RICCI
STYLE & COMFORT

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Модель: KS-C23503; KS-C35403B; KS-C47002

KS-M46903R комбинированная панель

Телефон поддержки потребителей: 8-800-333-21-13

(звонки по России бесплатные)

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

Экспортер «FOSHAN SHUNDE LONGTEK HOUSEHOLD ELECTRICAL CO.LTD.»

Комплектность

Панель индукционная ---------- 1 шт
Упаковка ---------- 1 шт
Инструкция по эксплуатации ---------- 1 шт

Модель	KS-C23503	KS-C35403B	KS-C47002	KS-M46903R
Кол-во конфорок	2	3	4	2 индукционные 2 инфракрасные
Управление	Сенсорное	Сенсорное	Сенсорное	Сенсорное
блокировка от детей	+	+	+	+
Защита от перегрева	+	+	+	+
booster	-	-	+	+
Мощность	3500W	5400W	7000W	6500W

Товар предназначен для бытового применения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием вашей варочной поверхности.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Опасность поражением электрическим током

- Параметры сети – 220V /50Hz (±5%)
- Перед выполнением любых работ или технического обслуживания отсоедините прибор от электросети.
- Необходимым и обязательным является подключение к качественной системе заземления.
- Изменения во внутренней системе электропроводки должны выполняться только квалифицированными мастерами.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны - края панели острые.
- Неосторожность при работе с поверхностью может привести к ранению или порезам.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед установкой или использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию.
- Не следует размещать на этом приборе горючие материалы или изделия.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию человеку, ответственному за установление устройства.
- Во избежание опасности, это устройство должно быть установлено в соответствии с этими инструкциями для установки.
- Процедура установки и заземления этого прибора должна проводиться только квалифицированным специалистом.
- Прибор должен быть подключен к электрической сети, которая включает в себя разъединитель, что обеспечивает полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка может привести к аннулированию гарантии и лишение права покупателя на выдвижение претензий в сторону производителя.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность сломалась или треснула, немедленно отключите прибор от электрической сети (розетки) и свяжитесь с квалифицированным мастером.
- Отключите варочную поверхность от электропитания перед очисткой или ремонтом.
- Из-за несоблюдения вышеуказанных советов возникает опасность поражения электрическим током и смерти.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует электромагнитным стандартам безопасности.

• Не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Выкипание приводит к возникновению жирных пятен, которые могут воспламенится.

• Не используйте Ваш прибор в качестве поверхности для работы или хранения кухонной утвари.

• Не оставляйте какие-либо предметы или вещи на поверхности прибора.

• Не используйте Ваш прибор для отопления.

• После использования выключите зоны нагрева, как описано в этой инструкции.

• Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть или стоять на нем.

• Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.

• Дети или люди с ограниченными возможностями, должны иметь ответственное и компетентное лицо, которое должно научить их пользоваться изделием. Ответственный человек должен быть уверен, что они могут использовать устройство безопасно для себя и окружающей среды.

• Не ремонтируйте и не заменяйте любую часть прибора, кроме случаев, специально рекомендованных в этом руководстве. Все остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным мастером.

• Не используйте паровой очиститель для чистки варочной поверхности.

• Не помещайте и не бросайте тяжелые предметы на вашу варочную поверхность.

• Не используйте сковородки с неровными краями и не перемещайте их по поверхности прибора, так как это может поцарапать стекло.

• Не наступайте на вашу варочную поверхность.

• Не используйте для чистки варочной панели жесткие чистящие средства или абразивные чистящие средства, поскольку они могут поцарапать и повредить стекло поверхности.

• Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить с помощью квалифицированного мастера, чтобы избежать опасности.

• Данное устройство предназначено для использования в домашних условиях.

Не используйте прибор в других целях.

Внимание! При использовании устройство и его части могут нагреваться. Необходимо следить за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов. Не позволяйте детям находиться без присмотра рядом с варочной поверхностью.

• Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет или лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями только если они были проинструктированы по безопасному использованию прибора и возможной опасности.

• Дети не должны играть с варочной поверхностью. Очистка и обслуживание прибора не должны осуществляться детьми без присмотра.

Внимание: приготовление пищи на варочной поверхности при использовании жира или масла может быть опасным. Оно может загореться. НИКОГДА не пытайтесь погасить огонь с помощью воды. Сначала выключите прибор, после чего накройте источник огня крышкой или одеялом.

Внимание: Если поверхность треснула, выключите ее из розетки, чтобы избежать поражения электрическим током.

Внимание: опасность воспламенения: не держите легковоспламеняющиеся вещи на варочной поверхности.

- Не используйте пароочиститель.
- Варочная поверхность не предназначена для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.

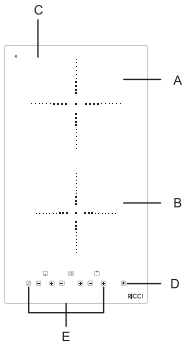
Поздравляем Вас с приобретением новой варочной поверхности т.м. RICCI!

Мы рекомендуем Вам ознакомиться с этой инструкцией, чтобы полностью понять, как правильно установить и использовать прибор.

Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел установки.

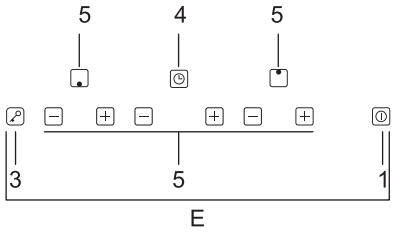
Перед использованием внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями по технике безопасности и монтажа. Храните руководство для дальнейшего использования.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

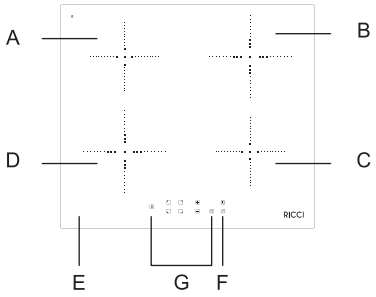


Вид сверху
KS-C23503

A. Зона нагревамакс.2100W
B. Зона нагрева макс.1400W
C. Стекло поверхности
D. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
E. Панель управления

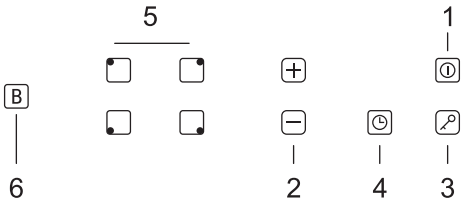


1. Датчик включения / выключения
2. Сенсор настроек скоростей нагрева
3. Сенсор блокировки
4. Сенсор настройки таймера
5. Сенсор нагревательной зоны

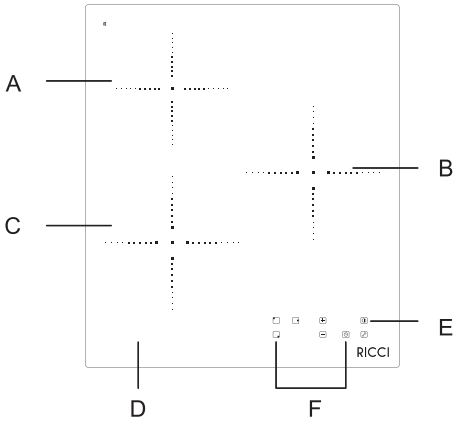


Вид сверху
KS-C47002

A. Зона нагрева макс.1500W
B. Зона нагрева макс.2000W
C. Зона нагрева макс.1500W
D. Зона нагрева макс.2000W
E. Стекло поверхности
F. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
G. Панель управления

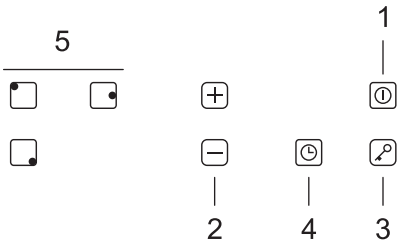


1.Датчик включения / выключения
2.Сенсор настроек скоростей нагрева
3.Сенсор блокировки
4.Сенсор настройки таймера
5.Сенсор нагревательной зоны
6.Booster

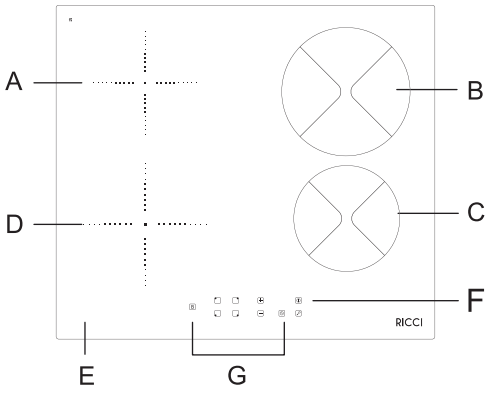


Вид сверху
KS-C35403B

A. Зона нагрева макс.1400W
B. Зона нагрева макс.2000W
C. Зона нагрева макс.2000W
D. Стекло поверхности
E. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
F. Панель управления

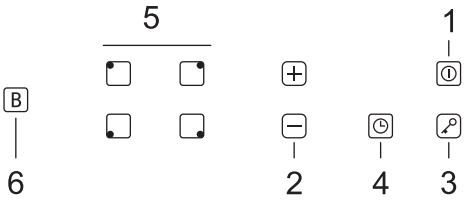


1.Датчик включения / выключения
2.Сенсор настроек скоростей нагрева
3.Сенсор блокировки
4.Сенсор настройки таймера 5.Сенсор нагревательной зоны



Вид сверху
KS-M46903R

A. Зона нагрева макс.1500W
B. Зона нагрева макс.1800W
C. Зона нагрева макс.1200W
D. Зона нагрева макс.2000W
E. Стекло поверхности
F. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
G. Панель управления



1.Датчик включения / выключения
2.Сенсор настроек скоростей нагрева
3.Сенсор блокировки
4.Сенсор настройки таймера
5.Сенсор нагревательной зоны
6.Booster

Информация об изделии

Сенсорная керамическая варочная поверхность может выполнять различные задачи для приготовления пищи благодаря микрокомпьютеризированому контролю и многочисленным температурным режимам, которые способны удовлетворить потребности любой современной семьи.

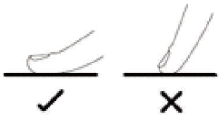
Керамическая варочная поверхность создана с ориентацией на нужды потребителя, а ее дизайн может быть персонализированным. У поверхности есть все безопасные и надежные характеристики, которые сделают Вашу жизнь удобной и комфортной.

Перед использованием Вашей варочной поверхности

Ознакомьтесь с этой инструкцией, уделяя особое внимание разделу «Безопасность». Удалите защитную пленку, оставшуюся на варочной поверхности.

Информация об изделии

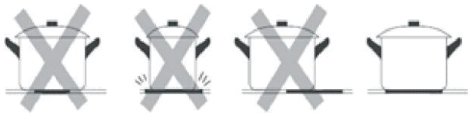
- Средства управления реагируют на прикосновение, поэтому не нужно прилагать каких-либо усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы услышите звуковой сигнал, подтверждающий действие при каждом прикосновении.
- Убедитесь, что сенсорная панель всегда остается чистой, сухой и не перекрывается другими предметами. Даже тонкая пленка может вызвать сложности для управления устройством.



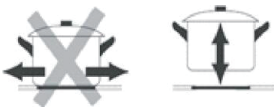
Выбор правильной посуды

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутой основой.

Убедитесь, что дно вашей посуды является ровным, полностью контактирует с варочной поверхностью и имеет размер, соответствующий размеру конфорки. Всегда располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева.



Всегда поднимайте посуду с поверхности, не перемещайте по ней, эти действия могут поцарапать стекло.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Чтобы начать приготовление

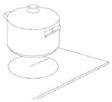
1. Нажмите кнопку ВКЛ. / ВЫКЛ. После включения звукового сигнала, все дисплеи показывают «-» или «- -», что указывает на введение поверхности в режим ожидания.

2. Поместите посуду на необходимую зону нагрева.

KS-C23503: верхняя зона нагрева, нижняя зона нагрева.

KS-C47002/KS-C35403B: Верхняя левая зона нагрева; верхняя правая зона нагрева нижняя левая зона; нижняя правая зона.

KS-M46903R: верхняя левая зона; верхняя правая зона нагрева; нижняя левая зона; нижняя правая зона.



- Убедитесь, что нижняя часть кастрюли и поверхности зоны для приготовления пищи является чистой и сухой.

3. Касаясь сенсора управления выбора зоны нагрева, индикатор рядом с зоной будет мигать.

4. Выберите степень нагрева нажимая ⊖ или ⊕

- Если вы не выбрали зону нагрева в пределах одной минуты, поверхность автоматически выключится. Вам придется снова начать работу с шага 1.

- Вы можете изменения скорости нагрева в любое время во время приготовления пищи.

5.Используйте бустер, прикоснувшись к сенсору выбора зоны нагрева, индикатор рядом с зоной замигает, затем нажмите кнопку B, выбранная зона будет работать с функцией усилителя (Booster), а индикатор рядом с зоной будет мигать «B».

Если на дисплее мигает поочередно с настройкой температуры это значит, что:

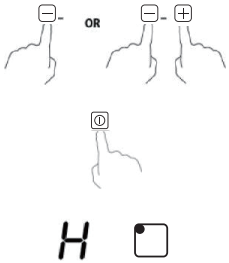
- Вы не разместили кастрюлю на зону приготовления или,
- кастрюля, которую вы используете, не подходит для приготовления на индукционной поверхности или, кастрюля слишком мала или неправильно сосредоточена на зоне приготовления.

Нагрев не происходит, если в зоне приготовления сосредоточена не подходящая посуда для индукционных поверхностей.

Если на поверхности не установить подходящую посуду, панель управления автоматически отключается через 1 минуту.

Когда вы закончите приготовление пищи

1.Нажмите сенсор управления выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить (▢ - например).
2.Отключите зону приготовления, снизив до «0» или касаясь сенсоров управления «-» и «+» вместе. Убедитесь, что на дисплее отображается «0».
3. Отключите варочную поверхность, коснувшись сенсора ВКЛ. / ВЫКЛ.
4.Остерегайтесь горячих зон нагрева.
«H» покажет, какая зона для приготовления горячая. Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры прикосновения к ней.



Блокировка элементов управления

- Вы можете блокировать элементы управления зон нагрева, чтобы предотвратить ненамеренное использование поверхности (например, если дети случайно включают / выключают зоны приготовления).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме кнопки ON / OFF, выключаются.

Сенсор блокировки

Коснитесь 🔒 сенсора . Индикатор таймера высветит «Lo».
Для того, чтобы разблокировать панель управления:

1.Нажмите 🔒 и удерживайте клавишу блокировки некоторое время.
2.Теперь Вы можете начать использовать поверхность.

Когда варочная поверхность находится в заблокированном режиме, все датчики, кроме ON / OFF отключены. Вы всегда можете выключить варочную поверхность с помощью сенсора ON / OFF в чрезвычайной ситуации.

Защита от перегрева

Оснащенный датчик температуры поверхности может контролировать температуру внутри. При чрезмерной температуре поверхность автоматически останавливается.

Предостережение относительно остаточного тепла

Когда поверхность работает в течение некоторого времени, будет некоторое остаточное тепло, буква «H» предупреждает об этом.

Автоматическое выключение

Еще одной функцией безопасности поверхности является автоматическое выключение. Это происходит каждый раз, когда Вы забыли выключить зону для приготовления пищи. Время работы отключения по умолчанию приведены в таблице ниже:

Значение мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время отключения (часы)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- Вы можете использовать его для отсчета минут. В этом случае зона нагрева не будет выключаться по окончании указанного времени.
- Вы можете установить его для отключения определенной зоны нагрева по истечению указанного времени.
- Таймер может быть установлен не более чем на 99 минут.

Использование таймера для отсчета минут

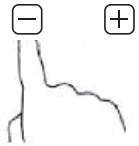
Если вы не выбираете зону нагрева

1.Убедитесь, что варочная поверхность включена.

Примечание: Вы можете использовать отсчет минут даже не выбирая зону нагрева.

2. Прикоснитесь к сенсорному управлению ⏲ таймера, индикатор отсчета минут будет мигать .

3. Установите время, нажимая ⊖ или ⊕



Подсказка: нажмите сенсор таймера и управляйте им с помощью клавиш чтобы уменьшить ⊖ или ⊕ увеличить на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте ⊖ или ⊕ чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

4. Нажимая сенсоры - и + одновременно таймер отменяется, а на дисплее будет отражаться «00» минут
5. Когда время установлено, отсчет начнется немедленно. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.
6. По истечении времени 30 секунд прозвучит звуковой сигнал, а индикатор таймера покажет «- -».

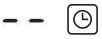
Установка таймера для отключения необходимой зоны

1.Выберите зону для приготовления пищи, коснувшись зоны, для которой нужно установить таймер, и выбрать уровень мощности, нажмите сенсор таймера, потом нажмите сенсор - или + , чтобы выбрать таймер,
2.После нажатия на сенсор таймера будет отражено «00» и вы можете установить нужное время.
3.Установите время, пользуясь сенсором таймера

Подсказка: нажмите сенсор таймера и управляйте им с помощью клавиши чтобы уменьшить или ⊞ увеличить на 1 минуту.

Примечание: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности, указывает на вы бранную Вами зону.

6. Когда установленное время будет исчерпано, соответствующая таймеру зона нагрева автоматически выключится.



Другие зоны для приготовления будут продолжать работать, если ранее они были включены.

Функция Booster (усилитель)

Активизируйте функцию booster (усилителя)

1.Выберите зону для приготовления пищи, нажав на сенсор зоны, для которой нужно установить booster

2.Затем нажмите сенсор бустера, B индикатор зоны покажет «B», мощность зоны нагрева достигнет максимума.

Чтобы отменить функцию booster (усилителя)

1.Выберите зону для приготовления пищи, нажав на сенсор зоны, для которой был установлен booster

2.Затем нажмите сенсор booster B чтобы отменить функцию

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Будьте осторожны во время жарки пищи, поскольку масло или другой жир очень быстро нагреваются, особенно при использовании максимальной мощности. На сверхвысоких температурах масло и жир воспламенится.

Советы по приготовлению

- Снизить температуру нагрева при длительном кипении.
- Использование крышки уменьшит время приготовления и сохранит энергию, сохраняя тепло внутри.
- Для более быстрого приготовления старайтесь уменьшить количество жидкости или жира.
- Начинайте приготовление на высоком температурном режиме и постепенно снижайте его по мере нагревания пищи.

Варка, приготовление риса

- Закипание начинается при температуре, не ниже температуры кипения, около 85 ˚C, когда время от времени на поверхности готовящейся жидкости возникают пузыри. Это важно для приготовления вкусных супов и нежного тушеного мяса, поскольку пища не переварится. Также, Вы можете готовить соусы на основе яиц и муки, сгущая их на температуре ниже реальной температуры кипения.
- Для некоторых задач, таких как приготовление риса, может потребоваться особый температурный режим, для достижения полной готовности в течение рекомендованного времени.

Для приготовления стейков:

1. Перед приготовлением мясо должно быть комнатной температуры.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Спрысните горячую сковороду небольшим количеством масла и положите на нее мясо.
4. Переверните стейк только один раз в течение жарки. Время приготовления будет зависеть от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Период приготовления одной стороны стейка занимает от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк чтобы определить уровень готовности: чем тверже стейк тем выше его уровень прожарки.
5. Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут перед подачей, чтобы он стал более мягким и нежным.

Для жарки в масле

1. Выберите нужную посуду: котелок или широкую сковороду.
2. Приготовьте заранее все ингредиенты и оборудование. Жарка в масле должна быть быстрой. Если нужно обжарить большое количество пищи, разделите ее на порции и готовьте отдельно.
3. Быстро разогрейте сковороду и добавьте 2 чайные ложки масла.
4. Сначала обжарьте мясо, и держите его отдельно в тепле.
5. Обжарьте овощи в масле. Когда они стали хрустящими, уменьшите температурный режим, добавьте мясо и соус на сковороду.
6. Постепенно перемешивайте овощи, чтобы убедиться, что они равномерно прогрелись.
7. Подавайте сразу со сковороды.

Настройки оптимальной температуры нагрева

Приведённые ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов: посуды которую вы используете и количества пищи, которую нужно приготовить. Экспериментируйте с настройками, чтобы найти лучшие для Вас параметры.

Уровень нагрева	Приготовление
1-2	• слабый разогрев небольшого количества пищи • растопка шоколада, масла и пищи, которая быстро начинает пригорать • медленное кипение • медленный разогрев
3-4	• нагрев • быстрый нагрев • приготовления риса
5-6	• приготовление блинов
7-8	• жарка в масле • приготовление пасты
9	• жарка на раскаленном масле • поджаривание • кипячение супа • кипячение воды

УХОД И ОЧИСТКА

Что?	Как?	Важно!
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды и не сладкие остатки пятен на стекле.	1. Выключите варочную поверхность от источника питания. 2. Начните очистку специальным средством пока стекло поверхности еще теплое (не горячее!) 3. Протрите и вытрите насухо стекло с помощью ткани или бумажного полотенца. 4. Подключите прибор.	• Когда варочная поверхность будет отключена от источника питания, индикатор остаточного тепла не будет работать, но зоны нагрева могут оставаться горячими в течение не которого времени. • Абразивные чистящие средства, нейлоновые мочалки могут поцарапать стекло поверхности. Всегда читайте этикетки, чтобы убедиться, что средство подходит для очистки поверхности. • Не оставляйте очистные вещества на поверхности: на стекле могут появиться пятна.
Пятна от выкипания, плавления и горячие сладкие остатки пятен на стекле.	Такие виды пятен требуют немедленного устранения с помощью лопатки, мастихином или специальным лезвием для стеклокерамических поверхностей, но будьте осторожны: зоны нагрева могут оставаться слишком горячими. 1. Отключите варочную поверхность от источника питания. 2. Держите лезвие или инструмент под углом 30 ° и удалите загрязнения с остывшей поверхности. 3. Протрите и вытрите насухо стекло с помощью ткани или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2-4 для удаления ежедневного загрязнения стекла и др.	• Удалите пятна от плавления и сладких пятен как можно быстрее. Если они остынут на поверхности, то их будет или сложно, или вообще невозможно удалить. • При снятии защитного покрытия острое лезвие скребка для чистки поверхности может представлять опасность. Пользоваться крайне осторожно и всегда хранить в недоступном для детей месте.

ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ

Проблема	Возможные причины	Что делать?
Кухонная поверхность не включается	Отсутствует источник питания.	Убедитесь, что Ваша поверхность подключена к источнику питания и- что она включена. Проверьте, не отключено ли пи тание в Вашем доме или области. Если вы проверили все, и проблема не исчезает, обратитесь по номеру технической поддержки указанном в гарантийном листе.
Панель управления не реагирует	Панель управления заблокирована.	Освободите панель управления. раздел «Использование Вашей керамической варочной поверхности» в этом руководстве.
Панель управления медленно работает	На поверхности может быть небольшая капля воды или вы нажали кончиком вашего пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая. Используйте по-душечку пальца, касаясь элементов управления панели.
Стекло царапается	Использование не подлежащей посуды. Используются непригодные чистящие средства, абразивные моющие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор правильной посуды». См. раздел «Уход и чистка».
Некоторые сковородки трескают или шумно щелкают	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои различных металлов могут вызывать различные вибрации).	Это особенность посуды и не указывает на неисправность варочной поверхности.

Советы и рекомендации

Если возникла ошибка, индукционная поверхность автоматически отображает соответствующие коды:

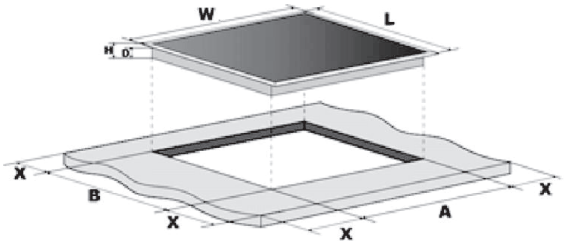
Проблема	Возможные причины	Что делать
F5/F9	Отказ датчика температуры	Пожалуйста, обратитесь к поставщику.
F3/F4	Отказ датчика температуры БТИЗ	Пожалуйста, обратитесь к поставщику.
E1/E2	Неправильное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте исправность источника питания. Включите питание после того, как убедитесь, что источник питания исправен.
E3/E4	Неправильная температура	Пожалуйста, обратитесь к поставщику.
E5/E6	Не нагреваются зоны нагревы прибора	Пожалуйста, перезапустите прибор после того как плита остынет.
E0/FD/FC/FB/FE	Отсутствует подача электропитания	Убедитесь, что варочная поверхность подключена к источнику питания и что она включена. Проверьте электрическую сеть в Вашем доме и соответствие заявленных характеристик производителем. Если Вы все проверили, и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.

При использование посуды не подходящей для индукционной поверхности появляется ошибка «U».
Спецификации и дизайн могут меняться без предварительного уведомления, поскольку мы постоянно стремимся к совершенствованию наших продуктов.

УСТАНОВКА (KS-C23503/KS-C47002/KS-C35403B/KS-M46902R)

Выбор монтажного оборудования

Необходимо вырезать рабочую поверхность в соответствии с размерами, приведенными в таблице. Для дальнейшей установки и использования, нужно оставить минимум 50 мм свободного края на рабочей поверхности.
Убедитесь, что толщина рабочей поверхности не менее 30 мм. Пожалуйста, выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы избежать деформации под воздействием тепловых воздействий с конфорки, как показано ниже:



KS-C23503

L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
520	288	52	48	268	500	50mini

KS-C47002,KS-M46903R

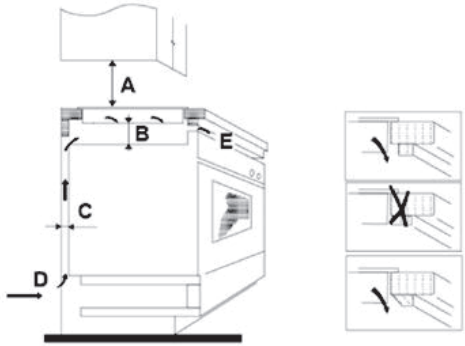
L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
520	590	50	46	562	492	50mini

KS-C35403B

L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
520	450	58	54	432	492	50mini

При любых обстоятельствах убедитесь, что поверхность хорошо вентилируемая, а входящий и исходящий воздух не заблокирован. Проверьте рабочее состояние варочной поверхности. Как показано ниже:

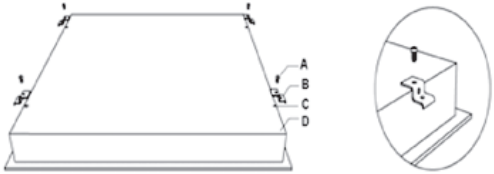
Примечание: безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над ней, должно быть не менее 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 мин.	50 мин.	Вход воздуха	Выход воздуха 5мм

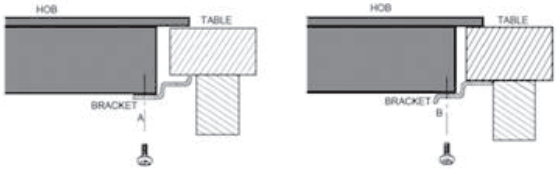
Перед тем, как установить фиксирующие кронштейны

Аппарат следует размещать на устойчивой, гладкой, ровной поверхности (используйте упаковку).
Не прилагайте силу на элементы управления, выступающие с поверхности. Зафиксируйте поверхность на рабочей зоне с помощью четырех кронштейнов закрутив их к нижней части поверхности (см. Рисунок)



A	B	C	D
Винт	Кронштейн	Винтовое отверстие	Рабочая поверхность

Отрегулируйте положение кронштейна в с толщиной рабочей поверхности



Предостережение

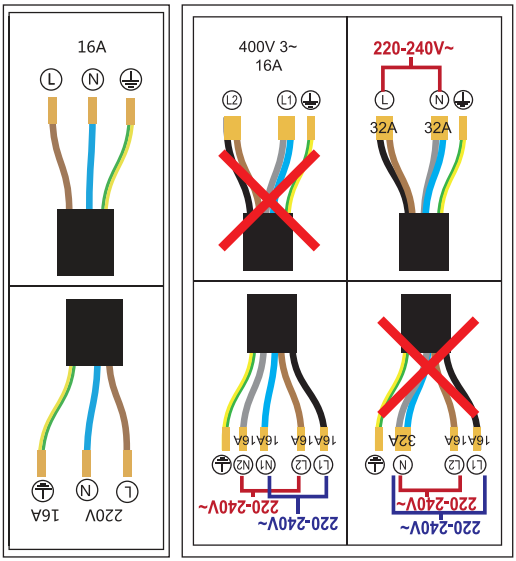
1. Индукционная поверхность должна быть установлена квалифицированным мастером или сервисным центром. Пожалуйста, не выполняйте установку самостоятельно. 2.Керамическая поверхность не может быть установлена на охлаждающее оборудования, посудомоечные машины и сушилки.
3.Керамическая поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4.Стенка и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать тепло.
5.Чтобы избежать каких-либо повреждений, рабочая поверхность и клей должны быть устойчивыми к нагреванию.
6.Не использовать пароочиститель.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Кабель питания должен быть подключен в соответствии с действующими стандартами. Способ подключения показан ниже.

1. Если кабель поврежден или требует замены, необходимо сделать замену. Это должен сделать квалифицированный мастер с использованием надлежащих инструментов, чтобы избежать каких либо несчастных случаев.
2. Если устройство подключается непосредственно к сети, то в таком случае должен быть установлен многолинейный выключатель соответствующей нагрузки, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм.
3. Мастер должен обеспечить правильное электрическое соединение в соответствии с техникой безопасности.
4. Кабель не должен быть изогнутым или сжатым.
5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным лицом.

KS-C23503 KS-C47002,KS-C35403B, KS-M46903R



УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте устройство как несортированные муниципальные отходы храните такие отходы отдельно, для специальной обработки.

- Этот прибор обозначен в соответствии с европейской директивой 2002/96 / ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию этого устройства, вы поможете предотвратить любой ущерб окружающей среде и здоровью людей. В противном случае они могут причинять вред, если они будут утилизированы в не подходящих местах.
- Символ на изделиях указывает на то, что его нельзя выбрасывать как обычный бытовой мусор. Его следует доставить в пункт приемки электрических и электронных изделий.
- Этот прибор требует специальной утилизации.
- Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлению и утилизации этого изделия, пожалуйста, обратитесь в управления, службы утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

Следуйте вышеизложенным правилам и рекомендациям и тогда товары т.м. «RICCI» прослужат вам длительное время и принесут много пользы в вашем быту.

ПРИМЕЧАНИЕ: из-за постоянного процесса изменений и улучшения качества продукции «RICCI» между инструкцией и изделиями могут обнаружиться некоторые различия. Надеемся, что Вы обратите на это внимание и с пониманием примете данные изменения.

ТЕЛЕФОН ПОДДЕРЖКИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ - 8-800-333-21-13 ,
рабочее время: ПН-ПТ, с 10:00 ч до 18:00 ч (московское время), ЗВОНКИ ПО РОССИИ БЕСПЛАТНЫЕ

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Настоящим компания «RICCI » гарантирует устранение заводских дефектов и неисправностей в соответствии с указанными в настоящем документе сроками. Все претензии по внешнему виду предъявляете продавцу при принятии товара. После принятия товара покупателем ответственность за все внешние повреждения возлагаются на потребителя.

«RICCI» гарантирует, что каждое изделие не имеет дефектов в части качества материалов и изготовления, а также соответствует техническим характеристикам, заявленным компанией «RICCI» для соответствующего изделия.

ГАРАНТИЙНЫЙ ПЕРИОД

Период гарантийного обслуживания составляет 12 месяцев и начинается со дня продажи техники магазином.

УСЛОВИЯ

НИКАКИХ ДРУГИХ ПРЯМЫХ ГАРАНТИЙ НА ТОВАР НЕ ИМЕЕТСЯ. ЛЮБЫЕ КОСВЕННЫЕ ГАРАНТИИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТНОСЯЩИЕСЯ К ТОВАРНОМУ КАЧЕСТВУ ИЛИ СООТВЕТСТВИЮ ОПРЕДЕЛЕННЫМ ЦЕЛЯМ, ОГРАНИЧЕНЫ УКАЗАННЫМ В НАСТОЯЩЕМ ДОКУМЕНТЕ СРОКОМ, ИЛИ ЖЕ ДЕЙСТВУЮТ В ПРЕДЕЛАХ, ОПРЕДЕЛЕННЫХ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ. ВСЯКИЕ КОСВЕННЫЕ ГАРАНТИИ ИСКЛЮЧЕНЫ. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ПО КОСВЕННЫМ УБЫТКАМ, ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ЭТИМИ ГАРАНТИЯМИ, ИСКЛЮЧЕНЫ, ЕСЛИ ИНОЕ НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ (ОРИГИНАЛ):

Настоящая гарантия распространяется на розничного покупателя продукции с момента совершения розничной покупки, и не подлежит передаче. Храните оригинал документов, подтверждающих факт
совершения покупки. Эти документы необходимы для получения услуг по гарантии и/или денежной компенсации. Дилеры «RICCI» или розничные магазины, торгующие продукцией «RICCI», не имеют права вносить какие-либо изменения в сроки и условия настоящей гарантии.

ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРОДУКЦИИ КОМПАНИИ «RICCI» НЕТ НЕОБХОДИМОСТИ В РЕГИСТРАЦИИ ГАРАНТИИ. ХРАНИТЕ ТОВАРНЫЙ ЧЕК, ЯВЛЯЮЩИЙСЯ ДОКАЗАТЕЛЬСТВОМ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ. ЕСЛИ ВЫ НЕ СМОЖЕТЕ ПРЕДСТАВИТЬ ДОКАЗАТЕЛЬСТВА СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ, В КОТОРОМ УКАЗАНА ДАТА, В ГАРАНТИЙНОМ ОБСЛУЖИВАНИИ БУДЕТ ОТКАЗАНО.

Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:
- недействительность гарантийного талона;
-если изделие используется не по назначению;
- если с продукции удалены дата или серийный номер;
-наличие повреждений возникших в результате неправильного обращения или использования техники (нарушение правил эксплуатации), а также возникших в результате небрежной транспортировки;
-установления факта ремонта (попытки ремонта) техники посторонними лицами или внесения модификаций.
Гарантийный талон считается недействительным в следующих случаях:
-неправильное или неполное заполнение
-отсутствие даты продажи и штампа магазина

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА РЕГУЛИРОВКУ, ЧИСТКУ И УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ.

В газовых плитах гарантийное обслуживание не распространяется на изменение цвета пламени, на термическое повреждение рабочего стола.

О ГАРАНТИИ НА ПРИОБРЕТЕННУЮ ПРОДУКЦИЮ:

В соответствии с принятой процедурой возврата товара, розничный продавец может производить замену любой продукции или возврат денег в течение периода возврата товара, установленного розничной структурой.

АМОРТИЗАЦИЯ:

Стоимость любого изделия, в котором в течение срока гарантии обнаружится дефект, будет пересчитываться с учетом амортизации.

НОРМАЛЬНЫЙ ИЗНОС:

Настоящая гарантия не покрывает нормальный износ и выход деталей из строя, а также повреждения, являющиеся результатом какого-либо из следующих явлений:
неаккуратное использование или использование продукции не по назначению;
несоответствующее напряжение или сила тока;
использование с нарушением инструкции по эксплуатации;
отклонения от указаний по хранению и транспортировке; размонтирование, ремонт или внесение изменений в конструкцию, производимые кем-либо, помимо персонала « RICCI».

Кроме того, из настоящей гарантии исключаются повреждения продукции вследствие форс-мажорных обстоятельств, таких как пожар, наводнение, ураган, смерч или другие непредсказуемые события. «RICCI» не несет ответственности за любой косвенный или последующий ущерб, произошедший по причине нарушения любой прямой или косвенной гарантии. За исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством, продолжительность действия любой договорной гарантии, а также гарантий, относящихся к товарному качеству или соответствию определенным целям, ограничена сроком действия настоящей гарантии.

КАК ОБРАТИТЬСЯ ЗА ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ:

Вам необходимо позвонить в отдел обслуживания клиентов компании «RICCI» по бесплатному номеру 8-800-333-21-13.

Работник отдела обслуживания клиентов постарается решить все вопросы, касающиеся гарантии, по телефону. Если это не представляется возможным, работник отдела обслуживания клиентов
попросит Вашей помощи в проведении стандартной процедуры диагностики.

ПРОСИМ ВАС ЗАПОЛНИТЬ РАЗБОРЧИВО, ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ
ИНФОРМАЦИЯ О НОМЕРЕ СЕРИИ И МОДЕЛИ УКАЗАНА НА СЕРЕБРИСТОЙ НАКЛЕЙКЕ
ДАТА ПОКУПКИ: ДЕНЬ ..... МЕСЯЦ ..... ГОД .....
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ..... НОМЕР МОДЕЛИ .....
ИМЯ КЛИЕНТА .....
АДРЕС .....
ГОРОД ..... ОБЛАСТЬ/РАЙОН .....
ПОЧТОВЫЙ ИНДЕКС ..... ТЕЛЕФОН (.....).....-.....
СТРАНА .....
ПРИОБРЕТЕНО В (НАЗВАНИЕ МАГАЗИНА) .....
АДРЕС .....
ГОРОД ..... ОБЛАСТЬ/РАЙОН .....
ПОЧТОВЫЙ ИНДЕКС ..... СТРАНА .....

ТАЛОН № 1	ТАЛОН № 1
ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ	**ДЛЯ СЕРВИС-ЦЕНТРА**
Заказ-наряд _____	Заказ-наряд _____
Дата обращения _____	Модель _____
Дата ремонта	Серийный номер _____
Произведенные работы	Дата продажи _____
	Дата ремонта
	Проявление дефекта
Адрес сервис-центра _____	
Телефон _____	ФИО клиента _____
Мастер _____	
Подпись	телефон

ТАЛОН № 2	ТАЛОН № 2
ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ	**ДЛЯ СЕРВИС-ЦЕНТРА**
Заказ-наряд _____	Заказ-наряд _____
Дата обращения _____	Модель _____
Дата ремонта	Серийный номер _____
Произведенные работы	Дата продажи _____
	Дата ремонта
	Проявление дефекта
Адрес сервис-центра _____	
Телефон _____	ФИО клиента _____
Мастер _____	
Подпись	телефон

ТАЛОН № 3	ТАЛОН № 3
ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ	**ДЛЯ СЕРВИС-ЦЕНТРА**
Заказ-наряд _____	Заказ-наряд _____
Дата обращения _____	Модель _____
Дата ремонта	Серийный номер _____
Произведенные работы	Дата продажи _____
	Дата ремонта
	Проявление дефекта
Адрес сервис-центра _____	
Телефон _____	ФИО клиента _____
Мастер _____	
Подпись	телефон