VÄRD

Инструкция по эксплуатации
Индукционная варочная панель со встроенной вытяжкой
МОДЕЛЬ VHH8462B
ТИП INDTMUH

В изменчивом ритме современной жизни для каждого из нас особое значение приобретает дом. Именно здесь можно по-настоящему отдохнуть, отвлечься от повседневности и заняться чем-либо, что по душе, что приносит вам удовольствие.

Главный принцип, лежащий в основе философии дизайна и функциональности VÄRD, основывается на том, чтобы дать вам больше свободы и лёгкости. Чем меньше времени вы проводите, занимаясь рутинными делами вроде приготовления еды или уборки, тем больше времени остается у вас для себя, семьи, любимого дела или хобби.

Мы в VÄRD постоянно работаем над тем, чтобы наша бытовая техника упрощала вашу жизнь: была надёжной, чтобы вы могли всегда на неё положиться, интуитивно понятной, чтобы вам не приходилось разбираться с меню или настройками, функциональной, чтобы вы всегда могли использовать её так, как хочется вам и именно вам.

VÄRD благодарит вас за оказанное доверие и сделанный выбор. Уверены, что вместе мы сможем сделать ваш дом ещё более комфортным и уютным. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с этой инструкцией до начала установки и эксплуатации вашего нового прибора VÄRD. Мы рекомендуем сохранить инструкцию в надёжном месте, но вы также всегда можете загрузить электронную версию инструкции, посетив www.vard.ru.

Мы будем рады ответить на любые вопросы по использованию бытовой техники VÄRD. Выберите удобный для вас способ связи на сайте vard.ru/contacts, позвоните по телефону 8-800-222-59-95 или напишите на service@vard.ru.

Мы будем благодарны вам за рассказ об опыте покупки и использования нашей техники.

Отсканируйте qr-код камерой вашего телефона или перейдите по ссылке www.vard.ru/review, чтобы открыть форму отзыва.

Оглавление

1. Перевозка и хранение 4
2. Предназначение и использование 5
3. Устранение неисправностей 29
4. Обслуживание и ремонт 32
5. Сведения о приборе 34

1. Перевозка и хранение

Перевозка (транспортировка) прибора должна осуществляться в строгом соответствии с манипуляционными знаками, размещёнными на упаковке прибора. До установки и подключения храните прибор в сухом закрытом помещении. Изготовитель и продавец не несут ответственности за недостатки прибора и/или за последствия его некорректной работы, возникшие из-за его неправильной перевозки (транспортировки) или хранения.

2. Предназначение и использование

Этот прибор предназначен для использования в бытовых и иных подобных условиях:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- в фермерских постройках и клиентами в гостиницах, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в условиях режима пансиона Bed & Breakfast ("проживание плюс завтрак").

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

ВНИМАНИЕ! Если поверхность треснула - отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.

Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться. (только для индукционных панелей)

Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Опасность пожара: Не класть предметы на поверхности для приготовления пищи.

ОСТОРОЖНО! Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару.

Охрана окружающей среды

Упаковку прибора (использованные упаковочные материалы) следует утилизировать, соблюдая требования к раздельному сбору отходов потребления, действующие в вашем регионе и/или населённом пункте. Раздельный сбор отходов потребления способствует их переработке и вторичному использованию, что существенным образом снижает негативное воздействие на окружающую среду.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Строго соблюдайте указания, данные в настоящей инструкции. Изготовитель не несёт какую-либо ответственность за любые проблемы, повреждения или пожары, вызванные несоблюдением указаний, приведенных в настоящей инструкции. Прибор предназначен только для бытового использования, для приготовления пищи и отвода паров, образующихся при варке. Любое другое использование прибора не допускается (например, для обогрева помещений). Изготовитель не несет какой-либо ответственности за неправильное использование или неверные настройки прибора в процессе работы.

- Внимательно прочитайте инструкцию: в ней содержится важная информация по монтажу, использованию и безопасности.
- Не вносите изменения в электрическую схему прибора.
- Перед монтажом прибора убедитесь, что ни один из компонентов не поврежден. В противном случае обратитесь к продавцу и не продолжайте монтаж.

1.Предупреждения

Обратите внимание! Строго соблюдайте следующие инструкции:

- Перед проведением любых работ по монтажу необходимо отключить прибор от электросети.
- Монтаж и техническое обслуживание прибора должны выполняться специалистом с допуском в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Не ремонтируйте и не заменяйте никакие детали прибора, если это не оговорено в руководстве по эксплуатации.
- Прибор должен быть заземлен.
- Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы прибор можно было подключить к источнику питания.
- Для того чтобы монтаж соответствовал действующим нормам безопасности, необходим вводной предохранительный автомат, гарантирующий полное отключение от сети при превышении напряжения категории III, в соответствии с правилами монтажа.
- Не используйте тройники или удлинители.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть постоянно изолированы от пользователя.
- При использовании прибор и его доступные части нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Держите детей подальше от прибора и присматривайте за ними, так как доступные части могут сильно нагреваться при использовании.
- Людям с кардиостимуляторами и активными имплантатами перед использованием индукционной панели необходимо убедиться, что их кардиостимулятор совместим с прибором.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам прибора во время и после использования.
- Во избежание пожара, не допускайте контакта с тканями или любыми другими легковоспламеняющимися материалами до тех пор, пока все компоненты панели не остынут в достаточной степени.
- Не кладите легковоспламеняющиеся материалы на прибор или рядом с ним.
- Перегретые жиры и масла легко воспламеняются. Следите за приготовлением жирной или маслянистой пищи.
- Если на поверхности появились трещины, немедленно выключите прибор, чтобы предотвратить риск поражения электрическим током.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Приготовление пищи с маслом или жиром на устройстве без присмотра может быть опасным и привести к пожару.
- Процесс приготовления должен проходить под наблюдением. Непродолжительный процесс приготовления должен постоянно контролироваться.
- НИКОГДА не пытайтесь тушить пожар водой. Вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или одеялом. Опасность возгорания: не ставьте предметы на варочные поверхности.
- Не используйте пароочистители, это может привести к поражению электрическим током.

- Не кладите на прибор металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки, так как они могут нагреваться.
- Перед подключением прибора к электрической сети: проверьте шильдик (на нижней части прибора), чтобы убедиться, что напряжение и мощность соответствуют сети, и что розетка подходит. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.

Важно:

- После использования выключите панель и не ориентируйтесь на автоматическое определение посуды.
- Не допускайте выкипания жидкостей, поэтому при кипячении или нагревании убавляйте огонь.
- Не оставляйте нагревательные элементы включенными, если кастрюли и посуда пусты или при их отсутствии на панели.
- По окончании приготовления выключите соответствующую панель.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи и не ставьте на панель продукты, упакованные в алюминий. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый ущерб вашему прибору.
- Никогда не нагревайте консервы или банки с продуктами, не открыв их, поскольку они могут взорваться!
- Это предупреждение относится и ко всем другим типам панелей.
- Высокие уровни мощности, такие как у функции ускоренного нагрева, не следует использовать для нагрева некоторых жидкостей, например, масла для жарки. Чрезмерный нагрев может быть опасен. В таких случаях мы рекомендуем использовать более низкий уровень мощности.
- Контейнеры следует ставить непосредственно на панель, располагая в центре. Ни в коем случае не помещайте никакие другие предметы между посудой и панелью
- Если температура становится высокой, прибор автоматически понижает мощность зон приготовления.
- Перед выполнением любых работ по чистке или техническому обслуживанию отключите прибор от сети питания, вынув вилку или выключив автомат панели. При выполнении всех операций по монтажу и техническому обслуживанию надевайте защитные перчатки. Прибор может использоваться детьми старше восьми лет, а также людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими опыта или необходимых знаний при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж о том, как безопасно использовать прибор, и понимают присущие ему опасности. Дети должны находиться под присмотром, вне контакта с прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без надлежащего присмотра. Помещение должно хорошо проветриваться, если прибор используется одновременно с другими приборами, работающими на газу или другом топливе. Прибор необходимо регулярно чистить как внутри, так и снаружи (НЕ МЕНЕЕ ОДНОГО РАЗА В МЕСЯЦ) в строгом соответствии с инструкциями по техническому обслуживанию. Несоблюдение правил чистки прибора, замены и чистки фильтров может привести к пожару. Ни в коем случае не следует готовить пищу на огне. Использование открытого пламени может повредить фильтры и вызвать пожар, поэтому его следует избегать при любых обстоятельствах. При жарке необходимо соблюдать особую осторожность, чтобы масло не перегрелось и не загорелось.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- При включении панели доступные части прибора могут нагреваться.
- **Обратите внимание!** Не подключайте прибор к электросети до тех пор, пока не будет полностью завершен монтаж. Необходимо строго следовать предписаниям местных властей в отношении технических мер и мер безопасности по удалению паров.
- Вытяжной воздух не должен подаваться по каналам, для удаления паров, образующихся при сгорании газа или других видов устройств для сжигания. Никогда не используйте прибор без правильно установленной решетки! Для монтажа используйте только крепежные винты, поставляемые вместе с прибором, или, если их нет в комплекте, приобретите подходящие винты.
- Если прибор используется вместе с другими приборами, работающими от неэлектрической энергии, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па (4 x 10•5 бар).

Настоящую инструкцию необходимо хранить для использования в любое время. При продаже, передаче или перемещении она должна быть в комплекте с прибором.

2. Использование

Использование панели

Система индукционного нагрева использует физический принцип магнитной индукции для прямой передачи энергии от генератора к кастрюле.

Преимущества:

По сравнению с электрическими панелями, ваша индукционная панель:
- **Безопаснее:** более низкая температура на поверхности стекла.
- **Быстрее:** меньшее время разогрева пищи.
- **Точнее:** панель мгновенно реагирует на ваши команды.
- **Эффективнее:** 90 % поглощенной энергии преобразуется в тепло. Кроме того, как только кастрюля снимается с панели, передача тепла немедленно прекращается, что позволяет избежать ненужных затрат энергии.

2.1 Посуда для приготовления пищи

Используйте только посуду, помеченную символом:
чтобы избежать царапин, не используйте:
- посуду с недостаточно ровным дном.
- металлические кастрюли с эмалированным дном.
- посуду с шероховатым дном, во избежание царапин на поверхности панели.
- не ставьте горячие кастрюли и посуду на поверхность панели управления.

2.1.1 Имеющаяся посуда

Индукция генерирует тепло за счет использования магнетизма. Поэтому посуда должна быть изготовлены из магнитного материала, например, железа. Чтобы определить, подходит ли посуда, проверьте ее материал с помощью магнита. Если посуда не реагирует на магнит, она не подходит для приготовления пищи на индукционной панели.

2.1.2 Рекомендуемые диаметры дна посуды

ВАЖНО: Если размер посуды выбран неверно, зоны приготовления не активируются.
Подробную информацию о минимальном диаметре посуды, которую необходимо использовать для каждой зоны, см. в иллюстрированной части настоящей инструкции.

2.2 Энергосбережение

Рекомендации для достижения наилучших результатов:
- Используйте кастрюли и посуду с диаметром дна, равным диаметру зоны приготовления.
- Используйте только кастрюли и посуду с плоским дном.
- Во время приготовления пищи по возможности не снимайте крышку с кастрюли.
- Готовьте овощи, картофель и т.д. в минимальном количестве воды, чтобы сократить время приготовления.
- Используйте скороварку, так как она еще больше сокращает потребление энергии и время приготовления.
- Установите кастрюлю по центру зоны приготовления, указанной на панели.

Использование функции вытяжки

Функция вытяжки может использоваться в двух вариантах: как внешняя система вытяжки и удаления воздуха или как фильтр с внутренней рециркуляцией. Внешняя система вытяжки и удаления воздуха удаляет дым, пар и кухонные запахи наружу, а внутренняя рециркуляция

фильтрует эти элементы и возвращает очищенный воздух обратно в помещение.

Вариант с вытяжкой

Пары выводятся наружу с помощью ряда труб (продаются отдельно), прикрепленных к входящему в комплект соединительному фланцу. Диаметр выхлопных труб должен соответствовать диаметру соединительного кольца: для прямоугольных выходов - 222 x 89 мм, для круглых выходов - Ø 150 мм(*).

Дополнительную информацию об использовании варианта с удалением воздуха см. на соответствующей странице иллюстрированного раздела инструкции. При подключении прибора к настенным вытяжным трубам и отверстиям убедитесь, что их диаметр соответствует диаметру выходного канала (соединительного фланца). Использование труб и отверстий меньшего диаметра может снизить эффективность работы вытяжки и повысить уровень шума. Для достижения наилучших результатов делайте воздуховод как можно короче, с минимальным количеством изгибов (максимальный угол: 90°) и избегайте резких изменений диаметра воздуховода.

3. Монтаж

- Электрический и механический монтаж должны выполнять квалифицированные специалисты. Этот электрический прибор предназначен для монтажа в столешницу толщиной от 2 до 6 см при монтаже сверху или от 2.5 до 6 см при монтаже заподлицо. При монтаже панели соблюдайте минимальное расстояние 5 см спереди, 4 см по бокам и 50 см от верхних настенных приборов. Примечание: Рекомендуемые расстояния приведены только в качестве примера. При планировании кухни следуйте рекомендациям изготовителя кухни.

3.1 Подключение к электрической сети

Чтобы подключить панель к электросети, выполните следующие действия

- Извлеките панель из упаковки и разместите ее на ровной поверхности.
- Подключите кабель питания к панели.
- Подключите другой конец кабеля питания к электросети.
- Убедитесь, что электрическое подключение надежно и соответствует местным нормам электроснабжения.

- Отключите прибор от электросети.
- Монтаж должен выполняться специалистом с допуском, знающим действующие правила монтажа и безопасности.
- Изготовитель снимает с себя любую ответственность перед людьми, животными или имуществом в случае несоблюдения рекомендаций, приведенных в этой главе.
- Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы панель можно было извлечь из столешницы.
- Убедитесь, что электрическое подключение надежно и соответствует местным нормам электроснабжения.
- Не используйте удлинители.
- Заземленный кабель питания должен быть на 2 см длиннее остальных кабелей.
- Если кабель питания не входит в комплект поставки электрического прибора, используйте кабель с минимальным диаметром жил 2.5 мм2 при мощности до 7200 Вт, для более высокой мощности диаметр должен составлять 4 мм2.
- Температура на всем протяжении кабеля не должна превосходить комнатную температуру более, чем на 50°C.
- Прибор предназначен для постоянного подключения к электросети.
- **Обратите внимание!** Перед повторным подключением схемы к электросети убедитесь, что она работает правильно, при этом всегда проверяйте правильность монтажа кабеля питания.
- **Обратите внимание!** Замену соединительного кабеля должна производить авторизованная изготовителем сервисная служба или иной специалист с необходимой квалификацией и

достаточным опытом.

3.2 Монтаж

Перед началом монтажа:

- После распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке, а в случае возникновения проблем перед монтажом обратитесь к продавцу или в службу поддержки клиентов.
- Убедитесь, что прибор по размеру подходит к месту монтажа.
- Проверьте наличие аксессуаров (например, пакетиков с винтами, уплотнителя и т.д.) внутри упаковки (помещены туда для транспортировки). При наличии извлеките и храните их в безопасном месте.
- Также убедитесь, что рядом с местом монтажа есть розетка.

Подготовка столешницы к монтажу:

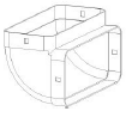
- Прибор нельзя устанавливать над холодильными приборами, посудомоечными машинами, обогревателями, духовками, стиральными и сушильными машинами.
- Перед монтажом панели сделайте вырезы в столешнице и тщательно удалите стружку и опилки.
- **для оптимизации монтажа фильтра рекомендуется вырезать в основании прорезь для монтажа решетки ВАЖНО:** используйте однокомпонентный клей-герметик (S), выдерживающий температуру до 250°; перед монтажом тщательно очистите склеиваемые поверхности и удалите все вещества, которые могут нарушить адгезию (например, антиадгезионные агенты, консерванты, жиры, масла, пыль, следы старых клеев и т.д.). Клей должен быть равномерно распределен по всей внешней стороне рамы. После наклеивания оставьте клей сохнуть примерно на 24 часа.

Внимание! Несоблюдение правил монтажа винтов и крепежных элементов в соответствии с настоящими инструкциями может привести к поражению электрическим током.

Примечание: для правильного монтажа прибора рекомендуется заклеить трубы клейкой лентой со следующими характеристиками:

- мягкая эластичная ПВХ-пленка с клеем на акриловой основе.
- соответствует нормам DIN EN 60454.
- огнестойкость.
- отличная износостойкость.
- устойчивы к колебаниям температуры.
- можно использовать при низких температурах.

СПИСОК АКСЕССУАРОВ

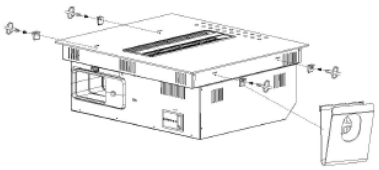
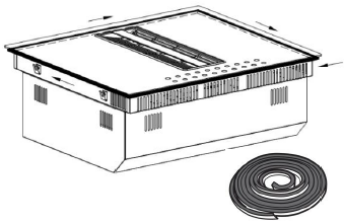
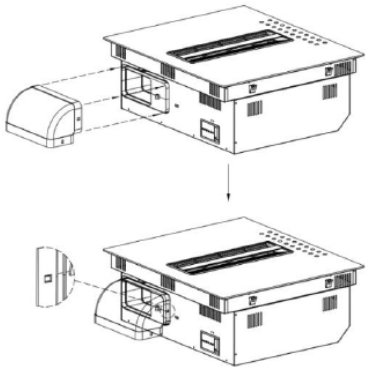
№	Название	Диаграмма	Количество
1	Винт ST 4x5		4 шт
2	Монтажный кронштейн		4 шт
3	Уплотнитель		1шт (Модель VHH6472B 2шт (Модель VHH8462B
4	Решетка воздухозаборника		1 шт
5	Прямоугольный вентиляционный канал		2 шт
6	Алюминиевая наклейка		5 шт
7	Отвод		2шт
8	Выходной канал (по умолчанию соединен с углеродным фильтром)		1 шт
9	Угольный фильтр (опционально)		1 шт

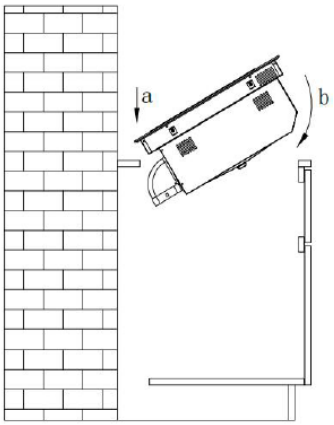
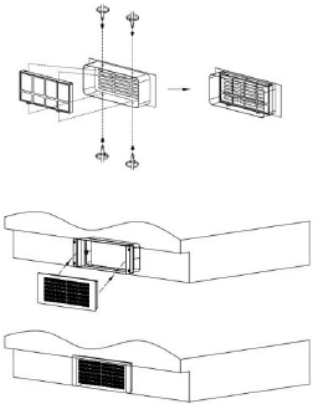
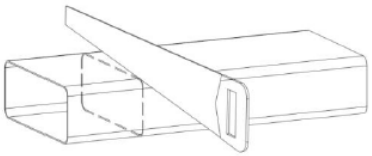
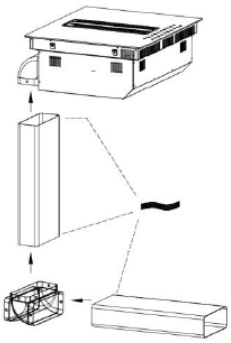
Установка и подключение

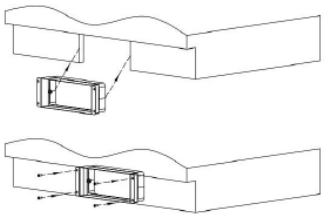
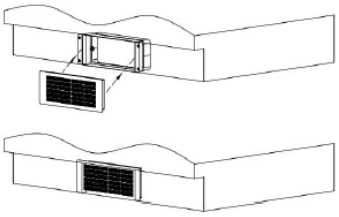
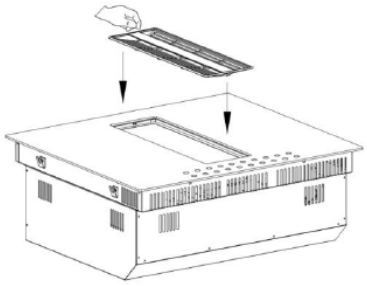
Для установки и подключения рекомендуем обращаться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами других специалистов с необходимой и достаточной квалификацией или сделать это самостоятельно (за исключением случаев, когда эта инструкция содержит запрет таких действий), воспользовавшись рекомендациями, содержащимися в соответствующем разделе инструкции, однако в этом случае изготовитель и продавец не несут ответственности за недостатки прибора или за последствия его некорректной работы, возникшие из-за его неправильной установки или подключения.

Необходимо обеспечить возможность отключения прибора от питания после его монтажа с помощью доступной вилки или с помощью выключателя, встроенного в стационарную проводку в соответствии с правилами устройства электроустановок.

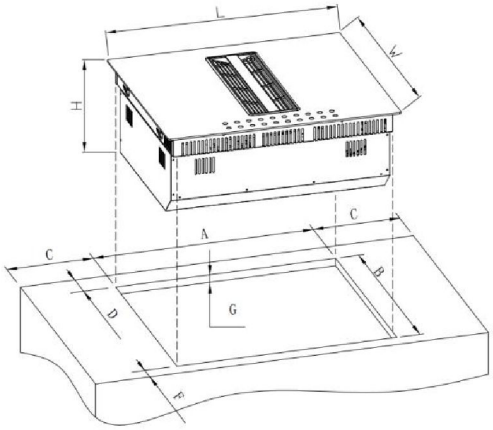
МОНТАЖ ПРИБОРА

Шаг 1: Прикрутите монтажные кронштейны к низу корпуса.	**Шаг 2:** Наклейте уплотнитель по краям керамического стекла.
	
Шаг 3: Закрепите отвод.	
	

Шаг 4: Установите прибор в столешницу.	**Шаг 5:** Установите угольный фильтр перед выходным каналом.
	
Шаг 6: Обрежьте трубу воздуховода, если длина не подходит.	**Шаг 7:** Установите трубу воздуховода и закрепите ее уплотнительной лентой.
	

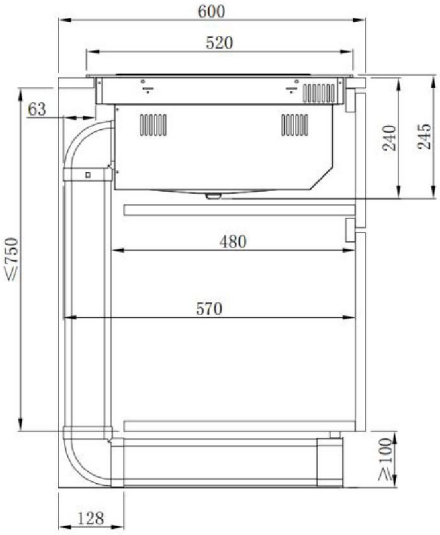
Шаг 8: Установите выходной канал в нижней части столешницы, закрепите винтами.	**Шаг 8:** Установите углеродный фильтр перед выходным каналом
	
Шаг 9: Установите решетку.	Готово.
	

ГАБАРИТЫ УСТАНОВКИ



L(мм)	W(мм)	H(мм)	A(мм)	B(мм)	C(мм)	D(мм)	F(мм)	G(мм)
830	520	245	800	490	≥50	≥70	≥50	15-25

Размеры столешницы и вентиляционного канала



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение данной панели к электросети должно осуществляться только специалистом с допуском.

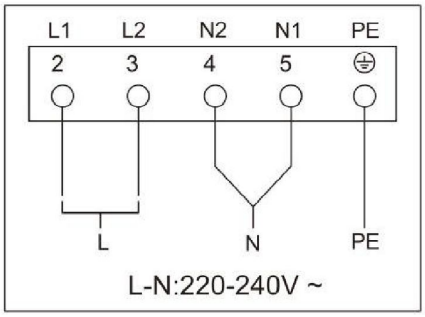
Перед подключением панели к электросети убедитесь, что:

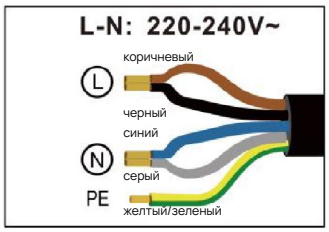
1. бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой панелью.
2. напряжение соответствует значению, указанному на шильдике
3. секции кабеля питания выдерживают нагрузку, указанную на шильдике.

Для подключения панели к электросети не используйте адаптеры, переходники или разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию. Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура не превышала 75°C в любой точке.

Уточните у электрика, подходит ли бытовая электропроводка без внесения в нее изменений. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.

Подключение электропитания должно осуществляться согласно требованиям соответствующего стандарта. Способ подключения показан ниже.





- Если кабель поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев эту операцию должен выполнять специалист сервисного центра с помощью специальных инструментов.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить вводной автомат.
- Установщик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует нормам безопасности.
- Кабель нельзя сгибать или сжимать.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только специалистом с допуском.

ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

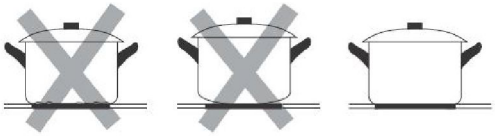
Посуда для индукционных панелей

Посуда для индукционных зон приготовления должна быть изготовлена из металла и обладать магнитными свойствами. Основание должно быть достаточно большим.
Используйте только кастрюли с дном, подходящим для варки на индукционной панели.
Так можно определить пригодность кастрюли:

Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Стальные эмалированные кастрюли с толстым дном	Кастрюли из меди, нержавеющей стали, алюминия, жаропрочного стекла, дерева, керамики и обожженной глины
Чугунные кастрюли с эмалированным дном	
Кастрюли из многослойной нержавеющей стали, ферритной стали или особого алюминиевого сплава	

Проведите магнитный тест, описанный ниже, или убедитесь, что на кастрюле есть символ пригодности для приготовления пищи с использованием индукционного тока.

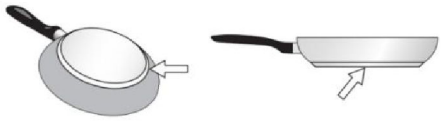
Никогда не используйте посуду с неправильной формой дна. Полое или округлое основание может помешать работе защиты от перегрева, в результате чего прибор станет слишком горячим. Это может привести к тому, что стеклянная крышка треснет, а дно посуды расплавится. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате использования неподходящих посуды или сухого кипячения.



Если дно посуды ферромагнитно лишь частично, нагреваться будет только та область, которая ферромагнитна. Это может привести к неравномерному распределению тепла. Неферромагнитная зона может не нагреться до температуры, достаточной для приготовления пищи.

Ферромагнитная зона также уменьшается, если материал, из которого изготовлено дно посуды, содержит, например, алюминий. Это может означать, что посуда недостаточно нагреется или вообще не будет распознана.

Материалы, из которых изготовлено дно посуды, могут повлиять на результат варки. Использование кастрюль и посуды из материалов, равномерно распределяющих тепло, например, посуды из нержавеющей стали с трехслойным дном, экономит время и энергию.
Используйте посуду с плоским дном. Если дно посуды неровное, это может ухудшить подачу тепла.



Испытание магнитом:

Поднесите магнит к дну посуды. Если он притягивается, вы можете использовать посуду на индукционной панели.

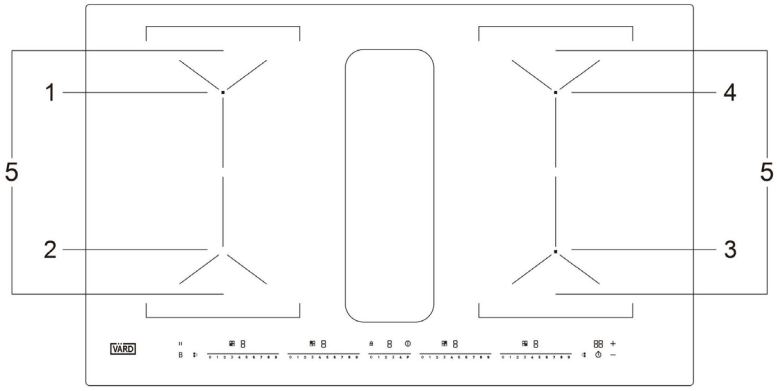
Примечание:

При использовании посуды для индукционных панелей некоторых изготовителей могут возникать шумы, обусловленные конструкцией этой посуды. Будьте осторожны при использовании посуды для кипячения, так как кипящая вода может незаметно высохнуть, что приведет к повреждению кастрюли и панели, за что мы не несем ответственности.

Размеры посуды

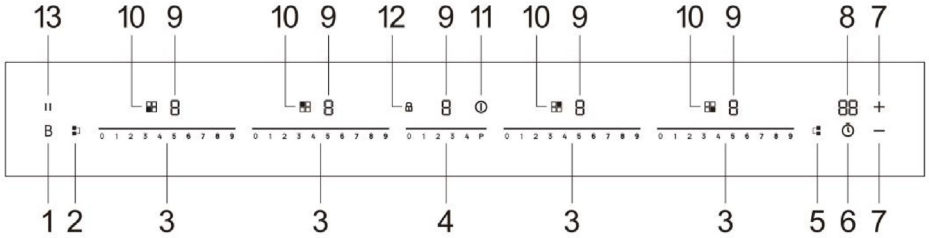
Для достижения хорошего результата приготовления ферромагнитная зона на дне посуды должна соответствовать размеру электрической панели. Если электрическая панель не определяет предмет посуды, попробуйте поставить его на другую электрическую панель меньшего диаметра.

Зона приготовления	Минимальный диаметр посуды
Ø 160 мм	Ø 120 мм
Ø 180 мм	Ø 140 мм
Ø 210 мм	Ø 180 мм
Ø 280 мм	Ø 220 мм
190x180	140 мм
180x380	240 мм



1. 1800 ВТ/2200 ВТ
2. 1800 ВТ/2200 ВТ
3. 1800 ВТ/2200 ВТ
4. 1800 ВТ/2200 ВТ
5. Настраиваемая зона:: 3000/3500 Вт

Панель управления:



1	Интенсивный режим	2	Левая клавиша настраиваемой зоны Bridge
3	Выбор уровня мощности нагрева	4	Настройка уровня мощности вытяжки
5	Правая клавиша настраиваемой зоны Bridge	6	Функция таймера
7	Настройка таймера	8	Индикация таймера
9	Индикация уровня мощности	10	Выбор зоны приготовления
11	ВКЛ/ВЫКЛ	12	Замок для защиты от доступа детей
13	Пауза		

Использование вытяжки

1. **РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ:** После включения питания зуммер подает один звуковой сигнал, и вытяжка переходит в режим ожидания. Если в течение 60 секунд не будет произведено ни одного действия, все дисплеи полностью погаснут, и вытяжка автоматически выключится. В любой момент вы можете снова активировать вытяжку, нажав кнопку ⏻
2. **НАСТРОЙКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ:** Вы можете напрямую выбрать уровень мощности, провести по кнопке до нужного уровня 0 1 2 3 4 P
3. **ИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ:** сдвиньте кнопку P
   вытяжка перейдет непосредственно в ИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ. Обратите внимание, что интенсивный режим устанавливается только на 10 минут, после чего он автоматически переходит на уровень 4.
4. **ВЫКЛЮЧЕНИЕ И ОТЛОЖЕННОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ:** Сдвиньте кнопку 0 1 2 3 4 P, чтобы выключить вытяжку (P→4→3→2→1→0→выключить). Режим отложенного отключения может длиться только 5 минут. Через 5 минут вытяжка автоматически выключится. В режиме отложенного выключения вы можете сдвинуть кнопку 0 1 2 3 4 P, чтобы выключить вытяжку, или 0, чтобы включить вытяжку на уровне 1.

5. **АВТОМАТ-ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ:** Между вытяжкой варочной панели и индукционной панелью установлен автомат-выключатель. Когда вытяжка находится в режиме выключения или отложенного выключения, то при работе индукционной панели вытяжка автоматически включится на уровне 1. При выключении индукционной панели вытяжка автоматически перейдет в режим отложенного отключения.

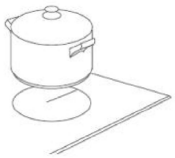
Использование панели

НАЧАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

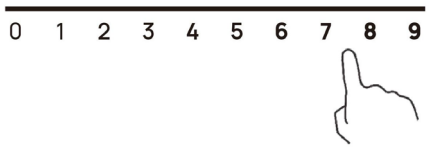
- После включения зуммер подаст один звуковой сигнал, все индикаторы HOB загорятся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая на переход панели в режим ожидания.

1. Коснитесь переключателя ВКЛ/ВЫКЛ ⏻.

2. Установите подходящий посуду на зону приготовления, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.



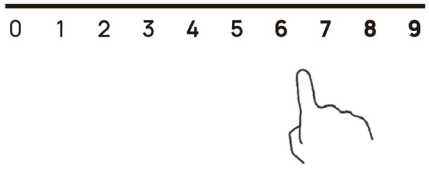
3. Проведите по панели управления той зоны, которую вы хотите активировать, и выберите нужный уровень мощности.



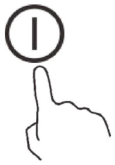
- Если в течение 1 минуты вы не выберете настройку нагрева, индукционная панель автоматически отключится.
- Вам придется снова начать с шага 1.
- Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.

Когда вы закончите приготовление пищи

1. Проведите по панели управления той зоны, которую вы хотите выключить, и выберите уровень мощности 0.



2. Выключите всю панель, коснувшись регулятора ВКЛ/ВЫКЛ.



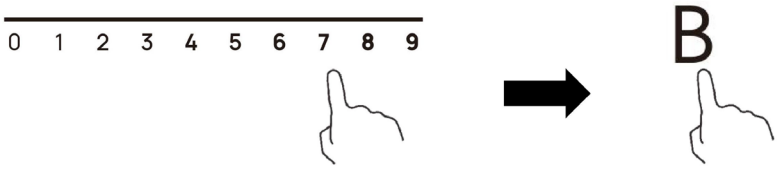
3. Остерегайтесь горячих поверхностей

Символ «H» означает, что зона приготовления слишком горячая, чтобы ее касаться. Он погаснет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Это также может использоваться как функция экономии энергии, и если вы хотите разогреть еще один посуду, используйте еще горячую электрическую панель.

Использование функции ускоренного нагрева

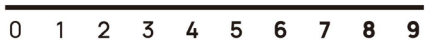
Активируйте функцию ускоренного нагрева

1. Прикоснитесь к ползунку управления зоной приготовления, и индикатор рядом с ползунком начнет мигать. Нажмите кнопку ускорителя, чтобы активировать функцию ускоренного нагрева.



Отмена функции ускоренного нагрева

1. Выбрать зону с функцией ускоренного нагрева, коснувшись выбора зоны приготовления или соответствующего ползункового регулятора.
2. Нажмите кнопку выбора уровня мощности и выберите уровень, который вы хотите установить.



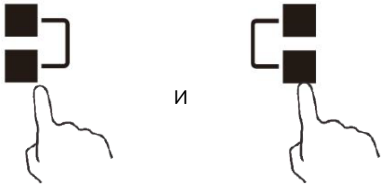
- Функция ускоренного нагрева может действовать только в течение 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на уровень 9.

Использование функции настраиваемой зоны Bridge (не для всех моделей)

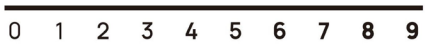
1. Выбрать левую кнопку настраиваемой зоны Bridge, цифровой индикатор начнет мигать и на дисплее появится «=», коснитесь управляющего ползунка, чтобы изменить уровень мощности.
2. Отмените функцию настраиваемой зоны Bridge длительным нажатием левой кнопки настраиваемой зоны в течение 3 секунд.

Активируйте настраиваемую зону Bridge

1. Нажмите кнопку выбора настраиваемой зоны Bridge, на дисплее появится «=» и уровень мощности 5.



2. Коснитесь кнопки выбора уровня мощности, чтобы выбрать нужный уровень.



Отмена настраиваемой зоны Bridge

1. Коснитесь одной из зон приготовления. Индикация «=» примет вид «-» или «5». Теперь режим настраиваемой зоны Bridge отменен.
2. Выбрать уровень мощности отдельной зоны, которую вы хотите настроить.

Использование функции паузы

1. Выбрать кнопку «Пауза», все зоны нагрева отключатся. На всех индикаторах зон отображается II.

2. При повторном нажатии кнопки «Пауза» II все зоны нагрева будут возвращены к исходным настройкам.

- Функция доступна, если работает одна или несколько зон нагрева.
- Если вы не отмените режим остановки работы в течение 30 минут, индукционная панель автоматически отключится.

Блокировка органов управления

- Во избежание непреднамеренного использования (например, случайное включение зон приготовления детьми), вы можете заблокировать элементы управления.
- При блокировке все элементы управления, кроме регулятора ВКЛ/ВЫКЛ, не работают.

Чтобы заблокировать элементы управления

Коснитесь кнопки управления замка защиты от доступа детей. На индикаторе таймера появится надпись «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку управления замка защиты от доступа детей в течение 3 секунд.
3. Теперь вы можете начать пользоваться своей панелью.

Когда прибор находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ и выбора скорости вытяжки варочной панели. В экстренной ситуации вы можете выключить панель кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ, но перед выполнением дальнейших операций с панелью необходимо разблокировать прибор.

Предупреждение об остаточном тепле

Если панель проработала некоторое время, в ней остается тепло. Буква «H» появляется, как предупреждение, что нужно избегать касания её горячих поверхностей.

Автоматическое выключение

Панель оснащена функцией автоматического выключения. Это происходит, когда вы забываете выключить зону приготовления. Время выключения по умолчанию приведено в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер работы по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя разными способами:

- Вы можете использовать его как звуковой таймер. В этом случае таймер не выключит ни одну из зон приготовления по истечении установленного времени.
- Вы можете использовать его как таймер выключения одной или несколько зон приготовления по истечении времени.
- Таймер можно установить на 99 минут.

Использование в качестве звукового таймера

1. Убедитесь, что панель включена. При этом кнопка выбора зоны не активирована (индикатор зоны '.' не мигает).
Примечание: Звуковой таймер можно установить до или после завершения настройки мощности зоны приготовления.

2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера появится мигающая цифра «30». По умолчанию установлено значение 30 мин.

3. Установите время, коснувшись кнопки «-» или «+». Короткое нажатие для настройки 1 мин и длинное нажатие для настройки 10 мин.

4. Когда время будет установлено, сразу же начнется обратный отсчет. Дисплей показывает оставшееся время.

5. Зуммер будет подавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «–», когда время настройки будет завершено.

Использование таймера для отключения одной или нескольких зон приготовления

1. Коснитесь регулятора мощности нагрева, для которой вы хотите установить таймер.

2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера появится мигающая цифра «30». По умолчанию установлено значение 30 мин.
3. Установите время, коснувшись кнопки «-» или «+». Короткое нажатие для настройки 1 мин и длинное нажатие для настройки 10 мин.
4. Когда время будет установлено, сразу же начнется обратный отсчет. Дисплей показывает оставшееся время.

ПРИМЕЧАНИЕ: В правом нижнем углу индикатора уровня мощности появится белая точка, указывающая на то, что выбрана зона.

5. По истечении таймера приготовления соответствующая зона приготовления автоматически отключается.

Примечание: Другие зоны приготовления продолжат работать, если они были включены ранее.

Если таймер установлен более чем на одну зону:

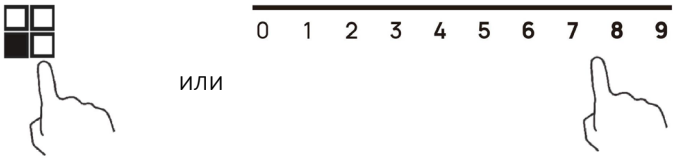
1. При монтаже таймера для нескольких зон приготовления белые точки указывают на соответствующие зоны приготовления. На дисплее таймера отображается мин. таймер. Точка соответствующей зоны мигает.
2. По истечении обратного отсчета на таймере, соответствующая зона отключится. Затем на дисплее отобразится новое значение мин. таймера, а точка соответствующей зоны начнет

мигать.

Примечание: Коснитесь регулятора мощности нагрева, на индикаторе таймера отобразится соответствующий таймер.

Отмена таймера

1. Коснитесь регулятора мощности нагрева, для которой вы хотите отменить таймер.



2. При нажатии на кнопку таймера индикатор начнет мигать.
3. При нажатии на кнопку « », чтобы установить таймер на «00», таймер будет отменен.

Настройки мощности

Мощность нагрева зон приготовления может быть установлена на разных уровнях. В таблице вы найдете примеры использования каждой настройки.

Настройка нагрева	Назначение
1-2	• деликатный разогрев небольших объемов пищи • плавление шоколада, масла и чувствительных к горению продуктов • медленное кипячение • медленный разогрев
3-4	• повторный нагрев • быстрое кипячение • приготовление риса
5-6	• блины
7-8	• пассировка • приготовление макарон
9	• жарка с перемешиванием • подрумянивание • доведение супа до кипения • кипящая вода

ЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой выключите панель и дайте ей остыть.
- Не используйте пароочистители или очистители высокого давления для чистки панели, так как это может привести к поражению электрическим током.
- При очистке убедитесь, что датчик включения/выключения вы протираете без нажима. В противном случае панель может быть случайно включена!

Стеклокерамическая панель

Важно! Никогда не используйте агрессивные чистящие средства, такие как активные обезжириватели, абразивные средства для чистки кастрюль, средства для удаления ржавчины и пятен и т.д.

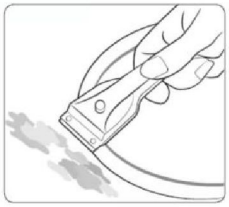
Очистка после использования

Всегда чистите всю панель после загрязнения. Рекомендуется делать это при каждом использовании панели. Для чистки используйте влажную ткань и немного моющего средства.

Затем вытрите панель чистой сухой тканью, чтобы на ее поверхности не осталось очищающих средств.

Еженедельная чистка

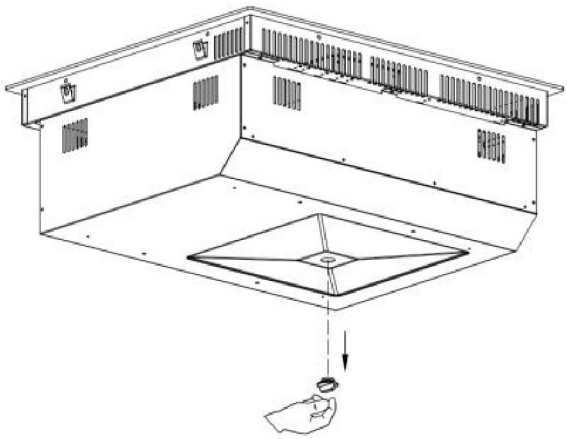
Раз в неделю тщательно чистите всю панель с помощью промышленных средств для чистки стеклокерамики. Внимательно следуйте инструкциям изготовителя. После нанесения чистящее средство покрывает панель защитной пленкой, устойчивой к воде и грязи. Все загрязнения остаются на пленке и легко удаляются. Затем протрите панель насухо чистой тканью. Убедитесь, что на поверхности панели не осталось чистящего средства, так как при нагревании оно вступит в агрессивную реакцию и нарушит структуру поверхности.
Особые загрязнения, сильные загрязнения и пятна (известковый налет и блестящие, перламутровые пятна) лучше всего удалять, когда панель еще слегка теплая. Для чистки панели используйте промышленные чистящие средства. Сначала намочите следы варочных отходов влажной тряпкой, а затем удалите остатки загрязнений специальным скребком для стеклокерамических панелей. Затем снова очистите панель.



Жженый сахар и расплавленный пластик необходимо сразу же, пока они еще горячие, удалить скребком. Затем снова очистите панель.

Загрязнения, которые могут попасть на панель, когда вы чистите картофель или убираете салат, могут поцарапать поверхность панели при перемещении кастрюль. Убедитесь, что на панели не осталось загрязнений. Изменение цвета панели не повлияет на функциональность и стабильность стеклокерамического материала. Эти изменения цвета - не изменения в материале, а остатки пищи, которые не были удалены и въелись в поверхность.
Блестящие пятна появляются, когда дно посуды трется о поверхность панели, особенно если используется посуда с алюминиевым дном или неподходящие чистящие средства. Их трудно удалить с помощью стандартных чистящих средств. Возможно, придется повторить процесс чистки несколько раз. Со временем декор стирается, и появляются темные пятна вследствие использования агрессивных чистящих средств и посуды с неподходящим дном.

Если в прибор случайно попало большое количество жидкости, снимите силиконовую пробку на нижней части корпуса, чтобы слить жидкость.



3. Устранение неисправностей

ИНДИКАЦИЯ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Возможная причина	Устранение
U	Нет посуды	Пожалуйста, поставьте подходящую кастрюлю на зону нагрева. Если она по-прежнему не работает, обратитесь в сервисный центр.
E1	Ненормальное напряжение питания (ниже 170 В).	Пожалуйста, проверьте, исправно ли электропитание. Включение после подачи питания происходит нормально.
E2	Аномальное напряжение питания (выше 270 В).	Пожалуйста, проверьте, исправно ли электропитание. Включение после подачи питания происходит нормально.
E3/E5/E7	Неисправность датчика температуры катушки индуктивности	Обратитесь в сервисный центр.
E4/E6	Неисправность датчика температуры БТИЗ	Обратитесь в сервисный центр.
Er	Связь между основной платой и платой дисплея нарушена	Обратитесь в сервисный центр.
Et	Защита от переполнения	Пожалуйста, удалите воду с панели управления и снова включите панель.

ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При любых неисправностях во время эксплуатации, пожалуйста, проверьте следующую таблицу, прежде чем обращаться в сервис. Ниже приведены некоторые распространенные неисправности и необходимые проверки.

Неисправность	**Возможные причины**	**Устранение**
Панель не может быть включена.	Нет электропитания.	Убедитесь, что панель подключена к электросети и включена. Проверьте, нет ли в вашем доме или районе перебоев с электричеством. Если вы все проверили, а проблема не исчезла, вызовите квалифицированного специалиста.
Сенсорные элементы управления не реагируют на нажатия.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. Инструкции см. в разделе «УПРАВЛЕНИЕ ПАНЕЛЬЮ С ПОМОЩЬЮ СЕНСОРНЫХ КНОПОК».
Сенсорные элементы управления сложны в управлении.	На элементах управления небольшая пленка воды, или вы касаетесь элементов управления кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, а вы касаетесь элементов управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано.	Посуда имеет грубо обработанные края. Использование абразивных металлических мочалок или неподходящих чистящих средств.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор правильной посуды». См. раздел «Уход и чистка».

Некоторые посуду издают треск или щелкающие звуки.	Это может быть связано с конструкцией вашей посуды (разные металлические слои по-разному реагируют на процесс).	Это нормальное явление для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная панель издает негромкий гул при работе на сильном огне.	Это связано с технологией индукционного приготовления.	Это нормально, но шум должен затихнуть или полностью исчезнуть при уменьшении температуры нагрева.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной панели.	Вентилятор охлаждения, встроенный в вашу индукционную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную панель.	Это нормально и не требует никаких действий. Не отключайте питание индукционной панели от сети во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается	Индукционная панель не может обнаружить посуду, поскольку он не подходит для варки на индукционной панели. Индукционная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для зоны приготовления или расположен на ней не по центру.	Используйте посуду, подходящую для варки на индукционной панели. См. раздел «Выбор правильной посуды». Установите посуду по центру и убедитесь, что его дно соответствует размеру зоны приготовления.
Индукционная панель или зона приготовления неожиданно отключилась, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередуется с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите буквы и цифры ошибки, отключите питание индукционной панели от сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.
После подключения питания и нажатия кнопки «Питание» прибор не отвечает.	Неисправность источника питания?	Дождитесь возобновления подачи питания
	Перегорел предохранитель или сработал автоматический выключатель?	Тщательно проверьте первопричины. Если проблему не удается устранить, обратитесь в наш сервис для проверки и ремонта.
	Надежно ли подключен штекер?	
При обычном использовании нагрев прерывается, и раздается звуковой сигнал.	Несовместимая посуда или отсутствие посуды?	Замените посуду, используйте подходящую для индукционной панели.
	Посуда установлена не по центру зоны нагрева.	Поместите посуду в центр указанной зоны нагрева.
	Посуда нагревается, но постоянно снимается?	Поместите посуду в зону нагрева.

Не работает во время нагрева	Посуда пуста или температура слишком высокая?	Проверьте, не используется ли прибор не по назначению
	Воздухозаборник/вытяжное отверстие засорились или на них скопилась грязь?	Очистите воздухозаборник/вытяжное отверстие. Подождите, пока прибор остынет, затем снова включите его.
	Панель работает в течение 2 часов без перерыва?	Сброс режимов приготовления или использование функции таймера

Если вышеуказанные способы устранения неисправности не помогают, немедленно отключите прибор от сети и обратитесь в сервис для проверки и ремонта. Запишите код ошибки и сообщите его в сервис. Во избежание опасности и повреждения прибора, не разбирайте и не ремонтируйте его самостоятельно.

4. Обслуживание и ремонт

Гарантийный срок составляет 36 (тридцать шесть) месяцев со дня продажи (передачи) прибора потребителю (или со дня изготовления, когда день продажи (передачи) установить невозможно).

Условия гарантийного обслуживания

Использование прибора потребителем признаётся его согласием с изложенными ниже условиями.

При обнаружении в течение гарантийного срока в приобретённом приборе недостатков, кроме возникших после передачи товара потребителю вследствие нарушения правил транспортировки, хранения, установки, подключения или эксплуатации, а также действий третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы, изготовитель обязуется удовлетворить требования потребителя в соответствии с законодательством о защите прав потребителей с учётом следующих условий:

- Гарантия распространяется только на приборы, использующиеся в личных, семейных, домашних или иных подобных целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.
- Гарантийный срок на узлы, компоненты и части, установленные в приборе в ходе гарантийного ремонта взамен вышедших из строя, равен сроку гарантии на прибор и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока прибора.
- Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра и включает стоимость услуг и материалов.
- Для осуществления технического обслуживания и ремонта прибора потребителю необходимо обеспечить доступ специалисту авторизованного сервисного центра к прибору (в том числе встраиваемому).
- Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы прибора документы, оформленные при его продаже (кассовый и/или товарный чек, счёт, накладная).
- Изготовитель оставляет за собой право по единственно своему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и настоящими условиями.

Гарантия не распространяется:

- на недостатки, которые вызваны несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или подключением (в том числе подключением к электрической сети с несоответствующим напряжением питания), небрежным обращением или плохим уходом,
- на повреждения, обусловленные ржавчиной, коррозией или воздействием воды, в том числе явившиеся следствием установки или использования прибора в непредназначенных для этого местах,
- на приборы, которые подвергались разборке или конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удалены, не разборчивы или изменены продуктовый или серийный номера прибора,
- на недостатки приборов, возникшие вследствие эксплуатации с неустранёнными иными недостатками либо возникшие вследствие технического обслуживания или ремонта лицами и организациями, не являющимися авторизованными сервисными центрами,
- на недостатки, которые вызваны не зависящими от изготовителя причинами, такими как несоответствие показателей и характеристик электроэнергии в используемой системе электроснабжения требованиям, установленным в ГОСТ 32144-2013 или иных обязательных стандартах, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, в частности насекомые (особенно, муравьи и тараканы), попадание внутрь прибора посторонних предметов (жидкостей), и другими подобными причинами,
- на внешние и внутренние загрязнения, помутнения, изменения цвета, царапины и трещины, вмятины, потёртости, сколы и иные подобные повреждения узлов, компонентов, составных частей, конструкционных элементов, аксессуаров и принадлежностей (в том числе изготовленных из пластмасс, стеклокерамики и стекла), возникшие в процессе эксплуатации

(в том числе в результате естественного износа), установки и/или транспортировки прибора,
- на подлежащие периодической замене конструкционные элементы, аксессуары и принадлежности (лампы и другие источники света, элементы питания, фильтры и т.п),
- на работы по установке, регулировке, чистке прибора, замене расходных материалов и прочему подобному уходу за прибором (периодическое обслуживание).

По всем вопросам гарантийного и послегарантийного обслуживания обращайтесь по электронной почте service@vard.ru, по телефону 8-800-222-59-95 (для бесплатных звонков из Российской Федерации) или по телефону 8-820-0071-29-85 (для бесплатных звонков из Республики Беларусь).

При обращении необходимо сообщить модель, артикул и серийный номер вашего прибора. Эти сведения указаны на табличке с техническими данными, размещённой на приборе.

Ремонтная организация, осуществляющая проведение проверки качества товаров, устранение недостатков товаров и техническое обслуживание товаров в Республике Беларусь: ООО “ВАРД”, ул. Краснопролетарская 16, стр.2, помещ.1/5, 127473, Москва, Россия.

Чтобы узнать адрес ближайшего авторизованного изготовителем сервисного центра, звоните по одному из указанных выше телефонов.

Рекомендуем использовать только оригинальные запасные части и принадлежности.

5. Сведения о приборе

Тип	INDTMUH
Артикул	152405
Модель	VHH8462B
Номинальная потребляемая мощность	7165 Вт
Потребляемая мощность варочной панели/вытяжки	7000 Вт/165 Вт
Высота	24,5 см
Ширина	52,0 см
Длина	83,0 см
Изготовитель и импортёр (организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товаров ненадлежащего качества)	ООО “ВАРД” Краснопролетарская 16, стр.2, 1/5 127473, Москва тел.: 8-800-222-59-95
Изготовлено в Китае	

Дата изготовления прибора указана в его серийном номере, где первая и вторая цифры соответствуют двум последним цифрам года, а третья и четвёртая цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 25350123 означает, что изделие изготовлено на тридцать пятой неделе 2025 года.

Срок службы прибора - 10 лет. Срок службы исчисляется со дня продажи (передачи) прибора (или со дня изготовления прибора, когда день продажи (передачи) установить невозможно).

По истечении срока службы, а также в случае необходимости утилизации прибора, обусловленной любыми иными причинами, прибор следует доставить в место раздельного накопления отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации. Это можно сделать самостоятельно либо заказав соответствующую услугу в торговой или специализированной организации (доступно не во всех населённых пунктах). Раздельный сбор отходов потребления способствует их переработке и вторичному использованию, что существенным образом снижает негативное воздействие на окружающую среду. Продолжение использования прибора после истечения срока службы может привести к нежелательным/неблагоприятным последствиям.

Прибор соответствует обязательным требованиям, установленным в применимых технических регламентах. Информация о документах, удостоверяющих соответствие прибора, доступна в Едином реестре сведений о выданных сертификатах соответствия и декларациях о соответствии, размещённом на открытом государственном информационном ресурсе Росаккредитации в информационно-коммуникационной сети “Интернет” (pub.fsa.gov.ru).

EAC