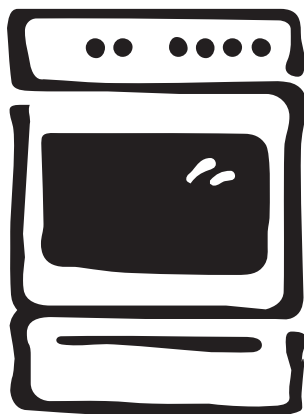


Газовая плита
Dujinė viryklė
Gāzes Plīts
Gaasplaat

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
INSTRUKCIJŲ KNYGELĖ
LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
KASUTUSJUHEND



Mod. EKG 6720 - EKG 6720 X

Важные указания по безопасности

Правила техники безопасности приводятся в интересах Вашей безопасности и безопасности окружающих. Мы просим Вас внимательно ознакомиться с правилами установки и эксплуатации данной плиты.

Установка

- Установка плиты должна проводиться компетентным и квалифицированным специалистом в соответствии с существующими нормами и правилами.
- Любые изменения в электропроводке Вашей квартиры, которые могут потребоваться для подключения плиты, должны выполняться только компетентными специалистами.
- Проверьте плиту на отсутствие транспортных повреждений. Никогда не включайте в сеть поврежденную плиту. В случае повреждения плиты обратитесь к своему дилеру.
- Изменение или попытка изменения характеристик плиты или внесение каких-либо изменений в ее конструкцию сопряжено с опасностью.
- Не устанавливайте плиту вблизи воспламеняемых предметов (например, штор, полотенца и т.д.).
- Плита отличается большим весом. Будьте осторожны при ее перемещении.
- Плиту нельзя устанавливать на подставке.
- Перед тем, как приступить к эксплуатации плиты, удалите всю упаковку.
- Некоторые детали плиты покрыты противоударной пластиковой пленкой. Не забудьте удалить эту пленку перед началом эксплуатации плиты и протереть ранее закрытые ей части мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.
- Убедитесь, что параметры электрической сети и газовой магистрали у Вас дома соответствуют значениям, указанным на паспортной табличке, размещенной вблизи патрубков подачи газа на плите.

Безопасность детей

- Плита предназначена для эксплуатации взрослыми. Не позволяйте детям играть с плитой или рядом с ней.
- Во время работы плита нагревается. Детей следует держать в удалении от плиты, пока она не остынет.
- Дети могут также получить травмы, потянув за стоящие на плите сковороды и кастрюли.

При эксплуатации

- Данная плита предназначена для приготовления пищи только в быту. Ее использование в коммерческих или промышленных целях не предусмотрено.
- Обеспечьте хорошую вентиляцию в месте установки плиты. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода в помещении.
- Данное изделие поставляется без устройства для вытяжки и удаления продуктов сгорания. Такое устройство должно быть установлено и подсоединено в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению правил в отношении вентиляции.
- Использование плиты для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влажности в помещении, в котором она установлена. Обеспечьте непрерывный приток воздуха с помощью вентиляционных отверстий, за состоянием которых необходимо постоянно следить, или посредством установки вытяжки с приточным воздуховодом.
- При интенсивном и продолжительном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция, например, за счет открытия окна или увеличения мощности вытяжного вентилятора.

- В моделях, оборудованных крышкой, назначением этой крышки является предотвращение попадания пыли на панель (в закрытом состоянии) и улавливание брызг жира (в открытом состоянии). **Не используйте крышку в других целях.**
- Всегда протирайте крышку перед тем, как закрыть.
- Перед тем, как закрывать крышку, дайте горелкам остыть.
- Не используйте плиту, если на нее попала вода. При использовании плиты не касайтесь ее мокрыми руками.
- Когда плита не используется, все ручки управления должны находиться в положении “Выкл.”.
- Во время работы плита нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- При открывании дверцы духового шкафа во время приготовления пищи или по его окончании стойте подальше от духового шкафа, чтобы дать выйти скопившемуся пару или теплу.
- Если Вы включаете какой-либо электроприбор в розетку вблизи данной плиты, удостоверьтесь, что его электрические провода не касаются; всегда держите их вдали от нагреваемых поверхностей плиты.
- Не используйте неустойчивую или деформированную посуду при приготовлении пищи на варочной панели, т.к. в случае опрокидывания такой посуды или проливания жидкости из нее можно получить травму.
- **Для облегчения розжига зажигайте горелки перед тем, как устанавливать на посуду на решетку.** После розжига горелок убедитесь в стабильности пламени.
- Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с горелки.
- Никогда не оставляйте варочную панель без присмотра при приготовлении пищи на масле или жире.
- Плиту следует постоянно поддерживать в чистоте. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Никогда не ставьте пластиковую посуду в газовый духовой шкаф или на горелки варочной панели. Ни в коем случае не накрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Не вешайте полотенца, тряпки или одежду на дверцу духового шкафа или ее ручку.
- Не помещайте в духовой шкаф неоткрытые консервные банки и аэрозоли. Они могут взорваться при нагреве.
- Постоянно контролируйте, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре задней стороны варочной панели, не было засорено или перекрыто; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.
- Скоропортящиеся продукты, пластмассовые предметы и аэрозоли могут быть повреждены под воздействием тепла, поэтому их нельзя держать над плитой.
- В ящичке для хранения принадлежностей, расположенном под духовым шкафом, можно держать только жаропрочную посуду. **Не кладите туда воспламеняемые материалы.**
- Для чистки плиты нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.

Техническое обслуживание


- Ремонт и техобслуживание плиты должны выполняться только уполномоченным специалистом авторизованного сервисного центра, при этом должны использоваться только сертифицированные оригинальные запчасти.

Содержание

Информация для пользователя

Важные указания по безопасности	2
Панель управления	4
Ручки управления горелками газовой варочной панели	5
Ручка управления газовым духовым шкафом и электрическим грилем	6
Перед первым включением плиты	7
Эксплуатация газового духового шкафа	8
Советы и рекомендации	9
Таблица приготовления в газовом духовом шкафу	10
Приготовление на гриле	11
Приготовление на вертеле	11
Чистка и техническое обслуживание	12
Чистка духового шкафа	13

Информация по охране окружающей среды

- После установки изделия утилизируйте упаковку с должным соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации старого изделия выведите его из строя, обрезав сетевой шнур как можно ближе к корпусу.
- Символ  на самом изделии или его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Указания для установщика

Возможные неисправности	17
Сервис и запчасти	17
Указания для установщика	18
Технические характеристики	18
Установка	19
Подключение к газовой магистрали	20
Электрическое подключение	23

Указания по использованию настоящего руководства

Вы встретите в тексте настоящего руководства следующие символы, которые помогут Вам ориентироваться в нем:



Указания по безопасности



Пошаговые указания по эксплуатации



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

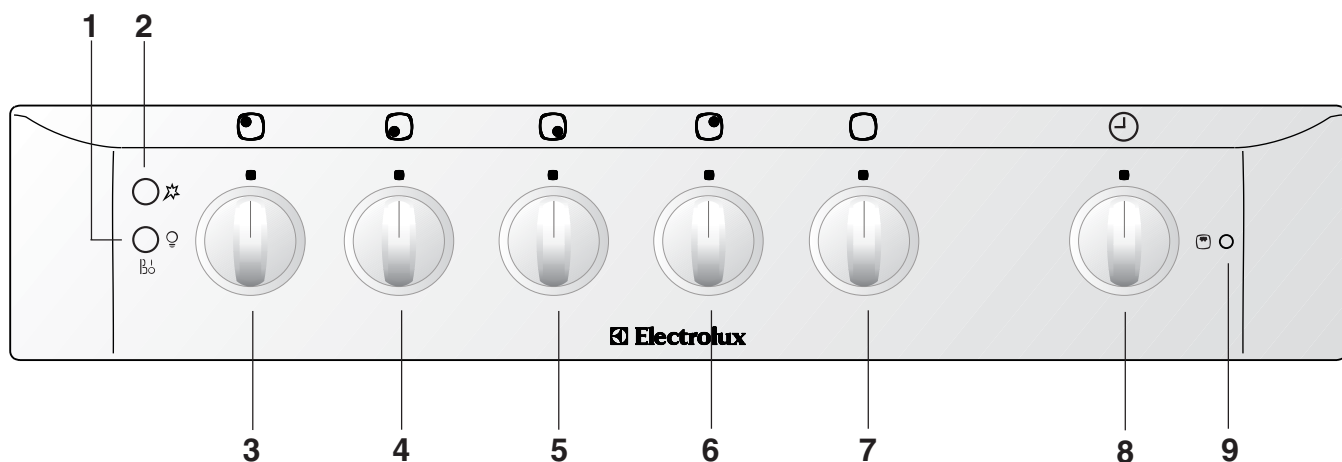
Сохраняйте настоящее руководство для использования в будущем и передавайте его вместе с плитой в случае смены ее владельца.

Данная инструкция действительна только для стран, обозначенных символами, напечатанными на обложке настоящего буклета.



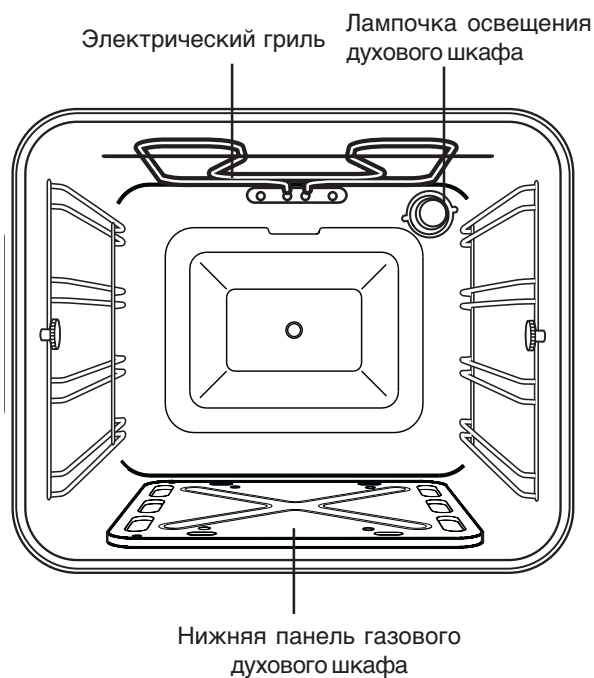
Данное изделие изготовлено в соответствии со следующими Директивами ЕЕС:
73/23 ЕЕС - 90/683 ЕЕС - 93/68 ЕЕС - 89/336 ЕЕС - 90/396 ЕЕС,
(текущее издание).

Панель управления

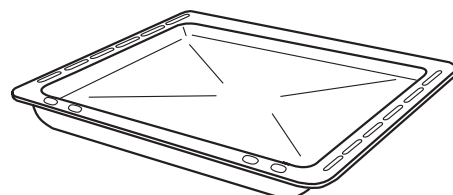
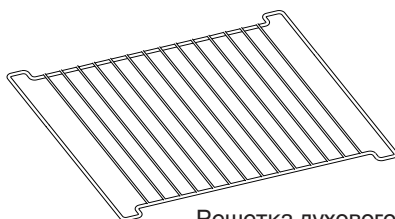
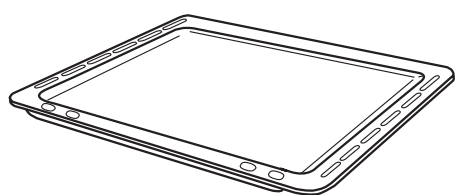


1. Кнопка включения освещения духового шкафа
2. Кнопка электрического розжига
3. Ручка управления левой задней горелкой (для ускоренного приготовления)
4. Ручка управления левой передней горелкой (быстродействующей)
5. Ручка управления правой передней горелкой (вспомогательной)
6. Ручка управления правой задней горелкой (для ускоренного приготовления)
7. Ручка выбора режима духового шкафа и электрического гриля
8. Таймер
9. Индикаторная лампочка режима "Гриль"

Камера духового шкафа



Принадлежности



Ручки управления горелками газовой варочной панели

Ручки управления на газовой варочной панели

Ручки управления газовыми горелками находятся на панели управления плиты. Ручки управления газовыми горелками можно поворачивать против часовой стрелки до малого символа пламени и против часовой стрелки - до большого символа пламени.

- Газ на горелку не подается
- 🔥 на горелку подается максимально возможное количество газа
- 🔥 на горелку подается минимально возможное количество газа

👉 Розжиг горелки:

1. нажмите на кнопку розжига, помеченную маленьким символом искры (⚡);
2. нажмите до упора на ручку управления данной горелкой и поверните ее против часовой стрелки в максимальное положение (🔥);
3. после зажигания держите ручку нажатой еще в течение 5 секунд. Это позволит термопаре (см. рисунок D) нагреться и отключить предохранительное устройство, в противном случае подача газа будет прервана;
3. Затем убедитесь в стабильности пламени и отрегулируйте его на нужный уровень.

Если горелка не загорится, верните ручку управления на ноль и попробуйте выполнить розжиг еще раз.

Если в ходе нескольких попыток Вам не удалось зажечь горелку, проверьте, что крышка и рассекатель горелки (см. рисунок A, B) находятся в правильном положении. Для прекращения подачи газа на горелку поверните ручку по часовой стрелке на символ "●".

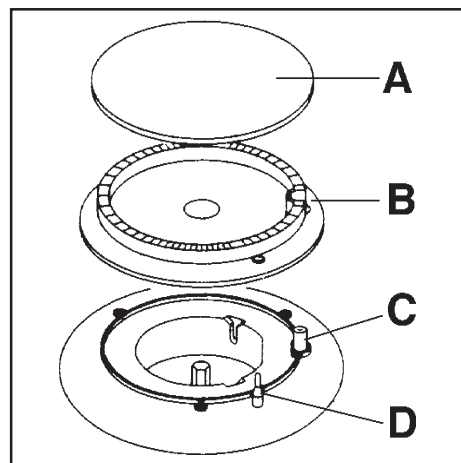
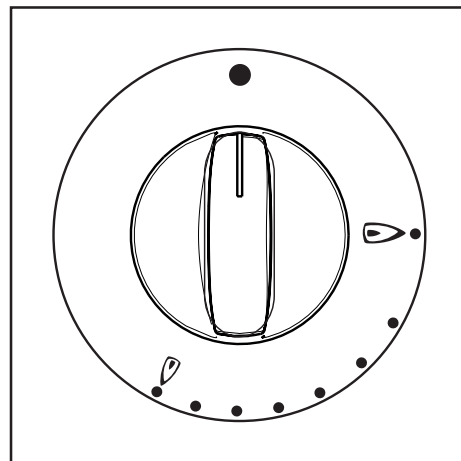
⚠ При подаче электропитания после установки или после его отключения нормальным явлением является автоматическое срабатывание свечи зажигания.

⚠ При использовании кастрюли меньшего, чем рекомендованный размера пламя будет вырываться из под его дна и вызывать перегрев ручки.

i Как только жидкость в кастрюле начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать жидкость на медленном огне.

⚠ Будьте осторожны при приготовлении пищи на масле или жире, так как их горячие брызги легко могут воспламениться.

i Если ручки управления горелками стали поворачиваться с трудом, обратитесь в авторизованный сервисный центр.



- A - Крышка горелки
- B - Рассекатель горелки
- C - Свеча зажигания
- D - Термопара

Органы управления газовым духовым шкафом и электрическим грилем

Ручка выбора режима духового шкафа

● Духовой шкаф выключен

150-240 Диапазон регулировки температуры газового духового шкафа

☞ Гриль - тепло поступает только от верхнего нагревательного элемента

Индикаторная лампочка режима “Гриль”

Индикаторная лампочка режима “Гриль” загорается при повороте ручки выбора режима духового шкафа в положение ☞

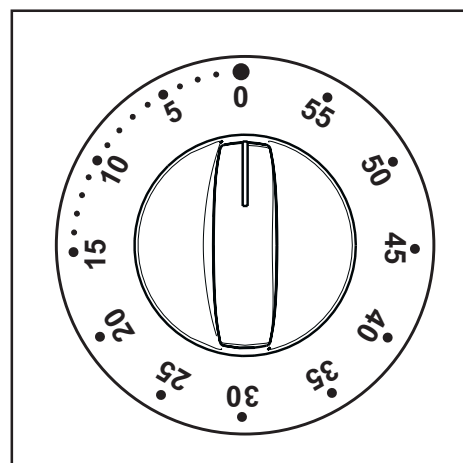
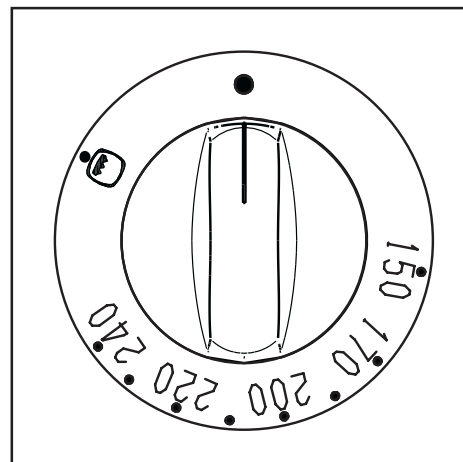
Кнопка включения освещения духового шкафа ☞ ☉

При нажатии этой кнопки загорается лампочка освещения духового шкафа.

Таймер

Плита поставляется в комплекте с механическим таймером. Максимальное время установки таймера составляет один час. Ручку установки таймера следует вначале повернуть по часовой стрелке в положение, соответствующее 60 минутам, а затем - на величину нужного времени.

По истечении установленного времени будет подан звуковой сигнал, который затем автоматически отключится. Однако, духовой шкаф при этом останется включенным.




Перед первым включением плиты



Перед тем, как приступить к эксплуатации плиты, удалите все **элементы упаковки**, находящиеся как изнутри, так и снаружи, включая рекламные наклейки и защитную пленку.

Перед первым использованием духовой шкаф всегда следует нагреть без продуктов. В это время может появиться специфический запах. Это совершенно нормальное явление.

1. Зажгите горелку газового духового шкафа и установите ручку выбора режима духового шкафа и электрического гриля в положение “**240**”.
2. Откройте окно для обеспечения вентиляции.
3. дайте духовому шкафу поработать вхолостую в течение примерно 45 минут;

Далее повторите эту же процедуру с функцией приготовления на гриле  в течение примерно 5-10 минут.



Не чистите духовой шкаф, пока он не остыл.

Ящик для хранения принадлежностей

Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.



Если духовой шкаф включен в течение продолжительного времени, ящик для хранения принадлежностей может нагреться, поэтому в нем нельзя хранить воспламеняемые материалы, например, кухонные рукавицы, полотенца, пластиковые фартуки и т.д.


Принадлежности духового шкафа, например, противни для выпечки, также могут нагреваться, поэтому следует проявлять осторожность, вынимая их из ящика, если духовой шкаф включен или еще не остыл.

Эксплуатация духового шкафа


Предохранительная терморпара духового шкафа


Плита оборудована предохранительной терморпарой; в случае, если по какой-либо причине пламя горелки погаснет, она прервет подачу газа.

Розжиг горелки духового шкафа


 **Автоматический розжиг с помощью кнопки электрического розжига**

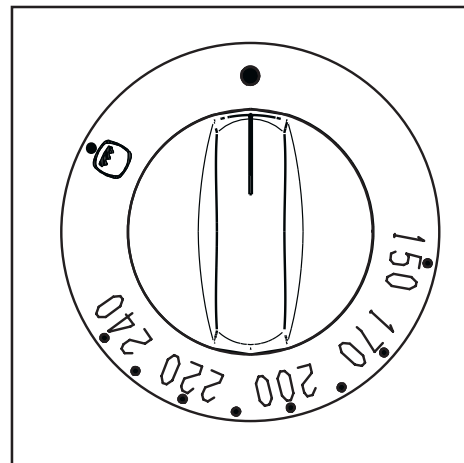
1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите кнопку электрического розжига, маленьким символом искры (⚡).
3. Одновременно нажмите на ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки до максимального значения температуры ("240").
Горелка духового шкафа автоматически загорится. За пламенем можно следить через отверстия в нижней панели духового шкафа.
4. После того, как горелка духового шкафа загорится, держите ручку управления нажатой в течение еще **10-15 секунд**.
5. Отпустите ручку управления и затем осторожно закройте дверцу духового шкафа. Для регулировки температуры через несколько минут поверните ручку на нужное значение.

 **Если пламя горелки духового шкафа случайно погаснет, поверните ручку управления духовым шкафом в положение "●" и подождите не менее минуты перед тем, как предпринимать следующую попытку розжига.**

 **Ручной розжиг (в случае отсутствия электроснабжения)**

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней панели камеры духового шкафа, как показано на рисунке.
3. Нажмите кнопку электрического розжига, маленьким символом искры (⚡).
4. Одновременно нажмите на ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки до максимального значения температуры ("240").
Горелка духового шкафа автоматически загорится. За пламенем можно следить через отверстия в нижней панели духового шкафа.
5. После того, как горелка духового шкафа загорится, держите ручку управления нажатой в течение еще **10-15 секунд**.
6. Отпустите ручку управления и затем осторожно закройте дверцу духового шкафа. Для регулировки температуры через несколько минут поверните ручку на нужное значение.

 **Если пламя горелки духового шкафа случайно погаснет, поверните ручку управления духовым шкафом в положение "●" и подождите не менее минуты перед тем, как предпринимать следующую попытку розжига.**



i Советы и рекомендации

! Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

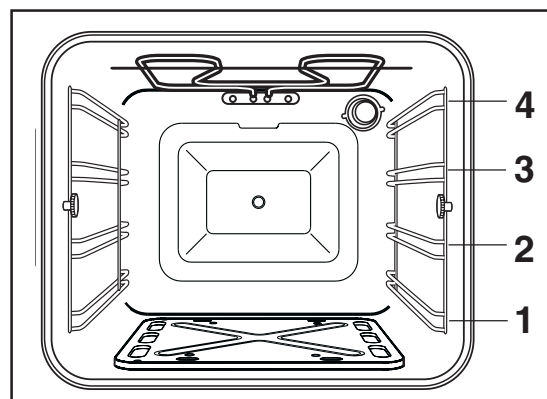
Держитесь в стороне при открывании откидывающейся дверцы духового шкафа. Не давайте ей упасть - придерживайте ее рукой за ручку до тех пор, пока она полностью не откроется.

i Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток. Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке.

Необходимо, чтобы решетка была правильно установлена.

Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.

! **Внимание!** - Не кладите никакие предметы на дно духового шкафа и не накрывайте его алюминиевой фольгой во время приготовления, т.к. это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов. Всегда устанавливайте сковороды, жаропрочную посуду и алюминиевую фольгу на решетки духового шкафа.



Конденсация и пар

Духовой шкаф оборудован эксклюзивной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Более того, при этом сводятся к минимуму время приготовления и потребление энергии. Во время приготовления пищи образуется пар, который выходит наружу при открытии дверцы духового шкафа. Это совершенно нормальное явление.

! Тем не менее, всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.

i При нагревании продуктов происходит образование пара, как в обычном чайнике. При попадании пара на стекло дверцы духового шкафа он конденсируется, в результате чего на ней образуются капельки воды.

Для уменьшения конденсации не забывайте хорошо прогреть духовой шкаф перед тем, как поместить туда продукты. Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Мы рекомендуем Вам протирать дверцу для удаления конденсата после каждого использования духового шкафа.

Посуда для приготовления пищи в духовом шкафу

- Используйте любую посуду для приготовления пищи в духовом шкафу, выдерживающую температуру 23°C.
- Противни для выпечки, жаропрочные тарелки и т.д. ни в коем случае нельзя ставить прямо у решетки вентилятора у задней стенки духового шкафа или устанавливать непосредственно на дно духового шкафа.
- Не используйте противни для выпечки с размерами, превышающими 30 x 35 см (12 x 14 дюймов), т.к. они препятствуют циркуляции тепла и могут отрицательно сказаться на работе духового шкафа.

Влияние типа используемой посуды на результаты приготовления

Посуда отличается по своей толщине, теплопроводности, цвету и т.д., что влияет на способ передачи тепла на находящиеся в них продукты.

- A** Алюминиевая, керамическая, стеклянная жаропрочная, а также яркая блестящая посуда уменьшает степень пропекания/ прожаривания и подрумянивание низа продуктов.
- B** Эмалированная чугунная, выполненная из анодированного алюминия или алюминия с противопригарным покрытием на внутренней поверхности и окрашенной внешней поверхностью, а также массивная и темная посуда увеличивает степень пропекания/ прожаривания и подрумянивание низа продуктов.


Таблица приготовления в газовом духовом шкафу

Значения температур в данной таблице указаны ориентировочно. В зависимости от индивидуальных предпочтений или пожеланий может потребоваться увеличение или уменьшение температуры. Только опыт позволит Вам определить правильные значения, соответствующие Вашим личным предпочтениям.


i Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа. Перед каждым приготовлением духовой шкаф необходимо кратковременно (в течение около 10 минут) прогреть.

БЛЮДО	ТЕМПЕРАТУРА °C	УРОВЕНЬ РЕШЕТКИ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПУДИНГИ			
Молочные пудинги	170	2	1½ - 2 часа
Бисквитный пудинг	210	2	45-60 минут
Заварной крем	190	2	50-60 минут
ТОРТЫ			
Фруктовый торт	170	3	2 часа 15 минут
Рождественский торт	170	3	3½ - 4½ часы
Бисквитный торт	210	2 или 3	10-20 минут
Торт "Мадейра"	210	2 или 3	1 час
Небольшие торты	225	3	15-25 минут
Многослойный торт	240	2	50 минут
Фруктовый пирог	240	2	50 минут
Сладкие пирожки с начинкой	225	2 или 3	15-25 минут
Профитроли	210	2	25 минут
ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА			
Хлеб			
Буханка весом 1 фунт	max	2 или 3	30-40 минут
Хлеб			
Буханка весом 2 фунта	max	2 или 3	30-40 минут
Булочки	max	2 или 3	10-20 минут
ЖАРКОЕ ИЗ МЯСА			
Говядина	225	2 или 3	20-30 минут на 1 фунт / 1/2 кг
Баранина	225	2 или 3	25-30 минут на 1 фунт / 1/2 кг
Свинина и телятина	225	2 или 3	30-35 минут на 1 фунт / 1/2 кг
Курица	225	2 или 3	20 минут на 1 фунт / 1/2 кг
Индейка	210	2 или 3	15-25 минут на 1 фунт / 1/2 кг
Утка	225	2 или 3	25 минут на 1 фунт / 1/2 кг
Фаршированная курица	225	2 или 3	25 минут на 1 фунт / 1/2 кг

Приготовление на гриле

 **Приготовление на гриле следует вести при закрытой дверце духового шкафа.**

Использование гриля

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа и электрического гриля в положение .

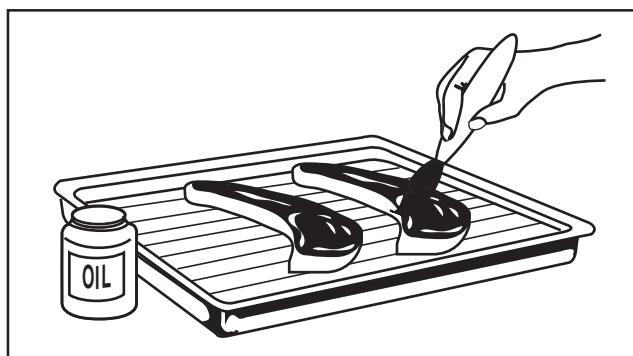
При этом загорится индикаторная лампочка режима “Гриль”.

2. Выбирайте уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого куска. Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к элементу гриля, а для увеличения этого времени - подальше от него.


Перед тем, как приступить к приготовлению мяса или тостов, прогрейте гриль в течение нескольких минут. При необходимости перекладывайте продукты на другой уровень во время приготовления.

Советы и рекомендации

- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы позволить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.
- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, следует класть под решетку.
- При приготовлении тостов мы рекомендуем использовать верхний уровень.
- Во время приготовления куски следует переворачивать в соответствии с рецептом.



Таблицы приготовления - Приготовление на гриле

 Величины температуры духового шкафа указаны ориентировочно. В зависимости от индивидуальных предпочтений или пожеланий может потребоваться увеличение или уменьшение температуры. Указанное в таблице время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа. Мы рекомендуем перед любым приготовлением пищи выполнять кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления (минуты) 	
	Штук	Вес	Уровень 	Темп. °C	Верхняя сторона	Нижняя сторона
Говяжье филе	4	800	3	MAX	12 ~ 15	12 ~ 14
Бифштексы	4	600	3	MAX	10 ~ 12	6 ~ 8
Сосиски	8	—	3	MAX	12 ~ 15	10 ~ 12
Свиные отбивные	4	600	3	MAX	12 ~ 16	12 - 14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	MAX	30 ~ 35	25 ~ 30
Кебаб	4	—	3	MAX	10 ~ 15	10 ~ 12
Курица (грудка)	4	400	3	MAX	12 ~ 15	12 ~ 14
Гамбургеры	6	600	3	MAX	10 ~ 15	8 ~ 10
Рыба (филе)	4	400	3	MAX	12 ~ 14	10 ~ 12
Сэндвичи	4-6	—	3	MAX	3 ~ 7	—
Тосты	4-6	—	3	MAX	2 ~ 4	2 ~ 3

Чистка и техническое обслуживание



Перед выполнением каких-либо операций по чистке плиты или по ее техническому обслуживанию Вы должны **ОТСОЕДИНИТЬ** ее от сети электропитания.

Данное изделие не подлежит чистке паром или с помощью пароочистителя.

Поверхность варочной панели

Варочную панель лучше всего чистить, пока она еще не остыла, так в этом случае брызги продуктов удалять с нее значительно легче, чем в холодном состоянии.

Регулярно протирайте поверхность варочной панели мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, в которую добавлено немного жидкого моющего средства. Не применяйте для чистки следующие средства:

- бытовые моющие средства и отбеливатели
- пропитанные губки, неподходящие для чистки посуды с противопригарным покрытием
- металлические губки;
- Средства для удаления пятен с ванн/раковин.

В случае сильного загрязнения варочной панели рекомендуется выполнять ее чистку с использованием специальных чистящих средств.

Решетка варочной панели

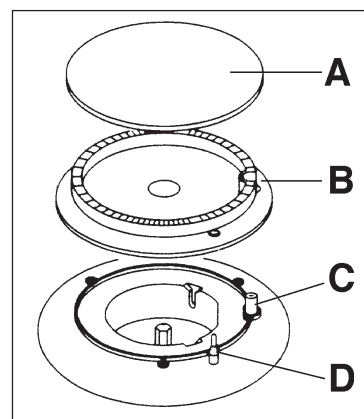
Решетку варочной панели можно мыть в посудомоечной машине. При мойке решетки вручную будьте осторожны при ее протирке, т.к. в результате процесса эмалировки иногда образуются острые края. При необходимости удаляйте трудноудаляемые загрязнения с помощью чистящей пасты.

Горелки

Крышки и рассекатели горелок можно снять для большего удобства чистки.

Мойте крышки и рассекатели горелок горячей водой с мылом, удаляйте загрязнения с помощью мягкой чистящей пасты. Для удаления трудноудаляемых загрязнений можно использовать, с необходимой осторожностью, обильно смоченную в мыльном растворе металлическую губку.

После промывки принадлежностей тщательно вытрите их мягкой тряпкой.



- A) Крышка горелки
- B) Рассекатель горелки
- C) Свеча зажигания
- D) Термопара

Чистка духового шкафа



Духовой шкаф следует постоянно поддерживать в чистоте. Накопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию, особенно при приготовлении на гриле.

Средства для чистки

Перед использованием каких-либо моющих или чистящих средств для чистки духового шкафа убедитесь, что они соответствуют этой цели и рекомендованы изготовителем.

Чистящие средства, содержащие отбеливатель, использовать НЕЛЬЗЯ, т.к. они могут привести к потускнению поверхностей. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.

Чистка духового шкафа снаружи

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духового шкафа и ее уплотнение мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, в которую добавлено немного жидкого моющего средства.



Во избежание повреждения или ослабления стеклянных панелей дверцы не используйте следующие средства:

- Бытовые моющие средства и отбеливатели
- Пропитанные губки, неподходящие для чистки посуды с противопригарным покрытием
- Металлические губки
- Губки для чистки духовок, пропитанные химическими средствами, или аэрозоли
- Средства для удаления ржавчины
- Средства для удаления пятен с ванн/раковин.

Мойте стекло изнутри и снаружи дверцы теплой водой с мылом. В случае сильного загрязнения стекла дверцы с внутренней стороны рекомендуется применять специальные моющие средства для чистки духовки.




НЕ приступайте к чистке дверцы до тех пор, пока стеклянные панели не остынут. При несоблюдении этого требования стеклянная панель может лопнуть.

Если на стеклянной панели появятся трещины или глубокие царапины, это означает уменьшение прочности стекла; в этом случае его следует заменить, в противном случае стекло может лопнуть. Обратитесь в авторизованный сервисный центр, там Вам укажут, что следует предпринять.

Дверца духового шкафа и уплотнение


Перед тем, как приступать к чистке дверцы духового шкафа, мы рекомендуем снять ее с него.

 Действуйте следующим образом:

1. полностью откройте дверцу;
2. найдите две петли, с помощью которых она крепится к корпусу духового шкафа (см. рисунок 1);
3. разблокируйте и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях (см. рисунок 2);
4. возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно поднимите ее в полуоткрытое положение (см. рисунок 3);
5. после этого осторожно выньте дверцу, потянув на себя (см. рисунок 3);
6. положите дверцу на устойчивую ровную поверхность;

Мойте стекло дверцы, используя только мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мылом. Никогда не используйте жесткие абразивные средства.

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

 **НЕ приступайте** к чистке дверцы до тех пор, пока стеклянные панели не остынут. При несоблюдении этого требования стеклянная панель может лопнуть.

Если на стеклянной панели появятся трещины или глубокие царапины, это означает уменьшение прочности стекла; в этом случае его следует заменить, в противном случае стекло может лопнуть. Обратитесь в авторизованный сервисный центр, там Вам укажут, что следует предпринять.

Модели из нержавеющей стали или алюминия:

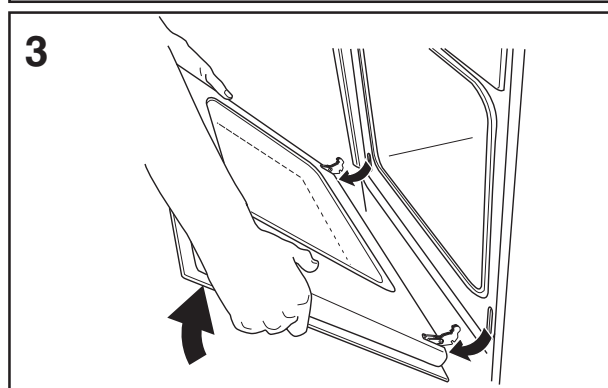
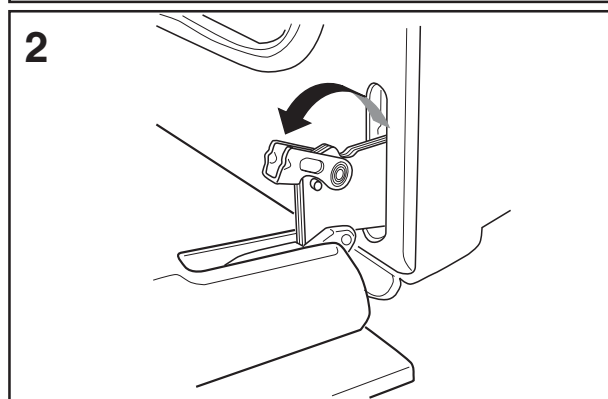
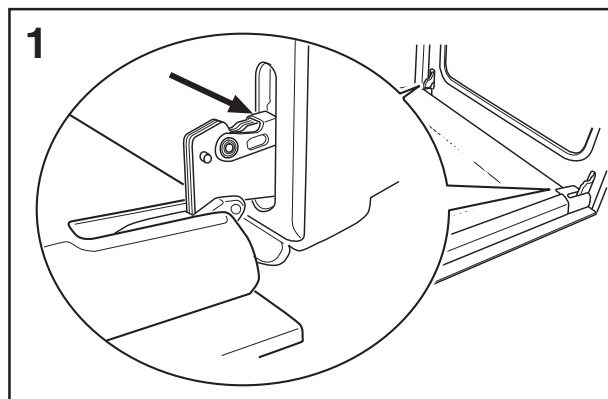
Мы рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только влажной губкой и затем вытирать ее мягкой тряпкой.

Никогда не используйте металлические губки или кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа.

Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

Правильность работы духового шкафа обеспечивается уплотнением, проложенным вдоль краев его камеры.

- Периодически **проверяйте** состояние этого уплотнения. При необходимости мойте его неабразивным моющим средством.
- Если уплотнение окажется **поврежденным**, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не используйте духовой шкаф до ее замены или ремонта.



Решетки и держатели решеток

Для чистки решеток духового шкафа обильно промойте их теплой водой с мылом; устранимые трудноудаляемые загрязнения с помощью хорошо смоченной в мыльном растворе губки. Хорошо сполосните их и вытрите мягкой тряпкой. Держатели решеток можно снять для большего удобства чистки.

Действуйте следующим образом:

- 1) снимите передний винт, придерживая держатель на месте другой рукой (см. рисунок 4);
- 2) отцепите задний крюк и снимите держатель (см. рисунок 5);
- 3) после окончания чистки установите держатели на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

Камера духового шкафа

Эмалированную камеру духового шкафа лучше всего чистить, когда она еще не остыла.

Протирайте камеру духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, после каждого выполнения пищи. Однако, периодически потребуются выполнять более полную и глубокую чистку, используя для этого специальное средство для чистки духового шкафа.

Замена лампочки освещения духового шкафа



Отсоедините плиту от сети электропитания.

В случае необходимости замены лампочки, следует использовать лампочку со следующими параметрами:

- Мощность: 15 Вт/ 25 Вт,
- Напряжение: 230 В (50 Гц);
- Устойчивость к температурам до 300°C,
- Тип цоколя: E14.

Эти лампочки можно приобрести в авторизованном сервисном центре.

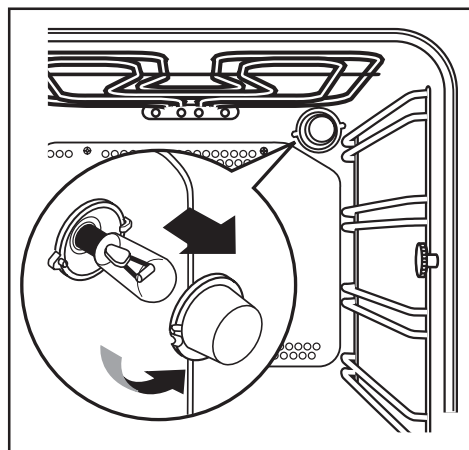
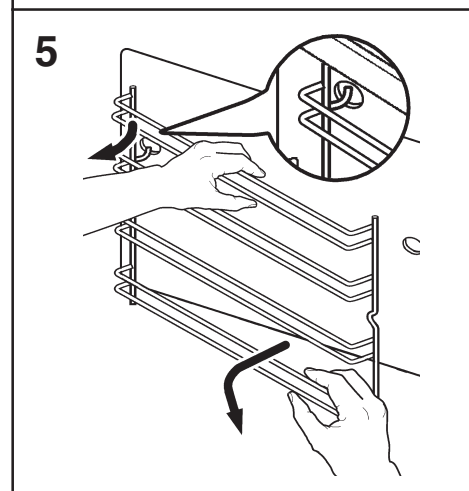
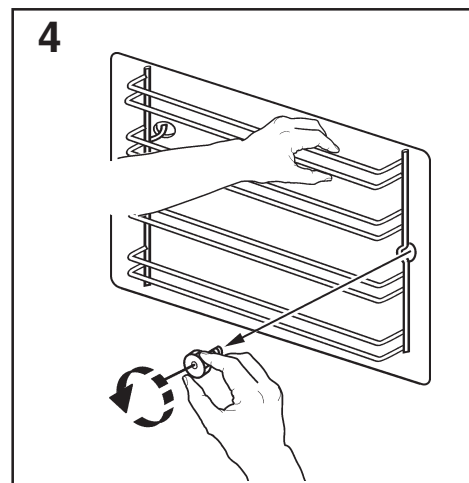
 Замена лампочки:

1. Убедитесь, что духовой шкаф отсоединен от сети электропитания.
2. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки.
3. Выньте неисправную лампочку и замените ее на новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.
5. Снова включите духовой шкаф в сеть.

Проверки - Разное

Периодически проверяйте состояние гибкого шланга, служащего для подключения плиты к газовой магистрали; в случае обнаружения каких-либо повреждений обращайтесь к квалифицированным специалистам для его замены. Рекомендуется ежегодно выполнять его замену.

Обеспечьте периодическую смазку кранов квалифицированными специалистами. В случае ненормальной работы плиты вызывайте квалифицированных специалистов для ее проверки.



Чистка крышки (только для модели EKG 6720 X)

Стеклопанельную крышку можно снять для удобства чистки (см. рисунок).

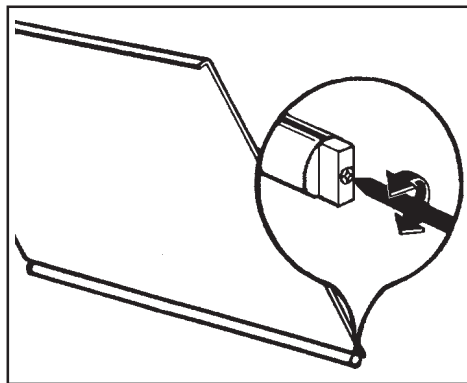
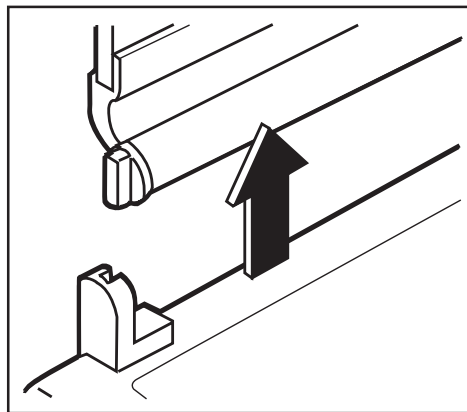
Мойте стеклопанельную крышку только теплой водой, не применяя тряпки из грубых тканей или абразивные средства.

Вымыв крышку, осторожно навесьте ее на петли.

Балансировка крышки (только для модели EKG 6720 X)

Плиты со стеклопанельной крышкой оснащены специально сбалансированными пружинами, вставленными в петли с задней стороны плиты, которые обеспечивают легкое и плавное закрывание крышки.

С помощью отвертки можно отрегулировать усилие, необходимое для открывания/закрывания крышки. Усилие, необходимое для открывания или закрывания крышки, можно увеличить или уменьшить, повернув регулировочный винт 2 или 3 раза, как показано на рисунке.



Возможные неисправности

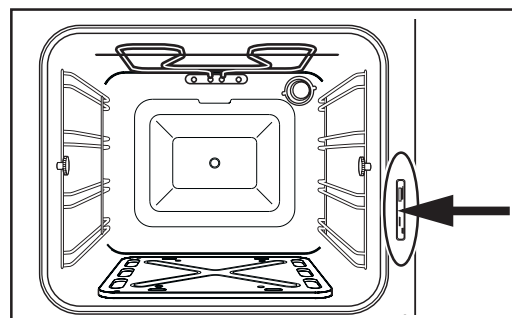
Если плита не функционирует должным образом, перед тем, как обращаться в сервисный центр, пожалуйста проверьте, нельзя ли устранить неисправность нижеописанными способами.

НЕИСПРАВНОСТЬ	УСТРАНЕНИЕ
■ При зажигании горелки нет искры.	<ul style="list-style-type: none">◆ Проверьте, что плита включена в сеть и что в розетке имеется напряжение.◆ Проверьте, не перегорел ли сетевой предохранитель.◆ Проверьте правильность установки крышки и рассекателя горелки, например, после чистки.
■ Газ по диаметру горелки горит неравномерно.	<ul style="list-style-type: none">◆ Проверьте, что главный инжектор не засорен и что рассекатель свободен от остатков пищи.◆ Проверьте правильность установки крышки и рассекателя горелки, например, после чистки.
■ Духовой шкаф не включается.	<ul style="list-style-type: none">◆ Проверьте, выбран ли режим приготовления.◆ Проверьте правильность электрического подключения духового шкафа, а также наличие напряжения в розетке, в которую он включен.
■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа.	◆ Проверьте лампочку освещения духового шкафа и при необходимости замените ее (см. “Замена лампочки освещения духового шкафа”).
■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени.	<ul style="list-style-type: none">◆ Возможно следует подрегулировать температуру приготовления.◆ См. содержание настоящего руководства, в частности главу “Эксплуатация духового шкафа”.
■ Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	◆ Оставляйте продукты в духовке в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления.

Сервис и запасные части

Если после проведения проверок, описанных в предыдущем разделе, плита по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора (**Mod.**), продуктовый номер (**Prod. No.**) и серийный номер (**Ser. No.**), приведенные на паспортной табличке. Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны (см. рисунок). Сервис и запчасти

Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем плиты и снабженные данным символом, имеются только в наших сервисных центрах и в авторизованных магазинах по продаже запчастей.



Указания для установщика

Технические данные

Духовой шкаф

Электрический гриль	1650 Вт
Горелка газового духового шкафа	
2700 Вт (G20 20 мбар-G30 30 мбар) - 2400 Вт (G20 13 мбар)	
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт
Полная электрическая мощность	1675 Вт
Напряжение питания (50 Гц)	230 В

Варочная панель

Задняя левая горелка (для ускоренного приготовления)	
2000 Вт (G20 20 мбар/G30 30 мбар)-1400 Вт (G20 13 мбар)	
Передняя левая горелка (быстродействующая)	
3000 Вт (G20 20 мбар)-2800 Вт (G30)-1900 Вт (G20 13 мбар)	
Задняя правая горелка (для ускоренного приготовления)	
2000 Вт (G20 20 мбар/G30 30 мбар)-1400 Вт (G20 13 мбар)	
Передняя правая горелка (вспомогательная)	
1000 Вт (G20 20 мбар/G30 30 мбар)-900 Вт (G20 13 мбар)	

Размеры плиты

Высота	850 мм
Ширина	600 мм
Глубина	600 мм
Объем духового шкафа	56 литров
Прибор класса 1 и класса 2	подкласса 1
Категория:	II2H3+
Плита отрегулирована на работу с газом типа:	G20 20 мбар

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Диаметр обводного клапана 1/100 мм
Вспомогательная	28
Для ускоренного приготовления	32
Быстродействующая	40
Духовой шкаф	52

Параметры горелок

ТИП ГАЗА	ГОРЕЛКА	БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩАЯ (большая)		ДЛЯ УСКОРЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (средняя)		ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО (малая)		ДУХОВОГО ШКАФА	
		МАХ	MIN	МАХ	MIN	МАХ	MIN	МАХ	MIN
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ 20 мбар	НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (кВт)	3,0	0,65	2,0	0,45	1,0	0,33	2,7	1,0
	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД (м³/час)	0,286	0,062	0,190	0,043	0,095	0,031	0,257	0,095
	ДИАМЕТР ИНЖЕКТОРА	119	Регул.	96	Регул.	70	Регул.	114	Регул.
LPG (СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ) 30 мбар	НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (кВт)	2,8	0,65	2,0	0,45	1,0	0,33	2,7	1,0
	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД (г/час)	202	47	144	33	72	24	196	73
	ДИАМЕТР ИНЖЕКТОРА 1/100 мм	86	40	71	32	50	28	83	52
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ 13 мбар*	НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (кВт)	1,9	0,65	1,4	0,45	0,9	0,33	2,4	1,0
	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД (г/час)	0,181	0,062	0,133	0,043	0,086	0,031	0,229	0,095
	ДИАМЕТР ИНЖЕКТОРА 1/100 мм	120	Регул.	105	Регул.	80	Регул.	123 X	Регул.

* Природный газ G20 13 мбар подлежит использованию только в России

Установка



Плиту нельзя устанавливать на подставке.

Следующие указания предназначены для квалифицированного специалиста и их задачей является помочь ему произвести установку плиты в соответствии с действующими нормами.

При выполнении каких-либо операций, требующих отсоединения плиты от электропитания, следует действовать с максимальной осторожностью.



ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ УЩЕРБ, ЯВИВШИЙСЯ РЕЗУЛЬТАТОМ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ, НЕ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.

Требования к установке

Внимание - Плита должна устанавливаться и эксплуатироваться только в постоянно вентилируемом помещении в соответствии с действующими нормами и правилами.

Для обеспечения правильной работы газовой варочной панели необходимо обеспечить достаточный для сгорания газа приток воздуха в помещение. (Установщик должен придерживаться действующих норм и правил).

Воздух должен поступать в кухню непосредственно через отверстия, выполненные в наружной стене. Эти отверстия (или отверстие) должны быть выполнены таким образом, который исключал бы возможность их перегорания как изнутри, так и снаружи.

Установка и техобслуживание плиты должны проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами.

Электрическое подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами.

Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, вызванные плохим заземлением или его отсутствием.

Удаление продуктов сгорания

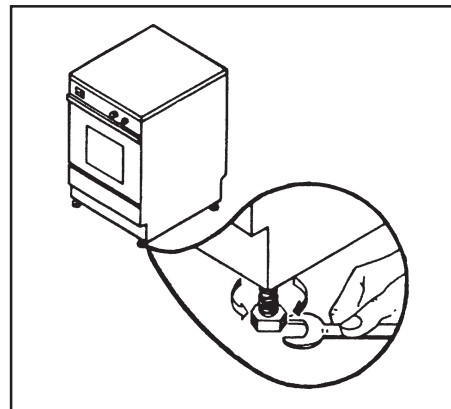
Продукты сгорания газовых кухонных приборов должны удаляться с помощью вытяжки, непосредственно соединенной с воздуховодом вытяжной вентиляции или выходящей наружу.

Размещение

Плита предназначена для установки рядом с предметами мебели, высота которых не превышает высоту рабочей поверхности варочной панели.

Выравнивание

Плита оборудована небольшими регулируемыми по высоте ножками, находящимися в углах его основания. Регулируя положение ножек (см. рисунок), можно изменять высоту плиты таким образом, чтобы обеспечить ее оптимальное выравнивание относительно других поверхностей и равномерное распределение жидкостей в стоящей на ней посуде.



Подключение к газовой магистрали

Подключение к газовой магистрали должно выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Компания-изготовитель отгружает плиту после проведения приемосдаточных испытаний, настроенную на работу с типом газа, указанным на паспортной табличке, размещенной с задней стороны плиты вблизи соединительного патрубка. Убедитесь, что тип газа в Вашей магистрали соответствует типу газа, указанному на паспортной табличке.

Подключение к газовой магистрали

LPG : используйте штуцер «В» для резиновых шлангов.

Природный газ : используйте штуцер «А».

Всегда устанавливайте прокладку «С». Затем выполняйте подключение, как указано в предыдущем разделе.

Подключение с помощью жестких труб или гибких металлических шлангов

Для обеспечения большей безопасности рекомендуется выполнять подключение к газовой магистрали, используя жесткие трубы (например, медные) или гибкие шланги из нержавеющей стали во избежание приложения к плите каких-либо механических нагрузок. Патрубок для присоединения к газовой магистрали имеет резьбу Gc 1/2. Установка данного типа должна выполняться только и исключительно с использованием гибкого металлического шланга, соответствующего действующим нормам и правилам.

Подключение с помощью гибкого неметаллического шланга

Для использования гибкого шланга в соответствии с действующими правилами необходимо обеспечить легкую возможность его осмотра и контроля его состояния на всем его протяжении. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен с помощью хомутов в соответствии с действующими нормами и правилами. Гибкий шланг должен соответствовать следующим требованиям:

- температура ни одной из его частей не должна превышать комнатную более, чем на 30°C; если шланг нужно пропустить сзади плиты, его следует прокладывать так, как указано на рисунке;
- он не должен быть длиннее 1500 мм;
- он не должен иметь сужений;
- он не должен быть изогнут или перекручен;
- он не должен касаться острых кромок или углов;
- обеспечена возможность осмотра шланга для оценки его состояния.

Контроль состояния шланга заключается в проверке того, что:

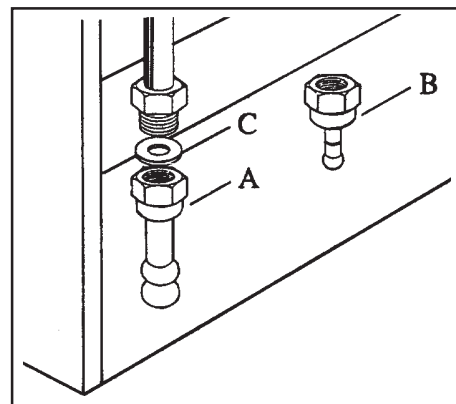
- как на концах шланга, так и на всем его протяжении отсутствуют трещины, надрезы или следы обгорания;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности шланга не истек.

В случае обнаружения одного или нескольких несоответствий не ремонтируйте шланг, а замените его.



ВНИМАНИЕ:

По завершении установки проверьте герметичность всех трубных соединений с помощью мыльного раствора, ни в коем случае не применяйте для этого открытое пламя.





ВНИМАНИЕ:

Переоборудование плиты должно выполняться только уполномоченным квалифицированным специалистом.

Важно отметить, что данная модель предназначена для работы на природном газе G20 давлением 20 мбар, но может быть переоборудована для работы на природном газе G20 давлением 13 мбар (только для России) или на сжиженном газе G30 давлением 30 мбар при условии установки соответствующих инжекторов. Это обеспечивает соответствующую регулировку расхода газа.

Переоборудование на другие типы газа

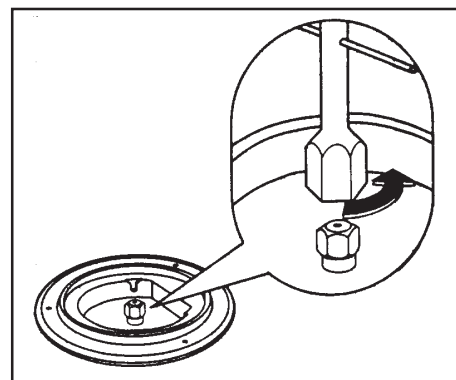
Для переналадки плиты на тип газа, отличный от того, на работу с которым она настроена, выполните по порядку нижеприведенные указания.

Замена инжекторов горелок варочной панели

- 1) Снимите решетки.
- 2) Снимите крышки и рассекатели горелок.
- 3) С помощью торцевого ключа на 7 открутите и снимите инжекторы и замените их на те, которые соответствуют применяемому типу газа (см. таблицу “Параметры горелок”).
- 4) Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

Замените идентификационную табличку (размещенную вблизи трубы подачи газа) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа. Вы найдете эту табличку в пакете с инжекторами, поставляемом вместе с прибором.

Эти горелки не требуют какой-либо регулировки подачи первичного воздуха.

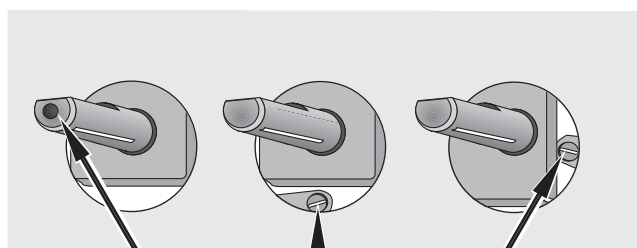


Горелки варочной панели - Регулировка минимального уровня пламени

Регулировка минимального уровня пламени:

- 1) поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
- 2) Снимите ручку.
- 3) Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана, расположенного по центру газового крана (см. рисунок). При переоборудовании панели с природного газа давлением 20 мбар на сжиженный нефтяной газ (LPG) закрутите регулировочный винт до упора. При переоборудовании панели со сжиженного нефтяного газа (LPG) на природный газ давлением 20 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота. При переоборудовании панели с природного газа давлением 20 мбар на природный газ давлением 13 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота. При переоборудовании панели со сжиженного нефтяного газа (LPG) на природный газ давлением 13 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 3/4 оборота.
- 4) Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

Убедитесь, что при быстром повороте ручки из максимального положения в минимальное пламя не гаснет.



Винт обводного клапана

Замена инжектора горелки газового духового шкафа

Для замены инжектора горелки газового духового шкафа выполните следующую процедуру:

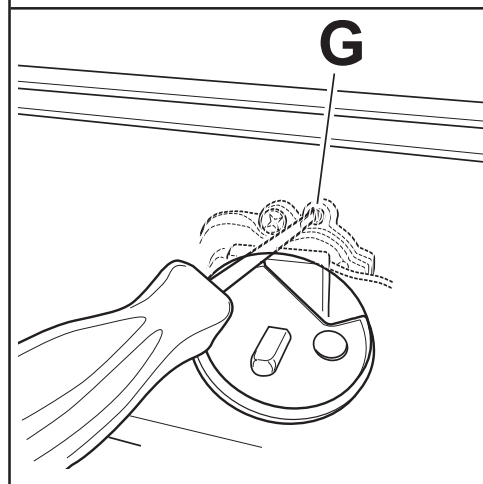
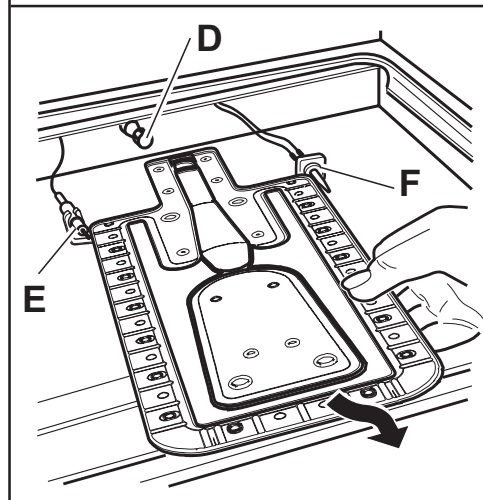
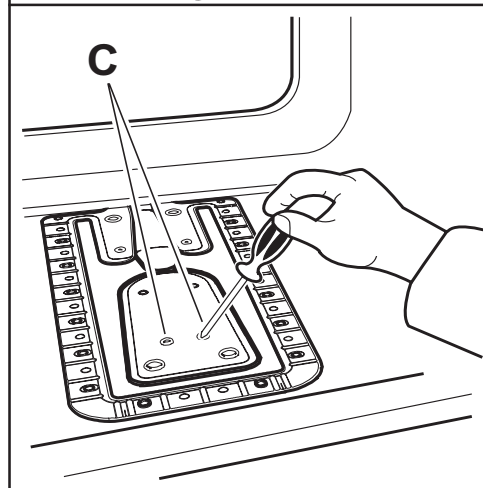
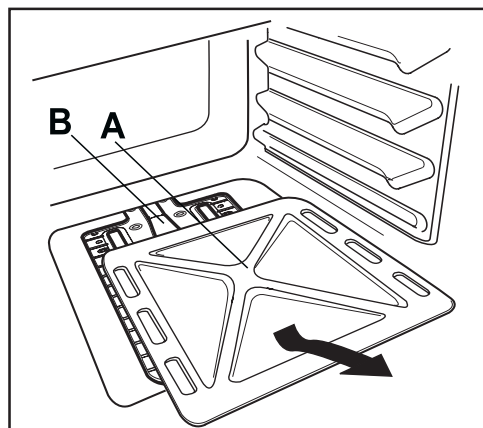
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (“A”);
2. Отвинтите два винта (“C”) крепления горелки газового шкафа
3. Осторожно сдвиньте горелку газового шкафа с держателя инжектора (“D”) и медленно сдвиньте ее влево так, чтобы не натягивать соединительные провода, идущие к свече зажигания (“E”) и к (“F”) термопаре;
3. С помощью торцевого ключа на 7 открутите и снимите инжектор газового шкафа (“D”) и замените его на нужный (см. таблицу “Параметры горелок”).
4. Выполните повторную сборку горелки, повторив вышеописанную процедуру в обратном порядке.
5. Замените идентификационную табличку (размещенную вблизи трубы подачи газа) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа, поставляемую вместе с комплектом инжекторов.

Регулировка минимального уровня пламени горелки газового духового шкафа

После выдерживания духового шкафа, установленного на максимальную температуру, в течение 10 минут при закрытой дверце поверните ручку управления на минимум.

Для доступа к винту обводного клапана термостата (“G”) и регулировки минимального уровня пламени действуйте следующим образом:

1. снимите ручку выбора режима духового шкафа и электрического гриля.
2. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана, расположенного по центру газового крана (см. рисунок). При переоборудовании с природного газа давлением 20 мбар на сжиженный нефтяной газ (LPG) закрутите регулировочный винт до упора. При переоборудовании со сжиженного нефтяного газа (LPG) на природный газ давлением 20 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота. При переоборудовании с природного газа давлением 20 мбар на природный газ давлением 13 мбар открутите обводного клапана примерно на 1/4 оборота. При переоборудовании со сжиженного нефтяного газа (LPG) на природный газ давлением 13 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 3/4 оборота.
3. Установите ручку на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.
4. В заключение убедитесь, что при быстром повороте ручки из максимального положения в минимальное пламя не гаснет.



Электрическое подключение

Плита предназначена для включения в сеть однофазного напряжения номиналом 230 В.

Перед выполнением электрического подключения убедитесь в том, что:

- параметры сети электропитания у Вас дома позволяют выдерживать нагрузку, создаваемую включением плиты (см. паспортную табличку).
- плита должным образом заземлена через сетевую розетку в соответствии с действующими местными нормами и правилами.
- к сетевой розетке или многополюсному размыкателю, используемому для электрического подключения, обеспечивается легкий доступ после установки плиты.

Плита поставляется без сетевого шнура, поэтому Вам будет нужно подключить к ней кабель со стандартной вилкой, параметры которой должны соответствовать полной электрической мощности плиты, указанной на паспортной табличке. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку.

В случае фиксированного подсоединения к сети между плитой и сетевыми проводами необходимо установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, соответствующий существующим требованиям. Коричневый провод (идущий с клеммы клеммной колодки плиты) должен всегда быть подсоединен к фазе сети электропитания. В любом случае сетевой шнур должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, на 50 °С превышающей комнатную температуру.

Замена сетевого шнура

При необходимости замены сетевого шнура используйте только специальный кабель. Обращайтесь за ним в сервисный центр. Желто-зеленый провод заземления должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (см. рисунок). После выполнения подключения проверьте работу нагревательных элементов в течение около 3 минут, чтобы убедиться в правильности их функционирования.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения стандартных мер безопасности.

