

Brandt



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**Варочная панель
ВР11641SB**

Уважаемый Клиент!

Благодарим Вас за приобретение продукта **BRANDT** за оказанное нашему бренду доверие.

Этот продукт был создан с учетом Ваших предпочтений и образа жизни, для удовлетворения Ваших потребностей. Мы вложили в него наши ноу-хау, наш дух новаторства и страсть, которые ведут нас вперед уже более 60 лет.

Наш отдел по работе с клиентами всегда готов ответить на все Ваши вопросы и выслушать все Ваши предложения, чтобы наши продукты наилучшим образом соответствовали Вашим требованиям.

На нашем сайте www.brandt.com Вы найдете наши последние новинки, а также полезную дополнительную информацию.

Компания **BRANDT** с радостью помогает Вам каждый день и надеется, что Ваша покупка принесет Вам максимум пользы.

Срок гарантийного обслуживания и срок службы прибора.

Срок гарантийного обслуживания: 12 месяцев с даты покупки прибора.

Срок службы прибора: 60 месяцев с даты изготовления прибора.

Подробные условия гарантии указаны в гарантийном сертификате.

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



СТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Важно:

Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с данным руководством пользователя. Это поможет Вам быстрее разобраться в принципе его работы.

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА И ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ	6
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	7
УСТАНОВКА ПРИБОРА	9
Снятие упаковки.....	9
Подключение к электросети.....	11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	12
Выбор посуды	12
Выбор варочной зоны.....	12
Включение - отключение	13
Настройка уровня мощности.....	14
Настройка таймера.....	14
Функция кипячения Boil	15
Защита от детей.....	16
Рекомендации по технике безопасности.....	16
УХОД ЗА ПРИБОРОМ	18
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	19
ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	20
СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	21

Инструкции по безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ – ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Вы можете скачать данное руководство пользователя с сайта производителя.

Прибор может использоваться детьми от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями или не имеющими необходимого опыта и знаний, если они находятся под надзором или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают сопутствующие опасности.

Дети не должны играть с устройством.

Запрещается разрешать выполнять очистку и обслуживание прибора детям, если они не находятся под надзором.

Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным надзором.

Прибор и его доступные части могут нагреваться во время эксплуатации.

Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора.

Не оставляйте металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки) на поверхности прибора, так как они могут нагреться.

Данная варочная панель оснащена устройством защиты от детей, которое позволяет заблокировать панель управления после или во время использования прибора (см. раздел «Защита от детей»).

Данный прибор отвечает требованиям соответствующих европейских директив и норм.

Данный прибор может оказывать влияние на работу кардиостимуляторов, поэтому кардиостимулятор должен быть произведен и настроен в соответствии с применимыми нормами. Проконсультируйтесь с производителем кардиостимулятора или вашим лечащим врачом.

Будьте внимательны при использовании жиров и масел: они могут быстро воспламениться. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить возникший пожар водой. При возгорании следует отключить прибор и накрыть пламя, например, крышкой или пожарным покрывалом.

ВНИМАНИЕ: всегда следите за процессом приготовления. Даже краткий по времени процесс должен осуществляться при постоянном наблюдении.

Риск пожара: не храните на варочных зонах какие-либо предметы.

При появлении трещин на поверхности прибора отсоедините его от сети питания во избежание поражения электрическим током. Не используйте варочную панель пока не будет заменена стеклянная поверхность.

Старайтесь не допускать сильных ударов посудой: несмотря на то, что стеклокерамическая поверхность весьма прочная, она все же может быть повреждена.

Не кладите горячие крышки на варочную панель. Эффект присасывания может повредить стеклокерамическую панель. Старайтесь не двигать посуду по поверхности прибора, т.к. в долгосрочной перспективе это может повредить декоративное покрытие панели.

Инструкции по безопасности

Не используйте в процессе приготовления алюминиевую фольгу. Не помещайте объекты, завернутые в алюминиевую фольгу или упакованные в алюминиевые контейнеры, на варочную панель. Алюминий расплавится и неисправимо повредит прибор.

Не храните чистящие средства или легко воспламеняющиеся продукты в ящике под варочной панелью.

Подключение данных варочных панелей к электросети должно выполняться через многополюсный автоматический выключатель, который соответствует всем действующим правилам установки. Выключатель должен быть подключен к системе стационарной проводки.

Если кабель питания поврежден, то во избежание возникновения каких-либо рисков его замену должен осуществлять производитель прибора, специалист сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией.

Убедитесь, что кабели питания каких-либо электрических приборов, подключенных к

розетке в непосредственной близости от варочной панели, не соприкасаются с варочными зонами.

Не используйте парогенераторы для чистки прибора.

Включение прибора при помощи внешнего таймера или системы дистанционного управления не предусмотрено.

ВНИМАНИЕ: используйте защитные накладки только от производителя варочной панели, указанные как подходящие в руководстве пользователя или входящие в комплект поставки прибора. Применение неподходящих накладок может привести к несчастным случаям.

Окружающая среда и экономия энергии



Защита окружающей среды

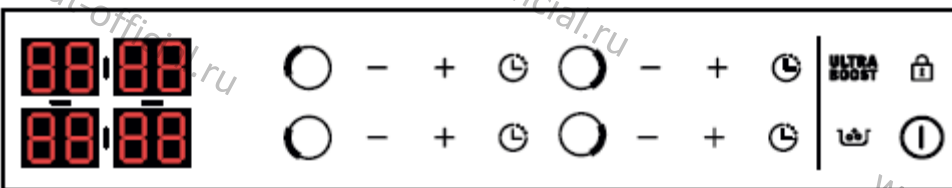
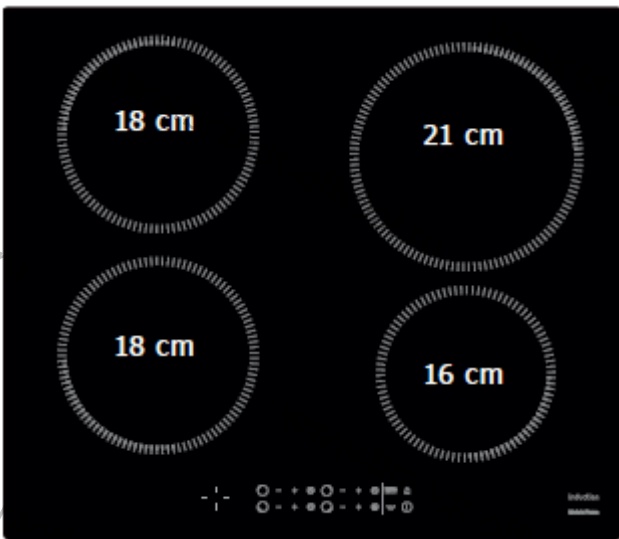
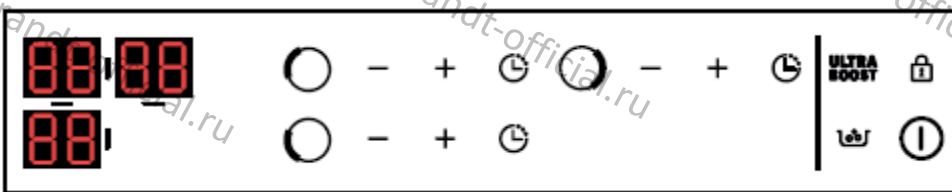
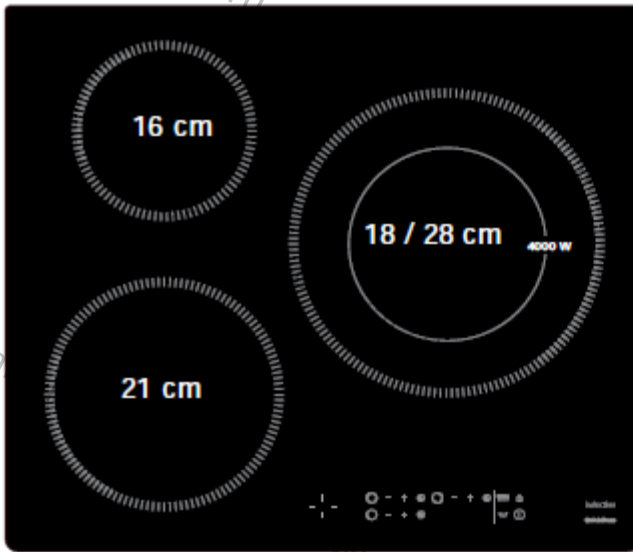
Этот символ означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычными бытовыми отходами. Ваш прибор содержит большое количество перерабатываемых материалов. Маркировка данным символом указывает, что старые приборы надлежит утилизировать через сертифицированные пункты сбора отходов. Для получения информации о ближайшем пункте приема старой бытовой техники обратитесь к местным властям или в магазин, в котором прибор был приобретен. Переработка прибора, проводимая производителем, выполняется оптимальным образом и в строгом соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС по утилизации электронного и электрического оборудования. Материалы, используемые для упаковки данного прибора, также могут быть переработаны. Утилизируйте упаковку в соответствующие контейнеры, предоставленные муниципальными властями – примите участие в переработке и защитите окружающую среду.

Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.

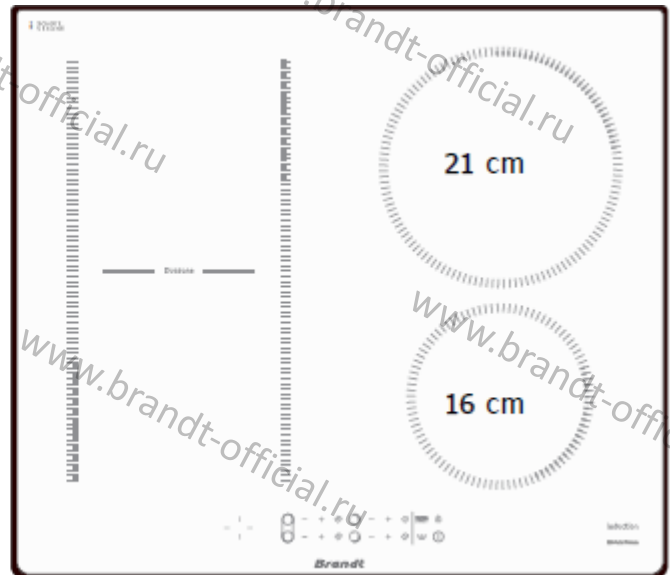
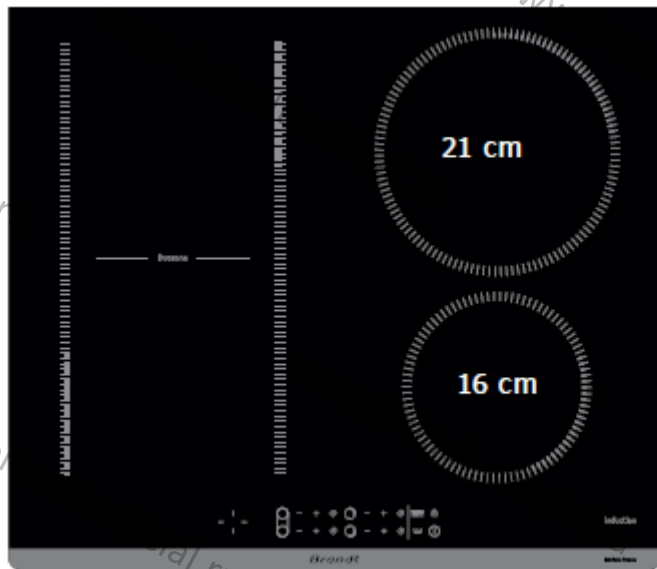
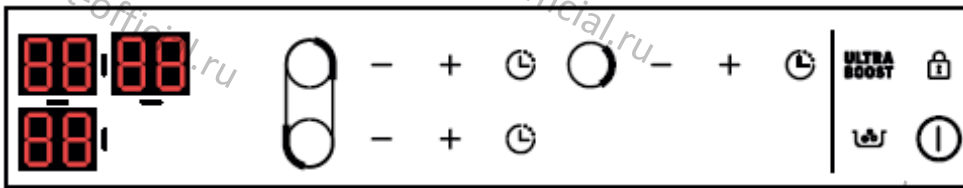
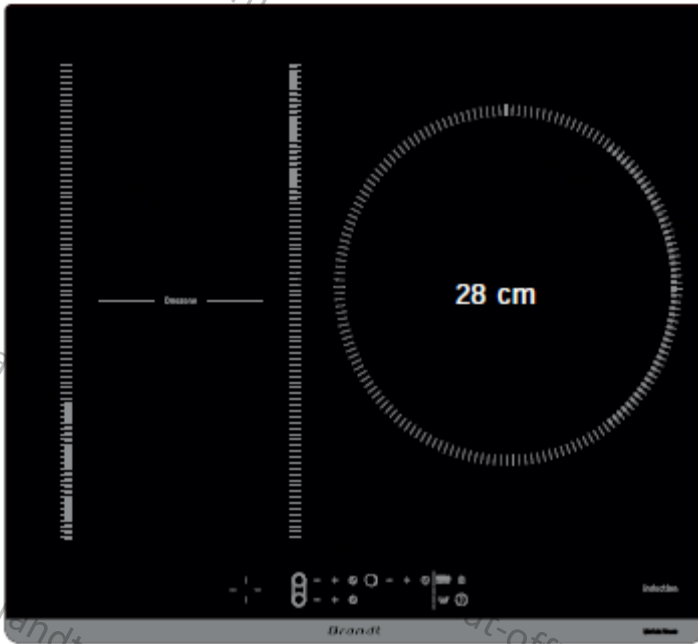
Совет по экономии электроэнергии

Для экономии энергии готовьте под крышкой правильно выбранного размера. Прозрачная крышка обеспечит возможность идеально контролировать процесс приготовления.

Описание прибора



Описание прибора



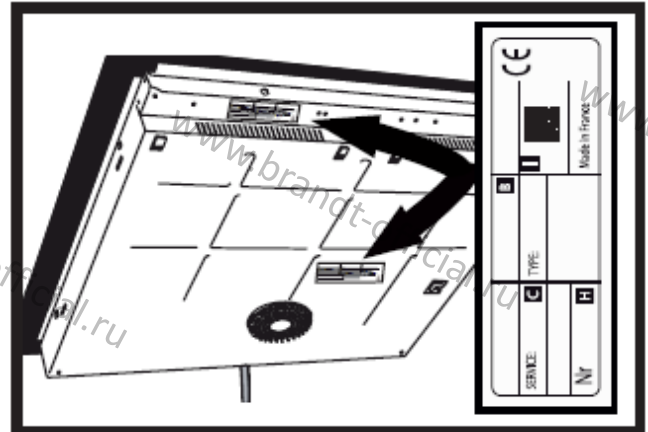
Установка прибора

СНЯТИЕ УПАКОВКИ

Снимите все защитные элементы упаковки. Проверьте все характеристики прибора на заводской табличке и соблюдайте их. В поля таблички ниже внесите номер модели и номер для обслуживания, указанные на заводской табличке.

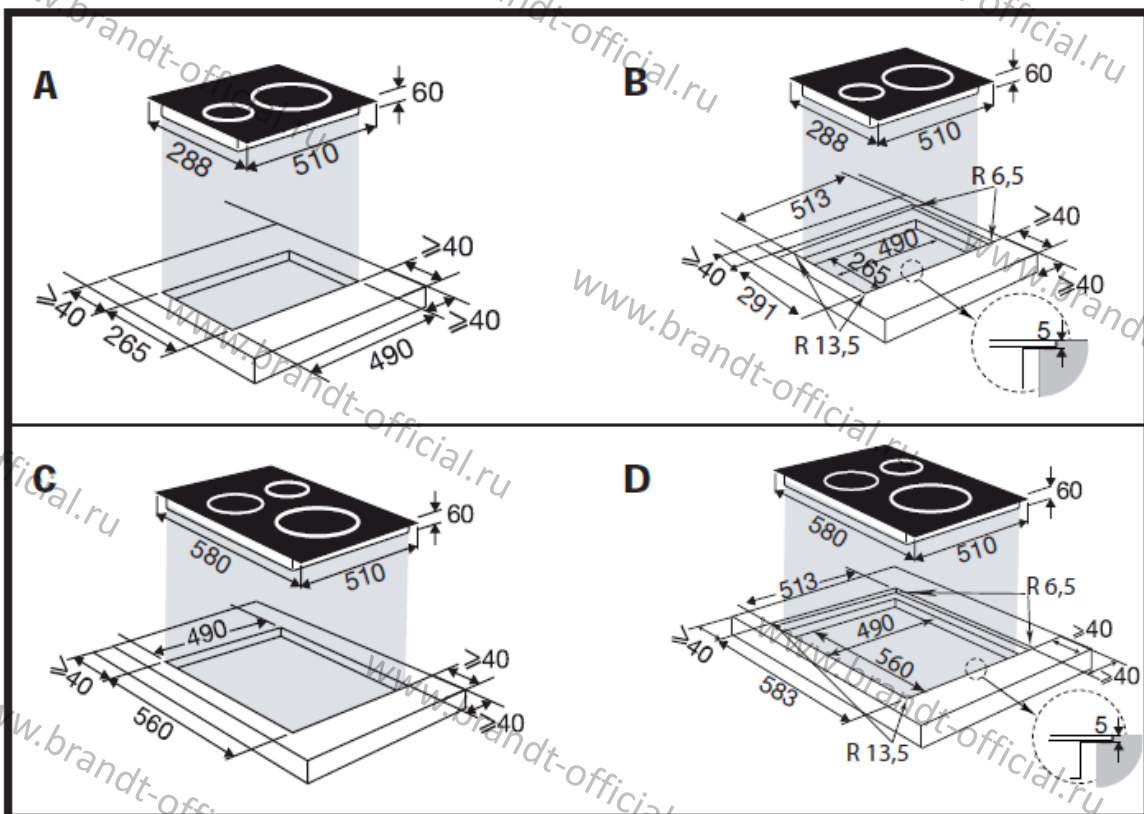
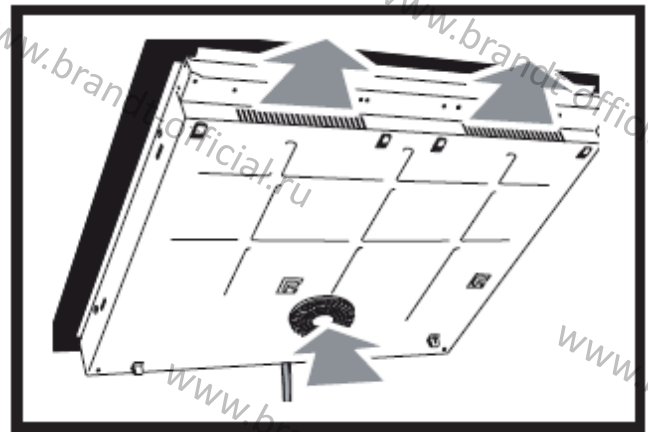
Обслуживание :

Модель :



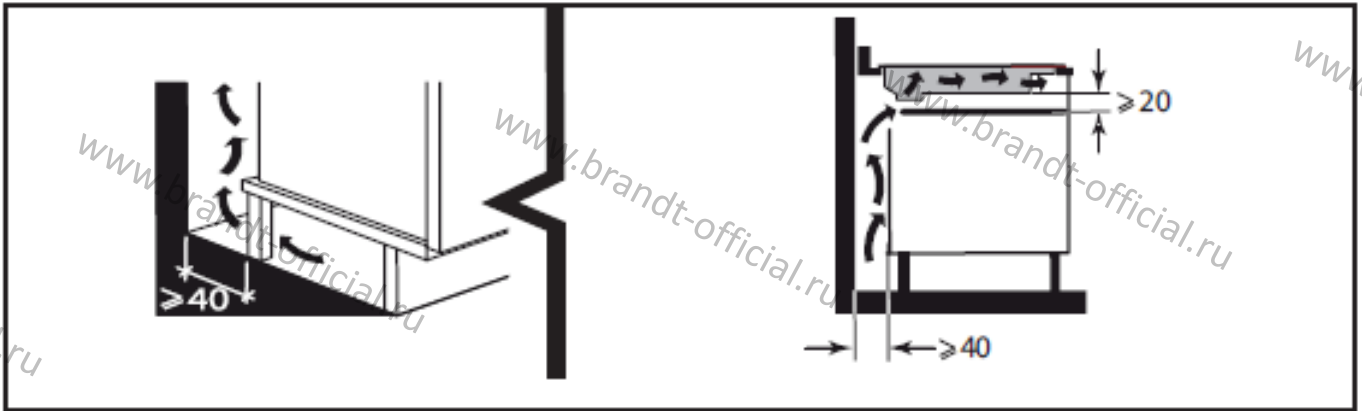
ВСТРАИВАНИЕ

Убедитесь, что посторонние предметы не перекрывают отверстия для забора и выпуска воздуха. Разметьте столешницу, в которую будет встраиваться варочная панель, в соответствии с размерами (в миллиметрах), приведенных на схемах далее. Убедитесь, что воздух свободно циркулирует между передней и задней частью прибора.

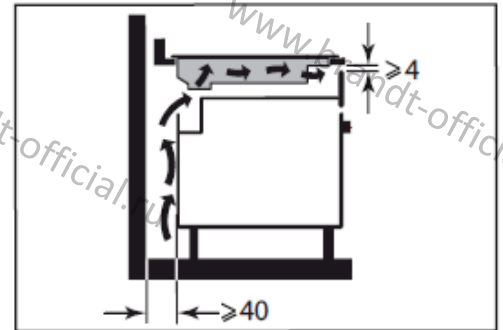


Установка прибора

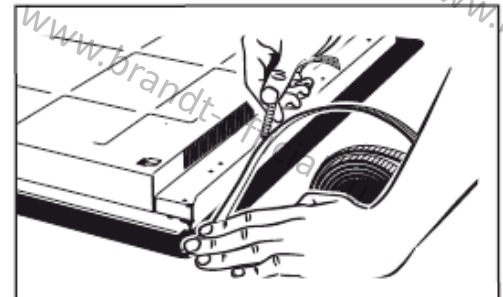
Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком,



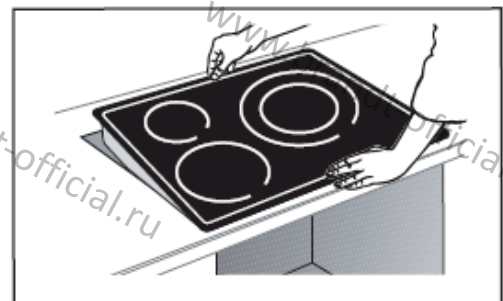
или над встроенным духовым шкафом, используйте размеры, приведенные на соответствующих схемах, чтобы обеспечить достаточный отвод воздуха через вентиляционные отверстия в передней части прибора.



Аккуратно приклейте уплотнитель по периметру варочной панели.



и вставьте прибор в вырез в столешнице



Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, то устройства тепловой защиты прибора могут препятствовать одновременному использованию варочной панели и программы пиролизической очистки духового шкафа. Ваша варочная панель оснащена системой предотвращения перегрева. Эта система может срабатывать, например, если прибор устанавливается над духовым шкафом, который был недостаточно изолирован. В таком случае на дисплее появится код ошибки «F7». В подобном случае рекомендуется улучшить вентиляцию варочной панели, для чего необходимо сделать отверстие в стенке шкафа кухонного гарнитура (8 x 5 см).

Установка прибора

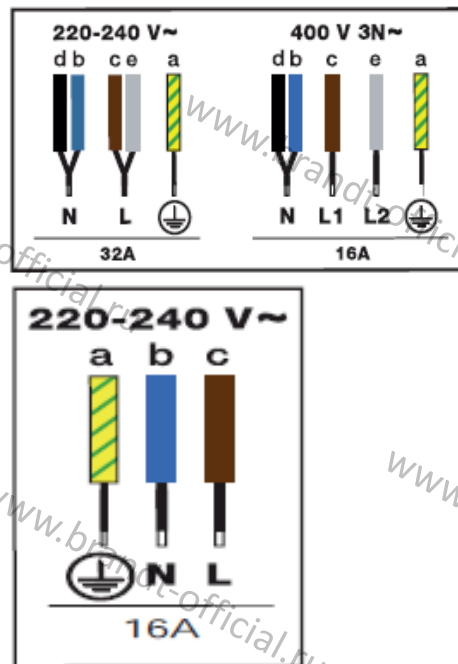
Подключение к электросети

Подключение данной варочной панели к электросети должно выполняться через многополюсный автоматический выключатель, который соответствует всем действующим правовым нормам. Выключатель должен быть подключен к системе стационарной проводки.

Определите тип кабеля Вашей варочной панели по количеству жил и их цветам.

При первом подключении варочной панели к электросети или после длительного отключения электроэнергии на панели управления Вы увидите некий код (эти сведения необходимы на случай обращения в сервисный центр. Вы можете не принимать данные сведения во внимание).

Код исчезнет приблизительно через 30 секунд.



Эксплуатация прибора

ВЫБОР ПОСУДЫ

На индукционной варочной панели можно использовать большую часть посуды. Для варочной панели такого типа не подходит только стеклянная, терракотовая, алюминиевая посуда без специального дна, а также посуда из меди и некоторых видов немагнитной нержавеющей стали.



Советы

Рекомендуем использовать посуду с толстым и плоским дном. Тепло будет лучше распределяться, приготовление блюда будет более равномерным.

Совет для экономии электроэнергии

Для экономии энергии готовьте под крышкой правильно подобранного размера. Прозрачная крышка обеспечит возможность идеально контролировать процесс приготовления.

ВЫБОР ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

Выбирайте варочную зону, исходя из размера кастрюли или сковороды (см. таблицу далее). Если дно посуды окажется слишком маленьким, индикатор мощности начнет мигать, а варочная зона не активируется, даже если материал посуды подходит для использования с технологией индукции.

Будьте внимательны и не используйте посуду, диаметр дна которой меньше, чем варочная зона (см. таблицу).

Диаметр варочной зоны	Макс. мощность варочной зоны (Вт)	Диаметр дна посуды
16 см	2500	10 – 18 см
18 см	3600	11 – 22 см
21 см	3600	12 – 24 см
28 см	4000	15 – 32 см
Duozone	4000	Овальная кастрюля для варки рыбы
18 / 28 см (3600)	3600	15 – 32 см
18 / 28 см (4000)	4000	15 – 32 см



Советы

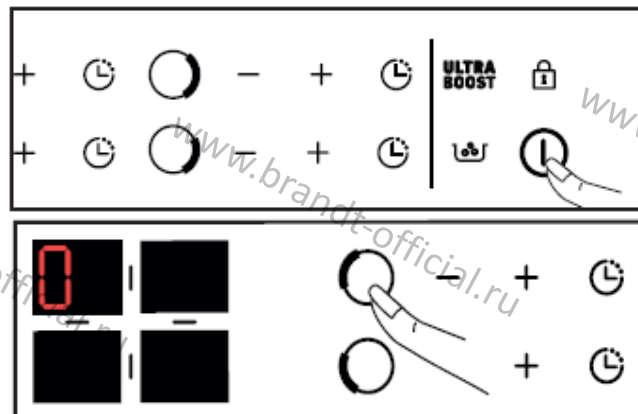
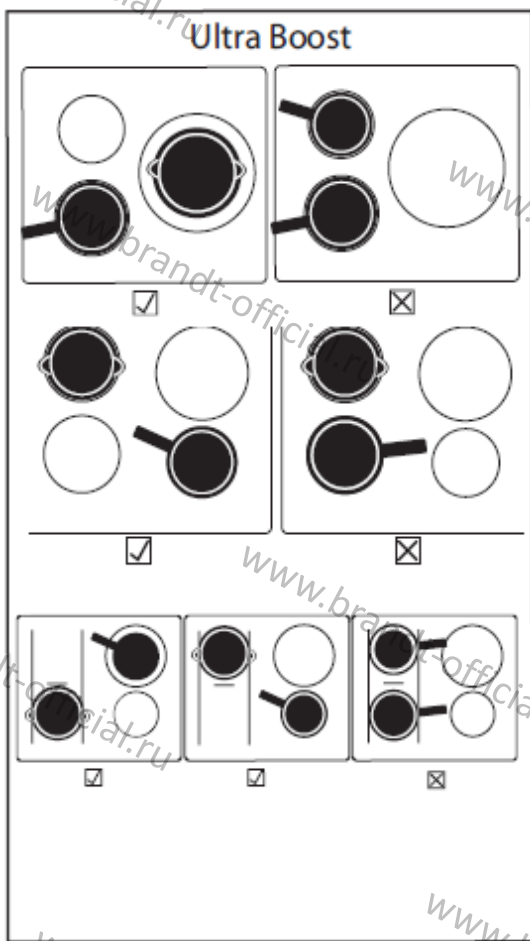
Когда работают одновременно 2 варочные зоны, система распределяет мощность таким образом, чтобы не превысить суммарную мощность прибора.

Когда на нескольких варочных зонах одновременно используется режим максимальной мощности (UltraBoost), расположите посуду так, как показано на схемах, чтобы достичь максимального комфорта при приготовлении.


Благодаря этому удастся избежать автоматического ограничения мощности на одной из варочных зон, если посуда расставлена не оптимальным образом:

- = рекомендованное расположение
- = недопустимое расположение

Эксплуатация прибора




Отключение варочной зоны:

Нажмите и удерживайте кнопку  для не-обходимой варочной зоны.



Прозвучит длительный звуковой сигнал, дисплей погаснет или на нем отобразится символ «Н» (остаточное тепло).

Отключение варочной панели:

Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения . Прозвучит длительный звуковой сигнал, дисплей погаснет или на нем отобразится символ «Н» (остаточное тепло).

ВКЛЮЧЕНИЕ – ОТКЛЮЧЕНИЕ

Включение:

Нажмите кнопку , а затем кнопку  необходимой варочной зоны.

На дисплее появится «0» и прозвучит звуковой сигнал – значит, варочная зона активирована. Теперь для выбранной варочной зоны Вы можете установить необходимый уровень мощности. Если уровень мощности не будет задан, варочная зона автоматически отключится.

Эксплуатация прибора

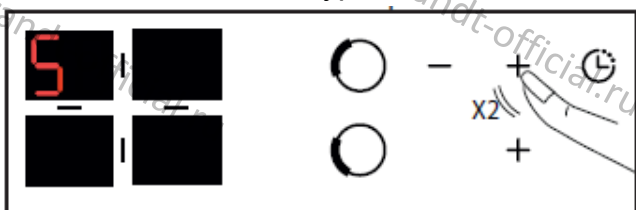
НАСТРОЙКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ

При включении прибора Вы можете сразу же установить уровень мощности 9, нажав кнопку «-» для соответствующей варочной зоны.

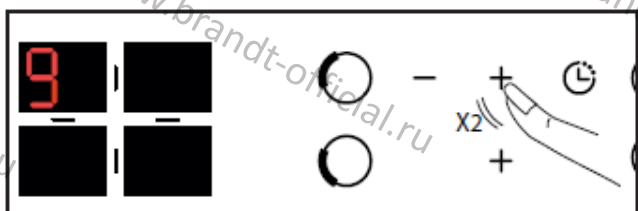
Для установки уровня мощности с 1 по 9 используйте кнопки «+» и «-».



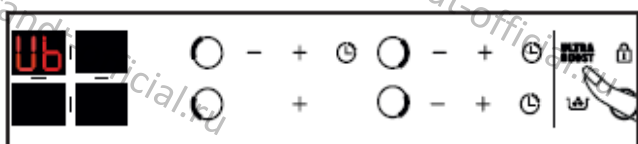
Если уровень мощности меньше 5, то быстрое двойное нажатие на кнопку «+» переключит показатель на уровень 5.





Если уровень мощности более 5, то быстрое двойное нажатие на кнопку «+» переключит показатель на уровень 9.




Для включения максимального уровня мощности нажмите кнопку **ULTRA BOOST**.





ФУНКЦИЯ DUOZONE

При нажатии кнопок  и  одновременно активируется функции двойной варочной зоны duoZone.




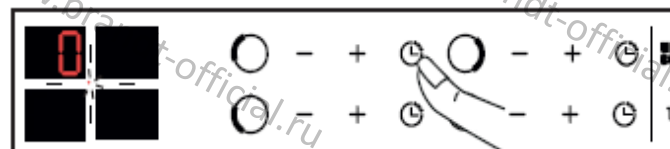
На дисплее появляется символ . Настройки мощности и таймера выполняются в обычном порядке с помощью кнопок управления левой задней варочной зоной. Кнопки управления левой передней зоной автоматически отключаются.

Для отключения функции duoZone нажмите кнопку  или .

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

К каждой варочной зоне привязан отдельный таймер с максимальной длительностью 99 минут. При его настройке увеличение значения времени сначала выполняется с 1 по 15 минут, а затем с 5 по 99 минут. Таймер можно запускать сразу же после включения необходимой варочной зоны.

Нажмите кнопку  для выбранной варочной зоны, и справа от соответствующего дисплея загорится точка.




(в зависимости от модели).

Для установки времени таймера воспользуйтесь кнопками «+» и «-». Если Вам необходимо установить максимальное значение 99 минут, при включении таймера нажмите кнопку «-».


Эксплуатация прибора

По истечению установленного времени на дисплее высветится «0» и в течение приблизительно 20 секунд будет звучать сигнал оповещения. Для отключения таймера нажмите любую кнопку управления варочной зоны, для которой устанавливался таймер.

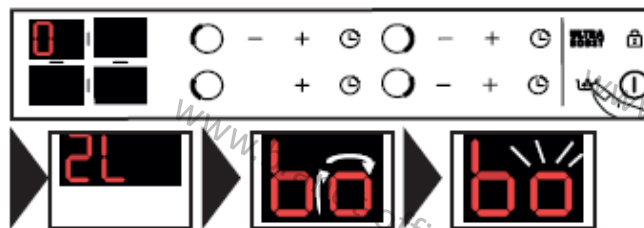
Для отключения таймера вручную, одновременно нажмите и удерживайте кнопки «+» и «-» или установите значение «0» при помощи кнопки «-». Для просмотра оставшегося времени нажмите кнопку .


Функция кипячения Boil

Данная функция помогает Вам кипятить воду и поддерживать ее медленное кипение, например, для приготовления пасты.

Выберите варочную зону и нажмите на кнопку «Кипятить» (Boil) .


Объем воды, заданный по умолчанию, составляет 2 литра, но Вы можете изменить этот показатель при помощи кнопок «+» или «-». Задайте необходимое количество воды – от 1 до 6 литров.



Подтвердите настройку нажатием на символ  или подождите несколько секунд, чтобы система подтвердила Ваш выбор автоматически.

Начнется процедура кипячения воды: символ «b» останется на месте, а символ «o» будет прокручиваться.

Когда вода закипит, прозвучит звуковой сигнал и символы «b» и «o» начнут мигать.

После этого Вы можете положить в кастрюлю пасту и подтвердить нажатием на кнопку .

По умолчанию, устанавливается и на дисплей выводится уровень мощности 8 и длительность приготовления 8 минут.

Однако, Вы можете изменить предложенные показатели мощности и длительности приготовления.


По истечению времени приготовления прозвучит звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: крайне важно, чтобы в начале приготовления вода была комнатной температуры. С данной функцией не рекомендуется использовать чугунную посуду. Данная функция может также использоваться для продуктов, которые надлежит готовить в кипящей воде.



Эксплуатация прибора



ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ



Данная варочная панель оснащена устройством защиты от детей, которое блокирует элементы управления, когда прибор не используется или во время процесса приготовления. Однако, из соображений безопасности, кнопка  остается активной, чтобы Вы могли быстро отключить варочную зону, даже когда прибор заблокирован.

Блокировка:

Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится символ  и прозвучит звуковой сигнал, подтверждающий блокировку.

Теперь на дисплее работающей варочной зоны попеременно отображаются уровень мощности и символ блокировки.



Снятие блокировки:


Нажмите и удерживайте кнопку , пока на символ  не исчезнет с дисплея и прозвучит звуковой сигнал, подтверждающий снятие блокировки.



Функция CLEANLOCK:

Данная функция позволяет заблокировать варочную панель, пока проводится ее очистка.

Для активации функции CleanLock коротко нажмите на кнопку , прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее загорится символ . Через 1 минуту блокировка автоматически отключится. Прозвучат 2 звуковых сигнала и символ  погаснет. Вы можете

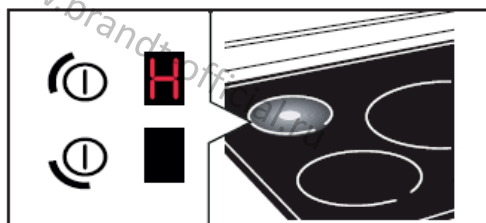
те отключить данную функцию в любой момент времени: нажмите и удерживайте кнопку .

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Остаточное тепло:

После интенсивного использования варочная зона будет оставаться горячей еще в течение нескольких минут.

На протяжении этого времени на дисплее будет отображаться символ «Н»:




Не прикасайтесь к этой варочной зоне, пока символ «Н» не погаснет!

Защита от перегрева:

Каждая варочная зона оснащена датчиком безопасности, который непрерывно измеряет температуру на дне посуды. Если на включенной варочной зоне остается пустая посуда, то система автоматически снизит мощность прибора, чтобы сократить риск повреждения посуды или самого прибора.

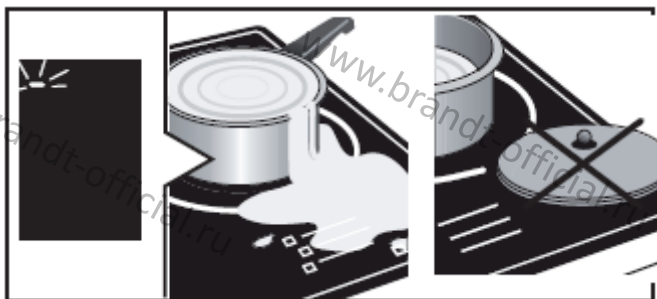
Эксплуатация прибора

Защита от перелива:

Появление на дисплее символа , звуковой сигнал и последующее отключение варочной панели могут наблюдаться в следующих случаях:

- на кнопки пролилась жидкость;
- на кнопках оставлена влажная тряпка;
- на кнопках оставлен металлический предмет.

Уберите с сенсорных кнопок посторонний объект, очистите их и вытрите насухо, после чего возобновите процесс приготовления.



Система автоматического отключения Auto-Stop:

Данная варочная панель системой автостопа, которая автоматически отключает варочную зону, которая проработала избыточное количество времени (от 1 до 10 часов в зависимости от установленного уровня мощности).

При срабатывании этой системы безопасности отключение варочной зоны обозначается символом «AS» на панели управления и звуковым сигналом длительностью около 2 минут. Для отключения данной индикации просто нажмите на любую кнопку.

Советы

Прибор может издавать звук, похожий на тиканье часов. Он появляется, когда варочная панель работает, и исчезает или становится тише при изменении настроек нагрева. Кроме того, Вы можете услышать свистящие звуки, которые зависят от модели варочной панели и качества Вашей посуды. Эти шумы – нормальное явление для индукционных варочных панелей и не являются признаком поломки прибора.

Советы

Не рекомендуем использовать какие-либо защитные механизмы для варочных панелей.

Уход за прибором

Для удаления легкого загрязнения используйте губку для мытья посуды. Горячей водой смочите загрязненную область, а затем вытрите насухо.

Для удаления пригоревших остатков пищи или разливов сладких жидкостей используйте губку для мытья посуды и/или специальный скребок для стекла. Смочите загрязненную область горячей водой. При помощи скребка удалите крупные частицы, после чего протрите поверхность губкой и, наконец, вытрите насухо.

Для удаления кругов и следов накипи нанесите на загрязнение теплый белый уксус, оставьте на некоторое время, а затем вытрите насухо мягкой тряпочкой.

Для того, чтобы металлические элементы не теряли свой блеск, а также для еженедельного ухода используйте специальные средства для стеклокерамических варочных панелей.


Важное примечание: не используйте порошковые средства или абразивные губки. Используйте кремообразные продукты и специальные мягкие губки для мытья стеклянной посуды.

Устранение неисправностей


ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ:

- **Загораются световые индикаторы.** Это нормально. Все нормализуется через 30 секунд.
- **Перегорает предохранитель или работает только половина варочной панели.** Прибор был неверно подключен к электросети. Проверьте соответствие параметров прибора и электросети.
- **Во время первых нескольких использований варочная панель издает запах.** Прибор новый. Нагревайте каждую варочную зону в течение 30 минут с полной кастрюлей воды.

ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ:

- **Варочная панель не работает, световые индикаторы панели управления не работают.**
На прибор не подается питание. Полотка источника питания или цепи подключения. Проверьте предохранители и размыкатель цепи.
- **Варочная панель не работает и на дисплее отображается другое сообщение.** Полотка в электронной схеме прибора. Обратитесь в сервисный центр.
- **Варочная панель не работает, на дисплее отображается символ .**
Отключите защиту от детей:
- **Код ошибки F9:** напряжение ниже 170 В.
- **Код ошибки F0:** температура ниже 5°C.

ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

Варочная панель перестала работать. На дисплее появился символ  и раздается звуковой сигнал.

На панель управления разлита жидкость или на ней лежит посторонний предмет. Уберите предмет, очистите панель управления и продолжайте приготовление.

Код ошибки F7.

Перегрев электронных схем. Проверьте вентиляцию прибора.

Во время работы варочной зоны символы на панели управления продолжают мигать.

Используется посуда, не совместимая с технологией индукции, или размер посуды не подходит для данной варочной зоны.

В процессе приготовления посуда издает шум, варочная панель издает щелчки (см. раздел «Рекомендации по технике безопасности»).

Это нормальное явление для некоторых типов посуды. Щелчки появляются при передаче тепла от варочной панели на посуду.

Вентилятор продолжает работать после выключения варочной панели.

Это нормально. Он охлаждает электронные элементы прибора.

Если неисправность сохраняется, выключите прибор на 1 минуту. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр.

**Сведения по бытовым электрическим варочным панелям
согласно Европейской Директиве 66/2014.**

	Символ	Показатель				Ед. измер.	
		LK6GVX1D	LK6K0X1D	LK6W0X1D	LK6WVX1D		
Идентификатор модели							
Заводская табличка		Индукционная **					
Тип варочной панели		Индукционная **					
Общая мощность		7400	7400	7400	7400	Вт	
Количество варочных зон		3	4	4	3		
Технология нагрева (индукционные варочные зоны, электрические варочные зоны, сплошная панель)		Индукция **					
Для круглых варочных зон: диаметр полезной площади поверхности на 1 электрическую варочную зону, с округлением до ближайших 5 мм	1	∅	21	18	16	28	см
	2	∅	16	18	21		см
	3	∅	28	16			см
	4	∅		21			см
	5	∅					см
Для некруглых варочных зон: длин и ширина полезной площади, с округлением до ближайших 5 мм	6	ДхШ			37x18	37x18	см
	7	ДхШ					см
Энергопотребление варочной зоны на 1 кг блюда	1	EC electric-cooking	170,2	188,2	175,1	172,6	Втч/кг
	2	EC electric-cooking	175,1	169,5	170,2		Втч/кг
	3	EC electric-cooking	172,6	175,1			Втч/кг
	4	EC electric-cooking		170,2			Втч/кг
	5	EC electric-cooking					Втч/кг
	6	EC electric-cooking			178,7	178,2	Втч/кг
	7	EC electric-chob					Втч/кг
Энергопотребление варочной панели на 1 кг блюда		173	176	175	176	Втч/кг	

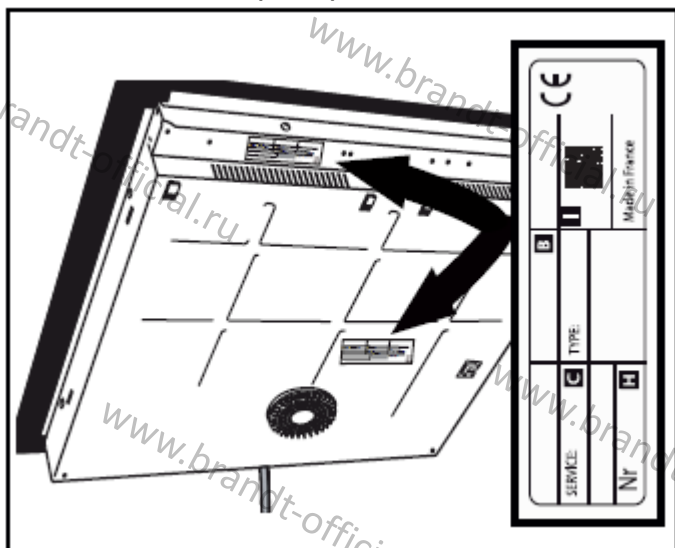
Сервисный центр

Ремонт и обслуживание

Любые работы по ремонту прибора должны выполняться квалифицированным специалистом, уполномоченным работать с техникой данного бренда. При звонке в сервисный центр будьте готовы предоставить все необходимые сведения о Вашем приборе (торговое название, номер для обслуживания, серийный номер), чтобы специалисты могли более оперативно обработать Ваш звонок. Эти сведения можно найти на заводской табличке прибора.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПЧАСТИ

При техническом обслуживании прибора надлежит использовать только оригинальные запчасти.



В: торговое название

С: номер для обслуживания

Н: серийный номер

I: QRкод