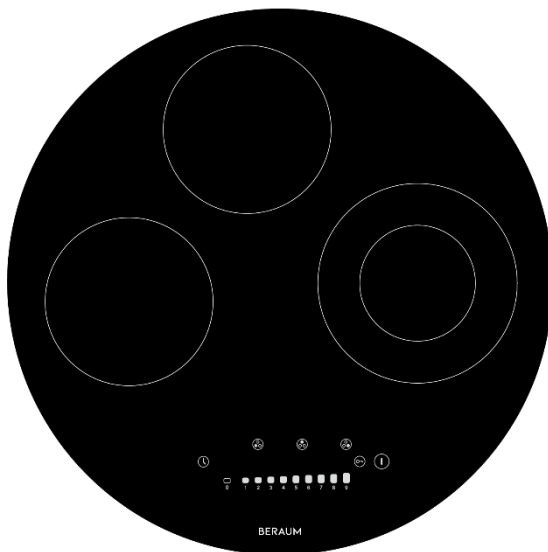


Руководство по эксплуатации

Электрическая варочная панель

Модель: **HE-3C001**



Содержание

Важная информация	3
Информация общего характера	3
Подключение к электросети	4
Эксплуатация.....	5
Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями	7
Основные сведения.....	8
Общий вид	8
Технические характеристики	9
Панель управления.....	10
Комплектность.....	10
Сведения о сертификации	10
Эксплуатация электрической варочной панели.....	11
Начало приготовления.....	11
Использование таймера	12
Настройка таймера на отключение зоны нагрева	12
Отключение таймера	12
Окончание приготовления.....	12
Блокировка панели управления	14
Защита от перегрева	14
Предупреждение о наличии остаточного тепла	14
Автоматическое отключение	14
Правильный выбор посуды.....	15
Настройка степени нагрева	15
Очистка и уход	16
Рекомендации по использованию	16
Устранение неполадок	18
Установка	19
Проверка корректности установки варочной панели	21
Подключение варочной панели к электросети.....	21
Гарантия.....	23
Гарантийный талон	24
Правила утилизации	25

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 данного руководства. Просим Вас сохранить руководство на весь срок службы данного прибора.

Мы постоянно работаем над улучшением наших продуктов, совершенствуем их, улучшаем характеристики, обновляем дизайн, в связи с этим, рисунки и обозначения в данном руководстве могут незначительно отличаться от приобретённой Вами модели.

Важная информация

Информация общего характера

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам;
- Не оставляйте без присмотра на варочной панели продукты, готовые на жире или масле, такие продукты могут 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;
- Не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов;
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как: ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться;
- Не используйте пароочистители для очистки прибора;
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели или при ее растрескивании, отключите прибор во избежание поражения электрическим током;
- В случае повреждения шнура питания, во избежание несчастного случая, шнур должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией;



Внимание! Установка прибора должна осуществляться квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку;
- 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;
- Защитите днище прибора от пара и влаги;
- 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 днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство;**
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 8 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

Подключение к электросети



Внимание! Существует риск пожара и поражения электрическим током. Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком!

- Прибор должен быть заземлен;
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним, его следует отключить от сети электропитания;
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае, вызовите электрика;
- 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;

- Используйте соответствующий электросетевой кабель;
- Не допускайте спутывания и заломов 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. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику;
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов;
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора; 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;
- 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 тока утечки 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



Внимание! Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током!

- 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 прибора 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.



Внимание! Существует опасность возгорания или взрыва!

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел;
- 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.



Внимание! Существует риск повреждения прибора!

- Не помещайте 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;
- Стекланную/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.

Основные сведения

Общий вид

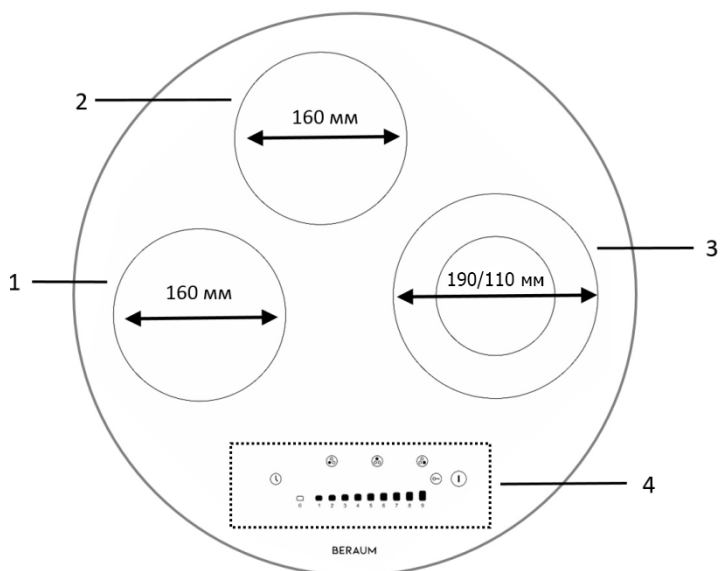


Рисунок 1 — общая схема прибора

Номер элемента	Пояснение
1	Одноконтурная конфорка 1600 Вт
2	Одноконтурная конфорка 1600 Вт
3	Двухконтурная конфорка 2200 Вт
4	Сенсорная панель управления

Технические характеристики

Характеристики	Значение
Тип прибора	Стеклокерамическая варочная панель
Модель	HE-3C001
Тип варочной панели	Электрическая
Тип рабочей поверхности	Стеклокерамика
Тип управления	Сенсорное
Блокировка управления	Есть
Таймер	Есть
Автоматическое отключение	Есть
Индикатор остаточного тепла	Есть
Количество зон нагрева	3
Количество уровней мощности	от 1 до 9
Двойной нагревательный контур	Есть
Диаметр и мощность малых конфорок	160 мм / 1600 Вт
Диаметр и мощность большой конфорки	190 мм (110 мм) / 2200 Вт
Напряжение сети питания	20-240 В ~ 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	5400 Вт
Толщина стекла	4 мм
Размеры прибора (диаметр, высота)	520 мм, 55 мм
Ниша для встраивания (диаметр окружности, описанной около правильного десятиугольника)	505 мм

Панель управления

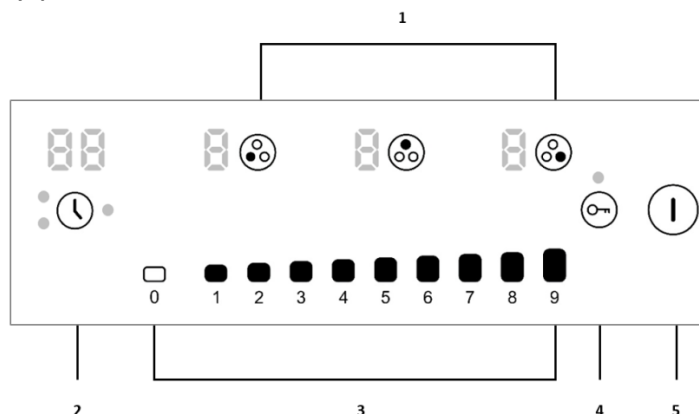


Рисунок 2 — схема панели управления

Номер элемента	Пояснение
1	Выбор и активация варочной зоны нагрева
2	Таймер
3	Регулировка мощности или настройка таймера
4	Блокировка панели
5	Включение/Выключение панели

Комплектность

1. Варочная панель — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Шаблон для установочного отверстия — 1 шт.
4. Ножки комплект — 1 шт.

Сведения о сертификации

Прибор сертифицирован и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза:

- ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"
- ТР ТС -20/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

Производитель: HONG SHUN ELECTRIC APPLIANCE LIMITED

Адрес производства: A-building, No. 14 of Cuigang Road, Rong Gui Town, Shun De District, Foshan City, China, 528303

Прибор сделан в Китае.

Эксплуатация электрической варочной панели

Начало приготовления

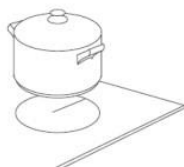
1. Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ



Вы услышите звуковой сигнал и увидите мигающие линии на дисплее. Если вы не выбрали программу в течении 2 минут, устройство вернется в режим ожидания.

2. Установите пригодную посуду на выбранную зону нагрева

Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.



3. Коснитесь индикатора выбора нагрева



Нажмите на одну из кнопок для выбора нужной зоны приготовления.



зона приготовления мощностью до 1600 Вт.;



зона приготовления мощностью до 1600 Вт.;



двухконтурная зона приготовления имеет мощность до 2200 Вт.

Для включения наружного контура двухконтурной конфорки, нажмите повторно кнопку  и установите необходимую мощность.

4. Выберите степень нагрева

С помощью кнопок, расположенных над цифрами «1-9» Вы можете изменить уровень мощности. Для отключения зоны нагрева, выберете необходимую зону и нажмите кнопку над цифрой «0»

Использование таймера

Функция таймера автоматически выключит панель после определенного времени. Можно назначить индивидуальное время отключения для каждой конфорки.

Настройка таймера на отключение зоны нагрева

1. Выберете нужную, уже работающую зону нагрева, с помощью кнопок , , ,
2. Нажмите на кнопку таймера,  и на индикаторе таймера появится значение «00»;
3. С помощью клавиш «0-9» установите время (макс. Значение 99 минут);
4. После настройки начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

Отключение таймера

Для отключения таймера, коснитесь элементов выбора зоны нагрева, затем нажмите кнопку «Таймер», после этого нажмите кнопку «0» два раза, и функция таймера будет отменена.

Окончание приготовления

1. Прикоснитесь к символу выбора зоны нагрева для выбора режима работы соответствующей пиктограмме конфорки;
2. Выключите зону нагрева касанием до символа «0»;
3. Выключите всю варочную панель касанием кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ»;

4. Загорится индикатор остаточного тепла “Н”, остерегайтесь горячих поверхностей.

Блокировка панели управления

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить ее несанкционированное использование (например, случайное включение детьми зоны нагрева). Для блокировки, удерживайте кнопку  течение 3 секунд, затем варочная панель переходит в режим «блокировки», таймер показывает «Lo», а остальные клавиши отключены. Для разблокировки удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, и варочная панель вернется к нормальной работе.

Когда блокировка активна, все элементы панели управления, кроме кнопки  отключены.

Защита от перегрева

В варочную панель встроен датчик температуры, который анализирует температуру внутри варочной панели. В случае повышения температуры выше заданной отметки варочная панель автоматически выключается.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

По прошествии некоторого времени работы в панели будет сохраняться остаточное тепло. Индикатор «Н» служит предупреждением того, что зона нагрева еще не остыла.

Автоматическое отключение

Еще одной функцией обеспечения безопасности варочной панели является автоматическое отключение, в зависимости от выбранного уровня мощности. Данная функция срабатывает каждый раз, когда Вы забываете выключить зону нагрева.

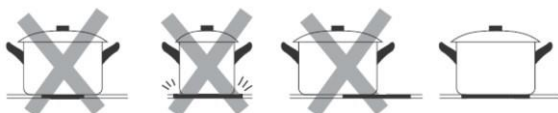
Мощность	Время (ч.)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1,5

Правильный выбор посуды

- Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном;



- Убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет те же размеры, что и зона нагрева. Всегда ставьте кастрюлю или сковороду в центр зоны нагрева.



- Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности варочной панели, т.к. это может привести к появлению царапин на стекле.



Внимание! Соблюдайте осторожность в процессе жарки, так как масло и жир нагреваются очень быстро, что может привести к риску возникновения пожара!

Настройка степени нагрева

Нижеприведенные настройки являются всего лишь рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от вашей посуды и размера порции.

Настройка степени нагрева	Назначение
1 - 2	Деликатный подогрев небольшого количества пищи; Плавление шоколада, масла и продуктов лёгкого возгорания; Нежное томление; Медленный нагрев
3 - 4	Повторный нагрев Быстрое томление Приготовление риса
5 - 6	Приготовление блинов
7 - 8	Тушение Приготовление макаронных изделий
9	Быстрая жарка Подрумянивание мяса Доведение блюда до кипения Кипячение воды

Очистка и уход

Рекомендации по использованию

- Не используйте для чистки прибора струи пара;
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления;
- Не ставьте материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления;
- Держите сенсорные кнопки всегда чистыми и не ставьте на них никакие предметы;
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.

Загрязнение	Алгоритм действий	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей, перелившимся несладким блюдом)	Отключите подачу тока на панель. Нанесите средство по уходу, когда стекло ещё теплое, но не горячее. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Снова подключите подачу тока на панель.	При отключении подачи электрического тока на панель индикатор остаточного тепла покажет, но панель может быть всё ещё горячей. Будьте крайне внимательны! Металлические щетки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте показания по использованию чистящих средств или щеток. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, т.к. это может привести к образованию пятен.
Перекипевшие блюда, таяние пищи, разлив горячих сладких блюд на стекле	Уберите их как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для индукционных варочных панелей. Однако будьте крайне осторожны с горячими зонами на греве: Отключите панель Держа скребок под углом 30°, перенесите загрязнения на холодную часть варочной панели. Уберите загрязнения при помощи тряпки или бумажного полотенца. Прodelайте шаги 2-4, описанные в пункте	Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потоков и таяния сладких блюд. Если они остынут, их очень трудно вывести. В некоторых случаях такие пятна могут повредить стекло. Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с надежной защитной крышкой в недоступном для детей месте
Разлив блюд на сенсорную панель управления	Отключите подачу тока. Уберите загрязнение с помощью впитывающего приспособления. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой. Снова подключите ток	Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь, что поверхность панели управления сухая

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 реагирует на прикосновения	Функция блокировки активна.	Отключите функцию блокировки. См. раздел «Использование электрической варочной панели»
Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом	На кнопках панели управления может быть тонкий слой воды. Возможно, Вы нажимаете на кнопки не подушечками, а кончиками пальцев	Убедитесь, что поверхность панели управления сухая, и что Вы нажимаете на кнопки подушечками пальцев
На стекле появляются царапины	Используемая посуда имеет грубые/шероховатые края	Пользуйтесь посудой с ровным дном. См. раздел «Правильный выбор посуды»
	Неподходящие приспособления или средства для очистки	См. раздел «Чистка и уход»
Некоторая посуда гудит или издает треск в процессе приготовления.	Причиной этого может быть конструкция посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс)	Это нормальное для посуды явление, не указывающее на наличие неисправности

Установка

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности, пользуясь значениями, которые указаны на рисунке ниже. В комплекте также идёт картонный трафарет, благодаря которому вы можете с легкостью вырезать нишу для встраивания.

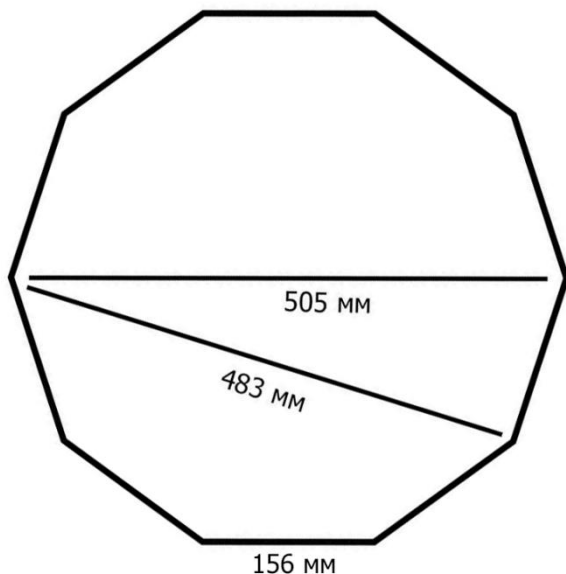
Толщина рабочей поверхности должна быть не менее 30 мм. Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы предотвратить её деформацию при пользовании варочной панелью.

Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной. Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.

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

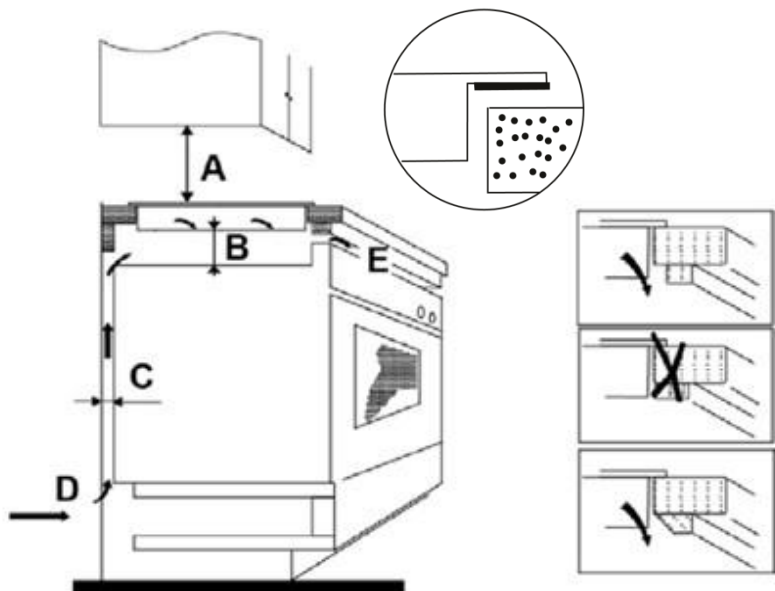
Основание варочной панели представляет собой правильный десятиугольник. Расстояние между углами 505 мм, расстояние между сторонами 483 мм, длина каждой стороны 156 мм.

Для установки варочной панели в нишу достаточно вырезать круглое отверстие диаметром 505 мм.





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



A (мм.)	B (мм.)	C (мм.)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Забор воздуха	Отвод воздуха мин. 8 мм.

Проверка корректности установки варочной панели

- Кабель электропитания не соприкасается с дверцами и выдвижными ящиками мебели;
- Зазоры для подачи воздуха к нижней части варочной панели достаточно широки, чтобы обеспечить нужный поток для охлаждения;
- **Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком или шкафом, с нижней стороны панели должна быть установлена теплозащитная перегородка;**
- Автоматический выключатель находится в легкодоступном месте для пользователя.

Подключение варочной панели к электросети



Внимание! Подключение к электросети может выполнить только квалифицированный специалист с соответствующим разрешением!



Внимание! Запрещается самостоятельно переделывать и изменять электрические соединения. Подключение, несоответствующее схеме электрических соединений, может привести к повреждению варочной панели!

Для соблюдения требований по безопасности при установке прибора необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. В этом нет необходимости, если розетка после установки прибора легко доступна. Прибор должен быть смонтирован квалифицированным электриком.

- Данные о параметрах подключения к сети электропитания нанесены на ярлыках, находящихся на корпусе варочной панели рядом с распределительной коробкой.
- Электрическая цепь должна изолироваться от сети электропитания соответствующими устройствами, например: автоматами питания, предохранителями или контакторами.

- Если после установки вилка не находится в зоне доступа, в процессе установки должны быть предусмотрены средства отключения питания, в соответствии с действующими правилами установки.
- Кабель электропитания должен прокладываться таким образом, чтобы он не прикасался к горячим деталям варочной панели или духовки.

Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, которые могут произойти из-за неправильного подключения, или могут возникнуть вследствие неправильного заземления или отсутствия заземления!

Гарантия

1. Данные гарантийные обязательства действительны только для электрических варочных панелей «Beraum». Период гарантийного обслуживания составляет **12 месяцев** 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, используемые 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:
 - 5.1 Отсутствует чек о покупке товара
 - 5.2 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;
 - 5.3 Установление факта ремонта (попытки ремонта) техники посторонними лицами;
 - 5.4 Панели, установленные не уполномоченными лицами, гарантийному ремонту не подлежат;
 - 5.5 Гарантийное обслуживание не распространяется на регулировку, чистку и уход за изделием.
6. По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь на сайт beraum.com



Внимание! Для подключения и установки Вы должны воспользоваться услугами квалифицированных специалистов. В случае неправильного подключения и установки Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт!

Гарантийный талон

Наименование	
Модель	
Серийный номер	
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 12 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 службой сервиса.

Правила утилизации

Используйте 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 раздельному 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 м², 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.

Данное изделие имеет сертификат соответствия таможенного союза **EAC**.

С полным ассортиментом наших продуктов Вы можете ознакомиться на сайте:

beraum.com.

