

Brandt



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RU

Варочная панель

ВР1164ДУВ

ВР1164ДУВ

Уважаемый клиент,

Вы только что приобрели фирменный продукт **BRANDT**, и мы благодарим вас за доверие.

Мы разработали и изготовили этот продукт для вас, учитывая ваш образ жизни и ваши потребности, чтобы наилучшим образом соответствовать вашим ожиданиям. Мы вложили в это наш опыт, наш дух инноваций и всю страсть, которая движет нами более 60 лет.

Мы прилагаем все усилия для того, чтобы наши продукты всегда соответствовали вашим требованиям, а наш отдел по работе с клиентами находится в вашем распоряжении и будет рад выслушать любые вопросы или предложения, которые у вас могут возникнуть.

Вы также можете посетить наш веб-сайт **www.brandt.com** где вы найдете наши последние новости, а также полезную и дополнительную информацию.

Компания **BRANDT** рада помочь вам в вашей повседневной жизни и надеется, что вы в полной мере насладитесь своей покупкой.



ВНИМАНИЕ!

Перед включением прибора внимательно прочитайте данное руководство пользователя, чтобы быстро ознакомиться с его работой.



ВНИМАНИЕ!

Срок гарантийного обслуживания и срок службы прибора.

Срок гарантийного обслуживания для данного прибора **BRANDT** составляет 12 месяцев с даты его покупки.

Срок службы прибора составляет 60 мес

Более подробная информация указана в гарантийном сертификате.

Компания ООО "Хомаер" является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники Brandt.

	ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	4
	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ	6
	ИДЕНТИФИКАЦИЯ	7
	УСТАНОВКА	9
	Распаковка	9
	Монтаж	9
	Подключение к электросети	11
	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	12
	Выбор посуды	12
	Выбор конфорки	12
	Ⓜ Включение/выключение	13
	+ / - Настройка мощности	13
	⌚ Установка таймера	14
	🔥 Функция кипячения	14
	🔒 Дети	14
	Безопасность и рекомендации	15
	ОБСЛУЖИВАНИЕ	16
	СПЕЦИАЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ, ПРОБЛЕМЫ	17
	ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	18
	ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	19



НЕОБХОДИМО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ВАЖНЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ, БЕРЕЖНО ХРАНЯ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Это руководство можно загрузить с веб-сайта бренда.

Данным прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица без опыта и знаний, если они были правильно проинформированы или обучены безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.

Дети не должны играть с прибором.

Дети не должны чистить и обслуживать прибор без присмотра.

Детей младше 8 лет следует держать подальше от варочной панели, если только они не находятся под постоянным присмотром.

Прибор и его доступные части нагреваются во время использования.

Необходимо соблюдать меры предосторожности, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.

Запрещается класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться. Ваша варочная панель оснащена устройством защиты от детей, которое блокирует ее работу после использования или во время приготовления пищи (см. раздел "Безопасность использования детьми").

Ваш прибор соответствует действующим европейским директивам и нормативным актам.

Чтобы избежать помех между вашей варочной панелью и кардиостимулятором, кардиостимулятор должен быть сконструирован и запрограммирован в соответствии с действующими к нему правилами. Обратитесь к производителю кардиостимулятора или своему лечащему врачу.

Оставлять масло или жир для разогрева без присмотра на рабочем месте может быть опасно и привести к возгоранию.

НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой. Вместо этого выключите прибор, затем накройте пламя крышкой или противопожарным одеялом.

ВНИМАНИЕ: необходимо следить за приготовлением пищи. Быстрый нагрев должен находиться под постоянным наблюдением. Опасность возгорания: не храните посторонние предметы на кухонных поверхностях. Если на поверхности появились трещины, отключите прибор от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током. Не пользуйтесь своим рабочим местом до тех пор, пока не замените стеклянную столешницу. Избегайте сильных ударов кухонной посудой: несмотря на то, что столешница из стеклокерамического стекла очень прочная, она не является небьющейся.



Не кладите горячие крышки на варочную панель. Эффект всасывания может привести к повреждению стеклокерамической поверхности. Избегайте скольжения посуды по поверхности, что в долгосрочной перспективе может привести к ухудшению декоративного покрытия стеклокерамической столешницы.

Никогда не используйте для приготовления пищи алюминиевый лист. Никогда не ставьте на варочную панель продукты, завернутые в алюминиевую фольгу или расфасованные в алюминиевую посуду. Алюминий расплавится и приведет к необратимому повреждению вашего прибора.

Не храните чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты в шкафу под варочной панелью.

Эти варочные панели должны быть подключены к электросети с помощью устройства отключения на всех полюсах, соответствующего действующим правилам монтажа.

В стационарную проводку должно быть встроено отключающее устройство.

Если кабель питания поврежден, его следует заменить производителю, его отделу послепродажного обслуживания или аналогичному специалисту. Убедитесь, что кабели питания любых электроприборов, подключенных близко к варочной панели, не соприкасаются с конфорами.

Никогда не используйте парочиститель для чистки варочной панели. Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте только защитные устройства для варочной панели, разработанные производителем кухонного прибора или указанные в руководстве пользователя как подходящие, или входящие в комплект поставки прибора. Использование неподходящих средств защиты может привести к несчастным случаям.



Защита окружающей среды

Этот символ указывает на то, что данное изделие не следует утилизировать как бытовые отходы.

Кроме того, в вашем приборе содержится большое количество материалов, пригодных для вторичной переработки. Этот символ обозначает, что использованные приборы необходимо утилизировать в специальных пунктах сбора.

Обратитесь в свою городскую администрацию или к розничному продавцу, чтобы узнать, какие пункты сбора использованной бытовой техники находятся ближе всего к вашему дому. Таким образом, утилизация электроприборов, организованная вашим производителем, будет осуществляться в наилучших возможных условиях в соответствии с Европейской директивой по утилизации отработанных электрических и электронных приборов.

Упаковочные материалы этого прибора также пригодны для вторичной переработки. Помогите утилизировать его и защитите окружающую среду, поместив в специальные контейнеры, предназначенные для этой цели.

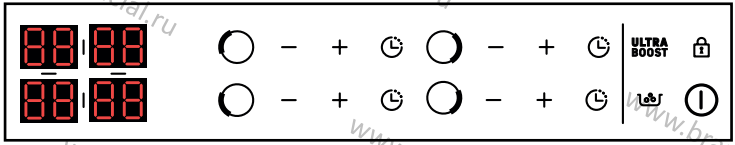
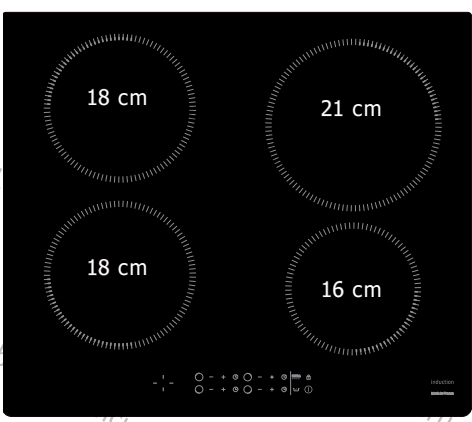
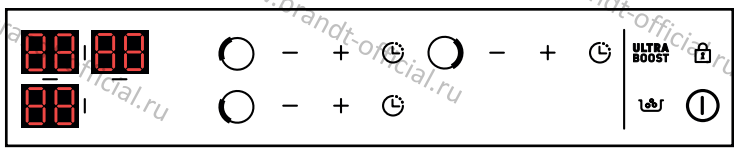
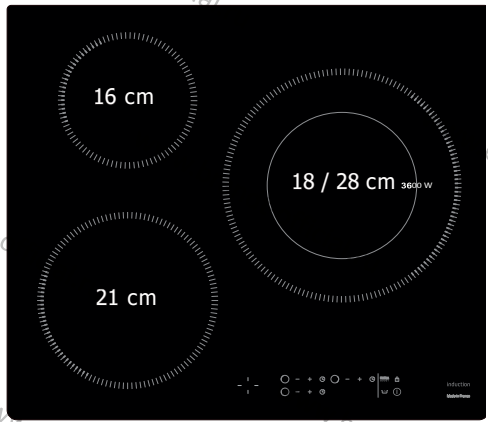
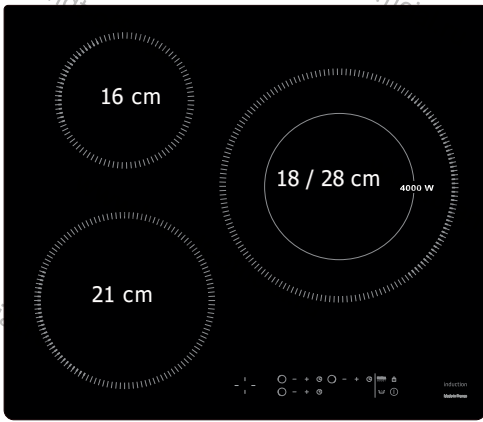
Мы благодарим вас за вашу помощь в защите окружающей среды.

Советы о том, как экономить энергию

Приготовление пищи с крышкой правильного размера экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы сможете идеально контролировать процесс приготовления.

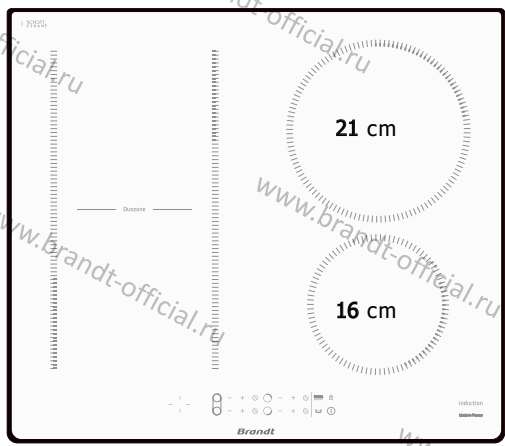
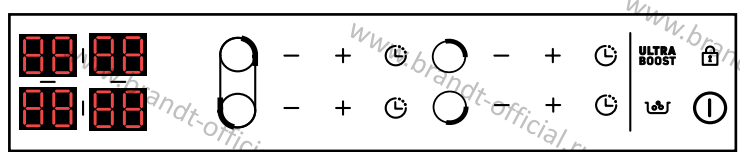
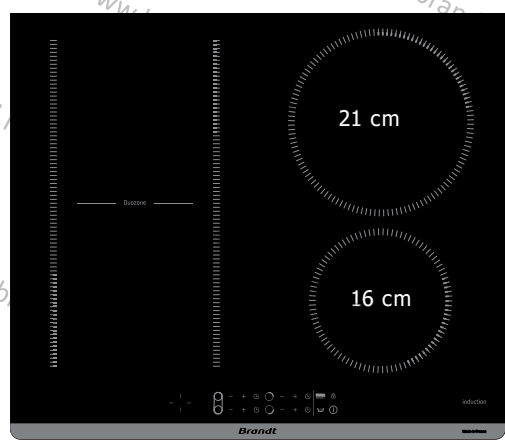
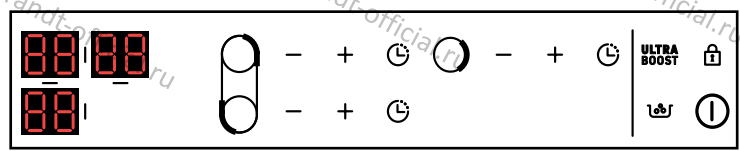
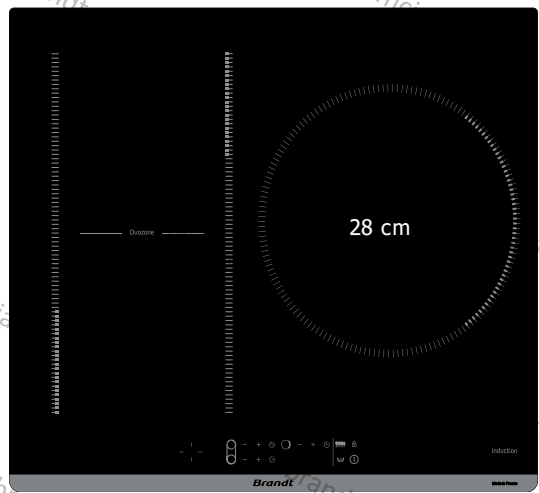


ИДЕНТИФИКАЦИЯ





ИДЕНТИФИКАЦИЯ





УСТАНОВКА



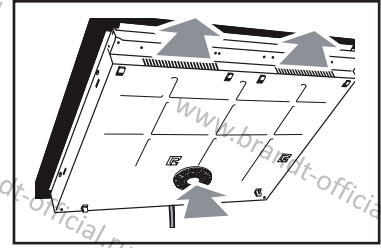
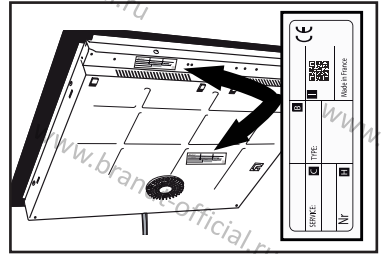
RU

РАСПАКОВКА

Для дальнейшего использования снимите все защитные элементы. Проверьте и запомните характеристики прибора, указанные на заводской табличке.

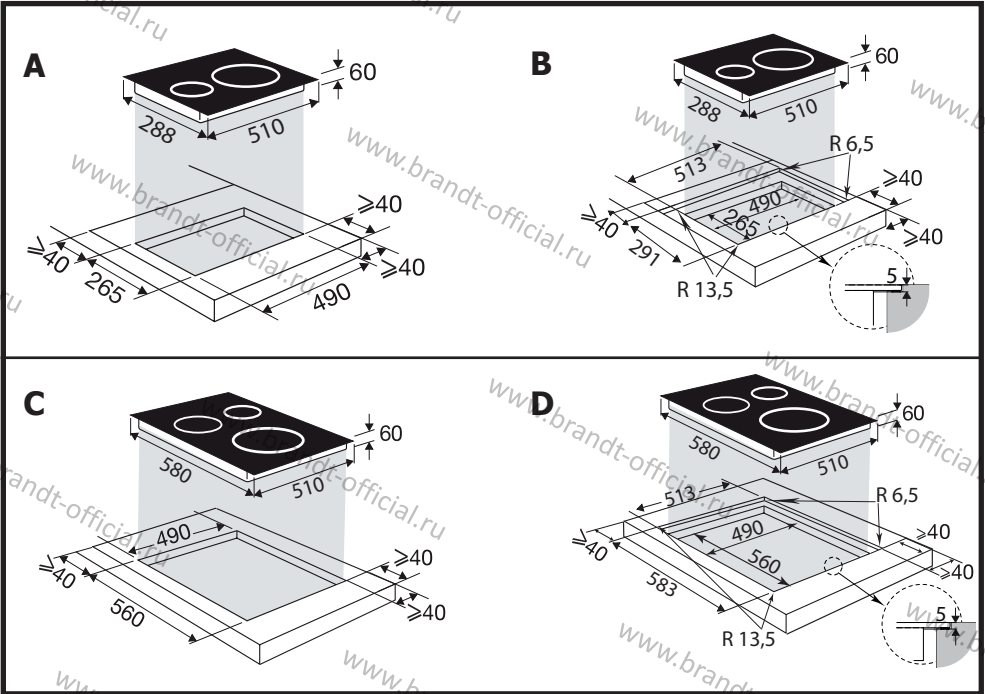
Обратите внимание в полях ниже на сервисные и стандартные рекомендации, указанные на этой табличке.

Service :
Type :



КОРПУС ПРИБОРА

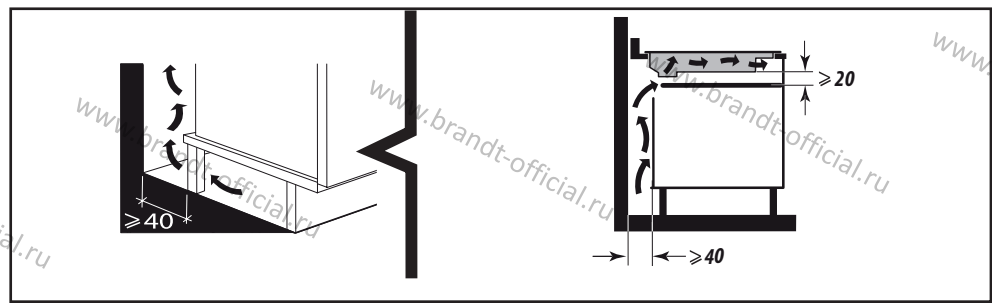
Убедитесь, что воздухозаборник и воздуховыпускное отверстие свободны от препятствий и соответствуют информации, касающейся монтажных размеров (в миллиметрах) рабочей поверхности, предназначенной для выполнения данной работы. Убедитесь, что воздух правильно циркулирует между передней и задней частями вашего рабочего места.



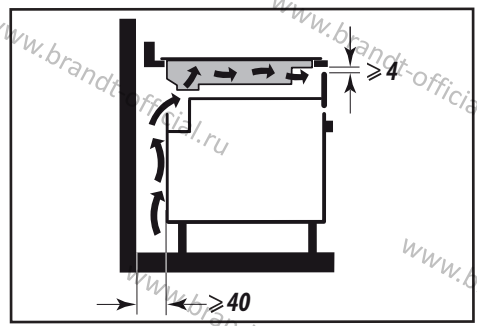


УСТАНОВКА

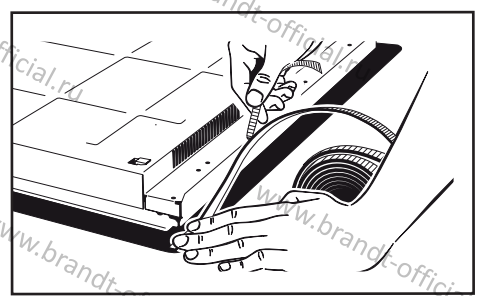
Если вы устанавливаете варочную панель над выдвижным ящиком,



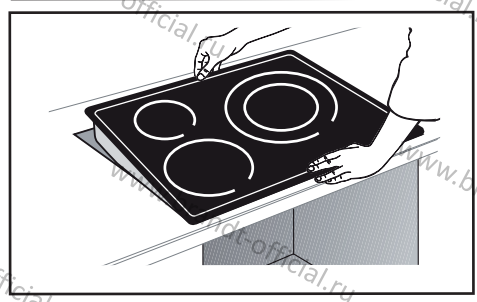
или над встроенной духовкой, соблюдайте размеры, указанные на рисунках, чтобы обеспечить достаточный выход воздуха спереди.



Аккуратно приклейте уплотнительное соединение по всей поверхности стеклянной варочной панели



вставьте панель в шкаф





Важно

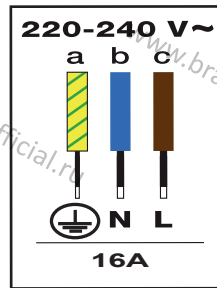
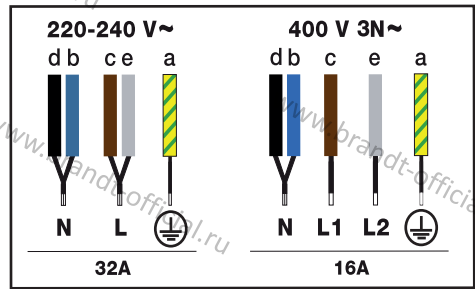
Если варочная панель расположена над духовкой, устройства тепловой защиты варочной панели могут препятствовать одновременному использованию варочной панели и программы пиролиза духовки, в зонах управления отображается код "F7". В таких обстоятельствах мы рекомендуем увеличить вентиляцию варочной панели, сделав отверстие в боковой стенке корпуса (8 x 5 см).

Электрические соединения

Эти варочные панели должны быть подключены к электросети с помощью устройства отключения на всех полюсах, соответствующего действующим правилам монтажа. В стационарную проводку должно быть встроено отключающее устройство.

Определите тип кабеля для вашей плиты в соответствии с количеством проводов и цветами.

При включении устройства или после длительного отключения электроэнергии на панели управления отображается код (этот дисплей предназначен для вашего послепродажного обслуживания, где это применимо. Пользователю варочной панели не обязательно обращать на это внимание). Эта информация исчезает примерно через 30 секунд.





ВЫБОР КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Большая часть посуды совместима с индукцией. Только стекло, фаянс, алюминий без специального дна, медь и некоторые виды немагнитной нержавеющей стали не подходят для приготовления пищи на индукционной плите.

Полезный совет

Мы рекомендуем вам выбирать посуду с толстым и плоским дном. Тепло будет распределяться лучше, а приготовление будет более равномерным.

Советы о том, как экономить энергию

Приготовление пищи с крышкой правильного размера экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете контролировать готовку.

ВЫБОР ГОРЕЛКИ

Выберите конфорку, размер которой подходит для дна вашей посуды (см. таблицу). Если основание посуды слишком мало, индикатор мощности начнет мигать, и конфорка не будет работать, даже если материал посуды рекомендован для индукции.

Не используйте емкости меньшего диаметра, чем диаметр конфорки (см. таблицу).

Диаметр конфорки (см)	Максимальная мощность конфорки (Вт)	Диаметр дна посуды
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Oval, fishmonger
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32

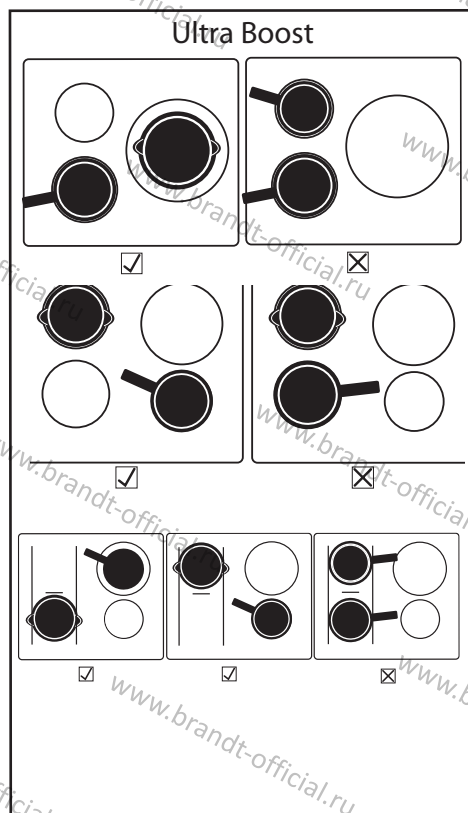
Полезный совет

При одновременном использовании двух режимов варочная панель управляет распределением мощности таким образом, чтобы не превышать общую мощность плиты.

При одновременном использовании максимальной мощности (Ultra Boost) на нескольких плитах убедитесь, что вы выбрали наилучшее положение для своей посуды в соответствии с моделью вашей плиты, как показано на иллюстрациях.

Это позволит избежать автоматического ограничения мощности на одной из конфорок, если расположение не является оптимальным:

- = Рекомендуемое расположение
- = следует избегать



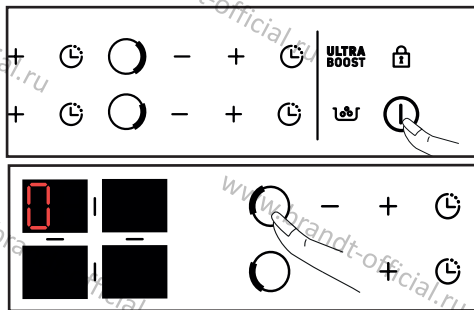


1 ВКЛЮЧЕНИЕ - ОСТАНОВКА

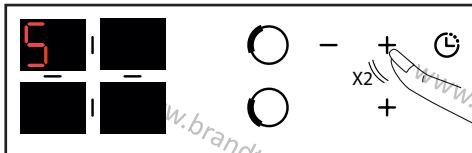
Включение:

Нажмите кнопку 1, а затем кнопку 1, соответствующую нужной зоне.

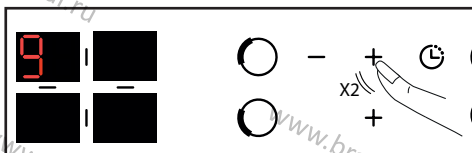
Отображается значение 0, а звуковой сигнал указывает на то, что зона включена. Вы можете установить желаемую мощность выбранной зоны приготовления. Если питание не запрашивается, конфорка автоматически выключится.



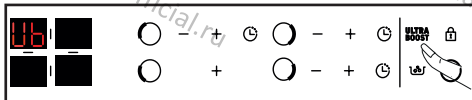
При мощности < 5 быстрое двойное нажатие кнопки + обеспечивает прямой доступ к мощности 5.



При мощности > 5 быстрое двойное нажатие кнопки + обеспечивает прямой доступ к мощности 9.



Нажмите **ULTRA BOOST** чтобы получить доступ к максимальной мощности.



Остановка зоны:

Нажмите и удерживайте кнопку 0 для выбора нужного источника тепла.

Раздается длинный звуковой сигнал, и дисплей гаснет или появляется символ "H" (остаточное тепло).

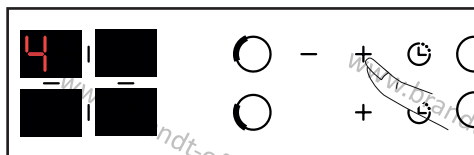
Общее отключение:

Нажмите и удерживайте кнопку 1 включения/выключения. Раздается длинный звуковой сигнал, и дисплей гаснет или появляется символ "H" (остаточное тепло).

+ / - Настройка мощности

При уровне мощности > 5 быстрое двойное нажатие кнопки + позволяет сразу переключиться на уровень мощности 9.

Нажмите кнопку + или -, чтобы установить уровень мощности с 1 по 9.



DUOZONE :

Нажатие двух 0 клавиш 0 одновременно активирует функцию "duoZone".



Отобразится □ символ. Настройки мощности и таймера выполняются на панели управления левой задней конфорки, как и в обычной конфорке. Настройка для передней левой конфорки неактивна.

Чтобы отключить функцию "двойная зона", нажмите клавишу 0 или 0.

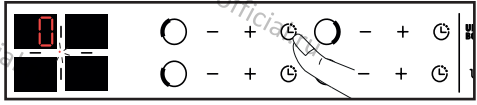


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⌚ УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Каждая зона приготовления имеет специальный таймер, который можно установить на срок до 99 минут. Таймер увеличивается с 1 до 15, а затем с 5 до 99 и может быть запущен, как только заработает соответствующая зона приготовления.

Нажмите кнопку выбранного фокуса, справа отобразится световая точка.



(в соответствии с моделью).

Настройка производится нажатием клавиш + или -. К 99 минутам можно получить прямой доступ, нажав кнопку - ключ с самого начала.

По истечении времени приготовления на дисплее отобразится 0 и звуковой сигнал звучит в течение примерно 20 секунд. Чтобы отключить таймер, нажмите любую из клавиш управления соответствующей конфоркой.

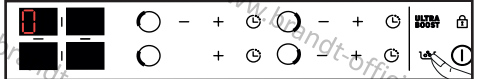
Чтобы остановить таймер вручную, нажмите и удерживайте клавиши + и - одновременно или вернитесь в положение 0 с помощью - ключ. Нажмите чтобы просмотреть оставшееся время.

Функция кипячения

Эта функция позволяет вскипятить и поддерживать кипение воды, например, для приготовления макаронных изделий.

Выберите свою конфорку, кратковременно нажмите кнопку "Вскипятить".

По умолчанию предлагаемое количество воды равно 2 литрам, но вы можете изменить его с помощью клавиш + или -. Установите желаемое количество воды (от 1 до 6 литров).



Подтвердите, нажав на символ "Вскипятить", или подождите несколько секунд, и подтверждение произойдет автоматически. Начинается процесс приготовления: b и исправлено + o прокрутка на дисплее.

Когда вода закипит, раздастся звуковой сигнал, а на дисплее будут мигать "b" + "o".

Всыпьте макароны и подтвердите, нажав кнопку "Вскипятить".

По умолчанию на дисплее отображается значение мощности 8 и время приготовления 8 минут.

Однако вы можете настроить предлагаемую мощность и время приготовления.

По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: Важно, чтобы вода была комнатной температуры, когда вы начнете готовить. Не используйте для этой функции чугунную сковороду.

Вы также можете использовать эту функцию для приготовления любых продуктов, которые необходимо варить в кипящей воде.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

На вашей плите установлена защита от детей, которая блокирует элементы управления при выключении прибора или во время приготовления пищи. Однако из соображений безопасности кнопка остается активной и позволяет отключать зоны нагрева даже в заблокированном состоянии.

Блокировка:

Нажимайте кнопку кнопку до тех пор, пока не появится символ блокировки и звуковой сигнал не подтвердит вашу операцию.

На дисплее работающих конфорок теперь попеременно отображаются мощность и символ блокировки.





Разблокировка:

Нажимайте кнопку до тех пор, пока символ не исчезнет и звуковой сигнал подтвердит вашу операцию.




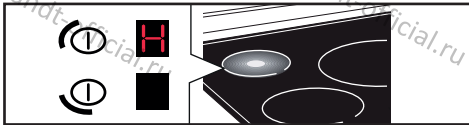
**Функция CLEAN LOCK:**

Функция Clean Lock позволяет временно заблокировать плиту во время уборки.

Чтобы активировать функцию Clean Lock, кратковременно нажмите кнопку , раздастся звуковой сигнал и символ  начнет мигать. Примерно через 1 минуту блокировка автоматически отключается. Раздается двойной звуковой сигнал, и символ  исчезает. Вы можете отключить функцию Clean Lock в любое время, нажав и удерживая кнопку .

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**Остаточное тепло:**

После интенсивного использования конфорка, которой вы только что пользовались, может оставаться горячей в течение нескольких минут. В течение этого периода отображается символ .




Избегайте прикосновений к соответствующим участкам в течение этого времени.

Защита от перегрева:

Каждая зона приготовления оснащена датчиком безопасности, который постоянно контролирует температуру дна посуды. В случае, если на включенной конфорке остается пустая посуда, варочная панель автоматически снижает выходную мощность и, таким образом, снижает риск повреждения.

Защита от переполнения

Специальный дисплей (символ ) , звуковой сигнал, за которым следует выключение варочной панели, могут срабатывать в следующих случаях:

- Перелив, который оказывается на кнопках.
- Влажное полотенце лежит на кнопках.
- Металлический предмет, помещенный на кнопки.

Извлеките предмет или очистите и высушите сенсорные элементы управления, затем возобновите приготовление.

**Auto-Stop:**

На вашей плите установлено устройство автоматической остановки, которое автоматически останавливает любую конфорку, которая остается включенной в течение слишком длительного времени (между 1 и 10 часов в зависимости от используемой мощности).

Если срабатывает эта система безопасности, на дисплее "AS" на панели управления отображается отключение зоны приготовления и раздастся звуковой сигнал в течение примерно 2 минут. Просто нажмите любую из кнопок, чтобы остановить это.

**Полезный совет**

Могут издаваться звуки, похожие на звуки часового механизма.

Эти шумы возникают при работе варочной панели. Они исчезают или уменьшаются в зависимости от конфигурации обогрева. В зависимости от модели и качества вашей посуды также могут раздаваться свистящие звуки. Описанные шумы являются нормальными. Они связаны с индукционной технологией и не указывают на проблему.

**Полезный совет**

Мы не рекомендуем использовать защитное устройство.



Для удаления легких загрязнений используйте дезинфицирующую губку. Тщательно смочите очищаемую зону горячей водой, затем вытрите.

Для удаления запекшейся грязи или сладких подтеков используйте дезинфицирующую губку и/или специальный скребок для стекла. Тщательно смочите очищаемую зону горячей водой. Используйте скребок для стекла, чтобы удалить крупные кусочки, протрите их дезинфицирующей губкой, а затем вытрите.

Чтобы удалить кольца и остатки жесткой воды, нанесите на пятно теплый белый уксус, оставьте, затем протрите мягкой тканью.

Для удаления блестящих металлических разводов или еженедельного ухода, используйте специальное средство для стеклокерамических изделий.

Важное примечание: не используйте никаких порошков или абразивных губок. Используйте кремы и специальные нежные губки для посуды.



ВО ВРЕМЯ ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- **Загорается световой индикатор.** Это нормально. Исчезнет через 30 секунд.
- **В вашей установке перегорел предохранитель или работает только одна сторона варочной панели.** Неправильное электрическое подключение вашей варочной панели. Проверьте его соответствие требованиям.
- **Первые несколько раз, когда варочная панель используется для приготовления пищи, от нее исходит неприятный запах.** Прибор новый. Разогревайте каждую конфорку в течение получаса с кастрюлей, наполненной водой.

6.2 ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ПИТАНИЯ:

Варочная панель не работает, и индикаторные лампочки на панели управления не горят.

К прибору не подается электричество. Неисправен источник питания или неправильное подключение. Проверьте электрический выключатель и предохранители.

- **Варочная панель не работает, и отображается другое сообщение.** Электронное табло работает плохо. Позвоните в службу послепродажного обслуживания.

- **Варочная панель не работает,** отображается соответствующий  символ. Разблокируйте устройство безопасности для детей.

- **Код ошибки F9:** напряжение менее 170 В

- **Код ошибки F0:** напряжение ниже 5°C

6.3 ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

Варочная панель перестала работать. Отображается символ и раздается звуковой сигнал.

Произошел перелив или какой-то объект находится на панели управления. Очистите или выньте предмет, затем снова приступайте к приготовлению.

- **Отображается код F7.**

Электронные схемы перегрелись. Проверьте вентиляцию варочной панели.

- **Во время работы зоны нагрева дисплей клавиатуры продолжает мигать.**

Используемая посуда несовместима с индукционной плитой или ее размер не подходит для конфорки.

- **Во время приготовления пищи посуда издает шум, а варочная панель щелкает** (см. главу о мерах предосторожности и рекомендациях 4.5).

Это нормально для некоторых типов кухонной посуды. Это вызвано передачей энергии от варочной панели к посуде.

- **Вентилятор продолжает работать и после выключения варочной панели.**

Это нормально. Он охлаждает электронные компоненты.

- **В случае постоянной неисправности.**

Выключите варочную панель на 1 минуту. Если проблема не устранена, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.



RU Информация для клиентов: электрические плиты - IE № 802014

Общая часть	Варианты						Общая часть	Общая часть	Общая часть	Общая часть	Общая часть	Общая часть
	ЛК6ХХ1Д	ЛК6ХХ1Д	ЛК6ХХ1Д	ЛК6ХХ1Д	ЛК6ХХ1Д	ЛК6ХХ1Д						
Центрифугальная модель												
Техническая таблица												
Тип варочной панели	<p>Тип варочной панели: Индукционный</p>											
Общая мощность	7400	7400	7400	7400	7400	7400	W					
Комплексы конфорок и гриль для приготовления пищи	3			4		3 3						
Температура нагрева (регулируемая поверхность для приготовления пищи, зоны с турбулентными, аэрозольными пленами и/или конвекцией, гриль/защитная панель)	<p>Модуль™</p>											
Для круглых варочных зон: Диаметр поверхности варочной зоны с турбулентными, аэрозольными пленами и/или конвекцией, гриль/защитная панель	1	φ	21	18	16	28						
Для круглых варочных зон: Диаметр поверхности варочной зоны с турбулентными, аэрозольными пленами и/или конвекцией, гриль/защитная панель	2	φ	16	18	21							
Для круглых варочных зон: Диаметр поверхности варочной зоны с турбулентными, аэрозольными пленами и/или конвекцией, гриль/защитная панель	3	φ	29	16								
Для круглых варочных зон: Диаметр поверхности варочной зоны с турбулентными, аэрозольными пленами и/или конвекцией, гриль/защитная панель	4	φ		21								
Для круглых варочных зон: Диаметр поверхности варочной зоны с турбулентными, аэрозольными пленами и/или конвекцией, гриль/защитная панель	5	φ										
Для круглых варочных зон: Диаметр поверхности варочной зоны с турбулентными, аэрозольными пленами и/или конвекцией, гриль/защитная панель	6	LW			37x18							
Для круглых варочных зон: Диаметр поверхности варочной зоны с турбулентными, аэрозольными пленами и/или конвекцией, гриль/защитная панель	7	LW										
Потребление энергии на одну приготовленную порцию в расчете на 1 кг	1	Е _{Сmax,плена}	170,2	172,2	175,1	172,8	Wh/kg					
	2	Е _{Сmax,плена}	175,1	170,2	170,2		Wh/kg					
	3	Е _{Сmax,плена}	172,8	175,1			Wh/kg					
	4	Е _{Сmax,плена}	170,2				Wh/kg					
	5	Е _{Сmax,плена}					Wh/kg					
	6	Е _{Сmax,плена}			178,7		Wh/kg					
	7	Е _{Сmax,плена}	173	178	175	176	Wh/kg					
Потребление энергии варочной панелью в расчете на 1 кг												

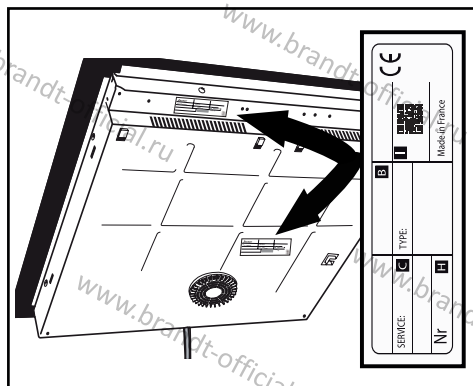


Меры воздействия

Любые работы с вашим прибором должны выполняться только квалифицированным специалистом, который является представителем бренда. Когда вы звоните, чтобы облегчить обработку вашего запроса, пожалуйста, предоставьте полную информацию о вашем приборе (коммерческая ссылка, сервисная ссылка, серийный номер). Эту информацию можно найти на заводской табличке, прикрепленной к нижней части прибора.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПЧАСТИ

При обслуживании используйте только сертифицированные оригинальные запасные части



В: Коммерческая ссылка

С: Сервисная ссылка

Н: Серийный номер

И: QR-код