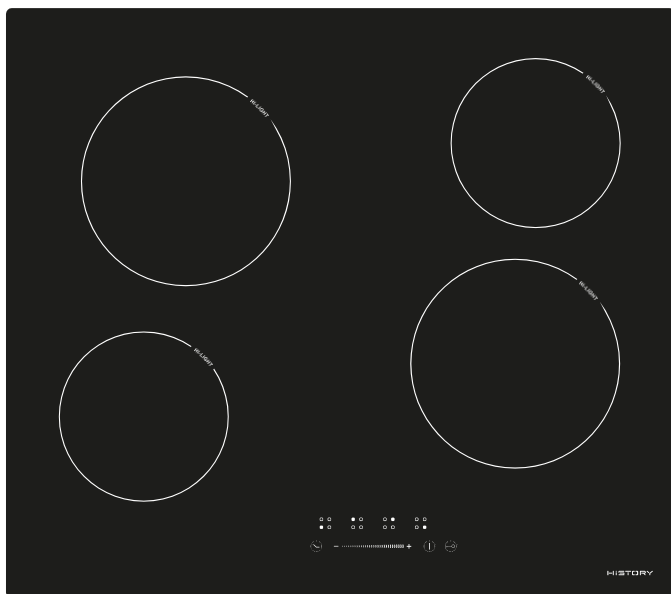


Руководство по эксплуатации

HISTORY



Электрическая варочная панель

HC 6410 GBK







БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ HiSTORY!

HiSTORY разрабатывает современную бытовую технику с характерным сочетанием стиля и производительности для удобства и комфорта наших покупателей. Компания использует международный опыт при разработке продукции и открыта пожеланиям пользователей, чтобы сделать технику надежным и желанным помощником в вашем доме.

Мы будем признательны, если вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленными товарами на адрес: info@hi-story.ru

Перед использованием новой техники внимательно изучите Руководство по эксплуатации. Соблюдение правил безопасности, эксплуатации и профилактики обеспечит длительный срок использования прибора, а также позволит сэкономить ваше время и деньги.

Пожалуйста, сохраните данное Руководство Пользователя и используйте его в течение всего срока службы.

Знак	Значение
	Важная информация
	Предупреждение - Внимание
	Опасность поражения электрическим током
	Опасность возникновения пожара

СОДЕРЖАНИЕ

1. Важные предупреждения о безопасности	4
Общие предупреждения	4
Опасность поражения электрическим током	5
Опасность возникновения пожара	6
Цель использования	7
2. Защита окружающей среды	7
Соблюдение правил WEEE и утилизация отходов изделия	7
3. Описание устройства	7
Технические характеристики	7
Общий вид и характеристики зон нагрева	9
Панель управления	10
4. Защита от перегрева и отключение	10
5. Включение и эксплуатация	11
Посуда	12
Сенсорное управление	13
Начало работы	13
Блокировка управления (защита от детей)	14
Таймер	14
6. Уход и обслуживание	16
Уход	16
Очистка	17
Транспортировка и хранение	18
Индикация неисправностей и осмотр	18
7. Установка	19
Гарантия изготовителя	25

1. Важные предупреждения о безопасности

Внимательно прочтите руководство по эксплуатации перед установкой и использованием прибора. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным подключением и использованием прибора, не распространяется.

Общие предупреждения

- Следуйте инструкциям по безопасности.
- Прочтите также другие документы, прилагаемые к прибору.
- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, так как это может снизить ваши затраты на установку.
- Руководство по эксплуатации может подходить для нескольких моделей.
- Храните его в легкодоступном месте для дальнейшего обращения.
- Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения транспортных повреждений не подключайте варочную панель и обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.
- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети рекомендуем только при помощи квалифицированных специалистов. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- Устройство не предназначено для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Перед установкой, обслуживанием и ремонтом отключите прибор от электрической сети.
- Не используйте прибор, если он поврежден.
- Дети в возрасте до 8 лет и домашние животные не должны находиться рядом во время и после использования, кроме случаев, когда за ними ведется постоянное наблюдение.
- Детям до 8 лет опасно прикасаться к прибору и пользоваться им без надзора взрослых.
- Использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний допускается, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией. Не

- позволяйте детям играть с прибором.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т.д.) может представлять опасность для детей. Храните упаковку в недоступном для детей месте во избежание риска удушья.
 - Дети не должны выполнять обслуживание и очистку прибора без присмотра взрослых.
 - 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.
 - Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью специального скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
 - 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.
 - Не используйте посуду с шероховатым дном, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
 - Не оставляйте на конфорках металлические предметы (например, крышки кастрюль, ножи, вилки, ложки, и пр.), так как они могут нагреться и стать причиной ожога.
 - Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
 - Сохраняйте свободное пространство вокруг всех частей, требующих циркуляции воздуха.
 - Держите время приготовления пищи под контролем.
 - Убедитесь, что устройство выключено после использования.



Опасность поражения электрическим током

- Существует риск поражения электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- Наша компания не несет ответственности за любой ущерб, возникший по причине подключения устройства неквалифицированным специалистом с несоблюдением предписаний электроэнергетической компании.
- Включайте устройство только в заземленную розетку с напряжением и частотой, соответствующими техническим данным прибора (только переменный ток). Не используйте адаптеры и удлинители.
- Отключайте прибор от электрической сети во время очистки, ремонта и обслуживания.
- Отключайте кабель питания, потянув за вилку, а не за кабель.
- Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к поражению электрическим током.
- 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 травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность получения короткого замыкания и удара электрическим током!



Опасность возникновения пожара

- Соединительные кабели электроприборов не должны касаться горячих конфорок во избежание риска короткого замыкания и пожара.
- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла (напр., картофель-фри) готовьте под постоянным контролем. Во избежание возгорания и получения ожогов!
- Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.
- Не храните рядом или под прибором легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства или аэрозоли. Во избежание возгорания.

Цель использования

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ИНЫХ, В ТОМ ЧИСЛЕ КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ И В ОБЩЕСТВЕННЫХ МЕСТАХ.
ГАРАНТИЯ СОХРАНЯЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ СЛЕДОВАНИИ ЭТИМ УСЛОВИЯМ.

2. Защита окружающей среды

Соблюдение правил WEEE и утилизация отходов изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом. На этом изделии есть символ (WEEE), указывающий на то, что отходы электрического и электронного оборудования следует сдавать отдельно. Это означает, что оборудование требует обращения в соответствии с Директивой ЕС 2012/19/EU для переработки или сбора отходов, чтобы свести к минимуму воздействие на окружающую среду.

Свяжитесь с местными и региональными органами для получения дополнительной информации. Электронные изделия, не прошедшие контролируемый процесс сбора отходов, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека из-за содержащихся в них вредных веществ. Проконсультируйтесь у официального дилера или в центре сбора мусора вашего муниципального управления об утилизации изделия. Перед утилизацией изделия отрежьте штепсельную вилку, чтобы не подвергать опасности детей.

3. Описание устройства

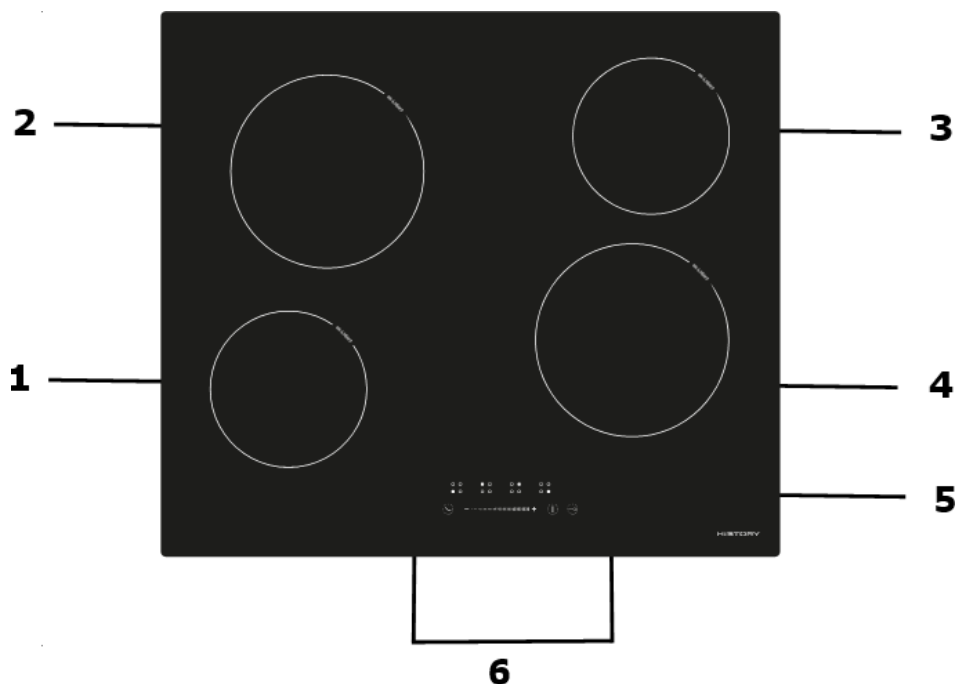
Технические характеристики

Характеристики	Значение
Наименование модели	HC 6410 GBK
Тип поверхности	Электрическая стеклокерамическая

Материал исполнения	Стеклокерамика
Напряжение, частота тока	220-240 В, 50 -60 Гц
Количество нагревательных элементов	4 – нагревательных элемента
Диаметр конфорок	2 x Ø 200 мм 2 x Ø 165 мм
Мощность конфорок	2 x 1200 Вт 2 x 1800 Вт
Общая номинальная мощность	6000 Вт
Источник тепла каждой конфорки	4 элемента Hi-Light
Управление	Сенсорный слайдер, 9 уровней мощности
Дополнительный функции	Индикатор остаточного тепла
	Автоматическое аварийное отключение
	Блокировка управления (защита от детей)
	Таймер 1 - 99 мин.
Размер прибора ДхШхВ (мм)	590X520X50
Размеры встраивания АхВ (мм)	560X490

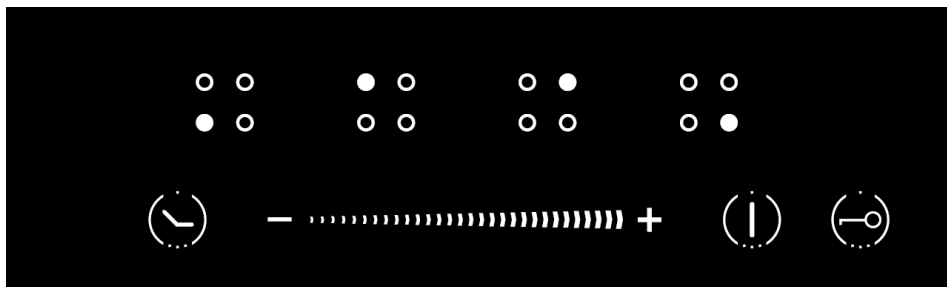
Размеры даны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.



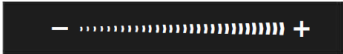


Общий вид и характеристики зон нагрева



1. Фронтальная левая зона – Ø 165 мм – 1200 Вт
2. Задняя левая зона – Ø 200 мм – 1800 Вт
3. Задняя правая зона – Ø 165 мм – 1200 Вт
4. Фронтальная правая зона – Ø 200 мм – 1800 Вт
5. Стеклокерамическая поверхность
6. Панель управления

Панель управления



Элементы управления	Описание
	Выбор рабочей зоны
	ВКЛ./ВЫКЛ .
	Слайдер регулировки мощности / Таймера
	Блокировка (защита от детей)
	Таймер

Керамическая варочная панель подходит для всех видов приготовления пищи благодаря конфоркам с излучающим теплом, электронному сенсорному управлению и многофункциональностью, что делает ее идеальным выбором для современной семьи. Керамическая варочная панель чрезвычайно удобна в использовании, долговечна и безопасна.

4. Защита от перегрева и отключение

Защита от перегрева

Встроенный датчик контролирует температуру в зонах приготовления пищи. Когда температура превышает безопасный уровень, зона приготовления автоматически выключается.

Защитное автоматическое отключение

Автоматическое отключение – функция защиты вашей варочной поверхности, которая срабатывает, если вдруг вы забыли отключить оборудование. Общее время работы при различной мощности приведено в таблице.

Уровень нагрева	1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Время работы (мин)	360	300	240	90

Индикатор остаточного тепла

Символ «Н» указывает на горячую поверхность. Он исчезнет, когда рабочая зона остынет до безопасной температуры. Этот индикатор можно также использовать в качестве энергосберегающей функции: если вы хотите разогреть другое блюдо, поставьте его на рабочую зону, которая еще не остыла.

Защита от непреднамеренного срабатывания

Если электронное управление обнаружит, что кнопка удерживается нажатой в течение 10 секунд, зона приготовления автоматически выключится. Система управления подаст звуковой сигнал об ошибке, чтобы предупредить, что датчики обнаружили присутствие объекта. На дисплее появится код ошибки «ER03», если варочная панель еще горячая. Поочередно замигают индикаторы «Н» и «ER03».

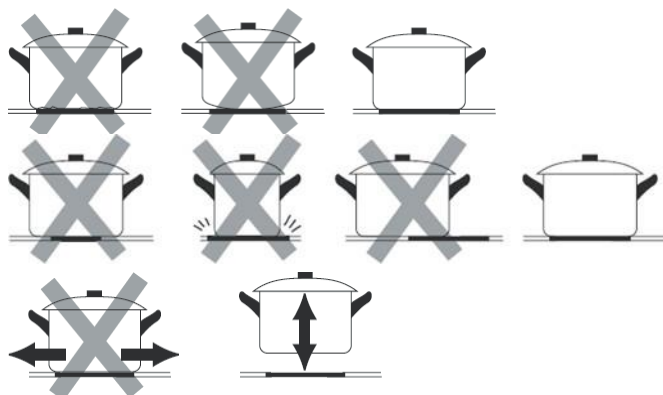
5. Включение и эксплуатация

Перед первым использованием прочтите это руководство по эксплуатации, обратив особое внимание на раздел «Важные предупреждения о безопасности».

Снимите всю защитную пленку, которая может быть на керамической варочной панели. Стеклокерамическую поверхность очистите влажной тканью и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды. Не

используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

Посуда



- Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и соответствует по размеру зоне приготовления.
- При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
- Чтобы посуда не царапала стекло, всегда снимайте ее с поверхности, поднимая вверх, а не сдвигая.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшить степень нагрева конфорки.
- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная панель может перегреться, в результате чего возможно повреждение посуды и самой панели.
- Не используйте посуду с неровным дном! Вогнутое или выгнутое дно может помешать работе защиты от перегрева. Варочная панель может перегреться, в результате чего может треснуть стеклокерамика и расплавиться дно посуды. Гарантия на повреждения, возникшие в результате использования неподходящей посуды и нагрева пустой посуды, не распространяется.

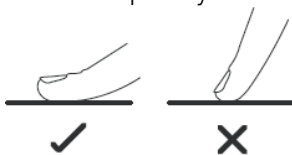


Важные указания

- Не охлаждайте горячую посуду на неиспользуемых конфорках, так как под дном посуды образуется конденсат, что может привести к коррозии дна посуды.
- Не ставьте на варочную панель мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки.
- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.

Сенсорное управление

- Панель управления реагирует на прикосновение, не применяйте чрезмерного усилия.
- Нажимайте на сенсоры подушечкой пальца.
- При нажатии вы услышите звуковой сигнал, это будет означать, что действие произведено.
- Убедитесь, что элементы управления сухие, чистые, и что нет объектов (например, посуды, полотенца), которые закрывают их. Даже тонкая пленка воды может повлиять на работу панели управления.



Начало работы

1. Поместите подходящую посуду на зону приготовления, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность рабочей зоны чистые и сухие.
2. Нажмите и удерживайте кнопку **Вкл./Выкл.** в течение 3 секунд до появления звукового сигнала. Индикатор на дисплее покажет «0» - готовность к работе.



3. Кнопками  выберите зону приготовления, которую вы хотите использовать. Символ «0» на дисплее начнет мигать.

4. Установите требуемую мощность с помощью слайдера.



i Если в течение 20 секунд вы не выберете уровень мощности, керамическая плита автоматически отключится. Чтобы продолжить, начните с пункта 2.

Во время приготовления вы можете в любой момент изменить уровень мощности.

Блокировка управления (защита от детей)


Чтобы предотвратить непреднамеренное использование, например, чтобы дети случайно не включили зоны приготовления, вы можете заблокировать элементы управления.

Когда элементы управления заблокированы, отключаются все кнопки, кроме Вкл./Выкл.

Включение блокировки управления








Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. На индикаторе таймера появится «Lo».

Отключение блокировки управления

- Убедитесь, что варочная панель включена.
- Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд.
- Теперь вы можете начать пользоваться варочной панелью.

Таймер

Вы можете настроить таймер на отключение одной конфорки по истечении заданного времени. Таймер можно настроить до 99 минут.

1. Выберите кнопками     работающую зону приготовления, для которой необходимо установить таймер отключения.
2. Нажмите кнопку , индикатор таймера покажет «00».
3. Используя слайдер  и  установите время отключения зоны приготовления от 1 до 99 минут.

4. Когда время таймера будет установлено, начнется его отсчет. Через 5 секунд на дисплее вернется показания текущего уровня мощности.


Красная точка рядом с уровнем мощности указывает на установленный таймер.



5. Вы можете проверить оставшееся время, повторно выполнив шаг 1 и шаг 2.

6. Когда время таймера истечет, соответствующая зона приготовления автоматически отключится. Другие зоны продолжают работу, если они были включены ранее.

Функция таймера работает только тогда, когда включено хотя бы одно приготовление пищи.

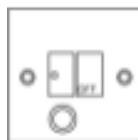
Если вы не выберете какую--либо зону и коснетесь  непосредственно, чтобы активировать функцию таймера, он будет работать только как таймер. Зуммер будет звучать только в течение нескольких секунд, а индикатор таймера погаснет, когда время установки закончится, но конфорки не будут отключены и продолжат работать.

6. Уход и обслуживание



Предупреждение!

Всегда отключайте прибор от электрической сети перед чисткой, ремонтом или обслуживанием. В случае возникновения неисправности обратитесь в сервисный центр.



Уход



Поврежденные силовые кабели должны быть заменены компетентным лицом или квалифицированным электриком.



Прибор предназначен только для использования в домашних условиях.



Никогда не ставьте пустую посуду на варочную панель, так как это приведет к возникновению ошибки на дисплее.



Если зона приготовления работала долгое время, поверхность некоторое время остается горячей, поэтому не прикасайтесь к керамической поверхности.



Не нагревайте продукты в герметичной упаковке, чтобы избежать опасности их взрыва из-за теплового расширения.



Если на поверхности варочной панели появились трещины, отключите ее от источника питания, чтобы избежать поражения электрическим током.



Не ставьте на варочную панель грубую или неровную посуду, так как это может повредить керамическую поверхность.



Старайтесь избегать стука кастрюль и сковородок по варочной панели. Керамическая поверхность прочная, но не является небьющейся.



Не кладите моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы под варочную панель.

Очистка

Осторожность!

- Маркировка и декоративные рисунки на варочной поверхности могут стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном.
- Регулярно очищайте керамическую панель, чтобы удалить остатки пищи.
- Незамедлительно удаляйте пятна, оставленные расплавленной и сладкой едой или следами перелива. Если позволить им остыть на стекле, их может быть трудно удалить или даже окончательно повредить стеклянную поверхность.

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования.

Следуйте следующим рекомендациями по очистке:

Вид загрязнения	Метод очистки	Важно!
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные едой, или немасляные подтеки на стекле)	<ol style="list-style-type: none">1. Выключите электропитание варочной панели.2. Пока стекло теплое (но не горячее!), используйте чистящее средство для варочной панели3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажной салфеткой.4. Включите электропитание варочной панели.	<ul style="list-style-type: none">• Когда электропитание варочной панели выключено, индикация "горячая поверхность" будет отсутствовать, но зона приготовления все еще будет горячей! Будьте очень внимательны.• Жесткие металлические мочалки, нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, что ваше чистящее средство или губка подходят.• Не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стекло может загрязниться.

<p>Следы перелива и плавления, а также сахарные разводы на стекле</p>	<p>Их следует немедленно удалять с помощью лопатки для переворачивания, шпателя или скребка, подходящих для стеклокерамических варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зон приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание варочной панели с помощью выключателя. 2. Держите лезвие или другой инструмент по углом 30° и соскоблите загрязнение или разливы на холодную часть варочной панели. 3. Очистите загрязнение или разливы кухонным полотенцем или бумажной салфеткой. 4. Выполните действия с 2 по 4 для "Ежедневные загрязнения на стекле", приведенные выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно быстрее удалите пятна, оставленные расплавленной и сладкой едой или следами перелива. Если позволить им остыть на стекле, их может быть трудно удалить или даже окончательно повредить стеклянную поверхность. • Опасность порезов: когда предохранительная крышка снята, острое лезвие в скребке открыто. Пользуйтесь с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
---	---	--

Транспортировка и хранение

- Размещайте изделие лицевой стороной вверх в соответствии с инструкциями по упаковке.
- Изделие хрупкое, обращайтесь с ним осторожно.
- Не подвергайте его воздействию влаги.
- Не переворачивайте его.
- Не храните изделие в среде с температурой ниже -25 °C или выше 60 °C более 2 часов.

Индикация неисправностей и осмотр

Перед обращением в сервисный центр, пожалуйста, убедитесь, что прибор правильно подключен, любой из следующих случаев не покрывается гарантией производителя:

- повреждения, вызванные неправильной установкой, использованием, хранением или техническим обслуживанием;
- повреждения, вызванные несанкционированной разборкой и ремонтом;
- повреждения, вызванные неправильной очисткой;
- использование керамической плиты в коммерческих целях.

При возникновении сбоев в работе варочная поверхность автоматически перейдет в защитный режим, на дисплее будут отображены коды ошибок:

Код ошибки	Возможные причины	Что делать
ER03	Вода или иные предметы находятся на элементах управления	Освободите панель управления
ER21	Перегрев варочной поверхности	Запустите устройство снова после полного остывания

Выше приведены общие соображения и проверка общих отказов.
 Не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения варочной панели.

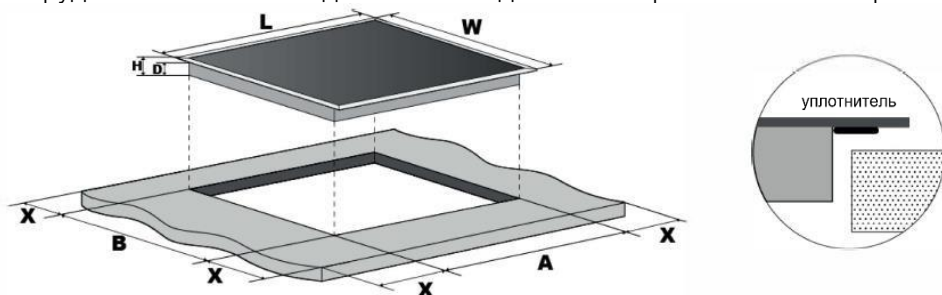
7. Установка

Выбор монтажного оборудования

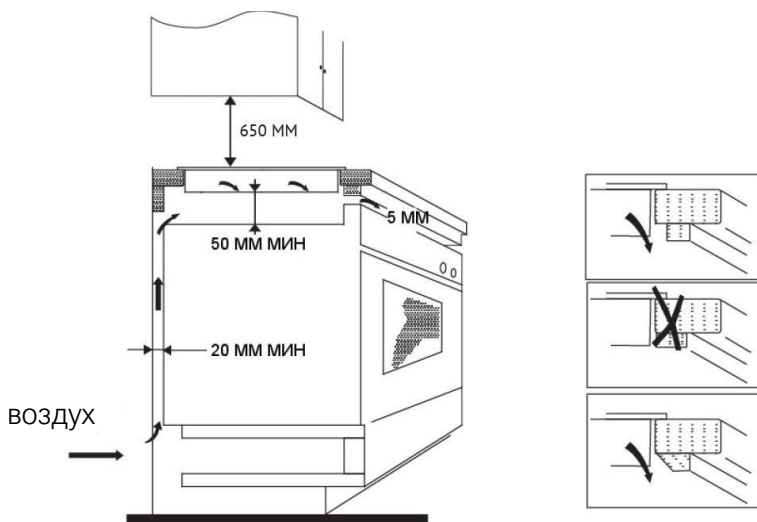
Выпилите часть рабочей поверхности в соответствии с размерами, указанными на рисунке.

Для установки и эксплуатации вокруг отверстия должно быть оставлено пространство минимум в 50 мм. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности не менее 30 мм.

Во избежание деформации рабочей поверхности от излучаемого оборудованием тепла она должна быть сделана из термостойкого материала.



L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	50	45	560	490	50 мин



Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- рабочая поверхность ровная, и никакие строительные элементы не нарушают требования к пространству;
- рабочая поверхность выполнена из теплостойкого материала;
- если варочная плита установлена над духовкой, духовка оснащена охлаждающим вентилятором/системой;
- установка должна соответствовать всем габаритным требованиям и применимым стандартам и нормативам;
- соответствующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания, включен в постоянную проводку, смонтирован и установлен в соответствии с местными нормами и требованиями к электроустановкам;
- выключатель должен иметь утвержденный тип и обеспечивать размыкание контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или на всех активных [фазах] проводниках в случае, если местные правила электромонтажа позволяют вносить такие изменения требований);
- должен быть обеспечен легкий доступ потребителя к выключателю установленной варочной панели;
- при возникновении сомнений относительно установки следует проконсультироваться с местной службой технического контроля строительства;
- поверхности стен, окружающих варочную панель, следует покрыть

теплостойкой и легко чистящейся отделкой (например, керамической плиткой).

После установки варочной панели убедитесь, что

- отсутствует доступ к кабелю электропитания через дверцы или ящики посудного шкафа;
- имеется эффективный приток свежего воздуха с наружной части мебели в основание варочной панели;
- если варочная панель установлена над ящиком или посудным шкафом, то под основанием варочной панели должен быть установлен защитный барьер от перегрева;
- выключатель легко доступен для потребителя.

Подключение варочной панели к источнику питания




Подключение варочной панели к электросети должно выполняться только лицами с соответствующей квалификацией.

ЭТОТ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН

Перед подключением варочной панели к электросети проверьте, что:

1. домашняя электропроводка подходит для мощности, потребляемой варочной панелью;
2. напряжение соответствует значению, указанному в паспортной табличке;
3. сечение кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке. Не используйте для подключения варочной панели к электросети адаптеры, переходники или разветвители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание. Кабель электропитания не должен касаться нагретых частей и должен быть установлен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.

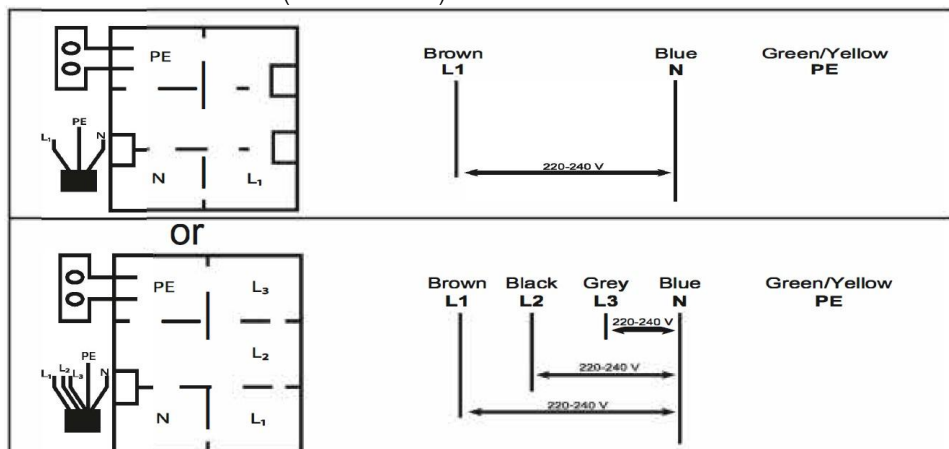
 С помощью электрика проверьте, пригодна ли домашняя электропроводка без внесения изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Этот прибор поставляется в комплекте с 3-х жильным кабелем, следующих цветов:

Коричневый = L (фаза)

Синий = N (ноль)

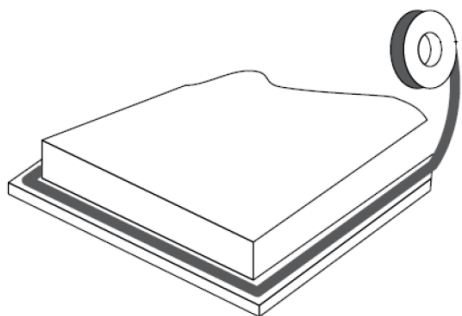
Зеленый и желтый = E (заземление)



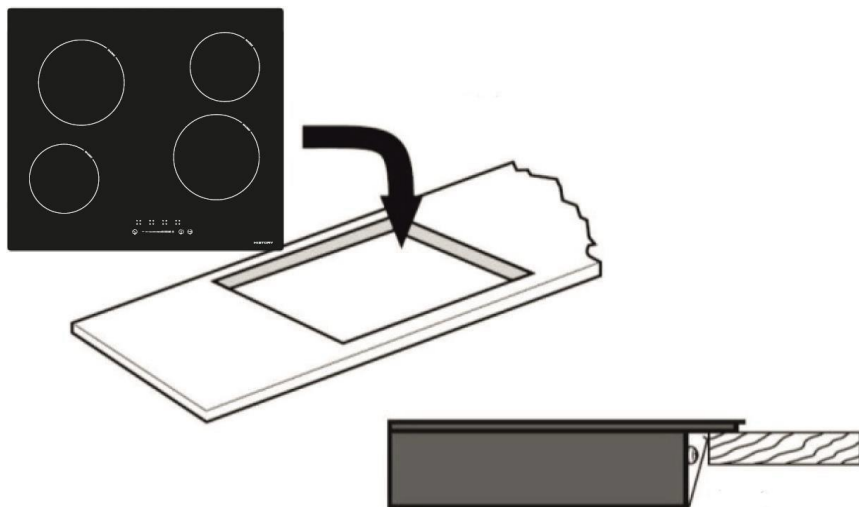
Для этого прибора требуется автоматический выключатель на 32А

- Если кабель поврежден или должен быть заменен, это должен сделать квалифицированный специалист с помощью соответствующих инструментов, чтобы избежать каких-либо несчастных случаев.
- Если устройство должно быть подключено непосредственно к электрической сети, должен быть установлен автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
- Установщик должен гарантировать выполнение правильного электрического соединения, соответствующего правилам безопасности.
- Кабель не должен быть изогнутым или сдавленным.
- Кабель необходимо регулярно проверять, и его замена должна производиться квалифицированными специалистами.

Монтаж



Приклейте прилагаемый уплотнитель вдоль нижнего края варочной панели, убедившись, что концы перекрываются.



Не используйте клей для крепления варочной панели к столешнице.

После установки уплотнителя установите варочную панель в вырез в столешнице. Слегка надавите на варочную панель, чтобы вдавить ее в столешницу, обеспечивая хорошее уплотнение по внешнему краю.



Предостережения

1. Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или специалистами. Пожалуйста, никогда не выполняйте установку самостоятельно.
2. Не следует устанавливать варочную панель непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить хорошее теплоотведение, повышающее ее надежность.
4. Стена и зона нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.
5. Чтобы избежать какого-либо ущерба, нагрев следует предотвращать с помощью многослойной прокладки и клейкого материала.

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный вами бытовой прибор HiSTORY гарантию сроком 24 месяца.

Внимание! Важная информация для потребителей

Бытовой прибор HiSTORY предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности, либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички с серийным номером ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109 -97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального под ключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) вашего прибора в течение срока его эксплуатации.

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

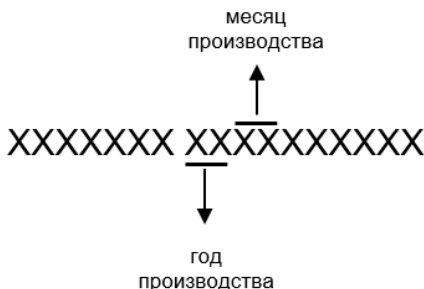
В период после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на сайте www.hi-story.ru.

Срок службы бытовых приборов HiSTORY

Официальный срок службы устройства составляет 10 лет. Учитывая надежность и высокое качество комплектующих, фактический срок службы может быть существенно выше официального.

Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере на корпусе прибора.

Серийный номер:



Импортер в РФ:

ООО «Смарт Техникс», 123154, г. Москва, пр. Маршала Жукова,
д. 51, помещение XIV, офис 4

www.hi-story.ru

+7 (495) 125-36-22

