

BY

RU

# СТОЛ

## ИНДУКЦИОННЫЙ

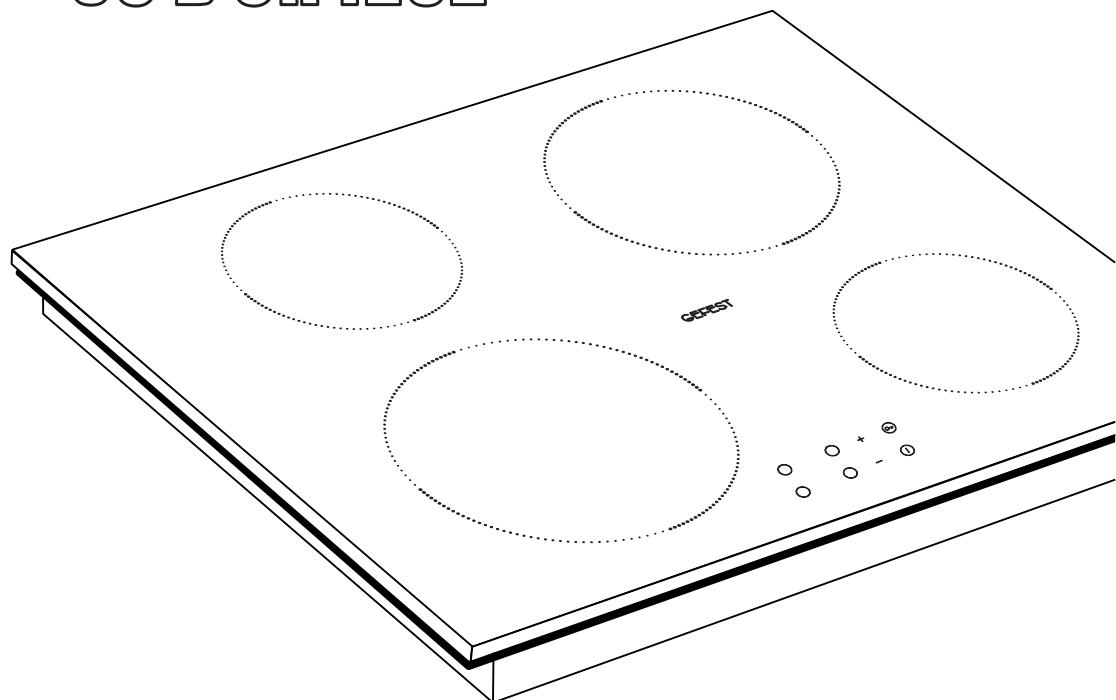
электрический  
бытовой  
встраиваемый

Таблица 2

Модель и(или) модификация	Цвет поверхности стола	Конфигурация панели управления
CH4232	черный	“линейная”
CH4232 K1	черный	“фигурная”
CH4232 K12	белый	“фигурная”
CH4232 K32	белый	“линейная”

Руководство по эксплуатации,  
техническому обслуживанию и установке

## ЭС В СН4232



*уважаемый  
покупатель!*

*Вы выбрали стол, который  
отлично готовит, экономичен  
и надежен в работе, удобен в  
управлении. Он отлично  
впишется в интерьер Вашей  
кухни.*

*Кулинарных успехов  
желает Вам GEFEST -  
город Брест.*

**Руководство по эксплуатации,  
техническому обслуживанию  
и установке**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1	Общие указания.....	2
2	Требования безопасности.....	3
3	Технические характеристики .....	5
4	Комплектность.....	6
5	Устройство и порядок работы.....	6
5.1	Устройство.....	6
5.2	Управление столом CH4232, CH4232 K32.....	8
5.3	Управление столом CH4232 K1, CH4232 K12.....	14
6	Установка.....	20
7	Подключение.....	24
8	Обслуживание стола.....	25
8.1	Уход за столом.....	25
8.2	Техническое обслуживание стола.....	25
9	Возможные неисправности и методы их устранения.....	26
10	Транспортирование и хранение.....	26
11	Утилизация.....	27
12	Гарантийный изготовителя.....	27

Приложение: гарантийная карта

# 1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

*Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются ее характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей модели.*

Настоящее руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке распространяется на стол электрический индукционный бытовой встраиваемый модели ЭС В СН4232 (далее по тексту стол), его исполнения и модификации и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке. Стол предназначен для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях при температуре в помещении от плюс 1 °C до плюс 40 °C и относительной влажности не более 80 %.

Стол сертифицирован в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА), технических нормативных правовых актов (ТНПА) и технических регламентов Таможенного союза (TP TC, TP ЕАЭС), по которым проведена обязательная сертификация.

Срок службы стола - 10 лет.

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что изделие не повреждено, полностью укомплектовано и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны.

Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам прибора, указанным в РЭ.

В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на установку и обслуживание электроприборов.

При подключении должен быть заполнен талон установки.

Самовольно и неправильно подключенное изделие, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к пожару, поражению электрическим током, ожогам.

Этого не случится, если Вы внимательно прочтёте данное руководство. Оно содержит важную информацию по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию стола.

Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):

- за дефекты и повреждения, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов;

- за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.

## **2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

**ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПРИБОР В ПОМЕЩЕНИИ, ГДЕ ОН БУДЕТ УСТАНОВЛЕН, НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ.

**ВНИМАНИЕ!** СТОЛ ВЫПОЛНЕН ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖЕН ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ. ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАЗЕМЛЕНИЕ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ УСТАНОВЛЕННЫМ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИМ НОРМАМ.

- СТОЛ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КОММЕРЧЕСКИХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ.

- ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ КОНФОРКИ И ПРИЛЕГАЮЩИЕ К НИМ ПОВЕРХНОСТИ СИЛЬНО РАЗОГРЕВАЮТСЯ И СОХРАНЯЮТ ТЕПЛО ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НИМ И ОСОБО ПРЕДУПРЕДИТЕ ДЕТЕЙ.

- ПЕРЕД ЧИСТКОЙ И ДРУГИМИ РАБОТАМИ ПО УХОДУ СТОЛ НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ОТ СЕТИ.

- ИЗВЛЕКАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ НУЖНО ТОЛЬКО ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВСЕХ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ.

**ВНИМАНИЕ!** ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ ТРЕСНУЛА - ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

### **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНЫМ СТОЛОМ.

- ОСТАВЛЯТЬ ВКЛЮЧЕННЫЙ СТОЛ БЕЗ ПРИСМОТРА.

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТОЛ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЬЯ.

- УСТАНАВЛИВАТЬ СТОЛ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ ИЛИ ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т. П. ПОВЕРХНОСТЯМ). РАССТОЯНИЕ ОТ ЗАДНЕЙ КРОМКИ ДО СТЕНЫ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 55 мм.

- ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ СТОЛА ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.

- САМОСТОЯТЕЛЬНО СНИМАТЬ ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ И ПРОВОДИТЬ РЕМОНТ.

- ДЕМОНТИРОВАТЬ СТОЛ, НЕ ОТКЛЮЧИВ ЕГО ОТ СЕТИ.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания. При пользовании столом необходимо знать и выполнять основные правила обращения с электроприборами:

### **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОРЫ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ.

- ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ, ВКЛЮЧЕННЫМ В СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДОПРОВОДНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).

- ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРАМ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.

- ТЯНУТЬ ЗА ПРОВОД, ИЗВЛЕКАЯ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.

- ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.

**ПРИБОР НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛИЦАМИ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, СЕНСОРНЫМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ ИЛИ ПРИ ОТСУТСТВИИ У НИХ ЖИЗНЕННОГО ОПЫТА ИЛИ ЗНАНИЙ, ЕСЛИ ОНИ НЕ НАХОДЯТСЯ ПОД ПРИСМОТРОМ ИЛИ НЕ ПРОИНСТРУКТИРОВАНЫ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА ЛИЦОМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.**

**ДЕТИ ДОЛЖНЫ НАХОДИТЬСЯ ПОД ПРИСМОТРОМ ДЛЯ НЕДОПУЩЕНИЯ ИГР С ПРИБОРОМ.**

После использования отключите конфорку с помощью регулятора. Не полагайтесь на датчик посуды.

Прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Опасность пожара: не класть предметы на поверхность для приготовления пищи.

**Осторожно!** Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непролongительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

**ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи на конфорочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару.

**ЗНАЙТЕ:** Нельзя тушить огонь водой. Необходимо выключить прибор и затем накрыть пламя, например, крышкой или одеялом.

Если рядом со столом находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону работающих конфорок.

### 3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель стола	CH4232, CH4232 K32	CH4232 K1, CH4232 K12
Обозначение	ЭС В CH4232, ЭС В CH4232 K32	ЭС В CH4232 K1, ЭС В CH4232 K12
Управление	электронное (сенсорное)	
Диапазон номинальных напряжений, В	220-230	220
Номинальная частота, Гц		50
Класс защиты от поражения электрическим током		I
Вид климатического исполнения по ГОСТ 15543.1-89	УХЛ 4	
Номинальная потребляемая мощность, Вт	7200	7040*
Мощность конфорок, кВт		
передняя левая (диаметр, Ø 22 см)	2,0	2,1
передняя правая (диаметр, Ø 18 см)	1,6	1,85
задняя левая (диаметр, Ø 18 см)	1,6	1,85
задняя правая (диаметр, Ø 22 см)	2,0	2,1
Размеры стола, см		
ширина	58	58,5
глубина	51	51,5
высота	6,5	6
Масса, не более, кг	8,5	8,5
Содержание драгоценных материалов, г		
золото	0,011	0,011
серебро	0,45	0,45

\* см.раздел **Включение конфорки**

#### Показатели энергетической эффективности

Тип конфорочной панели	электрическая
Технология нагрева	индукционный нагрев
Количество рабочих зон и/или участков, шт	4
Диаметр полезной рабочей поверхности конфорок Ø, см	
передняя левая	22
передняя правая	18
задняя левая	18
задняя правая	22
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм EC <sub>electric cooking</sub> , Вт·ч/кг (ГОСТ IEC 60350-2-2013)	
передняя левая	117
передняя правая	123
задняя левая	123
задняя правая	117
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм EC <sub>electric hob</sub> , Вт·ч/кг (ГОСТ IEC 60350-2-2013)	120

## 4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Модель стола	CH4232, CH4232 K32	CH4232 K1, CH4232 K12
Стол, шт.	1	1
Уплотнение стола, шт.	1	1
Кронштейн, шт.	4	2
Винт самонарезающий, шт.	4	8
Шайба, шт.		4
Розетка, шт.	1	1
Руководство по эксплуатации, шт.	1	1
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»), шт.	1	1
Гарантийная карта, шт.	1	1
Упаковка, шт.	1	1
Скребок, шт.	1	1

## 5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

### 5.1 УСТРОЙСТВО

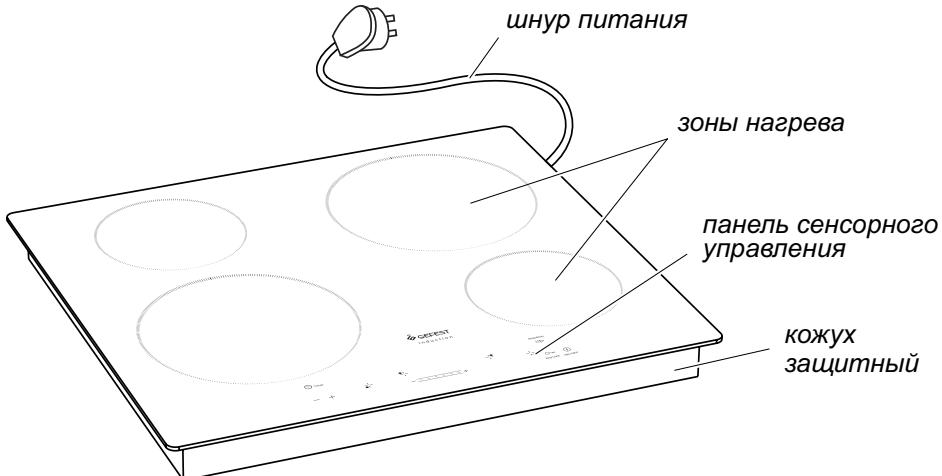


Рис. 1 Стол CH4232, CH4232 K32 (CH4232 K1; CH4232 K12)

## Выбор посуды.

На индукционной варочной панели можно использовать следующие виды посуды, например:

- стальную эмалированную посуду с толстым дном,
- чугунную посуду,
- посуду из нержавеющей стали или алюминия со специальным ферромагнитным дном.

Как правило на посуде, специально предназначенной для индукционного нагрева, на этикетке либо на корпусе изображен знак .

Не подходит посуда из обычной тонкой стали, стекла, керамики, меди, алюминия, дерева.

Посуда из алюминия со вставками на дне имеет меньшую площадь ферромагнитной поверхности, поэтому она может хуже нагреваться и плохо распознаваться варочной панелью или не распознаваться вообще. Кроме того эффективность нагрева зависит от качества ферромагнитного дна посуды.

Для проверки пригодности посуды налейте в нее немного воды. Установите ее на конфорку и включите, вода должна нагреться.

Предварительно проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, можно при помощи магнита – он должен к ней притягиваться.

Для получения оптимальных результатов приготовления диаметр ферромагнитного диска на дне посуды должен соответствовать диаметру конфорки. Применяйте посуду с плоским дном, при неровном дне снижается эффективность и равномерность нагрева. При использовании посуды с диаметром ферромагнитного дна меньше оптимального эффективность конфорок падает.

Если поставленная на конфорку посуда не распознается автоматически, переставьте ее на меньшую конфорку.

Оптимальный и минимальный размер сплошного, ферромагнитного дна посуды приведен в таблице.

Диаметр зон нагрева	Оптимальный диаметр дна посуды	Минимальный диаметр дна посуды
145-160 мм	150 мм	110 мм
200-210 мм	210 мм	130 мм

## Шум во время работы прибора

Индукционный нагрев основывается на создании электромагнитных полей, приводящих к образованию тепла непосредственно в дне посуды. В зависимости от формы посуды, материала из которого она изготовлена, способа приготовления могут появляться шум и вибрации, которые являются нормальным явлением и не свидетельствуют о неисправностях.

## ВНИМАНИЕ! БУДЬТЕ АККУРАТНЫ И ВНИМАТЕЛЬНЫ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИМ СТОЛОМ:

Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность конфорочной панели, так как они могут нагреться.

Не ставьте на разогретые конфорки холодные кастрюли и избегайте попадания на них жидкостей.

Оберегайте стеклокерамическую поверхность от ударов, особенно твердых угловатых предметов (крышки, ухваты, солонки и т. п.).

Не используйте стол как разделочную доску.

Не удаляйте загрязнения острыми царапающими предметами. Перед чисткой прикипевшую пищу нужно размочить.

Не двигайте посуду по поверхности стола. Песчинки могут образовать царапины, а алюминиевая посуда оставляет трудноудаляемые серебристые полосы.

Следите за тем, чтобы дно устанавливаемой посуды было сухим и чистым.

Избегайте попадания сахара, сиропа, варенья и т. п. на горячую поверхность стола, так как они могут прикипеть. Если же это произошло, необходимо немедленно удалить их металлическим скребком.

Не подвергайте стол чрезмерным нагрузкам.

**ПОМНИТЕ!** ЗОНА НАГРЕВА ПОСЛЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ОКОЛО ПОЛУЧАСА ОСТАЕТСЯ ЕЩЕ ГОРЯЧЕЙ. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К КОНФОРКАМ ДО ПОЛНОГО ОСТЫВАНИЯ И НЕ СТАВЬТЕ НА НИХ ПРЕДМЕТЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ РАСПЛАВИТЬСЯ ИЛИ ПОВРЕДИТЬСЯ.

В информационном окне конфорки зона, которая работает или остывает, подсвечивается.

Перед первым включением стол нужно помыть мыльным раствором и протереть насухо. Вначале может чувствоваться легкий запах уплотнительной резины, но это быстро пройдет.

## 5.2 УПРАВЛЕНИЕ СТОЛОМ CH4232, CH4232 K32

Управление столом осуществляется сенсорным (электронным) способом.

Сенсорное управление столом происходит путем прикосновения к стеклокерамической поверхности в зоне соответствующего знака (рис. 2):

1. вкл/выкл питания стола;
2. выбор конфорки;
3. окно индикации режима нагрева и остаточного тепла конфорки;
4. регулировка режимов нагрева
5. окно индикации таймера;
6. регулировка таймера;
7. блокировка стола;
- 8.«стоп и пуск»

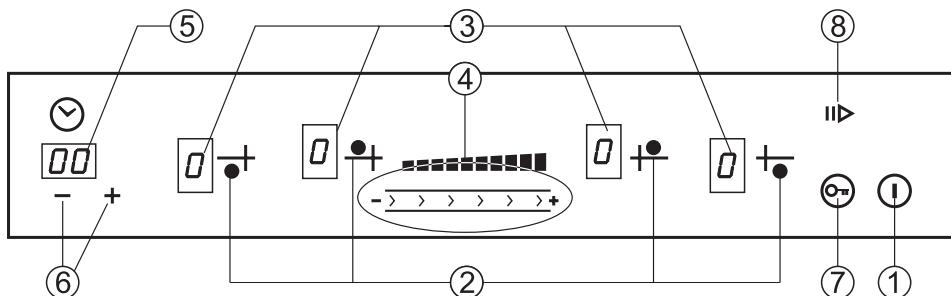


Рис. 2

## ВКЛЮЧЕНИЕ СТОЛА

Коснуться зоны со знаком «①». Во всех окнах индикации конфорок загорится «0» (рис. 3).  
**ВНИМАНИЕ!** СЛЕДУЮЩУЮ КОМАНДУ НЕОБХОДИМО ЗАДАТЬ НЕ ПОЗДНЕЕ 10 СЕКУНД, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ПРИБОР АВТОМАТИЧЕСКИ ОТКЛЮЧИТСЯ И ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИДЕТСЯ ПОВТОРИТЬ.

### Выключение стола

Весь стол с работающими конфорками можно мгновенно отключить, коснувшись зоны «①».

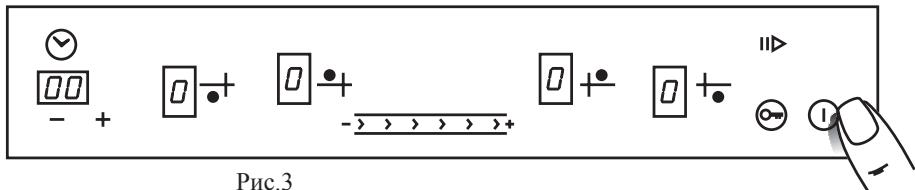


Рис.3

## УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ

### Включение конфорки

1. Коснуться зоны ② с обозначением выбранной конфорки, после чего конфорка перейдет в режим управления. В соответствующем окне индикации загорится «0» (рис.4), во всех остальных окнах загорится точка.

2. Выбор необходимого уровня мощности производится перемещением пальца по специальной поверхности ④ - «скользящая кнопка» (рис. 5). Когда уровень мощности меняется, звучит сигнал, а в окне выбранной конфорки отображается мощность от «0» до «9» и «P». «P» - усиленная мощность (BOOSTER).

Конфорка будет работать при максимальном уровне электропотребления в течение 10 минут. По истечении 10 минут звучит звуковой сигнал и затем конфорка переходит к уровню 9. При необходимости режим «P» можно уменьшить перемещая палец по «скользящей кнопке».

Если на конфорку не установлена посуда, в информационном окне конфорки будет светиться буква «U» - «кастрюля не обнаружена» и нагрев не производится.

**ВНИМАНИЕ!** ЗАДАВАТЬ РЕЖИМ ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРКИ НЕОБХОДИМО НЕ ПОЗДНЕЕ 10 СЕКУНД, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ КОНФОРКА АВТОМАТИЧЕСКИ ОТКЛЮЧИТСЯ.

**ВНИМАНИЕ!** ОДНОВРЕМЕННО МОЖНО УПРАВЛЯТЬ ТОЛЬКО ОДНОЙ КОНФОРКОЙ.

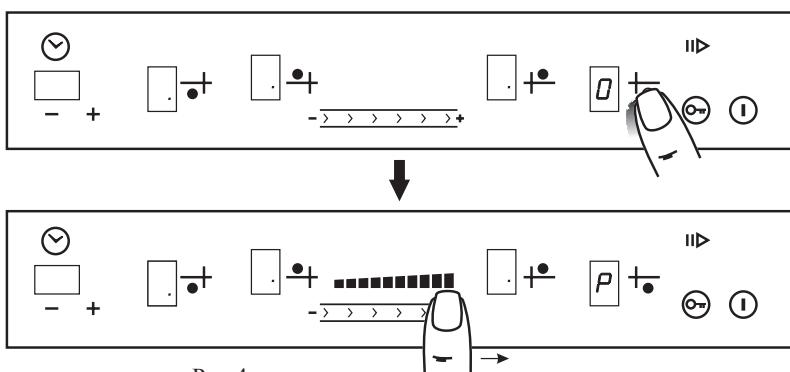


Рис.4

## Изменение режима нагрева конфорки

Для того, чтобы в процессе приготовления изменить режим нагрева, необходимо:

1. Работающую конфорку касанием зоны ② перевести в режим управления.

2. Перемещая палец по поверхности ④ - «скользящая кнопка» измените режим нагрева конфорки (рис. 5).

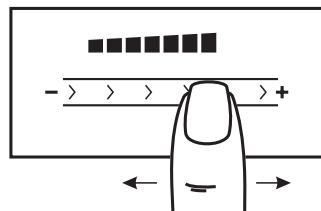


Рис.5

## Выключение конфорки

1. Работающую конфорку перевести касанием зоны ② в режим управления (рис. 6).

2. Перемещая палец по поверхности ④, установить в окне индикации значение «0» - конфорка отключится. В окне ③ будет светиться буква «H», указывающая, что конфорка еще горячая.

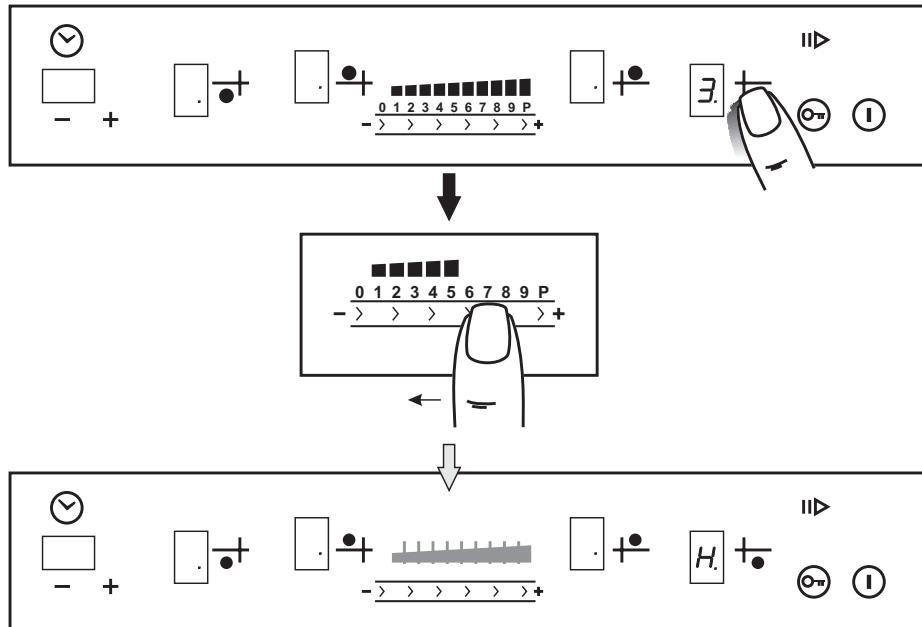


Рис.6

## ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

После выключения конфорки в окне индикации ③ (рис. 7) высвечивается буква «Н» (от англ. hot – «горячий»). Индикация «Н» гаснет, когда температура рабочей зоны становится безопасной.

Если остаточное тепло не превышает 60 °C, в окне горит значение «0».

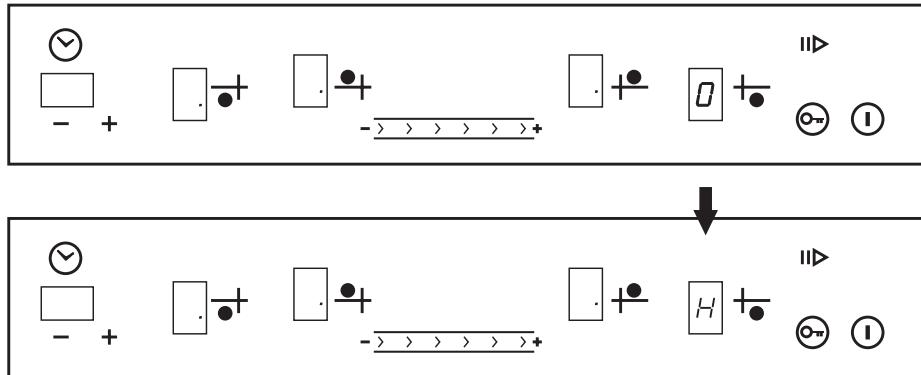


Рис. 7

## БЛОКИРОВКА

Чтобы не допустить нежелательного включения конфорок или изменения установленных режимов приготовления, на столе предусмотрена блокировка (рис. 8).

### Блокировка включения конфорок

1. Включить стол (зона «①»).
2. Коснуться зоны «•». Рядом загорится точка, говорящая о том, что управление блокировано.
3. Коснуться зоны «①» и выключить стол (если этого не сделать, стол сам отключится через 10 секунд).

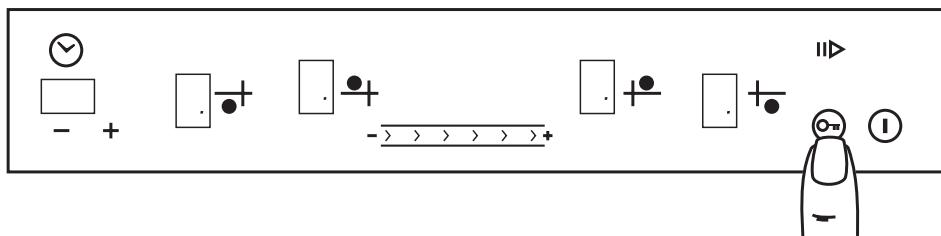


Рис.8

### Блокировка установленных режимов работы конфорок

Для того, чтобы режим работающей конфорки не был изменен, необходимо во время работы конфорки коснуться зоны «•» и заблокировать установленный режим нагрева. При этом загорится точка и управление всеми конфорками будет блокировано.

**ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ В ДАННОМ РЕЖИМЕ СТОЛ ВЫКЛЮЧИТЬ (ЗОНА «①»), НЕ ОТКЛЮЧИВ БЛОКИРОВКУ, ТО ВСЕ КОНФОРКИ БУДУТ ОТКЛЮЧЕНЫ, А СТОЛ ПЕРЕЙДЕТ В РЕЖИМ «БЛОКИРОВКА ВКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРОК».**

## **Отключение блокировки**

Чтобы отключить блокировку в режиме работы конфорок, необходимо просто коснуться зоны «**↔**». Лампочка индикации погаснет - блокировка выключена.

Если выключенный стол находится в режиме «Блокировка включения конфорок», необходимо:

1. Коснуться зоны «**↔**». Блокировка выключится. Лампочка погаснет.

2. Включить стол (зона **∅**).

## **ТАЙМЕР КАК ПРОГРАММАТОР ОТКЛЮЧЕНИЯ**

### **Программирование таймера**

Модуль таймера позволяет программировать отключение всех четырёх конфорок (рис. 9).

1. Включить необходимую конфорку и установить режим приготовления, например «5».

2. Перевести таймер в режим управления касанием зоны **(6)**. В окне индикации **(5)** программируемой конфорки высветится «00».

3. Касанием зон «**+**» или «**-**» задать время работы конфорки.

Чтобы случайно не нарушить заданную программу, управление столом можно блокировать, коснувшись зоны «**↔**». Для снятия блокировки нужно повторно коснуться зоны «**↔**».

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и конфорка выключится. Отключить звуковой сигнал можно касанием любой зоны.

После программирования отключения нескольких таймеров на табло индикации будет подсвечиваться время и мигать индикация **(5)** для таймера, имеющего минимальное время, заданное до отключения конфорки. После срабатывания этого таймера будет подсвечиваться время и мигать индикация **(5)** следующего таймера с минимальным временем до отключения конфорки.

### **Перепрограммирование таймера**

1. Перевести нужную конфорку в режим управления касанием зоны **(2)**.

2. Перевести таймер в режим управления касанием зоны **(6)**.

3. Касанием зон «**-**» и «**+**» изменить время работы конфорки.

### **Выключение таймера**

Чтобы преждевременно отключить таймер, необходимо:

1. Перевести таймер в режим управления (зона **(6)**).

2. Установить в окне индикации **(5)** значение «**00**», удерживая палец на зоне «**-**».

3. Таймер отключится, а запрограммированная конфорка останется работать в установленном режиме. Отключать ее придется вручную.

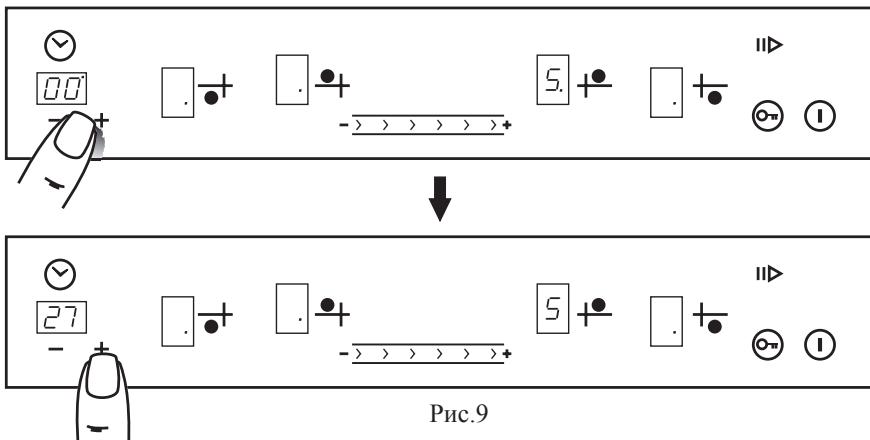


Рис.9

## ФУНКЦИЯ «СТОП И ПУСК»

Функция «стоп и пуск» позволяет временно останавливать процесс приготовления пищи, сохраняя все установки. Для этого необходимо коснуться зоны ⑧, зазвучит звуковой сигнал, загорится точка.

Для деактивации функции «стоп и пуск» необходимо повторно коснуться зоны ⑧, зазвучит сигнал, точка погаснет, процесс приготовления пищи возобновится с прежними установками.

Если стол останавливается функцией «стоп и пуск» более чем на 10 минут, то стол выключается автоматически.

## 5.3 УПРАВЛЕНИЕ СТОЛОМ CH4232 K1, CH4232 K12

Управление столом осуществляется сенсорным (электронным) способом.

Сенсорное управление столом происходит путем прикосновения к стеклокерамической поверхности в зоне соответствующего знака (рис. 10):

1. вкл/выкл питания стола;
2. выбор конфорки;
3. окно индикации режима нагрева и остаточного тепла конфорки;
4. регулировка режимов нагрева;
5. окно индикации таймера;
6. максимальная мощность - «booster»;
7. пауза;

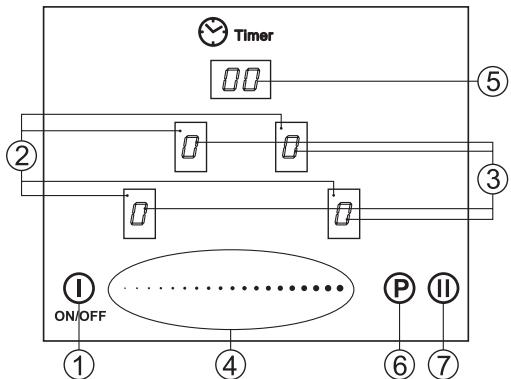


Рис. 10

### ВКЛЮЧЕНИЕ СТОЛА

Коснуться зоны со знаком «①». Во всех окнах индикации конфорок загорится «0» с мигающей точкой (рис. 11).

**ВНИМАНИЕ!** СЛЕДУЮЩУЮ КОМАНДУ НЕОБХОДИМО ЗАДАТЬ НЕ ПОЗДНЕЕ 10 СЕКУНД, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ПРИБОР АВТОМАТИЧЕСКИ ОТКЛЮЧИТСЯ И ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИДЕТСЯ ПОВТОРИТЬ.

#### Выключение стола

Весь стол с работающими конфорками можно мгновенно отключить, коснувшись зоны «①».

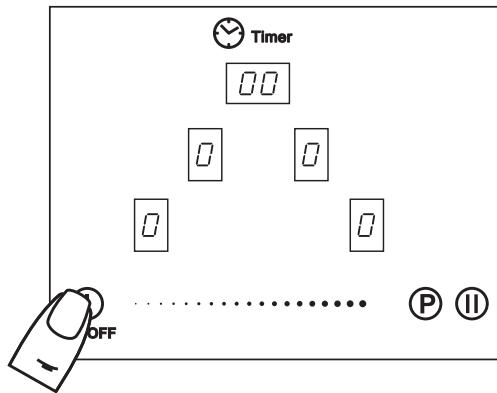


Рис. 11

# УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ

## Включение конфорки

1. Коснитесь зоны ② с обозначением выбранной конфорки, после чего конфорка перейдет в режим управления. В соответствующем окне индикации загорится «**0.**» (ноль с точкой) (рис.12), во всех остальных окнах - «**0**»(ноль без точки).

2. Для выбора необходимого режима нагрева коснитесь поверхности ④ - «скользящая кнопка» в районе требуемого режима нагрева конфорки и, при необходимости, перемещая палец, измените режим нагрева (рис.13). Когда уровень мощности меняется, звучит сигнал, а в окне выбранной конфорки отображается мощность от «**0**» до «**9**».

Если необходимо установить усиленный уровень мощности (BOOSTER), необходимо коснуться зоны «**P**» (рис.14).

## Управление функцией Booster

Две левые и две правые конфорки создают пары. Если при включении функции Booster суммарная мощность пары превышает 3500 Вт, мощность нагрева второй конфорки, которая создает пару, будет автоматически снижена.

Если посуда будет снята с зоны нагрева во время действия функции Booster, зона остается активной и будет продолжаться отсчет времени.

Функция Booster может быть повторно включена при условии, что датчики температуры допускают такую возможность. В случае превышения температуры электронной системы или зоны нагрева во время действия функции Booster, она автоматически выключается. Зона нагрева возвращается к номинальной мощности. При необходимости режим «**P**» можно выключить, уменьшая мощность перемещением пальца по специальной поверхности ④. Если на конфорку не установлена посуда, в информационном окне конфорки будет светиться символ

«**—**» - «кастрюля не обнаружена» и нагрев не производится. Конфорка останется активной в течении 10 минут, затем отключится автоматически.

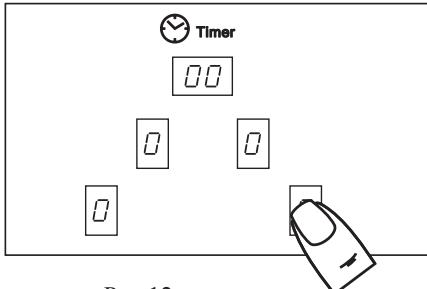


Рис.12

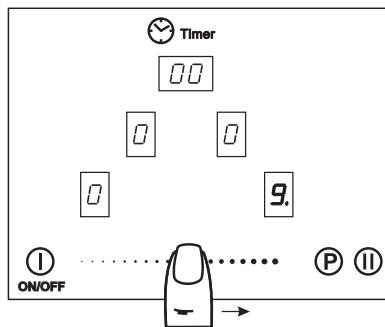


Рис.13

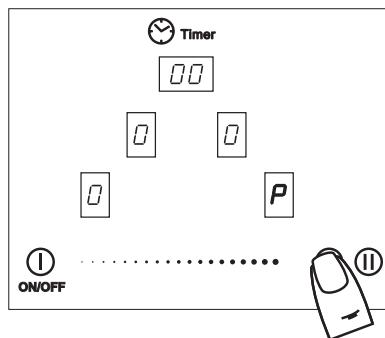


Рис.14

**ВНИМАНИЕ!** ЗАДАВАТЬ РЕЖИМ ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРКИ НЕОБХОДИМО НЕ ПОЗДНЕЕ 10 СЕКУНД, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ КОНФОРКА АВТОМАТИЧЕСКИ ОТКЛЮЧИТСЯ.

**ВНИМАНИЕ!** ОДНОВРЕМЕННО МОЖНО УПРАВЛЯТЬ ТОЛЬКО ОДНОЙ КОНФОРКОЙ.

### . Изменение режима нагрева конфорки

Для того, чтобы в процессе приготовления изменить режим нагрева, необходимо:

1. Работающую конфорку касанием зоны ② перевести в режим управления.

2. Коснитесь поверхности ④ - «скользящая кнопка» в районе требуемого режима нагрева конфорки и, при необходимости, перемещая палец, измените режим нагрева (рис. 15).

### Выключение конфорки

1. Работающую конфорку перевести касанием зоны ② в режим управления.

2. Перемещая палец по поверхности ④ (рис. 16), установить в окне индикации значение «0» - конфорка отключится. В окне ③ будет светиться буква «H», указывающая, что конфорка еще горячая (рис. 17).

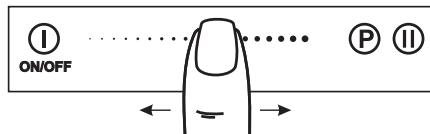


Рис.15

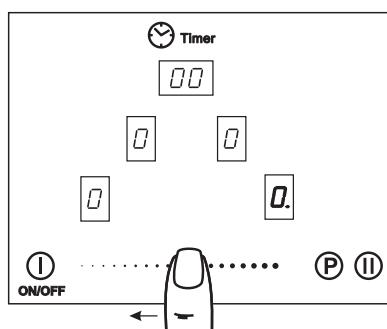


Рис.16

При установке максимальной мощности конфорка работает непрерывно. При снижении мощности - циклично (включена-выключена), продолжительность включеного состояния пропорциональна установленному уровню мощности. Время цикла подобрано таким образом, чтобы температура приготавливаемого блюда практически не изменялась.

### Автоматическое ускорение нагрева

1. Активировать нужную конфорку коснувшись зоны ②.

Уровень мощности должен быть «0».

2. Установить уровень мощности нагрева «9»

3. После установления мощности нагрева «9» повторно коснуться сенсора в зоне, где был выбран уровень «9». На дисплее сразу появится буква «A».

4. Перемещая палец по сенсору ④ - «скользящая кнопка» влево, выбрать планируемый уровень мощности нагрева.

На индикаторе уровня мощности данной конфорки поочередно будет загораться буква «A» и установленный пользователем уровень мощности. По окончании времени работы на максимальной мощности конфорка автоматически переключится на выбранный уровень мощности.

Если после включения функции автоматического ускорения нагрева сенсор выбора уровня мощности будет установлен в позиции «0» более 3 секунд, т.е. не будет выбран уровень мощности, функция автоматического ускорения нагрева выключится.

Если посуда будет снята с зоны нагрева во время действия функции автоматического ускорения нагрева, зона останется активной и будет продолжаться отсчет времени.

Уровень мощности нагрева	U	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы функции автоматического ускорения нагрева, мин	-	0,8	2,4	3,8	5,2	6,8	2	2,8	3,6	0,2

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Если конфорка длительно работает без изменения в настройках режима нагрева, включается функция автоматического ограничения времени работы. Период работы конфорки, после которого включается функция автоматического ограничения времени работы, зависит от режима нагрева и составляет от 1 до 8 часов.

## ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

После выключения конфорки в окне индикации ③ (рис. 17) высвечивается буква «H» (от англ. hot – «горячий»). Индикация «H» гаснет, когда температура рабочей зоны становится безопасной.

Если остаточное тепло не превышает 60 °C, в окне горит значение «0».

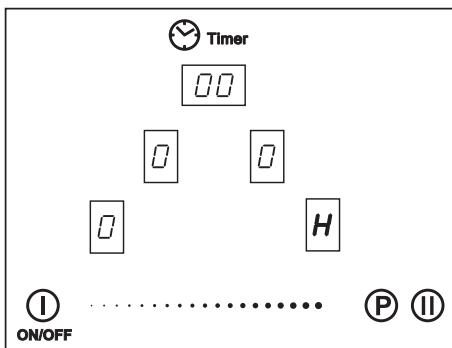


Рис.17

## ПАУЗА

Функция «пауза» позволяет временно останавливать процесс приготовления пищи, сохраняя все установки. Для этого необходимо коснуться зоны ⑦ (рис. 18), звучит звуковой сигнал, точка погаснет.

Для деактивации функции «пауза» необходимо повторно коснуться зоны ⑦ и зоны ②, звучит сигнал, точка погаснет, процесс приготовления пищи возобновится с прежними установками.

Если стол останавливается функцией «пауза» более чем на 10 минут, то стол выключается автоматически.

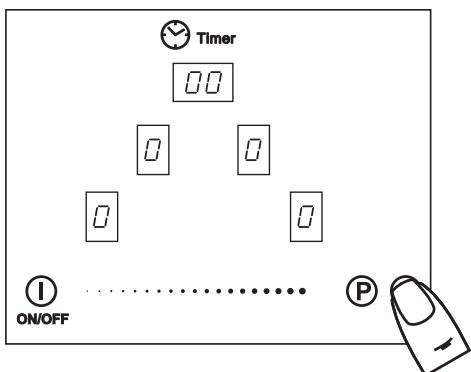


Рис.18

## **БЛОКИРОВКА**

Чтобы не допустить нежелательного включения конфорок на столе предусмотрена блокировка управления. Она может быть активирована сразу после включения стола.

### **Включение блокировки**

1. Включить стол (зона ①).

2. Одновременно коснуться зоны ② выбора передней правой конфорки и зоны ⑥, затем еще раз коснуться зоны выбора передней правой конфорки. На индикаторах конфорок загорится символ «L», управление заблокировано.

3. Выключить стол (зона ①), если этого не сделать, стол сам отключится через 10 секунд.

### **Отключение блокировки на один цикл приготовления**

1. Включить стол.

2. Одновременно коснуться зоны ② выбора передней правой конфорки и зоны ⑥. На индикаторах конфорок символ «L» сменится на «0», можно готовить. При последнем выключении и включении стола блокировка активна.

### **Отключение блокировки**

1. Включить стол.

2. Одновременно коснуться зоны 2 выбора передней правой конфорки и зоны ⑥, затем еще раз коснуться зоны ⑥. Стол выключится. При последующем включении блокировка будет снята.

### **Ограничение времени работы**

С целью обеспечения безопасности панель оснащена ограничителем времени работы каждой из конфорок. Максимальное рабочее время определяется в соответствии с последним выбранным уровнем мощности нагрева.

Если уровень мощности нагрева в течение длительного времени (см.таблицу) не меняется, работающая конфорка автоматически выключается.

### **Ограничение времени работы**

С целью обеспечения безопасности панель оснащена ограничителем времени работы каждой из конфорок. Максимальное рабочее время определяется в соответствии с последним выбранным уровнем мощности нагрева.

Если уровень мощности нагрева в течение длительного времени (см.таблицу) не меняется, работающая конфорка автоматически выключается.

Для CH4232, CH4232 K32:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы конфорки, час	10	5	5	4	3	2	2	2	1

Для CH4232 K1, CH4232 K12:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы конфорки, час	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

# ТАЙМЕР КАК ПРОГРАММАТОР ОТКЛЮЧЕНИЯ

## Программирование таймера

Модуль таймера позволяет программировать отключение всех четырёх конфорок.

1. Включить необходимую конфорку и установить режим приготовления, например «5».

2. Перевести таймер в режим управления касанием зоны «**5**». В окне индикации программируемой конфорки высветится ноль (рис. 19).

3. Перемещая палец по зоне **4** задать время работы конфорки от 0 до 99 минут (рис. 20).

Сначала задается время от 0 до 9 минут. Далее после паузы 2 секунды, при необходимости, задается большее время с шагом 10 минут.

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и конфорка выключится. Отключить звуковой сигнал можно касанием любой зоны.

После программирования отключения нескольких таймеров на табло индикации будет подсвечиваться время для таймера, имеющего минимальное время, заданное до отключения конфорки. После срабатывания этого таймера будет подсвечиваться время индикация **5** следующего таймера с минимальным временем до отключения конфорки.

## Перепрограммирование таймера

1. Перевести нужную конфорку в режим управления касанием зоны «**2**».

2. Перевести таймер в режим управления касанием зоны «**5**».

3. Перемещая палец по зоне **4** изменить время работы конфорки.

## Выключение таймера

Чтобы преждевременно отключить таймер, необходимо:

1. Перевести таймер в режим управления (зона «**5**»).

2. Установить в окне индикации **5** значение «**00**», перемещая палец по зоне **4**.

3. Таймер отключится, а запрограммированная конфорка останется работать в установленном режиме. Отключать ее придется вручную.

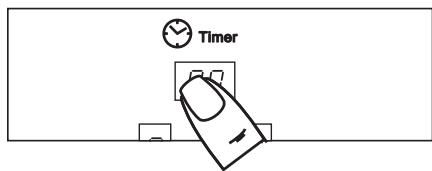


Рис.19

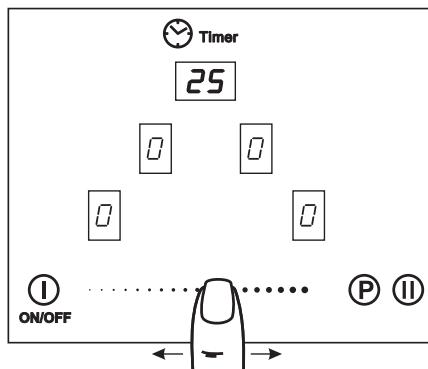


Рис.20

## 6 УСТАНОВКА

Подготовку мебели и монтаж стола должны производить сотрудники специализированных организаций.

При установке необходимо учесть наличие и размеры подводящих электрических коммуникаций.

Мебель, в которую будет встраиваться стол, облицовка, лак и клей для нее должны выдерживать температуру не ниже 100 °C. Несоблюдение данного условия может привести к деформации поверхности либо отклеиванию облицовки.

Края проема должны быть предохранены материалом, устойчивым к поглощению влажности.

**ВНИМАНИЕ! ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ РАСТРЕСКИВАНИЯ СТОЛЕШНИЦЫ, НЕ ЗАВОРАЧИВАЙТЕ ВИНТЫ САМОНАРЕЗАЮЩИЕ, НЕ ПРОСВЕРЛИВ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОТВЕРСТИЯ ДИАМЕТРОМ ОТ 2,5 ДО 3 ММ.**

### Порядок монтажа:

#### CH4232, CH4232 K32

Размер монтажного проема (ширина x глубина), мм -  $(560\pm1) \times (490\pm1)$

1. Точно разметить на столешнице контур проема под встраиваемый стол (рис.22). Толщина столешницы - min 30 мм, max 50 мм.

2. Выпилить проем, придерживая удалляемую часть снизу, во избежание преждевременного падения и скола декоративного покрытия. Дополнительных вентиляционных отверстий не требуется.

3. По краю внутренней стороны стола приклейте уплотнение для плотного и герметичного прилегания.

4. Аккуратно вставить стол в проем и в зависимости от толщины столешницы (рис. 21) закрепить стол при помощи 4-х кронштейнов.

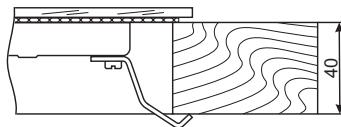
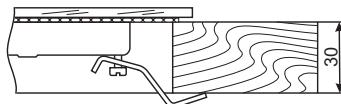
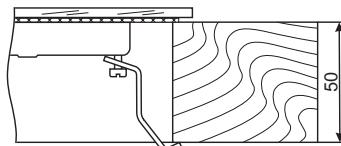


Рис. 21



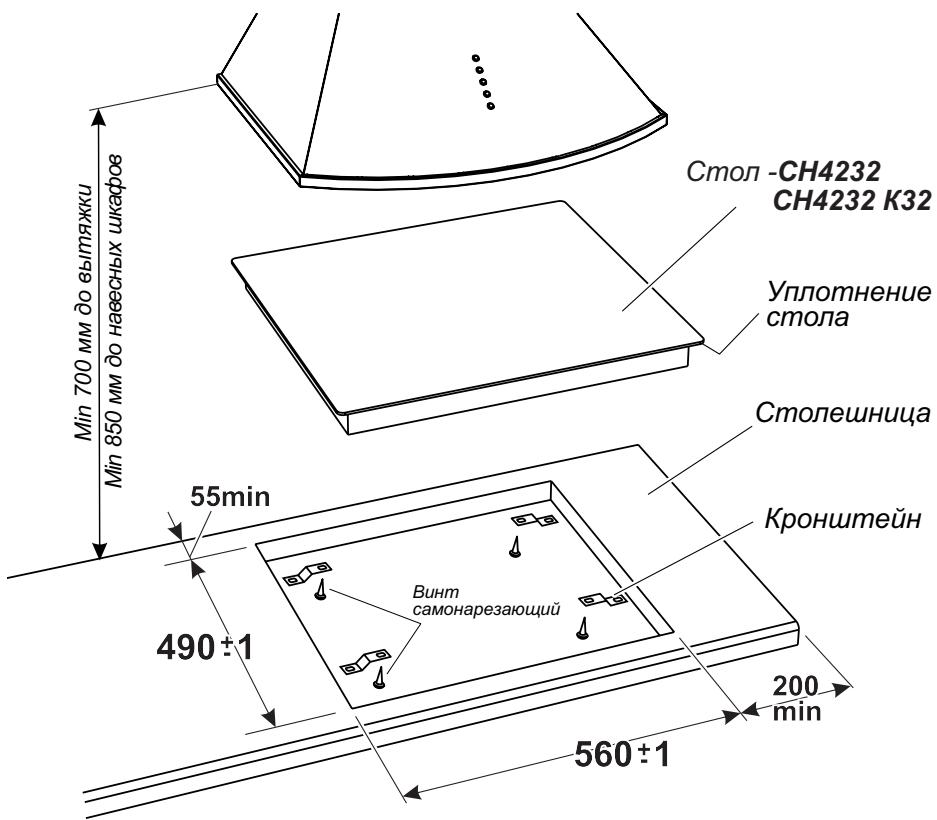


Рис. 22

## CH4232 K1, CH4232 K12

Размер монтажного проема (ширина x глубина), мм -  $(560 \pm 1) \times (495 \pm 1)$

1. Точно разметить на столешнице контур проема под встраиваемый стол (рис.23).

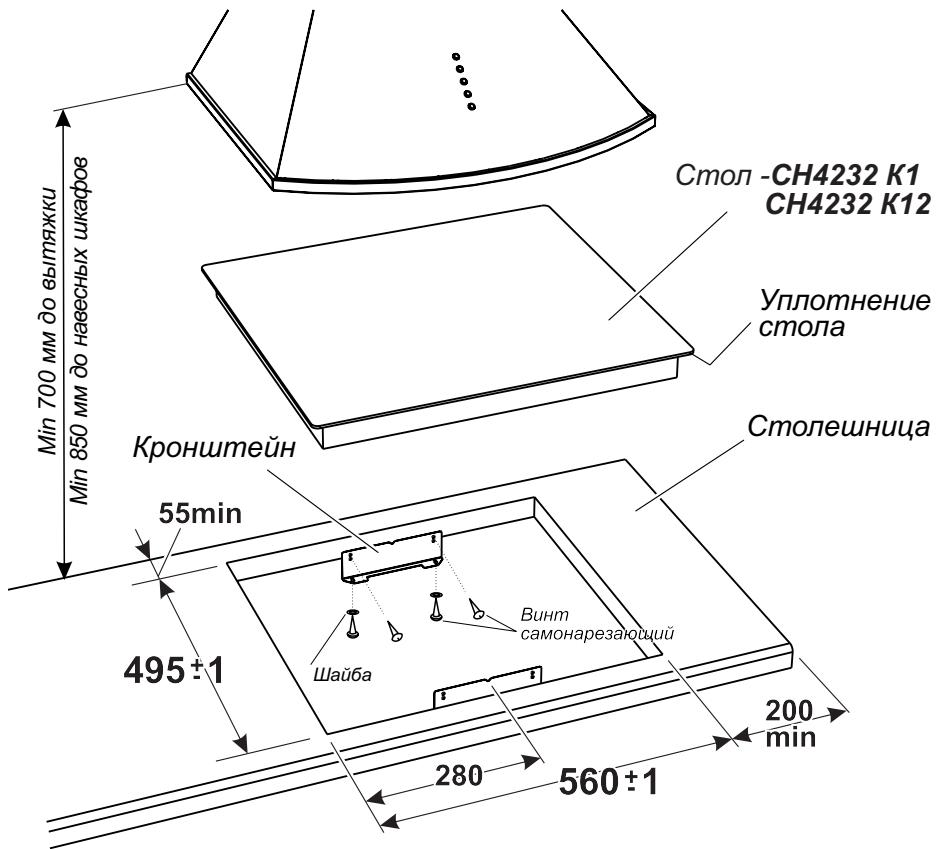


Рис.23

2. Выпилить проем, придерживая удаляемую часть снизу, во избежание преждевременного падения и скола декоративного покрытия. Дополнительных вентиляционных отверстий не требуется.

3. Разметить и закрепить крепежные кронштейны так, чтобы верхняя кромка кронштейна была на одном уровне с поверхностью столешницы.

4. По краю внутренней стороны стола приклеить уплотнение для плотного и герметичного прилегания.

5. Аккуратно вставить стол в проем и закрепить четырьмя винтами самонарезающими с шайбами.

Минимальное расстояние от края прибора до боковых вертикальных поверхностей справа или слева (стена, мебель) – 180 мм

Минимальное расстояние от края прибора до вертикальной поверхности сзади – 40 мм

Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до горизонтальной поверхности сверху – 840 мм;

Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до вытяжки сверху – 690 мм.

Стена за столом должна быть облицована огнеупорным материалом.

Если после установки стола в рабочее положение его нижняя часть (защитный кожух) является доступной, его необходимо закрыть панелью (доской, ДСП, ДВП и т.д.).

При установке стола необходимо обеспечить минимальные воздушные зазоры согласно рис. 24.

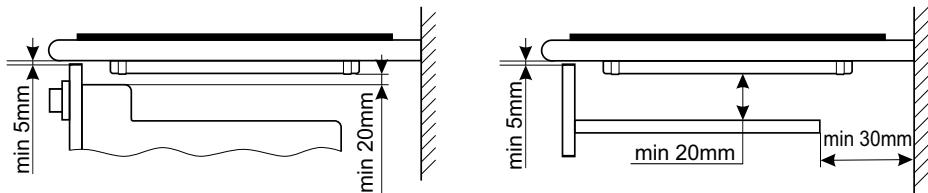


Рис. 24

## 7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Стол должен подключаться квалифицированным электриком, в соответствии с действующими нормами и правилами.

При первоначальном подключении стола необходимо выключить подсветку на вытяжке, местные подсветки и т.п., для успешного тестирования электронной системы управления стола, которая длится приблизительно 3 секунды после подачи питания на стол. После того, как тестирование закончено, освещение и подсветки могут работать в обычном режиме.

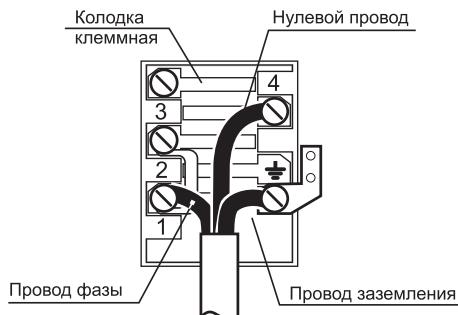
Самовольно и неправильно подключенный стол не обеспечит надёжную и безопасную работу, что может привести к несчастному случаю.

### Схема подключения шнуря питания к столу

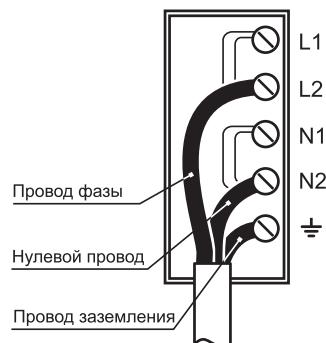
Стол имеет шнур питания с вилкой и комплектуется присоединительной розеткой. Схема электрических соединений выполнена для однофазной сети, напряжением 220 В, ~ 50 Гц.

Розетку установить из комплекта поставки стола. Подключение должно быть выполнено согласно схем, показанных на рисунках 25 и 26.

**ВНИМАНИЕ! НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВИЛКИ И РОЗЕТКИ РАЗНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ.**



CH4232, CH4232 K32



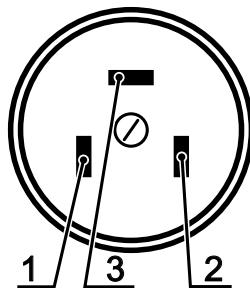
CH4232 K1, CH4232 K12

Рис.25

### Подключение розетки (вид спереди)

Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву. Отключение также может осуществляться с помощью встроенного в стационарную проводку выключателя, в соответствии с правилами по электротехническому монтажу.

Не допускается размещать прибор так, чтобы розетка находилась над рабочей зоной.



1. клемма провода фазы,
2. клемма нулевого провода,
3. клемма заземления.

Рис.26

Перед подключением необходимо проверить:

- Соответствие электрических параметров стола и электросети;
  - Наличие системы заземления и соответствие ее установленным нормам;
  - Могут ли предохранители, автоматические выключатели и провода выдержать дополнительную нагрузку от стола;
  - Положение шнура питания после установки стола на место. Шнур не должен прикасаться к защитному кожуху.
- Не допускается использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.

## 8 ОБСЛУЖИВАНИЕ СТОЛА

### 8.1 УХОД ЗА СТОЛОМ

Содержите стол в чистоте.

**ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ СТОЛ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ!**

Стол следует мыть кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать мягкой тканью.

Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты и другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности.

Если уборка стеклянной поверхности стола проводилась чистящим средством с содержанием щелочи, ее необходимо вытереть насухо во избежание образования необратимых пятен.

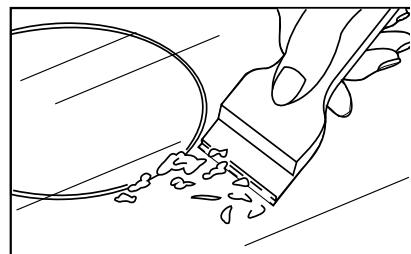


Рис. 27

Если случайно изделия из алюминиевой фольги или пластмассы расплавятся на поверхности стола или к нему прикипит сахар – их следует немедленно удалить с помощью скребка, входящего в комплект стола (рис. 27).

Не оставляйте пролитую пищу и другие загрязнения на поверхности стола, так как при последующем приготовлении они прикипят и их сложно будет удалить.

Очистка паром не допускается.

**ВНИМАНИЕ! СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СКРЕБКОМ И ХРАНИТЕ ЕГО В МЕСТАХ, НЕДОСТУПНЫХ ДЕТЯМ, В ЗАКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ (ПОДВИЖНАЯ ПЛАСТИНА ВЫДВИНУТА ВПЕРЕД).**

### 8.2 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СТОЛА

Техническое обслуживание прибора проводится специалистами организаций, имеющих на это право в соответствии с законодательством и действующими региональными Правилами.

При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

Особое внимание необходимо обратить на состояние шнура питания.

## **9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ**

Если при эксплуатации прибора возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:

1. Подключен ли шнур питания с вилкой к электрической сети 220 В (50 Гц).
2. Состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.

Если после проведения описанных выше проверок неисправность не удалось устранить, отключите прибор от электрической сети и обратитесь в сервисную службу.

### **Неисправности при работе индукционных конфорок**

При проблемах в работе индукционных конфорок на дисплее стеклокерамического стола отображаются коды ошибок. Методы устранения их причин указаны в таблице:

Таблица 1

Код ошибки	Описание	Возможные причины	Устранение причин ошибки
E / 2	Превышена температура	1. Слишком высокая температура посуды или стеклокерамической пластины. 2. Слишком высокая температура электронного блока	Стол должен остывать
E / 3	Неподходящая посуда. Например, ухудшение ферро-магнитных свойств из-за нагрева дна посуды	Посуда вызывает неправильную работу индукционного блока, что может вызвать его поломку	1. Ошибка автоматически исчезнет через 8 с, и зону нагрева вновь можно будет использовать. Если ошибка будет возникать вновь – посуду необходимо заменить. 2. Индукционный блок должен быть заменен, если ошибка возникает без установленной на зону нагрева посуды.
E / H	Ошибка диагностики датчика индуктора	Недостаточное изменение температуры в течение 5 мин после включения варочной поверхности	Стол должен остывать

При возникновении иных ошибок (другой код ошибки) необходимо обратиться в сервисную службу.

**ВНИМАНИЕ!** ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ ПРИБОРА В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДЯТСЯ ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛОМ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ. ПОСЛЕДУЮЩИЕ РЕМОНТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬ СПЕЦИАЛИСТЫ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.

ПРИ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННО ВЫПОЛНЕННОМ РЕМОНТЕ ПРИБОР МОЖЕТ СТАТЬ ИСТОЧНИКОМ СЕРЬЕЗНОЙ ОПАСНОСТИ.

## **10 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

Перевозить приборы необходимо в заводской упаковке согласно указанным на них требованиям манипуляционных знаков.

Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту прибора от атмосферных осадков и механических повреждений.

## 11 УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизация прибора проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.

Перед утилизацией отключите прибор от электрической сети и обрежьте шнур питания.

## 12 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

*Данные гарантийные обязательства не ограничиваются определенные законом права потребителей.*

Гарантийная карта является неотъемлемой частью (см. приложение) руководства по эксплуатации.

Месяц и год изготовления и адрес изготовителя прибора указаны в гарантийной карте и в маркировке прибора.

Сведения о приемке прибора указаны в гарантийной карте.

Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления, если иное не указано в действующем законодательстве.

Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.

Специалист сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымающий талон и корешок к нему.

**ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО УКАЗАНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ НАИМЕНОВАНИЯ И АДРЕСА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ И ОТМЕТКИ О ПРОДАЖЕ.

Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи стола не принимаются.

Гарантийные обязательства не выполняются в случае:

- несоблюдения правил транспортировки и хранения.
- несоблюдения правил подключения и эксплуатации.
- разборки и ремонта стола лицами, не имеющими на это право.
- использования стола в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания.

По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу, или в указанные им в гарантийной карте сервисные организации.

По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться в организацию, имеющую на это право.

Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

### Унитарное предприятие “Гефест-техника”:

Республика Беларусь, 224002, г. Брест, ул. Суворова, 21

- бесплатная горячая линия: - для Республики Беларусь - 8 801 201 44 44  
- для России, Казахстана, Узбекистана - 8 10 800 2010 44 44  
- для Украины, Литвы, Латвии - 00 800 2010 44 44  
- для прочих стран - +375 162 27 67 62
- адрес электронной почты gt.sa@gefest.org