

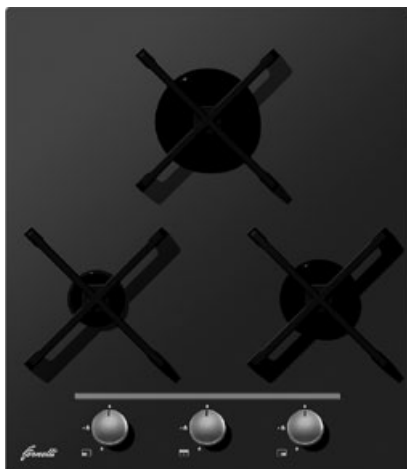
Fornelli

СПЕЦИАЛИСТ ПО ВСТРАИВАЕМЫМ ДУХОВЫМ ШКАФАМ
И ВАРОЧНЫМ ПОВЕРХНОСТЯМ

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

PG 45 FASCINO

АВТОНОМНАЯ
ГАЗОВАЯ
ВАРОЧНАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ



RUS

Инструкция по применению

телефоны технической поддержки

www.fornelli.ru



8 495 641 41 43 для Московского региона
8 800 700 05 07 для других регионов РФ

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Инструкция по установке и эксплуатации

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за приобретение продукции «Fornelli». Мы надеемся, что данный прибор оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.


Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции. Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

Желаем Вам приятного аппетита!

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

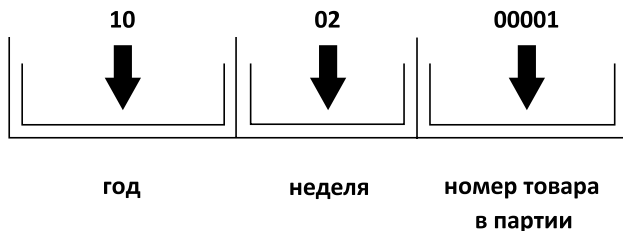
Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и

сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001, 

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере.

Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на духовом шкафу. Расшифровка серийного номера 100200001 (пример):

В данном примере прибор изготовлен во вторую неделю января 2010 года.



СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед подключением нового прибора.....	2
Указания по безопасности.....	2
Рекомендации по утилизации.....	5
Комплектация.....	5
Технические характеристики газовых варочных поверхностей.....	6

ВАША НОВАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Управление газовой варочной поверхностью.....	8
Газовые конфорки с электроподжигом.....	9
Выбор конфорки для приготовления блюд.....	10
Использование поддерживающих решеток для посуды.....	10

УСТАНОВКА ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Область установки.....	11
Крепление газовой варочной поверхности к столешнице.....	12
Подключение к системе газоснабжения.....	13
Подключение к электросети.....	14
Настройка на различные типы газа.....	15
Регулировка поступления воздуха в конфорки.....	15
Регулировка минимального пламени.....	15

ЧИСТКА И УХОД

Эмалированные части.....	16
Нержавеющая стальная поверхность.....	16
Поддерживающие решетки для посуды.....	16
Конфорки.....	20

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Устранение неисправностей.....	18
--------------------------------	----

Гарантийный талон, условия обслуживания, список сервисных центров

.....	19
-------	----

TM FORNELLI

ФОРНЕЛЛИ ЭЛЕКТРОДОМЕСТИЧИ С.Р.Л. ВИА ДЕЖИЛИ АУЗОНИ 7-01/А КАП 00 185, Рим, Италия
Производитель: ФИЛИППИ С.Р.Л. Виа Форначе 1 Страда с.н. 35010 С. ДЖОРДЖИО ДЕЛЛЕ ПЕРТИЧЕ
(Падова) – ИТАЛИЯ

Импортер: ООО «Бета Трейдинг», 127287, г. Москва, ул. Петровско-Разумовский пр., д. 29, стр. 2.

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание!

Во избежание поломки перед включением прибора в холодное время года, необходимо выдерживать его в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

После снятия упаковки убедитесь, что изделие и шнур питания не имеют повреждений. В противном случае, прежде чем подключать прибор к электрической сети и газу, обратитесь к продавцу.

Имейте в виду, что изменение или попытки изменения технических характеристик данного изделия сопряжены с риском. Не разбирайте и не трогайте ничего внутри газовой варочной поверхности.

При необходимости обращайтесь в Службу сервиса.

Перед подключением убедитесь, что Ваша газовая варочная поверхность предназначена для работы с тем типом газа (магистральный G20, сжиженный G30/ G31), который к ней подается. Если это требование не выполняется, то для обеспечения безопасности и выполнения местных официальных правил следует обратиться к официально уполномоченному специалисту, который выполнит установку газовой варочной поверхности и ее переоборудование на другой тип газа.

Информация, на какой газ настроена Ваша газовая варочная поверхность, приведена на тыльной стороне ее встраиваемой части рядом с местом подведения газа.

Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к повышению температуры и влажности в помещении, где установлен данный прибор.

Поэтому очень важно устанавливая газовую варочную поверхность в таком месте, где обеспечивается требуемый уровень вентиляции. Интенсивное или длительное использование оборудования может потребовать дополнительного проветривания или более эффективной вентиляции, например, открытия окна или увеличения скорости вентиляции вытяжки.

Не рекомендуется устанавливать газовую варочную поверхность в таком месте, где имеются сильные сквозняки, так как они могут задувать пламя в конфорках.

Инструкция по установке и эксплуатации

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Лица, пользующиеся газовой варочной поверхностью, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми газовыми и электрическими приборами и внимательно изучить данную инструкцию.

Монтаж и подключение прибора к электрической сети и сети газового снабжения должны производиться только квалифицированными специалистами с соблюдением инструкции и схем подключения. Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности. При любых вмешательствах необходимо убедиться, что оборудование **ОТКЛЮЧЕНО** от электрической сети.

Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или не качественно заземления прибора.

Данная газовая варочная поверхность может использоваться только взрослыми. Следите за тем, чтобы дети не трогали панель управления и не играли с прибором.

Внешние компоненты оборудования имеют открытое пламя и нагреваются до высоких температур во время приготовления пищи, оставаясь горячими в течение некоторого периода после выключения. Не разрешайте детям подходить близко к оборудованию до тех пор, пока оно не остынет.

При использовании близко расположенной к оборудованию электрической розетки следите за тем, чтобы шнуры электрических кабелей питания, используемых электробытовых приборов,

не касались тех участков газовой варочной поверхности, которые могут нагреваться, и располагались достаточно далеко от ее горячих частей. Провода электропитания должны быть прикреплены к кухонному столу, чтобы они не соприкасались с горячими частями газовой варочной поверхности.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние электрического шнура питания и гибкого шланга подвода газа (если газ подводится гибким шлангом). При обнаружении каких либо дефектов: трещины, следы оплавлений, затверждение материала, немедленно обращайтесь в сервисную службу. Во избежание опасности, замену электрического шнура питания должна производить сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Данная газовая варочная поверхность предназначена только для приготовления пищи, и ее никогда не следует использовать для обогрева помещения, для сушки белья над ней.

При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому следует готовить пищу в жире или в масле, например, в случае жарки картофеля во фритюре, только под непрерывным присмотром.

ЗНАЙТЕ! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой. Посуду с воспламенившимся маслом или жиром следует плотно накрыть крышкой, или плотным материалом, препятствующим доступу кислорода к пламени.

Содержите оборудование в чистоте. Остатки пищи могут явиться причиной пожара.

Инструкция по установке и эксплуатации

Завершив пользование оборудованием, убедитесь, что все переключатели на панели управления газовой варочной поверхностью (а при необходимости и подводимся газом) находятся в положении «**ЗАКРЫТО**» или «**ВЫКЛЮЧЕНО**».

В случае поломки отключите газовую варочную поверхность от электрической сети и сети газоснабжения.

Не эксплуатируйте неисправное оборудование, это опасно. Не пытайтесь самостоятельно чинить газовую варочную поверхность. Ремонт, выполняемый неквалифицированными лицами, может привести к повреждениям оборудования и несчастным случаям. Прежде всего, обратитесь к данной инструкции.

Если в ней отсутствует нужная Вам информация, обратитесь в ближайший сервисный центр. Ремонт данного оборудования может выполняться только уполномоченным сервисным центром.

Всегда требуйте использовать при ремонте фирменные запасные части.

При подключении газовой варочной поверхности к источникам сжиженного газа размещение и эксплуатация газовых баллонов должны осуществляться в соответствии с правилами пожарной безопасности (в Российской Федерации это ППБ 01-03 П.111).

ВНИМАНИЕ!

ЗАПРЕЩЕНО ПРОВЕРЯТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ СОЕДИНЕНИЙ И ИСКАТЬ УТЕЧКИ ГАЗА С ПОМОЩЬЮ СПИЧЕК И ДРУГОГО ОТКРЫТОГО ОГНЯ.

ВНИМАНИЕ!

При появлении в помещении запаха газа необходимо закрыть общий кран подачи газа (перекрывать вентиль баллона), закрыть все краны газовой варочной поверхности, открыть окна и до устранения утечек не производить никаких действий, связанных с огнем или искрообразованием: не зажигать спички, не курить, не включать / выключать освещение и электроприборы и т. п.

При невозможности обнаружения и устранения утечки газа необходимо немедленно вызвать аварийную газовую службу.

Инструкция по установке и эксплуатации

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Все материалы, используемые при изготовлении газовой варочной поверхности, являются экологически приемлемыми и допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и используйте соответствующие способы раздельного способа сбора отходов.



Подержанные или пришедшие в негодность приборы не являются бесполезными отходами. Различные материалы, используемые в конструкции Вашего прибора, могут быть утилизированы.

Для получения информации о возможностях утилизации обратитесь к своему продавцу или же в местный административный орган.

Перед сдачей газовой варочной поверхности на слом, помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур электропитания и приведите оборудование в неработоспособное состояние.

Точно выполняйте указания, которые приведены в данной инструкции.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Ваша газовая варочная поверхность относится к категории встраиваемой техники.

Заводская табличка с обозначением модели газовой варочной поверхности находится на тыльной стороне ее встраиваемой части, там же расположена и табличка с указанием типа газа, на работу с которым настроена Ваша модель (G 20, G30/G31).

В комплект газовой варочной поверхности входят:

1. Газовая варочная поверхность - 1 шт;
2. Штуцер для подключения к различным газовым источникам - 1 шт;
3. Дополнительные жиклёры для баллонного газа - 3 шт.
4. Скоба для крепления к кухонной мебели с шурупами - 4 шт;
5. Уплотнительная прокладка - 1 шт;
6. Решётка чугунная - 3 шт.
7. Инструкция по применению.

Инструкция по установке и эксплуатации

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОВЫХ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Это оборудование соответствует следующим стандартам ЕЭС:

- 90/396/ЕЕС — по газовому оборудованию;
- 73/23/ЕЕС — по низкому напряжению;
- 89/336/ЕЕС — по электромагнитной совместимости;
- 93/68/ЕЕС — по общим стандартам;
- 89/109/ЕЕС — по материалам или объектам, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами.

Напряжение питания системы электророзжига: **220-240 В~, 50/60 Гц.**

Класс защиты: 1.

Вес нетто, кг: 9.

Информация о сертификации продукции

Газовые варочные поверхности, представленные в данной инструкции по эксплуатации, сертифицированы органом по сертификации «ТЕСТБЭТ»

Регистрационный номер в Госреестре – РОСС RU.0001.11МЕ10

Газовые варочные поверхности, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям по безопасности и ЭМС:

ГОСТ Р 50696-2006(Р.4,5,6,8,9)

ГОСТ Р 52161.2.6-2006

ГОСТ Р 51318.14.1-2006(Р.4)

ГОСТ Р 51318.14.2-2006(Р.5,7)

ГОСТ Р 51317.3.2-2006(Р.6,7)

ГОСТ Р 51317.3.3-2008-08



Размер элементов варочной поверхности и выреза для её встраивания.

Размеры встраиваемой варочной поверхности, мм	Высота	Ширина	Глубина (длина)
Размеры видимой части	6	446	506
Размеры встраиваемой части	58	405	485
Размеры выреза для встраивания	35-45*	415	490

* При толщине столешницы менее 35 мм используйте дополнительный уплотнитель (в комплекте не поставляется)

Мощность газовых конфорок, кВт и диаметр жиклёров, мм:

Параметр	Мощность		Диаметр жиклёров	
	Максимальная	Минимальная	Магистральный газ G20 (20mbar)	Сжиженный газ G30 (28-30mbar)
Тип конфорки	кВт	кВт	мм	мм
Малая конфорка	1.00	0,30	0.72	0.50
Средняя конфорка	1.75	0,44	0.97	0.65
Большая конфорка	3.0	0,75	1.15	0.85

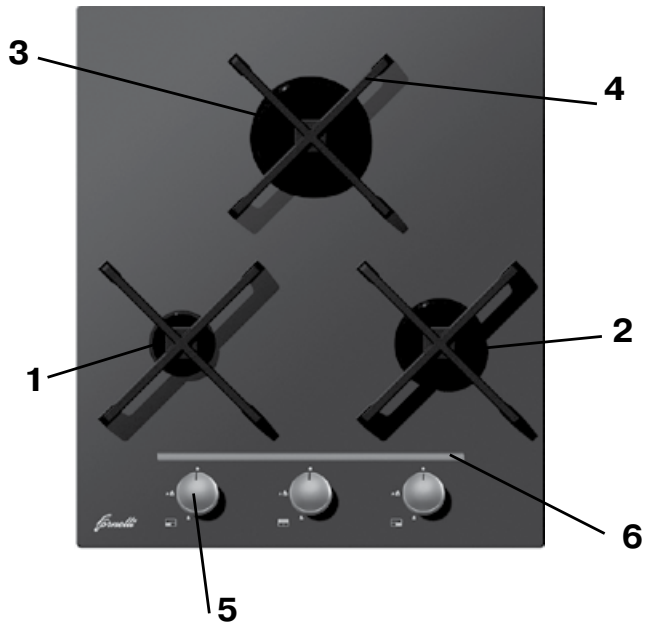
ВАША НОВАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

МОДЕЛЬ PG 45 FASCINO

Общий вид модификации представлен на рис. 1, где соответствующими номерами позиций отмечены следующие элементы:

1. Малая конфорка.
2. Средняя задняя конфорка.
3. Большая конфорка.
4. Поддерживающая решетка для посуды.
5. Ручки управления газовыми конфорками.
6. Фронтальная планка.

Рис. 1



УПРАВЛЕНИЕ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

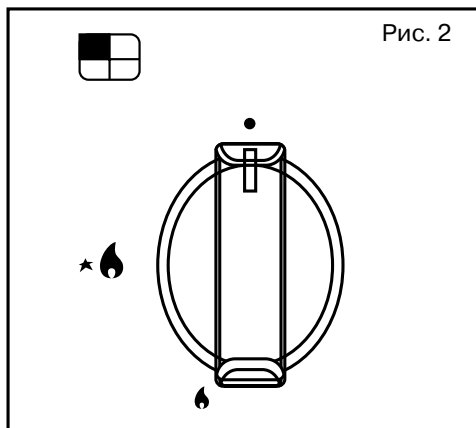
Поток газа к конфоркам (мощность конфорок) регулируется ручками управления газовыми конфорками (рис. 2), которые, в свою очередь, управляют кранами.

Символы пламени «Максимальное пламя» 🔥, «Минимальное пламя» 🔥 и символ «Выключено» ● нанесены на варочной панели возле ручек управления. Рядом с символом «Максимальное пламя» 🔥 нанесен символ «искры розжига» ⚡, что свидетельствует об оборудовании моделей автоматической системой электроподжига.

Внимание! Все рабочие положения ручки управления должны выбираться в интервале между символами «Максимальное пламя» 🔥 и «Минимальное пламя» 🔥. Между этими положениями осуществляется плавная регулировка непрерывной, устойчивой подачи газа к конфоркам. Ни в коем случае не выбирайте рабочее положение в интервале между символами «Максимальное пламя» 🔥 и «Выключено» ●.

С целью удобства контроля величины пламени конфорки, зажигайте газ до того, как ставить на решетку емкость для приготовления пищи.

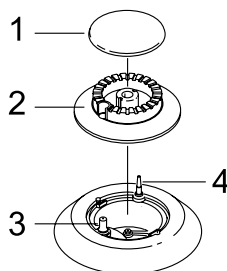
На всех, рассматриваемых в данной инструкции моделях установлены газовые конфорки с электророзжигом, а некоторые модели, кроме того, имеют систему защиты от утечки газа (газ-контроль). Общий вид разобранной на составные части газовой конфорки представлен на рис. 3. В ее составе можно выделить следующие элементы:



1. Колпачок конфорки.
2. Рассекатель пламени.
3. Свеча розжига.
4. Термоэлемент «газ-контроля».

Рассмотрим особенности зажигания газа в конфорках в том и другом случаях.

Рис. 3



Инструкция по установке и эксплуатации

ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ С ЭЛЕКТРОПОДЖИГОМ

У этих конфорок позиция 4, показанная на рис. 3, отсутствует.

Чтобы зажечь пламя в конфорке, нажмите ручку управления выбранной газовой конфорки и, удерживая нажатой, поверните ее против часовой стрелки до символа «Максимальное пламя» 🔥, что соответствует максимальной подаче газа.

Не пытайтесь повернуть ручку управления, не нажав на неё, это может привести к выходу из строя газового вентиля.

Для устойчивого возгорания газа удерживайте ручку управления нажатой, примерно, в течение 3 секунд. Зажигание пламени сопровождается щелчками, вызванными электрическими разрядами в свече розжига (позиция 3 на рис. 3). После загорания газа в конфорке поверните ручку управления в такое положение между символами «Максимальное пламя» 🔥 и «Минимальное пламя» 🔥, чтобы получить пламя нужной интенсивности. Если пламя в конфорке не зажглось, повторите эту процедуру еще раз.

Если свеча розжига грязная, электроподжиг может не функционировать должным образом. Поэтому рекомендуется поддерживать поверхность в очень чистом состоянии. Для чистки свечи розжига используйте небольшую щетку. При этом имейте в виду, что к самой свече розжига не следует прилагать никаких усилий.

Если по какой либо причине электричество отсутствует, конфорку можно зажечь традиционным способом, поднеся к ней пламя зажженной спички. При этом необходимо нажать ручку управления выбранной газовой конфорки и повернув ее против часовой стрелки установить в положение «Максимальное пламя» 🔥.

Для выключения конфорки поверните ручку управления выбранной газовой конфорки вправо до положения «Выключено» ● (см. рис. 2).

ВНИМАНИЕ! Не включайте электроподжиг на время, более 15 сек.

Если конфорка все еще не законфорась по прошествию этого времени, или она случайно погасла, подождите одну минуту перед повторным действием.

Если конфорка не зажигается после нескольких попыток, проверьте, в правильном ли положении находится колпачок (позиция 1 на рис. 3) и рассекатель (позиция 2 на рис. 3) пламени.

Обратите внимание:

Если в местных условиях в сети подачи газа давление больше нормативного, то конфорка зажигается легче при меньшей подаче газа. В связи с этим мы рекомендуем Вам зажигать газ, перед тем как ставить посуду на плиту, и при розжиге конфорки ручку управления устанавливать между символами «Максимальное пламя» 🔥 и «Минимальное пламя» 🔥 или в положение «Минимальное пламя» 🔥.

Инструкция по установке и эксплуатации

ВЫБОР КОНФОРКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Символы, напечатанные рядом (чуть левее и выше) с ручками управления газовыми конфорками (рис. 2) указывают, какие ручки управляют какой конфоркой.

Конфорка, управляемая данной ручкой, условно отмечена на символе затемненным сектором.

Для того чтобы обеспечить меньшее потребление газа и более высокую эффективность использования конфорки, пользуйтесь только посудой с плоским дном, имеющей соответствующий конфоркам размер. Интенсивность пламени конфорки и размеры посуды нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за ее края и не «лизало» боковые стенки. Рекомендуемое использование конфорки в зависимости от размеров посуды представлено в табл. 1.

Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.

После закипания жидкости уменьшите интенсивность пламени до такой степени, чтобы она была лишь достаточной для поддержания кипения, и не пришлось бы снимать или сдвигать крышку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДДЕРЖИВАЮЩИХ РЕШЕТОК ДЛЯ ПОСУДЫ

Поддерживающие решетки для посуды на газовую варочную поверхность разработаны для того, чтобы обеспечить горизонтальное, устойчивое размещение посуды над конфорками и тем самым сделать эксплуатацию газовой варочной поверхности удобной и безопасной. Каждый раз, когда Вы используете газовую варочную поверхность, проверьте, чтобы решетки на ней располагались устойчиво. Также проверьте, чтобы резиновые опоры снизу решеток правильно размещались и не были повреждены.

Таблица 1

Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Малая	60 мм и менее	140 мм
Средняя	160 мм	200 мм
Большая	200 мм	240 мм

Инструкция по установке и эксплуатации

УСТАНОВКА ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Инструкция по установке должна использоваться только квалифицированным персоналом.

Оборудование должно быть установлено правильно в соответствии с действующими стандартами.

Поверхность для встраивания должна выдерживать температуру до 100°C.

Любые действия нужно выполнять с оборудованием, отключенным от газовой магистрали и электросети.

Удаление побочных продуктов сгорания и место установки

Оборудование должно быть установлено и использоваться в подходящей среде и в соответствии с действующими стандартами.

Установщик должен соблюдать имеющиеся законы относительно вентиляции и удаления побочных продуктов сгорания.

Помните, что объем воздуха, требуемый для сгорания газа, составляет 2 м³/час на киловатт мощности конфорок.

Удаление побочных продуктов сгорания

Газовое оборудование выделяет побочные продукты сгорания, которые необходимо удалять с помощью вентиляции и через кухонную вытяжку (см. рис. 4).

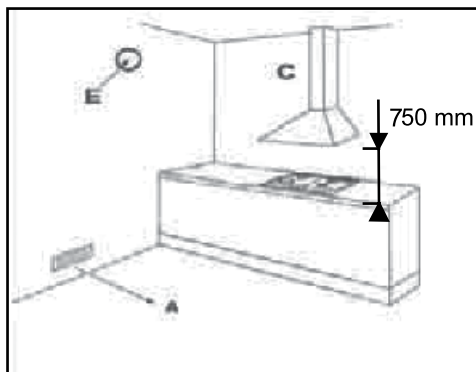
На рис.4 показаны следующие компоненты:

А — Естественный приток воздуха.

Е — Вентиляция.

С — Кухонная вытяжка для удаления продуктов сгорания.

Рис. 4



Примечание:

минимальное расстояние между газовой варочной поверхностью и вытяжкой должно быть не менее 750 мм.

Область установки

Газовое оборудование должно быть установлено в месте с естественным притоком воздуха, необходимого для сгорания газа (стандарты UNI-CIG 7129 и 7131). При этом должны соблюдаться все нормы и правила установки бытового газового оборудования, предусмотренные в стране, где приобретено и устанавливается данное оборудование.

Газовая варочная поверхность может быть установлена в любую кухонную мебель, которая способна противостоять высокой температуре. Размеры ниши-выреза, которая будет сделана в поверхности корпуса мебели (столешнице) и минимальные расстояния между задней частью и прилегающими с боков поверхностями обозначены на рис. 5. На рис. 6, показана схема крепления газовой варочной поверхности к столешнице.

Инструкция по установке и эксплуатации

Пожалуйста, помните:

Чтобы гарантировать циркуляцию воздуха в достаточной степени под газовой варочной поверхностью, необходимо оставить расстояния, не менее 10 мм, до любого выдвижного ящика, любой перегородки или духовки, которые могут располагаться под газовой варочной поверхностью.

Если газовая варочная поверхность устанавливается вместе с духовкой, необходимо следовать инструкциям изготовителя духовки, и обеспечить вентиляцию, как показано на рис. 7. При этом размеры зазоров **С** и **Е** должны быть не менее 30 мм.

В любом случае, если духовка является газовой, то обе части оборудования должны быть связаны с газовой магистралью и электрической цепью независимо.

Крепление газовой варочной поверхности к столешнице

Сделайте вырез в кухонном рабочем столе в соответствии с заданными размерами, показанными на рис. 5.

Древесные волокна, которые используются при изготовлении рабочей поверхности столов (столешницы), относительно быстро набухают при намокании. Поэтому нанесите на торцевую поверхность выреза специальный клей или герметик, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны кухонного рабочего стола.

Прежде чем монтировать газовую варочную поверхность в подготовленную для нее нишу (см. рис. 6) необходимо прикрепить прилагаемую клеящуюся уплотнительную прокладку **С** по нижнему краю варочной поверхности. Крепить прокладку необходимо равномерно по всему периметру, не допуская ни разрывов, ни наложений. Для этого снимите поддерживающие решетки для посуды, колпачки и рассекатели конфорок и переверните газовую ва-

Рис. 5

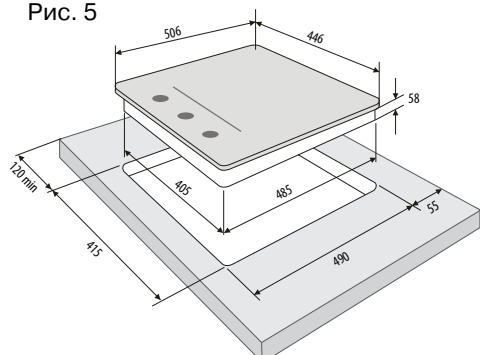
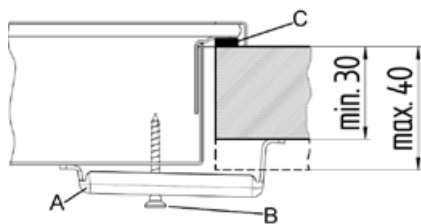


Рис. 6



Инструкция по установке и эксплуатации

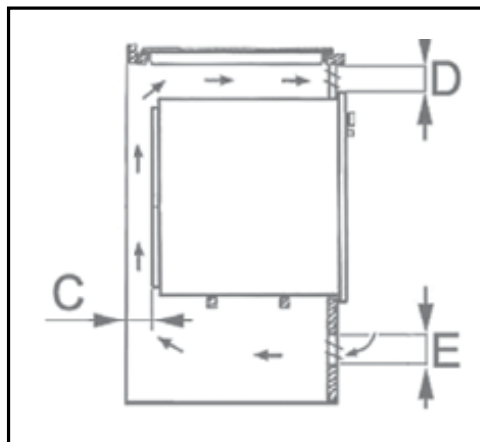
рочную поверхность, следя за тем, чтобы не повредить свечи розжига и термоэлементы «газ-контроля». Приклейте уплотнительную прокладку **С** по углублению нижнего края газовой варочной поверхности.

Поместите варочную поверхность в подготовленную для нее нишу ровно по середине, придерживая ее снизу. Затем нажмите на нее вниз так, чтобы газовая варочная поверхность устойчиво опиралась на мебель. Эту операцию удобнее выполнять вдвоем, чтобы не сместить уплотнительную прокладку **С**.

Закрепите газовую варочную поверхность к корпусу столешницы с помощью входящих в комплект поставки скоб **А** и шурупов **В**.

Если изолирующая уплотнительная прокладка **С** поставлена правильно, она обеспечит полную защиту от проникновения жидкости под газовую варочную поверхность. Это особенно актуально при проведении работ по очистке и уходу за варочной поверхностью.

Рис. 7



Подключение к системе газоснабжения

Газовое оборудование подключается исключительно представителем государственной газовой службы Вашего района. О подключении газового оборудования должен быть составлен акт на фирменном бланке в двух экземплярах, один из которых должен остаться у пользователя.

Подключение подачи газа должно выполняться в соответствии с действующими нормами страны, где устанавливается газовая варочная поверхность, квалифицированными специалистами. На конце подводящего трубопровода необходимо предусмотреть установку предохранительного крана.

Данное оборудование прошло заводские приемочные испытания и настроено на работу с газом того типа, который указан на паспортной табличке. Эта табличка находится на тыльной стороне газовой варочной поверхности рядом с присоединительным газопроводом. Удостоверьтесь в соответствии типа подаваемого газа типу газа, указанного в паспортной табличке.

Если такое соответствие отсутствует следуйте указаниям, приведенным в пункте «Настройка на различные типы газа».

Для обеспечения максимальной отдачи и минимального расхода следите за тем, чтобы давление подачи газа соответствовало следующим значениям:

магистральный: G20 — 20 mbar, сжиженный: G30 — (28— 30) mbar, G31 — 37 mbar,

или было близко к ним.

Инструкция по установке и эксплуатации

В случае если давление используемого газа отличается от рекомендованных значений (или подвергается колебаниям), необходимо установить на входном трубопроводе соответствующий регулятор давления.

Выполните подключение к системе газоснабжения, пользуясь жесткой металлической трубой и муфтами, или посредством гибкой трубы из нержавеющей стали, соответствующими действующим нормам. Проследите за тем, чтобы используемые гибкие металлические трубы не входили в контакт с перемещающимися частями, не были зажаты и не были повреждены.

Присоединительный газопровод газовой варочной поверхности имеет наружную резьбу 1/2". Выполняйте подключение, стараясь исключить любое силовое воздействие на варочную поверхность.

ВНИМАНИЕ!

По завершению установки обязательно проверьте герметичность соединений, пользуясь мыльным раствором.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ выполнять такого рода проверку при включенном пламени.

Подключение к электросети

Данное оборудование предназначено для работы при однофазном напряжении питания 220–240 В~, 50/60 Гц. Подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами и предписаниями действующих законов.

Вилка и шнур, используемые для подключения, должны соответствовать стандартам и выдерживать мощность, потребляемую оборудованием.

Заземляющий провод (желто-зеленый) не должен размыкаться выключателем.

В любом случае питающий шнур должен располагаться таким образом, чтобы ни в одной его точке не достигалась температура на 50°C выше температуры окружающей.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте бытовые удлинители и т.п. для соединения с сетью, поскольку они могут перегреться и воспламениться.

Оборудование обязательно должно быть заземлено. Изготовитель не несет никакой ответственности, если это условие не выполнено.

При повреждении электрического шнура, его замену должен производить квалифицированный специалист сервисной службы.

В случае замены шнура питания необходимо использовать только шнуры, обеспечивающие работу при имеющейся нагрузке и температуре эксплуатации. Кроме того, необходимо, чтобы провод заземления (желто-зеленый) был на 20 мм длиннее, чем другие. На данном оборудовании применяется шнур сечением: 3 x 0,75 мм .

Инструкция по установке и эксплуатации

НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

Если тип газа, который Вы будете использовать, отличается от того, на который настроена Ваша газовая варочная поверхность (см. маркировку на нижней стороне газовой варочной поверхности), необходимо заменить газовые жиклеры. Делают это следующим образом:

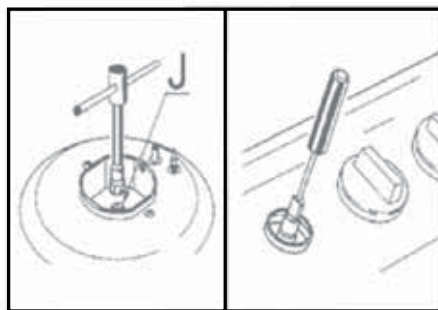
- Снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте рассекатели конфорок с колпачками из гнезд;
- Выверните жиклеры «J» (см. рис. 8) торцевым ключом на 7мм и замените их подходящими (см. таблицу «Диаметры жиклеров, мм»). Жиклеры маркируются указанием диаметра отверстия в миллиметрах в верхней части жиклера;
- Аккуратно соберите все компоненты газовой варочной поверхности в обратном порядке.

Напоминаем: если давление газа отличается от указанного в таблице, необходимо установить подходящий регулятор давления в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью.

Регулировка поступления воздуха в конфорки

Такая регулировка не требуется.

Рис. 8



Регулировка минимального пламени

Эта регулировка производится после замены жиклеров или при необходимости. Последовательность действий при регулировке следующая:

- Зажгите конфорку и поверните ручку управления газовой конфоркой до положения «Минимальное пламя» 6.
- Снимите ручку управления с вентиля.
- Вставьте маленькую отвертку с плоским жалом в стержень вентиля (см. рис. 10). В вентилях, оборудованных предохранительным клапаном системы «газ-контроль», регулировочный винт может находиться снаружи стержня вентиля.
- Чтобы увеличить пламя откручивайте винт регулировки, или закручивайте его, чтобы уменьшить пламя. Регулировка произведена качественно, если пламя вокруг всей конфорки является ровным и правильным, а его высота составляет примерно 3—4 мм.

Инструкция по установке и эксплуатации

- При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен до конца.
- Проверьте, чтобы пламя не гасло при резком переключении с «Максимального пламени» 🔥 на «Минимальное пламя» 🔥 и наоборот
- При несрабатывании системы безопасности «газ-контроль» при минимальном поступлении газа в конфорку, увеличьте его поступление регулировочным винтом.
- Проверьте правильность регулировки, оставив конфорку работать в течение нескольких минут. Увеличьте минимум, если она гаснет.

ЧИСТКА И УХОД

Перед выполнением любых операций по уходу за газовой варочной поверхностью обязательно отключите ее от электрической сети и дайте ей остыть. Для того, чтобы держать варочную поверхность в хорошем состоянии, чистите ее после каждого применения.

Эмалированные части

Все эмалированные части необходимо мыть только губкой с мыльной водой, или предназначенными для этого специальными неабразивными средствами, имеющимися в продаже. Не используйте для ухода за эмалированными деталями металлические мочалки, абразивные средства и средства по удалению пятен для ванн или раковин.

Перед установкой высушивайте вымытые части полностью, или вытирайте насухо.

Нержавеющая стальная поверхность

Нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими едкий натрий или фосфор. Поэтому качество ее состояния должно быть предметом Вашего внимания.

Нержавеющая стальная поверхность должна очищаться только влажной тканью со специальными средствами. После ополаскивания, высушите ее замшей, если возможно, или мягкой тканью.

Для достижения наилучшего эффекта мы рекомендуем Вам использовать специальное фирменное профессиональное средство по уходу за нержавеющей сталью.

Поддерживающие решетки для посуды

Для чистки используйте губку, воду и мыло, однако чистите решетки только в холодном состоянии. Не используйте абразивные материалы или режущий инструмент. Размер решеток позволяет мыть их в посудомоечной машине.

Конфорки

Конфорки, состоящие из двух частей — колпачка и рассекателя, могут быть сняты, очищены и вымыты с применением подходящих средств.

У моделей с автоматическим розжигом в области конфорок расположены керамические свечи розжига, внутри которых помещены металлические электроды (элемент «Е» на рис. 9).

А у моделей, оборудованных системой «газ-контроль», кроме того, в области конфорок размещены термоэлементы (элемент «Т» на рис. 9) этой системы, являющиеся датчиками предохранительных клапанов.

Инструкция по установке и эксплуатации

Для того чтобы системы автоматического розжига конфорок и «газ-контроля» работали надежно, периодически производите чистку свечи розжига и термоэлемента газовой варочной поверхности, соблюдая при этом предельную осторожность.

Внимание!

Чтобы не повредить электроподжига, не используйте его, когда рассекатели конфорок сняты.

После чистки и мытья элементов конфорок их нужно полностью высушить и аккуратно и правильно установить на свои места.

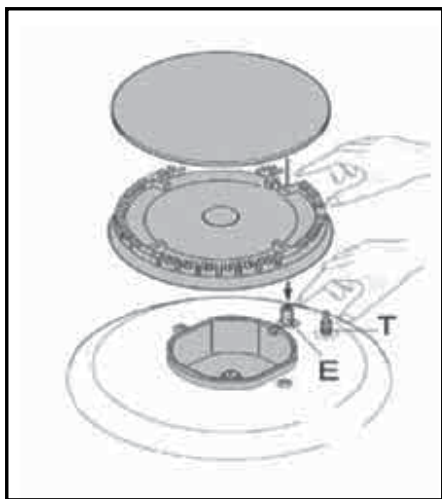


Рис. 9

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Периодически необходимо выполнять проверки газопровода на его сохранность и эффективность работы, а также регулятора давления (если предусмотрена его установка). В случае обнаружения неисправностей следует обратиться к специалистам, требуя не выполнения ремонта неисправных элементов, а полной их замены.

Для обеспечения надежного функционирования газовой варочной поверхности необходимо периодически выполнять смазку кранов регулировки подачи газа в конфорки.

Внимание!

Периодическая смазка кранов должна выполняться только квалифицированным персоналом газовой службы, который в состоянии также решать проблемы, связанные с обнаруженными неисправностями в работе оборудования.

Перед отгрузкой с предприятия-изготовителя данное оборудование проходит приемочные испытания и настройку, которые выполняются опытными специалистами с тем, чтобы работа оборудования была наиболее эффективна. Любой вид ремонта или регулировки, который оказывается в последствии необходимым, должен выполняться с максимальной тщательностью и вниманием.

В связи с этим рекомендуем всегда обращаться в магазин, где была сделана покупка, или в наш ближайший сервисный центр. Укажите при этом вид неисправности, а также модель оборудования и серийный номер изделия. Эти данные приведены в табличке, имеющейся на оборудовании.

Инструкция по установке и эксплуатации

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправностей, или если газовая варочная поверхность перестала работать, прочитайте этот параграф, прежде чем вызывать специалиста сервисного центра. Возможно, Вы можете решить возникшие проблемы сами.

Сначала убедитесь в том, что газ из газовой сети поступает нормально, и есть электричество. Также проверьте, открыт ли газовый кран.

Обнаруженная неисправность	Возможные причины
Конфорка не зажигается или пламя распределено не равномерно вокруг конфорки	<ul style="list-style-type: none"> - Забиты отверстия в рассекателе конфорки. - Съёмные части конфорки установлены неправильно. - В месте, где установлено оборудование, сильный сквозняк.
Гаснет пламя на моделях с системой «газ-контроль»	<ul style="list-style-type: none"> - Вы не держите ручку управления нажатой все время, пока поворачиваете. - Вы не держите ручку управления нажатой достаточное время, чтобы термоэлемент успел нагреться. - Забиты отверстия в рассекателе со стороны термоэлемента.
Конфорка гаснет при установке ручки управления в положение «Минимальное пламя»	<ul style="list-style-type: none"> - Забиты отверстия в рассекателе конфорки. - В месте, где установлено оборудование, сильный сквозняк. - Не верно отрегулирована минимальная подача газа (см. пункт «Регулировка минимального пламени»).
Посуда не устойчива на газовой варочной поверхности	<ul style="list-style-type: none"> - Дно посуды не идеально ровное. - Посуда не отцентрирована относительно конфорки. - Не правильно установлена поддерживающая решетка для посуды.
Газовые вентили плохо поворачиваются и застревают	<ul style="list-style-type: none"> - Газовые вентили грязные. - Газовые вентили не смазаны.

Если устранить отказ газовой варочной поверхности не удалось и проблема осталась, обратитесь в сервисный центр, обслуживающий продукцию бренда **Fornelli**.

Если Ваше оборудование на гарантии, то при звонке в сервисный центр сообщите следующую информацию: номер гарантийного талона; неисправность; модель и ее серийный номер,

обозначенные на информационной табличке, расположенной на нижней части газовой варочной поверхности.

Если гарантия на Ваше устройство закончилась, то при обращении в сервисный центр достаточно будет сообщить информацию о модели и о неисправности.

Не пользуйтесь для проведения ремонта услугами случайных лиц.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН
на изделие «FORNELLI»

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

Изделие _____

Модель _____

Заводской номер _____

Торговая организация _____

Подпись продавца _____

Претензий к внешнему виду, техническому
состоянию и комплектности изделия не имею

Подпись покупателя _____

Изготовитель оставляет за собой право на
внесение изменений в конструкцию и дизайн.

Дата покупки _____

М.П.



ТАЛОН №3

Изделие _____

Модель _____

Заводской номер _____

Дата покупки _____

М.П.

печать / штамп
торгующей организации



ТАЛОН №2

Изделие _____

Модель _____

Заводской номер _____

Дата покупки _____

М.П.

печать / штамп
торгующей организации



ТАЛОН №1

Изделие _____

Модель _____

Заводской номер _____

Дата покупки _____

М.П.

печать / штамп
торгующей организации

Любые претензии по качеству ремонта изделия и деталей рассматриваются только после проверки качества (технического состояния) изделия представителем СЦ.

По преискуранту СЦ клиентом оплачивается выезд мастера в случае:

- невозможности демонтажа изделия сотрудником СЦ;
- отсутствия заявленного недостатка в процессе проверки изделия;
- отсутствия клиента в назначенное время.

По преискуранту СЦ клиентом оплачиваются услуги:

- по демонтажу изделия из кухонной мебели для осуществления ремонта изделия, в случае когда произведенная установка не допускает ее снятие (извлечение) без проведения дополнительных работ.

Рекомендуем доверять подключение (установку) изделий только квалифицированным специалистам.

В целях Вашей безопасности, установка изделий, работающих на газе, допускается только специалистами и организациями, имеющими соответствующие лицензии Ростехнадзора.

Сохраняйте квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего изделия в течение срока его эксплуатации.

Телефоны технической поддержки:

8 495 641 41 43 для Московского региона

8 800 700 05 07 для других регионов РФ

www.fornelli.ru



ТАЛОН №3

Вид неисправности _____

Сервисный центр

М.П.

« ____ » _____ 20 ____ г.



ТАЛОН №2

Вид неисправности _____

Сервисный центр

« ____ » _____ 20 ____ г.



ТАЛОН №1

Вид неисправности _____

Сервисный центр

« ____ » _____ 20 ____ г.

УСЛОВИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Данный талон дает право на бесплатный ремонт изделия в течение 12 месяцев со дня продажи. Обслуживание производится в авторизованных сервисных центрах (СЦ) на территории России (см. список адресов и телефонов). Неисправные узлы изделий в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за Сервисным центром. Бесплатному ремонту подлежат изделия, используемые только в бытовых (семейных, домашних) целях. Использование изделия не по назначению, а так же промышленное использование, и подобное по нагрузке, не предусмотрено. Срок службы изделия составляет 7 (семь) лет.

Бесплатное обслуживание осуществляется при соблюдении следующих условий:

- в талоне должны быть заполнены следующие графы:

изделие, модель, заводской номер, торгующая организация, дата покупки;

- талон должен иметь четко различимый штамп (печать) и подпись продавца, включая отрывные талоны;

Сервисный центр не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю или его имуществу, и не производит бесплатный ремонт в следующих случаях:

- ремонта неуполномоченными на то лицами, разборки изделия, изменения конструкции и непредусмотренных инструкцией вмешательств;

- несоблюдения правил эксплуатации, указанных в инструкции по эксплуатации изделия;

- несоблюдение правил установки;
- использование воздуховода диаметром менее, указанного в инструкции по эксплуатации, и наличия преград для свободного прохождения воздуха в канале;
- замены комплектующих и расходных материалов;
- использования расходных материалов не надлежащего качества;
- неисправностей и повреждений, вызванных экстремальными условиями (пожар, стихийные бедствия и т.д.);
- воздействия воды и растворов на механические и электрические элементы изделия;
- небрежного хранения и/или небрежной транспортировки;
- повреждений (отказов) техники или нарушение её нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
- попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов;
- включения в сеть с недопустимыми параметрами (ГОСТ 13109-97);
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено.

Сервисный центр не принимает претензий по поводу:

- механических повреждений (царапины, трещины, сколы);
- потери товарного вида вследствие применения химических и абразивных веществ;
- термических, механических повреждений, повреждений электрических компонентов, возникших вследствие эксплуатации неисправного изделия;
- невозможности демонтажа изделия сотрудником СЦ (сложный демонтаж адресуется организации, производившей установку)

Внимание!

Настоящая гарантия осуществляется только при наличии правильно заполненного гарантийного талона и оригинала товарного чека с указанием даты продажи. Список сервисных центров может быть изменён без предварительного уведомления.

АВТОРИЗИРОВАННЫЕ СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

Информацию о действующих сервисных центрах Вы можете узнать
на сайте www.fornelli.ru или по телефону Центра технической поддержки
8 495 641 41 43 для Московского региона, **8 800 700 05 07** для других регионов РФ

№	Город	Название СЦ	Индекс	Адрес	Телефон
1	Абакан	ИП Козлов Антон Викторович	655011	г. Абакан, ул. Пирятинская, д. 27А	(3902) 35 97 03
2	Архангельск	ООО «Архсервис-центр»	163046	г. Архангельск, ул. Воскресенская, д. 85	(8182) 66 18 66, 65 90 71
3	Архангельск	ООО «Сервисный Центр»Мир»	163045	г. Архангельск, ул. Гагарина, д. 1	(8182) 27 55 10, 27 60 66
4	Астрахань	ИП Савин Н.К.	414014	г. Астрахань, ул. Сен-Симона, д. 42-26	(8512) 38 28 67, 38 35 84
5	Барнаул	ООО «Альфасервис	656044	г. Барнаул, ул. Попова, д. 55	(3852) 48 50 67
6	Благовещенск	ООО «Фирма «Олак»	675002	г. Благовещенск, ул. Ленина, д. 27	(4162) 52 20 00
7	Брянск	ИП Феськова В.В	241037	г. Брянск, ул. Красноармейская, д. 156А	(4832) 58 03 58
8	Брянск	ООО «МТК-Сервис»	241037	г. Брянск, ул. Красноармейская, д. 170	(4832) 75 69 00
9	Брянск	ООО «Рембытаппарат»	241011	г. Брянск, ул. Крапивницкого, д. 27	(4832) 64 57 16
10	Великий Новгород	ООО «АЦ «Пионер Сервис»	173021	г. Великий Новгород, ул. Попова, д. 2/22	(8162) 67 25 44
11	Владивосток	ИП Корнейчук Н.А.	690014	г. Владивосток, Народный пр-т, д. 43/2	(4232) 43 61 33
12	Владимир	ООО «Рост-Сервис»	600031	г. Владимир, ул. Юбилейная, д. 60	(4922) 30 50 55, 21 44 24
13	Волгоград	ООО «Толиман»	400007	г. Волгоград, ул. Кузнецова, д. 49	(8442) 27 05 06
14	Вологда	ИП Коновалов С.А.	160022	г. Вологда, Пошехонское шоссе, д. 6А	(8172) 71 59 69
15	Воронеж	ООО «Технопрофсервис»	394026	г. Воронеж, пр-т Труда, д. 91	(4732) 46 31 79
16	Гусь-Хрустальный	ООО «СУПЕР-СЕРВИС»	601503	г. Гусь-Хрустальный, ул. Менделеева, д. 25	(49241) 3 30 00, 3 52 51, 3 48 01
17	Екатеринбург	ООО «Солитон-Мастер»	620034	г. Екатеринбург, ул. Бебеля, д. 17	(343) 269 84 86
18	Иваново	ООО «Луч-Сервис»	153024	г. Иваново, ул. Заводская, д. 13	(4932) 47 29 84
19	Ивантеевка	ООО «Берингов Сервис»	141282	г. Ивантеевка, ул. Толмачева, д. 27	8 800 500 05 06
20	Ижевск	ООО «ДС»	426000	г. Ижевск, ул. К. Маркса, д. 393	(3412) 43 16 62
21	Ижевск	ООО «РИТ-Сервис»	426000	г. Ижевск, ул. М. Горького, д. 162	(3412) 43 20 39, 43 07 52
22	Иркутск	ООО «Комту-Сервис Центр»	664047	г. Иркутск, ул. Партизанская, д. 46А	(3952) 22 27 32
23	Йошкар-Ола	ИП Бешкарева С.В.	424006	г. Йошкар-Ола, ул. Советская, д. 173	(8362) 45 73 68, 41 77 43
24	Йошкар-Ола	ООО «Позитрон-Сервис»	424000	г. Йошкар-Ола, пр-т Гагарина, д. 7	(8362) 66 06 61, 45 00 45, 42 53 86
25	Казань	ООО «Городской сервисный центр «АТремонтлируем все»	420032	г. Казань, ул. Краснококшайская, д. 92	(843) 555 49 32
26	Калининград	ООО «РемТехСервис»	236011	г. Калининград, ул. Судостроительная, д. 75	(4012) 30 38 00
27	Калуга	ООО «Престиж»	248030	г. Калуга, ул. Герцена, д. 16Б	(4842) 59 51 69, 74 61 12

28	Каменск-Уральский	ИП Шайдуров С.А.	623409	г. Каменск-Уральский, ул. Ленина, д. 95	(3439) 37 02 03, (950) 547 10 15
29	Кемерово	ООО «Сервисный Центр Мастеръ»	650024	г. Кемерово, ул. В. Волошиной, д. 4	(3842) 38 19 43
30	Киров	ООО «ВГК-сервис»	610035	г. Киров, ул. Базовая, д. 8	(8332) 62 11 83
31	Киров	ООО «ТВКОМ»	610001	г. Киров, Октябрьский пр-т, д. 116А	(8332) 54 20 64, 54 69 56
32	Коломна	ИП Варенова Е.В. «Идеал-сервис»	140413	г. Коломна, ул. Цементников, д. 7	(8496) 613 90 41
33	Колпино	ООО «Эффект + »	196655	г. Колпино, ул. Северная, д. 14	(812) 461 65 78
34	Кострома	ИП Молодкин В.Л.	156003	г. Кострома, ул. Коммунаров, д. 5	(4942) 63 97 23
35	Кострома	ООО «Антэк»	156019	г. Кострома, ул. Станкостроительная, д. 5Б	(4942) 41 02 02
36	Котлас	ООО «Консультант Сервис»	165300	г. Котлас, ул. Невского, д. 2	(81837) 3 25 10
37	Краснодар	ИП Чухмарь А.В.	350075	г. Краснодар, ул. Селезнёва, д. 76 (магазин «СантехЛига»)	(928) 247 69 30
38	Краснодар	ООО «АСЦ Фотон»	350049	г. Краснодар, ул. Северная, д. 237	(861) 255 46 72
39	Красноярск	ООО «ДОН-ТВ СЕРВИС»	660075	г. Красноярск, ул. Железнодорожников, д. 11	(3912) 2 14 65, 20 58 85
40	Курган	ООО «Товарищество предпринимателей»	640020	г. Курган, ул. Красина, д. 41	(3522) 45 76 83
41	Курск	ИП Сунцов А.Г.	305004	г. Курск, ул. Станционная, д. 4А	(4712) 39 37 47, 39 38 00
42	Липецк	ООО «Эксперт-Сервис»	398035	г. Липецк, ул. Звездная, д. 16/2	(4742) 31 90 82
43	Махачкала	ИП Джабраилов Р.Р.	367026	г. Махачкала, ул. Проектная, д. 15А	(8722) 641954
44	Москва	ООО «СЕРВИКО»	111395	г. Москва, ул. Красный Казанец, д. 6/4, офис 2	(495) 508 79 63, (495) 972 50 52
45	Москва	ООО «Союзбытсервис»	107497	г. Москва, ул. Монтажная, д. 9	(495) 506 11 66, (495) 462 55 91
46	Москва	ООО Мир и Сервис	117405	г. Москва, Варшавское шоссе, д. 143А	(495) 744 00 14
47	Мурманск	ИП Порохов А.О.	183017	г. Мурманск, ул. Сафонова, д. 15А, офис 302	(8152) 78 20 80
48	Набережные Челны	ООО «Комплексные Системы Плюс»	423827	г. Набережные Челны, ул. 40 Лет Победы, д. 67А	(8552) 59 23 58
49	Нижний Новгород	ИП Домнин В.Л.	603024	г. Нижний Новгород, ул. Ванеева, д. 6	(831) 411 70 61, 411 70 62
50	Нижний Новгород	ИП Корытина М.В.	603146	г. Нижний Новгород, ул. Заярская, д. 18	(831) 416 31 41, 412 36 01, 412 00 29
51	Нижний Новгород	ООО «Бытовая автоматика-сервис»	603086	г. Нижний Новгород, б-р Мира, д. 16	(831) 461 88 48
52	Нижний Новгород	ООО «ТЕТРАСИС»	603093	г. Нижний Новгород, ул. Деловая, д. 1, офис 27 (ТКЦ «ВЫСОКОГО»)	(831) 296 25 78, 296 25 80
53	Новокузнецк	ООО «МВ-Сервис»	654007	г. Новокузнецк, пр-т Кузнецкстроевский, д. 44	(3843) 46 94 00
54	Новосибирск	ООО «ЭН-студио»	630132	г. Новосибирск, ул. Железнодорожная, д. 14	(8383) 221 42 16
55	Новосибирск	ООО «Сибирский Сервис»	630079	г. Новосибирск, ул. Вертковская, д. 42	(383) 355 55 60, 352 89 86, 292 47 12
56	Новосибирск	ООО «ТРАНССЕРВИС-Новосибирск»	630084	г. Новосибирск, ул. Новая Заря, д. 2А	(383) 271 14 45
57	Новый Уренгой	ООО «Сервис маркет»	629300	г. Новый Уренгой, ул. 26 Съезда КПСС, д. 10 Б	(3494) 94-54-37
58	Ногинск	ИП Запышный А.И.	142407	г. Ногинск, ул. 3-го Интернационала, д. 175	(496) 5193202
59	Норильск	ИП Полев С.В. «Сервисный центр «СФЕРА»	663319	г. Норильск, ул. Орджоникидзе, д. 10/354	(3919) 38 29 26

60	Обнинск	ООО «РАДИОТЕХНИКА»	249032	г. Обнинск, ул. Курчатова, д. 4Б	(48439) 5 31 31
61	Омск	ООО «Сервис Бытовой Техники»	644006	г. Омск, 16-й Военный Городок, д. 374	(3812) 46 77 73
62	Омск	ООО «БЫТСЕРВИС»	644007	г. Омск, ул. Чернышевского, д. 2/8	(3812) 24 99 64, 48 38 03
63	Орел	ООО «Евросервис»	302040	г. Орел, ул. 8 Марта, д. 25	(4862) 40 86 81, 40 86 82
64	Оренбург	ИП Тюшевский А.В.	460050	г. Оренбург, ул. Ноябрьская, д. 43/2-110 (помещение №3)	(3532) 61 11 38
65	Орск	ИП Бердников В.В.	462430	г. Орск, ул. Волкова, д. 2	(3537) 351318
66	Пенза	ИП Колчанов С.П.	440061	г. Пенза, ул. Мирская, д. 17	(8412) 34 56 49
67	Первоуральск	ООО «Оптима-сервис»	623104	г. Первоуральск, ул. Луначарского, д. 34	(3439) 64 91 90
68	Пермь	ООО «САТУРН-СЕРВИС»	614070	г. Пермь, б-р Гагарина, д. 24	(342) 259 66 59
69	Петрозаводск	ООО «АРНАУТ»	185014	г. Петрозаводск, пр-т Лесной, д. 51/1	(8142) 63 32 18
70	Псков	ИП Беляев А.В.	180004	г. Псков, Октябрьский пр-т, д. 56	(8112) 66 55 27
71	Псков	ООО «МиниМакс»	180016	г. Псков, Рижский пр-т, д. 70А	(8112) 72 13 90
72	Пятигорск	ИП Машко А.Е. «Техно Сервис»	357528	г. Пятигорск, ул. Ермолова, д. 12	(928) 225 95 85, (8793) 31 84 16
73	Ростов-на-Дону	ООО «Мастер»	344065	г. Ростов-на-Дону, ул. 50-летия Ростсельмаша, д. 1/52, офис 55	8 800 100 51 52, (863) 219 21 12
74	Ростов-на-Дону	ООО «ТРАНССЕРВИС-Ростов»	344092	г. Ростов-на-Дону, пр-т Королева, д. 7/19	(863) 299 65 36
75	Рязань	ООО «Арктика Сервис»	390046	г. Рязань, ул. Яхонтова, д. 19	(4912) 21 57 20
76	Самара	ИП Егоров П.Ю. «БВТ-Сервис»	443011	г. Самара, ул. Гастелло, д. 35А	(846) 972 90 30
77	Самара	ИП Идрисов Д.Р.	443030	г. Самара, ул. Чернореченская, д. 21	(846) 267 50 45, 977 77 77, 8 987 948 48 39
78	Самара	ООО «Стандарт»	443091	г. Самара, ул. Ташкенская, д. 88	(846) 972 37 71
79	Санкт-Петербург	ООО «ИНАРИС-СЕРВИС»	194017	г. Санкт-Петербург, ул. Дрезденская, д. 4/1	(812) 554 38 36
80	Санкт-Петербург	ООО «Точно в срок»	196105	г. Санкт-Петербург, ул. Свеаборгская, д. 10	(812) 368 22 05
81	Санкт-Петербург	ООО «МастерЛайн»	197022	г. Санкт-Петербург, ул. Литераторов, д. 17Б, офис 8	(812) 907 19 62, 923 19 62
82	Санкт-Петербург	ООО РТЦ «СОВИНСЕРВИС»	193144	г. Санкт-Петербург, Суворовский пр-т, д. 35	(812) 275 01 21, 275 05 71, 275 05 56
83	Саранск	ООО «Сарансктехприбор-Сервис»	430000	г. Саранск, ул. Б. Хмельницкого, д. 44	(8342) 24 22 55
84	Серпухов	ИП Чиков М.Э «Топаз»	142211	г. Серпухов, ул. 1-я Московская, д. 44	(8967) 35 43 00
85	Смоленск	ООО «ПП «ГЛАЙС»	214025	г. Смоленск, ул. Нормандия-Неман, д. 35	(4812) 62 29 79, 64 02 42
86	Сочи	ООО «ДЭЛ»	354068	г. Сочи, ул. Донская, д. 50А	(8622) 55 51 19
87	Ставрополь	ООО «Техно-Сервис»	355044	г. Ставрополь, ул. 7-я Промышленная, д. 6	(8652) 39 30 30
88	Старый оскол	ИП Щуплов И.С.	309530	г. Старый Оскол, ул. Октябрьская, д. 5А, офис 17	(4725) 22 05 41, (4725) 22 15 59
89	Сургут	ООО «АСЦ Интерсервис»	628400	г. Сургут, Комсомольский пр-т, д. 21, кв. 111	(3462) 25 25 63
90	Сызрань	ИП Михайлов А.Н.	446026	г. Сызрань, ул. Володарского, д. 62А, офис 105	(8464) 91 06 92
91	Тамбов	ООО ТТЦ «Атлант-Сервис»	392000	г. Тамбов, ул. Московская, д. 23А	(4752) 72 63 46, 26 6 56
92	Тверь	ООО СЦ «Веста-Сервис»	170001	г. Тверь, ул. Спартака, д. 50	(4822) 42 33 89, 42 41 86
93	Тольятти	ООО «Волга Техника +»	445022	г. Тольятти, б-р 50 лет Октября, д. 26	(8482) 22 72 41, 227 1 85

94	Томск	ООО «ГлавБытСервис»	634021	г. Томск, ул. Некрасова, д. 12	(3822) 26 68 65
95	Троицк	ИП Кочкин В.В.	142190	г. Троицк, Сиреневый б-р, д. 7, павильон 18	(926) 145 84 36
96	Тула	ООО «Эксперт-Т»	300004	г. Тула, Ленина проспект д. 46	(4872) 36 19 17, 32 56 66
97	Тюмень	ИП Аржонухин А.В. СЦ «АВИ-КОМ»	625023	г. Тюмень, ул. Пржевальского, д. 36, офис 318	(3452) 73 84 43, 73 21 06
98	Улан-Удэ	ИП Каплин А.В	670034	г. Улан-Удэ, ул. Гагарина, д. 15	(3012) 44 23 44, 61 75 66
99	Ульяновск	ИП МУМЛЕВА Е.В.	432031	г. Ульяновск, ул. Металлистов, д. 16/7	(8422) 73 29 19
100	Ульяновск	ИП Трошин К.К	450098	г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 31	(347) 299 15 40
101	Ульяновск	ООО «Техномир-сервис»	433327	г. Ульяновск, с. Баратаевка, ул. Мира, д. 34	(964) 856 78 57
102	Уфа	ИП Хакимов А.Ф. «МегаТех-Сервис»	432066	г. Ульяновск, ул. Шигаева, д. 6, а/я 6328	(8422) 73 26 60
103	Уфа	ООО «УралТехноСервис»	450022	г. Уфа, ул. Менделеева, д. 153	(8347) 279 90 70
104	Хабаровск	ООО «Контур-Сервис»	680045	г. Хабаровск, ул. Юности, д. 34Б	(4212) 70 10 00
105	Ханты-Мансийск	ИП Климин А.А.	628012	г. Ханты-Мансийск, ул. Обская, д. 29, ЦТО «Альфа-Сервис»	(3467) 30 00 05
106	Чебоксары	ООО «Мастер-сервис-Ч»	428000	г. Чебоксары, пр-т Мира, д. 26	(8352) 46 09 39
107	Чебоксары	ООО «Центр обслуживания сложной техники»	428017	г. Чебоксары, ул. Пирогова, д. 20	(8352) 43 12 11
108	Челябинск	ООО «ЭЛЕКТРО-Н»	454112	г. Челябинск, пр-т Победы, д. 302	(351) 741 01 52
109	Челябинск	ООО ТТЦ «Рембыттехника»	454008	г. Челябинск, ул. Производственная, д. 8Б	(351) 771 18 11
110	Череповец	ИП Куликов Д.В. СЦ ПАНДА	162611	г. Череповец, пр-т Строителей, д. 28А	(8202) 22 92 06, (921) 258 66 44
111	Чита	ООО «Архимед»	672010	г. Чита, ул. Анохина, д. 10	(3022) 36 47 01, 36 47 02, 36 47 03
112	Южно-Сахалинск	ООО «Сервис-ДВ»	693000	г. Южно-Сахалинск, Коммунистический пр-т, д. 21	(4242) 76 06 06
113	Ярославль	ООО «Трио-Сервис»	150014	г. Ярославль, ул. Угличская, д. 12	(4852) 25 94 83

Fornelli

телефоны
технической поддержки

8 495 641 41 43 для Московского региона

8 800 700 05 07 для других регионов РФ

www.fornelli.ru