HIBERG

КОМБИНИРОВАННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ

3 ВВЕДЕНИЕ

4 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

7 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

8 ОПИСАНИЕ

9 УСТАНОВКА

11 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

11 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ГАЗОВЫМИ ГОРЕЛКАМИ

14 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ИНДУКЦИОННЫМИ КОНФОРКАМИ

14 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

17 ИНДИКАЦИЯ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

18 РЕМОНТ И УХОД

18 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

19 УТИЛИЗАЦИЯ

19 ТРАНСПОРТИРОВКА

20 УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

21 СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ HIBERG

22 ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН И ТАЛОН УСТАНОВКИ

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель, благодарим вас за покупку!

Вы стали обладателем инновационной высокотехнологичной техники HIBERG. Мы инвестируем в новейшие технологии, чтобы предлагать нашим клиентам ультрасовременные решения, которые соответствуют высоким стандартам. Наши изделия сочетают в себе функциональность, эргономику, эстетику и гармонично вписываются в любой интерьер.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР HIBERG!



На нашем сайте и в наших соцсетях вы сможете найти рекомендации по использованию изделий, видеоинструкции, получить информацию о новинках. При необходимости консультации вы всегда можете обратиться на единую горячую линию HIBERG по федеральному номеру

8-800-350-50-19

(звонок по России бесплатный).

Вы держите в руках краткую версию инструкции. Печатная версия данного документа представлена в сокращенном формате согласно внутренней политике компании HIBERG по охране окружающей среды и рациональному использованию природных ресурсов.

Производитель и импортер не несут ответственности перед конечным потребителем, если он по каким-либо причинам не ознакомился с руководством пользователя и нарушил правила эксплуатации изделия.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Лица, пользующиеся прибором, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми приборами и внимательно изучить данное руководство. Ответственность за безопасную эксплуатацию варочной поверхности и за ее содержание в надлежащем состоянии несет владелец.

Перед установкой убедитесь, что вид и давление газа соответствуют настройкам прибора. Во время работы газовой варочной поверхности необходимо открывать форточку, а также включать кухонную вытяжку для удаления продуктов сгорания.

При появлении в помещении запаха газа необходимо закрыть общий газовый кран перед варочной поверхностью, выключить оборудование, открыть окна и проветрить помещение.

До устранения утечек газа не выполняйте никаких действий, связанных с огнем или образованием искр: не курите, не включайте освещение, электроприборы и т. п. При утечке газа необходимо немедленно вызвать аварийную газовую службу или организацию, выполняющую аналогичные функции.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещин, следов оплавлений, затвердения материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для замены элементов.

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира и масла. Перегретые, они легко воспламеняются. Знайте, что нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой. В случае возгорания посуду нужно плотно накрыть крышкой. Для правильной и безопасной работы необходимо, чтобы оборудование было установлено в помещении с хорошей вентиляцией.

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке прибора в соответствии с данной инструкцией по монтажу и действующими предписаниями и стандартами.

Техническое обслуживание варочной панели выполняется специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными правилами.

Срок службы варочной поверхности — 5 лет. По истечении этого срока необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации варочной панели или необходимости ее замены.

Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать

открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство. При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

Газовые варочные поверхности устанавливаются в помещениях кухонь с внутренним объемом не менее 8 м^3 при газовой плите с 2 горелками, 12 м^3 — при газовой плите с 3 горелками, 15 м^3 — при газовой плите с 4 горелками, 20 м^3 — при газовой плите с 5 горелками.

Запрещается:

- самостоятельно устанавливать и запускать варочную поверхность в работу;
- использовать при монтаже варочной поверхности герметик/клей любого вида;
- использовать оборудование для обогрева помещений;
- непрерывно использовать варочную поверхность более 6 ч.;
- эксплуатировать устройство без заземления;
- включать варочную поверхность и пользоваться ею при отсутствии тяги в дымоходе;
- устанавливать оборудование в местах с повышенной пожарной опасностью;
- эксплуатировать изделие без ручек или с неисправными ручками включения конфорок;
- помещать на варочную панель легковоспламеняющиеся предметы (бумагу, тряпки и т. п.);
- сушить над варочной поверхностью белье;
- оставлять работающее устройство без присмотра;
- допускать резкое охлаждение разогретой конфорки (пролив холодной воды и т. п.);
- оставлять оборудование включенным на длительное время без посуды на конфорке;
- разрешать пользоваться прибором детям и людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями либо недостаточным опытом и знаниями без надзора лица, ответственного за их безопасность;
- оставлять детей без присмотра около работающей или горячей варочной поверхности;
- пользоваться неисправным оборудованием или при поврежденном шнуре питания или розетке;
- использовать пар для чистки устройства;

- вносить изменения в конструкцию, переоборудовать прибор или использовать запасные части, не рекомендованные заводом-производителем;
- разбирать и ремонтировать собственными силами и средствами.

Нарушение правил установки может привести к несчастным случаям или вывести оборудование из строя. В случае самовольной установки или переоборудования устройства его владелец теряет право на бесплатный ремонт и техническое обслуживание на протяжении гарантийного срока эксплуатации.

Перед очисткой и любыми работами по обслуживанию отключайте прибор от электросети.

⚠ ВНИМАНИЕ! Категорически запрещается закрывать решетки вентиляционных каналов.

С целью предотвращения пожара запрещается класть на поверхность или вешать вблизи нее пожароопасные вещества и легковоспламеняющиеся материалы. Следите, чтобы электрошнуры других приборов были убраны от варочной поверхности.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во время работы оборудование сильно нагревается. Избегайте прикосновения к конфоркам.

Не оставляйте блюда, которые готовятся, без присмотра, чтобы не допустить их возгорания. Будьте осторожны при нагревании жиров и масла. Они могут воспламениться при достижении высокой температуры. При их возгорании не лейте на них воду, накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы погасить пламя, и выключите варочную поверхность.

Используйте подходящую посуду для приготовления и подогрева пищи, чтобы предотвратить ее разливание и разбрызгивание. С целью соблюдения гигиены и безопасности содержите устройство в чистом виде. Накопление жиров и других продуктов на варочной панели может привести к пожару.

Оберегайте оборудование от влияния атмосферных явлений (солнца, дождя, снега и т. п.). Если вы не планируете использовать изделие в течение продолжительного времени, отключайте его от электросети. У газовых варочных поверхностей также необходимо перекрыть поступление газа. При выявлении неисправности необходимо обратиться в сервисный центр и до ее устранения не пользоваться устройством.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	i-VM 6021 B/W
Материал поверхности	Стеклокерамика
Подключение	Газ/индукция
Панель управления	Фронтальная
Управление электрическими/индукционными конфорками	Сенсорное слайдерное
Диапазон номинальных напряжений, В/ Номинальная частота, Гц	220–240/50-60
Сила тока, А	менее 15
Присоединительный размер	G1/2
Индикатор остаточного тепла	Есть
Таймер	
Блокировка сенсорного управления	
Функция подогрева	
Обьединение зон	
Функция паузы	
Функция Boost	
Функция автоотключения	
Сенсор распознавания наличия посуды	
Количество газовых конфорок	2
Количество индукционных конфорок	
Газ-контроль газовых конфорок	+
Давление газа, мБар	20
Электророзжиг	Автоматический от ручки
Материал решеток	Чугун
Мощность малой/большой конфорки, кВт	1/2,4
Мощность индукционной конфорки фронтальной, кВт	1,5/2
Мощность индукционной конфорки задней, кВт	1,8/2,3
Мощность обьединенной зоны, кВт	2,5/2,8
Цвет/дизайн	Черный/белый
Длина шнура, м	1,2
Габариты (Ш×Г×В), мм	585×510×105
Габариты для встраивания (Ш×Г), мм	560×480
Габариты в упаковке (Ш×Г×В), мм	650×565×185
Вес нетто/брутто, кг	11,5/13,5

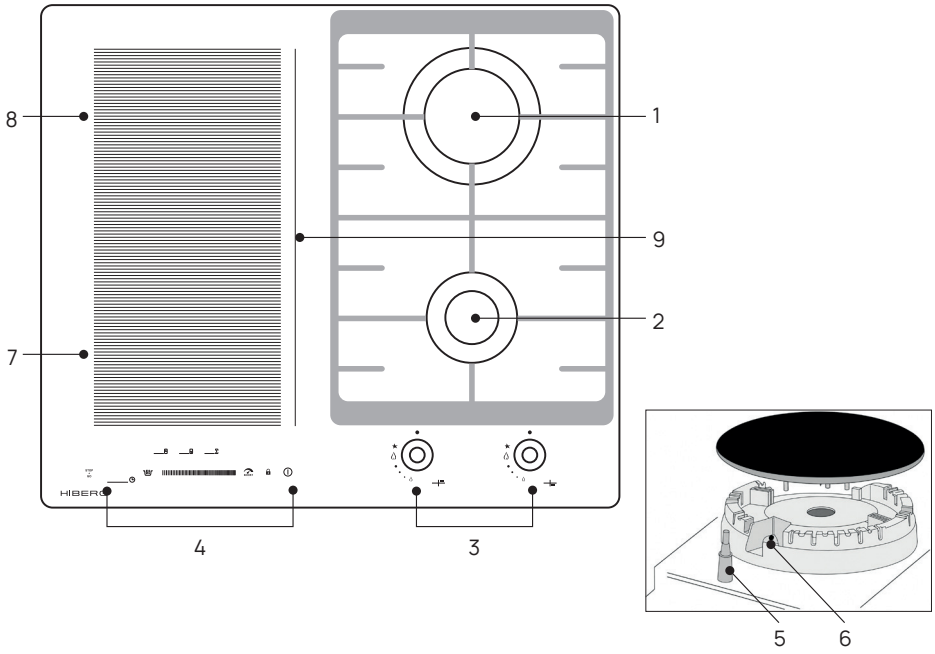
Производитель и импортер оставляют за собой право изменять конструкцию, технические характеристики, функции, внешний вид, комплектацию изделия (товара) и т. д. без предварительного уведомления. Вся представленная в инструкции информация, касающаяся комплектации, технических характеристик, функций, цветовых сочетаний и т. д., носит информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

Конфорка	Тип газа	Давление, мБар	Диаметр отверстия форсунки	Номинальный расход газа и номинальная тепловая мощность			
			1/ 100 мм	г/ч.	л/ч.	кВт/ч.	ккал/ч.
Малая	G20	20	71	—	95	1,0	860
	Butane G30	30	52	72,6	—		
Большая	G20	20	110	—	228	2,4	2064
	Butane G30	30	77	174	—		

ОПИСАНИЕ

Комплектация:

- варочная поверхность;
- индивидуальная упаковка;
- комплект чугунных решеток;
- крепежный комплект;
- угловой патрубок;
- инструкция с гарантийным талоном и талоном установки.



1. Вспомогательная горелка (1,0 кВт).
2. Быстрая горелка (2,4 кВт).
3. Ручки управления газовой горелкой.
4. Панель управления индукционной варочной зоной.
5. Устройство газ-контроля (опционально). Активируется, если пламя случайно гаснет (разливы, сквозняки и т. п.), прерывая подачу газа к горелке.
6. Свеча розжига для газовых горелок.
7. Зона приготовления пищи: передняя левая Ø180 мм — 1500/1800 Вт (функция увеличения мощности Boost).
8. Зона приготовления пищи: задняя левая Ø180 мм — 2000/2300 Вт (функция увеличения мощности Boost).
9. Объединенная зона приготовления (FLEX-зона) — 2500/2800 Вт (функция увеличения мощности Boost).

УСТАНОВКА

Подсоединение природного газа

Для подсоединения природного газа вызовите специалистов лицензированной организации.

Проверка на утечку газа

Откройте детандер или вентиль природного газа и нанесите мыльный раствор на место соединения, чтобы проверить наличие или отсутствие утечки газа.

⚠ ВНИМАНИЕ! Запрещается выполнять контроль пламенем!

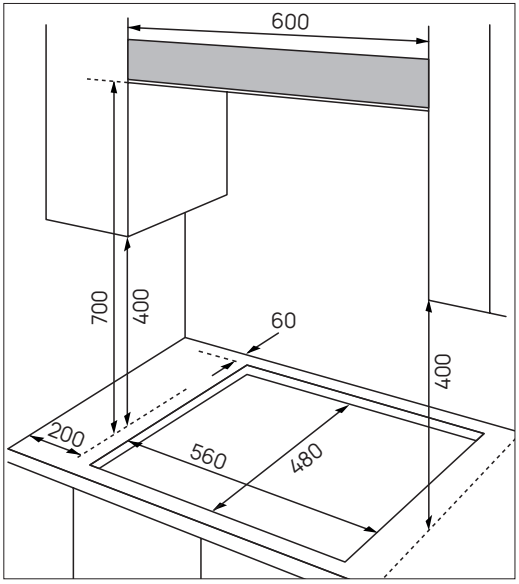
Электрический монтаж

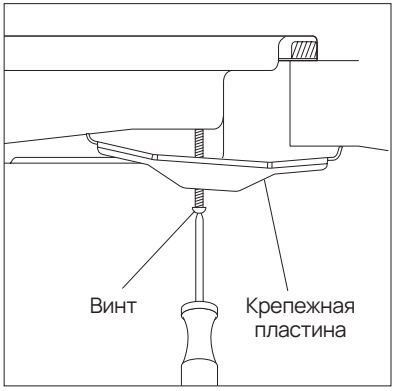
⚠ ВНИМАНИЕ! Данная модель оснащена инверторной системой управления. Инверторные системы обладают высокой чувствительностью к перепадам напряжения в электросети (скачкам, просадкам напряжения), которые могут привести к некорректной работе приборов, их перегреву или даже поломке. Во избежание выхода техники из строя подключение прибора к сети рекомендовано выполнять через автоматический стабилизатор напряжения (приобретается отдельно).

Вилка прибора имеет заземляющий контакт и должна подключаться только к заземленной розетке. Линия розетки должна быть защищена

предохранителем (автоматическим выключателем) на 16 А. Если заземленная розетка отсутствует, следует обратиться к квалифицированному электрику для подключения. Следите за тем, чтобы электрический кабель не проходил через горячие зоны, а также за тем, чтобы не повредить кабель. Установите варочную поверхность таким образом, чтобы длины ее шнура хватало до ближайшей розетки. Не используйте удлинитель.

Установка варочной поверхности в столешницу





Уплотнитель

Размеры приводятся в миллиметрах

Требования по установке

Расстояние от варочной поверхности до шкафа или вытяжки над ней должно быть не менее 700 мм, до боковых шкафов — не менее 400 мм. Минимальное расстояние между мойкой и варочной панелью — 450 мм.

⚠ ВНИМАНИЕ! Нельзя устанавливать мойку в непосредственной близости к варочной поверхности.

Для предотвращения случайного попадания пролитой жидкости под варочную поверхность изделие комплектуется специальным уплотнителем. Для его установки соблюдайте приведенные ниже указания:

1. Выложите уплотнитель вдоль края отверстия, закрывая внахлест места стыков.

2. Вставьте варочную поверхность в отверстие.
3. С помощью отвертки и специальных винтов прикрепите крепежные пластины.
4. Когда винты будут затянуты, избыток уплотнителя можно удалить.

⚠ **ВНИМАНИЕ! Размер ниши для установки варочной поверхности должен совпадать с рекомендованными производителем габаритами для встраивания. Не используйте для установки варочной поверхности крепеж, отличный от поставляемого в комплекте с изделием.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед использованием прочитайте данное руководство, чтобы избежать проблем при эксплуатации и добиться оптимального результата. Следующая информация необходима для правильной установки и обслуживания прибора.

Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (в т. ч. детьми), а также без присмотра или инструктажа со стороны лица, ответственного за их безопасность.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ГАЗОВЫМИ ГОРЕЛКАМИ



Все варочные поверхности HIBERG оснащены функцией авторозжига. Нажав и повернув против часовой стрелки, приведите регулятор горелки, которую вы хотите использовать, в положение большого пламени, пока не загорится желаемая горелка. Для того чтобы отрегулировать пламя, установите регулятор в положение на большое или маленькое пламя или в любое положение между двумя отметками. Для того чтобы выключить горелку, поверните регулятор по часовой стрелке в положение ●.

В моделях с функцией газ-контроля регулятор также следует повернуть против часовой стрелки. После того как горелка начнет гореть, следует

подержать регулятор в нажатом состоянии еще 10-15 сек., для того чтобы устройство безопасности сработало.

В этих моделях при случайном затухании пламени из-за попадания приготавливаемой пищи или по другим причинам, система безопасности активируется и перекроет газовый поток.

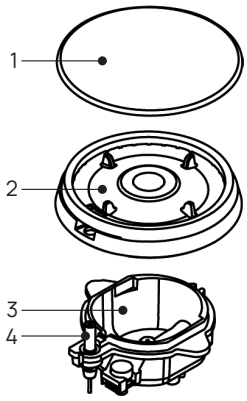
⚠ ВНИМАНИЕ! В случае если пламя горелки случайно потухнет, выключите регулятор горелки и подождите не менее 1 мин. перед повторным розжигом.

Советы по оптимальному использованию горелок:

- используйте посуду, предназначенную для данного типа горелок;
- при достижении точки кипения уменьшайте мощность пламени до минимума;
- используйте посуду с крышками;
- если вы не можете зажечь пламя даже после нескольких попыток, проверьте крышку конфорки и горелку, убедитесь, что они находятся в правильном положении;
- чтобы выключить горелку, поверните ручку на символ «0».

Конструкция газовой конфорки

1. Крышка конфорки.
2. Рассекатель пламени.
3. Основание.
4. Электрод розжига.

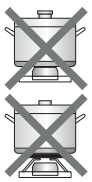
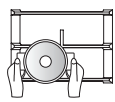


Для максимально эффективной работы горелки используйте посуду с плоским дном и размером, указанным в таблице ниже.

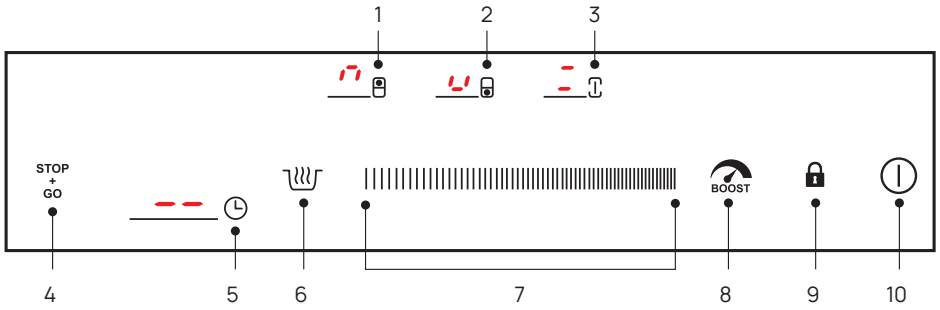
Если вы используете посуду, которая меньше рекомендованного размера, пламя будет распространяться за ее пределы, что приводит к перегреву ручки и снижению эффективности нагрева.

Горелка	Рекомендуемый диаметр кастрюли, см
Вспомогательная	10-14
Большая	22-24

⚠ **ВНИМАНИЕ! Старайтесь не прикасаться к решеткам варочной поверхности сразу после использования.**

Не рекомендуется		Рекомендуется	
	Не используйте посуду маленького диаметра на больших конфорках, т. к. пламя не будет нагревать стенки посуды.		Для экономии газа всегда используйте посуду, подходящую по размерам данной конфорке.
	Не готовьте без крышки или со сдвинутой крышкой, т. к. это приводит к доп. затратам энергии.		Во время приготовления накрывайте посуду крышкой.
	Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.		Используйте посуду с плоским дном.
	Не сдвигайте кастрюли в сторону, это может привести к опрокидыванию. Не размещайте посуду большого диаметра около ручек управления — это может привести к деформации.		Размещайте посуду непосредственно над конфоркой.
	Не ставьте посуду на крышку конфорки. Для предотвращения серьезных повреждений оборудования не подкладывайте под посуду пламегасители и подложки из асбеста.		Ставьте посуду только на решетку.
	Не ставьте на поверхность тяжелые предметы.		Аккуратно беритесь за ручки, когда посуда находится на огне.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ИНДУКЦИОННЫМИ КОНФОРКАМИ



1. Задняя левая зона Ø180 мм.
2. Передняя левая зона Ø180 мм.
3. Объединенная зона приготовления (FLEX-зона).
4. Функция паузы.
5. Управление таймером.
6. Функция подогрева.
7. Слайдерное управление.
8. Функция увеличения мощности Boost.
9. Блокировка от детей.
10. Включение/выключение.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для включения нажмите и удерживайте кнопку 10 (Вкл./Выкл.) в течение 3 сек., после чего загорятся индикаторы: .

Регулировка уровня приготовления

Установите посуду на нужную зону приготовления. Индикатор выбранной зоны начнет мигать: / . Установите уровень нагрева с помощью слайдера .

Блокировка панели управления

Эта функция блокирует элементы управления для предотвращения случайного включения варочной панели.

Чтобы активировать функцию блокировки от детей, нажмите кнопку 9, на дисплее таймера появится Lo. После этого панель заблокируется.

Чтобы отключить блокировку панели управления, включите варочную панель (если потребуется) и удерживайте кнопку 9 в течение 3 сек. Lo на дисплее погаснет, и панель управления снова станет активна.

Таймер

Таймер можно установить максимум на 99 мин. для любой зоны.

Выберите зону приготовления, для которой нужно установить таймер, коснитесь кнопки управления таймером, на дисплее таймера отобразится цифра 10, где 0 мигает. Установите время, коснувшись ползунка.

Коснитесь кнопки таймера еще раз, 1 начнет мигать. Установите время с помощью слайдера. Через несколько секунд таймер начнет обратный отсчет. По истечении установленного времени раздается один звуковой сигнал и зона автоматически выключается.

Чтобы отключить таймер, выберите зону приготовления, которая используется с таймером. Коснитесь кнопки таймера и с помощью слайдера установите время 00.

Функция увеличения мощности Boost

Выбрав зону, а затем кнопку увеличения мощности Boost (8), на дисплее данной зоны загорится индикатор b и зона перейдет в режим максимальной мощности.

Функция подогрева

Для того чтобы приготовленное блюдо дольше оставалось горячим, нажмите кнопку 6, после чего на дисплее данной зоны загорится индикатор C. Это будет означать включение функции подогрева около 55±15 °C (значение указано для емкости с 2 л воды).

Функция паузы

Во время работы конфорок коснитесь кнопки «Пауза», на всех дисплеях появится P, и нагрев прекратится. В этом режиме активными остаются только кнопки «Пауза», ВКЛ./ВЫКЛ. и «Блокировка». Снова коснитесь кнопки «Пауза», на дисплеях отобразится первоначальная настройка, а конфорки продолжат нагрев.

Объединение зон

При необходимости две зоны приготовления можно объединить в одну. Объединенная зона состоит из двух независимых катушек индуктивности, которыми можно управлять отдельно. При работе в качестве одной зоны посуда перемещается из одной зоны в другую в пределах зоны с сохранением того же уровня мощности, а та часть, которая не закрыта посудой, автоматически отключается.

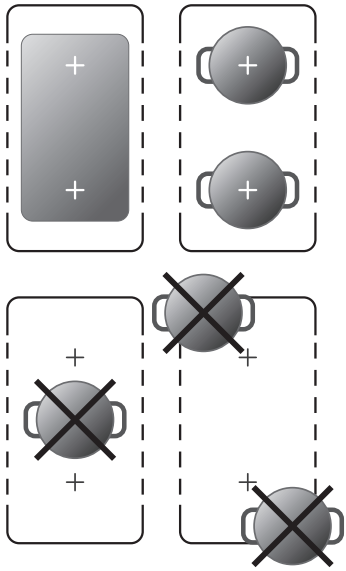
⚠ ВНИМАНИЕ! Ставьте посуду по центру одной конфорки. При использовании больших кастрюль, а также овальной, прямоугольной или удлиненной посуды убедитесь, что посуда расположена по центру зоны и закрывает оба креста.

Защита от перелива

Индукционные зоны автоматически отключатся в течение 10 сек. при попадании жидкости на сенсорную панель.

Автоматическое выключение

Варочная панель автоматически выключится через установленное время, если таймер не задан и пользователь не выключил ее вручную.



Примеры правильного и неправильного размещения посуды

Рабочее время по умолчанию для различных уровней мощности

Уровень мощности	0	1	3	4	5	6	7	8	9
Автоматическое отключение, ч.	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ИНДИКАЦИЯ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Индикация остаточного тепла

Варочная панель оснащена индикатором остаточного тепла для каждой индукционной конфорки. Эти индикаторы предупреждают пользователя о том, что конфорки еще горячие. Если на дисплее отображается H, конфорка еще горячая. Если горит индикатор остаточного тепла данной конфорки, эту конфорку можно использовать, например, для подогрева блюда или для растапливания масла. Когда конфорка остынет, индикация на дисплее погаснет.

Если вы используете кастрюлю, которая не подходит для индукционной панели, неправильно расположена или не соответствует размеру зоны приготовления, на дисплее появится сообщение U. Если в течение 120 сек. кастрюля не будет обнаружена, варочная панель выключится.

Код ошибки	Возможные причины	Способы устранения
U	Нет кастрюли или она не обнаружена.	Используйте подходящую кастрюлю.
E1	Высокое напряжение.	Проверьте напряжение электросети. Включите прибор после стабилизации напряжения.
E2	Низкое напряжение.	
E3~E4	Неправильная температура.	Проверьте посуду. Необходимо перезапустить, после того как конфорка остынет.
F3~F5 F9~FA		Обратитесь в службу поддержки, назовите модель и код неисправности.

Шум во время работы индукционных конфорок

Индукционные варочные панели могут издавать свистящие или потрескивающие звуки во время работы. Как правило, эти звуки исходят от посуды и связаны с особенностями ее дна (например, дно состоит из нескольких слоев материала или оно неровное).

Эти шумы различаются в зависимости от используемой посуды и количества продуктов в ней, и не являются признаком какого-либо дефекта.

Кроме того, индукционная плита оснащена внутренней системой охлаждения для контроля температуры электронных компонентов. Поэтому во время работы и в течение нескольких минут после выключения будет слышен шум охлаждающего вентилятора. Это совершенно нормально и необходимо для правильной работы прибора.

РЕМОНТ И УХОД

Перед чисткой выньте вилку сетевого шнура из розетки и дождитесь полного остывания поверхности

Для чистки используйте ткань с мылом или жидким моющим средством. Затем вытрите поверхность насухо. Запрещается чистить варочную поверхность паровыми очистителями, а также использовать кислоту, растворитель, бензин, бензол, абразивы, порошки и прочие химические вещества.

Не очищайте варочную поверхность без необходимости: бережный уход поможет продлить срок службы прибора и сохранить эффективность его работы.

Для чистки верхних горелок их необходимо снимать по одной, а затем после высушивания устанавливать на место. Следите за тем, чтобы отверстия на верхних горелках, из которых выходит газ, не забивались.

Не засовывайте в отверстия форсунок никаких предметов с целью их очистки.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Указанные ниже случаи могут не являться ошибкой. Прежде чем ремонтировать устройство, проверьте наличие ошибки в соответствии с таблицей в данном разделе. Если это действительно неисправность, пожалуйста, обратитесь в отдел гарантийного обслуживания нашей компании и не устраняйте ошибку самостоятельно.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед проведением работ по устранению неисправностей отключите прибор от электросети.

Неисправность	Возможная причина	Методы устранения
Не горит или вяло горит горелка.	• Слишком малое давление газа. • В каналы горелки попала грязь или влага. • Засорилось сопло. • Горелка установлена с перекосом.	• Обратитесь в газоснабжающую службу. • Прочистите и просушите горелку. • Прочистите сопло. • Правильно установите горелку.
Горелка горит с отрывами пламени.	Слишком большое давление газа в сети.	• Обратитесь в газоснабжающую службу. • Уменьшите ручкой подачу газа до стабилизации горения.
При нагревании клинит ручку крана.	Выработалась смазка крана.	Смажьте кран. Выполняйте смазку крана не реже одного раза в 3 года.

УТИЛИЗАЦИЯ



Устройство по окончании срока службы утилизируется отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку. Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав эту технику по окончании ее срока службы на переработку, вы внесете свой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку можно получить в муниципальных органах государственной власти.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Упаковочный материал может быть опасен для детей!

Для утилизации упаковки и самого устройства обратитесь в центр сбора вторсырья. Отрежьте сетевой кабель. Картонная упаковка изготовлена из вторсырья и должна утилизироваться в центре сбора макулатуры. Соблюдая правила утилизации изделия, вы помогаете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

За более подробной информацией об утилизации изделия обращайтесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

ТРАНСПОРТИРОВКА

При переноске устройства с одного места на другое на кухне предварительно отключите прибор от электросети и перекройте подачу газа. Затем снимите газовый шланг с наконечника шланга на приборе и перенесите прибор, не раскачивая, в требуемое место.

При переезде, чтобы предупредить повреждения эмали, закрепите горелки и решетки скотчем к варочной поверхности. Полностью упакуйте изделие в пенопласт или картон, по возможности используя оригинальную упаковку.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

Уважаемый покупатель!

Настоящий документ не ограничивает права потребителей, установленные действующим законодательством, но дополняет и уточняет оговоренные законом обязательства, предполагающие наличие соглашения сторон либо договора.

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штамп продавца. При отсутствии штампа продавца и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется с даты производства техники.

Запрещается вносить в гарантийный талон какие-либо изменения, а также стирать или переписывать указанные в нем данные.

Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность. Все претензии по внешнему виду и комплектности предъявляйте продавцу при покупке техники.

Гарантийный ремонт не выполняется в случаях:

- если изделие использовалось не по прямому назначению;
- если неисправность стала следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, по причине чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых стало попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости и т. д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- неисправностей, возникших из-за перегрузки, которая повлекла за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети;
- если произошел естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и других материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия.

Стоимость ремонта оплачивается покупателем, если:

- гарантийный период закончился;
- гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- для определения вида поломки потребовалась экспертиза, в результате которой было доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ HIBERG

Если у вас возникли вопросы по гарантийному сервисному обслуживанию либо вы хотите приобрести запчасти или комплектующие к продукции HIBERG, обращайтесь в любой авторизованный сервисный центр или по единому телефону сервисной службы

8-800-350-50-19

(звонок по России бесплатный).

Получить консультацию по товару можно на официальном сайте HIBERG **hiberg.ru.**

Продукция сертифицирована и прошла все испытания в соответствии с требованиями законодательства РФ и ЕАЭС.

Срок службы — 5 лет.

Гарантийный срок — 2 года.

Изготовитель: Hiberg Technologies Co., LTD.
Адрес: Китай, NO. 503-5, Block A, Building 5, Science and Technology Park, Jiaozuo City, Henan Province, urban-rural integration Demonstration Zone.

Импортер: ООО «Диорит-Технис».
Адрес: 347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152. E-mail: info@hiberg.ru.

Изготовлено в Китае.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель № _____

Дата приобретения: _____

Серийный номер: _____

ФИО и телефон покупателя: _____

Наименование и юр. адрес организации продавца: _____

Подпись продавца: _____

Печать продающей организации: _____

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, который выполняет ремонт изделия. После ремонта данный гарантийный талон, за исключением заполненного отрывного купона, должен быть возвращен владельцу.

Купон № 1

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

_____

М. П.

Купон № 2

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

_____

М. П.

Купон № 3

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

_____

М. П.

ТАЛОН УСТАНОВКИ

Прибор установлен по адресу: _____

_____

и подключен механиком _____

(наименование организации)

_____

Произведена регулировка на использование газа _____ давлением _____

Механик _____

(подпись, дата)

«Прибор укомплектован и работоспособен. С руководством по эксплуатации, правилами пользования и гарантийными обязательствами ознакомлен. Параметры электросети соответствуют характеристикам прибора и установленным нормам»

Владелец _____

(подпись, дата)

EAC CE

HIBERG



Холодильники
и морозильные камеры:

Холодильники
Морозильники
Морозильные лари



Инновационная кухня:

Встраиваемая техника
Посудомоечные машины
Плиты
Кулеры
Аэрогрили



Уход за одеждой:

Стирально-сушильные колонны
Стиральные машины
Сушильные машины
Паровые шкафы
Отпариватели



Винные шкафы



Климатическая техника:

Сплит-системы
Вентиляторы
Тепловентиляторы



Умный дом:

Умные журнальные столики
Умные замки
Телевизоры
Пылесосы

Сканируй и получай
расширенную гарантию*
от HIBERG!

8-800-350-50-19
www.hiberg.ru

*Предоставление бонусов, участие в акциях и специальных предложениях осуществляется в соответствии с правилами программы HIBERG. Полные условия размещены по QR-коду. Информация носит справочный характер и не является публичной офертой. Организатор вправе изменять условия, порядок и сроки проведения акций.