



BOSCH

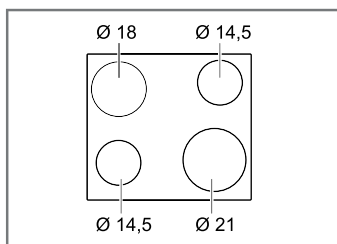
Варочная панель

**PKE6.....,
PKM6..BA..**

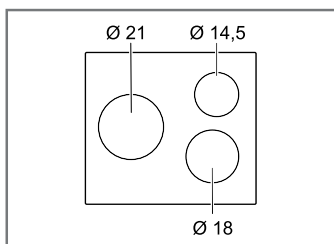
[ru] Руководство по эксплуатации
и инструкции по установке

Содержание	
1 Безопасность	3
2 Предотвращение материального ущерба.....	5
3 Защита окружающей среды и экономия энергии.....	6
4 Знакомство с прибором.....	7
5 Основные операции.....	8
6 Защита от детей.....	12
7 Автоматическое отключение.....	13
8 Базовые настройки.....	13
9 Чистка и обслуживание.....	15
10 Устранение неполадок.....	16
11 Утилизация.....	18
12 Служба поддержки клиентов.....	18

РКЕ6.....



PKM6..BA..



1 Безопасность

Соблюдайте следующие инструкции по безопасности.

1.1 Общие инструкции

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните руководство по эксплуатации, паспорт прибора и информацию о продукте для дальнейшего использования или для следующего владельца.
- Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

1.2 Назначение

Только лицензированный специалист может подключать приборы без вилок. Повреждения, вызванные неправильным подключением, не покрываются гарантией.

Используйте данный прибор только:

- Для приготовления блюд и напитков.
- Под присмотром. При приготовлении никогда не оставляйте прибор без присмотра, даже на короткие периоды.
- В частных домашних хозяйствах и в закрытых помещениях в домашней обстановке.
- На высоте до макс. 2000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- С внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления. Это не применяется, если отключена работа с приборами, включенными в стандарт EN 50615.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточным опытом и/или знаниями при условии, что они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и поняли связанные с этим опасности.

Не позволяйте детям играть с прибором.

Дети не должны выполнять чистку или техническое обслуживание, если им не исполнилось 15 лет и они не находятся под присмотром.

Держите детей младше 8 лет на расстоянии от прибора и кабеля питания.

1.4 Безопасное использование

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Риск возгорания!

Оставление жира или масла на неконтролируемой варочной панели может быть опасным и привести к пожару.

- ▶ Никогда не оставляйте горячее масло или жир без присмотра.
 - ▶ Никогда не пытайтесь тушить огонь водой; вместо этого выключите прибор, а затем накройте крышкой или противопожарным одеялом.
- Варочная поверхность становится очень горячей.
- ▶ Никогда не размещайте легковоспламеняющиеся предметы на варочной поверхности или в непосредственной близости от нее.
 - ▶ Никогда не храните предметы на варочной панели.
- Прибор нагревается.
- ▶ Не храните горячие предметы или аэрозольные баллончики в ящиках непосредственно под варочной панелью.

Крышки для варочной панели могут стать причиной несчастных случаев, например, из-за перегрева, возгорания или разрушения материалов.

► Не используйте крышки для варочной панели.

Продукты могут загореться.

► Процесс приготовления должен контролироваться. Короткий процесс должен контролироваться непрерывно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Риск ожогов!

Прибор и его части, к которым можно прикоснуться, нагреваются во время использования, особенно рамка варочной панели, если она установлена.

► Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам.

► Маленькие дети младше 8 лет должны находиться на расстоянии от прибора.

Защитные решетки для варочной панели могут стать причиной несчастных случаев.

► Никогда не используйте защитные решетки для варочной панели.

Прибор нагревается во время работы.

► Дайте прибору остыть перед чисткой.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Риск поражения электрическим током!

Неправильный ремонт опасен.

► Ремонт прибора должен выполняться только обученным специалистом.

► При ремонте прибора используйте только оригинальные запасные части.

► Если шнур питания прибора поврежден, он должен быть заменен квалифицированным сотрудником.

Если прибор или кабель питания повреждены, это опасно.

► Никогда не используйте поврежденный прибор.

► Если поверхность треснута, необходимо выключить прибор, чтобы предотвратить возможное поражение электрическим током. Для этого выключите прибор через предохранитель в блоке предохранителей, а не через главный выключатель.

► Обратитесь в службу поддержки клиентов. → Страница 18

Попадание влаги может вызвать поражение электрическим током.

► Не используйте паровые или высоконапорные очистители для чистки прибора.

Изоляция на кабелях электрических приборов может расплавиться при контакте с горячими частями прибора.

► Никогда не допускайте контакта кабелей электрических приборов с горячими частями прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Риск получения травмы!

Кастрюли могут внезапно подпрыгнуть из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой.

► Всегда держите конфорки и дно кастрюль сухими.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Риск удушья!

Дети могут надеть упаковочный материал на голову или завернуться в него и задохнуться.

► Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

► Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, что приведет к удушью.

► Храните мелкие детали в недоступном для детей месте.

► Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ!

Грубое дно кастрюль и сковородок будет царапать керамику.

► Проверьте вашу посуду.

Полное выкипание воды в кастрюлях может повредить посуду или прибор.

► Никогда не ставьте пустые кастрюли на нагретую конфорку и не допускайте выкипания.

Неправильно расположенная посуда может привести к перегреву прибора.

► Никогда не ставьте горячие кастрюли или сковородки на панель управления или обрамление варочной панели.

Если твердые или острые предметы упадут на варочную панель, может произойти повреждение.

► Не роняйте твердые или острые предметы на варочную панель.

Нетермостойкие материалы будут плавиться на нагретых конфорках.

► Не используйте защитную фольгу для духовки.

► Не используйте алюминиевую фольгу или пластиковые контейнеры.

2.1 Обзор наиболее распространенных повреждений

Здесь вы можете найти наиболее распространенные типы повреждений и советы о том, как их избежать.

Повреждение	Причина	Мера
Пятна	Выкипание продуктов	Немедленно удаляйте выкипевшие продукты стеклянным скребком.
Пятна	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, подходящие для стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар или песок	Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
Царапины	Грубое дно кастрюль или сковородок	Используйте только чистящие средства, подходящие для стеклокерамики, и очищайте варочную панель только в холодном состоянии.
Обесцвечивание	Неподходящие чистящие средства	При приготовлении не ударяйте по стеклу и не роняйте предметы на варочную панель.
Обесцвечивание	Царапины от сковороды, например алюминиевой	Проверьте посуду. Поднимайте посуду при перемещении.
Вздутия	Сахар или продукты с высоким содержанием сахара	Немедленно удаляйте выкипевшие продукты стеклянным скребком.

3 Защита окружающей среды и экономия энергии

3.1 Утилизация упаковок

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут быть переработаны.

► Сортируйте отдельные компоненты по типу и утилизируйте их раздельно.

3.2 Экономия энергии

Если вы будете следовать этим инструкциям, ваш прибор будет потреблять меньше энергии.

Выбирайте конфорку в соответствии с размером вашей кастрюли. Размещайте посуду по центру варочной панели.

Используйте посуду, диаметр дна которой совпадает с диаметром конфорки.

Совет: Производители посуды часто указывают верхний диаметр кастрюли. Он часто больше диаметра дна.

- Неподходящая посуда или не полностью закрытые конфорки потребляют много энергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

- Приготовление без крышки потребляет значительно больше энергии.

Поднимайте крышки как можно реже.

- При поднятии крышки уходит много энергии.

Использование стеклянной крышки

- Вы можете заглянуть в кастрюлю через стеклянную крышку, не поднимая ее.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

- Неровное дно увеличивает потребление энергии.

Используйте посуду, подходящую для количества продуктов.

- Большая посуда с небольшим количеством продуктов требует больше энергии для нагрева.

Готовьте с небольшим количеством воды.

- Чем больше воды в посуде, тем больше энергии требуется для ее нагрева.

Заранее переключайтесь на более низкий уровень мощности.

- Если вы используете слишком высокую постоянную мощность, вы будете тратить энергию впустую.

При длительном приготовлении, выключайте конфорку за 5-10 минут до готовности блюда.

- Если не использовать остаточное тепло, расход энергии увеличивается.

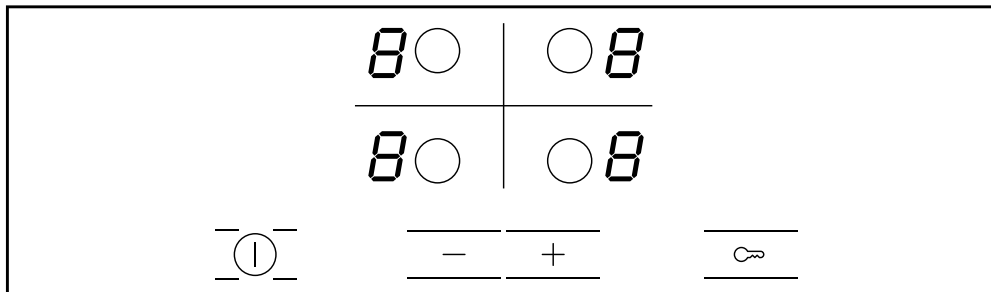
Информацию о продукте согласно (EU) 66/2014 можно найти в прилагаемом паспорте прибора и онлайн на странице продукта для вашего прибора.

4 Знакомство с прибором

Данная инструкция подходит для различных моделей варочных панелей. Размеры вашей варочной панели можно найти в обзоре моделей. → Стр. 2

4.1 Панель управления

С помощью панели управления вы можете настроить все функции прибора и получить информацию о рабочем состоянии.



4.2 Индикаторы/символы

На дисплеях отображаются выбранные значения и функции.

Индикатор	Название
$t - g$	Уровни нагрева
H / h	Остаточное тепло

4.3 Сенсорные поля

Сенсорные поля - это чувствительные к прикосновению поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.



Сенсор	Название
ⓘ	Главный выключатель
○	Выбор конфорки
🔒	Защита от детей
- +	Поля регулировки

Примечания

- Всегда держите панель управления сухой. Влага ухудшает работу.
- Не придвигайте посуду близко к дисплеям и сенсорным полям. Электроника может перегреться.

4.4 Индикатор остаточного тепла

Варочная панель имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла для каждой конфорки. Не прикасайтесь к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.

Индикатор	Значение
	Конфорка достаточно горячая, что позволяет на ней можно подогревать небольшие блюда или растапливать шоколад.
	Конфорка горячая.




5 Основные операции

5.1 Включение и выключение варочной панели

Главный выключатель используется для включения и выключения варочной панели.



Если вы снова включите прибор в течение 4 секунд после выключения, варочная панель запустится с ранее сохраненными настройками.

5.2 Включение варочной панели

- Коснитесь .
- ✓ Лампа индикатора над  загорается.
- ✓ Загораются дисплеи .
- ✓ Варочная панель готова к использованию.

5.3 Выключение варочной панели

Варочная панель автоматически выключится, когда все конфорки будут отключены на некоторое время (10-60 секунд).

- Коснитесь .
- ✓ Лампа индикатора над  гаснет.
- ✓ Дисплеи гаснут.
- ✓ Все конфорки выключены.
- ✓ Индикатор остаточного тепла остается включенным до тех пор, пока конфорки не остынут.

5.4 Информация о конфорках

Темные участки в зоне свечения конфорки являются частью технической конструкции. Они не влияют на функциональность конфорки.

Конфорка регулирует температуру путем включения и выключения нагрева. Нагрев может включаться и выключаться даже на максимальной мощности.

Причины:

- Легко повреждаемые компоненты защищены от перегрева.
- Прибор защищен от электрической перегрузки.

5.5 Настройка конфорок

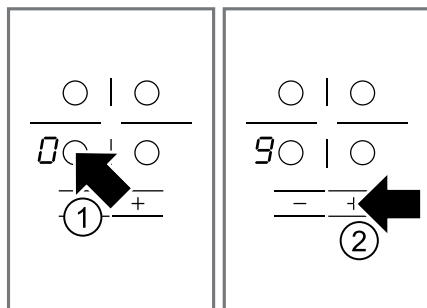
Чтобы настроить конфорку, её необходимо сначала выбрать.
Выберите требуемый уровень нагрева на панели управления.

Уровень нагрева	
1	Минимальная мощность
9	Конфорка горячая. Максимальная мощность
.	Каждый уровень нагрева имеет промежуточное значение, например 4.

5.6 Выбор уровня нагрева

Условие: Варочная панель включена.

1. Выберите конфорку с помощью ○.
✓ На дисплее уровня мощности загорается 9.
2. В течение следующих 10 секунд коснитесь + или —.



Появляется базовая настройка:

- + уровень мощности 9
- — уровень мощности 4

5.7 Изменение уровня нагрева

Выберите конфорку с помощью ○.

Касайтесь + или — до тех пор, пока не появится требуемый уровень нагрева.

5.8 Выключение конфорки

Существует 2 способа выключения конфорки.

1. Коснитесь дважды ○.
✓ На дисплее уровня нагрева появляется 9.
✓ Примерно через 10 секунд появляется индикатор остаточного тепла.
2. Выберите конфорку и касайтесь + или — до тех пор, пока на дисплее уровня нагрева не появится 9.
✓ Примерно через 10 секунд появляется индикатор остаточного тепла.

Примечание: Последняя выбранная конфорка остается активной. Вы можете настроить конфорку без повторного выбора.

5.9 Рекомендуемые настройки приготовления

Здесь вы найдете обзор различных продуктов с соответствующими уровнями мощности.

Время приготовления зависит от типа, веса, толщины и качества продуктов. Постоянный уровень мощности зависит от используемой посуды.

Советы по приготовлению

- Для доведения блюд до кипения используйте уровень нагрева 9.
- Периодически помешивайте густые жидкости.
- Продукты, которые требуют быстрой обжарки или изначально теряют много жидкости при жарке, следует жарить небольшими порциями.
- Советы по энергосбережению при приготовлении. → Стр. 6

Плавление

Продукт	Постоянный уровень	Время приготовления в минутах
Шоколад, кулинарный шоколад	1 - 1	-
Сливочное масло, мед, желатин	1 - 2	-

Нагрев или поддержание температуры

Рагу, например чечевичное	1 - 2	-
Молоко ¹	1. - 2.	-
Сосиски в воде ¹	3 - 4	-
¹ Готовьте блюдо без крышки.		

Размораживание и нагрев

Шпинат, замороженный	2. - 3.	10 - 20
Гуляш, замороженный	2. - 3.	20 - 30

Припускание или томление

Клёцки	4. - 5.	20 - 30
Рыба	4 - 5	10 - 15
Белый соус, например бешамель	1 - 2	3 - 6
Взбитые соусы, например беарнез или голландский	3 - 4	8 - 12

Варка, приготовление на пару или тушение

Рис с двойным объемом воды	2 - 3	15 - 30
Рисовая каша	1. - 2.	35 - 45
Картофель в мундире	4 - 5	25 - 30
Отварной картофель	4 - 5	15 - 25

Паста, макароны	6 - 7	6 - 10
Рагу, суп	3. - 4.	15 - 60
Овощи, свежие	2. - 3.	10 - 20
Овощи, замороженные	3. - 4.	10 - 20
Блюда в скороварке	4 - 5	-

Тушение

Рулеты	4 - 5	50 - 60
Жаркое в горшочке	4 - 5	60 - 100
Гуляш	2. - 3.	50 - 60

Жарка с небольшим количеством масла

Жарьте продукты без крышки.

Эскалоп, обычный или в панировке	6 - 7	6 - 10
Эскалоп, замороженный	6 - 7	8 - 12
Отбивные, обычные или в панировке	6 - 7	8 - 12
Стейк, 3 см толщиной	7 - 8	8 - 12
Котлеты, 3 см толщиной	4. - 5.	30 - 40
Бургеры, 2 см толщиной	6 - 7	10 - 20
Куриная грудка, 2 см толщиной	5 - 6	10 - 20
Куриная грудка, замороженная	5 - 6	10 - 30
Рыба или рыбное филе, обычное	5 - 6	8 - 20
Рыба или рыбное филе в панировке	6 - 7	8 - 20
Рыба или рыбное филе в панировке, замороженное, например рыбные палочки	6 - 7	8 - 12
Креветки, морепродукты	7 - 8	4 - 10
Овощи или грибы, свежие, обжаривание	7 - 8	10 - 20
Овощи или мясо нарезанные полосками, по-азиатски	7. - 8.	15 - 20
Жаркое по-китайски, замороженное	6 - 7	6 - 10
Блины	6 - 7	один за другим
Омлет	3. - 4.	один за другим
Яичница	5 - 6	3 - 6

Жарка во фритюре

Жарьте продукты в 1-2 л масла порциями по 150-200 г. Готовьте без крышки.


Замороженные продукты, например картофель фри или куриные наггетсы	8 - 9	-
Крокеты, замороженные	7 - 8	-
Мясо, например курица	6 - 7	-
Рыба в панировке или кляре	5 - 6	-
Овощи или грибы в панировке или кляре, темпура	5 - 6	-
Мелкая выпечка, например пончики, фрукты в кляре	4 - 5	-


6 Защита от детей

Вы можете использовать защиту от детей, чтобы предотвратить включение варочной панели детьми.

6.1 Активация защиты от детей


Условие: Варочная панель выключена.

► Нажмите и удерживайте  около 4 секунд.

✓ Лампа индикатора над  загорается на 10 секунд.

✓ Варочная панель заблокирована.

6.2 Деактивация защиты от детей

► Нажмите и удерживайте  около 4 секунд.

✓ Блокировка снята.

7 Автоматическое отключение

Если вы долго не меняете настройки конфорки, активируется автоматическое отключение.

Время отключения конфорки зависит от выбранного уровня нагрева (от 1 до 10 часов).

Нагрев конфорки отключается. *FB* и индикатор остаточного тепла *H / h* попеременно мигают на дисплее конфорки.

7.1 Продолжение приготовления после автоматического отключения

1. Коснитесь любого сенсорного поля.

✓ Дисплей гаснет.

2. Сбросьте настройки.

8 Базовые настройки

Вы можете настроить базовые параметры прибора в соответствии с вашими потребностями.

8.1 Обзор базовых настроек

Здесь вы найдете обзор базовых и заводских настроек по умолчанию.

Дисплей	Настройка
<i>c 1</i>	Автоматическая защита от детей <i>0</i> - Выключена ¹ <i>1</i> - Включена <i>2</i> - Ручная и автоматическая защита от детей выключены.
<i>c 2</i>	Звуковой сигнал <i>0</i> - Сигнал подтверждения и сигнал ошибки отключены. Сигнал главного выключателя остается включенным. <i>1</i> - Включен только сигнал ошибки. <i>2</i> - Включен только сигнал подтверждения. <i>3</i> - Сигнал подтверждения и сигнал ошибки включены. ¹
<i>c 3</i>	Время выбора конфорок <i>0</i> - Неограниченное: Последнюю выбранную конфорку всегда можно регулировать без повторного выбора. ¹ <i>1</i> - Вы можете регулировать последнюю выбранную конфорку в течение 10 секунд после выбора. По истечении этого времени необходимо снова выбрать конфорку перед регулировкой.
<i>c 0</i>	Сброс к заводским настройкам <i>0</i> - Выключен. ¹ <i>1</i> - Включен.

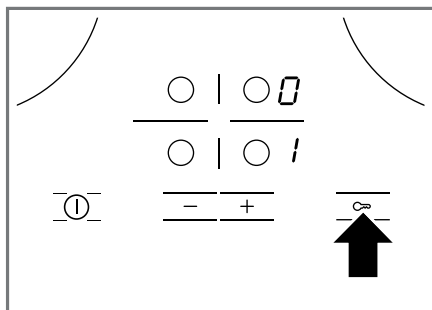
¹ Заводская настройка

8.2 Изменение базовых настроек

Условие: Варочная панель выключена.

1. Включите варочную панель.

2. В течение следующих 10 секунд нажмите и удерживайте ∞ около 4 секунд.

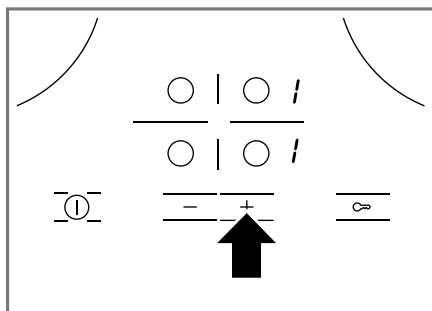


✓ c и / попеременно мигают на левом дисплее.

✓ □ загорается на правом дисплее.

3. Касайтесь несколько раз ∞, пока на левом дисплее не появится требуемый индикатор.

4. С помощью + или — установите требуемое значение.



5. Нажмите и удерживайте ∞ 4 секунды.

✓ Настройка активирована.

Совет: Чтобы выйти из базовых настроек без сохранения, выключите варочную панель с помощью ①. Снова включите варочную панель и сбросьте настройки.

9 Чистка и обслуживание

Для того чтобы ваш прибор эффективно работал долгое время, важно тщательно чистить и обслуживать его.

9.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства и скребки для стекла можно приобрести в службе поддержки клиентов, интернет-магазине или у розничного продавца.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

► Никогда не используйте неподходящие чистящие средства.

Неподходящие чистящие средства:

- Неразбавленное моющее средство
- Моющее средство для посудомоечных машин
- Абразивные чистящие средства
- Агрессивные чистящие средства, такие как спрей для духовки или пятновыводитель
- Абразивные губки
- Высокоскоростные или паровые очистители

9.2 Чистка стеклокерамики

Очищайте варочную панель после каждого использования, чтобы остатки пищи не пригорали.

Примечание: Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. → Стр. 15

Условие: Варочная панель остыла.

1. Удалите сильные загрязнения с помощью скребка для стекла.
2. Очистите варочную панель средством для чистки стеклокерамики.

Следуйте инструкциям по очистке на упаковке средства.

Совет: Хороших результатов очистки можно добиться с помощью специальной губки для стеклокерамики.

10 Устранение неполадок

Вы можете устранить незначительные неисправности вашего прибора самостоятельно. Прочтите информацию по устранению неполадок перед обращением в службу послепродажного обслуживания. Это позволит избежать ненужных расходов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность травмирования!

Неправильный ремонт опасен.

- Ремонт прибора должен выполняться только квалифицированным специалистом.
- Если прибор неисправен, обратитесь в службу поддержки клиентов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

Неправильный ремонт опасен.

- Ремонт прибора должен выполняться только квалифицированным специалистом.
- При ремонте прибора используйте только оригинальные запасные части.
- Если шнур питания данного прибора поврежден, его замена должна выполняться квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность ожога!

- Конфорка нагревается, но дисплей не работает.
- Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
 - Обратитесь в службу поддержки клиентов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность пожара!

- Варочная панель автоматически отключается и не может больше работать. Она может непреднамеренно включиться позже.
- Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
 - Обратитесь в службу поддержки клиентов.

10.1 Информация на дисплее

Неисправность	Причина и устранение
Нет индикации	Произошло отключение электроэнергии. 1. Проверьте бытовой предохранитель прибора. 2. Проверьте, не было ли отключения электроэнергии, используя другие электроприборы.
Все индикаторы мигают	Панель управления влажная или на ней лежат предметы. ► Высушите панель управления или уберите предмет.
<i>F2</i>	Несколько конфорок использовались в течение длительного времени на высоких уровнях мощности. Конфорка была выключена для защиты электроники. 1. Подождите некоторое время. 2. Коснитесь любого сенсорного поля. ✓ Когда сообщение больше не появляется, электроника достаточно остыла. Вы можете продолжить приготовление.

Неисправность	Причина и устранение
<i>F 4</i>	<p>Несмотря на отключение с помощью $F 2$, электроника снова нагрелась. Поэтому все конфорки были выключены.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подождите некоторое время. 2. Коснитесь любого сенсорного поля. <p>✓ Когда сообщение больше не появляется, электроника достаточно остыла.</p> <p>Вы можете продолжить приготовление.</p>
<i>F 5</i> и уровень нагрева мигают попеременно. Звучит сигнал.	<p>Горячая кастрюля рядом с панелью управления. Существует риск перегрева электроники.</p> <p>► Уберите кастрюлю.</p> <p>✓ Дисплей вскоре погаснет.</p>
<i>F 5</i> и звуковой сигнал	<p>Горячая кастрюля рядом с панелью управления. Конфорка была выключена для защиты электроники.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Уберите кастрюлю. 2. Подождите некоторое время. 3. Коснитесь любого сенсорного поля. <p>✓ Когда сообщение больше не появляется, электроника достаточно остыла.</p> <p>Вы можете продолжить приготовление.</p>
<i>F 8</i>	<p>Конфорка работала слишком долго и автоматически отключилась.</p> <p>Вы можете немедленно включить конфорку снова.</p>
<i>dE</i> и конфорки не нагреваются	<p>Активирован демонстрационный режим.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите прибор от электросети на 30 секунд, кратковременно выключив автоматический выключатель в блоке предохранителей. 2. Коснитесь любого сенсорного поля в течение следующих трех минут.
На дисплее появляется сообщение с буквой «E», например E0111.	<p>Электроника обнаружила неисправность.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите прибор и снова включите его. <p>✓ Если неисправность была разовой, сообщение исчезнет.</p> <p>2. Если сообщение появляется снова, обратитесь в службу послепродажного обслуживания. При обращении укажите точное сообщение об ошибке.</p> <p>→ «Служба поддержки клиентов», Стр. 18</p>

11 Утилизация

Здесь вы узнаете, как правильно утилизировать старые приборы.

11.1 Утилизация старого прибора

Ценное сырье может быть повторно использовано путем переработки.

► Утилизируйте прибор экологически безопасным способом.

Информация о текущих методах утилизации доступна у вашего специализированного продавца или в местных органах власти.



Этот прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU в отношении старых электрических и электронных приборов (отходы электрического и электронного оборудования - WEEE).

Директива определяет рамки для возврата и переработки отработанных приборов, применимых во всем ЕС.

12 Служба поддержки клиентов

Если у вас есть вопросы по использованию, вы не можете самостоятельно устранить неисправности прибора или, если ваш прибор нуждается в ремонте, обратитесь в службу поддержки клиентов. Функционально значимые оригинальные запасные части в соответствии с соответствующим распоряжением об экодизайне можно получить в службе поддержки клиентов в течение не менее 10 лет с даты размещения вашего прибора на рынке в пределах Европейской экономической зоны.

Примечание:

В рамках гарантии производителя использование службы поддержки клиентов бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить в службе послепродажного обслуживания, у вашего продавца или официального дистрибьютора.

При обращении в службу поддержки клиентов вам потребуется номер продукта (E-Nr.) и производственный номер (FD) вашего прибора.

Контактные данные службы поддержки клиентов можно найти в прилагаемом справочнике службы поддержки клиентов.

12.1 Номер продукта (E-Nr.), и производственный номер (FD)

Вы можете найти номер продукта (E-Nr.) и производственный номер (FD) на заводской табличке прибора.

Заводская табличка находится:

- на сертификате прибора
- в нижней части варочной панели

Запишите данные вашего прибора и номер телефона службы поддержки клиентов, чтобы быстро их найти.

Гарантийное свидетельство

ООО «Эталон-Импорт»

ИНН7716612279 ОГРН1087746956780

129343, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Свиблово, проезд Серебрякова, д.6, помещение 1/3

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь по телефону горячей линии

ООО «Эталон-Импорт» : 8 (800) 350-50-82

Гарантийный срок на бытовую технику составляет двенадцать месяцев со дня продажи или передачи прибора потребителю, либо со дня изготовления прибора, если установить день продажи или передачи невозможно.

Гарантийный срок на комплектующие изделия (комплектующие, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно: ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 3 (три) месяца с момента продажи основного изделия магазином.

Гарантия распространяется на приборы, использующиеся исключительно в бытовых условиях (личных, домашних).

Гарантийный срок на узлы, компоненты и части, замененные в ходе гарантийного ремонта, равен сроку гарантии на прибор.

Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).

ГАРАНТИЯ не распространяется:

- на недостатки, вызванные нарушением условий, оговоренных инструкцией по эксплуатации, неправильной установкой и/или подключением, в том числе к электрической сети с несоответствующими параметрами, небрежным обращением и/или плохим уходом.

- на приборы, установка или ремонт которых осуществлялись лицами без соответствующей квалификации.

- на неполадки прибора, возникшие при воздействии непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попаданий бытовых насекомых и грызунов, остатков пищи и жира, жидкостей, воздействия иных посторонних факторов.

- на внешние и внутренние загрязнения, помутнения, изменения цвета, царапины и трещины, вмятины, потертости, сколы и иные подобные повреждения узлов, компонентов, составных частей, конструкционных элементов, аксессуаров.

- и принадлежностей (в том числе изготовленных из пластмасс, стеклокерамики и стекла), возникшие в процессе эксплуатации (в том числе в результате естественного износа), установки и/или транспортировки прибора.

- на подлежащие периодической замене конструкционные элементы, аксессуары и принадлежности (лампы и другие источники света, элементы питания, фильтры и т.п.).

- на работы по установке и/или подключению, регулировке, чистке, замене расходных материалов и прочему уходу за прибором.

Импортёр не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случае несоблюдения последним требований, указанных в данном гарантийном документе и в инструкции по эксплуатации прибора.

Срок службы бытовой техники составляет 5 лет и определяется с даты продажи или передачи прибора потребителю. Или со дня изготовления прибора, если день продажи или передачи установить невозможно. По истечении срока службы необходимо передать прибор в пункт приема использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Информация об изделии:

Модель _____

Дата продажи _____

Серийный номер _____

Продавец _____

Штамп магазина _____

