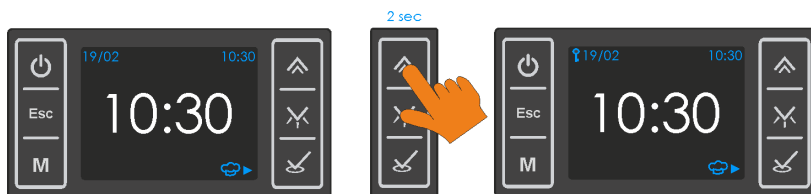
В соответствии с приведенными ниже пояснениями, можно выбрать любой из доступных языков.



ИНФОРМАЦИЯ: После завершения настроек на экране появится соответствующий пункт меню. Вы можете выбрать для настройки другой пункт меню с помощью кнопки или и подтвердить действие с помощью или возвратиться на экран главного меню с

Блокировка от детей:

Для предотвращения непреднамеренных нажатий кнопок можно использовать функцию блокировки от детей. Для ее включения нажмите одновременно кнопку и и удерживайте их в течение 2 секунд, при этом не должен быть включен режим настроек. В левой верхней части экрана появится символ .



Когда будет включена блокировка от детей, будет работать только кнопка . При длительном нажатии кнопки можно включить или выключить блок управления. Все другие сенсорные кнопки будут неактивными.




Когда блокировка от детей будет включена, после нажатия любой кнопки, за исключением , отобразится сообщение, приведенное ниже. Для отключения блокировки от детей одновременно нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку и .

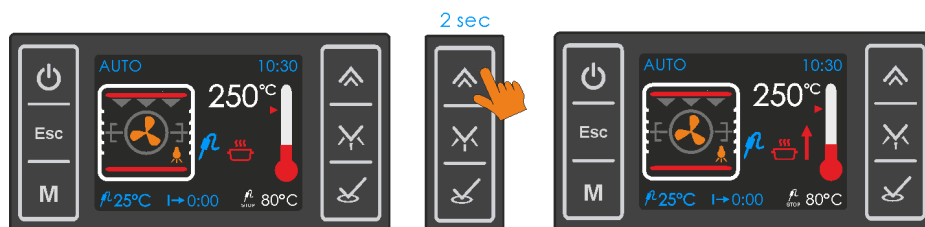



Если блокировка кнопок не будет отключена, сообщение предупреждения исчезнет

Быстрый нагрев:


Эта функция является полезной для быстрого нагрева печи до заданной температуры путем временного включения конвекционного нагрева (циркулярных нагревательных элементов и турбовентилятора). Эти дополнительные нагревательные элементы будут автоматически отключены по мере достижения заданной температуры внутри камеры.

В процессе приготовления (после включения) при нажатии и удерживании 2 секунды кнопки  эта функция будет выключена. Символ быстрого нагрева  отображается в правой части символа приготовления .




Для отмены функции быстрого нагрева необходимо выполнить нажатие и удерживание в течение 2 секунд кнопки .



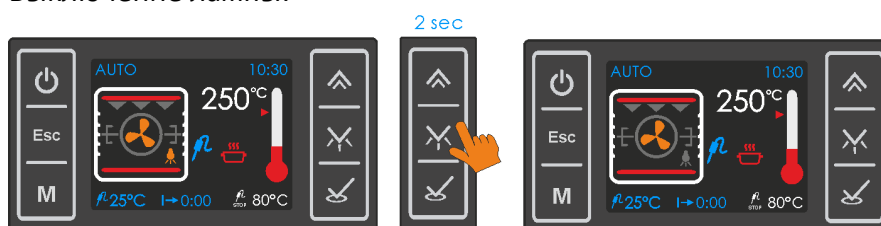
Функция быстрого нагрева будет автоматически отключена по мере достижения заданного значения температуры камеры печи, символ  исчезнет.

Примечание: Быстрый нагрев не может быть включен во время использования функции гриля, либо если разница между заданной и текущей температурой составляет менее 50С, заданная температура для других функций составляет менее 100С.

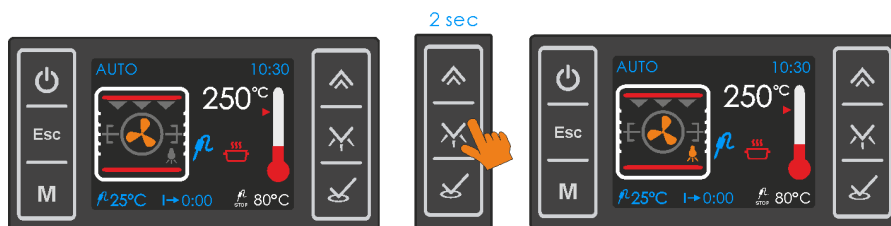
ВКЛ./ВЫКЛ. лампы

Когда какое-либо меню настроек не будет включено, при нажатии и удерживании в течение 2 секунд кнопки  можно будет выключить или включить лампу.


Выключение лампы:




Включение лампы:



Когда лампа включена, символ лампы на экране будет цветным, когда выключена — серым.

Примечание: при вхождении в меню приготовления лампа загорается автоматически. Если пользователь начнет процесс приготовления, лампа будет продолжать гореть. В случае необходимости лампа может быть выключена путем нажатия и удерживания в течение 2 секунд кнопки .

3. Сообщения об ошибке:

Любая ошибка, препятствующая нормальной работе изделия, будет показана на экране. В этом случае приготовление будет прекращено, или программа приготовления будет выключена. Сообщение останется на экране до нажатия кнопки , даже если ошибка была обнаружена.

Код ошибки	Пояснение
Ошибка 1	Ошибка датчика температуры Соединительная муфта датчика может быть ослаблена или отключена. Неисправность датчика температуры Неисправность блока питания
Ошибка 2	Превышен лимит температуры пользовательского модуля Внешняя температура пользовательского модуля составляет > 85С. Неисправность вентилятора охлаждения Неисправность пользовательского модуля
Ошибка 3	Ошибка лимита температуры датчика пользовательского модуля Неисправность пользовательского модуля
Ошибка 4	Короткое замыкание термометра для мяса Неисправность термометра для мяса. Неисправность блока питания
Ошибка 5	Превышен лимит 10 часов приготовления во время приготовления в ручном режиме или при использовании термометра для мяса
Ошибка 6	Ошибка часов в реальном времени Часы в реальном времени IC на пользовательском модуле неисправны.

Ошибка 7	Ошибка модуля WiFi (опция) Неисправность модуля WiFi Соединительная муфта модуля WiFi ослаблена или отсоединена
Ошибка 8	Ошибка секции питания (печь не нагревается или не охлаждается) Ослаблено соединение нагревательного элемента Неисправность блока питания
Ошибка 9	Частотная ошибка Неисправен кварцевый генератор часов в реальном времени.

4. Нагрузки и технические данные:

Макс. ток реле											
Макс. нагрузки	4500 Вт	2700 Вт	1500 Вт	1500 Вт	2700 Вт	50 Вт	100 Вт	50 Вт	100 Вт		
Соединители	J10/9/6/5	J15	J16	J14	J11	J17	J24	J19	J4		
Реле	K2/3	K5	K7	K6	K4	K8	K10	K9	K1		
Функции	Нагрузки										
	Предохранительные реле	элемент решетки гриль	нагревательный элемент	нагревательный элемент	нагревательный элемент	элемент коллектора	вентилятор	Вертел	Вентилятор охлаждения	Лампа	
Коммутирующая способность	Каждый 50 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	Максимальная мощность
Статическое приготовление пищи	x		x	x				x	x		3150 Вт
Приготовление пищи в нижней части	x			x				x	x		1650 Вт
Приготовление пищи в верхней части	x		x					x	x		1650 Вт
Малый гриль	x	x						x	x		2850 Вт
Гриль	x	x	x					x	x		4350 Вт
Малый гриль + вентилятор	x	x				x		x	x		2900 Вт
Статическое приготовление + вентилятор	x		x	x		x		x	x		3200 Вт
Пицца	x			x	x	x		x	x		4400 Вт
Приготовление пищи в режиме	x				x	x		x	x		2900 Вт

конвекционного нагрева										
Размораживание	x				x	x		x	x	2900 Вт
Поддержание в теплом состоянии	x		x	x				x	x	3150 Вт

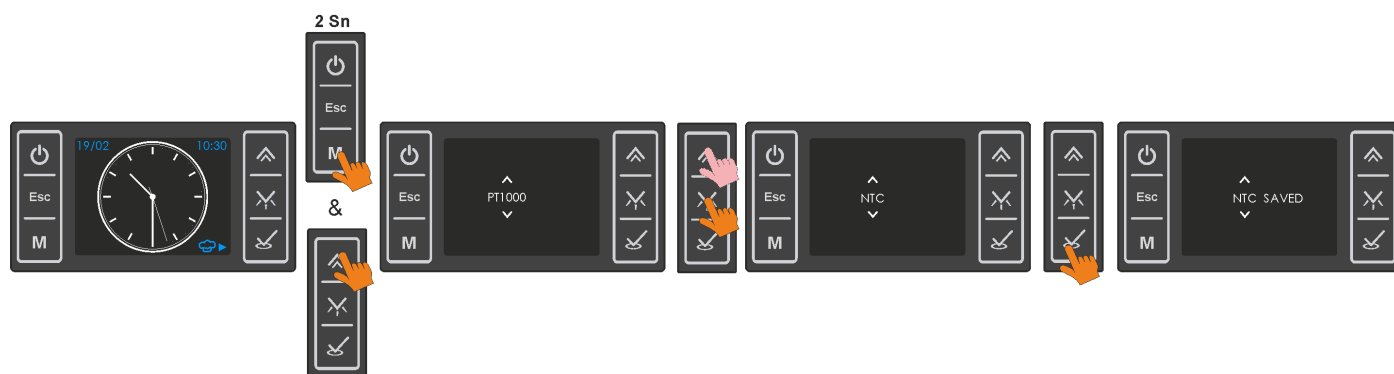
Примечание: В некоторых печах для использования некоторых функций необходимо использование мотора вертела.

Технические характеристики:

- Сеть электропитания : 100-240 В, 50/60 Гц
- Рабочая температура : T85
- Технология дисплея : TFT ЖК
- Вид сенсорного экрана : Емкостный
- Потребление электроэнергии в режиме "ВЫКЛ." : < 0,5 Вт
- Потребление электроэнергии в режиме ожидания : < 1 Вт
- Максимальная выходная мощность : 4500 Вт
- АО соответствует европейскому стандарту STELE-0020.

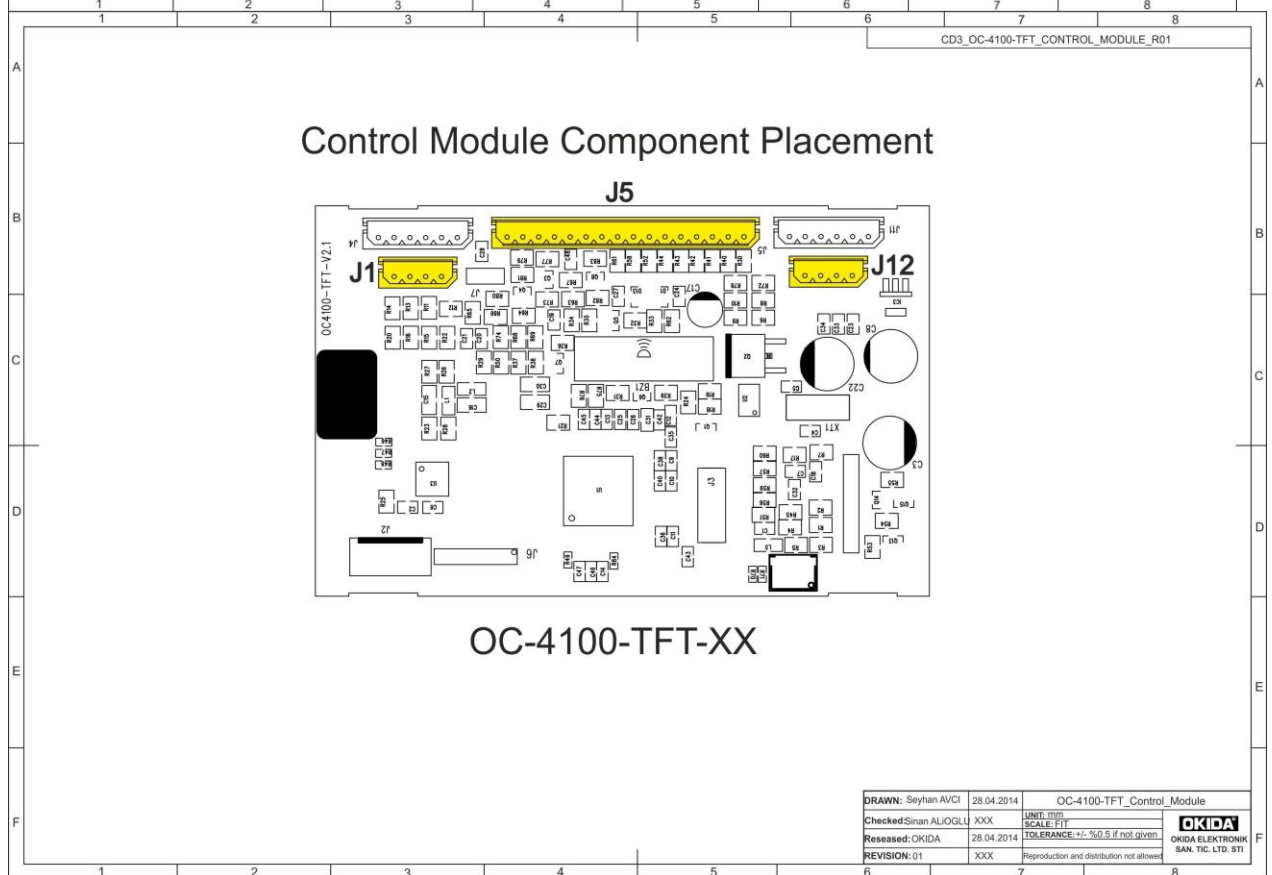
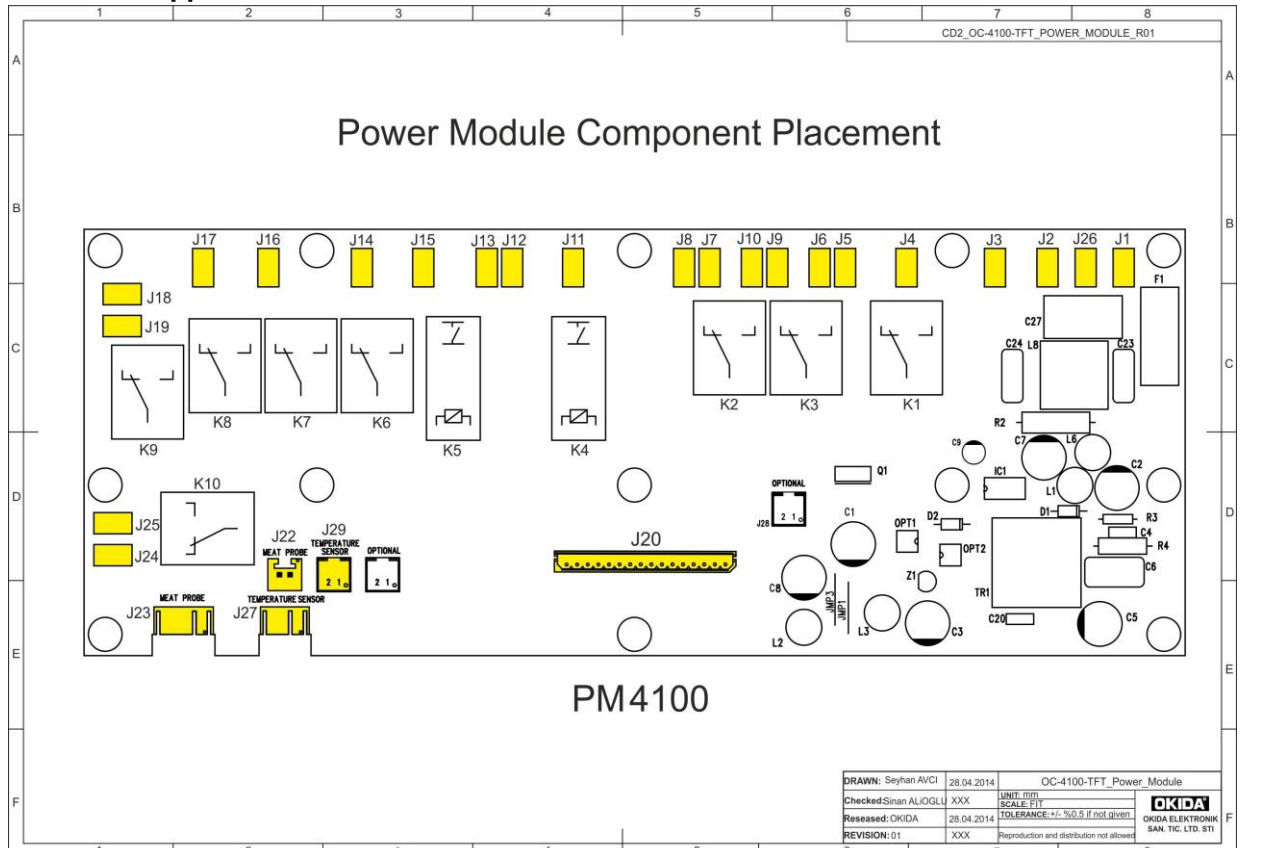
Выбор вида датчика температуры:

Данное изделие настроено работать с датчиком температуры PT1000 по умолчанию. При одновременном нажатии и удерживании в течение 2 секунд кнопки **M** и **↑** в течение первых 30 секунд после включения питания (экран режима ожидания) Вы осуществите вход в меню выбора NTC/PT1000. При выборе требуемого датчика с помощью кнопки **↑** или **↓** и подтверждении с помощью **↵**, новые выбранные параметры будут зафиксированы в памяти. Меню выбора NTC/PT1000 автоматически закроется, если в течение 30 секунд не будет нажата какая-либо кнопка. В этом случае датчик выбора останется в первоначальном состоянии.

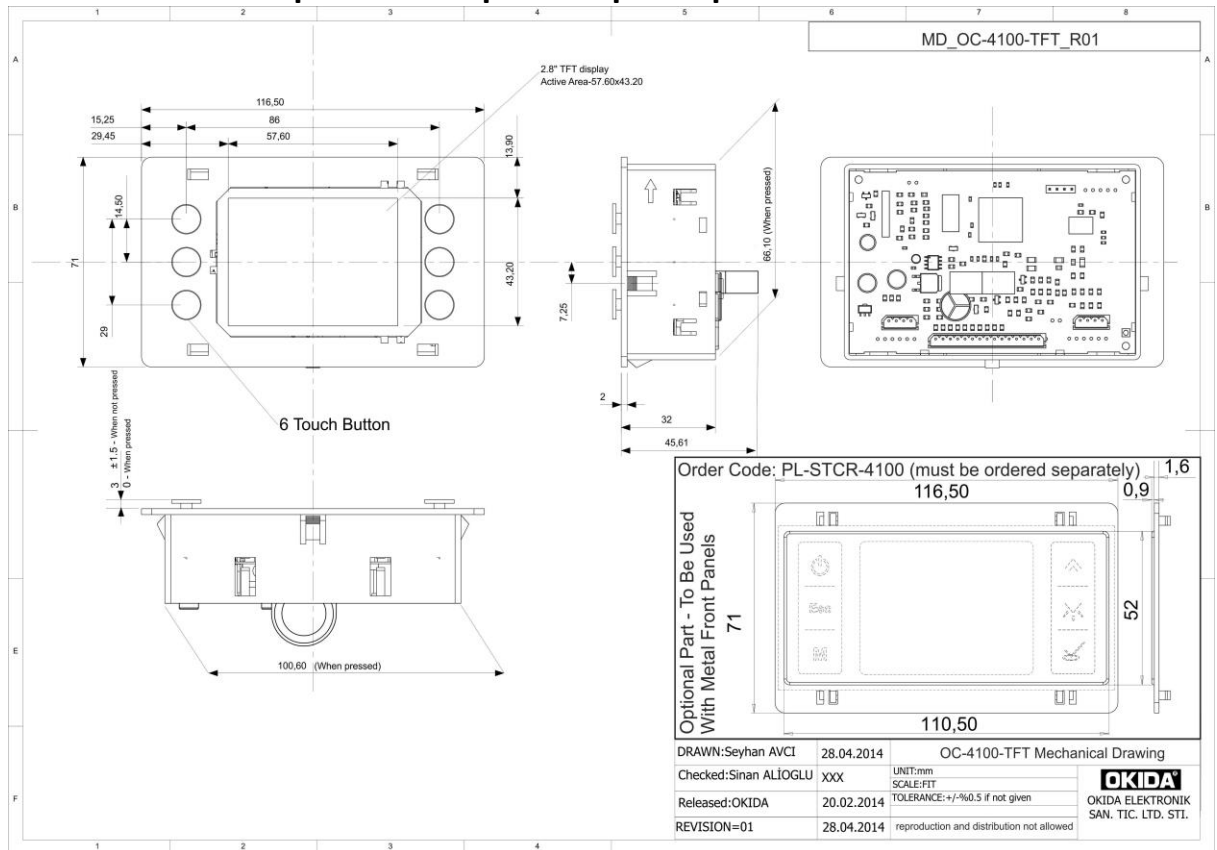


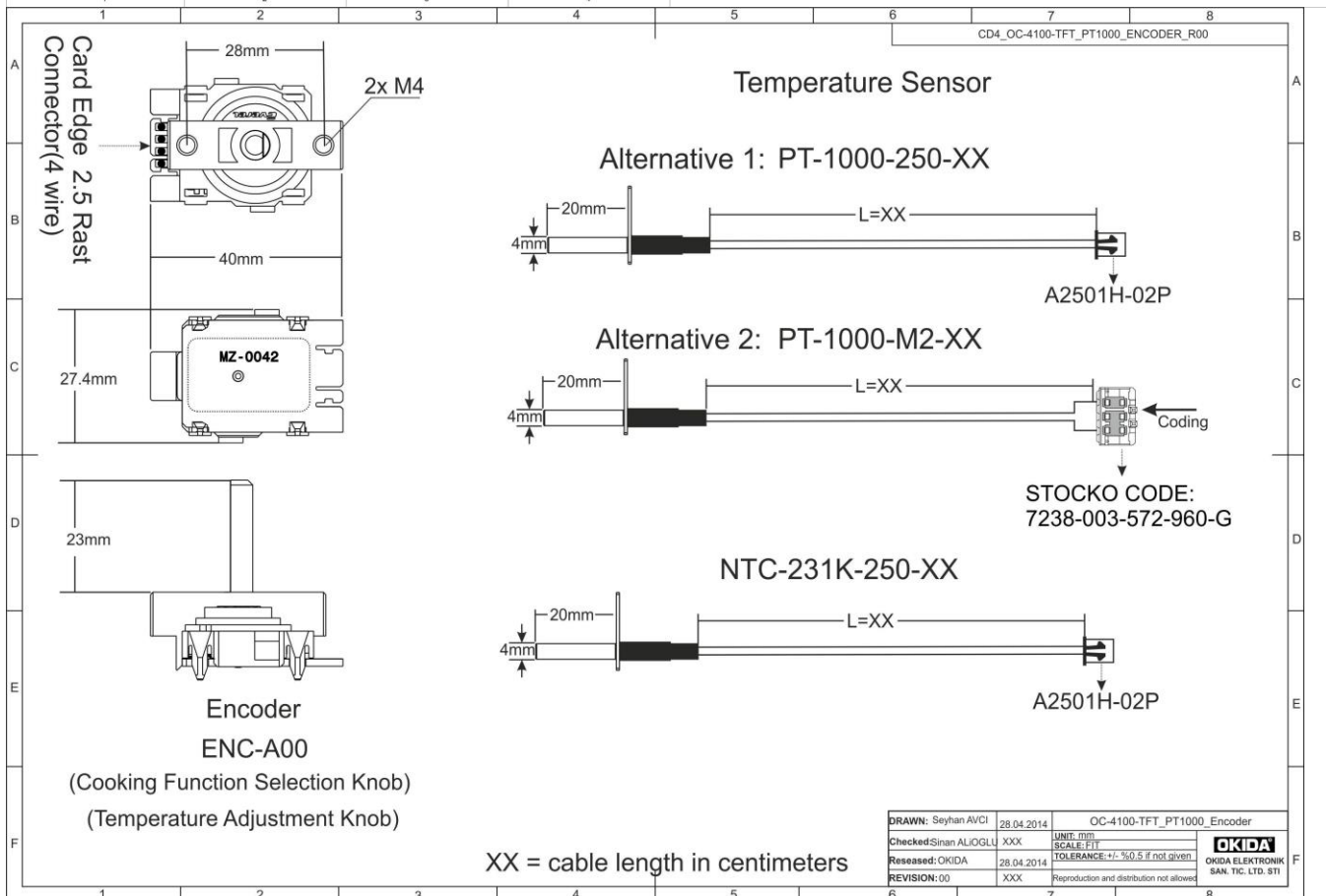
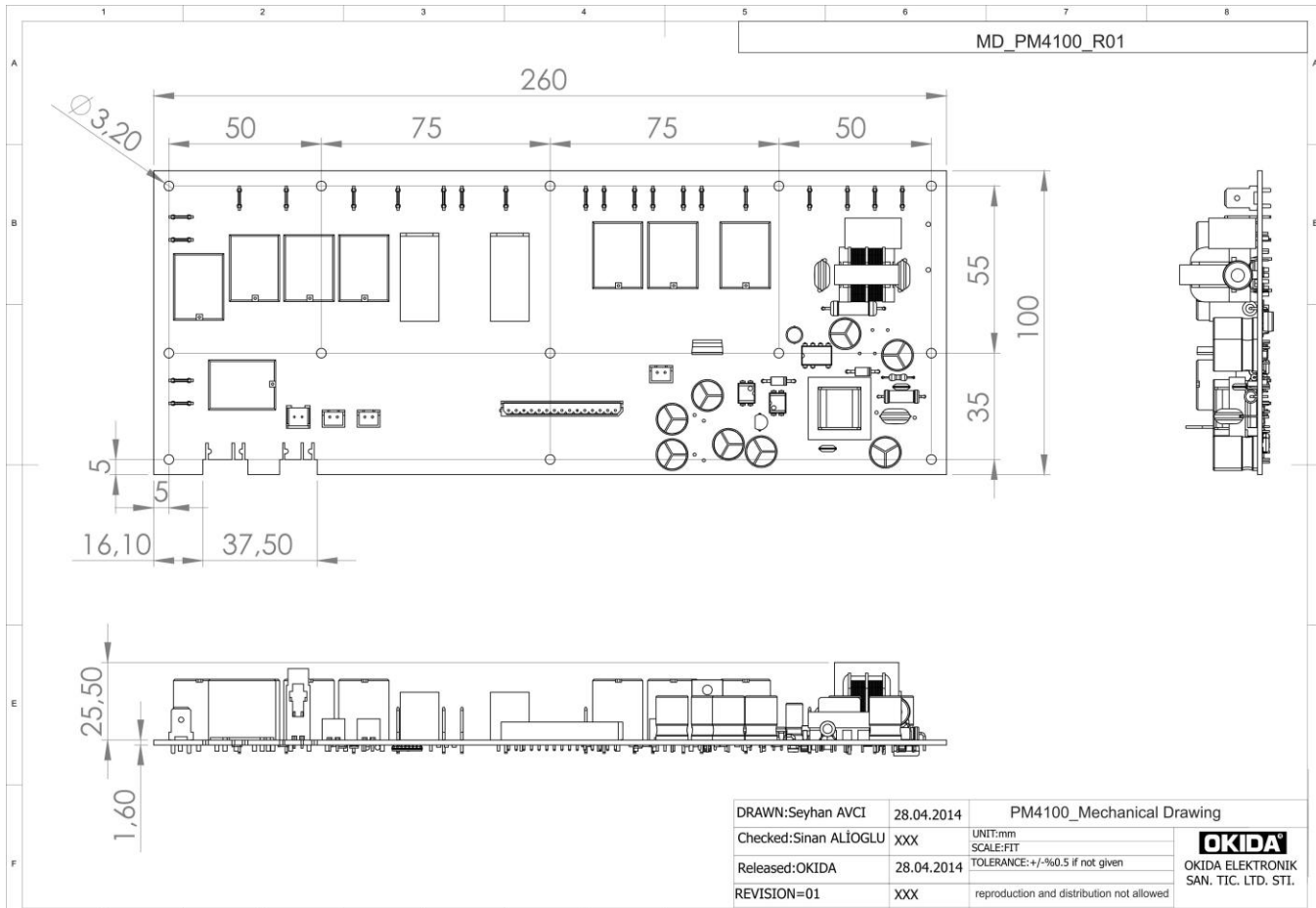
ПРИМЕЧАНИЕ : Использование датчика NTC, назначенного по умолчанию, возможно по специальному запросу, обратитесь в OKIDA.

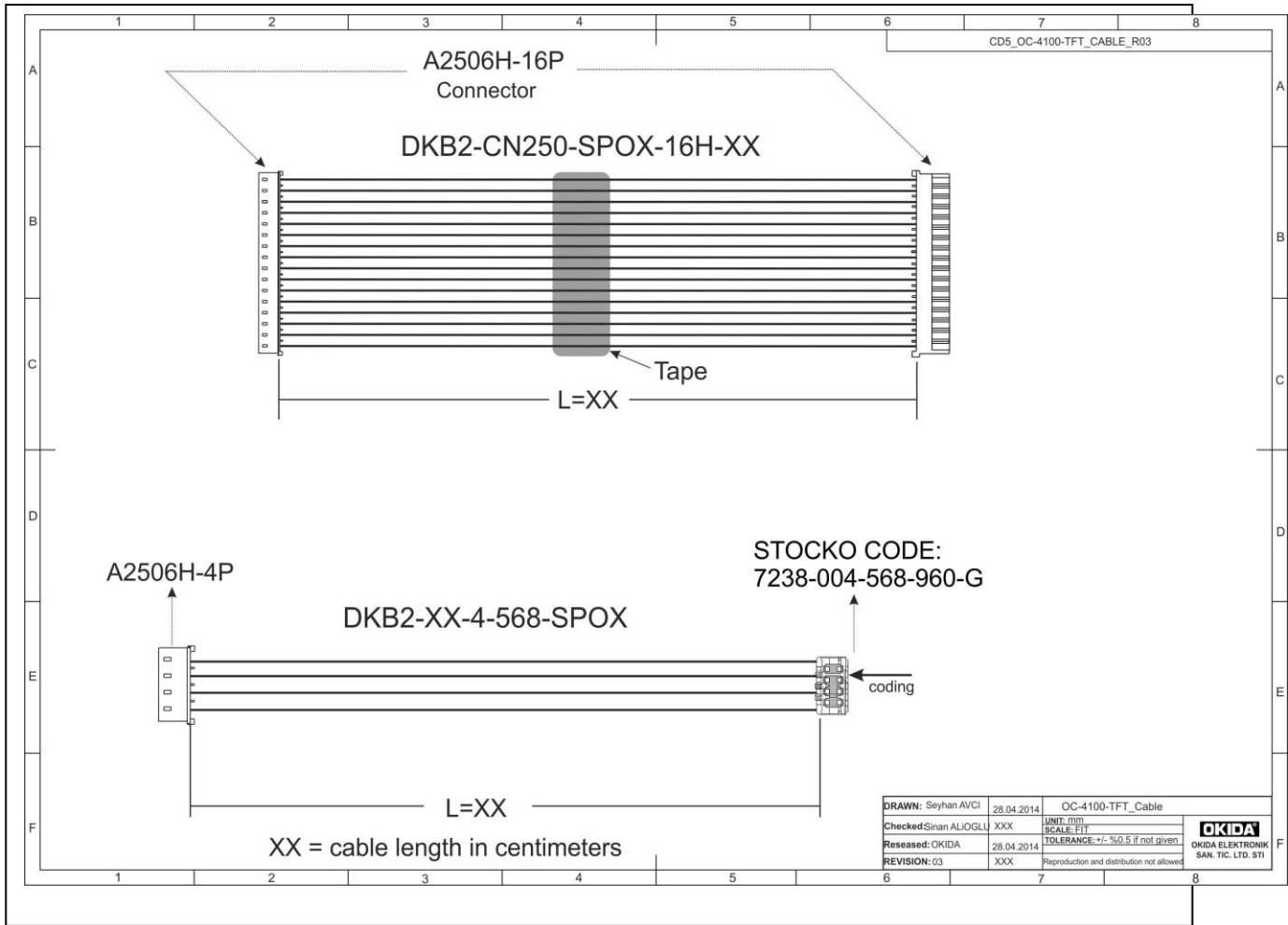
5. Схема соединений:



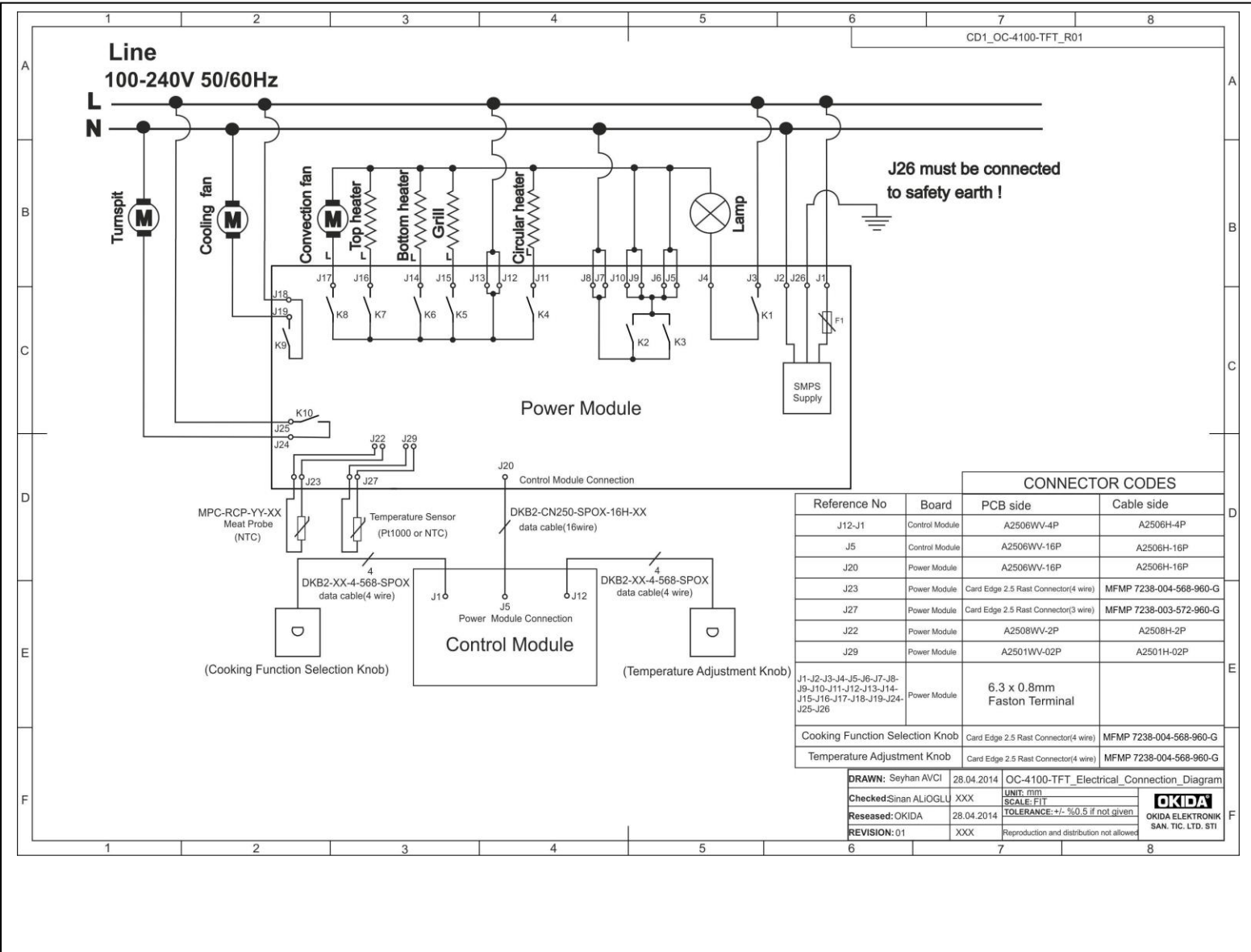
6. Механический чертеж и габаритные размеры:







7. Схема электрических соединений:

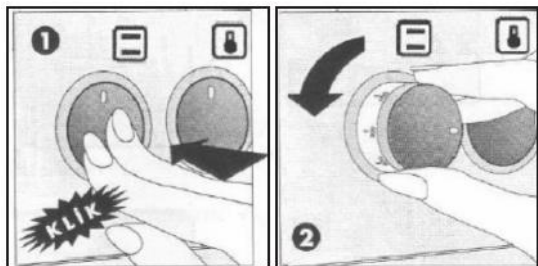


CONNECTOR CODES			
Reference No	Board	PCB side	Cable side
J12-J11	Control Module	A2506WV-4P	A2506H-4P
J5	Control Module	A2506WV-16P	A2506H-16P
J20	Power Module	A2506WV-16P	A2506H-16P
J23	Power Module	Card Edge 2.5 Rast Connector(4 wire)	MFMP 7238-004-568-960-G
J27	Power Module	Card Edge 2.5 Rast Connector(3 wire)	MFMP 7238-003-572-960-G
J22	Power Module	A2508WV-2P	A2508H-2P
J29	Power Module	A2501WV-02P	A2501H-02P
J1-J2-J3-J4-J5-J6-J7-J8-J9-J10-J11-J12-J13-J14-J15-J16-J17-J18-J19-J24-J25-J26	Power Module	6.3 x 0.8mm Faston Terminal	
Cooking Function Selection Knob		Card Edge 2.5 Rast Connector(4 wire)	MFMP 7238-004-568-960-G
Temperature Adjustment Knob		Card Edge 2.5 Rast Connector(4 wire)	MFMP 7238-004-568-960-G

DRAWN: Seyhan AVCI	28.04.2014	OC-4100-TFT_Electrical_Connection_Diagram
Checked: Sinan ALIOGLU	XXX	UNIT: mm SCALE: FIT
Released: OKIDA	28.04.2014	TOLERANCE: +/- %0.5 if not given
REVISION: 01	XXX	Reproduction and distribution not allowed



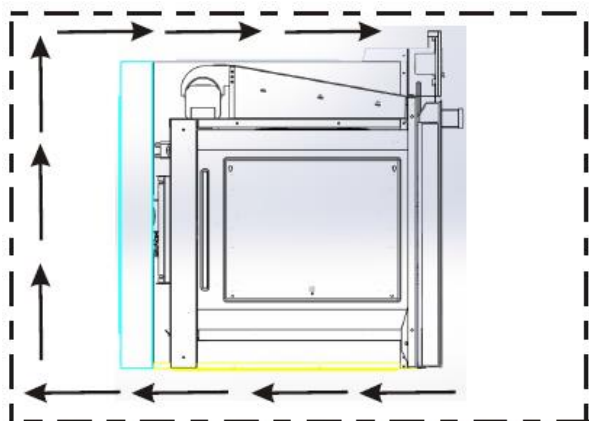
РАБОТА С УТАПЛИВАЕМЫМИ КНОПКАМИ



Чтобы настроить утапливаемые кнопки, следует нажать на них, чтобы они вышли наружу, после чего настраивать вращением. По окончании процесса приготовления, верните кнопку исходное положение и, нажав, утопите ее. Обратите внимание, чтобы кнопки находились в утопленном состоянии, когда вы ими не пользуетесь.

ВЕНТИЛЯТОР ОХЛАЖДЕНИЯ

Система вентиляции для предотвращения перегрева внешней поверхности встроенного духового шкафа и повреждения жаром окружающих предметов, обеспечивается вентилятором охлаждения. Данный вентилятор создает поток воздуха, который способствует выбросу горячего воздуха из духового шкафа через передние решетки (отверстия для проветривания). Он предотвращает чрезмерный нагрев духового шкафа за счет тепла, распространяющегося над духовым шкафом, одновременно создает воздушный занавес между панелью управления и крышкой, предотвращая перегрев этих двух деталей и имеющих на них компонентов. Циркуляция воздуха, которую обеспечивает вентилятор охлаждения, препятствует конденсации, которая может образоваться под действием тепла и влаги на электрических и механических компонентах, и способствует, таким образом, их более длительной и надежной работе. Вентилятор охлаждения начинает и прекращает работу вместе с термостатом, расположенным на духовом шкафу. В таком случае, поскольку вентилятор охлаждения работает в зависимости от температуры, даже если духовой шкаф будет отключен, вентилятор продолжает работать еще некоторое время, после чего автоматически останавливается.



РЕКОМЕНДАЦИИ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Верхняя часть блюда пережарена, а нижняя недожарена	Уровень нижней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень ниже.
Нижняя часть блюда пережарена, а верхняя недожарена	Уровень верхней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень выше.
Блюдо снаружи пропеклось, а изнутри осталось сырым.	Чрезмерный перегрев.	Неправильный выбор температуры приготовления, убавьте температуру
Внешняя часть блюда пересушена	Низкая температура.	Неправильный выбор температуры приготовления, попробуйте увеличить температуру.

ЧИСТКА ПРИБОРА И УХОД ЗА НИМ.

ОБЩИЙ УХОД

- Прежде, чем начинать чистку прибора, выньте вилку из розетки .
- Подождите, чтобы прибор остыл.
- Поверхности из нержавеющей стали рекомендуется чистить имеющимися на рынке специальными спреями или жидкостями для чистки предметов из нержавеющей стали.
- Обратите внимание, чтобы средство, которое вы используете для чистки прибора, не содержало частиц, которые могут поцарапать эмалированные или окрашенные поверхности.
- Чтобы не стереть значки и символы при чистке панели управления и ручек, не используйте жидкие средства, содержащие мелкие частицы, абразивы и губки с жесткой проволочной поверхностью.
- Не используйте для чистки духового шкафа отбеливатели, соляную кислоту и т.п.
- Поскольку кнопки на некоторых моделях не снимаются, не пытайтесь снимать их с панели управления.
- При чистке духового шкафа не используйте жесткие абразивные средства и предметы (проволоку для чистки посуды, чистящий порошок, спрей для духовых шкафов, жесткие губки), кислоты (отбеливатель), либо чистящие средства с содержанием хлора.
- Не оставляйте на эмалированных, крашеных и стальных поверхностях остатки моющих средств и пятна кислот (лимонный сок, уксус и т.п.).

ВНУТРЕННЯ ЧАСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА.

- Старайтесь протирать свой духовой шкаф после каждого использования.
- Самым подходящим моментом для чистки внутренней поверхности духового шкафа является время, когда он еще теплый. Выньте противни и гриль. Протрите внутреннюю поверхность мокрой мыльной тряпочкой. После этого протрите еще раз мокрой тряпочкой и вытрите насухо.
- Не используйте такие агрессивные материалы, как наждачная бумага, металлическая мочалка или отбеливатель. В противном случае эмалированные поверхности вашего духового шкафа могут быть повреждены.
- Периодически производите капитальную чистку вашего духового шкафа с использованием специально предназначенных для этого чистящих средств. При наличии «упрямых» пятен можно использовать чистящие средства, предназначенные для поверхностей из нержавеющей стали, либо немного уксуса.
- Пятна, которые остаются от такого рода жидкостей, могут нарушить блеск духового шкафа, однако не имеют воздействия на его функциональность.

СНЯТИЕ БОКОВЫХ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ПОЛОК

Боковые металлические полки, на которых размещаются гриль и противни, можно легко снять. Чтобы снять эти полки с боковых стенок духового шкафа, действуйте, как показано на рисунке ниже:



СТЕКЛО ДУХОВОГО ШКАФА

Стекло духового шкафа протирайте и сушите губкой и мягкой тряпочкой.

РЕЗИНОВАЯ ПРОКЛАДКА ДУХОВОГО ШКАФА

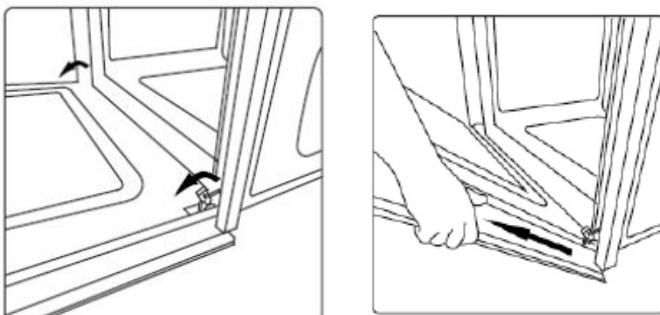
- При продолжительном использовании духового шкафа внутри дверцы и на ее резиновой прокладке может скапливаться конденсат. Удалите образовавшуюся влагу сухой тряпочкой или губкой.
- Периодически проверяйте состояние резиновой прокладки. Уход за ней осуществляйте без использования едких чистящих средств.
- В случае повреждения резиновой прокладки, обращайтесь в ближайший пункт сервисного обслуживания. Не используйте духовой шкаф до тех пор, пока повреждение не будет устранено.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Дверцу можно легко снять и почистить. Для этого следуйте нижеприведенной инструкции,

- Полностью откройте дверцу.
- Потяните назад два флажка, указанные на рисунке.
- Придерживая дверцу, прикройте под углом приблизительно 15 градусов от передней рамы
- Затем снимите, потянув на себя.

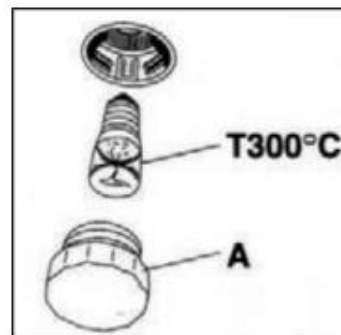
Чтобы правильно посадить на место снятую дверцу духового шкафа, повторите шаги в обратном порядке



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВОГО ШКАФА.

- Прежде чем начинать замену лампочки, убедитесь, что прибор отключен от электричества
- Лампочка духового шкафа должна иметь следующие особенности:
Высокая термостойкость (до 300 С°)
Электрические показатели: 220-240 В 50-60 Грц

- Мощность: 25 W
- Соединение E14
- Замена лампочки духового шкафа производится согласно рис. 6:
Нажав стеклянный колпачок, поверните его против часовой стрелки, выкрутите перегоревшую лампочку, вкрутите новую лампочку, посадите на место стеклянный колпачок, подключите прибор к электросети.



ВНИМАНИЕ: Если вы решите не включать больше духовой шкаф, выньте вилку из розетки. Неиспользуемые приборы несут угрозу безопасности для детей. Поэтому держите духовой шкаф в недоступном для детей месте.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Храните оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющих на упаковке.
- Если оригинальная упаковка отсутствует:
 - Примите меры, чтобы уберечь ваш прибор от внешних ударов. Не кладите на него тяжести.
 - При транспортировке держите или ставьте ваш прибор параллельно полу (верхней частью кверху).

ДЕЙСТВИЯ, КОТОРЫЕ СЛЕДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Если духовой шкаф не нагревается: Возможно, что ваш прибор не подключен к заземленной розетке, выбит электрический предохранитель, на моделях с часами время не настроено.

Если духовой шкаф не работает:

В многофункциональных духовых шкафах проверьте, настроена ли кнопка выбора функции на необходимую функцию. Произведена ли настройка температуры с помощью кнопки контроля нагрева духового шкафа? Не выбит ли электрический предохранитель розетки, куда подключен духовой шкаф, либо основной предохранитель? Если не работает лампочка внутренней подсветки:

Есть ли электричество? Не испорчена ли лампочка? Если лампочка испорчена, замените ее, следуя инструкции. Выпечка (если верхняя / нижняя часть печет неравномерно):

- Следуя инструкции, проверьте положение полок, продолжительность выпечки и температуру.

**ЕСЛИ ВАШ ПРИБОР ВСЕ ЕЩЕ НЕИСПРАВЛЕН, ПОЖАЛУЙСТА,
ОБРАЩАЙТЕСЬ В ПУНКТЫ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
«MAUNFELD»**

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ И ГАРАНТИЯ

Неисправности, возникшие в связи с неправильной установкой и использованием прибора.

Неисправности, возникшие в результате попытки ремонта или технического обслуживания прибора кем-либо, кроме компетентных на то лиц.

Неисправности, связанные с установкой на приборе деталей, не являющихся оригинальными деталями изготовителя. Проблемы, возникшие из-за использования прибора помимо домашних целей, либо ненадлежащим образом. Проблемы, возникшие из-за неправильного напряжения. Проблемы, связанные с применением к прибору неправильных операций.

Чтобы узнать адрес ближайшего к вам пункта сервисного обслуживания «MAUNFELD», смотрите список уполномоченных сервисных организаций, на гарантийном талоне

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

Просим вас придерживаться следующих мер: При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свой штамп на Гарантийном талоне. Используйте свой прибор в соответствии с инструкциями по использованию.

Если Вам потребуются услуги по вашему прибору, Вы можете обратиться в авторизованный сервисный центр. По окончании работы не забудьте попросить у сервисного специалиста «квитанцию об оказании услуг». Квитанция окажется полезной в случае возникновения каких-либо проблем в будущем. Срок эксплуатации: 10 лет (срок хранения запасных частей, которые необходимы для функционирования прибора).

Согласно директивам, принятым в Европе, данный прибор является отходным электрическим и электронным прибором 2002/96/ЕС. (WEEE).

Прежде чем выбрасывать данный прибор в мусор или сдавать в металлолом, необходимо предотвратить потенциально негативные результаты воздействия на окружающую среду и здоровье человека. Данный символ на товаре обозначен с целью предупреждения о том, что данный прибор нельзя расценивать как бытовой отход и что его следует сдать в пункт сбора отходов. Уничтожение прибора должно производиться в соответствии с местными экологическими правилами. Подробную информацию о правилах утилизации, повторного использования духового шкафа и возвращению его в оборот, можно получить в компетентных пунктах обслуживания.



Гарантийная карта

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

СЕРИЯ:

Дата продажи

Печать торгующей организации

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантия на изделие – 24 месяца с даты продажи

Гарантия не распространяется на изделия, имеющие механические повреждения, либо повреждения, возникшие в результате неправильной эксплуатации.

Гарантия не распространяется на стекло.

В случае неисправности по вине производителя или при выходе из строя в течение гарантийного срока изделие ремонтируется в течение 1 месяца.

Дата сдачи в ремонт:	Дата сдачи в ремонт:	Дата сдачи в ремонт:
Дата окончания ремонта:	Дата окончания ремонта:	Дата окончания ремонта:
Продление гарантии:	Продление гарантии:	Продление гарантии:
Опись произведенных работ, замен деталей:	Опись произведенных работ, замен деталей:	Опись произведенных работ, замен деталей:
Подпись и печать ремонтной мастерской:	Подпись и печать ремонтной мастерской:	Подпись и печать ремонтной мастерской:

Гарантия не действительна в результате:

механических повреждений, загрязнений, переделок, конструкторских изменений, неправильной установки оборудования, неправильной эксплуатации оборудования, действий, связанных с неправильным содержанием и чисткой оборудования, аварий, стихийных бедствий, химического воздействия, атмосферных явлений (обесцвечивания и т.п.), неправильного хранения, ремонтов не гарантийными мастерскими. Все гарантийные требования будут отвергнуты. Так же, гарантия не принимается во внимание требований вследствие неправильных расчетов, которые возникли во время подбора технических параметров покупателем.

**Официальный сайт производителя в России www.maunfeld.ru
Info@maunfeld.ru**

Официальный сайт дистрибьютора в Республике Беларусь www.maunfeld.by

Официальный сайт дистрибьютора в Казахстане www.maunfeld.kz

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию без уведомления покупателя!

Список сервисных центров находится на сайте www.maunfeld.ru
в разделе «Покупателям»

