

DE'LONGHI COOKING

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

EAC



Уважаемые клиенты,

Спасибо за покупку и предоставление ваших предпочтений к нашему продукту.

Меры предосторожности и рекомендации, приведенные ниже для Вашей собственной безопасности и безопасности других. Также будут предоставлять средства, при помощи которых в полной мере Вы сможете использовать возможности, предлагаемые Вашим прибором.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию по эксплуатации. Это может быть полезным в будущем, либо для себя или для других в том случае, если сомнения возникнут в связи с его работой.

Этот прибор должен использоваться только для выполнения той задачи, для которой он был разработан, то есть для приготовления пищевых продуктов.

Любую другую форму использования следует рассматривать как нарушение и, следовательно, опасностью использования.

Производитель не несет ответственности в случае повреждения, вызванные неправильным или нелогичным использованием прибора.

Важные меры предосторожности и рекомендации

ВАЖНО: Данное устройство разработано и изготовлено исключительно для приготовления еды в домашних условиях и не подходит для любого не домашнего использования и, следовательно, не должна использоваться в коммерческих целях.

Гарантия на устройство будет считаться недействительной если устройство используется не в домашних целях т.е. полу коммерческой, коммерческой или общественных целях.

Внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и использованием устройства.

- Этот прибор был спроектирован и изготовлен в соответствии с применимыми стандартами для бытовых кухонных изделий, и он содержит все функции безопасности, показанные в этом руководстве.
Некоторые люди с чувствительной кожей могут иметь более выраженные элементы восприятия температуры в пределах, допускаемых нормами.
Полная безопасность использования прибора при использовании продукта, особенно в присутствии детей.
- Распаковав устройство, убедитесь, что оно не повреждено и, чтобы дверца духовки закрывается правильно.
В случае сомнений, не используйте устройство и обратитесь к поставщику или квалифицированным техникам.
- Упаковочные элементов (например, пластиковые мешки, пенопласт, гвозди, упаковочные ленты и т.д.) не должно быть оставлено в пределах легкой досягаемости детей, так как они могут привести к серьезным травмам.
- Некоторые приборы поставляются с защитной пленкой на стальных и алюминиевых деталях. Эта пленку необходимо удалить перед использованием прибора.
- **ВАЖНО:** Использование соответствующей защитной одежды / перчатки рекомендуется при использовании или чисткой прибора.

- Не пытайтесь изменять технические характеристики устройства, так как это может стать опасным для использования. Изготовитель не несет ответственность за причиненные неудобства в результате несоблюдения этого условия.
- **ВНИМАНИЕ:** Этот прибор должен быть установлен только в постоянно проветриваемом помещении в соответствии с действующими нормами.
- Не пользуйтесь прибором с помощью внешнего таймера или отдельным пультом дистанционного управления.
- Не выполняйте очистку или операции по техническому обслуживанию прибора без предварительного отключен его от электроснабжения.
- **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что прибор выключен перед заменой ламп печи, во избежание поражения электрическим током.
- Не используйте пароочиститель, потому что влага может попасть в прибор таким образом, сделать его небезопасным.
- Не закрывайте варочную панель алюминиевой фольгой.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками (или ногами).
- Не используйте прибор, находясь босиком.
- Когда Вы решите не использовать этот прибор больше (или решили заменить другой моделью), перед тем как избавиться от него, рекомендуется, чтобы он был утилизирован надлежащим образом в соответствии с здоровьем и охране окружающей среды, обеспечивая, в частности, чтобы все потенциально опасные части были безвредны, особенно в отношении детей, которые могли бы играть с неиспользуемой техникой.
- Различные компоненты устройства пригодны для вторичной переработки. Утилизируйте их в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране. Если прибор будет утилизирован, удалите кабель питания.
- После использования убедитесь, что ручки находятся в выключенном положении.

- Дети младше 8 лет, должны находиться в стороне от устройства, либо находится под непрерывным присмотром взрослых.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или инструктированы по вопросам использования прибора в безопасный способ и понимают опасность, которая может возникнуть при неправильном обращении. Дети не должны играть с устройством. Очистка и пользовательское обслуживание не производится детьми без присмотра взрослых.
- Производитель не несет ответственности за травмы или повреждение имущества, вызванные неправильным или ненадлежащим использованием прибора.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время использования прибора доступные части нагреваются; они остаются горячими в течение некоторого времени после использования.
 - Следует проявлять осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов (на плите и в духовке).
 - Дверь горячая, используйте ручку.
 - Чтобы избежать ожогов, маленьких детей следует держать подальше.
- Убедитесь, что электрические кабели, соединяющие другие устройства в непосредственной близости от плиты не могут вступать в контакт с варочной поверхностью или быть зажатыми дверцей духовки.
- **ВНИМАНИЕ:** Приготовление пищи, оставленное без присмотра на плите, из-за жира или масла может быть опасным и может привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем покройте пламя, например колпаком или полотном для огнетушения.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на варочной поверхности.

- **ВНИМАНИЕ:** При правильной установке, ваш продукт соответствует всем требованиям безопасности, установленным для данного вида продукции категории. Однако особое внимание должно быть вокруг задней или нижней части прибора, как эти области не предназначены, чтобы к ним прикасались и могут содержать острые края или шероховатости, которые могут привести к травмам.
- **ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА** - рекомендуется выполнить следующие инструкции:
 - Отделайте внутреннюю часть духового шкафа, как описано в главе “Чистка и обслуживание”.
 - Включите пустую духовку на максимум для устранения смазки с нагревательных элементов.
 - Отключите прибор от сети электропитания, дайте печи остыть и очистите внутреннюю часть печи с тканью, смоченной в воде с нейтральным моющим средством, а затем тщательно высушите.
- **ВНИМАНИЕ:** Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к осыпанию стекла.
- Не выстилайте внутреннюю поверхность печи алюминиевой фольгой. Не ставьте лотки выпечки или поддон на основание камеры печи.
- **ПОЖАРООПАСНОСТЬ!** Не храните горючие материалы в духовке или в отделении для хранения.
- Всегда используйте прихватки при снятии полки и подносов для продуктов из печи в горячем состоянии.
- Не вешайте полотенца, посудные полотенца или другие предметы на устройстве или его ручку - так как это может стать причиной возникновения пожара.
- Чистите регулярно и не позволяйте жиру или маслу накапливаться в основании духовки или лотка. Удаляйте разливы, как только они происходят.
- Не стойте на плите или на открытой дверце духовки.

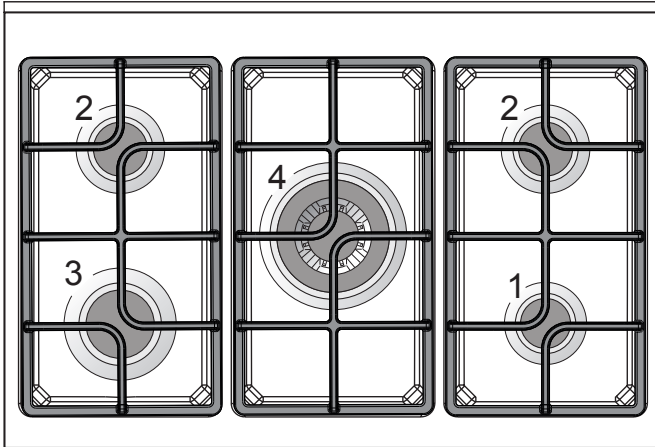
- Всегда стоять в стороне от устройства при открытии дверцы духовки, чтобы пар и горячий воздух выходил, прежде чем снимать еду.
- **БЕЗОПАСНОСТЬ** при обращении с пищевыми продуктами: Оставляйте еду в духовке максимально короткого времени до и после приготовления пищи. Это позволит избежать порчи продуктов, которые могут вызвать пищевое отравление. Будьте особенно осторожны в теплую погоду.
- **ВНИМАНИЕ:** Позаботьтесь не поднимать плиту за дверную ручку.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под наблюдением. Процесс приготовления пищи на короткий срок должен контролироваться непрерывно.
- Прибор не должен быть установлен позади декоративной двери, чтобы избежать перегрева
- Принадлежности духовки (например, противни) должны быть установлены надлежащим образом, как указано на странице 29.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен только авторизованным сервисным агентом для того, чтобы избежать опасности.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ для правильной утилизации продукта

В конце срока службы, изделие не должно утилизироваться как городские отходы. Это должно быть сделано специальной местной службой дифференцированного центра сбора отходов или в предприятие, предоставляющих данную услугу.

Утилизация бытовой техники отдельно позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, и утилизация составляющих материалов, позволяет получить значительную экономию энергии и ресурсов.

Рис. 1.1



Описание кухонной плиты

1. Горелка малой мощности (A)	1,00 кВт
2. Горелка средней мощности (SR)	1,75 кВт
3. Горелка большой мощности (R)	3,00 кВт
4. Тройная коронарная горелка (TR)	3,50 кВт

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Зажигание от электрической искры осуществляется с помощью ручки.
- Все горелки плиты оснащены предохранительными клапанами (газ-контроль), обеспечивающими перекрытие потока газа, в случае если потухло пламя.

Внимание:

Если горелка случайно гаснет, выключите газ путем выключения на ручке управления и подождите не менее 1 минуты, прежде чем пытаться зажечь заново.

Внимание:

Газовое оборудование является источником влаги и тепла в помещении, где оно установлено. Убедитесь, что данное помещение хорошо проветривается.

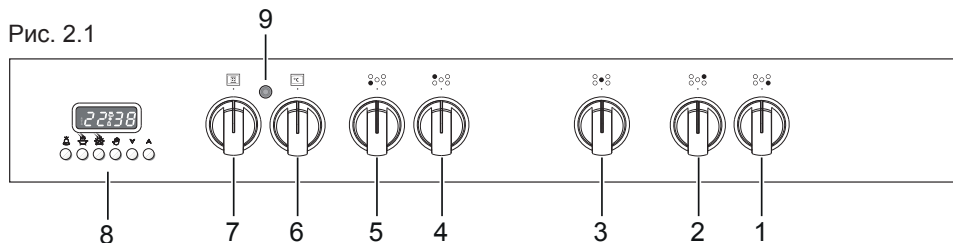
Внимание:

При длительном использовании газового оборудование может потребоваться дополнительная вентиляция (откройте окно или увеличьте мощность вытяжки).

2

ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Рис. 2.1



ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Ручка передней правой горелки
2. Ручка задней правой горелки
3. Ручка центральной горелки
4. Ручка задней левой горелки
5. Ручка передней левой горелки
6. Ручка термостата духовки
7. Ручка переключателя режимов духовки
8. Электронный программатор

Индикаторная лампочка

9. Красная лампочка термостата духовки

Примечание:

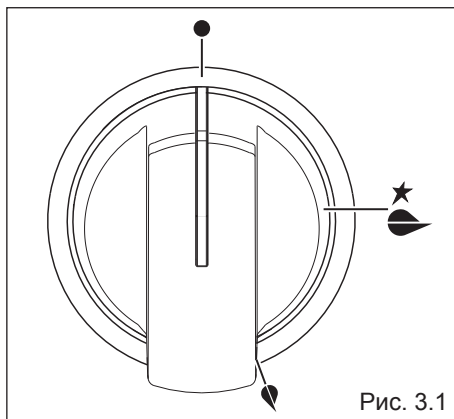
Духовой шкаф оборудован охлаждающим вентилятором для достижения оптимальной эффективности управления и для охлаждения поверхностей духового шкафа. Во время работы духового шкафа охлаждающий вентилятор включается / выключается в зависимости от температуры нагрева. Вентилятор может работать даже после выключения духового шкафа на протяжении некоторого времени, которое зависит от уровня нагрева и продолжительности приготовления пищи.

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

Подача газа в горелки регулируется с помощью клапанного крана, управление которым осуществляется с помощью ручки (рис. 3.1).

Сделайте так, чтобы символ ручки совпал с индикатором на панели управления, чтобы получить:

- символ ● кран закрыт
- символ ★ макс. раскрытие или макс. подача
- символ ● мин. раскрытие или мин. подача



- √ Для установки сниженной подачи поверните ручку дальше до изображения маленького пламени.
- √ Максимальная подача предусмотрена для быстрого доведения до кипения жидкостей, в то время как сниженная подача для медленного подогрева ния блюд или для кипения.
- √ Все режимы работы должны выбирать ся при условии, если ручка настройки находится между максимальным и минимальным значениями, и ни в коем случае не между максимальным значением и точкой закрытия.

ЗАМЕТКА:

Ручка и символы могут различаться.

Внимание!

Не закрывайте варочную панель алюминиевой фольгой.

Внимание: В процессе эксплуатации варочные зоны на рабочей поверхности сильно нагреваются. Не подпускайте детей близко к плите.

ВНИМАНИЕ: при отключении плиты установите ручки кранов в положение ЗАКРЫТО, а также перекройте центральный кран подачи газа из распределительной сети или кран на газовом баллоне.

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК С ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫМИ КЛАПАНАМИ

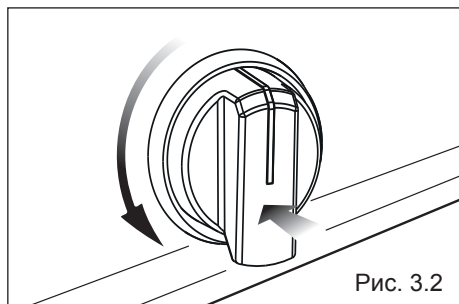
Для зажигания горелки

1. Поверните ручку крана против часовой стрелки (рис. 3.2) и установите в положение максимальной подачи, нажмите на нее и удерживайте в таком положении некоторое время: это позволит Вам включить зажигание. При отсутствии электрического тока поднесите источник огня к горелке.
2. После того как горелка зажжется, не отпускайте ручку сразу, подождите 10 секунд (время активизации клапана).
3. С помощью крана отрегулируйте подачу газа по своему желанию.

В случае если по какой-то причине пламя горелки погаснет, предохранительный клапан автоматически перекроет подачу газа.

Для восстановления работы необходимо установить ручку в положение "●", подождать примерно 1 минуту и повторить вышеописанные операции по зажиганию горелки.

В случае если местные условия подачи газа затрудняют зажигание горелки с помощью ручки, установленной в положение максимальной подачи, рекомендуется повторить все указанные операции, установив ручку в положение минимальной подачи.



ВЫБОР ГОРЕЛКИ

Символы, изображенные в верхней части приборной панели, указывают на связь между ручкой и горелкой.

В зависимости от диаметра и мощности выбирается нужная горелка.

Для справки: горелки и кастрюли используются согласно информации, представленной ниже:

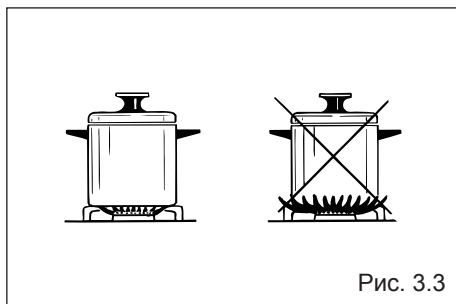
Диаметр кастрюль, которые могут быть использованы на горелках

ГОРЕЛКИ	ДИАМЕТР	ДИАМЕТР
Дополнительная	6 см	14 см
Полубыстрая	16 см	24 см
Быстрая	24 см	26 см
Тройная оронарная	26 см	28 см

Не использовать кастрюли с вогнутой и выпуклой поверхностью

Важно, чтобы диаметр кастрюли соответствовал производительности горелки, это позволит не использовать горелки в режиме высокой подачи и тем самым избежать бессмысленной траты топлива.

Выбрав большую горелку для кастрюли маленького размера, Вы не сможете быстрее довести до кипения жидкость, поскольку скорость поглощения тепла зависит от основания и от поверхности кастрюли.



4 Как пользоваться духовым шкафом

Внимание: Во время работы дверца духового шкафа сильно нагревается. Не подпускайте детей близко к духовому шкафу.

Только для моделей со стеклянной крышкой:

Важное замечание: В процессе использования духовки необходимо, чтобы крышка плиты была открыта.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Как следует из названия Вам предлагается духовой шкаф, обладающий особенными эксплуатационными характеристиками.

В зависимости от Ваших требований, Вы можете выбрать один из 8 типов приготовления пищи.

С помощью регулятора можно выбрать один из четырех режимов приготовления пищи в духовом шкафу, в зависимости от того, какие из трех нагревательных элементов включены:

- Нижний нагревательный элемент
- Верхний нагревательный элемент
- Нагревательный элемент гриля
- Круговой элемент

ПРИМЕЧАНИЕ:

Перед началом эксплуатации рекомендуется поставить духовой шкаф на максимальную температуру (установив регулятор на 250), и дать ему поработать в течение 60 минут в режиме  и . Это позволит устранить следы смазки с нагревательных элементов.

Запустите данную операцию еще на 15 минут для очистки гриля, руководствуясь при этом указаниями, изложенными в главах “ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ” и “ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ”.

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

В МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОМ духовом шкафу имеются следующие режимы подогревания и приготовления пищи:

- Классический нагрев**
Тепло вырабатывается верхним и нижним нагревательным элементом.
- Принудительная конвекция**
Вентилятор пропускает воздух внутри духового шкафа через круговые спирали, обеспечивая тем самым быстрое и равномерное приготовление продуктов. Предусмотрено одновременное приготовление нескольких блюд.
- Полупринудительная конвекция**
Тепло вырабатывается верхним и нижним нагревательным элементом и распределяется внутри духового шкафа с помощью вентилятора.
- Гриль**
Тепло излучается нагревательным элементом гриля.
- Гриль с конвекцией**
Одновременная работа нагревательного элемента гриля и вентилятора.
- Режим размораживания**
Продукты питания размораживаются с помощью вентилятора, без активизации режима подогревания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Дверь горячая, используйте ручку. Во время работы бытовой прибор нагревается. Будьте осторожны, не дотрагивайтесь до горячих элементов внутри духовки.

Не выстилайте внутреннюю поверхность печи алюминиевой фольгой. Не ставьте лотки выпечки или поддон на основание камеры печи.

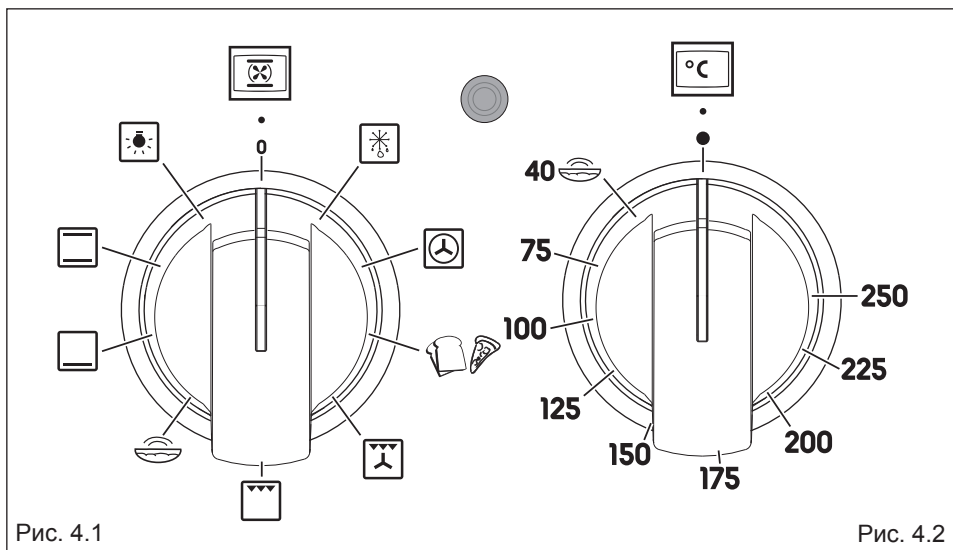


Рис. 4.1

Рис. 4.2

РЕГУЛЯТОР (Рис.4.2)

Для включения поверните ручку переключателя режимов духового шкафа, установив ее в нужное положение, и задайте необходимую температуру с помощью регулятора. Для установки температуры поверните регулятор так, чтобы индикатор на ручке указывал на необходимую температуру.

Автоматическое включение / выключение нагревательных элементов осуществляется также с помощью регулятора.

Индикатор, расположенный на панели управления, показывает состояние нагревательных элементов.

РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ (Рис. 4.1)

Для выбора следующих режимов работы духового шкафа поверните ручку по часовой стрелке:



ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Вы сможете зажечь лампочку духового шкафа, установив ручку переключателя режимов в данное положение. При приготовлении лампочка всегда горит.



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНВЕКЦИЕЙ

Зажигаются нижний и верхний нагревательные элементы.

Тепло распространяется методом естественной конвекции. Предусмотрена возможность регулирования температуры с помощью регулятора в диапазоне от 40°C до - максимальной.

Перед тем как помещать продукты в духовой шкаф, рекомендуется нагреть его до нужной температуры.

Рекомендовано для:

продуктов, требующих одинаковой степени приготовления внутри и снаружи, например, для жаркого, свиных ребрышек, беже и т.п.



НИЖНИЙ УРОВЕНЬ НАГРЕВА

В этом положении включен только нижний элемент нагрева. Тепло распространяется методом естественной конвекции.

Температура должна регулироваться между 40°C до - максимальной.

Рекомендовано для:

приготовления блюд, которые требуют более высокого уровня нагрева в нижней части.



ЗАКВАШИВАНИЕ - ВЕРХНИЙ УРОВЕНЬ НАГРЕВА

В этом положении включен только верхний элемент нагрева.

Тепло распространяется методом естественной конвекции.

Температура регулируется с помощью соответствующего регулятора в диапазоне от 40 до 225°C.

Рекомендовано для:

Для более быстрого, более ровного выщелачивания, всех видов теста на основе муки и свежих домашних макаронных изделий.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Работает нагревательный элемент.

Дверца духового шкафа должна быть закрыта, а регулятор установлен в положение от 40°C до 225°C.

Для получения более подробной информации по использованию режима смотрите главу “ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ”.

В процессе приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой.

Максимальное время приготовления на гриле– 30 минут.

Внимание: при выборе режима приготовления на гриле дверца духового шкафа нагревается. Не подпускайте детей к духовому шкафу.

Рекомендовано для: интенсивного зажаривания на гриле; подрумяивания, получения золотой корочки, обжаривания в сухарях или в тёртом сыре, приготовления тостов и т.п.



ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ

Одновременная работа гриля и вентилятора обеспечивает равномерное распределение тепла внутри духового шкафа.

Температура регулируется с помощью соответствующего регулятора в диапазоне от 40 до 225°C.

Требуется предварительный разогрев духового шкафа приблизительно в течение 5 минут.

Для получения информации о правильном использовании режима смотрите главу “ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ И ЗАЖАРИВАНИЕ”.

В процессе приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой.

Максимальное время приготовления на гриле– 30 минут.

Внимание: при выборе режима приготовления на гриле дверца духового шкафа нагревается. Не подпускайте детей к духовому шкафу.

Рекомендовано для: приготовления на гриле, если требуется быстрое подрумянивание снаружи, для того чтобы удержать мясной соус внутри, например, для бифштексов из телятины, отбивных, гамбургеров и т.п.



ХЛЕБА/ПИЦЦА - ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНВЕКЦИЕЙ С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ

Одновременная работа верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора. Поток тепла, направленный вверх и вниз, распределяется методом конвекции с вентиляцией.

Температура должна регулироваться между 40 °С и максимальной температурой.

Рекомендовано для:

больших порций продуктов, требующих равномерного приготовления внутри и снаружи; например, для жареных рулетов, индюка, ножек, пирогов и т.д.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ

Включаются круговой элемент и вентилятор. Тепло распространяется за счет принудительной конвекции, а температура должна регулироваться в пределах от 40 °С до 250 °С с помощью ручки термостата.

Предварительно нагревать духовой шкаф необязательно.

Рекомендовано для:

продуктов питания, которые должны быть хорошо прожарены снаружи, но сочными и мягкими внутри; например, для лазаньи, мяса ягненка, ростбифов, рыбы целиком и т.п.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Включается только вентилятор внутри духового шкафа.

Для выбора данного режима регулятор должен быть установлен в положение “●” т.к. его установка в другие положения не принесет желаемого результата.

Размораживание осуществляется с помощью простой вентиляции, без подогревания.


Рекомендовано для:

быстрого размораживания продуктов; для размораживания одного килограмма требуется приблизительно 1 час. Время работы зависит от количества и типа продукта питания, который предстоит разморозить.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ


СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Стерилизация продуктов питания с целью их последующего консервирования в герметичных банках осуществляется в следующем порядке:

- Установите переключатель в положение .
- Установите регулятор в положение 185°C и оставьте духовой шкаф для предварительного разогрева.
- Налейте горячей воды в противень.
- Установите банки на противень так, чтобы они не соприкасались друг с другом, и, промыв водой крышки, закройте духовой шкаф и установите ручку регулятора в положение 135°C.

Когда начнется процесс стерилизации, т.е. когда внутри банок начнут появляться пузырьки, выключите духовой шкаф и оставьте банки остывать.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ

Установите переключатель в положение  а ручку регулятора в положение 150°C.


Хлеб станет душистым, если сбрызнуть его водой и поставить в духовой шкаф на 10 минут.

ЖАРКОЕ

Для того чтобы получить классическое жаркое, хорошо и равномерно прожаренное, необходимо знать следующее:

- рекомендуется поддерживать температуру в диапазоне от 180°C до 200°C,
- время приготовления зависит от количества и типа продуктов питания.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД


Выбрав с помощью переключателя режим  и , Вы сможете одновременно приготовить несколько различных блюд.

Предусмотрена возможность одновременного приготовления таких продуктов, как рыба, мясо и пирог. При этом смешение ароматов и вкусовых оттенков полностью исключено.

Небольшие меры предосторожности, которые рекомендуется соблюдать:

- Необходимо установить значения температуры для всех блюд, несущественно отличающиеся друг от друга: максимальная температурная разница не должна превышать 20-25°C.
- Блюда ставятся в духовой шкаф в разное время, в зависимости от длительности приготовления каждого из них. Результат очевиден: этот способ приготовления позволит Вам сэкономить время и силы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ И ЗАЖАРИВАНИЕ

Выбор  с помощью переключателя режимов позволит приготовить продукты на гриле (гриль + конвекция), поскольку горячий воздух равномерно обволакивает приготавливаемый продукт.

Установите регулятор в положение от 40°C до 225°C. После предварительного прогрева просто положите продукт на решетку гриля.

Закройте дверцу и оставьте духовой шкаф до завершения процесса приготовления на гриле.

Перед завершением приготовления добавьте несколько тонких ломтиков сливочного масла, это позволит подзолотить корочку, образовавшуюся в процессе зажаривания.

В процессе приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой.

Максимальное время приготовления на гриле– 30 минут.

Внимание: при выборе режима приготовления на гриле дверца духового шкафа нагревается. Не подпускайте детей к духовому шкафу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Закрыв дверцу, оставьте гриль на 5 минут для предварительного прогрева. Поставьте в духовой шкаф продукты, которые предстоит готовить, установив решетку как можно ближе к грилю.

В процессе приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой.

Максимальное время приготовления на гриле– 30 минут.

Внимание: при выборе режима приготовления на гриле дверца духового шкафа нагревается. Не подпускайте детей к духовому шкафу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ

Прежде чем ставить продукты в духовку, необходимо предварительно разогреть ее до нужной Вам температуры.

После того, как внутри духовки будет достигнута желаемая температура, ставьте продукты, затем проверьте время приготовления, и выключите духовку за 5 минут до окончания теоретического времени приготовления, для того чтобы блюдо смогло забрать накопленное тепло.

РИМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ниже приводятся значения температуры исключительно для информации, поскольку в действительности температура зависит от качества и объема продукта.

Рекомендуется пользоваться сковородками, подходящими для приготовления пищи в духовке, а также изменять температуру в духовке в процессе приготовления.

БЛЮДА	Температура
Лазанья, запеченная в духовке	220°
Паста, запеченная в духовке	220°
Пицца с анчоусами	225°
Рис по-креольски	225°
Картофель в молоке	200°
Фаршированные помидоры	225°
Сырное суфле	200°
Картофельное суфле	200°
Жаркое из телятины	200°
Котлетки из телятины на гриле	225°
Куриная грудка в помидорах	200°
Курица на гриле – жаркое из курицы	220°
Котлеты из говядины	200°
Котлеты из телятины	200°
Шашлык по-турецки	225°
Ростбиф	220°
Филе камбалы	200°
Ароматная европейская мерлуза	200°
Сладкое кольцо (пирожное)	180°
Сливовый пирог	200°
Кексы с конфитуром	225°
Бисквитный торт	225°
Сладкое слоеное пирожное	200°
Торт«Маргаритка»	220°

Камень для приготовления пиццы (PIZZA STONE)

СОВЕТЫ по получению максимума от вашего камня, а так же держать его в ОТЛИЧНОМ СОСТОЯНИИ

Камень для приготовления пиццы (PIZZA STONE) производится исключительно из натуральных минералов, устойчивых к воздействию высоких температур (свыше 600 ° C), используются для выпечки хлеба, фокаччо, пирогов, и любых продуктов на основе муки, в особенности пиццы, в вашей домашней печи, обеспечивая такое же качество и результаты, как у профессионалов в пекарнях и пиццериях.

Есть две тайны этого камня:

1. Из-за естественной пористости и миллион микропор, камень поглощает влажность теста в процессе приготовления, так что хлеб или тесто для пиццы сохнет должным образом, становится хрустящим, особенно корочка.
2. Он сохраняет тепло в то время как печь предварительно нагревается, а затем отпускает его во время процесса приготовления пищи, как интенсивное, равномерное и постоянное тепло, чтобы равномерно приготовить пиццу изнутри. С помощью этого камня, вы никогда не получите полу-готовое или сырое тесто в середине!

СОВЕТЫ по хранению камня в течение долгого времени

Не беспокойтесь, если камень пачкается. Это совершенно нормально, и на самом деле неизбежно, в силу естественной пористой природы материала. Не пытайтесь вымыть пятна прочь, потому что они являются постоянными, и представляют собой “характер знаков”, что-то, что показывает свои кулинарные навыки. Как и некоторые инструменты для приготовления пищи, чем больше он используется, тем больше возраст, и достижение конкретных результатов, которые улучшают с течением времени.

Предельная Гигиена и безопасная. Пицца Камень вполне естественно, безопасен, сертифицирован, и гигиеничен, благодаря воздействию высокой температуре, которой он подвергается во время каждого цикла нагрева, он “стерилизуется” сам по себе.

По мере необходимости, используйте посуду, такую как металлический шпатель или нож для удаления остатков с поверхности камня (например, пригоревшая моцарелла). Очевидно, что это должно быть сделано после того, как Вы убедились, что камень достаточно остынет, чтобы быть обработаны.

Никогда не используйте жидкость для мытья посуды на камне. Промывать только водой. Используйте чистую влажную губку, чтобы удалить остатки пищи из камня. Не пытайтесь удалить жирные следы из камня, или темные пятна они появляются путем сжигания теста, они не удалятся из-за пористости камня.

Никогда не замачивать камень. Простого полоскания должно быть достаточно. Если камень поглотит слишком много жидкости, когда холодно, это может нарушить процессы, когда он нагревается в печи.

Никогда не используйте масло или другие жиры, чтобы приготовить на камне. Мало того, что есть возможность возгорания, это также создаст дым внутри печи.

Для того, чтобы сделать пиццу или хлеб, сначала приготовьте тесто, используя воду, дрожжи и муку, позволить закваске внутри контейнера дойти в течение нескольких часов, прежде чем размещать в духовке.

ФУНКЦИЯ ЗАКВАСКИ



Функция закваски (разрыхления) сокращает время закваски пополам, и делает тесто однородной, эластичной массой. По сравнению с заквашенным в комнате тестом, тесто заквашенное в духовке с помощью нашей специальной функции поднимается лучше и быстрее, экономя ваше время и помочь вам сделать идеальный тесто для вкусных, мягких и ароматных пицц.

Поместите шар теста в пластиковый или стеклянный огне-упорный контейнер для печи, и поместить его на решетке в середине духовки.

Поверните ручку управления на значок «Закваска» (брожение), и установите температуру до 40 градусов, поворачивая другую ручку управления термостата.







Пусть тесто заквасится в духовке в течение не менее 3-х часов, хотя это будет в значительной степени зависеть от типа теста и типа муки в тесте, а также температуры окружающей среды летом или зимой. Тесто готово, когда оно удвоилось по размеру, и поверхность становится мягкой и эластичной.

5 Электронный программатор

Электронный программатор – это устройство, объединяющее в себе следующие функции:

- Часы на 24 часа на светящемся дисплее,
- Таймер (до 23 часов и 59 минут),
- Программа автоматического приготовления в духовом шкафу,
- Программа полуавтоматического приготовления в духовом шкафу.


Описание кнопок:



-  Таймер
-  Время приготовления
-  Время окончания приготовления
-  Ручная настройка и сброс заданных программ
-  Увеличение числа на цифровом дисплее
-  Уменьшение числа на цифровом дисплее.

Описание светящихся символов:



AUTO - мигающий символ - программатор работает в автоматическом режиме, но программа не установлена

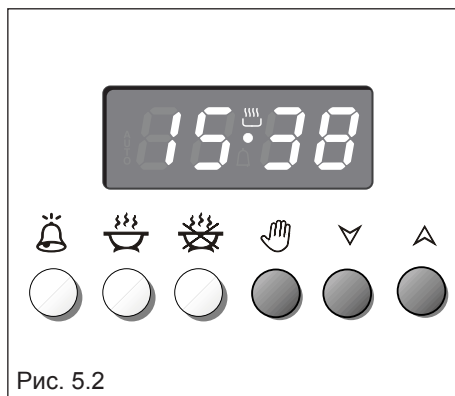
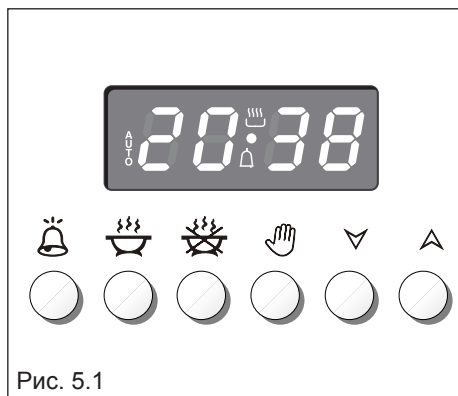
AUTO - горящий, немигающий символ - программатор работает в автоматическом режиме, программа установлена

 Запущен режим автоматического приготовления

 Включен таймер
 и **AUTO** - мигающие символы – Ошибка программирования (период между временем начала и окончания приготовления превосходит 1 день).




Примечание:





Выберите режим с помощью соответствующих кнопок и через 5 секунд установите необходимое время, используя кнопки  /  (управление одной рукой). Все значения программатора и программы обнуляются и удаляются при каждом отключении от электропитания.



ЭЛЕКТРОННЫЕ ЧАСЫ (Рис. 5.2)



Программатор оснащен электронными часами со светящимися цифрами, на которых указываются часы и минуты. При подключении духового шкафа и после прерывания питания на дисплее программатора мигают три нуля.


Для установки времени необходимо нажать кнопку , а затем установить точное время с помощью кнопки  или  (Рис. 5.2).

Другой метод предполагает одновременное нажатие двух кнопок  и  и параллельное использование  или .

Примечание: Настройка часов ведет к сбросу заданных программ.

ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММАТОРА

Для эксплуатации духового шкафа в ручном режиме, т.е. без помощи программатора, необходимо отменить режим **AUTO** нажатием на кнопку  (надпись **AUTO** погаснет, а появится символ  - Рис.5.3).

Внимание: Если надпись **AUTO** не мигает (это означает, что программа приготовления была уже установлена), нажатие кнопки  позволяет удалить программу и перейти к ручному режиму управления.

Если духовой шкаф включен, его выключение осуществляется вручную.

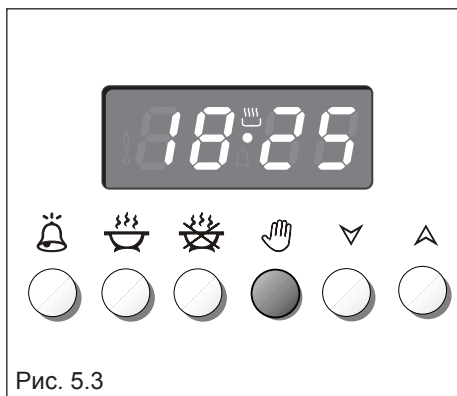







Рис. 5.3


ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР




Программа работы таймера включает только активацию звуковой сигнализации по истечении установленного периода времени, максимальная протяженность которого может быть 23 часа 59 минут.

Если мигает надпись **AUTO**, нажмите кнопку .


Для регулирования времени нажмите кнопку , а затем нажимайте на кнопку  или  до тех пор, пока на циферблате не появится нужное время (Рис. 5.4).

По завершении установки на дисплее вновь появится время и символ .

По завершении установки на экране появится текущее время и высветится символ .

По истечении установленного временного периода символ  погаснет, и включится звуковая сигнализация, которая отключается по истечении 7 минут или после нажатия на любую клавишу (кроме кнопок  / ). По истечении некоторого времени на экране вновь отобразится время.

УСТАНОВКА ЧАСТОТЫ ПОДАЧИ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Предусмотрена возможность установки одного из трех тонов сигнала с помощью кнопки  при отображении на экране текущего времени.

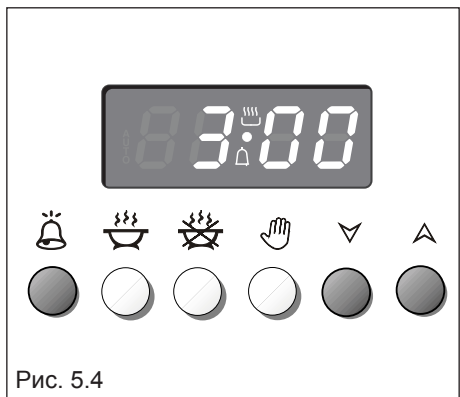





Рис. 5.4

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Для приготовления пищи в духовом шкафу в автоматическом режиме, необходимо выполнить следующее:


1. Задайте время приготовления.
2. Задайте время окончания приготовления.
3. Задайте температуру и программу приготовления в духовом шкафу.

Данные операции выполняются в следующем порядке:

1. Задайте время приготовления, нажав на кнопку , а затем на кнопку  для увеличения или на кнопку  для уменьшения временного периода (Рис.5.5).

Появятся надпись **AUTO** и символ .

2. Для установки времени окончания приготовления нажмите на кнопку  (появится время приготовления, уже прибавленное к времени на часах) и кнопки  (Рис. 5.6).


В случае если вы пропустите необходимое время, вы можете вернуться, нажав на кнопку .

По завершении установки исчезнет символ . Если после установки на дисплее мигает надпись **AUTO** и звучит звуковой сигнал, это говорит о том, что была допущена ошибка программирования, и произошло наложение цикла приготовления на время на часах. В этом случае необходимо изменить время окончания приготовления или время приготовления, согласно вышеописанным операциям. Задайте температуру и режим приготовления в духовом шкафу


с помощью соответствующих ручек переключателя режимов и регулятора (см. главы, в которых описываются эти действия).




3. Задайте температуру и режим приготовления в духовом шкафу с помощью соответствующих ручек переключателя режимов и регулятора (см. главы, в которых описываются эти действия).


Теперь программирование работы духового шкафа завершено, и все функции будут выполняться в автоматическом режиме.

Духовой шкаф включится в нужный момент и завершит свою работу в установленное время. В течение всего периода приготовления постоянно горит символ .

Для просмотра времени, оставшегося до конца приготовления, нажмите на кнопку.

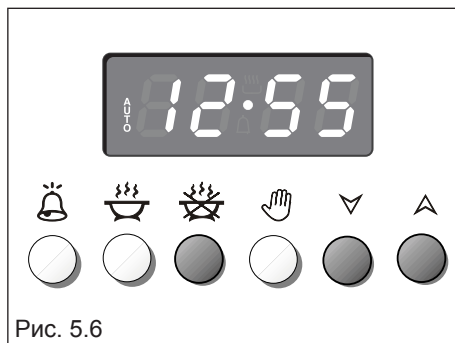
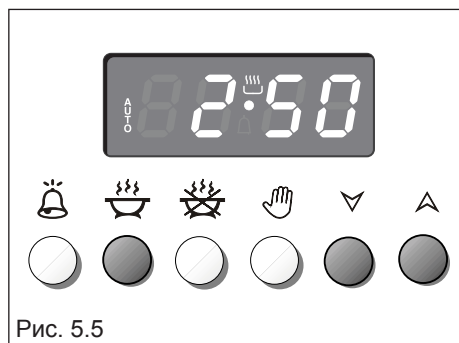
Предусмотрена возможность сброса программы приготовления нажатием на кнопку .

По завершении времени приготовления духовой шкаф автоматически выключается, символ  гаснет, надпись **AUTO** начинает мигать, и раздается звуковой сигнал, который можно отключить нажатием на любую клавишу, кроме кнопок  / .

Установите в исходное положение ручку переключателя режимов и регулятор, и переведите программатор в режим ручной настройки, нажав на кнопку .

Внимание: перебои с электропитанием ведут к сбросу времени на часах и аннулированию всех заданных программ.




После такого отключения все цифры на экране начинают мигать.




ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ




Это используется для автоматического выключения духового шкафа после истечения необходимого времени приготовления.

Существует два способа настроить печь:

1. Задайте время приготовления, нажав на кнопку , а затем на кнопку  - для увеличения или на кнопку , если вы пропустили нужное время (Рис. 5.7).

Появятся надпись **AUTO** и символ  .



или


2. Установите конец времени приготовления, нажав кнопку  и кнопку  чтобы продвинуться вперед  по времени, или чтобы вернуться назад, если вы прошли желаемое время (Рис. 5.8).




Появятся надпись **AUTO** и символ  .


Затем установите температуру и задайте программу приготовления в духовом шкафу с помощью соответствующей ручки переключателя режимов и регулятора (см. главы, в которых описываются эти действия).

Духовой шкаф начнет работать, а по наступлении времени окончания приготовления автоматически отключится.

В течение всего периода приготовления постоянно горит символ  . Для просмотра времени, оставшегося до конца приготовления, нажмите соответственно на кнопку  .

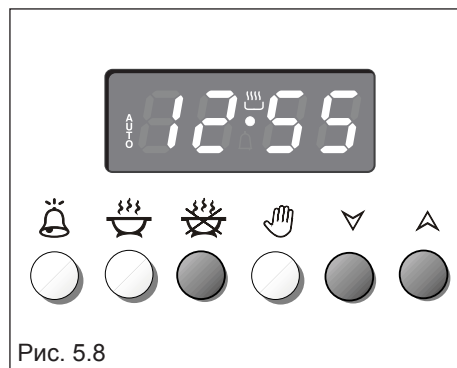
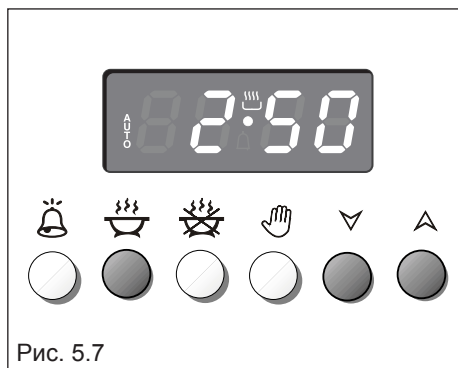
Предусмотрена возможность сброса программы приготовления нажатием на кнопку  .

По завершении времени приготовления духовой шкаф выключается, символ , гаснет, надпись **AUTO** начинает мигать, и раздается звуковой сигнал, который можно отключить нажатием на любую клавишу, кроме кнопок  /  .

Установите в исходное положение ручку переключателя режимов и регулятор, и переведите программатор в режим ручной настройки, нажав на кнопку  .

Внимание: перебои с электропитанием ведут к сбросу времени на часах и аннулированию всех заданных программ.

После такого отключения все цифры на экране начинают мигать.



ВАЖНО - ПЕЧЬ НЕ РАБОТАЕТ

Если печь не работает, возможно, она была случайно установлена в положение “Автоматический” или питание прибора было прервано. Если таймер показывает букву “**AUTO**”, как показано ниже или времени суток мигает, печь может не включаться или задерживаться в работе.



Перед обращением в сервисный центр, пожалуйста, обратитесь к Инструкции по настройке таймера в данном руководстве и убедитесь, что таймер установлен в положение “MANUAL” установка обеспечивается, когда символ кастрюли появляется в центре таймера, как показано ниже.



СТЕКЛЯННАЯ КРЫШКА (Только для моделей со стеклянной крышкой)

Для проведения очистки Вы можете просто снять крышку по направлению вверх, предварительно полностью открыв ее.

При необходимости извлечения шарниров вставьте их в прежнее положение, при этом необходимо учитывать следующее:

- справа устанавливается шарнир со знаком «D», а слева – шарнир со знаком «S» (Рис. 6.1).

Регулирование балансировки

Закройте крышку и убедитесь, что балансировка отрегулирована надлежащим образом; при открытии на 45° крышка остается в таком полуоткрытом состоянии.

При необходимости отрегулируйте положение пружин шарниров, повернув винты (R) по часовой стрелке (Рис. 6.1).

Модели со стеклянной крышкой



Не закрывайте крышку, когда горит горелка.

ВНИМАНИЕ

- ✓ Не опускайте стек лянную крышку, когда горелки все еще горячие или когда духовка работает или все еще горячая.
- ✓ не ставьте горячие кастрюли и тяжелую кухонную посуду на стеклянную крышку .
- ✓ Протрите на сухо от любой жидкости, которая, возможно, пролилась на крышку перед ее открытием.



Рис. 6.1

СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЮ

- **Перед тем как приступать к очистке оборудования, отключите плиту от электрической сети и подождите, пока она остынет.**
- В случае если Вы не пользуетесь плитой, рекомендуется в целях предосторожности перекрыть кран подачи газа из распределительной сети или кран на газовом баллоне.
- Периодическая смазка газовых кранов должна осуществляться только квалифицированными специалистами.
- Если кран не поворачивается, не прилагайте силу, обратитесь в службу технической поддержки.
- Чистку, особенно эмалированных поверхностей, рекомендуется проводить после того, как духовой шкаф остынет.
- Не оставляйте следы щелочных или кислотных веществ (например, лимонного сока, уксуса и т.п.) на поверхностях.
- Не используйте моющие средства с хлором или на кислотной основе.
- **Важно: рекомендуется использовать защитную одежду / перчатки при очистке устройства.**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После правильной установки, ваш прибор отвечает всем требованиям безопасности для этого типа приборов. Однако, необходимо дополнительно позаботиться о задней и нижних частях прибора, т.к. эти части не предназначены, чтобы их трогали и могут иметь острые и грубые края, о которые можно пораниться.

Важно: Производитель отказывается от ответственности за возможные повреждения, вызванные использованием неподходящих продуктов для чистки прибора.

Прибор сильно нагревается. Очень важно, чтобы дети не оставались одни на кухне во время приготовления пищи.

Использовать пароструйные приборы запрещено, поскольку влага может проникнуть внутрь устройства, что представляет опасность для работы оборудования.

Не используйте грубые абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки или стеклянной крышки (только для моделей со стеклянной крышкой), поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к осыпанию стекла.

ЭМАЛИРОВАННЫЕ ДЕТАЛИ

Все эмалированные детали, включая плоские решетки, моются с помощью мыльной воды или другого подобного раствора, не содержащего абразивных веществ.

Вытирать детали рекомендуется мягкой тряпочкой.

Вещества, содержащие кислоту, например сок лимона, консервированных томатов, уксус или другие подобные продукты, при длительном контакте с эмалью разрушают ее, придавая ей матовый оттенок.

ДЕТАЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, АЛЮМИНИЯ И ОКРАШЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Проводите очистку, используя соответствующее вещество. Аккуратно вытирайте.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: во избежание появления царапин и истирания аккуратно мойте эти детали.

Используйте мягкую тряпочку и нейтральное мыло, применение средств, содержащих абразивные вещества, запрещено.

Примечание: длительное использование оборудования может привести к изменению цвета горелок под воздействием высокой температуры.

СМАЗКА ГАЗОВЫХ КРАНОВ

Периодическая смазка газовых кранов должна производиться только квалифицированными специалистами. В случае сбоев в работе газовых кранов обратитесь в Отдел технического обслуживания.

ВНУТРЕННЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА

Очистку духового шкафа необходимо проводить с помощью специальных средств после каждого использования. При очистке поверхности надо использовать мягкие моющие средства и теплую воду.

Подходящие моющие средства могут быть использованы только по рекомендации производителя и только после тестирования их на небольшом участке внутренней поверхности.

Абразивные чистящие вещества или губки/ткани не должны использоваться при чистке внутренней поверхности духовки.

ПРИМЕЧАНИЕ: производитель не несет ответственность за повреждения, причиненные чистящими средствами.

Дайте духовке остыть и обращайтесь особое внимание, не дотрагивайтесь до горячих элементов внутри духовки.

ГОРЕЛОК

Можно снять и помыть только в мыльной воде.

Следите за тем, чтобы поверхность всегда была чистой, периодически протирая ее с помощью средства, используемых для чистки нержавеющей стали.

После каждой операции очистки или мойки убедитесь, что рассекатели пламени горелок и сами горелки, сухие и установлены надлежащим образом.

Следите за тем, чтобы электрод “S” (Рис. 6.2, 6.4), расположенный рядом с каждой горелкой, был всегда чистым, это позволит включать его и регулировать образование искры.

Следите за тем, чтобы щуп “Т” (Рис. 6.2, 6.4), расположенный рядом с каждой горелкой, был всегда чистым, это позволит отрегулировать работу предохранительных клапанов.

Аккуратно проводите очистку щупа и крышки.

Примечание: Во избежание повреждений электрического розжига не пользуйтесь им, если горелки не установлены.

ПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА ГОРЕЛОК

Важно проверять, чтобы рассекатели пламени “F” и крышка “C” горелки стояли правильно (см. Рис. 6.2 - 6.3), поскольку их смещение может стать причиной поломки.

ТРОЙНАЯ КОРОНАРНАЯ ГОРЕЛКА

Данная горелка должна быть правильно установлена, как показано на Рис. 6.6.

При этом необходимо следить за тем, чтобы ребра заходили в свои пазы, как показано стрелочкой (Рис. 6.4).

Горелка при правильной установке не должна вращаться (Рис. 6.5).

Установите крышку “A” и кольцо “B” (Рис. 6.5 - 6.6) в соответствующие пазы.

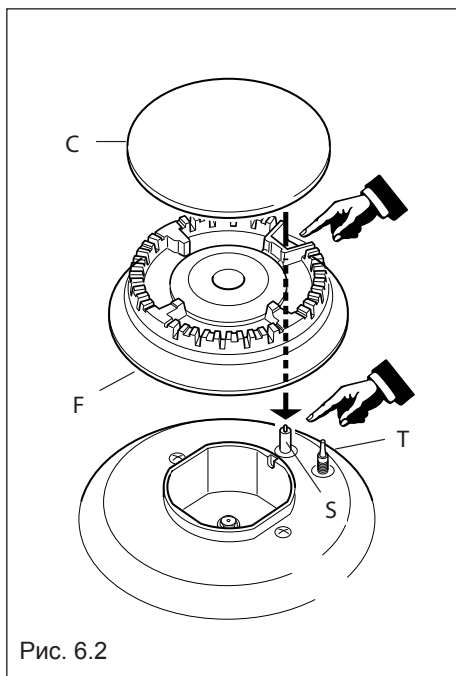


Рис. 6.2

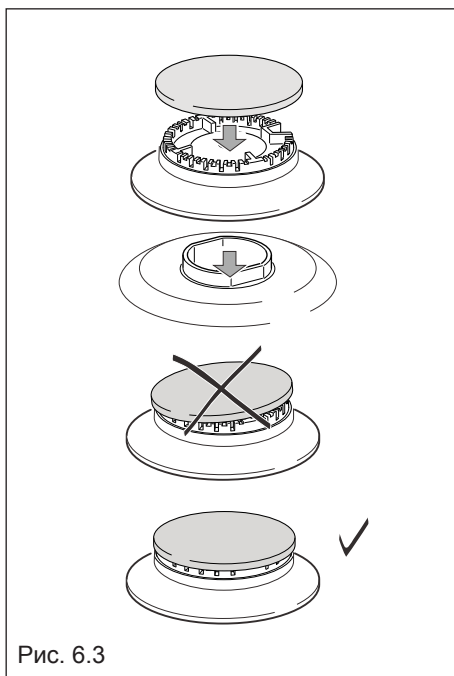


Рис. 6.3

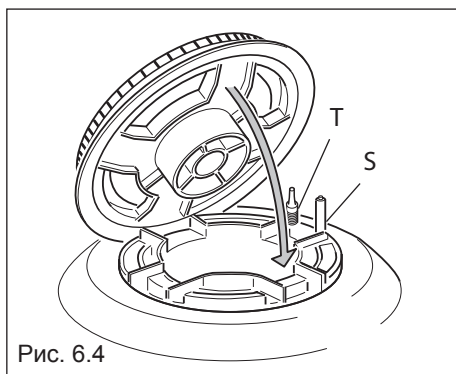


Рис. 6.4

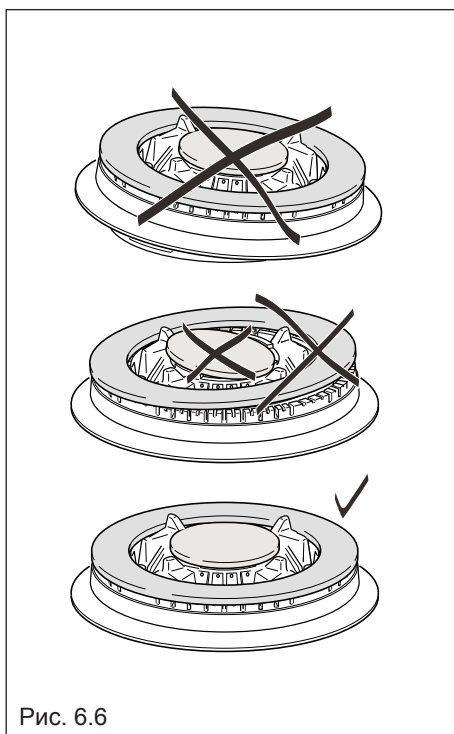


Рис. 6.6

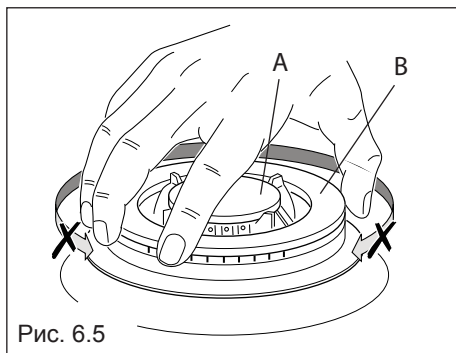
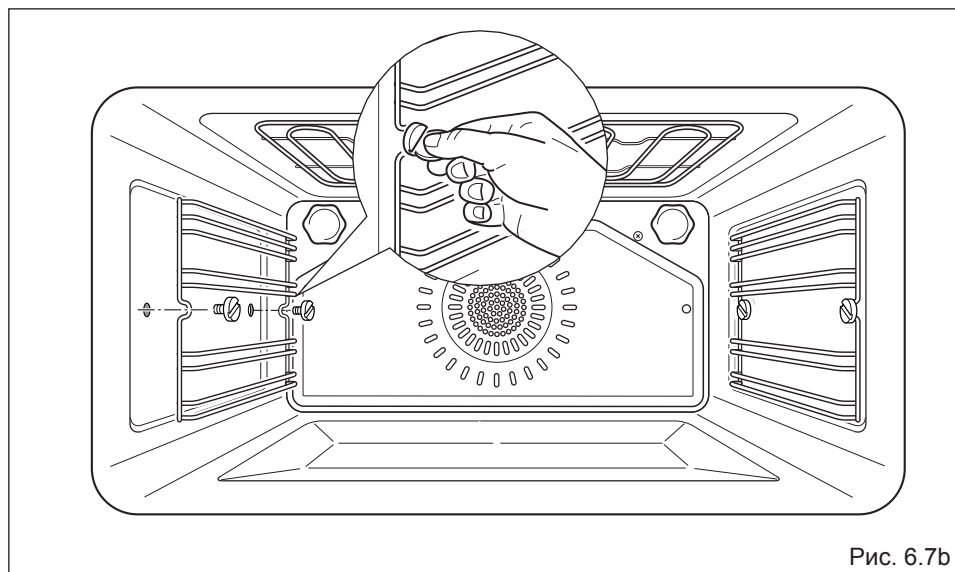
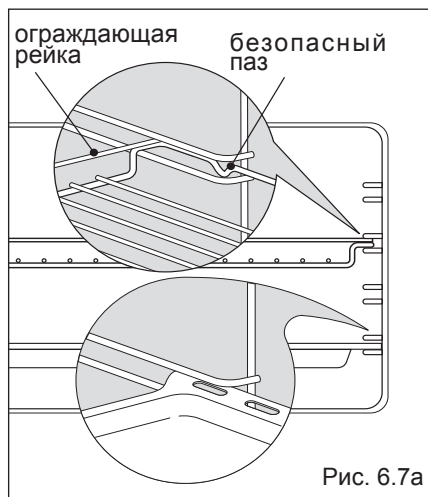


Рис. 6.5

МОНТАЖ И ДЕМОНТАЖ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

- Установите проволочные решетки-держатели на стенках духового шкафа с помощью 2 винтов (Рис. 6.7b).
- Вставьте в направляющую противень и решетку, как показано на Рис. 6.7а. Решетка устанавливается так, чтобы предохранительный упор, предотвращающий случайное выпадение, был повернут внутрь духовки.
- Демонтаж осуществляется в обратном порядке.



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Перед проведением технического обслуживания электрических элементов духового шкафа, необходимо отключить оборудования от источника питания.

Подождите, пока остынут внутренняя полость духового шкафа и нагревательные элементы.

- Отключите источник питания;
- Снимите защитное покрытие "А" (Рис. 6.8);
- Отвинтите и замените галогенную лампу "В" на новую подходящую для высоких температур (до 300 °С), имеющую следующие технические характеристики: 220-240V, 50/60Hz, и такую же мощность (проверить ватт энергии, на штампе самой лампочки).

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Никогда не меняйте лампочку голыми руками; загрязнение от пальцев может привести к преждевременной поломке. Всегда используйте чистую ткань или перчатки.

- Установите защитное покрытие на прежнее место.

ПРИМЕЧАНИЕ: гарантия не распространяется на замену лампочки.

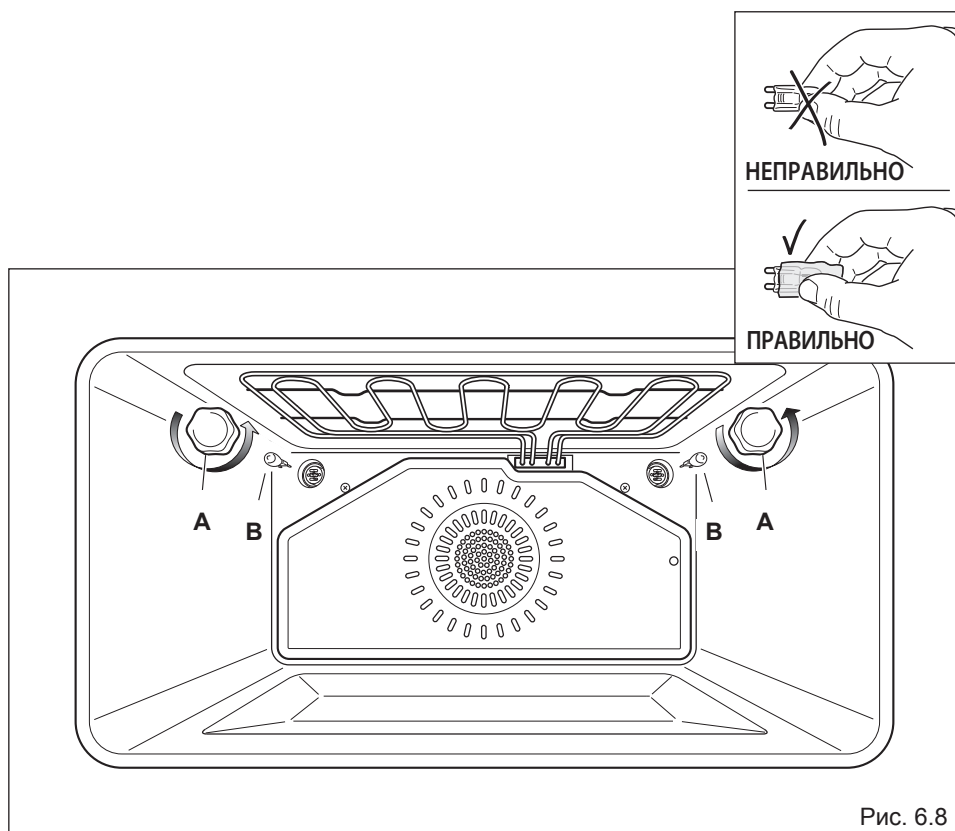


Рис. 6.8

ФИЛЬТР-ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ (Только для некоторых моделей)

- Установите фильтр-жироуловитель на задней стенке духового шкафа, как показано на Рис. 6.9а.
- **После каждого приготовления необходимо проводить очистку фильтра!** Предусмотрена возможность демонтажа фильтра-жироуловителя для последующей чистки с помощью горячей мыльной воды (Рис. 6.9а).
- Необходимо насухо вытереть фильтр, прежде чем устанавливать его в прежнее положение.

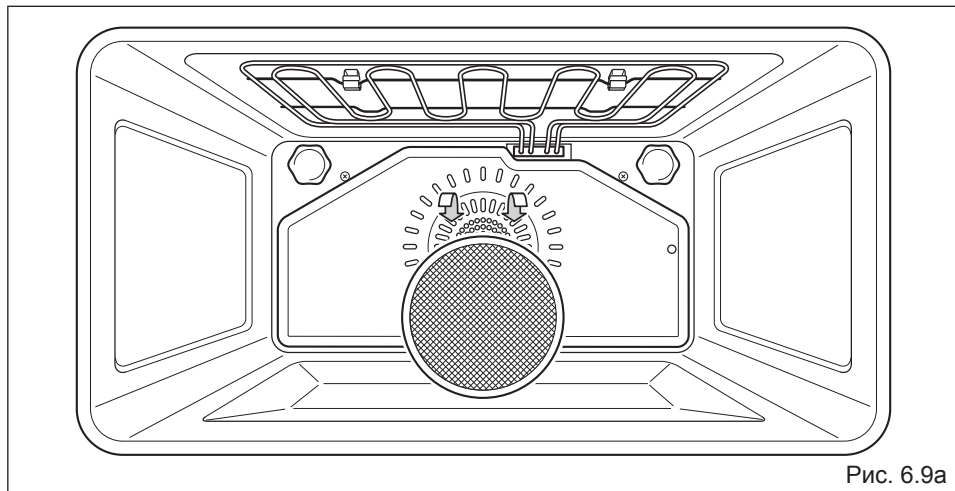


Рис. 6.9а

ПОЛОСТЬ ПОД ДУХОВКОЙ

Доступ в полость под духовкой обеспечивается через откидывающуюся панель (Рис. 6.9b).

Хранить легковоспламеняющиеся предметы в духовке или в полости под духовкой запрещено (например, тонкую бумагу, хлопчатобумажную ткань, шелк, нейлон и другие подобные материалы).

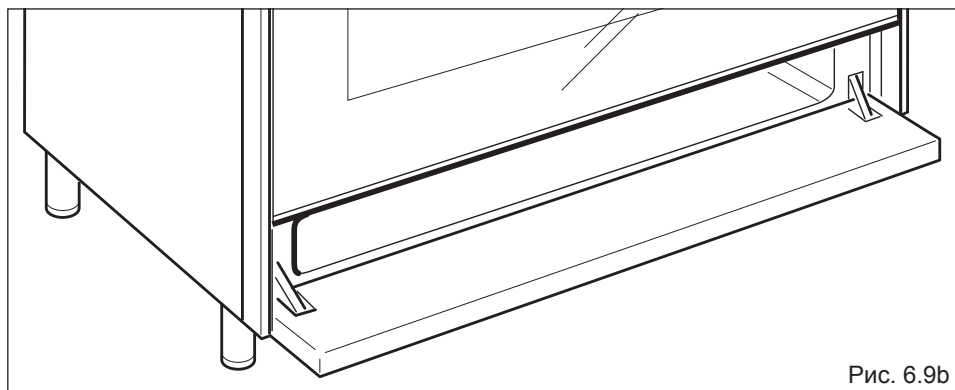


Рис. 6.9b

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (Только для некоторых моделей)

Телескопические направляющие облегчают процесс вставки и извлечения противней при приготовлении пищи. При выдвигании на максимальную длину телескопы блокируются.

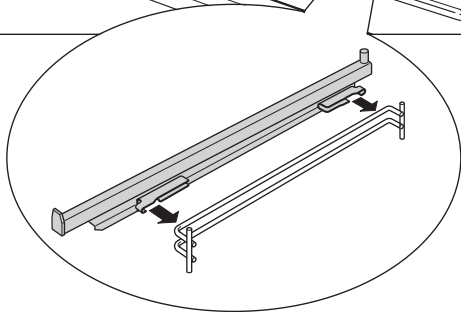
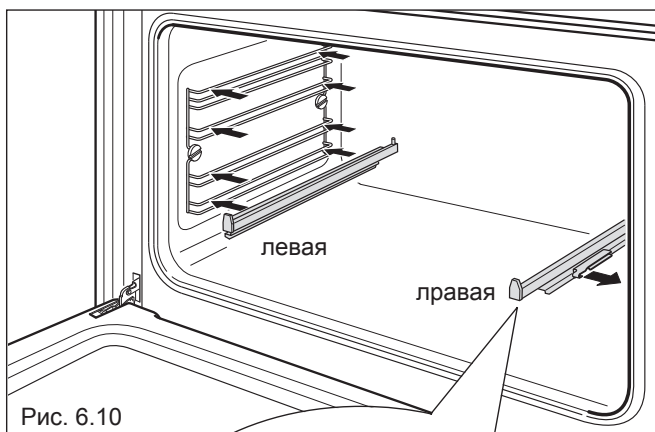
Важно! Примеряя телескопические направляющие, обратите внимание:

- Телескопы для верхнего уровня не подходят для нижнего.
- Установите телескопы таким образом, чтобы они выдвигались в сторону двери.
- Телескопы по обеим сторонам двигаются.
- Оба телескопа установлены на одном уровне.

Установка телескопов на проволочные решетки-держатели:

- Прикрутите проволочные решетки-держатели к стенке духовки (Рис. 6.7b).
- Закрепите телескопические направляющие на верхнюю часть проволочной решетки-держателя и нажмите (Рис. 6.10).

Услышите щелчок, когда замок защелкнется на направляющей решетке.

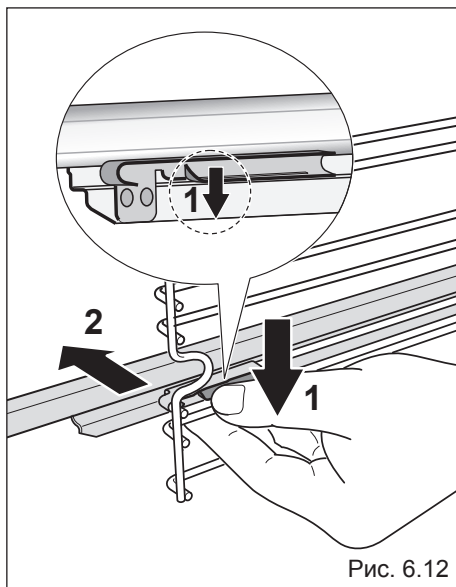
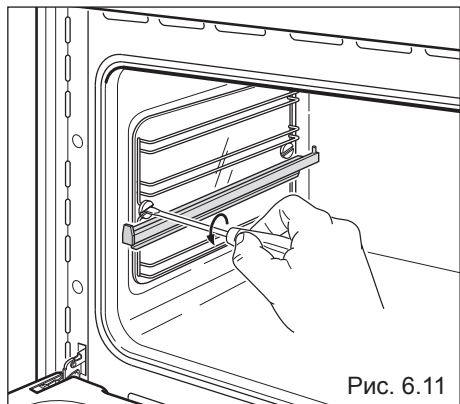


Снятие телескопических направляющих:

- Снимите боковую направляющую решетку открутив закрепляющие болты (Рис. 6.11).
- Положите телескопические направляющие и проволочные решетки-держатели вниз.
- Найдите замок. Это лапка, которая защелкивается на направляющей решетке (указано стрелочкой 1 на Рис. 6.12).
- Потяните в сторону замок от направляющей решетки чтобы освободить направляющую (стрелочка 2 на Рис. 6.12).

Очистка направляющих

- Протрите направляющие влажной тканью и мягким моющим средством.
- Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине, промойте их в мыльной воде или используйте чистящее средство для духовки.



СНЯТИЕ И ЗАМЕНА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Если Вы хотите почистить внутреннее стекло дверцы духовки, внимательно следуйте инструкциям и соблюдайте меры предосторожности. Неправильное извлечение стекла дверцы духовки может привести к повреждению прибора и аннулированию гарантии.

ВАЖНО!

- Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая.
 - Убедитесь, что все детали духового шкафа остыли.
 - Будьте аккуратны при извлечении стекла.
 - **ВАЖНО!**
Не используйте твердые абразивные чистящие материалы или металлические губки для чистки стекла дверцы, т.к. они могут оставить царапины, что может привести к разрушению стекла.
 - Если Вы заметите какие-либо признаки повреждения на стекле (например, сколы или трещины), не используйте духовой шкаф. Позвоните в Сервисный центр.
 - Убедитесь, что Вы правильно установили стекло. Не используйте духовой шкаф, если стекло установлено неверно.
 - Если Вы не можете заменить стекло самостоятельно, позвоните в Технический центр.
- Примечание: при обращении в не Авторизированный сервисный центр компания не несет ответственности за качество выполненных работ, гарантийное обслуживание аннулируется.

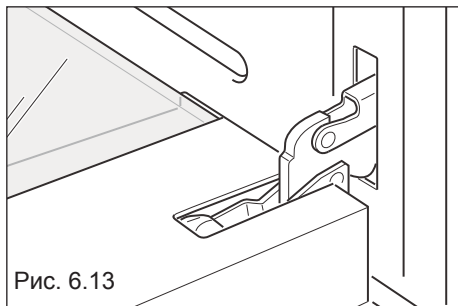


Рис. 6.13

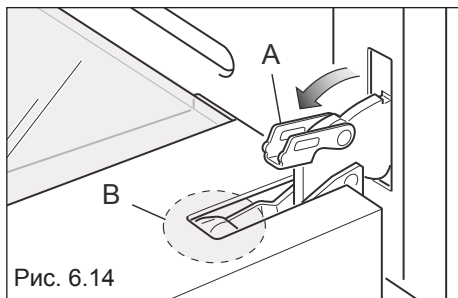


Рис. 6.14

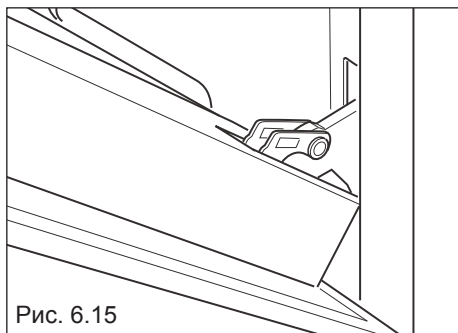


Рис. 6.15

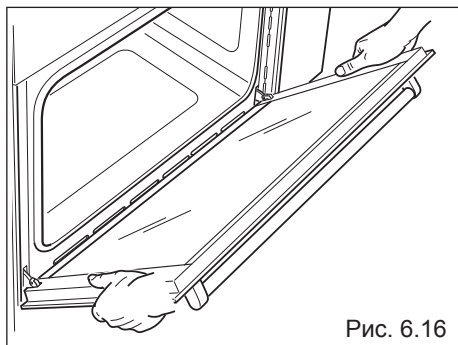


Рис. 6.16

ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Демонтаж дверцы духового шкафа осуществляется в следующем порядке:

- Полностью откройте дверцу духового шкафа (Рис. 6.13).
- Полностью откройте рычаг "А" на правом и левом шарнирах (Рис. 6.14).
- Возьмитесь за дверцу, как показано на Рис. 6.16.
- Немного закройте дверцу (Рис. 6.15), так чтобы рычаги "А" правого и левого шарниров зацепились за часть "В" дверцы (Рис. 6.14).
- Вытащите крючки шарнирного соединения из пазов, как показано стрелочкой "С" (рис. 6.17).
- Положите дверцу на мягкую поверхность.

Внимание!

Всегда держите безопасную дистанцию от дверных петель, уделяя особое внимание на положение ваших рук.

Если дверные петли не правильно установили, они могли отцепиться и закрыться внезапно и неожиданно с риском травмы для Вас.

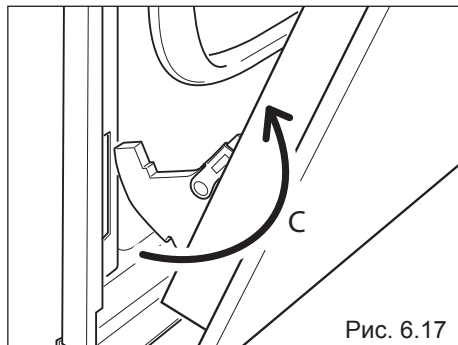
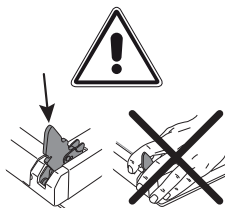


Рис. 6.17

СНЯТИЕ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Дверца духовки состоит из 2-х стекол:

- 1 внешнее;
- 1 внутреннее.

Для очистки всех стекол с обеих сторон необходимо снять внутреннее стекла следующим образом:

Снятие крепежа внутреннего стекла дверцы духового шкафа

1. Снимите дверцу духового шкафа и поместите ее на мягкую поверхность.
ВАЖНО: дверца должна быть расположена горизонтально, как показано на рис. 6.18
2. Нажмите на петли крепежа, чтобы освободить стекло.
3. Снимите держатель стекла.

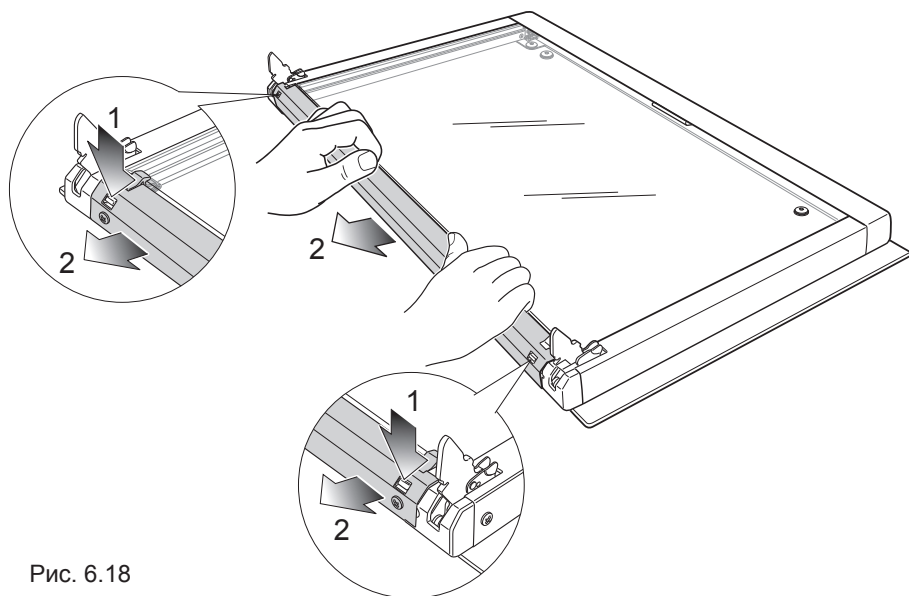


Рис. 6.18

3. Приподнимите и вытащите стекло, как показано на рис. 6.19.

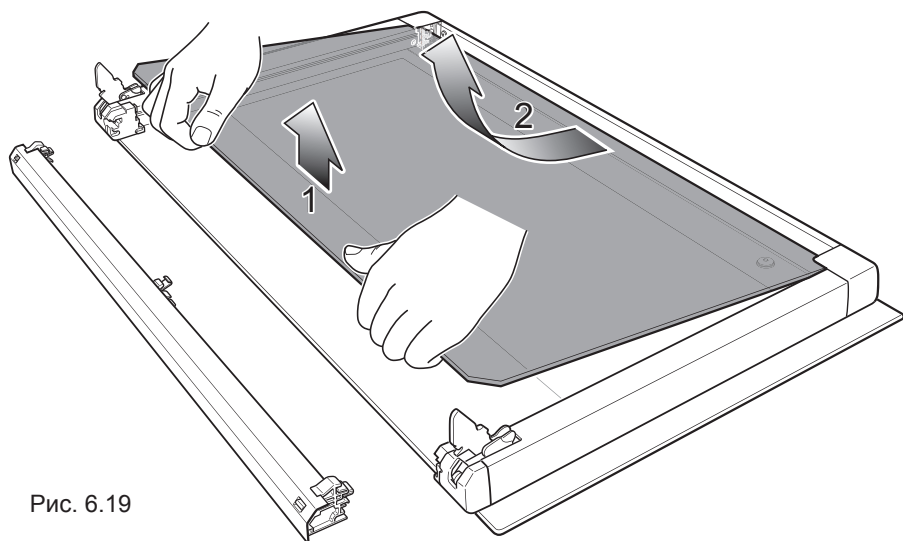


Рис. 6.19

ПОСЛЕ ЧИСТКИ УСТАНОВИТЕ СТЕКЛО НА ДВЕРЦУ ДУХОВОГО ШКАФА

После установки стекла убедитесь, что:

- Вы установили стекло правильно, как показано на рисунке.
 - Устройство работает правильно и безопасно.
 - Будьте аккуратны при установке стекла, не роняйте его.
 - Если Вы не можете заменить стекло самостоятельно, позвоните в Технический центр.
 - Убедитесь, что правильно держите стекло.
 - Убедитесь, что прокладка A в правильном положении (рис.6.20). Если она не на месте, поместите ее по центру верхнего края внутреннего стекла.
1. Вставьте стекло в верхние пазы и слегка подтолкните (стрелка 1 на рис. 6.20).
 2. Осторожно опустите стекло (стрелка 2 на рис. 6.20).

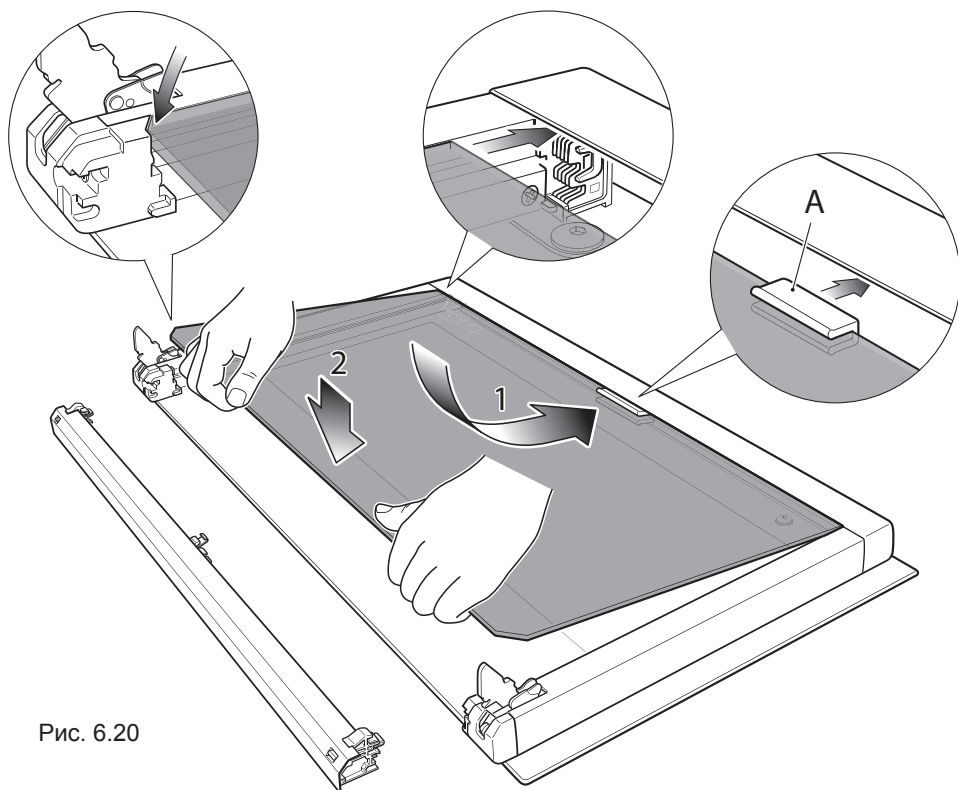


Рис. 6.20

УСТАНОВКА КРЕПЕЖА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Установите крепеж, как показано на рис. 6.21. Убедитесь, что зажимы “М” не деформированы и не повреждены.
2. Осторожно надавите на крепеж. Вы услышите щелчок.

ВАЖНО: убедитесь, что стекло и крепеж установлены правильно.

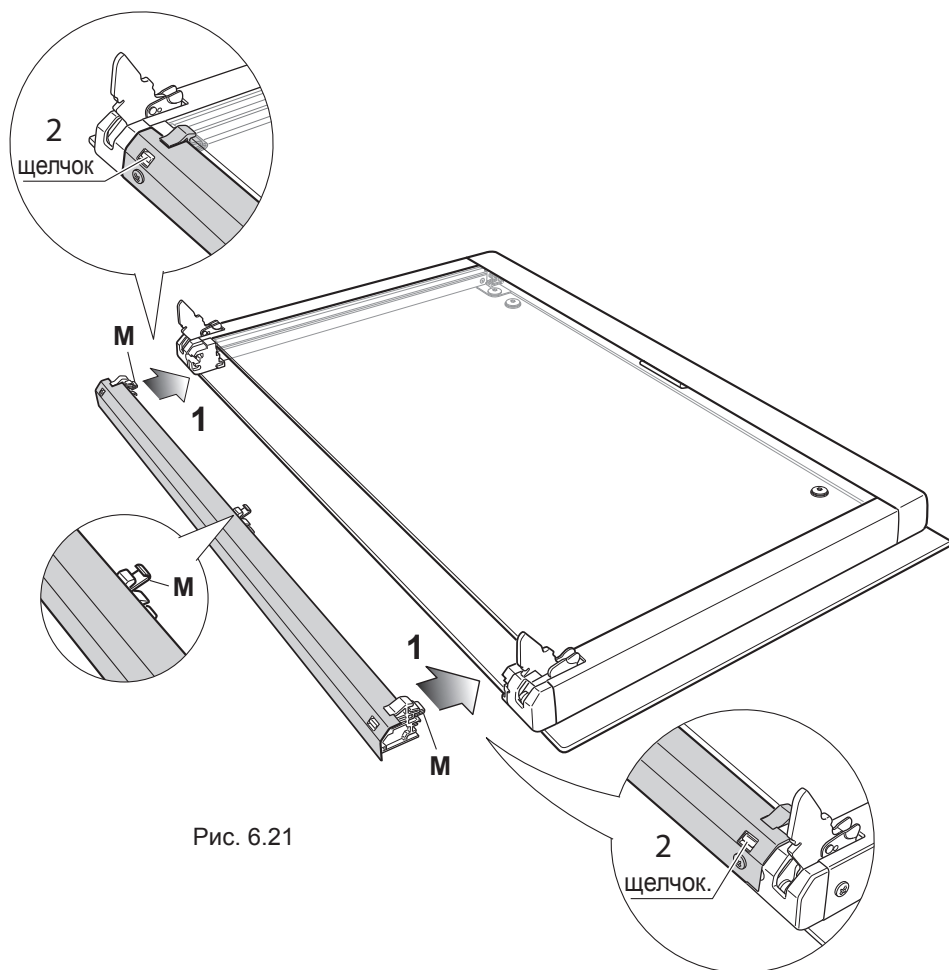


Рис. 6.21

УСТАНОВКА ДВЕРИ

1. Возьмитесь за дверцу, как показано на Рис. 6.22.
2. Вставьте петли в пазы, как показано на рис. 6.23.
3. Полностью откройте дверцу духового шкафа и замкните рычаг "А" на левом и правом шарнирах (Рис. 6.24)
4. Закройте дверь и убедитесь, что она установлена правильно.

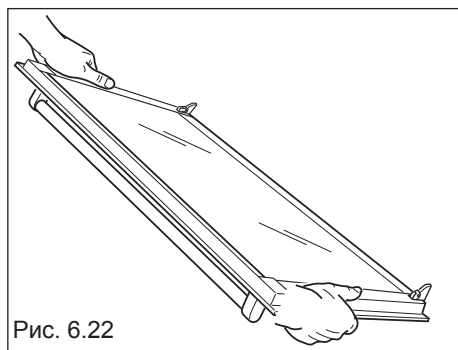


Рис. 6.22

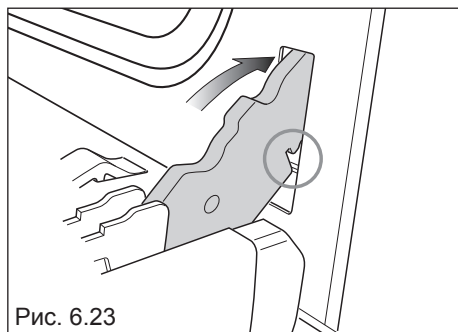


Рис. 6.23

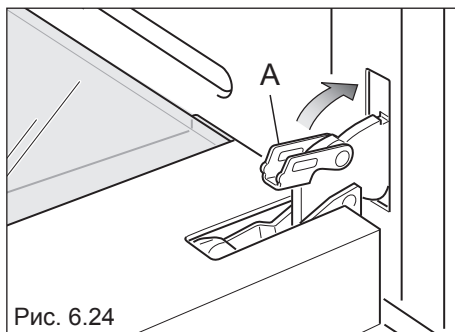


Рис. 6.24

Рекомендации для монтажников

ВАЖНО

- Для проведения надлежащей установки, регулировки и изменения плиты для работы на другом виде газа необходимо обратиться за помощью **КВАЛИФИЦИРОВАННОГО МОНТАЖНИКА**. Несоблюдение данного требования ведет к аннулированию гарантии.
- Оборудование должно быть установлено надлежащим образом в соответствии с действующими нормами и инструкциями производителя.
- Прежде чем приступать к ремонту или техническому обслуживанию плиты, обязательно отключайте ее от сети.
- Стальные или алюминиевые элементы некоторых устройств покрыты специальной защитной пленкой.

Перед использованием плиты необходимо аккуратно удалить защитную пленку.

7 УСТАНОВКА

Условия установки, с учетом необходимости предотвращения перегрева поверхностей, примыкающих к плите, показаны на Рис 7.1а - 7.1б.

Устройство можно устанавливать не ближе 200 мм от любой боковой стенки, высота которой превышает высоту стола плиты (рис. 7.1а, 7.1б).

Облицовочный материал и клей должны быть устойчивыми к температуре 90°C . Устройство должно быть установлено минимум за 500 мм от штор. Если устройство установлено на пьедестале, во избежание падения необходимо принять меры безопасности.

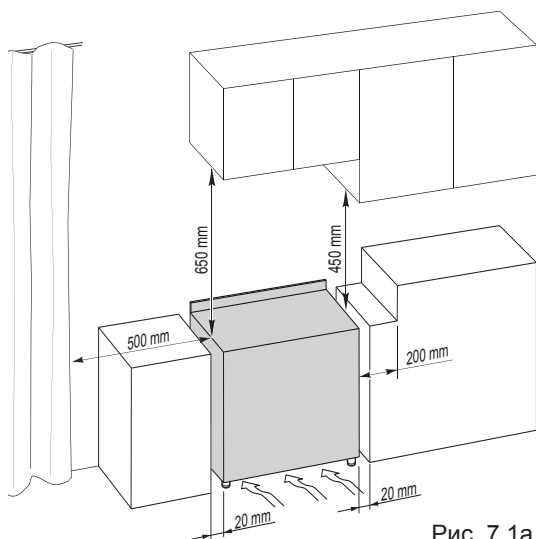


Рис. 7.1а

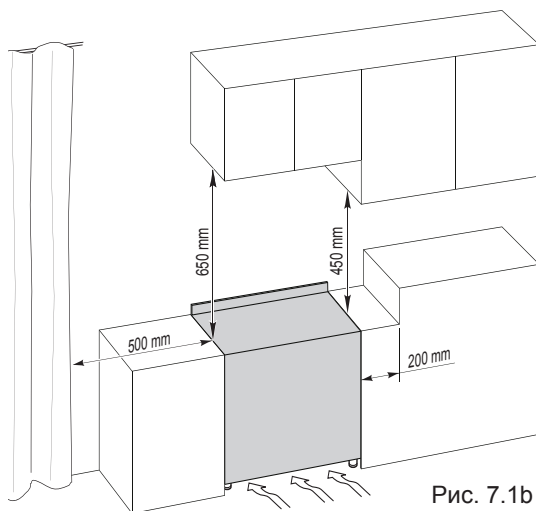


Рис. 7.1б

Кухонная мебель должна быть термостойкая.

Стенки мебели должны выдерживать температуру окружающего воздуха до 75°C и выше.

Неустанавливайте плиту вблизи легко воспламеняющихся материалов (например, штор).

■ Класс 1

(Рис. 7.1а)

Соединение с источником газа осуществляется с помощью специальной

резиновой трубки, которая должна быть установлена так, чтобы ее можно

было видеть, или с помощью жесткой или гибкой металлической трубки.

Расстояние между плитой и рядом стоящей мебелью не должно быть меньше 2 см. Мебель не должна быть выше плиты.

■ Класс 2

■ Подкласс 1

(Рис. 7.1б)

Соединение с источником газа осуществляется с помощью жесткой или гибкой металлической трубки.

УСТАНОВКА РЕГУЛИРУЕМЫХ НОЖЕК

Перед началом эксплуатации плиты необходимо установить на основание регулируемые ножки.

Для получения доступа к основанию и облегчения процесса установки ножек осторожно положите плиту на заднюю стенку, подложив кусок упаковочного полистирола.

Установите 4 ножки, ввинтив их в отверстия на основании, как показано на Рис. 7.2 и 7.3.

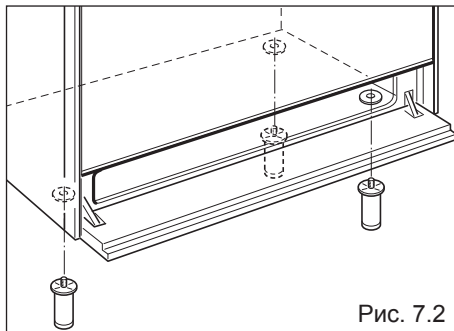


Рис. 7.2

РЕГУЛИРОВАНИЕ УРОВНЯ ПЛИТЫ

При необходимости можно регулировать уровень плиты, ввинчивая или вывинчивая концы ножек (Рис. 7.4).

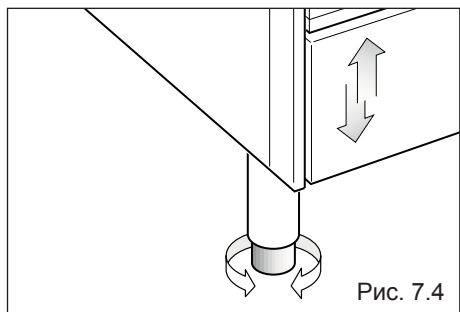


Рис. 7.4

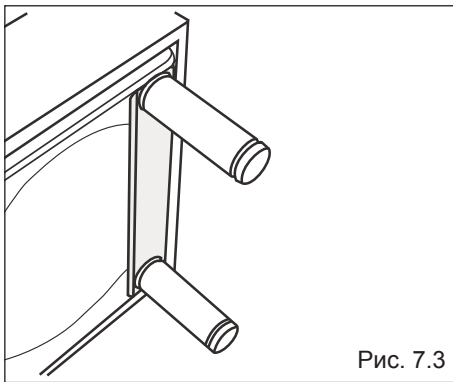


Рис. 7.3

УСТАНОВКА ЗАЩИТНОЙ ПАНЕЛИ (Только для некоторых моделей)

Перед установкой плиты закрепите защитную панель «С» (рис. 7.5).

- Защитная панель «С» может быть упакована и размещена в задней части плиты.
- Перед установкой панели удалите защитную пленку/скотч.
- удалите две распорных детали «А» и винт «В» сверху тыльной стороны плиты.
- возьмите защитную планку, как показано на рис. 7.5 и установите её, закрепив центральным винтом «В» и распорными деталями «А».

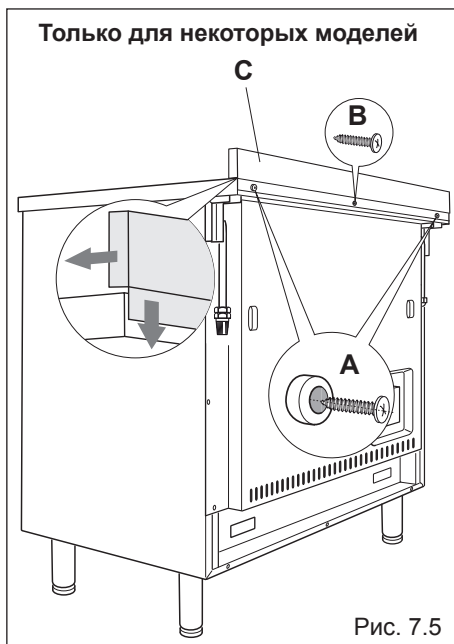


Рис. 7.5

ПЕРЕДВИЖЕНИЕ ПЛИТЫ

ВНИМАНИЕ: Для того чтобы не повредить ножки, переносить плиту необходимо вдвоем (Рис. 7.6).

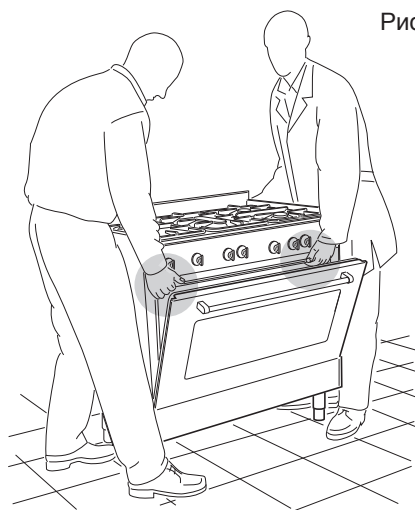


Рис. 7.6

ВНИМАНИЕ

Не передвигайте плиту, держась за ручку духовки (Рис. 7.7).

ВНИМАНИЕ

После установки в нужное положение передвигать плиту волоком запрещено (Рис. 7.8): приподнимайте ножки над поверхностью пола (Рис. 7.6).

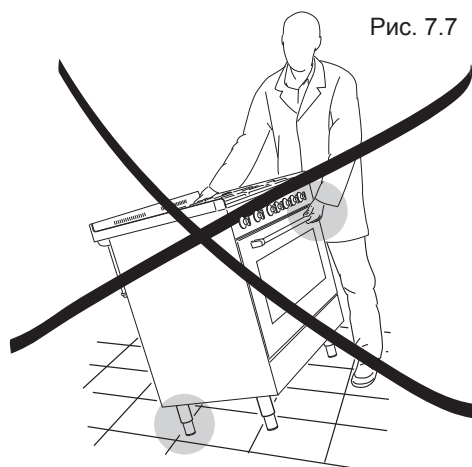


Рис. 7.7

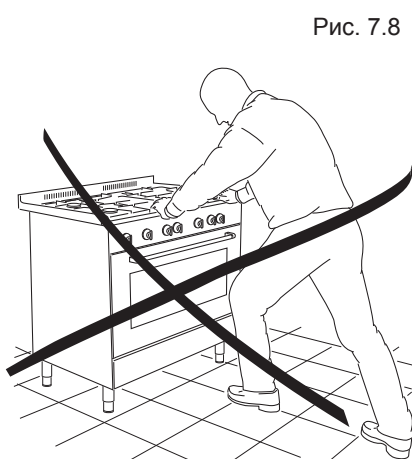


Рис. 7.8

ТРЕБОВАНИЯ К ВЕНТИЛЯЦИИ

Устройство должно быть установлено в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране, в отношении вентиляции и выхода выхлопных газов.

Интенсивное и длительное использование может потребовать более эффективной вентиляции (например, откройте окно или увеличьте мощность вытяжки).

ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ

Помещение, в котором планируется установить газовое оборудование, должно иметь доступ к воздуху для обеспечения процесса горения газа в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране.

Приток воздуха должен осуществляться через одно или несколько отверстий на наружных стенках: общая площадь свободной зоны должна составлять приблизительно 100 см² (в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране).

Отверстия должны находиться рядом с полом, предпочтительно со стороны, противоположной вытяжке продуктов горения. При этом конструкция этих отверстий должна исключать их засорение, как с внешней, так и с внутренней стороны.

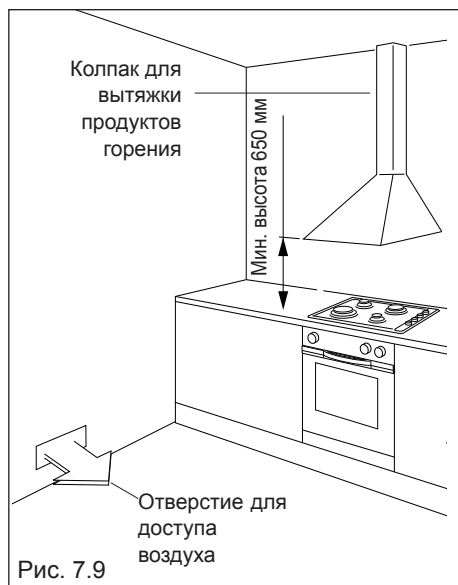
Если устроить необходимые вентиляционные отверстия невозможно, то, в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране, следует обеспечить тягу из соседней комнаты, в которой действует требуемая система вентиляции (если это не спальня и не область повышенной опасности).

В таком случае нужно открыть дверь в кухню, чтобы обеспечить тягу в помещении.

ОТВОД ПРОДУКТОВ ГОРЕНИЯ

Продукты горения, образующиеся в процессе эксплуатации газового устройства, отводятся с помощью специальных колпаков, устанавливаемых снаружи (Рис. 7.9).

В случае если это невозможно, допускается использование электрического вентилятора, установленного на внешней стенке или на окне. В данном случае мощность вентилятора должна обеспечивать ежечасный обмен воздуха объемом, в 3-4 раза превышающим объем помещения, в котором установлена плита (Рис. 7.10). Установка вентилятора допустима только в случае наличия отверстия, через которое осуществляется доступ воздуха, согласно указаниям, данным в главе «Помещение для установки».



ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

ВАЖНО !

- Стенки, примыкающие к плите, должны быть изготовлены из термостойкого материала.
- Перед началом эксплуатации необходимо убедиться в том, что местные условия газораспределения (вид газа и его давление) отвечают требованиям.
Условия эксплуатации настоящего духового шкафа указаны на табличке и на ярлыке.
- Данное устройство должно быть установлено и обслуживаться только квалифицированным специалистом.
- Неправильная установка может привести к аннулированию гарантии производителя.

Данное оборудование предназначено для использования природного или сниженного газа (проверьте прикрепленную к устройству этикетку).

- Использование природного газа: данное устройство предназначено только для использования природного газа и не может использовать никакой другой газ.
- Использование сжиженного газа: данное устройство предназначено только для использования природного газа и не может использовать никакой другой газ.

Комплект для перехода с одного газа на другой Вы можете приобрести в Авторизированном Сервисном Центре.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА К СИСТЕМЕ ПОДАЧИ ГАЗА

Подключение газа с соблюдением всех местных действующих норм должен осуществлять только квалифицированный специалист.

Убедитесь, что вентиляция в помещении, в котором планируется установка данной плиты, отвечает всем действующим нормам.

- Подсоедините плиту к газу с помощью медной трубы или стального шланга.
- Соединение плиты с источником газа осуществляется с задней стороны (Рис. 8.1а) с помощью правого или левого вывода на плите; трубка не должна идти через всю плиту.
- Неиспользуемая труба должна быть закрыта прокладкой и крышкой (рис. 8.1b).

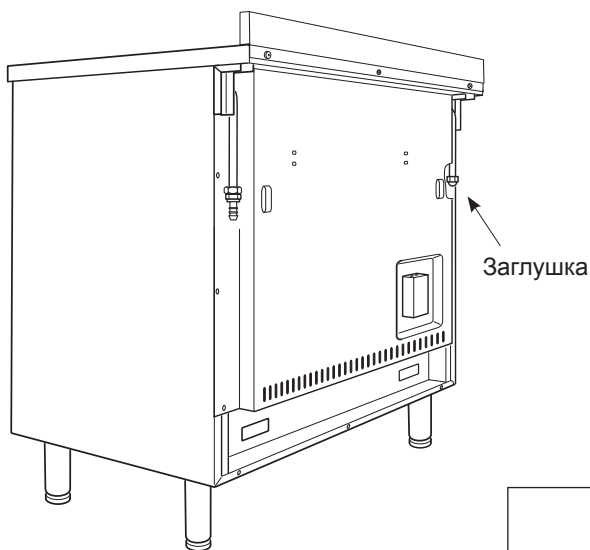


Рис. 8.1а

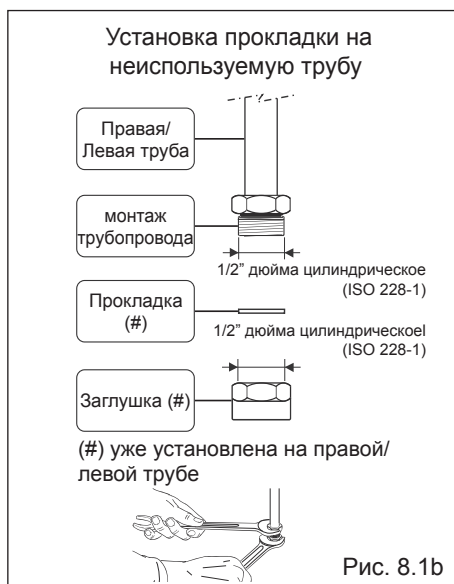


Рис. 8.1b

СПОСОБЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ГАЗА

Подключение с помощью резинового шланга.

ВАЖНО: подключение с помощью резинового шланга может быть осуществлено только в том случае, если это допускается правилами, действующими в Вашей стране.

Подключение газа с помощью резинового шланга осуществляется путем:

- Установки трубы (левой или правой)
- Установки прокладки
- Закрепления шланга.

Подключение к плите природного газа

1. Прикрепите резиновый шланг к трубе, предварительно установив между ними прокладку (как показано на рис. 8.2).
2. Подключите плиту к системе подачи газа с помощью резинового шланга (диаметр шланга 15 мм).
Шланг должен соответствовать нормам, действующим в Вашей стране, и подходить к данному типу газа.
3. Убедитесь, что шланг надежно закреплен с обеих сторон.
4. Используйте стандартный зажим для закрепления шланга.

Подключение к плите сжиженного газа

1. Прикрепите резиновый шланг к трубе, предварительно установив между ними прокладку (как показано на рис. 8.2).
2. Подключите плиту к системе подачи газа с помощью резинового шланга (диаметр шланга 6 мм).
Шланг должен соответствовать нормам, действующим в Вашей стране, и подходить к данному типу газа.
3. Убедитесь, что шланг надежно закреплен с обеих сторон.
4. Используйте стандартный зажим для закрепления шланга.
5. Установите регулятор давления газа.

ВАЖНО: в соответствии с действующими правилами регулятор давления газа должен быть установлен при подключении плиты к баллону сжиженного газа.

Перед подключением плиты к системе подачи газа убедитесь, что:

- Шланг достаточно короткий, без сгибов и трещин.
- Длина шланга составляет не более 750 мм.
- Шланг не контактирует с острыми краями и углами.
- Шланг не перекручен, не передавлен и не находится в напряжении.
- Шланг не контактирует с поверхностью, которая нагревается более чем на 70°C.
- В случае износа или повреждения, а также каждые три года шланг должен быть заменен на новый.
- В случае если шланг не используется, необходимо его закрыть.
- Шланг не должен подвергаться коррозии.

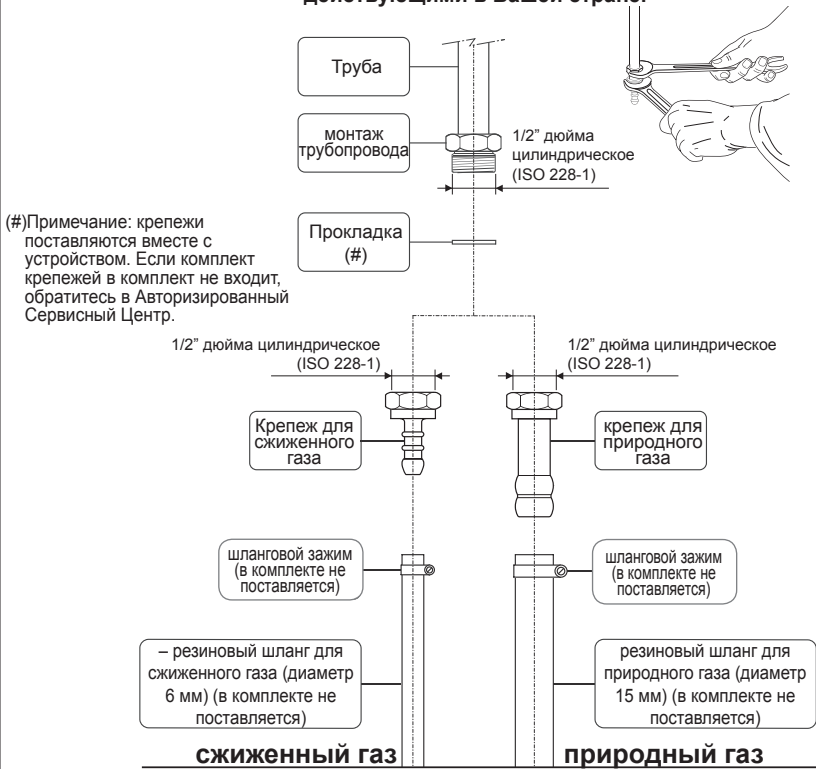
После подключения плиты к системе подачи газа убедитесь, что:

- Все соединения плотно закрыты.
- В случае износа или деформации прокладки ее необходимо заменить.
- Используйте два гаечных ключа при закреплении шланга (рис. 8.2).

Подключение с помощью резинового шланга.

Примечание: крепежи поставляются вместе с устройством. Если комплект крепежей в комплект не входит, обратитесь в Авторизованный Сервисный Центр.

ВАЖНО: следует использовать, только если это разрешено правилами и нормами, действующими в Вашей стране.



Подключение с помощью жесткой или гибкой трубы

Подключение газа с помощью жесткой или гибкой трубы осуществляется путем:

- Установки трубы (левой или правой)
- Установки прокладки

При подключении плиты к системе подачи газа убедитесь, что:

When connecting the cooker to the gas supply with rigid pipes or a flexible pipe, make sure that

- Вы используете трубы, соответствующие нормам и правилам, действующим в Вашей стране.
- Труба должна подходить к конкретному типу газа (природному или сжиженному).
- Используете два гаечных ключа для крепежа труб (рис. 8.3).
- Гибкая труба не перекручена, не передавлена и не согнута.
- Гибкая труба в длину не превышает 2000 мм.
- Гибкая труба не контактирует с острыми краями и углами.
- В случае износа или повреждения, а также по истечению срока годности труба должна быть заменена.
- Гибкая труба не контактирует с поверхностью, которая нагревается более чем на 70°C.
- В соответствии с действующими правилами при подключении плиты к баллону сжиженного газа установлен регулятор давления.
- В случае если труба не используется, необходимо ее закрыть.
- Труба не должна подвергаться коррозии.

После подключения плиты к системе подачи газа убедитесь, что:

- Все соединения плотно закрыты.
- В случае износа или деформации прокладки ее необходимо заменить.
- Используйте два гаечных ключа при закреплении шланга (рис. 8.3).



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТАБЛИЦА С ДАННЫМИ О ФОРСУНКАХ - КАТ.: II 2НЗ+

ГОРЕЛКА	НОМНАЛЬНАЯ ПОДАЧА [кВт]	СНИЖЕННАЯ ПОДАЧА [кВт]	сжиженный газ	
			G30 28-30 мбар G31 37 мбар	Метан G20 20 мбар
			Внутренний диаметр форсунки [мм]	Внутренний диаметр форсунки [мм]
Дополнительная горелка (A)	1,00	0,30	50	72 (X)
Полубыстрая горелка (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Быстрая горелка (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)
Тройная коронарная горелка (TR)	3,50	1,50	95	135 (T)

Приток воздуха, необходимый для обеспечения горения газа (2м³/час x кВт)

ГОРЕЛКА	Необходимый приток воздуха [м ³]
Дополнительная горелка (A)	2,00
Полубыстрая горелка (SR)	3,50
Быстрая горелка (R)	6,00
Тройная коронарная горелка (TR)	7,00

СМАЗКА КРАНОВ ПОДАЧИ ГАЗА

Если кран не поворачивается, не прилагайте силу, обратитесь в службу технической поддержки.

ВНИМАНИЕ

Для проведения установки, технического обслуживания и изменения плиты для работы на другом виде газа используйте только запасные части, предлагаемые производителем.

Несоблюдение данного требования ведет к аннулированию гарантии.

ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛОК

Выбор форсунок должен осуществляться в соответствии с данными, приведенными в таблице. Диаметр форсунок, выраженный в сотых мм, указывается на корпусе каждой форсунки.

Если в комплект поставки не включены указанные детали, их можно легко приобрести в центрах технической поддержки.

ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛОК НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Замена форсунок осуществляется в следующем порядке:

- Снимите решетку, крышечки и рассекатели пламени горелок.
- С помощью жесткого ключа замените старые форсунки на новые "J" (Рис. 8.4 - 8.5), специально спроектированные для использования нужного Вам газа (См. Таблицу на стр. 78).

Горелки были разработаны с учетом устранения необходимости проведения первичного воздуха.

РЕГУЛИРОВАНИЕ НА МИНИМУМА ГОРЕЛОК НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

При переходе с одного вида газа на другой необходимо скорректировать минимальную подачу, с учетом того, что в данном положении высота пламени должна быть приблизительно 4 мм, при этом пламя должно сохраняться даже при резком переходе с максимальной на минимальную подачу.

Регулирование проводится при включенной горелке в следующем порядке:

- Включите горелку
- Установите ручку в положение минимальной подачи.
- Снимите ручку управления.
- С помощью отвертки поверните винт "F" так, чтобы добиться нужного Вам результата. (Рис. 8.6).

ВНИМАНИЕ: При использовании газа G30/G31 (бутана/пропана) винт затягивается до конца.

Стандартная конфорка, экспресс-конфорка.

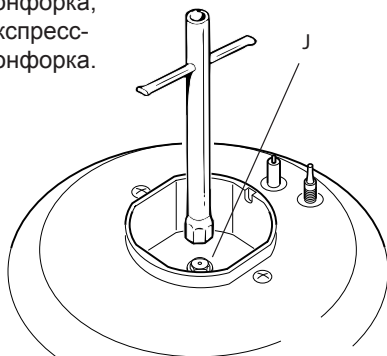


Рис. 8.4

Тройная коронарная горелка

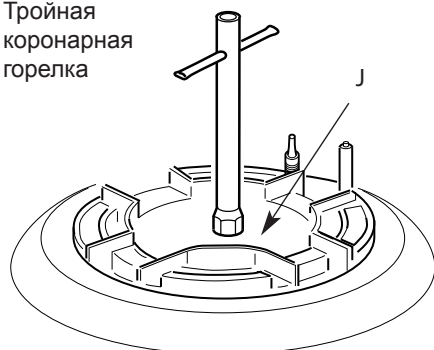


Рис. 8.5

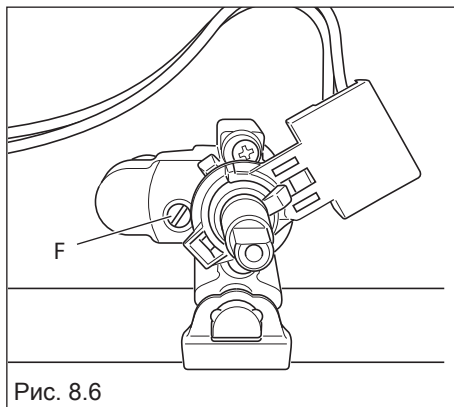


Рис. 8.6

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

Установка оборудования должна осуществляться в соответствии с указаниями производителя.

Неправильная установка может стать причиной получения травм людьми, животными и повреждения оборудования, в данном случае производитель не несет никакой ответственности.

- При установке необходимо учитывать требование обеспечения беспрепятственного доступа к прерывателю или розетке.

ВНИМАНИЕ: при подключении к сети не используйте переходники, редукторы или дифференциаторы, которые могут привести к перегреву или стать причиной получения ожогов.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ:

- Подсоединение к электрической сети должно проводиться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- При подключении установки к электрической сети необходимо, прежде всего, убедиться в том, что напряжение в сети соответствует значению, указанному на табличке с характеристиками оборудования, а сечение кабелей электрооборудования способно выдержать нагрузку, указанную на табличке.
- Плита поставляется без сетевого штепселя; поэтому если Вы не соединяете плиту с сетью напрямую, необходимо установить штепсель, соответствующий данной нагрузке.
- Штепсель должен вставляться в розетку, соединенную с заземленным электрооборудованием, отвечающим правилам техники безопасности.
- Соединение оборудования с сетью может осуществляться напрямую через специальный однополярный прерыватель с минимальным вскрытием контактного окна 3 мм.
- Питающий кабель не должен касаться нагретых элементов и должен быть проложен так, чтобы избежать нагревания до температуры 75°C.

При необходимости изменения местного электрооборудования, обратитесь за помощью квалифицированного специалиста.

Последний должен убедиться, что сечение кабелей оборудования соответствует мощности, потребляемой данной установкой.

Прежде чем приступать к техническому обслуживанию электронных элементов оборудования необходимо отключить установку от сети.

Установка должна быть обязательно заземлена. Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением данного положения.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ НОВОГО ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ

ВАЖНО: для подключения кабеля питания не откручивайте винты крепления крышки за клеммной панелью.

- Снимите с крючков крышку щитка с зажимами, подведя отвертку под два крючка "А" (Рис. 9.1).
- Откройте сальниковое уплотнение кабеля, отвинтив винт "F" (Рис. 9.2), открутите винт, скрепляющий зажим и извлеките кабель.
- Вставьте в держатель "F" питающий кабель с сечением согласно указаниям, данным в главе «Сечение питающего кабеля».
- Подсоедините фазовый, нейтральный провода и провод заземления к клеммной панели как показано на рис.9.3.
- Выньте кабель питания и заблокируйте его кабельным сальником.
- Закройте крышку блока питания (проверьте правильность крепления держателей кабеля А).

Обратите внимание: Провод заземления должен быть на 3 см длиннее остальных проводов.

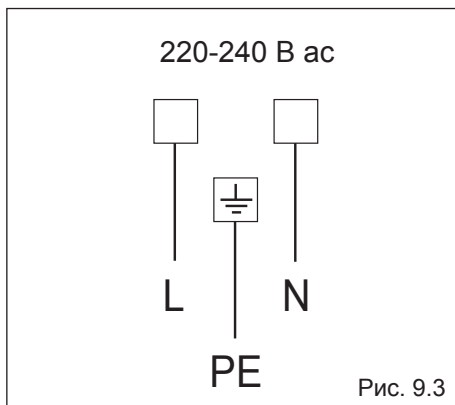
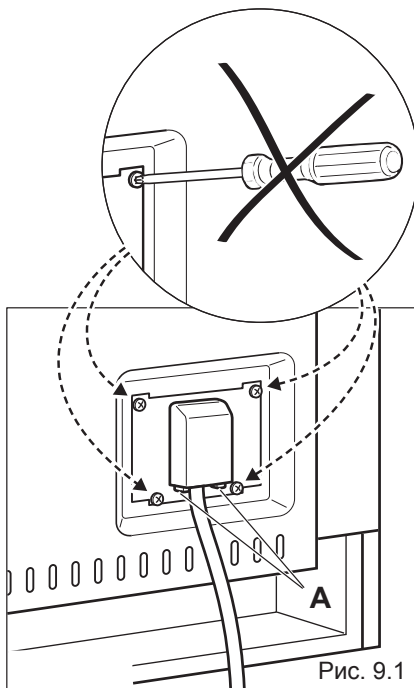
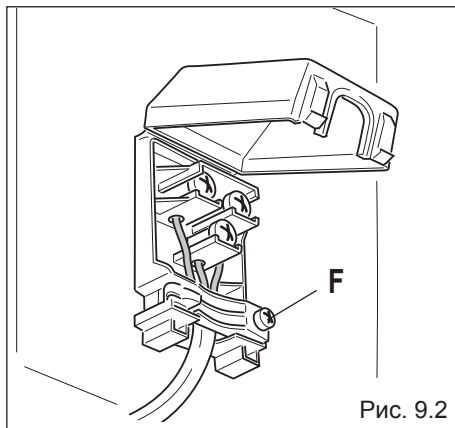
ОСТОРОЖНО: В случае если кабель поврежден, он должен быть установлен только авторизированными сервисными центрами во избежание опасности.

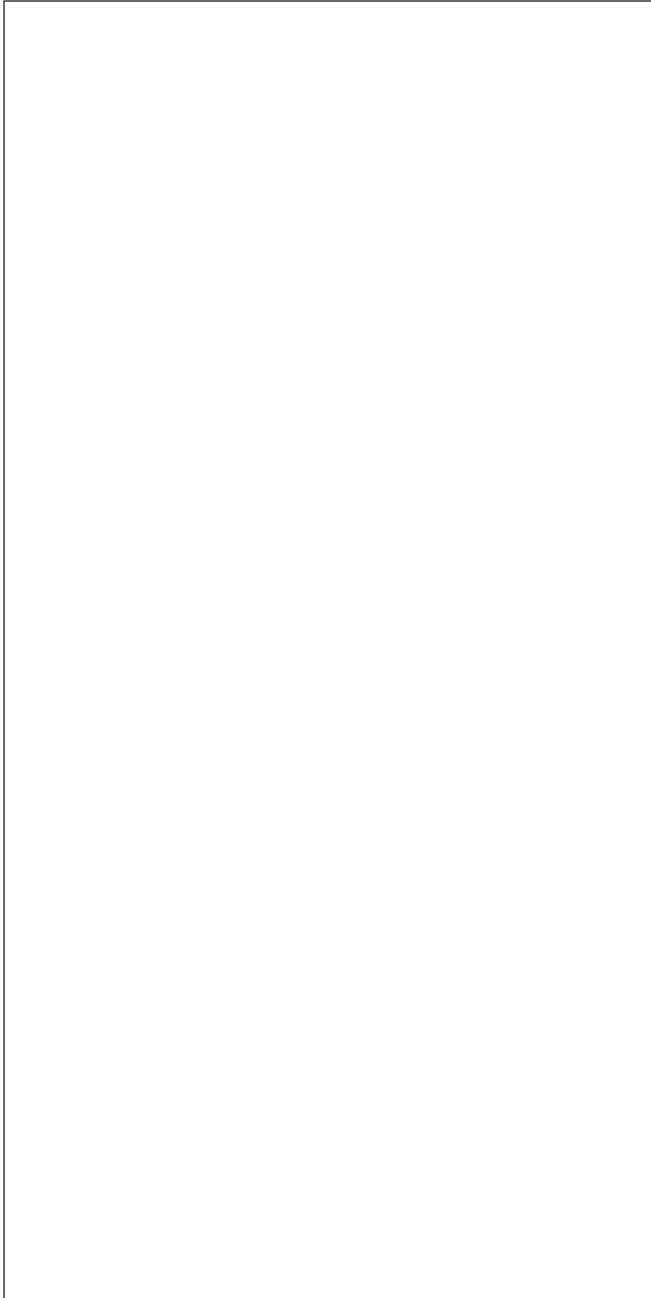
СЕЧЕНИЕ ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ типа H05RR-F

220-240 В ас 3 x 1,5 мм² (*) (**)

(*) соединение возможно при помощи вилки и розетки

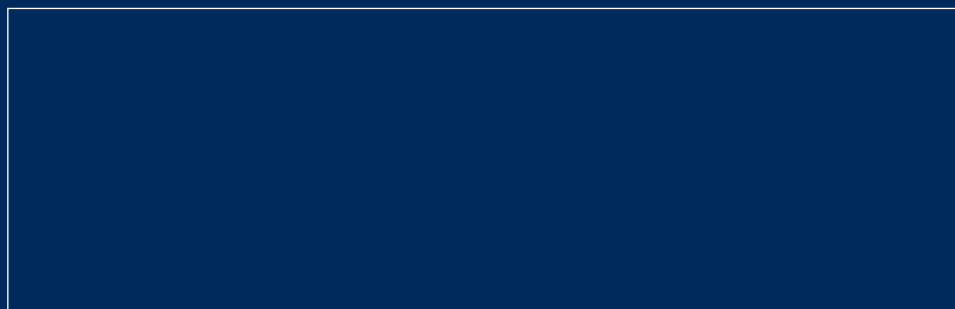
(**) соединение возможно при помощи распределительного шкафа





Производитель не несет ответственности за возможные неточности в связи с печатью или транскрипцией и ошибки в настоящей брошюре.

Производитель оставляет за собой право вносить все изменения в свои устройства, которые считаются необходимыми для производства или коммерческим причинам в любой момент и без предварительного уведомления, не ставя под угрозу существенным функционального и безопасность характеристики прибора.



Импортер на территорию РФ: «Общество с ограниченной ответственностью «ЛК-ЦЕНТР»
Адрес: 127411, Москва, Дмитровское шоссе, дом 157, корп. 12

Изготовитель: «Фишер & Пайкель Апплайансис Итали» С.п.А.» Адрес: 31030, Борсо дел
Граппа (ТВ), Виа Фаббиан Маттео 7 Италия

Произведено в Италии.

Срок службы изделия 10 лет с даты производства. Дата производства зашифрована в серийном номере. Первая цифра в серийном номере означает год, последующие две - неделю производства изделия.

При обнаружении неисправности необходимо прекратить использование изделия и связаться с локальным представительством или сервисным центром.

Организация, уполномоченная на принятие претензий в РФ: «ООО «ЛК-ЦЕНТР» Адрес: 127411, Москва, Дмитровское шоссе, дом 157, корп. 12