

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке

ПАНЕЛЬ

варочная **индукционная**

BY

RU

ПВИ 4323




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.**

**Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию
и установке
ПВИ 4323.00.0.000 РЭ**

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	3
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность	6
5 Устройство и порядок работы	6
5.1 Устройство	6
5.2 Указания по эксплуатации	7
5.3 Управление панелью	10
6 Установка	20
7 Подключение	22
8 Обслуживание панели	22
8.1 Уход за панелью	22
8.2 Техническое обслуживание панели	23
9 Возможные неисправности и методы их устранения	24
10 Транспортирование и хранение	26
11 Утилизация	26
12 Гарантии изготовителя	27
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 4323 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 регулируемым 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 истекшим 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 безопас-ности 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 использовании варочной панели 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 закрывайте проемы, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Модель	ПВИ 4323
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	10500
Мощность конфорок, Вт	
передняя левая (диаметр, Ø 18 см)	3700*/2100
задняя левая (диаметр, Ø 18 см)	3700*/2100
передняя средняя (диаметр, Ø 18 см)	3700*/2100
задняя средняя (диаметр, Ø 18 см)	3700*/2100
передняя правая (диаметр, Ø 18 см)	3700*/2100
задняя правая (диаметр, Ø 18 см)	3700*/2100
Размеры панели, см	
ширина	80
глубина	53
высота	5,5
Масса, не более, кг	14,9
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.	6
Технология нагрева	индукционные рабочие зоны
Диаметр полезной рабочей поверхности конфорок Ø, см	
передняя левая	18,0
задняя левая	18,0
передняя средняя	18,0
задняя средняя	18,0
передняя правая	18,0
задняя правая	18,0
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм ЕС ^{electric cooking} Вт·ч/кг (ГОСТ ИЕС 60350-2-2013)	
передняя левая	125,0
задняя левая	125,0
передняя средняя	125,0
задняя средняя	125,0
передняя правая	125,0
задняя правая	125,0
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм ЕС ^{electric hob} Вт·ч/кг (ГОСТ ИЕС 60350-2-2013)	125,0

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 2

Модель	ПВИ 4323
Панель варочная, шт.	1
Уплотнение, шт.	1
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

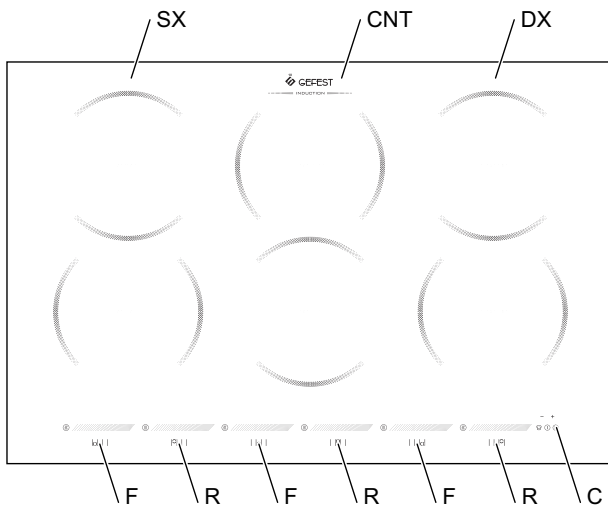


Рис. 1 ПВИ 4323

5.1 УСТРОЙСТВО

- SX - Левая зона приготовления
- CNT - Центральная зона приготовления
- DX - Правая зона приготовления
- F - Управление передней конфоркой
- R - Управление задней конфоркой
- C - Зона общего управления

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 конфорку и включите, вода должна нагреваться.

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 конфорки. 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

Конфорки	Оптимальный диаметр дна посуды	Минимальный диаметр дна посуды
F(передняя), R(задняя)	180 мм	90 мм
Мост (передняя + задняя)	2x180 мм 1x245 мм	2x110 мм 1x220 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 ПАНЕЛЮ.

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 прилипшую 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).

Не подвергайте панель чрезмерным нагрузкам.

ПОМНИТЕ! КОНФОРКА 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.

При первом использовании панели может происходить временное выделение запахов, поэтому следует включить вентиляцию в помещении либо открыть окно.

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.

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.

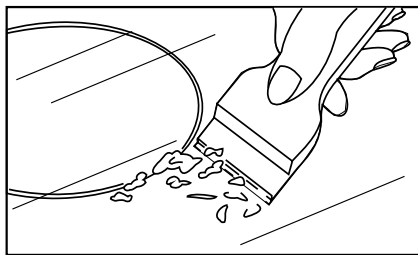


Рис. 2

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 ЧАСОВ, БЛОКИРОВКИ И ФУНКЦИИ МОСТА), 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 ДОЖНЫ 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

ПЕРЕЧЕНЬ СЕНСОРОВ



«Вкл/Выкл» - включает или выключает варочную панель.



пауза - приостанавливает приготовление.



включение функции «Шеф повар».



увеличение - увеличивает время приготовления или счетчика минут.



уменьшение - уменьшает время приготовления или счетчика минут.



скользящая панель -

увеличивает или уменьшает мощность нагрева.



специальные функции - включает специальные функции прибора.

ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ

Таблица 4


Уровень мощности нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Максимальное время работы, час	8,5	6,5	5,5	4,5	3,5	2,5	2,5	2	1,5	1/6

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 определяется отдельно для каждой конфорки.

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПАНЕЛИ


Чтобы включить или выключить панель, нужно удерживать сенсор Вкл/Выкл  более 1 секунды.




ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ В ТЕЧЕНИЕ 10 СЕКУНД ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ ПАНЕЛИ НЕ БУДЕТ ВЫБРАНО ЗНАЧЕНИЕ МОЩНОСТИ КАКОЙ-ЛИБО КОНФОРКИ, ПАНЕЛЬ АВТОМАТИЧЕСКИ ВЫКЛЮЧИТСЯ.

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

После включения панели:

1. Поставьте палец слева на скользящей панели используемой конфорки.

Включится дисплей используемой конфорки: значение указанной мощности составляет 

2. Проведите пальцем вправо или влево по скользящей панели, пока не выберете мощность конфорки от  до , или пока не включите функцию «Бустер»/Booster .

На дисплее используемой конфорки будет показано значение заданной мощности.

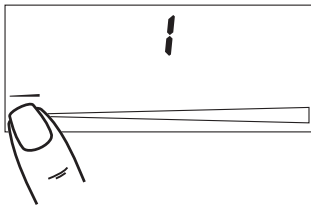


Рис. 3

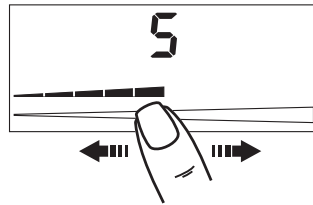



Рис. 4

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

1. Проведите пальцем влево до окончания скользящей панели конфорки, которую надо выключить.

На дисплее загорится , конфорка выключена.

ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ОДНОВРЕМЕННОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВСЕХ КОНФОРОК, ВЫКЛЮЧИТЕ ПАНЕЛЬ, УДЕРЖИВАЯ СЕНСОР ON/OFF  БОЛЕЕ 1 СЕКУНДЫ.

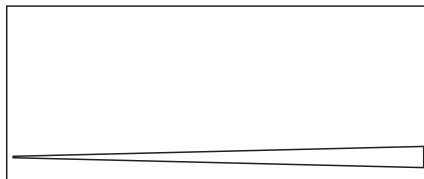


Рис. 5

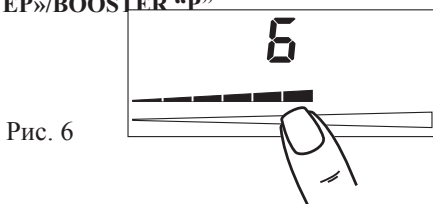
БЫСТРЫЙ ВЫБОР

При помощи этой функции можно быстро задать требуемую мощность панели.

После включения панели:

1. Поставьте и удерживайте палец в районе требуемой мощности на скользящей панели используемой конфорки.
2. Проведите пальцем вправо или влево, чтобы выбрать требуемую мощность конфорки.

ФУНКЦИЯ «БУСТЕР»/BOOSTER «P»



Посредством этой функции можно пользоваться максимальной мощностью конфорок. После включения панели:

1. Поставьте палец слева скользящей панели используемой конфорки.

Включится дисплей используемой конфорки: значение указанной мощности составляет

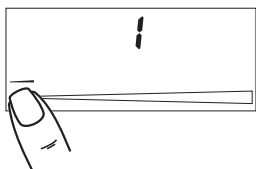


Рис. 7

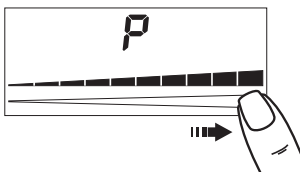


Рис. 8

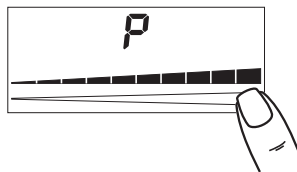



Рис. 9

2. Проведите пальцем вправо по скользящей панели, пока не выберете функцию «Бустер»/Booster.

На дисплее используемой конфорки будет показано значение, равное . Можно выбрать функцию «Бустер»/Booster быстрым способом. После включения варочной панели удерживайте палец в правом углу скользящей панели используемой конфорки.

ВНИМАНИЕ! ФУНКЦИЯ «БУСТЕР»/BOOSTER ОСТАЕТСЯ АКТИВНОЙ В ТЕЧЕНИЕ 10 МИНУТ, ПОСЛЕ КОТОРЫХ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ АВТОМАТИЧЕСКИ ПОНИЖАЕТСЯ ДО УРОВНЯ 9.

Включение функции «Бустер» вызывает повышенный нагрев электронного блока индукционного стола. Если в процессе работы произойдет превышение допустимой температуры, данная функция автоматически отключится и конфорка перейдет в режим нагрева «9». После снижения температуры функцию «Бустер» можно включить вновь. Передняя и задняя конфорки, расположенные в одном ряду, – связанные. Это означает, что при включении функции «Бустер» мощность связанной конфорки автоматически снижается до уровня 5.

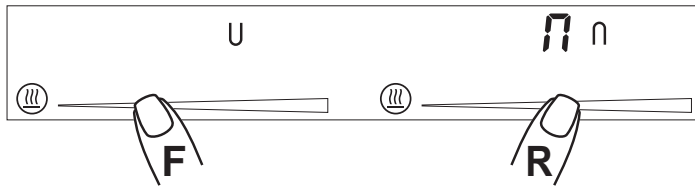
ФУНКЦИЯ «МОСТ»

При помощи этой функции можно объединить управление двумя конфорками (передней и задней) и получить удлиненную зону приготовления для использования прямоугольных емкостей и посуды для приготовления рыбы.

После включения панели:

1. Поставьте одновременно один палец на скользящую панель слева и один палец на скользящую панель справа необходимой зоны приготовления.

Рис. 10



Включатся дисплеи конфорок: на дисплее слева будет показан символ «ведущий»





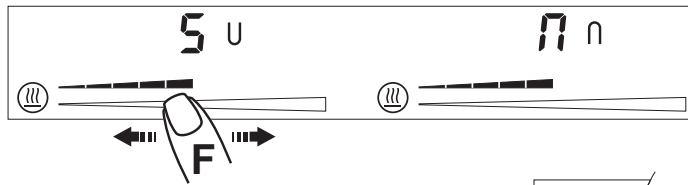
и , справа символ «ведомый» .

Рис. 11



2. Задайте на скользящей панели слева желаемую мощность приготовления. На обеих конфорках будут заданы одинаковые параметры.

ВНИМАНИЕ! ФУНКЦИЮ «МОСТ» МОЖНО АКТИВИРОВАТЬ ТОЛЬКО ДЛЯ КОНФРОК, СВЯЗАННЫХ ПО ВЕРТИКАЛИ (F и R) (рис. 12).

Эта функция служит для автоматического распределения мощности на обе конфорки. Когда активирована функция



Рис. 12

«Мост», невозможно активировать функцию «Бустер»/Booster в данных конфорках.

При использовании посуды больших размеров овальной или продолговатой формы следует убедиться, что она помещена в центре зоны приготовления.

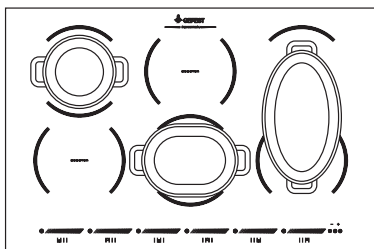


Рис. 13

**ПРИМЕР ПРАВИЛЬНОГО
РАСПОЛОЖЕНИЯ ПОСУДЫ**

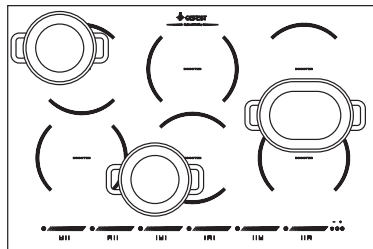
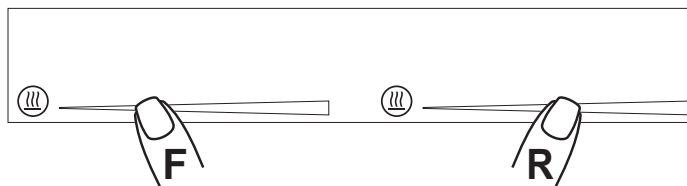


Рис. 14

**ПРИМЕР НЕПРАВИЛЬНОГО
РАСПОЛОЖЕНИЯ ПОСУДЫ**

Рис. 15



Для отключения функцию «Мост»:

Поставьте одновременно один палец на скользящую панель слева и один палец на скользящую панель справа зоны приготовления, которую необходимо выключить.

ВАРОЧНАЯ ТАБЛИЦА



В таблице 5 указаны значения мощности конфорок для приготовления различных блюд. Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и вкуса потребителя.

Таблица 5





Уровень мощности	Применение:
0	Положение выключено
1 - 2	Для разогрева напитков, кипячения небольших количеств воды, для взбивания соусов на основе яичного желтка или масла.
3 - 4	Для разогрева блюд любой консистенции, для кипячения воды, для размораживания продуктов глубокой заморозки, для приготовления омлета из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд и т.д..
5 - 7	Для варки мяса, рыбы и овощей на пару, блюд с большим или меньшим содержанием воды, для приготовления варенья и так далее.
8-9	Для жарки мяса или рыбы, бифштексов, печени, подрумянивания мяса и рыбы, приготовления яичницы, картофеля фри и так далее.
P	Ускоренное доведение воды до кипения.

ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО





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

ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРКИ, ЕСЛИ ОНА ЕЩЕ ГОРЯЧАЯ, НА ДИСПЛЕЕ БУДЕТ ОТОБРАЖЕН СИМВОЛ . КОГДА ТЕМПЕРАТУРА ПОНИЗИТСЯ НИЖЕ 40 °С, СИМВОЛ  ПОТУХНЕТ.





ФУНКЦИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЕ T ~ 45 °C

Посредством этой функции можно размораживать блюда. Чтобы активировать функцию «Размораживание» после включения варочной панели коснитесь один раз сенсора специальных функций  выбранной конфорки. На дисплее появится надпись  и символ . Чтобы отключить функцию «Размораживание», коснитесь три раза сенсора специальных функций .

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА T ~ 70 °C




Посредством этой функции можно сохранить горячими уже готовые блюда. Чтобы активировать функцию «Поддержание тепла» после включения варочной панели коснитесь два раза сенсора специальных функций  выбранной конфорки. На дисплее появится надпись  и символ . Чтобы отключить функцию «Поддержание тепла», коснитесь два раза сенсора специальных функций .

ФУНКЦИЯ КИПЯЧЕНИЕ T ~ 94 °C

Посредством этой функции можно поддерживать кипение в используемой посуде. Чтобы активировать функцию «Кипячение», после включения варочной панели коснитесь три раза сенсора специальных функций  выбранной конфорки. На дисплее появится надпись  и символ . Чтобы отключить функцию «Кипячение», коснитесь один раз сенсора специальных функций .

ФУНКЦИЯ ПАУЗА

Посредством этой функции можно приостановить работу всех конфорок. Чтобы активировать функцию «Пауза», после включения хотя бы одной конфорки коснитесь и удерживайте

палец на сенсоре пауза . На дисплее над сенсором паузы загорится символ , а на дисплеях всех конфорок появится надпись .

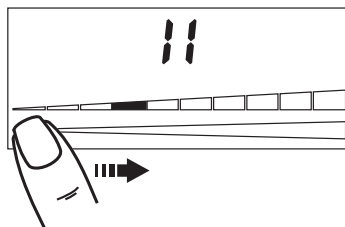


Рис. 16


Все сенсоры варочной панели становятся неактивными, за исключением сенсора паузы. Все конфорки выключатся.

Чтобы отключить функцию «Пауза», коснитесь сенсора .

На дисплее правой конфорки в течение нескольких секунд будет показываться бегущая индикация скользящей панели. Поставьте палец слева скользящей панели и проведите пальцем вправо.

Если не провести пальцем по скользящей панели в течение 5 секунд, панель вернется в состояние паузы.

ФУНКЦИЯ «ШЕФ-ПОВАР»

Функция активируется касанием сенсора «Шеф-повар» . При этом связанные конфорки автоматически объединяются в мост, на зонах приготовления устанавливаются следующие уровни мощности:

«SX» – низкая, «CNT» – средняя, «DX» – высокая.


Помните, что конфорки, на которых отсутствует посуда, практически не потребляют мощность, но они находятся во включенном состоянии.

При приготовлении просто переставляйте посуду с конфорки на конфорку.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО НАГРЕВА

Таблица 6

Уровень мощности нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9, P
Время автоматического нагрева, в секундах	40	72	120	176	256	432	120	192	-

Когда активируется функция автоматического нагрева, мощность конфорки устанавливается на 100 % (уровень ) на время, которое зависит от выбранного уровня мощности (см. таблицу 6). Как только закончится время автоматического нагрева, конфорка перейдет на выбранный ранее уровень мощности.

Активация автоматического нагрева:

При включенной панели, установите необходимый уровень мощности постоянного нагрева, и продолжайте удерживать палец на выбранном уровне мощности около 2,5 секунд. На дисплее появится буква „А”

На индикаторе уровня мощности данной конфорки поочередно будет загораться буква „А” и установленный уровень мощности.

Активный «Бустер» и «автоматический нагрев» можно включить на всех конфорках, но не одновременно. «Бустер» прекращает работу, если требуется активация «автоматического нагрева». И наоборот, если «автоматический нагрев» активирован и выбран «Бустер», то «автоматический нагрев» немедленно выключается на связанных конфорках.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ

Блокировка и разблокировка панели может быть осуществлена только сразу после включения панели. Состояние блокировки (символ [L]) отображается на 7-сегментном дисплее. Если конфорка горячая, [L] и [H] будут мигать попеременно.

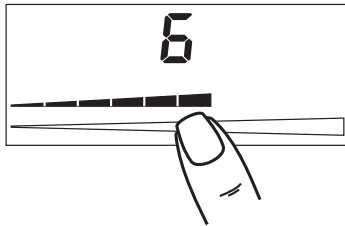


Рис. 17

Для включения блокировки нужно коснуться и удерживать сенсорные зоны «Шеф-повар»



и «Пауза»



, после звукового сигнала отпустить сенсорную зону «Шеф-повар» и коснуться ее еще раз.

Блокировка отключает все сенсоры за исключением «вкл/выкл». Функция блокировки не отключается выключением и включением панели.

Для отключения блокировки после включения панели нужно коснуться и удерживать



сенсорные зоны «Шеф-повар»



и «Пауза», после звукового сигнала отпустить

сенсорную зону «Пауза» и коснуться ее еще раз.

При однократной разблокировке (для одного приготовления пищи) при касании сенсоров

«Шеф-повар»



и «Пауза»







одновременно, отключается «блокировка от детей» для текущего сеанса приготовления пищи. После выключения панели и её последующего



включения панель сразу включается в режиме «блокировки от детей».



ТАЙМЕР


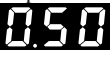


Таймер облегчает процесс приготовления пищи благодаря возможности запрограммировать время работы конфорки.




Чтобы активировать приготовление по таймеру, после включения хотя бы одной конфорки:

1. Коснитесь одновременно сенсоров таймера  и . На дисплее отображается индикатор времени . Символ таймера  рядом со значением мощности конфорки означает, что данная функция включена.

2. Сенсорами  или , установите время приготовления (удерживайте для быстрого изменения).





Дисплей настроен на «минуты. секунды». При первом касании сенсора таймера , будет задана 1 минута . Можно задать время меньше одной минуты:

- коснитесь сенсора таймера  от 1 до 5 раз, чтобы выбрать счетчик минут меньше одной минуты (от  до  секунд). При каждом касании сенсора таймера  время снижается на 10 секунд.

Если заданное время превышает 9 минут , под индикатором времени включается надпись , а дисплей будет перенастроен на «часы. минуты»  (максимальное время, на которое можно настроить таймер составляет 1 час 59 минут).

3. Приготовление по таймеру начнется через несколько секунд после последнего касания сенсоров.



По окончании заданного времени конфорка, для которой был установлен таймер, отключается, и включается звуковой сигнал.

4. Чтобы отключить звуковое оповещение, коснитесь сенсоров таймера  или . Можно активировать функцию одновременно для нескольких конфорок. Индикатор времени относится к той конфорке, которая выключится раньше и рядом со значением мощности которой символ таймера  горит в полный накал. Если рядом со значением мощности конфорки символ таймера  горит вполнакала, это значит, что для конфорки активирован таймер, но выключение произойдет позже.

По окончании времени приготовления, отключении конфорки и отключении звукового сигнала, индикатор времени будет показывать время до отключения следующей конфорки или отключится, если функция таймера не была активирована для других конфорок.



ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ ОТКЛЮЧЕНИЕ ТАЙМЕРА

Чтобы изменить время приготовления по таймеру во время обратного отсчета:

1. Удерживайте одновременно сенсоры таймера  и . Работа таймера будет прервана.

2. Сенсорами  или  измените заданное время приготовления.

Чтобы отключить функцию приготовления по таймеру во время обратного отсчета:

1. Удерживайте одновременно сенсоры таймера  и . Работа таймера будет прервана.

2. Удерживайте сенсор таймера , пока время приготовления не обнулится.

ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ НЕ ВКЛЮЧЕНА НИ ОДНА ИЗ КОНФРОК, ТАЙМЕР БУДЕТ РАБОТАТЬ КАК СЧЕТЧИК ВРЕМЕНИ. РАБОТА СЧЕТЧИКА НЕ ПРЕРЫВАЕТ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ КОНФРОК, А ТОЛЬКО СООБЩАЕТ ПОТРЕБИТЕЛЮ ЗВУКОВЫМ СИГНАЛОМ О ТОМ, ЧТО ЗАКОНЧИЛОСЬ ЗАДАННОЕ ВРЕМЯ.

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 °С.

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

Порядок монтажа:

1. Точно разметить на столешнице контур проема под варочную панель (рис. 18). Толщина столешницы - минимальная 30 мм, максимальная 50 мм.

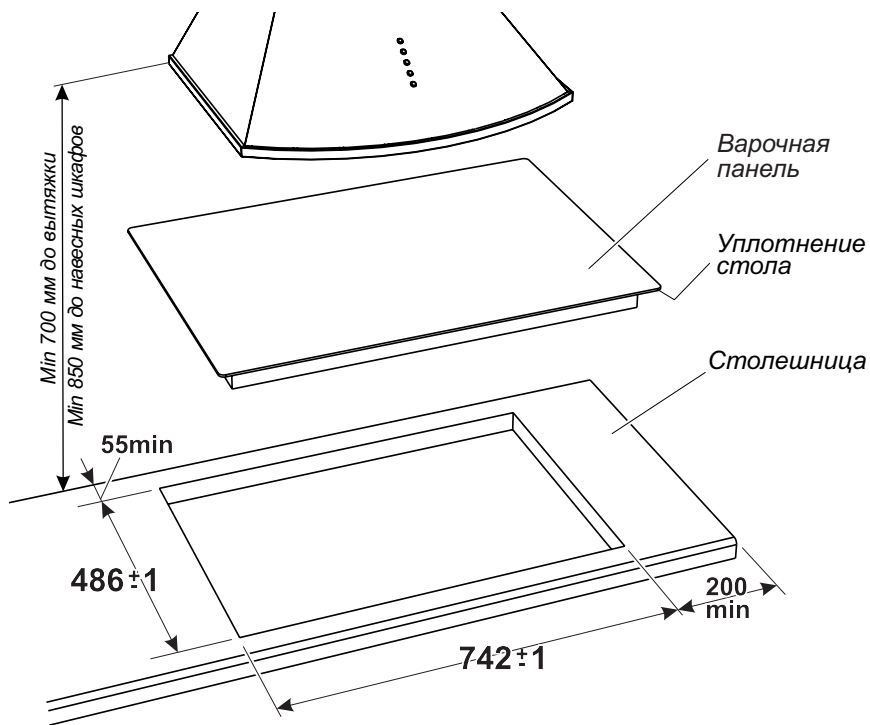


Рис. 18

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

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

4. Аккуратно вставить панель в проем.

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. 19.

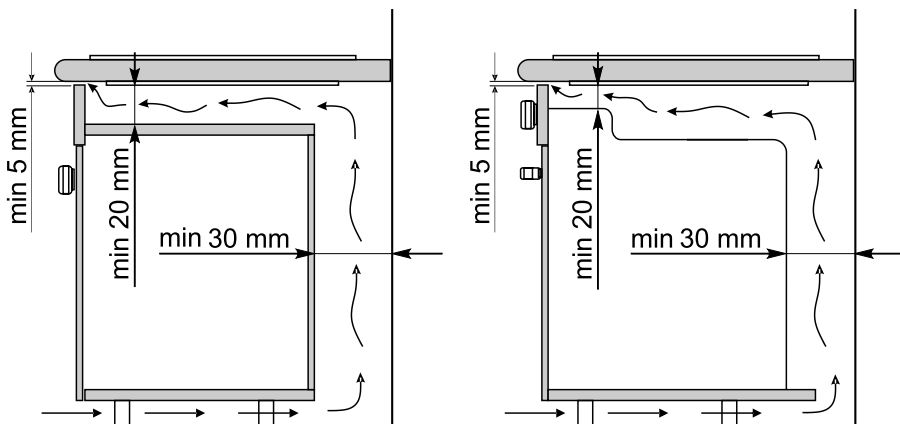


Рис. 19

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 НАНОСИТЬ 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. 20).

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!

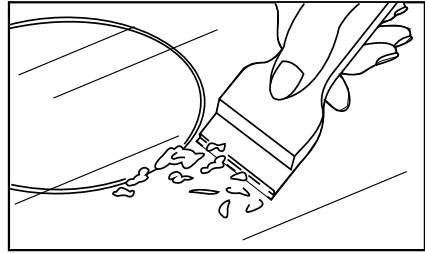


Рис. 20

8.2 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 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 7. Перед тем, как обратиться в отдел обслуживания клиента либо сервис, следует проверить следующее:

Таблица 7

Неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
1. Прибор не работает	- отключено электричество	- проверить предохранительные автоматические выключатели
2. Прибор не реагирует на касания сенсоров	- панель не включена;	- включить панель
	- касание сенсора было непродолжительным (менее 1 секунды);	- касаться 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
	- сенсоры закрыты либо загрязнены	- открыть либо очистить сенсоры
5. Прибор выключается	- после включения не активирована ни одна из функций панели в течении более чем 10 секунд	- повторно включить панель и активировать функцию без задержек
	- сенсоры закрыты либо загрязнены	- открыть либо очистить сенсоры

Продолжение таблицы 7

Неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
6. Конфорка выключается, на индикаторе светится «Н»	- активировалась функция «ограничение времени работы»	- повторно включить конфорку
	- сенсоры закрыты либо загрязнены	- открыть либо очистить сенсоры
	- 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 8:

Таблица 8

Код ошибки	Описание	Возможные причины	Устранение причин ошибки
Е/2	Превышена температура	1. Слишком высокая температура посуды или стеклокерамической пластины. 2. Слишком высокая температура электронного блока	Панель должна остыть
Е/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 с, и конфорку вновь можно будет использовать. Если ошибка будет возникать вновь – посуду необходимо заменить. 2. Индукционный блок должен быть заменен, если ошибка возникает без установленной на конфорку посуды.
Е/Н	Ошибка диагностики датчика индуктора	Недостаточное изменение температуры в течение 5 мин 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

ПВИ4323.00.0.000 РЭ[24]

