Perfelli

ispirazione italiana

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ВБУДОВАНОЇ ГАЗОВОЇ ПОВЕРХНІ

HGG 61429

CE

Будь ласка, перед установкою або використанням пристрою уважно прочитайте цю інструкцію.
Будь ласка, зберігайте інструкцію в надійному місці, щоб використовувати її в подальшому.

UA

ЗМІСТ / СОДЕРЖАНИЕ

1. ОПИС ПРИЛАДУ. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	**4**
2. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ	**7**
3. ВСТАНОВЛЕННЯ	**9**
4. ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ	**11**
5. РОБОТА МЕХАНІЗМУ БЕЗПЕКИ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ	**13**
6. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ	**15**
7. КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ	**16**
8. ОБСЛУГОВУВАННЯ І ДОГЛЯД	**17**
9. УМОВИ ТА ТЕРМІН ЕКСПЛУАТАЦІЇ	**18**
10. УТИЛІЗАЦІЯ	**19**
1. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	**22**
2. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	**25**
3. УСТАНОВКА	**27**
4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА	**29**
5. РАБОТА МЕХАНИЗМА БЕЗОПАСНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	**31**
6. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	**33**
7. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	**34**
8. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	**35**
9. УСЛОВИЯ И СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ	**36**
10. УТИЛИЗАЦИЯ	**37**

ВСТУП

Шановний користувач!

Дякуємо Вам за придбання техніки торгової марки Perfelli. Наше обладнання розроблено і виготовлено для того, щоб задовольнити Ваші очікування і, безумовно, прикрасити інтер'єр Вашої кухні.

Дана інструкція з експлуатації об'єднана з технічним описом, а також містить відомості по установці та монтажу, правила експлуатації та обслуговування виробу.

Перед тим, як приступити до монтажу та використання приладу, ознайомтесь, будь ласка, з вмістом даної інструкції, а також з правилами безпеки.

Не викидайте дану інстукцію протягом всього терміну служби приладу, оскільки вона може Вам знадобитися, і Ви зможете знайти відповіді на необхідні Вам запитання.



Цей прилад повинен бути встановлений і підключений відповідно до діючих правил кваліфікованим фахівцем.
Після розпакування приладу, переконайтеся, що на ньому немає видимих пошкоджень. Якщо прилад був пошкоджений під час транспортування, не використовуйте його, негайно зверніться до продавця або за номером гарячої лінії ТМ Perfelli 0 800 217 777 або +380732177777.

Інструкція з експлуатації допоможе Вам швидко і надійно використовувати прилад.

· Перед встановленням уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.

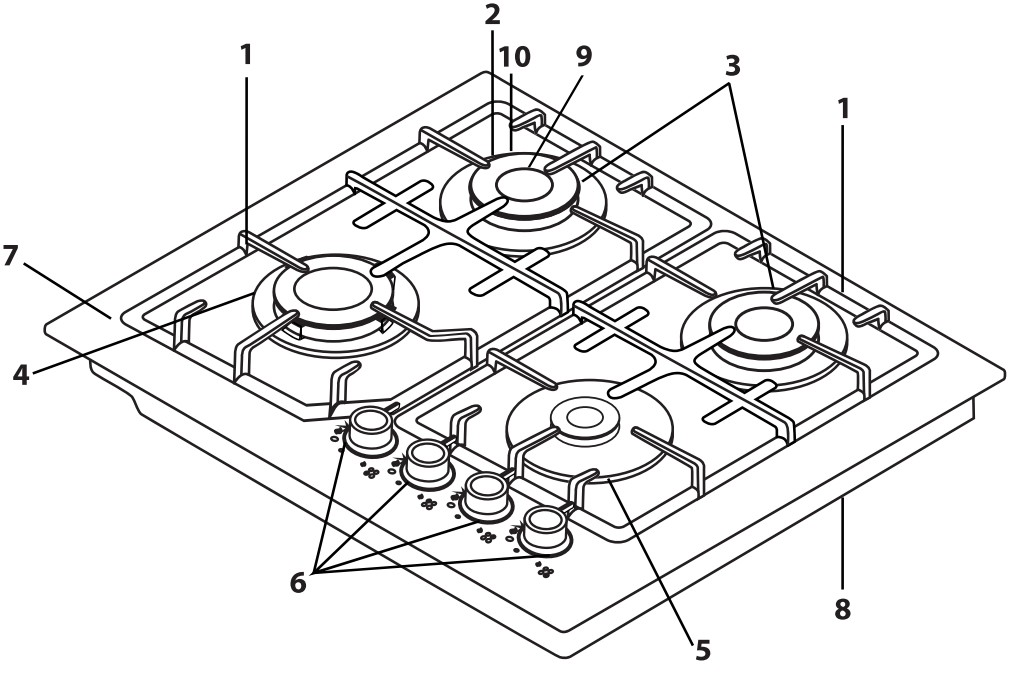
· Обов'язково дотримуйтесь правил безпеки.

· При необхідності зберігайте інструкцію в легко доступному місці.

У зв'язку з тим, що конструкції приладів постійно вдосконалюються можливі незначні відмінності між конструкцією Вашої варильної поверхні і інструкцією по експлуатації, які не впливають на технічні характеристики, безпеку експлуатації і споживчі властивості приладу.

Прилад виготовлений відповідно до європейських стандартів і сертифікований.

1. ОПИС ПРИЛАДУ. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ



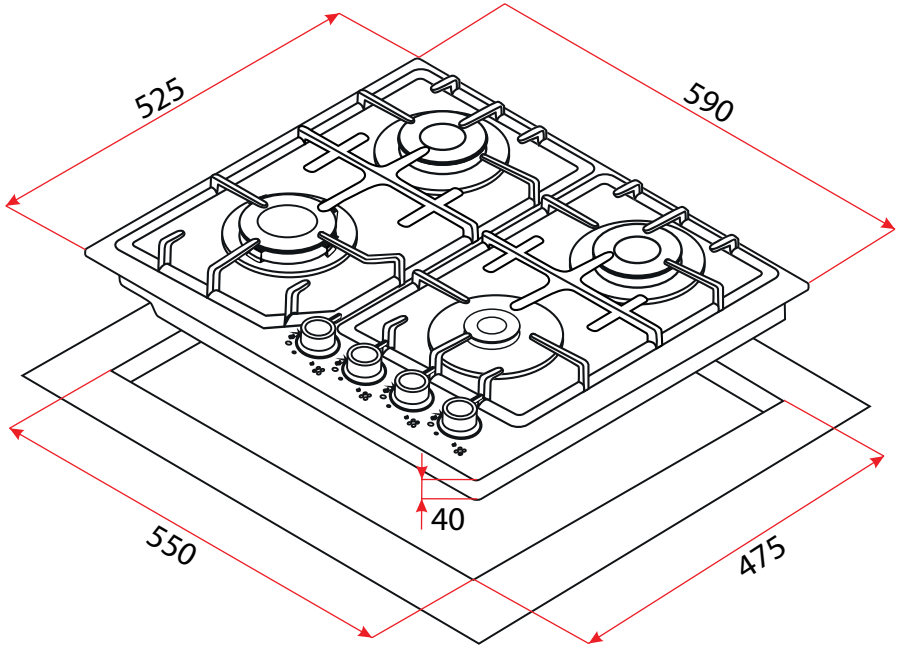
Вбудована поверхня

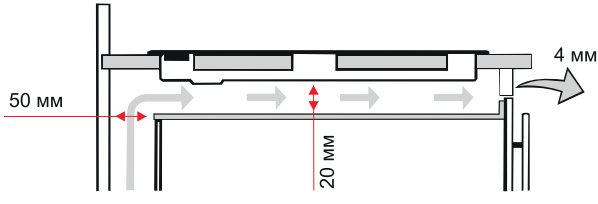
1. Решітка поверхні
2. Електропідпал
3. Середня конфорка
4. Велика конфорка
5. Маленька конфорка
6. Регулятори управління
7. Верхня частина поверхні
8. Нижня частина поверхні
9. Верхня частина конфорки
10. Газ-контроль (термальний елемент)

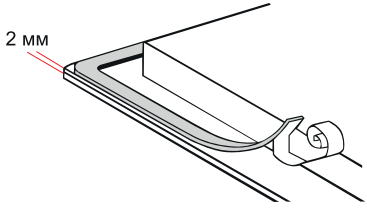
Технічні характеристики

Кількість газових конфорок	4	
Електричний підпал	Автоматичний в ручці	
Розміри приладу (ШхВхГ) мм:	590x100x525	
Розміри для вбудовування (ШхГ) мм:	550x475	
Категорія:	II 2H 3B/P	
Номінальна напруга/Частота мережі	220-240 В ~ 50-60 Гц	
Тип газу/тиск	LPG (G30 28-30 mBar)	NG (G20 20 mBar)
Велика конфорка	0,270 м^3/год	218 г/год
Середня конфорка	0,167 м^3/год	127 г/год
Маленька конфорка	0,094 м^3/год	73 г/год
Максимальная потужність	7,5 кВт	

СХЕМА ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ







Переконайтесь у відповідності розмірів монтажу з розмірами Вашої варильної поверхні (Можливі деякі відміності, що не впливають на технічні характеристики приладу).

2. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

1. Вибір призначений для використання в однофазній мережі електроживлення (220-240 В).

2. Електричний кабель має дріт заземлення, тому розетка теж повинна бути заземлена.

3. Слідкуйте за тим, щоб кабель був далеко від гарячих частин виробу.

4. Переконайтеся, що газовий шланг підходить . Встановивши шланг, стежте за тим, щоб шланг не торкався гарячих частин панелі, і перевірте його на герметичність.

5. Після того, як підкрутите шланг до наконечника, повторно виконайте перевірку на герметичність.

6. Перевірте показники регулятора зрідженого (LPG) газу на сумісність початкового тиску - 30 mbar. (В разі використання виробу на LPG)

7. Тиск природного газу - 20 mbar. Всі варильні панелі налаштовані з заводу на використання природного газу. Щоб переключити конфорки на зріджений газ, зв'яжіться зі службою технічної підтримки виробів ТМ PERFELLI.

8. Газове підключення виробу повинно бути якомога коротшим. Довжина газового шлангу не повинна перевищувати 120 см. Можливо, знадобиться встановити додаткову вентиляцію. Для цього можна використовувати кондиціонер, який буде наповнювати приміщення свіжим повітрям, або кухонну витяжку, яка буде витягати продукти згоряння.

9. Якщо у Вас виникнуть будь-які труднощі, зв'яжіться зі службою технічної підтримки ТМ PERFELLI.

10. Якщо електричний кабель пошкоджений, його необхідно замінити на найбільш відповідний.

11. Для запобігання деформації пластику і закріплених клеєм частин меблів навколо варильної поверхні, клей, який використовується для меблів, повинен витримувати температуру до 110 С°.

12. Газові варильні панелі не оснащені пристроями для відведення газу, тому приміщення, де встановлюється прилад, повинно мати постійний приплив свіжого повітря і систему виведення продуктів згоряння через витяжку або настінний вентилятор.

13. Прилад розроблений тільки для використання в домашніх умовах. Використання у виробничих цілях і подібних по навантаженню не передбачено виробником. Поломки і негативні наслідки, що виникли внаслідок недотримання даного правила звільняють виробника і представників технічної підтримки від відповідальності. Представники технічної та сервісної служби мають право відмовити в гарантійному обслуговуванні техніки, яка не використовується за своїм призначенням.

14. Газове та електричне підключення має бути здійснене кваліфікованим майстром. Підключення та установка повинні відповідати всім нормативам, які наведені в даному буклеті. Це забезпечить справну і довговічну службу приладу і надасть Вам право на безкоштовне гарантійне обслуговування. При поломці чи несправності, рішення про доцільність безкоштовного сервісного обслуговування залишається за представником технічної підтримки, тільки після того, як він переконається в правильності підключення і установки приладу.

ПРИМІТКА: Якщо навіть газовий шланг справний, його рекомендується замінювати кожні 3 роки.

- Не піддавайте газовий шланг механічному тиску.
- Не кидайте посуд на конфорки.
- Діаметр дна посуду повинен відповідати діаметру використовуваної конфорки.
- Не залишайте гострі, колючі предмети на поверхні конфорки.



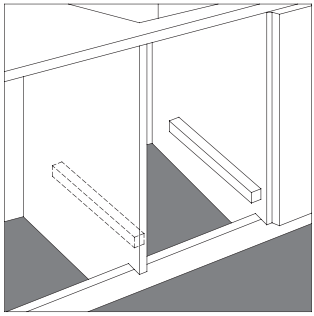
Якщо ви відчули запах газу, обов'язково перекрийте газовий вентиль, відкрийте вікна та двері, забезпечивши максимальну вентиляцію, не користуйтеся електроприладами і відкритим вогнем. Негайно зверніться в службу газу !!! Для усунення дефектів і поломок вашої плити зверніться в авторизований сервісний центр.

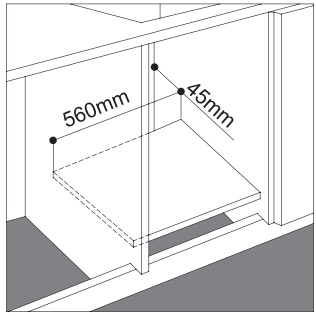
БЕЗПЕКА ДІТЕЙ!

Найчастіше діти не усвідомлюють небезпеки побутових приладів. Під час роботи виробів, необхідно стежити за дітьми і не дозволяти їм гратися з ними. Пакувальні матеріали (поліетиленова плівка, пінопласт, коробка) можуть стати причиною удушення або інших небезпечних наслідків. Тримайте їх поза зоною досяжності дітей.

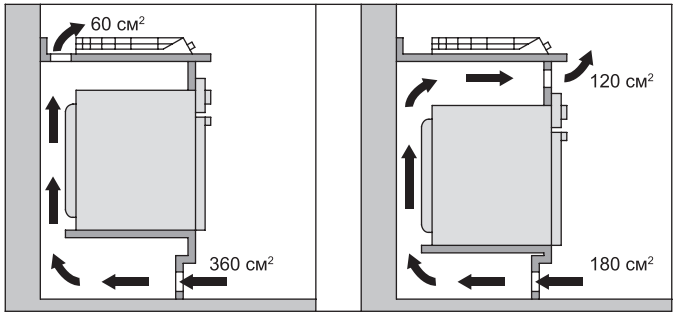
3. ВСТАНОВЛЕННЯ

1. Процедура підключення варильних поверхонь повинна проводитися кваліфікованим спеціалістом.
2. Панель можна монтувати в стільницю, яка витримує температуру до 110 C°.
3. Якщо вбудована панель використовується без духовки, то між панеллю і стільницею повинна бути розділяюча перегородка мінімум 10 мм.
4. Якщо варильна поверхня встановлюється над вбудованою духовкою, бажано, щоб духовка спиралася на два дерев'яних бруска, прикріплених до внутрішніх стінок корпусу кухонних меблів; при об'єднанні поверхні та кухонного комплексу, повинен бути забезпечений проміжок позаду духової шафи не менше 45 x 560 мм.
5. При першому розпакуванні виробу ретельно перевірте його зовнішній вигляд і комплектацію. Не приступайте до процедури установки, якщо є візуальні дефекти або сумніви з приводу справності приладу. Зв'яжіться зі службою технічної підтримки.





При установці варильної поверхні над вбудованою духовкою, що не обладнана системою примусової вентиляції, переконайтеся в наявності отворів для припливу і відпливу повітря у відповідній внутрішній частині корпусу кухонних меблів.



1. Перед початком установки, зробіть отвір для варильної панелі на робочій стільниці.

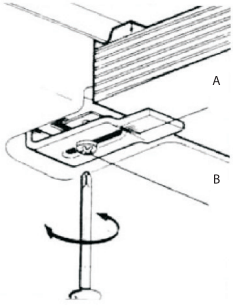
2. Скористайтеся ущільнювальною стрічкою (гумовою смужкою), для якісного з'єднання з поверхнею стільниці.



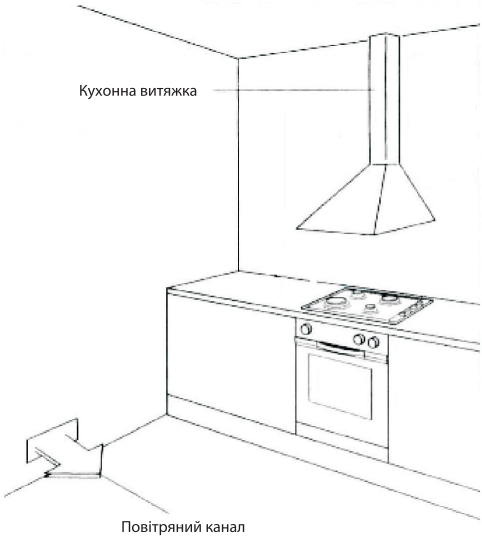
Для приладів з основою із загартованого скла: Наклейте стрічку по нижньому периметру варильної панелі так, щоб стрічка перекривала собою місце стикування нижньої технологічної частини поверхні і нижньої поверхні скляної основи.

Для приладів з нержавіючої сталі або на емальованій основі: Наклейте стрічку по нижньому периметру варильної поверхні, яке передбачено для стрічки.

3. Встановіть варильну поверхню прямо у центрі зробленого отвору в стільниці.



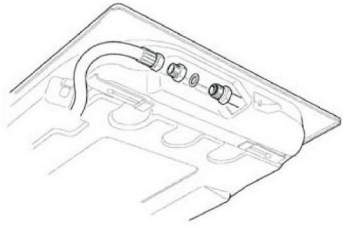
4. Закріпіть варильну поверхню знизу, користуючись спеціальними кріпильними пластинами та шурупами.



Приміщення, де встановлюється поверхня:
У приміщенні повинен бути потік повітря. Подача свіжого повітря в приміщення переважно повинна проводитися знизу. Якщо цих отворів для подачі повітря немає, свіже повітря може подаватися з кімнати, яка знаходиться поблизу. Для вивітрювання продуктів згоряння, над варильною поверхнею повинна бути встановлена витяжка. Якщо це неможливо, в стіні приміщення повинен працювати електричний вентилятор, який циркулює повітря в приміщенні.

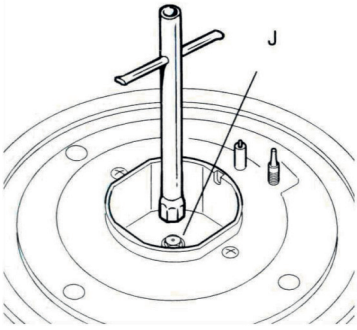
4. ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

Варильні газові поверхні розроблені для використання двох типів газу: природного і зрідженого (NG: 20 mbar / LPG: 30 mbar). Всі варильні поверхні налаштовані з заводу на підключення до природного газу (NG: 20 mbar). Якщо Ви будете використовувати Вашу варильну поверхню на балонному газі, Вам необхідно поміняти жиклери (форсунки) на всіх конфорках.



- Підключення газу має бути здійснене компетентним спеціалістом/газівником, згідно з усіма встановленими нормативами країни, де буде використовуватися прилад і відповідно правил, наведених в даній інструкції.
- При підключенні нової варильної поверхні не використовуйте старий газовий шланг.
- Сполучні роз'єми шлангу і місце підключення варильної поверхні повинні відповідати розмірами ходу різьблення. В іншому випадку з'єднання не буде надійним і може дати витік газу.
- Строго рекомендується використовувати ізоляційну стрічку для забезпечення герметичності з'єднань.
- Підключення варильної панелі до балонного газу без регулятора (редуктора) тиску **ЗАБОРОНЕНО.** Рекомендуємо переконатися в справності редуктора тиску перед початком підключення або використовувати новий редуктор для підключення нової варильної поверхні. Несправний редуктор тиску балонного газу може стати причиною подачі надмірного тиску на крани варильної поверхні, і, як наслідок, витоку газу і виникнення вибухонебезпечної ситуації.
- По завершенню підключення газу до варильної поверхні, до того як включити конфорку, переконайтеся, що всі з'єднання герметичні і немає витоку газу. Для перевірки користуйтеся мильною піною, не вогнем.

Установка жиклерів балонного газу (LPG: 30 mbar):



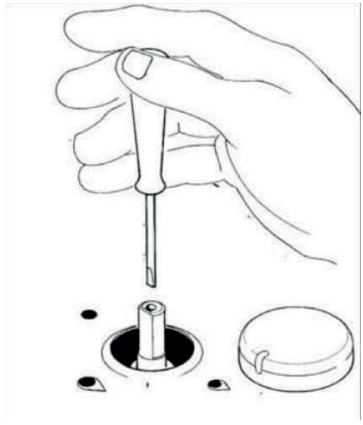
1. Зніміть конфорку.
2. Відкрутіть жиклер природного газу.
3. Загвинтите новий жиклер, який розрахований на балонний газ.
4. Будьте уважні, всі жиклери мають різний діаметр подачі газу на конфорку. Вам буде потрібно розподілити жиклери за значеннями, які вказані на них: від самого малого, до найбільшого, а лише потім приступити до установки на відповідну конфорку.

Налаштування мінімуму:

ВАЖЛИВО: Налаштування мінімуму рекомендується робити тільки в тому випадку, якщо при підключенні балонного газу полум'я не регулюється, а горить однаково в положеннях «малий вогонь і великий вогонь».

Так як варильні поверхні налаштовані з заводу на природний газ, після заміни жиклерів на балонний газ для отримання оптимального горіння конфорок, можна налаштувати мінімальне полум'я конфорки.

1. Увімкніть конфорку.
2. Налаштуйте регулятор на малий вогонь.
3. Зніміть ручку регулятора.
4. В середині штока регулятора встановлений гвинт регулювання мінімуму. За допомогою тонкої викрутки, підкручуванням вправо або вліво налаштуйте бажаний мінімальний вогонь.
5. Встановіть ручку регулятора на місце і перевірте ефективність горіння різкими перемиканнями на малий і великий вогонь. Якщо полум'я при перемиканні не гасне, значить Ви досягли потрібного результату. Якщо полум'я при різких переходах гасне, виконайте процедуру ще раз.



Зазвичай для зрідженого газу гвинт регулювання мінімуму повинен бути закручений туго до відмови.

5. РОБОТА МЕХАНІЗМУ БЕЗПЕКИ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

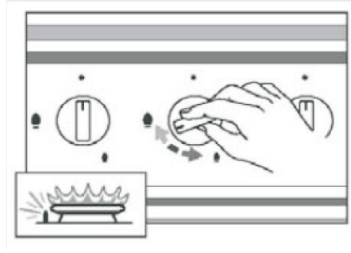
Пристрій безпеки відключення газу (у разі, якщо на вашому приладі є пристрій безпеки відключення газу).

Кожний пальник обладнаний пристроєм безпеки відключення газу для запобігання витоку газу в разі витікання рідини на пальник або в разі ненавмисного включення дітьми газових вентилів.

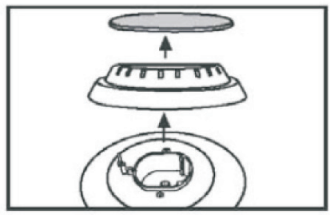
Натисніть вперед на кнопку та поверніть її проти годинникової стрілки.

Відразу після цього піде автоматичний розпал.

Після здійснення горіння натисніть кнопку вперед до упору та уртимуйте її в цьому положенні приблизно 5 сек; термічний елемент, зафіксувавши полум'я пальника, активується і відкриється шлях газу. При згасанні полум'я, при витіканні рідини або подібних причин - газ продовжить поступати протягом короткого часу, а потім система самостійно відключиться.

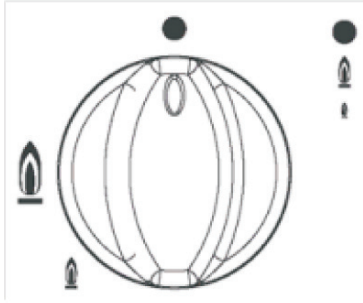






Використання

Потік газу припиняється
Великий вогонь
Маленький вогонь



Всі варильні поверхні оснащені системою автоматичного електричного розпалу. Механізми конфорок включаються тільки при натиску та повороті регуляторів управління в ліву сторону, і вимикаються при повороті в праву сторону.

У разі:
- Включення приладу без натискання на регулятор управління;
- Включення приладу при повороті регулятора управління вправо;
- Виключення приладу при повороті регулятора управління вліво.

Деталі приладу пошкоджуються.
Виробник не несе відповідальності за несправності, що виникли в результаті подібного неправильного використання приладу.

Включення, виключення, регулювання

- Для запалювання конфорки натисніть на регулятор управління і помістіть його біля значка великого полум'я.
- Тепер, коли регулятор управління не натиснуто, поверніть його до значка маленького полум'я.
- Відрегулюйте полум'я таким чином, щоб воно не виходило за краї каструлі. Так як зовнішня частина газового полум'я горить більш інтенсивно, ніж внутрішня, кінчики полум'я повинні залишатися під каструлею.

Полум'я, що виходить назовні буде витрачати енергію даремно та нагрівати ручки каструлі.

Не використовуйте систему автоматичного розпалювання більше 15 секунд. Якщо пальник не загоряється, зачекайте хвилину, та спробуйте заново.

Вимкнення конфорки:

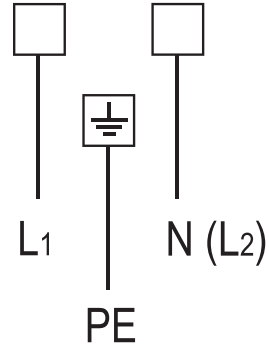
- Помістіть регулятор управління пальника вправо до значка.
- Потік газу зупиниться та полум'я погасне.

6. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Всі газові варильні поверхні укомплектовані електричною вилкою. Суворо забороняється відрізати електричну вилку. Несанкціоноване втручання в технічну і електричну конструкцію приладу спричиняє небезпеку загоряння і поразки електричним струмом.
Якщо при діагностиці представник технічної підтримки виявить втручання в основну конструкцію виробу, він матиме право відмовити в безкоштовному гарантійному обслуговуванні приладу.

Виробник не може бути притягнутий до відповідальності за шкоду, завдану в результаті невірного підключення або використання виробу не за призначенням. Якщо необхідно замінити кабель, переконайтеся, що новий кабель по всім параметрам відповідає вимогам характеристик виробу. На всіх заводських кабелях є жила для заземлення, яку потрібно підключити. Перед підключенням обов'язково звірте відповідність електромережі вимогам технічної характеристики варильної поверхні. Після установки, кабель живлення завжди повинен бути легкодоступний для Вас на випадок потреби екстреного відключення від електромережі. Якщо особливості встановлення не дають вільного доступу до вилки для екстреного відключення приладу необхідно встановити автоматичний вимикач. Зазор між контактами вимикача в положенні Викл. повинен бути не менше 3 мм. Не передбачено підключення через адаптори чи/або подовжувачі. Перевантаження електричної мережі може викликати небезпеку загоряння.

220-240 Вт ~ 50-60 Гц



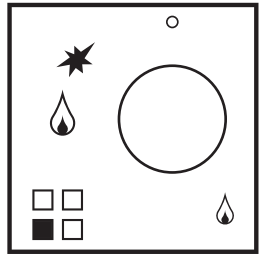
ОБЛАДНАННЯ ПОВИННО БУТИ ПІДКЛЮЧЕНО ЗГІДНО ВСІМ ВСТАНОВЛЕНИМ ПРАВИЛАМ ЛИШЕ КВАЛІФІКОВАНИМ СПЕЦІАЛІСТОМ (ЕЛЕКТРИКОМ)

УВАГА! ЦЕ ОБЛАДНАННЯ ПОВИННО БУТИ ЗАЗЕМЛЕНЕ!

7. КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ

Усі варильні поверхні оснащені системою автоматичного електричного підпалу.

Щоб запалити конфорку:



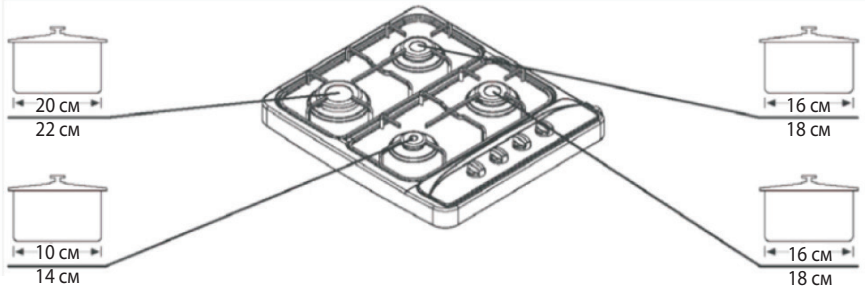
1. Натисніть і поверніть регулятор управління тієї конфорки, яку хочете запалити.
2. Утримуйте регулятор управління в натиснутому положенні, поки конфорка загориться.
3. Якщо на панелі є система газ-контроль, регулятор управління потрібно утримувати довше, щоб спрацювала система безпеки.
4. Відпустіть ригулятор управління і, поворотом вправо, або вліво налаштуйте полум'я. Якщо полум'я гасне, повторіть пункти 1, 2 і 3 ще раз.

Використання газових пальників:

Для більш ефективного та економічного використання газу користуйтеся посудом, діаметр дна якої пропорційно підходить до газового пальника. Слідкуйте за тим, щоб полум'я не виходило за боки посуду.

Таблиця рекомендованого розміру посуду:

Конфорка	Рекомендований діаметр посуду (см.)
Мала	Ø від 10 до 14
Середня	Ø від 16 до 18
Велика	Ø від 20 до 22



Купуйте каструлі з товстим дном, так як вони добре розподіляють тепло. Їжа в каструлях з тонким дном отримує надмірну кількість тепла в одній точці, розподіл тепла не рівномірний. З цієї причини страву слід часто помішувати.

На газових плитах Ви можете використовувати всі види ємностей, каструль та сковорідок. При покупці каструль і сковорідок пам'ятайте про те, що зазвичай вказується діаметр верхньої частини, а не діаметр дна.

8. ОБСЛУГОВУВАННЯ І ДОГЛЯД

Перед тим, як почати чистити, зверніться до викладених нижче правил:

1) Закрийте регулятор газу.
2) Вимкніть електричну вилку з розетки.
3) Якщо панель гаряча зачекайте, поки вона охолоне.
4) Очистіть варильну поверхню, пальники та інші частини приладу.
5) Не використовуйте кислотні миючі засоби або засоби на нафтовій основі.
6) Очищаючи варильну поверхню, не користуйтеся порошковими миючими засобами і гострими (дряпаючими) приладами для очищення логотипу та індикацій панелі управління.
7) Коли поверхня гаряча, не допускайте проливу холодної рідини на поверхню, це може пошкодити основу поверхні. Для максимальної довговічності вашого приладу, очищайте його після кожного користування після охолодження.

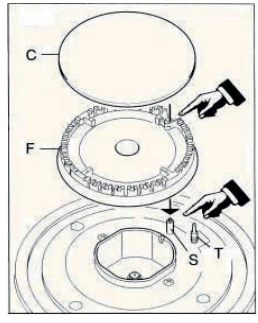
При очищенні, ніколи не знімайте ручки управління і не допускайте потрапляння рідини, що очищає, або води всередину варильної поверхні через отвори ручок.

Емальовані покриття:
Все емальовані поверхні потрібно чистити мильною водою або спеціальним засобом, що не є абразивом і без використання дряпаючи допоміжних засобів.

Поверхня з нержавіючої сталі:
Для очищення таких поверхонь користуйтеся спеціальним миючим засобом, призначеним для догляду за побутовими приладами з покриттям з нержавіючої сталі.

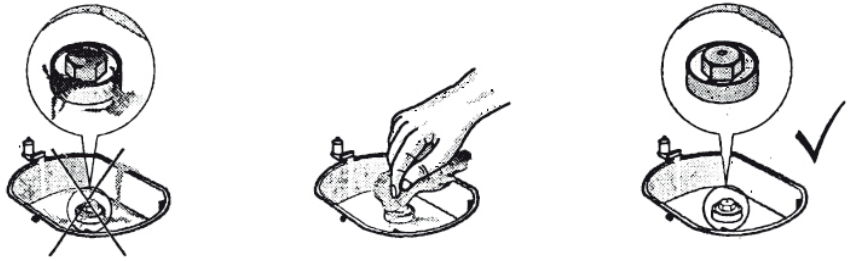
Газові крани:
Рекомендується періодично змащувати крани подачі газу. Якщо варильна поверхня не використовується тривалий час, настійно рекомендуємо відключати подачу газу та електричне з'єднання. Якщо кран стає жорстким в користуванні, викличте майстра сервісного центру, який почистить або замінить кран.

Газова конфорка:
Газові конфорки необхідно чистити спеціально призначеним детергентом. Після очищення, обов'язково почекайте, поки конфорка висохне. Електрод електричного підпалу «S» і термоелемент системи газ-контроль «T», завжди повинні бути чистими і сухими. Після очищення обережно встановіть конфорку на місце. Встановлюючи пальник на місце дуже важливо, щоб розподільник полум'я «F» і кришка «C» були правильно посаджені. В іншому випадку може виникнути загроза пожежі. Не користуйтеся електропідпалом, коли конфорка НЕ знаходиться на місці.





Слідкуйте за станом форсунок подачі газу на конфорку. Для забезпечення належної роботи газових конфорок, вони повинні бути сухими і чистими.



9. УМОВИ ТА ТЕРМІН ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Дана варильна поверхня призначена виключно для використаня в домашніх умовах. Застосування виробу з метою, відмінною від побутових, не передбачено. В разі використання приладу в виробничих цілях і подібних за навантаженням, існує ризик отримання травм і пошкодження Вашого майна. Виробник не може бути притягнутий до відповідальності і не дає гарантію на вироби, які використовуються не в побутових умовах.

Не розпочинайте установку та не знімайте з поверхні захисну плівку, поки не переконаєтеся в технічній справності шляхом підключення приладу до електромережі та перевірки всіх функцій.

Рекомендуємо довірити всі роботи по установці, підключенню і ремонту кваліфікованим фахівцям, які займаються виконанням таких робіт. Виконання перерахованих вище робіт не уповноваженою особою може призвести до низької якості роботи, і як наслідок, до пошкодження виробу. Виробник не несе відповідальність за будь-яке ушкодження та поломки, пов'язані з неправильної установкою, підключенням і самовільним ремонтом приладу. Модель і найбільш важливі технічні характеристики вказані в табличці, безпосередньо на самому корпусі варильної поверхні.

Термін служби приладу (термін наявності запасних частин для підтримки призначеної функціональності) становить 7 років.

Виробник гарантує можливість використання приладу за призначенням протягом всього терміну служби з умовою проведення, в разі необхідності, післягарантійного технічного обслуговування або ремонту за рахунок споживача.

Термін служби може бути скасований виробником в наступних випадках:

1. При внесенні змін у конструкцію приладу або самостійне втручання, яке не передбачена заводом;

2. При використанні у виробі і в підключенні деталей, вузлів і комплектуючих, які не передбачені нормативам виробу;

3. При використанні приладу не за призначенням і порушенні правил користування, які наведені в інструкції.

ПРАВО НА ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Гарантія на продукцію ТМ Perfelli становить 12 місяців з дня дати продажу, зазначеної в гарантійному талоні. Для підтвердження права на гарантійне обслуговування, просимо Вас зберігати товарний чек разом з гарантійним талоном.

Гарантійний талон повинен бути повністю заповнений з обов'язковим зазначенням дати продажу, точної моделі, серійного номера виробу, печаткою та даними торгівельної організації.

10. УТИЛІЗАЦІЯ

Згідно з європейськими директивами утилізації електричних і електронних приладів (WEEE), даний виріб не відноситься до побутового сміття.

Якщо Ви вирішили більше не користуватися цим приладом, його необхідно знеструмити і знешкодити. Зніміть кабель живлення з електромережі і відріжте його. Невикористовувані електричні та електронні прилади можуть становити небезпеку, так як діти часто грають з ними. Тому, строго рекомендується знешкодити невикористовувані вироби.

Відслужені електричні та електронні прилади часто містять цінні компоненти, придатні для вторинної переробки. У той же час матеріали приладів можуть містити шкідливі речовини, необхідні для роботи і безпеки техніки. Неправильне поводження з відслужившим приладом або його попадання в побутове сміття, може завдати шкоду навколишньому середовищу. Тому не рекомендується викидати прилад разом зі звичайним побутовим сміттям. Рекомендуємо Вам здати відслуживший прилад в пункт прийому та утилізації електричних та електронних приладів. До моменту відправлення на утилізацію відслуживший прилад повинен зберігатися в недоступному для дітей місці. При підготовці виробу до утилізації, слід вийняти штепсель з розетки, і привести мережевий кабель з вилкою в неробочий стан (наприклад, перерізати кабель).

Perfelli

ispirazione italiana

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВЛЕНИЮ ВСТРАИВАЕМОЙ ГАЗОВОЙ ПОВЕРХНОСТИ

HGG 61429

CE

Пожалуйста, перед установкой или использованием устройства внимательно прочитайте данную инструкцию.
Пожалуйста, сохраняйте инструкцию в надежном месте, чтобы использовать ее в дальнейшем.

RU

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение техники торговой марки Perfelli. Наше оборудование разработано и произведено для того, чтобы удовлетворить Ваши ожидания и, безусловно, украсить интерьер Вашей кухни.
Данная инструкция по эксплуатации объединена с техническим описанием, а также содержит сведения по установке и монтажу,правила эксплуатации и обслуживания изделия.
Перед тем, как приступить к монтажу и использованию прибора, ознакомтесь, пожалуйста, с содержанием данной инструкции, а также с правилами безопасности.
Не выбрасывайте данную инструкцию на протяжении всего срока службы прибора, поскольку она может Вам пригодиться, и Вы сможете найти ответы на интересующие Вас вопросы.



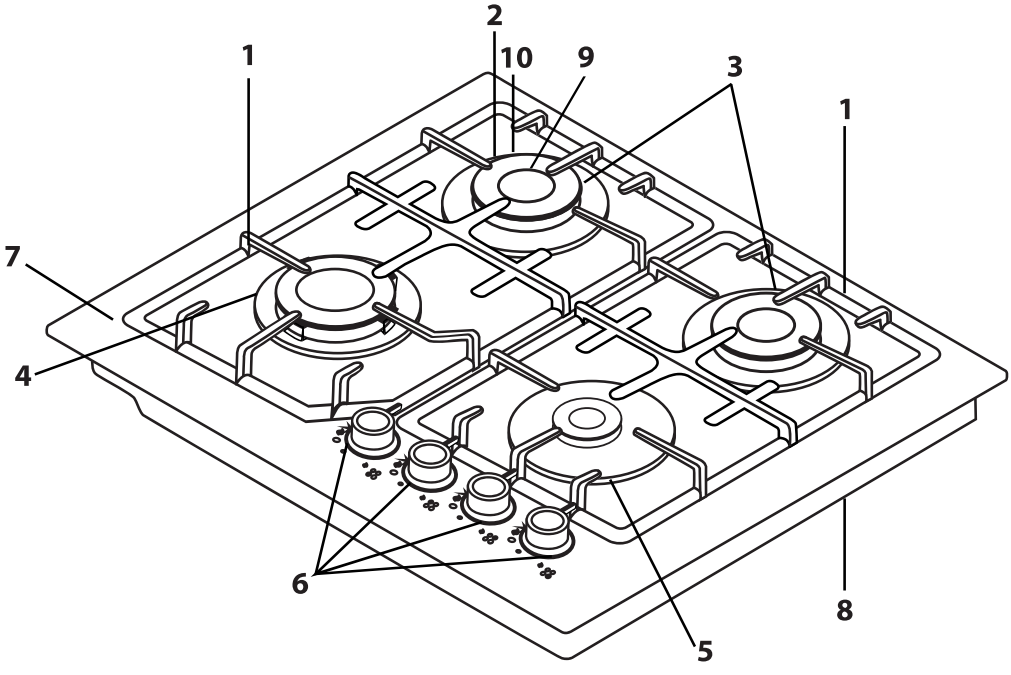
Этот прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами квалифицированным специалистом.
После распаковки прибора, убедитесь, что на нем нет видимых повреждений. Если прибор был поврежден во время транспортировки, не используйте его, а немедленно обратитесь к продавцу или по номеру горячей линии ТМ Perfelli 0 800 217 777 или +380732177777.

Инструкция по эксплуатации поможет Вам быстро и надежно использовать прибор.
• Перед установкой внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.
• Обязательно следуйте правилам безопасности.
• При необходимости храните инструкцию в легкодоступном месте.

В связи с тем, что конструкции приборов постоянно совершенствуются, возможны незначительные отличия между конструкцией Вашей варочной поверхности и инструкцией по эксплуатации, которые не влияют на технические характеристики, безопасность эксплуатации и потребительские свойства прибора.

Прибор произведен в соответствии с европейскими стандартами и сертифицирован.

1. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



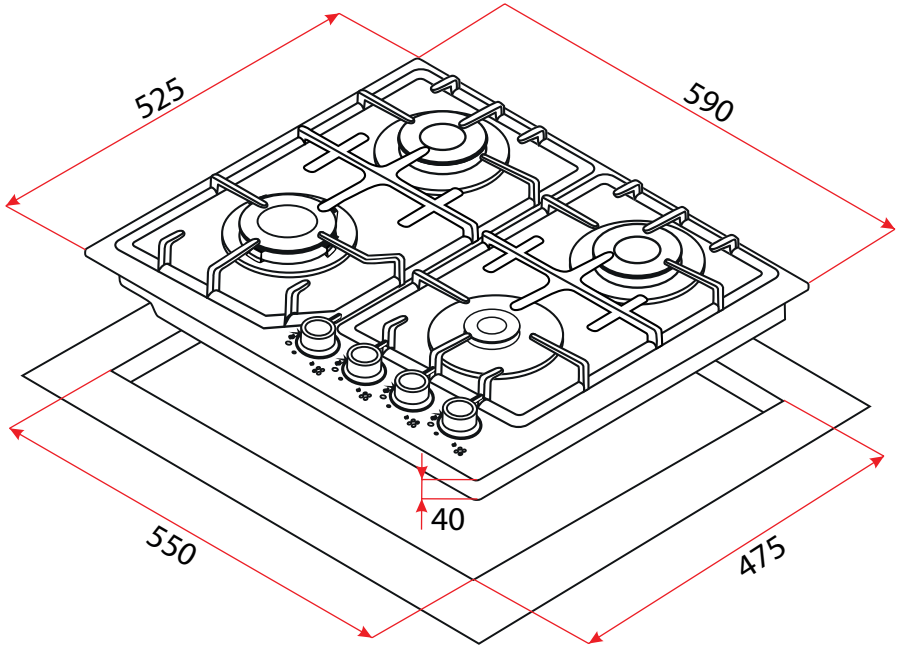
Встраиваемая варочная поверхность

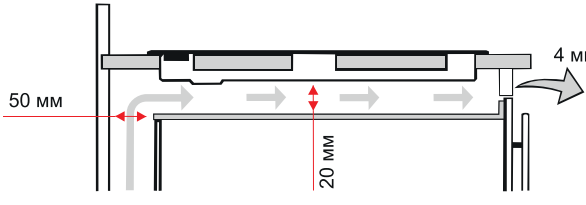
1. Решетка поверхности
2. Электроподжиг
3. Средняя конфорка
4. Большая конфорка
5. Маленькая конфорка
6. Регуляторы управления
7. Верхняя часть поверхности
8. Нижняя часть поверхности
9. Верхняя часть конфорки
10. Газ-контроль (термальный элемент)

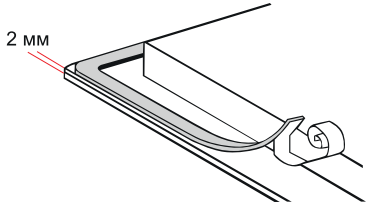
Технические характеристики

Количество газовых конфорок	4	
Электроподжиг	Автоматический в ручке	
Размеры прибора (ШхВхГ) мм:	590x100x525	
Размеры для встраивания (ШхГ) мм:	550x475	
Категория:	II 2H 3B/P	
Номинальное напряжение/Частота сети	220-240 В ~ 50-60 Гц	
Тип газу/давление	LPG (G30 28-30 mBar)	NG (G20 20 mBar)
Большая конфорка	0,270 м^3/час	218 г/час
Средняя конфорка	0,167 м^3/час	127 г/час
Маленькая конфорка	0,094 м^3/час	73 г/час
Максимальная мощность	7,5 кВт	

СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ







Убедитесь в соответствии размеров монтажа с размерами Вашей варочной поверхности (Возможны некоторые отличия, которые не влияют на технические характеристики прибора).

2. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Изделие разработано для использования в однофазной сети электропитания (220-240 В).

2. Электрический кабель изделия имеет провод заземления, поэтому розетка тоже должна быть заземлена.

3. Следите за тем, чтобы кабель был далеко от горячих частей изделия.

4. Убедитесь, что газовый шланг подходит идеально. Установив шланг, следите за тем, чтобы шланг не соприкасался с горячими частями панели, и проверьте его на герметичность.

5. После того, как подкрутите шланг к наконечнику, повторно проверьте соединение на герметичность.

6. Проверьте показатели регулятора сжиженного (LPG) газа на совместимость. Исходное давление – 30 mbar. (в случае использования изделия на LPG)

7. Давление природного газа – 20 mbar. Все варочные панели настроены с завода на использование природного газа. Чтобы переключить конфорки на сжиженный газ, свяжитесь с службой технической поддержки изделий TM PERFELLI.

8. Газовое подключение изделия должно быть как можно короче. Длина газового шланга не должна превышать 120 см. Возможно, понадобится установить дополнительную вентиляцию. Для этого можно использовать кондиционер, который будет наполнять помещение свежим воздухом, либо кухонную вытяжку, которая будет вытягивать продукты сгорания.

9. Если у Вас возникнут какие-либо трудности, свяжитесь с службой технической поддержкой TM PERFELLI.

10. Если электрический кабель поврежден, его необходимо заменить наиболее подходящим.

11. Для предотвращения деформации пластика и закрепленных клеем частей мебели вокруг варочной панели, клей, используемый в мебели, должен выдерживать температуру до 110 C°.

12. Газовые варочные панели не оснащены устройствами удаления продуктов сгорания, поэтому помещение, где устанавливается прибор, должно иметь постоянный приток свежего воздуха и систему вывода продуктов сгорания через вытяжку или настенный вентилятор, воздуховод которого выводится наружу.

13. Прибор разработан только для использования в домашних условиях. Использование в производственных целях и подобных по нагрузке не предусмотрено производителем. Поломки и негативные последствия, возникшие вследствие несоблюдения данного правила освобождают производителя и представителей технической поддержки от ответственности. Представители технической и сервисной службы вправе отказать в гарантийном обслуживании техники, которая не используется по своему назначению.

14. Газовое и электрическое подключение должно быть произведено квалифицированным специалистом. Подключение и установка должны соответствовать всем нормативам, которые приведены в данной инструкции. Это обеспечит исправную и долговечную службу прибора и предоставит Вам право на бесплатное гарантийное обслуживание. При поломках и неисправностях, решение о целесообразности бесплатного сервисного обслуживания остается за представителем технической поддержки, только после того, как он убедится в правильности подключения и установки прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если даже газовый шланг исправен, его рекомендуется заменять каждые 3 года.

- Не подвергайте газовый шланг механическому давлению.
- Не роняйте посуду на конфорки.
- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру используемой конфорки.
- Не оставляйте острые, колющие предметы на поверхности варочной панели.



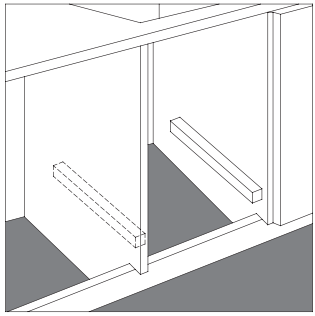
Если вы почувствовали запах газа, обязательно перекройте газовый вентиль, откройте окна и двери, обеспечив максимальную вентиляцию, не пользуйтесь электроприборами и открытым огнем. Срочно обратитесь в службу газа!!! Для устранения дефектов и поломок вашей плиты обратитесь в авторизованный сервисный центр.

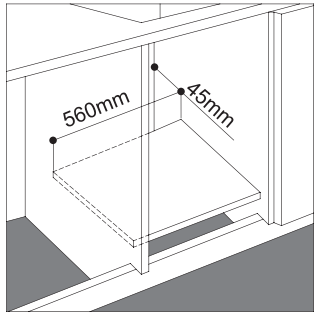
БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ!

Зачастую дети не осознают опасности бытовых приборов. Во время работы изделия необходимо следить за детьми и не позволять им играть с ним. Упаковочные материалы (полиэтиленовая пленка, пенопласт, коробка) могут стать причиной удушения или других опасных последствий. Держите их вне досягаемости детей.

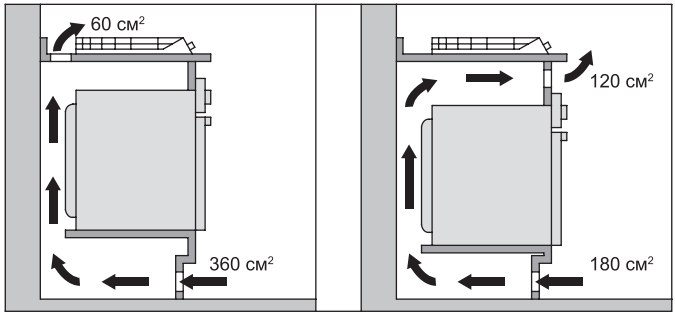
3. УСТАНОВКА

1. Процедура подключения варочных поверхностей должна проводиться квалифицированным техником.
2. Панель можно монтировать в столешницу, которая выдерживает температуру до 110 С°.
3. Если встраиваемая варочная панель используется без духовки, то между панелью и пространством ниже столешницы должна быть разделяющая перегородка мин.10 мм.
4. Если варочная поверхность устанавливается над встроенной духовкой, предпочтительнее, чтобы духовка опиралась на два деревянных бруса, прикрепленных к внутренним стенкам корпуса кухонной мебели; при объединенной поверхности кухонного комплекса, должен быть обеспечен зазор позади духового шкафа не менее 45 x 560 мм
5. При первой распаковке изделия тщательно проверьте его внешний вид и комплектацию. Не приступайте к процедуре установки, если имеются визуальные деффекты или сомнения по поводу исправности прибора. Свяжитесь со службой технической поддержки.

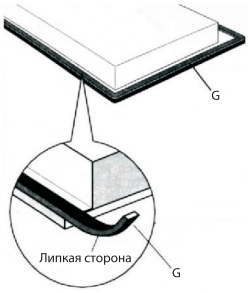




При установке варочной поверхности над встроенной духовкой, не оборудованной системой принудительной вентиляции, убедитесь в наличии отверстий для притока и оттока воздуха в соответствующей внутренней части корпуса кухонной мебели.

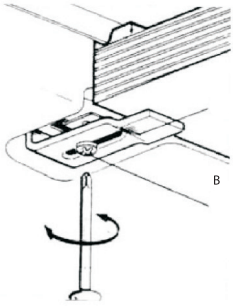


1. Перед началом установки, проделайте отверстие для варочной панели на рабочей столешнице.
2. Воспользуйтесь уплотнительной лентой (резиновой полоской), для качественного соединения с поверхностью столешницы.



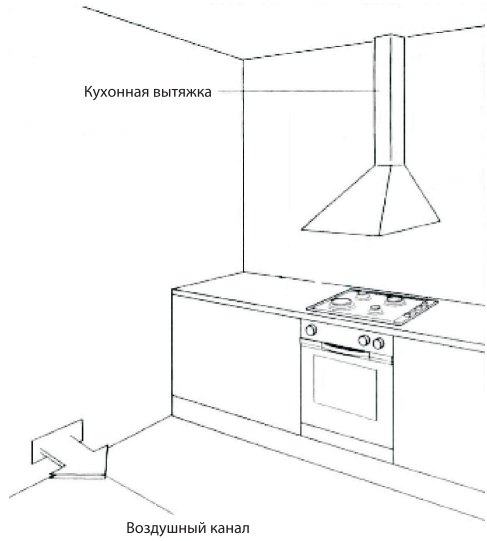
Для приборов с основой из закаленного стекла:
Наклейте ленту по нижнему периметру варочной панели так, чтобы лента перекрывала собой место стыковки нижней технологической части плиты и нижней поверхности стеклянной основы.
Для приборов на нержавеющей стали или эмалированной основе:
Наклейте ленту по нижнему периметру варочной панели, которое предусмотрено для ленты.

3. Установите варочную поверхность прямо по центру проделанного отверстия в столешнице.

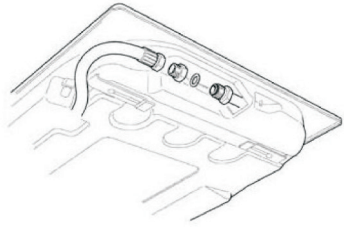


4. Закрепите варочную панель снизу, пользуясь специальными крепежными пластинами и шурупами.

Помещение, где устанавливается поверхность:
В помещении должен быть естественный поток воздуха. Подача свежего воздуха в помещение предпочтительно должна производиться снизу. Если этих отверстий для подачи воздуха не имеется, свежий воздух может подаваться из расположенной рядом комнаты. Для удаления продуктов горения, над панелью должна быть установлена вытяжка. Если это невозможно, в стене помещения должен работать электрический вентилятор, который выдувает газы и циркулирует воздух в помещении.



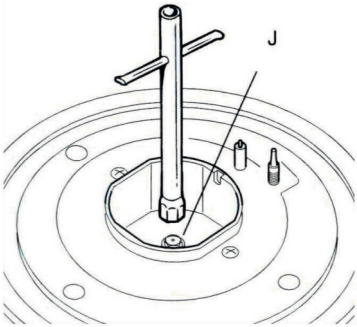
4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА



Варочные газовые панели разработаны для использования двух типов газа: природного и сжиженного (NG: 20 mbar / LPG: 30 mbar). Все варочные панели настроены с завода на подключение к природному газу (NG: 20 mbar). Если Вы будете использовать Вашу варочную панель на баллонном газе, Вам необходимо поменять жиклеры (форсунки) на всех конфорках.

- Подключение газа должно быть произведено компетентным техником /газовщиком согласно всем установленным нормативам страны, где будет использоваться прибор и в соответствии правил, приведенных в данной инструкции.
- При подключении новой варочной панели не используйте старый газовый шланг.
- Соединительные разъемы шланга и мест подключения варочной панели должны совпасть по размерам и/или ходу резьбы. В противном случае соединение не будет надежным и может дать утечку газа.
- Строго рекомендуется использовать изоляционную ленту для обеспечения герметичности соединений.
- Подключение варочной панели к баллонному газу без регулятора (редуктора) давления. **ЗАПРЕЩЕНО.** Рекомендуем убедиться в исправности редуктора давления перед началом подключения или использовать новый редуктор для подключения новой варочной панели. Неисправный редуктор давления баллонного газа может стать причиной подачи чрезмерного давления на краны варочной панели, и, как следствие, утечки газа и возникновения взрывоопасной ситуации.
- По завершении подводки газа к варочной панели, до того как включить конфорку, убедитесь, что все соединения герметичны и нет утечки газа. Для проверки пользуйтесь мыльной пеной, не огнём.

Установка жиклеров баллонного газа (LPG: 30 mbar):



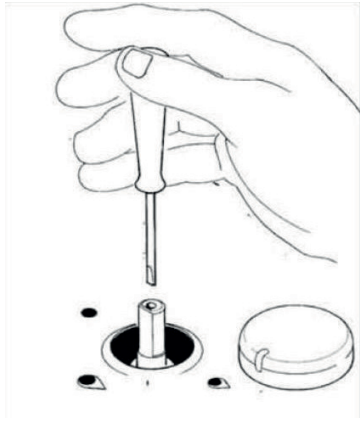
1. Снимите конфорку.
2. Открутите жиклер природного газа.
3. Ввинтите новый жиклер, который рассчитан на баллонный газ.
4. Будьте внимательны, все жиклеры имеют разный диаметр подачи газа на конфорку. Вам потребуется распределить жиклеры по значениям, которые указаны на них: от самого малого, до самого большого, а лишь затем приступить к установке на соответствующую конфорку.

Настройка минимума:

ВАЖНО: Настройку минимума рекомендуется производить только в том случае, если при подключении баллонного газа пламя не регулируется, а горит одинаково в положениях малый огонь и большой огонь.

Так как варочные панели настроены с завода на природный газ, после замены жиклеров на баллонный газ для получения оптимального горения конфорок, можно настроить минимальное пламя конфорки.

1. Включите конфорку.
2. Настройте ручку регулятора на малый огонь.
3. Снимите ручку регулятора.
4. В середине штока регулятора установлен винт регулировки минимума. При помощи тонкой отвертки, подкручиванием вправо или влево настройте желаемый минимальный огонь.
5. Установите ручку регулятора на место и проверьте эффективность горения резкими переключениями на малый и большой огонь. Если пламя при переключениях не гаснет, значит Вы достигли нужного результата. Если пламя при резких переключениях гаснет, проделайте процедуру еще раз.



Обычно для сжиженного газа винт регулировки минимума должен быть закручен туго до отказа.

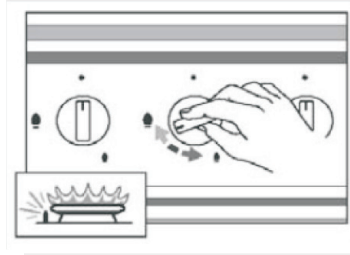
5. РАБОТА МЕХАНИЗМА БЕЗОПАСНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

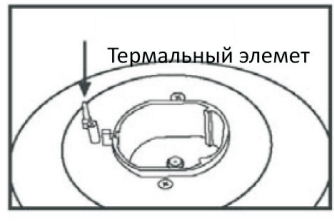
Устройство безопасности отключения газа (в случае, если на вашем приборе есть устройство безопасности отключения газа).

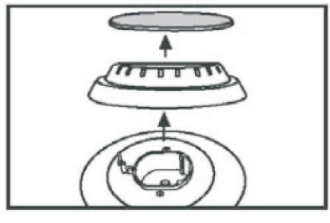
Каждая горелка оборудована устройством безопасности отключения газа для предотвращения утечки газа в случае вытекания жидкости на горелки или в случае нечаянного включения детьми газовых вентилей.

Нажмите вперед на кнопку и поверните ее против часовой стрелки. Сразу после этого последует автоматический розжиг.

После осуществления горения нажмите кнопку вперед до упора и удерживайте ее в этом положении примерно 5 сек; термический элемент, зафиксировав пламя горелки, активируется и откроет путь газу. При погашении пламени при вытекании жидкости или подобных причин газ продолжит поступать в течение короткого времени, а затем система самостоятельно отключится.

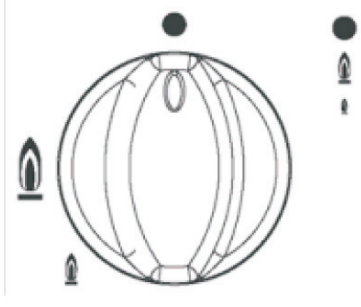






Использование

Поток газа прекращается
Большой огонь
Маленький огонь



Все варочные поверхности оснащены системой автоматического электрического розжига.
Механизмы конфорок включаются только при нажиме и повороте регуляторов в левую сторону, и выключаются при повороте в правую сторону.

В случае:
- Включения прибора без нажатия на регулятор управления;
- Включения прибора при повороте регулятора управления вправо;
- Выключения прибора при повороте регулятора управления влево.

Детали прибора повреждаются.
Производитель не несет ответственности за неисправности, возникшие в результате подобного неправильного использования.

Включение, выключение, регулировка

- Для зажигание конфорки нажмите на регулятор управления и, повернув его влево, поместите его возле значка большого пламени.
- Теперь, когда регулятор управления не нажат, поверните его до значка маленького пламени.
- Отрегулируйте пламя таким образом, чтобы оно не выходило за края кастрюли. Так как наружная часть газового пламени горит более интенсивно, чем внутренняя, кончики пламени должны оставаться под кастрюлей. Выходящее наружу пламя будет тратить энергию впустую и нагревать ручки кастрюли.



Не используйте систему автоматического розжига более 15 секунд. Если горелка не загорается, подождите минуту, и попробуйте заново.

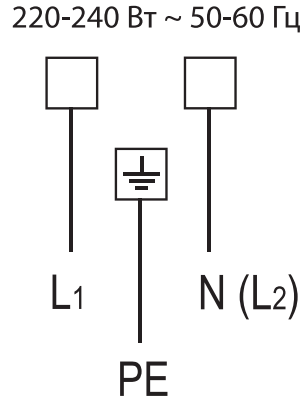
Выключение конфорки:

- Поместите регулятор включения горелки вправо к значку
- Поток газа остановится и пламя погаснет.

6. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Все газовые варочные панели укомплектованы электрической вилкой. Строго запрещается отрезать электрическую вилку. Несанкционированное вмешательство в техническую и электрическую конструкцию прибора влечет опасность возгорания и поражения электрическим током.
Если при диагностике представитель технической поддержки обнаружит вмешательство в основную конструкцию изделия, он будет вправе отказать в бесплатном гарантийном обслуживании прибора.

Производитель не может быть привлечен к ответственности за вред, нанесенный в результате неверного подключения или использования изделия не по назначению. Если необходимо заменить кабель, убедитесь, что новый кабель по всем параметрам отвечает требованиям характеристик изделия. На всех заводских кабелях имеется жила для заземления, которую требуется подключить. Перед подключением обязательно сверьте соответствие электросети требованиям технической характеристики панели. После установки, кабель питания всегда должен быть легкодоступен на случай потребности экстренного отключения от электросети. Если особенности установки не дают свободного доступа к вилке для экстренного отключения прибора необходимо установить автоматический выключатель.
Зазор между контактами выключателя в положении ВЫКЛ. должен быть не менее 3 мм. Не предусмотрено подключение через адапторы и/или удлинители. Перегрузка электрической сети может вызвать опасность возгорания.



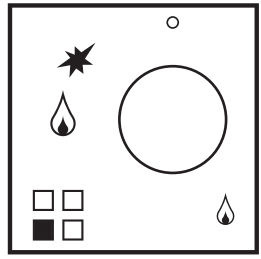
ИЗДЕЛИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ПОДКЛЮЧЕНО СОГЛАСНО ВСЕМ УСТАНОВЛЕННЫМ ПРАВИЛАМ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ (ЭЛЕКТРИКОМ)

ВНИМАНИЕ! ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО!

7. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Все варочные панели оснащены системой автоматического электрического поджога.

Чтобы зажечь конфорку:



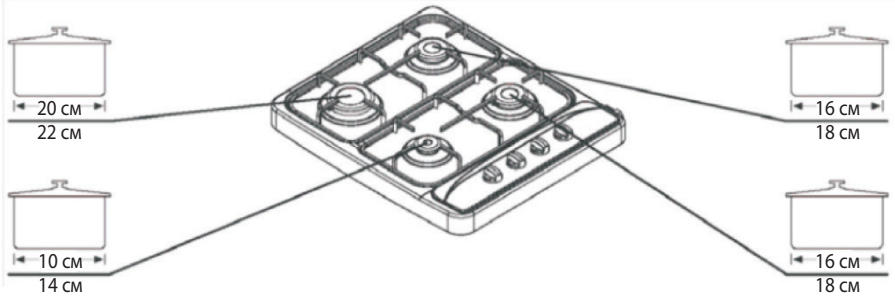
1. Нажмите и поверните регулятор управления той конфорки, которую хотите зажечь.
2. Удерживайте регулятор управления в нажатом положении, пока конфорка загорится.
3. Если на панели имеется систем газ-контроль, регулятор управления требуется удерживать подольше, чтобы сработала система безопасности.
4. Отпустите регулятор и, поворотом вправо, либо влево настройте пламя. Если пламя гаснет, повторите пункт 1, 2 и 3 ещё раз.

Использование горелок:

Для более эффективного и экономичного использования газа пользуйтесь посудой, диаметр дна которой пропорционально подходит для горелки. Следите за тем, чтобы пламя не выходило за бока посуды.

Таблица рекомендуемого размера посуды:

Конфорка	Рекомендуемый диаметр посуды (см.)
Малая	Ø від 10 до 14
Средняя	Ø від 16 до 18
Большая	Ø від 20 до 22



Покупайте кастрюли с толстым дном, так как они хорошо распределяют тепло. Пища в кастрюлях с тонким дном получает избыточное количество тепла в одной точке, распределение тепла не равномерное. По этой причине блюда следует часто помешивать. На газовых плитах вы можете использовать все виды емкостей, кастрюль и сковородок. При покупке кастрюль и сковородок помните о том, что обычно указывается диаметр верхней части, а не диаметр дна.

8. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед тем, как начать чистить, проследуйте по изложенным ниже правилам:
1) Закройте регулятор газа.
2) Отключите вилку из розетки.
3) Если панель горячая, то подождите, пока она остынет.
4) Вычистите панель управления, горелки и другие части плиты.
5) Не пользуйтесь кислотами или средствами на нефтяной основе.
6) Очищая панель, не пользуйтесь порошковыми чистящими средствами и царапающими приборами для очистки логотипа и индикаций панели управления.
7) Когда поверхность горячая, не проливайте холодную жидкость на поверхность, это может повредить основу панели. Для максимальной долговечности панели, очищайте её после каждого пользования, когда она остынет.

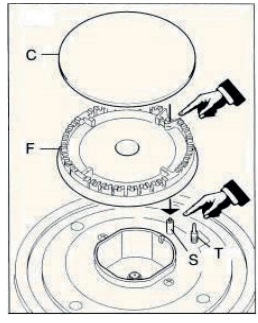
При очистке, никогда не снимайте ручки управления и не допускайте попадания очищающей жидкости или воды внутрь варочной поверхности через отверстия ручек панели управления.

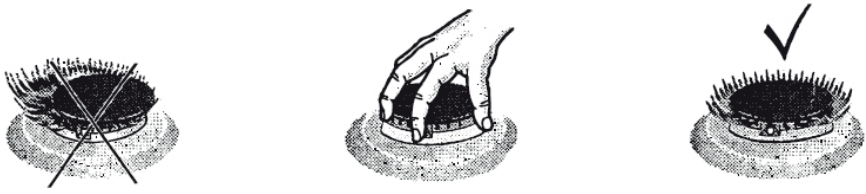
Эмалированные покрытия:
Все эмалированные поверхности нужно чистить мыльной водой или специальным средством, не абразивом и без использования царапающих приспособлений.

Поверхность из нержавеющей стали:
Для очистки таких поверхностей пользуйтесь специальным моющим средством, предназначенным для ухода за бытовыми приборами с покрытием из нержавеющей стали.

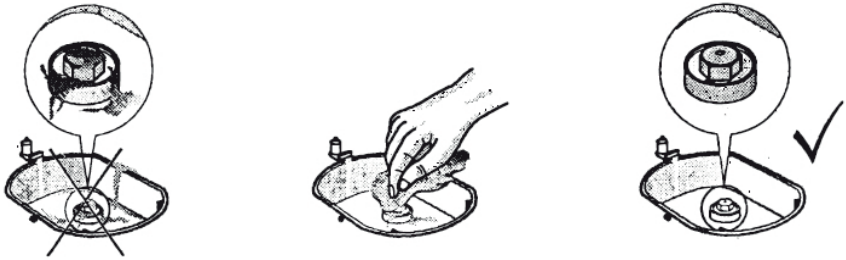
Газовые краны:
Рекомендуется периодически смазывать краны подачи газа на панелях. Если варочная поверхность не используется длительное время, настоятельно рекомендуем отключать подачу газа и электричества на прибор. Если кран становится жестким в пользовании, вызовите мастера сервисного центра, который почистит или заменит кран.

Газовая горелка:
Газовые горелки необходимо чистить специально предназначенным детергентом. После очистки, обязательно подождите, пока конфорка высохнет. Электрод электрического поджога «S» и термоэлемент системы газ-контроль «T», всегда должны быть чистыми и сухими. После очистки осторожно установите конфорку на место. Устанавливая горелку на место очень важно, чтобы распределитель пламени «F» и крышка «C» были правильно посажены. В противном случае может возникнуть угроза пожара. Не пользуйтесь поджигом, когда конфорка не находится на месте.





Следите за состоянием форсунок подачи газа на конфорку. Для обеспечения надлежащей работы газовых конфорок, они должны быть сухими и чистыми.



9. УСЛОВИЯ И СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ

Данная варочная поверхность предназначена исключительно для использования в домашних условиях. Применение изделия в целях, отличных от бытовых не предусмотрено. В случае использования прибора в производственных целях и подобных по нагрузке, существует риск получения травм и повреждений Вашего имущества. Производитель не может быть привлечен к ответственности и не дает гарантию на изделия, использующиеся не в бытовых условиях.

Не начинайте установку и не снимайте с поверхности защитную пленку, пока не убедитесь в технической исправности путем подключения прибора в электросеть и проверки всех функций.

Рекомендуем доверить все работы по установке, подключению и ремонту квалифицированному специалисту, занимающемуся выполнением таких работ. Выполнение вышеперечисленных работ не уполномоченным лицом может привести к низкому качеству работы, и, как следствие, к повреждению изделия. Производитель не несет ответственности за любого рода повреждения и поломки, связанные с неправильной установкой, подключением и самовольным ремонтом прибора. Модель и наиболее важные технические характеристики указаны в табличке приклеенной непосредственно на самом корпусе изделия.

Срок службы прибора (срок наличия запасных частей для поддержания предназначенной функциональности) составляет 7 лет.

Производитель гарантирует возможность использования прибора по назначению в течение всего срока службы с условием проведения, в случае необходимости, послегарантийного технического обслуживания или ремонта за счет потребителя.

Срок службы может быть отменен производителем в следующих случаях:

1. При внесении изменений в конструкцию прибора или самостоятельной доработки, которая не предусмотрена заводом;

2. При использовании в изделии и подключении деталей, узлов и комплектующих, которые не предусмотрены нормативами изделия;

3. При использовании прибора не по назначению и нарушении правил пользования, которые приведены в инструкции.

ПРАВО НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантия на продукцию ТМ Perfelli составляет 12 месяцев со дня даты продажи, указанной в гарантийном талоне. Для подтверждения права на гарантийное обслуживание, просим Вас сохранять товарный чек вместе с гарантийным талоном.

Гарантийный талон должен быть полностью заполнен с обязательным указанием даты продажи, точной модели, серийного номера изделия, печатью и данными торгующей организации.

10. УТИЛИЗАЦИЯ

Согласно европейским директивам утилизации электрических и электронных приборов (WEEE), данное изделие не относится к бытовому мусору.

Если Вы решили больше не пользоваться данным прибором, его необходимо обесточить и обезвредить. Снимите кабель питания с электросети и отрежьте его. Неиспользуемые электрические и электронные приборы могут представлять опасность, так как дети зачастую играют с ними. Поэтому, строго рекомендуется обезвредить неиспользуемые изделия.

Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты, пригодные для вторичной переработки. В то же время материалы приборов могут содержать вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором. Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приема и утилизации электрических и электронных приборов. До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в недоступном для детей месте. При подготовке изделия к утилизации, следует вынуть сетевую вилку из розетки, и привести сетевой кабель с вилкой в нерабочее состояние (например, перерезать кабель). Этим Вы исключите возможность несанкционированного пользования отслужившей техникой.

Perfelli

ispirazione italiana

Служба технической поддержки:
Служба технічної підтримки:
Technical support service:

+ 38 073 217 77 77
0 800 217 777

www.perfelli.ua