



Печь электрическая BRAND 3601

Руководство по эксплуатации



Приносим свои извинения, если: комплект поставки, габариты, описание, технические характеристики, внешний вид или цвет товара оказались неточными. Производитель оставляет за собой право изменить эти параметры без предварительного уведомления, вследствие чего на момент приобретения конкретного товара они могут отличаться от указанных ранее.

Содержание

Устройство электропечи.....	2 стр.
Аксессуары	2 стр.
Панель управления.....	3 стр.
Технические характеристики	4 стр.
Правила безопасности.....	4 стр.
Перед использованием	6 стр.
Использование духовки:	
Гриль	7 стр.
Барбекю	8 стр.
Запекание	9 стр.
Выпечка	9 стр.
Использование электроплитки	10 стр.
Чистка и уход	10 стр.
Адреса сервисных центров	11 стр.

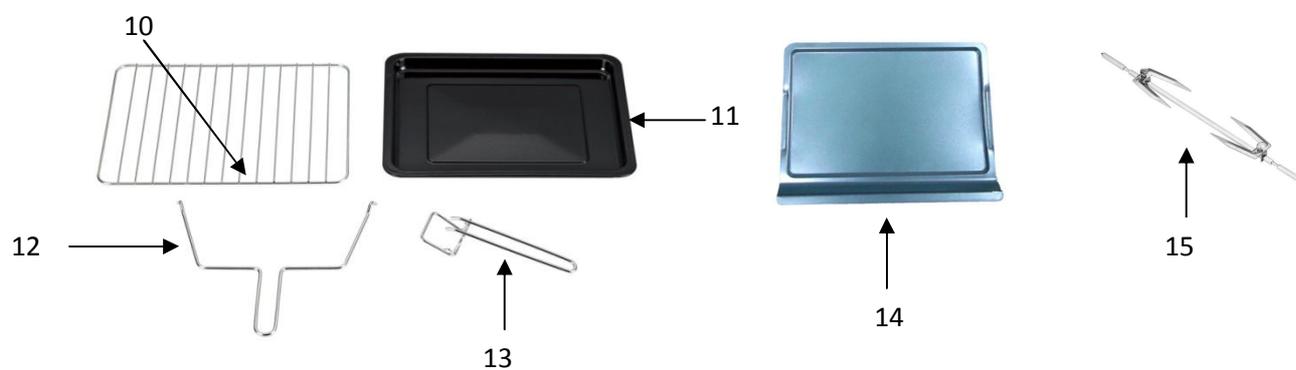
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ



1. Левая конфорка
2. Правая конфорка
3. Регулятор температуры
4. Индикатор питания
5. Регулятор температуры левой конфорки

6. Кнопка включения/выключения верхнего нагревательного элемента и гриля
7. Регулятор температуры правой конфорки
8. Кнопка включения/выключения нижнего нагревательного элемента
9. Таймер

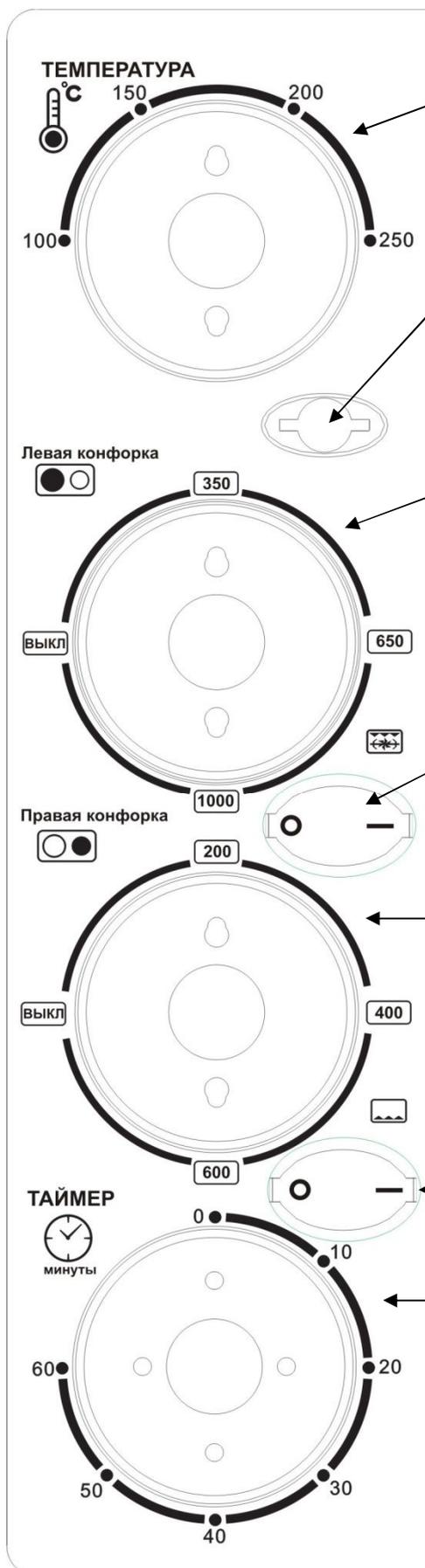
АКСЕССУАРЫ



10. Решетка
11. Поддон для выпечки
12. Держатель для вертела

13. Держатель для поддона и решетки
14. Поддон для крошек
15. Вертел

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Используется для выбора температуры приготовления внутри печи (от 100°C до 250°C). Для того чтобы выбрать температуру приготовления, вращайте ручку регулятора по часовой и против часовой стрелки.

ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ

Загорается при включении одного или нескольких нагревательных элементов, расположенных как внутри электропечи, так и снаружи, в зависимости от выбранных режимов приготовления.

РЕГУЛЯТОР НАГРЕВА ЛЕВОЙ КОНФОРКИ

Для того, чтобы включить левую конфорку, поверните ручку регулятора по часовой стрелке. Цифры вокруг регулятора указывают на мощность (Ватт), потребляемую прибором в момент нагрева конфорки. По окончании использования конфорки, поверните ручку регулятора в положение «ВЫКЛ» для ее выключения.

КНОПКА «ГРИЛЬ/ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ»

Используется для включения 2-х верхних нагревательных элементов и устройства для приготовления пищи на вертеле одновременно.

РЕГУЛЯТОР НАГРЕВА ПРАВОЙ КОНФОРКИ

Для того, чтобы включить правую конфорку, поверните ручку регулятора по часовой стрелке. Цифры вокруг регулятора указывают на мощность (Ватт), потребляемую прибором в момент нагрева конфорки. По окончании использования конфорки, поверните ручку регулятора в положение «ВЫКЛ» для ее выключения.

КНОПКА «НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ»

Используется для включения 2-х нижних нагревательных элементов.

ТАЙМЕР

Используется для установки времени приготовления как в печи, так и при использовании электроплитки. Для того чтобы установить время приготовления, поверните ручку таймера по часовой стрелке, начнется обратный отсчет. Как только ручка таймера вернется в исходное положение («0»), раздастся звуковой сигнал.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение	230В~ 50Гц
Максимальная мощность	3100 Ватт
Мощность духовки	1500 Ватт
Мощность левой конфорки	1000 Ватт
Мощность правой конфорки	600 Ватт
Диаметр конфорок	185мм (левая) и 155мм (правая)

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов всегда соблюдайте элементарные правила безопасности, в том числе:

- ✓ Внимательно и полностью прочитайте настоящее руководство по эксплуатации.
- ✓ Не прикасайтесь к горячим поверхностям электропечи.
- ✓ Не позволяйте детям пользоваться или играть с электропечью. Не оставляйте работающую электропечь без присмотра.
- ✓ В целях защиты от поражения электрическим током, никогда не погружайте электрошнур, вилку и саму электропечь в воду или другую жидкость. Во избежание короткого замыкания и поломки электропечи, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
- ✓ Не позволяйте электрошнuru касаться острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за электрошнур, не наматывайте его вокруг печи и не позволяйте электрошнuru перекручиваться.
- ✓ Не используйте электропечь с поврежденным электрошнуром и/или вилкой. Ремонт возможен только в сервисном центре.
- ✓ Всегда отключайте электропечь от электрической сети, когда она не используется или перед ее очисткой. Прежде чем приступить к очистке, извлечению либо установке частей, дайте электропечи остыть.
- ✓ Не используйте электропечь вне помещений.
- ✓ Использование аксессуаров, не входящих в комплект поставки, может быть небезопасным для Вас и привести к поломке электропечи.
- ✓ Не размещайте электропечь на- или рядом с источниками воды, тепла, нагревательными/отопительными приборами, газовыми или электрическими горелками, открытым огнем, на нагретую духовку, микроволновую печь и т.п. Не используйте электропечь в условиях повышенной влажности.
- ✓ Будьте предельно осторожны и не перемещайте электропечь с готовящимися или готовыми продуктами, содержащими горячее масло или другие жидкости.
- ✓ Для выключения электропечи: кнопки выбора режимов, рукоятки регулировки интенсивности нагревания конфорок и рукоятка регулировки температуры установите в положение «ВЫКЛ», затем выньте вилку электрошнура из розетки.

- ✓ Электродуховку можно использовать исключительно в бытовых целях в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Электродуховка не предназначена для промышленного применения.
- ✓ Не помещайте в электродуховку большие порции продуктов, либо посуду большого размера, так как это может привести к пожару либо поражению электрическим током.
- ✓ Не допускайте касания электродуховки или нахождения рядом с ней легковоспламеняющихся материалов. Не ставьте и не кладите ничего на или рядом с работающей электродуховкой. Не перекрывайте вентиляционные отверстия электродуховки. Пространство вокруг электродуховки для свободного циркулирования воздуха должно быть не менее 10 см с каждой стороны.
- ✓ Не используйте при очистке панели управления металлических и других токопроводящих предметов во избежание поражения электрическим током.
- ✓ При использовании электродуховки не рекомендуется пользоваться другой посудой, кроме как из термостойкого стекла, керамики или металла. Запрещается использовать посуду, которая не рекомендована изготовителем к использованию в электродуховках.
- ✓ Не используйте электродуховку для хранения каких-либо предметов, кроме входящих в комплект поставки.
- ✓ Не помещайте внутрь электродуховки любые из следующих материалов: бумагу, картон, пластмассу и другие подобные материалы. Не используйте электродуховку для сушки одежды, бумаги или иных предметов.
- ✓ Не готовьте в электродуховке продукты в герметично закрытой посуде. Если для приготовления продукта необходима крышка, возможно использование вместо нее металлической фольги. При этом убедитесь, что фольга не касается нагревательного элемента.
- ✓ Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать электродуховку. При возникновении неполадок или для замены принадлежностей, обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- ✓ При выкладывании продуктов в камеру/духовку электродуховки обязательно используйте съемную решетку или противень.
- ✓ В случае возгорания в камере/духовке электродуховки, выключите ее не открывая, установив кнопки выбора режимов в положение «ВЫКЛ», и отключите электродуховку от электросети.
- ✓ Если вы готовите продукты в специальном пакете для выпекания, не забудьте наколоть его в нескольких местах для выхода пара. В противном случае пакет лопнет.
- ✓ Обращайтесь с электродуховкой аккуратно и в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Неправильное обращение с электродуховкой может привести к ее поломке и причинить вред пользователю и окружающим.
- ✓ Дверца электродуховки выполнена с использованием термостойкого ударопрочного стекла. Не допускайте эксплуатации электродуховки в случае появления на стекле

трещин либо поломки стекла. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены.

- ✓ Укладывая в электропечь продукты, или извлекая их, будьте осторожны, берегите руки от соприкосновения с горячими частями электропечи. Пользуйтесь для защиты рук кухонными перчатками из ткани.
- ✓ Помните: электропечь выключена только тогда, когда рукоятки и кнопки включения режимов установлены в положение «ВЫКЛ».
- ✓ Вилка электрошнура оснащена заземляющим выводом. Для подключения электропечи к сети, используйте розетку с аналогичным заземляющим контактом, обязательно подключенным к заземлению. Оборудование помещения подобной розеткой должен производить квалифицированный специалист.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед использованием электропечи в первый раз, выполните следующие действия:

1. Прочитайте все указания приведенные в данной инструкции.
2. Убедитесь в том, что прибор не подключен к сети и таймер находится в положении «Выкл».
3. Тщательно промойте все аксессуары в теплой мыльной воде или посудомоечной машине, а после высушите их.
4. Подключите прибор к сети и приступайте к эксплуатации.

Внимание: Первоначальное применение устройства может сопровождаться запахом и дымом. Это нормально и безопасно. Рекомендуем прогреть электропечь при температуре 250°C в течение 15 минут, включив при этом все нагревательные элементы.

Внимание: Внутренняя поверхность духовки, имеет антипригарное покрытие. Во избежание его повреждения рекомендуем избегать контакта с острыми металлическими предметами.

Внимание: РЕКОМЕНДУЕМ ПРИ РАБОТЕ ДУХОВКИ ВКЛЮЧАТЬ ТОЛЬКО ОДНУ КОНФОРКУ.

Индикатор питания: индикатор питания включается, когда работает, какой либо из нагревательных элементов.

ОСТОРОЖНО: Во избежание травм и ожогов не прикасайтесь к горячей поверхности печи во время ее использования. Всегда используйте прихватки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

Конвекционное приготовление.

Конвекционное приготовление сочетает циркуляцию горячего воздуха посредством вентиляции при использовании функций жарки и запекания. Вентилятор равномерно распределяет воздух по всей поверхности приготавливаемых продуктов, достаточно быстро подрумянивает, образует хрустящую корочку. Конвекция позволяет готовить, используя более низкую температуру, что экономит электроэнергию. Кроме того, приготовление в конвекционной печи экономит время приготовления.

Конвекционный вентилятор включается автоматически, как только начинают работать верхние нагревательные элементы и гриль. Если работают только нижние нагревательные элементы, конвекционный вентилятор не включается.

Для начала конвекционного приготовления выберите желаемую температуру и установите кнопку «Верхний нагревательный элемент и гриль» в положение «—», а после - время таймера. О начале приготовления свидетельствует работа вентилятора.

Гриль

На вертеле для гриля рекомендуется готовить пищу весом не более 2,1 кг. При приготовлении вертел должен вращаться свободно, мясо не должно цепляться за стенки камеры.

Совет. Закрепляйте крылья и ноги птицы специальными шпажками или нитками.

Помните, что данная функция использует только верхние нагревательные элементы. Перед приготовлением рекомендуем прогреть печь при температуре 250С в течение 15 минут.

Порядок приготовления:

- Поместите мясо или птицу на вертел. Убедитесь в том, что продукты не будут прикасаться стенок духовки во время вращения вертела.
- Установите вертел заостренным концом в отверстие расположенное на правой внутренней стенке печи, другим концом в выступ расположенный на левой внутренней стенке печи.
- Установите поддон для выпечки в самое нижнее положение для сбора жидкости во время приготовления.
- Установите кнопку «Верхний нагревательный элемент и гриль» в положение «—».
- Выберите время приготовления при помощи ТАЙМЕРА. Начнется вращение вертела и нагрев 2-х верхних нагревательных элементов.
- Когда приготовление подойдет к концу раздастся звуковой сигнал. Переключите кнопку «верхний элемент и гриль» в положение «**0**».

- Достаньте вертел из печи, используя держатель для вертела. Для этого подцепите держателем вертел, и осторожно приподнимите держателем левую сторону вертела и медленно потяните на себя и влево.
- Снимите мясо или птицу с вертела.

Рекомендации по приготовлению на вертеле

Время приготовления может быть изменено в зависимости от используемых продуктов.

Мясо	Температура	Время на кг
Ростбиф	180С	30-35 мин
Жареная свинина	180С	45-50 мин
Ветчина	180С	45-50 мин
Курица	180С	25-30 мин
Индейка	180С	25-30 мин

Барбекю

Помните, что данная функция использует только верхние нагревательные элементы. Рекомендуем перед приготовлением разогреть печь в течение 15 минут при температуре 250С.

Порядок приготовления:

- Установите решетку или лоток для выпекания. Если вы используете решетку, рекомендуем установить лоток для выпекания в нижнее положение для сбора жидкости.
- Установите желаемую температуру приготовления
- Установите кнопку «Верхний нагревательный элемент и гриль» в положение «—».
- Установите желаемое время приготовления
- Для того чтобы достать решетку или лоток для выпекания используйте «держатель»
- Когда приготовление подойдет к концу раздастся звуковой сигнал. Переключите кнопку «верхний нагревательный элемент и гриль» в положение «**О**».

Рекомендации по приготовлению:

Мясо	Температура	Время приготовления
Стейк из ребра	220С	25-30 мин
Стейк на косточке	220С	25-30 мин
Гамбургер	220С	25-28 мин
Свинные отбивные	220С	40-45 мин
Бараньи отбивные	220С	30-40 мин
Куриные ножки	220С	30-35 мин
Филе рыбы	180С	20-25 мин
Стейк из лосося	180С	20-25 мин

Запекание

Помните, что данная функция использует все нагревательные элементы. Рекомендуем перед приготовлением прогреть печь в течение 15 минут при температуре 250°C.

Порядок приготовления:

- Установите решетку или лоток для выпекания в нижнее положение. Если для запекания вы используете решетку, рекомендуем установить лоток для выпекания под решеткой для сбора жидкости.
- Разместите продукты на решетке или на лотке для выпекания
- Установите желаемую температуру приготовления
- Установите выключатели верхних и нижних нагревательных элементов в положение «—».
- Выберите желаемое время приготовления
- Когда приготовление подойдет к концу раздастся звуковой сигнал. Установите выключатели верхних и нижних нагревательных элементов в положение «**0**».

Выпечка

Помните, что режим выпечка использует только нижние нагревательные элементы. Рекомендуем перед приготовлением прогреть печь в течение 15 минут при температуре 250°C.

Порядок приготовления:

- Выберите желаемую температуру
- Установите решетку в нижнее положение или посередине
- Поместите форму с выпекаемым тестом на решетке. Форма должна находиться как можно ближе к нижним нагревательным элементам.
- Установите выключатель «нижний нагревательный элемент» в положение «—»
- Установите желаемую температуру и время приготовления
- Когда приготовление подойдет к концу, раздастся звуковой сигнал.
- Установите выключатель «нижний нагревательный элемент» в положение «**0**».

Рекомендуем оставить дверцу печи слегка приоткрытой

Размещение решетки для различных видов выпечки

- ✓ Печенье – Используйте нижние и средние направляющие
- ✓ Слоеные пироги – используйте только нижние направляющие
- ✓ Пироги – используйте нижние и средние направляющие

ВНИМАНИЕ: Будьте осторожны, вынимая лоток для выпечки, решетку или какой-либо другой контейнер из горячей печи. Всегда используйте держатель для решетки или прихватки, вынимая горячие предметы из печи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПЛИТКИ

Правая конфорка

- Поместите емкость с продуктами на конфорке.
- Поверните регулятор нагрева правой конфорки для того, чтобы выбрать интенсивность нагрева.
- Установите желаемое время с помощью таймера.
- По окончании приготовления установите регулятор нагрева в положение «ВЫКЛ».

Левая конфорка

- Поместите емкость с продуктами на конфорке.
- Поверните регулятор нагрева левой конфорки для того, чтобы выбрать интенсивность нагрева.
- Установите желаемое время с помощью таймера.
- По окончании приготовления установите регулятор нагрева в положение «ВЫКЛ».

ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ: Перед чисткой, отключите электропечь от электросети и дождитесь, пока она остынет.

Протрите диски конфорок и корпус печи влажной губкой, а после сухой.

Протрите стены духовки, дверцу и поддон для крошек при помощи влажной губки с небольшим количеством моющего средства. Затем протрите чистой влажной губкой, а после сухой.

ВНИМАНИЕ: НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛИЧЕСКИЕ ЩЕТКИ И АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА. НЕ ОЧИЩАЙТЕ СТЕНКИ ПЕЧИ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ПРЕДМЕТАМИ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ПОКРЫТИЯ.

Вымойте аксессуары, решетку и противень в горячей воде с использованием моющего средства. Можно мыть аксессуары в посудомоечной машине.

Адреса сервисных центров осуществляющих гарантийный и послегарантийный ремонт.

Город	Наименование	Адреса и телефоны
Абакан	ООО «СЦ Экран»	Проспект Дружбы Народов, д.29. тел (3902) 233927
Анжеро-Судженск	СЦ "МАСТЕРЪ"	Победы ул., 2 Тел.: (38453) 5-20-33
Ачинск	ООО «Центр технического обслуживания»	ул.Гагарина, 10 «А» тел. (39151) 4-55-55 сот.89232754512
Барнаул (Алтайский край)	ООО "Диод"	Пролетарская ул., 113 Тел.: (3852) 63-94-02
Белово (Кемеровская область)	Белово-Сервис	ул. Рабочая, д.2а, оф.102 Тел.: (908) 945-19-73
Бийск (Алтайский край)	Три Ома	Советская ул., 210 Тел.: (3854) 36-31-51
Владивосток	ИП Корпич Н.А.	ул. Бородинская 20 8 (423) 232-93-08; 8 (914) 710-44-79
Владимир	<u>ООО "АЛЬКОР-СЕРВИС"</u>	Чайковского ул. д.40а оф.16а Тел: (4922) 34-86-60 E-mail: alkor-service@mail.ru
Воронеж	"Воронеж-Сервис"	ул. Плехановская д. 40 Тел. (473) 271-31-84
Ижевск	ООО "ДС"	ул. К.Маркса д. 393 Тел: (8412) 43-16-62
Острогожск (Воронежская область)	ИП Плахотин	Нарскогоул., 16, Тел. (47375) 4-54-33
Иркутск	Электроник	Литвинова ул., 20, стр. 10, оф. 4.3 Тел.: (3952) 20-90-06
Казань	ООО "Техника"	Вишневого ул. д. 14 тел.: (843) 520-20-46, 556-72-56
Калуга	Электрон-Сервис	Московская ул., 84 Тел.: (4842) 55-50-70, 74-72-75
Кемерово	СЦ "МАСТЕРЪ"	1. Веры Волошиной ул. 4 Тел.: (3842) 38-19-43, 38-19-91 2. Ленина проспект, 134 Тел.: (3842) 53-74-88
Кемерово	ООО "КВЭЛ"	пр. Октябрьский 20/1 тел.: (3842) 72-33-90,35-83-19, 350-480
Киров	Хозбытторг	Щорса ул.,85 Тел.: (8332) 70-38-32, 70-37-76
Королев (Московская область)	<u>Юник-Мастер</u>	Циолковского проезд, 5 Тел.: (495) 516-24-60, 516-24-61
Краснодар	РИА Сервис	Ростовское шоссе 22/4 (861) 224-93-48
Красноярск	ООО "ТехноСтиль"	пр-кт Красноярский рабочий, д. 120 Б Тел.: (3912) 41-05-75, 79-99-71
Красноярск	ИП Высоцкий	Спандаряна ул., 7 скл. 9 Тел.: (3912) 51-14-04, 93-54-33
Курск	Маяк	1. Сумская ул. д.37 Б Тел.: (4712) 35-04-91, 35-38-86 2. Студенческая ул., 36 А Тел.: (4712) 50-85-90
Ленинск-Кузнецкий	ООО "КВЭЛ"	ул. Шевцовой 1 тел.: 8-901-616-04-73
Махачкала	ИП Эмирбеков А.А.	пр. Ленина, д.113а, (8722) 679587
Москва	ООО "БРЭНД"	Егорьевский проезд, д.2 (495) 662-59-97
Москва	<u>Юник-Мастер</u>	Маршала Рокоссовского, д.3 тел: (499) 168-05-19, 168-47-15
Набережные Челны	ООО "Комплексные Системы Плюс"	ул. 40 лет Победы, д. 67А (52/11А) (8552) 59-23-58

Нижний Новгород	ООО ПФК «ВИТЕМ»	ул. Родионова, д.193, кор.2 тел. (831) 415-27-10, 415-25-68
Новосибирск	Волна-Сервис-С	Геодезическая ул., д. 17 м. Студенческая (383) 346-32-66
Новосибирск	НФ ООО РТЦ "Совинсервис"	Красный проспект, д. 50, (383) 223-06-61
Омск	ООО "Бытсервис"	Чернышевского ул. д. 2 к.8, Тел.: (3812)24-99-64, 48-38-03, 8(951)418-63-63
Оренбург	ИП Тюшевский А.В. "Expert-Service"	ул. Ноябрьская 43/2-110 (пом. №3) (3532) 61-11-38
Павловск (Воронежская область)	ЦТО ООО «АМЕТИСТ»	Мкр. Гранитный, д.2 тел. (47362) 7-12-00
Пятигорск (Ставропольский край)	Люкс-Сервис	Фучика ул., 21 Тел.: (879) 332-68-80
Рязань	Гарант-Сервис	Ленинского Комсомола ул. д.5 (491) 276-34-83
Ростов-на-Дону	ООО "Транс-Сервис-Ростов"	пр. Королева, д. 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37, 299-65-38
Самара	СЦ "Радиомоде"	ул. Карла Маркса 36А, 8(846)276-74-22; 8(846) 990-18-12
Санкт-Петербург	<u>АСЦ Евросервис</u>	пр. Обуховской обороны д. 197 метро: Пролетарская Тел.: (812) 362-82-38
Смоленск	СЦ "Гарант"	Румянцева ул., 19 Тел.: (4812) 64-78-00
Ставрополь	ООО «ТЕХНО-СЕРВИС»	355044, ул. 7-я Промышленная, 6 Тел. (8652) 39-08-08, 39-30-30
Старый Оскол	ИП Грибачев А.В.	Микрорайон Олимпийский д. 7 (4725) 42-41-00
Сургут	АСЦ "Техмастер"	Дзержинского ул., 6 Тел.: (3462) 24-56-41, 34-80-16
Уфа	Пилигрим-сервис	Октября просп. 148 Тел.: (347) 277-12-62
Томск	Академия-Сервис	Пр.Академический, д.1, блок А, оф.207. тел. (382-2) 49-15-80, 49-24-47
Челябинск	ТТЦ Рембыттехника	Производственная ул. 8б Тел.: (351) 239-39-31
Челябинск	ТД «Сфера»	50-летия ВЛКСМ ул. 10-а Тел.: (351) 776-13-20, (912) 792-22-96
Череповец (Вологодская область)	ИП Корчагин	1. ул. Льва Толстого, 1 ТЦ "Золотое кольцо" отдел "Партнер" Тел.: (8202) 57-63-70 2. ул. Гоголя 49 А опт.склад "Партнер" Тел.: (8202) 23-32-62
Чита	ИП Семенищен	ул. Столярова, дом 19. Тел.: (3022) 411010
Югра	ООО "КВЭЛ"	ул. Ленинградская 22 тел.: (38451) 63334
Ярославль	Фирма "ТАУ"	Свободы ул., 101/6 Тел.: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, 92-31-89, 92-33-89

Мы прикладываем много усилий, чтобы Вам была полезна и удобна наша продукция. Будем очень признательны за любые отзывы о ней, отзывы можно оставить на наших сайтах: WWW.RUSSIA-BRAND.RU или WWW.VIDEOBRAND.RU (интернет-магазин) в рубрике ФОРУМ.

Срок службы данного изделия – 5 лет

Срок гарантии – 1 год