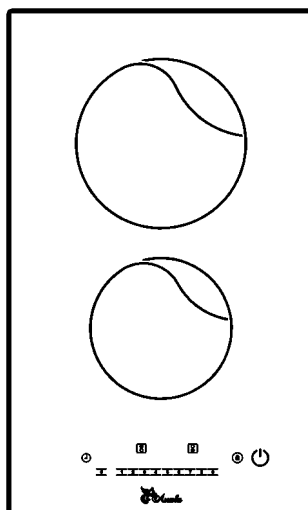




ООО «ЛЫСЬВЕНСКИЙ ЗАВОД БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ»

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВСТРАИВАЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ С
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ
С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Модель: ПЭВ 25 С



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за сделанный выбор. Наша бытовая техника будет верной помощницей на Вашей кухне. Она экономична, надежна в работе, удобна в управлении и проста в уходе. Радуйте себя и свою семью вкусными и полезными блюдами, приготовленными с помощью нашей бытовой техники.

Если у Вас появились вопросы, замечания или предложения, обращайтесь к нам по контактными телефонам:

(34-249) 3-03-75

Мы непременно ответим Вам.

**Время работы служб (московское):
понедельник-пятница
с 6.00 до 14.30 (перерыв с 10.00 до 11.00)**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ АМЕР.681912.035 РЭ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Настоящее руководство предназначено для потребителя. В нем описывается устройство электрической варочной панели, а так же управление ей.

Перед эксплуатацией необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством. Содержащиеся в нем указания помогут Вам воспользоваться всеми достоинствами этой варочной панели. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Наши панели постоянно совершенствуются, улучшаются их рабочие характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от рисунков и обозначений Вашей модели.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	4
2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	4
3 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ	5
4 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	8
5 ОПИСАНИЕ И РАБОТА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	8
6 ОПИСАНИЕ И РАБОТА СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА	9
7 УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ	13
8 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ	14
9 УТИЛИЗАЦИЯ	14
10 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	15
11 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	15
Корешок гарантийного талона №1	19
Корешок гарантийного талона №2	21

1 ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- При покупке убедитесь, что варочная панель не повреждена, полностью укомплектована. Потребуйте произвести проверку работоспособности прибора и правильное заполнение торговой (монтажной) организацией свидетельства о продаже и гарантийных талонов, которые находятся в конце руководства по эксплуатации (стр. 18, 19, 21)

- Внимательно прочтите и обязательно сохраните руководство по эксплуатации, оно поможет правильно обслуживать прибор и разрешит возникшие вопросы.

- Прибор должен быть подключен только специалистами соответствующей квалификации монтажных организаций, имеющих право установки и обслуживания электрических варочных панелей с соблюдением действующих правил и стандартов.

- При подключении должен быть заполнен талон на установку (стр. 18)

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор должен устанавливаться в помещениях, где электропроводка обеспечивает пожаро- и электробезопасность приборов.



Внимание! Без заземления прибор не включать! Также прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Перед мытьем и другими работами по уходу, прибор необходимо отсоединить от электросети.

- Извлекать вилку из розетки можно только после отключения всех нагревательных элементов варочной панели.

- Если вблизи электрической варочной панели находится штепсельная розетка, к которой подключен другой электроприбор, необходимо убедиться, что соединительный шнур электроприбора не касается нагревающихся мест варочной панели.

- Не реже одного раза в полгода проверяйте состояние подводящего шнура. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, получаемым у изготовителя или его агента.

- Гарантийный и текущий ремонт прибора могут производить только специалисты организаций, имеющих право обслуживания электрических варочных панелей.

- При обнаружении неисправностей прибора обращаться на завод-изготовитель или в организацию, занимающуюся гарантийным ремонтом.



Внимание! Любые изменения конструкции прибора категорически запрещаются!

Запрещается:

- пользоваться неисправным прибором;

- оставлять включенный прибор без присмотра;

- использовать варочную панель для обогрева помещений и сушки белья;

- превышать суммарную нагрузку на стеклокерамическую поверхность более 20

кг;

- использовать при появлении трещин на стеклокерамической поверхности;
- устанавливать варочную панель в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т.п. поверхностям);
- самостоятельно снимать стеклокерамическую поверхность и производить какой-либо ремонт прибора;
- тянуть за соединительный шнур, чтобы вынуть вилку из розетки;



Внимание!

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

- Доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Не допускайте близко к ним детей.

- Варочная панель оборудована индикацией остаточного тепла. Не полагайтесь на индикацию остаточного тепла, т.к. существует опасность ожога.

- Если поверхность рабочего стола треснула, отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.

- Проявляйте осторожность при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые жиры могут воспламениться. Не допускается тушить воспламенившееся масло водой, плотно закройте посуду крышкой.

- Не допускайте попадания влаги внутрь прибора.



Внимание! *Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные неправильной эксплуатацией прибора!*

3 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Внимание! *Инструкции по установке и подключению прибора даны только для специалистов соответствующих организаций!*

1) Извлеките варочную поверхность из картонной упаковки и снимите защитную плёнку.

2) Проверьте соответствие электрических параметров прибора и электрической сети, а также наличие заземления. Подводящий кабель не должен проходить в местах, где температура может достигать 70°C.

3) Для монтажа варочной панели необходимо подготовить столешницу (Рис. 1).

- Толщина столешницы мебели должна быть от 20 до 40 мм, либо от 52 до 70 мм, глубина столешницы минимум 600 мм. Столешница должна быть плоской, установленной по горизонтальному уровню. Следует помнить о устранении щели со стороны стены и предохранении столешницы от затеков и влаги.

- Расстояние между краем отверстия и краем столешницы спереди должно составлять минимум 50 мм, а сзади – минимум 40 мм.
- Расстояние между краем отверстия и боковой мебельной стенкой должна составлять минимум 50 мм.
- Мебель для монтажа должна иметь облицовку, а также клеи для ее приклеивания, устойчивые для температуры 100 градусов С. Последствием невыполнения данного требования может быть деформация поверхности либо отклеивание облицовки.
- Края поверхности должны быть предохранены материалом, устойчивым к проникновению влаги.
- Отверстие в столешнице выполнить согласно размерам, указанным на Рис. 1.
- Под нижней частью плиты следует оставить не менее 30 мм свободного пространства, во избежание перегрева поверхности мебели.

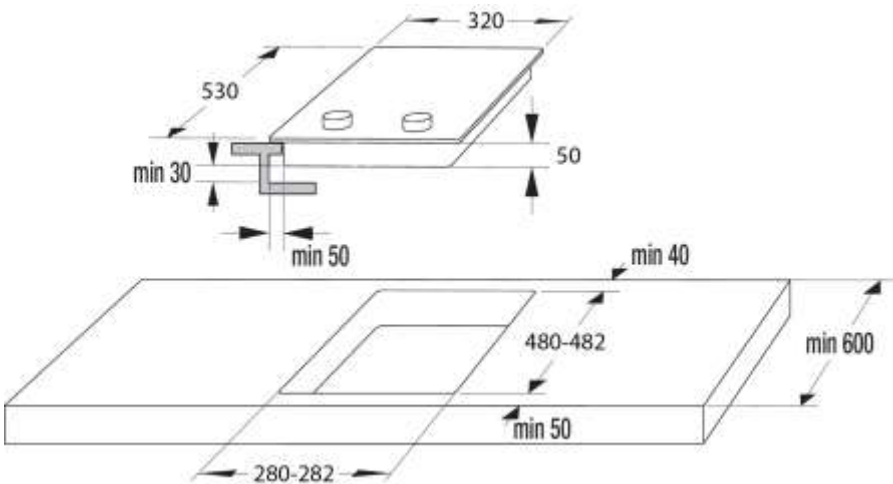


Рис. 1. Подготовка столешницы к монтажу.

4) Установка варочной панели производится в соответствии со следующими требованиями.



Внимание! Во время монтажа плиты в столешнице кухонного шкафа необходимо установить полку – перегородку снизу панели на расстоянии не менее 30 мм. Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, как встраиваемая в мебель, то монтаж полки - перегородки необязателен.

- Если плита установлена в столешнице кухонного шкафа над выдвижным ящиком, следует нижнюю защитную поверхность плиты прикрыть деревянной панелью, либо защитным экраном для керамических плит.

- Запрещается монтаж плиты над духовым шкафом без вентиляции!

- Соединительный провод рабочей панели необходимо провести так, чтобы он не прикасался к нижней полке мебели и корпусу прибора.

- наклейте уплотнитель (входит в комплект) на тыльную сторону стеклокерамической поверхности ровно по контуру панели (Рис.2);

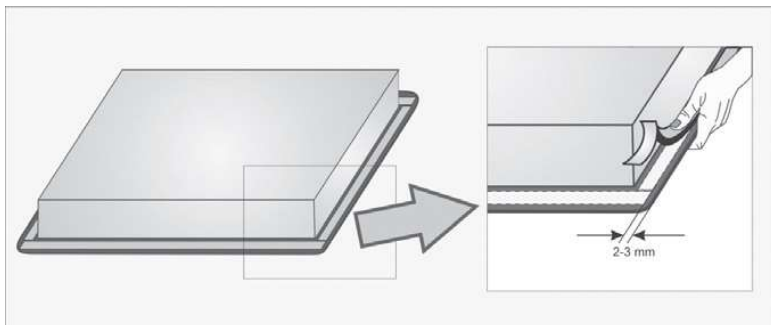


Рис. 2. Наклеивание уплотнителя.

Вложите варочную панель в ранее подготовленное монтажное отверстие в столешнице, проверьте, чтобы уплотнитель плотно прилегал к столешнице равномерно по всему контуру;

Для столешницы толщиной 20-35 мм расположите прижимную планку согласно Рис. 3а; для столешницы толщиной 50-65 мм расположите прижимную планку согласно Рис. 3б. Слегка прижмите панель к столешнице и закрепите прижимные планки самонарезающими винтами.

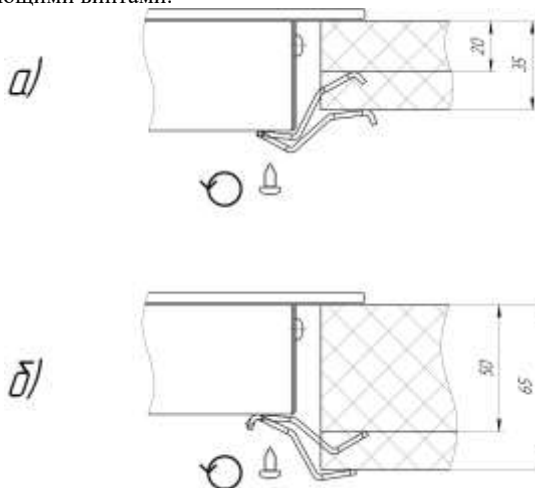


Рис. 3. Порядок установки варочной панели.

5) Подключите прибор к сети при нулевом положении ручек переключателей мощности. Проверьте работоспособность прибора, включая ручки переключателей в различные положения.

б) Если возникли проблемы с работой плитки, обратитесь в сервисный центр по обслуживанию варочных панелей или, при их отсутствии, в торговую организацию, продавшую вам плитку.



Запрещается:

- использовать для заземления элементы водопровода, отопления, канализации и устройства, имеющие естественное заземление.
- использовать переходники, удлинители, двойные и более розетки.

4 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Протрите стеклокерамическую поверхность панели мягкой тряпкой, с использованием моющего средства. Вытрите насухо.

В помещении включите вентиляцию или откройте окно.

Прогрейте пироконфорки, без установки посуды, в течении 15 минут при положении «1» ручек переключателей.

После того как варочная панель остынет, протрите стеклокерамическую поверхность мягкой тряпкой, с использованием моющего средства. Вытрите насухо.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ГОТОВА К РАБОТЕ.

5 ОПИСАНИЕ И РАБОТА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Прибор предназначен для использования только в домашних условиях.

Эта варочная панель изготовлена с таким расчетом, чтобы наиболее полно удовлетворить Ваши желания при варке, жаренье, тушении мясных, рыбных и овощных блюд.

Комплектация варочной панели и её технические характеристики, в зависимости от модели, приведены в Табл. 1 и Табл. 2 соответственно.

Табл. 1

Наименование	Количество, шт.
Электрическая варочная панель	1
Руководство по эксплуатации	1
Упаковка	1
Уплотнитель (1,7 м)	1

Табл. 2

Модель варочной панели	Габаритные размеры, мм (ШхГхВ)	Вес нетто, кг	Номинальное напряжение, В	Род тока	Номинальная мощность, кВт	Мощность конфорок, кВт большая малая
ПЭВ 25 С	320х530х54	4,5	230	Переменный	3,0	1,8 1,2

6 ОПИСАНИЕ И РАБОТА СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА

Расположение и назначение элементов варочной панели показано на Рис. 4. Символы на панели показаны условно.

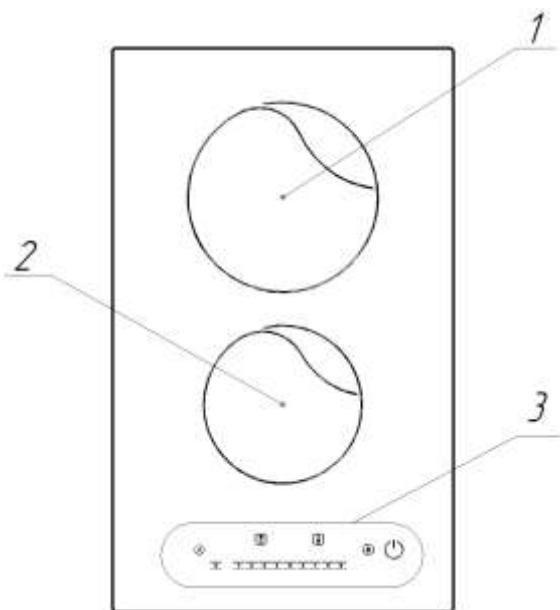


Рис. 4. Устройство варочной панели ПЭВ 25 С.

На стеклокерамической поверхности (см. Рис. 4) расположены две зоны нагрева различного диаметра (1 – зона нагрева Ø180 мм и 2 – зона нагрева Ø140 мм), температура нагрева которых регулируется при помощи панели управления (3).

На панели управления (см. Рис. 5) имеется 15 сенсорных кнопок управления (питание, блокировка от детей, таймер, цифровые кнопки 0-9, выбор зоны нагрева), 3 цифровых LED дисплея (один двухцифровой LED дисплей, для индикации времени таймера, два одноцифровых LED дисплея, для индикации мощности зон нагрева и индикации кодов ошибок), а так же 3 LED индикатора, указывающих на выбранную конфорку и блокировку от детей.




Рис. 5. Элементы управления варочной панелью.

Табл.3


Символ на панели управления	Название	Краткое описание работы
	Двухцифренный цифровой LED дисплей таймера	
	Кнопка управления таймером с двумя цифровыми LED индикаторами	
	Одноцифренный цифровой LED дисплей конфорки	
	Кнопки выбора зоны приготовления	
	Цифровые кнопки (0-9)	
	Кнопка управления блокировкой с цифровым LED индикатором	
	Кнопка включения/отключения питания (главный выключатель)	

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция. Каждое нажатие сопровождается звуковым сигналом "бип".

 **Внимание!** Следите за тем, чтобы поверхности с элементами управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.

Не подносите кастрюли близко к индикаторам и датчикам. Это может вызвать перегрев электроники.


Каждая конфорка варочной панели имеет индикатор остаточного тепла. Если на индикаторе конфорки мигает символ "H", это означает, что конфорка ещё горячая. Её можно использовать для разогревания небольшого блюда. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

 **Внимание!** Не полагайтесь на индикацию остаточного тепла, т.к. существует опасность ожога.


Включение и выключение варочной панели


Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение

Коснитесь символа . Раздается звуковой сигнал. Загораются индикаторы ступеней нагрева конфорок "-" и индикатор таймера "--". Варочная панель готова к работе.

Выключение



Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока индикаторы ступеней нагрева конфорок не покажут символ "-", а индикатор таймера "--". Все конфорки выключены.



Последующее нажатие на кнопку  отключит панель. Если конфорки еще горячие, то на индикаторе ступеней нагрева будет мигать символ "H" до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Раздастся звуковой сигнал и варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены дольше 60 секунд.

Регулировка конфорок

Варочная панель должна быть включена.




Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева ( - выбор дальней зоны нагрева,  - выбор ближней зоны нагрева). На индикаторе выбранной зоны начнет мигать "0".

Установите требуемую ступень нагрева конфорки прикосновением к кнопкам  ... . Конфорка включена. На дисплее 5 секунд будет мигать выбранная ступень нагрева, в течение этого времени вы можете её изменить в большую или меньшую сторону, или отключить, нажав цифру "0".

Ступень нагрева конфорки 0 - конфорка выключена.

Ступень нагрева конфорки 1 - минимальная мощность.

Ступень нагрева конфорки 9 - максимальная мощность.


Для изменения ступени нагрева конфорки выберите  конфорку и установите требуемую ступень нагрева конфорки нажатием на символы  ... .


Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному управлению детьми варочной панелью.

Включение и выключение блокировки.

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу  и удерживайте его примерно 3 секунды. Над символом загорится красный индикатор. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу  и удерживайте его примерно 3 секунды. Над символом блокировки погаснет индикатор. Блокировка снята.


Функции таймера

Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки до 99 минут. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Настройка времени приготовления

При этом одна или обе конфорки должны быть включены.

1. Установите ступень нагрева необходимой конфорки. Если конфорка уже работает, перейдите к следующему шагу.

2. Коснитесь символа . Начинает мигать дисплей таймера "00". Если в данный момент включена только одна из конфорок, то загорится соответствующий LED индикатор и будет выбрана активная конфорка. Если в данный момент включены обе конфорки, то загорится индикатор ближней конфорки. Повторным нажатием происходит выбор таймера для каждой конфорки.


3. В течение следующих 5 секунд установите требуемое время приготовления выбранной конфорки. Время устанавливается следующим образом: сначала

устанавливается вторая цифра времени, следующим нажатием первая цифра. К примеру, для установки 45 минут, следует нажимать цифру "5", затем "4".

Начинается отсчет времени приготовления. Если установлено время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться меньшее время приготовления. Для просмотра времени нужной конфорки достаточно нажимать на кнопку таймера, при этом выбранная конфорка будет обозначена соответствующим LED индикатором таймера.

По истечении установленного времени конфорка выключается.

Изменение или сброс времени приготовления

Нажатием на символ  выберите необходимую конфорку. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на "00".

Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности до закипания. Затем переключите зону нагрева на необходимый вам режим.

За 5 - 10 мин. до окончания приготовления выключите зону приготовления. Это позволит вам воспользоваться накопленным теплом конфорки и обеспечит экономию электроэнергии.

Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.

Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте её в качестве разделочной доски.

Для снижения расхода электроэнергии, ускорения процесса приготовления пищи необходимо правильно выбирать посуду (Рис. 6). Посуда должна быть пригодной для использования на стеклокерамической поверхности (обычно маркируется значками



),. Посуда должна иметь плоское ровное дно диаметром, равным диаметру зоны нагрева. Посуда с острыми краями может повредить поверхность варочной панели. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите и переставьте её. Ни в коем случае не передвигайте посуду по стеклокерамической поверхности.

Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности. Не ставьте на стеклокерамическую поверхность пластмассовую посуду, она может расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности.

Правильно подбирайте объем посуды. Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.

Во время приготовления накрывайте посуду крышками, следите, чтобы дно посуды оставалось чистым. Это так же сократит время приготовления и экономит электроэнергию.

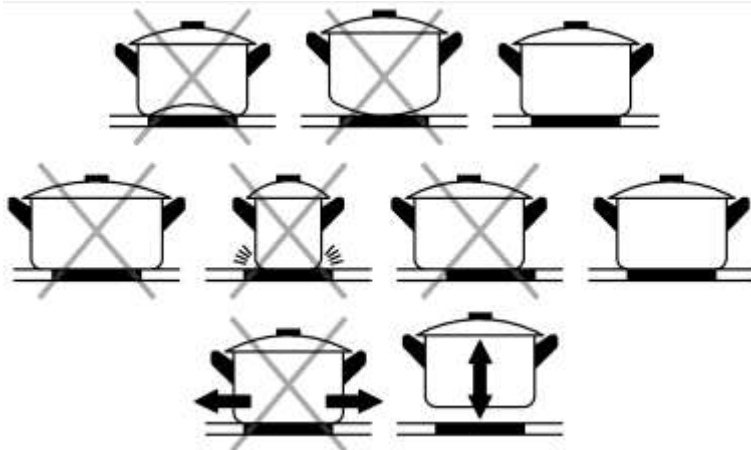


Рис. 6. Выбор посуды



Внимание!

- Не оставляйте конфорки включенными без посуды на длительное время! Это может оказаться причиной повышенного расхода энергии.

- Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы, могут повредить стеклокерамическую поверхность. Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

7 УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ



Внимание! Содержите варочную панель в чистоте – это продлит срок ее службы. Перед чисткой поверхности отключите её от электросети! Дайте прибору остыть, прежде чем приступать к чистке!

При распаковывании прибора рекомендуется удалять следы клеевого слоя от упаковочной ленты «скотч» спиртовым раствором. Чистить варочную панель необходимо тёплой водой, мыльным или другим жидким моющим средством и мягкой тканью.

Запрещено употребление грубых, агрессивных моющих средств и применение для чистки острых предметов. Тяжело удаляемые загрязнения необходимо сначала отмочить.

Поверхность варочной панели следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалить остатки пищи, которые могут пригореть при следующем её использовании.

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы на ней не оставалось следов моющего средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью.

Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить её при следующем включении. Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно так же использовать средства, которые продаются в торговой сети.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Внимание! Продукты содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на её работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не являются признаком её повреждения.

Не использовать паровую чистку для чистки прибора.

При возникновении неисправностей, отключите прибор от электросети и вызовите специалиста ремонтной организации.

8 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Электроплитки бытовые должны храниться в отопляемых помещениях, при температуре воздуха от +1°C до +40°C, с относительной влажностью не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиток.

Транспортирование должно производиться только в вертикальном положении, в заводской упаковке с предохранением от осадков и механических повреждений.

9 УТИЛИЗАЦИЯ

При утилизации упаковочного материала не забывайте, пожалуйста, об охране окружающей среды.

Если вы хотите заменить старый прибор, его необходимо сдать в специализированную организацию, занимающуюся установкой и ремонтом (актуальный перечень организаций, осуществляющих гарантийный ремонт, опубликован на сайте <http://lzbt.ru/customer/service/>).

Если прибор будет отправлен на свалку или в специально отведенные места по сдаче металлолома, позаботьтесь о том, чтобы сделать его непригодным для дальнейшего использования. Обрежьте сетевой кабель, снимите пирокерамические конфорки. Помните, что, попав в детские руки, они могут привести к несчастному случаю.

10 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Табл. 3

<i>Неисправность.</i>	<i>Возможная причина.</i>	<i>Решение.</i>
<i>Прибор не включается.</i>	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено не верно.	<i>Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.</i>
<i>Не работает Индикация остаточного тепла.</i>	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	<i>Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.</i>
<i>На дисплее одной из конфорок, или на обеих с периодичностью 0,5с мигают символы "E" и "9". Код ошибки "E9".</i>	Обрыв электрической цепи конфорки, обрыв термозлемента конфорки.	<i>Обратитесь в авторизованный сервисный центр.</i>

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Актуальный перечень организаций, осуществляющих гарантийный ремонт, опубликован на сайте <http://lzb.ru/customer/service/>

11 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Прибор не предназначен для использования в организациях и предприятиях общественного питания, в промышленных целях, для извлечения прибыли.

При правильной эксплуатации, в соответствии с данным руководством, предприятие-изготовитель гарантирует надежную работу прибора в течение 1-го года, но не более 1,5 лет с даты изготовления. Срок исчисляется от даты продажи через торговую сеть. Срок службы прибора – 10 лет. Срок службы пирокерамической конфорки – 5000 часов.

При отсутствии в руководстве по эксплуатации штампа с отметкой даты продажи, гарантийный срок устанавливается с даты выпуска прибора.

Гарантийная замена узлов прибора производится специалистами ремонтных организаций, или, при их отсутствии, заводом-изготовителем, при условии обязательной высылки на завод вышедших из строя узлов прибора и гарантийного талона, в котором указаны модель, год выпуска, номер изделия.

При ремонте прибора отрывные гарантийные талоны заполняются и изымаются работником организации, производившей ремонт.

В случае устранения недостатков при гарантийном ремонте, срок гарантии на прибор продлевается на период, в течение которого прибор не использовался. Указанный период исчисляется от даты обращения потребителя с требованием об устранении неисправностей, до дня выдачи прибора по окончании ремонта.

В случае утери руководства по эксплуатации с гарантийными талонами, их дубликаты заводом-изготовителем не выдаются.

Завод-изготовитель не принимает претензий на комплектность и механические повреждения прибора после ее продажи.

Завод-изготовитель не несет ответственности в случаях:

- несоблюдения правил транспортировки и хранения;
- несоблюдения правил установки и эксплуатации;
- разборки прибора лицом, не имеющим права на ремонт;
- выхода из строя нагревателей, по причине образования трещин;
- включения прибора в сеть с повышенным напряжением;
- неисправностей, вызванных экстремальными условиями или действием непреодолимых сил (пожар, стихийные бедствия и т.п.).



Внимание! Переключатели, пироконфорки, шнур соединительный при выходе из строя ремонту не подлежат и требуют замены.

Актуальный перечень организаций, осуществляющих гарантийный ремонт, опубликован на сайте <http://lzbtr.ru/customer/service/>

АДРЕС ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ:

Россия, Пермский край,
г. Лысьва,
ул. Металлистов, 1
ООО «ЛЗБТ»



Встраиваемая электрическая варочная панель с стеклокерамической поверхностью ТУ 3468-007-88059716-2017 соответствует требованиям нормативных документов ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»; ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и имеет сертификат соответствия.

Номер сертификата соответствия смотрите в Табл. 4.

Табл. 4

Модель	№ сертификата
ПЭВ 25 С	

13 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Дата продажи

Кем продана(наименование торговой организации)

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Подпись ответственного за приемку в эксплуатацию

Корешок гарантийного талона №1

Заменены комплектующие

Наименование ремонтной организации

Дата ремонта

Мастер

(подпись, фамилия)



МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Характер неисправности

Дата выхода из строя

Выполненные работы по устранению неисправности

Израсходованные запасные части

Дата ремонта

Пригодность к эксплуатации

Подпись владельца

Наименование ремонтного предприятия

Корешок гарантийного талона №2

Заменены комплектующие

Наименование ремонтной организации

Дата ремонта

Мастер

(подпись, фамилия)



МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Характер неисправности

Дата выхода из строя

Выполненные работы по устранению неисправности

Израсходованные запасные части

Дата ремонта

Пригодность к эксплуатации

Подпись владельца

Наименование ремонтного предприятия