

HiSTORY

Инструкция по эксплуатации

Встраиваемая варочная панель

HC 3211

HC 4311

HC 6411

HC 6412

HI 3210

HI 4310

HI 6400

HI 6410

HI 6421

HI 6422

HI 6440

HI 9532

Содержание

Назначение устройства	3
Меры предосторожности	3
Руководство по установке.....	5
Схема устройства	6
Панель управления	10
Выбор оборудования для монтажа	13
Установка кронштейнов	15
Подключение к электросети.....	17
Инструкция по эксплуатации.....	19
Использование варочной поверхности.....	21
Кулинарные рекомендации.....	32
Установка температурного режима.....	34
Транспортировка и хранение	34
Уход и очистка	35
Перед обращением в сервисный центр	37
Код ошибки.....	39
Техническая информация	40
Гарантия изготовителя	42
Правила утилизации	44

Уважаемый покупатель

Благодарим вас за выбор нашей продукции.

Мы рады предложить вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

Назначение устройства

Варочная поверхность предназначена для приготовления, а также разогрева готовых продуктов питания и блюд.

Меры предосторожности

- Перед использованием варочной панели внимательно прочтите данный раздел.
- Перед выполнением любых работ или обслуживанием отключите варочную панель от электросети.
- Варочная панель должна быть подключена к надежно заземленной сети.
- Любые изменения домашней электропроводки должны выполняться квалифицированным электриком.
- Несоблюдение данных требований может привести к поражению электрическим током.
- Будьте осторожны — у варочной панели острые края, неосторожное обращение может привести к травмам и порезам.
- Никогда не размещайте на варочной панели горючие материалы или вещества.
- Установка и заземление устройства должны производиться только квалифицированным специалистом.
- Данное устройство должно быть подключено к цепи, которая содержит изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Некорректная установка устройства может привести к аннулированию всех гарантийных обязательств.

Техника безопасности при эксплуатации и обслуживании

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если варочная панель сломалась или треснула, немедленно отключите ее от электрической сети и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Перед очисткой или обслуживанием обязательно отключите варочную панель.
- Несоблюдение данных требований может привести к поражению электрическим током.

Опасность для здоровья

- Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Во время использования устройства его доступные части нагреваются так, что могут вызывать ожоги.
- Не следует соприкасаться со стеклянной поверхностью телом, одеждой или другими предметами, кроме подходящей кухонной посуды, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны располагаться на поверхности варочной панели, так как они могут нагреваться.
- Не допускайте детей к использованию варочной панели.
- Ручки кастрюль могут нагреваться. Следите за тем, чтобы ручки кастрюль не находились над другими включенными зонами варочной панели. Не позволяйте детям касаться ручек кастрюль.
- Несоблюдение данных правил может привести к ожогам и травмам.
- Неосторожное обращение может привести к травмам или порезам.
- Не оставляйте включенную панель без присмотра. Выкипание и/или переливание через край приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению.
- Не используйте устройство как рабочую поверхность.
- Не используйте устройство в качестве отопительного прибора.
- Не оставляйте кухонную утварь и другие предметы на поверхности панели.
- После окончания использования отключите варочные зоны и панель, как указано в инструкции (используя сенсорное управление).
- Не разрешайте детям сидеть, стоять или забираться на варочную панель.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении, где используется панель.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, настраивать или заменять части устройства. Для ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте пароочиститель для очистки поверхности устройства.
- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на поверхность устройства.
- Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями. Не передвигайте посуду по варочной панели. Это может поцарапать поверхность, что приведет к снижению рабочих качеств устройства.
- Не используйте металлические щетки или абразивные чистящие средства для очистки поверхности панели, так как они могут поцарапать стекло.
- В случае повреждения электрического кабеля, его замена должна производиться квалифицированным специалистом сервисного центра во избежание травм.

- Данное устройство предназначено для использования в домашних или подобных им условиях, например, в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях, в фермерских домах, в гостиницах, отелях, хостелах и прочих жилых помещениях. Данное устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- Приготовление пищи с использованием жира и масла без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. Никогда не пытайтесь потушить пламя водой, немедленно отключите электричество, накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.
- Не храните посторонние предметы на поверхности варочной панели.
- Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Лицам с кардиостимуляторами следует проконсультироваться у врача, прежде чем использовать данное устройство.

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

Перед началом установки убедитесь в том, что:

- рабочая поверхность прямоугольная и ровная, и никакие элементы конструкции не влияют на требования к пространству: рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и изолированного материала;
- если варочная панель установлена над духовкой, в духовке имеется встроенный вентилятор охлаждения;
- установка соответствует всем требованиям, применимым стандартам и правилам;
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сетевого источника питания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен так, чтобы соответствовать местным правилам эксплуатации электропроводки;
- используется изолирующий выключатель одобренного типа, обеспечивающий разделение контакта с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных (фазных) проводниках, если местные правила проводки допускают такое изменение требований);
- изолирующий выключатель доступен;
- вы используете жаростойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели.

После установки варочной панели убедитесь в том, что:

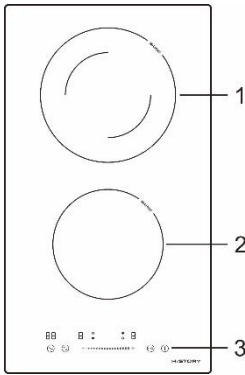
- кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики, во избежание его повреждения;
- существует достаточный приток свежего воздуха из-за пределов шкафа к основанию варочной панели;
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, теплозащитный барьер устанавливается ниже основания варочной панели;
- обеспечен доступ к изолирующему выключателю

ВНИМАНИЕ!

Варочная панель должна быть установлена и подключена квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Во избежание повреждения устройства и получения травм, пожалуйста, не производите установку плиты самостоятельно.

Схема устройства

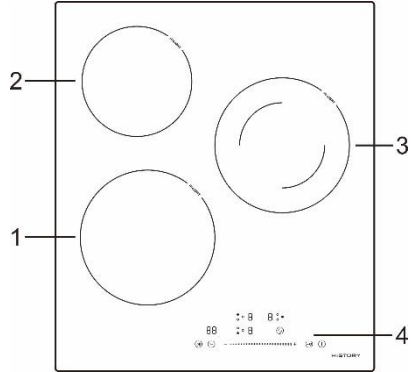
НС 3211



1. 200 мм Макс. мощность 1000/2000 Вт
2. 165 мм Макс. мощность 1200 Вт
3. Панель управления

1 Dual Zone

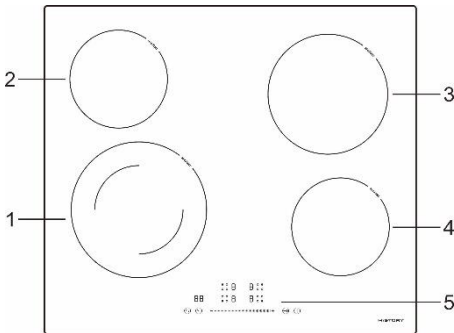
НС 4311



1. 200 мм Макс. мощность 1800 Вт
2. 165 мм Макс. мощность 1200 Вт
3. 200 мм Макс. мощность 1000/2000 Вт
4. Панель управления

3 Dual Zone

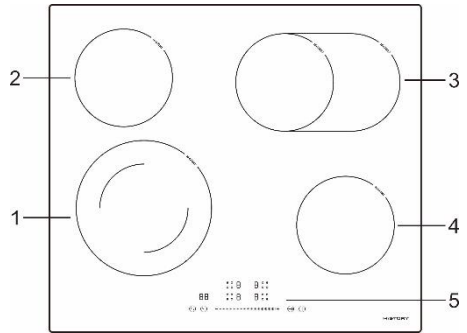
НС 6411



1. 140/230 мм Макс. мощность 1100/2200 Вт
2. 165 мм Макс. мощность 1200 Вт
3. 200 мм Макс. мощность 1800 Вт
4. 165 мм Макс. мощность 1200 Вт
5. Панель управления

1 Dual Zone

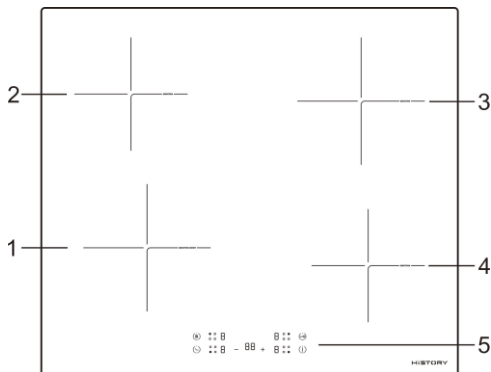
НС 6412



1. 140/230 мм Макс. мощность 1100/2200 Вт
2. 165 мм Макс. мощность 1200 Вт
3. 165/270*165 мм Макс. мощность 1000/2200 Вт
4. 165 мм Макс. мощность 1200 Вт
5. Панель управления

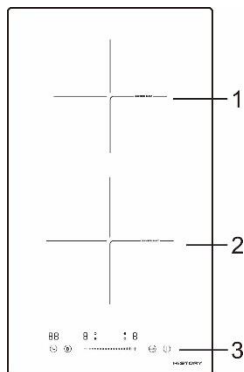
1 – 3 Dual Zone

HI 6400



1. 180 мм Макс. мощность 1800/2100 Вт.
2. 160 мм Макс. мощность 1400 Вт.
3. 180 мм Макс. мощность 1800 Вт.
4. 160 мм Макс. мощность 1400 Вт.
5. Панель управления. 1 Booster

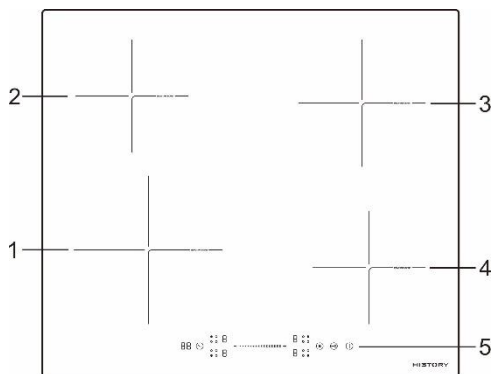
HI 3210



1. 160 мм Макс. мощность 1200/1500 Вт
2. 180 мм Макс. мощность 1800/2100 Вт
3. Панель управления

1 – 2 Booster

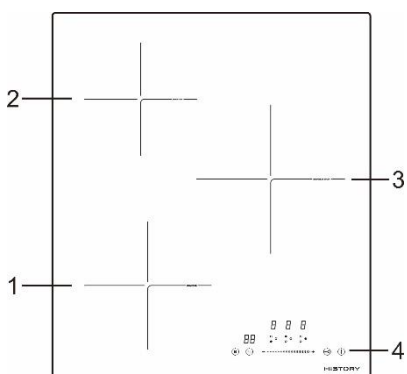
HI 6410



1. 210 мм Макс. мощность 2300/3000 Вт
2. 160 мм Макс. мощность 1200/1500 Вт
3. 180 мм Макс. мощность 1800/2100 Вт
4. 160 мм Макс. мощность 1200/1500 Вт
5. Панель управления

1 – 4 Booster

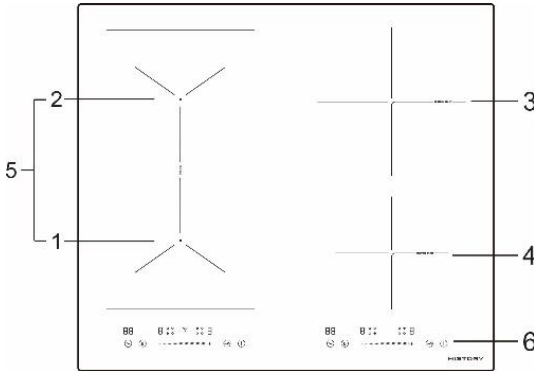
HI 4310



1. 180 мм Макс. мощность 1800 Вт
2. 160 мм Макс. мощность 1400 Вт
3. 210 мм Макс. мощность 1800/2100 Вт
4. Панель управления

3 Booster

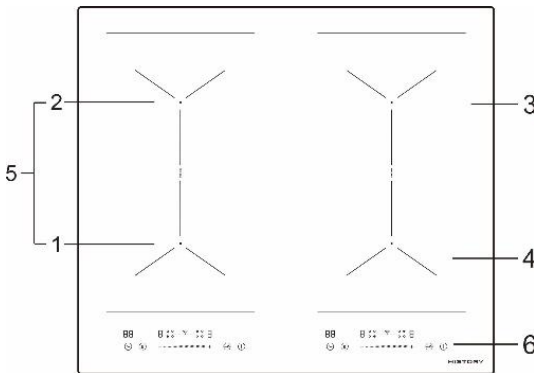
HI 6421



1. 210 *190 мм
Макс. мощность 1800/2100 Вт
2. 210 *190 мм
Макс. мощность 1800/2100 Вт
3. 210 мм
Макс. мощность 2300/3000 Вт
4. 160 мм
Макс. мощность 1200/1500 Вт
5. Flexi Зона 210 *390 мм
Макс. мощность 3000/3600 Вт
6. Панель управления

1 - 4 Booster

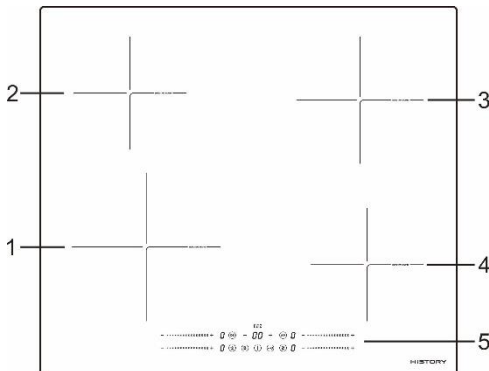
HI 6422



1. 210*190 мм
Макс. мощность 1800/2100 Вт
2. 210*190 мм
Макс. мощность 1800/2100 Вт
3. 210*190 мм
Макс. мощность 1800/2100 Вт
4. 210*190 мм
Макс. мощность 1800/2100 Вт
5. Flexi Зона 210*390 мм
Макс. мощность 3000/3600 Вт.
6. Flexi Зона 210*390 мм
Макс. мощность 3000/3600 Вт.
7. Панель управления.

1 - 4 Booster

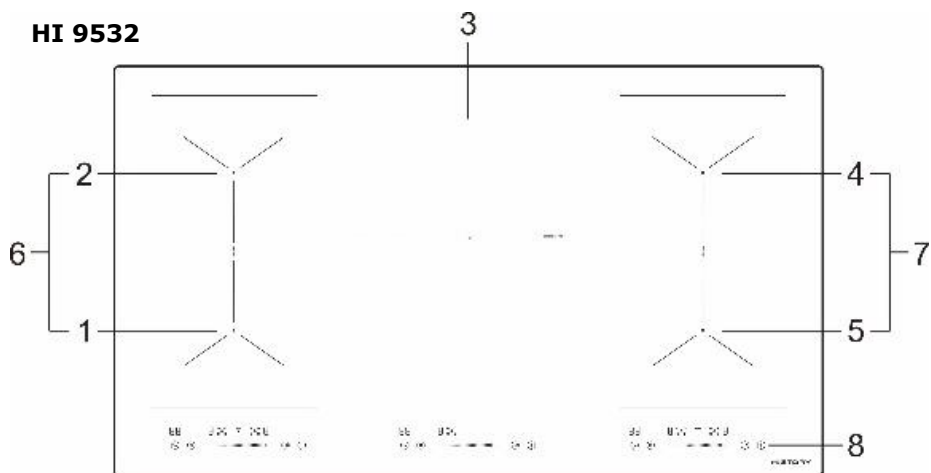
HI6440



1. 210 мм
Макс. мощность 2300/3000 Вт
2. 160 мм
Макс. мощность 1200/1500 Вт
3. 180 мм
Макс. мощность 1800/2100 Вт
4. 160 мм
Макс. мощность 1200/1500 Вт
5. Панель управления

1 – 4 Booster

HI 9532



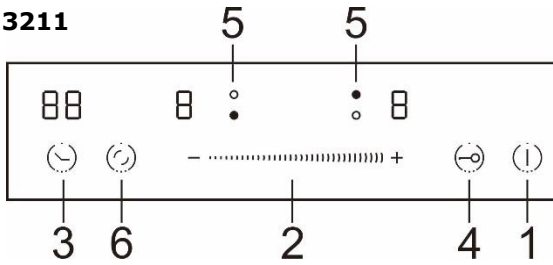
1. 210*190 мм Макс. мощность 1800/2100 Вт
2. 210*190 мм Макс. мощность 1800/2100 Вт
3. 280 мм Макс. мощность 3000/4000 Вт
4. 210*190 мм Макс. мощность 1800/2100 Вт
5. 210*190 мм Макс. мощность 1800/2100 Вт

6. Flexi Зона 210*390 мм
Макс. мощность 3000/3600 Вт
7. Flexi Зона 210*390 мм
Макс. мощность 3000/3600 Вт
8. Панель управления.

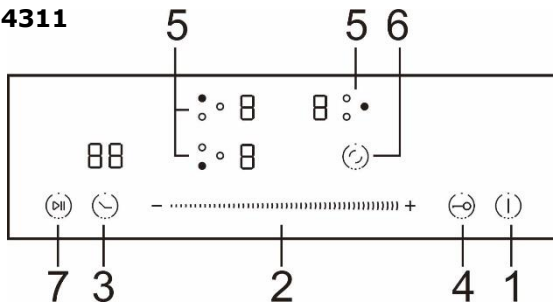
1 - 5 Booster

Панель управления

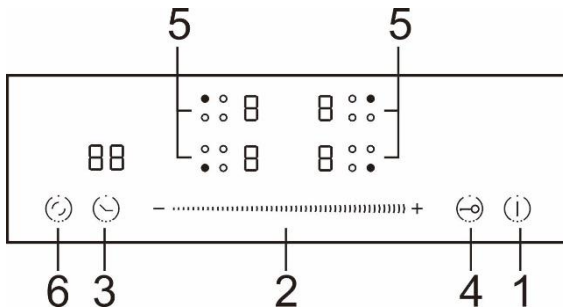
НС 3211



НС 4311

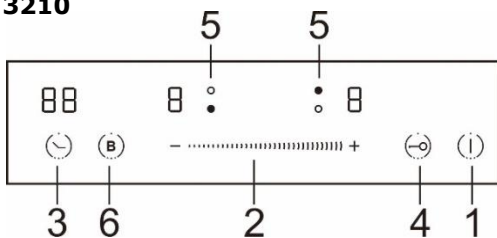


НС 6411 / 6412

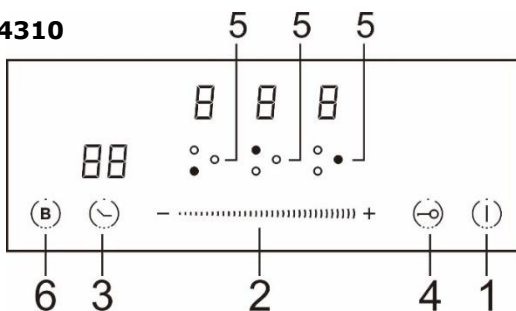


1. Кнопка «Вкл./Выкл.»
2. Кнопки управления мощностью/таймером
3. Кнопка таймера
4. Кнопка блокировки (ключ)
5. Кнопки выбора зоны приготовления
6. Кнопка включения дополнительного контура (Dual Zone)

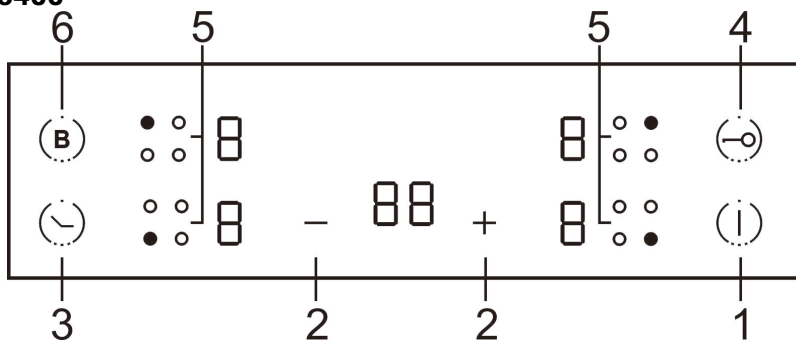
HI 3210



HI 4310

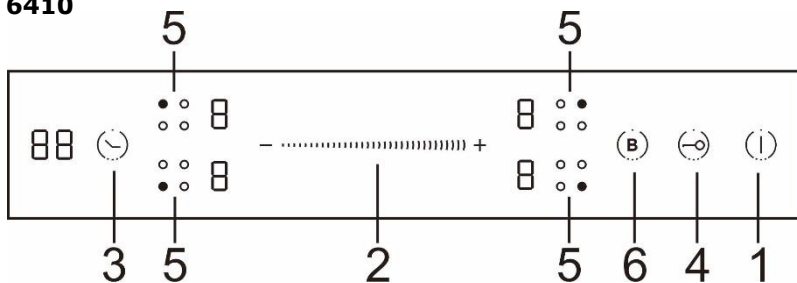


HI 6400

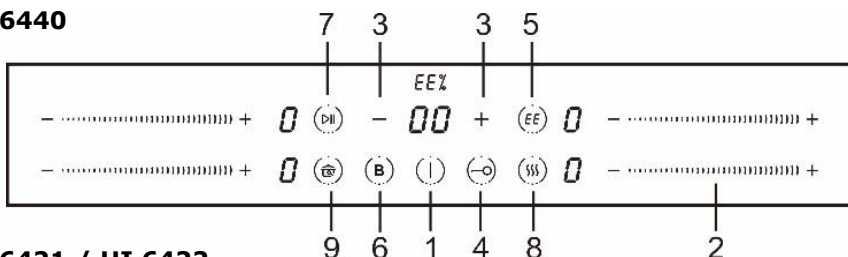


1. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ»
2. Слайдер выбора мощности
3. Управление установками таймера
4. Блокировка панели управления (ключ)
5. Индикатор совместимости посуды с варочной поверхностью.
6. Кнопка функции «Бустер»
7. Кнопка «Стоп/Пуск»
8. Кнопка функции «Режим фондю»
9. Индикатор функции Smart zone

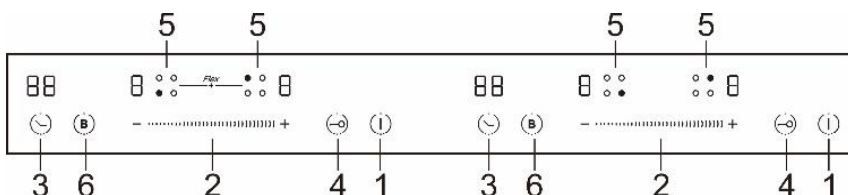
HI 6410



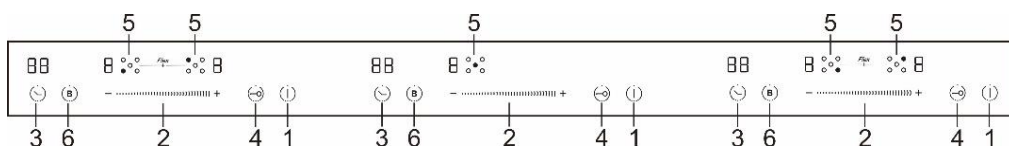
HI 6440



HI 6421 / HI 6422



HI 9532

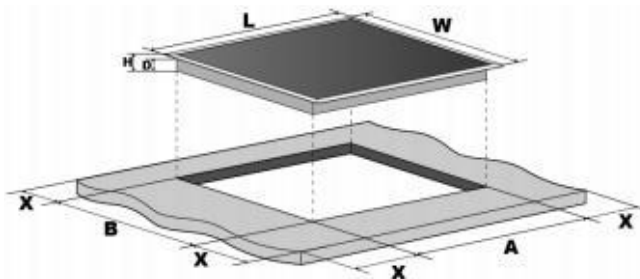


1. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ»
2. Слайдер выбора мощности
3. Управление установками таймера
4. Блокировка панели управления (ключ)
5. Индикатор совместимости посуды с варочной поверхностью.
6. Кнопка функции «Бустер»
7. Кнопка «Стоп/Пуск»
8. Кнопка функции «Режим фондю»
9. Индикатор функции Smart zone

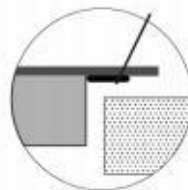
Выбор оборудования для монтажа

Вырежьте отверстие под варочную поверхность в соответствии с размерами, показанными на чертеже. Для установки и использования необходим отступ как минимум 5 см с каждой стороны.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет по меньшей мере 30 мм. Пожалуйста, выбирайте термостойкие материалы, чтобы избежать деформации, вызванной излучением тепла от конфорки.



Прокладка

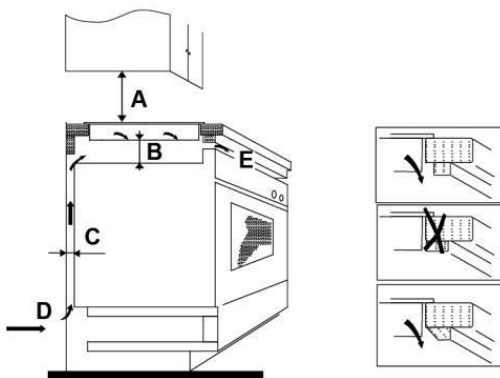


	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
HC 3211	290	520	50	46	270	490	Мин. 50
HC 4311	450	520	50	46	420	490	Мин. 50
HC 6411 HC 6412	590	520	50	46	560	490	Мин. 50
HI 3210	290	520	58	46	270	490	Мин. 50
HI 4310	450	520	58	46	420	490	Мин. 50
HI 6400 HI 6410 HI 6440	590	520	58	46	560	490	Мин. 50
HI 6421 HI 6422	590	520	60	46	560	490	Мин. 50
HI 9532	900	520	60	46	860	490	Мин. 50

При любых обстоятельствах вам необходимо убедиться, что стеклокерамическая поверхность хорошо вентилируется, и что входное и выходное отверстия для воздуха ничем не закрыты, как показано на схеме ниже.

Убедитесь, что варочная поверхность находится в хорошем рабочем состоянии.

Убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается, и отверстия для воздуха не заблокированы. Безопасное расстояние между плитой и шкафом над варочной поверхностью должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Мин. 50	Мин. 30	Входное отверстие воздуха	Выход воздуха, 10 мм

Перед началом установки убедитесь в том, что:

- рабочая поверхность прямоугольная и ровная, и никакие элементы конструкции не влияют на требования к пространству;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и изолированного материала;
- если варочная панель установлена над духовкой, - в духовке имеется встроенный вентилятор охлаждения;
- установка будет соответствовать всем требованиям, применяемым стандартам и правилам;
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сетевого источника питания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен так, чтобы соответствовать местным правилам и правилам эксплуатации электропроводки;
- изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контакта с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных (фазных) проводниках, если местные правила проводки допускают такое изменение требований);
- изолирующий выключатель должен быть доступен;
- вы используете жаростойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели.

После установки варочной панели убедитесь в том, что:

- кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики, во избежание его повреждения;
- существует достаточный приток свежего воздуха из-за пределов шкафа к основанию варочной панели;
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, теплозащитный барьер устанавливается ниже основания варочной панели;
- обеспечен доступ к изолирующему выключателю.

Установка кронштейнов

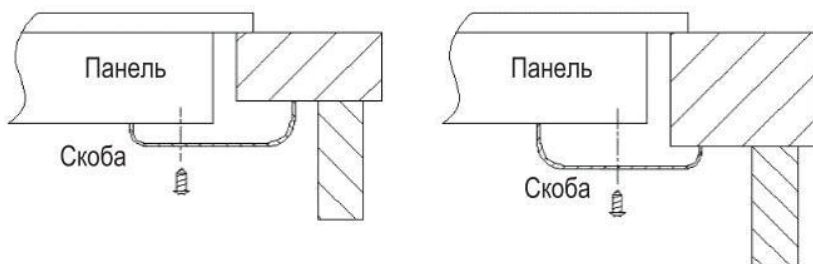
Установите варочную панель на ровную устойчивую поверхность. Не надавливайте на кнопки управления варочной панели.

Закрепите варочную поверхность с помощью 4 кронштейнов снизу.

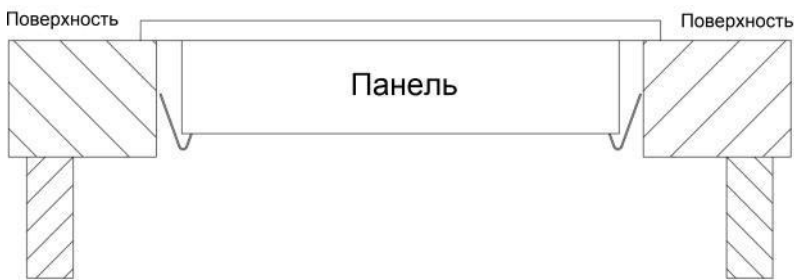
Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.

Модели:

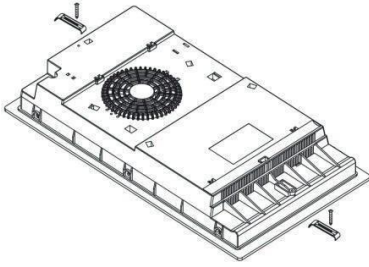
НС 3211 / НИ 3210 / НИ 6400 / НИ 6410 / НИ 6440 / НИ 6421 / НИ 6422 / НИ 9532



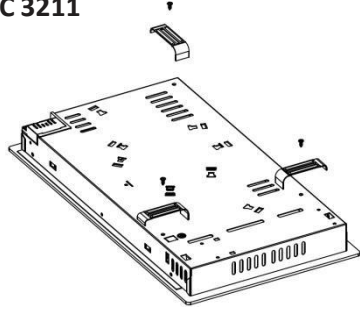
Модели: НС 4311 / НС 6411 / НС 6412 / НИ 4310



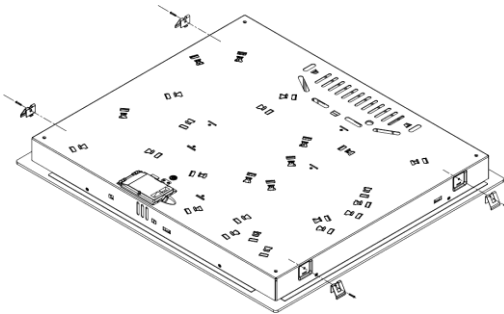
HI 3210



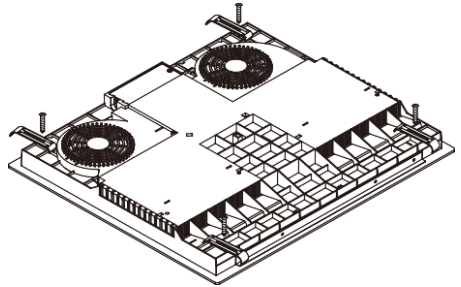
HC 3211



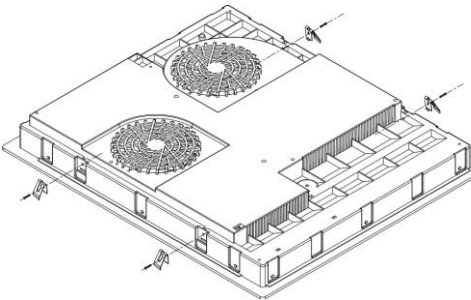
HC 4311 / HC 6411 / HC 6412



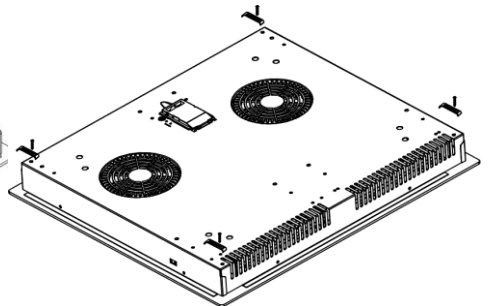
HI 6400 / HI 6410 / HI 6440



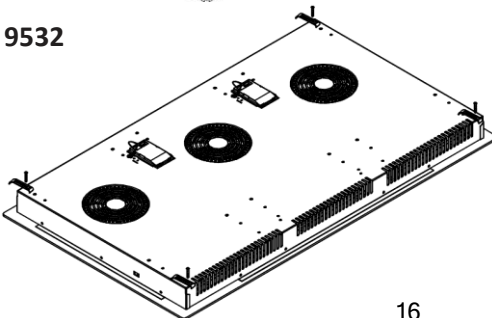
HI 4310



HI 6421 / HI 6422



HI 9532



Предостережения

1. Варочная поверхность должна быть установлена квалифицированными техническими специалистами. К вашим услугам профессионалы. Никогда не выполняйте операции по установке самостоятельно.
2. Варочную поверхность нельзя устанавливать на охлаждающее оборудование, посудомоечные машины, стиральные и сушильные машины, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить лучшее теплоотведение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать тепло.
5. Чтобы избежать повреждений, сэндвич-слой, прокладки и клейкие материалы должны быть устойчивыми к нагреванию.
6. Запрещается использовать пароочиститель для очистки поверхности.
7. Эту варочную поверхность можно подключать только к источнику питания с системным сопротивлением не более чем 0,427 Ом. В случае необходимости проконсультируйтесь с вашим поставщиком электроэнергии для получения информации о полном сопротивлении системы.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Источник питания должен быть подключен в соответствии с действующим стандартом или однополюсным автоматическим выключателем.



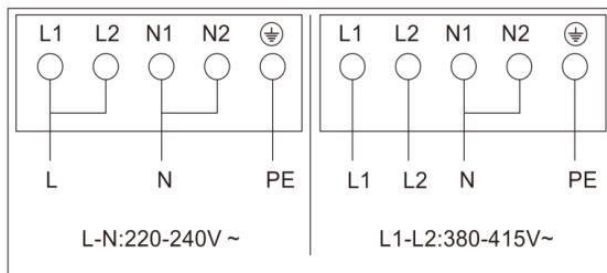
ЭТОТ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН

Перед подключением варочной панели к электросети проверьте, что:

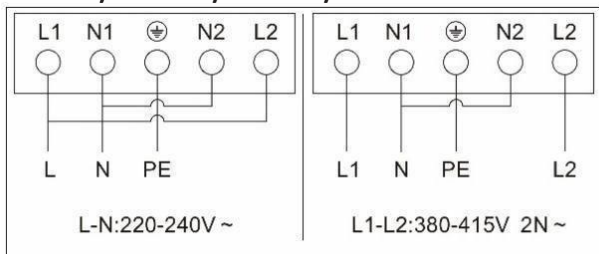
1. домашняя электропроводка подходит для мощности, потребляемой варочной панелью;
2. напряжение соответствует значению, указанному в паспортной табличке;
3. сечение кабеля питания может выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке. Не используйте для подключения варочной панели к электросети 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.

Способ подключения:

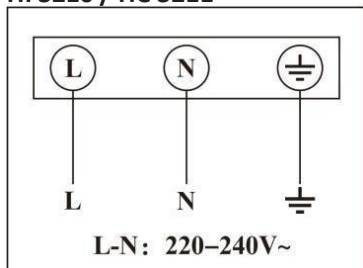
HC 4311 / HC 6411 / HC 6412 / HI 6421 / HI 6422



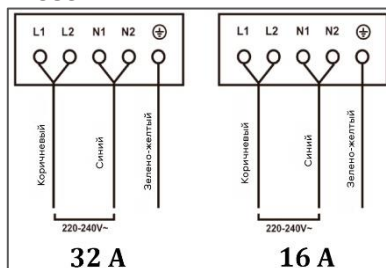
HI 4310 / HI 6400 / HI 6410 / HI 6440



HI 3210 / HC 3211



HI 9532



- Если кабель поврежден или требует замены, работы по устранению проблемы должны быть сделаны техником по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
- Установщик должен убедиться, что выполнено правильное электрическое подключение, и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель нельзя сгибать или сжимать.
- Кабель необходимо регулярно проверять и заменять только с помощью квалифицированного специалиста.

Инструкция по эксплуатации

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 индукционной 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.

Краткая информация о готовке на индукционной варочной поверхности

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

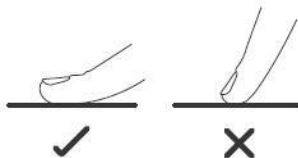
Панель работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не за счет нагрева поверхности стекла. Стекло индукционной поверхности нагревается только потому, что посуда со временем нагревает его.



Использование сенсорного контроля

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно использовать силу при нажатии.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз при касании.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью).

Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.




Выбор подходящей посуды

- Используйте посуду только с дном, подходящим для индукционного нагрева. Найдите символ индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Переместите магнит к основанию посуды. Если он притягивается, то посуда подходит для индукции.



- Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.
2. Следуйте инструкциям из раздела «Чтобы начать приготовление».
3. Если на дисплее не мигает значок , и вода нагревается, кастрюля подходит.

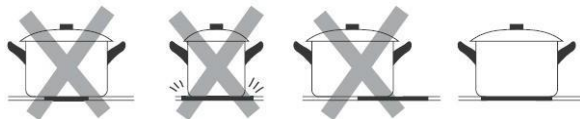
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.

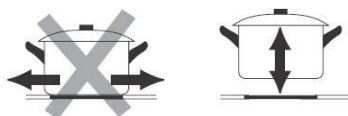


Убедитесь, что дно сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу.

- При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
- Используйте такие емкости, диаметр которых больше, чем графическое изображение на выбранной зоне. При применении более широкой сковороды энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы будете использовать небольшую посуду, эффективность будет меньше ожидаемой.



Всегда поднимайте посуду с керамического стекла - не допускайте скольжения посуды, это может вызвать повреждение стекла.



Размер конфорки (мм)	Минимальный диаметр посуды (мм)
160	120
180	140
210	160
280	180
210*190	160
210*390	250

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

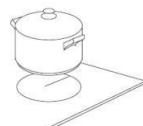
Начало приготовления

- После включения питания вы услышите один звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

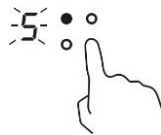
1. Коснитесь переключателя ВКЛ / ВЫКЛ ⓘ.
Все индикаторы показывают «-»



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



3. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.



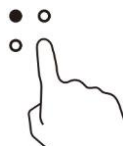
4. Выберите уровень нагрева, прикоснувшись и сдвинув регулятор уровня мощности.



- Если вы не выберете уровень нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная поверхность автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 1.
- Вы можете изменить уровень нагрева в любой момент во время приготовления.

После завершения готовки

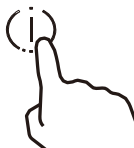
1. Коснитесь выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.



2. Выключите конфорку, сдвинув регулятор нагрева на «ноль». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



3. Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки ВКЛ / ВЫКЛ.



4. Остерегайтесь горячих поверхностей.

Отображается буква «Н», что означает, что конфорка слишком горячая, чтобы к ней прикоснуться. Индикатор «Н» исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Горячую конфорку также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если вы хотите подогреть еду в другой посуде, поставьте ее на неостывшую конфорку.

Н

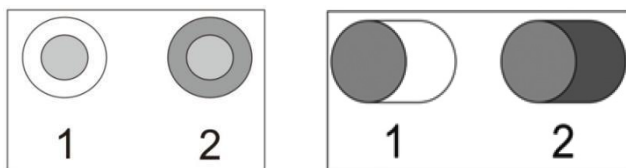
Зона двойного нагрева Dual Zone (дополнительного контура)

для электрических панелей Hi-Light
модели HC 3211 / HC 4311 / HC 6411 / HC 6412

Функция работает только

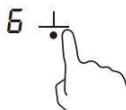
- для конфорки 2 в модели HC 3211;
- для конфорки 3 в модели HC 4311;
- для конфорки 1 в модели HC 6411;
- для конфорок 1 и 3 в модели HC 6412

• Двойная зона расширения состоит из двух конфорок, которые можно использовать в центральной и внешней частях. Вы можете использовать центральную секцию (1) независимо или обе секции (2) сразу.

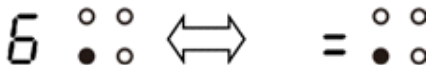


Включение зоны двойного нагрева (например, уровень мощности 6)

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева.



2. Индикатор уровня мощности мигает, затем нажмите «☉», через 5 секунд индикатор перестанет мигать, зона двойного нагрева активируется, а уровень мощности будет показывать «6» и «⇒» попеременно.



Отключение зоны двойного нагрева

Нажмите на значок зоны двойного нагрева на панели управления, индикатор уровня мощности мигает. Затем нажмите «☉», зона двойного нагрева будет выключена, а уровень мощности вернется к «6».

Заметка:

Вы можете выбрать уровень нагрева от 1 до 9.

Использование функции Booster (ускоренный нагрев) для индукционных панелей

Функция работает только

для конфорок 1 и 2 в модели **HI 3210**

для конфорки 3 в модели **HI 4310**

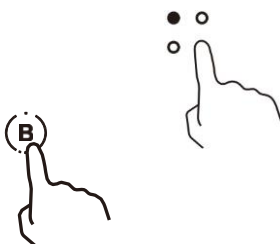
для конфорки 1 в модели **HI 6400**

для конфорок 1, 2, 3 и 4 в моделях **HI 6410 / HI 6421 / HI 6422 / HI 6440**

для конфорок 1, 2, 3, 4 и 5 в модели **HI 9532**

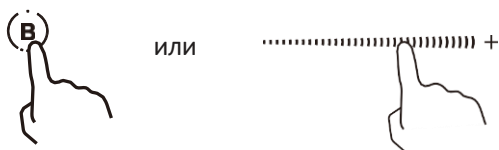
Активировать функцию Booster

1. Выберите зону с функцией Booster.
2. Прикоснитесь к кнопке бустера «В»
индикатор уровня мощности покажет «В»



Отменить функцию Booster

1. Выберите зону с функцией Booster.
2. Прикоснитесь к кнопке бустера «В», чтобы отменить функцию Booster,
или выберите уровень мощности, который вы хотите установить.




- Функция усиления может длиться всего 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на уровень 9.

ФУНКЦИЯ SMART ZONE для индукционных панелей модели HI 6440

При включенной функции Smart Zone варочная поверхность будет автоматически определять, на какой зоне нагрева находится посуда.



Нажмите кнопку .

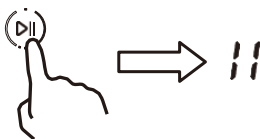
Если на варочной поверхности находится несколько кастрюль или сковород, функция Smart Zone определит их все, но температуру необходимо выставлять последовательно. Сначала начнет мигать индикатор первой зоны приготовления. После выбора необходимого уровня мощности нагрева и подтверждения, начнет мигать индикатор следующей зоны приготовления, где стоит посуда. И так далее для всех зон, где будет находиться посуда.


После выбора эта функция будет оставаться активной до тех пор, пока она не будет отменена вручную.

Использование функции СТОП/ПУСК (STOP&GO) для моделей HC 4311, HI 6440

Функция Stop&Go приостанавливает все процессы приготовления, но сохраняет все настройки в памяти. Нажатие кнопки перезапускает все настройки.

Нажмите кнопку СТОП/ПУСК , зоны нагрева перестают работать. Все индикации зоны показывают «||»



2. Нажмите кнопку СТОП/ПУСК  еще раз, все зоны нагрева вернуться к своим первоначальным настройкам.

– Функция доступна, когда работает одна или несколько конфорок.

– Если вы не отмените режим остановки в течение 30 минут, варочная панель автоматически отключится.

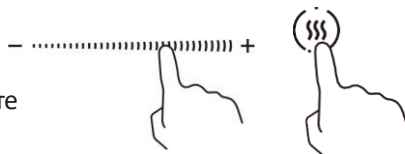
Использование функции Режим подогрева / Режим фондю для индукционных панелей модели HI 6440

С помощью этой функции можно с легкостью растопить шоколад или сливочное масло, также она подходит для поддержания блюд в теплом состоянии.

Для активации функции:

1. Коснитесь слайдера той зоны, которую хотите активировать.

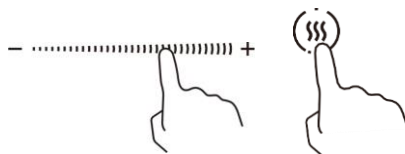
2. При нажатии кнопки (SSS) на индикаторе зоны загорится знак «|»



Для отключения функции:

1. Коснитесь слайдера той зоны, где нужно отключить Режим фондю.

2. При нажатии кнопки (SSS) зона нагрева вернется к стандартному режиму установки мощности.



Функция Качество посуды

для индукционных панелей модели HI 6440

Данная функция отражает степень эффективности потребления электроэнергии варочной поверхностью в зависимости от качества посуды. Индукционная панель автоматически определяет качество используемой посуды и показывает процент мощности, потребляемой непосредственно для нагрева, с учетом потерь из-за материалов в составе посуды, не подходящих для индукции. Индикатор на таймере покажет значение от 0 до 99. При использовании нескольких конфорок индикатор показывает среднее арифметическое значение для всех элементов посуды, размещенных в зоне нагрева.

Например:

На одной зоне готовки установлена посуда с эффективностью 65%, а на другой — 97%. На дисплее будет отображаться среднее значение для двух зон приготовления, 81%.



Для активации функции:

Нажмите кнопку (EE), загорится индикатор EE% на таймере. Дисплей будет показывать процент эффективности, с которой вы используете посуду.

• Если одновременно активированы функции таймера, блокировки от детей или EE, соответствующая информация будет отображаться попеременно.

Для отключения функции:

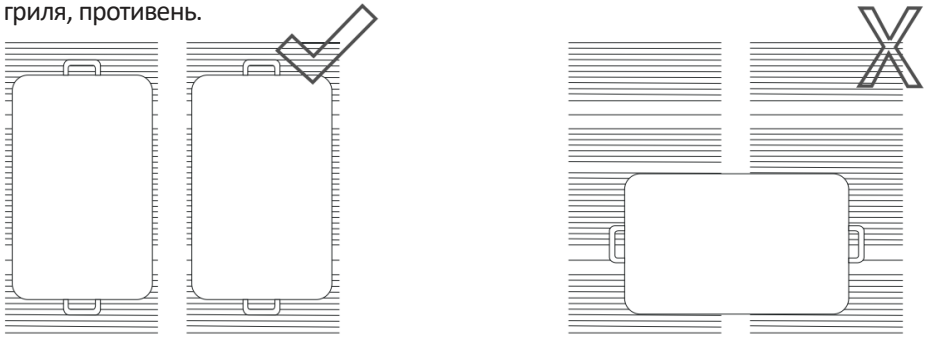
Нажмите кнопку (EE), индикатор EE% погаснет, и функция будет отменена.

Flexi зоны нагрева (Индукционный Мост)

Для индукционных панелей

модели HI 6421 / HI 6422 / HI 9532

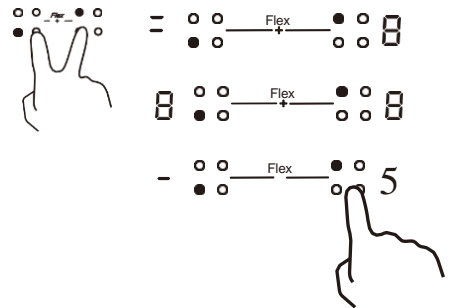
При использовании варочной поверхности в обычном режиме используются все независимые зоны нагрева. Эти зоны нагрева ограничены площадью использования, т.е. для их эффективного использования нужно брать посуду с круглым дном, диаметр которого не должен выступать за пределы конфорки и занимать не менее 2/3 от площади конфорки, для того чтобы индукционная панель распознала посуду. При включении функции Flexi зоны нагрева варочная поверхность делится на равные части. Можно использовать посуду с нестандартным дном. Например, гусятницу или квадратную сковороду для гриля, противень.



Внимание: Для использования Flexi зоны минимальный диаметр дна посуды должен быть 250 мм.

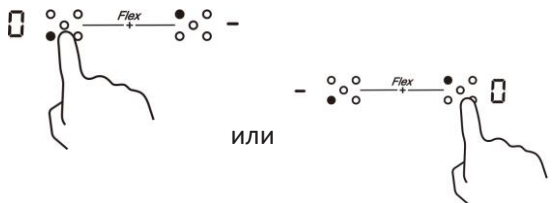
Использование Flexi зоны

Нажмите одновременно индикаторы обеих зон приготовления, чтобы активировать зону Flexi. Дисплей покажет рисунок «=», это означает активированную зону **Flexi**. «8» означает уровень мощности этой области.



Отключение зоны Flexi


1. Коснитесь выбора зоны приготовления. Индикация «=» изменится на «-» или «0». Теперь активность зоны Flexi отменится.
2. Выберите уровень мощности, который вы хотите установить.




Блокировка элементов управления (Защита от детей)

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение конфорок детьми).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме переключателя ВКЛ / ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления:

Прикоснитесь к кнопке управления блокировкой . Индикатор таймера покажет «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления:

1. Убедитесь, что варочная поверхность включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки  в течение 3 секунд.
3. Теперь вы можете начать пользоваться варочной панелью.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением включения / выключения. Вы всегда можете выключить варочную поверхность с помощью кнопки включения / выключения в экстренной ситуации, но вы должны сначала разблокировать варочную панель для дальнейших операций.

Предупреждение об остаточном тепле

Когда варочная панель проработает некоторое время, остается некоторое количество остаточного тепла.

Буква «Н» на дисплее предупреждает вас не прикасаться к горячей плите.

Одной из функций безопасности является **автоматическое отключение**.

Оно срабатывает всегда, когда вы забываете выключить конфорку. Время выключения по умолчанию показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (ч)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ТАЙМЕР

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- для того, чтобы засечь время. В этом случае таймер не выключит ни одну из конфорок по истечении установленного времени.
- в качестве таймера отключения, чтобы выключить одну или несколько конфорок по истечении времени.
- Таймер может быть установлен до 99 минут.

Использование таймера для расчета времени

1. Убедитесь, что варочная панель включена. И кнопка выбора зоны не активирована (индикация зоны «-» не мигает).

Примечание. Вы можете установить счетчик минут до или после завершения настройки мощности конфорки.



2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «00», и второй «0» будет мигать.

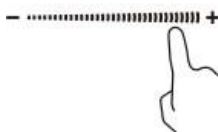
00



- 00 +



3. Установите время, с помощью переключателя уровня мощности (например, 5)



05



- 05 +



4. Снова коснитесь кнопки таймера, тогда первый «0» замигает.

05



5. Установите время, с помощью переключателя уровня мощности (например, 9), теперь установленный вами таймер составляет 95 минут.



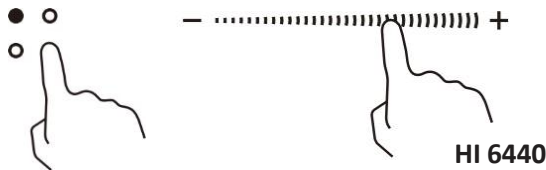
6. Когда время будет установлено, таймер сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.

7. По истечении установленного времени прибор будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «--»

--

Использование таймера для выключения одной или нескольких конфорок

1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер.



2. Коснитесь элемента управления таймером, на индикаторе таймера отобразится «00», и «0» замигает.



3. Установите время с помощью переключателя уровня мощности (например, 5)



4. Снова нажмите кнопку таймера, «0» замигает.



5. Установите время с помощью переключателя уровня мощности, (например, 9), теперь установленный вами таймер составляет 95 минут.



6. Когда время будет установлено, таймер сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.

Внимание! В правом нижнем углу индикации уровня мощности будет красная точка, указывающая на то, какая зона выбрана для установки таймера.



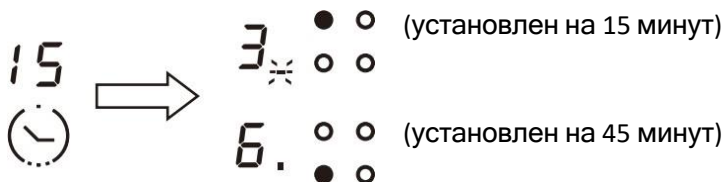
7. По истечении таймера приготовления соответствующая зона приготовления автоматически отключится.



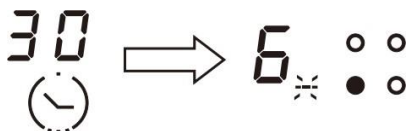
Примечание. Другие конфорки продолжат работу, если они были включены ранее.

Если таймер установлен более чем на одну зону:

1. Когда вы устанавливаете таймер для нескольких конфорок, на соответствующих конфорках начинают мигать красные точки. Дисплей на таймере показывает количество минут. Точки соответствующих зон мигают.



2. По истечении таймера обратного отсчета соответствующая зона отключится. Затем дисплей покажет следующий таймер с оставшимся временем, и точка соответствующей зоны будет мигать.



Примечание: прикоснитесь к переключателю выбора зоны нагрева, - на индикаторе таймера отобразится соответствующее время таймера.

Отмена таймера

1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, если вы хотите отменить таймер.



2. Прикоснитесь к индикатору таймера, он будет мигать.



3-1 Прикоснитесь к ползунку «-», чтобы установить таймер на «00», таймер отменяется.

3-2. Коснитесь кнопки выбора той конфорки, для которой вы хотите отключить таймер.

4. Коснитесь кнопки таймера, затем установите таймер на «00». Таймер отключен.

КУЛИНАРНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Советы по приготовлению

- Когда блюдо закипит, уменьшите мощность.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните приготовление на высоком уровне и уменьшите его, когда еда прогреется.
- Тушение, приготовление риса. Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться настройка выше минимального значения, чтобы еда была приготовлена должным образом в рекомендованное время.

- Стейк. Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Перед приготовлением оставьте мясо оттаиваться при комнатной температуре примерно на 20 минут.
2. Нагрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с обеих сторон маслом. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством масла, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его желаемой прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Нажмите на стейк, чтобы оценить степень его прожарки - чем он тверже на ощупь, тем лучше он будет прожарен.
5. Перед подачей на стол оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он расслабился и стал мягким.

Для жарки мяса по-азиатски

1. Выберите совместимый с варочной поверхностью вок с плоским дном или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество еды, готовьте пищу несколькими меньшими порциями.
3. Немного разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и согрейте.
5. Обжарьте овощи помешивая. Когда они станут горячими, но все еще хрустящими, установите меньшую температуру конфорки, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они полностью прогрелись.
7. Сразу же подавайте.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА

Температурный режим	Готовка
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Легкий разогрев для небольшого количества еды• Плавление шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают• Умеренное кипение• Медленный нагрев
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Подогрев• Быстрое закипание• Приготовление риса
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Блинчики
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Обжаривание• Приготовлении пасты (макароны)
9	<ul style="list-style-type: none">• Жарка• Кипячение бульона• Кипячение воды

Транспортировка и хранение

Храните прибор в закрытом, сухом и чистом помещении вдали от источников повышенных температур и воздействия солнечных лучей, в отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на электро-приборы.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку от попадания воды и других жидкостей.

- Размещайте изделие лицевой стороной вверх в соответствии с инструкциями на 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.

УХОД И ОЧИСТКА

Что?	Как?	Важно!
Ежедневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или другие утечки на стекле)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите очиститель для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание варочной панели выключено, индикация «горячая поверхность» не отображается, но конфорка может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны. • Некоторые нейлоновые губки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваше чистящее средство или губка. • Ни в коем случае не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: на стекле могут появиться пятна.
Пятна от воды, горячие сладкие пятна на стекле	<p>Немедленно удалите их скребком, подходящим для стеклокерамических варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей конфорок:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели. <p>Держите лезвие или посуду под углом 30° и соскребите</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Удаляйте пятна по возможности сразу после их появления с еще теплого стекла. Если оставить их на длительный период, то при их удалении возможно повреждение поверхности • Опасность повреждений: лезвие и скребок могут нанести

	<p>грязь или пролитую жидкость в прохладную зону варочной панели.</p> <p>3. Удалите загрязнения или пролитые частицы тряпочкой для посуды или бумажным полотенцем.</p> <p>4. Выполните шаги 2–4 из раздела «Ежедневное загрязнение стекла» выше.</p>	<p>существенные повреждения при использовании. Будьте осторожны. Держите предметы в недоступном для детей месте.</p>
Жидкость на панели управления	<p>1. Выключите питание варочной панели.</p> <p>2. Соберите пролитую жидкость</p> <p>3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.</p> <p>4. Полностью вытрите поверхность насухо бумажным полотенцем.</p> <p>5. Снова включите питание варочной панели.</p>	<p>Варочная панель может издать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорное управление может не работать, пока на них есть жидкость. Убедитесь, что вы протерли область сенсорного управления насухо, прежде чем снова включать варочную панель.</p>

Осторожно!

- 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.
- Всегда отключайте прибор от электрической сети перед чисткой, ремонтом или обслуживанием. В случае возникновения неисправности обратитесь в сервисный центр.
- Запрещено пользоваться для очистки парочистителями.

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР


Если указанными ниже способами проблему решить не удастся, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Контакты вы можете уточнить в магазине, у наших дилеров, на сайте компании www.hi-story.ru и по адресу service@hi-story.ru. Только авторизованные сервисные центры имеют право и соответствующую квалификацию обслуживать технику HiSTORY.

Проблема	Возможная причина	Решение
Поверхность не включается	Нет электричества	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли в вашем доме или районе отключения электроэнергии. Если вы все проверили, но проблема не исчезла, вызовите квалифицированного специалиста.
Сенсорное управление не отвечает	Панель заблокирована	Разблокируйте элементы управления. См. инструкции «Использование керамической варочной панели».
С сенсорным управлением сложно работать	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или вы можете касаться элементов управления кончиком пальца	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.
Стекло царапается	Посуда с острыми краями. Неподходящая абразивная губка или используемые чистящие средства	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды». См. «Уход и очистка».
Некоторые сковороды издают треск или щелчки	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои разных металлов колеблются по-разному)	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.

<p>Индукционная варочная поверхность издает низкий гудящий звук при использовании на высокой температуре.</p>	<p>Это вызвано технологией индукционного приготовления.</p>	<p>Это нормально, но шум должен стихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите температуру.</p>
<p>От плиты исходит шум вентилятора</p>	<p>Это шум встроенного в вашу плиту охлаждающего вентилятора. Он создан для предотвращения перегрева плиты. Шум может продолжаться и после выключения плиты.</p>	<p>Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание плиты, пока работает вентилятор.</p>
<p>Сковорода не нагревается, и на дисплее появляется значок.</p>	<p>Индукционная варочная поверхность не может обнаружить посуду, потому что она не подходит для индукционного приготовления. Индукционная варочная поверхность не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для конфорки или неправильно отцентрирована на ней.</p>	<p>Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. раздел «Выбор подходящей посуды».</p> <p>Отцентрируйте сковороду и убедитесь, что ее основание соответствует размеру конфорки.</p>
<p>Варочная поверхность или конфорка неожиданно выключилась, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на индикаторе таймера приготовления).</p>	<p>Техническая ошибка.</p>	<p>Запишите буквы и цифры ошибок, переключите конфорку или выключите плиту и вызовите квалифицированного техника.</p>

КОД ОШИБКИ

В случае неисправности варочная поверхность автоматически переходит в нерабочее состояние и отображает соответствующие защитные коды:

Код	Возможные причины	Решение
	Не установлена емкость, или емкость не подходит для индукционной плиты	Установите подходящую емкость
ER	Вода или иные предметы находятся на элементах управления	Освободите панель управления
E4/E5	Ошибка температурных сенсоров.	Пожалуйста, свяжитесь с сервисной службой.
E7/E8	Ошибка датчика биполярного транзистора с изолированным затвором	Пожалуйста, свяжитесь с сервисной службой.
E2/E3	Аномальное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте, в норме ли источник питания. Включите питание после того, как оно станет нормальным.
E6/E9	Плохое тепловое излучение индукционной плиты	Пожалуйста, перезапустите после того, как варочная поверхность остынет.

Пожалуйста, не разбирайте прибор самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не являются неисправностями:

- Изменение цвета материалов изделия в процессе эксплуатации.
- Незначительные технические запахи в новом изделии в начальный период эксплуатации.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Производитель имеет право отказать в гарантийном ремонте и снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- Игнорирования содержания руководства по эксплуатации;
- Ненадлежащего использования прибора;
- Несоблюдения мер предосторожности;
- Нарушения целостности какой-либо части прибора;
- Самостоятельного вмешательства в конструкцию прибора;
- Использования неоригинальных запчастей.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность $\pm 10\%$.

Артикул	НС 3211	НИ 3210	НС 4311	НИ 4310
Количество конфорок	2 Конфорки	2 Конфорки	3 Конфорки	3 Конфорки
Напряжение	220-240 В ~ 50/60Гц	220-240 В ~ 50/60Гц	220-240 В ~ 50/60Гц	220-240 В ~ 50/60Гц
Мощность	3 200 Вт	3 400 Вт	5 000 Вт	5 300 Вт
Размер без упаковки Ш×Г×В(мм)	290*520*50	290*520*50	450*520*50	450*520*58
Размер встраивания А×В (мм)	270*490	270*490	420*490	420*490

Варочная поверхность	НС 6411	НС 6412
Количество конфорок	4 Конфорки	4 Конфорки
Напряжение	220-240В ~ 50/60Гц	220-240В ~ 50/60Гц
Мощность	6 400 Вт	6 600 Вт
Размер без упаковки Ш×Г×В (мм)	590*520*50	590*520*60
Размер встраивания А×В (мм)	560*490	560*490

Индукционная варочная поверхность	HI 6400	HI 6410 / HI 6440
Количество конфорок	4 Конфорки	4 Конфорки
Напряжение	220-240В ~ 50/60Гц	220-240В ~ 50/60Гц
Электрическая мощность	6 700 Вт	7 200 Вт
Размер без упаковки Ш×Г×В (мм)	590*520*58	590*520*58
Размер встраивания А×В (мм)	560*490	560*490

Индукционная варочная поверхность	HI 6421 / HI 6422	HI 9532
Количество конфорок	4 Конфорки	5 Конфорок
Напряжение	220-240В ~ 50/60Гц	220-240В ~ 50/60Гц
Электрическая мощность	7200 Вт.	10 800 Вт
Размер без упаковки Ш×Г×В (мм)	590*520*60	900*520*58
Размер встраивания А×В (мм)	560*490	860*490

В комплектацию варочных панелей входит шнур без вилки (длина 1,2 м), установочный комплект с уплотнителем.

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, от личных 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 подключения (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 всего 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 или по обращению потребителя на адрес service@hi-story.ru.

Срок службы бытовых приборов HiSTORY

Официальный срок службы устройства составляет 7 лет. Учитывая надежность и высокое качество комплектующих, фактический срок службы 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

год производства
XXXXXX
XXXXXX
номер недели
производства

Данное руководство по эксплуатации/паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.

Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.

При отсутствии документов, подтверждающих покупку, сроки исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, п2).

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, что бы 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.

