

**Zigmund & Shtain**

**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ EN 102.112 S  
С ФУНКЦИЕЙ МИКРОВОЛНОВОГО  
ИЗЛУЧЕНИЯ**

**EAC**

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

### **ОБЩЕЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Просим внимательно ознакомиться с приведённой далее инструкцией, поскольку в ней содержится важная информация по безопасной установке, использованию и уходу за устройством, а также полезные советы по наилучшему использованию печи. Пожалуйста, сохраните данную инструкцию в надёжном месте в случае необходимости её использования в дальнейшем. После удаления упаковочных материалов проверьте устройство на наличие каких-либо повреждений.

Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые и пенопластовые элементы) в доступных для детей местах во избежание возникновения опасных ситуаций.

**ВАЖНО: ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать ручку дверцы устройства при его перемещении, как например, при удалении устройства из упаковки.

### **ВНИМАНИЕ**

**Индукционная печь – это устройство, которое ввиду своих функциональных особенностей нагревается при использовании, особенно это касается стеклянной дверцы.**

**Таким образом, следует ограничить детям доступ к работающей печи, в особенности при использовании функции гриля.**

При первом включении устройства возможно появление дыма с едким запахом в результате нагрева адгезионного покрытия, используемого на теплоизоляционных поверхностях печи. В этом нет ничего необычного. В случае появления дыма, просто дождитесь пока он не прекратится, прежде чем приступить к приготовлению пищи в печи. Никогда не жарьте и не пеките на основании печи.

### **Соблюдение правил безопасности – это хорошая привычка**

- © Данное устройство предназначено для бытового применения и не предназначено для профессионального использования. Запрещается модифицировать его функции.
- © Электрическая безопасность при работе с устройством может быть гарантирована только при его подключении к исправной заземлённой сети, отвечающей действующим стандартам безопасности.
- © Производитель не несёт ответственности за повреждения, нанесённые в связи с неверной установкой или с неподобающим, некорректным или неразумным использованием устройства.

Следующие пункты представляют собой потенциальную опасность, поэтому следует предпринять соответствующие меры предосторожности при возможном использовании устройства детьми и недееспособными лицами:

- Панель управления и устройство в целом;
- Упаковочные материалы (пакеты, пенопласт, гвозди и т.д.);
- Устройство непосредственно после использования из-за его нагрева;
- Вышедшее из употребления устройство (потенциально опасные части должны быть обезврежены).

Избегайте:

- Касания устройства влажными частями тела.
- Использования устройства босиком.
- При выключении вилки из розетки тянуть на себя устройство или шнур питания.
- Блокирования вентиляционных и теплоотводящих отверстий.
- Контакта шнура питания с нагревающимися элементами устройства.

- Воздействия на устройство атмосферных явлений (дождя, солнечных лучей и т.д.).
- Использования печи для нужд хранения.
- Использования легковоспламеняющихся жидкостей рядом с устройством.
- Использования переходников, разветвителей и/или удлинителей.
- Попыток установить или отремонтировать устройство без помощи квалифицированного специалиста.

**ВНИМАНИЕ – Эксплуатируемые части устройства нагреваются при его использовании. Во избежание ожогов не допускайте детей к работе с печью.**

**Во время работы устройство нагревается, поэтому не следует прикасаться к нагревательным элементам внутри печи.**

Следует обратиться к квалифицированному персоналу в следующих случаях:

- Установки устройства (следуя инструкциям производителя).
- Возникновения вопросов по эксплуатации устройства.
- Замены электрической розетки, когда она не соответствует вилке устройства.

**Следует обратиться в авторизированный производителем сервисный центр в следующих случаях:**

- Если Вы сомневаетесь в исправности устройства после извлечения его из упаковки.
- Если провод питания повреждён и нуждается в замене.
- Если устройство сломалось или не работает должным образом, закажите оригинальные запасные части.

**Следует также:**

- Использовать устройство только для приготовления пищи и ничего более.
- Проверить устройство на дефекты после извлечения его из упаковки.
- Отключить устройство от электропитания, если оно не функционирует должным образом или перед его очисткой и техническим обслуживанием.
- Если устройство не используется в течение длительного периода времени, отключите его от электропитания.
- Используйте кухонные рукавицы, когда ставите посуду или достаёте её из печи.
- Всегда беритесь за центр дверцы устройства, потому что края могут нагреваться горячим воздухом из печи.
- Убедитесь, что рукоятки управления находятся в положении “о”, когда устройство не используется.
- Отключите устройство от сети, если не планируете его больше использовать.

© Производитель не несёт ответственности за повреждения, нанесённые в связи с неверной установкой или с некорректным использованием устройства.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ВКЛЮЧЕНИЮ ОСВЕЩЕНИЯ В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ ПОСЛЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ.

В данном духовом шкафу после запуска программы для экономии энергии и ресурса лампочки через 2-5 минут работы отключается освещение.

Для того, чтобы включить освещение повторно при проверке готовности продукта, нужно два раза нажать кнопку "старт". При первом нажатии включается пауза.

При втором нажатии включается освещение и продолжение работы заданной программы.

Данная процедура не влияет на приготовление пищи.



# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ.

– ВНИМАНИЕ: Нельзя использовать печь, если повреждены дверца или её уплотнения. В таком случае, для устранения неполадок следует обратиться к компетентному специалисту.

– ВНИМАНИЕ: Работы по техническому обслуживанию или ремонту устройства, которые требуют снятия защитного покрытия от воздействия микроволнового излучения, должны проводиться компетентным специалистом.

– ВНИМАНИЕ: Не рекомендуется нагревать жидкости и еду в закрытых контейнерах, поскольку это может привести к их взрыву.

– Используйте только ту посуду, которая предназначена для индукционных печей.

– При разогреве еды в пластиковых или бумажных контейнерах следите за печью, потому что есть риск воспламенения.

– **Индукционная печь** предназначена для нагрева еды и напитков. Сушка еды или одежды, нагрев грелок, тапочек, губок, влажной ткани в печи и подобные действия могут привести к ситуациям, вызывающим риск повреждений, а также воспламенения и пожара.

– Следует регулярно очищать печь и удалять остатки еды.

– Невыполнение условий регулярной очистки устройства может привести к износу её поверхностей, что негативно сказывается на сроке службы и может привести к опасным ситуациям.

Не размещайте устройство в шкафу.

При работе с электрическим устройством необходимо следовать следующим базовым требованиям предосторожности.

ВНИМАНИЕ: Во избежание риска ожогов, ударов током, пожара, урона здоровью человека или воздействия микроволнового излучения:

1. Убедитесь, что все упаковочные материалы сняты с внутренней поверхности дверцы.
2. Проверьте печь на наличие дефектов, например, смещения или наклона дверцы, повреждения уплотнений, сломанных или отсутствующих дверных шарниров и задвижек, а также выбоин внутри печи или на дверце. В случае наличия дефектов не используйте печь и обратитесь за квалифицированным сервисным обслуживанием.
3. Данная индукционная печь должна быть установлена на плоскую поверхность, способную выдержать её вес, а также вес самой тяжелой еды.
4. Не размещайте печь рядом с источником тепла или влаги, а также вблизи легковоспламеняющихся материалов.
5. Не позволяйте печи работать вхолостую (пустой).
6. Не используйте устройство, если у него повреждён провод питания или вилка, если оно работает некорректно или было повреждено, а также после его падения. В случае повреждения провода питания следует обратиться в авторизованный сервисный центр для замены или к квалифицированному специалисту.
7. Нельзя разогревать жидкости и еду в закрытых контейнерах, поскольку они могут взорваться.
8. Микроволновый нагрев напитков может привести к активному отложенному кипению, поэтому будьте осторожны при извлечении их из печи.
9. Не жарьте еду в печи. Горячее масло может повредить части печи и посуду и привести к кожным ожогам.
10. Не следует разогревать в индукционной печи неочищенные и целые, сваренные вкрутую яйца, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогрева.
11. Следует проткнуть продукты с плотной кожурой (картофель, целые кабачки, яблоки, каштаны) перед готовкой в печи.
12. Во избежание ожога следует взболтать содержимое бутылочек для кормления или детского питания, а также проверить их температуру, прежде чем подавать их.

13. Следует проверять посуду на возможность использования в индукционной печи.
14. Работы по техническому обслуживанию или ремонту устройства, которые требуют снятия защитного покрытия от воздействия микроволнового излучения, должны проводиться компетентным специалистом.
15. Данное устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также с отсутствием необходимого опыта и знаний, если только они не были должным образом проинструктированы человеком, несущим ответственность за их безопасность.
16. Не разрешайте детям пользоваться устройством без присмотра и играть с ним, поскольку существует риск получения ожогов, удара током и др.
17. Для уменьшения риска воспламенения в камере печи:
  - а) При разогреве еды в пластиковых или бумажных контейнерах следите за печью, из-за риска воспламенения.
  - б) Снимите проволочные зажимы с пластиковых и бумажных пакетов перед помещением их в печь.
  - в) При появлении дыма отключите устройство от электропитания и оставьте дверцу закрытой, чтобы загасить возможное пламя.
  - г) Не используйте камеру печи в целях хранения. Не оставляйте в неработающей печи бумажные предметы, кухонные принадлежности или еду.
18. Должно быть заземление. Не используйте сетевую розетку с плохим контактом, в противном случае высок риск получения удара током, короткого замыкания или пожара. Если сетевая розетка используется совместно с другими устройствами, то возможен перегрев, приводящий к пожару.

**ВНИМАНИЕ:** Устройство и его части нагреваются во время использования.

Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.

Дети младше 8 лет не должны использовать устройство, если только не находятся в этот момент под присмотром.

Данное устройство может быть использовано лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также с отсутствием необходимого опыта и знаний, если только они были должным образом проинструктированы о правилах безопасного использования печи и способны оценить сопряженные с этим опасности. Дети не должны играть с устройством. Ребёнок не должен чистить или проводить другие работы с устройством без присмотра взрослого.

Во время работы устройство нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам внутри печи.

**ВНИМАНИЕ:** Части устройства нагреваются во время работы. Следует ограничить доступ к устройству маленьким детям.

Не используйте моющие средства с сильными абразивными свойствами или металлические щетки для очистки стекла дверцы, поскольку они могут поцарапать поверхность, что приведёт к замутнению стекла. Нельзя использовать очистку паром.

**ВНИМАНИЕ:** Убедитесь в том, что прибор выключен перед заменой лампы, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.

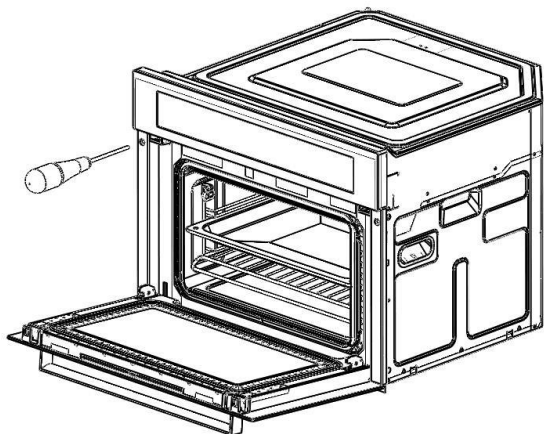
**Данное устройство предназначено только для домашнего использования.**

## **УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА**

**Важно:** Отключите Вашу печь от электропитания перед установкой и техническим обслуживанием.

Установка должна осуществляться в соответствии с инструкциями профессионально квалифицированным персоналом.

Производитель не несет ответственность за любой ущерб, причиненный людям, животным или вещам из-за неправильной установки.



## МОНТАЖ УСТРОЙСТВА

Установите прибор в отсек (под рабочей поверхностью или под другим устройством) с помощью двух винтов в отверстия, которые видно при открытой дверце печи.

Для наиболее эффективной циркуляции воздуха следует устанавливать печь согласно размерам, указанным на рис. 1-2.

Задняя панель шкафа должна быть удалена для свободной циркуляции воздуха. Панель, к которой монтирована печь, должна иметь зазор сзади не менее 70 мм.

### **ВАЖНО**

**Во время работы устройство нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам внутри печи. Части устройства нагреваются во время работы. Следует ограничить доступ к устройству маленьким детям.**

**Не используйте моющие средства с сильными абразивными свойствами или металлические щетки для очистки стекла дверцы, поскольку они могут поцарапать поверхность, что приведёт к замутнению стекла.**

Для хорошей работы встроенной печи необходим шкаф правильного типа.

Панели прилегающей мебели должны быть термостойкими. В частности, когда прилегающая мебель изготовлена из облицованной древесины, клеи должны быть в состоянии выдерживать температуру 120 ° C. Пластиковые материалы или клеи, которые не могут выдержать эту температуру, будут деформироваться или отклеиваться.

В соответствии с правилами техники безопасности, после того, как устройство установлено, не должно быть возможности контакта с его электрическими деталями.

Все части, которые обеспечивают защиту, должны быть установлены таким образом, что они не могут быть удалены без использования инструмента.

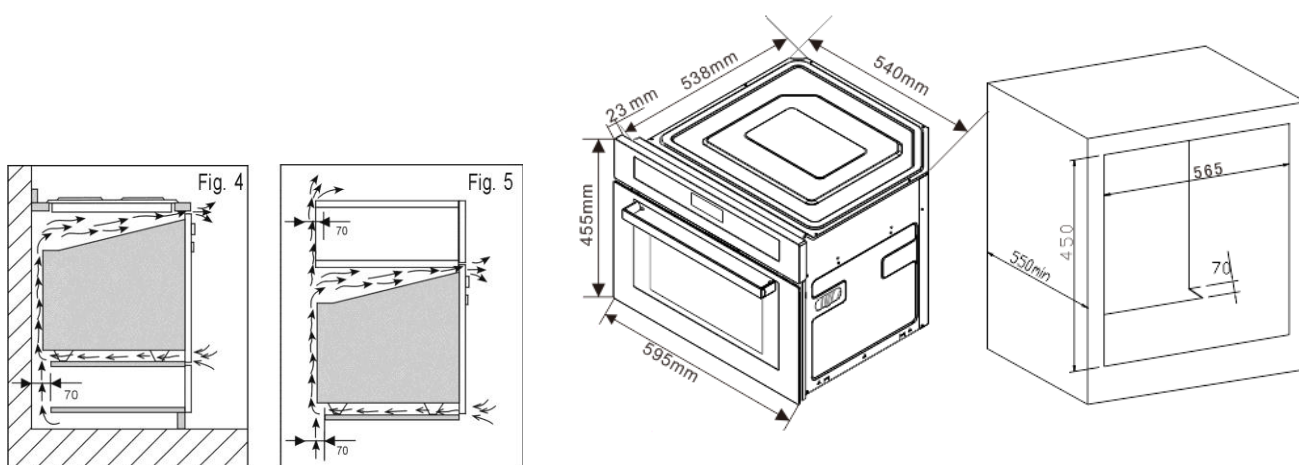


Рис. 1-2.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКАМ ПИТАНИЯ

Устройство должно быть установлено правильно, чтобы гарантировать электрическую безопасность. При монтаже и техническом обслуживании, устройство должно быть отключено от электрической сети; предохранители должны быть отключены или удалены.

Электрические соединения, выполненные перед установкой устройства, находятся в его корпусе.

Убедитесь, что:

- электрическая схема имеет достаточное напряжение,
- электрические провода в хорошем состоянии,
- диаметр проводов соответствует установочным требованиям.

Печь должна быть соединена с силовым кабелем (стандартизованным) с тремя 1,5мм<sup>2</sup> проводниками, которые должны быть подключены к однофазной сети 220-240В через стандартизованную розетку CEI 60083 или с помощью полюсной отсечки в соответствии с правилами установки.

## ВНИМАНИЕ

Предохранительный провод (зелёно-жёлтый) соединяется с терминалом устройства  $\oplus$  и должен быть соединён с клеммой заземления электрической установки.

Вы должны оставить устройство отключенным от сети после завершения установки.

Обрыв может быть разблокирован, если есть доступный разъём питания, или включением блок-контакта в жёсткую разводку согласно правилам установки. Предохранитель в схеме должен быть на 16А. Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен авторизованным представителем производителя, отделом послепродажного обслуживания или квалифицированным специалистом, чтобы избежать опасности.

## ВНИМАНИЕ

Мы не можем нести ответственность за любой несчастный случай в результате несуществующего, неисправного или неправильного заземления. Если электропроводка в Вашем доме требует каких-либо изменений для того, чтобы подключить Ваше устройство, воспользуйтесь услугами профессионального электрика. Если печь каким-либо



образом неисправна, отключите устройство или выньте предохранитель, отвечающий за сектор, к которому подключена печь.

## **Очистка и эксплуатации индукционной печи:**

### **ОТКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ**

Перед любой очисткой или эксплуатацией устройства отключите электропитание печи.

### **ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ**

Для очистки окошка панели управления и дверцы печи используйте чистящее средство для окон с мягкой тканью. Не используйте абразивные кремы или металлические губки.

### **ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЕЧИ**

Мы рекомендуем Вам очищать духовку регулярно и удалять остатки пищи изнутри и снаружи прибора.

Используйте влажную мыльную губку. Если прибор очищается не регулярно, его поверхность может быть повреждена, что повлияет на продолжительность службы устройства и вызвать угрозу безопасности.

**ВНИМАНИЕ:** Если дверь или её уплотнения повреждены, то печь не должна использоваться до тех пор, пока не будет отремонтирована компетентным специалистом.

Не используйте пароочиститель.

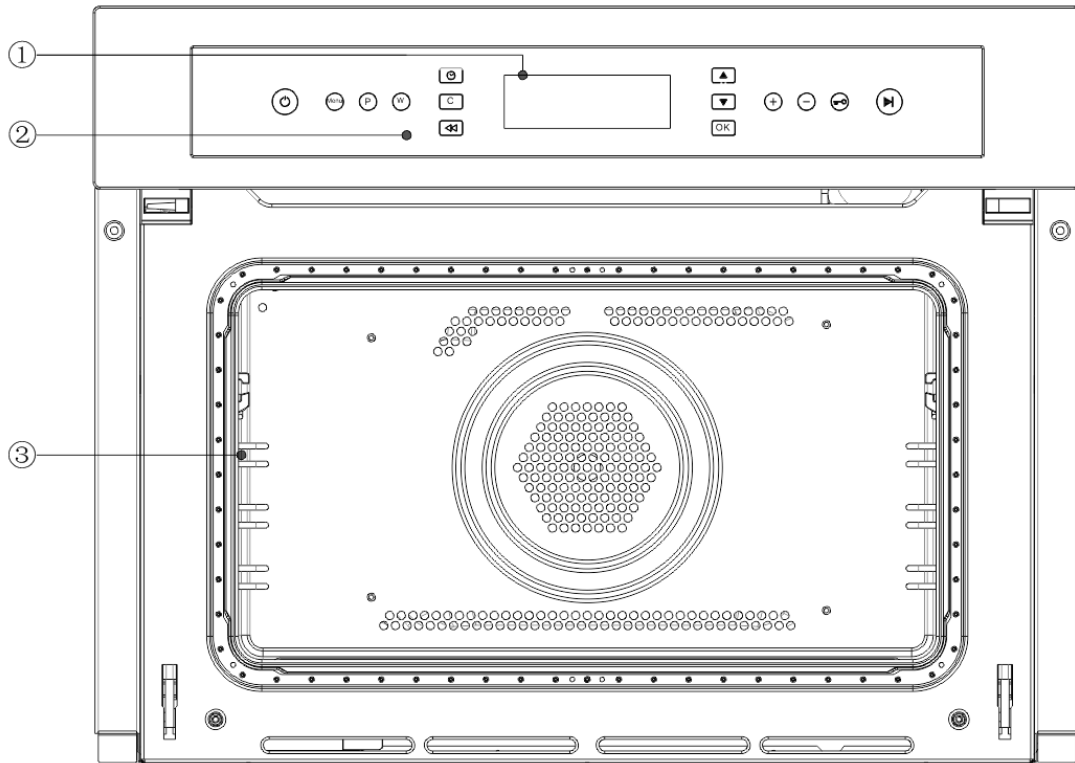
Использование абразивных изделий, спирта или растворителей не рекомендуется; поскольку может привести к повреждению устройства.

В случае запаха или спекшейся грязи, вскипятите воду с соком лимона или уксуса в чашке в течение двух минут, а затем очистите печь с небольшим количеством жидкости для мытья посуды.

## **Техническая информация:**

Название	Встроенная печь
Номинальное напряжение	220-240 В~
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная мощность гриля	2550 Вт
Номинальная входная мощность	1500 Вт
Комбинированная мощность	2550 Вт
Номинальная выходная мощность микроволнового излучения	1000 Вт
Объём	40 л

# Описание устройства

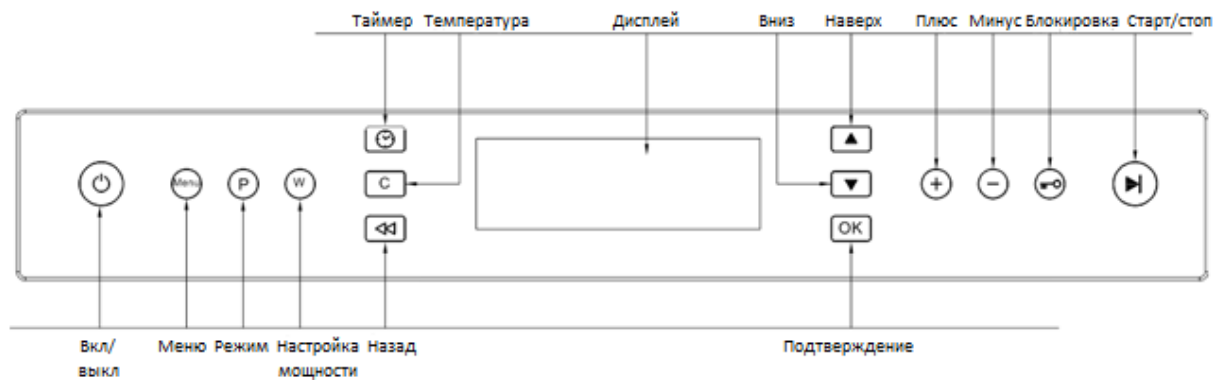


① Программатор

② Панель управления

③ Решетка

## Выбор программы



## ●АКСЕССУАРЫ

### ●Решетка (Рис.1)

На решетке можно подрумянивать пищу или жарить гриль. Ни при каких обстоятельствах решетку нельзя использовать с другой металлической посудой на режимах микроволн, гриль + микроволны или обдув + микроволны. Тем не менее, Вы можете нагреть пищу в алюминиевом противне, если он отделён от решетки пластиной.

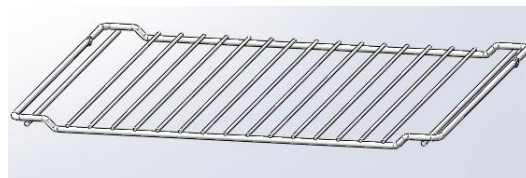


Рис.1

### ●Эмалированный противень (Рис.2)

Может использоваться для создания водяной бани, если наполнить его водой на половину высоты. Также можно использовать как блюдо для готовки.

Комментарии:

★Никогда не используйте данный противень на режиме микроволн. Это может привести к поломке печи.

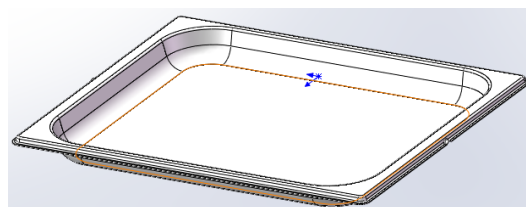


Рис.2

### ●Боковые направляющие (Рис.3)

2 подвесных направляющих элемента позволяют готовить на трёх уровнях.

Три уровня для готовки доступны в зависимости от выбранного режима и типа продуктов.

На режиме **Гриль** или **Гриль+микроволны** аксессуары (решетка или стеклянное блюдо) помещают на первый уровень для больших блюд, как жаркое, а на третий уровень помещают тонкую еду, как отбивные или сосиски.

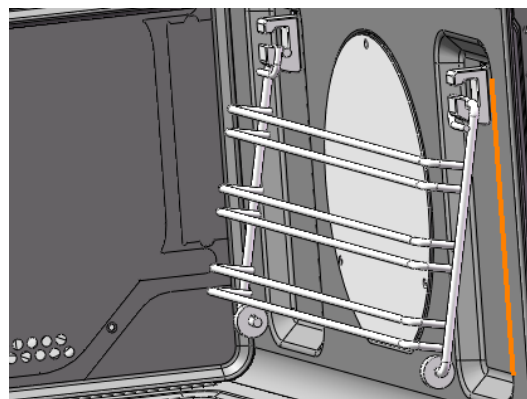


Рис.3





### На режиме сушки или без микроволн,

Вы можете поставить противень или решетку на первый или второй уровень в зависимости от выбранного блюда.

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

Данное устройство оснащено полностью цифровым управлением и имеет три режима работы:

- **режим ВЫКЛЮЧЕНИЯ:** электропитание отключено, дисплей не работает, свет не горит.
- **режим ОЖИДАНИЯ:** электропитание подключено, дисплей показывает текущее время, а в случае если настройки дисплея выключены – индикация отсутствует.

В данном режиме разрешено использовать только следующие кнопки: Вкл/Выкл , Меню , Программа   
и Блокировка от детей .

### Например:

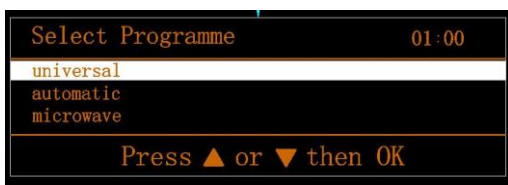
Режим Ожидания: страница **ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ**




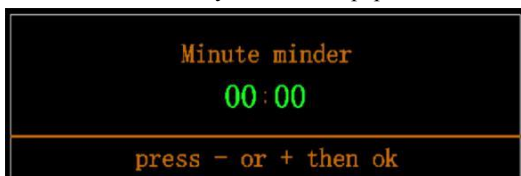
- В режиме ОЖИДАНИЯ нажмите кнопку Вкл/Выкл  или кнопку Программа , дисплей покажет:

**Вы попадаете на страницу ПРОГРАММИРОВАНИЯ** (режим РАБОТЫ). Нажмите опять кнопку и вернетесь к странице с ТЕКУЩИМ ВРЕМЕНЕМ.

(режим ОЖИДАНИЯ).







- В режиме ОЖИДАНИЯ нажмите на кнопку Меню , на дисплее возникнет «Таймер обратного отсчета», цифры, обозначающие время, начнут мигать. Нажимайте на кнопки – или + для установки времени, когда должен прозвучать Будильник. Затем нажмите на кнопку, чтобы запустить его. Дисплей покажет два времени – верхнее будет Текущим временем, а нижнее – Таймером обратного отсчета, по истечении которого микроволновая печь покажет «ОКОНЧАНИЕ ТАЙМЕРА ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА», и будет раздаваться сигнал в течение 1 минуты. Чтобы прервать сигнал нужно нажать на любую кнопку.



Текущее время

Время до  
окончания  
работы таймера

- В режиме ОЖИДАНИЯ нажмите на кнопку Блокировки от детей , на дисплее высветится то, что показано на рисунке ниже. Выберите ту функцию, которая Вам нужна и нажмите на кнопку  для подтверждения. Если Вы выберете функцию «Вкл. (SWITCH On)», то контрольная панель будет заблокирована, доступной останется только кнопка . Для разблокировки нажмите на кнопку , и выберите «Не Вкл. (Do not Switch On)».






**-РАБОЧИЙ режим:** дисплей включен, показывает много информации, не такой, как описано выше.

ВНИМАНИЕ:

1. При первом использовании микроволновой печи появление постороннего запаха – нормальное явление.
2. Всегда ставьте посуду на специальные решетки, поставляемые вместе с устройством.
3. Длительное нажатие кнопок  $\sqrt{\Delta}$  и  $\nabla$  помогает быстрее найти нужную информацию на дисплее.
4. Если в течение двух минут после включения дисплея с ним не производится никаких действий, то экран автоматически отключается.

### Использование микроволновой печи в первый раз

После подключения микроволновой печи к электроэнергии на дисплее появляется надпись «Готов к использованию (“welcome to use”», затем появляется **страница ПРОГРАММ**.

**НАСТРОЙКИ микроволновой печи,** в любом режиме нажмите на кнопку Меню , дисплей переключится на страницу НАСТРОЕК, как показано ниже. Вы можете выбирать/менять 7 установок, нажимая кнопки  и .

И затем  для подтверждения.
























**7 настроек включают:**














- **Режим обратного отсчета.** Устанавливает будильник.
- **Язык.** Выбор между двумя языками: английским и японским.
- **Время.** Устанавливается текущее время
  - Выберите Время и нажмите “OK” для изменения времени.
  - Начнут мигать 4 цифры.
  - Настраивайте время кнопками + и -.
  - Нажмите “OK” для подтверждения.
- **Дисплей.** Три настройки:
  - **Вкл. (On).** Режим ОЖИДАНИЯ, дисплей включен и показывает текущее время.
  - **Вкл. на 60 сек. (On for 60 second).** Режим ОЖИДАНИЯ, дисплей включен и показывает текущее время в течение 60 секунд, затем автоматически выключается.
  - **Выкл. (No on).** Режим ОЖИДАНИЯ, дисплей выключен и не подсвечивается.

- **Свет.** Две опции: вкл. (“on”) и вкл. на 3 минуты (“on for 3mins”).
- **Звуки.** Устанавливается тон кнопок.
- **Выход.** Переключение на страницу Программ.

### ДЛЯ ВЫБОРА ПРОГРАММЫ

1. Нажмите кнопку  или  для переключения панели управления на страницу Программ.  
Страница Программ включает три функции: Универсальную, Автоматическую и Микроволновую. У каждой функции есть Программаторы готовки (показаны в таблице ниже).
2. Выбор производится нажатием кнопок  и , затем нажатием кнопки “ОК” для подтверждения. Далее дисплей будет показывать программаторы готовки. У некоторых программаторов есть особые настройки (указано в таблице ниже), настраивайте их кнопками  и  затем “ОК” для подтверждения.
3. Выберите желаемый программатор кнопками  и , нажмите “ОК” для подтверждения.
4. Нажмите кнопку “START/STOP” для начала готовки.
5. Печь начинает разогреваться.
6. Звуковой сигнал, сопровождаемый подсветкой всех индикаторов разогрева, указывает на то, что печь разогрелась до необходимой температуры.

Программа	Программатор готовки	Иконка	Темп. по умолчанию	Время по умолч.	Варианты температуры	Варианты времени	Предуст. время	Мощнос ть по умолч.	Регули руемая мощно сть
Универсальная	Гриль		220°C	N/A	30°C-225°C	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Вентилируемый гриль		210°C	N/A	30°C-225°C	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Конвекционный		190°C	N/A	30°C-225°C	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Для теста		40°C	N/A	N/A	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Белая меренга		70°C	N/A	N/A	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Коричневая меренга		110°C	N/A	N/A	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Разморозка		30°C	N/A	N/A	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Низкая температура		85°C	N/A	85°C-120°C	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Пастеризация		110°C	N/A	N/A	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
Автоматическая	Ростбиф		1. Прожаренный	1. 80 мин	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
			2. Средняя прожарка	2. 65 мин					
			3. Слабая прожарка	3. 60 мин					
	Жареная телятина		N/A	70 мин	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
Жареная свинина		N/A	85 мин	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A	
Жареная курица		N/A	75 мин	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A	

	Ножка барашка		1. Прожаренный	1. 85мин	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
			2. Средняя прожарка	2. 70мин					
			3. Слабая прожарка	3. 65мин					
	Подрумяненный тарт		N/A	45 мин	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	Тарт		180°C	45 мин	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	Пирожные		N/A	40 мин	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	Пирог		N/A	65 мин	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	Десерты		N/A	45 мин	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
Хлеб		N/A	75 мин	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A	
Пицца		1. Средняя	1. 35мин	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A	
		2. Хруст.	2. 30мин						
		3. Мягкая	3. 25мин						
<b>Микроволнов</b> <b>ая</b>	Микроволнов		N/A	0:30 <sup>с</sup>	N/A	00:05"-0:59:55 <sup>с</sup>	N/A	1000Вт	100-1000Вт
	Размораживан		N/A	0:30 <sup>с</sup>	N/A	00:05"-0:59:55 <sup>с</sup>	00:01-23:59	Предуст ан. Мощнос ть	N/A
	Многоступенча		220°C	N/A	30°C-220°C	00:01-23:59	00:01-23:59	500Вт	100-500Вт
	Гриль		220°C	N/A	30°C-220°C	00:01-23:59	00:01-23:59	500Вт	100-570Вт
	Конвекционная		220°C	N/A	30°C-220°C	00:01-23:59	00:01-23:59	500Вт	100-500Вт





### **Гриль**

Работают верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Жар, исходящий сверху от гриля рекомендован для приготовления всех типов блюд, которые требуют обработки высокой температурой с внешней стороны. Дверца остается закрытой в течение всей готовки.



### **Гриль с вентилятором**

Работают верхний нагревательный элемент, циркулярный нагревательный элемент и все вентиляторы. Жар направлен в одно место и благодаря вентилятору распространяется по всей печи. Данная программа идеальна для блюд, которые должны хорошо пропечься и обрести золотистую корочку сверху (например, лазанья и т.п.). Дверца остается закрытой на протяжении всей готовки.



### **Программа конвекции**

В этой программе работают верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор. Идеально для готовки на одном уровне.



### **Программа для теста**

Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Температура в печи идеальна для поднятия теста. Дверца должна быть закрытой.



### **Программа для белой и коричневой меренги**

Температура выставляется по умолчанию и не может быть изменена.

Данная программа идеальна для приготовления меренги различной степени «золотистости».



### **Программа разморозки**

Работают циркулярный нагрев и вентилятор, воздух циркулирует вокруг еды. Эта функция подходит для размораживания любого типа продуктов.



### **Программа низкой температуры**

Этот тип готовки на протяжении многих лет использовался профессиональными поварами. Он позволяет готовить пищу (мясо, рыбу, фрукты, овощи) при низкой температуре (между 85 °C и 120 °C) и достигать таких же прекрасных результатов, как у шеф-поваров.



### **Программа пастеризации**

Подходит для приготовления овощей и фруктов.

Маленькие продукты могут готовиться на двух уровнях (на эмалированном противне на 1 уровне и на решетке на 3 уровне). Оставьте готовую еду остыть внутри духового шкафа.



### **Жареная говядина/Жареная телятина/Жареная свинина/Жареная курица/Баранья ножка**

Выберите эту программу для жарки говядины, телятины, свинины, курицы и баранины.

Можно готовить в предварительно разогретом духовом шкафу. Для ростбифа и бараньей ножки существуют варианты прожарки: прожаренное (WELL DONE), средняя прожарка (MEDIUM-RARE) или слабая прожарка (RARE).



### **Программа приготовления пирожных/тортов**

Данная функция идеальна для приготовления разного рода выпечки. Ставить блюда в духовой шкаф можно как в холодный, так и в разогретый.



### **Приготовление хлеба**

Данная программа подходит для приготовления хлеба. Ниже представлен рецепт приготовления хлеба. Рекомендуем тщательно придерживаться рецепта для достижения наилучших результатов.

**Не забудьте поставить миску с 150 мл холодной воды внизу духового шкафа.**

#### **Рецепт ХЛЕБА:**

Ингредиенты:

Мука – 650 г

Вода – 350мл

Соль – 12 г

Живые дрожжи – 25 г

#### **Приготовление:**

Смешайте муку и соль в большой миске.

Поместите живые дрожжи в теплую воду (около 35°C). Сделайте углубление в центре смеси из муки и соли.

Налейте воду с дрожжами в углубление.

Хорошо перемешайте ингредиенты для достижения не липнущей консистенции теста, оставьте тесто на 10 мин.

Сформируйте шар из теста, положите в миску и накройте полиэтиленовой пленкой для предотвращения высыхания. Поместите миску в духовой шкаф и включите режим ПОДОГРЕВА на 40°C и оставьте тесто подходить в течение 30-45 минут, а затем оставьте тесто при комнатной температуре на час (тесто должно удвоиться в размерах)

- Разделите тесто на несколько частей.
- Положите сформированные заготовки хлеба на пекарскую бумагу на противне и присыпьте их мукой.
- Сделайте надрезы острым ножом.
- Поставьте противень на первый уровень.
- **Поставьте блюдо для пирога с 150 мл холодной воды в нем на нижний уровень духового шкафа.**

- Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.
- Включите функцию Приготовления хлеба.
- Когда программа подойдет к концу, оставьте хлеб остывать на противне.



### Программа Пицца

Идеально подходит для приготовления любого вида пицц. Вы можете выбирать разную степень пропекания пиццы: среднюю, сильную и слабую.

Для достижения наилучших результатов советуем строго следовать рецепту, приведенному ниже.

Вес теста должен составлять от 350 г до 500 г.

Слегка смажьте противень или блюдо для пиццы маслом. Не надо предварительно разогревать духовой шкаф. Если до этого Вы готовили еду, и духовой шкаф не успел остыть до температуры 120°C, на дисплее будет написано, что духовой шкаф очень горячий (“Oven too hot”). Вы можете готовить пиццу после остывания духового шкафа до указанной температуры.

#### Рецепт пиццы:

Для приготовления 3 или 4 пицц: 1,5 л воды, 20 г соли, 20 г сахара, 100 мл оливкового масла, 20 г живых пекарских дрожжей (или 2 саше сухих дрожжей).

- Позвольте пицце подняться при комнатной температуре: 1 час в комнате или включите в духовом шкафу программу Разогрев на 40°C и оставьте в нем пиццу на 30-45 минут.

Предварительный разогрев не требуется.

Включите программу Пицца



#### Установка цикла готовки

##### Установка длительности готовки

Не забудьте! Длительность готовки может быть выбрана только для программ готовки группы CREATION.

Также возможно установить длительность перед началом программы готовки с помощью кнопки Старт/Стоп (“START/STOP”).

Нажмите на кнопку, затем:

1. Выберите длительность и нажмите “ОК” для подтверждения.
  2. Начнут мигать 4 цифры.
  3. Настройте нужное время кнопками – и +.
  4. Нажмите “ОК” для подтверждения.
  5. Звуковой сигнал укажет на окончание времени приготовления, и духовой шкаф выключится.
- Пример: в 09:00 Вы устанавливаете длительность приготовления 1 час 15 мин. Программа готовки завершится автоматически в 10:15.

##### АВТОМАТИЧЕСКАЯ программа готовки

Во время приготовления не открывайте дверцу, чтобы не помешать готовке.

Время и температура приготовления выбраны с помощью **C.O.P (Programmed Optimal Cooking)** – системой **Оптимально запрограммированной готовки**, которая автоматически гарантирует замечательный результат. Готовка автоматически завершается, и раздается звуковой сигнал о том, что пища готова. Указанные модели готовки, температуры и уровни, на которых надо размещать противни, рекомендованы нашими кулинарными экспертами.

#### Установка отложенного приготовления блюд


Возможность устанавливать время готовки дает возможность установить время отложенного старта. Его можно установить перед началом работы выбранной программы готовки.

1. Нажмите на кнопку и следуйте процедурам, указанным далее.
2. Выберите ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ (END OF COOKING) и нажмите “ОК” для подтверждения.
3. Начнут мигать 4 цифры.
4. Настройте нужное Вам время с помощью кнопок – и +.
5. Нажмите “ОК” для подтверждения.
6. Нажмите кнопку Старт/Стоп (“START/STOP”) для запуска программы.
7. Звуковой сигнал оповестит о конце времени готовки, и духовой шкаф выключится.

● **Пример:** Время на часах 09:00, и Вы решили установить время приготовления блюда 1 час 15 минут, а окончание готовки должно произойти в 12:30. Приготовление пищи начнется в 11:15, сообщение о старте в 11:15 (“Start at 11:15”) показывается на дисплее, это означает, что установка отложенного приготовления блюд была активирована.

На дисплее отражается время окончания приготовления блюда и время готовки.

Время окончания приготовления блюда может быть изменено в любой момент, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Алгоритм действий такой же, как описанный выше.

Для отмены программы выключите духовой шкаф, нажав на кнопку .

#### Программа приготовления в МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Для каждой функции микроволновой печи показаны мощность и заранее выбранное время приготовления для каждого варианта готовки. В зависимости от выбранного типа приготовления автоматически выставляется мощность. Однако Вы можете сами менять значения мощности, требуемые для Ваших рецептов.



##### Программа РАЗОГРЕВА В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Выберите эту функцию для быстрого разогрева напитков, воды и еды, которая содержит много жидкости. Вы можете выбрать следующие уровни мощности: 100-200-300-400-500-600-700-800-900-1000Вт.



##### Программа РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Данная программа идеально подходит для размораживания замороженных овощей. Ваша микроволновая печь сэкономит много Вашего времени, которое Вы могли бы потратить на размораживание продуктов (установите 200Вт).

**Внимание:**

Маленькие кусочки мяса или рыбы могут быть приготовлены сразу после размораживания. Большие куски, например, мясные стейки или целая рыба будут оставаться немного замороженными по окончании программы размораживания.

Мы рекомендуем оставлять продукты внутри на время, равное времени размораживания.

Если пища покрыта кристаллами льда, то ей потребуется больше времени для размораживания, и в случае размораживания такого типа продуктов, надо установить большее время.

**Рекомендации:**

Время размораживания зависит от многих факторов, например: формы, размера, начальной температуры и качества еды.

В большинстве случаев еду необходимо доставать из упаковки.

Помните, что необходимо удалить любые металлические предметы с упаковки.

На середине размораживания переверните пищу для равномерной разморозки. Если при замораживании некоторые части слиплись между собой, их надо разъединить.

Размораживайте мясо или рыбу, поместив на блюдо, поставленное вверх дном, чтобы стек сок. Если сок будет контактировать с мясом или рыбой, то они перегреются.

Никогда не замораживайте повторно еду.

**Многоступенчатая программа**

В данном режиме работают циркулирующий нагрев и режим готовки в микроволновой печи, что значительно экономит Ваше время. Доступны следующие уровни мощности микроволновых волн: 100-200-300-400-500Вт. Температура готовки может быть изменена от 30°C до 220°C с шагом в 5°C. Вы также можете установить время готовки до 23 часов 59 минут.

**ВНИМАНИЕ:** Поместите противень внизу духового шкафа, а решетку наверху.

**Гриль**

Данная функция позволяет использовать режимы гриля и микроволновой печи одновременно, ускоряя время приготовления. Вы можете устанавливать уровень мощности до 700Вт.

**Программа Конвекции**

Приготовление с помощью конвекции позволяет использовать приготовление совместно с традиционным режимом микроволн. Не используйте при этом металлическую кухонную посуду.

**Комментарии:**

Вы можете изменять время приготовления в любой момент.

С помощью режима вентилятора Вы можете предварительно разогреть микроволновую печь

**Внимание:**

Маленькие кусочки мяса или рыбы могут быть приготовлены сразу после размораживания. Большие куски, например, мясные стейки или целая рыба будут оставаться немного замороженными по окончании программы размораживания.

Мы рекомендуем оставлять продукты внутри на время, равное времени размораживания.

Если пища покрыта кристаллами льда, то ей потребуется больше времени для размораживания, и в случае размораживания такого типа продуктов, надо установить большее время.

**Рекомендации:**

Время размораживания зависит от многих факторов, например: формы, размера, начальной температуры и качества еды.

В большинстве случаев еду необходимо доставать из упаковки.

Помните, что необходимо удалить любые металлические предметы с упаковки.

На середине размораживания переверните пищу для равномерной разморозки. Если при замораживании некоторые части слиплись между собой, их надо разъединить.

Размораживайте мясо или рыбу, поместив на блюдо, поставленное вверх дном, чтобы стекал сок. Если сок будет контактировать с мясом или рыбой, то они перегреются.

Никогда не замораживайте повторно еду.

**Многоступенчатая программа**

В данном режиме работают циркулирующий нагрев и режим готовки в микроволновой печи, что значительно экономит Ваше время. Доступны следующие уровни мощности микроволновых волн: 100-200-300-400-500Вт. Температура готовки может быть изменена от 30°C до 220°C с шагом в 5°C. Вы также можете установить время готовки до 23 часов 59 минут.

**ВНИМАНИЕ:** Поместите противень внизу духового шкафа, а решетку наверху.

**Гриль**

Данная функция позволяет использовать режимы гриля и микроволновой печи одновременно, ускоряя время приготовления. Вы можете устанавливать уровень мощности до 700Вт.

**Программа Конвекции**

Приготовление с помощью конвекции позволяет использовать приготовление совместно с традиционным режимом микроволн. Не используйте при этом металлическую кухонную посуду.

**Комментарии:**

Вы можете изменять время приготовления в любой момент.

С помощью режима вентилятора Вы можете предварительно разогреть микроволновую печь

Программа	Блюдо	Вес (кг)	Количество уровней	Положение стойки		Предварительный нагрев	Рекомендованная температура(°C)	Продолжительность
				Противень	Решетка			
Универсальная								
Многоуровневая	Пироги	1	2	1	3	да	190	15 20
	4/4 Кекс		2	1	3	да	180	15 20
	Пицца		2	1	3	да	200	15 25
	Фруктовый пирог		2	1	3	да	200	40 45
	Пудинг		2	1	3	да	170	35 45
Конвекционная	Пудинг		1	1		да	170	35 45
	Паштет		1	1		да	170	50 60
	Запеканка		1	1		да	170	1h 3h
Кондитерская	Пирожные		1	1	1	да	170 180	30 50
Пироги	Фруктовый пирог			1	1	да	190	35 45
	Пирог		1	1	1	да	200	20 30
Десерт	Профитроли		1	1		да	190	25 35
	Булочки		1	1		да	190	15 20
	Заварное тесто		1	1		да	200	35 45
	Генуэзский торт		1		1	да	190	25 35
Жарка	Жареное мясо		1	1	1	нет	210 220	45 75
Гриль с обдувом	Гратен		1	1		нет	200 210	35 50
Гриль	Каре		1	1	203	нет	220	20 30
	Колбаски		1	1	3	нет	220	15 235
	Свиные ребра		1	1	3	нет	220	15 25
	Рыба		1	1	203	нет	220	15 25
	Тосты		1	1	3	да	220	3 5
Пекарская	Тесто		1	1	1	нет	40	
Белая меренга	Меренга		2	1	3	нет	70	8 12h
Поджаренная меренга	Меренга		2	1	3	нет	110	1,5 2h
Низкая тем-ра 85°	Мясо, рыба		2	1	3	да	85	90 180
Низкая тем-ра 95°	Фрукты, овощи		2	1	3	да	95	60 90
Низкая тем-ра 120°	Картошка, разогрев		2	1	3	да	120	45 90
Пастеризация	Фрукты, овощи		1	1	1	да	110	45 120

Автоматическая									
Хлеб	Хлеб	Макс. 1 кг	1		1	нет			
Жареная говядина			1		1	Нет			
	Жареная телятина				1	Нет			
Жареная свинина					1	Нет			
	Курица				1	Нет			
Баранья нога	Баранья нога				1	Нет			
Десерты	Sponge cake, sweet pastry with almonds				1	Нет			
					1	Нет			
Торты	Tarte				1	Нет			
Пирожные	Пирожные	450 г			1	Нет			
	Пирог				1	Нет			
Пицца	Пицца		2			нет			



## РУКОВОДСТВО ПО ГОТОВКЕ

### Программа микроволн



	тип	количество	мощность	время	уровень	заметки
разогрев						
	Блюда готовятся сразу из холодильника (лазанья, гратен, рыба, мясо, рис и т.д.)	400 г	800 Вт	5-7- мин	1 или 2	Закрытое стеклянное блюдо на решетке
	Замороженные готовые блюда (лазанья, гратен, рыба, мясо, рис и т.д.)	400 г	900 Вт	4-6 мин	1 или 2	Закрытое стеклянное блюдо на решетке
	Жидкости (вода, молоко, суп)	Миска (25мл)	1000 Вт	11/2-21/2 мин	2	Миска на решетке
	Растопленный шоколад	200 г	700 Вт	1-2 мин	2	Миска на решетке
готовка						
мясо						
	жаренные (свинина, телятина, говядина, и т.д.)	1 кг	700 Вт	20-25 мин	2	Закрытое стеклянное блюдо на решетке Перевернуть, когда пройдет половина времени готовки.
	Эскалоп, кусочки	500 г	700 Вт	5-10 мин	2	Закрытое стеклянное блюдо на решетке Перевернуть, когда пройдет половина времени готовки.
	Целая курица	1.2 кг	700 Вт	35-45 мин	1	Закрытое стеклянное блюдо на решетке Перевернуть, когда пройдет половина времени готовки.
	Колбаски	500 г	700 Вт	5-10 мин	2	Закрытое стеклянное блюдо на решетке Перевернуть, когда пройдет половина времени готовки.
рыба						
	Целиком (форель, скумбрия, лещ и т.д.)	1 кг	800 Вт	10-15 мин	2	Закрытое стеклянное блюдо на решетке Перевернуть, когда пройдет половина времени готовки.
	Филе или стейки	500 г	800 Вт	5-10 мин		Закрытое стеклянное блюдо на решетке Перевернуть, когда пройдет половина времени готовки.
овощи						
	Зеленые бобы, брокколи и цветная капуста, порезанная морковь, грибы и т.д.,	500 г	900 Вт	5-10 мин	2	Закрытое стеклянное блюдо с водой внизу; размешать, когда пройдет половина времени готовки
	Картофель в кожуре	500 г	900 Вт	10-15 мин	2	Проткнуть кожу и переворачивать

фрукты						
	Яблоки, персики	500 г	900 Вт	5-10 мин	2	Проткнуть кожу и переворачивать

Программа микроволн



РАЗМОРОЗКА:

тип	количество	время	рекомендации
Слоёное или хрустящее тесто	400 г	1-3 мин	Выложите на бумажное полотенце и переверните на середине программы
Гребешки	500 г	5-7 мин	Положите на тарелку; на середине программы перемешайте
Очищенные креветки	100 г	1-2 мин	“ ”
Целые креветки	200 г	2-4 мин	“ ”
Раки/тигровые креветки(10)	500 г	6-8 мин	“ ”
Клубника/ малина/ черника / смородина	250 г	7-9 мин 6-8 мин 5-7 мин	

**Подогрев на двух уровнях:**

Стеклянную посуду поставьте на 1 уровень, а решетку на 3 уровень.

При разогреве готовой еды, накрывайте всегда посуду с ней.

Продукты с равномерной текстурой (горох, сельдерей и т.д.)	2 X200 г тарелки	4 - 6 мин
Продукты с различной текстурой (Кассуле, говядина Бургиньон, равиоли и т.д.)	2 X300 г тарелки	6 - 8 мин

## Многоуровневая программа



тип	программа	Кол-во	поддержка	уровень	Темп. печи (начало холодного)	Мощность м/в	Время готовки	заметки
Курица	Многоуровн.+ м/в	1.5 кг	Посуда из пирекса на решетке	1	210°C/ 220°C	600 Вт	30'/40'	Перевернуть при необходимости
Жареная свинина	Многоуровн.+ м/в	1 кг	Посуда из пирекса на решетке	1	210°C/ 220°C	400 Вт	30'/35'	Перевернуть при необходимости
Яблочный пирог	Многоуровн.+ м/в		Посуда из пирекса (диам. 28 см) на решетке	2	220°C	500 Вт	20'/25'	На середине программы перевернуть
Фланс начинкой	Многоуровн.+ м/в		Посуда из пирекса (диам. 28 см) на решетке	2	220°C	500 Вт	20'/25'	На середине программы перевернуть
Бисквит	Многоуровн.+ м/в		Посуда из пирекса (диам. 24 см) на решетке	1	210°C/ 220°C	200 Вт	15'/20'	На середине программы перевернуть
Запеченый картофель	Многоуровн.+ м/в	1 кг	Посуда из пирекса на решетке	1	210°C/ 220°C	600 Вт	30'/35'	На середине программы перевернуть

### Руководство по программе гриль

Выложите еду на решетку, которая находится над эмалированным противнем (для сбора выделяющейся в процессе готовки жидкости), и поставьте на 3 уровень. Переверните на

тип	Кол-во	время
Андуйет, кровяная колбаса, сосиски (проткнуть вилкой)	4-6 шт	22-30 мин
Куски свинины	4 шт	27-32 мин
Куски баранины	4 шт	15-17 мин
Жареные ребра	800 г	23-25 мин
Копченый бекон	4-6 кусков	18-25 мин

середине выполнения программы.

Руководство по режиму печи

тип	температура	Уровень размещения	время
мясо			
жареная свинина (1 kg)	160°C	На уровень 2	90 мин
жареная телятина (1 kg)	180°C	На уровень 2	70-75 мин
жареная говядина (1 kg)	220°C	На уровень 1	37-40 мин
баранина (нога, плечо 1.5 кг)	180°C	Эмалированная посуда на 2	50-60 мин
домашняя птица (1.2 кг)	180°C	На уровень 1	70-75 мин
большая домашняя птица	180°C	На уровень 1	90-120 мин
кролик	230°C	Эмалированная посуда на 2	40-45 мин
рыба(1.2 kg)			
целая (красный окунь, лосось, хек)	180°C	Эмалированная посуда на 2	35-45 мин
овощи			
картофель	180°C	На уровень 2	50-55 мин
лазанья	180°C	На уровень 2	40-45 мин
фаршированные томаты	180°C	На уровень 2	45-55 мин
пирожные			
светлый бисквит	150°C	На уровень 2	35-45 мин
бисквит	150°C	На уровень 1	35-45 мин
рулет с вареньем	150°C	Эмалированная посуда на 2	20-25 мин
кекс	160°C	На уровень 1	40-50 мин
булочки	180°C	Эмалированная посуда на 2	18-22 мин
песочное печенье	160°C	Эмалированная посуда на 2	20-25 мин
Крем десерт	160°C	На уровень 2	35-45 мин
печенье	170°C	Эмалированная посуда на 2	20-30 мин
фунтовый кекс	170°C	На уровень 2	40-50 мин
чизкейк	170°C	На уровень 1	65-75 мин
Кугельхопф	180°C	форма, диаметр 26 см	45-50 мин
Заварное тесто	180°C	Специальный противень	35-40 мин
Торт из песочного теста	200°C	Эмалированная посуда на 2	Зависит от размера
Слоёный пирог	250°C	На уровень 2	40-45 мин
другое			
паштет(1 кг)	190°C	На уровень 1 1	90 мин
пирог с начинкой	170°C	На уровень 1 2	55-65 мин
запеканка (тушенная)	160°C	На уровень 1, зависит от блюда	90-180 мин
Хлеб (500 г муки)	220°C	На уровень 2	25-30 мин

Прогрейте духовку до указанной температуры

Импортер: Общество с ограниченной ответственностью «ЭЛЕКОМ». 119530, Российская Федерация, город Москва, Очаковское шоссе, дом 36, помещение 8., elekom\_ooo@mail.ru.

Изготовитель: «Зигмунд энд Штайн ГмбХ» ГЕРМАНИЯ, Грассен штр.5, 40213, Дюссельдорф.

Дата производства указана на упаковке.