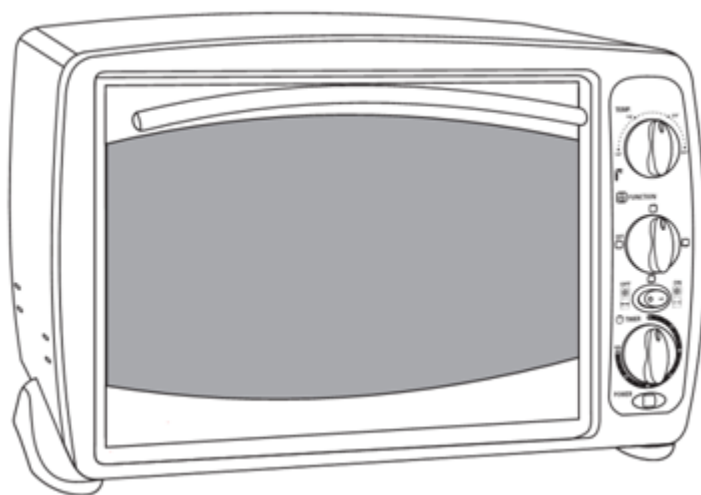


RICCI

STYLE & COMFORT

Паспорт на изделие



МИНИ-ПЕЧИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ БЫТОВЫЕ

Модели TO-18CRKSL , TO-28CRKSL

Убедительно просим Вас перед вводом изделия в эксплуатацию внимательно изучить данное руководство!

Вся продукция растаможена, имеет сертификат Ростеста и обеспечивается 12-ти месячной гарантией. В случае необходимости возможна поставка запчастей.

Телефон поддержки потребителей (звонки по России бесплатные): 8-800-333-2113

Отдел оптовых поставок ООО "ГазЭлектроСоюз" в Санкт-Петербурге: тел.: (812) 640-65-85; 640-65-75

Изготовитель (экспортер) - "ESSENTIAL MANUFACTURE LIMITED"

Адрес изготовителя (экспортера) - Room1201, Building 22, Jiaxin Garden City Phase 3, Daliang , Foshan , Guangdong, China (КИТАЙ).

ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ !

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Защитите окружающую среду!

Помните и соблюдайте региональные юридические нормы. Неработающие электронные приборы необходимо доставить в специализированный центр переработки для утилизации.

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Прежде чем использовать мини-печь для тостов, использовать вертел или гриль, прочтите ВСЕ приведенные инструкции.

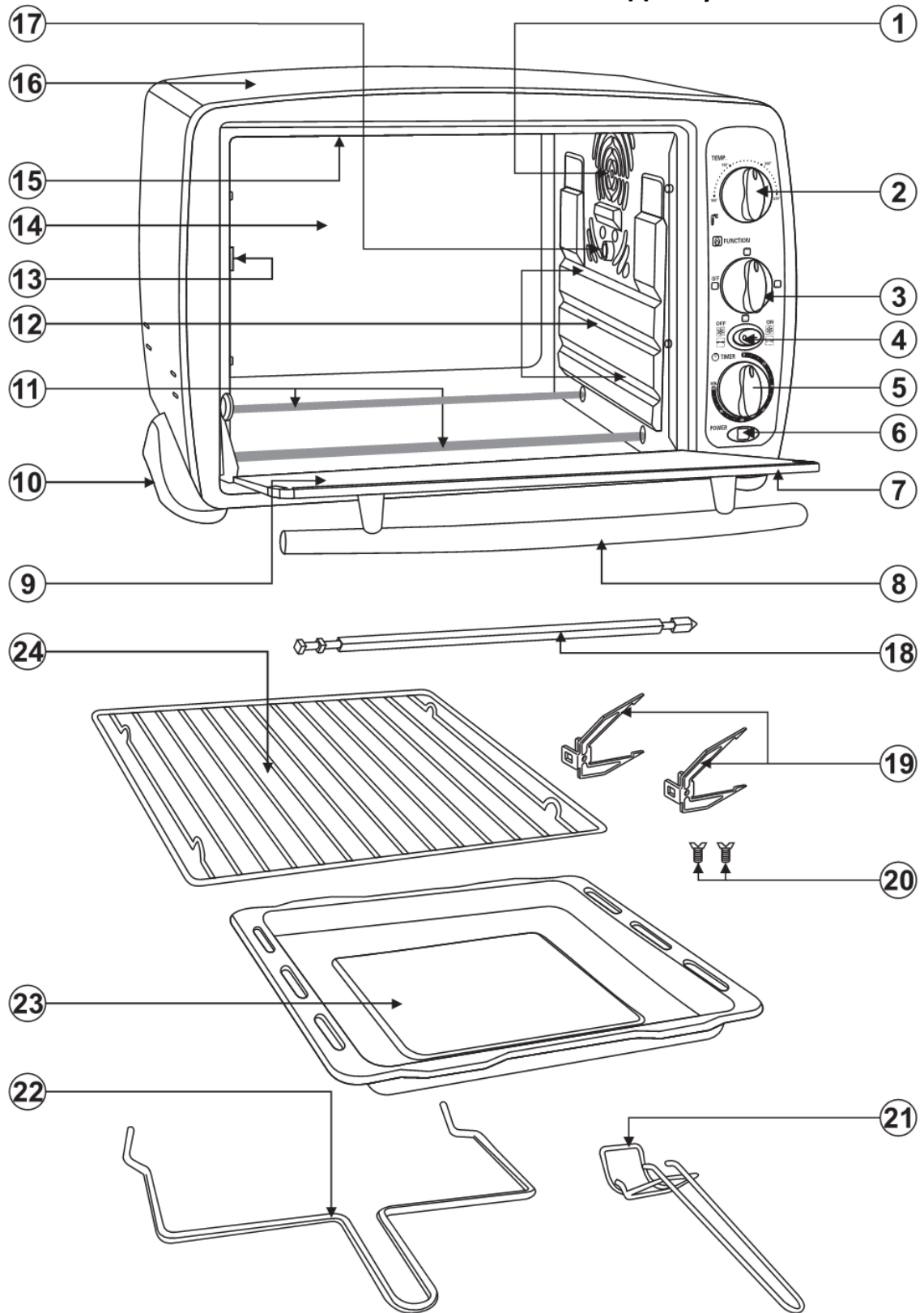
Всегда следуйте стандартным мерам предосторожности при использовании электрических устройств, включая описанные ниже.

ВНИМАНИЕ: Для снижения риска пожара, короткого замыкания или травм:

1. Прочтите все инструкции.
2. Не касайтесь горячих поверхностей; используйте ручки или кнопки.
3. Это устройство должно использоваться под постоянным наблюдением, особенно, если рядом с устройством находятся дети.
4. Установите устройство на ровную поверхность.
5. Чистите прилагаемые аксессуары так, как описано в данном руководстве.
6. Чтобы избежать замыкания, не погружайте шнур, вилку или иные части мини-печи в воду или другие жидкости.
7. Не оставляйте шнур перегнутым через край стола или стойки, или так, чтобы он касался горячих поверхностей.
8. Перед использованием проверьте, что напряжение сети совпадает со значением указанным на ярлыке устройства.
9. Не включайте устройство, если поврежден шнур питания, в случае неправильной работы или в случае какого-либо повреждения устройства. Верните устройство в ближайший сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
10. Не используйте не рекомендованные производителем дополнительные устройства, так как это может быть опасно или же привести к травмам.

11. Не устанавливайте устройство на горячие газовые или электрические нагреватели, или в непосредственной близости от них.
12. Не используйте устройство в качестве обогревателя.
13. Во время использования устройства освободите место вокруг него на расстоянии 10 см, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха.
14. Во время простоя и перед чисткой выньте вилку из розетки. Дайте мини-печи остыть, прежде чем ее чистить и снимать/устанавливать какие-либо части.
15. Для выключения установите **Таймер (5)** в положение OFF (выкл), затем выньте вилку, держась за ее корпус, а не за шнур.
16. Будьте крайне осторожны при извлечении **Противня для выпекания/крошек (23)**, содержащей горячее масло или другие горячие жидкости.
17. Не накрывайте **Противень для выпекания/крошек (23)** либо иные части мини-печи фольгой. Это может привести к перегреву мини-печи.
18. Будьте крайне осторожны при извлечении посуды, подставок или горячего топленого жира и иных горячих жидкостей.
19. Не используйте при чистке внутри мини-печи металлическую губку. Части губки могут отломаться и войти в контакт с электрическими частями, что создаст риск короткого замыкания при использовании мини-печи.
20. Не следует помещать в мини-печь слишком много еды или металлическую посуду. Это может привести к пожару или короткому замыканию.
21. Если во время работы мини-печь контактирует или находится в непосредственной близости от воспламеняющихся материалов, включая занавески, драпировку и т.п., это может привести к пожару. Не следует ничего ставить на мини-печь во время ее работы.
22. Проверьте, что ничто, включая контейнеры для готовки или выпекания из любых материалов, не касается верха или низа мини-печи.
23. Не помещайте в мини-печь: картон, пластик, бумагу или что-либо похожее.
24. Во время простоя не храните в мини-печи какие-либо материалы, кроме рекомендованных в данном руководстве.
25. Устройство выключено, когда кнопка **Таймера (5)** находится в положении «OFF (выкл)».
26. Всегда используйте защитные прихватки при установке/извлечении чего-либо из горячей мини-печи.
27. Устройство оснащено термостойкой дверцей со стеклом, обладающим повышенной прочностью и стойкостью к дроблению. Тем не менее, термостойкое стекло может образовать сколы по краю. Не царапайте поверхность дверцы или ее края.
28. Эта мини-печь не предназначена для встраивания в другие предметы.
29. Не используйте мини-печь вне помещений.
30. Не используйте мини-печь для каких-либо целей, кроме обозначенных в данном руководстве.
31. Не разбирайте устройство.
32. Это устройство предназначено **ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ**.
33. Поверхности мини-печи во время ее работы могут быть очень горячими.
34. Не используйте мини-печь рядом или под занавесками и иными воспламеняющимися материалами, т.к. они могут воспламениться (особенно в режиме приготовления тостов).
35. Внимательно следите за процессом готовки.

ДЕТАЛИ МИНИ-ПЕЧИ (Внешний вид и комплектация могут изменяться в зависимости от модели)



ДЕТАЛИ МИНИ-ПЕЧИ

1	Вентилятор конвектора	13	Опора вертела гриля
2	Ручка регулировки температуры	14	Внутренняя загородка
3	Ручка выбора функций	15	Верхний нагревательный элемент
4	Кнопка конвектора и гриля	16	Корпус
5	Таймер	17	Гнездо вертела гриля
6	Индикатор включения	18	Вертел гриля
7	Рамка дверцы	19	Зажим вертела (2)
8	Ручка дверцы	20	Винты с накатанной головкой (2)
9	Стекло дверцы	21	Держатель противня/решетки
10	Опоры	22	Держатель гриля
11	Нижний нагревательный элемент	23	Противень для выпекания/крошек
12	Направляющие решетки	24	Решетка для выпечки

Технические характеристики

Модель	TO-18CRKSL	TO-28CRKSL
Напряжение питания, V	220	220
Мощность, W	1380	1500
Объем духовки, л	20	28
Таймер, мин	60	60
Температура нагрева, макс	250°C	250°C

Внимательно ознакомьтесь с данным руководством и следуйте инструкциям.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

РАСПАКОВКА

1. Распакуйте мини-печь, а также все детали и прилагаемые аксессуары.
2. Удалите весь упаковочный материал, включая тот, что внутри мини-печи.

ПЕРВАЯ ЧИСТКА

1. Проверьте, что мини-печь отключена от сети питания.
2. Промойте все прилагаемые аксессуары теплой мыльной водой или воспользуйтесь посудомоечной машиной.
3. Тщательно просушите аксессуары, после чего установите их обратно в мини-печь.
4. Включите мини-печь в розетку сети питания.
5. Включите мини-печь на максимальную температуру примерно на 15 минут (250°C), чтобы устранить остатки от упаковки или застоявшиеся запахи.

Примечание: При первом использовании мини-печи может появляться легкий запах и задымление примерно в течение 15 минут. Это сгорает защитное пальмовое масло, нанесенное при сборке на заводе. Не волнуйтесь – это нормально и не представляет опасности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИНИ-ПЕЧИ ДЛЯ ЖАРКИ

Мы настоятельно рекомендуем ознакомиться с описанием функций мини-печи и ее принадлежностями, прежде чем начинать использование.

(Числа, указанные в скобках, соответствуют позициям, указанным в таблице “Детали мини-печи”, см. выше):

Ручка регулировки температуры (2):

Используется для установки нужной температуры.

Устанавливает значения в диапазоне от 100°C до 250°C.

Ручка выбора функций (3):

Используется для выбора нужной функции:



Top Heat (Нагрев сверху): Используется для готовки жареной рыбы, мяса, птицы и приготовления на гриле сэндвичей, яиц, бекона и т.п.



Bottom Heat (Нагрев снизу): Используется для готовки кексов, пирогов, печенья, мяса, говядины и т.д.



Top & Bottom Heat (Нагрев сверху и снизу): Используется для готовки хлеба, горячей сдобы, хрустящих вафель и подогрева пищи.

Кнопка конвектора и гриля (4):

Выберите функцию **Top Heat (Нагрев сверху)**, затем нажмите кнопку конвектора и гриля. Используется для приготовления жаркого из мяса и птицы.

Таймер (5):

Поверните по часовой стрелке, чтобы включить таймер мини-печки. По истечению выставленного времени прозвучит сигнал.

Индикатор включения (6):

Включается во время работы мини-печки.

Решетка для выпечки (24):

Для приготовления тостов, выпечки и основной готовки, используйте специальную посуду для запекания и стандартные противни.

Противень для выпекания/крошек (23):

Используйте противень для приготовления жареного и запеченного мяса, птицы, рыбы и других блюд. Его также можно использовать для сбора крошек от еды или масла, которые образуются во время готовки тостов или при выпекании.

Вертел гриля (18):

Запекайте мясо и птицу до золотистой корочки, сохраняя нежность и сочность мяса.

Держатель гриля (22):

Используется для извлечения вертела гриля (18) из мини-печи.



ВНИМАНИЕ: ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ И/ИЛИ ОЖГОВ, ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИХВАТКИ И НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО ГОРЯЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ МИНИ-ПЕЧИ.

ГОТОВКА С ФУНКЦИЯМИ ГРИЛЯ И КОНВЕКТОРА

Рекомендации

(Числа, указанные в скобках, соответствуют позициям, указанным в таблице “Детали мини-печи”, см. выше):

Мы не рекомендуем использовать **Вертел гриля (18)** для приготовления жаркого, массой более 1,5 – 2кг.

Цыпленок должен быть затянут кухонной нитью, чтобы гриль вращался плавно и ножки с крылышками не раскрывались во время жарки.

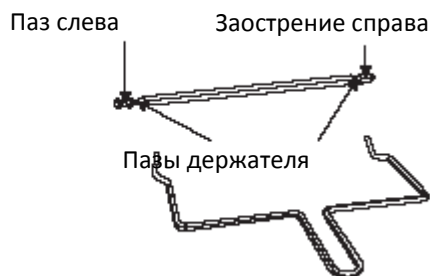
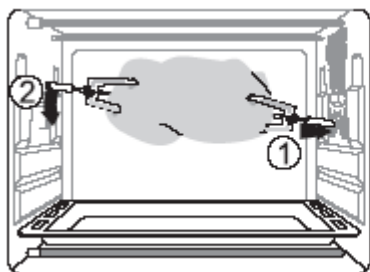
Для улучшения процесса приготовления предварительно прогрейте мини-печь в течение 15 минут при 250°C.

ГОТОВКА:

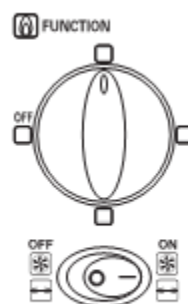
1. Установите **Противень для выпекания/крошек (23)** на нижние **Направляющие решетки (12)**, чтобы на него могли падать крошки или стекать жир.
2. Намажьте **Вертел гриля (18)** пищевым маслом.
3. Насадите на **Вертел гриля (18)** мясо или птицу.
Перед установкой вертела проверьте, чтобы птица хорошо сидела, а ножки и крылышки были закреплены кухонной нитью.
4. Присоедините **Зажимы вертела (19)** к **Вертелу гриля (18)**, чтобы зафиксировать на месте мясо или птицу.
5. Поверните **Винты с накатанной головкой (20)**, чтобы затянуть **Зажим вертела (19)**. Затягивайте зажимы вне мини-печи.



6. **Держателем гриля (22)** поднимите **Вертел гриля (18)** с насаженным мясом и введите в мини-печку.
7. Установите заостренный конец **Вертела гриля (18)** в **Гнездо вертела гриля (17)**, с правой стороны мини-печи.
8. Поворачивайте **Вертел гриля (18)**, так чтобы он зафиксировался на месте, затем опустите противоположный конец в **Опору вертела гриля (13)**, расположенную с левой стороны гриля.



9. Проверьте, возможно ли свободное вращение **Вертела гриля (18)**, выполнив следующие действия:
Установите **Ручку выбора функций (3)** в положение **Top Heat (Нагрев сверху)**.
Установите **Кнопку конвектора и гриля (4)** в положение ON (вкл).
Установите **Ручку регулировки температуры (2)** на 100°C.
Установите **Таймер (5)** на 5 минут.



Следите за тем как **Вертел гриля (18)** совершит, как минимум, 1 полный оборот. Если мясо не задевает стенки мини-печи, противень или

нагревательные элементы, перейдите к пункту 10. В ином случае, заново закрепите мясо на **Вертеле гриля (18)** и повторите действия по пункт 9.

10. Сбросьте **Таймер (5)** на 0; мини-печь не нужно прогревать заранее.

Совет: полейте мясо или птицу со всех сторон маслом или масляным маринадом, чтобы мясо не пересушилось и осталось сочным.

11. Установите **Ручку выбора функций (3)** в положение **Top Heat (Нагрев сверху)**.

12. Установите **Кнопку конвектора и гриля (4)** в положение ON (вкл),

13. Установите **Ручку регулировки температуры (2)** на 220°C.

14. Установите **Таймер (5)** на нужное время готовки:

Для птицы примерно 25 минут из расчета на 0,5кг.

Для мяса время готовки может меняться от 22 до 30 минут из расчета на 0,5кг, в зависимости от типа мяса и ваших вкусовых предпочтений.

15. После того как **Вертел гриля (18)** начнет вращаться, необходимо время от времени наблюдать за мясом или птицей (сигнал таймера прозвучит по истечению времени).

Подсказка: можно использовать термометр для мяса, чтобы определить точное время готовки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Корпус мини-печи, дверь и в особенности нагревательные элемент становятся очень горячими. Всегда используйте Держатель (22), когда извлекаете Вертел (18).

Не устанавливайте Ручку выбора функций (3) в положение 'Bottom Heat (Нагрев снизу)' и 'Top & Bottom Heat (Нагрев сверху и снизу)', иначе крошки или капающее масло могут дымить или гореть.

16. После того как мясо или птица готовы, выньте **Вертел (18)** с помощью **Держателя (22)** из мини-печи: сначала поднимите Вертел слева, а затем поднимите его за правый край и выньте из опоры.

17. Установите **Кнопку конвектора и гриля (4)** в положение OFF (выкл), после чего отключите мини-печь от сети.

18. ПОСЛЕ того как мини-печь остынет – почистите ее.

РУКОВОДСТВО ДЛЯ ГОТОВКИ С ФУНКЦИЕЙ ГРИЛЯ И КОНВЕКТОРА

Результаты готовки могут отличаться; откорректируйте заданное время исходя из личных предпочтений.

ТИП МЯСА	ТЕМПЕРАТУРА МИНИ-ПЕЧКИ	ВРЕМЯ НА 0,5КГ
РОСТБИФ	180-250	30-35 мин.
ЖАРЕНАЯ СВИНИНА	180-250	45-50 мин.
ОКОРОК	180-250	45-50 мин.
КУРИЦА	200-250	25-30 мин.
ИНДЕЙКА	200-250	25-30 мин.

Примечание: Время готовки указано из расчета охлажденного мяса. Замороженное мясо потребует большего времени. Поэтому настоятельно рекомендуется использовать термометр мяса.

ОБЖАРИВАНИЕ

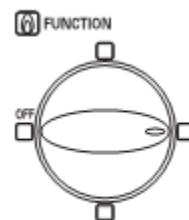
Обжарьте кусок мяса до превосходного результата. В мини-печи можно приготовить до 4-х килограмм курятины или индейки и до 6 килограмм жаркого. Несмотря на то, что данное руководство предназначено для того, чтобы помочь определить время жарки, тем не менее, мы рекомендуем использовать термометр для мяса, чтобы периодически проверять его готовность. **Для улучшения приготовления рекомендуется предварительно прогреть мини-печь в течение 15 минут при 250°C.**

НЕ используйте упаковки для обжарки в мини-печах, не устанавливайте стеклянные контейнеры, пластик, картон или что-либо в этом роде в мини-печь.

ГОТОВКА

(Числа, указанные в скобках, соответствуют позициям, указанным в таблице “Детали мини-печи”, см. выше):

1. Поместите пищу в **Противень для выпекания/крошек (23)**.
2. Установите **Противень для выпекания/крошек (23)** на нижние **Направляющие решетки (12)**.
3. Установите **Ручку регулировки температуры (2)** на нужное значение.
4. Установите **Ручку выбора функций (3)** в положение **Bottom Heat (Нагрев снизу)**.
5. Установите **Таймер (5)** в положение ON (вкл).
6. Периодически проверяйте жаркое, выдвигая **Противень для выпекания/крошек (23)** с помощью **Держателя противня/решетки (21)**.
7. После завершения готовки, установите **Таймер (5)** в положение 0, затем выньте жаркое с помощью **Держателя противня/решетки (21)**.



РУКОВОДСТВО ПО ЖАРКЕ

Результаты готовки могут отличаться; откорректируйте заданное время исходя из личных предпочтений.

ТИП МЯСА	ТЕМПЕРАТУРА МИНИ-ПЕЧКИ	ВРЕМЯ НА 0,5КГ
РОСТБИФ	180-250	30-35 мин.
ЖАРЕНАЯ СВИНИНА	180-250	45-50 мин.
ОКОРОК	180-250	45-50 мин.
КУРИЦА	200-250	25-30 мин.
ИНДЕЙКА	200-250	25-30 мин.

Примечание: Время жарки указано из расчета охлажденного мяса. Замороженное мясо потребует большего времени. Поэтому настоятельно рекомендуется использовать термометр для мяса.

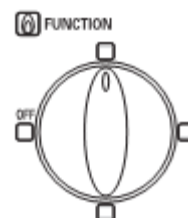
ПОДЖАРИВАНИЕ

Для улучшения приготовления рекомендуется предварительно прогреть мини-печку в течение 15 минут при 250°C.

ГОТОВКА

(Числа, указанные в скобках, соответствуют позициям, указанным в таблице “Детали мини-печи”, см. выше):

1. Установите **Ручку регулировки температуры (2)** на 250°C.
2. Установите **Ручку выбора функций (3)** в положение **Top Heat (Нагрев сверху)**.
3. Прогрейте мини-печку.
4. Установите **Противень для выпекания/крошек (23)** на верхние, средние или нижние **Направляющие решетки (12)**, в зависимости от количества и/или типа приготавливаемой еды.
5. Установите **Ручку регулировки температуры (2)** на нужную температуру.



6. Полейте, по необходимости, еду соусом или маслом.
7. Установите **Таймер (5)** в положение ON (вкл). Рекомендуется оставить дверцу приоткрытой.
8. По прошествии половины установленного времени готовки переверните еду.
9. После того как поджарите еду, установите **Таймер (5)** в положение 0.

РУКОВОДСТВО ПО ПОДЖАРИВАНИЮ

Результаты готовки могут отличаться; откорректируйте заданное время исходя из личных предпочтений.

ТИП МЯСА	ТЕМПЕРАТУРА МИНИ-ПЕЧКИ	ВРЕМЯ НА 0,5КГ
РЕБРЫШКИ	200	25-30 мин.
БОК	200	25-30 мин.
ГАМБУРГЕР	200	25-28 мин.
СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ	200	40-45 мин.
ОТБИВНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ	200	30-40 мин.
КУРИНЫЕ ОКOROКА	200	30-35 мин.
ФИЛЕ РЫБЫ	180	20-25 мин.
СТЕЙК ЛОСОСЯ	180	20-25 мин.

Примечание: Время поджаривания указано из расчета охлажденного мяса. Замороженное мясо потребует большего времени. Поэтому настоятельно рекомендуется использовать термометр для мяса.

ВЫПЕКАНИЕ

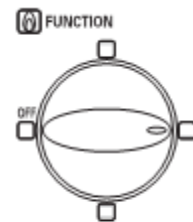
Выпекайте свои любимые печенья, кексы, пироги, шоколадные кексы и т.п. Мини-печь способна вместить посуду для выпекания длиной до 23 сантиметров.

НЕ используйте упаковки для обжарки в мини-печи, не устанавливайте стеклянные контейнеры, пластик, картон или что-либо в этом роде в мини-печку.

ГОТОВКА

(Числа, указанные в скобках, соответствуют позициям, указанным в таблице “**Детали мини-печи**”, см. выше):

1. Установите **Решетку для выпечки (24)** на нижние или средние **Направляющие решетки (12)** в зависимости от высоты посуды или исходя из рецепта.
2. Прогрейте мини-печь согласно рецепту, обычно это около 15 минут.
3. Расположите заготовки для выпечки на жаропрочной посуде, затем установите посуду на **Решетку для выпечки (24)**.
4. Установите **Ручку выбора функций (3)** в положение **Bottom Heat (Нагрев снизу)**.
5. Установите **Таймер (5)** в положение ON (вкл).
6. После завершения выпекания установите **Таймер (5)** в положение 0.



КУДА СТАВИТЬ РЕШЕТКУ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Для печений – используйте нижние и средние **Направляющие решетки (12)**.

Для слоеного пирога – используйте только нижние **Направляющие решетки (12)** и выпекайте по одному слою за раз.

Для пирога – используйте нижние и средние **Направляющие решетки (12)**.

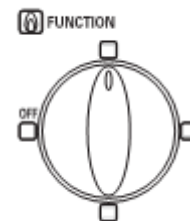
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОСТОВ

Мини-печь большого объема позволяет поджаривать хрустящие вафли, хрустящие лепешки, 4-6 кусков хлеба, 6 оладий и другое. Если вы поджариваете только 1-2 предмета, расположите их на **Решетке для выпечки (24)**, а затем установите **Решетку для выпечки (24)** посередине мини-печи.

ГОТОВКА

(Числа, указанные в скобках, соответствуют позициям, указанным в таблице “**Детали мини-печи**”, см. выше):

1. Установите **Ручку регулировки температуры (2)**.
2. Установите **Ручку выбора функций (3)** в положение **Top & Bottom Heat (Нагрев сверху и снизу)**.
3. Расположите пищу для поджаривания на **Решетке для выпечки (24)**.
4. Установите **Решетку для выпечки (24)** на средние **Направляющие решетки (12)**.
5. Установите **Противень для выпекания/крошек (23)** на нижние **Направляющие решетки (12)**.
6. Установите **Таймер (5)** на нужный уровень поджаривания (от светлой до темной корочки).
7. После завершения готовки прозвучит сигнал.



Примечание: Решетка для выпечки (24) должна быть расположена посередине мини-печи, зубцами вниз.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когда достаете решетку из мини-печи, поддерживайте ее. Не доставайте решетку пока не убедитесь, что она надежно зафиксирована в держателе.

УХОД И ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ОТКЛЮЧИТЕ МИНИ-ПЕЧЬ ОТ СЕТИ И ДАЙТЕ ЕЙ ОСТЫТЬ.

Все аксессуары необходимо промыть теплой мыльной водой или в посудомоечной машине. Дверцу мини-печи можно протереть влажной губкой, а затем бумагой или тканевым полотенцем насухо. Протрите корпус мини-печи снаружи влажной губкой.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ ВАТУ ДЛЯ ЧИСТКИ НАРУЖНОЙ ПОВЕРХНОСТИ МИНИ-ПЕЧИ ИЛИ ПРОТИВНЯ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ/КРОШЕК. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ПОВЕРХНОСТИ.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ УСТАНАВЛИВАТЬ ВСЕ ВЫМЫТЫЕ ДЕТАЛИ ОБРАТНО В МИНИ-ПЕЧЬ, ТЩАТЕЛЬНО ПРОСУШИТЕ ИХ.

ПРИМЕЧАНИЕ: из-за постоянного процесса изменений и улучшения качества продукции «RICCI» между инструкцией и изделиями могут обнаружиться некоторые различия. Надеемся, что Вы обратите на это внимание и с пониманием примете данные изменения.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует надежную и бесперебойную работу изделия при соблюдении правил транспортировки, хранения, монтажа и эксплуатации в течение 12 месяцев со дня продажи.

Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты.

Гарантия не распространяется на неисправности, возникшие в результате несоблюдения правил эксплуатации, монтажа изделия неквалифицированным персоналом, а также на повреждения в результате удара, падения, чрезмерного давления, работы с перегрузкой, сильного загрязнения, использования изделия в непредназначенных для него целях и т.п.

При обнаружении признаков попытки самостоятельного ремонта или обслуживания и ремонта в неуполномоченной мастерской изделие снимается с гарантии, гарантийный талон изымается. Профилактика, настройка и регулировка изделия в предмет гарантийных обязательств не входит.