


Руководство пользователя


*Встраиваемая индукционная
варочная панель*


МНН 3013

Monsher

Monsher

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
ОБЗОР ПРОДУКТА	10
ПРИНЦИП РАБОТЫ	12
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	13
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	15
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	24
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	27
РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	29
УСТАНОВКА	32
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	38



Благодарим вас за выбор данного прибора.

Данное Руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности и указания по эксплуатации и обслуживанию вашего оборудования.

Перед эксплуатацией устройства внимательно прочтите данное Руководство пользователя и сохраните его для дальнейшего использования.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данное руководство является основой для безопасной эксплуатации вашего прибора!

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно прочтите данное руководство и следуйте всем его указаниям!

Производитель не несет ответственности за повреждения или неисправности, вызванные несоблюдением требований инструкции, неправильной установкой или ненадлежащим обращением!

НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

Опасность для жизни и риск нанесения ущерба!

Данный прибор может представлять потенциальную опасность для людей и окружающей среды из-за отсутствия необходимых условий или знаний для его эксплуатации!

Во избежание этого соблюдайте следующие указания!

- ☑ Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет и домашних животных!
- ☑ Дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями не должны эксплуатировать, чистить или обслуживать прибор, если они не находятся под присмотром или не получили инструкций относительно безопасной эксплуатации прибора от лица, ответственного за их безопасность, и не понимают связанных с этим опасностей!
- ☑ Не храните предметы, представляющие интерес для детей, над или за прибором! Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы!
- ☑ Прибор предназначен для бытового использования и предназначен для приготовления, разогрева и поддержания в теплом состоянии пищи и напитков. Используйте его исключительно по назначению!
- ☑ Прибор не предназначен для управления с помощью отдельного пульта дистанционного управления или с помощью внешнего коммутационного устройства!
- ☑ Для приготовления пищи всегда используйте термостойкую посуду, подходящую для индукционных варочных панелей!
- ☑ При первом включении варочной панели может появиться запах, а также небольшое скопление паров.

Это нормально и безвредно.

Проветрите помещение (не более 30 мин.).

- ☑ Неиспользуемое электрическое оборудование представляет собой угрозу для здоровья! Не оставляйте прибор включенным и отключайте его от сети, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного времени!

Общие предупреждения

ВНИМАНИЕ!

Опасность для жизни и здоровья!

- ☑ Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако если вы являетесь носителем кардиостимулятора или другого электрического имплантата (например, инсулиновой помпы), перед использованием этого прибора проконсультируйтесь со своим врачом или производителем имплантата, чтобы убедиться, что он не подвержен воздействию электромагнитного поля прибора! Несоблюдение этого указания может привести к смерти!
- ☑ Специалист по установке несет ответственность за исправность прибора.
Эксплуатация неисправного или поврежденного прибора может быть очень опасной! Перед эксплуатацией убедитесь, что изделие и его компоненты находятся в исправном состоянии! В случае неисправности или повреждения не используйте прибор, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисную службу или к квалифицированному специалисту.
- ☑ Храните упаковочные материалы, монтажные принадлежности и мелкие детали в недоступном для детей и домашних животных месте!
- ☑ При ремонте или обслуживании прибора неквалифицированным персоналом существует опасность поражения электрическим током и возникновения пожара!
- ☑ Такие работы могут выполняться только квалифицированными специалистами с соблюдением всех действующих правил техники безопасности, следуя инструкциям данного руководства. Перед проведением работ прибор должен быть отключен от электросети!
- ☑ Никогда не пытайтесь самостоятельно изменять конструкцию прибора, шнур питания или вилки и не разбирайте какие-либо части прибора, если это не указано в данном руководстве!
Прибор не содержит деталей, которые можно обслуживать!
- ☑ Края и части прибора могут быть острыми и могут стать причиной травм!
Соблюдайте осторожность при обращении с прибором, и при необходимости используйте перчатки или прихватки!
- ☑ При чистке варочной панели скребком, будьте осторожны и храните скребок в безопасном и недоступном для детей месте, во избежание получения травм!

ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током!

- ☑ Во избежание поражения электрическим током и повреждений отключите прибор от электросети во время установки, обслуживания или других работ с ним!

Перед использованием проверьте, соответствуют ли технические характеристики на заводской табличке прибора условиям эксплуатации в месте установки.

Если это не так, верните прибор в место приобретения! Если у Вас остались какие-либо сомнения, обратитесь к вашей электроснабжающей организации.

- ☑ Специалист по установке должен убедиться, что прибор подключен к исправной системе заземления в соответствии со всеми действующими нормами и что имеется легкодоступный разъединитель (предохранитель) с шириной контактного отверстия мин. 3 мм, который позволяет при необходимости полностью отключить прибор от сети!
- ☑ Изменения в системе электропитания должны выполняться только квалифицированным электриком! Для лиц, не имеющих соответствующей квалификации, существует опасность поражения электрическим током!
- ☑ Не используйте для подключения варочной панели разветвители или удлинители! Они не обеспечивают необходимой электрической безопасности!
- ☑ Попадание жидкостей или влаги на токопроводящие части может привести к короткому замыканию или поражению электрическим током! Не используйте для чистки прибора пароочиститель!
- ☑ Во избежание поражения электрическим током не работайте с прибором мокрыми или влажными руками и всегда надевайте обувь во время проведения технических работ!

ВНИМАНИЕ!

Опасность получения ожогов!

- ☑ Части прибора и посуда могут оставаться очень горячими даже после окончания приготовления!

Во избежание ожогов не касайтесь прибора пока он не остыл и не подпускайте детей к нему!

- ☑ Посуда и ручки посуды могут нагреваться во время приготовления!

Следите за тем, чтобы они не выступали над варочной поверхностью во время работы прибора, и при необходимости используйте перчатки или прихватки!

Обратите внимание, что мокрый или влажный текстиль лучше проводит тепло и может стать причиной ожогов!

- ☑ Во избежание проливания горячей пищи, не используйте деформированную посуду и следите за тем, чтобы ее ручки не выступали за край столешницы!
- ☑ Рекомендуем держать предметы, которые обладают ферромагнитными свойствами, вдали от варочной поверхности, т.к. они могут нагреваться. Предметы из золота и серебра не обладают ферромагнитными свойствами.

- ☑ Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки, так как они могут нагреться!

 ВНИМАНИЕ!

Опасность возникновения пожара!

- ☑ Во время приготовления варочная панель сильно нагревается! Будьте осторожны!
- ☑ Никогда не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы! Пища может выкипеть, пригореть, задымиться или загореться!

Особенно быстро воспламеняются продукты, содержащие жир, масло или спирт!

Поэтому нагревайте их на маленькой мощности!

В случае пожара отключите прибор и затушите пламя накрыв его крышкой или противопожарным полотном

Никогда не тушите горящее масло или жир водой! После тушения обратитесь к квалифицированному специалисту для проверки работоспособности прибора!

- ☑ Не нагревайте на варочной панели герметичные контейнеры или консервные банки! Они могут взорваться из-за возникающего при нагревании давления!

- ☑ Не ставьте на варочную панель НЕ термостойкие предметы, например, пластиковую посуду!

Она может загореться, расплавиться или деформироваться при приготовлении на варочной панели!

- ☑ Держите электроприборы и их шнуры питания вдали от варочной панели!
- ☑ Во избежание опасностей, никогда не оставляйте варочную панель включенной, когда она не используется! Всегда выключайте прибор и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды!
- ☑ Остатки пищи, жир и другие загрязнения могут загореться, воспламениться или вызвать задымление! Перед каждым использованием удаляйте загрязнения с варочной поверхности!
- ☑ Не храните легковоспламеняющиеся или взрывоопасные материалы вблизи варочной панели во избежание возгорания из-за повышения температуры окружающей среды возле варочной панели!

 ВНИМАНИЕ!

Повреждения и неисправности с опасностью для жизни!

Обратите внимание, что повреждения варочной панели могут быть очень опасным и привести к поражению электрическим током или травмам!

Чтобы избежать этого, следуйте приведенным ниже рекомендациям:

Во избежание повреждений и возгораний во время эксплуатации прибора, убедитесь, что все упаковочные и транспортировочные материалы были предварительно удалены!

- ☑ Во избежание повреждения шнура питания и связанных с этим опасностей, следите за тем, чтобы он не был пережат, сдавлен или перекручен и не соприкасался с горячими поверхностями, острыми краями и т.д.!

Не извлекайте вилку из розетки, тянув ее за шнур, а беритесь непосредственно за саму вилку!

- ☑ Во время работы варочной панели вблизи нее выделяются тепло и влага!

Убедитесь, что помещение хорошо проветривается!

При необходимости установите вытяжку!

Не устанавливайте варочную панель за дверью или кухонной гарнитурой!

- ☑ Не устанавливайте варочную панель в местах с повышенной температурой, рядом с газовой плитой или парафиновой лампой!

- ☑ Не устанавливайте варочную панель в местах с повышенной температурой, рядом с газовой плитой или лампами!

Возникающий при этом перепад температур может необратимо повредить прибор!

- ☑ Чтобы не повредить варочную панель, не прикасайтесь к ней украшениями или острыми предметами, и используйте только посуду с чистым и гладким дном!

Во избежание образования царапин и потертостей приподнимите посуду, чтобы переместить ее!

- ☑ Обеспечьте достаточное расстояние между посудой, панелью управления и краем варочной панели.

- ☑ Не нагревайте посуду без содержимого и следите за тем, чтобы она не нагревалась пустой!

- ☑ Дно посуды может деформироваться, а поверхность варочной панели может быть повреждена!

- ☑ Не используйте прибор в качестве поверхности для хранения или рабочей поверхности! Не кладите и не роняйте на варочную панель тяжелые предметы!

- ☑ Загрязнения и остатки пищи могут повредить варочную панель! Всегда держите варочную панель в чистоте!

Удаляйте пятна от сахара и сладостей как можно скорее, чтобы предотвратить их прилипание!

- ☑ Не используйте для чистки варочной панели агрессивные или абразивные чистящие средства, так как это может повредить поверхность.

- ☑ Следуйте инструкциям по чистке и уходу, приведенным в соответствующей главе!

- ☑ Держите намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) вдали от варочной панели, так как они могут быть подвержены воздействию электромагнитного поля прибора!

Утилизация и охрана окружающей среды



Не утилизировать вместе с бытовыми отходами (Маркировка WEEE)

Не выбрасывайте прибор как несортированный мусор.

Отнесите его в пункт сбора электрического и электронного оборудования для повторной переработки.

Для этого обратитесь к квалифицированному специалисту, который де-монтирует шнур питания.



Материал, подлежащий вторичной переработке

Отсортируйте компоненты прибора по типу отходов и утилизируйте их в соответствии с требованиями местного законодательства.



Перерабатываемый материал

Отсортируйте компоненты прибора по типу отходов и утилизируйте их в соответствии с прилагаемыми инструкциями по сортировке.

Общие примечания по утилизации

- ✓ Неправильная утилизация может угрожать окружающей среде и здоровью людей. Обеспечив надлежащую утилизацию прибора, вы защищаете окружающую среду.
- ✓ Используемые упаковочные материалы подлежат вторичной переработке, чтобы сократить потребление сырья и количество отходов. Утилизируйте их соответствующим образом.
- ✓ Информацию о способах утилизации и переработке можно получить у представителей органов власти, компании по утилизации отходов или в месте, где был приобретен данный продукт.

Примечание о защите окружающей среды путем экономии энергии

- ✓ Следуйте рекомендациям по приготовлению пищи, приведенным в данном руководстве, чтобы экономить электроэнергию и тем самым способствовать защите окружающей среды.

Примечания по транспортировке

Если вам необходимо перевезти прибор после распаковки, соблюдайте следующие инструкции:

- ✓ Сохраняйте оригинальную упаковку изделия и всегда транспортируйте прибор в ней в том же виде, в каком он был приобретен.
- Обращайте внимание на нанесенные на упаковку маркировки.
- Если оригинальная упаковка отсутствует:

- ☑ Закрепите все отсоединяемые детали так, чтобы они не могли соприкасаться друг с другом.
- ☑ Избегайте любого воздействия на изделие и его компоненты и при необходимости примите соответствующие меры защиты.
- ☑ Перевозите прибор в горизонтальном положении.

Инструкции по хранению

Если вам необходимо хранить прибор в течение определенного периода времени, соблюдайте следующие инструкции:

- ☑ Упакуйте прибор в оригинальную картонную или аналогичную упаковку и закрепите коробку клейкой лентой.
- ☑ Выберите сухое и чистое место для хранения.
- ☑ Убедитесь, что прибор находится в горизонтальном положении.
- ☑ Ничего не ставьте на упаковку.
- ☑ Не храните прибор рядом с химически агрессивными или едкими веществами, во избежание образования коррозии.
- ☑ Регулярно проверяйте прибор на наличие видимых повреждений во время хранения и при необходимости замените упаковку.

ОБЗОР ПРОДУКТА

Свойства и конструкция прибора

Габариты варочной панели:

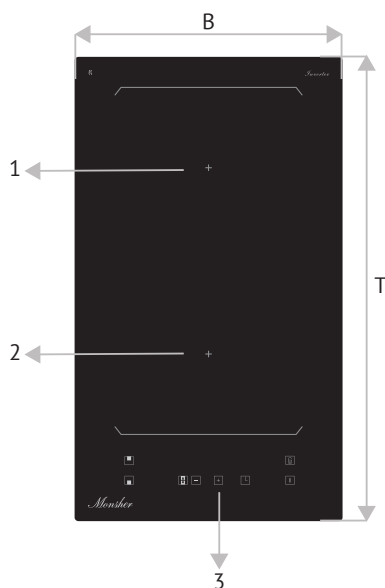
В	Ширина	300 мм
Т	Глубина	520 мм
	Высота	58 мм

Диаметр и мощность зон приготовления:

1	Зона приготовления 1	Ø 160 мм / 1500 Вт
2	Зона приготовления 2	Ø 180 мм / 1800 Вт

Панель управления (Сенсорное управление)

3	Сенсорные кнопки со светодиодным дисплеем; Описание и принцип работы см. в соответствующей главе
---	---



Функции

(как пользоваться данными функциями см. соответствующую главу)

Flexi-zone:

- ☑ Объединение двух зон приготовления для использования посуды прямоугольной/овальной формы по всей площади зоны приготовления и эффективного потребления электроэнергии.

Таймер:

Доступные функции:

- ☑ Таймер с функцией отключения одной или нескольких зон приготовления по истечению заданного времени.
- ☑ Таймер с функцией оповещения.

Блокировка панели управления/блокировка от детей:

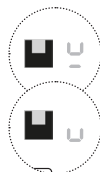
- ☑ Деактивация всех элементов управления, кроме кнопки включения/выключения.

Автоматические функции

Автоматическое определение посуды, подходящей для индукционной варочной панели

Если используется неподходящая посуда (см. «Подходящая посуда») или на варочной панели находятся посторонние предметы (например, столовые приборы, ключи и т.д.), через одну минуту прибор переходит в режим ожидания.

Если в течение одной минуты после включения зоны приготовления не будет обнаружена посуда, подходящая для индукционного нагрева, зона приготовления автоматически отключается (индикация:  и  поочередно).



Это предотвращает нарушения в работе прибора.

Защита от перегрева

Встроенный вентилятор охлаждает индукционную варочную панель во время работы, а также некоторое время после отключения прибора.

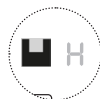
Чтобы предотвратить повреждение прибора, встроенный датчик температуры контролирует температуру варочной панели.

Если температура слишком высока, варочная панель автоматически отключается.

Предупреждение об остаточном тепле

Если зона приготовления работала некоторое время и все еще остается горячей, об этом сигнализирует символ на индикаторе соответствующей зоны приготовления.

Когда поверхность остынет до безопасной температуры, символ H исчезнет.



Это также можно использовать в качестве энергосбережения: Если вы хотите подогреть посуду, используйте ту зону приготовления, символ остаточного тепла которой все еще активен.

Автоматическое отключение

Для вашей безопасности и, например, если вы забыли выключить варочную панель, она автоматически выключится через определенное время:

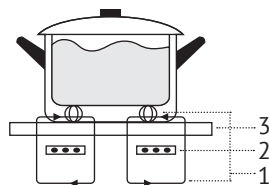
Уровень нагрева	Время
1-2	6 часов
3-4	5 часов
5	4 часа
6-9	1.5 часа

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Принцип работы индукционной варочной панели

Индукционная варочная панель - это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления пищи.

Благодаря электромагнитным колебаниям (1), создаваемым индукционными катушками под зонами приготовления (2), тепло, необходимое для приготовления пищи, генерируется непосредственно на дне посуды, а не путем нагрева варочной поверхности.



Стеклокерамическая поверхность (3) становится горячей потому, что в конечном итоге нагревается от посуды.

По сравнению с другими типами варочных панелей это значительно сокращает время приготовления пищи и исключает потерю тепла.

Используйте высококачественную посуду!

Если посуда убрана с зоны приготовления или не соответствует необходимым требованиям (см. «Подходящая посуда...»), срабатывает датчик автоматического обнаружения посуды, и зона приготовления отключается (подробное описание см. в соответствующих разделах).

Таким образом, как правило, отсутствует опасность случайного оставления зоны приготовления включенной.

Тем не менее, всегда выключайте зоны приготовления и варочную панель.

Возможные звуки во время эксплуатации прибора

Во время и после работы индукционной варочной панели могут быть слышны посторонние звуки, кроме сопутствующих звуковых сигналов панели управления – это не является дефектом:

Свист: Работа вентилятора охлаждения (также после выключения варочной панели)

🔊 ПРИМЕЧАНИЕ: Работа вентилятора необходима для бесперебойной работы прибора! Не отключайте прибор от сети электропитания при работающем вентиляторе!

Чтобы избежать нарушений в работе прибора, обеспечьте достаточную температуру окружающей среды и хорошую вентиляцию!

Щелчки: Переключение реле в электрических платах прибора

Гул: Индукционный шум при работе на высокой мощности нагрева

(Уровень шума снижается или исчезает при установке более низкого уровня нагрева)

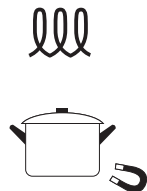
Треск: Звук нагрева посуды (если посуда состоит из разных слоев металла)

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Подходящая посуда

Для обеспечения безопасной и эффективной работы варочной панели используйте только ту посуду, которая подходит для индукционных варочных панелей (с дном из ферромагнитного материала)!

При покупке обратите внимание на соответствующую маркировку (например, символ катушки).



Общая информация:

Ферромагнитная посуда также подходит для индукционных варочных панелей.

Пригодность посуды для индукционных варочных панелей

Доля ферромагнитных частиц варьируется в разных видах посуды.

Чем выше эта доля, тем выше эффективность индукционного нагрева и тем больше гарантия правильной работы прибора, а также срабатывания датчика автоматического обнаружения посуды (см. соответствующие разделы).

Например, посуда из нержавеющей стали в большинстве случаев не пригодна, если она специально не изготовлена для индукционного типа нагрева.

Чугунная посуда с неровным дном или индукционная посуда низкого качества также могут влиять на работу прибора. Это также относится, например, к алюминиевым кастрюлям/сковородам с приклеенным ферромагнитным дном или посуде, дно которой изготовлено из разных материалов.

Общая информация

Ферромагнитное дно посуды расширяется при нагревании. Поэтому качественная посуда никогда не бывает абсолютно плоской, а слегка изогнута внутрь, чтобы после нагрева оно плотно прилегало к зоне приготовления и обеспечивало эффективный нагрев.

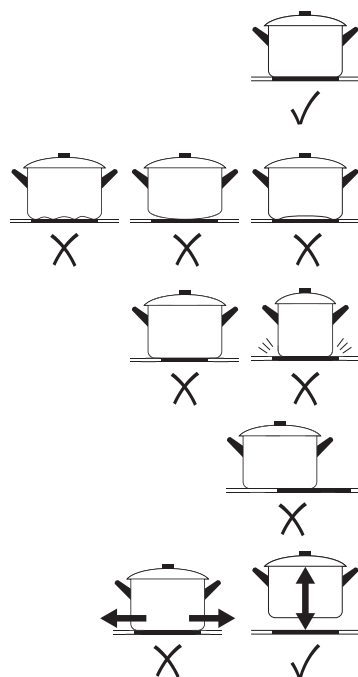
Правильное использование посуды

💡 ВНИМАНИЕ!

Опасность нанесения ущерба!

Перед использованием посуды убедитесь, что ее дно чистое! Загрязнения могут повредить варочную панель!

- ☑ Используйте только посуду, подходящую для стеклокерамических поверхностей и индукционного нагрева.
- ☑ Не нагревайте пустую посуду или следите за тем, чтобы она не накаливалась!
- ☑ Убедитесь, что дно посуды гладкое и плотно прилегает к стеклу!
- ☑ Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном!
- ☑ Используйте посуду, диаметр дна которой максимально соответствует размеру выбранной зоны приготовления и составляет не менее 120 мм.
- ☑ Всегда ставьте посуду в центр зоны приготовления.
- ☑ Всегда поднимайте посуду. Не толкайте ее, чтобы не поцарапать поверхность прибора!



Распаковка и подготовка прибора к эксплуатации

- ☑ При распаковке прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке!

💡 ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травм и поражения электрическим током!

Если вы заметили какие-либо повреждения прибора, шнура питания или других частей, не подключайте его и не эксплуатируйте! Это может быть очень опасно! Обратитесь в сервисную службу.

- ☑ Мы рекомендуем записать серийный номер на первой странице данного руководства для последующего обращения в сервисную службу.
- ☑ После установки прибора (см. соответствующие разделы), перед его использованием убедитесь, что все упаковочные материалы, наклейки и защитные пленки при транспортировке были удалены с прибора и утилизированы, а все оставшиеся мелкие детали, например, монтажные материалы, хранятся в безопасном и недоступном для детей месте!

ВНИМАНИЕ!

Опасность удушения!

Мелкие детали, упаковочные материалы и т.д. могут быть очень опасны. Всегда храните их в недоступном для детей и домашних животных месте.

Перед эксплуатацией варочной панели очистите ее, как описано в соответствующей главе. Убедитесь, что варочная поверхность полностью чистая и на ней нет остатков транспортировочных материалов и т.п.!

Ввод варочной панели в эксплуатацию

- ☑ Вводите прибор в эксплуатацию только в том случае, если он находится в исправном состоянии и был правильно установлен квалифицированным специалистом!
- ☑ Соблюдайте все указания раздела «Эксплуатация».

Появление запаха и дыма при первом включении

При первом включении варочной панели может появиться запах, а также легкий дым. Это нормально и безвредно; однако в этом случае пока не разогревайте на приборе пищу и проветривайте помещение, пока дым и запах не рассеются (не более 30 мин.). После этого вы можете использовать прибор.

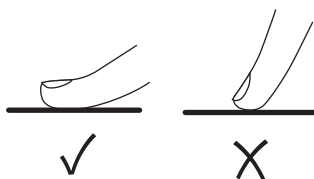
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Сенсорное управление

Панель управления варочной поверхности состоит из сенсорных кнопок, реагирующих на прикосновение:

- ☑ Не прикладывайте усилия при нажатии на кнопку. Достаточно легкого прикосновения.
- ☑ Касайтесь только одной сенсорной кнопки.
- ☑ Используйте подушечку пальца, а не кончик (см. изображение).
- ☑ После нажатия на кнопку, раздается звуковой сигнал.

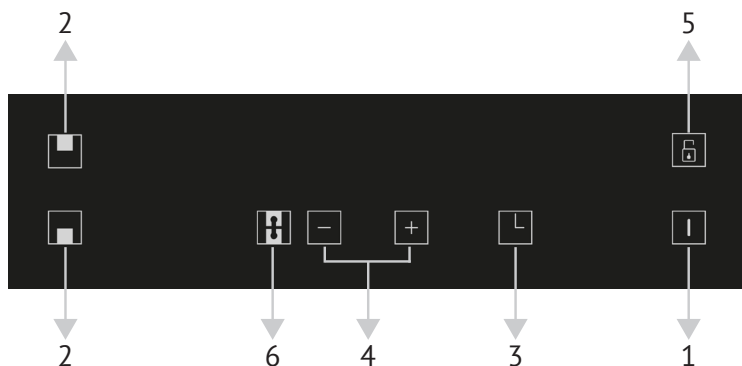
- ☑ Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой. Даже тонкий слой воды может затруднить или сделать невозможным работу сенсорного управления.
- ☑ Не кладите на панель управления посторонние предметы.
- ☑ Во время использования убедитесь, что между посудой и сенсорными элементами управления есть достаточное расстояние, чтобы избежать неисправностей!



Панель управления и дисплей

Ниже приводится описание символов дисплея и основных функций.

Подробные инструкции по эксплуатации см. в следующих разделах.



Символ

1		Вкл./Выкл.	Включение и выключение варочной панели
2		Зона приготовления 1 Зона приготовления 2	Выбор зоны приготовления
3		Таймер	Настройка таймера в качестве обратного отсчета или таймера с автоматическим отключением
4		Увеличение/Уменьшение	Регулировка мощности выбранных зон приготовления / Установка времени таймера
5		Блокировка	Блокировка/разблокировка панели управления (кроме кнопки включения/выключения)
6		Flexi-zone	Активация функции Flexi-zone

Дисплей

2.2		Зона приготовления
		Мощность нагрева выбранной зоны приготовления
		Индикация остаточного тепла Не касайтесь варочной панели!
		На варочной панели нет подходящей посуды (автоматическое обнаружение посуды)
		Обозначение зоны приготовления, к которой относится индикация таймера (точка рядом с индикацией мощности)
4.2		Таймер
		Установка времени таймера/индикация обратного отсчета до автоматического выключения

4.2	--	Таймер обратного отсчета истек/таймер выключен
	Lo	Блокировка от детей активирована
	E1 E2	Коды ошибок (более точную информацию по обозначениям кодов ошибок можете найти в разделе «руководство по устранению неисправностей»)

Эксплуатация и настройка

Включение и подготовка к приготовлению

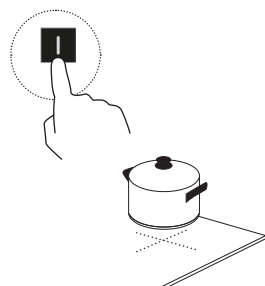
- ✓ Нажмите кнопку Вкл./Выкл. 

После включения прозвучит сигнал, и на дисплее отобразится -- или Lo.

Варочная панель перешла в режим ожидания.

- ✓ Теперь поставьте подходящую посуду по центру на выбранную зону (зоны) приготовления.

Убедитесь, что поверхность зоны приготовления и дно посуды чистые и сухие!

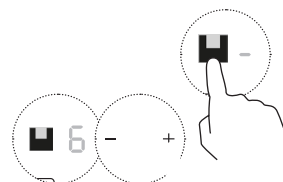


Регулирование мощности нагрева

- ✓ Выберите зону приготовления.
- ✓ Пока мигает индикатор выбранной зоны приготовления, установите необходимый уровень мощности (1-9) для выбранной зоны приготовления с помощью кнопок — и +.

👉 ПРИМЕЧАНИЕ:

- ✓ Если в течение одной минуты после включения ни для одной из зон приготовления не был установлен уровень мощности нагрева, варочная панель автоматически выключается.
- ✓ Во время приготовления уровень мощности нагрева можно изменить в любое время.



Примечание по датчику автоматического обнаружения посуды

Варочная панель оснащена датчиком автоматического обнаружения посуды (описание см. в разделе «Подходящая посуда»).

При попытке установить настройки для зоны приготовления, на которой не была обнаружена подходящая посуда, зона приготовления не включится, а на дисплее зоны приготовления будут попеременно отображаться символы  и .

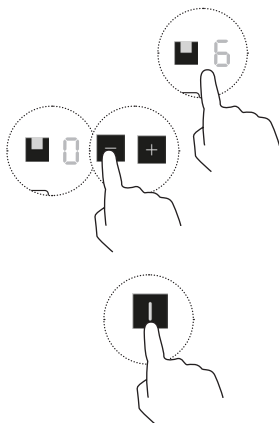
Это может произойти по следующим причинам:

- ✓ Используемая посуда не подходит для индукционного типа нагрева.
- ✓ Посуда находится не на той зоне приготовления, которой вы управляете.
- ✓ Посуда находится не в центре зоны приготовления.
- ✓ Диаметр дна используемой посуды слишком мал. Через одну минуту, если посуда не будет обнаружена, соответствующая зона приготовления автоматически отключится.



Выключение зон приготовления

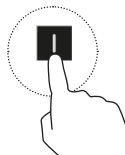
- ✓ Выберите кнопку той зоны приготовления, которую вы хотите отключить.
- ✓ Пока мигает индикация зоны приготовления, удерживайте кнопку зажатой, пока на дисплее не появится индикация .



Выключение варочной панели

- ✓ Нажмите кнопку Вкл./Выкл. .

Когда все индикации на дисплее погаснут (за исключением индикации остаточного тепла), варочная панель выключится.



ОСТОРОЖНО!

Опасность получения ожогов!

Используемые зоны приготовления могут оставаться очень горячими даже после выключения и могут привести к ожогам!

Не прикасайтесь к поверхности прибора до тех пор, пока она не остынет до безопасной температуры и не погаснет предупреждение об остаточном тепле (Символ  на дисплее зоны приготовления)!



Обратите внимание, что данная индикация гаснет в случае перебоев в подаче электроэнергии, и индикация остаточного тепла больше не будет отображаться.

Экономия энергии благодаря функции индикации остаточного тепла

Данную функцию также можно использовать в качестве энергосбережения: Если вы хотите подогреть посуду, используйте ту зону приготовления, символ остаточного тепла которой все еще активен.

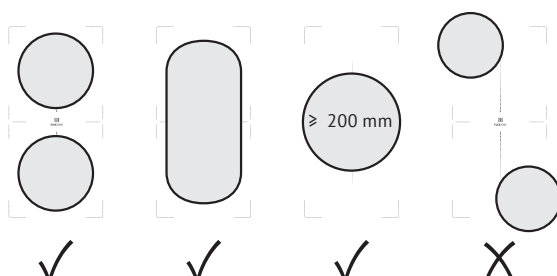
Функция flexi-zone

Передняя и задняя зона приготовления (зоны приготовления 1+2) образуют Flexi-zone, т.е. они могут работать как две независимые зоны или объединяться вместе в одну большую зону приготовления.

👉 ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Всегда следите за тем, чтобы посуда располагалась по центру Flexi-zone. При использовании посуды большого размера следите за тем, чтобы она покрывала обе зоны приготовления.

Обратите внимание на следующее изображение:

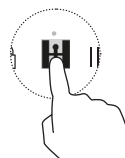


Активация Flexi-zone

- ☑ Чтобы включить Flexi-zone, нажмите кнопку **II** на панели управления.

Точка, загорающаяся над кнопкой, означает активацию функции Flexi-zone.

- ☑ Уровень мощности можно регулировать с помощью кнопок на панели управления.



Деактивация Flexi-zone

- ☑ Чтобы отключить Flexi-zone, нажмите кнопку **II** на панели управления, точка над кнопкой Flexi-zone погаснет.
- ☑ Установленный уровень мощности сохранится на обе зоны приготовления после отключения функции Flexi-zone.

Таймер

Таймер можно использовать в качестве двух функций:

- ✓ Таймер с функцией отключения одной или нескольких зон приготовления по истечению заданного времени
- ✓ Таймер с функцией оповещения

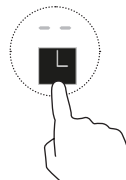
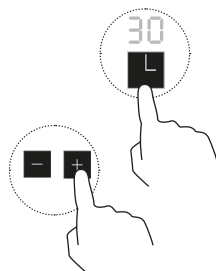
Таймер с функцией оповещения

Чтобы настроить таймер таким образом, чтобы по истечении заданного времени раздавался звуковой сигнал, выполните следующие действия:

- ✓ Убедитесь, что варочная панель включена.
- ✓ Нажмите кнопку таймера  (без выбора зоны приготовления). На дисплее отобразится индикация 30.
- ✓ Отрегулируйте время значения десятков минут, используя кнопки — и +.
- ✓ Через 3 секунды без проведения каких-либо действий автоматически подтверждается установка значений десятков минут и начинает мигать индикация единиц минут.

Настройте это значение с помощью кнопок — и +.

- ✓ Еще через 3 секунды без проведения каких-либо действий автоматически подтверждается заданная настройка времени. Начинается обратный отсчет, и на дисплее таймера отображается время, оставшееся до срабатывания звукового оповещения.
- ✓ По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал. Это оповещение никак не влияет на работу зон приготовления.
- ✓ Для отмены звукового оповещения нажмите кнопку  несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикация --.

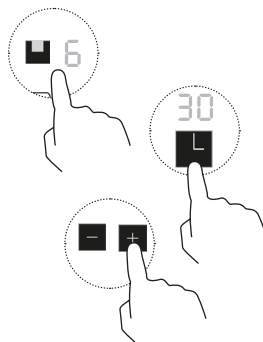


Таймер с функцией отключения одной или нескольких зон приготовления по истечению заданного времени

Чтобы настроить таймер таким образом, чтобы по истечении заданного времени зона приготовления автоматически отключалась, выполните следующие действия:

- ✓ Выберите зону приготовления, для которой вы хотите активировать таймер с автоматическим отключением, и установите желаемый уровень мощности.
- ✓ Пока мигает индикатор зоны приготовления, нажмите кнопку таймера .

На дисплее отобразится индикация 30.



- ☑ Через 3 секунды без проведения каких-либо действий автоматически подтверждается установка значений десятков минут и начинает мигать индикация единиц минут. Настройте это значение с помощью кнопок — и +.
 - ☑ Еще через 3 секунды без проведения каких-либо действий автоматически подтверждается заданная настройка времени. Начинается обратный отсчет, и на дисплее таймера отображается оставшееся время.
- Над выбранной зоной приготовления появится точка (индикация выбранной зоны).



⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность получения травм и возгорания!

- ☑ При приготовлении без присмотра пища может выкипеть, пригореть и загореться! Не используйте таймер, если вы не можете контролировать процесс приготовления!
- ☑ По истечении установленного времени соответствующая зона приготовления автоматически отключается.

👉 ПРИМЕЧАНИЕ:

Таймер не влияет на другие зоны приготовления.

В качестве таймера с автоматическим отключением для обеих зон приготовления

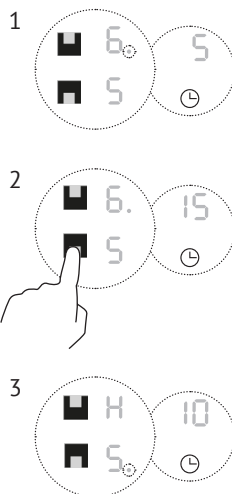
- ☑ Если вы хотите активировать таймер для обеих зон приготовления, выполните следующие действия.
- ☑ Если таймер активирован для обеих зон приготовления, на дисплее таймера всегда отображается меньшее оставшееся время.

Точка, загорающаяся рядом с индикатором мощности нагрева, обозначает зону приготовления.

Пример см. на изображении (1):

Зона приготовления 1: Уровень мощности 6, оставшееся время 5 мин. Зона приготовления 2: Уровень мощности 5, оставшееся время 15 мин.

- ☑ Чтобы показать оставшееся время для другой зоны приготовления, нажмите кнопку другой зоны приготовления (2).
- ☑ По истечении меньшего заданного времени соответствующая зона приготовления выключается, индикация времени переключается на другое оставшееся время, а на соответствующей индикации мощности нагрева появляется индикация точки. Пример см. на изображении (3):



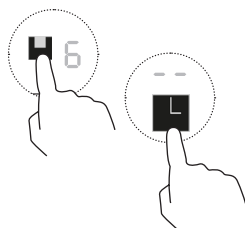
Зона приготовления 1: Зона приготовления выключена, время истекло.

Зона приготовления 2: Уровень мощности 5, оставшееся время 10 мин.

- ☑ Когда оставшееся время истекает, соответствующая зона приготовления также отключается, а индикация времени гаснет.

Деактивация и изменение настроек таймера

- ☑ Чтобы деактивировать таймер, нажмите кнопку выбора варочной зоны, для которой необходимо деактивировать таймер.
- ☑ Нажмите кнопку таймера **L**.
Установка таймера деактивируется.
- ☑ Чтобы изменить настройку таймера, сбросьте его, как описано выше.



Блокировка панели управления/Блокировка от детей

Чтобы предотвратить непреднамеренные действия (например, случайное включение зон приготовления детьми), вы можете заблокировать панель управления.

Выключение варочной панели при активированной блокировке: Даже когда панель управления заблокирована, кнопка Вкл./Выкл. **I** активна.

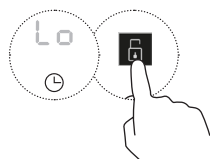
Таким образом, вы можете отключить варочную панель в экстренной ситуации. Однако при последующем включении прибора необходимо сначала разблокировать его.

Чтобы активировать функцию блокировки, выполните следующие действия:

Блокировка

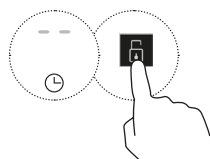
- ☑ Нажмите кнопку блокировки **6**.
- ☑ На дисплее отобразится **L 0** или **L 0** и оставшееся время таймера поочередно.

Панель управления заблокирована, кроме кнопки Вкл./Выкл. **I**



Разблокировка

- ☑ Убедитесь, что варочная панель включена.
- ☑ Нажмите кнопку блокировки **6**, удерживайте кнопку в течение трех секунд.
- ☑ Индикация **L 0** исчезнет.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ВНИМАНИЕ!

Опасность получения ожогов!

Варочная панель, посуда, готовящееся блюдо на варочной поверхности сильно нагреваются во время приготовления и прикосновение к ним может вызвать ожоги!

Соблюдайте осторожность во время приготовления и при необходимости используйте прихватки! Будьте осторожны!

Не используйте варочную панель в качестве поверхности для хранения!

Во время приготовления не подпускайте детей и домашних животных к прибору.

Не выливайте жидкости на нагретую варочную панель! Образуется пар - это может привести к ожогам!

Перепад температуры также может привести к повреждению варочной панели!

ВНИМАНИЕ!

Опасность возникновения пожара!

Масла, жиры, спирт или продукты, содержащие их, быстро нагреваются и могут самовоспламеняться при очень высоких температурах!

Пища может подгореть, образовать вредное задымление или загореться! Не оставляйте прибор без присмотра!

Во избежание воспламенения следите за тем, чтобы пища не пригорала!

В случае возгорания отключите питание и накройте пламя крышкой, противопожарным полотном! Никогда не тушите горящее масло или жир водой!

Энергоэффективная эксплуатация прибора

Ваш прибор соответствует всем самым современным стандартам, и его энергопотребление уже в значительной степени оптимизировано с технической точки зрения.

Для того чтобы потребление энергии было как можно меньше во время использования, дополнительно соблюдайте следующие указания:

- ☒ Всегда выбирайте посуду, размер которой максимально соответствует количествуготавливаемой пищи.
- ☒ Чтобы максимально эффективно использовать нагрев, используйте зону приготовления, которая максимально соответствует диаметру вашей посуды, или выбирайте посуду, которая соответствует диаметру зоны приготовления, которую вы хотите использовать.

Убедитесь, что посуда расположена по центру зоны приготовления.

- ☒ Убедитесь, что дно посуды ровное, в противном случае увеличится расход энергии.
- ☒ Поставьте посуду на варочную панель перед включением варочной панели.

- ☑ По возможности накройте посуду подходящей, плотно прилегающей крышкой, в идеале - стеклянной.

При приготовлении пищи без крышки уходит значительно больше энергии.

- ☑ Перед приготовлением размораживайте замороженные продукты при комнатной температуре или в холодильнике.
- ☑ Начните готовить на высокой мощности, уменьшите ее, как только блюдо нагреется, и выключите зону за 5-10 минут до окончания приготовления, чтобы использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию.
- ☑ Чтобы разогреть несколько блюд подряд, используйте одну и ту же зону (зоны) приготовления, и задействуйте функцию остаточного тепла. Для этого следите за индикацией остаточного тепла на зонах приготовления.
- ☑ Если вы больше не используете зону приготовления, всегда выключайте ее.
- ☑ Чтобы избежать повышенного расхода энергии из-за загрязнения зон приготовления и посуды, всегда держите их в чистоте.

Уровни мощности нагрева

Мощность нагрева	Подходит для
1-2	☑разогрев небольшого количества пищи ☑растопливание шоколада, сливочного масла ☑продукты, которые быстро пригорают ☑медленное нагревание
3-4	☑разогрев ☑приготовление риса/круп/бобовых
5-6	☑приготовление блинов ☑приготовление овощей/рыбы на пару ☑тушение
7-8	☑пассерование ☑приготовление макаронных изделий (пасты)
9	☑фритюр ☑обжаривание ☑доведение супа до кипения/кипячение воды

ПРИМЕЧАНИЕ:

Приведенная выше информация носит рекомендательный характер и может меняться в зависимости от качества продуктов и посуды.

Чтобы определить оптимальную мощность нагрева в каждом конкретном случае, мы рекомендуем сначала выбрать следующий меньший из указанных уровней мощности, и затем, при необходимости, увеличить мощность нагрева.

Рекомендации по приготовлению здоровой пищи

- ☑ Чтобы максимально сохранить питательную ценность продуктов, не готовьте их дольше, чем это необходимо.
- ☑ Используйте таймер, например, для установки оптимального времени приготовления.

Приготовление (отваривание) риса

- ☑ Под отвариванием понимается процесс приготовления в горячей воде чуть ниже точки кипения, около 85°C и не выше 95°C.
- ☑ Он особенно подходит для приготовления супов и тушеных блюд, а также соусов.
- ☑ Для приготовления некоторых блюд, например, риса, может потребоваться более высокая, чем самая минимально необходимая для отваривания температура.

Обжарка стейка

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

- ☑ Выдержите мясо при комнатной температуре в течение примерно 20 минут до начала процесса приготовления.
- ☑ Разогрейте сковороду с толстым дном.
- ☑ Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Добавьте небольшое количество растительного масла непосредственно на горячую сковороду, а затем положите в нее мясо.
- ☑ В процессе приготовления стейк следует переворачивать только один раз. Точная длительность приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время тепловой обработки может составлять от 2 до 8 минут на каждую сторону. Надавите на стейк, чтобы определить степень его готовности: чем он плотнее, тем сильнее прожарен.
- ☑ Перед подачей блюда на стол оставьте стейк «отдохнуть» на теплой тарелке в течение нескольких минут, чтобы он стал еще нежнее.

Обжаривание при непрерывном помешивании

- ☑ Выберите подходящую для стеклокерамической панели сковороду типа «ВОК» с плоским дном или обычную большую сковороду.
- ☑ Подготовьте все ингредиенты и кухонные принадлежности. Обжаривать и помешивать следует быстро. Если вам необходимо приготовить большое количество еды, готовить ее следует маленькими порциями.
- ☑ Предварительно разогрейте сковороду и добавьте в нее две столовые ложки масла.
- ☑ Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.

- ☑ Обжарьте овощи при непрерывном помешивании. Когда овощи разогреются, но будут все еще недостаточно мягкими, уменьшите мощность нагрева, затем добавьте в сковороду мясо и соус.
- ☑ Аккуратно перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.
- ☑ Сразу же подавайте готовое блюдо.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током!

Попадание влаги на компоненты, находящиеся под напряжением, может привести к поражению электрическим током и/или короткому замыканию! Не используйте парочистители!

ОСТОРОЖНО!

Опасность получения ожогов!

Прикосновение к горячим поверхностям или образовавшийся пар могут вызвать ожоги или привести к травмам! Всегда выключайте варочную панель перед очисткой, используйте прихватки, и дайте варочной панели остыть до безопасной температуры!

ВНИМАНИЕ!

Опасность нанесения ущерба!

Не используйте для чистки абразивные или кислотные чистящие средства, острые или заостренные предметы, за исключением специально предназначенных для этого скребков для варочных поверхностей!

В противном случае они могут повредить стеклокерамическое покрытие и панель управления! Перед использованием ознакомьтесь с инструкциями производителя чистящих средств и посуды!

Не выливайте холодные жидкости на горячую варочную панель!

Возникающий при этом тепловой удар может привести к повреждению прибора!

Остатки чистящих средств могут повредить варочную панель! Всегда начисто протирайте варочную панель!

Чтобы ваша варочная панель выглядела хорошо и была полностью исправна, ухаживайте за ней. Всегда держите варочную панель и посуду в чистоте.

Повседневные загрязнения (отпечатки пальцев, пятна и перелившиеся остатки при приготовлении несладких блюд)

Отключите варочную панель от сети электропитания и дождитесь пока погаснет индикация остаточного тепла.

- ☑ Нанесите чистящее средство, предназначенное для ухода за варочными панелями, на стеклокерамическую поверхность, пока она еще теплая, но не горячая.
- ☑ Протрите и вытрите насухо мягкой тканью или бумажным полотенцем.
- ☑ Тщательно очистите варочную панель чистой водой и удалите все остатки чистящих средств.

Переливание блюда через край посуды во время кипения, расплавления пищи, разлив горячих и сладких блюд на стеклокерамическую поверхность

- ☑ Отключите варочную панель от сети электропитания! Как можно быстрее удалите остатки пищи с помощью скребка для стеклокерамических варочных панелей. При этом будьте осторожны – конфорки могут быть горячими.
- ☑ Удерживая скребок под углом 30°, счистите загрязнения на полностью остывшую часть варочной панели.

⚠ ОСТОРОЖНО!**Риск получения травм!**

Опасность порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его в закрытом виде в недоступном для детей и животных месте!

- ☑ Уберите загрязнения и остатки пищи с помощи тканевой салфетки или бумажного полотенца.

Попадание капель на сенсорную панель управления

- ☑ Отключите варочную панель от сети электропитания.
- ☑ Уберите остатки пищи с помощью любого впитывающего материала.
- ☑ Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тканью или губкой.
- ☑ Насухо протрите панель управления бумажным полотенцем.

👉 ПРИМЕЧАНИЕ:

При наличии жидкости на панели управления варочная панель может самостоятельно выключаться и издавать звуковые сигналы, а сенсорные кнопки управления могут работать ненадлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током, получения травм и повреждений!

Не используйте прибор в случае, если он поврежден или неисправен! Это может быть очень опасно, особенно, если повреждена стеклокерамическая поверхность!

Ремонт и внесение изменений в конструкцию прибора очень опасны для людей, не имеющих соответствующей квалификации, и могут привести к повреждениям!

Никогда не производите ремонт или обслуживание прибора самостоятельно и не разбирайте его!

В процессе эксплуатации прибора могут возникать ошибки и неисправности. В приведенных ниже таблицах указаны возможные причины и способы устранения ошибок и неисправностей. Внимательно ознакомьтесь с приведенными ниже таблицами, чтобы сэкономить время и деньги, которые могут потребоваться для обращения в сервисный центр!

Проблемы, возможные причины и способы устранения

Неисправность	Вероятная причина	Способы устранения
Варочная панель не включается	Отсутствует напряжение в сети питания	Убедитесь, что стеклокерамическая варочная панель подключена к источнику питания и включена
		Проверьте, не сработал ли предохранитель, не отключилось ли электричество в вашем доме или близлежащих помещениях
Сенсорная панель не реагирует на нажатия	Панель управления заблокирована (есть индикация )	Разблокируйте панель управления
	Прибор не включен	Включите варочную панель
Сенсорная панель управления работает «неправильно» или не каждый раз реагирует на нажатия	На панели управления есть остатки влаги или загрязнения	Убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая
	Неправильная работа кнопок панели управления	Нажимайте только одну кнопку и прикасайтесь к кнопке подушечкой пальца
Посуда не нагревается, и поочередно отображаются символы  и 	Неверный тип посуды	Используйте подходящую по типу и диаметру посуду

Неисправность	Вероятная причина	Способы устранения
Процесс нагревания занимает очень много времени	Используется не подходящая для индукционной варочной панели посуда	Используйте посуду, подходящую для индукционных варочных панелей
	Перебои в сети электроснабжения	Колебания напряжения в сети до 10 вольт могут привести к увеличению времени приготовления
Зоны приготовления выключаются и включаются во время работы	Процесс нагрева происходит с определенными интервалами	Это предусмотрено конструкцией и не является неисправностью
Неожиданное отключение одной из зон приготовления	В целях безопасности сработало автоматическое отключение зоны приготовления	При необходимости снова включите зону приготовления
Варочная панель неожиданно выключилась	После включения в течение более 1 минуты не было произведено никаких действий	Включите варочную панель и в течение одной минуты установите мощность нагрева зоны приготовления
	Сработала защита от перегрева	Убедитесь, что вентиляционные отверстия прибора не перекрыты и что температура окружающей среды невысокая
		Следите за тем, чтобы посуда не выступала над контуром зон приготовления рядом с панелью управления во избежание ее перегрева
	На панель управления попала жидкость или грязь	Очистите и вытрите насухо варочную панель, особенно панель управления, а затем снова включите ее
Варочная панель неожиданно выключилась или включилась	Случайное нажатие на панель управления	Не ставьте и не проливайте ничего на панель управления; При необходимости снова включите/выключите варочную панель
Шум во время работы варочной панели (треск, щелчки)	Индукционная технология нагрева и особенности посуды могут издавать различные звуки	Легкий свист, щелчки, гудение или треск, как описано в разделе «Возможные шумы при работе», являются нормальным явлением

Неисправность	Вероятная причина	Способы устранения
Стеклокерамическая поверхность поцарапана	Используется неподходящая посуда;	Используйте посуду с плоским и гладким дном
	Используются неподходящие абразивные губки или чистящие средства	См. главу «Очистка»
Возникла неисправность / Отображается код ошибки	Перебои в системе электроснабжения	Отключите варочную панель от электросети не менее чем на 12 часов, чтобы сбросить настройки электронной системы, а затем снова включите варочную панель. Убедитесь, что напряжение в сети составляет 230 вольт (если это не так, обратитесь к своей энергоснабжающей организации)
	Техническая ошибка/ Значение кода см. в следующей таблице	Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электросети и обратитесь в сервисную службу

Коды ошибок

Код ошибки	Значение	Способы устранения
U / u	Подходящей посуды не обнаружено	Поместите подходящую посуду в середину соответствующей зоны приготовления (см. главу «Посуда»)
E1	Напряжение слишком низкое (менее 85 В)	Проверьте источник питания. Если все в порядке, снова включите варочную панель
E2	Напряжение слишком высокое (выше 285 В)	
E3	Сообщение об ошибке датчика варочной панели / короткое замыкание	Обратитесь в сервисную службу или к сертифицированному электрику
E4	Сообщение об ошибке БТИЗ-датчика/ короткое замыкание	
E5	Перегрев варочной панели	Подождите, пока варочная панель остынет, а затем снова включите ее
E6	Перегрев БТИЗ	
E7	Неисправность датчика варочной панели	Обратитесь в службу поддержки клиентов или к сертифицированному электрику
E8	Сбой связи между дисплеем и материнской платой	
E9	Защита от перелива	Удалите пролитую жидкость и снова включите варочную панель

УСТАНОВКА

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током и получения травм!

Установку/подключение, заземление и ввод в эксплуатацию данного прибора должен выполнять только сертифицированный электрик в соответствии с действующими нормами и стандартами!

Это очень опасно для людей, не имеющих соответствующей квалификации! Не подпускайте к прибору детей и домашних животных!

ОСТОРОЖНО!

Опасность получения травм!

Некоторые части прибора могут иметь острые края! При обращении с прибором используйте рабочие перчатки!

- ☑ При установке необходимо соблюдать все размеры и зазоры, указанные в данном руководстве.
- ☑ Убедитесь, что столешница, в которую устанавливается варочная панель, отвечает всем необходимым требованиям, при установке обеспечивается достаточная вентиляция, как описано в следующих разделах. Корпус варочной панели не должна выступать за край столешницы.

Требования по электрической безопасности

- ☑ Перед установкой прибора убедитесь, что напряжение и частота в месте установки соответствуют данным, указанным на заводской табличке.
- ☑ Если вы не уверены, обратитесь к электроснабжающей организации или квалифицированному электрику.
- ☑ Автоматический выключатель (предохранитель), обеспечивающий полное отключение от электросети, должен быть встроен в электропроводку и соответствовать местным нормам (см. «Подключение варочной панели к электросети»).
- ☑ Перед установкой прибор должен быть надлежащим образом заземлен.

Требования к месту установки

- ☑ Прибор должен устанавливаться в сухом месте и иметь хорошую вентиляцию в соответствии с действующими техническими нормами и стандартами.
- ☑ Стена над столешницей, прилегающие и окружающие поверхности, а также используемые клеи должны быть термостойкими до 90°C чтобы исключить деформацию поверхностей или расслоение различных покрытий. Если вы не уверены в этом,

обеспечьте достаточное расстояние между краями прибора и материалами не менее 200 мм или защитите их слоем термостойкого материала.

- ☑ Если варочная панель установлена над шкафом, кухонной гарнитурой и т. д. или к варочной панели есть доступ снизу, под основанием варочной панели необходимо установить теплозащитный барьер.
- ☑ Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить хорошее теплоотведение.
- ☑ Поверхности стен вокруг варочной панели должны быть легко очищаемыми (например, керамическая плитка).
- ☑ Варочную панель нельзя устанавливать на холодильное оборудование, посудомоечные машины или рядом с сушильными машинами во избежание неисправностей и излишнего потребления энергии.

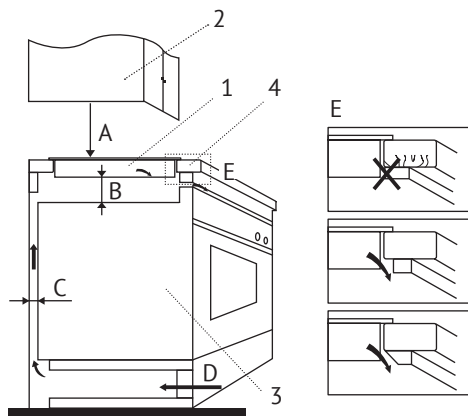
Вентиляция

Указания по вентиляции

Индукционные варочные панели оснащаются вентиляторами, для них очень важна хорошая вентиляция.

В противном случае индукционная варочная панель может не достичь своей полной производительности (например, увеличить время приготовления) и даже выйти из строя из-за перегрева.

Убедитесь, что помещение достаточно вентилируется и что вентиляционные отверстия не заблокированы и не перекрыты. Обратите внимание на изображение и указанные размеры:



1	Варочная панель	
2	Вытяжка или настенные шкафы/мебель	
3	Духовка	
4	Столешница	
A	До варочной панели До вытяжки	мин. 650 мм
B	До мебели и фурнитуры До духовки	мин. 760 мм мин. 50 мм
C	Приточные вентиляционные каналы	мин. 20 мм
D	Приточные вентиляционные каналы	мин. 10 мм
E	Вытяжные вентиляционные каналы	мин. 5 мм

Подготовка столешницы

- ☑ Для установки варочной панели выбирайте столешницу из изоляционного и термостойкого материала.
Дерево и подобные волокнистые или влагостойкие материалы можно использовать для столешницы только в том случае, если они дополнительно обработаны.
- ☑ Верхний край столешницы, граничащий со стеной за варочной панелью, следует изолировать от попадания жидкости или влаги, например, с помощью уплотнительной ленты.
- ☑ Убедитесь, что поверхность столешницы ровная и горизонтальная.
- ☑ Толщина столешницы должна составлять мин. 30 мм и поверхность должна соответствовать размерам, указанным в технических характеристиках вашей варочной панели.
- ☑ Расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм. Для установки и эксплуатации вокруг отверстия должно быть свободное пространство шириной не менее 5 см.

Установка варочной панели в столешницу

ОСТОРОЖНО!

Опасность получения травм!

Некоторые части прибора могут иметь острые края! При обращении с прибором используйте рабочие перчатки!

Указания перед установкой

- ☑ Перед установкой варочной панели следуйте инструкциям, приведенным в главе «Перед использованием».
- ☑ Очистите прибор и пространство вокруг места установки.

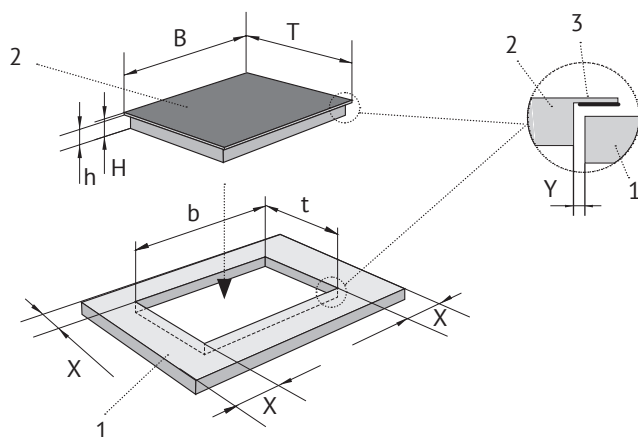
Для установки варочной панели подготовьте следующее:

- ☑ Варочная панель и принадлежности, входящие в комплект поставки, включая данное руководство
- ☑ Измерительный инструмент, уровень или аналогичный инструмент
- ☑ Отвертка
- ☑ Карандаш или другой подобный инструмент для разметки
- ☑ Рабочие перчатки

Обрезка столешницы

Вырезайте столешницу по размерам, указанным на следующем изображении.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед обрезанием столешницы убедитесь в соответствии указанных ниже размеров.

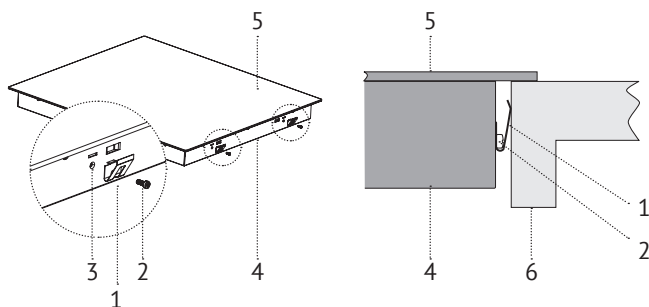


1	Столешница (минимальная толщина 30 мм)
2	Варочная панель
3	Уплотнитель

Варочная панель:			Вырез:	
B	Ширина	300 мм	Ширина	270 ⁺⁴ мм
T	Глубина	520 мм	Глубина	495 ⁺⁴ мм
H	Высота	58 мм	Расстояние	мин. 50 мм
h	Высота основания прибора	54 мм	Расстояние	мин. 3 мм

Установка и крепление варочной панели

- ☑ Поставьте варочную панель на чистую, устойчивую и ровную поверхность (например, используйте упаковку в качестве подкладки).
- ☑ Убедитесь, что на выступающие из варочной панели элементы (кнопки или края) ничего не давит.
- ☑ Установите 4 монтажных кронштейна (1) с помощью прилагаемых винтов (2) и вкрутите их в соответствующие установочные отверстия (3) на основании варочной панели (4), как показано на изображении ниже.



1	Кронштейн
2	Винт
3	Отверстие для винта
4	Основание прибора
5	Стеклокерамическая поверхность
6	Столешница

- ☑ Отрегулируйте положение кронштейнов.
- ☑ Проверьте уплотнитель варочной панели на отсутствие повреждений и правильность его посадки на варочной панели.
- ☑ Вставьте варочную панель в подготовленный вырез в столешнице, проложив сначала шнур питания. Убедитесь, что варочная панель прочно села на столешницу и отцентрована относительно столешницы.

👉 ПРИМЕЧАНИЕ:

- ☑ На внешней стороне варочной панели имеются вентиляционные отверстия. При установке варочной панели убедитесь, что они не перекрыты столешницей!

- ✓ При установке варочной панели следите за тем, чтобы шнур питания не был пережат, согнут или перекручен!

Подключение варочной панели

Варочная панель оснащена вилкой.

Подключите ее к правильно установленной и заземленной розетке, соблюдая следующие указания.

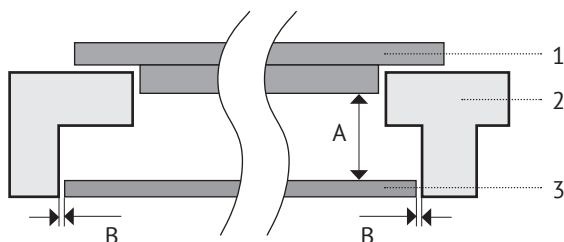
Важные примечания перед подключением

- ✓ Перед установкой прибора убедитесь, что соблюдены все требования по электробезопасности (см. соответствующий раздел).
- ✓ Для подключения используйте входящий в комплект шнур питания и при необходимости замените его на аналогичный.
- ✓ Шнур питания должен быть проложен таким образом, чтобы исключить возможность его пережатия, сгибания или скручивания, а сам шнур не перегревался.
- ✓ Не используйте переходники, адаптеры или удлинители для подключения варочной панели к электросети, так как это может привести к перегреву и возгоранию.

Установка теплового экрана под варочной панелью

При установке варочной панели над фурнитурой, шкафами и т.п. соблюдайте следующие меры предосторожности:

- ✓ Установите тепловой экран из термостойкого материала на расстоянии не менее 50 мм от варочной панели (см. изображение).
- ✓ При использовании клея убедитесь в его термостойкости - не менее 150°C.
- ✓ Убедитесь, что пространство между варочной панелью и тепловым экраном достаточно вентилируется.



1	Варочная панель
2	Столешница/фурнитура
3	Тепловой экран
A	мин. 50 мм
B	макс. 5 мм

💡 ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травм и нанесения ущерба!

Во избежание получения серьезных травм или повреждений вследствие воздействия тепла, электричества или элементов конструкции прибора убедитесь, что после

установки варочной панели к шнуру питания и нижней части варочной панели нет доступа (через дверцы шкафа, ящики и т.д.)!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MNI 3013
Количество зон приготовления	2
Мощность и диаметр зон приготовления	Зона приготовления 1: 1500 Вт, Ø 180 мм Зона приготовления 2: 1800 Вт, Ø 180 мм
Мощность (Вт)	3300 Вт
Сетевое напряжение	220 - 240 В , 50 Гц - 60 Гц
Габариты ШхГхВ (мм)	300 × 520 × 58 мм
Установочные размеры, Ш×Г	270 × 495 мм
Вес	5.7 кг
Длина шнура питания	1.5 м

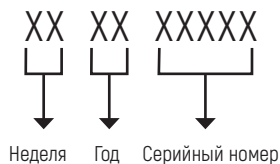
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром во избежание игр с прибором
	При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал
	Недопустимо возникновение факельного пламени под воздухоочистителем (для вытяжек)
 ВНИМАНИЕ!	Детали прибора могут нагреваться во время работы
Условия хранения продукции по ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50°C до плюс 40°C, относительной влажности не более 75%	

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

Индукционные и электрические панели	Звук работы индукционных конфорок при активации повышенной мощности
	Тёмный, визуально не горящий сегмент термостата на конфорке для стеклокерамики
	Изменение цвета поверхности рабочего стола в процессе эксплуатации изделия

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРА ПО СЕРИЙНОМУ НОМЕРУ



ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХт
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

ООО «Эм-Джи Русланд» 141400
г. Химки, ул. Бутаково, д. 4
info@monsherrus.ru

Фирма-производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и дизайн приборов.

Сделано в КНР, Завод-изготовитель: Zhongshan SUKIO Electric Appliance Co., Ltd



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления, таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий. Указанные изменения могут быть произведены без предварительного уведомления.

Изготовителем техники марки «Monsher» установлен срок службы 7 (семь) лет на крупную бытовую технику: газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

Правила безопасного и эффективного использования изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несет ответственности за безопасность изделия.

На всю бытовую технику марки «Monsher» гарантийный срок составляет 24 (двадцать четыре) месяца. Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи при наличии кассового и/или товарно-кассового чека, при отсутствии документов о покупке согласно п.2 ст.19 ЗоЗПП гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь, Республики Казахстан. Гарантия распространяется только на официально поставленные изделия, сертифицированные для указанных стран, а также на оригинальные комплектующие и составные части данных изделий.

На территории других государств гарантийный срок устанавливается в соответствии с внутренним законодательством.

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.

3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.

4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.

6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.

7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).

8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).

10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случаях несоблюдения требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

1. При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.
2. Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.
3. Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.
4. На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.
5. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров

- электросети (установленных государственными стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.
6. Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.
 7. Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.
 8. Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.
 9. На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.
 10. Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как : лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.
 11. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.
 12. Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.
 13. Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т.д.)
 14. Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.
 15. Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.
 16. На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).
 17. Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т.д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками

при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику

1. Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.
2. Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.
3. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.
4. Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.
5. В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.
6. Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.
7. Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.
8. По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Monsher» указана на сайте изготовителя : www.monsherrus.ru

Monsher

Monsher

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании Monsher. Настоящим, компания Monsher подтверждает, что приобретенная Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации. Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.

Требования потребителя, соответствующие Законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев с Даты продажи изделия при условии, что недостатки в продукции не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения и иных действий пользователя или третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, природная катастрофа и т.д.).

Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных Monsher авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры. Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.



ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

Установка, гарантийное и послегарантийное обслуживание, продажа запасных частей по Москве и Московской области +7 (495) 236-90-67

Телефон горячей линии Monsher:

8 (800) 250-17-18 (звонки для всех регионов РФ бесплатные)

Часы работы горячей линии:

понедельник-пятница с 9-00 до 18-00 без перерыва

Полный список авторизованных сервисных центров Monsher Вы можете найти на официальном сайте www.monsherrus.ru

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Monsher

Monsher

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

Гарантийные обязательства не распространяются на технику с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технологических требований, описанных в Инструкции по эксплуатации, в том числе:

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ P50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильде) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы Monsher было в технически исправном состоянии

Monsher

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Monsher

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Monsher

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца



Товар получил без повреждений, претензий к внешнему виду и комплектности не имею

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

С условиями гарантийных обязательств Monsher ознакомлен и согласен. Полная, необходимая, достоверная информация о Товаре, Изготовителе, Продавце мною получена

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

Дата подключения (установки)	Фамилия, Имя специалиста, проводившего подключение	Наименование организации, выполнявшей подключение	Подпись специалиста, проводившего подключение

Внимание: Monsher настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра. При подключении изделия через АСЦ, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС» для Москвы и Московской области: +7 (495) 236-90-67, Пн-Пт: с 9-00 до 18-00. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с неквалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

Monsher

#1

Сервис-центр _____
Инженер, Ф.И.О., подпись _____
Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

Monsher

#2

Сервис-центр _____
Инженер, Ф.И.О., подпись _____
Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

Monsher

#3

Сервис-центр _____
Инженер, Ф.И.О., подпись _____
Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

Monsher


Руководство пользователя

Monsher