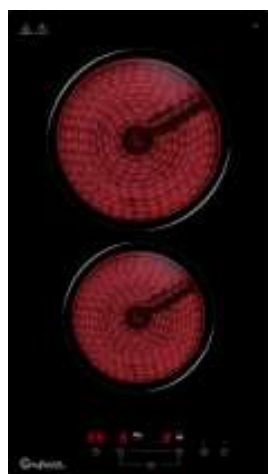




Руководство пользователя

Панели варочные, встраиваемые Bufett



Модель: INB 435C



Модель: INB 439C

Уважаемые покупатели!

Благодарим вас за покупку данного прибора. Пожалуйста, внимательно изучите данное руководство перед использованием прибора, чтобы предотвратить повреждение или поломку из-за неправильного использования.

Обратите особое внимание на инструкции по технике безопасности. Сохраните руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы его перемещаете или продаете. Пользователи должны полностью знать особенности эксплуатации и безопасности прибора.

ПРИЯТНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ!

Содержание

Меры предосторожности.....	4
Описание моделей.....	6
Функции моделей.....	7
Первое использование.....	9
Начало приготовления.....	10
Использование функции «детский замок»	11
Функция таймер.....	11
Использование расширенной зоны нагрева.....	12
Уход и обслуживание.....	12
Очистка прибора.....	13
Диагностика неполадок.....	15
Техническая информация.....	16
Установка.....	17
Предупреждения.....	20
Утилизация.....	22
Гарантийный обязательства.....	23
Гарантийный талон.....	24

Меры предосторожности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием варочной панели. Опасность поражения электрическим током

Не готовьте на поврежденной, сломанной или треснутой варочной поверхности. Если поверхность для приготовления еды треснула или лопнула, немедленно отключите прибор от электросети и вызовите квалифицированного специалиста.

Отключайте варочную панель от электросети при чистке или техническом обслуживании.

Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

Не помещайте и не оставляйте любые магнитные объекты (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) около варочной поверхности, поскольку они могут попасть в действие ее электромагнитного поля.

Варочная плита не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром или не проинструктированы относительно использования данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.

Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в стационарную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными нормами и правилами электромонтажа.

ВНИМАНИЕ! Опасность нагретой поверхности!

Во время использования варочной поверхности, ее части становятся достаточно горячими, и от соприкосновения с ними можно получить ожог.

Не прикасайтесь к частям варочной поверхности, пока она не остынет.

Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонная утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут сильно нагреться.

Не подпускайте детей к варочной плите, во избежание получения травм и увечий.

Ручки кастрюль или сковородок могут быть горячими на ощупь. Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам.

Никогда не оставляйте прибор без присмотра, когда он используется. Жир и масло могут самовоспламениться при достижении высокой температуры, это может привести к пожару.

Нельзя использовать пароочиститель для чистки варочной поверхности. Не используйте металлические мочалки или любые другие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.

ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях!

Процесс приготовления должен контролироваться.

Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как: кухонные помещения в квартирах, загородных домах, офисах, гостиницах, мотелях и других помещениях жилого типа.

Никогда не используйте варочную поверхность для обогрева помещения.

Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для хранения. Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на рабочей поверхности.

Не кладите и не в коем случае не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.

После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель.

Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте кастрюли/сковородки по поверхности стекла, так как это может поцарапать стекло.

Если при приготовлении ваше масло вспыхнуло от высокой температуры НИКОГДА не пытайтесь затушить огонь водой, выключите прибор и закройте пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.

Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен в срочном порядке во избежание опасности. Мы рекомендуем вам обратиться в сервисный центр или к лицу, обладающему соответствующей квалификацией.

Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать или заменить любую часть прибора. Обслуживание и ремонт должен выполнять только квалифицированный специалист.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

Самостоятельное вмешательство и починка во время гарантийного срока автоматически прекращает действующую гарантию! Для сохранения гарантии обращайтесь в рекомендованные поставщиком сертификационные центры.

Описание моделей

Модель: INB 439C

Артикул: 640439



Ø конфорок:

1 – 165 мм

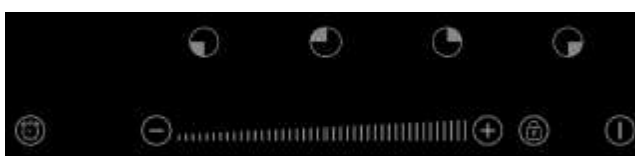
2 – 230 мм

3 – 165 мм

4 – 230 мм

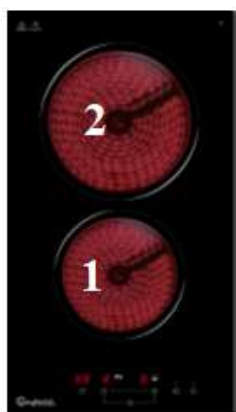
Зоны нагрева	Мощность
1	1200 Вт
2	2300/1100 Вт
3	1200 Вт
4	1800 Вт

Панель управления:



Модель: INB 435C

Артикул: 640435



Ø конфорок:

1 – 165 мм

2 – 200 мм

Зоны нагрева	Мощность
1	1200 Вт
2	900 / 1200 Вт

Панель управления:



Обозначение	Описание
A 	Кнопка выбора зоны
B 	Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
C 	Регулировка мощности (Уровни 0~9)
D 	Регулировка времени на убывание
E 	Регулировка времени на возрастание
F 	Кнопка «Защита от детей»
G 	Кнопка регулировки двойной зоны нагрева
I 	Кнопка таймера

Функции моделей

Керамическая варочная панель подходит для всех видов приготовления пищи благодаря конфоркам с тепловым излучением и электронным сенсорным управлением. Она multifunctional, что делает её идеальным выбором для современной семьи.

Керамическая варочная панель чрезвычайно удобна в использовании, долговечна и безопасна.

Специальные функции:

Защита от перегрева: датчик контролирует температуру в зонах приготовления. Когда температура превышает безопасный уровень, конфорка автоматически отключается.

Индикатор остаточного тепла: после того, как варочная панель поработает некоторое время, будет присутствовать остаточное тепло. Буква «H» предупреждает вас о том, что поверхность слишком горячая, чтобы прикасаться к ней.

Автоматическое отключение: является защитной функцией вашей керамической плиты. Она автоматически выключится, если вы когда-нибудь забудете выключить её после приготовления пищи. Рабочее время по умолчанию для различных уровней мощности указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1~2	3~4	5	6~9
Раб. Время по умолчанию (минут)	360	300	240	90

Защита от непреднамеренного срабатывания: если электронное управление обнаруживает, что кнопка удерживается нажатой в течение примерно 10 секунд, контроллер посылает звуковой сигнал об ошибке, предупреждая датчик об обнаружении присутствия непреднамеренного объекта, и отображает код ошибки **ER03**. Панель автоматически отключится. Когда объект будет удален, ошибка перестанет отображаться и гудеть, и плиту можно будет перезагрузить.

Первое использование

Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры предосторожности».

Снимите всю защитную пленку и все лишнее с поверхности варочной панели.

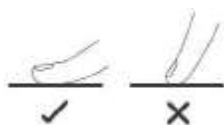
Сенсорное управление

Прибор реагирует на прикосновение. Вам не нужно прикладывать никаких усилий.

Используйте подушечку пальцев, а не кончик.

Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.

Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие-либо предметы (посуда, полотенце и т.п.). Даже небольшой слой воды затруднит управление.

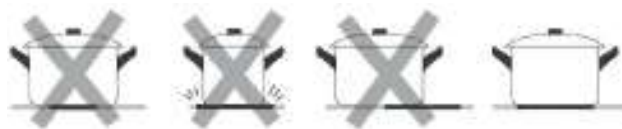


Выбор посуды для приготовления

НЕ используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



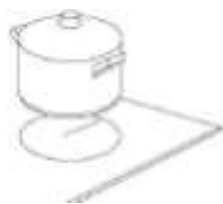
Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и имеет те же размеры, как конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.



Всегда поднимайте кастрюли с керамической поверхности. Мы не рекомендуем передвигать что-либо по поверхности, так как предметы могут поцарапать стекло.



Начало приготовления

1. Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистая и сухая.
2. Нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ в течение 3 секунд. После включения питания вы услышите один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится «0», что указывает на то, что керамическая варочная панель перешла в режим ожидания и готова к работе.
3. В зависимости от зоны нагрева, в которой находится посуда, выберите соответствующую кнопку на панели управления. Выбранный символ 0 будет мигать.
4. Выберите температурный режим, коснувшись кнопки уровня мощности. Вы можете отрегулировать температуру, нажимая кнопки уровня мощности («+» и «-») по своему усмотрению, либо проведя пальцем по слайдеру.

Обратите внимание! Не все наши модели оборудованы «слайдером».

5. Уровень мощности начинается с 0. При нажатии кнопки «+». Уровни мощности будут меняться от 0 до 9 в числовом порядке. Многократное нажатие клавиши «-» приведет постепенно к выключению питания с 9 на 0.

Обратите внимание!

Если вы не выберете степень нагрева в течение 60 секунд, керамическая плита автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 2. (Мы заботимся о покупателях, поэтому солидарны в вопросе экономии расхода электроэнергии)

Вы можете изменить уровень нагрева в любой момент во время приготовления.

Использование функции «детский замок»

Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить их непреднамеренное использование (например, дети могут случайно включить конфорки, либо непослушный пушистый ушастый четвероногий).

Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВЫКЛ, отключены.

Блокировка варочной поверхности

Удерживайте кнопку блокировки  в течение 3 секунд. Индикатор таймера покажет «Lo» (Lock, что в переводе означает «заблокировано»).

Разблокировка варочной поверхности

Коснитесь и некоторое время удерживайте кнопку блокировки кнопок. Отключение блокировки кнопок сопровождается коротким звуковым сигналом. Теперь вы можете пользоваться керамической варочной панелью.

ВНИМАНИЕ! Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки ВЫКЛ. Вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ВЫКЛ в аварийной ситуации, но при следующей операции вы должны сначала разблокировать варочную панель. (Однако, целесообразнее использовать блокировку для выключенной плиты, когда вы уходите куда-либо на длительное время)

Функция таймер

Вы можете настроить его на отключение одной конфорки по истечении установленного времени.

1. Выберите соответствующую работающую конфорку, коснувшись кнопки выбора зоны.
2. Вы можете установить таймер от 1 до 99 минут.
3. Нажмите кнопку таймера (), индикатор таймера мигает, и вы сможете установить таймер в этот момент.
4. Когда время установлено, сразу же начинается обратный отсчет. Индикатор вернется к показу уровня мощности через 5 секунд. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, показывая, что в зоне установлен таймер. Например, .

5. Если вам нужно проверить оставшееся время, вы можете снова выполнить шаг 1 и шаг 2.
6. По истечении таймера приготовления соответствующая конфорка автоматически выключается. Другие конфорки будут продолжать работать, если они были включены ранее.
7. Если вы не выбрали ни одну конфорку на шаге 1, таймер будет работать как секундомер с обратным отсчетом, не влияя на работу конфорок, т.е. по истечении времени конфорка будет продолжать работать. Будьте внимательны при выборе конфорки на шаге 1.

Использование расширенной зоны нагрева

В зависимости от модели варочной поверхности возможно использовать зону расширенного нагрева или две конфорки объединить в одну общую зону (см рис. вашей модели).

При наличии этой функции в вашей модели плиты нажмите кнопку выбора конфорки, затем управления расширенной зоной , чтобы включить/выключить работу расширенной зоны нагрева.

Обратите внимание! Не все наши модели обладают функцией «зона расширенного нагрева».

Уход и обслуживание

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда отключайте электропитание перед выполнением работ по техническому обслуживанию. В случае неисправности обратитесь в сервисную службу.

Уход:

Поврежденные силовые кабели должны быть заменены компетентным лицом или квалифицированным электриком.

Данный прибор предназначен только для домашнего использования.

Никогда не ставьте пустую посуду на варочную панель, так как это приведет к появлению сообщения об ошибке на панели управления.

Если конфорка была включена в течение длительного времени, поверхность некоторое время остается горячей, поэтому не прикасайтесь к керамической поверхности. Во время и после приготовления пищи.

Не нагревайте запечатанные продукты, чтобы избежать опасности взрыва, так как при нагреве происходит процесс расширения.

Если поверхность варочной панели треснула, отключите ее от источника питания во избежание поражения электрическим током. Немедленно обратитесь в гарантийный отдел или к лицу, обладающему соответствующей сертификацией.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

Самостоятельное вмешательство и ремонт данного прибора в пределах гарантийного срока автоматически отменяет гарантию. Подробное описание гарантийных обязательств указано в конце данного руководства.

Не ставьте на варочную панель грубую или неровную посуду, так как это может повредить керамическую поверхность.

Старайтесь не стучать кастрюлями и сковородками по плите. Керамическая поверхность прочная, но не небьющаяся.

Не кладите моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы под варочную панель.

ПОМНИТЕ, что бережное отношение к прибору – залог его долговечности.

Очистка прибора

Осторожно!

Избегайте трения абразивными материалами или дном кастрюль и т. д., поскольку со временем это приведет к стиранию маркировки на верхней части керамической варочной панели.

Регулярно проводите чистку керамической плиты, чтобы предотвратить накопление остатков пищи. (Остатки имеют свойства подгорать и портить внешний вид конфорки.)

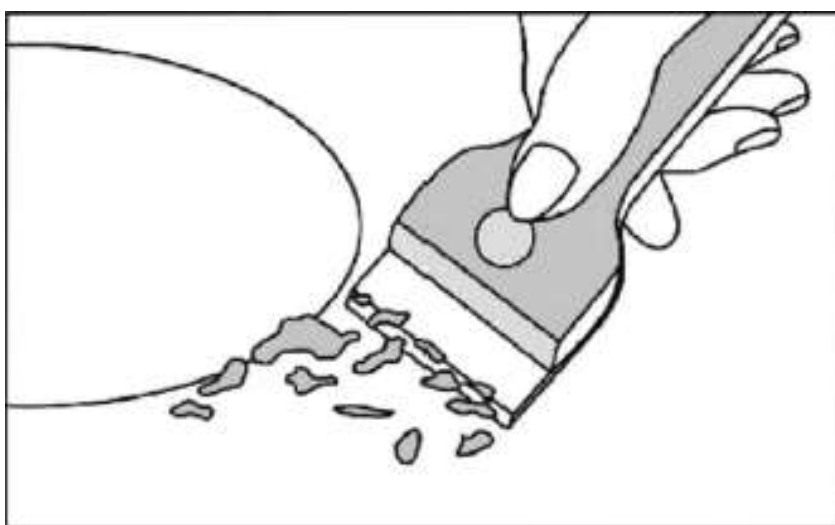
> После использования прибор необходимо очистить.

> Поверхность керамической варочной панели можно легко очистить следующим образом:

Тип загрязнения	Метод очистки	Средства очистки
Налет	Нанесите уксус на поверхность, затем протрите насухо мягкой тканью	Специальное чистящее средство для керамики
Нагоревшие пятна	Протрите влажной тканью, затем высушенной тканью	Специальное чистящее средство для керамики
Легкие пятна	Протрите влажной тканью, затем высушенной тканью	Мягкая тряпочка без ворса
Расплавленный пластик	Используйте скребок для удаления остатков,	Специальное чистящее средство для керамики

	подходящий для керамической поверхности	
--	--	--

С помощью скребка немедленно удаляйте с поверхности кусочки алюминиевой фольги, остатки пищи, брызги жира, следы от сахара и другие продукты с высоким содержанием сахара, чтобы не повредить варочную панель. Затем очистите поверхность полотенцем и соответствующим средством, промойте водой и высушите чистой тканью. Ни при каких обстоятельствах не используйте губки или абразивные ткани; также избегайте использования агрессивных химических моющих средств, таких как аэрозоли для духовки и пятновыводители.



Диагностика неполадок

Прежде чем обращаться в сервисную службу и тратить свое время, убедитесь, что прибор правильно подключен. В разделе «гарантийные обязательства» внимательно изучите, что является гарантийным случаем.

ВНИМАНИЕ!

Напоминаем вам, что, если вы решили провести самостоятельный ремонт варочной панели или заменить какие-либо части, гарантийный срок автоматически прекращается.

При возникновении неисправности керамическая варочная панель автоматически переходит в состояние «защиты» и отображает соответствующие коды ошибок:

Код ошибки	Возможная причина	Что делать
ER03	Вода на поверхности или посуда без присмотра	Очистите поверхность
H	В режиме ожидания постоянно отображаются «H» и «0», в выключенном состоянии: всегда отображается «H».	Уведомление о высокой температуре не является ошибкой. Он исчезнет автоматически, когда температура упадет.
E	Температура варочной поверхности внутри слишком высокая	Обратитесь в сервисный центр
E7	Поверхность стекла слишком горячая	Выключите прибор, чтобы прибор остыл.

Эти коды являются общими для всех моделей варочной поверхности. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения керамической плиты и прекращения гарантии. Обратитесь в сервисный центр.

Техническая информация

Модель	INB 439C
Артикул	640439
Количество зон нагрева	4
Сила тока	~ 220-240В
Мощность	6500 Вт
Габариты, мм	590X520X52
Размеры для встраивания, мм	560x490

Модель	INB 435C
Артикул	640435
Количество зон нагрева	2
Сила тока	~ 220-240В
Мощность	3000 Вт
Габариты	290X520X52
Размеры для встраивания	265x500

Обратите внимание!

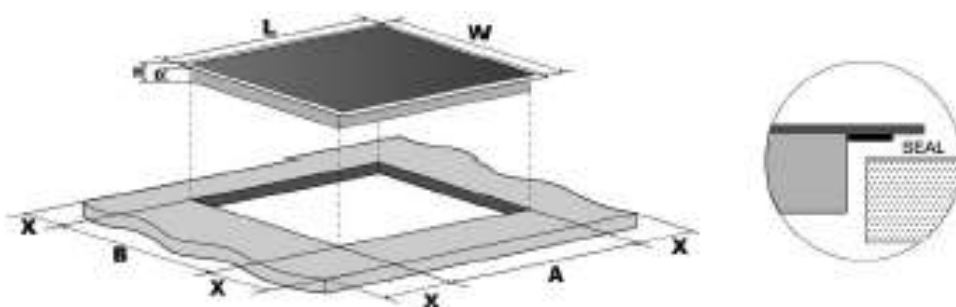
Выше указаны приблизительные размеры. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить нашу продукцию, мы можем изменять незначительно технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

Установка

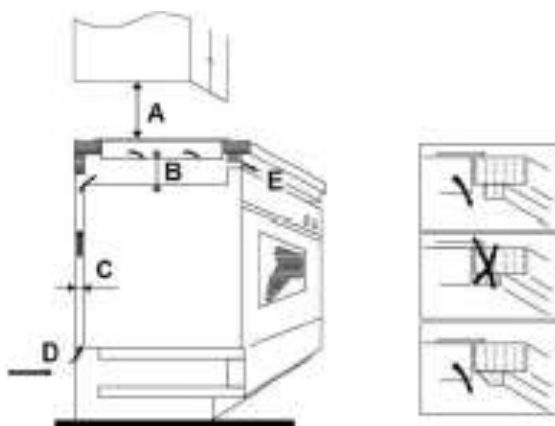
Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.

Для установки и использования вокруг отверстия необходимо оставить не менее 5 см. свободного пространства.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм.
Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки.
Размеры встройки указаны ниже согласно условным обозначениям:



Модель	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
640439	590	520	52	48	560	490	Минимум 50
640435	290	520	52	48	256	500	Минимум 50



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650	Минимум 50	Минимум 20	Воздухозаборник	Выход воздуха 5 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

Варочная поверхность не должна быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели;

рабочая поверхность прямоугольная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают занимаемому пространству;

рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;

если варочная панель установлена над духовым шкафом, духовой шкаф должен иметь встроенный охлаждающий вентилятор;

установка соответствует всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и правилам;

выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать расстояние между контактами в 3 мм во всех полюсах (или во всех активных проводниках, если местные правила электропроводки допускают такое изменение требований);

к выключателю возможно будет подобраться пользователю/специалисту с установленной варочной панелью;

вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель;

Проконсультируйтесь со специалистами, если у вас есть сомнения относительно установки.

ВНИМАНИЕ!

Плита должна подключаться к специальной силовой розетке, поскольку при ее эксплуатации достигаются высокие мощности (более 3000 Вт).

Безопасность превыше всего!

После установки варочной панели убедитесь, что

кабель питания находится вне видимости через дверцы шкафа или различные ящики;

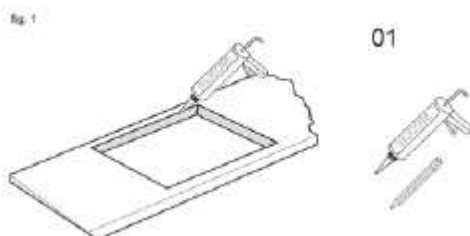
есть достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели;

если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.

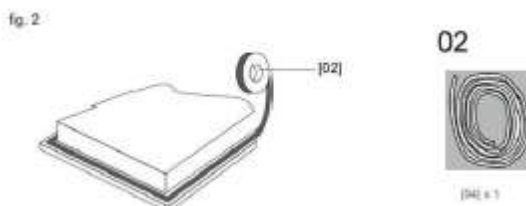
пользователь имеет доступ к изолирующему выключателю.

Порядок действий

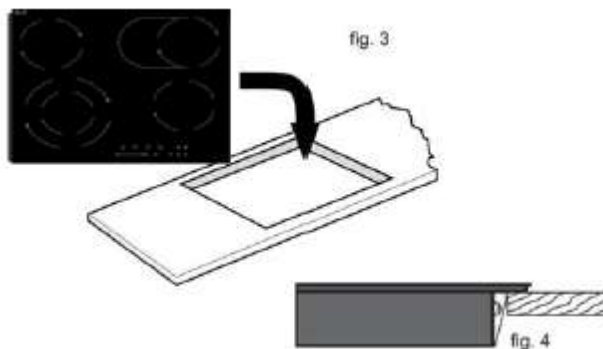
Вырежьте столешницу по указанным размерам с помощью подходящего оборудования. Загерметизируйте край столешницы с помощью силикона или тефлона, дайте высохнуть перед установкой варочной панели.



Растяните прилагаемый уплотнитель вдоль нижнего края варочной панели, убедившись, что концы перекрываются.



Не используйте клей для крепления варочной панели к столешнице. После установки уплотнения установите варочную панель в вырез столешницы. Слегка надавите на варочную панель, чтобы вдавить ее в столешницу, обеспечив хорошее уплотнение по внешнему краю.



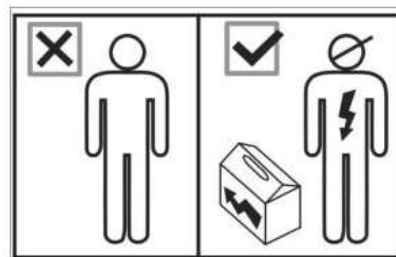
Предупреждения

1. Стеклокерамическая поверхность должна быть установлена компетентным и технически обученным специалистом. Не проводите установку самостоятельно.
2. Стеклокерамическая поверхность не должна быть установлена вблизи охлаждающего оборудования, посудомоечной машины и ротационной сушилки.
3. Стеклокерамическая поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы лучше отдавать тепло при теплообмене с посудой.
4. Стена и зона нагрева должны быть термостойкие.
5. Во избежание повреждений варочная панель и клей должны быть устойчивы к нагреванию.
6. Не используйте пароочиститель.

Подключение варочной панели к электросети

Все монтажные работы должны выполняться компетентным лицом или квалифицированным электриком.

Перед подключением к сети убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на этикетке прибора.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЭТОТ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ПОДКЛЮЧАЕТСЯ К ОДНОФАЗНОЙ СЕТИ НАПРЯЖЕНИЕМ 220-240В.



Эта варочная панель должна быть подключена к электросети только лицом, имеющим соответствующую квалификацию. Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:

1. Внутренняя электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на шильде товара.
3. Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на заводской табличке. Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники и разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

Кабель питания не должен касаться каких-либо горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.



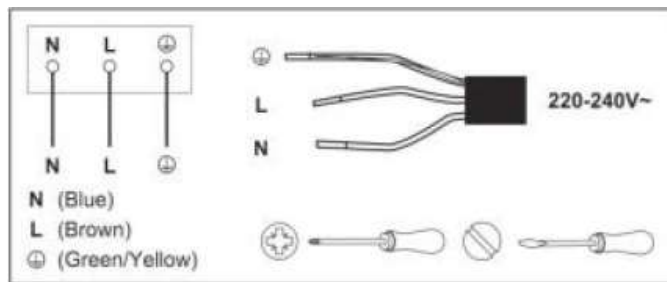
Убедитесь, что предустановленный кабель в помещении подходит под установку варочной панели. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.

Этот прибор поставляется с 3-жильным сетевым кабелем, окрашенным в следующие цвета:

Коричневый = L

Синий = N

Зеленый и желтый=E



Для этого устройства требуется автоматический выключатель на 32 А.

Если кабель поврежден или подлежит замене, операция по замене должна выполняться сервисным специалистом с использованием специальных инструментов во избежание несчастных случаев.

Если прибор подключается напрямую к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами в 3 мм.

Установщик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.

Кабель не должен быть согнут или сжат.

Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только специалистами, обладающими соответствующей квалификацией и профессиональными навыками.

Утилизация



Не выбрасывайте устройство вместе с обычными бытовыми отходами.

Утилизируйте устройство через зарегистрированную фирму по утилизации отходов или через ваше коммунальное предприятие по утилизации отходов.

Соблюдайте действующие в настоящее время правила. В случае сомнений проконсультируйтесь с вашим предприятием по утилизации отходов.

Гарантийные обязательства на бытовую технику и оборудование Bufett.

1. Гарантийный срок.

Гарантия действует со дня приобретения покупателем товара. Гарантийный срок - 12 месяцев с даты покупки.

2. Гарантия действует при предъявлении подлинника документа, подтверждающего покупку изделия - чек, а также номер и дата заказа для товаров, купленных в интернет-магазине или маркетплейсе.

В случае установления в течение срока действия гарантийных обязательств дефектов товара, следствием возникновения которых не являлись причины, перечисленные ниже, производитель обязуется отремонтировать либо, если ремонт невозможен, заменить товар.

Действие гарантии не распространяется на регулярные проверки, обслуживание и ремонт естественно изнашивающихся частей либо их замену.

Гарантия не распространяется на случаи, при которых вред или неисправности возникли вследствие:

- ненадлежащего использования, неправильного монтажа и ввода в эксплуатацию, естественного износа, неправильного или небрежного обращения, использование непригодного вспомогательного оборудования, при наличии механических повреждений в результате падения или сильных ударов;
- химического, электрохимического и электрического воздействия, если они имеют место не по вине поставщика, а также вследствие несоблюдения указаний, изложенных в руководствах по монтажу, эксплуатации и обслуживанию, равно как и ненадлежащих изменений или ремонтных работ, проведенных владельцем оборудования, либо третьим лицом, а также воздействия компонентов других производителей;
- на повреждения, которые возникли по причине загрязнения воздуха из-за обильного осаждения пыли, по причине агрессивного воздействия паров, кислородной коррозии, попадания установки оборудования в непригодных для этого помещениях, либо при продолжении использования оборудования после обнаружения дефекта, при использовании неподходящих для товара запасных частей или расходных материалов;
- несчастных случаев или происшествий или любых причин, на которые производитель не в состоянии оказывать влияние, а также в следствие воздействия молнии, воды, огня, песка и грязи, магнитных полей и ненадлежащей вентиляции. В случае не обнаружения в изделии неисправностей, все связанные с обслуживанием расходы оплачиваются покупателем.



Служба поддержки пользователей

Сервисное и гарантийное обслуживание
осуществляет компания ООО "Балтик Мастер МСК",
г. Москва (тел. +7 (495) 165-08-47)
Контакты производителя в Москве:
Сайт: www.bufett.ru
Тел. +7 (495) 165-08-47

ПРИЯТНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ!