

THE PRIME CHOICE
HIBERG

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ

Уважаемый покупатель	4
Рекомендации покупателю	4
Описание и техническая информация	5
Характеристики моделей	6
Комплектация	7
Меры предосторожности	7
Использование и техническое обслуживание	9
Использование сенсорной панели управления	9
Использование варочной панели	9
Функция Boost	11
Flex зона	12
Функция поддержания тепла (подогрева)	13
Функция Паузы (Stop&Go)	14
Включение и отключение блокировки	14
Защита от перегрева	15
Использование таймера	15
Настройка таймера на отключение одной зоны нагрева	17
Настройка таймера на отключение нескольких зон нагрева	18
Руководство по приготовлению	18
Настройка температуры	19
Уход и чистка	20
Устранение неисправностей	21
Ошибка на дисплее и их устранение для индукционных панелей	22
Установка	22
Размещение крепежных скоб	24
Подключение варочной поверхности к электросети	24
Уход и очистка	26
Гарантия и сервис	28
Гарантийный талон	29

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем Вас с приобретением встраиваемой электрической варочной поверхности HIBERG. При правильном использовании она прослужит Вам долгие годы. Внимательно прочитайте данную инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования.

Компания «Интер-Трейд» предлагает богатый ассортимент товаров т. м. HIBERG для дома и кухни, а также продукты для персонального ухода. Техника HIBERG - это устройства, которые возьмут на себя часть Ваших домашних забот, помогут готовить вкусные блюда или заботиться о красоте и здоровье. Продукция HIBERG сочетает утонченный дизайн, функциональность и доступные цены, а также соответствует требованиям самых высоких мировых стандартов качества.

Цель компании - угодить даже самому взыскательному покупателю, поэтому компания производит постоянные исследования потребностей рынка и активно развивает послепродажный сервис. Все это в совокупности становится основой для долгосрочных и стабильных взаимоотношений с клиентами.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящую инструкцию. Она содержит важные указания по безопасности, эксплуатации изделия и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего **Руководства** по эксплуатации и, если варочная поверхность перейдет к другому хозяину, передайте ее вместе с прибором.

Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данный прибор ознакомлены с **Руководством** и мерами безопасности.

Данный прибор предназначен для использования в быту, кухнях-столовых и других подобных местах.

Производитель равно как импортер не несут ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с **Руководством** должным образом. Если по каким-то причинам инструкция была утеряна или испорчена, что препятствует ознакомлению с **Руководством**, Вы всегда можете обратиться в справочную службу, либо самостоятельно ознакомиться/скачать инструкцию на официальном сайте www.hiberg.ru.

Если Вы заметили, что прибор работает неправильно, еще раз внимательно изучите **Руководство**. Если же информации в Руководстве недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по федеральному номеру **8-800-700-12-25** (звонок по России бесплатный) для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ

При покупке варочной поверхности необходимо проверить ее на отсутствие механических повреждений конструкции, внешних оформлений и упаковки, на функционирование, на сохранность гарантийных пломб, на соответствие спецификации и комплектности.

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

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

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

Индукционная варочная поверхность – использует безопасную, передовую, эффективную и экономичную технологию приготовления пищи. Она работает с помощью электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно на кастрюле, а не через нагрев поверхности стекла. Стекло нагревается только потому, что кастрюля в конечном итоге нагревает его.

ЗАМЕЧАНИЯ О ПОСУДЕ, КОТОРУЮ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ НА ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- 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 приведет к перегреву, который может повредить стекло или саму посуду.

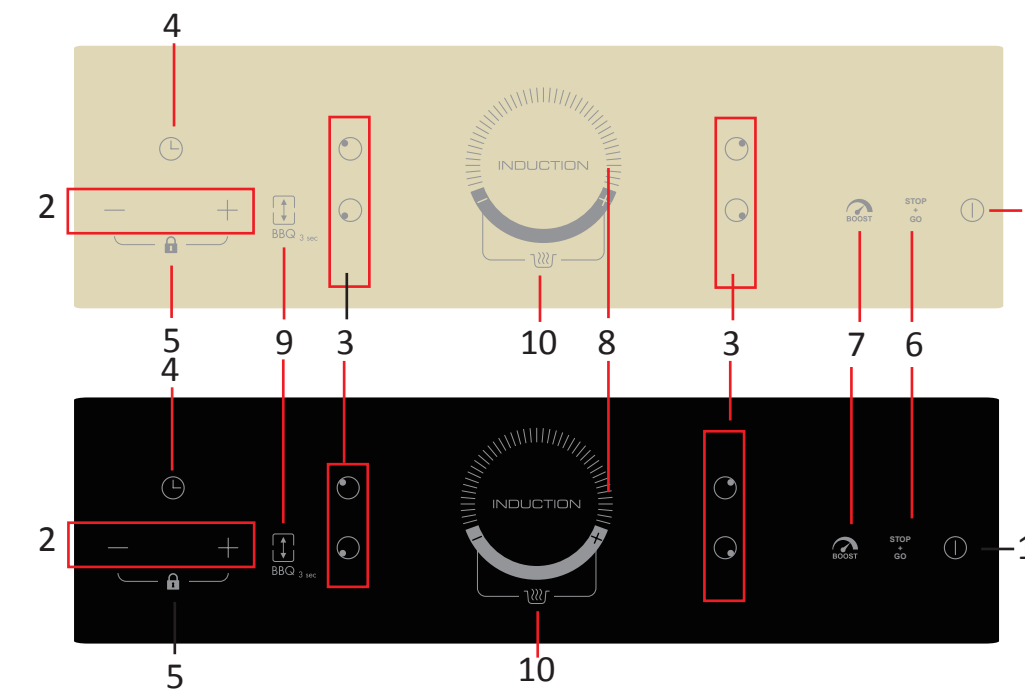
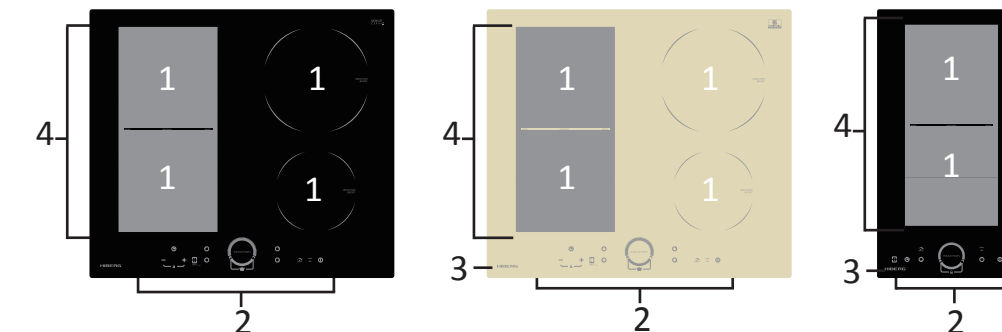
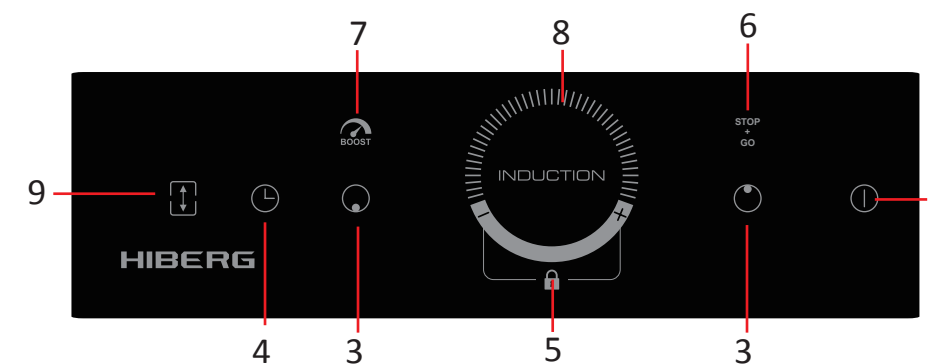
- Имейте в виду, что используемая посуда может оказывать значительное влияние на производительность любой индукционной варочной панели. В магазинах вам может встретиться посуда, которая хоть и обозначена как пригодная для индукционного нагрева, однако она может плохо работать или создавать проблемы при распознавании индукционной конфоркой из-за недостатка или плохого качества ферромагнитного материала дна посуды.

ОПИСАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- 1 - Конфорки
- 2 - Панель управления
- 3 - Стеклокерамическая поверхность
- 4 - FLEX-зона

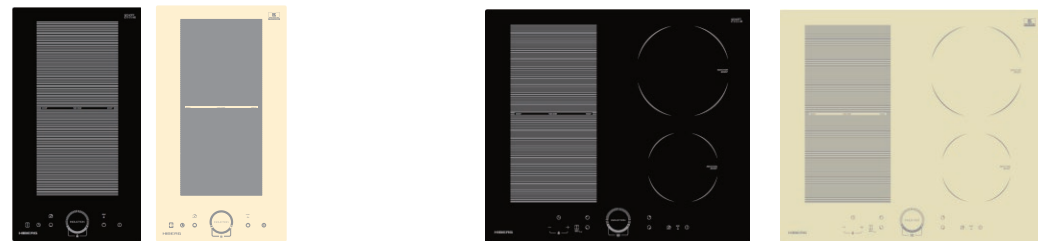
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

- 1 - Сенсор включения/выключения
- 2 - Сенсоры регулировки времени таймера
- 3 - Выбор зоны нагрева
- 4 - Сенсор установки таймера
- 5 - Сенсор блокировки
- 6 - Сенсор
- 7 - Сенсор включения функции «Boost» (увеличения мощности)
- 8 - Ползунковый сенсор изменения мощности (круговой слайдер)
- 9 - Сенсор включения/выключения FLEX-зоны
- 10 - Сенсор включения/выключения функции подогрева (поддержания блюда горячим)
- 11 - функция барбекю (опционально) используется совместно со специальными противнями HIBERG (опционально)



ЭЛЕКТРО-ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Характеристики моделей



Модель	HIBERG i-MS 3029 B/Y	HIBERG i-MS 6049 B/Y
Поверхность	стеклокерамическая	
Управление	сенсорное слайдерное	
Индукционные конфорки	есть	
Режимов нагрева	9	
Таймер (минут)	99	
Функция Boost	есть	
Мощность, Вт	3500	7000
Фронтальная конфорка (1), Вт	1500 / 180 мм	2000, B=2600 /180мм *
Фронтальная конфорка (2), Вт	-	1500, B=1800 /160мм *
Задняя конфорка (1), Вт	2000 / 180 мм	1500, B=2000 /180мм *
Задняя конфорка (2), Вт	-	2000, B=2600 /210мм *
Керамика	Schott Ceran (Германия)/ NEG (Япония)	Schott Ceran (Германия)/ NEG (Япония)
Сенсор распознавания наличия посуды	есть	
Автовыключение	есть	
Защита от перелива	есть	
Замок от детей	есть	
Индикатор остаточного тепла	есть	
Цвет	черный/бежевый	
Габариты изделия (мм), (ШхГхВ)	288x520x52	590x520x52
Габариты для встраивания (мм), (ШхГ)	268x500	495x425
Габариты в упаковке (мм), (ШхГхВ)	380x575x115	635x545x115
Вес нетто, кг	4,4	8,83
Вес брутто, кг	5,8	9,6

Диапазон номинальных напряжений: 220-240 В, номинальная частота: 50/60 Гц

* Мощность индукции с включенной функцией «Boost» (увеличением мощности).

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут незначительно отличаться от приобретенной Вами модели.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

Просьба сохранять Гарантийный талон вместе с Инструкцией в течение всего срока службы изделия. Эти документы содержат важную техническую информацию об изделии.

Перед первым использованием необходимо внимательно прочитать инструкции по установке и подключению. Для обеспечения безопасности установка плиты должна выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими стандартами по установке. Кроме того, любые внутренние работы с панелью должен производить только квалифицированный технический специалист, в том числе, замену гибкого питающего кабеля изделия. Пожалуйста, никогда не занимайтесь установкой самостоятельно.

Имейте в виду:

⚠ Если конфорки включены или были недавно выключены, некоторые поверхности будут горячими. Опасность ожога! Не допускайте к ним детей.

⚠ Если стеклокерамика раскололась или треснула, необходимо немедленно отключить плиту от электросети, чтобы не допустить риска поражения электрическим током.

⚠ Не оставляйте ничего на варочной области плиты, когда она не включена. Не допускайте риска возгорания.

⚠ Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки, на поверхность конфорки, т.к. они могут сильно нагреться. Не оставляйте никаких магнитящихся предметов (кредитные карты, карты памяти) или электронных гаджетов (ноутбуки, планшеты, mp3-плееры, телефоны) на варочной поверхности или около нее.

⚠ Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Несмотря на это не рекомендуется пользоваться прибором лицам, имеющим кардиостимуляторы, слуховые аппараты и другие подобные имплантаты, так как при работе индукционной варочной панели могут возникать помехи, препятствующие нормальной работе этих устройств. Для пользования индукционной варочной панелью следует проконсультироваться с врачом.

- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- Присоединительные кабели электроприборов не должны касаться горячих конфорок. Опасность короткого замыкания!
- Варочная поверхность не должна быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели.
- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла (например, картофель фри) готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!
- Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.
- Варочная панель не предназначена для обогрева помещения. Не ставьте пустую посуду на горячие или работающие конфорки.
- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.
- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!
- Не ставьте на варочную панель мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки, что может привести к коррозии дна посуды.
- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удалите их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Не используйте посуду с шероховатым дном, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель.
- Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра.
- Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и получения травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!
- Стены и зоны выше поверхности рабочего стола должны выдерживать высокие температуры.
- Межпанельные составы и клеи должны быть устойчивы к воздействию высоких температур.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (то есть с помощью сенсорного управления).
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте кастрюли и сковородки по поверхности стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.

⚠ При манипуляциях с варочной панелью перед ее установкой необходимо осторожно обращаться с ней, поскольку в панели может быть выступающая часть или острые края, которые могут быть причиной травмы.

⚠ При установке секций или каких-либо устройств над панелью следует закрывать ее доской, чтобы не повредить стекло случайным ударом или тяжелым предметом.

⚠ Производитель и импортер не берут на себя ответственность за любое неправильное функционирование или повреждение варочной панели, вызванное

ее неверной установкой.

ПОМНИТЕ, ЧТО ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СТЕКЛОКЕРАМИКУ, ЕСЛИ ОНА ПОСТРАДАЛА ОТ СИЛЬНОГО УДАРА ИЛИ ОТ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Минимальное расстояние от варочной поверхности до шкафа / вытяжки, находящихся над поверхностью не должно быть < 700 мм и не < 400 мм до боковых шкафов. Возможное минимальное расстояние между мойкой и варочной панелью - 450 мм. Внимание! Нельзя устанавливать мойку в непосредственной близости к варочной поверхности!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед первым включением

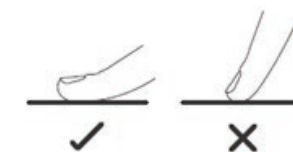
Перед подключением варочной панели к электросети, убедитесь, что напряжение и частота сети соответствуют напряжению и частоте варочной панели, указанным на паспортной табличке, которая расположена на нижней стороне панели, и в гарантии или, при его наличии, в техническом паспорте на изделие, который должен храниться вместе с настоящей инструкцией в течение срока службы изделия.

⚠ Прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или сенсорными способностями. Он также не должен использоваться людьми, которые не имеют опыта обращения с подобными приборами или которые не знакомы с прибором, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром человека, который заботится об их безопасности.

⚠ Не разрешайте детям играть с варочной панелью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- Элементы панели управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий прилагать не требуется.
- Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.
- Каждый раз при прикосновении будет издаваться звуковой сигнал.
- Убедитесь в том, что панель управления всегда чистая, сухая и ничем не покрыта (например, кухонными принадлежностями или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление варочной панелью.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Начало приготовления

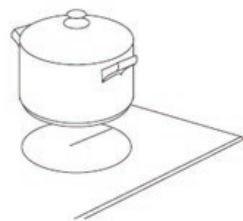
- После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикаторы включатся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая, что стеклокерамическая варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Коснитесь кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» ⓘ . На всех индикаторах появится символ «-».



2. Установите пригодную посуду на выбранную зону нагрева.

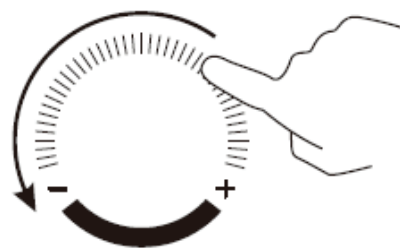
- Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.



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



4. Проведите вдоль слайдера.



- Если Вы не настроите степень нагрева в течение 5 секунд, вам необходимо будет начать с пункта 3.
- Если Вы не настроите степень нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. Затем Вам придется вернуться к пункту 1.
- Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления пищи.

ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

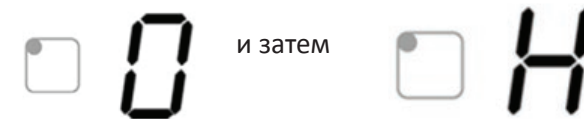
1. Коснитесь того индикатора выбора зоны нагрева, которую Вы хотите выключить.



2. Выключите зону нагрева касанием символа «-» и проведите подушечкой пальца до символа «0»;

Или коснитесь режима мощности 0 на панели;

Или проведите пальцем вдоль слайдера до крайней левой точки и коснитесь символа “-”.



Проверьте, что на дисплее появился “0”, затем “H”.

3. Выключите всю варочную панель касанием кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ».



4. Остерегайтесь горячей поверхности!

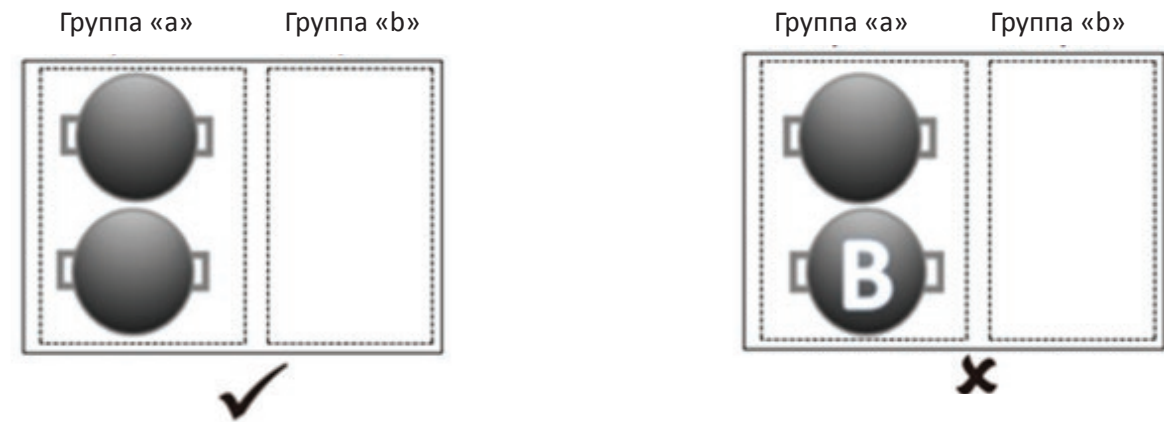
Индикатор «H» означает, что данная зона еще горячая и к ней не следует прикасаться. После того, как нагретая зона остынет до безопасной температуры, данный индикатор исчезнет. Индикатор «H» также помогает экономить энергию, указывая на все еще горячую зону нагрева, которую Вы можете использовать для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



ФУНКЦИЯ BOOST

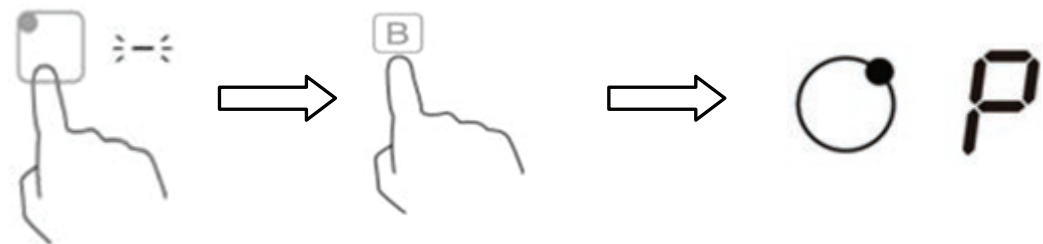
С функцией Boost у одной варочной зоны может быть установлена максимальная мощность за 1 секунду и поддерживать ее в течение 1 минуты. Так Вы можете использовать всю мощность варочной плиты и процесс приготовления будет более быстрым.

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, рядом с сенсором, загорится на 5 секунд.

3. Коснитесь иконки Boost и выбранная варочная зона начнет 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 вернется 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, рядом с сенсором, загорится. После этого коснитесь иконки функции Boost. Варочная зона вернется к предыдущей настройке мощности.

FLEX ЗОНА

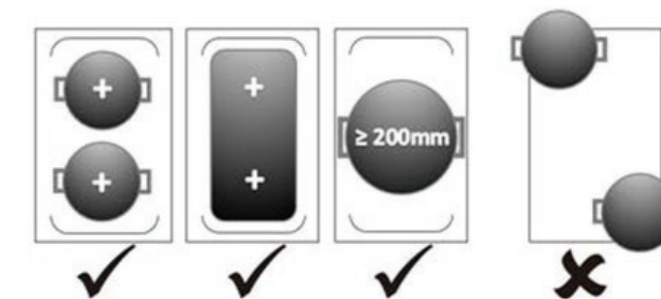
Если ваша модель оборудована технологией Flex зона, вы можете использовать пространство с Flex зоной как 2 независимые варочные зоны или как единую варочную зону, в соответствии с Вашими потребностями.

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

Внимание! Убедитесь, что посуда находится внутри Flex зоны. В случае больших кастрюль, посуды овальной, прямоугольной и вытянутой формы, убедитесь, что

посуда размещена в центре и покрывает оба креста.

Примеры правильного и неправильного расположения посуды на Flex зоне.



Единая зона:

1. Чтобы активировать Flex зону как единую зону, коснитесь соответствующего символа.
2. Мощность нагрева регулируется также, как и для любой другой зоны.

Как 2 отдельные зоны:

Коснитесь соответствующего символа еще раз и варочные зоны вернуться к предыдущей настройке.

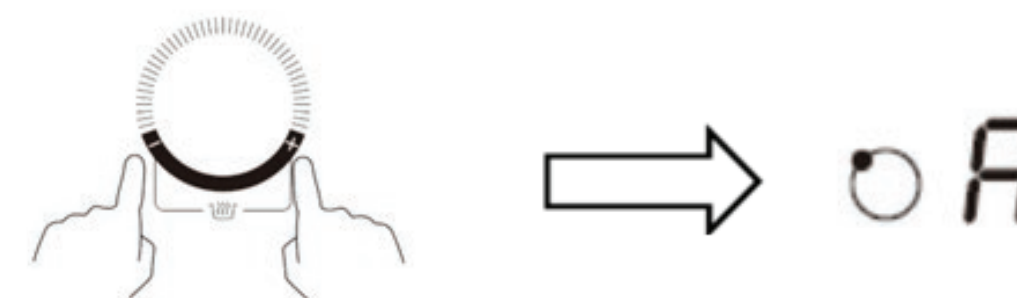
ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА / ПОДОГРЕВА (ОПЦИОНАЛЬНО)

Используйте данную функцию для подогрева ваших блюд.

При подогреве поддерживается постоянная температура.

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

2. Нажмите на круговом слайдере одновременно «+» и «-», появится символ «A» на индикаторе выбранной зоны.



3. Для отмены функции поддержания тепла необходимо повторно нажать одновременно «+» и «-», зона нагрева автоматически перейдет на уровень мощности «0».

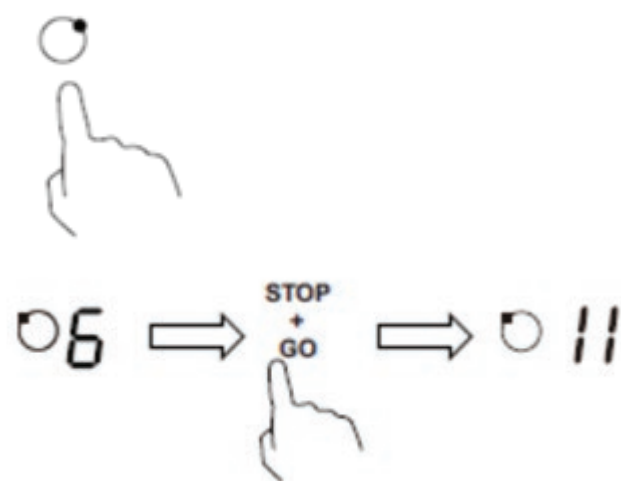


ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ (STOP&GO)

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

1. Убедитесь, что хотя бы одна из зон нагрева работает.
2. Нажмите необходимый сенсор выбора зоны нагрева, после чего индикатор замигает.

3. Нажмите сенсор включения функции Stop&Go, появится символ II и перестанут работать все зоны нагрева, а также все сенсоры, кроме сенсоров включения, Stop&Go и блокировки.



4. Для снятия с паузы, повторно нажмите Stop&Go и все зоны нагрева начнут работу с настройками, которые были установлены перед остановкой работы.



БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

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

ВКЛЮЧЕНИЕ БЛОКИРОВКИ

Чтобы заблокировать панель управления, одновременно нажмите «-» и «+». Индикатор таймера покажет «Lo».

ОТКЛЮЧЕНИЕ БЛОКИРОВКИ

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопки «-» и «+» 3 секунды.
3. Теперь Вы можете начать пользоваться варочной панелью.

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

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О НАЛИЧИИ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

По истечении некоторого времени работы в панели будет сохраняться остаточное тепло. Индикатор «Н» служит для предупреждения о том, что зона нагрева еще не остыла.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Еще одной функцией обеспечения безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Данная функция срабатывает каждый раз, когда Вы забываете выключить зону нагрева. Ниже приведена таблица допустимого времени работы для отдельных степеней нагрева:

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

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

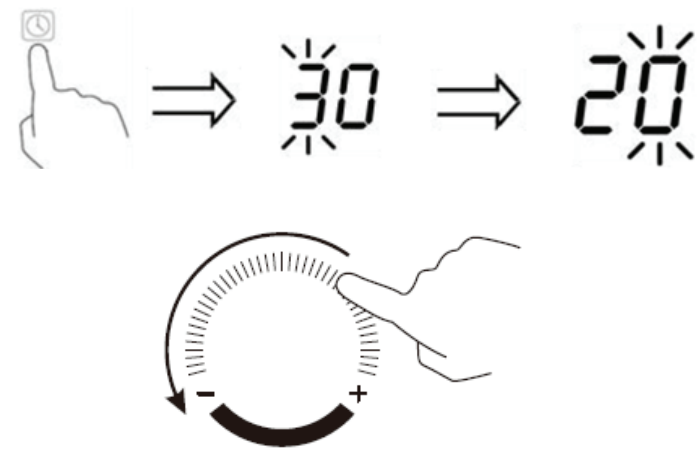
1. Убедитесь, что варочная панель и хотя бы одна варочная зона включена.

2. Коснитесь кнопки таймера, и на индикаторе таймера появится число 30.

Установите время, используя символы «-» и «+».



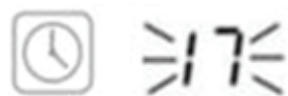
Или коснитесь кнопки таймера, на индикаторе таймера появится число 30. Сначала будут мигать десятки, настройте их с помощью слайдера. После того, как вы настроите десятки, первая цифра будет мигать еще 3 секунды. После этого будет мигать вторая цифра, настройте ее также с помощью слайдера.



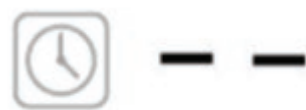
3. Совет: коснитесь символа «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

коснитесь и удерживайте символ «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут. если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению «0 минут».

3. После настройки таймера начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



4. По истечении заданного времени варочная панель подаст звуковой сигнал в течение 30 секунд, а дисплее отобразит символ «- -».



НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА НА ОТКЛЮЧЕНИЕ ОДНОЙ ЗОНЫ НАГРЕВА

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева



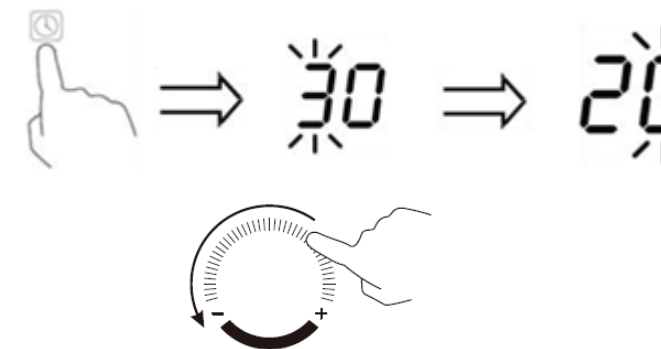
2. Коснитесь кнопки таймера, и на индикаторе таймера появится значение «30».



Установите время, используя символы «-» и «+».



Или коснитесь кнопки таймера, на индикаторе таймера появится число 30. Сначала будут мигать десятки, настройте их с помощью слайдера. После того, как вы настроите десятки, первая цифра будет мигать еще 3 секунды. После этого будет мигать вторая цифра, настройте ее также с помощью слайдера.



Совет: коснитесь символа «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. коснитесь и удерживайте символ «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению «0 минут».

3. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, затем коснитесь кнопки таймера, таймер выключится и на дисплее таймера появится "--".



4. После настройки таймера начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени.

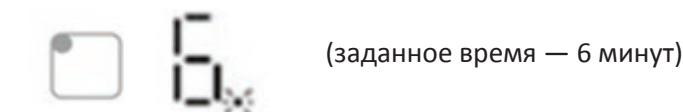


ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка на дисплее рядом с индикатором мощности появится, указывая на то, что данная зона выбрана.

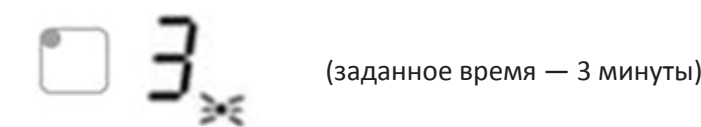


НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА НА ОТКЛЮЧЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ ЗОН НАГРЕВА

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



(заданное время — 6 минут)



(заданное время — 3 минуты)

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

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

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Будьте осторожны во время жарки, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если функция Power Boost включена. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир могут внезапно загореться, что может привести к пожару.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Когда блюдо начнет кипеть, уменьшите степень нагрева.
- Старайтесь чаще пользоваться крышкой для посуды, это уменьшит время нагрева и поможет сэкономить электричество за счет удержания тепла.
- Старайтесь свести к минимуму количество жидкости и/или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте приготовление на высоких температурах, а затем по мере прогрева пищи постепенно уменьшайте степень нагрева.

Томление, приготовление риса

- Томление происходит при температуре, близкой к температуре кипения (примерно при 85°C), когда пузырьки лишь время от времени поднимаются к поверхности жидкости. Томление — вот ключ к приготовлению вкуснейших супов и нежных рагу, т.к. вкус раскрывается без чрезмерного длительного приготовления. Соусы на основе яиц и муки также должны готовиться ниже температуры кипения.
- В некоторых случаях, например, при приготовлении риса путем впитывания жидкости, может потребоваться более высокая степень нагрева, чтобы приготовить пищу надлежащим образом за рекомендованное время.

Подрумяненный стейк

Чтобы приготовить сочный, ароматный стейк:

1. Перед приготовлением дайте мясу полежать при комнатной температуре примерно 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте мясо маслом с двух сторон. Налейте немного масла на горячую сковороду и затем положите на нее мясо.
4. За время жарки переверните стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. На каждую сторону может потребоваться от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы понять степень прожарки: чем он тверже, тем степень прожарки выше.
5. Перед подачей положите стейк на теплую тарелку и оставьте на несколько минут, чтобы мясо стало более нежным.

Быстрое обжаривание при постоянном помешивании

1. Выберите подходящую керамическую сковороду «вок» или большую сковороду для жарки с плоским дном.
2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Обжаривать следует быстро. Если Вы готовите много еды, то готовьте маленькими порциями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, выложите его из сковороды так, чтобы не дать охладиться.
5. Быстро обжарьте овощи. Когда овощи разогреются, но будут все еще хрустящими, уменьшите степень нагрева, добавьте в сковороду мясо и соус.
6. Перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.
7. Сразу же подавайте блюдо.

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Приведенные ниже настройки являются рекомендательными. Точные настройки зависят от нескольких факторов, в том числе от вашей посуды и количества приготавливаемой еды. Экспериментируйте с настройками вашей варочной поверхности, чтобы найти оптимальные настройки, которые будут вам подходить.

Степень нагрева	Назначение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • деликатный подогрев небольшого количества пищи • плавление шоколада, масла и продуктов легкого возгорания • нежное томление • медленный нагрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • повторный нагрев • быстрое томление • приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • приготовление блинов
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • тушение • приготовление макаронных изделий
9	<ul style="list-style-type: none"> • быстрое жарение • подрумянивание мяса • доведение блюда до кипения • кипячение воды

ЧИСТКА И УХОД

Загрязнение	Способ чистки	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей или «сбежавшим» несладким блюдом)	<ol style="list-style-type: none"> Отключите подачу тока на панель. Нанесите средство по уходу, когда стекло ещё теплое, но не горячее. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Снова подключите подачу тока на панель. 	<ul style="list-style-type: none"> При отключении подачи электрического тока на панель индикатор остаточного тепла погаснет, но панель может быть всё ещё горячей. Будьте крайне внимательны! Металлические щетки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте показания по использованию чистящих средств или щеток. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, т.к. это может привести к образованию пятен.
Разлив блюд на сенсорную панель управления	<ol style="list-style-type: none"> Отключите подачу тока на панель. Уберите загрязнение с помощью впитывающего приспособления. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой. Снова подключите подачу тока на панель. 	<ul style="list-style-type: none"> Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь, что поверхность панели управления сухая.
Перекипевшие блюда, таяние пищи, разлив горячих сладких блюд на стекле	<p>Уберите их как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамики. Однако будьте крайне осторожны с горячими зонами нагрева:</p> <ol style="list-style-type: none"> Отключите подачу тока на панель. Держа скребок под углом 30°, перенесите загрязнения на холодную часть варочной панели. Уберите загрязнения при помощи тряпки или бумажного полотенца. Проделайте шаги 2-4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потёков и таяния сладких блюд. Если они остынут, их очень трудно вывести. В некоторых случаях такие пятна могут повредить стеклокерамическую основу. Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с одетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

ОШИБКИ НА ДИСПЛЕЕ И ИХ УСТРАНЕНИЕ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПАНЕЛЕЙ

ВАРОЧНАЯ ЗОНА

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

Код ошибки	Возможные причины	Способы устранения
F3/F4	Датчик температуры индукционной катушки обнаружил ошибку	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком
F9/FA	Датчик температуры транзистора (БТИЗ) обнаружил ошибку	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком
E1/E2	Ненормальное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте напряжение сети. Включите варочную панель, когда напряжение станет нормальным.
E3	Слишком высокая температура индукции	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком
E5	Слишком высокая температура транзистора (БТИЗ)	Пожалуйста начните сначала после того, как варка остынет

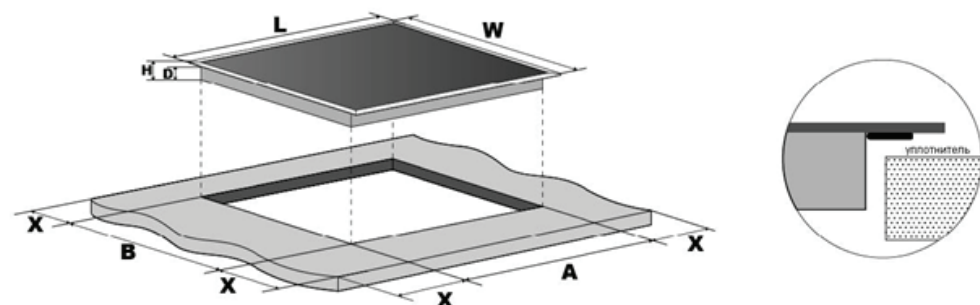
Выше указаны наиболее частые проблемы и их решения. Пожалуйста, не демонтируйте варочную панель самостоятельно, чтобы избежать каких-либо повреждений или угроз для варочной панели.

УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности, пользуясь значениями, которые указаны на рисунке и в таблице. В целях установки и использования прибора вокруг отверстия следует оставить не менее 50 мм.

Толщина рабочей поверхности должна быть не менее 30 мм. Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы предотвратить её деформацию при пользовании варочной панелью. См. рисунок ниже:

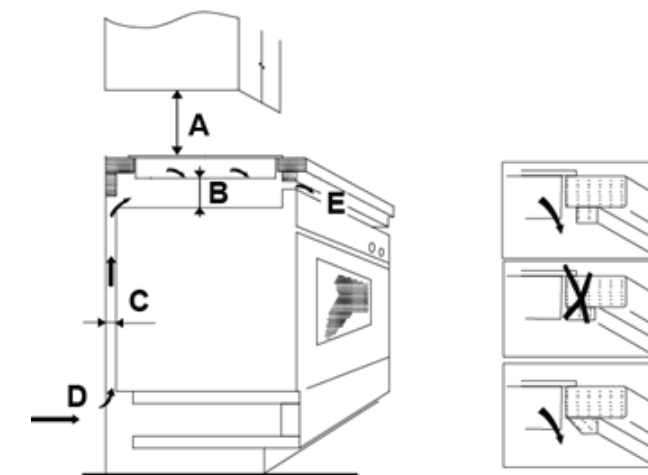


Название модели	L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
HIBERG i-MS 3029 B/Y	288	520	62	58	268	500	50 минимум
HIBERG i-MS 6049 B/Y	590	520	52	58	565	495	50 минимум

При любых условиях следите за тем, чтобы забор и отвод воздуха для вентиляции варочной панели не были заблокированы. Следите внимательно за рабочим состоянием варочной панели. См. рисунок ниже.



Внимание! Безопасное расстояние между плитой и надплитным шкафом должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Мин. 50	Мин. 30	Забор воздуха	Отвод воздуха 10 мм

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО:

- Поверхность рабочей зоны прямая и выровненная по уровню и что ничего не нарушает требований по размещению;
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;

- Если варочная панель устанавливается над духовкой, убедитесь, что духовка оснащена встроенным охлаждающим вентилятором;
- Установка производится по всем требованиям и соответствующим стандартам и инструкциям;
- Подходящий разъединитель, обеспечивающий полное отключение от сети питания и включенный в постоянную проводку, размещен и подключен в соответствии с местными правилами и нормами монтажа электропроводки. Разъединитель должен иметь утвержденный тип и обеспечить 3-миллиметровое разделение контакта воздушным зазором во всех полюсах (или во всех активных [фазовых] проводниках, если местные правила монтажа электропроводки допускают это изменение требований);
- Разъединитель должен быть легко доступен для потребителя после установки варочной панели;
- Проконсультируйтесь с управляющей компанией и постановлениями органов местной власти, если имеются сомнения относительно правильной установки;
- 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.

ПЕРЕД РАЗМЕЩЕНИЕМ КРЕПЕЖНЫХ СКОБ

Поместите прибор на устойчивую, ровную поверхность (используйте упаковку). Не надавливайте на выступающие элементы управления.

РАЗМЕЩЕНИЕ КРЕПЕЖНЫХ СКОБ

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности при помощи двух скоб, прикрученных винтами к нижней части варочной панели (см. рисунок ниже).



A	B	C	D
Шуруп	Скоба	Отверстие под шуруп	Основа

Регулируйте положение скоб в соответствии с толщиной различных вариантов рабочей поверхности.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Установка варочной панели должна проводиться квалифицированными сотрудниками или техническими специалистами. Наши специалисты всегда к Вашим услугам. Просьба не проводить работы по установке и подключению самостоятельно.
2. Варочную панель запрещается устанавливать над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной и барабанной сушилкой.
3. Установка должна быть проведена с максимальной возможностью отвода тепла, вырабатываемого варочной панелью.
4. Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание повреждений изолирующий промежуточный слой и клей должны быть теплостойкими.
6. Не используйте пароочистители для очистки прибора.
7. Данная варочная панель может быть подключена только к источнику питания с полным сопротивлением не более 0,427 Ом. При необходимости свяжитесь с Вашим поставщиком электроэнергии для получения сведений о полном сопротивлении.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение к электросети должно производиться квалифицированным специалистом.

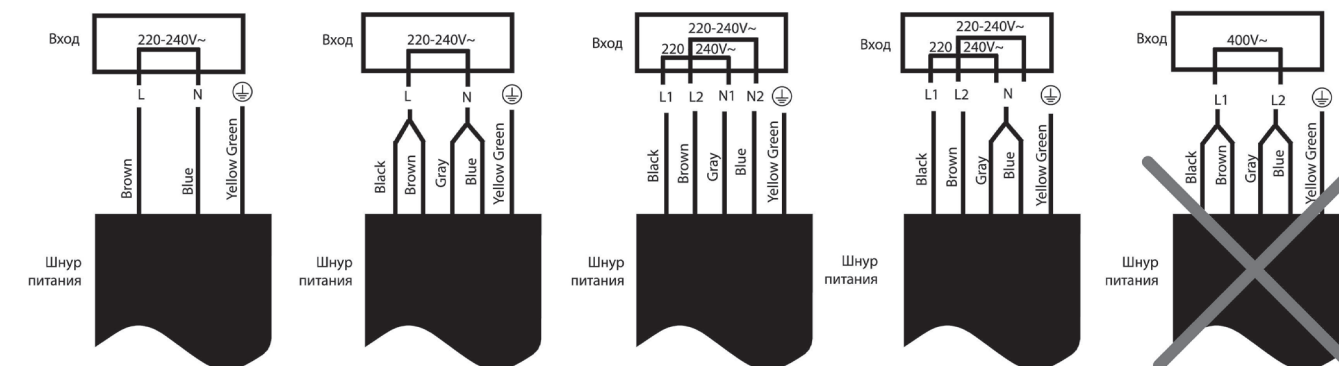
Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. Система домашней проводки выдерживает мощность указанную на варочной панели;
2. Напряжение сети соответствует этикетке;
3. Кабель может выдержать нагрузки, указанные на этикетке, не используйте адаптеры, переходники и преобразователи, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

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

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

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



1. Если кабель электропитания поврежден или его требуется заменить, во избежание любых несчастных случаев эту процедуру должен выполнять технический специалист по послепродажному обслуживанию с использованием надлежащих инструментов.
2. Если прибор подключается к электросети напрямую, должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель (расстояние между контактами не менее 3 мм).
3. Монтажник должен убедиться в том, электрическое подключение произведено правильно и отвечает правилам техники безопасности.
4. Кабель электропитания изделия не должен быть согнут или сжат.
5. Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только лицу с надлежащей квалификацией



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 2002/96/ЕС, 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. Прибор 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.



Внимание!

Не храните в ящике предметы, которые могут создавать препятствия вентиляторам варочной панели, и горючие материалы.

При установке секций или каких-либо устройств над панелью следует закрывать ее доской, чтобы не повредить стекло случайным ударом или тяжелым предметом.

УХОД И ОЧИСТКА

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

Ни в коем случае не употребляйте агрессивные чистящие средства или такие, которые могут поцарапать поверхность (см. таблицу, в которой приведены различные общепотребительные средства, которыми можно пользоваться). 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 и мягким моющим средством или теплой мыльной водой.

Сильное загрязнение

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

Пятна пригоревшей пищи можно удалять специальным скребком.

Радужные разводы: образовавшиеся от сухих частиц жира, приставших к 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 вызваны металлической посудой, скользившей по стеклу. Их можно удалить путем тщательной очистки специальным средством для стеклокерамики, хотя может оказаться, что очистку нужно будет повторить более одного раза.

Потертости – результат использования абразивных чистящих средств или посуды с неровным дном.

Имейте в виду:



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 стекло-керамику.



Пользуйтесь лезвиями, которые находятся в безупречном состоянии, заменяйте лезвие как только на нем 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 она сочтет необходимыми или полезными, не изменяя при этом основные характеристики изделия.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

Настоящий документ не ограничивает определенные законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговоренные законом обязательства, предполагающие соглашение сторон либо договор.

ПРАВИЛЬНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ТАЛОНА

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штампа 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 нем 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.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА УСТАНОВКИ (ПОДКЛЮЧЕНИЯ) ИЗДЕЛИЯ

Установка (подключение) изделий допускается исключительно специалистами и организациями, имеющими лицензии на данный вид работ (изделия, работающих на газе), либо специалистами компаний, авторизированных на продажу и/или монтаж и гарантийное обслуживание соответствующего типа оборудования, имеющих лицензию на данный вид работ (кондиционеры типа сплит-система). Продавец (изготовитель) не несет ответственности за недостатки изделия, возникшие из-за его неправильной установки (подключения).

ГАРАНТИЯ И СЕРВИС

телефон единой справочной службы гарантийного и сервисного обслуживания:

8-800-700-12-25

(звонок по России бесплатный)

Продукция сертифицирована, согласно требованиям ТР ТС РФ.

Гарантия на изделие составляет 2 года с момента покупки, но не более трех лет с даты производства.

Срок службы изделия при соблюдении правил эксплуатации, составляет 5 лет.

Месяц и год изготовления зашифрован в серийном номере и указан на технической этикетке.

Расшифровка серийного номера:

YLHIMS3029B0520P01S001, где
IMS3029B - - наименование модели,
0520 - месяц и год изготовления,
P01 – партия продукции указанного года,
S001 – идентификационный номер.

Задать вопрос о техническом обслуживании, эксплуатации, заполнить заявку на ремонт, оставить свой отзыв и получить самую полную информацию о товарах ТМ «Hiberg» Вы можете на сайте:

www.hiberg.ru



Изготовитель: Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co., Ltd
 Адрес: 28 YUE LAI NAN ROAD, ZHONGSHAN CITY, GUANGDONG, CHINA
 Изготовитель: Чжуншань Ёулун Китчен Эпплайенсис Ко. ЛТД
 Адрес: 28 Юэ Лай Нань Роуд, Чжуншань Сити, Гуандун, Китай
 Изготовлено в Китае

Импортер: ООО «Интер-Трейд»
 347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152
 тел/факс: 8(8863-65) 4-05-05
 info@hiberg.ru

HI BERG ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН СЕРИЯ АХ

№ _____

Внимание! Пожалуйста, приобретите от продавца полностью заполненный гарантийный талон и отрывные талоны, правила заполнения приведены на обратной стороне талона.

Заполняется фирмой-продавцом

Изделие	
Модель	
Серийный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	
Адрес фирмы-продавца	
Талон фирмы-продавца	
<p>Исправное изделие в полном комплекте, с Инструкцией по эксплуатации получен; с условиями гарантии, списком сервисных центров ознакомлен и согласен:</p>	
Подпись покупателя:	
Сведения об установке изделия	
Фирма-установщик	
Номер сертификата	
Дата установки	
Мастер	

Заполняется установщиками

Печать
фирмы-продавца

Печать
фирмы-продавца

Заполняется сервисным центром

Дата приёма	
Дата выдачи	
Особые отметки	
А Печать Сервисного центра	
Дата приёма	
Дата выдачи	
Особые отметки	
Б Печать Сервисного центра	
Дата приёма	
Дата выдачи	
Особые отметки	
В Печать Сервисного центра	
Дата приёма	
Дата выдачи	
Особые отметки	
Г Печать Сервисного центра	

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Заполняется фирмой-продавцом

*Печать
фирмы-продавца*

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Заполняется фирмой-продавцом

*Печать
фирмы-продавца*

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Заполняется фирмой-продавцом

*Печать
фирмы-продавца*

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Заполняется фирмой-продавцом

*Печать
фирмы-продавца*

HIBERG
THE PRIME CHOICE*

Мы рады предложить Вам другие продукты торговой марки «HIBERG», среди которых:



- Холодильники



- Морозильники



- Посудомоечные машины



- Стиральные машины



Планетарные миксеры



- Морозильные лари



- Кулеры

