

# КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



## БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT - ARISTON

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

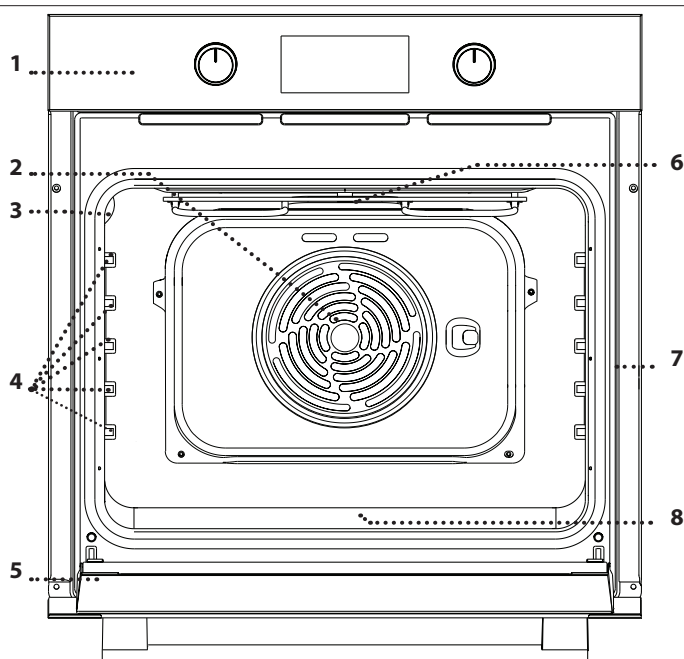


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



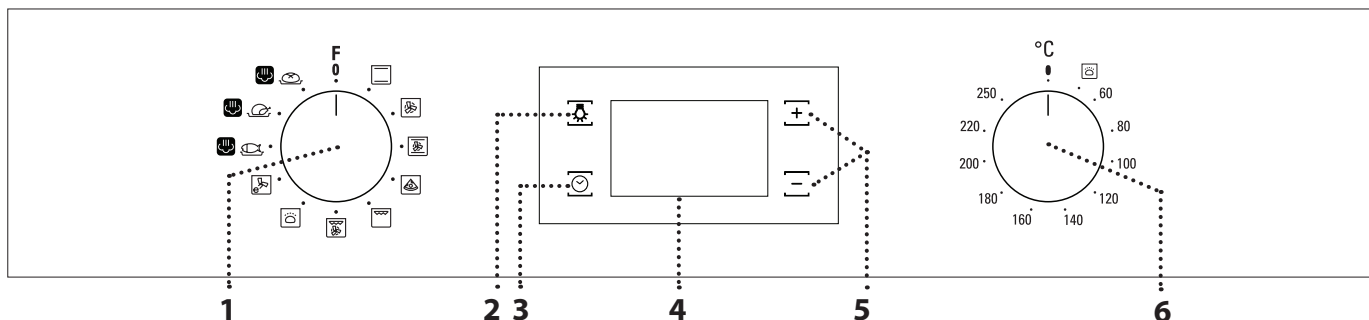
**Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор и кольцевой нагревательный элемент (не виден)
3. Освещение
4. Направляющие для противней (уровень указан на внутренней стенке шкафа)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент / гриль
7. Паспортная табличка (не снимать)
8. steam-углубление для питьевой воды


## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. РУЧКА ВЫБОРА

Включение печи путем выбора функции.  
Чтобы выключить духовку, поверните в положение 0.

### 2. СВЕТ

Когда духовка включена, нажмите , чтобы включить или выключить лампочку в духовке.

### 3. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Доступ к настройкам времени приготовления, задержки старта и к таймеру.  
Отображение времени, когда духовка выключена.

### 4. ДИСПЛЕЙ

**5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ**  
Изменение настроек времени приготовления.

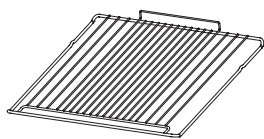
### 6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме.

Примечание: Ручки являются утапливаемыми.  
Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.

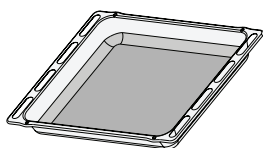
# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТКА



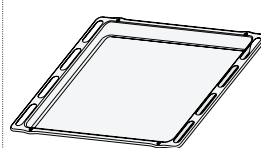
Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды.

## ПОДДОН\*



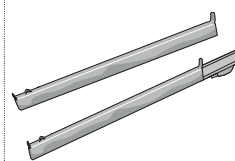
Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков.

## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ\*



Используется для выпекания любых хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.

## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ \*



Облегчают установку и извлечение принадлежностей.

\* Только в определенных моделях

Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

• Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие.

Затем сдвиньте ее горизонтально по направляющим как можно дальше.

• Прочие принадлежности, такие как противень, вставляются горизонтально вдоль направляющих.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

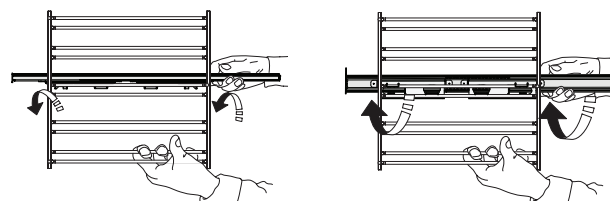
• Чтобы снять держатели полок, крепко возьмитесь за наружную часть держателей и потяните их на себя, чтобы извлечь опору и два внутренних штифта из гнезд.

• Чтобы установить держатели полок на место, расположите их рядом с выемкой и сначала вставьте два штифта в гнезда. Затем расположите наружную часть рядом с ее гнездом, вставьте опору и нажмите в направлении стенки выемки, чтобы убедиться, что держатели полок надежно закреплены.

## УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Выньте держатели полок. Отсоедините крепежные зажимы направляющих от держателей полок, начиная с нижней части.



Чтобы установить телескопические направляющие на место, прикрепите верхний зажим направляющей к держателю полок, затем опустите на место другой зажим. Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Верните на место держатели полок.









Примечание: Выдвижные направляющие могут крепиться на любом уровне.


## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### 1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время: Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать значок  и две цифры часа.



Установите значение времени кнопками  и  и нажмите  для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут кнопками  и  и нажмите  для подтверждения.

Примечание: Если мигает значок  (например, после длительного отключения электроэнергии), необходимо заново установить время.

### 2. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства: Это нормальное явление.

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую печь для удаления возможных остаточных запахов.

Снимите с печи защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности.

Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа. Духовка должна быть пустой.

Примечание: После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

## РЕЖИМЫ



### ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.



### КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.



### БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Переворачивайте мясо в процессе приготовления, чтобы оно одинаково подрумянилось со всех сторон. Также рекомендуется регулярно поливать мясо жиром, чтобы предотвратить его пересыхание.



### ПИЦЦА

Режим для выпекания пиццы и хлебобулочных изделий разного вида и размера. Полезный совет: в середине приготовления можно поменять противни местами.



### ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора соков. Поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 200 мл питьевой воды.



### ТУРБО-ГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора соков. поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 200 мл питьевой воды.



### ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Чтобы включить этот режим, поверните ручку термостата на этот значок.



### ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. ЭКО

Для приготовления жаркого и фаршированного мяса на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. Во время приготовления в режиме ЭКО лампа не горит. Ее можно включить нажатием .

steam steam

- РЫБА
- МЯСО
- ХЛЕБ

Эти steam режимы обеспечивают отличные результаты благодаря добавлению пара к циклам приготовления. Когда печь холодная, залейте питьевую воду на дно и выберите функцию, соответствующую вашему способу приготовления. Оптимальное количество воды и температура для каждой категории продуктов указаны в соответствующей таблице приготовления блюд. Разогрейте печь перед установкой блюд.

## ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### 1. ВЫБОР РЕЖИМА

Для выбора режима поверните ручку выбора до значка необходимого режима: Загорается дисплей, и раздается звуковой сигнал.



### 2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

#### РУЧНОЙ РЕЖИМ

Для включения выбранного режима введите нужную температуру, повернув ручку термостата.



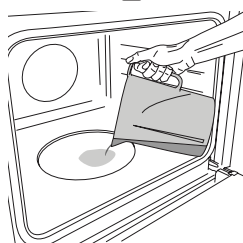
Примечание: Во время приготовления можно изменить режим ручкой выбора или отрегулировать температуру ручкой термостата. Режим не запустится, если ручка термостата находится на . Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

### ПОДЪЕМ ТЕСТА

Для включения режима «Подъем теста» поверните ручку термостата до соответствующего значка; если в духовке установлена другая температура, режим не включится.

Примечание: Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.


steam steam




Когда духовка остынет, заполните углубление питьевой водой, количество указано в соответствующей таблице для приготовления блюд. Настройте и активируйте функцию steam : В конце осторожно откройте дверь, и пар медленно выйдет.

Примечание: Во время приготовления на пару не открывайте дверь и не доливайте воду.

### 3. ПРОГРЕВ

При включении режима раздается звуковой сигнал, а мигающий на дисплее значок  указывает на включение прогрева.



По завершении прогрева звуковой сигнал и постоянно горящий на дисплее значок  указывают, что духовка разогрелась до необходимой температуры: Поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.




### ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед программированием приготовления необходимо выбрать режим.




#### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и «00:00».





Установите время приготовления кнопками  или  и нажмите  для подтверждения.




Включите режим, повернув *ручку термостата* до необходимой температуры: О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.

Примечание: Для удаления заданного времени приготовления нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать , затем с помощью  сбросьте значение времени приготовления до «00:00». Это время приготовления включает в себя прогрев.

#### ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

После задания времени приготовления, включение режима можно отложить путем программирования времени окончания: Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и текущее время.



Установите время окончания кнопками  или  и нажмите  для подтверждения.

Включите режим, повернув *ручку термостата* до необходимой температуры: Режим будет приостановлен и продолжен автоматически по истечении времени, рассчитанного с учетом заданного вами времени.

Примечание: Для сброса настройки выключите духовку, повернув ручку выбора в положение 0.

### ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раздается звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что работа режима завершена.





Поверните *ручку выбора*, чтобы выбрать другой режим, или поверните ее в положение 0, чтобы выключить духовку.




Примечание: Если таймер активен, на дисплее будут поочередно появляться надпись "END" и оставшееся время.

### УСТАНОВКА ТАЙМЕРА




Эта функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она только позволяет использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какой-либо режим или когда духовка выключена.

Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать  и значок «00:00».



Установите необходимое время кнопками  и  и нажмите  для подтверждения.

В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечания: Для отключения таймера нажимайте , пока не начнет мигать значок , затем с помощью  сбросьте время до «00:00».

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (мин)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	170	30 - 50	3
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	40 - 60	4
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый торт)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2
Печенье/пирожные		Да	160	25 - 35	3
		Да	160	25 - 35	3
		Да	150	35 - 45	4 2
Пирожные из заварного теста		Да	180-210	30 - 40	3
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2
		Да	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Безе		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Пицца/Фокачча		Да	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2
Замороженная пицца		Да	250	10 - 20	3
		Да	230-250	10 - 25	4 2
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	3
		Да	180 - 200	45 - 60	4 2
		Да	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Волованы / печенье из слоеного теста		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 2
		Да	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Лазанья / паста / каннеллони / фланы		Да	190 - 200	45 - 65	2
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		Да	180 - 190	110 - 150	3
Курица / кролик / утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	2
Индейка / гусь 3 кг		-	190 - 200	100 - 160	2
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 45	2
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 70	3
Хлебные тосты		5'	250	2 - 6	5
Рыбное филе / стейки		-	230-250	15 - 30 *	4 3
Колбаски/шашлык/ребрышки/рубленные котлеты		-	250	15 - 30 *	5 4

РЕЖИМЫ



Обычный



Конвекция



Большие порции



Пицца



Гриль



Турбо-гриль

Принуд.под.возд.  
Эко

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



полка

Противень или форма для  
выпечки на решеткеВставной противень /  
поддон или форма для  
выпечки на решеткеПоддон / вставной  
противеньПоддон / вставной  
противень с 200 мл воды

# Hotpoint

ARISTON

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (мин)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		Да	200 - 220	55 - 70 **	2  1
Ростбиф с кровью 1 кг		Да	200 - 210	35 - 50 **	3
Ножка ягненка/рулька		Да	200 - 210	60 - 90 **	3
Печеный картофель		Да	200 - 210	35 - 55	2
Овощная запеканка		-	200 - 210	25 - 55	3
Мясо и картофель		Да	190 - 200	45 - 100 ***	4  1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 ***	4  2
Лазанья и мясо		Да	200	50 - 100 ***	4  1
<b>Полный обед:</b> Фрукт. пирожки (уровень 5)/лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1)		Да	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1
Жаркое/фаршированное мясо		-	170 - 180	100 - 150	3

\* Переверните блюдо в середине процесса приготовления

\*\* Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления

(если необходимо).

\*\*\*Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

steam						
РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ВОДА (мл)	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (мин)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Рыбное филе / котлеты 0,5 - 2 см	steam	250	Да	190 - 210	10 - 20	3
Рыба целиком 300 - 600 г	steam	250	Да	190 - 210	10 - 25	3
Рыба целиком 600 г - 1,2 кг	steam	250	Да	180 - 200	20 - 40	3
Ростбиф с кровью 1 кг	steam	250	Да	190 - 210	30 - 45	3
Баранья рулька 500 г - 1,5 кг	steam	250	Да	170 - 190	60 - 75	2
Курица / цесарка / утка Целиком, 1 - 1,5 кг	steam	250	Да	200 - 220	50 - 70	2
Курица / цесарка / утка Кусочками, 500 г - 1,5 кг	steam	250	Да	200 - 220	40 - 60	3
Курица / кролик / утка Целиком, 3 кг	steam	250	Да	160 - 180	100 - 140	2
Баранина/ говядина / свинина 1 кг	steam	250	Да	170 - 190	60 - 90	3
Булочки 80 - 100 г	steam	200	Да	200 - 220	20 - 30	3
Бутербродный хлеб в форме 300 - 500 г	steam	250	Да	170 - 190	35 - 50	3
Буханка хлеба 500 г - 2 кг	steam	250	Да	160 - 170	50 - 100	2
Багеты - 300 г	steam	250	Да	200 - 220	25 - 40	3

Указанное время не включает в себя прогрев духовки: Помещать в духовку продукты и задавать время приготовления рекомендуется только после достижения необходимой температуры.

РЕЖИМЫ	Обычный	Конвекция	Большие порции	Пицца	Гриль	Турбо-гриль	Принуд.под.возд.Эко	Рыба	Мясо	Хлеб
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	полка	Противень или форма для выпечки на решетке	Вставной противень / поддон или форма для выпечки на решетке	Поддон / вставной противень	Поддон / вставной противень с 200 мл воды					

# ЧИСТКА И УХОД

**Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте печи остыть. Не используйте пароочистители.**

**Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.**

**Наденьте защитные перчатки. Отключите духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.**

## ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. В завершение протрите поверхности насухо сухой тканью. Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

## ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

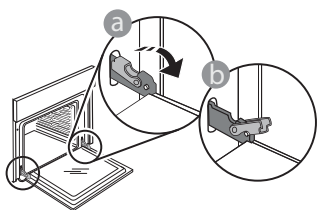
• После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

- Чтобы удалить со дна накипь, оставшуюся после steam-приготовления, просто вылейте в углубление 250 мл белого уксуса (в качестве альтернативы используйте специальный продукт для удаления накипи. Чтобы узнать о доступности, обратитесь в Сервисный центр). Оставьте его при комнатной температуре в течение 30 минут, затем очистите полость теплой питьевой водой и мягкой тканью. Чистка рекомендуется по крайней мере каждые 5-10 steam-циклов приготовления.
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.

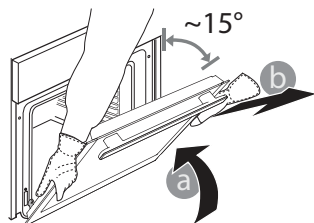
## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ



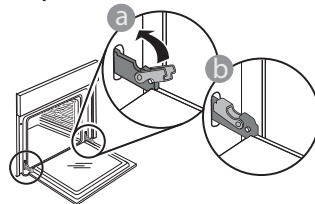
**1. Для снятия дверцы** полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



**2. Прикройте дверцу,** насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на

мягкую поверхность.

**3. Для установки дверцы** поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.



**4. Опустите дверцу,** а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

Слегка надавите на фиксаторы, чтобы

убедиться, что они заняли правильное положение. **5. Закройте дверцу** и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите вышеописанные действия. Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

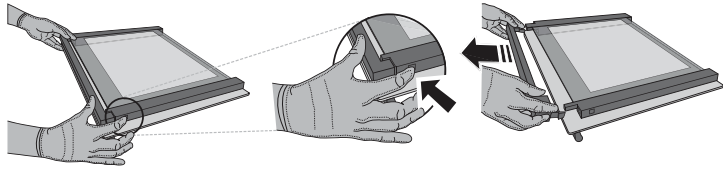
Примечание: Используйте галогенные лампы 25 Вт/230 В, Т300 °С типа G9.

Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009).

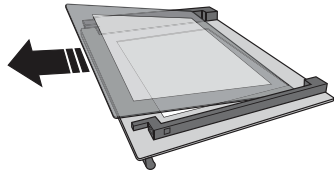
Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах. - Не касайтесь стекла лампы голыми руками, так как отпечатки пальцев могут быстро вывести лампу из строя. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

## CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ

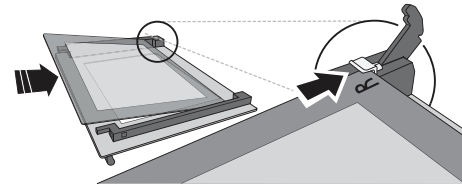
1. Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



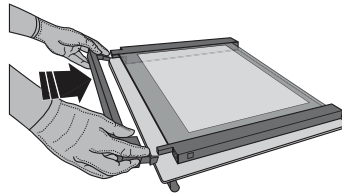
2. Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.



3. Установите промежуточное стекло (обозначено «R») прежде чем устанавливать внутреннее стекло: Устанавливайте внутреннее стекло так, чтобы буква R находилась в левом углу. Сначала вставьте в пазы длинную сторону стекла с буквой R, затем опустите его в предусмотренное положение. Повторите эту процедуру для обоих стекол.




4. Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.




## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что печь включена в сеть. Выключите и снова включите печь и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква «F», за которой следует некоторое число или буква.	Неиспр. печи.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой «F».
На дисплее высвечивается надпись «Hot», выбранный режим не запускается.	Слишком высокая температура.	Дайте духовке остыть, прежде чем запускать режим. Выберите другой режим.

### ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на сайте [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД»

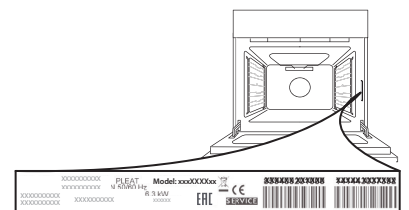
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Загрузите руководство «Использование и уход» с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.

### ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Контактная информация представлена в гарантийном буклете. При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400011205287

Напечатано в Италии