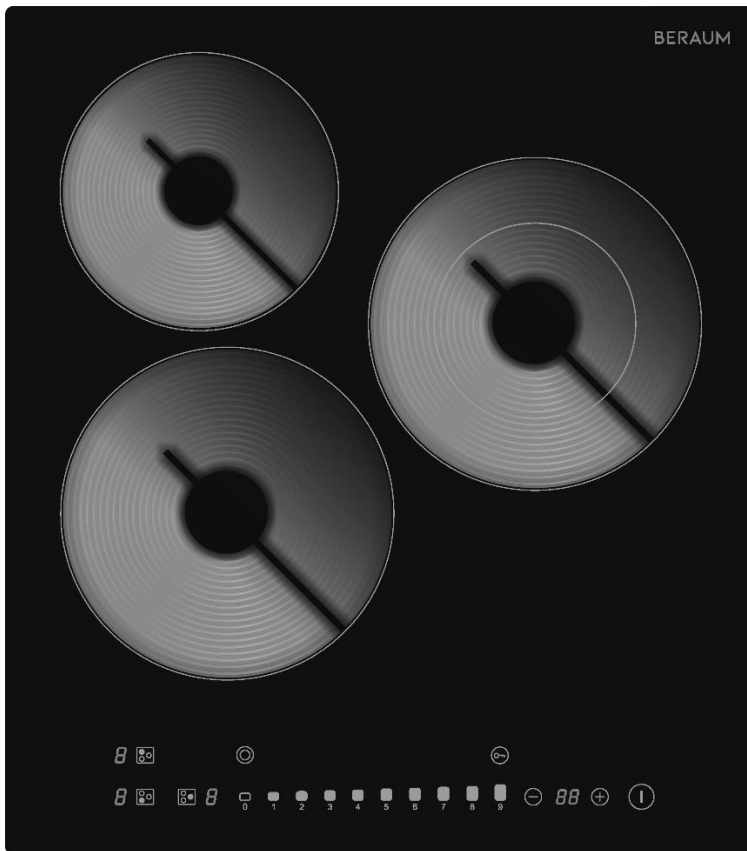


# BERAUM

**ВСТРАИВАЕМАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ  
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

## **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**МОДЕЛЬ HE-3C102**



[www.beraum.com](http://www.beraum.com)

## Уважаемый покупатель!

Компания BERAUM приветствует Вас и благодарит за Ваш выбор в пользу нашей продукции. Мы надеемся, что данный прибор станет прекрасным помощником на Вашей кухне.

Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

Актуальную инструкцию Вы всегда сможете найти на нашем официальном сайте [www.beraum.com](http://www.beraum.com) в разделе поддержка.



## Оглавление

Важная информация о безопасности .....	4
Выбор подходящей посуды .....	8
Основные сведения .....	9
Функции .....	12
Устранение неполадок .....	15
Очистка и уход .....	16
Подключение и установка .....	17
Комплектация .....	20
Технические характеристики .....	21
Гарантия .....	22
Гарантийный талон .....	23
Правила утилизации .....	24

## Важная информация о безопасности



**Внимание!** Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током. Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.



**Внимание!** Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

### Информация общего характера

- Перед окончательной установкой прибора в нишу проверьте прибор на наличие дефектов корпуса, а также проверьте работу функций прибора.
- Если в варочной панели присутствует распределительная (клеммная) коробка, то перед окончательным монтажом откройте её, затем проверьте затяжку резьбовых соединений кабеля питания к клеммам.
- Максимальный вес нагрузки на варочную панель не более 12кг.
- Максимальный вес нагрузки на конфорку не более 5кг.
- Варочная панель предназначена для непромышленной и некоммерческой эксплуатации в жилых помещениях.
- Не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов на ней.
- Не оставляйте на варочной панели продукты, готовящихся на жире или масле – это может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. Отключите прибор от сети, если не будете использовать его длительное время.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Будьте аккуратны и не обожгитесь.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели или при ее растрескивании, отключите прибор во избежание поражения электрическим током и обратитесь в авторизованный сервисный центр или к специалисту с равнозначной квалификацией.
- В случае повреждения шнура питания замените его, или обратитесь в сервисный центр.

- Удалите всю упаковку перед включением и монтажом.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Не устанавливайте прибор над стиральной или посудомоечной машиной.
- Не устанавливайте прибор над холодильником или морозилкой.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между дном прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет в соответствии с инструкцией по установке.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.

## **Подключение к электросети**

- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним, его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов и пожару.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

# BERAUM

- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

## Эксплуатация

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- При транспортировке варочной панели в холодную погоду от 0 °C и ниже, после внесения её в теплое помещение, не включайте варочную панель сразу, это может привести к выходу её из строя. Варочной панели необходимо дать прогреться в течение нескольких часов.
- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин, немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию. Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.

- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по ней чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

## **Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

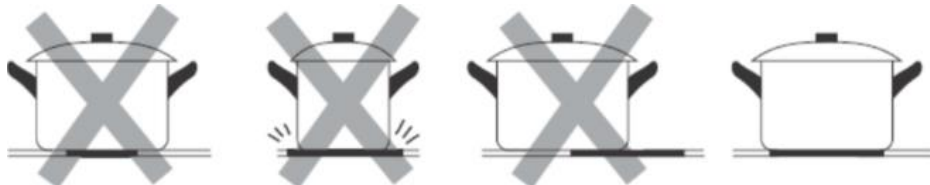
- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

## Выбор подходящей посуды

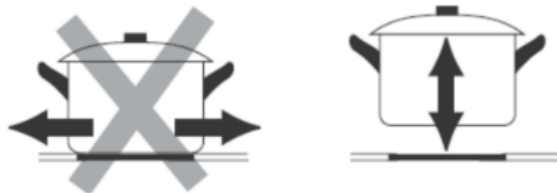
**Не используйте** посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно посуды гладкое, ровное, чистое и плотно прилегает к стеклу. Не нарушайте рекомендации по размерам и весу посуды для разных варочных зон. Всегда располагайте посуду по центру варочной зоны.



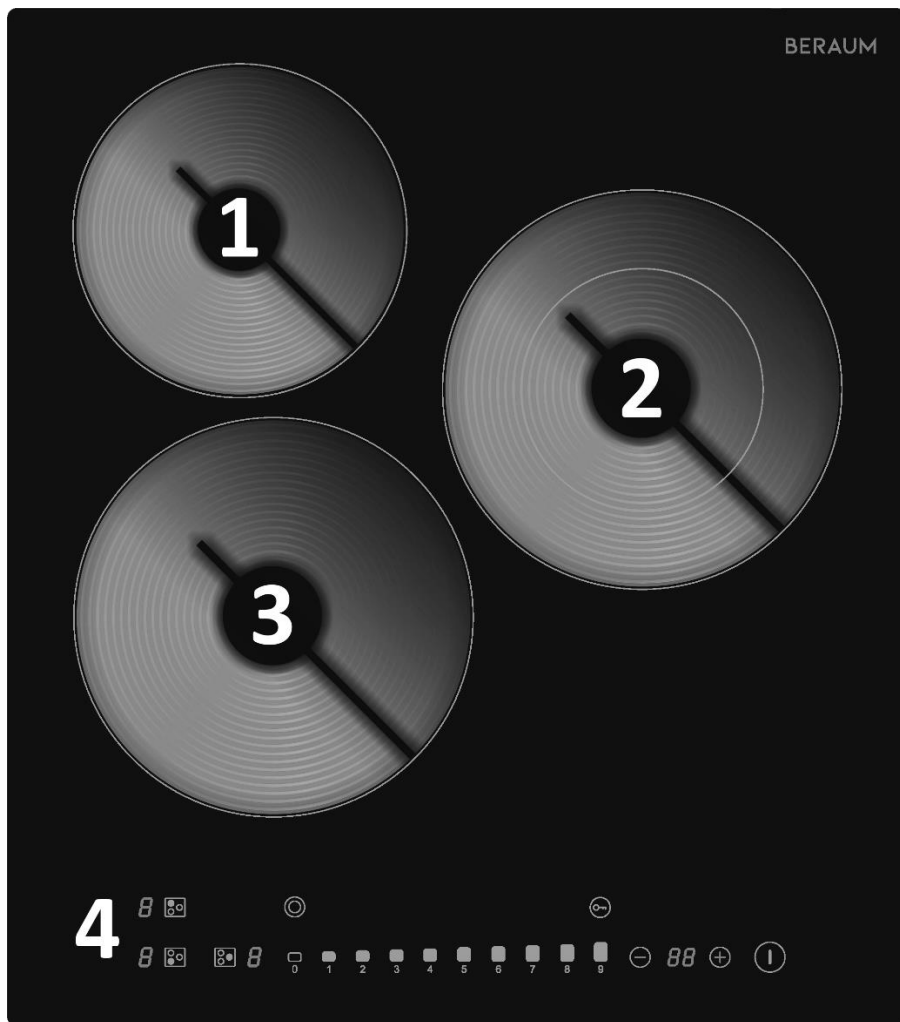
Всегда поднимайте посуду с варочной панели – не сдвигайте их, иначе они могут поцарапать стекло.





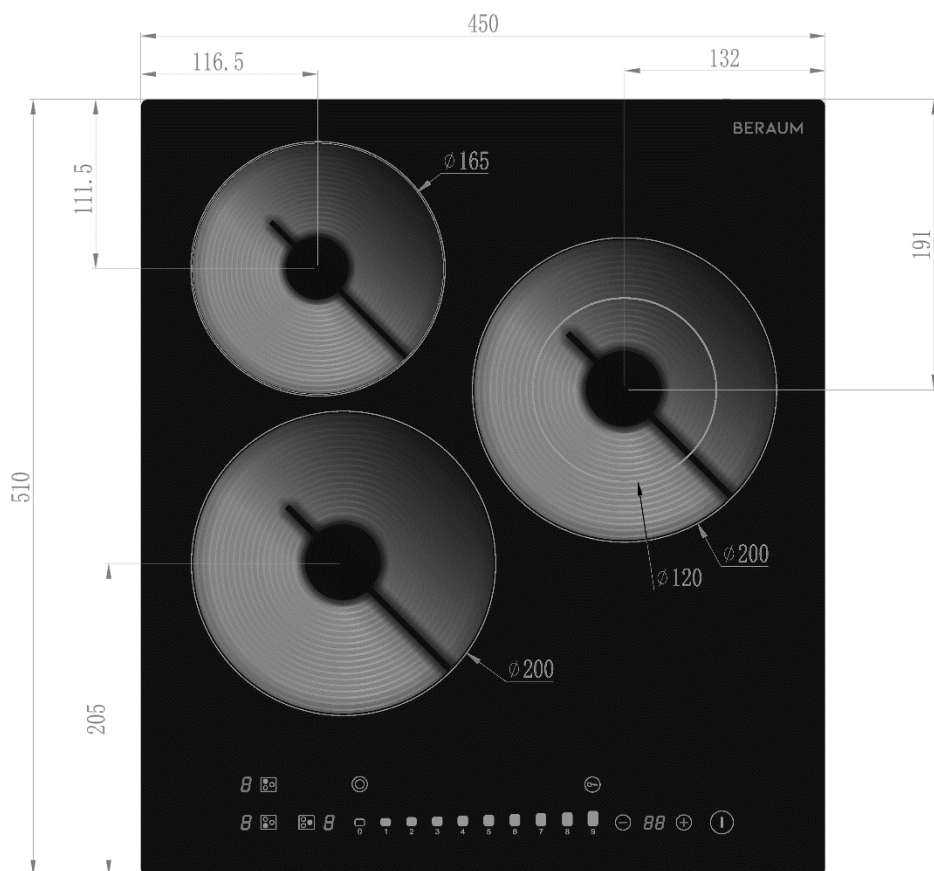
## Основные сведения

Вид сверху

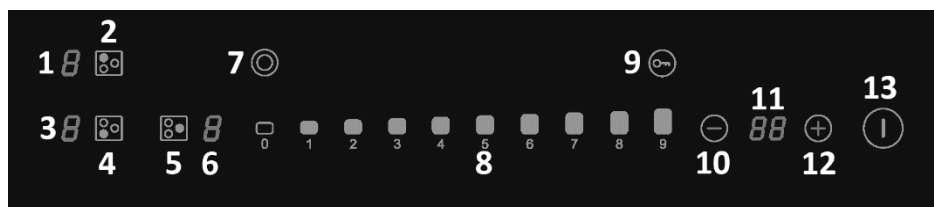


- |   |   |
|---|---|
| 1 | Одноконтурная конфорка 165мм, 1200Вт          |
| 2 | Двухконтурная конфорка 120/200мм, 1000/2000Вт |
| 3 | Одноконтурная конфорка 200мм, 1800Вт          |
| 4 | Панель управления                             |

## Подробные размеры



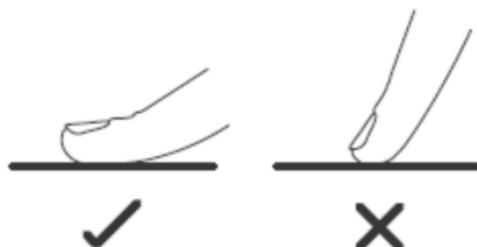
## Описание кнопок панели управления



1	Дисплей левой верхней конфорки	8	Слайдер управления мощностью
2	Кнопка левой верхней конфорки	9	Кнопка блокировки панели управления
3	Дисплей левой нижней конфорки	10	Кнопка уменьшения времени таймера
4	Кнопка левой нижней конфорки	11	Дисплей таймера
5	Кнопка правой конфорки	12	Кнопка увеличения времени таймера
6	Дисплей правой конфорки	13	Кнопка Вкл/Выкл
7	Кнопка Вкл/Выкл дополнительного контура конфорки		

## Сенсорное управление

- Кнопки управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прилагать усилие.
- Прикасайтесь к панели подушечкой пальца, а не кончиком.
- При каждом контакте с панелью вы услышите звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы кнопки управления всегда были чистыми, сухими, и чтобы их не закрывал никакой предмет (например, столовый прибор или тряпка). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу сенсорного управления.



## Функции

### Начало готовки

1. Нажмите кнопку **Вкл/Выкл** в течение 1 секунды. Панель подаст один звуковой сигнал, а на дисплее отобразится «-» или «--». Варочная панель перешла из **режима ожидания** в **рабочий режим**.
2. Поместите подходящую посуду на конфорку.
3. Нажмите кнопку необходимой зоны нагрева. Дисплей рядом с кнопкой начнет мигать.
4. Установите мощность от 1 до 9 с помощью кнопок **слайдера управления**.
5. Для включения второго контура двухконтурной конфорки нажмите кнопку выбора конфорки с двумя контурами, затем нажмите кнопку **Вкл/Выкл дополнительного контура конфорки**. Для отключения второго контура снова нажмите на кнопку выбора двухконтурной конфорки, затем нажмите кнопку **Вкл/Выкл дополнительного контура конфорки**.

### Примечание!

Если не предпринимать никаких действий после выбора зоны нагрева, то панель автоматически перейдет в **режим ожидания** через 1 минуту.

### Завершение готовки

1. Нажмите кнопку зоны нагрева, которую хотите отключить.
2. Нажатием кнопки «0».
- 2.1 Для отключения всех зон нагрева панели достаточно нажать кнопку **Вкл/Выкл** в течение 1 секунды.

**Примечание!** Если конфорка горячая, на дисплее будет отображаться значок остаточного тепла «Н»

### Таймер

Таймер на 99 минут с звуковым сигналом. Время отображается на **дисплее таймера** в минутах. Таймер можно использовать для напоминания как без отключения варочных зон, так и с отключением одновременно.

### Использование таймера для напоминания без отключения варочных зон

1. Нажмите кнопку **вкл/выкл**.
2. Нажмите кнопку **увеличения** или **уменьшения** времени таймера. Каждое нажатие на кнопку увеличивает или уменьшает время на 1 минуту. При **долгом нажатии** на одну из кнопок время изменяется на 10 минут.
3. После установки времени таймер начнет свою работу незамедлительно.

4. По истечении установленного времени панель будет подавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а на дисплее будет отображаться «--».
5. Для принудительного отключения таймера достаточно выключить панель кнопкой **Вкл/Выкл**, либо установить время таймера «00», либо нажать кнопки **увеличения** и **уменьшения** времени таймера одновременно.

## Использование таймера для напоминания с отключением варочных зон

1. Убедитесь, что одна из зон нагрева **активна**. Нажмите кнопку активной зоны.
6. Нажмите кнопку **увеличения** или **уменьшения** времени таймера. Каждое нажатие на кнопку увеличивает или уменьшает время на 1 минуту. При **долгом нажатии** на одну из кнопок время изменяется на 10 минут.
2. После установки времени таймер начнет свою работу незамедлительно. Рядом с дисплеем конфорки, для которой активирован таймер, загорится индикатор «.».
3. По истечении установленного времени панель подаст звуковой сигнал, на **дисплее конфорки** будет отображаться «-», а зона нагрева отключится.
4. Для принудительного отключения таймера достаточно выключить панель кнопкой **Вкл/Выкл**, либо установить мощность зоны приготовления «0», либо нажать кнопки **увеличения** и **уменьшения** времени таймера одновременно.

**Примечание!** Таймер можно использовать для **отключения** любой из зон и в режиме **напоминания** одновременно. **Дисплей таймера** всегда отображает **наименьшее время**. Например, если время таймера **напоминания** больше, чем любое установленное время для одной из зон, то рядом с дисплеем одной из зон индикатор «.» будет мигать, указывая на то, что отображаемое время таймера относится именно к этой зоне. Для того чтобы узнать время остальных зон, нажмите на **кнопку соответствующей зоны**, и на **дисплее таймера** будет отображаться время этой зоны в течение нескольких секунд.

Чтобы узнать время таймера **напоминания** нажмите кнопку **увеличения** или **уменьшения** времени таймера. При этом время **таймера напоминания** **увеличится** или **уменьшится** на 1 минуту соответственно.

## Блокировка кнопок

Варочная панель оснащена функцией блокировки кнопок. Данная функция может использоваться, например, для предотвращения случайных нажатий детьми. При активации функции все кнопки будут заблокированы, кроме кнопки **Вкл/Выкл**.

1. Для активации функции нажмите **кнопку блокировки панели управления**. На дисплее отобразится «Lo».
2. Для отключения функции нажмите и удерживайте **кнопку блокировки панели управления**. Надпись «Lo» на дисплее погаснет.

## Рекомендации по выбору уровня нагрева

Приведенные ниже настройки являются рекомендациями. Точные настройки зависят от используемой посуды и количества приготавливаемой пищи. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы определить наиболее подходящие для вас настройки.

Уровень нагрева	Рекомендация
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Деликатный разогрев небольшой порции еды;</li> <li>• Томление шоколада;</li> <li>• Нежное тушение.</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Быстрое тушение;</li> <li>• Приготовление риса.</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление блинов.</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Жарка;</li> <li>• Приготовление пасты.</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сtir-фрай;</li> <li>• Обжарка;</li> <li>• Кипячение воды.</li> </ul>

## Автоматическое отключение

Панель оснащена двумя автоматическими функциями защиты: контролем температуры и автоматическим таймером. Если датчик температуры зарегистрирует перегрев внутренних компонентов, варочная панель автоматически отключится. Кроме того, если вы забудете выключить панель, она отключится спустя установленное время работы по умолчанию.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы в часах	8	4	4	4	2	2	2	2	2

## Устранение неполадок

Проблема	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается.	Нет подачи тока.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие электричества в доме/районе. Если Вы проверили все эти варианты, и панель всё ещё не включается, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом.	На кнопках панели управления может быть тонкий слой воды/масла. Возможно, Вы нажимаете на кнопки не подушечками, а кончиками пальцев.	Убедитесь, что поверхность панели управления сухая, чистая, и что Вы нажимаете на кнопки подушечками пальцев.
На стекле появляются царапины.	Используемая посуда имеет грубые/шероховатые края.	Пользуйтесь посудой с ровным дном. Ознакомьтесь с разделом «Выбор подходящей посуды».
	Неподходящие приспособления или средства для очистки.	Ознакомьтесь с разделом «Очистка и уход».

## Коды ошибок

Код	Проблема
F1, F2	Неисправность датчика температуры конфорки.
F3	Высокая температура внутри панели. Отключите панель, проверьте ошибку через 30 минут.

## Очистка и уход

Загрязнение	Механизм действия	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей и перелившимся несладким блюдом).	Отключите питание сети. Нанесите средство по уходу, когда стекло ещё теплое, но не горячее. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Подключите питание сети.	При отключении подачи электрического тока на панель индикатор остаточного тепла погаснет, но панель может быть всё ещё горячей. Будьте крайне внимательны! Металлические щетки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте показания по использованию чистящих средств или щеток. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, т.к. это может привести к образованию неудаляемых пятен.
Перекипевшие блюда, разлив горячих сладких блюд на стекле.	Уберите их как можно быстрее при помощи скребка для стеклокерамических варочных панелей. Держа скребок под углом 30°, перенесите загрязнения на холодную часть варочной панели. Уберите загрязнения при помощи тряпки или бумажного полотенца.	Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потеков и таяния сладких блюд. Если они остынут, их очень трудно вывести. В некоторых случаях такие пятна могут повредить стекло.
Разлив блюд на сенсорную панель управления.	Отключите питание сети.	Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может вы-



	<p>Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой.</p> <p>Подключите питание сети.</p>	<p>ключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь, что поверхность панели управления сухая.</p>
--	--	--

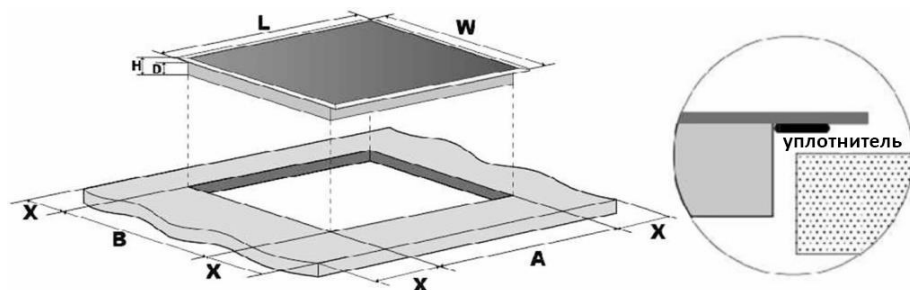
## Подключение и установка



**Внимание!** Монтаж и подключение варочной панели должны выполняться квалифицированным специалистом. Перед монтажом обязательно проверьте панель на наличие дефектов корпуса, сколов, трещин. Не закрепляя панель установите её в нишу, подключите панель к сети и проверьте работу функций.

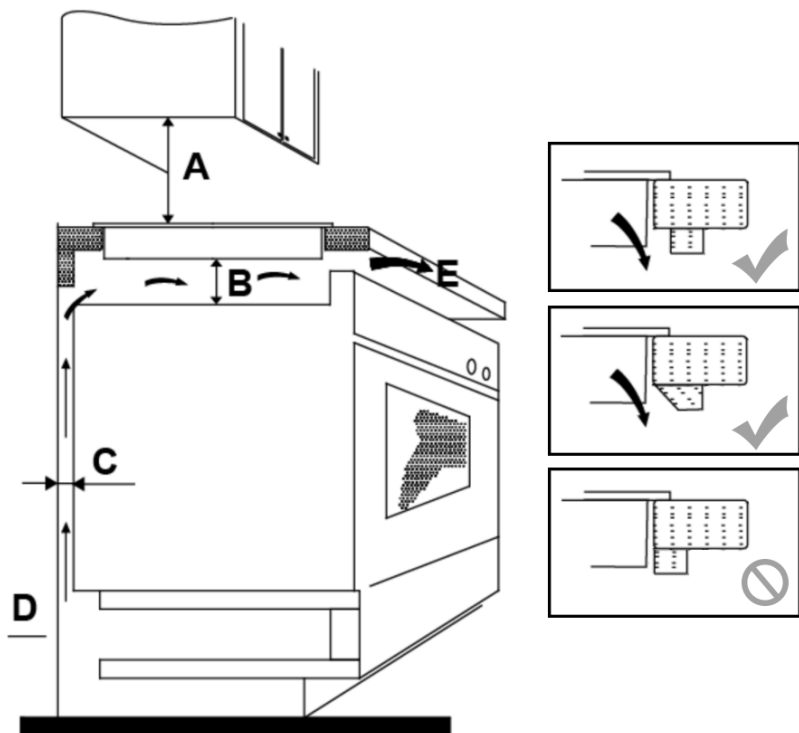
### Установка

1. Вырежьте нишу в столешнице, ориентируясь на размеры на схеме и инструкции, приведенные ниже.



L	W	H	D	A	B	X
450 мм	510 мм	50 мм	45 мм	415 (+5) мм	490 (+5) мм	50 мм

# BERAUM



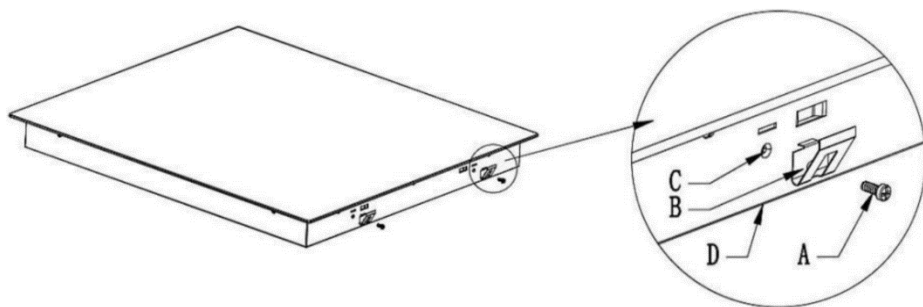
A	B	C	D	E
760 mm	50 mm	20 mm	Впуск воздуха	Выпуск воздуха 5 мм

## Важная информация

- Не устанавливаете варочную панель над посудомоечной, стиральной, сушильной машиной, а также любым другим прибором, работающим с жидкостью или образующим влагу и конденсат.
- Материал кухонного гарнитура должен выдерживать температуру не менее 90 °C. Клей, которым пластик или дерево соединяется с мебелью должен выдерживать температуру не менее 150 °C.
- Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над ней (вытяжкой) должно быть не менее 760 мм.
- Толщина рабочей поверхности должна быть не менее 30мм. Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы предотвратить её деформацию при пользовании варочной панелью. Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной. Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать, для защиты от влаги и грязи.

- Расстояние от края стекла панели до каждой боковой стенки кухонного гарнитура не менее 50 мм.
- Высота вентиляционной щели под столешницей не менее 5 мм. Вентиляционный зазор не должен быть перекрыт краем столешницы.
- Расстояние между дном корпуса варочной панели и корпусом духового шкафа (полкой) должно быть не менее 50 мм.
- Должен быть обеспечен впуск воздуха снизу шкафа, а ширина вентиляционного канала не менее 20 мм.
- При любых условиях следите за тем, чтобы забор и отвод воздуха для вентиляции варочной панели не были блокированы. Следите внимательно за рабочим состоянием варочной панели.
- Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, то он должен быть оснащен встроенным вентилятором.

2. Установите пружинные крепления так, как показано на рисунке. Затем установите панель в нишу и несильно надавите двумя руками за края панели, чтобы зафиксировать её в нише.



A	B	C	D
Винт	Крепление	Отверстие под винт	Корпус панели

## Подключение к сети

### Важная информация

- Подключение варочной панели к сети должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Кабель питания не должен прикасаться к дверцам или выдвижным ящикам шкафа.
- Кабель питания не должен касаться поверхностей, температура которых выше 75 °С.

# БЕРАУМ

- Если кабель питания поврежден, не используйте его.
- Запрещено перегибать кабель и использовать удлинители.
- Если прибор оснащен вилкой, после подключения должен быть обеспечен доступ к розетке.
- При подключении прибора к сети необходимо установить автоматический выключатель на каждую фазу питания с минимальным расстоянием между контактами 3 мм. К выключателю должен быть обеспечен доступ.
- Бытовая электропроводка **должна соответствовать** потребляемой **мощности** и напряжению варочной панели.
- Если в варочной панели присутствует распределительная (клеммная) коробка, перед окончательным монтажом откройте её, затем проверьте затяжку резьбовых соединений кабеля питания к клеммам, а затем закройте коробку.

Поддерживается однофазное и двухфазное подключение к сети. Обязательно наличие заземления. В панель установлен кабель 4x1,5мм<sup>2</sup>, 1,5 метра.

Схема подключения:



## Комплектация

Варочная панель	1 шт.
Инструкция	1 шт.
Комплект креплений	1 комплект
Уплотнитель	1 шт.

## Технические характеристики

Модель	HE-3C102
Тип варочной панели	Встраиваемая, электрическая
Управление	Сенсорное, слайдер
Цвет	Черный
Блокировка панели управления	Есть
Таймер	Есть, 99 минут
Автоматическое отключение	Есть
Защита от перегрева	Есть
Индикатор остаточного тепла	Есть
Максимальный вес нагрузки на панель	12 кг
Максимальный вес нагрузки на конфорку	5 кг
Количество конфорок	3
Количество конфорок с зонами расширения	1
Количество степеней нагрева	9
Диаметр левой верхней конфорки, мощность	165 мм, 1200 Вт
Диаметр левой нижней конфорки, мощность	200 мм, 1800 Вт
Диаметр правой конфорки, мощность	120/200 мм, 1000/2000 Вт
Напряжение сети питания	220-240В 50/60Гц
Общая мощность	5000 Вт
Размеры прибора ШхГхВ	450х510х50 мм
Толщина стекла	4 мм
Материал стекла	Стеклокерамика
Размер ниши для встраивания ШхГ	415х490 мм
Длина кабеля питания	1,5 м
Вес нетто/брутто	6,2/7,3 кг

Прибор сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом.

Производитель: Zhongshan Katro Electrical Appliances Co., Ltd.

Адрес: No.5, Yuegui East Road, Suixi Industrial Estate, Nantou, Zhongshan, Guangdong, China.

Прибор сделан в КНР.


Импортер: ИП Берлинков Максим Денисович, Россия, Санкт-Петербург, Октябрьская наб. 20 к.1 кв.6, 193091

Внимание! Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

## Гарантия

1. Данные гарантийные обязательства действительны только для электрических варочных панелей BERAUM. Период гарантийного обслуживания составляет 24 месяца и начинается со дня продажи техники магазином.
2. Производитель гарантирует устранение заводских дефектов или неисправностей техники, выявленных в течение периода гарантийного обслуживания. Претензии по внешнему виду могут быть предъявлены только в момент принятия товара покупателем, после принятия товара покупателем ответственность за все внешние повреждения возлагается на покупателя.
3. Гарантия распространяется только на изделия, использующиеся в некоммерческих личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно уполномоченным сервисным центром на дому у клиента или в мастерской по усмотрению сервис-центра.
4. Гарантия не распространяется на царапины, трещины и аналогичные механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.
5. Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:
  - Отсутствует чек о покупке товара;
  - Наличие внутри прибора следов жидкости и насекомых;
  - Наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного обращения или использования техники, с нарушением правил эксплуатации, а также возникших в результате небрежной транспортировки техники клиентом или торгующей организацией;
  - Установление факта ремонта (попытки ремонта) техники посторонними лицами;
  - Панели, установленные не уполномоченными лицами, гарантийному ремонту не подлежат;
  - Гарантийное обслуживание не распространяется на регулировку, чистку и уход за изделием.



 Для подключения и установки варочной панели вы должны воспользоваться услугами квалифицированных специалистов. В случае неправильного подключения и установки вы лишаетесь права на бесплатный гарантийный ремонт.

Дата производства прибора указывается в серийном номере, на 6 и 7 позициях.

XX - X X X XX - XX XX - XXXX  
 Год производства товара  
 Месяц производства товара

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь на официальный сайт  
компании BERAUM, [www.beraum.com](http://www.beraum.com).

## Гарантийный талон

Наименование	
Модель	
Серийный номер	
Дата производства	
Дата продажи	
Подпись продавца	
Подпись покупателя	

### Отметки о произведенном гарантийном ремонте

№	Дата	Устраненная неисправность	Подпись мастера

### Условия гарантийного обслуживания сервисными службами

(в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»)

1. Требования потребителей, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев со дня начала действия гарантийного срока при условии, что неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения покупателем правил оформления, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, катастрофы и т.п.), воздействия иных посторонних факторов. Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных изготовителях пунктах сервисного обслуживания;
2. Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявления других предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранить сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно заполненный гарантийный талон, с датой продажи и четко различимой печатью продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки);
3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушений условий эксплуатации, оговоренных в инструкции;
4. Использование приборов в целях, отличных от бытовых, является нарушением правил надлежащей эксплуатации приборов;
5. Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение о целесообразности их замены или ремонта остается за службой сервиса.

## Правила утилизации

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



***Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 года № 49 "Исполнение директивы 2012/19/ЕС об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (RAEE)"***

Знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на приборе или на его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибора его необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

Поэтому пользователь должен будет сдать отслуживший прибор в подходящие муниципальные центры по разделному сбору отходов электронного и электрического оборудования.

В качестве альтернативы самостоятельной утилизации можно сдать прибор дилеру на момент приобретения нового равнозначного прибора.

Кроме того, в точках продажи электронных изделий, площадь которых превышает 400 м<sup>2</sup>, можно бесплатно, без обязательства приобретать новое изделие, сдавать электронные приборы размером менее 25 см, подлежащие утилизации. Надлежащий раздельный сбор отходов для последующего направления утилизированного прибора на обработку, повторное использование материалов и совместимая с охраной природы утилизация позволяют избежать отрицательного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, а также способствуют повторному использованию/переработке материалов, из которых состоит прибор.



[beraum.com](http://beraum.com)