Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке

ПАНЕЛЬ

варочная индукционная

BY
RU

ПВИ 4322

Сделано в Беларуси

GEFEST

Уважаемый покупатель!

Вы выбрали панель, которая отлично готовит, экономична и надежна в работе, удобна в управлении. Она отлично впишется в интерьер Вашей кухни.

Кулинарных успехов желает Вам GEFEST-город Брест.

ПВИ4322.00.0.000 РЭ [25].pdf
№ заказа

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие указания 2
2 Требования безопасности 3
3 Технические характеристики 5
5 Устройство и порядок работы 6
5.1 Устройство 6
5.3 Управление панелью 10
6 Установка 16
7 Подключение 17
8 Обслуживание панели 18
8.1 Уход за панелью 18
8.2 Техническое обслуживание варочной панели 18
9 Возможные неисправности и методы их устранения 19
10 Транспортирование и хранение 20
11 Утилизация 20
12 Гарантии изготовителя 21
Приложение: гарантийная карта

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются ее характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей модели.

Настоящее руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке распространяется на панели варочные индукционные (далее по тексту панели варочные) модели ПВИ 4322 их исполнения и модификации и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке.

Панель варочная предназначена для домашнего приготовления пищи в закрытых помещениях с искусственно регулируемыми климатическими условиями, исключающими конденсацию влаги (например, в вентилируемых отапливаемых или охлаждаемых) и должна эксплуатироваться при температуре воздуха от плюс 5 °С до плюс 40 °С и относительной влажности не более 80 %.

Панель варочная сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА), технических нормативных правовых актов (ТНПА) и технических регламентов (ТР ТС, ТР ЕАЭС), по которым проведена обязательная сертификация.

Срок службы прибора – 10 лет с момента передачи его потребителю. Если дату передачи установить невозможно, срок службы исчисляется с даты изготовления. Пользование прибором с истёкшим сроком службы может привести к возникновению электро- и пожароопасных ситуаций из-за естественного старения материалов и износа деталей прибора. Для оценки технического состояния прибора необходимо обратиться в специализированную ремонтную организацию. **ВНИМАНИЕ! По истечении срока службы прибора изготовитель не несёт ответственности за его безопасную эксплуатацию.**

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что изделие не повреждено, полностью укомплектовано и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны.

Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам прибора, указанным в РЭ.

В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической проводки и монтаж розетки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на установку и обслуживание электроприборов.

При подключении должен быть заполнен талон установки.

Самовольно и неправильно подключенный прибор, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к пожару, поражению электрическим током, ожогам.

Этого не случится, если Вы внимательно прочтёте данное руководство. Оно содержит важную информацию по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию прибора.

Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):

- за дефекты и повреждения, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов;
- за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПРИБОР В ПОМЕЩЕНИИ, ГДЕ ОН БУДЕТ УСТАНОВЛЕН, НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ.

ВНИМАНИЕ! ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К СЕТИ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ ПРОВОДНИКОМ. ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАЗЕМЛЕНИЕ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ УСТАНОВЛЕННЫМ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИМ НОРМАМ.

- ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КОММЕРЧЕСКИХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ.

- ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ КОНФОРКИ И ПРИЛЕГАЮЩИЕ К НИМ ПОВЕРХНОСТИ СИЛЬНО РАЗОГРЕВАЮТСЯ И СОХРАНЯЮТ ТЕПЛО ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НИМ И ОСОБО ПРЕДУПРЕДИТЕ ДЕТЕЙ.

- ПЕРЕД ЧИСТКОЙ И ДРУГИМИ РАБОТАМИ ПО УХОДУ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ОТ СЕТИ.

ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ ТРЕСНУЛА - ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ.

- ОСТАВЛЯТЬ ВКЛЮЧЕННУЮ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ БЕЗ ПРИСМОТРА.

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЬЯ.

- УСТАНАВЛИВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ ИЛИ ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т. П. ПОВЕРХНОСТЯМ). РАССТОЯНИЕ ОТ ЗАДНЕЙ КРОМКИ ДО СТЕНЫ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 35 мм.

- ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.

- САМОСТОЯТЕЛЬНО СНИМАТЬ ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ И ПРОВОДИТЬ РЕМОНТ.

- ДЕМОНТИРОВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ, НЕ ОТКЛЮЧИВ ЕЁ ОТ СЕТИ.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания.

При пользовании варочной панелью необходимо знать и выполнять основные правила обращения с электроприборами:

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОРЫ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ.

- ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ, ВКЛЮЧЕННЫМ В СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДОПРОВОДНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).

- ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРАМ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.

- ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

ВНИМАНИЕ: МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ 50 кг.

После использования отключите конфорку. Не полагайтесь на датчик посуды.

Прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Опасность пожара: не класть предметы на поверхность для приготовления пищи.

Осторожно! Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи на варочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару.

ЗНАЙТЕ: Нельзя тушить огонь водой. Необходимо выключить прибор и затем накрыть пламя, например, крышкой или одеялом.

Если рядом с варочной панелью находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону работающих конфорок.

ПОМНИТЕ! НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ПРИБОРАМИ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ.

Обычно они происходят:

- при касании горячих частей;
- при расплескивании кипящих жидкостей;
- в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних конфорках.

Будьте аккуратны и не допускайте детей к работающей или остывающей варочной панели.

ЛЮДИ, С ИМПЛАНТИРОВАННЫМИ ОРГАНАМИ, ПОДДЕРЖИВАЮЩИМИ ЖИЗНЕННЫЕ ФУНКЦИИ (НАПРИМЕР, АППАРАТ СЕРДЦА, ИНСУЛИНОВЫЙ НАСОС ЛИБО СЛУХОВОЙ АППАРАТ), ДОЛЖНЫ УБЕДИТЬСЯ, ЧТО ДЕЙСТВИЕ ДАННЫХ АППАРАТОВ НЕ БУДЕТ НАРУШЕНО ИЗ-ЗА РАБОТЫ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ (РАБОЧАЯ ЧАСТОТА ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ ОТ 20 кГц ДО 50 кГц).

Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.

Не заслоняйте проемы, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Модель	ПВИ 4322
Управление	электронное (сенсорное)
Диапазон номинальных напряжений, В	220-230
Номинальная частота, Гц	50
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Вид климатического исполнения по ГОСТ 15543.1-89	УХЛ 4
Номинальная потребляемая мощность, Вт	7400
Мощность конфорок, Вт передняя левая (диаметр, ∅ 17 см)	2000*/1400
задняя левая (диаметр, ∅ 15,5 см)	1400
средняя (диаметр, ∅ 21 см)	3000*/2300
передняя правая (диаметр, ∅ 15,5 см)	1400
задняя правая (диаметр, ∅ 19,5 см)	2300
Размеры панели, см ширина	76,5
глубина	53
высота	5,5
Масса, не более, кг	14,5
Содержание драгоценных материалов, г**, серебро	-
*Мощность в режиме увеличенной мощности “Booster” ** Содержание драгоценных материалов в модификациях прибора соответствует указанному для модели прибора.	

Показатели энергетической эффективности

Тип конфорочной панели	электрическая
Количество рабочих зон и/или участков, шт	5
Технология нагревания	индукционные рабочие зоны
Диаметр полезной рабочей поверхности конфорок Ø, см передняя левая задняя левая средняя передняя правая задняя правая	 17,0 15,5 21,0 15,5 19,5
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм $EC_{electric\ cooking}$, Вт·ч/кг (ГОСТ IEC 60350-2-2013) передняя левая задняя левая средняя передняя правая задняя правая	 123,0 120,0 120,0 120,0 117,0
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм $EC_{electric\ hob}$, Вт·ч/кг (ГОСТ IEC 60350-2-2013)	120,0

Таблица 2

Модель	ПВИ 4322
Панель варочная, шт.	1
Уплотнение, шт.	1
Кронштейн, шт.	2
Винт самонарезающий, шт.	8
Шайбы, шт.	4
Руководство по эксплуатации, шт.	1
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»), шт.	1
Гарантийная карта, шт.	1
Упаковка, шт.	1
Скребок, шт.	1

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО

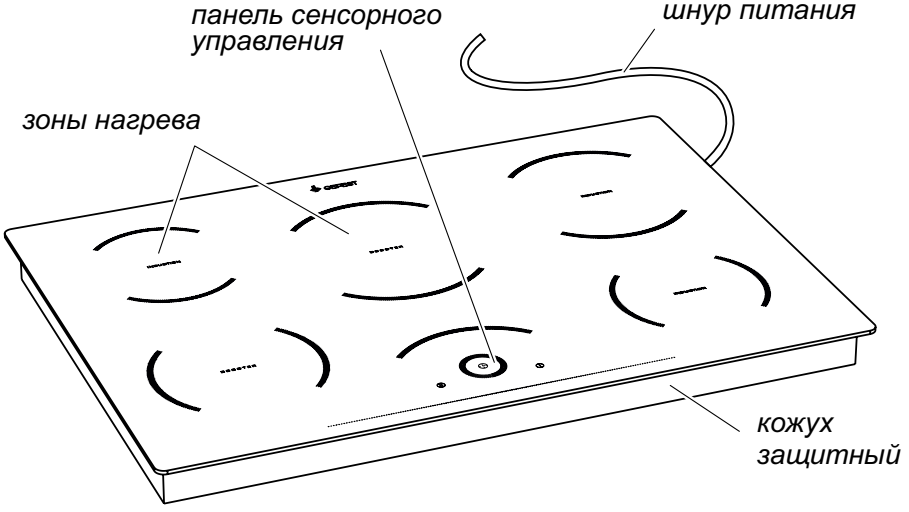

Рис. 1 Панель варочная

5.2 УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Выбор посуды.

На индукционной варочной панели можно использовать следующие виды посуды, например:

- стальную эмалированную посуду с толстым дном,
- чугунную посуду,
- посуду из нержавеющей стали или алюминия со специальным ферромагнитным дном.

Как правило на посуде, специально предназначенной для индукционного нагрева, на этикетке либо на корпусе изображен знак .

Не подходит посуда из обычной тонкой стали, стекла, керамики, меди, алюминия, дерева.

Посуда из алюминия со вставками на дне имеет меньшую площадь ферромагнитной поверхности, поэтому она может хуже нагреваться и плохо распознаваться варочной панелью или не распознаваться вообще. Кроме того эффективность нагрева зависит от качества ферромагнитного дна посуды.

Для проверки пригодности посуды налейте в нее немного воды. Установите ее на зону нагрева и включите, вода должна нагреться.

Предварительно проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, можно при помощи магнита – он должен к ней притягиваться.

Для получения оптимальных результатов приготовления диаметр ферромагнитного диска на дне посуды должен соответствовать диаметру зоны нагрева. Применяйте посуду с плоским дном, при неровном дне снижается эффективность и равномерность нагрева. При использовании посуды с диаметром ферромагнитного дна меньше оптимального эффективность конфорок падает.

Если поставленная на конфорку посуда не распознается автоматически, переставьте ее на меньшую конфорку.

Оптимальный и минимальный размер сплошного, ферромагнитного дна посуды приведен в таблице 3.

Таблица 3

Диаметр зон нагрева	Оптимальный диаметр дна посуды	Минимальный диаметр дна посуды
< 160 мм	160 мм	110 мм
> 170 мм	200 мм	145 мм

Шум во время работы прибора

Индукционный нагрев основывается на создании электромагнитных полей, приводящих к образованию тепла непосредственно в дне посуды. В зависимости от формы посуды, материала из которого она изготовлена, способа приготовления могут появляться шум и вибрации, которые являются нормальным явлением и не свидетельствуют о неисправностях.

ВНИМАНИЕ! БУДЬТЕ АККУРАТНЫ И ВНИМАТЕЛЬНЫ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ.

Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность конфорочной панели, так как они могут нагреться.

Оберегайте стеклокерамическую поверхность от ударов, особенно твердых угловатых предметов (крышки, ухваты, солонки и т. п).

Не используйте панель как разделочную доску.

Не ставьте на горячую поверхность варочной панели холодную посуду и избегайте попадания на нее жидкостей.

Не удаляйте загрязнения острыми царапающими предметами. Перед чисткой прикипевшую пищу нужно размочить.

Не двигайте посуду по поверхности панели. Песчинки могут образовать царапины.

Следите за тем, чтобы дно устанавливаемой посуды было сухим и чистым.

Избегайте попадания сахара, сиропа, варенья и т. п. на горячую поверхность панели, так как они могут прикипеть. Если же это произошло, необходимо немедленно, еще в горячем состоянии, удалить их металлическим скребком.

Если же прикипевший материал был замечен только после остывания, то рекомендуется повторно нагреть панель, установив на конфорку подходящую посуду с водой, и попытаться скребком осторожно очистить поверхность (рис. 2).

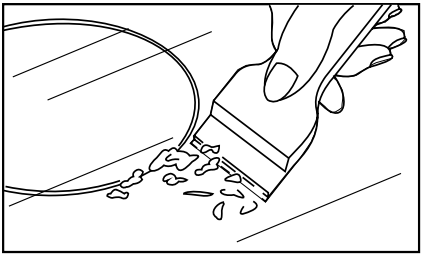

Рис. 2

Не подвергайте панель чрезмерным нагрузкам.

ПОМНИТЕ! ЗОНА НАГРЕВА ПОСЛЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЕЩЕ НЕСКОЛЬКО МИНУТ ОСТАЕТСЯ ГОРЯЧЕЙ. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К КОНФОРКАМ ДО ПОЛНОГО ОСТЫВАНИЯ И НЕ СТАВЬТЕ НА НИХ ПРЕДМЕТЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ РАСПЛАВИТЬСЯ ИЛИ ПОВРЕДИТЬСЯ.

Перед первым включением панель нужно помыть мыльным раствором и протереть насухо.

Температура электронных элементов постоянно измеряется системой управления с помощью датчика температуры. Если температура возрастает в опасных пределах, данная система автоматически уменьшит мощность, либо отключит конфорки, находящиеся вблизи нагретых электронных элементов.

Управление панели осуществляется сенсорным (электронным) способом.

Сенсорное управление осуществляется путем прикосновения пальца к стеклокерамической поверхности в зоне соответствующего знака (сенсора).

Каждое прикосновение сенсора подтверждается акустическим сигналом.

ВНИМАНИЕ! Во время подключения к сети выполняется автоматический контроль и в течение нескольких секунд включаются все индикаторы.

Панель оборудована датчиком посуды, который включает нагрев только тогда, когда на конфорку будет установлена соответствующая посуда. При снятии посуды с конфорки, нагрев будет автоматически отключен.

Небольшие металлические предметы (значительно меньше рекомендуемого диаметра посуды), расположенные на конфорке не воспринимаются как посуда, и нагрев не включится.

Если на конфорку поставлена соответствующая посуда, то на табло появится уровень установленной мощности.

Если на конфорке нет посуды либо поставлена несоответствующая посуда – на табло будет мигать символ . Нагрев не включится.

Если в течение 10 минут на конфорку не будет установлена соответствующая посуда, панель автоматически выключится.

ВНИМАНИЕ! ДАТЧИК ПОСУДЫ ЯВЛЯЕТСЯ ЗАЩИТНОЙ ФУНКЦИЕЙ И НЕ ЯВЛЯЕТСЯ СПОСОБОМ ОТКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРКИ. ОТКЛЮЧАТЬ КОНФОРКУ СЛЕДУЕТ С ПОМОЩЬЮ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ.

ВНИМАНИЕ! НЕОБХОДИМО ОБРАЩАТЬ ВНИМАНИЕ НА ТО, ЧТОБЫ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ И ОТКЛЮЧЕНИИ, А ТАКЖЕ ПРИ ВЫБОРЕ УРОВНЯ МОЩНОСТИ НАГРЕВА ВСЕГДА КАСАТЬСЯ ТОЛЬКО ОДНОГО СЕНСОРА. В СЛУЧАЕ ОДНОВРЕМЕННОГО КАСАНИЯ БОЛЬШЕГО КОЛИЧЕСТВА СЕНСОРОВ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ БЛОКИРОВКИ), СИСТЕМА ИГНОРИРУЕТ ВВЕДЕННЫЕ СИГНАЛЫ УПРАВЛЕНИЯ, А ПРИ БОЛЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОМ НАЖАТИИ ВЫДАСТ СИГНАЛ НЕИСПРАВНОСТИ (ОШИБКИ).

НЕЛЬЗЯ СТАВИТЬ ПРЕДМЕТЫ НА ПОВЕРХНОСТЬ СЕНСОРОВ, ЭТО ТАКЖЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ОШИБКЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ. СЕНСОРНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ДОЛЖНЫ ВСЕГДА СОДЕРЖАТЬСЯ В ЧИСТОТЕ.

Необходимо всегда пользоваться посудой высокого качества, с плоским дном: использование этого типа посуды предотвращает возникновение точек с очень высокой температурой, где пища может пригореть во время приготовления. Сковородки и кастрюли с толстыми металлическими стенками обеспечивают отличное распределение тепла.

5.3 УПРАВЛЕНИЕ ПАНЕЛЬЮ

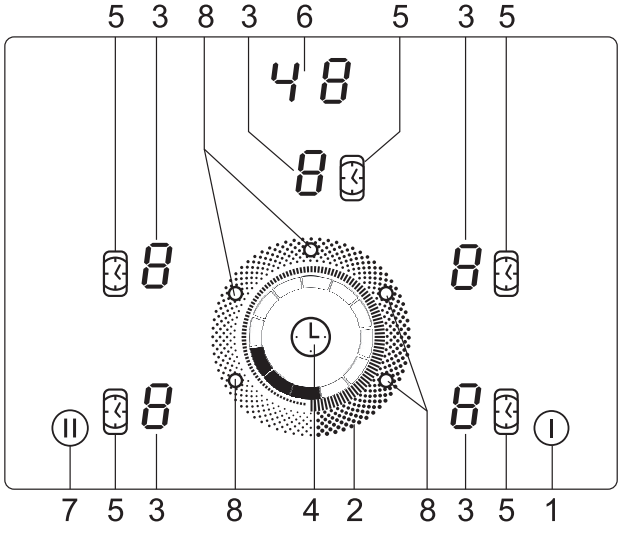

Рис. 3

1. Сенсор вкл./выкл. варочной панели.
2. Сенсор изменения мощности нагрева / сенсор настройки единичной цифры таймера.
3. Дисплей конфорки.
4. Сенсор активации таймера/сенсор настройки десятков минут таймера.
5. Индикатор работы таймера конфорки.
6. Дисплей таймера.
7. Сенсор функции пауза.
8. Место сенсора выбора конфорки.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Сенсор изменения мощности нагрева (2), выполненный в технологии „Slider”, позволяет регулировать мощность нагрева (U,1-9 и P) путем касания и перемещения пальца по определенной зоне вокруг сенсора (2):

- по часовой стрелке - увеличивает значение мощности нагрева
- против часовой стрелки - уменьшает значение мощности нагрева.

Кроме того, возможен прямой выбор соответствующего значения мощности нагрева на сенсоре путем нажатия в любое место сенсора (2).

После подключения панели к электрической сети на несколько секунд загорятся все индикаторы. Панель готова к эксплуатации.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПАНЕЛИ

Для включения панели сенсор включения/выключения (1) необходимо удерживать пальцем более 1 секунды. О включении панели сигнализируют горящие светодиоды вокруг сенсора (4), а на всех индикаторах (3) мигает цифра „0”.

ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ В ТЕЧЕНИЕ 15 СЕКУНД ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ ПАНЕЛИ НЕ БУДЕТ ВЫБРАНО ЗНАЧЕНИЕ МОЩНОСТИ КАКОЙ-ЛИБО КОНФОРКИ, ПАНЕЛЬ АВТОМАТИЧЕСКИ ВЫКЛЮЧИТСЯ.

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ И НАСТРОЙКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ НАГРЕВА

После включения панели при помощи сенсора (1) в течение следующих 15 секунд необходимо активировать выбранную конфорку:

1. Нажав на сенсор выбранной конфорки (8) - на соответствующем индикаторе уровня мощности (3) загорится более ярко цифра „0”.

2. Перемещая палец по сенсору (2), установить желаемый уровень мощности нагрева.

При наличии на конфорке подходящей посуды, нагрев сразу же включится.

ВНИМАНИЕ! Конфорка активна, когда на её индикаторе (3) отчетливо светится цифра, которая означает, что конфорка готова к установке мощности нагрева.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

Конфорка должна быть активной. Перемещая палец влево по сенсору (2) , снижается уровень мощности до „0”.

ВНИМАНИЕ! Примерно через 3 секунды конфорка перестает быть активной.

На включенной панели, если конфорка горячая, на её индикаторе (3) светится буква „H”, чередуясь с цифрой „0”.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВСЕЙ ПАНЕЛИ

Панель работает, если активна хотя бы одна конфорка.

Сенсором включения/выключения (1) производится выключение всей панели.

ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

ВНИМАНИЕ! ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПАНЕЛИ КОНФОРКИ ОСТАЮТСЯ ГОРЯЧИМИ, ДАЖЕ ЕСЛИ ОНИ ВЫКЛЮЧЕНЫ. НЕ КАСАЙТЕСЬ ИХ РУКАМИ, НЕ КЛАДИТЕ ПРЕДМЕТЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ РАСПЛАВИТЬСЯ ИЛИ ПОВРЕДИТЬСЯ.

ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРКИ, ЕСЛИ ОНА ЕЩЕ ГОРЯЧАЯ, НА ДИСПЛЕЕ БУДЕТ ОТОБРАЖЕН СИМВОЛ „H”(рис. 5). КОГДА ТЕМПЕРАТУРА ПОНИЗИТСЯ НИЖЕ 40 °C, СИМВОЛ „H” ПОТУХНЕТ.

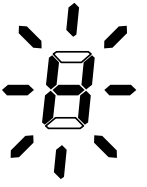

Рис. 4

ВНИМАНИЕ! ПРИ ОТСУТСТВИИ НАПРЯЖЕНИЯ ПИТАНИЯ ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО НАГРЕВА НЕ СВЕТИТСЯ, ОДНАКО КОНФОРКА МОЖЕТ БЫТЬ ЕЩЕ ГОРЯЧЕЙ.

«БУСТЕР»/BOOSTER “P”

Функция «Бустер»/Booster заключается в увеличении мощности конфорки.

Чтобы включить функцию «Бустер», нужно выбрать конфорку (8), а затем сенсором (2) установить уровень мощности „P”, что сигнализируется отображением буквы „P” на индикаторе (3) конфорки.

Выключение функции «Бустер» осуществляется путем выбора соответствующей конфорки сенсором (8), а затем снижением уровня мощности сенсором (2).

ВНИМАНИЕ! Для передней левой и средней конфорки максимальное время работы функции «Бустер» – 5 минут, после чего система управления автоматически выключит функцию «Бустер», и далее конфорка будет работать на уровне мощности 9. Функция «Бустер» может быть повторно включена при условии, что температурные датчики это позволяют. Если посуда будет снята с конфорки во время действия функции «Бустер», эта функция будет и далее активна, и будет продолжаться отсчет времени. В случае превышения температуры электронной системы или катушки во время действия на конфорке функции «Бустер», функция «Бустер» автоматически выключается. Конфорка переходит на уровень мощности 9.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ

Функция блокировки используется для того, чтобы защитить панель от случайного включения или выключения детьми.

Включение и выключение блокировки возможно только сразу после включения панели.

Для блокировки панели после её включения сенсором (1) нужно нажать одновременно сенсоры (7) и (4). На дисплеях загорится буква „L”.

ВНИМАНИЕ! Блокировку панели нужно выполнить в течение 15 секунд, не касаясь при этом других сенсоров, иначе панель не заблокируется.

Прибор остается заблокированным до его разблокировки, даже при включении и выключении панели. При отключении панели от сети блокировка отключается.

Для разблокировки панели, включите её сенсором (1), на всех дисплеях загорится буква „L”. Чтобы разблокировать панель, необходимо нажать одновременно сенсоры (7) и (4). На дисплеях погаснут буквы „L”.

ВНИМАНИЕ! Разблокировку прибора нужно выполнить в течение 15 секунд, не касаясь при этом других сенсоров, иначе панель не разблокируется.

Таблица 4

Уровень мощности нагрева	Максимальное время работы
	2 часа
1	8 часов 36 мин
2	6 часов 42 мин
3	5 часов 18 мин
4	4 часа 18 мин
5	3 часа 30 мин
6	2 часа 48 мин
7	2 часа 18 мин
8	2 часа 36 мин
9	1 час 30 мин
P, передняя правая, задняя левая, задняя правая	1 час 30 мин
P, передняя левая, средняя	примерно 5 мин

Уровень мощности - это режим поддержания температуры приготовленного блюда. Подробно в разделе «Подогрев».

ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ

С целью обеспечения безопасности, панель оснащена ограничителем времени работы каждой из конфорок. Максимальное рабочее время определяется в соответствии с последним выбранным уровнем мощности нагрева.

Если уровень мощности нагрева в течение длительного времени (см. таблицу 4) не меняется, то работающая конфорка автоматически выключается, выдается краткий звуковой сигнал и активируется индикатор остаточного тепла.

Максимальное время работы отсчитывается отдельно для каждой конфорки.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ

Когда активируется функция автоматического нагрева, мощность конфорки устанавливается на уровень “9” на время, которое зависит от выбранного уровня мощности (см. таблицу 5). Как только закончится время автоматического нагрева, конфорка перейдет на выбранный ранее уровень мощности.

Таблица 5

Уровень мощности нагрева	Время работы функции автоматического нагрева
	-
1	48 сек
2	2 мин 24 сек
3	3 мин 48 сек
4	5 мин 12 сек
5	6 мин 48 сек
6	2 мин
7	2 мин 48 сек
8	3 мин 36 сек

Активация автоматического нагрева:

Выбранная конфорка активируется сенсором (8).

Затем сенсором (2) установите необходимый уровень мощности постоянного нагрева, и продолжайте удерживать палец на выбранном уровне. На дисплее появится буква „A”

На индикаторе уровня мощности данной конфорки поочередно будет загораться буква „A” и выбранный уровень мощности.

После того, как истекло время автоматического нагрева, отображается только выбранный уровень мощности.

ТАЙМЕР

Таймер облегчает процесс приготовления пищи благодаря возможности запрограммировать время работы конфорок.

Таймер может быть запущен только для включенной конфорки (при мощности нагрева больше, чем «0»).

Функцию таймера можно включить отдельно для каждой конфорки.

Таймер можно установить в пределах от 1 до 99 минут, с шагом в 1минуту. Через заданное время таймер отключит конфорку.

Чтобы установить таймер, необходимо:

- сенсором (8) выбрать конфорку и настроить сенсором (2) мощность нагрева в диапазоне 1-9. На дисплее горит выбранная мощность нагрева (цифра отчетливо светится)
- затем в течение 3 секунд нажать сенсор активации таймера (4). На дисплее (6) появляются цифры „00”

- после активации таймера, касаясь сенсора (4), установить время, кратное 10 минутам и, перемещая палец по сенсору (2), установить единичные разряды минут. Когда таймер начнет работать, возле цифры мощности нагрева загорится индикатор работы таймера конфорки.

Чтобы в процессе приготовления пищи изменить заданное время таймера, нужно провести те же процедуры, что и при установке таймера, кроме установки мощности нагрева.

Время, оставшееся до отключения конфорки, можно проверить в любой момент, нажав на сенсор выбора конфорки (8).

По истечении заданного времени таймера, конфорка отключится, включится звуковой сигнал, который можно выключить путем нажатия любого сенсора, либо он автоматически выключится через 2 минуты.

Если нужно выключить таймер до истечения заданного времени:

- сенсором (8) выбрать конфорку, на которой нужно выключить таймер;
- затем в течение 3 секунд нужно нажать сенсор активации таймера (4), и сенсорами (4) и (2) установить значение времени таймера „00”.

БУДИЛЬНИК

Таймер, задающий время приготовления, можно использовать в качестве будильника, который не отключает конфорки, а только сообщает звуковым сигналом о том, что закончилось заданное время (функция будильника).

Для включения будильника:

если панель выключена, ее необходимо включить, затем:

- активировать таймер сенсором активации таймера (4). На индикаторе таймера (6) появится значение „00”.
- касаясь сенсора (4), установить время, кратное 10 минутам. Затем, перемещая палец по сенсору (2), установить единичные разряды минут.

Таймер начнет отсчет.

По истечении заданного времени включится звуковой сигнал, который можно выключить путем нажатия любого сенсора, либо он автоматически выключится через 2 минуты.

Если нужно выключить таймер до истечения заданного времени:

- нужно нажать сенсор активации таймера (4);
- сенсорами (4) и (2) установить значение времени таймера „00”.

ПОДОГРЕВ

Функция подогрева блюда поддерживает тепло приготовленного блюда на конфорке. Выбранные конфорки включены на низкую мощность нагрева. Мощность конфорки управляется функцией подогрева блюда, поддерживая температуру приготовления примерно 65 °C. Поэтому теплое, готовое к употреблению блюдо не меняет своего вкуса и не пригорает ко дну посуды. Этой функцией можно также пользоваться для растапливания масла, шоколада и т.д.

Условием правильного использования функции является применение соответствующей посуды с плоским дном, чтобы ее температура могла точно измеряться датчиком, расположенным в конфорке.

Функцию подогрева блюда можно включить на любой конфорке.

Учитывая микробиологические показатели, не рекомендуется слишком долго держать блюдо в тепле, поэтому при активации этой функции конфорка выключается через 2 часа.

Функция подогрева включается выбором уровня мощности нагрева между положением «0» и «1», на дисплее появляется символ «U».

Включение подогрева выполняется таким же образом, как описано в пункте «Включение конфорки».

Отключение нагрева осуществляется таким же образом, как описано в разделе «Выключение конфорки».

ПАУЗА „П”

Функция «Пауза» действует как стандартная пауза. С ее помощью можно в любой момент приостановить, а потом возобновить работу конфорок с установленными уровнями мощности.

Функцию «Пауза» можно включить, если включена хотя бы одна конфорка.

Для включения функции «Пауза» нужно коснуться сенсора (7). На всех индикаторах конфорок (3) загорится символ „П” .

Для отключения функции «Пауза» нужно повторно коснуться сенсора (7) и удерживать 3 секунды до момента, пока не раздастся сигнал, затем нажать в любое место сенсора (2). На индикаторах конфорок (3) загорятся уровни мощности, которые были установлены перед включением функции «Пауза».

ВНИМАНИЕ! Если функцию «Пауза» не отключить в течении 10 минут, панель выключится.

ВНИМАНИЕ! Конфорки панели условно разделены по мощностям на две группы. Одна группа – две правые конфорки, вторая – средняя и две левые. Суммарная мощность конфорок в группе не может превышать 3700 Вт. При достижении в группе конфорок мощности 3700 Вт дальнейшее увеличение мощности будет невозможно. При попытке увеличить мощность прибор издаст прерывистый звуковой сигнал, а на цифровом индикаторе (3) уровень мощности не изменится. Если максимальная мощность достигнута двумя конфорками (для группы из трех конфорок), то включение третьей конфорки будет невозможно.

6 УСТАНОВКА

Подготовку мебели и монтаж панели должны производить сотрудники специализированных организаций.

При установке необходимо учесть наличие и размеры подводящих электрических коммуникаций.

Мебель, в которую будет встраиваться прибор, должна быть термостойкой и выдерживать температуру не менее 100 ºС.

Края проема должны быть предохранены материалом, устойчивым к поглощению влажности.

Порядок монтажа:

1. Точно разметить на столешнице контур проема под варочную панель (рис. 5). Толщина столешницы - минимальная 30 мм, максимальная 50 мм.

2. Выпилить проем, придерживая удаляемую часть снизу, во избежание преждевременного падения и скола декоративного покрытия. Дополнительных вентиляционных отвермтий не требуется.

3 Разметить и закрепить крепежные кронштейны так, чтобы верхняя кромка кронштейна была на одном уровне с поверхностью столешницы.

Внимание! Чтобы избежать растрескивания столешницы, не заворачивайте винты самонарезающие, не просверлив предварительно отверстия диаметром от 2,5 мм до 3 мм.

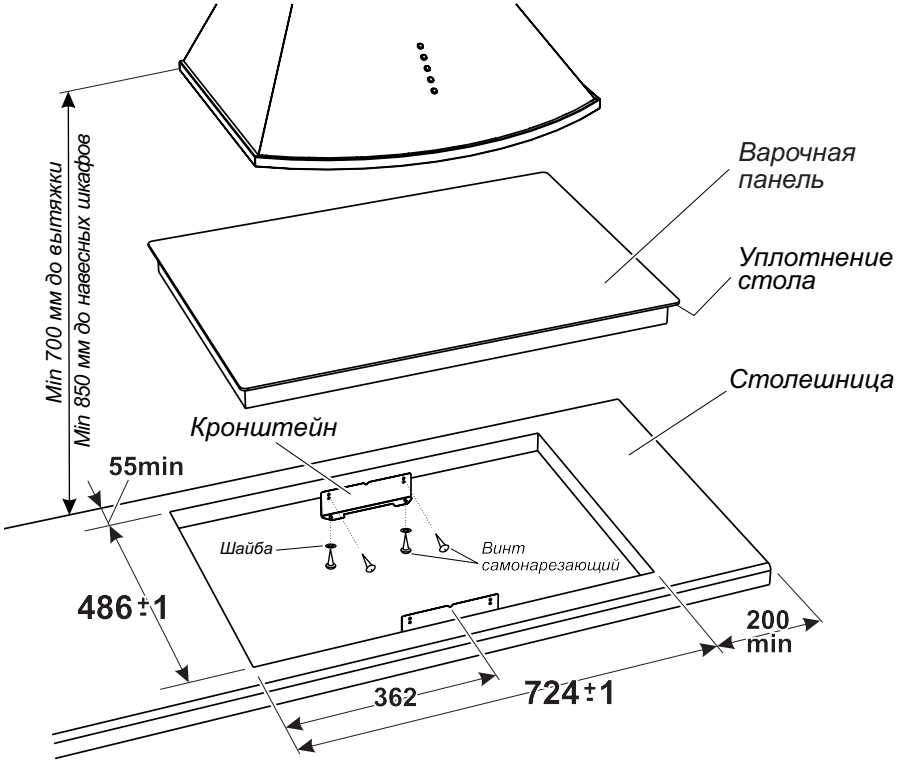

Рис. 5

4. По краю внутренней стороны панели приклеить уплотнение для плотного и герметичного прилегания.

5. Аккуратно вставить панель в проем и закрепить четырьмя винтами самонарезающими с шайбами.

Минимальное расстояние от боковой кромки панели до боковых вертикальных стенок (справа или слева) - 180 мм.

Минимальное расстояние от края прибора до вертикальной поверхности сзади - 35 мм.

Минимальное расстояние от панели до навесных шкафов сверху - 850 мм.

Минимальное расстояние от панели до вытяжки - 750 мм. Стена за панелью должна быть облицована огнеупорным материалом.

Если после установки панели в рабочее положение её нижняя часть (защитный кожух) является доступной, её необходимо закрыть доской, ДСП, ДВП и т.д.

При установке панели необходимо обеспечить минимальные воздушные зазоры согласно рис. 6.

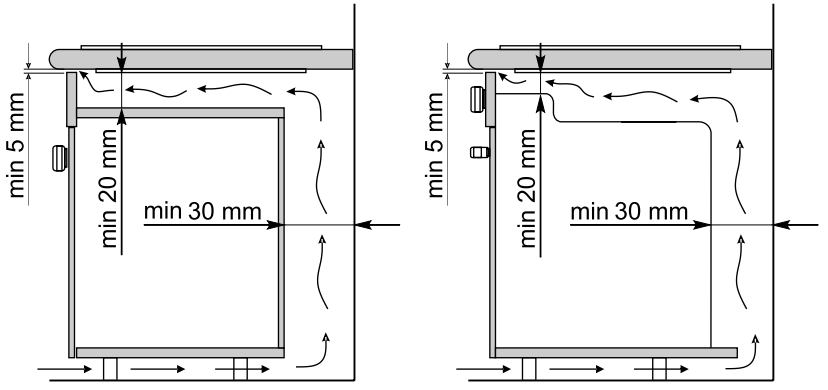

Рис. 6

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Панель должна подключаться квалифицированным электриком, в соответствии с действующими нормами и правилами.

Самовольно и неправильно подключенная панель не обеспечит надёжную и безопасную работу, что может привести к несчастному случаю.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НЕОБХОДИМО ПРОВЕРИТЬ:

- Соответствие электрических параметров панели и электросети;
- Наличие системы заземления и соответствие ее установленным нормам;
- Могут ли предохранители, автоматические выключатели и провода выдержать дополнительную нагрузку от панели;
- Положение шнура питания после установки панели на место. Шнур не должен прикасаться к защитному кожуху.

Не допускается использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.

Прибор предназначен для непосредственного подключения к стационарной проводке.

При подключении в электропроводке необходимо предусмотреть устройство, позволяющее отключать прибор от сети во всех полюсах одновременно. Устройство для отключения должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм и быть легко доступным после установки панели. Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, автоматы защиты от тока утечки.

Сетевой кабель должен быть подключен следующим образом: коричневый провод – к фазному проводу, синий – к нейтрали, желто-зеленый – к защитному проводнику (заземлению).

Неправильно подключенные, неплотно затянутые соединения могут вызвать перегрев клеммного соединения.

8 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПАНЕЛИ

8.1 УХОД ЗА ПАНЕЛЬЮ

Содержите панель в чистоте.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ПАНЕЛЬ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ! НИКОГДА НЕ НАНОСИТЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО НА ГОРЯЧУЮ КЕРАМИЧЕСКУЮ ПОВЕРХНОСТЬЮ ПАНЕЛИ!

Панель следует мыть кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать мягкой тканью.

Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты и другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности.

Если уборка стеклянной поверхности панели проводилась чистящим средством с содержанием щелочи, ее необходимо вытереть насухо во избежание образования необратимых пятен.

Если случайно к поверхности панели прикипит сахар, сироп или варенье – их следует немедленно, ещё в горячем состоянии, удалить с помощью скребка, входящего в комплект панели (рис. 7).

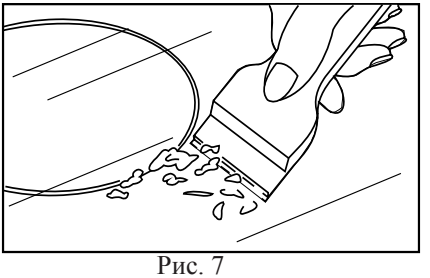

Рис. 7

Не оставляйте пролитую пищу и другие загрязнения на поверхности панели, так как при последующем приготовлении они прикипят и их сложно будет удалить.

Очистка паром не допускается.

ВНИМАНИЕ! Соблюдайте осторожность при обращении со скребком и храните его в местах, недоступных детям, в закрытом положении (подвижная пластина выдвинута вперед).

В случае неправильных действий с керамической поверхностью панели, производитель не несёт гарантийной ответственности!

8.2 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Техническое обслуживание прибора проводится специалистами организаций, имеющих на это право в соответствии с законодательством и действующими региональными Правилами.

При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

Особое внимание необходимо обратить на состояние шнура питания.

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Если при эксплуатации прибора возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:

1. Подключен ли шнур питания к электрической сети 220-230 В (50 Гц).
2. Состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.

Некоторые мелкие поломки пользователь может исправить сам, руководствуясь указаниями, приведенными в таблице ниже. Перед тем, как обратиться в отдел обслуживания клиента либо сервис, следует проверить следующее:

Таблица 6

Неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
1. Прибор не работает	- отключено электричество	- проверить предохранительные автоматические выключатели
2. Прибор не реагирует на касания сенсоров	- панель управления не активна;	- активировать панель управления
	- касание сенсора было непродолжительным (менее 1 секунды);	- коснуться сенсора более длительное время
	- одновременное касание большего, чем необходимо количества сенсоров	- касаться только требуемого количества сенсоров
3. Прибор не реагирует и воспроизводит короткий звуковой сигнал	- включена блокировка панели	- выключить блокировку
4. Прибор не реагирует и воспроизводит длительный звуковой сигнал	- неправильное управление (коснулись несоответствующих сенсоров, либо коснулись их слишком быстро)	- включить панель еще раз
	- сенсор(ы) закрыт(ы) либо загрязнен(ы)	- открыть либо очистить сенсор(ы)
5. Прибор выключается	- после включения не активирована ни одна из функций панели в течении более чем 15 секунд	- повторно включить панель и активировать функцию без задержек
	- сенсор(ы) закрыт(ы) либо загрязнен(ы)	- открыть либо очистить сенсор(ы)
6. Конфорка выключается, на индикаторе светится «Н»	- активировалась функция «ограничение времени работы»	- повторно включить конфорку
	- сенсор(ы) закрыт(ы) либо загрязнен(ы)	- открыть либо очистить сенсор(ы)
	- перегрев электронных элементов	- подождать до остывания прибора
7. Не светится указатель остаточного тепла, но конфорки еще горячие	- отключено электричество	- указатель остаточного тепла начнет функционировать после восстановления питания
8. Трещина в керамической пластине	**ВНИМАНИЕ**! Срочно отключить панель от сети. Обратиться в сервисную службу.	
9. При работе прибор издает повышенный шум	Шум выделяется при работе охлаждающих вентиляторов электронной системы, а также при работе катушек на максимальной мощности.	

Неисправности при работе индукционных конфорок

При проблемах в работе индукционных конфорок на цифровом индикаторе стеклокерамической панели отображаются коды ошибок. Методы устранения их причин указаны в таблице 7:

Таблица 7

Код ошибки	Описание	Возможные причины	Устранение причин ошибки
E / 2	Превышена температура	1. Слишком высокая температура посуды или стеклокерамической пластины. 2. Слишком высокая температура электронного блока	Панель должна остыть
E / 3	Неподходящая посуда. Например, ухудшение ферромагнитных свойств из-за нагрева дна посуды	Посуда вызывает неправильную работу индукционного блока, что может вызвать его поломку	1.Ошибка автоматически исчезнет через 8 секунд, и конфорку вновь можно будет использовать. Если ошибка будет возникать вновь – посуду необходимо заменить. 2. Индукционный блок должен быть заменен,если ошибка возникает без установ-ленной на конфорку посуды.
E / H	Ошибка диагностики датчика индуктора	Недостаточное изменение температуры в течение 5 минут после включения варочной поверхности	Панель должна остыть

При возникновении иных ошибок (другой код ошибки) необходимо обратиться в сервисную службу.

ВНИМАНИЕ! ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ ПРИБОРА В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДЯТСЯ ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛОМ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ. ПОСЛЕДУЮЩИЕ РЕМОНТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬ СПЕЦИАЛИСТЫ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.

ПРИ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННО ВЫПОЛНЕННОМ РЕМОНТЕ ПРИБОР МОЖЕТ СТАТЬ ИСТОЧНИКОМ СЕРЬЕЗНОЙ ОПАСНОСТИ.

10 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Перевозить варочные панели необходимо в заводской упаковке согласно указанным на ней требованиям манипуляционных знаков.

Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту варочных панелей от атмосферных осадков и механических повреждений.

11 УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизация приборов проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.

Перед утилизацией отключите прибор от электрической сети и обрежьте шнур питания.

12 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

Гарантийная карта является неотъемлемой частью (см. приложение) руководства по эксплуатации.

Месяц и год изготовления и адрес изготовителя прибора указаны в гарантийной карте и в маркировке прибора.

Сведения о приемке прибора указаны в гарантийной карте.

Гарантийный срок прибора - 2 года с момента передачи его потребителю. При невозможности установить дату передачи гарантийный срок исчисляется с даты изготовления, если иное не установлено в действующем законодательстве.

Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.

Специалист сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.

ВНИМАНИЕ: ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО УКАЗАНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ НАИМЕНОВАНИЯ И АДРЕСА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ И ОТМЕТКИ О ПРОДАЖЕ.

Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи варочной панели не принимаются.

Гарантийные обязательства не выполняются в случае:

– несоблюдения правил транспортировки и хранения.

– несоблюдения правил установки и эксплуатации.

– разборки и ремонта прибора лицами, не имеющими на это право.

– использования прибора в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания

По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу.

По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу, либо в любую уполномоченную организацию.

Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

Унитарное предприятие
“Гефест-техника”:

Республика Беларусь, 224002,
г. Брест, ул. Суворова, 21

адрес электронной почты:	gt.sa@gefest.org
официальный сайт:	www.gefest.com
бесплатная горячая линия:	- для Республики Беларусь - 8 801 201 44 44 - для России, Казахстана, Узбекистана - 8 10 800 2010 44 44 - для Украины, Литвы, Латвии - 00 800 2010 44 44 - для прочих стран - +375 162 27 67 62