HIBERG

КОМБИНИРОВАННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ

4 ВВЕДЕНИЕ

5 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

8 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

10 ОПИСАНИЕ

11 УСТАНОВКА

13 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

13 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

16 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ

17 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

20 РЕМОНТ И УХОД

20 ТРАНСПОРТИРОВКА

21 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

21 УТИЛИЗАЦИЯ

22 УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

23 СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

24 ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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 условия распределения (вид газа и уровень давления) и регулировка прибора совместимы. 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 операций, связанных с огнем и искрообразованием: не курите, не включайте освещение, электроприборы и т. п. При утечке газа необходимо немедленно вызывать ближайшую службу Горгаза или организацию, выполняющую аналогичную функцию.

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

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира и масла. Перегретые, они легко воспраменяются. Знайте, что нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой. В случае возгорания посуду плотно накройте 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 данного 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, 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 м³ при газовой плите с 2 горелками, 12 м³ при газовой плите с 3 горелками, 15 м³ — при газовой плите с 4 горелками,20 м³ — 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 часов;
- эксплуатировать устройство без заземления;
- включать варочную поверхность и пользоваться ею при отсутствии тяги в дымоходе;
- устанавливать оборудование в местах с повышенным риском пожарной безопасности;
- 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 детям самостоятельно пользоваться варочной поверхностью или играть с ней, панель не предназначена для использования детьми, а также людьми с ограниченными физическими способностями и/или умственными способностями, ограниченным опытом или знаниями, если они не контролируемы или не проконсультированы о пользовании прибором лицом, ответственным за их безопасность;
- оставлять детей без присмотра около работающей или горячей варочной поверхности;

- пользоваться неисправным оборудованием или пользоваться прибором поврежденном шнуре питания или розетке;
- использовать пар для очистки устройства;
- вносить изменения в конструкцию, переоборудовать прибор или использовать запасные части, не рекомендованные заводом-изготовителем;
- разбирать и ремонтировать прибор собственными силами и средствами.

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

Необходимо выключать прибор из электросети в случаях:

- очистки;
- выполнения любых работ, связанных с обслуживанием устойства.

⚠ **ВНИМАНИЕ! Категорически запрещается закрывать решетки вентиляционных каналов.**

С целью предотвращения пожара запрещается класть на поверхность или размещать 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. При нагревании жиров и масла будьте осторожны — 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 продолжительное время не планируете использовать изделие, то отключайте его от электросети. У газовых варочных поверхностей также необходимо перекрыть поступление газа. При выявлении неисправности в работе необходимо обратиться в сервисный центр и до устранения неисправностей варочной поверхностью не пользоваться.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	VM 6020	VM 6021
Материал поверхности	Стеклокерамика	
Подключение	Газ/электрика	
Панель управления	Фронтальная	
Управление газовыми конфорками	Механическое	
Управление электрическими конфорками	Механическое	Сенсорное/ слайдерное
Индикатор остаточного тепла	Есть	
Таймер	Нет	Есть
Блокировка сенсорного управления	Нет	Есть
Количество газовых конфорок	2	
Количество электрических конфорок	2	
Газ-контроль конфорок	+	
Давление газа	20 мБар	
Электророзжиг	Автоматический от руки	
Материал решеток	Чугун	
Мощность малой конфорки	1 кВт	
Мощность большой конфорки	2.4 кВт	
Мощность электрической конфорки 145 мм	1.8 кВт	
Мощность электрической конфорки 180 мм	2 кВт	
Цвет/дизайн	Черный	
Габариты (ШхГхВ), мм	585x510x105	
Габариты для встраивания (ШхГ), мм	560x480	
Габариты в упаковке (ШхГхВ), мм	650x565x185	
Вес нетто/брутто, кг	10.5/12.9	

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, правилам пользования и гарантийными обязательствами ознакомлен. Параметры электрической сети соответствуют характеристикам прибора и установленным нормам»

Владелец _____
(подпись, дата)

Диапазон номинальных напряжений: 220-240 В.

Номинальная частота: 50/60 Гц.

Сила тока: менее 15 мА.

Присоединительный размер: G1/2.

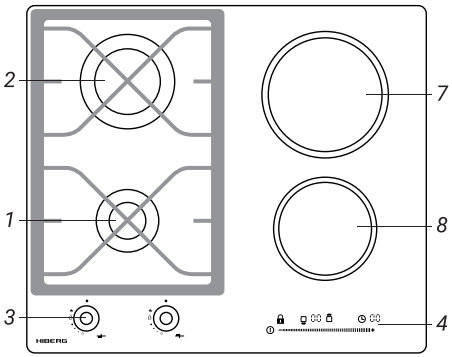
КОНФОРКА	ТИП ГАЗА	ДАВЛЕНИЕ	ДИАМЕТР ОТВЕРСТИЯ ФОРСУНКИ	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА И НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ			
		мБар	1/100 мм	г/ч	л/ч	кВт/ч	ккал/ч
Малая	G20	20	71	-	95	1.0	860
	Butane G30	30	52	72.6	-	1.0	860
Большая	G20	20	110	-	228	2.4	2064
	Butane G30	30	77	174	-	2.4	2064

ОПИСАНИЕ

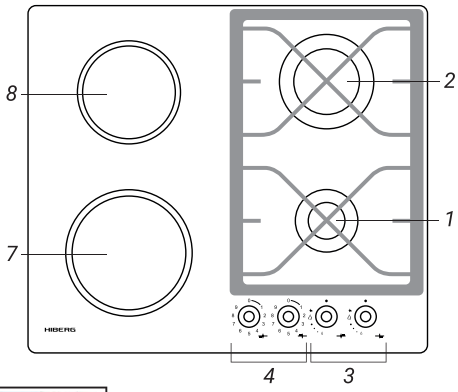
Комплектация

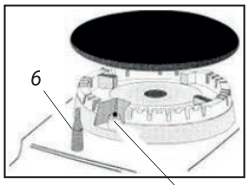
1. Варочная поверхность.
2. Инструкция по эксплуатации.
3. Индивидуальная упаковка.
4. Комплект чугунных решеток**.**
5. Крепежный комплект.
6. Угловой патрубок.

Модель VM 6021 B



Модель VM 6020 B





1. Вспомогательная горелка — 1,0 кВт.
2. Быстрая горелка — 2,4 кВт.
3. Ручки управления электрическими конфорками.
4. Панель управления электрическими конфорками.
5. Свеча розжига для газовых горелок.
6. Газ-контроль устройство (опционально): активируется, если пламя случайно гаснет (из-за пролива жидкости, сквозняка и т. п.), прерывая подачу газа к горелке.
7. Зона приготовления пищи: Ф180 мм — 2000 Вт.
8. Зона приготовления пищи: Ф145 мм — 1800 Вт.

УСТАНОВКА

Подсоединение природного газа

Для подсоединения вызовите специалистов лицензированной организации.

Контроль на утечку

Откройте детандер или вентиль природного газа и нанесите мыльную воду с обильной пеной на выполненное вами соединение, чтобы проверить наличие или отсутствие утечки газа.

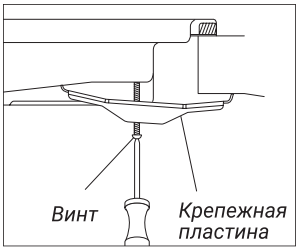
Запрещается выполнять контроль пламенем!

Электрический монтаж

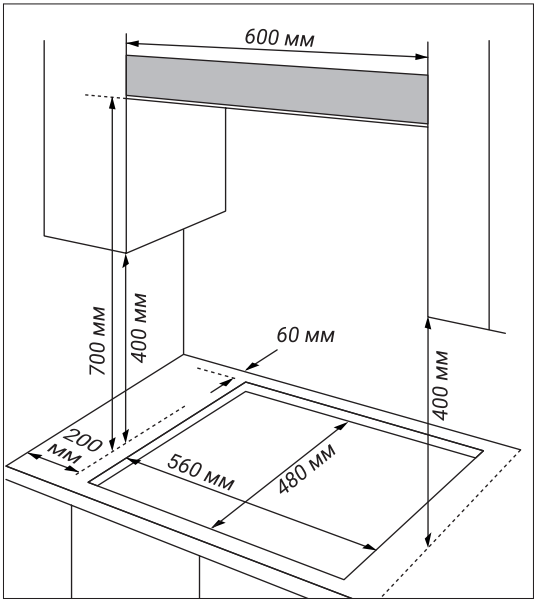
Вилка плиты заземленная, должна подключаться только к заземленной розетке. На линии розетки должен стоять предохранитель 15 А. В случае, если заземленная розетка отсутствует, вам следует обратиться для подсоединения к квалифицированному электрику. Следите за тем, чтобы электрический кабель не проходил 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 дополнительный кабель.

Установка варочной поверхности в столешницу

Размеры для встраивания приведены на рисунках ниже. Размеры указаны в мм.



Уплотнитель



Требования по установке

Минимальное расстояние от варочной поверхности до шкафа / вытяжки, находящихся над поверхностью, должно быть 700 мм и 400 мм до боковых шкафов. Возможное 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 тщательно 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 может быть удален.

⚠ **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

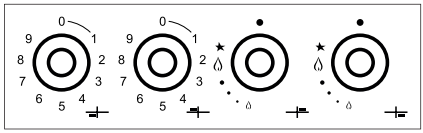
Вы должны прочитать данное руководство во избежание проблем при эксплуатации варочной поверхности и достижения желательных результатов ее использования. Следующая информация необходима для правильной установки и обслуживания прибора.

Данный прибор не предназначен для использования людьми с физическими и умственными отклонениями (в том числе детьми), а также лицами, обладающими недостаточными знаниями или опытом, без контроля и управления ответственного за них лица.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Для модели VM 6021 B



Для модели VM 6020 B

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, либо 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, в случае если пламя внезапно потухнет 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 минимум 1 минуту перед новой попыткой розжига горелки.**

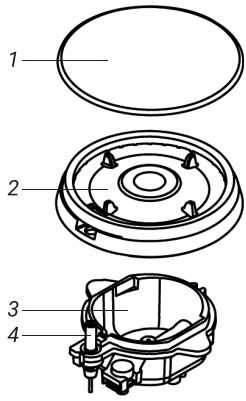
Советы по оптимальному использованию горелок:

- Используйте посуду, предназначенную для данного типа горелок.
- По 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.
- Если вы хотите затушить пламя, поверните ручку на символ «0».

Конструкция газовой конфорки:

1. Крышка конфорки.
2. Горелка.
3. Основание.
4. Электрод розжига.

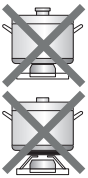
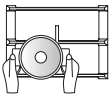


Для обеспечения максимальной эффективности горелки необходимо использовать посуду с плоским дном и размером, указанным в таблице.

Если вы используете посуду, которая меньше по сравнению с рекомендованным, пламя будет распространяться за ее пределы, что ведет к перегреву ручки и снижает эффективность 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, так как 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, так как это приводит к дополнительным затратам энергии.		Крышка должна быть всегда закрытой.
	Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.		Посуда должна быть с тонким плоским дном.
	Не сдвигайте кастрюли в сторону, так как 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.

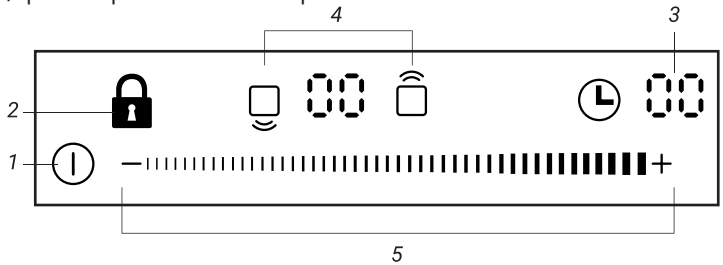
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ

Для модели VM 6020 B

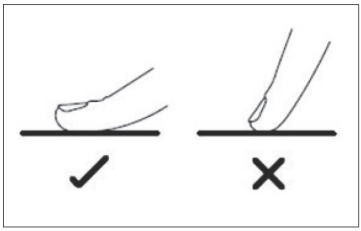
Мощность конфорки можно регулировать, повернув соответствующую ручку по часовой или против часовой стрелки и выбрав любой из 6 возможных режимов нагрева: 0 — Выкл., 1 — минимальный режим нагрева, 2-5 — средний режим нагрева, 6 — максимальный режим нагрева.

Для модели VM 6021 B

1. Вкл./Выкл.
2. Кнопка блокировки панели управления.
3. Кнопка включения таймера.
4. Выбор зоны нагрева.
5. Слайдер выбора степени нагрева.



Использование сенсорной панели управления



Элементы панели управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий прилагать не требуется.

Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.

Каждый раз при прикосновении будет издаваться звуковой сигнал.

Убедитесь в том, что панель управления всегда чистая, сухая и ничем не покрыта (например, кухонными принадлежностями или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление варочной панелью.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед использованием новой варочной панели:

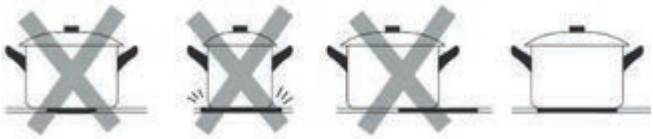
- **изучите настоящее руководство, уделяя особое внимание разделу «Важная информация по безопасности»;**
- **удалите защитную пленку, которая все еще может находиться на стеклокерамической варочной панели.**

Правильный выбор посуды

Не используйте посуду с неровными краями или неровным, изогнутым или вогнутым дном.



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



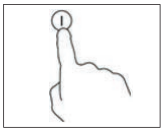
Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности варочной панели, так как это может привести к появлению царапин на стекле.



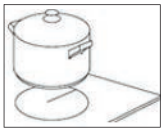
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Начало приготовления

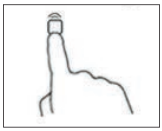
1. Коснитесь кнопки «Вкл./Выкл.». На всех индикаторах появится символ «0», указывая, что стеклокерамическая варочная панель перешла в режим ожидания.
2. Установите пригодную посуду на выбранную зону нагрева. Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.
3. Выберите соответствующую зону нагрева.
4. Выберите степень нагрева, проведя пальцем вдоль слайдера.



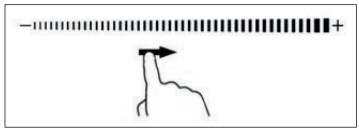
1



2



3



4

Если не настроить степень нагрева в течение 5 секунд, варочная панель автоматически выключится. Затем необходимо будет вернуться к пункту 1.

Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления пищи.

Окончание приготовления

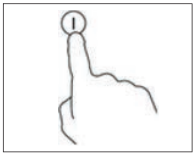
1. Коснитесь того индикатора выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.
2. Выключите зону нагрева касанием символа «-» и проведите подушечкой пальцев до символа «-».
3. Выключите всю варочную панель касанием кнопки «Вкл./Выкл.».



1



2



3



Остерегайтесь горячей поверхности! Индикатор H означает, что данная зона еще горячая и к ней не следует прикасаться. После того как нагретая зона остынет до безопасной температуры, данный индикатор исчезнет. Индикатор H также помогает экономить энергию, указывая на все еще горячую зону нагрева, которую вы можете использовать для последующего приготовления пищи.

Блокировка панели управления

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить ее несанкционированное использование (например, случайное включение детьми зоны нагрева). Когда блокировка активна, все элементы панели управления, кроме кнопки «Вкл./Выкл.», отключены.

Включение блокировки:

Коснитесь кнопки 🔒, загорится индикатор.

Отключение блокировки:

Нажмите и удерживайте 3 сек. в нажатом положении кнопку 🔒. Теперь вы можете начать пользоваться варочной панелью.

⚠ВНИМАНИЕ! Когда функция блокировки включена, активной остается только кнопка «Вкл./Выкл.», которая дает вам возможность в случае срочной необходимости экстренно выключить варочную панель, но при повторном включении варочной панели вам сначала понадобится снять блокировку.

Защита от перегрева

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

Предупреждение о наличии остаточного тепла

По истечении некоторого времени работы в панели будет сохраняться остаточное тепло. Индикатор [H] служит для предупреждения о том, что зана нагрева еще не остыла.

Автоматическое отключение

Еще одной функцией обеспечения безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Данна функция срабатывает каждый раз, когда вы забываете выключить зону нагрева. Ниже будет приведена таблица допустимого времени работы для отдельных степеней нагрева.

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя разными способами:

- для отключения одной или нескольких зон нагрева по истечении заданного времени;
- максимальное время установки таймера составляет 99 мин.

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева.
2. Коснитесь кнопки «Вкл./Выкл.» и на индикаторе таймера появится значение «00».
3. Установите время, используя слайдер. На дисплее таймера отобразится время в минутах.
4. После настройки таймера начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени.
5. Когда время, показанное на дисплее таймера, заканчивается, соответствующая зона выключается автоматически и загорается индикатор остаточного тепла.

⚠ **Примечание: если вы желаете изменить время после установки таймера, вам потребуется вернуться к пункту 1.**

СТЕПЕНЬ НАГРЕВА	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ДОПУСТИМОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ «ЧАСОВ»	8	8	8	4	4	4	2	2	2

РЕМОНТ И УХОД

Запрещается чистить варочную поверхность паровыми очистителями.

Прежде чем начинать чистку, дождитесь остывания поверхности.

Перед чисткой вытащите электрический кабель из розетки.

Для чистки используйте ткань с мылом или жидкими моющим средством. После этого следует использовать кислоту, растворитель, бензин, бензол, абразивы, порошки и прочие химические вещества.

Не проводите чистку слишком часто — это увеличит срок службы и эффективность вашего прибора.

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.

ТРАНСПОРТИРОВКА

При переноске и перевозке прибора обратите внимание на следующие моменты.

При переноске устройства с одного места на другое на кухне предварительно отключите электрический кабель и закройте газовый вентиль. Затем снимите газовый шланг с наконечника шланга на приборе и перенесите прибор,не раскачивая, в требуемое место.

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

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

ВНЕШНИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ	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.	• Обратиться в газоснабжающую службу. • Прочистить и просушить горелку. • Прочистить сопло. • Правильно установить горелку.
Горелка горит с отрывами пламени	Слишком большое давление газа в сети.	• Обратиться в газоснабжающую службу. • Уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения.
При нагревании клинит ручку крана	Выработалась смазка крана.	Смазать кран (смазка крана не реже 1 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 вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

Пожалуйста, утилизируйте упаковку и другие отходы экологически чистым способом.

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.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.

EAC CE

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

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.