

making
oasis
everywhere

Мой Дом – Мой Оазис

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМЫЕ
ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ



fortelima.ru



oasis-home.ru



СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	2
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ	5
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	6
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	9
ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПОСУДЫ	10
P-SBD	11
P-SDR	11
P-SBS	12
P-SBT	12
P-STB	13
P-EN	13
P-EB	13
P-ENG	14
P-EBG	14
P-ENGD	15
P-EBGD	15
P-EIGD	16
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	16
ФУНКЦИЯ BOOST	18
FLEX-ЗОНА	18
ФУНКЦИЯ STOP&GO	18
БЛОКИРОВКА ДАТЧИКОВ	19
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА	19
РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	21
УХОД И ОЧИСТКА	22
СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ	23
СЕРТИФИКАЦИЯ	24
УТИЛИЗАЦИЯ	24
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	25
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	25
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	

Мы рекомендуем уделить немного времени чтению данного руководства по установке и эксплуатации для полного понимания правил корректной установки и использования устройства. Сохраняйте данное руководство на протяжении всего времени пользования варочной панелью. Храните руководство в доступном месте, чтобы в случае необходимости оно всегда было под рукой. При распаковке тщательно проверьте целостность изделия.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием варочной панели.

Строго соблюдайте руководство по эксплуатации с целью предотвращения несчастных случаев и травм.

ПРИ УСТАНОВКЕ ПАНЕЛИ

- Внимательно прочитайте данные инструкции перед установкой или использованием данного устройства.
- Отключите прибор от электросети перед выполнением любых работ или технического обслуживания.
- Подключение к хорошей системе заземления необходимо и обязательно.
- Данное устройство должно быть правильно установлено и заземлено только квалифицированным специалистом.
- Изменения в домашней электропроводке должен производить только квалифицированный электрик.
- Данное устройство должно быть подключено к цепи, оснащенной разъединителем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Будьте осторожны — края панели острые.
- Ни в коем случае нельзя класть на этот прибор горючие материалы или предметы.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантий и претензий.

ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИИ ПЛИТЫ

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной панели. Если поверхность треснута или разбита, немедленно отключите устройство от электросети (настенный выключатель) и вызовите квалифицированного специалиста.
- Отключайте варочную плиту с помощью настенного выключателя перед чисткой или техническим обслуживанием.
- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантами (такими, как инсулиновые помпы) должны консультироваться с врачом или производителем импланта перед использованием данного устройства, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не повлияет на работу их импланта.
- Не допускайте контакта вашей кожи, одежды или любых других предметов, кроме подходящей посуды, с индукционным стеклом до охлаждения поверхности.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, так как они могут сильно нагреться.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Следите за тем, чтобы ручки не нависали над другими включенными конфорками. Держите ручки вне зоны доступа детей.

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
- **ВНИМАНИЕ:** Не оставляйте устройство включенным без присмотра. Выкипание приводит к появлению дыма и жирных пятен, которые могут загореться. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, выключите устройство и накройте огонь, например крышкой или противопожарным одеялом.
- Никогда не используйте прибор как рабочую поверхность или место хранения.
- Никогда не оставляйте посуду или какие-либо предметы на приборе.
- Не кладите и не оставляйте рядом с прибором любые намагничивающиеся объекты (кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (компьютеры, MP3-плееры), так как они могут подвергаться влиянию электромагнитного поля.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда отключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. используя сенсорную панель). Не полагайтесь на функцию распознавания посуды, которая отключит конфорки, когда вы уберете посуду.
- Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с прибором, а также сидеть на нем, стоять или забираться на устройство.
- Не храните предметы интереса детей в шкафчиках над устройством.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется устройство.
- Дети старше 8 лет, люди с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или не имеющие достаточного опыта или знаний использования подобного оборудования могут пользоваться данным устройством под руководством или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и понимают все возможные риски.
- Не чините и не заменяйте никакие детали устройства, если это специально не рекомендовано в руководстве. Остальное обслуживание должно проводиться квалифицированным специалистом.
- Не используйте паровой очиститель для очистки своей варочной панели.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте кастрюли с неровными краями и не тяните кастрюли по поверхности индукционного стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте мочалки и абразивные чистящие средства для очистки вашей варочной панели, так как они могут оставить царапины на индукционном стекле.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или людьми со схожей квалификацией во избежание опасности.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых целях.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	P-SBD	P-SDR	P-SBS	P-STB
Параметры электросети, В/Гц	220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60
Материал	стеклокерамика Kanger			
Цвет	черный	черный	черный	черный
Тип электрической плиты	инфракрасная	инфракрасная	инфракрасная	инфракрасная
Тип управления	Touch Slider	Touch Control	Touch Control	Touch Slider
Мощность, Вт	3000	3200	6000	6500
R1, диаметр мм, мощность кВт	165; 1,2	165; 1,2	200; 1,8	120/175/230; 0,7/1,5/2,3
R2, диаметр мм, мощность кВт	200; 1,8	120/200; 1/2	165; 1,2	165; 1,2
R3, диаметр мм, мощность кВт	-	-	200; 1,8	200; 1,8
R4, диаметр мм, мощность кВт	-	-	165; 1,2	165; 1,2
Flex zone [R1+R2]	-	-	-	-
Flex zone [R3+R4]	-	-	-	-
Количество конфорок	2	2	4	4
Класс электрозащиты	I	I	I	I
Количество температурных режимов	9	9	9	9
Блокировка сенсора	+	+	+	+
Таймер	+	+	+	+
Длина кабеля питания, см	100	100	100	100
Габаритные размеры, мм	288×520×51	288×520×51	590×520×51	590×520×51
Размеры выреза в столешнице, мм	268×500	268×500	560×490	560×490
Вес, кг*	4,05	4,1	4,9	8,1

Модель	P-SBT	P-EN	P-EB	P-ENG
Параметры электросети, В/Гц	220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60
Материал	стеклокерамика Kanger			
Цвет	черный	черный	черный	черный
Тип электрической плиты	инфракрасная	индукционная	индукционная	индукционная
Тип управления	Touch Slider	Touch Control	Touch Control	Touch Slider
Мощность, Вт	6000	3600	3600	5600
R1, диаметр мм, мощность кВт	230; 2,3	160; 1,3 (boost 1,5)	180; 1,3 (boost 1,5)	160; 1,3 (boost 1,5)
R2, диаметр мм, мощность кВт	165; 1,2	180; 1,9 (boost 2,2)	180; 1,9 (boost 2,2)	160; 1,3 (boost 1,5)
R3, диаметр мм, мощность кВт	200; 1,8	-	-	210; 2,3 (boost 2,6)
R4, диаметр мм, мощность кВт	165; 1,2	-	-	-
Flex zone [R1+R2]	-	-	180×380; 3,0 (boost 3,6)	-
Flex zone [R3+R4]	-	-	-	-
Количество конфорок	4	2	2	3
Класс электрозащиты	I	I	I	I
Количество температурных режимов	9	9	9	9
Блокировка сенсора	+	+	+	+
Таймер	+	+	+	+
Длина кабеля питания, см	100	100	100	100
Габаритные размеры, мм	590×520×51	288×520×56	288×520×56	450×520×56
Размеры выреза в столешнице, мм	560×490	268×500	268×500	420×490
Вес, кг*	7,9	3,9	3,9	6,15

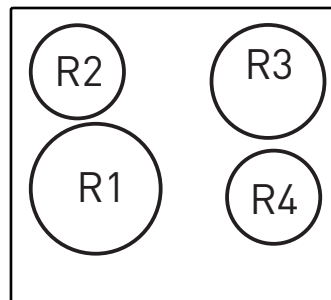
Модель	P-EBG	P-ENGD	P-EBGD	P-EIGD
Параметры электросети, В/Гц	220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60
Материал	стеклокерамика Kanger			
Цвет	черный	черный	черный	черный
Тип электрической плиты	индукционная	индукционная	индукционная	индукционная
Тип управления	Touch Slider	Touch Slider	Touch Slider	Touch Slider
Мощность, Вт	6200	7200	7200	7200
R1, диаметр мм, мощность кВт	180; 1,9 (boost 2,2)	180; 1,9 (boost 2,2)	180; 1,9 (boost 2,2)	190; 2,0 (boost 2,6)
R2, диаметр мм, мощность кВт	180; 1,3 (boost 1,5)	160; 1,3 (boost 1,5)	180; 1,3 (boost 1,5)	190; 1,5 (boost 2)
R3, диаметр мм, мощность кВт	180; 2,3 (boost 2,6)	180; 1,9 (boost 2,2)	180; 1,9 (boost 2,2)	190; 2,0 (boost 2,6)
R4, диаметр мм, мощность кВт	-	160; 1,3 (boost 1,5)	160; 1,3 (boost 1,5)	190; 1,5 (boost 2)
Flex zone [R1+R2]	180×380; 3,0 (boost 3,6)	-	180×380; 3,0 (boost 3,6)	190×400; 3,0 (boost 3,6)
Flex zone [R3+R4]	-	-	-	190×400; 3,0 (boost 3,6)
Количество конфорок	3	4	4	4
Класс электрозащиты	I	I	I	I
Количество температурных режимов	9	9	9	9
Блокировка сенсора	+	+	+	+
Таймер	+	+	+	+
Длина кабеля питания, см	100	100	100	100
Габаритные размеры, мм	450×520×56	590×520×56	590×520×56	590×520×56
Размеры выреза в столешнице, мм	420×490	560×490	560×490	560×490
Вес, кг*	6,35	7,55	7,85	8,85

*Указанное в паспорте значение массы и фактическая масса изделия могут отличаться друг от друга. Погрешность может составлять ±10% от заявленных величин. Данная погрешность никак не влияет на качество работы изделия, его долговечность и надежность.

Указанные технические параметры измерены в идеальных заводских условиях. Производитель оставляет за собой право менять внешний вид, технические параметры и комплектацию товара без специального уведомления.

Примечание. Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать нашу продукцию, мы можем изменять спецификации и дизайн без предварительного уведомления.

Схематичное расположение варочных конфорок



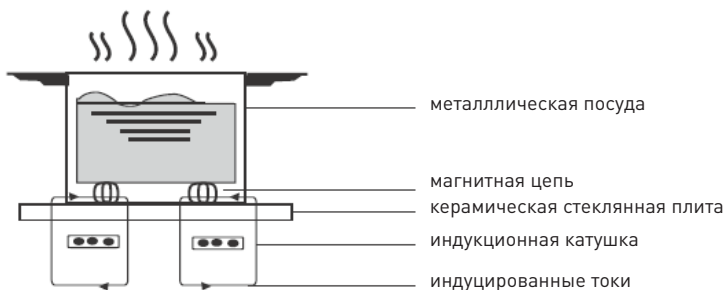
Индукционная варочная панель

Индукционная плита - это безопасный, эффективный и экономичный кухонный прибор для приготовления пищи. Работает она за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно внутри кастрюли, а не косвенно, нагревая стеклянную поверхность. Индукция гарантирует повышенную пожаробезопасность на кухне за счет того, что поверхность не нагревается. Случайно упавший кусочек пищи на поверхность также не пригорит, что делает данные плиты удобными в вопросе ухода и очистки.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Инфракрасная варочная панель

Инфракрасная варочная панель может удовлетворить различные требования к кухне благодаря своей многофункциональности. Процесс нагревания обеспечивает инфракрасное излучение. Стеклокерамическая поверхность характеризуется отличной теплопроводностью и прочностью к высоким температурным режимам. Плиты с инфракрасным излучением гарантируют конечным блюдам сохранение вкусовых свойств, делая при этом процесс приготовления максимально удобным и экономичным в вопросе потребления энергии.



Перед использованием новой плиты

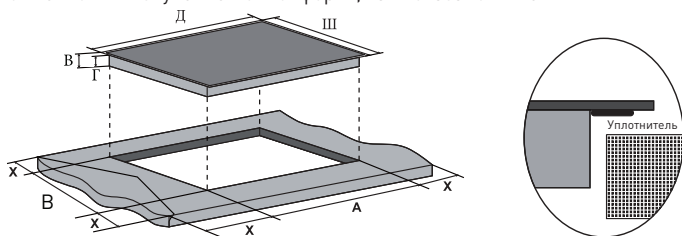
- Прочитайте эту инструкцию, уделяя особое внимание разделу «Меры безопасности».
- Снимите защитную пленку, которая все еще может быть на Вашей плите.

Установка варочной панели

Выбор монтажного оборудования

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже. Для установки и использования вокруг отверстия должно быть оставлено пространство не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки, как показано ниже.

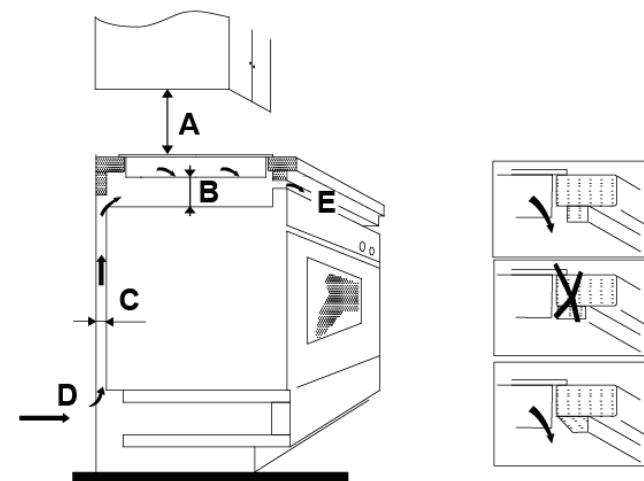


Модель	Д, мм	Ш, мм	Г, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм
Инфракрасная плита, 30 см	288	520	52	48	265+5-0	495+5-0	50 min
Индукционная плита, 30 см	288	520	56	52	265+5-0	495+5-0	50 min
Индукционная плита, 45 см	450	520	56	52	430+5-0	495+5-0	50 min
Инфракрасная плита, 60 см	590	520	52	48	555+5-0	495+5-0	50 min
Индукционная плита, 60 см	590	520	56	52	555+5-0	495+5-0	50 min

При любых обстоятельствах убедитесь, что плита хорошо проветривается, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная плита находится в правильном положении, как показано ниже.



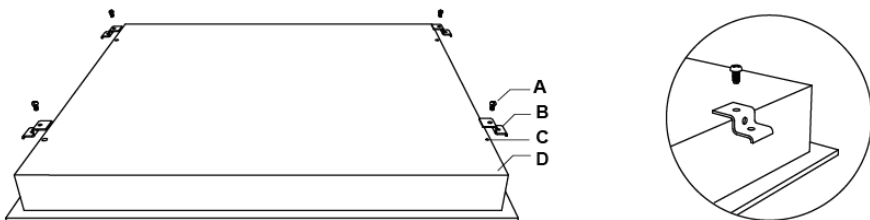
Примечание: безопасное расстояние между плитой и шкафом над плитой должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 min	20 min	Воздухозаборник	Выход воздуха 5 мм

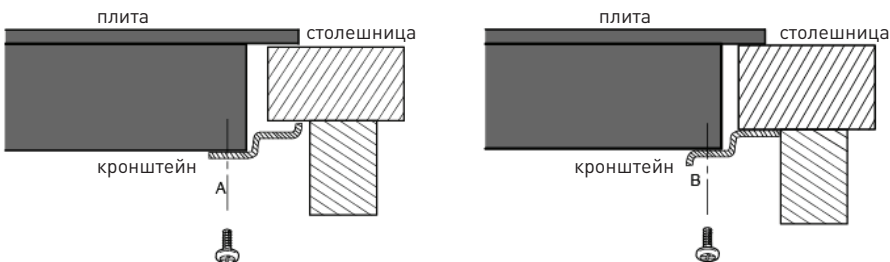
Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают требованиям к пространству
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала
- Если варочная панель установлена над духовкой, духовка имеет встроенный охлаждающий вентилятор
- Установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и нормам
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания, встроен в постоянную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электропроводки.
- Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электропроводки допускают такое изменение требований)
- Изолирующий выключатель будет легко доступен для клиента при установленной варочной панели
- Вы можете проконсультироваться с местными строительными органами и правилами, если у Вас есть сомнения относительно установки
- Вы используете термостойкие и легкоочищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для стеновых поверхностей вокруг варочной панели.



A	B	C	D
винт	кронштейн	отверстие для винта	основа

Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с толщиной рабочей поверхности.



Меры предосторожности

1. Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техниками. Никогда не проводите установку самостоятельно.
2. Варочная панель не должна устанавливаться над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Варочная панель должна устанавливаться таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона индуцированного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать тепло.
5. Во избежание повреждений сэндвич-слой и клей должны быть устойчивы к теплу.
6. Во избежание любых повреждений промежуточный слой и клей должны быть устойчивы к теплу.
7. Не следует использовать пароочиститель.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



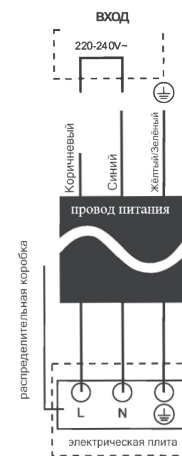
Источник питания должен быть подключен в соответствии с действующим стандартом или с помощью однополюсного автоматического выключателя.

Прибор имеет большую номинальную мощность и должен быть подключен к электричеству квалифицированным электриком.

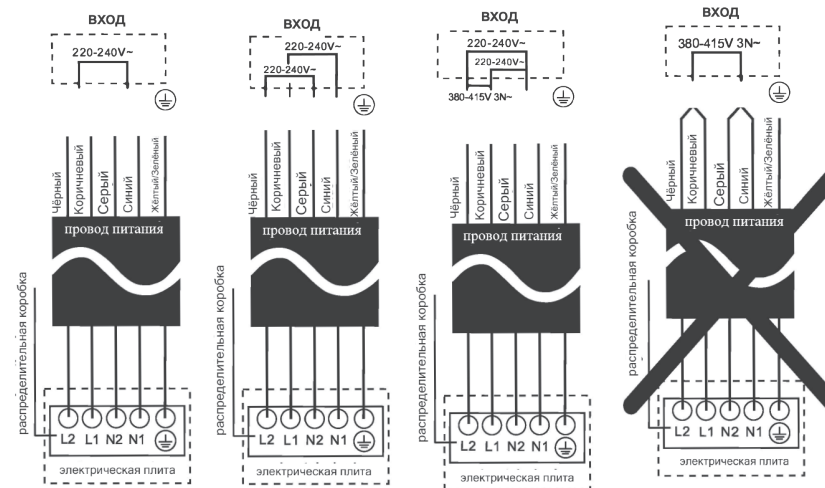
Кабель электропитания не должен касаться горячих деталей и должен быть расположен так, чтобы его температура не превышала 75 °C в любой точке.

Проверьте с электриком, подходит ли домашняя система электропроводки без изменений. Любые изменения должны быть сделаны только квалифицированным электриком.

Примечание: Для некоторых моделей может применяться шнур питания с вилкой. В этом случае вы можете напрямую подключить его к розетке.



Метод соединения



1. Если кабель поврежден или требует замены, это должен сделать специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
2. Если прибор подключается напрямую к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
3. Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам безопасности.
4. Кабель не должен быть согнут или сжат.
5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.

ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПОСУДЫ

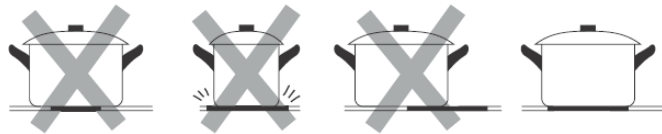
Для инфракрасной плиты

Не используйте посуду с неровными краями или закругленным дном.

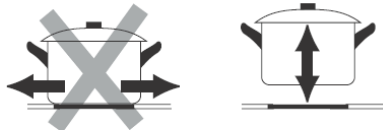


Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, ровно прилегает к стеклу и совпадает по размеру с размером конфорки. Всегда ставьте кастрюлю по центру зоны приготовления пищи.

Используйте посуду такого же диаметра, как и выбранная конфорка. При приготовлении в кастрюле немного большего диаметра энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. При использовании кастрюли меньшего диаметра эффективность может быть ниже ожидаемой. Кастрюля диаметром меньше 140 мм может быть не распознана плитой. Всегда устанавливайте кастрюлю в центре конфорки.



Всегда поднимайте посуду с плиты, не тяните по поверхности, иначе она может поцарапать стекло.




Для индукционной плиты

Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционной готовки. Ищите символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.

Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя магнитный тест. Поднесите магнит к дну кастрюли. Если он притягивается, кастрюля подходит для индукции.

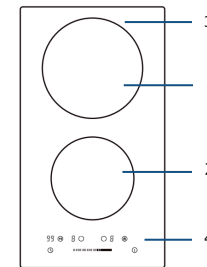


Если у вас нет магнита:

1. Наберите немного воды в посуду, которую хотите проверить.
2. Если  не мигает на дисплее и вода греется, посуда подходит для индукционной плиты.

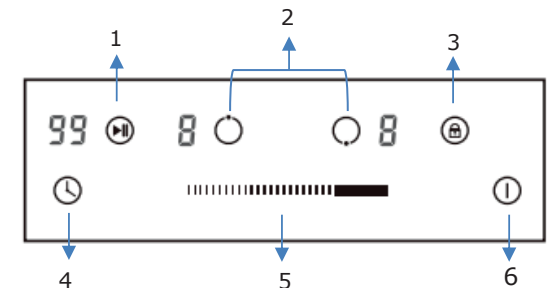
Для индукционной плиты непригодна посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий, медь без магнитной основы, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс. Обращаем ваше внимание на то, что иконки могут отличаться от реальных.

Модель P-SBD



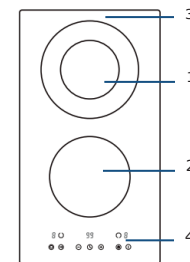
1. Зона приготовления мощностью 1800 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1200 Вт
3. Стеклопанель
4. Панель управления

Панель управления



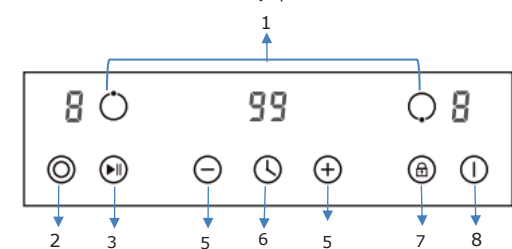
1. Выбор зоны приготовления
2. Управление зоной расширения
3. Управление Stop & Go
4. Таймер
5. Уровень нагрева / Регулировка таймера
6. Блокировка
7. ВКЛ / ВЫКЛ

Модель P-SDR



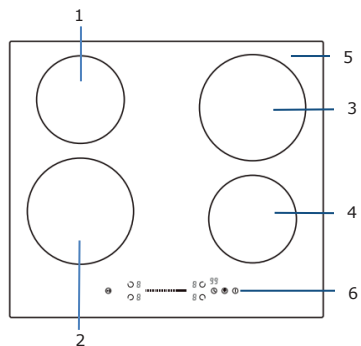
1. Зона приготовления мощностью 1000/2000 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1200 Вт
3. Стеклопанель
4. Панель управления

Панель управления

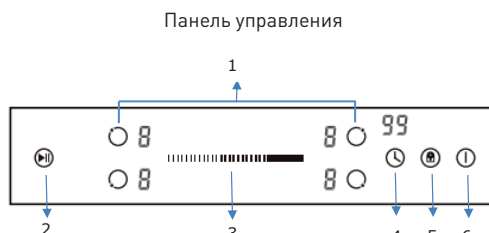


1. Выбор зоны приготовления
2. Управление зоной расширения
3. Управление Stop & Go
4. Уменьшение уровня нагрева / таймера
5. Увеличение уровня нагрева / таймера
6. Таймер
7. Блокировка
8. ВКЛ / ВЫКЛ

Модель P-SBS

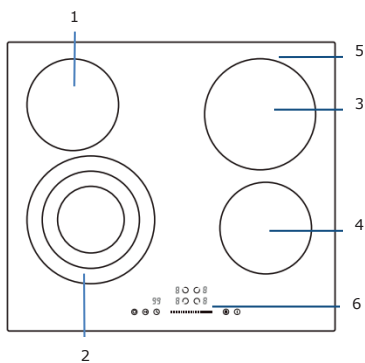


1. Зона приготовления мощностью 1200 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1800 Вт
3. Зона приготовления мощностью 1800 Вт
4. Зона приготовления мощностью 1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

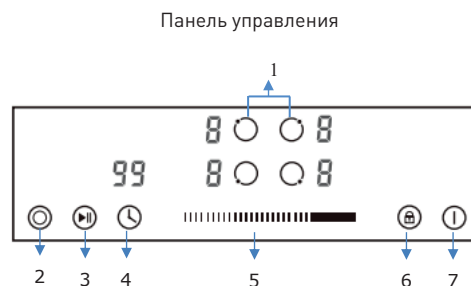


1. Выбор зоны приготовления
2. Управление Stop & Go
3. Уровень нагрева / Регулировка таймера
4. Таймер
5. Блокировка
6. ВКЛ / ВЫКЛ

Модель P-STB

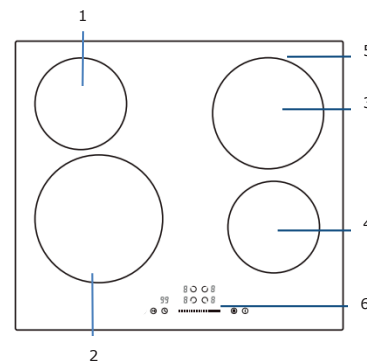


1. Зона приготовления мощностью 1200 Вт
- 2.1 Тройная зона для P-STB (2300/1500/700 Вт);
- 2.2 Зона приготовления для P-SBT мощностью 1800 Вт;
3. Зона приготовления мощностью 1800 Вт
4. Зона приготовления мощностью 1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

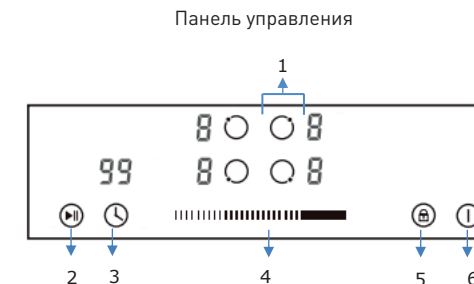


1. Выбор зоны приготовления
2. Управление Stop & Go
3. Уровень нагрева / Регулировка таймера
4. Таймер
5. Блокировка
6. ВКЛ / ВЫКЛ

Модель P-SBT

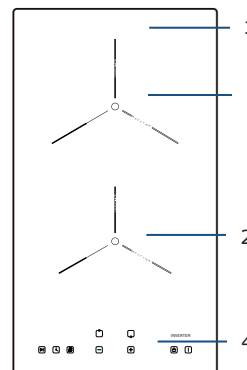


1. Зона приготовления мощностью 1200 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1800 Вт
3. Зона приготовления мощностью 1800 Вт
4. Зона приготовления мощностью 1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

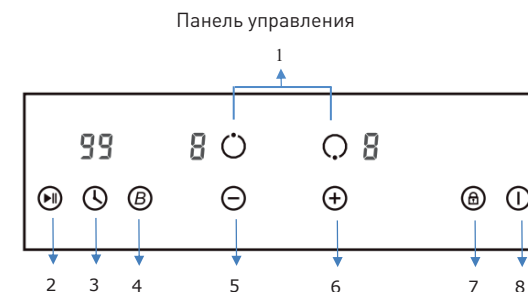


1. Выбор зоны приготовления
2. Управление Stop & Go
3. Таймер
4. Уровень нагрева / Регулировка таймера
5. Блокировка
6. ВКЛ / ВЫКЛ

Модель P-EN

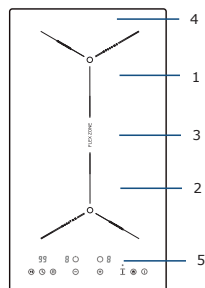


1. Зона приготовления мощностью 1900 Вт, Boost 2200 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1300 Вт, Boost 1500 Вт
3. Стеклопанель
4. Панель управления



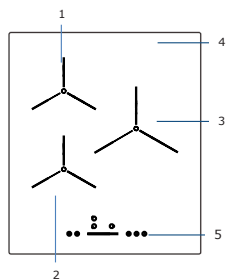
1. Выбор зоны приготовления
2. Управление Stop & Go
3. Таймер
4. Управление зоной Boost
5. Уменьшение уровня нагрева / таймера
6. Увеличение уровня нагрева / таймера
7. Блокировка
8. ВКЛ / ВЫКЛ

Модель P-EB



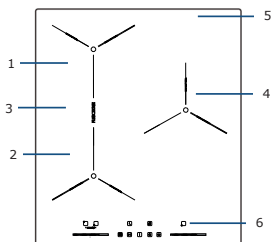
1. Зона приготовления мощностью 1900 Вт, Boost 2200 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1900 Вт, Boost 2200 Вт
3. Flex-зона 1900 Вт, Boost 2200 Вт
4. Стекланная панель
5. Панель управления

Модель P-ENG



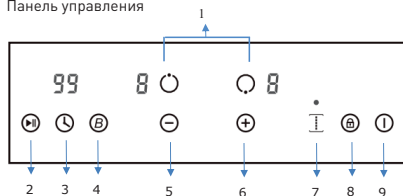
1. Зона приготовления мощностью 1300 Вт, Boost 1500 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1300 Вт, Boost 1500 Вт
3. Зона приготовления мощностью 2300 Вт, Boost 2600 Вт
4. Стекланная панель
5. Панель управления

Модель P-EBG



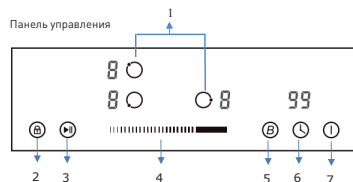
1. Зона приготовления мощностью 1300 Вт, Boost 1500 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1900 Вт, Boost 2200 Вт
3. Flex-зона 3000 Вт, Boost 6600 Вт
4. Зона приготовления мощностью 2300 Вт, Boost 2600 Вт
5. Стекланная панель
6. Панель управления

Панель управления



1. Выбор зоны приготовления
2. Управление Stop & Go
3. Таймер
4. Управление зоной Boost
5. Уменьшение уровня нагрева / таймера
6. Увеличение уровня нагрева / таймера
7. Управление Flex-зоной
8. Блокировка
9. ВКЛ / ВЫКЛ

Панель управления



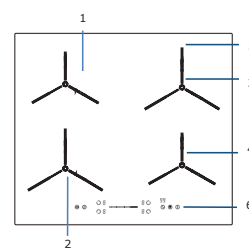
1. Выбор зоны приготовления
2. Блокировка
3. Управление Stop & Go
4. Уровень нагрева / Регулировка таймера
5. Управление зоной Boost
6. Таймер
7. ВКЛ/ВЫКЛ

Панель управления



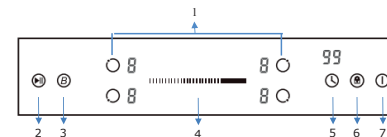
1. Уровень нагрева / Регулировка таймера
- 1.1 Ползунок для левой зоны
- 1.2 Ползунок для правой зоны
2. Барбекю
3. Управление Stop & Go
4. ВКЛ/ВЫКЛ
5. Блокировка
6. Функция поддержания тепла
7. Выбор зоны приготовления (одновременное нажатие двух кнопок активирует Flex-зону)
8. Таймер
9. Управление зоной Booster

Модель P-ENGD



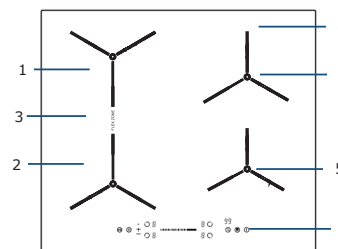
1. Зона приготовления мощностью 1300 Вт, Boost 1500 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1900 Вт, Boost 2200 Вт
3. Зона приготовления мощностью 1900 Вт, Boost 2200 Вт
4. Зона приготовления мощностью 1300 Вт, Boost 1500 Вт
5. Стекланная панель
6. Панель управления

Панель управления



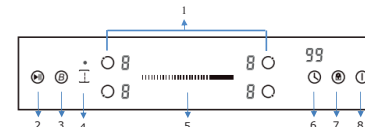
1. Выбор зоны приготовления
2. Блокировка
3. Управление Stop & Go
4. Уровень нагрева / Регулировка таймера
5. Управление зоной Boost
6. Таймер
7. ВКЛ/ВЫКЛ

Модель P-EBGD



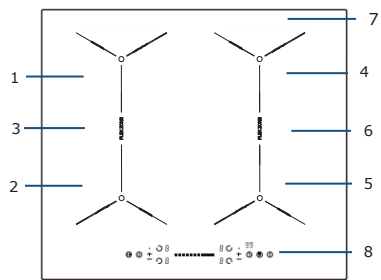
1. Зона приготовления мощностью 1300 Вт, Boost 1500 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1900 Вт, Boost 2200 Вт
3. Flex-зона 3000 Вт, Boost 3600 Вт
4. Зона приготовления мощностью 2300 Вт, Boost 2600 Вт
5. Зона приготовления мощностью 1300 Вт, Boost 1500 Вт
6. Стекланная панель
7. Панель управления

Панель управления

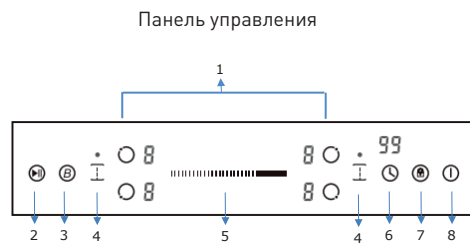


1. Выбор зоны приготовления
2. Управление Stop & Go
3. Управление зоной Booster
4. Управление зоной Flex
5. Уровень нагрева / Регулировка таймера
6. Таймер
7. Блокировка
8. ВКЛ/ВЫКЛ

Модель P-EIGD



1. Зона приготовления мощностью 1500 Вт, Boost 2200 Вт
2. Зона приготовления мощностью 2000 Вт, Boost 2600 Вт
3. Flex-зона 3000 Вт, Boost 3600 Вт
4. Зона приготовления мощностью 2000 Вт, Boost 2600 Вт
5. Зона приготовления мощностью 1500 Вт, Boost 2200 Вт
6. Flex-зона 3000 Вт, Boost 3600 Вт
7. Стеклопанель
8. Панель управления

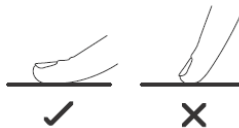


1. Выбор зоны приготовления
2. Управление Stop & Go
3. Управление зоной Booster
4. Управление зоной Flex
5. Уровень нагрева / Регулировка таймера
6. Таймер
7. Блокировка
8. ВКЛ/ВЫКЛ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Использование сенсорного управления

- Датчики реагируют на касание, поэтому вам не нужно оказывать никакого давления.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать сигнал каждый раз, когда касание зафиксировано.
- Датчики всегда должны быть чистыми и сухими, а также никакие предметы (например, посуда или тряпка) не должны покрывать их. Даже тонкая пленка воды может помешать работе датчиков.



Перед началом приготовления

1. Коснитесь датчика ВКЛ/ВЫКЛ. После включения вы услышите один звуковой сигнал, все дисплеи будут показывать «-» или «- -», указывая на то, что индукционная плита перешла в режим ожидания.
2. Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которую хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.
3. Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева, и индикатор рядом начнет моргать.
4. Выберите настройку нагрева, коснувшись «-» или «+» или передвинув шкалу



- Если вы не выберете настройку температуры в течение 1 минуты, индукционная плита отключится автоматически, и вам нужно будет начинать снова с шага 1.
- Вы можете изменить настройки нагрева в любой момент готовки.

Для индукционной плиты

Если на дисплее моргает «U» попеременно с уровнем нагрева, это означает что:

- Вы не поставили кастрюлю на корректную конфорку,
- или кастрюля, которую Вы используете, не подходит для индукционной плиты,
- или кастрюля слишком мала или не установлена должным образом по центру зоны приготовления пищи.

Нагрев не включается, если на варочной зоне нет подходящей кастрюли. Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на него не будет поставлена подходящая кастрюля.

После окончания приготовления

Выберите зону приготовления, которую хотите отключить.

Для инфракрасной плиты

1. Выключите зону готовки, прокрутив вниз до «-» или нажав «-» и «+» датчики вместе в течение 1 секунды. Если у Вас модель с ползунковым управлением, Вы можете выключить зону приготовления, переместившись на уровень мощности «0».
2. Выключите всю варочную панель, нажав кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. или «-» и «+» одновременно, удерживая некоторое время.

Для индукционной плиты

1. Выключите зону готовки, прокрутив вниз до «0» или коснувшись «-» и «+» одновременно. Убедитесь, что на дисплее отображается «0».

Предупреждение об остаточном тепле

Если варочная панель работает уже некоторое время, на ней будет выделяться остаточное тепло. Остерегайтесь горячих поверхностей.

Индикатор «H» покажет, какая зона приготовления горячая на ощупь. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Эту функцию можно также использовать для энергосбережения: если Вы хотите что-либо приготовить/подогреть, используйте конфорку, которая еще горячая.



Зона расширения

Чтобы использовать зону расширения при работающей варочной панели, выполните следующие действия:

1. Нажмите кнопку управления выбором зоны нагрева, чтобы выбрать и активировать ее для регулировки.
2. Центральная зона включится при первой регулировке уровня нагрева для расширенной зоны приготовления.
3. Когда зона нагрева выбрана и активна (индикатор уровня мощности мигает), нажмите кнопку управления расширенной зоной, чтобы активировать расширенный нагревательный элемент, чтобы получить большую площадь нагрева.

Примечания:

1. При постоянном нажатии кнопки управления расширенные зоны работают в следующем порядке:

- Двойная зона: «Центральная-Двойная-Центральная-Двойная-Центральная зона...»
 - Тройная зона: «Центральная-Двойная-Тройная-Центральная-Двойная-Тройная-Центральная зона...»
2. Когда активна овальная зона или двойная зона, светодиодный индикатор будет попеременно показывать настройку нагрева и «». Когда активна тройная зона, светодиодный индикатор будет попеременно показывать настройку мощности и «».

Функция Boost

Вы можете использовать функцию Boost, чтобы увеличить мощность соответствующей зоны приготовления пищи до максимальной мощности в течение 5 минут. Эта функция может сократить время приготовления пищи, что удобно для приготовления пищи в спешке!

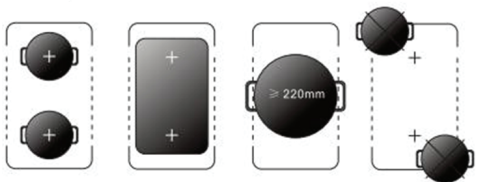
Чтобы использовать функцию усилителя мощности при работающей варочной панели, выполните следующие действия:

1. Активируйте зону приготовления пищи, для которой вы хотите использовать функцию усиления. Коснитесь кнопки управления выбором зоны нагрева, чтобы выбрать зону приготовления пищи, для которой вы хотите использовать функцию усиления.
2. Нажмите кнопку управления функцией Boost, индикатор зоны нагрева будет мигать в течение 5 секунд, затем перестанет. После этого функция Boost будет активирована.

Flex-зона

Некоторые модели могут иметь одну или несколько Flex-зон приготовления. Каждая из этих зон приготовления пищи может использоваться как отдельная зона или как две независимые зоны, в соответствии с потребностями приготовления пищи в любое время. Flex-зона состоит из двух независимых индукторов, которые могут управляться отдельно.

Важно: Обязательно размещайте посуду по центру одной зоны приготовления пищи. В случае большой кастрюли, овальной, прямоугольной и удлиненной кастрюли обязательно размещайте кастрюлю по центру зоны приготовления пищи, охватывая обе крестовины.




Чтобы активировать Flex-зону как одну большую зону, сначала нажмите одну из двух кнопок выбора зоны приготовления пищи этой Flex-зоны, затем нажмите кнопку управления. Когда Flex-зона работает, индикатор над соответствующей кнопкой управления горит, индикатор уровня мощности мигает, вы можете отрегулировать уровень мощности Flex-зоны, сдвинув ползунок.

Деактивация Flex-зоны

Для деактивации Flex-зоны нажмите любую из двух кнопок выбора зоны приготовления пищи, индикатор уровня мощности замигает, нажмите кнопку управления еще раз. Индикатор погаснет после ее деактивации.

Функция Stop & Go

Функция Stop & Go может отключать все зоны сразу. Для этого нажмите кнопку  и все зоны деактивируются. Для того, чтобы возобновить работы зон, нажмите кнопку еще раз для запуска.

Примечание: Варочная панель автоматически выключится, если функция Stop & Go будет активна более 10 минут.

БЛОКИРОВКА ДАТЧИКОВ

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, чтобы дети случайно не включили плиту).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ., отключены.

Чтобы заблокировать датчики

Нажмите на кнопку блокировки клавиш. Индикатор таймера покажет «Lo».

Чтобы разблокировать датчики

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки клавиш некоторое время.
3. Теперь Вы можете начать использовать варочную панель.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. В экстренной ситуации Вы всегда можете выключить керамическую варочную панель с помощью кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., но перед следующей операцией Вам сначала необходимо разблокировать варочную панель.

Функция автоматического отключения

Автоматическое выключение — это защитная функция варочной панели. Конфорка отключится автоматически, если Вы забудете ее выключить. Время отключения по умолчанию указано в таблице ниже.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное время работы (часы)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Если убрать кастрюлю, индукционная плита может немедленно прекратить нагрев и автоматически выключиться через 2 минуты.



Людам с кардиостимулятором следует проконсультироваться с врачом перед использованием данного устройства.

Защита от перегрева

Датчик температуры может контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. Когда зафиксируется перегрев, плита автоматически прекратит работу.

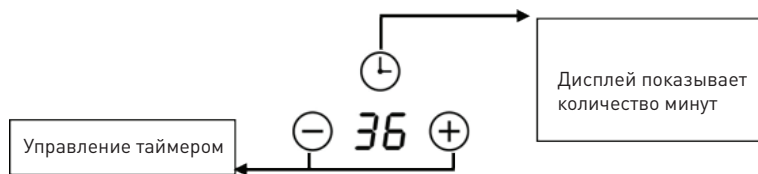
Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели оставить неподходящего размера или немагнитную кастрюлю (например, алюминиевую) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилку, ключ), она автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать работать на индукционной варочной панели еще 1 минуту.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Когда варочная панель включена, вы можете использовать таймер двумя способами:

- Вы можете использовать его как минутный таймер. В этом случае таймер не выключит ни одну зону приготовления пищи, когда установленное время истечет.
- Вы можете настроить его на отключение одной или нескольких зон приготовления пищи.
- Вы можете установить минутный таймер на срок до 99 минут.



Использование таймера в качестве минутного напоминания, если вы не выбрали ни одной зоны приготовления пищи.

1. Нажмите кнопку управления таймером, цифра на индикаторе таймера начнет мигать.
2. После установки таймера он немедленно начнет отсчет времени, на дисплее отобразится оставшееся время.
3. Зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «- -», когда время установки закончится. Любое нажатие кнопок управления в это время приведет к срабатыванию звукового сигнала. Конфорка не отключится и продолжит работу.

Примечание: Настройка по умолчанию для минутного напоминания и таймера составляет 30 минут.

Примечание: После настройки индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд, а затем перестанет мигать, после чего настройка будет подтверждена.

Установка таймера для выключения зоны готовки:

1. Нажмите кнопку управления выбором зоны нагрева той зоны приготовления, для которой вы хотите установить таймер.
2. Нажмите кнопку управления таймером, индикатор начнет мигать.
3. Отрегулируйте настройки таймера.
4. После установки таймера он немедленно начнет обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время.
5. По истечении времени приготовления соответствующая зона приготовления автоматически выключится.

ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится для тех зон, которые установлены с таймером. Вы можете проверить настройки таймера для различных зон приготовления пищи, которые установлены с таймером, активировав эту зону приготовления пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если более чем одна зона нагрева имеет настройку таймера, индикатор таймера покажет наименьшее время. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.



Примечание: Если индикатор показывает настройку таймера зоны приготовления пищи. Чтобы проверить настройку минутного напоминания, нажмите кнопку управления таймером, индикатор покажет настройку минутного напоминания.

Использование функции Барбекю

Индукционная варочная панель модели P-EIGD имеет функцию барбекю, что помогает наслаждаться барбекю с друзьями или семьей дома или на кухне.

Чтобы использовать функцию барбекю при работающей варочной панели, выполните следующие действия:

1. Коснитесь отдельного ползунка, чтобы выбрать зону приготовления, в которой вы хотите использовать эту функцию, и индикатор зоны нагрева рядом с ползуном начнет мигать.

2. Нажмите кнопку управления барбекю, отобразится , затем  будет активирована функция Барбекю.

Примечание: Функция барбекю может работать в течение 8 часов, если ее не отменить. После завершения приготовления барбекю соответствующая зона приготовления пищи автоматически отключится.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если Вы используете Power Boost. При очень высоких температурах масло и жир могут самопроизвольно воспламениться, и это представляет серьезную опасность возгорания.

Советы по приготовлению пищи

- Когда еда закипит, уменьшите температуру.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию, сохраняя тепло.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить на высокой температуре и уменьшите температуру, когда еда прогреется.

Настройка температуры

Настройки ниже являются только рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая вашу посуду и количество готовящейся пищи. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего Вам подходят.

Настройки температуры	Для чего подходит
1–2	<ul style="list-style-type: none"> • деликатный подогрев для небольших объемов пищи • растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают • слабое кипение • медленный подогрев
3–4	<ul style="list-style-type: none"> • разогрев • быстрое кипение • приготовление риса
5–6	<ul style="list-style-type: none"> • блины
7–8	<ul style="list-style-type: none"> • обжаривание • приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> • обжаривание во фритюре • обжаривание • доведение супа до кипения • кипение воды

УХОД И ОЧИСТКА

Проблема	Как исправить	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или несладких пролитых на стекло капель)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство для варочных панелей, 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 отключено, индикация «горячая поверхность» не будет отображаться, но зона приготовления пищи может быть по-прежнему горячей! Будьте предельно осторожны. • Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и грубые/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваше чистящее средство или мочалка. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стекло может покрыться пятнами.
Пятна от выкипания, растаявшего жира и горячие сладкие капли на стекле	<p>Немедленно удалите их с помощью скребка, но будьте осторожны с горячими поверхностями варочной зоны:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной панели на стене. 2. Держите скребок под углом и удалите загрязнение. 3. Очистите загрязнение или разлив кухонным полотенцем или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги 2-4 для «Повседневных загрязнений на стекле» выше 	<ul style="list-style-type: none"> • Удаляйте пятна, оставшиеся от расплавленной и сладкой пищи или пролитых жидкостей, как можно скорее. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить, и они могут даже навсегда повредить стеклянную поверхность. • Опасность пореза: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка острое, как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном недоступном для детей месте.
Переливы на сенсорном управлении	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели. 2. Вытрите разлитую жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытрите область насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может издать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них есть жидкость. Обязательно вытрите насухо область сенсорного управления, прежде чем снова включать варочную панель.

СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

Проблема	Возможные причины	Что делать
Варочная панель не включается	Нет сети	Убедитесь, что плита подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили, а проблема осталась, вызовите квалифицированного техника.
Сенсорное управление не реагирует	Датчики заблокированы	Разблокируйте элементы управления. См. инструкции в разделе «Использование варочной панели».
Сенсорное управление затруднено	На элементах управления может быть легкая пленка воды, или вы можете касаться элементов управления кончиком пальца	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.
Стекло царапается	Посуда с грубыми краями Используются неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. «Выбор правильной посуды». См. «Уход и чистка».
Некоторые сковороды издают потрескивающие или щелкающие звуки	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному)	Это нормально для посуды и не является признаком неисправности.
Индукционная плита издает тихий жужжащий звук при использовании на высокой температуре	Это вызвано технологией приготовления на индукционной плите	Это нормально, но шум должен стихнуть или полностью исчезнуть при уменьшении температуры.
Шум вентилятора от индукционной плиты	Вентилятор охлаждения, встроенный в Вашу индукционную плиту, включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как Вы выключили индукционную плиту	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели, пока работает вентилятор.
Кастрюли не нагреваются	Индукционная варочная панель не может обнаружить кастрюлю, потому что она не подходит для индукционной готовки. Индукционная варочная панель не может обнаружить кастрюлю, потому что она слишком мала для зоны готовки или не отцентрирована должным образом.	Используйте посуду, подходящую для индукционной плиты. См. раздел «Выбор правильной посуды». Отцентрируйте сковороду и убедитесь, что ее дно соответствует размеру зоны готовки.

Индукционная плита или конфорка неожиданно выключилась, раздаётся звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления пищи)	Техническая неисправность	Запишите буквы и номера ошибок, отключите питание индукционной варочной панели и обратитесь к квалифицированному специалисту.
---	---------------------------	---

ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности индукционная варочная панель автоматически переходит в защитное состояние и отображает соответствующие защитные коды.

Код ошибки	Возможные причины	Что делать
F5/F8/FA	Неисправность датчика температуры	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
F3/F4	Неисправность датчика температуры IGBT-транзистора	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E1/E2	Проблемы с напряжением в электросети	Проверьте, соответствует ли ваша электросеть необходимым требованиям
E3/E5	Перегрев посуды или варочной поверхности	Проверьте посуду или дайте остыть варочной поверхности
E6	Плохое тепловое излучение индукционной плиты	Пожалуйста, перезапустите индукционную плиту, после того как она остынет

Выше приведены оценка и осмотр распространенных неисправностей. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

СЕРТИФИКАЦИЯ

Все оборудование торговой марки making Oasis everywhere проходит сертификацию на соответствие техническому регламенту Таможенного союза. Копию сертификата соответствия можно получить в торговой точке, где Вы приобрели это оборудование. Данное оборудование электрическая встраиваемая варочная панель making Oasis everywhere соответствует ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

УТИЛИЗАЦИЯ



По окончании срока службы электрическую встраиваемую варочную панель следует утилизировать в соответствии с нормами, правилами и способами, действующими в месте утилизации. Подробную информацию по утилизации встраиваемых духовых шкафов Вы можете получить у представителя местного органа власти.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение прибора должно соответствовать указаниям манипуляционных знаков на упаковке. Прибор должен храниться в упаковке изготовителя в закрытом помещении при температуре от +4 °С до +40 °С и относительной влажности до 85% при температуре +25 °С.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь ремонтировать варочную панель самостоятельно. Ремонт, произведенный неквалифицированным лицом, может привести к нанесению вреда людям и самому изделию.

Информацию об авторизованных сервисных центрах по обслуживанию электрической встраиваемой варочной панели making Oasis everywhere можно получить:

- на web-сайте www.forteklima.ru в разделе «Продажа и сервис», на вкладке «Где обслуживать?»;
- по телефону горячей линии: 8-800-700-00-98 (звонок по России бесплатный);
- написав на e-mail: service@forteholding.ru.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

Благодарим за оказанное доверие и выбор, сделанный в пользу нашей продукции. Мы рады предложить Вам надежные и качественные изделия making Oasis everywhere и устанавливаем на них основную гарантию сроком на 24 месяца и расширенную гарантию до 36 месяцев при соблюдении дополнительных условий*.

Пожалуйста, проверяйте комплектацию, внешний вид и правильно заполненный гарантийный талон при покупке изделия. В случае возникновения неисправностей не пытайтесь самостоятельно ремонтировать изделие, это не только опасно, но и может привести к утрате гарантии. Пожелания по качеству товара или его усовершенствованию Вы можете прислать по адресу info@forteholding.ru.

Гарантийный срок на кухонную технику making Oasis everywhere начинается со дня продажи товара и предоставляется в соответствии с нижеперечисленными условиями путем бесплатного устранения недостатков инструмента, вызванных дефектами материала или изготовления.

- * • Прибор предназначен только для бытового использования.
- Чтобы воспользоваться расширенной гарантией, необходимо зарегистрировать купленный товар на сайте нашей компании www.forteklima.ru в течение одного месяца от даты покупки. Участие в программе расширенной гарантии подтверждается выдачей сертификата на конкретный товар. Зарегистрировать товар возможно только после согласия покупателя на сохранение личных данных, запрашиваемых в процессе регистрации.
- Гарантия 36 месяцев действует только при наличии оригиналов кассового и товарного чеков, подтверждающих покупку изделия, а также при предоставлении ссылки на опубликованный положительный отзыв длиной не менее 200 символов. Более подробная информация об условиях получения сертификата расширенной гарантии указана на нашем сайте www.forteklima.ru.
- Сертификат действителен для одного конкретного изделия.
- Серийный номер, указанный на изделии, должен совпадать с серийным номером в паспорте на данное изделие.
- При возникновении гарантийного случая в авторизованный сервисный центр компании необходимо предоставить сертификат расширенной гарантии, паспорт на изделие с заполненным гарантийным талоном, а также оригиналы кассового и товарного чеков, подтверждающих покупку изделия. Дата продажи во всех документах должна быть одинаковой.
- Сертификат расширенной гарантии позволяет воспользоваться сервисным обслуживанием во всех сервисных центрах продукции making Oasis everywhere на территории Российской Федерации, Беларуси и Казахстана. Перечень сервисных центров указан на официальном сайте www.forteklima.ru.

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штамп Продавца. При отсутствии штампа и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется со дня его изготовления. Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность, все претензии по внешнему виду и комплектности изделия предъявляйте Продавцу при покупке изделия.

Гарантийное обслуживание купленного Вами прибора осуществляется через Продавца, специализированные сервисные центры или монтажную организацию, проводившую установку прибора (если изделие нуждается в специальной установке, подключении или сборке). По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием изделия, обращайтесь в специализированные сервисные центры. Подробная информация о сервисных центрах, уполномоченных осуществлять ремонт и техническое обслуживание изделия, находится на сайте www.forteklima.ru в разделе «Продажа и сервис, где обслуживать?». Дополнительную информацию Вы можете получить у Продавца магазина, по телефону службы технической поддержки 8-800-700-0098 (звонок по России бесплатный), написав на эл. адрес: service@forteholding.ru или на сайте: www.forteklima.ru.

В случае неисправности прибора по вине изготовителя обязательство по устранению неисправности ложится на уполномоченную изготовителем организацию. В данном случае покупатель вправе обратиться к Продавцу. Ответственность за неисправность прибора по вине организации, проводившей установку (монтаж) прибора, ложится на монтажную организацию. В данном случае необходимо обратиться к организации, проводившей установку (монтаж) прибора.

Для установки (подключения) изделия (если изделие нуждается в специальной установке, подключении или сборке) рекомендуем обращаться в специализированные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых квалифицированных специалистов, однако Продавец, уполномоченная изготовителем организация, импортер, изготовитель не несут ответственности за недостатки изделия, возникшие из-за его неправильной установки (подключения). В конструкцию, комплектацию или технологию изготовления изделия, с целью улучшения его технических характеристик, могут быть внесены изменения. Такие изменения вносятся в изделие без предварительного уведомления Покупателя и не влекут обязательств по изменению/улучшению ранее выпущенных изделий.

Убедительно просим Вас во избежание недоразумений до установки/эксплуатации изделия внимательно изучить его инструкцию по эксплуатации. Запрещается вносить в гарантийный талон какие-либо изменения, а также стирать или переписывать какие-либо указанные в нем данные. Настоящая гарантия имеет силу, если гарантийный талон правильно/четко заполнен и в нем указаны: наименование и модель изделия, его серийные номера, дата продажи, а также имеется подпись уполномоченного лица и штамп Продавца.

Срок службы электрической варочной панели составляет 10 (десять) лет.

Настоящая гарантия распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия. Выполнение уполномоченным сервисным центром ремонтных работ и замена дефектных деталей изделия производится в сервисном центре или у Покупателя (по усмотрению сервисного центра).

Гарантийный ремонт изделия выполняется в срок не более 45 дней. В случае если во время устранения недостатков товара станет очевидным, что они не будут устранены в определенный соглашением сторон срок, стороны могут заключить соглашение о новом сроке устранения недостатков товара. Указанный срок гарантийного ремонта изделия распространяется только на изделия, которые используются в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

Гарантийный срок на комплектующие изделия (детали, которые могут быть сняты с изделия без применения каких-либо инструментов, т.е. ящики, полки, решетки, корзины, насадки, щетки, трубки, шланги и др. подобные комплектующие) составляет три месяца.

Гарантийный срок на новые комплектующие изделия, установленные на изделие при гарантийном или платном ремонте либо приобретенные отдельно от изделия, составляет три месяца со дня выдачи Покупателю изделия по окончании ремонта либо продажи последнему этих комплектующих.

Настоящая гарантия не дает права на возмещение и покрытие ущерба, произошедшего в результате переделки или регулировки изделия, без предварительного письменного согласия изготовителя с целью приведения его в соответствие с национальными или местными техническими стандартами и нормами безопасности, действующими в любой другой стране, кроме РФ, в которой это изделие было первоначально продано.

Настоящая гарантия не распространяется:

- на периодическое обслуживание и сервисное обслуживание изделия (чистку, замену фильтров или устройств выполняющих функции фильтров);
- любые адаптации и изменения изделия, в т.ч. с целью усовершенствования и расширения обычной сферы его применения, которая указана в Инструкции по эксплуатации изделия, без предварительного письменного согласия изготовителя.

Настоящая гарантия также не предоставляется в случаях:

- если будет полностью/частично изменен, стерт, удален или будет неразборчив серийный номер изделия;
- использования изделия не по его прямому назначению, не в соответствии с его Инструкцией по эксплуатации, в том числе эксплуатации изделия с перегрузкой или совместно со вспомогательным оборудованием, не рекомендуемым Продавцом, уполномоченной изготовителем организацией, импортером, изготовителем;
- наличия на изделии механических повреждений (сколов, трещин и т.д.), воздействий на изделие чрезмерной силы, химически агрессивных веществ, высоких температур, повышенной влажности/запыленности, концентрированных паров, если что-либо из перечисленного стало причиной неисправности изделия;
- ремонта/наладки/инсталляции/адаптации/пуска изделия в эксплуатацию не уполномоченными на то организациями/лицами;
- стихийных бедствий (пожар, наводнение и т.д.) и других причин, находящихся вне контроля Продавца, уполномоченной изготовителем организации, импортера, изготовителя и Покупателя, которые причинили вред изделию;
- неправильного подключения изделия к электрической сети, а также неисправностей (несоответствие рабочих параметров) электрической сети и прочих внешних сетей;
- дефектов, возникших вследствие попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, кроме предусмотренных инструкцией по эксплуатации, насекомых и продуктов их жизнедеятельности и т.д.;

- неправильного хранения изделия;
- необходимости замены ламп, фильтров, элементов питания, аккумуляторов, предохранителей, а также стеклянных/фарфоровых/матерчатых и перемещаемых вручную деталей и других дополнительных быстроизнашивающихся/сменных деталей изделия, которые имеют собственный ограниченный период работоспособности, в связи с их естественным износом или если такая замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия;
- дефектов системы, в которой изделие использовалось как элемент этой системы.

Покупатель-потребитель предупрежден о том, что в соответствии с п. 11 «Перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар другого размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» Пост. Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 он не вправе требовать обмен купленного изделия в порядке ст. 25 Закона «О защите прав потребителей» и ст. 502 ГК РФ.

С момента подписания Покупателем гарантийного талона считается, что:

- Вся необходимая информация о купленном изделии и его потребительских свойствах предоставлена Покупателю в полном объеме в соответствии со ст. 10 Закона «О защите прав потребителей».
- Покупатель получил Инструкцию по эксплуатации купленного изделия на русском языке.
- Покупатель ознакомлен и согласен с условиями гарантийного обслуживания и особенностями эксплуатации купленного изделия.
- Покупатель ознакомился с Памяткой по уходу и обязуется выполнять указанные в ней правила.
- Покупатель претензий к внешнему виду, комплектности купленного изделия не имеет.

Подпись покупателя _____ Дата _____

355

Производитель: Forte Group Ningbo Co., LTD
 Юр. адрес: 13-14-1, Building 9, No. 99, Xiangyun North Road, National High Tech Industrial Development, Ningbo city, Zhejiang Province, China
 Zone, Ningbo city, Zhejiang Province, China
 Импортёр 1: ООО «Форте Металс ГмбХ»
 Адрес местонахождения: 400080, Волгоградская область, г. Волгоград, пр. Бетонный, д. 6
 Импортёр 2: ООО «Форте Хоум ГмбХ»
 Адрес местонахождения: 344002, г. Ростов-на-Дону, ул. Красноармейская, д. 142/50, оф. 321
 Импортёр 3: ООО «ПЕРСПЕКТИВА»
 Адрес местонахождения: 344082, г. Ростов-на-Дону, ул. Согласия, д. 18, оф. 1
 Импортёр 4: ООО «Форте Климат ГмбХ»
 Адрес местонахождения: 344003, г. Ростов-на-Дону, просп. Буденновский, д. 62/2, литер М
 Импортёр 5: ООО «Форте Пром Стил ГмбХ»
 Адрес местонахождения: 400080, г. Волгоград, ул. 40 лет ВЛКСМ, д. 92
 Импортёр 6: ООО «Форте Тулс ГмбХ»
 Адрес местонахождения: 344002, г. Ростов-на-Дону, просп. Буденновский, д. 62/2, литер М, оф. 16–17
 Импортёр 7: ООО «Форте Пром ГмбХ»
 Адрес местонахождения: 400031, г. Волгоград, ул. Бахтурова, 12Л
 Сделано в Китае

making
oasis
 everywhere

сохраняется
у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата производства: _____

Дата продажи: _____

Название продавца: _____

Адрес продавца: _____

Тел. продавца: _____

Подпись продавца: _____

МП

making
oasis
 everywhere

изымается мастером
при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приема в ремонт: _____

Номер заказа-наряда: _____

ФИО клиента: _____

Адрес клиента: _____

Тел. клиента: _____

Дата ремонта: _____

Подпись мастера: _____

making
oasis
 everywhere

сохраняется
у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата производства: _____

Дата продажи: _____

Название продавца: _____

Адрес продавца: _____

Тел. продавца: _____

Подпись продавца: _____

МП

making
oasis
 everywhere

изымается мастером
при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приема в ремонт: _____

Номер заказа-наряда: _____

ФИО клиента: _____

Адрес клиента: _____

Тел. клиента: _____

Дата ремонта: _____

Подпись мастера: _____