HIBERG

THE PRIME CHOICE

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ	4
ЗАМЕЧАНИЯ ПО ПОСУДЕ	4
ОПИСАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	6
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ С ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ	7
КОМПЛЕКТАЦИЯ	10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	10
ФУНКЦИЯ BOOST	12
FLEX ZONE	12
ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА/ПОДОГРЕВА	13
ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ	14
БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	14
ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА	15
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА	15
ЧИСТКА И УХОД ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	17
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	18
ОШИБКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	19
РАБОТА С ВЫТЯЖКОЙ	20
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	22
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	26
УХОД И ОЧИСТКА	28
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ	31
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	33

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение техники HIBERG. При правильном использовании она прослужит Вам долгие годы. Продукция HIBERG соответствует требованиям самых высоких мировых стандартов качества, сочетает в себе утончённый дизайн, функциональность и доступную цену.

Техника HIBERG возьмёт на себя часть Ваших домашних забот и будет очень полезна в быту.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации и уходу за изделием. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства по эксплуатации. Если техника перейдёт к другому пользователю, обязательно передайте его вместе с ней. Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данное изделие, ознакомлены с Руководством и мерами безопасности.

Производитель и импортёр не несут ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с Руководством должным образом. Если руководство было утеряно или испорчено, тем самым препятствуя ознакомлению с ним, вы всегда можете обратиться в справочную службу либо самостоятельно ознакомиться/скачать Руководство на официальном сайте **www.hiberg.ru.** Если вы столкнулись с неправильной работой изделия, ещё раз внимательно изучите Руководство. Если содержащейся в нём информации недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по федеральному номеру 8-800-350-50-19 **(звонок по России бесплатный)** для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР HIBERG!

На нашем веб-сайте **www.hiberg.ru** вы сможете:

- найти рекомендации по использованию изделий и информацию о техническом обслуживании;
- найти Руководства по эксплуатации;
- получить информацию о новинках и особенностях техники HIBERG.

Поддержка потребителей и сервисное обслуживание

Мы настоятельно рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель техники, продуктовый номер, серийный номер. Данная информация находится в таблице с техническими данными.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ

При покупке варочной поверхности необходимо проверить её на отсутствие механических повреждений, дефектов внешнего оформления и упаковки, проверить функционирование, сохранность гарантийных пломб, соответствие спецификации и комплектности.

ПРИМЕЧАНИЕ: проверка на функционирование является обязанностью продавца. Проверьте наличие гарантийного и отрывного талонов, правильность их заполнения (наличие даты продажи и печати фирмы-продавца). Сохраняйте кассовый чек, Руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Во избежание повреждения варочной поверхности при транспортировке в упаковке изготовителя соблюдайте меры предосторожности:

- оберегайте прибор от резких толчков и падений;

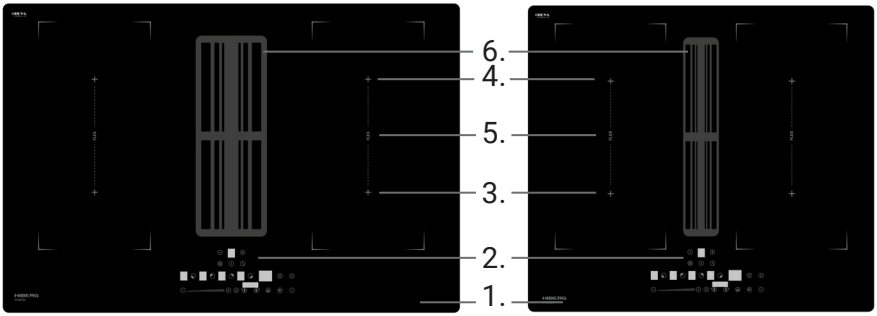
- избегайте длительного пребывания под дождём или мокрым снегом.

ЗАМЕЧАНИЯ ПО ПОСУДЕ

Посуда, которую можно использовать на индукционной варочной панели, должна отвечать ряду требований:

- Диаметр дна используемой посуды должен быть достаточно большим, чтобы полностью закрывать варочную область, обозначенную на стекле;
- Индукционные конфорки могут работать с небольшой кухонной посудой, эта способность определяется типом посуды (материал и размеры);
- Помните, что индукционные элементы работают только с посудой, которая имеет ферромагнитное (материал, притяги-ваемый магнитом) дно;
- На индукционных конфорках используйте посуду только с ровным и гладким дном. Использование посуды с деформи-рованным, вогнутым или волнообразным дном приведёт к перегреву, который может повредить стекло или саму посуду;
- Имейте в виду, что используемая посуда может оказывать значительное влияние на производительность любой индукционной варочной панели. В магазинах вам может встре-титься посуда, которая хоть и обозначена как пригодная для индукционного нагрева, однако она может плохо работать или создавать проблемы при распознавании индукционной конфоркой из-за недостатка или плохого качества ферромаг-нитного материала дна посуды.

ОПИСАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ



1. Стеклокерамическая панель.

2. Панель управления индукционной варочной зоной.

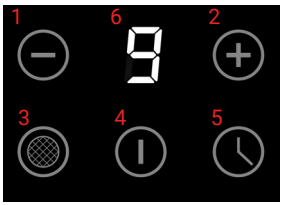
3. Зона приготовления пищи: φ190 мм — 2000/2800 Вт (функция увеличения мощности BOOST)

4. Зона приготовления пищи: φ190 мм — 1500/2000 Вт (функция уве -личения мощности BOOST)

5. Объединенная зона приготовления (FLEX ZONE) — 3000/3600 Вт (функция увеличения мощности BOOST)

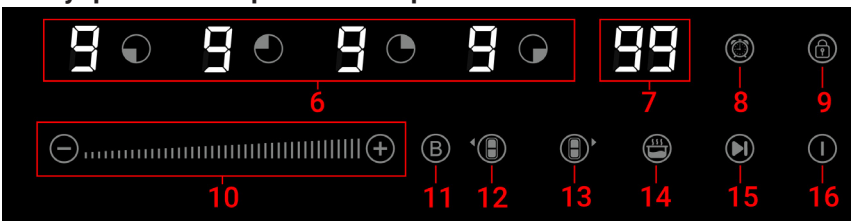
6. Вытяжное отверстие воздухоочистителя

Панель управления вытяжкой:



1) и 2) сенсоры регулировки мощности вытяжки;
3) индикатор напоминания о замене фильтра;
4) сенсор включения/выключения;
5) сенсор установки таймера отключения;
6) скорость вытяжки;

Панель управления варочной поверхностью



6) сенсор выбора зоны (конфорки);
7) экран;
8) сенсор настройки таймера;
9) сенсор блокировки (блокировки от детей);
10) сенсор регулировки мощности;
11) включение функции BOOST;
12) и 13) сенсор управления FLEX ZONE;
14) сенсор поддержания тепла;
15) сенсор «Пауза» (старт/стоп);
16) сенсор поддержания тепла;

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	I6-VM8 B / I6-VM8 MB	I8-VM8 B
Индукционная варочная поверхность с интегрированной вытяжкой		
Мощность общая, Вт	7,37 кВт	
Варочная поверхность		
Поверхность	стеклокерамическая	
Управление	сенсорное слайдерное	
Индукционные конфорки	4	
Тип	инверторная	
Режимы нагрева	9	
Таймер отключения/напоминания, минут	99	
Функция Boost	есть	
Зона обединения (FLEX ZONE)	2	
Функция пауза	есть	
Функция подогрева/поддержания тепла	есть	
Фронтальная конфорка (2 шт.), Вт / мм	2000/2800 (BOOST)/190x190	
Задняя конфорка (2 шт.), Вт / мм	1500/2000 (BOOST)/190x190	
Зона обединения (FLEX ZONE)	2	
Сенсор распознавания наличия посуды	есть	
Автовыключение	есть	
Защита от перелива	есть	
Защита от пегрева	есть	
Блокировка от детей	есть	
Индикатор остаточного тепла	есть	
Вытяжка		
Мощность двигателя, Вт	170	
Производительность	850	
Количество скоростей	5+1	
Таймер отключения	есть	
Сечени патрубка воздуховода, мм	110x200	
Работа в режиме рециркуляции	опционально	
Наличие индикатора напоминания о замене/очистке фильтра	есть	
Автоматический режим	есть	
Длина шнура, см	100	
Цвет	черный	
Диапазон номинальных напряжений, В	220-240	
Номинальная частота, Гц	50-60	
Защита от поражения током	I	
Габариты изделия (ШхГхВ), (мм)	590x520x210	770x520x210
Габариты для встраивания (ШхГ), (мм)	570x490	740x490
Габариты в упаковке (ШхГхВ), (мм)	690x620x295	870x620x295
Вес нетто, кг	15,5	17,5
Вес брутто, кг	19	21

Производитель и импортёр оставляют за собой право изменять конструкцию, технические характеристики, функции, внешний вид, комплектацию изделия (товара) и т. д. без предварительного уведомления. Вся представленная в инструкции информация, касающаяся комплектации, технических характеристик, функций, цветовых сочетаний и т. д, носит информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ С ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Лица, пользующиеся прибором, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми приборами и внимательно изучить данное руководство.

⚠ Ответственность за безопасную эксплуатацию варочной поверхности и за ее содержание в надлежащем состоянии несет владелец.

Перед установкой убедитесь, что условия распределения (вид газа и давления) и регулировка прибора совместимы.

Во время работы газовой варочной поверхности необходимо открывать форточку, а также включать кухонную вытяжку для удаления продуктов сгорания.

При появлении в помещении запаха газа, необходимо: закрыть общий газовый кран перед варочной поверхностью, выключить оборудование, открыть окна и проветрить помещение.

До устранения утечек газа не производите никаких операций связанных с огнем и искрообразованием: не курить, не включать освещение, электроприборы и т.п.

При утечке газа необходимо немедленно вызвать ближайшую службу Горгаза или организацию, выполняющую аналогичную функцию.

Периодически (не реже одного раза в пол года) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа.

При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, сделы оплавлений, затвердение материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для их замены.

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира и масла. Перегретые, они легко воспламеняются. Знайте, что нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой.

В случае возгорания, посуду нужно плотно накрыть крышкой.

⚠ Для правильной и безопасной работы необходимо, чтобы оборудование было установлено в помещении с хорошей вентиляцией!

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке прибора в соответствии с данной инструкцией по монтажу и действующими предписаниями и стандартами.

Техническое обслуживание варочной панели производится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.

Срок службы варочной поверхности – 5 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации варочной панели или необходимости её замены.

Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажно-

сти в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.

При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

Газовые варочные поверхности устанавливаются в помещениях кухонь с внутренним объемом не менее: 8 куб. м при газовой плите с 2 горелками; 12 куб. м при газовой плите с 3 горелками; 15 куб. м при газовой плите с 4 горелками; 20 куб. м при газовой плите с 5 горелками.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

Самостоятельно устанавливать и запускать варочную поверхность в работу.

Использовать при монтаже варочной поверхности герметик/клей любого вида;

Использовать оборудование для обогрева помещений.

Продолжительность непрерывной работы варочной поверхности не должна превышать 6 часов;

Эксплуатировать устройство без заземления.

Включать варочную поверхность и пользоваться ею при отсутствии тяги в дымоходе.

Устанавливать оборудование в местах с повышенным риском пожарной безопасности.

Эксплуатировать изделие без ручек или с неисправными ручками включения конфорок.

Помещать на варочную панель легко воспламеняющиеся предметы (бумагу, тряпки и т.п.).

Сушить над варочной поверхностью белье.

Оставлять работающее устройство без присмотра.

Допускать резкое охлаждение разогретой конфорки (пролив холодной воды и т.п).

Оставлять оборудование включенным на длительное время без посуды на конфорке.

Разрешать детям самостоятельно пользоваться варочной поверхностью или играть с ней. Панель не предназначена для использования детьми, а также людьми с ограниченными физическими и/или умственными способностями, или ограниченным опытом или знаниями, если они не контролируемы или не проконсультированы о пользовании прибором лицом, ответственным за их безопасность.

Оставлять детей без присмотра около работающей или горячей варочной поверхности.

Пользоваться неисправным оборудованием или при поврежденном шнуре питания или розетке.

Использовать пар для чистки устройства.

Вносить изменения в конструкцию, переоборудовать прибор или использовать запасные части, не рекомендованные заводом-производителем.

Разбирать и ремонтировать собственными силами и средствами.

Нарушение правил установки и эксплуатации может привести

к несчастным случаям или вывести оборудование из строя. В случаях самовольной установки или переоборудования устройства, его владелец теряет право на бесплатный ремонт и техническое обслуживание на протяжении гарантийного срока эксплуатации.

Необходимо выключать прибор из электросети в случаях:

- очистки;
- выполнения любых работ, связанных с обслуживанием устройства.

⚠ Категорически запрещается закрывать решетки вентиляционных каналов!

С целью предотвращения пожара запрещается класть на поверхность или вешать вблизи нее пожароопасные вещества и легковоспламеняющиеся материалы.

Следите, чтобы электрошнуры других приборов были убраны от варочной поверхности.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во время работы оборудование сильно нагревается. Избегайте прикосновения к конфоркам.

Не оставляйте блюда, которые готовятся, без присмотра, чтобы не допустить их возгорания. При нагревании жиров, масла будьте осторожны. Они могут воспламениться при достижении высокой температуры. При их возгорании не лейте на них воду, накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы погасить пламя, и выключите варочную поверхность.
Используйте подходящую посуду для приготовления и подогрева пищи, чтобы предотвратить ее разливание и разбрызгивание.
С целью соблюдения гигиены и безопасности содержите устройство в чистом виде.
Накопление жиров и других продуктов на варочной панели может привести к пожару.
Оберегайте оборудование от влияния атмосферных явлений (солнца, дождя, снега и т.п.)
Если Вы продолжительное время не планируете использовать изделие, то отключите его от электросети. При выявлении неисправности в работе необходимо обратиться в сервисный центр и до устранения неисправностей варочной поверхностью не пользоваться.

КОМПЛЕКТАЦИЯ



Варочная поверхность с вытяжкой.
Инструкция по эксплуатации.
Индивидуальная упаковка.
Крепежный комплект.
Решётка для вытяжки.
Алюминиевый фильтр (2 шт.).
Рамка-фиксатор для фильтров.
Емкость пластиковая для сбора жидкости.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Элементы панели управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий прилагать не требуется.

Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.

Каждый раз при прикосновении будет издаваться звуковой сигнал.

Убедитесь в том, что панель управления всегда чистая, сухая и ничем не покрыта (например, кухонными принадлежностями или тканью). Даже тонкая плёнка воды может затруднить управление варочной панелью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Начало приготовления.

После включения питания раздастся один звуковой сигнал. Все индикаторы включатся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая, что стеклокерамическая варочная панель перешла в режим ожидания.



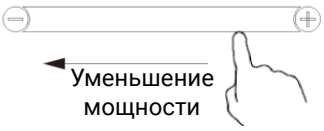
1.Коснитесь кнопки **«ВКЛ/ВЫКЛ»**. На всех индикаторах появится символ «|»;

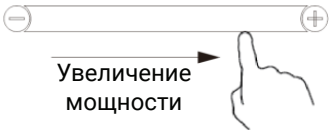
2.Установите подходящую посуду на выбранную зону нагрева.

Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.

3.Нажмите на сенсор выбора зоны нагрева. Индикатор, находящийся рядом с сенсором, начнёт мигать.

4.Проведите пальцем вдоль сенсора.





Если Вы не настроите степень нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. Затем Вам придётся вернуться к пункту 1.

Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления пищи.

Окончание приготовления.

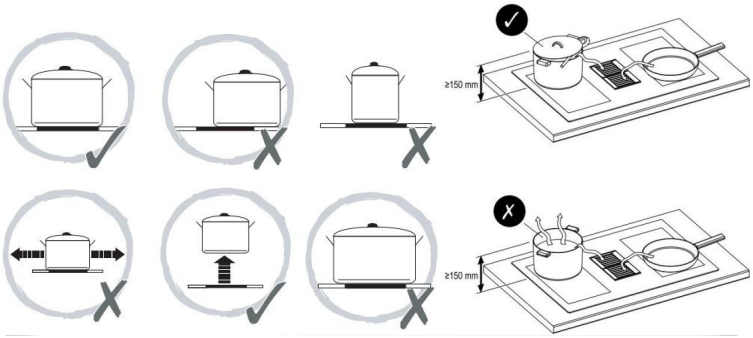
1. Коснитесь того индикатора выбора зоны нагрева, которую Вы хотите выключить.
2. Выключите зону нагрева касанием символа «|» и проведите подушечкой пальца до символа «0»;
Проверьте, что на дисплее появился «0», затем «H».
3. Выключите всю варочную панель касанием кнопки «ВКЛ./ ВЫКЛ.» (сенсор «|»).
4. Остерегайтесь касаться горячей поверхности!



Индикатор «H» означает, что данная зона ещё горячая и к ней не следует прикасаться. После того как нагретая зона остынет до безопасной температуры, данный индикатор исчезнет. Индикатор «H» также помогает экономить энергию, указывая на всё ещё горячую зону нагрева, которую Вы можете использовать для последующего приготовления пищи.

Если на дисплее мигает символ 

Если на варочной панели оставлена кастрюля неподходящего размера или немагнитная (например, алюминиевая), какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически переходит в режим ожидания. Через 1 минуту панель выключится и начнёт остывать.



ВНИМАНИЕ!

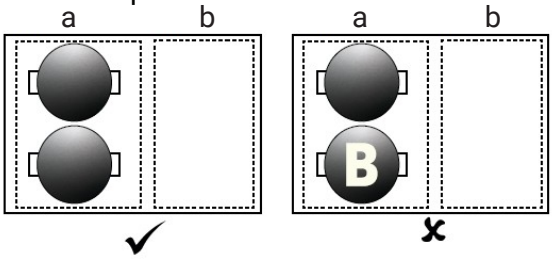
Никогда не двигайте посуду по варочной поверхности. Всегда поднимайте посуду, чтобы переставить её на другое место!

Используйте крышку, если высота посуды более 150 мм.

ФУНКЦИЯ BOOST

С функцией BOOST у одной варочной зоны может быть установлена максимальная мощность за 1 секунду, которая будет поддерживаться в течение 1 минуты. Так Вы можете использовать всю мощность варочной плиты, и процесс приготовления будет более быстрым.

1. Все зоны варочной панели могут работать с функцией BOOST. Для того чтобы использовать эту функцию, необходимо прежде всего проверить, что остальные варочные зоны в той же группе отключены. Нельзя использовать другие зоны в той же группе одновременно с функцией BOOST. В противном случае на дисплее появится значок F и для обеих варочных зон их мощность автоматически установится на режиме «9».



2. Коснитесь иконки варочной зоны для которой вы хотите включить функцию BOOST**.** Индикатор, расположенный рядом с сенсором, загорится на 5 секунд.

3. Коснитесь иконки BOOST, и выбранная варочная зона начнёт работать в этом режиме. На дисплее с указанием мощности появится значок «P», чтобы показать, что функция Boost работает.

4. Функция BOOST будет работать в течение 5 минут, а затем выбранная зона вернётся к предыдущей настройке мощности.

5. Если вы хотите выключить функцию BOOST раньше окончания 5 минут, коснитесь иконки выбора варочной зоны, на которой включена функция BOOST. Индикатор, расположенный рядом с сенсором, загорится. После этого коснитесь иконки функции BOOST. Варочная зона вернётся к предыдущей настройке мощности.

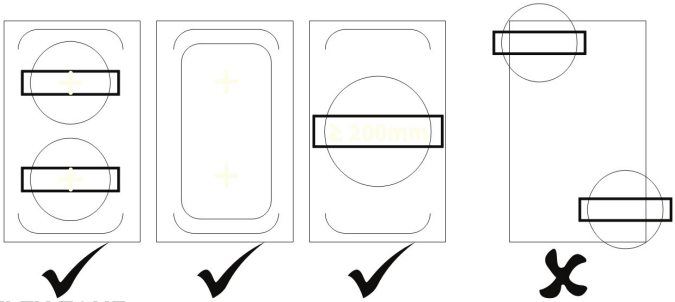
FLEX ZONE

Если ваша модель оборудована технологией **FLEX ZONE,** вы можете использовать пространство с **FLEX ZONE** как 2 независимые варочные зоны или как единую варочную зону в соответствии с Вашими потребностями.

FLEX ZONE состоит из двух независимых индукторов, которые могут управляться по отдельности. Когда эта область работает как единая, посуду можно ставить в любое место внутри этой зоны, при этом мощность нагрева не изменится, а пространство, на котором не стоит посуда, нагреваться не будет.

ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что посуда находиться внутри FLEX ZONE. В случае больших кастрюль, овальной посуды, прямоугольной и вытянутой формы, убедитесь, что посуда размещена в центре и покрывает оба креста.

Примеры правильного и неправильного расположения посуды на FLEX ZONE.



Единая FLEX ZONE:

1. Чтобы активировать FLEX ZONE как единую зону, коснитесь соответствующего символа . После активации включится индикатор .

2. Мощность нагрева регулируется так же, как и для любой другой зоны.

Как 2 отдельные зоны:

Коснитесь соответствующего символа ещё раз, и варочные зоны вернутся к предыдущей настройке.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА/ПОДОГРЕВА:

Используйте данную функцию для подогрева ваших блюд.

При подогреве поддерживается постоянная температура.

1. Нажмите необходимый сенсор выбора зоны нагрева, после чего индикатор замигает.

—Растопить/разморозить (50°C).

—Поддержание тепла (~70°C).

—Поддержание кипения.(Не подходит для медленной готовки).

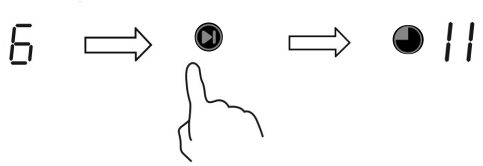
ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ

Данная функция может быть использована в любой момент приготовления пищи. «Пауза» позволяет отключить варочную поверхность, а затем вернуться к работе с заданными настройками.

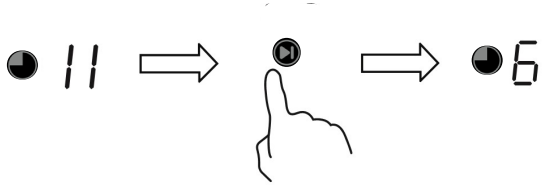
1. Убедитесь, что хотя бы одна из зон нагрева работает.

2. Нажмите необходимый сенсор выбора зоны нагрева, после чего индикатор замигает.

3. Нажмите сенсор включения функции паузы , и перестанут работать все зоны нагрева, а также все сенсоры, кроме сенсоров включения и блокировки.



4. Для снятия с паузы повторно нажмите сенсор «Пауза», и все зоны нагрева начнут работу с настройками, которые были установлены перед остановкой работы.



БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить её несанкционированное использование (например, случайное включение детьми зоны нагрева).

Включение блокировки

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд .На сенсоре появится надпись «Lo».

Отключение блокировки

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении сенсор 3 секунды.

3. Теперь Вы можете начать пользоваться варочной панелью.

Когда функция блокировки включена, активной остаётся только кнопка **«ВКЛ./ВЫКЛ.»**, которая даёт Вам возможность в случае срочной необходимости экстренно выключить варочную панель, но при повторном включении варочной панели Вам сначала понадобится снять блокировку.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

В варочную панель встроен датчик температуры, который анализирует температуру внутри варочной панели. В случае повышения температуры выше определённой отметки варочная панель автоматически выключается.

Предупреждение о наличии остаточного тепла: по завершении работы панель некоторое время будет сохранять тепло. Индикатор «H» служит для предупреждения о том, что зона нагрева ещё не остыла.

Автоматическое отключение

Ещё одной функцией обеспечения безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Данная функция срабатывает каждый раз, когда Вы забываете выключить зону нагрева.

Через 2 минуты после снятия посуды варочная панель прекращает нагрев и автоматически отключается.

Ниже приведена таблица допустимого времени работы для отдельных степеней нагрева:

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Допустимое время работы (часов)	6	6	6	3	3	3	2	2	1

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать двумя разными способами:

• в функции напоминания, когда по истечении заданного времени таймер не будет отключать зону нагрева;

• для отключения одной или нескольких зон нагрева по истечении заданного времени.

Максимальное время установки таймера составляет 99 минут.

Использование таймера в функции напоминания

1. Убедитесь, что включена варочная панель и включена хотя бы одна функция приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: режим напоминания можно использовать, даже если не выбрана ни одна из конфорок.

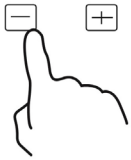
2. Нажмите сенсор таймера . Индикатор начнёт мигать, а на дисплее таймера отобразится число «30».

3. Установите время, нажав на сенсоры «-» или «+» таймера.

Подсказка: нажмите сенсор «-» или «+» на таймере один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте кнопку «-» или «+» на таймере, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

Одновременное нажатие клавиш «-» или «+» приведёт к отключению таймера, а индикатор таймера погаснет.



4. Когда время будет установлено, немедленно начнется обратный отсчёт. На дисплее отобразится оставшееся время.

5. Звуковой сигнал прозвучит в течение 30 секунд, а индикатор таймера погаснет по истечении установленного времени.

Настройка таймера на отключение одной зоны нагрева

1. Выберите конфорку.

2. Коснитесь сенсора таймера.

3. Установите время.

С помощью кнопок «+» и «-» вы можете настроить время от 1 до 99 минут.

Подсказка: однократное нажатие кнопки «+» и «-» на сенсоре таймера уменьшит или увеличит время таймера на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте кнопки «+» и «-», чтобы уменьшить или увеличить время таймера на 10 минут.

Одновременное нажатие кнопок «+» и «-» приведёт к отключению таймера, а индикатор таймера погаснет.

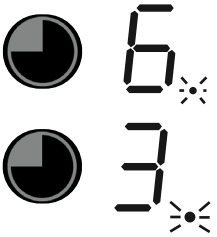
4. Когда время будет установлено, немедленно начнется обратный отсчёт. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ: красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что зона выбрана.

Настройка таймера на отключение нескольких зон нагрева

1. Если данная функция настроена для нескольких зон нагрева, на дисплее таймера будет высвечиваться наименьшее время (например, если для зоны № 2 заданное время составляет 3 минуты, а для зоны № 3 — 6 минут, то на дисплее таймера будет показано «3»).

ПРИМЕЧАНИЕ: красная точка рядом с индикатором степени нагрева будет мигать.



(заданное время — 6 минут)



(заданное время — 3 минуты)

2. Когда время на дисплее таймера заканчивается, соответствующая зона выключается автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ: если Вы желаете изменить время после установки таймера, Вам потребуется вернуться к пункту 1.

ЧИСТКА И УХОД ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Загрязнение	Способ чистки	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей или «сбежавшим» несладкой пищи)	1. Отключите подачу тока на панель. 2. Нанесите средство по уходу, когда стекло ещё теплое, но не горячее. 3. Произведите очистку стекла вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. 4. Снова подключите подачу тока на панель.	• При отключении подачи электрического тока на панель индикатор остаточного тепла погаснет, но панель может быть всё ещё горячей. Будьте крайне внимательны! • Металлические щетки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте показания по использованию чистящих средств или щеток. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, т.к . это может привести к образованию пятен.
Пролив блюд на сенсорную панель управления.	1 Отключите подачу тока на панель. 2. Уберите загрязнение с помощью впитывающего приспособления. 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой. 4. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой. 5. Снова подключите подачу тока на панель.	• Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь, что поверхность панели управления сухая.
Перекипевшие блюда, таяние пищи, разлив горячих сладких блюд на стекле.	Уберите их как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамики. Однако будьте крайне осторожны с горячими зонами нагрева: 1. Отключите подачу тока на панель. 2. Держа скребок под углом 30°, перенесите загрязнения на холодную часть варочной панели. 3. Уберите загрязнения при помощи тряпки или бумажного полотенца. 4. Проделайте шаги 2-4 ,описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле» выше.	• Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потёков и таяния сладких блюд. Если они остынут, их очень трудно вывести. В некоторых случаях такие пятна могут повредить стеклокерамическую основу. • Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с одетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

НЕИСПРАВНОСТИ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ
Варочная панель не включается.	Нет подачи тока.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие электричества в доме/районе. Если Вы проверили все эти варианты и панель всё ещё не включается, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения.	Функция блокировки активна.	Отключите функцию блокировки. См. раздел **«Использование варочной панели».**
Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом.	На кнопках панели управления может быть тонкий слой воды. Возможно, Вы нажимаете на кнопки не подушечками, а кончиками пальцев.	Убедитесь, что поверхность панели управления сухая, и нажимайте на кнопки подушечками пальцев.
На стекле появляются царапины.	Используемая посуда имеет грубые/шероховатые края. Неподходящие приспособления или средства для очистки.	Пользуйтесь посудой с ровным дном. См. раздел **«Замечания по посуде».** См. раздел **«Чистка и уход».**
Некоторая посуда гудит или издаёт треск в процессе приготовления.	Причиной этого может быть конструкция посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс).	Это нормальное для посуды явление, не указывающее на наличие неисправности.
Индукционная панель издаёт небольшой гудящий звук при использования на высоких уровнях мощности.	Причиной этому является технология, используемая в индукционных панелях.	Это нормально, но звук должен стать значительно тише или совсем исчезнуть при уменьшении степени нагрева.
Слышен звук вентилятора из индукционной панели.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключите индукционную панель.	Это нормально и не требует никаких действий с вашей стороны. Не отключайте панель от электропитания, пока вентилятор работает.
Посуда не нагревается и не отображается на дисплее.	Индукционная панель не может определить, что на её поверхности расположена посуда, потому что посуда не подходит для использования на индукционной панели. Индукционная панель не может определить, что на ней расположена посуда, потому что её размер слишком маленький или она расположена не точно по центру.	Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной панели. См. раздел выбора правильной посуды. Поставьте посуду в центр и убедитесь, что посуда подходит под размер выбранной варочной зоны.
Панель или варочная зона неожиданно самостоятельно выключилась, начала издавать звуки, и на дисплее появился код ошибки.	Технический сбой.	Пожалуйста, запишите появившиеся на дисплее буквы и цифры, отключите варочную панель от электросети и позвоните квалифицированному специалисту.

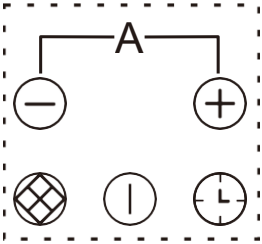
ОШИБКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Если возникнет какая-либо ошибка в работе индукционной панели, то система защиты включится самостоятельно и на дисплее появится соответствующий код:

Код ошибки	Возможная причина	Действие
U	Нет посуды или посуда не подходит для готовки на индукционной поверхности.	Замените посуду.
ER03	Вода или посуда попали на панель управления.	Очистите панель управления.
E1E	Перегрев.	Перезапустите панель, после того как она остынет.
E2E	Перегрев.	Перезапустите панель, после того как она остынет.
E3E	Высокое напряжение.	Проверьте напряжение
E4E	Низкое напряжение.	Проверьте напряжение.

Выше указаны наиболее частые проблемы и их решения. Пожалуйста, не демонтируйте варочную панель самостоятельно, чтобы избежать каких-либо повреждений.

Использование вытяжки



1. Нажмите клавишу включения/выключения в течение 3 секунд.

После включения питания раздастся один звуковой сигнал. На дисплее отобразится «-», что означает, что вытяжка перешла в режим ожидания.

2. Выберите уровень мощности, нажав клавиши «+» или «-».

3. Уровень мощности начинается с 0. При нажатии кнопки «+» будет увеличиваться уровень мощности от 0, 1, 2, 3, 4, 5 до P.

• Если вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, вытяжка автоматически выключится. Вам нужно будет начать с шага 1.

• Вы можете изменить настройки в любой момент во время приготовления.

РАБОТА С ВЫТЯЖКОЙ

Вытяжка не работает в автоматическом режиме, её необходимо включать вручную. Вытяжка может включаться отдельно от индукционной варочной панели.

Функция напоминания об очистке

В конце каждого цикла работы вытяжки будет записываться ее продолжительность. Когда суммарное время работы вытяжки превысит 50 часов, активируется функция напоминания об очистке фильтра . На дисплее отобразится «=», после чего загорится и начнёт мигать непрерывно.

Нажмите на сенсор фильтра, и напоминание прекратится.

Как только напоминание об очистке фильтра будет отключено, перезапустится расчёт суммарного времени работы двигателя. Если суммарное время достигнет 50 часов, то потребуется повторить описанную выше операцию ещё раз.

В другом случае будет необходимо очистить алюминиевый жироулавливающий фильтр при срабатывании уведомления.

Алюминиевый жироулавливающий фильтр можно вымыть вручную или поместить в посудомоечную машину.

Функция установки таймера на отключение

1. При включённой вытяжке и нажатии сенсора отложенного выключения индикатор начнет мигать, а на дисплее отобразится текущая скорость.

2. Выбранный уровень скорости будет сохраняться в течение пяти минут, прежде чем перейти на следующий, более низкий, уровень мощности.

Этот более низкий уровень мощности будет сохраняться в течение двух минут, а затем снова снизится. Это будет повторяться каждые две минуты, пока скорость не достигнет 1-го уровня, после чего вентилятор выключится.

Например, текущая скорость равна 5, и после активации таймера вытяжка будет работать в течение 5 минут, затем на 2 минуты переключится на уровень 4, а затем на уровне 3 будет работать в течение 2 минут, пока уровень не снизится до уровня 1, после чего вытяжка выключится.

Если текущая рабочая мощность равна 1, то вытяжка будет работать в течение 5 минут и автоматически выключится.

3. Нажмите сенсор таймера и удерживайте его в течение 3 секунд для выключения данной функции.

• В процессе включения таймера и работы, если уровень мощности вытяжки отрегулирован сенсорами «+» или «-» , функция отложенного выключения будет перезапущена при конечном уровне мощности регулировки.

Если вы активируете функцию отложенного выключения при уровне мощности вытяжки 4, вытяжка начнёт снижать уровень мощности, через 5 минут уровень мощности вытяжки автоматически снизится до уровня мощности 3.

A) Если вы вручную измените уровень мощности вытяжки, например, с уровня 3 переключите вытяжку на уровень 2, процесс отложенного отключения будет перезапущен. Это означает, что вытяжка будет работать на уровне мощности 2 в течение 5 минут, а затем переключится на уровень мощности 1.

B) Если вы ничего не измените вручную, то вытяжка будет работать на уровне мощности 3 в течение 2 минут, а затем автоматически переключится на уровень мощности 2.

Автоматический режим вытяжки

1. Проверьте, что вытяжка включена, и нажмите сенсоры «+» и «-» одновременно в течение 3 секунд.

2. Через 3 секунды на дисплее вытяжки отобразится «A» и будет мигать в течение 5 секунд. Через 5 секунд перестанет мигать и вытяжка перейдёт в автоматический режим (уровень мощности вытяжки автоматически установится в соответствии с рабочим состоянием индукционной варочной панели.

В автоматическом режиме на дисплее горит «A» и не отображает уровень мощности.

Уровень мощности вытяжки будет изменён автоматически в соответствии с приведённой ниже таблицей:

Уровень мощности вытяжки	Уровень мощности варочной панели
Уровень 1	Уровень мощности вытяжки 1 будет выбран, если включено не более двух конфорок, а общая мощность индукционной варочной панели составляет менее 8. Например, зона 1 включена при уровне мощности 2, а зона 2 включена при уровне мощности 5, общая мощность варочной панели равна 7.
Уровень 3	Уровень мощности вытяжки 3 будет выбран, если включено не более трёх конфорок, а общая мощность индукционной плиты составляет от 9 до 24. Например, конфорка 1 включена при уровне мощности 7, конфорка 2 включена при уровне мощности 6, а конфорка 3 включена с использованием функции BOOST (10), общая мощность варочной панели равна 23.
Уровень 5	Уровень мощности вытяжки 5 будет выбран, когда общая мощность индукционной варочной панели составит от 24 до 35. Например, конфорка 1 включена при уровне мощности 7, конфорка 2 включена при уровне мощности 9, конфорка 3 включена при уровне мощности 9, а конфорка 4 включена при уровне мощности 6. Общая мощность варочной панели равна 31.
Уровень P-BOOST	Уровень мощности вытяжки P будет выбран, если общая мощность индукционной варочной панели превысит 35 Вт. Например, конфорка 1 включена при уровне мощности 9, конфорка 2 включена при уровне мощности 9, конфорка 3 включена при уровне мощности 9, а конфорка 4 включена с использованием функции BOOST (10). Общая мощность варочной панели равна 37.

Отключение автоматического режима работы вытяжки

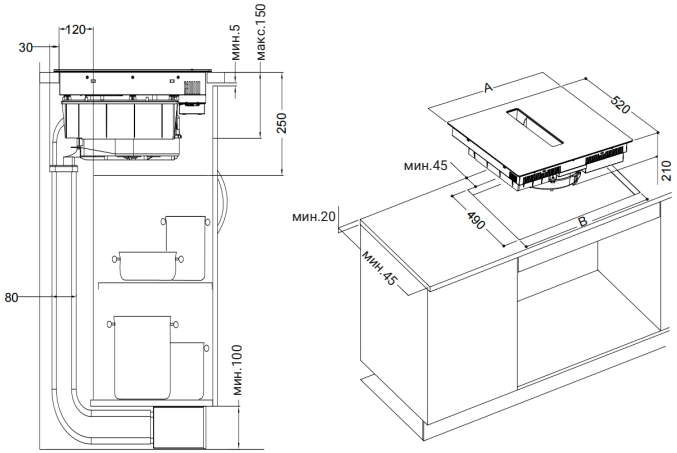
Когда вытяжка работает в автоматическом режиме, нажмите одновременно два сенсора «+» и «-» в течение 3 секунд.

Затем на экране вытяжки отобразится цифра «8» и будет мигать в течение 5 секунд, после чего переключится на отображение текущего уровня рабочей мощности вытяжки и автоматический режим работы вытяжки отключится.

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Для установки варочной поверхности вокруг отверстия должно быть оставлено пространство не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Выберите термостойкий материал столешницы, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки, как показано ниже:



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
590	570	210	Забор воздуха	Отвод воздуха 10 мм
770	740	210		

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- поверхность рабочей зоны прямая и ровная, ничего не нарушает требований по размещению;
- столешница изготовлена из термостойкого материала.
- если варочная панель устанавливается над духовкой, убедитесь, что духовка оснащена встроенным охлаждающим вентилятором;
- установка производится по всем требованиям и соответствующим стандартам и инструкциям;
- подходящий разъединитель, обеспечивающий полное отключение от сети питания и включённый в постоянную проводку, размещен и подключён в соответствии с местными правилами и нормами монтажа

электропроводки.
- поверхность стены вокруг варки отделана термостойкими и легко чистящимися материалами, например керамической плиткой.

После установки варочной панели убедитесь, что:
- кабель питания не проходит через дверцы шкафа или ящики;
- имеется нормальный поток свежего воздуха снаружи рабочей поверхности к основанию варочной панели;
- если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, между ними установлен теплоизоляционный барьер;
- разъединитель доступен для потребителя.

ВНИМАНИЕ! Перед размещением крепежных скоб поместите прибор на устойчивую ровную поверхность (используйте упаковку). Не надавливайте на выступающие элементы.

Меры предосторожности

1. Установка варочной панели должна проводиться квалифицированными сотрудниками или техническими специалистами. Наши специалисты всегда к Вашим услугам. Просьба не проводить работы по установке и подключению самостоятельно.

2. Варочную панель запрещается устанавливать над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной и барабанной сушилкой.

3. Установка должна быть выполнена с максимальной возможностью отвода тепла, вырабатываемого варочной панелью.

4. Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.

5. Во избежание повреждений изолирующий промежуточный слой и клей должны быть теплостойкими.

6. Не используйте пароочистители для очистки прибора.

7. Данная варочная панель может быть подключена только к источнику питания с полным сопротивлением не более 0,427 Ом.

При необходимости свяжитесь с Вашим поставщиком электроэнергии для получения сведений о полном сопротивлении.

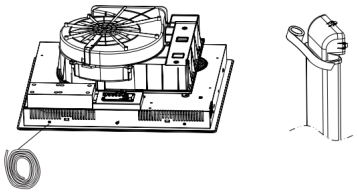
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВЕНТИЛЯЦИОННОМУ КАНАЛУ

Варочная зона

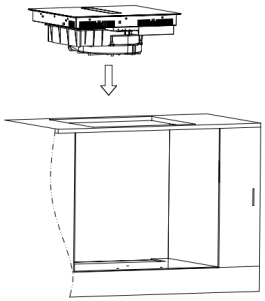
1. Выберите тип установки:

Канальный вариант А (отвод воздуха наружу) или рециркуляционный вариант В (без отвода воздуха наружу).

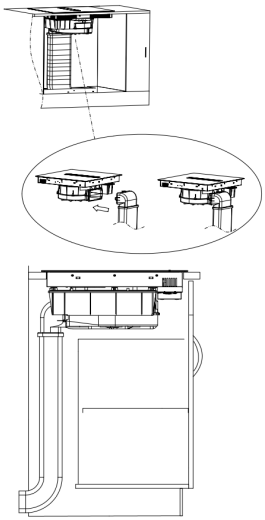
1. Подключение к вентиляционному каналу



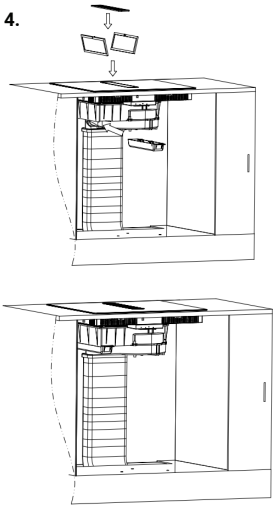
2.



3.

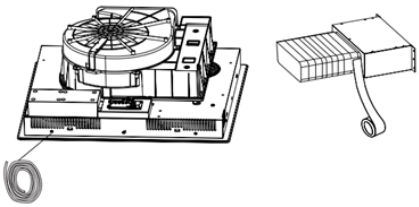


4.

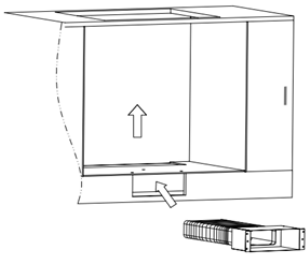


УСТАНОВКА ДЛЯ РАБОТЫ В РЕЖИМЕ РЕЦИРКУЛЯЦИИ (ОПЦИОНАЛЬНО. КОМПЛЕКТ АКСЕССУАРОВ ПРИОБРЕТАЕТСЯ ОТДЕЛЬНО)

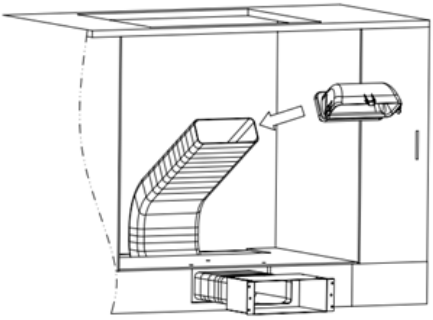
1. Установка для работы в режиме рециркуляции



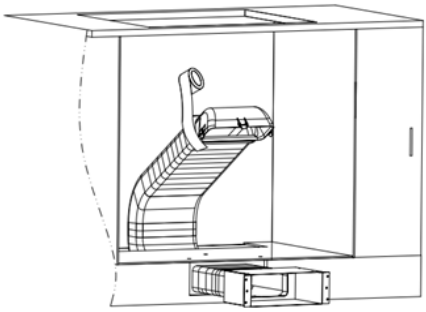
2.



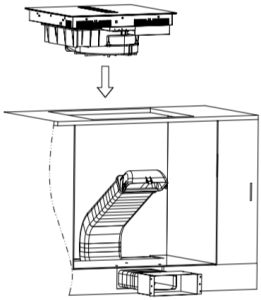
3.



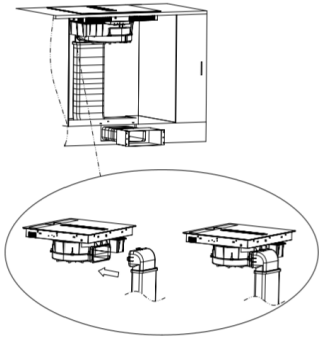
4.



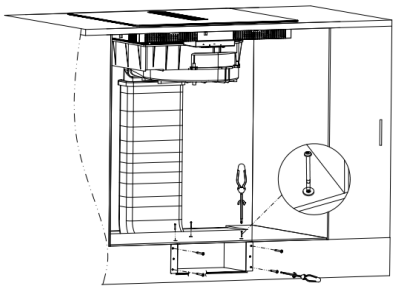
5.



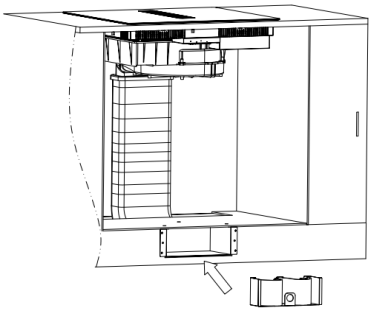
6.



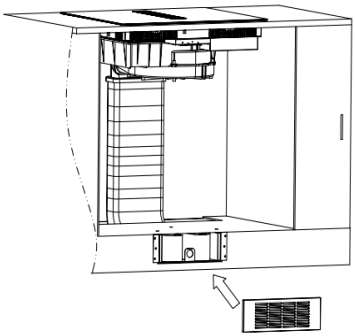
7.



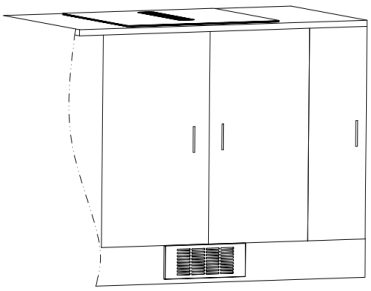
8.

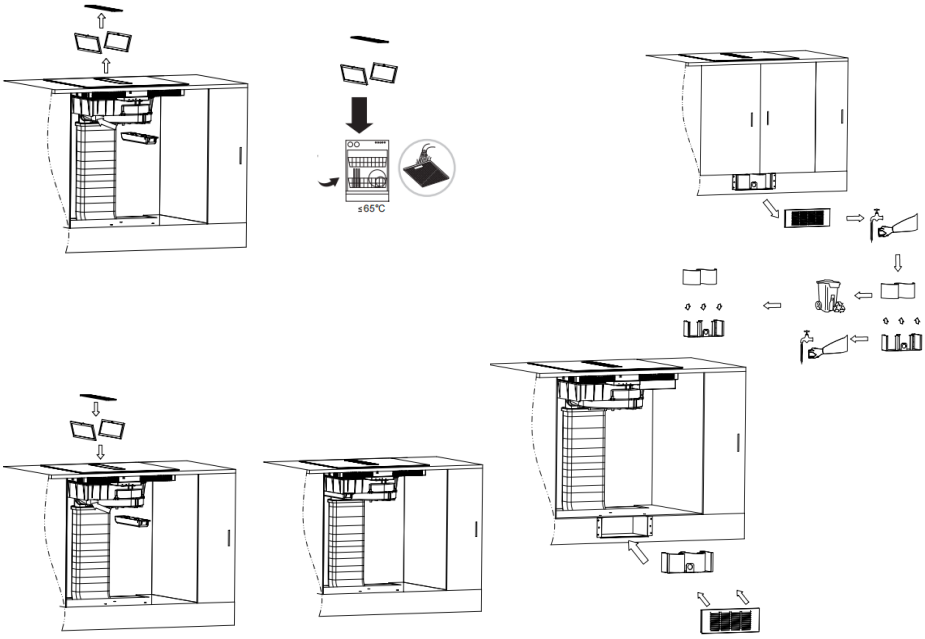


9.



10.





Аксессуары для установки в режиме рециркуляции приобретаются отдельно.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение к электросети должно производиться квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1) система домашней проводки выдерживает мощность, указанную на варочной панели;

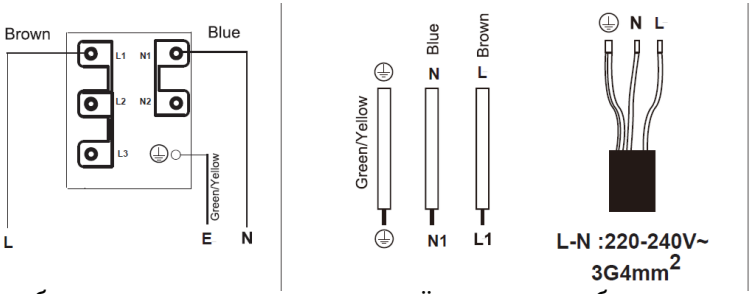
2) напряжение сети соответствует этикетке;

3) кабель может выдержать нагрузки, указанные на этикетке; не используйте адаптеры, переходники и преобразователи, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

Кабель не должен касаться горячих частей варочной панели и должен располагаться так, чтобы температура его участков не превышала 75˚С.

Проверьте с электриком, подходит ли домашняя система для установки. Изменения должны вноситься только компетентным электриком.

Подключение к электросети должно производиться по соответствующему стандарту или с применением однополюсного выключателя. Способ подключения представлен на рисунках ниже (L – фаза N – нейтраль).



Если кабель электропитания повреждён или его требуется заменить, во избежание любых несчастных случаев эту процедуру должен выполнять технический специалист по послепродажному обслуживанию с использованием надлежащих инструментов.

Если прибор подключается к электросети напрямую, должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель (расстояние между контактами — не менее 3 мм).

Монтажник должен убедиться в том, электрическое подключение произведено правильно и отвечает правилам техники безопасности.

Кабель электропитания изделия не должен быть согнут или сжат.

Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и, в случае необходимости, поручите его замену только лицу с надлежащей квалификацией.

УХОД И ОЧИСТКА

Для поддержания стеклокерамической панели в надлежащем состоянии её следует очищать соответствующими средствами. Стеклокерамическая панель должна очищаться после каждого использования, когда она будет тёплой или холодной. Такая очистка будет несложной, поскольку исключается нарастание грязи от повторных использований.

Ни в коем случае не употребляйте агрессивные чистящие средства или такие, которые могут поцарапать поверхность (см. таблицу, в которой приведены различные общеупотребительные средства, которыми можно пользоваться). Для очистки варочной панели нельзя использовать пароструйные устройства.

УХОД ЗА СТЕКЛОМ

При выборе способа и средства очистки необходимо учитывать степень загрязнения и его происхождение.

Слабое загрязнение

Слабое загрязнение без пригорания можно очистить влажной тряпкой и мягким моющим средством или тёплой мыльной водой.

Сильное загрязнение

Сильное загрязнение и жир следует очищать средствами, предназначенными специально для стеклокерамики. Выполняйте инструкции изготовителя.

Пятна пригоревшей пищи можно удалять специальным скребком.

Радужные разводы, от сухих частиц жира, приставших ко дну посуды, или от попадания жира между стеклом и посудой при готовке можно удалять с поверхности стекла при помощи никелированной мочалки для посуды и воды или специальным очистителем для стеклокерамики.

Пластмассовые предметы, сахар или пища с большим содержанием сахара, которые расплавились на варочной панели, должны немедленно удаляться в горячем состоянии скребком.

Если цвет стекла изменился, это не влияет на эффективность или прочность и обычно вызвано несоответствующей очисткой или низкокачественной посудой.

Следы металла появляются от металлической посуды, скользящей по стеклу. Их можно удалить путём тщательной очистки специальным средством для стеклокерамики, хотя может оказаться, что очистку нужно будет повторить более одного раза. Потёртости – результат использования абразивных чистящих средств или посуды с неровным дном.

Будьте предельно осторожны при использовании скребков для стекла. Лезвие может быть причиной травмы!

Если вы неправильно используете скребок, лезвие может сломаться и осколки могут застрять между декоративной боковой накладкой и стеклом. Если это произошло, не пытайтесь удалить осколки рукой – используйте щипцы-плоскогубцы или остроконечный нож.

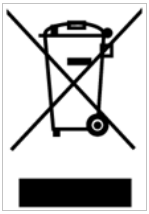
Используйте лезвие только на стеклокерамической поверхности – не допускайте контакта корпуса скребка со стеклом, т. к. он может поцарапать стеклокерамику.

Пользуйтесь лезвиями, которые находятся в безупречном состоянии, заменяйте лезвие, как только на нём появляются признаки износа.

Когда вы заканчиваете пользоваться скребком, уберите лезвие внутрь и закройте скребок.

Посуда может прилипнуть к стеклу, если что-то расплавилось между ними. Не пытайтесь оторвать посуду, когда она остыла, – вы можете расколоть стеклокерамику. Не вставайте на стекло и не опирайтесь на него, т. к. оно может разбиться и причинить травму. Не ставьте на стекло никакие предметы.

Производитель оставляет за собой право вносить в инструкции любые изменения, которые сочтёт необходимыми или полезными, не изменяя при этом основные характеристики изделия.



УТИЛИЗАЦИЯ: не утилизируйте данное изделие вместе с неотсортированными бытовыми отходами. Сбор таких отходов должен производиться отдельно для специальной переработки.

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой 2011/65/EU, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного прибора поможет предотвратить причинение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека, что возможно при неправильной утилизации.

Этот символ на приборе означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Его следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования.

Утилизацию данного прибора должен производить специалист. Для получения дополнительной информации о переработке, рекуперации и утилизации данного прибора обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретён прибор.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Настоящий документ не ограничивает определённые законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговорённые законом обязательства, предполагающие наличие соглашения сторон либо договора.

ПРАВИЛЬНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ТАЛОНА

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штамп продавца. При отсутствии штампа продавца и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется с даты производства изделия.

Запрещается вносить в Гарантийный талон какие-либо изменения, а также стирать или переписывать какие-либо указанные в нём данные.

ВНЕШНИЙ ВИД И КОМПЛЕКТНОСТЬ ИЗДЕЛИЯ

Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность. Все претензии по внешнему виду и комплектности изделия предъявляйте продавцу при покупке изделия.

ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

• если изделие использовалось не по прямому назначению;

• если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;

• если выход из строя произошёл в результате естественного износа комплектующих;

• если имеются повреждения, причиной которых стало попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости и т. д.;

• если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;

• при неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети;

• если произошёл естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и других материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия.

СТОИМОСТЬ РЕМОНТА ОПЛАЧИВАЕТСЯ ПОКУПАТЕЛЕМ, ЕСЛИ:

• гарантийный период закончился;

• гарантия не распространяется на данныи вид неисправности;

• для определения вида поломки потребовалась экспертиза, в результате которой было доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ HIBERG

ЕСЛИ У ВАС ВОЗНИКЛИ ВОПРОСЫ ПО ГАРАНТИЙНОМУ СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ЛИБО ВЫ ХОТИТЕ ПРИОБРЕСТИ ЗАПЧАСТИ ИЛИ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ К ПРОДУКЦИИ HIBERG, ОБРАТИТЕСЬ В ЛЮБОЙ АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР ИЛИ ПО ЕДИНОМУ ТЕЛЕФОНУ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ:

8-(800)-350-50-19 (звонок по России бесплатный)

ПРИ ОБРАЩЕНИИ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ:

1. Характер неисправности (как можно точнее).
2. Номер модели.
3. Серийный номер.
4. Имя покупателя, адрес, номер телефона.
5. Дату покупки.
6. Удобную дату для визита специалиста.

Получить консультацию по товару можно на официальном сайте:

www.hiberg.ru

Продукция сертифицирована и прошла все испытания в соответствии с требованиями законодательства РФ и ЕАЭС

Срок службы – 5 лет с даты изготовления
Гарантийный срок – 2 года

Изготовитель: Hiberg Technologies Co., LTD
Адрес: NO. 503-5, Block A, Building 5, Science and Technology Park, Jiaozuo City, Henan Province, urban-rural integration Demonstration Zone, Китай.

Импортёр: ООО «Диорит-Технис», 347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152

.

Изготовлено в Китае.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель № _____

Дата приобретения: _____

Серийный номер: _____

ФИО и телефон покупателя: _____

Наименование и юридический адрес организации продавца: _____

Подпись продавца: _____

Печать продающей организации: _____

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, производящего ремонт изделия. После ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращён владельцу.

Купон №1

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

_____

М.П.

Купон №2

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

_____

М.П.

Купон №3

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

_____

М.П.

HIBERG



• Холодильники



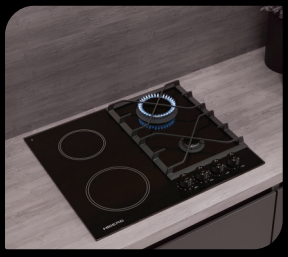
• Вытяжки



• Стиральные машины



• Морозильные камеры



• Варочные поверхности



• Посудомоечные машины



• Настольные духовки



• Духовые шкафы



• Телевизоры



• Мясорубки

info@hiberg.ru



• Аэрогрили

Присоединяйтесь к нам в социальных сетях:

Здесь Вы сможете подробно ознакомиться с ассортиментом бренда HIBERG, найти интересующую информацию о технике, посмотреть видеообзоры понравившихся товаров, принять участие в конкурсах и розыгрышах, а также быть в курсе последних акций и новинок!

Проверь QR-код –
открой новые возможности

www.hiberg.ru

8-800-350-50-19