

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА НА ОТКЛЮЧЕНИЕ ОДНОЙ ЗОНЫ НАГРЕВА

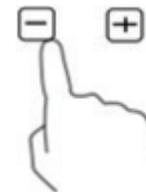
1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева



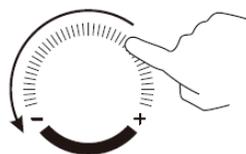
2. Коснитесь кнопки таймера, и на индикаторе таймера появится значение «30».



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



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



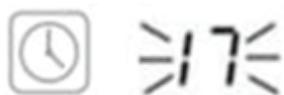
Совет: коснитесь символа «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. коснитесь и удерживайте символ «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

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

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



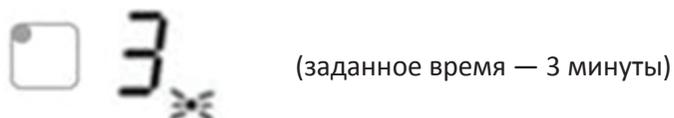
4. После настройки таймера начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени.



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

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА НА ОТКЛЮЧЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ ЗОН НАГРЕВА

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



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

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

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

Томление, приготовление риса

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

Подрумяненный стейк

Чтобы приготовить сочный, ароматный стейк:

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

Быстрое обжаривание при постоянном помешивании

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

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

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

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

ЧИСТКА И УХОД

Загрязнение	Способ чистки	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей или «сбежавшим» несладким блюдом)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу тока на панель. 2. Нанесите средство по уходу, когда стекло ещё теплое, но не горячее. 3. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. 4. Снова подключите подачу тока на панель. 	<ul style="list-style-type: none"> • При отключении подачи электрического тока на панель индикатор остаточного тепла погаснет, но панель может быть всё ещё горячей. Будьте крайне внимательны! • Металлические щетки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте показания по использованию чистящих средств или щеток. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, т.к. это может привести к образованию пятен.
Разлив блюд на сенсорную панель управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу тока на панель. 2. Уберите загрязнение с помощью впитывающего приспособления. 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой. 4. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой. 5. Снова подключите подачу тока на панель. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь, что поверхность панели управления сухая.
Перекипевшие блюда, таяние пищи, разлив горячих сладких блюд на стекле	<p>Уберите их как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамики. Однако будьте крайне осторожны с горячими зонами нагрева:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу тока на панель. 2. Держа скребок под углом 30°, перенесите загрязнения на холодную часть варочной панели. 3. Уберите загрязнения при помощи тряпки или бумажного полотенца. 4. Прodelайте шаги 2-4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потёков и таяния сладких блюд. Если они остынут, их очень трудно вывести. В некоторых случаях такие пятна могут повредить стеклокерамическую основу. • Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с одетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

ОШИБКИ НА ДИСПЛЕЕ И ИХ УСТРАНЕНИЕ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПАНЕЛЕЙ

ВАРОЧНАЯ ЗОНА

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

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

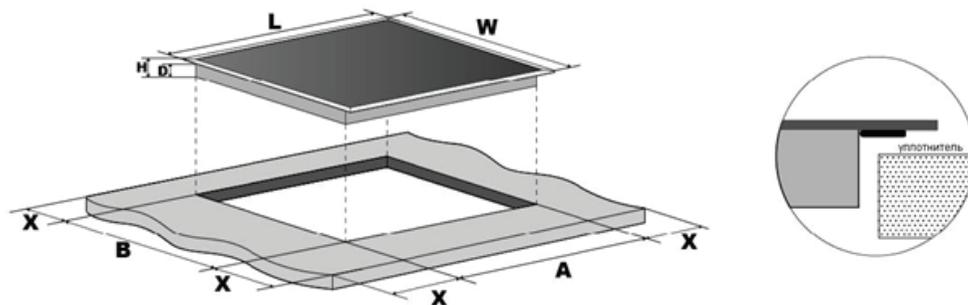
Выше указаны наиболее частые проблемы и их решения. Пожалуйста, не демонтируйте варочную панель самостоятельно, чтобы избежать каких-либо повреждений или угроз для варочной панели.

УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ

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

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

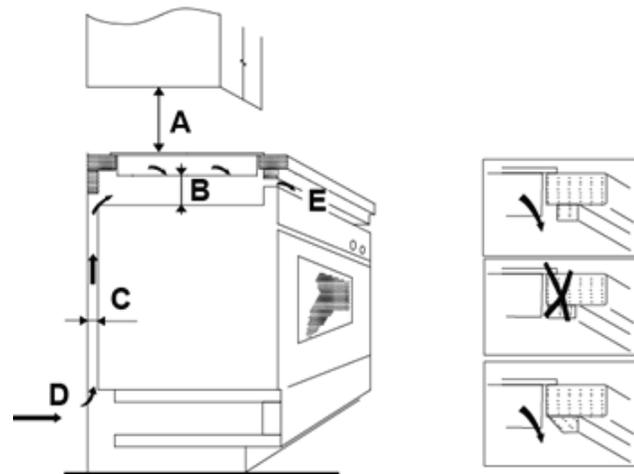


Название модели	L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
HIBERG i-MS 3029 B	288	520	62	58	268	500	50 минимум
HIBERG i-MS 6049 B	590	520	52	58	565	495	50 минимум
HIBERG i-MS 6049 Y	590	520	52	58	565	495	50 минимум

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



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



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

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО:

- Поверхность рабочей зоны прямая и выровненная по уровню и что ничего не нарушает требований по размещению;
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- Если варочная панель устанавливается над духовкой, убедитесь, что духовка оснащена встроенным охлаждающим вентилятором;
- Установка производится по всем требованиям и соответствующим стандартам и инструкциям;
- Подходящий разъединитель, обеспечивающий полное отключение от сети питания и включенный в постоянную проводку, размещен и подключен в соответствии с местными правилами и нормами монтажа электропроводки. Разъединитель должен иметь утвержденный тип и обеспечить 3-миллиметровое разделение контакта воздушным зазором во всех полюсах (или во всех активных [фазовых] проводниках, если местные правила монтажа электропроводки допускают это изменение требований);
- Разъединитель должен быть легко доступен для потребителя после установки варочной панели;
- Проконсультируйтесь с управляющей компанией и постановлениями органов местной власти, если имеются сомнения относительно правильной установки;
- Поверхность стены вокруг варки отделана термостойкими и легко чистящимися материалами, например керамической плиткой.

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО:

- Кабель питания не проходит через дверцы шкафа или ящики;

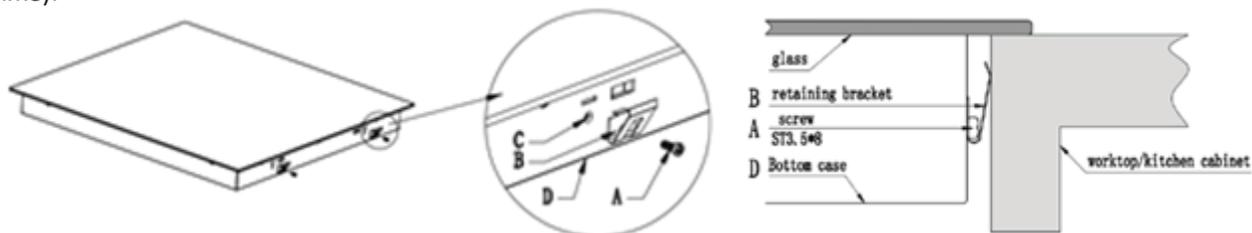
- Имеется нормальный поток свежего воздуха снаружи рабочей поверхности к основанию варочной панели;
- Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, между ними установлен теплоизоляционный барьер;
- Разъединитель доступен для потребителя.

ПЕРЕД РАЗМЕЩЕНИЕМ КРЕПЕЖНЫХ СКОБ

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

РАЗМЕЩЕНИЕ КРЕПЕЖНЫХ СКОБ

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



A	B	C	D
Шуруп	Скоба	Отверстие под шуруп	Основа

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение к электросети должно производиться квалифицированным специалистом.

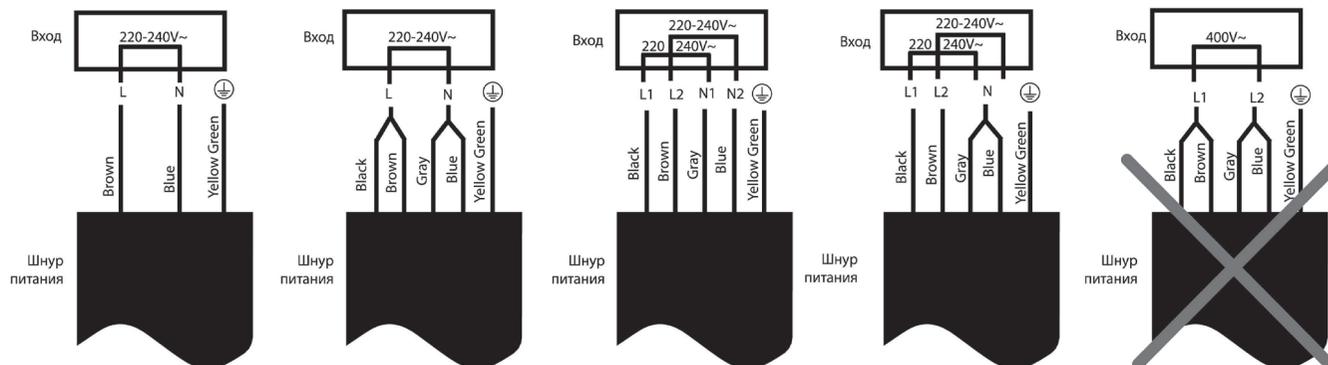
Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

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

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

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

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



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



УТИЛИЗАЦИЯ: не утилизируйте данное изделие вместе с неотсортированными бытовыми отходами. Сбор таких отходов должен производиться отдельно для специальной переработки.

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного прибора поможет предотвратить причинение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека, причинение которого возможно при неправильной утилизации.

Этот символ на приборе означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования.

Утилизацию данного прибора должен производить специалист. Для получения дополнительной информации о переработке, рекуперации и утилизации данного прибора обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

 **Внимание!**

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

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

УХОД И ОЧИСТКА

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

Ни в коем случае не употребляйте агрессивные чистящие средства или такие, которые могут поцарапать поверхность (см. таблицу, в которой приведены различные общеупотребительные средства, которыми можно пользоваться). Для очистки варочной панели нельзя использовать пароструйные устройства.

УХОД ЗА СТЕКЛОМ

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

Слабое загрязнение

Слабое загрязнение без пригорания можно очистить влажной тряпкой и мягким моющим средством или теплой мыльной водой.

Сильное загрязнение

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

Пятна пригоревшей пищи можно удалять специальным скребком.

Радужные разводы: образовавшиеся от сухих частиц жира, приставших к дну посуды, или от попадания жира между стеклом и посудой при готовке, можно удалить с поверхности стекла при помощи никелированной мочалки для посуды и воды или специальным очистителем для стеклокерамики.

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

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

Следы металла вызваны металлической посудой, скользившей по стеклу. Их можно удалить путем тщательной очистки специальным средством для стеклокерамики, хотя может оказаться, что очистку нужно будет повторить более одного раза.

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

Имейте в виду:

-  Будьте предельно осторожны при использовании скребков для стекла. Лезвие может быть причиной травмы!
-  Если вы неправильно используете скребок, лезвие может сломаться и осколки могут застрять между декоративной боковой накладкой и стеклом. Если это произошло, не пытайтесь удалить осколки рукой – используйте щипцы-плоскогубцы или остроконечный нож.
-  Используйте лезвие только на стеклокерамической поверхности – не допускайте контакта корпуса скребка со стеклом, т.к. он может поцарапать стеклокерамику.
-  Пользуйтесь лезвиями, которые находятся в безупречном состоянии, заменяйте лезвие как только на нем появляются признаки износа. Когда вы заканчиваете пользоваться скребком, уберите лезвие внутрь и закройте скребок.
-  Посуда может прилипнуть к стеклу, если что-то расплавилось между ними. Не пытайтесь оторвать посуду, когда она остыла – вы можете расколоть стеклокерамику.
-  Не вставляйте на стекло и не опирайтесь на него, т.к. оно может разбиться и причинить травму. Не ставьте на стекло никакие предметы.

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

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

ПРАВИЛЬНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ТАЛОНА

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

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

ВНЕШНИЙ ВИД И КОМПЛЕКТНОСТЬ ИЗДЕЛИЯ

Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность, все претензии по внешнему виду и комплектности изделия предъявляйте Продавцу при покупке изделия.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА УСТАНОВКИ (ПОДКЛЮЧЕНИЯ) ИЗДЕЛИЯ

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

ГАРАНТИЯ И СЕРВИС

телефон единой справочной службы гарантийного и сервисного обслуживания:

8-800-700-12-25

(звонок по России бесплатный)

Продукция сертифицирована, согласно требованиям ТР ТС РФ.

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

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

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

Расшифровка серийного номера:

YLNiMS3029B0219P01S001, где

iMS3029B - - наименование модели,

0219 - месяц и год изготовления,

P01– партия продукции указанного года,

S001 – идентификационный номер.

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

www.hiberg.ru



Изготовитель: Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co., Ltd

Адрес: 28 YUE LAI NAN ROAD, ZHONGSHAN CITY, GUANGDONG, CHINA

Изготовитель: Чжуншань Ёулун Китчен Эпплайенсис Ко. ЛТД

Адрес: 28 Юэ Лай Нань Роуд, Чжуншань Сити, Гуандун, Китай

Изготовлено в Китае

Импортер: ООО «Интер-Трейд»

347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152

тел/факс: 8(8863-65) 4-05-05

info@hiberg.ru

HIWBERG ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН СЕРИЯ АХ

№ _____

Внимание! Пожалуйста, приобретите от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны, правила заполнения приведены на обратной стороне талона.
Заполняется фирмой-продавцом

Изделие	
Модель	
Серийный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	
Адрес фирмы-продавца	

Талон фирмы-продавца	

Исправное изделие в полном комплекте, с Инструкцией по эксплуатации получил; с условиями гарантии, списком сервисных центров ознакомлен и согласен:	
Подпись покупателя:	

Сведения об установке изделия	
Фирма-установщик	
Номер сертификата	
Дата установки	
Мастер	

Заполняется установщиками

<i>Печать фирмы-продавца</i>	<i>Печать фирмы-продавца</i>
----------------------------------	----------------------------------

Заполняется сервисным центром

<i>Дата приёма</i>
<i>Дата выдачи</i>
<i>Особые отметки</i>

А *Печать
Сервисного центра*

<i>Дата приёма</i>
<i>Дата выдачи</i>
<i>Особые отметки</i>

Б *Печать
Сервисного центра*

<i>Дата приёма</i>
<i>Дата выдачи</i>
<i>Особые отметки</i>

В *Печать
Сервисного центра*

<i>Дата приёма</i>
<i>Дата выдачи</i>
<i>Особые отметки</i>

Г *Печать
Сервисного центра*

HIBERG ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "А" № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Заполняется фирмой-продавцом

*Печать
фирмы-продавца*

HIBERG ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "Б" № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Заполняется фирмой-продавцом

*Печать
фирмы-продавца*

HIBERG ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "В" № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Заполняется фирмой-продавцом

*Печать
фирмы-продавца*

HIBERG ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "Г" № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Заполняется фирмой-продавцом

*Печать
фирмы-продавца*

HIBERG

THE PRIME CHOICE*

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



- Холодильники



- Морозильники



- Посудомоечные машины



- Стиральные машины



Планетарные миксеры



- Морозильные лари



- Кулеры

