

T1.D20.., T1D24.., T1.D40.., T1.D80.., T1.D85..,
T1.P90..

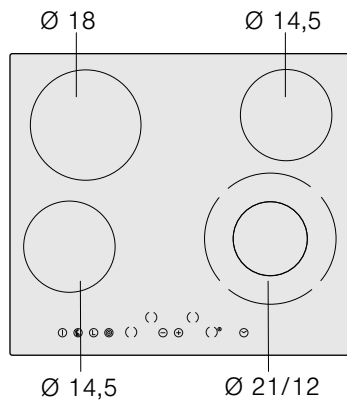


9000274042

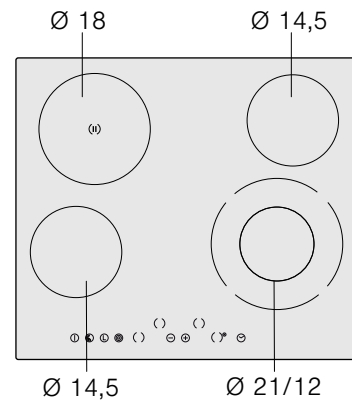
[ru] Правила пользования3



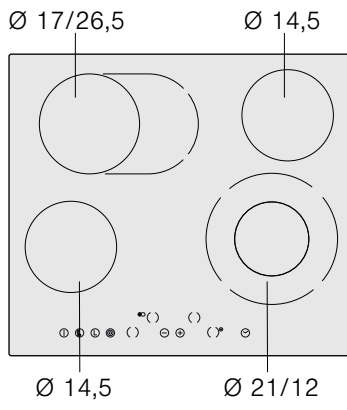
T1.D20..



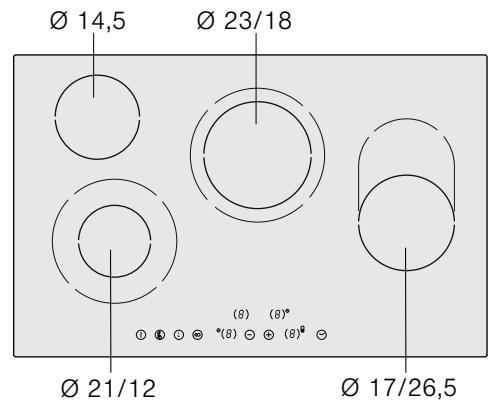
T1.D24..



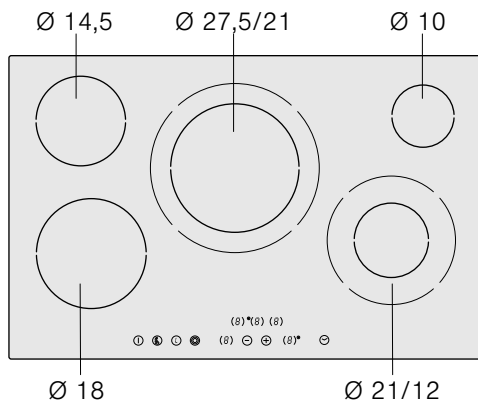
T1.D40..



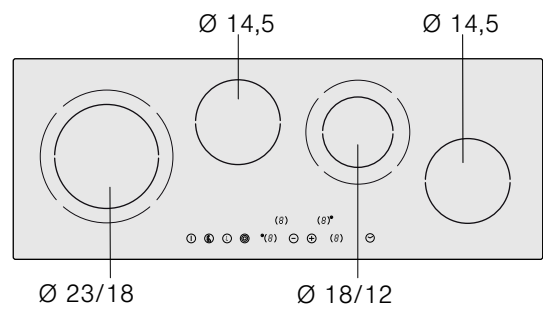
T1.D80..



T1.D85..



T1.P90..



| | | | |
|---|----------|--|-----------|
| Указания по технике безопасности | 3 | Автоматическое отключение конфорок | 8 |
| Правила техники безопасности при обращении с прибором | 3 | Автоматический таймер | 8 |
| Причины повреждений | 4 | Бытовой таймер | 8 |
| Охрана окружающей среды | 4 | Функция поддержания в горячем состоянии | 9 |
| Экологически чистая утилизация | 4 | Защита при вытирании | 9 |
| Рекомендации по экономии электроэнергии..... | 4 | Автоматическое ограничение времени | 9 |
| Знакомство с прибором | 5 | Базовые установки | 9 |
| Панель управления | 5 | Изменение базовых установок..... | 10 |
| Конфорки..... | 5 | Очистка и уход | 10 |
| Индикатор остаточного тепла | 5 | Стеклокерамика | 10 |
| Настройка варочной панели | 6 | Рама варочной панели | 10 |
| Включение и выключение варочной панели..... | 6 | Устранение неисправностей | 11 |
| Регулировка конфорок..... | 6 | Сервисная служба | 11 |
| Таблица приготовления | 6 | | |
| Блокировка для безопасности детей | 8 | | |
| Включение и выключение блокировки для безопасности детей..... | 8 | | |
| Автоматическая блокировка для безопасности детей..... | 8 | | |
| Таймер | 8 | | |

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.neff-international.com и на сайте

Указания по технике безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Храните руководство по эксплуатации и монтажу, а также паспорт прибора в надёжном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений не подключайте прибор.

Правила техники безопасности при обращении с прибором

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Безопасная эксплуатация

Не позволяйте взрослым и детям самостоятельно использовать прибор в случае, если

- их физическое или психическое состояние
- либо отсутствие необходимых знаний и опыта не позволяют им делать это.

не позволяют им правильно управлять прибором.

Горячее масло и жир

Опасность возгорания!

Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. Никогда не оставляйте горячее растительное масло или жир без присмотра. В случае воспламенения никогда не тушите пламя водой. Накройте его крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Горячие конфорки

Опасность ожога!

Никогда не дотрагивайтесь до горячих конфорок. Не позволяйте маленьким детям подходить близко к конфоркам.

Опасность возгорания!

- Не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель.
- Не храните легко воспламеняющиеся предметы и баллончики с аэрозолем в выдвижных ящиках, расположенных непосредственно под варочной панелью.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность травмирования!

Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под действием пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамике

Опасность удара током!

В случае обнаружения сколов, трещин или царапин на стеклокерамике прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает

Опасность ожога!

Если индикатор не работает, выключите конфорку. Вызовите специалиста сервисной службы.

Варочная панель отключается

Опасность возгорания!

Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестаёт реагировать на сигналы управления, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить варочную панель от электросети. Для этого выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. В случае обнаружения неисправности прибора прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

| Повреждения | Причины | Способ устранения |
|-----------------|--|---|
| Пятна | Остатки пищи | Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. |
| | Неподходящие чистящие средства | Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. |
| Царапины | Соль, сахар и песок | Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола. |
| | Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике. | Проверьте используемую посуду. |
| Изменения цвета | Неподходящие чистящие средства | Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. |
| | Следы трения посуды (например, алюминиевой) | Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью. |
| Неровности | Сахар и продукты с высоким содержанием сахара | Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. |

Причины повреждений

Внимание!

- Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может стать причиной повреждений.
- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для вашей варочной панели.

Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

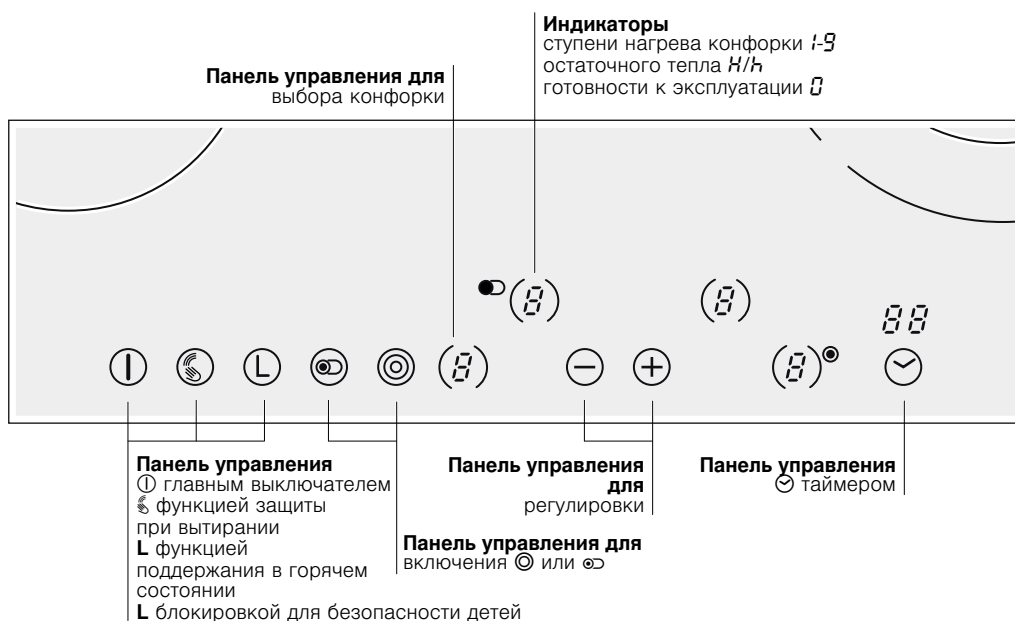
Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование кастрюль с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объёмов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

Знакомство с прибором

Данное руководство по эксплуатации действительно для различных варочных панелей. На *странице 2* вы найдёте описание основных типов с указанием размеров.

Панель управления



Панель управления

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

Указания

- Если одновременно прикоснуться к нескольким полям, установки не изменятся. Благодаря этому можно без

проблем вытереть, например, следы убежавшей жидкости в зоне настроек.

- Следите за тем, чтобы панель управления была сухой. Влага отрицательно сказывается на функционировании прибора.

Конфорки

| Конфорка | Подключение и отключение |
|----------|--|
| ○ | Одноконтурная конфорка |
| ⊙ | Двухконтурная конфорка Выберите конфорку с помощью символа (), а затем прикоснитесь к символу ⊙ или ⌘. |
| ⌘ | Зона нагрева для жаровни Выберите конфорку с помощью символа (), а затем прикоснитесь к символу ⊙ или ⌘. |
| ⌘ | Зона нагрева для жаровни Выберите конфорку с помощью символа (), а затем прикоснитесь к символу ⊙ или ⌘. |

Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор.

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ H, это означает, что конфорка ещё горячая. Её можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на h. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

Настройка варочной панели

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: прикоснитесь к символу ①. Индикатор над главным выключателем загорается. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикасайтесь к символу ①, пока индикатор на главном выключателе не погаснет. Все конфорки выключаются. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указания

- Варочная панель автоматически выключается примерно через 15 секунд после выключения всех конфорок.
- Установки сохраняются ещё в течение 4 секунд после выключения. Если в это время снова включить варочную панель, она начнёт работать с прежними установками.

Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки с помощью символов + и -.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Таблица приготовления

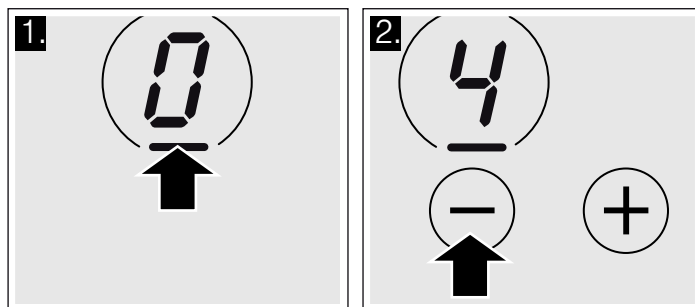
Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

Время приготовления и ступень нагрева конфорки зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

Установка ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу () требуемой конфорки. На индикаторе появляется 0.
2. В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу + или -. На дисплее появляется базовая установка.
Символ «+» — ступень нагрева конфорки 9
Символ «-» — ступень нагрева конфорки 4



3. Изменение ступени нагрева конфорки: прикасайтесь к символу + или -, пока на дисплее не появится требуемая ступень нагрева конфорки.

Выключение конфорки:

Выберите конфорку, нажимая символ (). Прикасайтесь к символу + или -, пока на дисплее не появится 0. Примерно через 5 секунд появляется индикация остаточного тепла.

Указание: Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

При разогревании густых блюд периодически перемешивайте их.

Используйте для варки ступень нагрева 9.

| | Ступень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|---|-------------------------|---|
| Растапливание | | |
| Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мёд | 1-2 | - |
| Желатин | 1-2 | - |
| Разогревание и поддержание в горячем состоянии | | |
| Рагу, густой суп, например, чечевичный | 1-2 | - |
| Молоко** | 1-2 | - |
| Варка сосисок в воде** | 3-4 | - |
| Размораживание и разогревание | | |
| Шпинат глубокой заморозки | 2-3 | 20-30 мин |
| Гуляш глубокой заморозки | 2-3 | 10-15 мин |
| Доведение до готовности, варка без кипения | | |
| Клётчки, фрикадельки | 4-5 | 20-30 мин |
| Рыба | 4-5* | 10-15 мин |
| Белые соусы, например, «бешамель» | 1-2 | 3-6 мин |
| Взбитые соусы, например, «бернез», голландский соус | 3-4 | 8-12 мин |

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

| | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|--|-------------------------|---|
| Варка, варка на пару, тушение | | |
| Рис (в двойном объёме воды) | 2-3 | 15-30 мин |
| Молочный рис | 1-2 | 25-35 мин |
| Картофель в мундире | 4-5 | 25-30 мин |
| Отварной картофель | 4-5 | 15-25 мин |
| Изделия из теста, макароны | 6-7* | 6-10 мин |
| Рагу, супы | 3-4 | 15-60 мин |
| Овощи | 2-3 | 10-20 мин |
| Овощи глубокой заморозки | 3-4 | 10-20 мин |
| Приготовление в скороварке | 4-5 | - |
| Тушение | | |
| Рулеты | 4-5 | 50-60 мин |
| Тушёное мясо | 4-5 | 60-100 мин |
| Гуляш | 2-3 | 50-60 мин |
| Жарение** | | |
| Шницель в панировке или без неё | 6-7 | 6-10 мин |
| Шницель глубокой заморозки | 6-7 | 8-12 мин |
| Отбивная в панировке или без неё | 6-7 | 8-12 мин |
| Стейк (3 см толщиной) | 7-8 | 8-12 мин |
| Грудка птицы (2 см толщиной) | 5-6 | 10-20 мин |
| Грудка птицы глубокой заморозки | 5-6 | 10-30 мин |
| Рыба и рыбное филе без панировки | 5-6 | 8-20 мин |
| Рыба и рыбное филе в панировке | 6-7 | 8-20 мин |
| Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки | 6-7 | 8-12 мин |
| Омары и креветки | 7-8 | 4-10 мин |
| Блюда для жарения глубокой заморозки | 6-7 | 6-10 мин |
| Блины | 6-7 | непрерывно |
| Омлет | 3-4 | непрерывно |
| Яичница-глазунья | 5-6 | 3-6 мин |
| Жарение во фритюре (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла**) | | |
| Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты | 8-9 | - |
| Крокеты | 7-8 | - |
| Мясные шарики | 7-8 | - |
| Мясо, например, цыплёнок кусочками | 6-7 | - |
| Рыба в панировке или пивном кляре | 5-6 | - |
| Овощи, грибы в панировке или пивном кляре | 5-6 | - |
| Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре | 4-5 | - |

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу **L** и удерживайте в течение 3 секунд. Символ ∞ загорается на 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу **L** и удерживайте в течение 3 секунд. Блокировка снимается.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активизируется каждый раз при выключении варочной панели.

Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе «Базовые установки».

Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

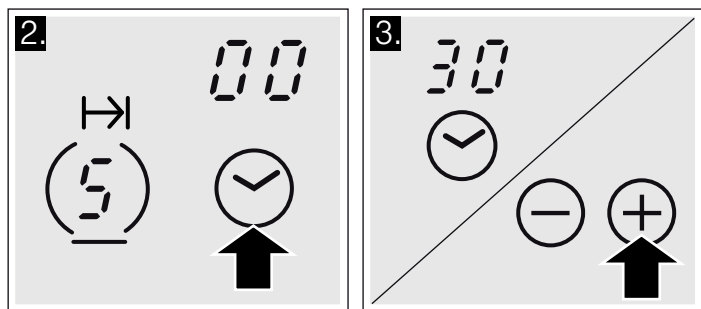
- для автоматического выключения конфорок
- в качестве обычного бытового таймера

Автоматическое отключение конфорок

Вы можете установить время работы выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Установка времени приготовления:

1. Установите ступень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символу \odot . Загорается индикатор **I→** выбранной конфорки. На индикаторе таймера появляется **00**.
3. Прикоснитесь к символу **+** или **-**. На дисплее появляется предлагаемое значение.
Символ **+**: 30 минут
Символ **-**: 10 минут



4. Прикасайтесь к символу **+** или **-**, пока на индикаторе таймера не появится нужное значение времени.

Начинается отсчёт времени. Если установлено время приготовления для нескольких конфорок, то на индикаторе будет отображаться самая короткая установка. Индикатор **I→** выбранной конфорки будет гореть ярким светом.

По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. На индикаторе конфорки появляется **0**. Раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера на минуту появляется **00**. Индикатор **I→** выбранной конфорки мигает. Прикоснитесь к любой панели управления. Индикации гаснут, а звуковой сигнал выключается.

Изменение или сброс времени приготовления

Выберите конфорку с помощью символа **()**. Прикоснитесь к символу \odot и измените время приготовления с помощью символа **+** или **-**, либо установите его на **00**.

Указания

- Если вы хотите узнать время приготовления для конфорки: выберите конфорку с помощью символа **()**. Время приготовления высветится на 5 секунд.
- Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут.

Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время приготовления для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчёт заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки».

Указание: Можно изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:

Выберите конфорку с помощью символа **()**. Прикоснитесь к символу \odot и измените время приготовления с помощью символа **+** или **-**, либо установите его на **00**.

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 мин. Эта функция не зависит от других установок.

Настройка бытового таймера

Не должна быть выбрана конфорка.

1. Прикоснитесь к символу \odot , на индикаторе таймера загорится **00**. Появляется индикация \triangle .
2. Прикоснитесь к символу **+** или **-**. На дисплее появляется предлагаемое значение.
Символ **+**: 10 минут
Символ **-**: 05 минут
3. Установите время с помощью символов **+** или **-**.
Отсчёт времени начинается через несколько секунд.

По истечении времени

Раздаётся сигнал продолжительностью одна минута, а на индикаторе таймера загорится **00**. Индикатор \triangle начнёт мигать. Прикоснитесь к любой панели управления. Индикации гаснут, а звуковой сигнал выключается.

Изменение времени

Прикоснитесь к символу \odot и символами **+** или **-** измените значение времени.

Функция поддержания в горячем состоянии


Функция поддержания в горячем состоянии предназначена для растапливания шоколада или масла и для поддержания в горячем состоянии блюд и посуды.

Включение функции поддержания в горячем состоянии:

1. Выберите конфорку, нажимая символ ().
2. В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу L.

На индикаторе ступени нагрева конфорки появляется L. Функция поддержания в горячем состоянии активизирована.


Выключение функции поддержания в горячем состоянии:

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу L. На индикаторе ступени нагрева конфорки появляется .

Через 5 секунд конфорка выключается и появляется индикация остаточного тепла.

Защита при вытирании

В случае протирания панели управления при включённой варочной панели возможно изменение настроек.



Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Прикоснитесь к символу . Раздаётся звуковой сигнал. Панель управления блокируется на

30 секунд. После этого вы можете протереть панель управления, не боясь изменения установок.

Указание: Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Можно выключить варочную панель в любой момент.

Автоматическое ограничение времени

Если конфорка включена в течение долгого времени и установки остаются неизменными, активизируется функция автоматического ограничения времени.






Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки поочерёдно мигают символы  и .

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

Момент активизации функции ограничения времени зависит от установленной ступени нагрева (через 1-10 часов).

Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете заменить эти установки на более удобные для вас.

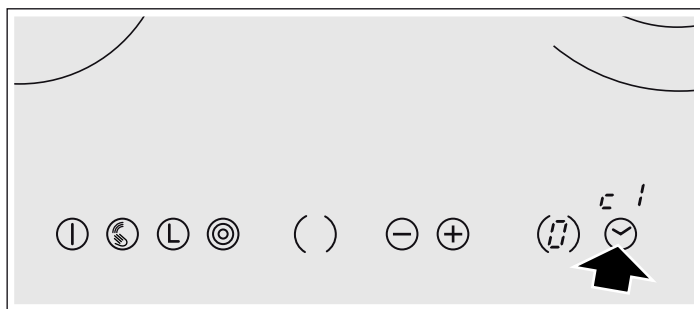
| Индикация | Функция |
|--|---|
|  | Автоматическая блокировка для безопасности детей  Выключено*  Включено |
|  | Звуковой сигнал  Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены  Включён только сигнал сообщения об ошибке  Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены* |
|  | Автоматический таймер  Выключено*  1-99 Время, по истечении которого конфорки выключаются |
|  | Продолжительность сигнала истечения времени таймера  10 секунд.  30 секунд  1 минута.* |
|  | Подключение нагревательных контуров  Выключено*  Включено  Последняя установка перед выключением конфорки.* |
|  | Восстановление базовых установок  Выключено  Включено |

*Базовая установка

Изменение базовых установок

Варочная панель должна быть выключена.

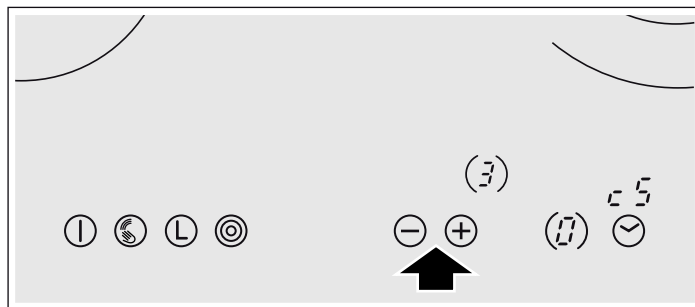
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу ☹ и удерживайте его нажатым 4 секунды.



На дисплее таймера появляется **c 1**, на дисплее конфорок **7**.

3. Прикасайтесь к символу ☹, пока на дисплее таймера не появится нужная индикация.

4. Символами + или - установите нужное значение.



5. Прикоснитесь к символу ☹ и удерживайте его нажатым 4 секунды.

Установка активизирована.

Выключение

Чтобы выйти из базовых установок, выключите и снова включите варочную панель главным выключателем.

Очистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут вам правильно ухаживать за варочной панелью.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Стеклокерамика

Каждый раз после приготовления пищи не забывайте протирать варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жёсткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания от изготовителя.

Скребок для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Устранение неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности становится какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

| Индикация | Неисправность | Способ устранения |
|--------------|---|--|
| Отсутствует. | Прервана подача электроэнергии. | Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электроприборов, если ли ток в сети. |
| ☾ мигает | Влага или посторонний предмет на панели управления. | Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет. |
| ☾ + число | Неисправность электронного блока. | Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей и по истечении примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы. |
| ☾2 | Электронный блок перегрелся и отключил соответствующую конфорку. | Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите конфорку с панели управления.* |
| ☾4 | Электронный блок перегрелся и отключил все конфорки. | Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите любую конфорку с панели управления.* |
| ☾8 | Конфорка была включена в течение слишком долгого времени и поэтому отключилась. | Вы в любой момент можете снова включить конфорку. |

* Не ставьте горячие кастрюли близко к панели управления или на неё.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

