

HIBERG

THE PRIME CHOICE

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ	5
ЗАМЕЧАНИЯ ПО ПОСУДЕ	5
ОБЗОР ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
КОМПЛЕКТАЦИЯ	6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	7
ИНДУКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	8
ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	9
ФУНКЦИЯ BOOST	10
СЕНСОР ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	12
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА	12
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ОБЪЕДИНЕНИЯ ЗОН	13
ОТОБРАЖЕНИЕ ОШИБОК И ИХ ИСПРАВЛЕНИЕ	15
УСТАНОВКА	15
УХОД И ОЧИСТКА	18
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ	21
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	23

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР HIBERG!

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

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

Поддержка потребителей и сервисное обслуживание

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ

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

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

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

- оберегайте прибор от резких толчков и падений;
- избегайте длительного пребывания под дождём или мокрым снегом.

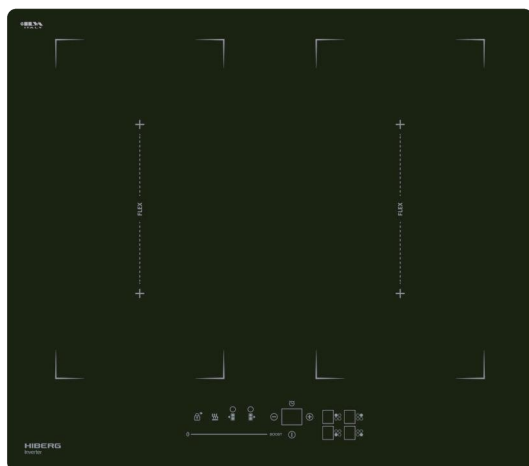
ЗАМЕЧАНИЯ ПО ПОСУДЕ

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

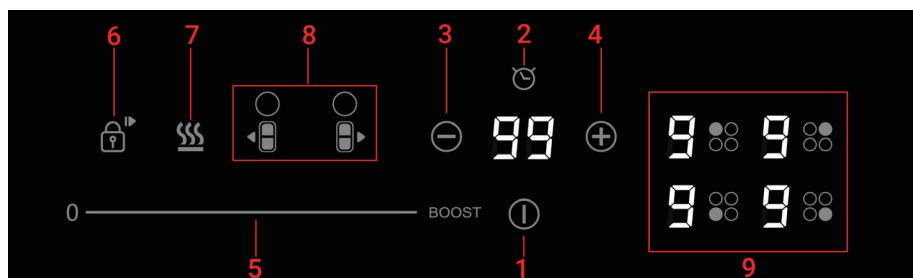
- диаметр дна используемой посуды должен быть достаточно большим, чтобы полностью закрывать варочную область, обозначенную на стекле;
- индукционные конфорки могут работать с небольшой кухонной посудой, эта способность определяется типом посуды (материал и размеры);
- **помните, что индукционные элементы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

ОБЗОР ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Общий вид



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1) Сенсор включения/выключения. | 7) Сенсор функций приготовления. |
| 2) Таймер. | 8) Сенсор включения Flex Zone. |
| 3) и 4) Сенсор установки таймера. | 9) Зона выбора конфорки. |
| 5) Сенсор регулировки мощности. | |
| 6) Функция паузы. | |

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Варочная поверхность.
- Инструкция по эксплуатации.
- Индивидуальная упаковка.
- Крепежный комплект.

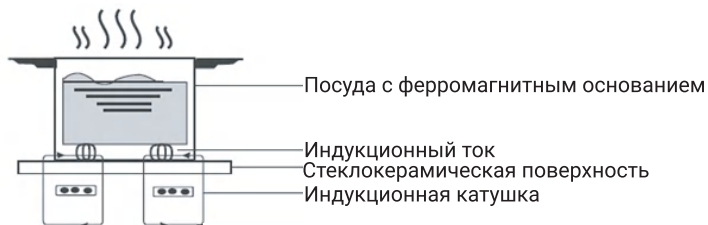
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	i-MS 6249 B
Поверхность	стеклокерамическая
Управление	сенсорное слайдерное
Индукционные конфорки, шт	4
Режимов нагрева	9
Таймер (минут)	99
Функция Boost	есть
Функция объединения	есть
Функция пауза	есть
Функция подогрев	есть
Мощность, кВт	7,2
Фронтальная конфорка (2 шт.), Вт / мм	2000/2800 (BOOST)/190x190
Задняя конфорка (2 шт.), Вт / мм	1500/2000 (BOOST)/190x190
Количество объединяемых зон	2
Сенсор распознавания наличия посуды	есть
Автовыключение	есть
Защита от перелива	есть
Замок от детей	есть
Индикатор остаточного тепла	есть
Цвет	черный
Габариты изделия (ШхГхВ), (мм)	590*520*60
Габариты для встраивания (ШхГ), (мм)	565*495
Габариты в упаковке (ШхГхВ), (мм)	650*595*110
Вес нетто, кг	8,5
Вес брутто, кг	9,7
Длина шнура, см	100
Диапазон номинальных напряжений, В	220-240
Номинальная частота, Гц	50/60

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

ИНДУКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В индукционной варочной панели используется современная безопасная и эффективная технология приготовления. В основе ее работы лежат электромагнитные колебания, которые генерируют тепло непосредственно в сковороде, а не косвенно, нагревая поверхность стекла. Стекло становится горячим только потому, что сковорода в конечном итоге нагревает его.



Перед использованием варочной поверхности

- Перед использованием новой индукционной варочной панели внимательно прочтите данное Руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры предосторожности».

- Полностью снимите защитную плёнку с индукционной варочной панели.

Использование сенсоров управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно сильно нажимать на них.

- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.

- При каждом нажатии вы будете слышать звуковой сигнал.

- Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми и сухими и чтобы на них не было никаких предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкий слой воды может затруднить работу сенсоров.



ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Используйте только посуду с основанием, подходящим для приготовления на индукционной варочной панели. Обратите внимание на обозначение индукции на упаковке или дне сковороды.

- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда для приготовления пищи, проведя магнитный тест.

Поднесите магнит к основанию сковороды.

Если он притягивается, значит, сковорода пригодна для использования на индукционной варочной панели.

Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в сковороду, которую хотите проверить.

2. Если индикатор  не мигает, а вода нагревается, значит, сковорода пригодна.

Посуда, изготовленная из следующих материалов, непригодна к использованию: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.



Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и соответствует размеру зоны приготовления. Используйте посуду, диаметр которой соответствует изображению выбранной зоны. Если использовать посуду чуть шире, энергия индукции будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете посуду меньшего размера, эффективность может оказаться ниже ожидаемой. Варочная панель может не заметить форму диаметром менее 140 мм. Всегда ставьте посуду в центре зоны приготовления.



Всегда снимайте посуду с индукционной плиты вертикально – не сдвигайте, иначе она может поцарапать стекло.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Начало приготовления

1. Нажмите сенсор включения/выключения и удерживайте в течение 3 секунд.

После включения питания раздастся один звуковой сигнал, и на всех дисплеях высветится «-», что означает, что варочная поверхность перешла в режим ожидания.



2. Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.



3. В зависимости от конфорки, на которую установлена посуда, нажмите соответствующий сенсор или слайдер регулировки мощности. Индикатор соответствующей конфорки мигает в течение 5 секунд.

4. Отрегулируйте режим нагрева, нажав сенсор регулировки мощности. Если вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать с шага 1. Вы можете изменить режим нагрева в любое время во время приготовления.

Если мигает сенсор  и сенсор выбора температуры:

- возможно, вы неправильно установили посуду на конфорке;
- используемая вами посуда не подходит для индукционного приготовления;

- посуда слишком маленькая или расположена неправильно (не по центру конфорки). Если посуда не подходит, варочная панель не нагревается.

Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на варочную поверхность не будет установлена подходящая посуда.

Завершение приготовления

Выберите конфорку которую хотите отключить и уменьшите мощность до уровня «0».

Остерегайтесь горячей поверхности!

«Н» показывает, какая конфорка ещё горячая.

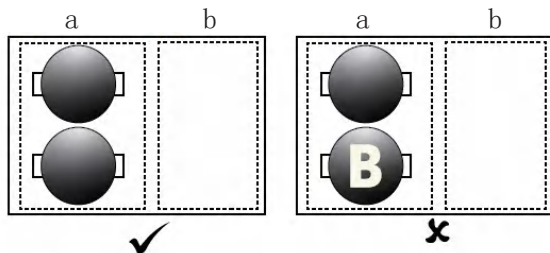
Индикатор исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения. Если вы хотите разогреть ещё несколько блюд, используйте эту горячую конфорку.

ФУНКЦИЯ BOOST

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

1. Все зоны варочной панели могут работать с функцией BOOST. Для того чтобы использовать эту функцию, необходимо прежде всего проверить, что остальные варочные зоны в той же группе отключены. Нельзя использовать другие зоны в той же группе одновременно с функцией BOOST.

В противном случае на дисплее появится значок F и для обеих варочных зон их мощность автоматически установится на режиме «9».



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

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

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

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

Использование функции паузы

Функцию паузы можно использовать в любой момент во время приготовления. Она позволяет выключить индукционную плиту и вернуться к работе позже, сохранив все настройки.

1. Убедитесь, что конфорка включена и работает.

2. Нажмите сенсор паузы. На всех дисплеях конфорок появится надпись « II ». Работа варочной панели будет отключена, за исключением кнопок «Пауза», «ВКЛ./ВЫКЛ.» и «Блокировка от детей».

3. Чтобы отменить режим паузы, повторно нажмите сенсор паузы, после чего конфорки вернутся к прежнему уровню мощности.

Использование функции «Блокировка от детей»

- Вы можете заблокировать элементы управления (сенсоры), чтобы предотвратить несанкционированное использование (например, случайное включение конфорок детьми).

- Когда сенсоры заблокированы, все элементы управления, кроме «Блокировка» и «ВКЛ./ВЫКЛ.», отключены.

Блокировка панели управления

Нажмите сенсор «Блокировка от детей» (B) и удерживайте в течение 3 секунд.

Индикатор таймера покажет «Lo».

Разблокирование панели управления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте сенсор «Блокировка от детей» некоторое время, после чего панель управления будет разблокирована.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме «ВЫКЛ./ВКЛ». В экстренных случаях вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки «ВЫКЛ.», но для выполнения других операций сначала разблокируйте панель управления.

СЕНСОР ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Используйте данную функцию для подогрева ваших блюд.

При подогреве поддерживается постоянная температура.

1. Нажмите необходимый сенсор выбора зоны нагрева, после чего индикатор замигает. ■
 - Растопить/разморозить (50°C).
 - Поддержание тепла (~70°C).
 - Поддержание кипения. (Не подходит для медленной готовки).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать двумя разными способами:

- в функции напоминания, когда по истечении заданного времени таймер не будет отключать зону нагрева;
- для отключения одной или нескольких зон нагрева по истечении заданного времени.

Максимальное время установки таймера составляет 99 минут.

Использование таймера в функции напоминания

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

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

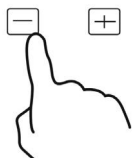
2. Нажмите сенсор таймера . Индикатор начнёт мигать, а на дисплее таймера отобразится число «30».

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

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

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

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



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

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

Настройка таймера на отключение одной зоны нагрева

1. Выберите конфорку.
2. Коснитесь сенсора «Таймер».
3. Установите время.

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

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

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

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

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

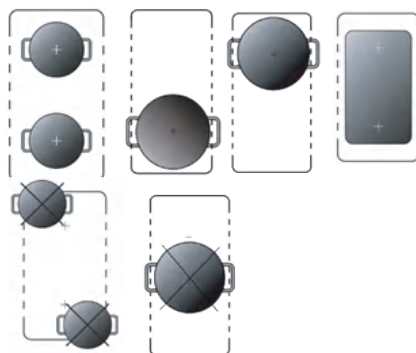
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ОБЪЕДИНЕНИЯ ЗОН

Эту функцию можно использовать как отдельную зону приготовления в любое время в зависимости от потребностей.

Объединение зон состоит из двух независимых конфорок, которыми можно управлять по отдельности. При работе в одной зоне посуда перемещается из одной зоны в другую в пределах «FLEX ZONE», сохраняя тот же уровень мощности, что и в зоне, в которую изначально была помещена посуда. Та часть, которая не закрыта посудой, автоматически выключается.

Важно: убедитесь, что посуда расположена в центре хотя бы одной конфорки. Для приготовления идеально подойдет овальная или прямоугольная кастрюля либо сотейник.

Примеры правильного и неправильного размещения посуды (кастрюль).



Активация объединения зон:

а) Нажмите и удерживайте сенсор в течение 3 секунд. На индикаторе верхней зоны приготовления отобразится «», а на индикаторе нижней зоны приготовления — уровень мощности для переходных зон.

б) Выберите нижнюю переходную зону и с помощью сенсора регулировки мощности отрегулируйте уровень мощности для обеих зон.

в) Чтобы отменить функцию перехода, нажмите сенсор ещё раз. Функция перехода автоматически отключится.

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры позволяет контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. При обнаружении превышения температуры индукционная варочная панель автоматически прекращает работу.

Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели оставлена посуда неподходящего размера или немагнитная посуда (например, алюминиевая), какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), через 1 минуту варочная панель автоматически переходит в режим ожидания. Вентилятор продолжит готовить на индукционной плите ещё в течение 1 минуты.

Автоматическое выключение

Автоматическое выключение — это функция защиты индукционной варочной панели. Прибор автоматически отключается, если вы забудете его выключить. В таблице ниже приведены значения времени работы по умолчанию для различных уровней мощности:

Уровень мощности	1~3	4~6	7~8	9
Таймер по умолчанию (мин)	360	180	120	90

После снятия посуды индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев и автоматически выключиться через 2 минуты.



Люди, с заболеваниями, должны проконсультироваться с врачом, прежде чем использовать варочную панель.

ОТОБРАЖЕНИЕ ОШИБОК И ИХ ИСПРАВЛЕНИЕ

При возникновении ошибок индукционная варочная панель автоматически перейдёт в защитный режим и отобразит соответствующие защитные коды:

Код ошибки	Возможная причина	Как исправить
	Нет посуды или посуда не подходит для готовки на индукционной поверхности.	Поставить или заменить посуду.
ER03	Вода или предмет попали на панель управления.	Очистите панель управления.
E2E	Перегрев.	Перезапустите панель, после того как она остынет.
E3 E	Высокое напряжение.	Проверьте подключение питания.
E4 E	Низкое напряжение.	Проверьте подключение питания.

Приведённые выше рекомендации являются рекомендациями по устранению распространенных ошибок. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо повреждений индукционной варочной панели. В любой непонятной ситуации свяжитесь со службой сервисного обслуживания.

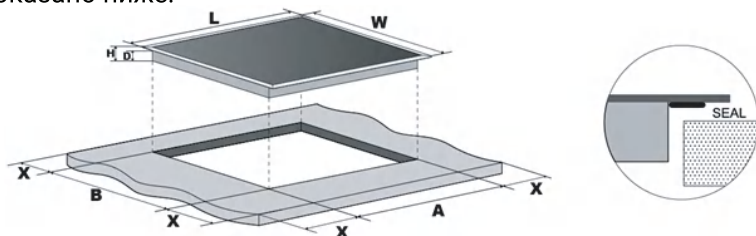
УСТАНОВКА

Подготовка к установке

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

Для установки и использования необходимо оставить пространство не менее 5 см вокруг отверстия.

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



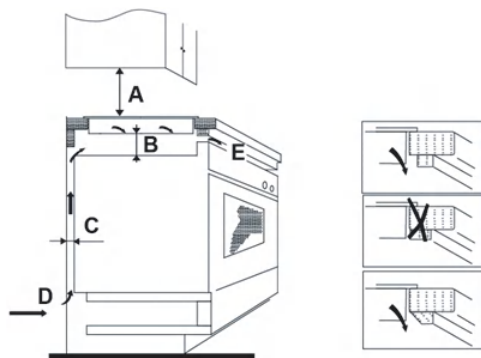
L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	58	54	565	495	50 мин.

Убедитесь, что варочная панель индукционной плиты хорошо проверяется, а вход и выход воздуха не заблокированы.

Убедитесь, что варочная панель находится в рабочем состоянии, как показано ниже.



Примечание: безопасное расстояние между плитой и шкафчиком над плитой должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мм.	20 мм.	забор воздуха	выход воздуха 5 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- поверхность рабочей зоны прямая и ровная и что ничего не нарушает требований по размещению;
- столешница изготовлена из термостойкого материала;
- если варочная панель устанавливается над духовкой, убедитесь, что он оснащен встроенным охлаждающим вентилятором;
- установка производится по всем требованиям и соответствующим стандартам и инструкциям;
- подходящий разъединитель, обеспечивающий полное отключение от сети питания и включённый в постоянную проводку, размещён и подключён в соответствии с местными правилами и нормами монтажа электропроводки;
- поверхность стены вокруг варки отделана термостойкими и легко чистящимися материалами, например, керамической плиткой.

После установки варочной панели убедитесь, что:

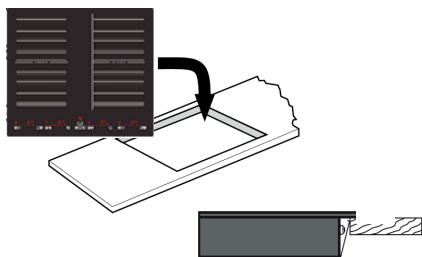
- кабель питания не проходит через дверцы шкафа или ящики;
- имеется нормальный поток свежего воздуха снаружи рабочей поверхности к основанию варочной панели;
- если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, между ними установлен теплоизоляционный барьер;
- разъединитель доступен для потребителя.

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

Вырежьте столешницу по указанным размерам (рис.1). Заклейте срезанный край столешницы силиконом или фторопластом и дайте ему высохнуть перед установкой варочной панели.



Проклейте прилагаемый уплотнитель вдоль нижнего края варочной панели так, чтобы его концы перекрывали друг друга.



Не используйте клей для установки варочной поверхности. После присоединения уплотнителя установите варочную поверхность в выемку в столешнице. Слегка надавите на поверхность сверху вниз, чтобы плотнее прижать её.

Предостережения

1. Индукционная плита должна устанавливаться квалифицированным специалистом. Никогда не выполняйте эту операцию самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как повышенная влажность может привести к повреждению электроники варочной панели.
3. Индукционная плита должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловыделение для её надёжной работы.
4. Стена и зона искусственного нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.
5. Во избежание каких-либо повреждений многослойный слой и клей должны быть термостойкими.

Подключение варочной панели к электросети

Данную варочную панель должен подключать к сети электропитания только квалифицированный специалист.

Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:

- система электропроводки соответствует потребляемой варочной панелью мощности.
- напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.

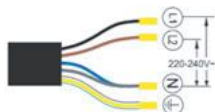
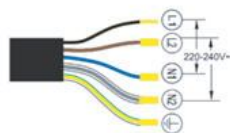
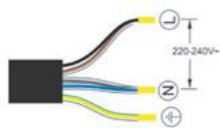
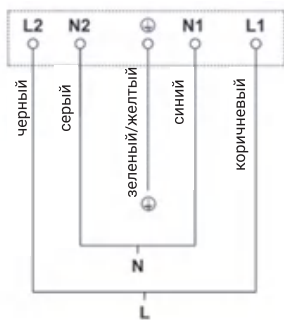
- отрезки кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на заводской табличке.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, редукторы или ответвительные устройства, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

Кабель питания не должен касаться горячих поверхностей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура ни в коем случае не превышала 75°C.



Проконсультируйтесь с электриком, подходит ли система электропроводки без изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным специалистом.



Если кабель повреждён или нуждается в замене, то во избежание несчастных случаев операция должна выполняться квалифицированным специалистом с использованием специальных инструментов.

Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.

Специалист по установке должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует требованиям техники безопасности.

Кабель не должен быть перегнут или сжат.

Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированными специалистами.

УХОД И ОЧИСТКА

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

Ни в коем случае не употребляйте агрессивные чистящие средства. Для очистки варочной панели нельзя использовать пароструйные устройства.

УХОД ЗА СТЕКЛОМ

При очистке необходимо учитывать степень загрязнения, используемые средства и продукты должны варьироваться в зависимости от этой степени.

Слабое загрязнение

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

Сильное загрязнение

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

Пятна пригоревшей пищи можно удалять специальным скребком.

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

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

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

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

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

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

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

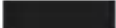
Пользуйтесь лезвиями, которые находятся в безупречном состоянии, заменяйте лезвие, как только на нём появляются признаки износа.

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

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ

  УТИЛИЗАЦИЯ: не утилизируйте данное изделие вместе с неотсортированными бытовыми отходами. Сбор таких отходов должен производиться отдельно для специальной переработки.	Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой 2011/65/EU, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного прибора поможет предотвратить причинение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека, причинение которого возможно при неправильной утилизации. Этот символ на приборе означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Его следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизацию данного прибора должен производить специалист. Для получения дополнительной информации о переработке, рекуперации и утилизации данного прибора обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.
--	---

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

ПРАВИЛЬНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ТАЛОНА

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

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

ВНЕШНИЙ ВИД И КОМПЛЕКТНОСТЬ ИЗДЕЛИЯ

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

ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

- если изделие использовалось не по прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошёл в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых стало попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости и т. д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети;
- если произошёл естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и других материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия.

СТОИМОСТЬ РЕМОНТА ОПЛАЧИВАЕТСЯ ПОКУПАТЕЛЕМ, ЕСЛИ:

- гарантийный период закончился;
- гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- для определения вида поломки потребовалась экспертиза, в результате которой было доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ HIBERG

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

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

ПРИ ОБРАЩЕНИИ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ:

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

Получить консультацию по товару можно на официальном сайте:

www.hiberg.ru



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



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

Изготовитель: Hiberg Technologies Co., LTD

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

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

Изготовлено в Китае.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель № _____

Дата приобретения: _____

Серийный номер: _____

ФИО и телефон покупателя: _____

Наименование и юридический адрес организации продавца: _____

Подпись продавца: _____

Печать продающей организации: _____

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

Купон №1

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №2

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №3

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.



Для заметок

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

HIBERG

THE PRIME CHOICE



● Холодильники



● Вытяжки



● Стиральные машины



● Морозильные камеры



● Варочные поверхности



● Посудомоечные машины



● Настольные духовки



● Духовые шкафы



● Телевизоры



● Мясорубки



info@hiberg.ru



● Аэрогрили

Присоединяйтесь к нам в социальных сетях:



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



Проверь QR-код –
открой новые возможности

www.hiberg.ru

8-800-350-50-19