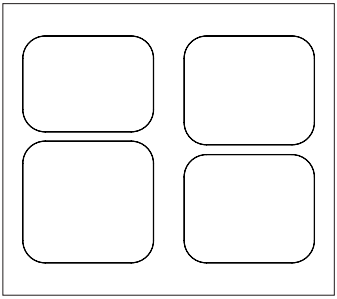
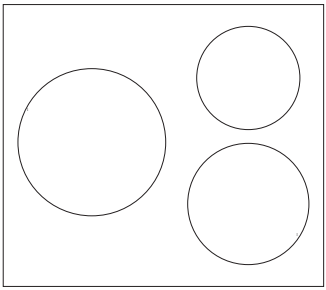
Built-in hob induction ICQN

Варочные поверхности (панели) встраиваемые индукционные ICQN





Модель:

User manual

Руководство по эксплуатации

GB

RU

H10-20-380-010 Rev 003

Dear Customer,

Thank you for choosing products. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the induction stove and keep it permanently so that the features of the induction stove you have purchased will stay the same as the first day for a long time and serve in an optimum efficient way.

Remark: This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.
These functions are marked by the sign *.

In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

The product images are schematic.

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

"PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE."

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

"Complies with EEE Regulation"

Contens

Important warnings 4
Electrical connection 12
Introduction of the appliance 14
Technical features 14
Installation of cooktop 16
Counter cutting sizes 20
Using your appliance 21
Cleaning and maintenance of the appliance 25
Recommendations for energy saving 26
Handling rules 26
Troubleshooting 26
Error codes reasons and recommended solutions 27
Environmentally-friendly disposal 27
Package information 27

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **"AUTHORIZED SERVICE"**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.

2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

3. The cooker should be used according to operating instructions.

4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

5. WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.

6. WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.

7. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)

8. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.

9. WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.

10. To clean the appliance, do not use steam cleaners.

11. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

12. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

13. Touching the heating elements should be avoided.

14. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

15. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

16. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

17. This device has been designed for household use only.

18. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

19. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

20. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

21. Keep the ventilation channels open.

22. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

23. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

24. After each use, check if the unit is turned off.

25. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

26. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

27. Do not put objects that children may reach on the appliance.

28. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

29. Cooker supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the cooker shall be done by authorized service.

30. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

31. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

32. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

33. Cable fixing point shall be protected.

34. CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

35. User should not handle the cooker by himself.

36. When not turning of the cooker during cooking, user can touch hot surfaces causing burns.

37. If heavier loads are places on the cooker, these loads can trip over. It may cause personal injuries.

38. WARNING: As the induction surfaces generate a magnetic field, it may cause harmful effects for people using medical devices such as pacemakers or insulin pumps.

39. WARNING: When induction furnaces are operated at high power or based on the material of the pan base, it may emit certain noises. This is normal.

Electrical Safety

1. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

2. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

3. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.

4. If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

5. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

6. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

7. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

8. The power supply cord shall not contact the hot parts of the appliance.

9. Appliance is equipped with a **type "Y"** cord cable.

10. The circuit breaker switches of the cooker shall be placed so that end user can reach them when the cooker is installed.

11. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

12. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface From Damage

Ceramic glass surface is not sensitive to heat (up to 650°C) and temperature fluctuations. It is unbreakable and scratch-resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot stoves.

2. Do not stand on a ceramic glass plate.

3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.

4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.

5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.

6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.

7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones.The ceramic glass surface may be stained by these.

Intended Use

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.

2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

3. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

4. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Electrical Connection

WARNING: This hob shall be correctly installed and connected by the authorized service and according to the manufacturer's instructions. Manufacturer shall not be held responsible for implicitly and explicitly losses due to improper installation and maintenance works.

WARNING: Manufacturer shall not be held responsible for any losses (such as electric shock) due to a missing or defective protective cable. Insulated parts should be inspected after installation.

The appliance is designed for electric supply of 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50/60 Hz. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorized service.

Do not allow the power cord of your appliance to contact hot parts of the appliance. Keep it away from sharp edges and corners.

Circuit Breakers

Power supply should be disconnected from the mains using an all-poles breaker. (Contact gap should be at least 3 mm). This breaker protects against over-current.

Disconnecting from mains

To disconnect mains power to the appliance;

-Fuse elements

Remove the fuse completely from the base. Or:

-Automated fuses

Press (red) control button to release middle button. Or:

-Embedded automated fuses

Turn it to 0 (OFF) position from 1 (ON) position.
(Line breaker should be at least B or C type) Or:

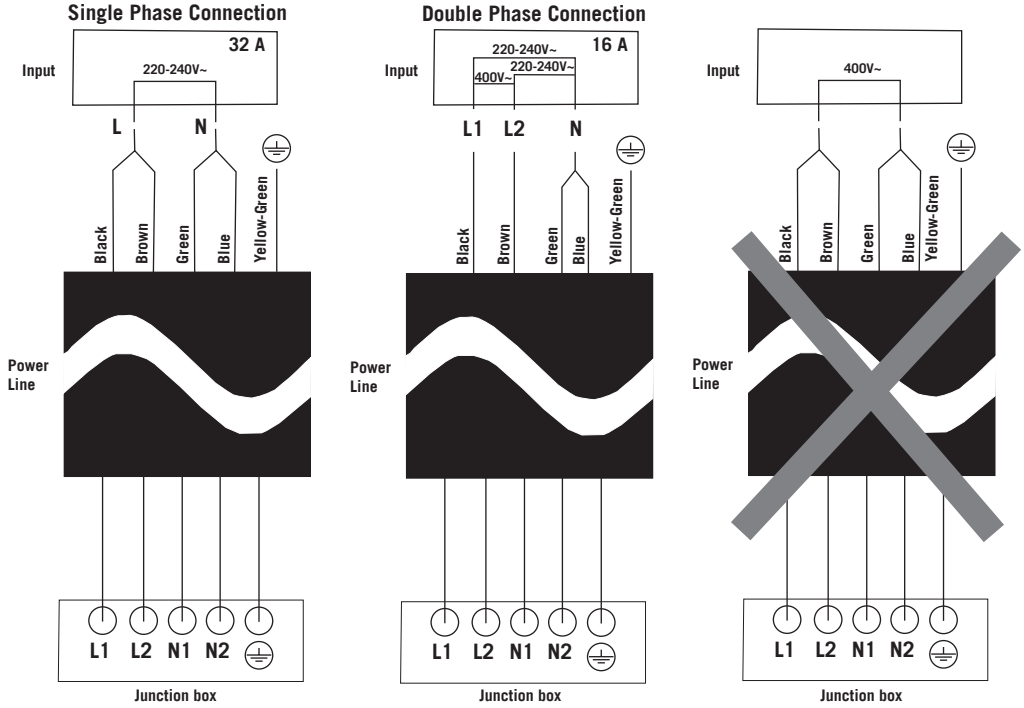
-FI-circuit breaket (False Induction breaker)

Turn it to 0 (OFF) position from 1 (ON) position or press inspection button.

WARNING: Take safety precautions against turning on power unintentionally.

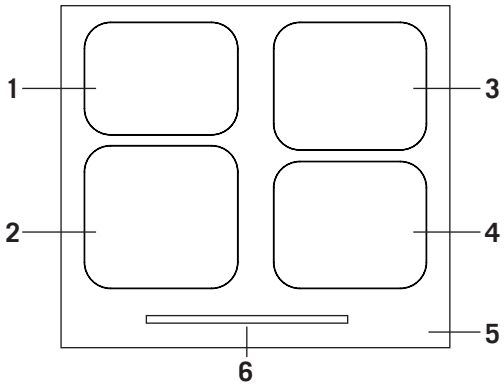
Electrical Connection Scheme

Connect the cables as specified below.

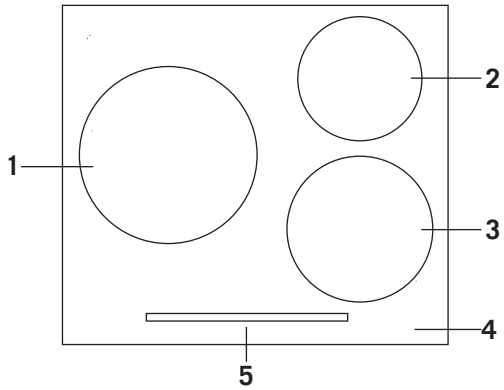


WARNING: 220-240V 50/60 Hz. power supply is suitable for single phase connection, and 380-415V 50/60 Hz. power supply is suitable for double phase connection.

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



1. Upper left cooking area
2. Lower left cooking area
3. Upper right cooking area
4. Lower right cooking area
5. Glass surface
6. Control panel



1. Left cooking area
2. Upper right cooking area
3. Lower right cooking area
4. Glass surface
5. Control panel

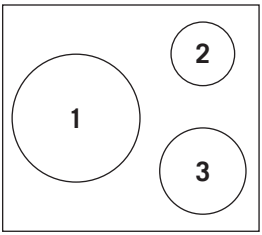
Technical Features

Height-width-depth	58 x 590 x 520 mm
Kitchen counter cutting measure	560 x 490 mm
Voltage	220-240 / 380-415 V
Package dimensions (width-length-height)	635 x 613 x 158.5 mm
Net weight	8,40 kg
Gross weight	9 kg

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

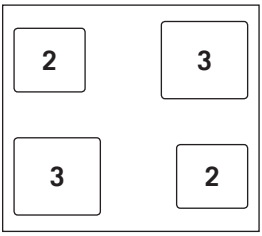
Model 1

Product model codes	Heating zones	Heater diameter	Heater power	Heater high power	Total power
MOCO-60VG13CM2OY3AB MOCO-60VG13CS2OY3AB MOCO-60VG13CT2OY3AB	1.	Ø280	2300	3000	5500~6900 W
		mm	W	W	
	2.	Ø145	1400	1800	
		mm	W	W	
	3.	Ø180	2000	2600	
		mm	W	W	



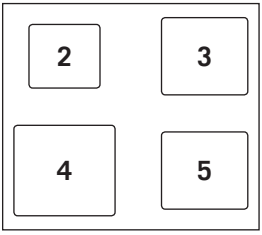
Model 2

Product model codes	Heating zones	Heater diameter	Heater power	Heater high power	Total power
MOCO-60VG16CM2OY4AB MOCO-60VG16CS2OY4AB MOCO-60VG16CT2OY4AB	2.	Ø145	1400	1800	6600~7200 W
		mm	W	W	
	3.	Ø180	2000	2600	
		mm	W	W	
	2.	Ø145	1400	1800	
		mm	W	W	
	3.	Ø180	2000	2600	
		mm	W	W	



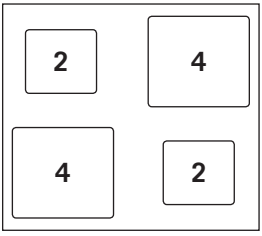
Model 3

Product model codes	Heating zones	Heater diameter	Heater power	Heater high power	Total power
MOCO-60VG16CM2OY4BB MOCO-60VG16CS2OY4BB MOCO-60VG16CT2OY4BB	2.	Ø145	1400	1800	6600~7200 W
		mm	W	W	
	3.	Ø180	2000	2600	
		mm	W	W	
	4.	Ø210	2000	2600	
		mm	W	W	
	5.	Ø180	1400	1800	
		mm	W	W	



Model 4

Product model codes	Heating zones	Heater diameter	Heater power	Heater high power	Total power
MOCO-60VG16CM2OY4CB MOCO-60VG16CS2OY4CB MOCO-60VG16CT2OY4CB	2.	Ø145	1400	1800	6600~7200 W
		mm	W	W	
	4.	Ø210	2000	2600	
		mm	W	W	
	2.	Ø145	1400	1800	
		mm	W	W	
	4.	Ø210	2000	2600	
		mm	W	W	



WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

INSTALLATION OF COOKTOP

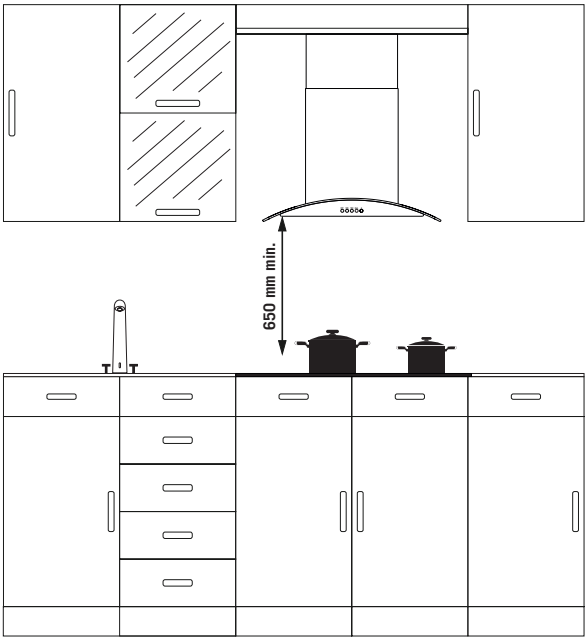
Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

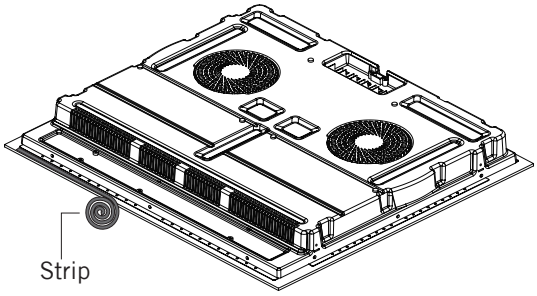
Correct Place For Installation



Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market. A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture. If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood / aspirator manufacturer for assembly height. (min. 65 cm) The gap that cooktop is to be placed on the counter should be cut in line with cooktop installation dimensions.

For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.

Application Of A Strip Under The Appliance

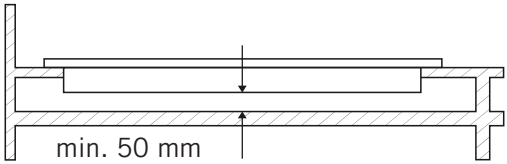


A strip shall be affixed to the bottom of the appliance to prevent substances that may overflow, such as water and oil, from entering the appliance in case of any overflow while cooking and heating. Place the appliance on the drain on the countertop by gently pressing it.

If there is a built-in oven under the appliance, kitchen furniture shall be arranged to allow ventilation.

Installation

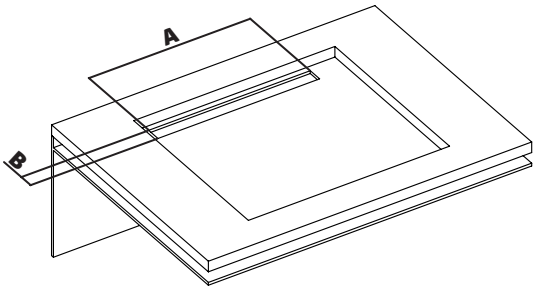
When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.



While mounting cooktop on a closet, as shown in the figure above, in order to separate between closet and cooktop, a shelf should be mounted. If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that.

If your cooktop will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and cooktop should be 50 mm.

At the back of the furniture as shown below leave a venting gap of 180 cm^2 (450 x 40 mm) is required.



A	Min. 450 mm
B	40 mm

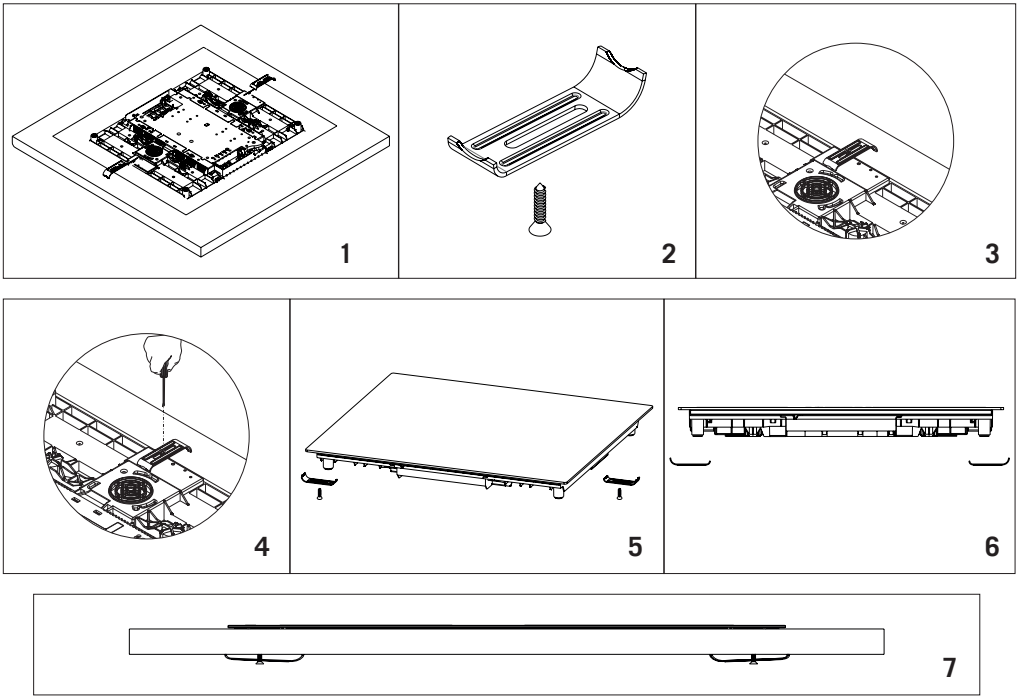
Installation Diagram

1. Turn the cooktop down and place on smooth ground.

2. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between cooktop and counter, apply the paste given in package to the sides of lower guard of counter. For corners, curl paste and increase curls till filling corner gaps.

3. Turn cooktop again and align with and place on counter.

4. Fasten up your cooktop on counter by using the clamp and screws supplied.

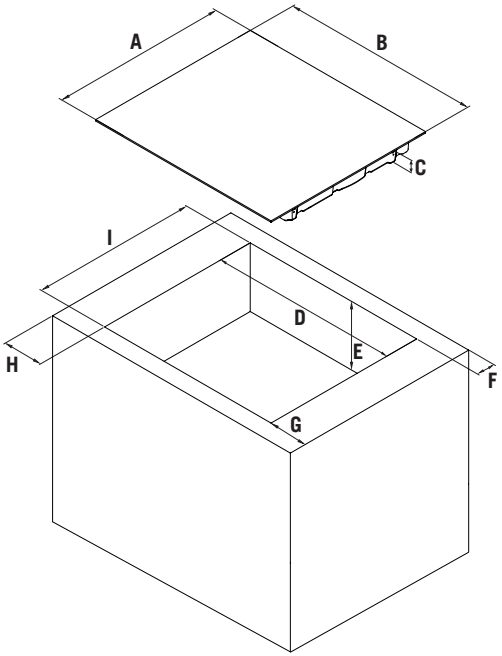


Counter Cut-Off Sizes

Note the following values while installing your stove or cutting the counter.

The gap on which the hob is placed must be cut in accordance with the dimensions of hob installation.

A	520 mm
B	590 mm
C	58 mm
D	560 mm
E	Min. 175 mm
F	Min. 50 mm
G	
H	
I	490 mm



USING YOUR APPLIANCE

1. To turn the device on and off, press and hold the on/off button until you hear a “beep”. When the unit is turned on, the heat zone indicators shall be displayed.

2. The controls react to touching, so you do not need to apply any pressure to the controls.

3. Place a suitable pot, pan, etc. on the cooking area that you want to use.

4. Make sure that the base of the pot, pan, etc. you have placed and the surface of the cooking area are clean and dry.

5. When you touch the heating zone selection control, the indicator next to the key you are touching shall flash.

6. You can set the temperature by touching the sliding control of the heating zone you desire. (Applies to products with slider control, see Fig. 1)

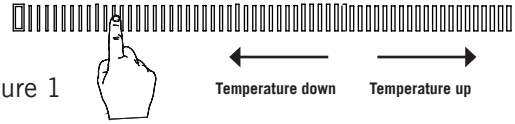
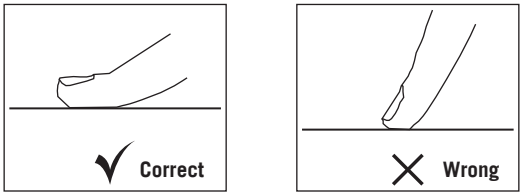


Figure 1

7. Use the bottom, not the tip of your finger while using the device. You shall hear a “beep” at every touch.



8. Make sure that the touch controls are always clean and dry. Even a thin layer of water may make it difficult for touch controls to work.

Selection Of The Right Pot

1. Place suitable amount of food to the pots and pans. Thus, you may prevent overflowing of meals and avoid unnecessary cleaning.

2. Do not use containers that are unstable and that may be easily tipped over on the cooktop.

3. Do not put empty pots and pans on the hobs with their flames on.

4. Do not put containers that may be affected by heat on the product.

5. Do not operate the hobs without any pots and pans placed on them.

6. Do not place the lids of the pots and pans on the hobs.

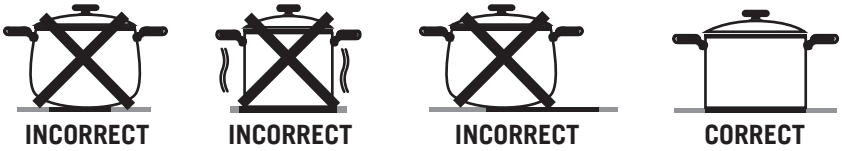
7. Keep the lid of container you use for heating oil open.

8. Do not put oil with a volume more than one third of the pan. Do not leave the oil unattended when the oil is being heated. Extremely hot oils may cause fire.

9. Use pots and pans with machined bases only. Sharp edges cause scratches on the surface.

10. Glass, ceramic and earthen pots, copper- or aluminium-based non-magnetic stainless steel pots shall not be used.

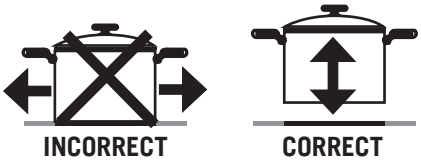
11. Put the suitable pots by centering them on the hobs.



12. Do not use pots with concave or convex bases.



13. When you want to put the pot on another hob, take the pot up and place it again instead of sliding it.



14. You may use steel, teflon or special magnet-based aluminium cookware with a label or warning that indicates it is compatible for induction on your induction stove.

15. You can check if the pot is suitable for the induction stove. Move a magnet towards the base of the pot. If it is pulled, your pot is suitable for an induction stove.

16. It is important that you use metal cookware specially designed and / or approved for induction stoves.

WARNING: Do not allow melamine or plastic containers to come into contact with the heating zones.

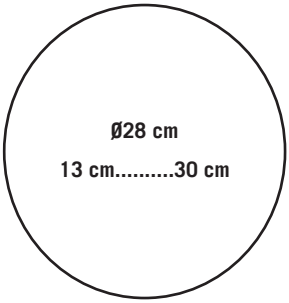
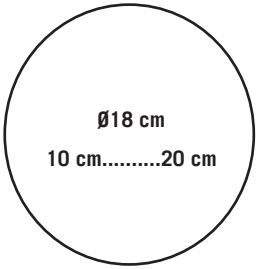
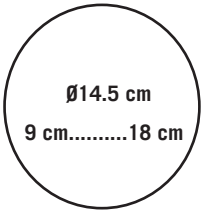
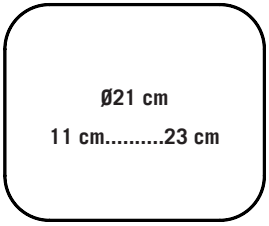
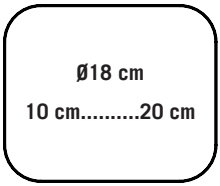
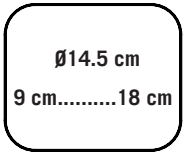
Cooking Applications

Use your appliance at a suitable heating setting for cooking.

Heating adjustment	Usage
0	Off
1-3	Keeping hot
4-5	Slow heating/cooking
6-7	Reheating, fast cooking
8	Boiling
9	Maximum level
P	Maximum power

CAUTION: Information on the table above is only for guidance.

Hobs

Big hob	Normal hob	Small hob
		
		
• Fits automatically to the pot. • Distributes the power in the most appropriate way. • Provides excellent heat dissipation. • You may cook small or large portions of crepes, fish, etc.	• Fits automatically to the pot. • Distributes the power in the most appropriate way. • Provides excellent heat dissipation. • Suitable for all kinds of cooking.	• Slow cooking (sauces, creams, etc.) • Preparation of small portions or portions for one person.

CAUTION: Cooking information provided on the table are for informative purposes only.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

1. Always unplug the appliance before starting any maintenance or cleaning. Wait until the stove cools down if it is hot.

2. Do not use abrasive clothes, spray cleaners or sharp objects for the cleaning of the glass tray.

3. Clean remains of burnt food with a damp, soapy cloth. Dust on the surface shall be cleaned with a damp cloth.

4. Discolourations that may occur on the ceramic glass surface do not affect the functional structure and permanence of the glass. Discolouration is not caused by a change in the material, but it is due to the fact that burnt remains on the surface are not cleaned, that the pots used wear the glass surface and that unsuitable cleaning materials are used.

5. To ensure that your stove has a long economic life, it shall be regularly cleaned and maintained.

6. Do not clean your stove with hard tools such as a hard brush, steel wool or a knife. Do not use abrasive and acidic materials or detergents.

7. After cleaning the parts of the appliance with a soapy cloth, rinse and dry them thoroughly with a soft cloth.

8. Clean glass surfaces with special glass cleaning materials. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass surfaces as the scratching of the glass surfaces may cause the glass to break.

9. Do not clean your stove using steam cleaners.

10. Do not use flammable materials such as acids, thinner or gas to clean your stove.

11. Do not wash any component of your stove in a dishwasher.

12. Quickly clean any material containing vinegar, lemon, salt, coke and similar acids and alkalines that spill over your stove.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

1. Induction cooking zones automatically adapts to the size of the pot base to some extent.

2. Place the pot in the cooking zone before turning the heater on. The induction heaters have a sensor that detects the presence of a pot.

3. Use pots with their lids closed to shorten the cooking times.

4. Lower the heating setting when it starts to boil.Do not exceed the amount of water and oil to shorten the cooking time.

5. Use your appliance at a suitable heating setting for cooking.

HANDLING RULES

1. Handle and transport in the original packaging.

2. Pay maximum attention to the appliance while loading / undloading and handling.

3. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.

4. Protect the appliance from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.

5. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

If the Appliance Does Not Operate

1. Examine with safe ways if electric exists on network.

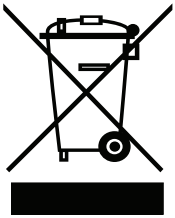
2. Audit fuses.

3. Control whether damage is available on power cable.

Error Codes, Reasons and Recommended Solutions

Problem	Possible cause	What to do
F3 / F4	Induction stove coil temperature sensor error.	Please contact the manufacturer.
F9 / FA	IGBT temperature sensor error.	Please contact the manufacturer.
E1 / E2	Improper supply voltage.	Please check whether the supply voltage is normal.
E3	Induction stove coil temperature sensor high temperature warning	Please contact the manufacturer.
E5	IGBT temperature sensor high temperature warning.	Please start cooking again after the pot is cooled.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что отдали предпочтение нашей бытовой технике.

Надеемся, что Вам понравится продукция нашей компании, и в будущем Вы отдадите ей предпочтение.

Данное изделие произведено на современном оборудовании без нанесения вреда окружающей среде.

Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

ПРИМЕЧАНИЕ

Данное руководство по эксплуатации предназначено для нескольких моделей, наличие режимов и функций может отличаться. Все рисунки схематичны. Функции и комплектующие, обозначенные знаком «*», являются дополнительной опцией и могут отсутствовать в Вашем изделии.

Внимательно прочтите руководство, в нём даются важные указания по безопасной установке, эксплуатации и техобслуживанию. Позаботьтесь о сохранности руководства по эксплуатации для использования его в дальнейшем. При передаче данного устройства новому владельцу не забудьте передать все документы.

Содержание

Важные прудупреждения 30
Электрическое соединение 39
Описание изделия 41
Технические характеристики 41
Установка электроплиты 43
Измерения резки столешницы 47
Использование изделия 48
Очистка и обслуживание устройства 52
Советы по энергосбережению 53
Правила транспортировки 53
Проблемы и рекомендации по их устранению 53
Коды ошибок устройства, причины и решения 54
Экологически безопасная утилизация 55
Информация об упаковке 55

ВАЖНЫЕ ПРУДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Установка и ремонт должны быть выполнены **«АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ»**. Производитель не несет ответственности за работы, осуществляемые несанкционированными лицами.

2. Внимательно изучите данные инструкции по эксплуатации. Только таким образом вы можете безопасно и правильно использовать прибор.

3. Плита должна использоваться соответствии с правилами, указанными в инструкции по эксплуатации.

4. Не позволяйте детям младше 8 лет, и домашним животным приближаться к прибору, когда он работает.

5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пожароопасность: не храните материалы на варочной поверхности.

6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время эксплуатации данное устройство и его детали становятся горячими.

7. Условия регулировки данного прибора указаны на заводской табличке. (Или на табличке производителя)

8. Доступные поверхности могут быть горячими при использовании гриля. Не подпускайте к печи маленьких детей.

9. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный прибор предназначен для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

10. Не используйте пароочистители для чистки прибора.

11. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Только выключите питание прибора, а затем закройте пламя крышкой или пожарным одеялом.

12. Детей до 8 лет не следует подпускать к прибору, если они не находятся под постоянным присмотром.

13. Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам.

14. ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления нельзя оставлять без присмотра. Не следует оставлять процесс приготовления без присмотра.

15. Прибор не подходит для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

16. Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостатком опыта или знаний; если они находятся под присмотром или они осведомлены об имеющихся опасностях.

17. Данный прибор разработан исключительно для использования в бытовых условиях.

18. Дети не должны играть с устройством. Чистка или обслуживание прибора не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром взрослых.

19. Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте младше 8 лет.

20. Перед тем, как начать использовать прибор, поместите шторы, тюль, бумагу или любой воспламеняющийся (воспламеняемый) материал подальшеотнего.Непомещайтевоспламеняющиеся илилегковоспламеняющиеся материалы на прибор или в него.

21. Держите вентиляционные каналы открытыми.

22. Не нагревайте консервы и стеклянные банки. Давление может привести к взрыву банок.

23. Не используйте прибор в таких состояниях, как под воздействием лекарств и/или алкоголя, которое может повлиять на вашу способность к суждению.

24. После каждого использования проверьте, выключен ли прибор.

25. Будьте осторожны при смешивании алкоголя с едой. Алкоголь испаряется при высоких температурах и вызвать пожар, если он соприкасается с горячими поверхностями.

26. Если прибор неисправен или имеет видимые повреждения, не используйте его.

27. Не размещайте предметы на приборе, которые могут быть доступными для детей.

28. Упаковочные материалы представляют опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

29. Во время любых строительных работ дома подача газа в плиту может быть прекращена. После завершения работ повторное подключение плиты должно выполняться специалистами авторизованных сервисных центров.

30. Не положите металлические предметы, такие как нож, вилка, ложка на поверхность прибора, так как они становятся горячими.

31. Прибор нельзя устанавливать за декоративным покрытием во избежание перегрева.

32. Прежде чем снимать защитные устройства, выключите прибор. После очистки установите защитные устройства в соответствии с инструкциями.

33. Точки крепления кабеля должны быть защищены.

34. ВНИМАНИЕ: Если стекло плиты сломано, немедленно выключите все нагревательные элементы и отсоедините прибор от источника питания, не прикасайтесь к поверхности прибора и не используйте прибор.

35. Пользователь не должен ремонтировать печь самостоятельно.

36. Если не поворачивать плиту во время приготовления, пользователь может коснуться горячих поверхностей, что может привести к появлению ожогов.

37. Если на плите находятся более тяжелые предметы, их необходимо убрать. Это может привести к травмам.

38. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Поскольку индукционная плита генерирует магнитные поля, это может нанести вредный эффект людям, использующим медицинские устройства, такие как сердечные подушечки или инсулиновые насосы.

39. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Индукционные плиты могут издавать некоторые звуки при работе на высокой мощности или из-за типа материала дна кастрюли.

Электробезопасность

1. Регулировка оборудования заземления должна быть выполнена квалифицированным электриком. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате эксплуатации прибора без заземления в соответствии с местными правилами.

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если на поверхности имеются трещины, следует отключать устройство во избежание поражения электрическим током.

3. Никогда не мойте прибор путем распыления или наливания на него воды. Имеется риск поражения электрическим током.

4. Если шнур питания поврежден, такой шнур должен быть заменен производителем или его дилером по техническому обслуживанию или не менее квалифицированным персоналом во избежания опасности.

5. Не используйте порванные или поврежденные шнуры или удлинители; используйте только оригинальный шнур.

6. Не используйте пароочистители при очистке прибора, в противном случае может возникать поражение электрическим током.

7. Для установки требуется многополючный переключатель, способный отключать источник питания. Отключение от источника питания должно быть снабжено переключателем или встроенным предохранителем, установленным на стационарном источнике питания в соответствии с условиями здания.

8. Шнур питания не должен соприкасаться с горячими частями прибора.

9. Прибор может быть оснащен шнуром питания * (в зависимости от модели).

10. Автоматические выключатели духовки должны быть размещены так, чтобы конечный пользователь мог их достичь, когда духовка установлена.

11. Неподвижные соединения должны быть подключены к источнику питания, обеспечивающему многополюсное отключение. Для приборов с защитой от перенапряжения ниже III категории, устройство отключения должно быть подключено к источнику питания с фиксированным напряжением в соответствии с кодом проводки.

12. Не удаляйте выключатели зажигания с прибора. В противном случае могут быть видны голые электрические кабели. Это может привести к поражению электрическим током.

Способы защиты керамического стекла варочной поверхности

Поверхность из керамического стекла является небьющейся и устойчивой к царапинам в определенной степени. Однако, сделайте следующее, чтобы избежать любого повреждения:

1. Никогда не выливайте холодную воду на горячие конфорки.

2. Не наступайте на керамическую стеклянную плиту.

3. Внезапный удар, например, падение солонки может быть критическим. Поэтому не размещайте такие объекты над конфорками.

4. После каждого использования убедитесь, что дно кастрюли и поверхности варочных зон чистые и сухие.

5. Не очищайте овощи на поверхностях варочной панели. Частицы песка, выпавшие из овощей, могут поцарапать керамическую стеклянную плиту.

6. Не кладите на духовке огнеопасные материалы, такие как картон или пластик. Предметы, как олово, цинк или алюминий (а также алюминиевая фольга или пустые кофейники) могут плавиться на горячих варочных поверхностях и, таким образом, вызвать повреждение.

7. Следите за тем, чтобы сладкие продукты питания или фруктовые соки не попадали в горячие зоны приготовления. Они могут оставлять пятна на поверхности керамического стекла.

Целевое использование

1. Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях. Коммерческое использование прибора не допускается.

2. Данный прибор можно использовать только для приготовления пищи. Его не следует использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

3. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие в результате неправильного использования устройства или обращения с ним.

4. Срок службы приобретенного Вами прибора составляет 10 лет. В течение данного периода времени запасные части, необходимые для работы этого прибора, как определено, предоставляется изготовителем.

Электрическое Соединение

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Кухонная плита должна быть установлена и подключена к сети авторизованным сервисом в соответствии с инструкциями производителя. Производитель не несет никакой ответственности за прямые и косвенные повреждения, вызванные неправильной установкой и обслуживанием.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Производитель не несет никакой ответственности за повреждения, вызванные отсутствием или повреждением защитного кабеля в электрической системе здания (например, поражение электрическим током). Следует проверять изолированные детали после завершения установки.

Ваше устройство настроено на питание 220-240 В N переменного тока / 380-415 V 3N переменного тока 50/60 Гц. Если ваша линия электропитания отличается от этих значений, обратитесь к электрику или авторизованному сервису.

Не допускайте контакта электрического шнура устройства с горячими частями. Также держите его вдали от острых краев и углов.

Разъединители

Должна быть предусмотрена возможность отключения устройства от линии питания с помощью многополюсных разъединителей. (Расстояние контакта в закрытом состоянии должно быть не менее 3 мм). Эти разъединители служат защитными выключателями от неправильного тока.

Отключение от сети

Необходимые действия для отключения устройства от линии электропередачи;

-Проводные предохранители

Предохранители должны быть полностью удалены из своих слотов. Или:

-Автоматические выключатели

Нажмите кнопку управления (красную), чтобы вывести среднюю кнопку. Или:

-Встроенные автоматические выключатели

Переведите автоматический выключатель из положения 1 (вкл) в положение 0 (выкл).

Защитный автоматический выключатель на линии должен быть как минимум типа B или типа C) Или;

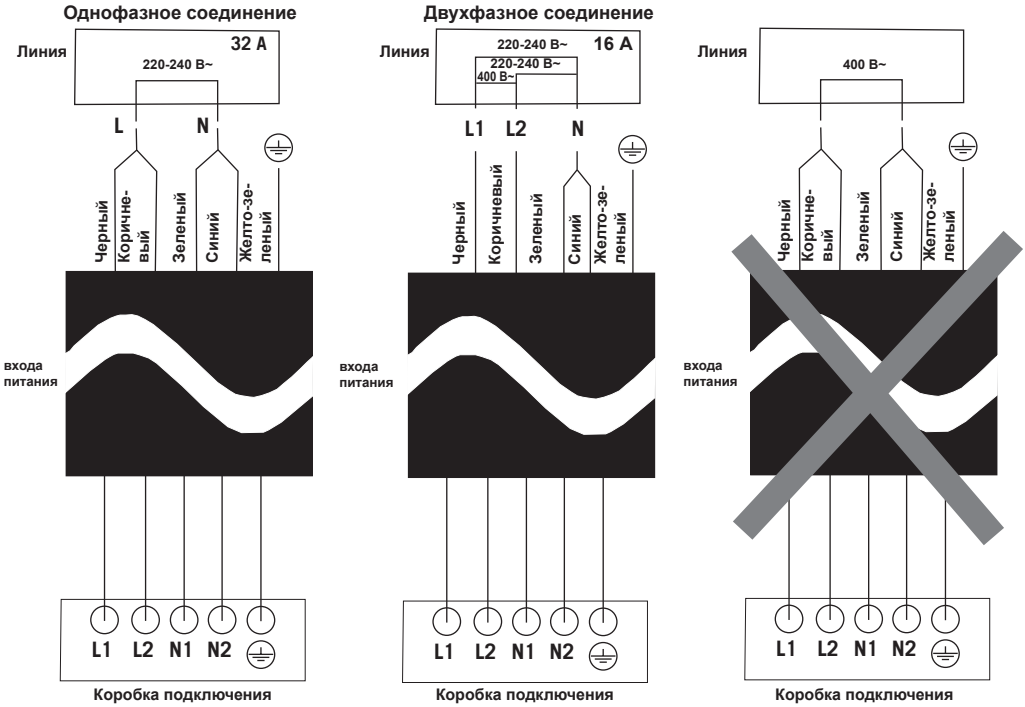
-FI-защитный выключатель (автоматический выключатель, защищающий от неправильного тока)

Переведите главный автоматический выключатель из положения 1 (вкл) в положение 0 (выкл) или нажмите кнопку управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Закрепите линию электропитания, пока не восстановится питание.

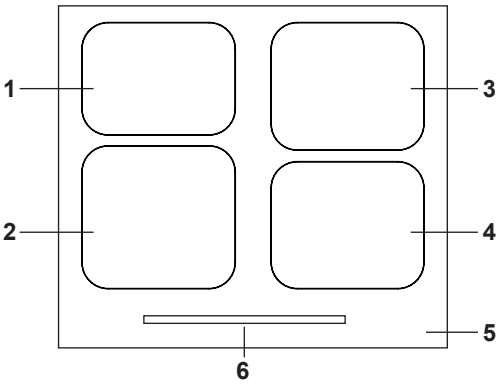
Схема Электрического Подключения

Подключите кабеля следующим образом.

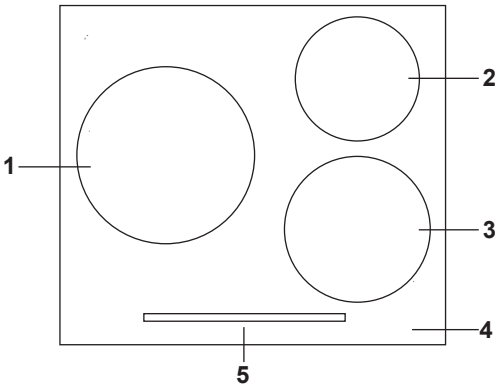


Предупреждение: 220-240 В 50/60 Гц. для однофазного подключения и 380-415 В 50/60 Гц. для двухфазного подключения.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1. Верхняя левая зона приготовления
2. Левая нижняя зона приготовления
3. Верхняя правая зона приготовления
4. Нижняя правая зона приготовления
5. Стеклянная поверхность
6. Панель управления

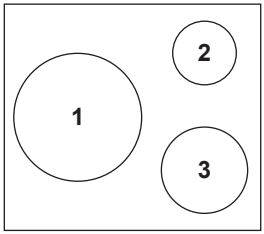


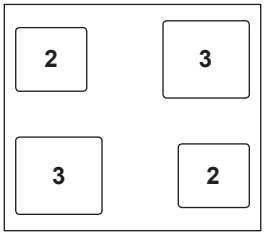
1. Левая зона приготовления
2. Верхняя правая зона приготовления
3. Нижняя правая зона приготовления
4. Стеклянная поверхность
5. Панель управления

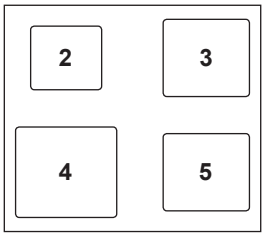
Технических Характеристик

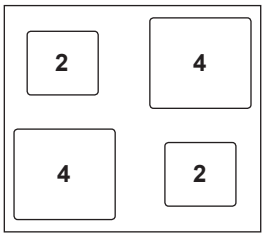
Высота-Ширина-Глубина	58 x 590 x 520 мм
Измерение резки столешницы	560 x 490 мм
Напряжение	220-240 / 380-415 В
Размеры упаковки (Ширина-Длина-Высота)	635 X 613 X 158,5 мм
Вес нетто	8,40 кг
Вес Брутто	9 кг

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для внесения изменений специалистами авторизованного сервиса необходимо учитывать данную таблицу. Производитель не несет ответственности за любые проблемы, возникающие из-за каких-либо ошибочных изменений.

Модель 1	Модель изделия Коды		Нагрева-тельные зоны	Диаметр нагрева-теля	Мощность нагрева-теля	Максимальная мощность нагревателя	Общая мощность
			1.	Ø280	2300	3000	5500~6900 Вт
				мм	Вт	Вт	
			2.	Ø145	1400	1800	
	MOC0-60VG13CM20Y3AB MOC0-60VG13CS20Y3AB MOC0-60VG13CT20Y3AB			мм	Вт	Вт	
			3.	Ø180	2000	2600	
				мм	Вт	Вт	

Модель 2	Модель изделия Коды		Нагрева-тельные зоны	Диаметр нагрева-теля	Мощность нагрева-теля	Максимальная мощность нагревателя	Общая мощность
			2.	Ø145	1400	1800	6600~7200 Вт
				мм	Вт	Вт	
			3.	Ø180	2000	2600	
	MOC0-60VG16CM20Y4AB MOC0-60VG16CS20Y4AB MOC0-60VG16CT20Y4AB			мм	Вт	Вт	
			2.	Ø145	1400	1800	
				мм	Вт	Вт	
			3.	Ø180	2000	2600	
				мм	Вт	Вт	

Модель 3	Модель изделия Коды		Нагрева-тельные зоны	Диаметр нагрева-теля	Мощность нагрева-теля	Максимальная мощность нагревателя	Общая мощность
			2.	Ø145	1400	1800	6600~7200 Вт
				мм	Вт	Вт	
			3.	Ø180	2000	2600	
	MOC0-60VG16CM20Y4BB MOC0-60VG16CS20Y4BB MOC0-60VG16CT20Y4BB			мм	Вт	Вт	
			4.	Ø210	2000	2600	
				мм	Вт	Вт	
			5.	Ø180	1400	1800	
				мм	Вт	Вт	

Модель 4	Модель изделия Коды		Нагрева-тельные зоны	Диаметр нагрева-теля	Мощность нагрева-теля	Максимальная мощность нагревателя	Общая мощность
			2.	Ø145	1400	1800	6600~7200 Вт
				мм	Вт	Вт	
			4.	Ø210	2000	2600	
	MOC0-60VG16CM20Y4CB MOC0-60VG16CS20Y4CB MOC0-60VG16CT20Y4CB			мм	Вт	Вт	
			2.	Ø145	1400	1800	
				мм	Вт	Вт	
			4.	Ø210	2000	2600	
				мм	Вт	Вт	

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для повышения качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Значения, предоставляемые прибором или сопроводительными документами, являются лабораторными показаниями в соответствии со стандартами. Эти значения могут различаться в зависимости от условий использования и окружающей среды.

УСТАНОВКА ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

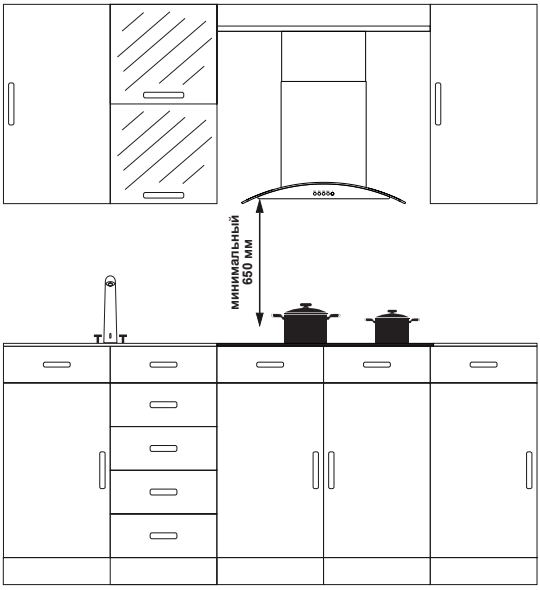
Чтобы привести прибор в рабочее состояние проверьте правильность электромонтажа. В случае если электромонтаж был выполнен неверно обратитесь к электрику и водопроводчику для подведения необходимых коммуникаций. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате операций, совершаемых неавторизованными лицами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ответственность клиента заключается в том, чтобы подготовить место размещения продукта, а также подготовить электроэнергию и / или газовую сеть.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Установка прибора должны выполняться в соответствии с правилами местных стандартов в отношении электроустановок.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой проверьте наличие повреждений устройства. Не устанавливайте продукт, если он поврежден. Поврежденные продукты могут вызывать риск для вашей безопасности.

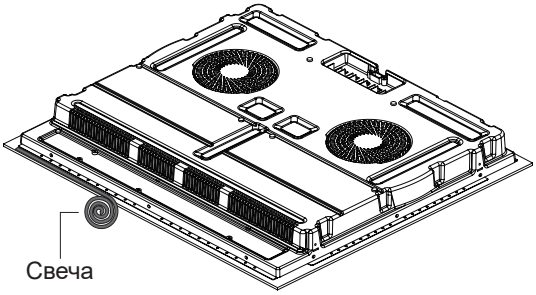
Правильное Место Для Монтажа



Дизайн изделия разработан в соответствии с доступными на рынке столешницами. Между стенами кухни и мебелью следует оставить безопасное расстояние. Если на верху изделия будет устанавливаться вытяжной колпак/аспиратор, соблюдайте требования изготовителя вытяжного колпака/аспиратора относительно высоты монтажа. (Мин. 65 см) Промежуток, в котором будет установлена плита на столешнице, должен соответствовать монтажным размерам плиты.

Во время монтажа изделия следует соблюдать правила, установленные местными стандартами в части электрических работ.

Применение Фитиля На Нижней Части Устройства

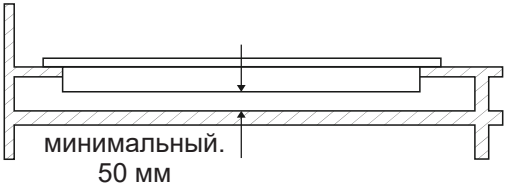


В случае переполнения во время приготовления и нагрева необходимо прикрепить фитиль к нижней части изделия, чтобы предотвратить появление веществ, которые показывают переливные свойства, такие как вода и масло. Поместите прибор осторожно, нажав на место на столешнице.

Если под устройством имеется встроенная духовка в кухонной мебели должны быть предусмотрены меры для обеспечения вентиляции.

Установка

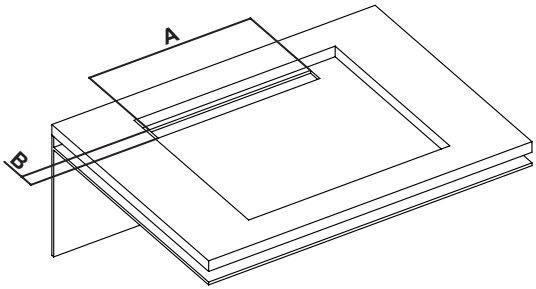
В случае монтажа изделия на выдвижном ящике, если его нижняя часть остается доступной, ее следует отделить деревянной полкой.



Во время монтажа изделия на шкафу, необходимо установить полку, как показано на рисунке выше, для того, чтобы оградить плиту от шкафа. Если плита монтируется поверх встроенной духовки, в этом нет необходимости.

Если Ваше изделие монтируется рдяом с левой или правой стеной, самое небольшое расстояние между стеной и плитой должно быть 50 мм.

В задней части мебели, как показано ниже, требуется вентиляционный зазор 180 см² (450 x 40 мм).



A	Мин. 450 мм
B	40 мм

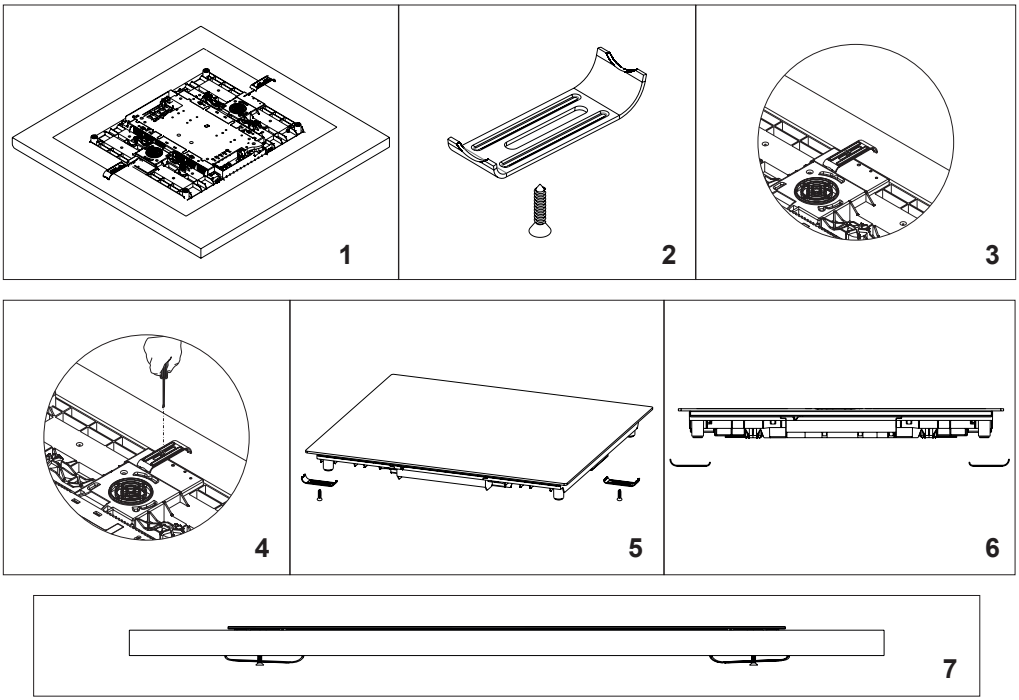
Схема Установки

1. Переверните плиту лицом вниз и положите на ровную поверхность.

2. Для предотвращения попадания инородных тел и жидкостей между плитой и столешницей нанесите мастику, предоставленную вместе с изделием, по краям нижней части. плиты. По краям следует загнуть мастику до тех пор, пока промежутки в углах не будут заполнены.

3. Переверните еще раз плиту и установите на столешнице.

4. Зафиксируйте плиту на столешнице, используя зажим и болты.

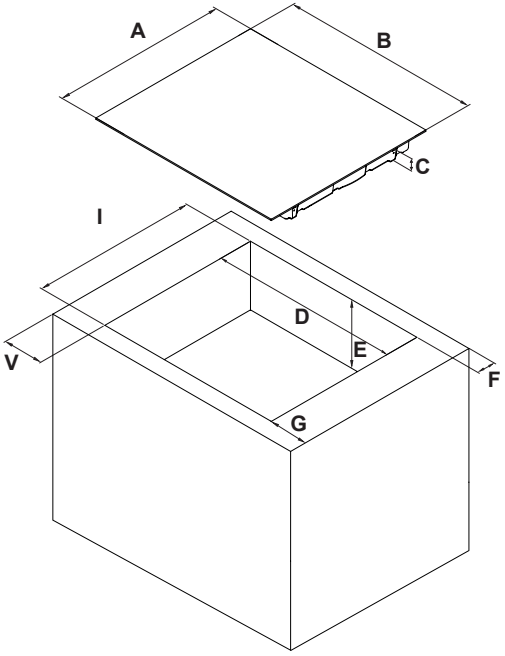


Измерения Резки Столешницы

При монтаже плиты и подготовке места для ее монтажа в столешнице следуйте ниже предоставленным размерам.

Промежуток, в котором будет установлена плита на столешнице, должен соответствовать монтажным размерам плиты.

A	520 мм
B	590 мм
C	58 мм
D	560 мм
E	Мин. 175 мм
F	Мин. 50 мм
G	
V	
I	490 мм



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Чтобы включить и выключить устройство, нажмите и удерживайте кнопку включения / выключения, пока не услышите звуковой сигнал. Когда устройство включено, отобразятся индикаторы зоны тепла.

2. Элементы управления реагируют на касание, поэтому вам не нужно нажимать на элементы управления.

3. Если вы хотите использовать зону для приготовления пищи, установите подходящий горшок, кастрюлю и так далее.

4. Убедитесь, сто дно кастрюля, сковородки и т.д. И поверхность зоны приготовления чистые и сухие.

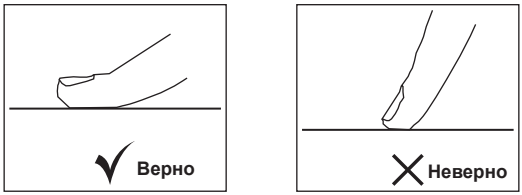
5. Когда вы прикасаетесь к элементу управления отопительной зоной, мигает индикатор рядом с кнопкой, которую вы касаетесь.

6. Вы можете отрегулировать температуру, коснувшись элемента управления прокруткой нужной зоны нагрева. (Применяется к изделиям с ползунком, см. рисунок 1)



Рис. 1

7. При использовании устройства, используйте толстую часть, а не кончик пальца. При каждом касание вы будете слышать звуковой сигнал.



8. Убедитесь, что сенсорные элементы управления всегда чистые и сухие. Даже тонкий слой воды может затруднить работу сенсорного управления.

Правильный Выбор Кастрюли

1. Положите в кастрюли и сковородки необходимое количество продуктов. Таким образом, вы сможете предотвратить перелив продуктов и избежать ненужной очистки.

2. Не используйте емкость, которая неустойчива и может быть легко опрокинута на варочной панели.

3. Не кладите пустые кастрюли и сковородки на плиту со влюченным пламенем.

4. Не ставьте контейнеры, на которые может воздействовать тепло.

5. Не используйте варочные панели без установленных на них кастрюль и сковородок.

6. Не кладите крышки от кастрюль и сковородок на варочные поверхности.

7. Когда вы разогреваете масло, закрывайте емкость крышкой.

8. Не наливайте в кастрюлю масло объемом более одной трети самой кастрюли. Не оставляйте кастрюлю без присмотра, когда масло нагревается. Чрезвычайно горячие масла могут стать причиной пожара.

9. Используйте кастрюли и сковородки только с обработанными основаниями. Острые края оставляют царапины на поверхности.

10. Не используйте стеклянные, керамические и глиняные посуды, немагнитные контейнеры из нержавеющей стали с медным или алюминиевым дном.

11. Поместите подходящие для плиты кастрюли в центр.



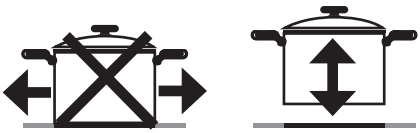
НЕВЕРНО **НЕВЕРНО** **НЕВЕРНО** **ВЕРНО**

12. Не используйте кастрюли, дно которых вогнутые или выпуклые.



НЕВЕРНО **НЕВЕРНО** **ВЕРНО**

13. Когда вы хотите переставить кастрюлю в другую конфорку; поместите его, приподняв кастрюлю, вместо того, чтобы ее сдвинуть.



НЕВЕРНО **ВЕРНО**

14. Вы можете использовать стальную, тефлоновую или специальную алюминиевую посуду со специальным магнитным дном, которые совместимы с этикеткой или предупреждением на вашей индукционной плите.

15. Вы можете проверить, подходит ли кастрюля для индукционной плиты. Переместите магнит ко дну кастрюля. Если происходит притяжение, ваша кастрюля подходит для индукционной плиты.

16. Важно, чтобы вы использовали металлическую посуду, специально разработанную и / или одобренную для индукционных плит.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не допускайте контакта меламина или пластиковых контейнеров с тепловыми зонами.

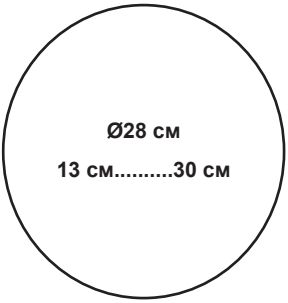
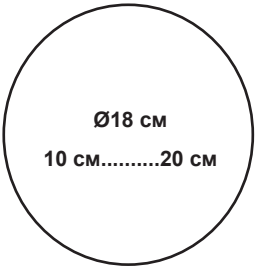
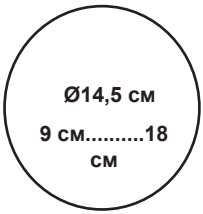
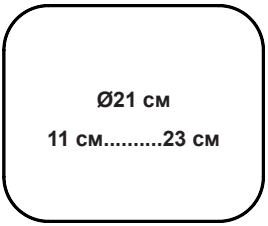
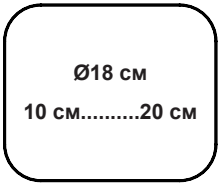
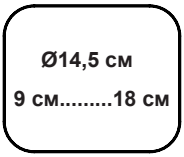
Приготовления

Используйте устройство в режиме нагрева, подходящем для приготовления пищи.

Настройка нагрева	Способ эксплуатации
0	Выключено
1-3	Хранение тепла, разморозка
4-5	Медленный нагрев, приготовление пищи
6-7	Подогрев, быстрое приготовление
8	Кипячение
9	Максимальный уровень
P	Максимальная мощность

ВНИМАНИЕ: Информация, приведенная в таблице, предназначена только для ознакомления.

Конфорки Для Приготовления

Большая конфорка для приготовления	Обычная конфорка для приготовления	Маленькая конфорка для приготовления
		
		
• Автоматический подходит для кастрюли. • Распределяет оптимальную мощность. • Обеспечивает отличную теплоотдачу. • Вы можете готовить в больших количествах большие блины, рыбу и т. д.	• Автоматический подходит для кастрюли. • Распределяет оптимальную мощность. • Обеспечивает отличную теплоотдачу. • Подходит для всех видов приготовления пищи.	• Медленное приготовление (соусы, кремы и т. д.) • Подготовка небольших порций или частей на каждого человека.

ВНИМАНИЕ: Информация, приведенная в таблице, предназначена только для ознакомления.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Перед тем, как начать техническое обслуживание или чистку, вначале вытяните из розетки штепсельную вилку, обеспечивающую поступление электричества к плите. Если плита является горячей, подождите, пока она остынет.

2. Не используйте абразивные ткани, распылители или острые предметы при очистке стеклянной столешницы.

3. Очистите отработанные пищевые отходы влажной мыльной тканью. Пыль на поверхности следует очистить влажной тканью.

4. Изменения цвета, которые могут иметь место на поверхности керамического стекла, не влияют на функциональную структуру и постоянство стекла. Причиной изменения цвета является не изменение материала, а сжигание сгоревших остатков на поверхности, износ стеклянной поверхности вызванный использованными кастрюлями и использование непригодных чистящих средств.

5. Для того, чтобы обеспечить долговечность плиты и ее экономичность, необходимо регулярно проводить ее очистку и техническое обслуживание.

6. Для очистки плиты не пользуйтесь такими твердыми приспособлениями, как жесткая щетка, проволочная губка или нож. Не используйте абразивные, царапающие предметы, кислоты или моющие средства.

7. Протрите части плиты мыльной тканью и прополоскайте водой, а затем тщательно обсушите мягкой тканью.

8. Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол. Царапины на стеклянных поверхностях вызывают трещины, поэтому для их очистки не пользуйтесь абразивными чистящими веществами или острыми металлическими скребками.

9. Не очищайте плиту паровыми очистителями.

10. Для чистки плиты никогда не пользуйтесь кислотой, растворителем и керосином и другими горючими веществами.

11. Не мойте какие-либо части плиты в посудомоечной машине.

12. Как можно быстрее очищайте плиту от разлившихся на ее поверхности уксуса, лимонного сока, соли, колы и других кислотных и щелочных веществ.

СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

1. Зоны индукционной варки; автоматически адаптируется к размеру дна кастрюля до определенного размера.

2. Поместите кастрюли в зону приготовления, прежде чем включать нагреватель. Индукционные нагреватели имеют датчик, который обнаруживает кастрюля.

3. Используйте кастрюля с закрытыми крышками, чтобы сократить время приготовления. Когда он начнет кипеть, опустите настройку температуры.

4. Не превышайте количество воды и масла, чтобы сократить время приготовления.

5. Используйте устройство в режиме нагрева, подходящем для приготовления пищи.

ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВКИ

1. Перевозите и транспортируйте только в оригинальной упаковке.

2. Во время загрузки и выгрузки уделяйте максимальное внимание продукту.

3. Убедитесь, что упаковка полностью закрыта во время транспортировки и отгрузки.

4. Защищайте изделие от таких факторов, как влажность, вода, удары и т. д., которые могут повредить упаковку и картон.

5. Примите меры предосторожности, чтобы продукт не был сломан, деформирован и поврежден во время транспортировки в результате внешних факторов, таких как падение, сбой, удар и т. д.

ПРОБЛЕМЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИХ УСТРАНЕНИЮ

Перед тем. как вызвать технический сервис, попробуйте воспользоваться следующими рекомендациями для устранения проблем.

Если устройство не работает;

1. Проверьте безопасными способами наличие электричества в сети.

2. Проверьте предохранители.

3. Проверьте наличие повреждений электрического шнура.

Коды Ошибок Устройства, Причины И Решения

Проблема	Вероятные причины	Что делать
F3 / F4	Сбой датчика температуры бобины индукционной плиты.	Обратитесь к производителю.
F9 / FA	Ошибка датчика температуры IGBT.	Обратитесь к производителю.
E1 / E2	Неправильное напряжение питания.	Проверьте, нормальное ли напряжение питания.
E3	Предупреждение датчика температуры бобины индукционной плиты о высокой температуре.	Обратитесь к производителю.
E5	Предупреждение датчика температуры IGBT о высокой температуре.	Повторно запустите приготовление после того, как кастрюля остынет.

Утилизация бытовой техники



1. Данное изделие не содержит опасных и запрещенных веществ. Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования

2. Данное изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые могут быть переработаны и повторно использованы.
3. Не следует выбрасывать ваше изделие вместе с бытовыми отходами по истечении его срока службы. Необходимо сдать его в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования.

Помогите защитить окружающую среду и природные источники путем переработки отработанных изделий.

УПАКОВКА
Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого материала в соответствии с нашим национальным законодательством. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми и иными отходами, сдавайте их в пункты сбора упаковочных материалов.



В целях безопасности детей перед утилизацией данного изделия необходимо отрезать электрический кабель, чтобы предотвратить его включение.

Страна происхождения - Турция

Изготовитель:

«СЕРСИМ ДАЙАНЫКЛЫ ТЮКЕТИМ МАЛЛАРЫ САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ КОЛЛЕКТИФ ШИРКЕТИ ИБРАХИМ ВЕ МУСТАФА УСТАОГЛУ»,

Юр.адрес: Кайсери Сербест Бёлгеси, Анбар SB Махаллеси, 12 Джадде, Серсим ситеси KSR-125/130, Апартман №17, Меликгази, Кайсери, Турция

Адрес производства: Сербест Бёлге, 12 Джадде №18, Меликгази, Кайсери, Турция

«SERSIM DAYANIKLI TUKETIM MALLARI SANAYI VE TIGARET KOLLEKTIF SIRKETI IBRAHIM VE MUSTAFA USTAOGLU»,

Legal address: Kayseri Serbest Bolgesi, Anbar SB Mahallesi, 12 Cadde, Sersim Sitesi, KSR-125/130, Apartman №17, Melikgazi, Kayseri, Turkiye

Manufacturer's address: Serbest Bolge 12. Cadde No.18, Melikgazi, Kayseri, Turkiye

Импортёр/Организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей:

ООО «СИМРУС» ИНН 7717705825, КПП 771901001, ОГРН 1117746641891

Юридический /фактический адрес: 105318, Москва, Ткацкая ул. д. 5, корп.7, этаж 2

При возникновении гарантийного случая необходимо обращаться в авторизованные сервисные центры. Список авторизованных сервисных центров обслуживания в Вашем городе указан в данном руководстве по эксплуатации. Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели товар.

Получить информацию о сервисном обслуживании в Вашем городе Вы можете по телефонам: 8 (495) 969-02-86, 969-02-87

Срок гарантии - 24 месяца
Срок службы - 10 лет
Дата изготовления – указана на изделии