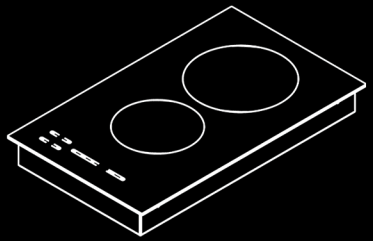
KUPPERSBERG

Инструкция по эксплуатации



FA3VT / FQ3VT-01
FA3VT / FQ3VT-02
FA3VT / FQ3VT-03
FA3VT / FQ3VT-04
FA3VT / FQ3VT-05
FA3VT / FQ3VT-06

P20291R04

Руководство по установке, эксплуатации и обслуживанию встраиваемых стеклокерамических варочных поверхностей серии «Domino»

Модели:

FQ3VT
FA3VT

Уважаемый покупатель,

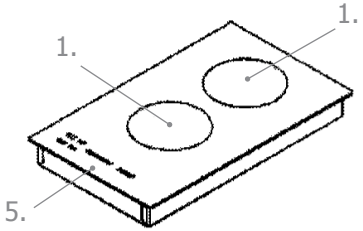
Благодарим Вас за покупку нашей техники. Мы уверены, что техника марки KUPPERSBERG, - современная и функциональная, произведенная с использованием новейших материалов и компонентов, - будет надежным помощником на Вашей кухне.
Пожалуйста, перед началом установки, внимательно прочитайте данную инструкцию по установке и эксплуатации.
Установка данной техники должна быть произведена квалифицированным специалистом в соответствии с данной инструкцией. Производитель не несет ответственности за возможные последствия невыполнения данного условия.

Внимание:

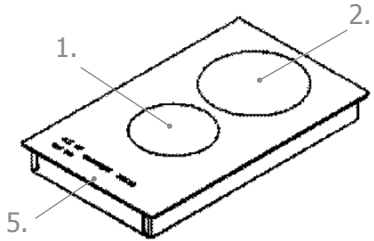
Производитель не несет ответственности за ошибки и опечатки, содержащиеся в данной инструкции. Изображения, приведенные в инструкции, являются исключительно индикативными. Производитель оставляет за собой право, без предварительного уведомления, вносить любые изменения в продукт, которые будут считаться производителем необходимыми или полезными. Возможные модификации не будут затрагивать базовые свойства продукта, в том числе те из них, которые относятся к безопасности эксплуатации продукта.

Описание стеклокерамических варочных поверхностей:

FQ3VT-01



FQ3VT-02



FQ3VT-03

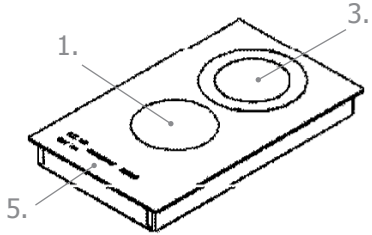
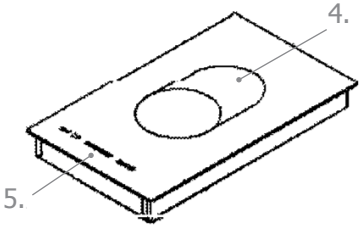
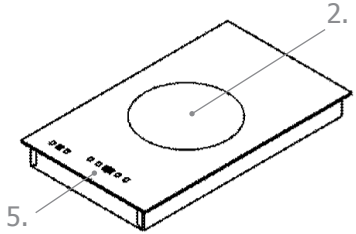


Рисунок 1.

FQ3VT-04



FQ3VT-05



FQ3VT-06

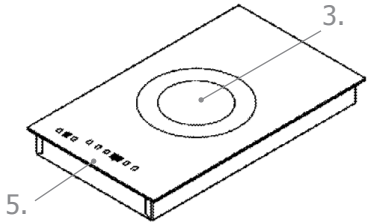


Рисунок 2.

1. Радиальная электрическая зона нагрева «Hi-Light»:
Ø 140 мм - 1200 Вт

2. Радиальная электрическая зона нагрева «Hi-Light»:
Ø 180 мм - 1800 Вт

3. Радиальная электрическая зона нагрева «Hi-Light» с двойным расширением:
- Ø 180/120 мм - 1700 Вт
- Ø 210/120 мм - 2200 Вт

4. Радиальная электрическая зона нагрева «Hi-Light» с расширением под гусятницу:
Ø 140/250 мм - 1800 Вт

5. Сенсорная панель управления

Использование

1. Стеклокерамическая варочная поверхность с сенсорным управлением

Управление зонами нагрева осуществляется с помощью сенсорных (9-позиционных) элементов. После подключения варочной поверхности к сети электроснабжения, автоматически будет произведена калибровка. По окончании, все зоны нагрева и дисплей будут выключены.

Установка уровня нагрева выбранной зоны осуществляется с помощью сенсора «-» для уменьшения, и «+» для увеличения уровня нагрева. Установленный в варочную поверхность сенсорный модуль позволяет устанавливать один из 9 уровней нагрева: «1» - минимальный уровень нагрева, «9» - максимальный.

Когда та или иная зона нагрева будет выключена, на дисплее появиться символ «H», предупреждающий, что соответствующая зона нагрева все еще горячая, и остынет до безопасного уровня не ранее чем через 30 минут. Это позволит избежать возможных ожогов от соприкосновения с горячей зоной нагрева.

Для варочных поверхностей с двойными зонами нагрева

Внешняя часть двойной зоны нагрева не может работать отдельно от внутренней части. Для приготовления на двойной зоне нагрева вы можете выбрать один из следующих вариантов ее работы:

1. Использование только внутренней части зоны нагрева;
2. Использование обеих зон нагрева одновременно.

В первом случае достаточно включить зону нагрева прикосновением к сенсору включения данной зоны на панели управления. Во втором случае, сначала включите внутреннюю зону нагрева (см. выше) и сразу после этого, включите внешнюю зону нагрева, также коснувшись соответствующего сенсора на панели управления.

1. Включение

- Нажмите «0/1» сенсор на панели управления и удерживайте его в течение 2 секунд. После чего, раздастся звуковой сигнал и на дисплее высветиться символ «0».

2. Увеличение / Уменьшение / Сброс уровня нагрева

- Нажмите «+» сенсор для увеличения уровня нагрева (максимальный уровень – «9»)
- Нажмите сенсоры «-» и «+» одновременно для сброса уровня нагрева. На дисплее высветиться «0».
- Если удерживать выбранный сенсор, уровень нагрева будет увеличен/уменьшен автоматически через 0,5 секунд.
- Каждое изменение уровня нагрева будет сопровождаться коротким звуковым сигналом.

3. Выбор/Отмена двойной зоны нагрева

- Прикоснитесь к сенсору «Двойная зона» на панели управления – загорится соответствующий индикатор, подтверждающий включение двойной зоны.
- Повторное прикосновение к сенсору «Двойная зона» приведет к отключению двойной зоны нагрева. Соответствующий индикатор на панели управления

погаснет.

4. Автоматический режим быстрого закипания

- Автоматический режим быстрого закипания не может быть применен при выбранном уровне «0».
- Для выбранной зоны нагрева установите максимальный уровень нагрева, прикоснувшись к сенсору «+»: загорится цифра «9.» с точкой.
- После этого, прикасаясь к сенсору «-» выберите более слабый уровень нагрева.
- После произведенных действий, в течение некоторого времени выбранная зона нагрева будет работать на максимальном уровне («9»). Затем, варочная поверхность автоматически снизит уровень нагрева до выбранного перед этим уровня (см. выше), и продолжит работать на этом уровне, пока вы вновь не измените его, или не выключите варочную поверхность. При автоматическом снижении уровня нагрева раздастся короткий звуковой сигнал, и точка рядом с цифрой уровня нагрева погаснет.

5. Отмена режима быстрого закипания

- Прикоснитесь к сенсору «-», точка рядом с цифрой уровня нагрева соответствующей зоны погаснет, и уровень нагрева этой зоны будет снижен.

6. Включение блокировки панели управления

- Прикоснитесь к сенсору «Блокировка» на 2 секунды. Загорится соответствующий индикатор: блокировка активирована.
- Включить блокировку можно как во время работы зон нагрева, так и при неработающих зонах нагрева.

Внимание: варочная поверхность не может быть включена, если блокировка была активирована до начала работы. В этом случае необходимо сначала снять блокировку, а затем включить варочную поверхность.

7. Выключение блокировки панели управления

- Прикоснитесь к сенсору «Блокировка» на 2 секунды. Соответствующий индикатор погаснет: блокировка снята.
- Выключение всей варочной поверхности возможно даже при активированной блокировке, посредством использования главного выключателя.

8. Индикация остаточного тепла

- После выключения зоны нагрева, на соответствующем дисплее загорается символ «Н».
- В активированном состоянии, если был выбран

уровень нагрева «0», на соответствующем дисплее будут попеременно отображаться «0» и «Н».
- Продолжительность отображения символа «Н» зависит от уровня нагрева, который использовался для приготовления пищи, и от затраченного на это времени.

9. Автоматическое отключение

- Для повышения безопасности работы варочная поверхность снабжена функцией автоматического отключения: если какая-либо зона нагрева долго работает в одном о том же режиме без каких-либо его изменений, она будет отключена автоматически. Время работы до выключения зависит от уровня нагрева.

10. Выключение

- Нажмите «0/1» сенсор на панели управления и удерживайте его в течение 2 секунд. После чего, раздастся звуковой сигнал и дисплей погаснет. Если перед этим вы что-то готовили, на дисплее высветиться символ «Н».
- Благодаря пред-установкам производителя, функция отключения доступна всегда.

11. Важные замечания

- Если одновременно будут нажаты несколько сенсорных кнопок, панель управления будет заблокирована.
- Даже если одновременно будут нажаты несколько сенсорных кнопок, панель управления будет заблокирована, кроме сенсорной кнопки «0/1».
- Если уровень нагрева всех зон установлен на «0», варочная поверхность автоматически будет отключена через 5 секунд.
- Если какой-либо из сенсоров будет нажат в течении более чем 30 секунд, варочная поверхность автоматически будет отключена, и через каждые 30 секунд будет раздаваться звуковой сигнал, до тех пор, пока сенсорная кнопка будет нажата. Одновременно будет активирована блокировка панели управления.

12. Таймер

12.1. Включение таймера

- Прикоснитесь к кнопке таймера «+»: прозвучит короткий звуковой сигнал и на дисплее таймера высветится «00», или
- Прикоснитесь к кнопке таймера «-»: прозвучит короткий звуковой сигнал и на дисплее таймера высветится «99»

12.2. Отмена таймера

- Нажмите одновременно сенсорные кнопки таймера «+» и «-»: дисплей таймера погаснет.

12.3. Установка времени таймера

- Уменьшение/Увеличение времени таймера производится сенсорными кнопками таймера «+» и «-», соответственно.
- Для более быстрого ввода времени, необходимо удерживать упомянутые кнопки более 2 секунд.

12.4 Установка таймера со звуковым сигналом (с автоотключением)

- Установите желаемый уровень нагрева на необходимой вам зоне нагрева. Затем включите таймер и установите время. На дисплее высветится «00».
- По достижении заданного времени, раздастся звуковой сигнал длительностью 60 секунд, и дисплей будет мигать. Выбранная вами зона нагрева будет автоматически отключена.

12.5 Установка таймера со звуковым сигналом (без автоотключения)

- Включите таймер и установите требуемое время. Затем выберите зону нагрева -> на дисплее высветиться «00»
- По достижению установленного времени, включится звуковой сигнал на 60 секунд; дисплей будет мигать; зона нагрева продолжит работу.

12.6 Отмена звукового сигнала таймера

- Прикоснитесь к любой сенсорной кнопке и звуковой сигнал и мигающий дисплей будут отключены.

12.7 Изменение зоны нагрева, выбранной для работы по таймеру

- Зона нагрева, выбранная для работы по таймеру, может быть изменена.

Таблица 1.

Мощность и размер зон нагрева

No Зоны	Диаметр зон нагрева	Нагревательный элемент	Мошность, Вт
1	140	Радиальный, «Hi-Light»	1200
2	180	Радиальный, «Hi-Light»	1800
3	180/120 или 210/120	Галогеновый, с двойным расширением, «Hi-Light»	1200 (220 для Ø 210/120)
4	140/250	Радиальный, с расширением под гусятницу, «Hi-Light»	1800

Уровень мощности / Кулинарные операции

No Уровня	Кулинарные операции
1	Растапливание сливочного масла, растапливание шоколада.
1-3	Нагрев небольших количеств жидкости, поддержание температуры горячих блюд.
3-4	Запаривание и припускание небольшого количества овощей, бобов, томление риса. Разморозка продуктов глубокой заморозки.
4-5	Варка овощей, бобов, риса. Разморозка продуктов глубокой заморозки.
5-6	Жарка мяса, рыбы, бобов в соусе.
6-7	Приготовление жаркого, рыбы, стейков, блюд из яиц.
7-9	Жарка во фритюре, доведение до кипения большого количества воды.

Функция блокировки панели управления:

Использование блокировки панели управления позволит вам не беспокоиться, что кто-то сможет включить зоны нагрева в ваше отсутствие, например, ваши дети.

Чтобы включить блокировку, прикоснитесь к сенсору блокировки на панели управления на, приблизительно, на 3 секунды (в течение 2-х секунд над сенсором будет мигать соответствующий индикатор). В режиме блокировки невозможно активировать какие-либо зоны нагрева. Однако обратная операция, в целях безопасности, возможна: вы можете выключить активные зоны нагрева даже при включенной блокировке.

Вы можете разблокировать панель управления, прикоснувшись, и удерживая в течение 2-х секунд, сенсор блокировки на панели управления.

- Включайте свою варочную поверхность только, после того, как поставите кастрюлю или сковороду на выбранную зону нагрева.
- Перед использованием убедитесь, что ваши кастрюли или сковороды имеют плоское цельно дно.
- Используйте для приготовления посуду, диаметр которой совпадает с диаметром, выбранной зоны нагрева.
- Перед использованием убедитесь, что дно, выбранной вами посуды, сухое.
- Будьте аккуратны, не царапайте стеклокерамическую поверхность вашей посудой.
- Во избежание ожогов, пожалуйста, не подпускайте к работающей варочной поверхности детей. Убедитесь, что ручки, используемой вами, посуды направлены в правильном направлении по отношению к интерьеру вашей кухни. Обратите особое внимание на то, что перегретый жир и масло могут воспламеняться.

Внимание:

Для правильного использования варочной поверхности, обращаем ваше внимание на рисунок «3», и напоминаем:

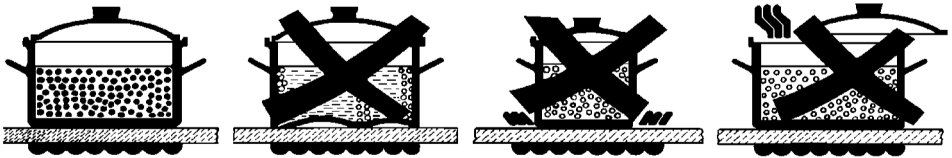


Рисунок 3.

- Будьте осторожны: даже после того, как вы выключите используемые зоны нагрева, они еще некоторое время будут оставаться очень горячими. Во избежание ожогов не прикасайтесь руками к остывающим зонам нагрева, пока горит индикатор остаточного тепла.
- Если в результате какого-либо инцидента стекло варочной поверхности будет нарушено (разбито), немедленно обесточьте прибор.
- Использовать пластиковую посуду или алюминиевые противни запрещено.
- Варочная поверхность предназначена для приготовления пищи. Запрещено использовать варочную поверхность как подставку для чего-либо.

Автоматическое отключение:

Для повышения безопасности работы варочная поверхность снабжена функцией автоматического отключения: если какая-либо зона нагрева долго работает в одном о том же режиме без каких-либо его изменений, она будет отключена автоматически. Время работы до выключения зависит от уровня нагрева (см. таблицу 2.)

Таблица 2.

Уровень нагрева	Ограничение по времени работы до отключения, мин.
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1,5

По окончании работы, на дисплее соответствующей зоны нагрева высветиться символ «Н». В случае если вам нет необходимости в автоматическом отключении зоны нагрева, и вы планируете готовить на ней дольше, чем время ограничения указанное в таблице, необходимо просто прикоснуться к сенсорным кнопкам «+» или «-».

Очистка

Внимание:
перед проведением каких-либо работ по очистке вашей варочной поверхности, отключите ее от электросети.

2. Стеклокерамическая варочная поверхность

Если вы хотите сохранить рабочую поверхность чистой и блестящей, мы рекомендуем вам использовать для очистки силиконовый кондиционер. Использование этого кондиционера, позволит защитить поверхность вашей встраиваемой плиты.
Важно помнить, что очистку поверхности необходимо производить после каждого процесса приготовления, когда зоны нагрева уже не горячие, но все еще теплые.

Неиспользуйте для очистки металлические губки, абразивные порошки или аэрозоли с высоко коррозионными едкими наполнителями.

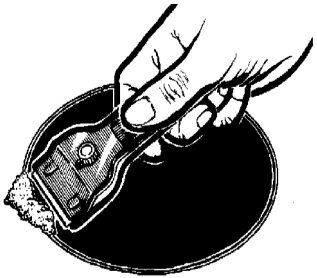


Рисунок 4.

В зависимости от степени загрязнения мы рекомендуем:

- Небольшие пятна: достаточно использовать чистую влажную тряпку.
- Пригоревшие остатки пищи необходимо удалить с помощью специального скребка (рисунок 4). Будьте осторожны и внимательны при использовании скребка, чтобы не поранить руки.
- Пятна от жидкости, например, пятна от пролившейся при закипании жидкости, следует удалять уксусом или лимонной кислотой.
- Берегите поверхность от попадания на нее сахара или сахаросодержащих веществ. В случае попадания таких веществ на поверхность, немедленно выключите ее и, использую горячую воду и специальный скребок, очистите варочную поверхность.
- После некоторого периода работы могут появиться царапины и темные пятна (рисунок 5), из-за неправильной чистки

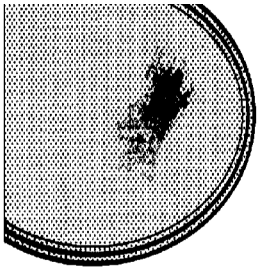


Рисунок 5.

и использования посуды с поврежденным дном (небольшие царапины дна, острые на ощупь). Такие царапины крайне трудно удаляются, но не влияют на функциональные возможности вашей варочной поверхности.

Не используйте генераторы пара для очистки варочной поверхности.

Установка

Технические инструкции для специалиста по установке.

Установку, подключение и техническое обслуживание, описанное далее, должен проводить квалифицированный специалист, уполномоченный для проведения подобных действий.

Неправильная установка может нанести вред людям, животным или интерьеру вашей кухни.

В течение всего срока использования варочной поверхности, устройства автоматической безопасности или регулирующие устройства, могут быть модифицированы только производителем или авторизованным им дилером.

3. Установка в нишу

После того, как варочная поверхность будет полностью распакована, внимательно осмотрите ее. В случае возникновения каких-либо сомнений в качестве

товара, проконсультируйтесь с квалифицированными специалистами.

Пожалуйста, не разрешайте детям играть с упаковочными материалами (картоном, пенопластом, гвоздями и другими упаковочными элементами): это может быть опасным.

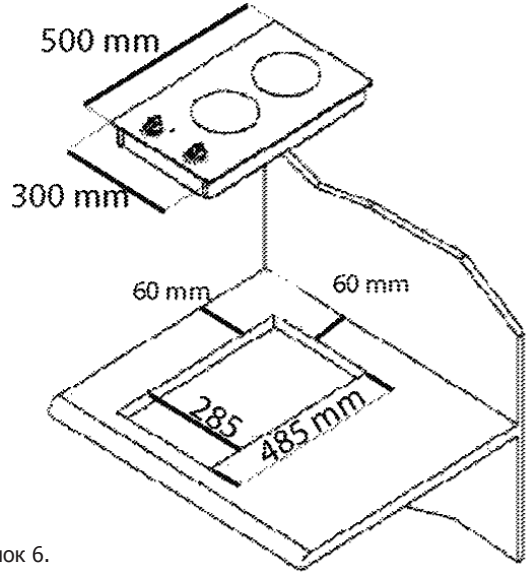


Рисунок 6.

Подготовьте нишу для установки варочной поверхности, согласно размерам,указаннымна рисунке 6. Убедитесь, что расстояния от варочной поверхности до боковых и задней стенок, а также до расположенной над нею фурнитуры, не меньше указанных минимальных (критических)значений (рисунок 6-7).

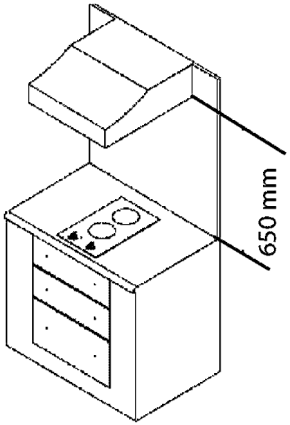


Рисунок 7.

Установочные размеры (в мм)

Модель	Полные размеры варочной поверхности		Размеры ниши под установку	
Модель	A в мм	B в мм	C в мм $(^{+0}_{-0.5})$	D в мм $(^{+0}_{-0.5})$
FQ3VT	300	500	285	490

4. Крепление варочной поверхности

Специальная изоляцию должна быть размещена снизу варочной поверхности для предотвращения протечек. Установка данной изоляции не должна допускать каких-либо промежутков между изоляционными полосами. Для их правильного крепления следуйте следующим указаниям:

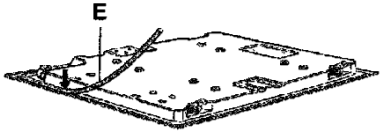


Рисунок 8.

- Переверните варочную поверхность.
- Достаньте изоляционные полосы

- Расположите изоляционные полосы по краю варочной поверхности так, чтобы они образовали замкнутый периметр. Следите за тем, чтобы полосы соединялись друг с другом (в стык), не накладываясь друг на друга.
- Приклейте полоски изоляции к варочной

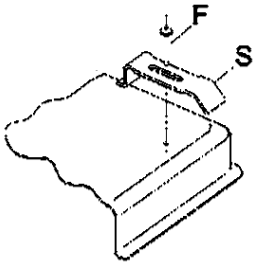


Рисунок 9.

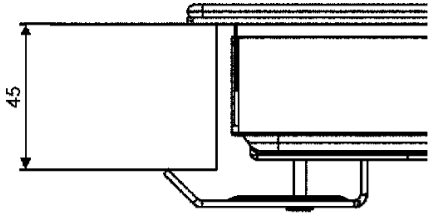


Рисунок 10.

поверхности, равномерно нажимая пальцами по всему периметру укладки полос.

- Переверните варочную поверхность и установите ее в нишу.

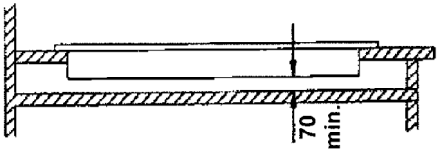


Рисунок 11.

- С помощью винтов «F» закрепите крепежные кронштейны в соответствующих пазах снизу варочной поверхности (рисунок 8-10). Зафиксируйте поверхность кронштейнами.
- Чтобы исключить прикосновения каких-либо предметов к нижней части варочной поверхности (в рабочем состоянии нижняя часть будет значительно нагреваться), закрепите винтами в процессе установки деревянную горизонтальную перегородку. Убедитесь, что расстояние между нижней частью

варочной поверхности и, установленной деревянной перегородкой составляет не менее 70 мм (рисунок 11).

Внимание:

Клей, используемый для соединения ламинированного пластика с мебельной фурнитурой, выдерживает нагрев не более 150ºС. В противном случае возможно как отслоение пластика от фурнитуры, так и риск пожара.

Специалист по установке должен помнить, что данное устройство принадлежит к «Y» типу пожаробезопасности. Соответственно, окружающие прибор поверхности и предметы должны быть стойкими к температуре нагрева более 98ºС.

5. Электрическое подключение

Электрическое подключение должно быть выполнено в соответствии со всеми требованиями данной инструкции.
Перед подключением, обязательно убедитесь, что:

- Номинальное напряжение мощность варочной поверхности, которые указываются на фирменной технической табличке снизу прибора, соответствуют фактическому напряжению и мощности электрической сети.
- Работа прибора без заземления категорически запрещена. Производитель не несет какой-либо ответственности за возможные повреждения прибора и окружающего интерьера, а также людей, вследствие не выполнения данного требования.
- Если прибор поставляется без силового кабеля, его подключение осуществляются в соответствие с приведенной на рисунке 12 схемой. При подключении убедитесь, что жила защитного провода («земля») должна быть длиннее токопроводящих жил.

При подключении:

Установите на силовой провод штепсельную вилку, соответствующую по своим электрическим

характеристикам, данным прибора и электрической сети. Подсоедините кабель, в соответствии со схемой, приведенной на рисунке 12. Убедитесь, что провода подключены в правильном порядке:

«L» (фаза):	Провод коричневого цвета
«N» (нейтраль):	Провод синего цвета
Символ «⏚» (земля):	Провод желто-зеленого цвета

Данная варочная поверхность имеет возможность подключения питания по трехфазной схеме. Данное подключение должно быть выполнено в следующим образом:

«L1» (фаза):	Провод коричневого цвета
«L2» (фаза):	Провод черного цвета
«L3» (фаза):	Провод черного цвета
«N» (нейтраль):	Провод синего цвета
Символ «⏚» (земля):	Провод желто-зеленого цвета

В случае повреждения силового кабеля, его замена на новый кабель, должна быть проведена производителем или специалистами авторизованных производителем сервисных центров.

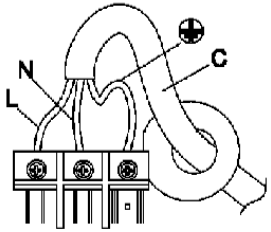


Рисунок 12.

- Силовой кабель после подключения должен быть проведен таким образом, чтобы он не соприкасался с нагревающимися элементами варочной поверхности, для предотвращения его нагрева до 100ºС.
- Пожалуйста, не укорачивайте силовой провод, не допускайте его модификаций: это может привести к перегреву и пожару.
- После установки варочной поверхности в кухонную фурнитуру, убедитесь, что существует доступ как к силовому кабелю, так и к распределительной коробке на задней поверхности варочной поверхности.

В случае прямого подключения к электросети:

- Подключение варочной поверхности к электросети необходимо проводить таким образом, чтобы была возможность полного отключения от сети по всем полюсам с шириной размыкания контактов не менее 3 мм, например, с помощью линейного защитного автомата, автоматического предохранительного выключателя, или предохранителя. Провод заземления не должен проходить через этот выключатель.
- Заземление обязательно.

Внимание:

Все наши продукты были разработаны и произведены в соответствии с европейскими нормативами EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 и соответствующими поправками.

Устройство произведено в соответствие с европейскими директивами:

- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 относительно электромагнитной совместимости.
- CEE 73/23 + 93/68 относительно электрической безопасности.

Обслуживание

Перед проведением обслуживания, пожалуйста, отключите прибор от электрической сети.

7. Замена компонентов

В случае необходимости замены каких-либо компонентов, выньте варочную поверхность из ниши, переверните ее, выкрутите крепежные винты и снимите нижнюю (дно) панель.

После этих действий вы получите доступ к расположенным внутри варочной поверхности электронным платам, коммутаторам и крепежным элементам.

Для текущего ремонта силового провода необходимо перевернуть варочную поверхность.

В случае замены силового кабеля, специалист по установке должен оставить жилу защитного провода («земля») несколько длиннее токопроводящих жил, и внимательно ознакомиться с рекомендациями, приведенными в разделе «5. Электрическое подключение».

Действия по сборке необходимо выполнить в обратном порядке.

8. Технические характеристики электрических компонентов

Для удобства работы специалиста по установке, мы предлагает использовать следующую сводную таблицу характеристик компонентов:

Мощность электрических компонентов

Мощность	Категория
1200	Радиальный электрический нагревательный элемент «Hi-Light» Ø 145 мм
1800	Радиальный электрический нагревательный элемент «Hi-Light» Ø 180 мм
1700	Радиальный электрический нагревательный элемент «Hi-Light» (двойная зона нагрева) Ø 180/120 мм
2200	Радиальный электрический нагревательный элемент «Hi-Light» (двойная зона нагрева) Ø 210/120 мм
2300	Радиальный электрический нагревательный элемент «Hi-Light» Ø 210 мм
1800	Радиальный электрический нагревательный элемент «Hi-Light» (зона нагрева с расширением под гусятницу) Ø 145/250 мм

Тип и сечение силового провода

Тип кабеля	Однофазное подключение 230-240 V~	Трехфазное подключение 400-415 V 3N~	Трехфазное подключение 400-415 V 2N~
H05 RR-F	3 x 1,5 мм²		

Техническая информация

FQ3VT01
(2 нагревательных элемента «Hi-Light»)

Вольтаж	230-240 В~
Частота	50/60 Гц
Полная мощность	2400 Вт

FQ3VT02
(2 нагревательных элемента «Hi-Light»)

Вольтаж	230-240 В~
Частота	50/60 Гц
Полная мощность	3000 Вт

FQ3VT03
(Нагревательные элементы: 1 «Hi-Light» + 1 элемент с двойной зоной нагрева Ø180/120)

Вольтаж	230-240 В~
Частота	50/60 Гц
Полная мощность	2900 Вт

FQ3VT04
(1 нагревательный элемент «Hi-Light» с расширением под гусятницу)

Вольтаж	230-240 В~
Частота	50/60 Гц
Полная мощность	1800 Вт

FQ3VT05
(1 нагревательный элемент «Hi-Light»)

Вольтаж	230-240 В~
Частота	50/60 Гц
Полная мощность	1800 Вт

FQ3VT06
(1 нагревательный элемент «Hi-Light» с расширением под гусятницу)

Вольтаж	230-240 В~
Частота	50/60 Гц
Полная мощность	1700 Вт

Сервисная поддержка и запасные части

Перед тем как покинуть производство, данное техническое изделие было протестировано и отрегулировано специалистами для достижения наилучших результатов работы.

Любые ремонты или настройки, которые, возможно, потребуются вам в будущем, должны быть проведены только квалифицированным персоналом. В случае необходимости проведения подобных работ обратитесь в продавший вам это устройство магазин или в центр послепродажного обслуживания (например, в авторизованный сервисный центр). При общении в эти организации обязательно укажите модель вашего прибора и подробно изложите суть возникшей проблемы.

Пожалуйста, обратите внимание, что оригинальные запасные части к вашему прибору вы можете приобрести только в авторизованных сервисных центрах.

Название марки, модели и серийного номера вы можете найти на фирменной технической табличке, расположенной снизу варочной поверхности и упаковочных наклейках. Данная информация поможет специалистам авторизованных сервисных центров подобрать оригинальные запасные части именно к купленной вами модели варочной поверхности. Мы настоятельно советуем вам заполнить следующую информацию:

Марка: _____

Модель: _____

Серийный номер: _____

Для заметок: