

# Fornelli

СПЕЦИАЛИСТ ПО ВСТРАИВАЕМЫМ ДУХОВЫМ ШКАФАМ  
И ВАРОЧНЫМ ПОВЕРХНОСТЯМ

## ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

FG 60  
**FORNO**

ГАЗОВЫЙ  
ДУХОВОЙ ШКАФ  
(независимый)



RUS

Инструкция по применению

телефоны технической поддержки

[www.fornelli.ru](http://www.fornelli.ru)



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

## 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.

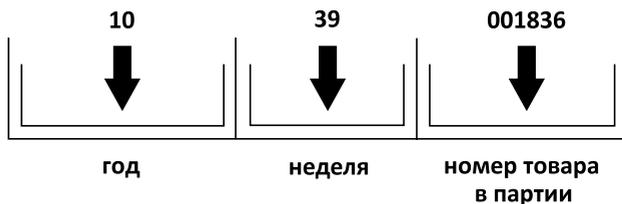
Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001, 



Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере.

Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на духовом шкафу. Расшифровка серийного номера 1039001836 (пример):

В данном примере прибор изготовлен на 39 неделе 2010 года.



# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....	2
Комплектация.....	4
Технические характеристики духового шкафа .....	4
<b>УСТАНОВКА</b>	
Расположение .....	6
Установка встраиваемой духовки .....	7
Подключение к электросети.....	9
Подсоединение кабеля к сети .....	9
Подключение газа .....	10
Подключение через негибкую (стальную или медную) трубу .....	10
Подключение гибкой стальной трубой .....	10
Контроль плотности подсоединения.....	11
Настройка духовки на другой тип газа .....	11
Установка минимального пламени горелки духового шкафа .....	12
<b>ОПИСАНИЕ</b>	
Панель управления .....	13
Газовая духовка .....	14
Использование газовой духовки .....	14
Ручное зажигание горелки духовки .....	14
Электрическое зажигание .....	14
Приготовление пищи в духовке .....	15
Газовый гриль .....	15
Электрическое зажигание .....	15
Рекомендации по приготовлению пищи на гриле .....	16
Использование вертела .....	17
Таймер.....	17
Уход и текущее обслуживание .....	18
Чистка .....	18
Снятие дверцы духового шкафа .....	18
Индикатор духового шкафа .....	20
Рекомендации по утилизации .....	20
<b>ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ</b>	
Рекомендации по приготовлению блюд.....	21
Выпечка пирогов .....	21
Приготовление пиццы .....	21
Приготовление рыбы и мяса.....	22
Приготовление блюд в духовке (таблица) .....	23
<b>Гарантийный талон, условия обслуживания, список сервисных центров .....</b>	<b>25</b>

TM FORNELLI

ФОРНЕЛЛИ ЭЛЕТТРОДОМЕСТИЧИ С.Р.Л. ВИА ДЕЖИЛИ АУЗОНИ 7-01/А КАП 00 185, Рим, Италия

Производитель: Терим С.п.А. Виа Джардини, 1420-41040 Баджовара (Модена)-Италия

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

### СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

#### **ВНИМАНИЕ!**

**Во избежание поломки перед подключением техники в холодное время года необходимо выдерживать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.**

#### **Оборудование должно быть заземлено!**

1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Это оборудование должно использоваться в домашних условиях для приготовления пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование духовки в офисах, предприятиях сферы обслуживания, просвещения, здравоохранения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Данная инструкция относится к оборудованию класса 3 (встраиваемое оборудование).
4. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
5. Убедитесь, что Ваша духовка не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
6. Запрещено использование удлинителей и тройников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемому оборудованию мощности. Розетка и вилка должны быть одного типа.
7. Перед подключением оборудования проверьте соответствие электрических параметров Вашей духовки и электрической сети. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице (см. заднюю стенку духовки).
8. Духовка должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
9. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
10. Если духовка подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между раз-

## Инструкция по установке и эксплуатации

веденными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.

11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по уходу за духовкой.

12. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте питающий кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из обслуживающей организации.

13. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.

14. Ваша духовка должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать духовку другой работой, (например, отапливать помещения) делайте это на свой страх и риск. Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим использованием.

15. Не касайтесь духовки, если Ваши руки или ноги влажные или сырые.

16. Использование газового оборудования требует постоянного притока воздуха. Устанавливая духовку, строго следуйте инструкциям, изложенным в § «Расположение» настоящего Руководства. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.

17. Запрещается изменение конструкции духовки и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.

18. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с духовкой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.

19. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую духовку без присмотра. Отключайте духовку от сети, когда уезжаете надолго. Прекройте подачу газа.

20. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и тп.) рядом с работающим оборудованием, не храните в духовке огнеопасные материалы.

21. Духовка и гриль во время работы сильно нагреваются — никогда не доставайте до нагревательных элементов внутри духовки и держите детей на безопасном расстоянии. Части духовки после выключения долгое время остаются горячими. Будьте осторожны, не прикасайтесь к духовке: дождитесь, когда она полностью остынет.

22. Если духовка не используется, проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «Выключено» .

23. При возникновении нестандартной ситуации отключите духовку от сети и прекройте подачу газа, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).

24. Если Вы решили, что оборудование больше не годится для эксплуатации, сделайте его непригодным для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Ваш духовой шкаф относится к категории встраиваемой техники. Заводская табличка с обозначением модели духового шкафа находится на ограничителе хода дверцы духовки и видна после открытия дверцы.

#### В комплект поставки духового шкафа входят:

Духовой шкаф	1 шт.
Противень	1 шт.
Решётка	1 шт.
Вертел	1 шт.
Штуцер для подключения газа с помощью гибкого шланга	1 шт.
Прокладка для штуцера	2 шт.
Жиклёры для балонного газа	2 шт.
Комплект крепежа духового шкафа к мебели	1 комплект
Инструкция по применению	1 шт.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Это оборудование соответствует следующим стандартам ЕЭС:	
<b>90/396/ЕЕС</b> - по газовому оборудованию;	<b>93/68/ЕЕС</b> - по общим стандартам;
<b>73/23/ЕЕС</b> - по низкому напряжению;	<b>89/109/ЕЕС</b> - по материалам или объектам, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами.
<b>89/336/ЕЕС</b> - по электромагнитной совместимости;	

Газовые духовые шкафы, представленные в данной инструкции по эксплуатации, сертифицированы органом по сертификации «ТЕСТБЭТ».

Регистрационный номер в Госреестре – РОСС RU.0001.11МЕ10

Газовые духовые шкафы 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 1317.3.3-2008-08



# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Размеры элементов духового шкафа и ниши для его встраивания.

**Объем духового шкафа: общий – 60 л., полезный – 54л.**

Размеры встраивания духового шкафа, мм	Высота	Ширина	Глубина (длина)
Размеры лицевой панели	597	595	24
Размеры встраиваемой части	578	565	540
Размеры ниши для встраивания	600	570	560 min

**Вес нетто, кг: 32**

### Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа

Элемент	FG 60 FORNO
Суммарная мощность теплового нагрева (газовая), кВт	2,4
Мощность теплового нагрева гриля (газовая), кВт	1,5
Мощность теплового нагрева нижнего нагревательного элемента (газовая), кВт	2,4
Максимальная мощность духового шкафа (электрическая), кВт	0,05
Мощность мотора вентилятора охлаждения, Вт	22
Мощность лампы подсветки, Вт	25
<b>Напряжение питания духового шкафа/ Частота:</b>	<b>220–240 В ~/ 50/60 Гц</b>
<b>Класс защиты</b>	<b>1</b>

## Инструкция по установке и эксплуатации

### УСТАНОВКА

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию духовок в соответствии с действующими нормами безопасности.

**Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите духовку от электрической сети.**

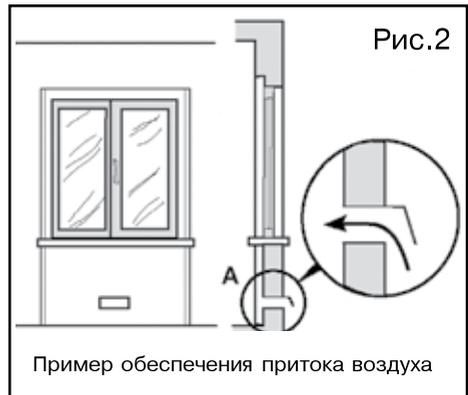
### РАСПОЛОЖЕНИЕ

Духовка должна устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией, для этого необходимо, чтобы соблюдались следующие требования:

а) Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор, которые необходимо включать при работе духовки (рис. 1).

б) Для надлежащего сгорания в помещении должен поступать свежий воздух. Для правильного сгорания необходимо обеспечить поток воздуха не менее  $2 \text{ м}^3/\text{час}$  на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу, конструкция которой не допускает засорения (рис. 2). Рядом приведены варианты сечения вентиляционной трубы в зависимости от объема помещения, в котором устанавливается духовка.

Объем, помещения, $\text{м}^3$	Сечение вентиляционной трубы, $\text{см}^2$
менее 5	110
5-10	не менее 50
более 11	не требуется



## Инструкция по установке и эксплуатации

Также воздух может поступать из смежных комнат (кроме спален и пожароопасных помещений), если они имеют подобную же приточную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха (рис. 3).

в) При длительной работе духовки может потребоваться дополнительная вентиляция, например, открытое окно или наличие кондиционера.

г) Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня пола (в подвалах и полуподвалах). Рекомендуем держать в кухне только используемый баллон и устанавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), способных нагреть баллон до температуры выше 50°C.



Рис. 3

## УСТАНОВКА ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ

Основным условием правильной установки встроенной духовки является обеспечение надлежащей циркуляции воздуха вокруг нее. Чтобы выполнить это условие на рис. 4 приведены габаритные размеры кухонной мебели (тумба под столешницей или колонка), куда может быть установлена монтируемая духовка. Для обеспечения необходимой вентиляции духовки снимите заднюю стенку с модуля кухонной мебели.

Панели смежной кухонной мебели должны быть сделаны из огнеупорных материалов. В частности мебель с деревянной клеевой облицовкой должна быть устойчива к нагреву до 100°C.

Для предотвращения возможного контакта с деталями, находящимися под напряжением, необходимо исключить доступ к ним без применения инструмента.

## Инструкция по установке и эксплуатации

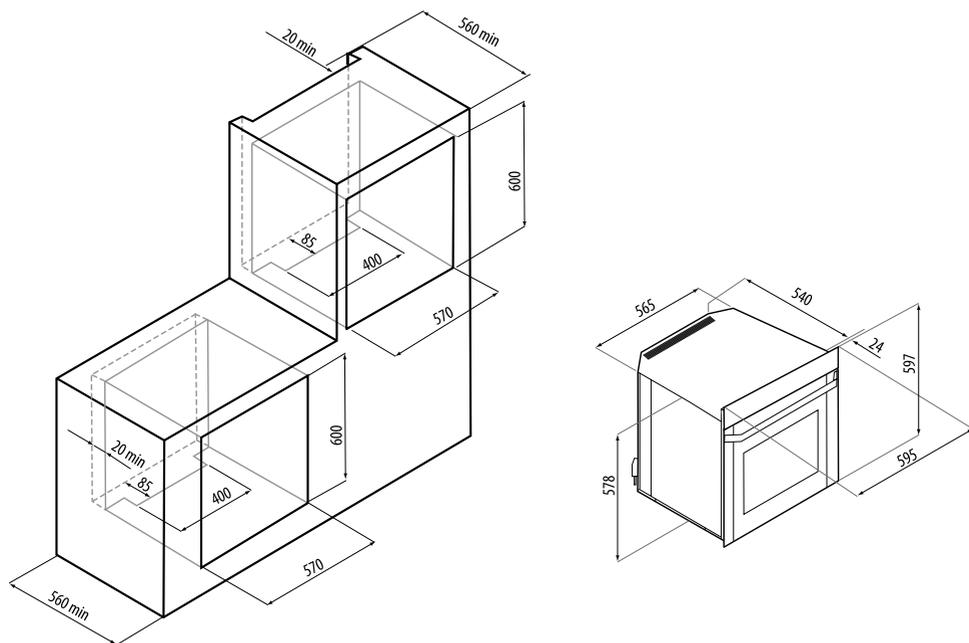


Рис. 4

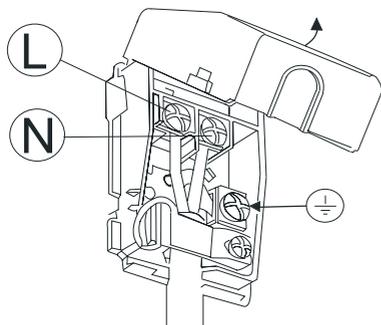


Рис. 5

## Инструкция по установке и эксплуатации

Ваша газовая духовка оборудована системой электрического розжига, вертелом, освещением, а также газовым грилем. В связи с этим требуется ее подключение к электрической сети.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Эти духовки оснащены трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током, напряжение и частота которого указаны на табличке технических характеристик (расположенной на оборудовании) и в инструкции по эксплуатации.

#### Установка питающего кабеля

Если на Вашей газовой духовке питающий кабель еще не установлен, подсоедините его. Для этого:

- откройте коммутационную коробку;
- отверните винт фиксирующего хомута и три винта на контактах L-N и 
- закрепите провода винтами по следующей цветовой схеме: синий (blue) — нейтраль (N); коричневый (brown) — фаза (L); зеленый & желтый (yellow-green) — заземление . Рис. 5.

#### Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик и местные стандарты) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует

располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- технические характеристики духовки, указанные в информационной табличке (на оборудовании и/или на упаковке), соответствуют характеристикам сети;
- предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают максимальную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования (см. табличку характеристик);
- система заземления выполнена без разрывов и соответствует установленным требованиям;
- если вилка не подходит к розетке, замените розетку при помощи квалифицированного специалиста, который также должен проверить, что сечение проводки соответствует потребляемой оборудованием мощности;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

#### ВНИМАНИЕ!

**Никогда не используйте удлинители, переходники, двойные и более розетки, которые могут стать причиной перегрева и возгорания.**

Оборудование, подключенное с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасным.

Производитель не несет ответственности за ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных норм установки.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

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 духовки к газу должно производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими стандартами и после проверки соответствия типа подключаемого газа, тому, на который настроено оборудование. При несоответствии типов газа, следуйте инструкциям параграфа «Настройка плиты на другой тип газа».

Если духовка подсоединяется к баллону со сжиженным газом, отрегулируйте его давление в соответствии с действующими нормами техники безопасности, на баллон с газом необходимо установить редуктор.

**Важно:** для безопасной и долгой работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в табл. 1 «Давление газа и размеры жиклеров».

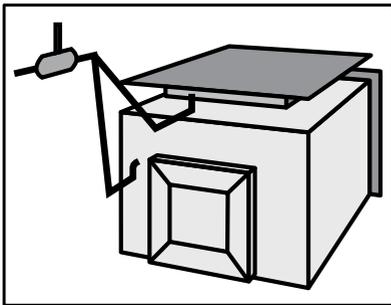
Если над духовкой устанавливается газовая рабочая поверхность, подключение к газу производится отдельно. И рабочая поверхность и духовка должны иметь свой кран подачи газа (рис. 6).

### Подключение через негибкую (стальную или медную) трубу

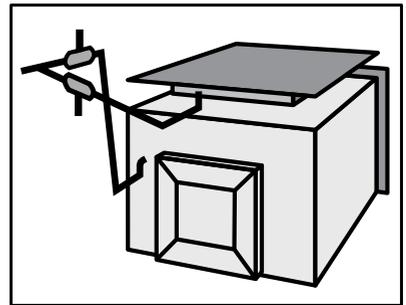
Подключение должно быть произведено таким образом, чтобы исключить механическое напряжение в любой части трубопровода и оборудования. Газовый вывод оборудования приспособлен для подключения цилиндрической газовой трубы с наружной резьбой 1/2 дюйма.

### Подключение гибкой стальной трубой

Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной



**НЕПРАВИЛЬНО**



**ПРАВИЛЬНО**

Рис. 6

## Инструкция по установке и эксплуатации

резьбой 1/2 дюйма. Используйте только трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам. Полная длина трубы не должна превышать 2000 мм. После подключения обязательно убедитесь, что гибкая стальная труба не касается движущихся предметов и не пережата.

### Контроль плотности подсоединения

После подключения оборудования проверьте все места газовых соединений на наличие утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

### Настройка духовки на другой тип газа

Если для данного прибора требуется иной тип газа, чем тот, который есть в наличии (см. серийный номер, расположенный рядом с петлей дверцы духового шкафа), инжекторы следует заменить, или, как минимум, отрегулировать.

#### Горелка духовки

Чтобы поменять жиклёр духовки, необходимо сделать следующее: откройте дверцу духового шкафа, снимите нижнюю поверхность А, скрутите винт В (рис. А) и разберите горелку духовки С (см. рис. В).

Удалите инжектор (см. рис.В) и замените его другим, подходящим для данного типа газа (см. табл. 1).

Соберите все в обратном порядке, обращая внимание на то, чтобы правильно установить горелку на предназначенное для нее щелевое отверстие внизу.

#### Горелка гриля

Для замены инжектора гриля необходимо сделать следующее: откройте

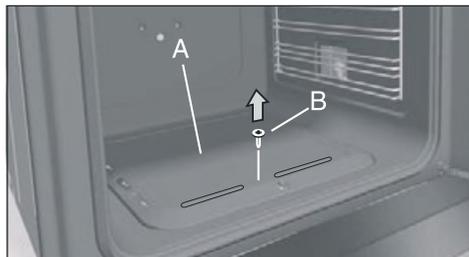


Рис. А

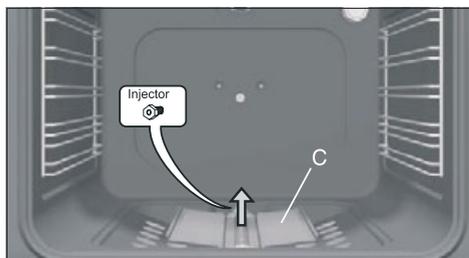


Рис. В

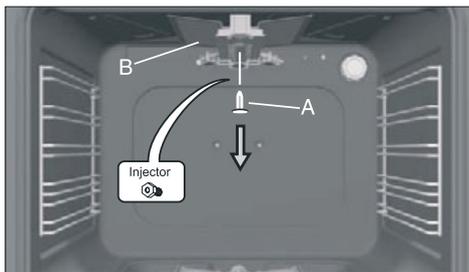


Рис. С

дверцу духового шкафа, скрутите винт А и разберите горелку гриля С (см. рис. С). Удалите и замените его подходящим для данного типа газа (см. табл. D).

Соберите все в обратном порядке, обращая внимание на то, чтобы правильно установить горелку на предназначенное для нее щелевое отверстие внизу.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Установка уровня минимального пламени горелки духового шкафа

Для установки уровня минимального пламени сделайте следующее: включите горелку поворотом ручки термостата и установите указатель на максимум. Снимите ручку и выкрутите регулировочный винт внутри штока газового крана на несколько оборотов (рис. Н).

Установите ручку термостата на шток и дайте духовому шкафу нагреться в течение 15 минут; после этого установите указатель ручки на минимум.

После повторного снятия ручки, убедившись, что шток термостата не сместился, слегка закрутите вышеуказанный винт регулировки, чтобы получить пламя длиной 3-4 мм.

Для бутана/пропана регулировочный винт следует закрутить туго до упора.

Убедитесь, что пламя не исчезает, быстро меняя режим от максимального к минимальному пламени и закрывая и открывая дверцу духового шкафа, (дверцу следует закрывать аккуратно).

**Внимание:** для крана с предохранителем регулировочный винт “Т” находится на внешней стороне вне штока регулировки интенсивности пламени (рис. 7).

#### Внимание!

**В случае использования баллонного газа (G30) регулировочный винт должен быть закручен полностью.**

#### Важно:

**по завершении всех операций, старую наклейку замените на новую — с указанием типа используемого газа (наклейку можно приобрести в сервисном центре).**

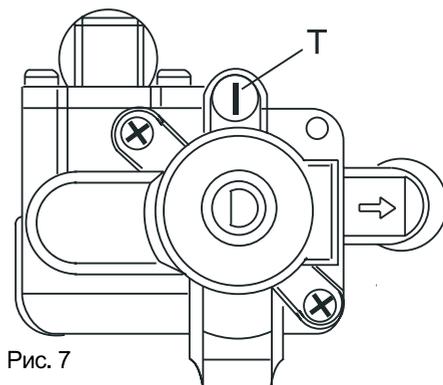
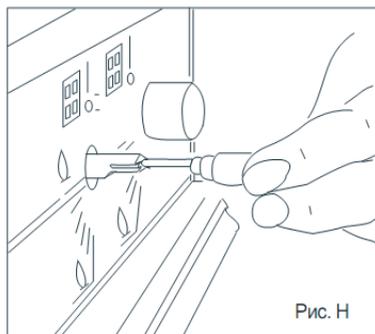
#### Примечание:

**если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на подводную трубу в соответствии с действующими местными стандартами необходимо установить подходящий редуктор.**

**Таблица D. Давление газа и размеры жиклеров**

Тип газа	мбар	№ инжектора	Горелки	Мощность кВт		Потребление макс.	№ Байпас
				макс.	мин.		
Природный G20	20	115 96	Духовка Гриль	2,40	0,83	229 гр./ч	рег
				1,50		143 гр./ч	
Бутан G30	28-30	75	Духовка	2,40	0,83	175 гр./ч	48
Пропан G 31	37	58M	Гриль	1,50		109 гр./ч	

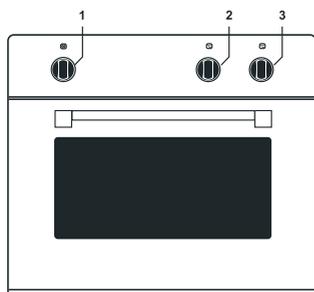
## Инструкция по установке и эксплуатации



Важно, чтобы все операции по установке и регулировке были выполнены квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами. Инструкции по установке находятся в разделах, предназначенных для специалистов-установщиков. Перед использованием прибора снимите специальную защитную пленку, которая предохраняет нержавеющую сталь или

анодированные алюминиевые элементы.

Термоизоляция духового шкафа и остатки рабочей смазки выделяют дым и неприятный запах в первые несколько минут эксплуатации. При первом использовании мы рекомендуем нагревать пустой духовой шкаф при максимальной температуре примерно 45 минут.



### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (газовая духовка I газовый гриль)

1. Таймер
2. Ручка переключателя вертела и света
3. Ручка переключателя термостата, гриля / духовки / электрическое зажигание (в соответствии с моделью)

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ГАЗОВАЯ ДУХОВКА

Термостаты снабжены предохранителем, который предотвращает случайное открывание.

Кроме того, если огонь случайно вырывается наружу, газовая система безопасности обеспечена термоэлектрическим элементом, который автоматически отключает и перекрывает поступление газа в горелку.

### Использование газовой духовки

При первом использовании духовки установите максимальную температуру и прогрейте духовой шкаф в течение 30 минут при закрытой дверце. Раскройте все окна, чтобы устранить неприятные запахи и пары, производимые внутренними компонентами духовки. Это нормальное явление, и в случае появления дыма подождите до его исчезновения, прежде чем помещать в духовку пищу.

Духовой шкаф оснащен: решеткой для приготовления пищи в жаропрочных формах, помещенных на решетке, противнем для приготовления сладостей, бисквитов, пиццы и т.д. или для стока жира и сока с пищи, готовящейся на самой решетке.

**Осторожно:** не готовьте пищу на днище внутреннего корпуса духового шкафа.

**Внимание:** в целях безопасности и в соответствии с действующими нормами запрещено одновременно использовать горелку газовой духовки и газового/электрического гриля.

**Обратите внимание:** Перед включением горелки всегда проверяйте, чтобы дверца духовки была открыта.

### Ручное зажигание горелки духовки

Откройте дверцу духового шкафа и поднесите зажженную спичку близко к отверстию во внутреннем днище (рис. 8). Поворотом против часовой стрелки установите указатель переключателя на максимум (рис.9) и подержите переключатель нажатым в течение 15 секунд для нагрева термоэлектрического элемента, а затем отпустите его.

Если горелка не включилась, повторите операцию.

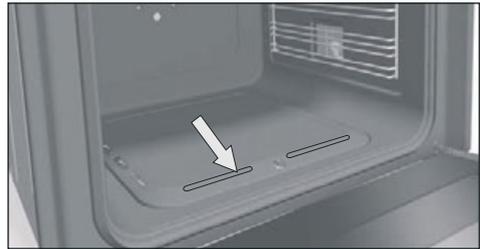


Рис. 8

### Электрическое зажигание

Откройте дверцу духового шкафа. Поворотом против часовой стрелки установите указатель переключателя на максимум (рис. 9).

Когда переключатель нажат, электрическое зажигание автоматически активизируется.

Подержите переключатель нажатым в течение примерно 15 секунд для нагрева термоэлектрического элемента, а затем отпустите его. Если горелка не включилась, повторите операцию.

## Инструкция по установке и эксплуатации

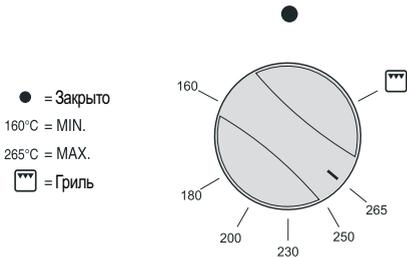


Рис. 9

Убедившись, что горелка зажглась правильно, аккуратно закройте дверцу духового шкафа. Для получения определенной температуры просто установите указатель переключателя на нужное значение (рис. 9).

Чтобы выключить горелку, поворотом по часовой стрелке установите указатель переключателя в вертикальное положение на значок (●) (рис. 9).

**ОСТОРОЖНО:** не пытайтесь зажигать горелку в течение более 20 секунд. Если горелка не зажигается, оставьте дверцу духового шкафа открытой хотя бы на одну минуту, прежде чем снова нажимать на ручку.

### Приготовление пищи в духовке

Перед загрузкой нагрейте духовку до нужной температуры. После получения нужной температуры поместите пищу в духовку и проверьте температуру, не забывайте выключить духовку за пять минут до окончания времени приготовления для использования накопленного тепла.

### ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ

**Обратите внимание:** Перед включением горелки всегда проверяйте,

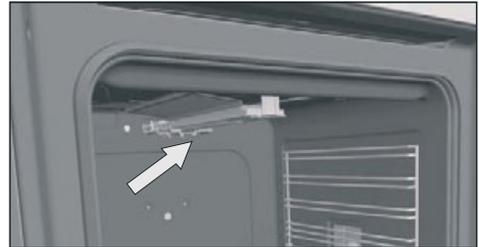


Рис. 10

чтобы дверца духового шкафа была открыта.

### Ручное зажигание горелки гриля

Чтобы зажечь гриль, просто откройте дверцу духового шкафа полностью, затем поворотом по часовой стрелке установите переключатель на значок ☐ (рис. 9) и поднесите зажженную спичку близко к горелке гриля (рис. 10). Подержите переключатель нажатым в течение примерно 15 секунд для нагрева термоэлектрического элемента, а затем отпустите его. Если горелка не включилась, повторите операцию.

### Электрическое зажигание

Чтобы зажечь гриль, просто откройте дверцу духового шкафа полностью, затем поворотом по часовой стрелке

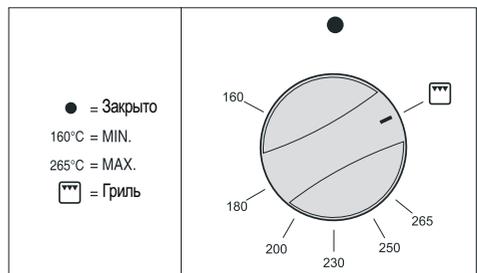


Рис. 11

## Инструкция по установке и эксплуатации

установите указатель переключателя на значок  (рис. 11). Когда переключатель нажат, электрическое зажигание автоматически активизируется. Подержите переключатель нажатым в течение примерно 15 секунд для нагрева лампочки термоэлектрического элемента, а затем отпустите его. Если горелка не включилась, повторите операцию.

Чтобы выключить горелку, поворотом по часовой стрелке установите указатель переключателя в вертикальное положение на значок (•) (рис. 9).

**ОСТОРОЖНО:** не пытайтесь зажигать горелку в течение более 20 секунд. Если горелка не зажигается, оставьте дверцу духового шкафа открытой хотя бы на одну минуту, прежде чем снова нажимать на ручку.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ГРИЛЕ

На гриле можно готовить практически все виды мяса за исключением некоторых видов дичи и мясных блюд. Чтобы приготовить на гриле рыбу и мясо, их следует сбрызнуть маслом и поместить на гриль; мясо следует передвинуть ближе или дальше от нагревательного элемента гриля в зависимости от толщины куска мяса, чтобы избежать подгорания его снаружи и недостаточного прожаривания внутри. Добавьте одну чашку воды на противень, чтобы избежать возникновения дыма вследствие попадания на него капель выделяющегося сока или жира.

Установите противень на первый уровень.

**Примечание:** Установите решетки, поместив их на горизонтальные дорожки на внутренних боковых стенках духового шкафа. Рельефная часть решеток должна быть повернута к задней стенке духового шкафа (рис. 13).

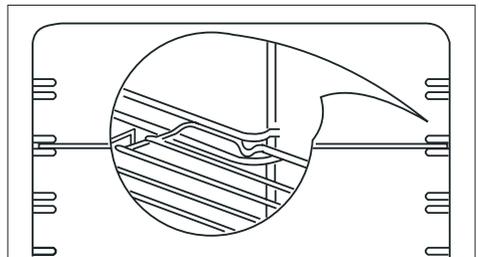
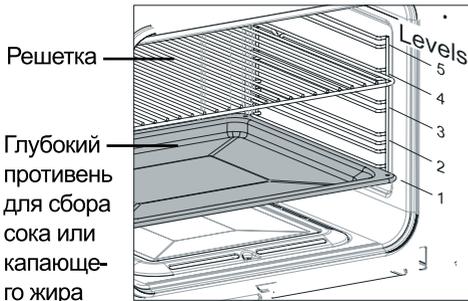


Рис. 12 Рис. 13

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Время приготовления

Время приготовления может варьироваться в зависимости от вида продукта, его консистенции и объема. Рекомендуется понаблюдать за процессом приготовления первые несколько раз и проконтролировать результаты, для того, чтобы при приготовлении в последующем тех же блюд при тех же условиях получить те же результаты.

### Использование вертела

Вертел является необязательной опцией и имеется лишь в некоторых моделях.

Поместите курицу или мясо для жаркого на вертел **L**; чтобы оно держалось, проколите его двумя вилками **F** (рис. 14).

Поместите вертел на подставку **G**.

Вставьте подставку **G** полностью внутрь духового шкафа так, чтобы стержень **L** вошел в отверстие вертельного двигателя **M**.

Установите поддон с небольшим количеством воды под подставку **G**.

Закройте дверцу духового шкафа.

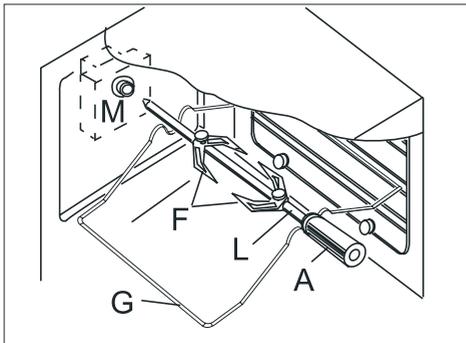


Рис. 14

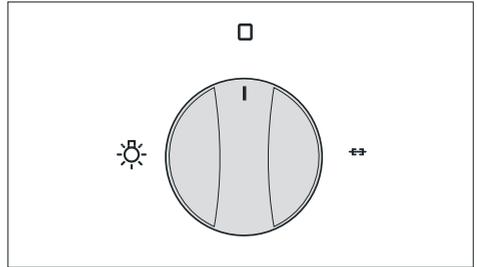


Рис. 15

Чтобы вынуть вертел, проделайте все описанные шаги в обратном порядке, используя ручку **A** и прихватку.

**Предупреждение:**  
 поместите поддон для сбора жира на дно духовки, когда используете гриль или вертел. Во всех других случаях готовьте пищу только на решетке или противне, вставляя их по направляющим. Ни в коем случае не располагайте посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на дне духовки — это может повредить эмалевое покрытие.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ТАЙМЕР

Поверните переключатель по часовой стрелке и установите указатель на нужное значение времени. Таймер можно установить на период времени от 1 до 60 минут. По окончании установленного времени прозвонит сигнал.

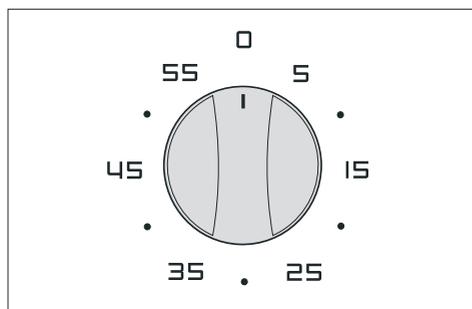


Рис. 16

### УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обратите внимание: прежде чем выполнять любые операции по обслуживанию прибора, отсоедините кабель питания и поверните заглушку на газовом баллоне или трубе газопровода в положение «выкл.».

#### Чистка и текущее обслуживание

Прибор следует чистить, когда он ОСТЫЛ. Не используйте паровые очистители для ухода за прибором.

Всегда старайтесь очистить духовой шкаф от брызг, потоков жира и остатков пищи как можно скорее во избежание пригорания, которое затруднит удаление в дальнейшем.

Прибор следует мыть чистой тканевой салфеткой, смоченной в мыльной воде, затем смыть остатки мыла и протереть насухо мягкой тканевой салфеткой. Не используйте абразивные средства, агрессивные пасты или спреи, чистящие порошки. Съёмные детали духового шкафа (противень, решетку, держатели полок), а также дверцу можно снять для удобства мытья и помыть отдельно с мягким чистящим раствором. Зазоры для прохождения воздуха на передней панели прибора следует держать свободными для его эффективного охлаждения.

#### Снятие дверцы духового шкафа

Для облегчения чистки снимите дверцу духового шкафа следующим образом:

- 1) откройте дверцу наполовину и снимите фиксаторы стекла А, профиль В

## Инструкция по установке и эксплуатации

(как показано на рис.18) и стекла С, как показано на рис. 18А;

2) откройте дверцу полностью;

3) откиньте крючки петель «А» наружу (см. рис. 18В);

4) медленно закрывайте дверцу, пока она не дойдет до крючков «А»; убедитесь, что они зацеплены за пазы «В» на дверце духового шкафа, как показано на рис. 18С;

5) слегка подайте дверь внутрь, чтобы позволить петлям «С» выйти из отверстий «D» (см. рис. 18D) и потяните дверцу на себя, пока она не отсоединится от

духового шкафа. Очистив дверцу, установите ее на место, следуя этим же инструкциям в обратном порядке, и зацепите крючки «А» обратно внутрь, прежде чем закрыть дверцу. (см. рис. 18Е).

**ВНИМАНИЕ:** Не используйте абразивные или другие грубые материалы или металлические скребки для очищения стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность и привести к трещинам на стекле.

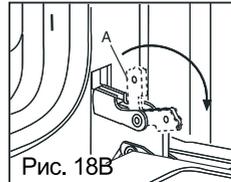
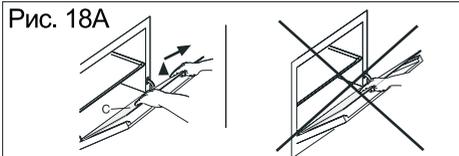
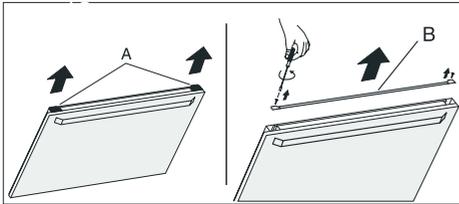


Рис. 18В

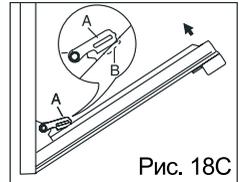


Рис. 18С

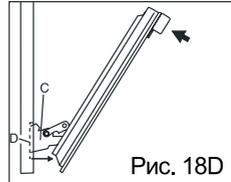


Рис. 18D

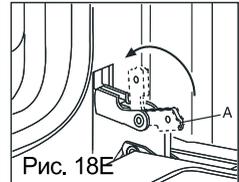
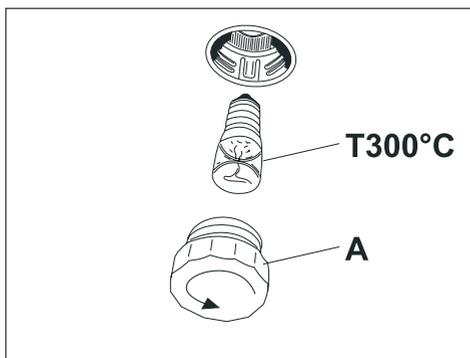


Рис. 18Е

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Индикатор (лампочка) духового шкафа

В духовом шкафу установлена лампа особого типа, устойчивая к воздействию высокой температуры. Чтобы заменить лампу, сделайте следующее: отключите духовой шкаф от источника питания, вытащив вилку из розетки или отключив электропитание от сети; снимите защитное стекло (А) и замените перегоревшую лампочку на новую того же типа. Установите защитное стекло на место.



### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Все материалы, используемые при изготовлении духового шкафа 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 отслужившего духового шкафа на слом помните, что, попав в детские руки, он может привести к несчастному случаю. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур электропитания и приведите оборудование в неработоспособное состояние.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

#### ВЫПЕЧКА ПИРОГОВ

Перед выпечкой пирогов всегда прогревайте духовку (около 15 мин.). Обычно температура приготовления 160°C. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело.

**Если пирог слишком сухой:** в следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

**Если пирог слишком сырой:** в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.

**Если поверхность пирога слишком темная:** поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

**Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:** сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

**Если пирог пригорает к форме:** хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

**Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:** уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

Чтобы получить вкусную хрустящую пиццу:

- Предварительно разогрейте духовку (не менее 15 минут).
- Используйте легкий алюминиевый противень (в комплект не входит), разместите его на жаровне (решетке), входящей в комплект поставки. При использовании глубокого противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- Не открывайте дверцу духовки в процессе приготовления пиццы.
- При готовке пиццы с несколькими наполнителями (3 или 4) в середине приготовления положите на пиццу сыр «Моццарелла».

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ И МЯСА

- Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (170—190°C).
- При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200—220°C, а затем установите прежнее значение.
- В основном, чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки.
- Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки.
- Для получения вкусной корочки поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ

Позиция рукоятки 8 (режим)	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Время пред- варительного разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки 9 (температура, °C)	Время приготовления
Духовка	Лазанья	2,5	3	10	200	55-60
	Каннеллони	2,5	3	10	200	40-45
	Запеченная лапша	2,2	3	10	200	50-55
	Телятина	1,7	2	10	210	80-90
	Цыплята	1,5	3	10	200	70-80
	Рулет из индейки	2,5	3	10	200	80-90
	Утка	1,8	3	10	200	90-100
	Кролик	2,0	3	10	200	80-90
	Свинина (филе)	1,5	3	10	200	70-80
	Баранья нога	1,8	3	10	200	80-90
	Скумбрия	1,3	3	10	200	30-40
	Зубатка	1,5	3	10	180	30-40
	Форель в фольге	1,0	3	10	200	30-35
	Пицца (неаполит.)	0,6	3	15	210	15-20
	Сухие бисквиты	0,5	4	15	180	25-30
	Торт	1,1	3	15	180	30-35
Шоколадный кекс	1,0	3	15	165	50-60	
Дрожжевые пироги	1,0	4	15	165	50-60	
Морская камбала и каракатица	1	4	5	-	6	

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ

Гриль	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	3	-	4	
	Филе трески	1	4	3	-	10	
	Запеченные овощи	1	4	-	-	8-10	
	Бифштексы из телятины	1	4	5	-	20-25	
	Отбивные	1,5	4	5	-	20-25	
	Гамбургеры	1	4	3	-	10-15	
	Колбаски	1,7	4	5	-	20-25	
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	3	-	2-3	
	<b>БЛЮДА на вертеле (при наличии)</b>						
	Телятина	1,0	-	-	-	-	80-90
Курица	1,5	-	-	-	-	80-90	
Баранина	1.0	-	-	-	-	80-90	



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 не уполномоченными на то лицами, разборки изделия, изменения конструкции и непредусмотренных инструкцией вмешательств;

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

- несоблюдение правил установки;

- замены комплектующих и расходных материалов (осветительных ламп);

- 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](http://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. Пирытинская, 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 «Олакс»	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 «АТремонтимурем все»	420032	г. Казань, ул. Краснокошайская, 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 «Оптимиз-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. Спартак, 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 «ГлавБитСервис»	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



## Инструкция по установке и эксплуатации

*Fornelli*

телефоны  
технической поддержки

**8 495 641 41 43** для Московского региона

**8 800 700 05 07** для других регионов РФ

[www.fornelli.ru](http://www.fornelli.ru)