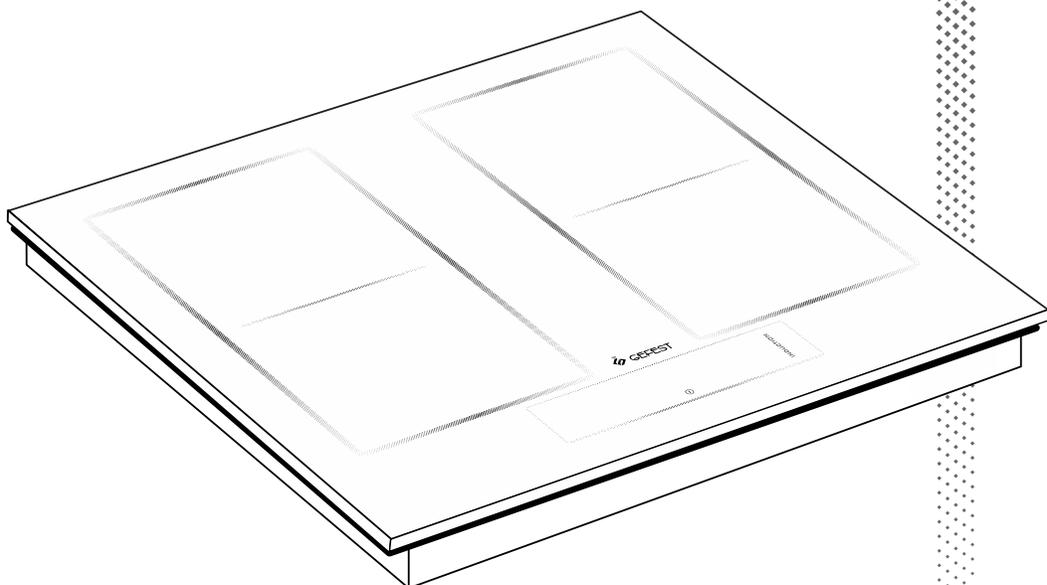


ПАНЕЛЬ

варочная **индукционная**

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке

ПВИ 4234



Сделано в Беларуси



GEFEST

ПВИ4234.00.0.000 РЭ[5].pdf
№ заказа

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 ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ	8
6 УСТАНОВКА	15
7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ	17
8 ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	18
8.1 УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ	18
8.2 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	18
9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	19
10 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ	20
11 УТИЛИЗАЦИЯ	20
12 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ	20
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 распространяется на панели варочные индукционные (далее по тексту панель варочная или прибор) модели ПВИ4234, их исполнения и модификации и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке. Панель варочная предназначена для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях при температуре в помещении от плюс 1 °С до плюс 40 °С и относительной влажности не более 80 %.

Панель варочная сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА), технических нормативных правовых актов (ТНПА) и технических регламентов (ТР ТС, ТР ЕАЭС), по которым проведена обязательная сертификация.

Срок службы прибора – 10 лет с момента передачи его потребителю. Если дату передачи установить невозможно, срок службы исчисляется с даты изготовления. Пользование прибором с истёкшим сроком службы может привести к возникновению электро- и пожароопасных ситуаций из-за естественного старения материалов и износа деталей прибора. Для оценки технического состояния прибора необходимо обратиться в специализированную ремонтную организацию. **ВНИМАНИЕ! По истечении срока службы прибора изготовитель не несёт ответственности за его безопасную эксплуатацию.**

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что прибор не поврежден, полностью укомплектован 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 проводки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на установку и обслуживание электроприборов.

Самовольно и неправильно подключенный прибор, 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 прибора.

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! ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К СЕТИ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ ПРОВОДНИКОМ. ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАЗЕМЛЕНИЕ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ УСТАНОВЛЕННЫМ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИМ НОРМАМ.

- ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА 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 ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ СЕТИ.

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ.
- ОСТАВЛЯТЬ ВКЛЮЧЕННУЮ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ БЕЗ ПРИСМОТРА.
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЬЯ.
- УСТАНОВЛИВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ 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 35 мм.
- ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
- САМОСТОЯТЕЛЬНО СНИМАТЬ ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ И ПРОВОДИТЬ РЕМОНТ.
- ДЕМОНТИРОВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ, НЕ ОТКЛЮЧИВ ЕЁ ОТ СЕТИ.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания. При использовании варочной панели 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 НАХОДЯСЯ БОСИКОМ.
- 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.

Люди, с имплантированными органами, поддерживающими жизненные функции (например, аппарат сердца, инсулиновый насос либо слуховой аппарат), должны убедиться, что действие данных аппаратов не будет нарушено из-за работы индукционной панели (рабочая частота индукционной плиты от 20 кГц до 50 кГц).

После использования отключите конфорку устройством управления и не полагайтесь на детектор посуды.

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

Опасность пожара: Не класть предметы на поверхности для приготовления пищи.

ОСТОРОЖНО! Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непродолжительный 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 с панелью 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	ПВИ4234
Управление	электронное (сенсорное)
Диапазон номинальных напряжений, В	220-230
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	7400*
Мощность конфорок, кВт	
передняя левая	2,1/3,0**
передняя правая	2,1/3,0**
задняя левая	2,1/3,0**
задняя правая	2,1/3,0**
Размеры панели, см	
ширина	59
глубина	52
высота	5
Масса, не более, кг	10
Содержание драгоценных материалов, г	
золото	-
серебро	-

* Смотрите раздел «БУСТЕР».

** Мощность в режиме увеличенной мощности «БУСТЕР».

Показатели энергетической эффективности

Тип конфорочной панели	электрическая
Технология нагрева	индукционный нагрев
Количество рабочих зон и/или участков, шт	4
Длина (L) и ширина (W) полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка LxW, см:	
передняя левая	17,5x19
задняя левая	17,5x19
передняя правая	17,5x19
задняя правая	17,5x19
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм ЕС ^{electric cooking} , Вт·ч/кг (ГОСТ ИЕС 60350-2-2013)	
передняя левая	123
задняя левая	123
передняя правая	123
задняя правая	123
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм ЕС ^{electric hob} , Вт·ч/кг (ГОСТ ИЕС 60350-2-2013)	123

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Модель	ПВИ4234
Панель варочная, шт.	1
Уплотнение, шт.	1
Руководство по эксплуатации, шт.	1
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»), шт.	1
Гарантийная карта, шт.	1
Упаковка, шт.	1
Скребок, шт.	1

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО

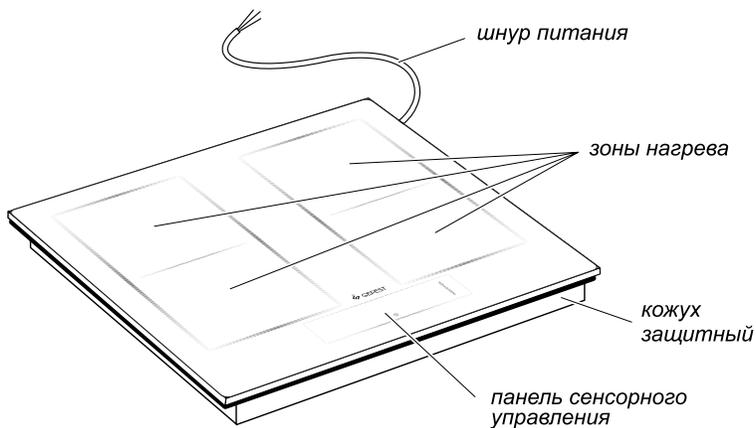


Рис. 1 Варочная панель ПВИ4234

Выбор посуды

Необходимо пользоваться посудой высокого качества с плоским, ровным дном.

Сковородки и кастрюли с толстыми металлическими стенками обеспечивают отличное распределение тепла.

На индукционной варочной панели можно использовать следующие виды посуды:

- 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.

Оптимальный и минимальный размер сплошного, ферромагнитного дна посуды приведен ниже.

Размер зон нагрева (длина x ширина)	Оптимальный диаметр дна посуды	Минимальный диаметр дна посуды
175x190 мм	180 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 СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ.

- 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 панель как разделочную доску.

5.2 УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Управление варочной панелью осуществляется сенсорным (электронным) способом.

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

Активные функции отображаются с большей яркостью.

Функции, доступные на следующем шаге операции отображаются с меньшей яркостью.

Функции, которые недоступны в текущей ситуации, не подсвечиваются.

УПРАВЛЕНИЕ ПАНЕЛЬЮ

- 1 Слайдер - установка уровня мощности
- 2 Включение / выключение варочной поверхности
- 3 Сенсорная зона/ индикатор установленной мощности соответствующей конфорки
- 4 Индикатор включения таймера для соответствующей конфорки
- 5 Индикаторы таймера
- 6 Сенсорные зоны «+», «-» управления таймером
- 7 Сенсорные зоны и индикаторы специальных функций: «пауза», «блокировка», «подогрев», «песочные часы»

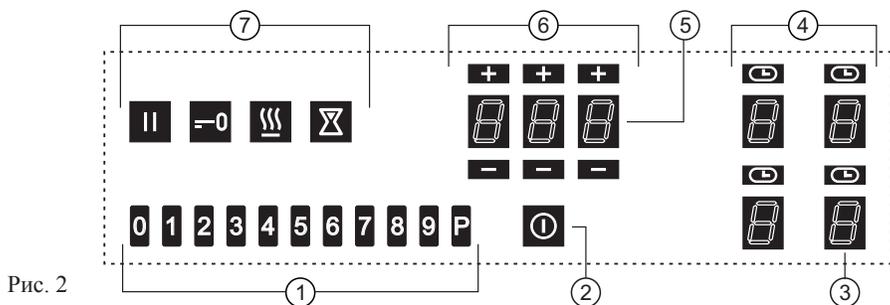


Рис. 2

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 не меняется, работающая конфорка автоматически выключается, выдается краткий звуковой сигнал и активируется индикатор остаточного тепла. Максимальное время работы определяется отдельно для каждой конфорки.

Уровень мощности нагрева	Подогрев	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Максимальное время работы, час	2	8,5	6,5	5,5	4,5	3,5	2,5	2,5	2	1,5	1/12

СЛАЙДЕР

Слайдер предоставляет удобный способ установки уровня мощности приготовления. Возможны 2 режима выбора:

- прямой выбор путем касания непосредственно нужной цифры;
- скольжением пальца по слайдеру.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

ВНИМАНИЕ! При подключении к сети на несколько секунд включаются все индикаторы,

выполняется автоматический контроль системы и в течение 2-х минут мигает индикатор «».

В это время могут быть выполнены только настройки пользователя (см.раздел «Меню пользователя»).

Панель оборудована датчиком посуды, поэтому конфорка включится только при установке на нее соответствующей посуды. При снятии посуды с конфорки нагрев будет автоматически отключен.

Если на конфорку установлена соответствующая посуда, на индикаторе отобразится уровень установленной мощности.

Если на конфорке нет посуды, либо поставлена несоответствующая посуда – на индикаторе будет мигать символ «точка». Нагрев не включится.

ВНИМАНИЕ! НЕОБХОДИМО ОБРАЩАТЬ ВНИМАНИЕ НА ТО, ЧТОБЫ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ И ОТКЛЮЧЕНИИ, А ТАКЖЕ ПРИ ВЫБОРЕ УРОВНЯ МОЩНОСТИ НАГРЕВА ВСЕГДА КАСАТЬСЯ ТОЛЬКО ОДНОГО СЕНСОРА. В СЛУЧАЕ ОДНОВРЕМЕННОГО КАСАНИЯ НЕСКОЛЬКИХ СЕНСОРОВ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ЧАСОВ, БЛОКИРОВКИ И ФУНКЦИИ МОСТА), СИСТЕМА ИГНОРИРУЕТ ВВЕДЕННЫЕ СИГНАЛЫ УПРАВЛЕНИЯ, А ПРИ БОЛЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОМ КАСАНИИ ВЫДАСТ СИГНАЛ ОШИБКИ.

НЕЛЬЗЯ ПЕРЕКРЫВАТЬ ПРЕДМЕТАМИ ПОВЕРХНОСТЬ СЕНСОРОВ, ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ОШИБКЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ. СЕНСОРНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ДОЖНЫ ВСЕГДА СОДЕРЖАТЬСЯ В ЧИСТОТЕ.

ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПАНЕЛИ

Чтобы включить или выключить панель, нужно удерживать сенсор «» более 1 секунды.

ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ В ТЕЧЕНИЕ 10 СЕКУНД ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ ПАНЕЛИ НЕ БУДЕТ ВЫБРАНО ЗНАЧЕНИЕ МОЩНОСТИ КАКОЙ-ЛИБО КОНФОРКИ, ПАНЕЛЬ АВТОМАТИЧЕСКИ ВЫКЛЮЧИТСЯ.

Примечание: функция выключения всегда является приоритетной.

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

После включения панели:

Установите посуду в центр необходимой конфорки. При этом она активируется автоматически, индикатор конфорки включится, отображая «0», а на слайдере загорится первый сегмент. На активной конфорке (которой можно управлять в данный момент) ее индикатор показывает точку в дополнение к выбранному уровню приготовления.

Используя прямой выбор или скольжение на слайдере, установите необходимый уровень мощности. Выбранный уровень мощности ярко горит на слайдере, а также на индикаторе конфорки «4».

В случае одновременного использования нескольких конфорок, конфорку, которой собираетесь управлять, необходимо выбрать вручную, коснувшись сенсорной зоны соответствующей конфорки. Активная конфорка указана горящей десятичной точкой около индикатора «3».

Для изменения уровня мощности конфорки активируйте ее, коснувшись индикатора «3», используя прямой выбор или скольжение на слайдере, установите новый уровень мощности.

Если со включенной конфорки снять посуду и не установить ее либо установить несоответствующую посуду – на табло будет мигать символ «». Нагрев не включится.

Если в течение 10 минут на конфорку не будет установлена соответствующая посуда, панель автоматически выключится.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

Активируйте необходимую конфорку и с помощью слайдера установите уровень мощности «0».

ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ОДНОВРЕМЕННОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВСЕХ КОНФРОК, ВЫКЛЮЧИТЕ ПАНЕЛЬ, УДЕРЖИВАЯ СЕНСОР «».

ФУНКЦИЯ «БУСТЕР» «»

Посредством этой функции можно пользоваться максимальной мощностью конфорок.

Включите конфорку, используя слайдер установите уровень мощности «».

ВНИМАНИЕ! ФУНКЦИЯ «БУСТЕР» ОСТАЕТСЯ АКТИВНОЙ В ТЕЧЕНИЕ 5 МИНУТ, ПОСЛЕ КОТОРЫХ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ АВТОМАТИЧЕСКИ ПОНИЖАЕТСЯ ДО УРОВНЯ 9.

Включение функции «Бустер» вызывает повышенный нагрев электронного блока варочной поверхности. Если в процессе работы произойдет превышение допустимой температуры, данная функция автоматически отключится и конфорка перейдет в режим нагрева «9». После снижения температуры функцию «Бустер» можно включить вновь.

Конфорки связаны в группы: правую (правые конфорки) и левую (левые конфорки).

При включенной функции BOOSTER, мощность другой конфорки ограничена, поэтому установленная ранее степень нагрева может автоматически снизиться.

При включении функции BOOSTER на конфорках объединенных мостом мощность конфорок распределена поровну.

- Если вы хотите установить на конфорке степень нагрева 9 или функцию «БУСТЕР», функция «БУСТЕР» на связанной конфорке автоматически выключится, и конфорка переключится на более низкую степень нагрева.
- Конфорки, расположенные сбоку друг от друга, при работе не оказывают взаимного влияния. На них можно одновременно установить функцию «БУСТЕР».

ФУНКЦИЯ «МОСТ»

При помощи этой функции можно объединить управление двумя конфорками (передней и задней) и получить удлиненную зону приготовления для использования посуды больших размеров овальной или продолговатой формы. Подобная посуда должна располагаться на двух зонах нагрева, расположенных по вертикали.

После включения панели и установки посуды коснитесь одновременно переднего и заднего индикатора «3» левых или правых конфорок. После кратковременного звукового

сигнала на индикаторе задней зоны появится символ «», означающий активацию функции «МОСТ». С помощью слайдера установите необходимый уровень мощности. На обеих конфорках будут заданы одинаковые параметры.

ВНИМАНИЕ! ФУНКЦИЮ «МОСТ» МОЖНО АКТИВИРОВАТЬ ТОЛЬКО ДЛЯ КОНФРОК, СВЯЗАННЫХ ПО ВЕРТИКАЛИ.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблице указаны значения мощности конфорок для приготовления различных блюд. Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и вкуса потребителя.

Уровень мощности	Применение:
0	Положение выключено
1 - 2	Для разогрева напитков, для взбивания соусов на основе яичного желтка или масла.
3 - 4	Для разогрева блюд любой консистенции, для кипячения воды, для размораживания продуктов глубокой заморозки, для приготовления омлета из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд и т.д..
5 - 7	Для варки мяса, рыбы и овощей на пару, блюдо с большим или меньшим содержанием воды, для приготовления варенья и так далее.
8-9	Для жарки мяса или рыбы, бифштексов, печени, подрумянивания мяса и рыбы, приготовления яичницы, картофеля фри и так далее.
P	Ускоренное доведение воды до кипения.

ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

ВНИМАНИЕ! ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПАНЕЛИ КОНФОРКИ ОСТАЮТСЯ ГОРЯЧИМИ, ДАЖЕ ЕСЛИ ОНИ ВЫКЛЮЧЕНЫ. НЕ КАСАЙТЕСЬ ИХ РУКАМИ, НЕ КЛАДИТЕ ПРЕДМЕТЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ РАСПЛАВИТЬСЯ.

ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРКИ, ЕСЛИ ОНА ЕЩЕ ГОРЯЧАЯ, НА ДИСПЛЕЕ БУДЕТ ОТОБРАЖЕН СИМВОЛ «». КОГДА ТЕМПЕРАТУРА ОПУСТИТСЯ НИЖЕ 40 °С, СИМВОЛ ПОТУХНЕТ.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

ФУНКЦИЯ «ПОДОГРЕВ»

Функция «Подогрев» позволяет поддерживать температуру (примерно 65 °С) приготовленного блюда.

Для включения функции «подогрев» после включения варочной панели:

1. Выберите варочную зону.

2. Коснитесь символа «» для активации функции. На дисплее выбранной зоны отобразится символ «», символ «» отобразится с высокой интенсивностью.

Для отключения функции подогрев:

1. Выберите варочную зону в условиях включенной функции.

2. Коснитесь символа «» для отключения функции.

ФУНКЦИЯ «ПАУЗА»

Посредством этой функции можно приостановить работу всех конфорок.

Чтобы включить функцию «Пауза», после включения хотя бы одной конфорки коснитесь и удерживайте палец на сенсоре «». Символ «» отобразится с высокой интенсивностью, на дисплеях всех конфорок также появится символ «».

Все сенсоры варочной панели становятся неактивными, за исключением сенсора паузы.

Нагрев всех конфорок выключится.

Чтобы отключить функцию «Пауза», коснитесь и удерживайте сенсор «» до звукового сигнала, затем коснитесь любого сенсора индикатора конфорки. После отключения функции пауза все сделанные ранее настройки будут восстановлены.

Если в течение 10 минут не отключить функцию «Пауза», панель автоматически выключится.

ТАЙМЕР « ПЕСОЧНЫЕ ЧАСЫ »

Функция таймера производит обратный отсчет времени независимо от конфорок.

Таймер включается касанием сенсора/дисплея «» без выбора конфорки.

Используйте зоны («+», «-») для настройки продолжительности работы таймера, которая выводится в зоне/дисплее (6)

Для начала обратного отсчета подождите несколько секунд или еще раз коснитесь зоны «». При этом символ «» будет мигать.

Формат таймера следующий «0.00» .

« 0.» часы : настраиваются от 0 до 9

«00» минуты : настраиваются от 0 до 59

Для отмены таймера активируйте его касанием сенсора «», при этом индикаторы часов минут будут мигать. Используйте зоны («+», «-») для установки времени «0.00» .

Таймер продолжит работать после выключения панели.

ВНИМАНИЕ! ТАЙМЕР « ПЕСОЧНЫЕ ЧАСЫ » НЕ ПРЕРЫВАЕТ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ КОНФОРОК.

Для отключения функции « ПЕСОЧНЫЕ ЧАСЫ » коснитесь любой зоны, кроме .

ТАЙМЕР КОНФОРОК

Каждая конфорка имеет независимый таймер.

Таймеры конфорок можно использовать для автоматического выключения конфорок после истечения установленного времени.

Время можно регулировать в диапазоне от 1 мин до 9 ч 59 мин.

Если задан интервал времени менее 10 минут, отсчет показан в минутах и секундах. При интервале более 10 минут отсчет показан в часах и минутах. Во время работы таймера конфорка может работать в обычном режиме, то есть возможно изменение уровня нагрева. Для активации функции «таймер конфорки» необходимо установить посуду на конфорку и выбрать уровень приготовления.

Коснитесь сенсора таймера. На индикаторе таймера мигает «0.00» в течение 10 секунд, и начинает мигать индикатор «» для соответствующей конфорки.

Установите время приготовления с помощью «+», «-».

Не выполняйте никаких действий в течение 5 секунд. Таймер начнет обратный отсчет. Когда время достигнет 0, раздастся звуковой сигнал; таймер покажет «0.00», и соответствующая конфорка будет выключена.

Коснитесь любого сенсора чтобы отключить звуковой сигнал. Варочная панель продолжит работу в обычном режиме. Если сигнал не отключить, он автоматически прекратится через несколько минут.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ ОТКЛЮЧЕНИЕ ТАЙМЕРА

Для отключения таймера активируйте необходимую конфорку, при этом индикаторы часов /минут будут мигать. Используя зоны «+», «-» откорректируйте время работы таймера или установите время « 0.00 » для его отмены.

ФУНКЦИЯ «БЛОКИРОВКА СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ»

Данная функция позволяет отключить все кнопки управления прибором, кроме «» и «».

Функция блокировки используется для того, чтобы защитить панель от случайного включения или выключения, например при чистке панели.

Для включения блокировки панели управления коснитесь и удерживайте сенсор «» не менее 3-х секунд.

Для отключения блокировки панели управления:

Коснитесь и удерживайте сенсор «» не менее 3-х секунд.

Блокировка клавиш остается активной, если панель выключена и снова включена с помощью «».

Примечание: Прерывание напряжения питания отменит функцию блокировки клавиш.

ФУНКЦИЯ «БЛОКИРОВКА ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ»

Блокировка для безопасности детей - это функция для защиты варочной панели от непреднамеренного использования, например, детьми. Если она заблокирована, варочная панель может быть включена, но нельзя выбрать конфорку, уровень нагрева или таймер.

Индикаторы конфорок покажут «». Блокировка для безопасности детей может быть включена только один раз после включения панели. После отключения блокировки нельзя включить ее повторно. Ее можно включить только после отключения панели.

Блокировка для безопасности детей остается активной, даже если напряжение питания отключается. Ее необходимо отключить вручную.

ВКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ БЛОКИРОВКИ ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ

Включите панель.

Нажмите и удерживайте любой сенсор конфорки в течение 3 секунд. После звукового сигнала отпустите. На области слайдера появится бегущая цифра, она указывает последовательность дальнейших действий. Проведите по слайдеру от 0 до 9 в течение 10 секунд.

Блокировка для безопасности детей включена. Все индикаторы конфорок обозначены «».

ОТКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ БЛОКИРОВКИ ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ

Варочная панель включена.

Нажмите и удерживайте любой сенсор конфорки в течение 3 секунд. После звукового сигнала отпустите. На области слайдера появится бегущая цифра, она показывает последовательность дальнейших действий. Проведите по слайдеру от 9 до 0 в течение 10 секунд.

Блокировка от детей снята. Панель работает в обычном режиме.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО НАГРЕВА

Эта функция недоступна для уровней мощности 9.

Функция автоматического нагрева позволяет максимально подогреть посуду за ограниченное время, а затем продолжить готовку на заранее заданном уровне мощности.

Время нагрева зоны приготовления на максимальной мощности зависит от выбранного уровня приготовления и указано в таблице ниже.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Время автоматического нагрева, секунды	48	144	230	312	408	120	168	216	-	-

После выбора варочной зоны:

- Установите необходимый постоянный уровень мощности (от 1 до 8) и продолжайте удерживать сенсор в течение 3 секунд.

- На индикаторе конфорки будет попеременно отображаться символ «» и установленный уровень мощности.

- После завершения времени подогрева конфорка возвращается на ранее выбранный уровень мощности.

Эту функцию можно отключить, касаясь сенсора с заданным уровнем в течение 3 секунд или выбирая более низкий уровень.

ФУНКЦИЯ ОТМЕНЫ

Функция отмены - это функция, которая позволяет восстанавливать уровни мощности и настройки таймера после случайного выключения варочной панели.

В течение 6 секунд после выключения варочной панели все прежние настройки (уровни мощности, таймеры, автоматический нагрев) могут быть восстановлены.

ВКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ ОТМЕНЫ

Варочная панель была только что выключена. Снова включите варочную панель с помощью  Индикатор «» будет мигать в течение 6 секунд. Коснитесь «». Функция отмены включена. Все уровни мощности, таймеры и автоматика нагрева, установленные ранее, восстанавливаются.

МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Меню пользователя позволяет изменить ряд функциональных характеристик прибора.

Каждый параметр отмечен на дисплее буквой «» и порядковым номером.

Параметр	Значение параметра
U2	Громкость нажатия кнопок (0-3)
U3	Громкость звуковых сигналов (0-3)
U4	Яркость дисплея (0-9) «0» - максимальная яркость
U5	Анимация таймера (0-1)
U6	Автоматическое обнаружение посуды (0-1)
U7	Длительность сигнала таймера (0-3)

ДОСТУП К МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Включите панель сенсором «». В течение 3-х секунд коснитесь сенсора «» еще раз, начнет мигать «».

Коснитесь сенсора «» и, удерживая его, последовательно коснитесь всех индикаторов мощности конфорок «3», начиная с переднего левого и следуя по часовой стрелке. Доступ выполнен.

На индикаторе задней левой конфорки мигает «» и номер параметра.
На индикаторе передней левой конфорки горит значение параметра.

Для изменения номера параметра коснитесь «» и с помощью прямого выбора установите на слайдере необходимый номер.

Для изменения значения параметра коснитесь его, затем с помощью прямого выбора на слайдере установите необходимый номер.

Для выхода из меню пользователя без сохранения изменений коснитесь сенсора «».

Для сохранения изменений коснитесь и удерживайте сенсор «». Панель выключится. Изменения вступят в силу при последующем включении.

6 УСТАНОВКА

Подготовку мебели и монтаж варочной панели должны производить сотрудники специализированных организаций.

При установке необходимо учесть наличие и размеры подводящих электрических коммуникаций.

Мебель, в которую будет встраиваться панель, должна быть термостойкой, выдерживать температуру не менее 100 °С.

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

Порядок монтажа:

1. Точно разметить на столешнице контур проема под варочную панель (рис.3).

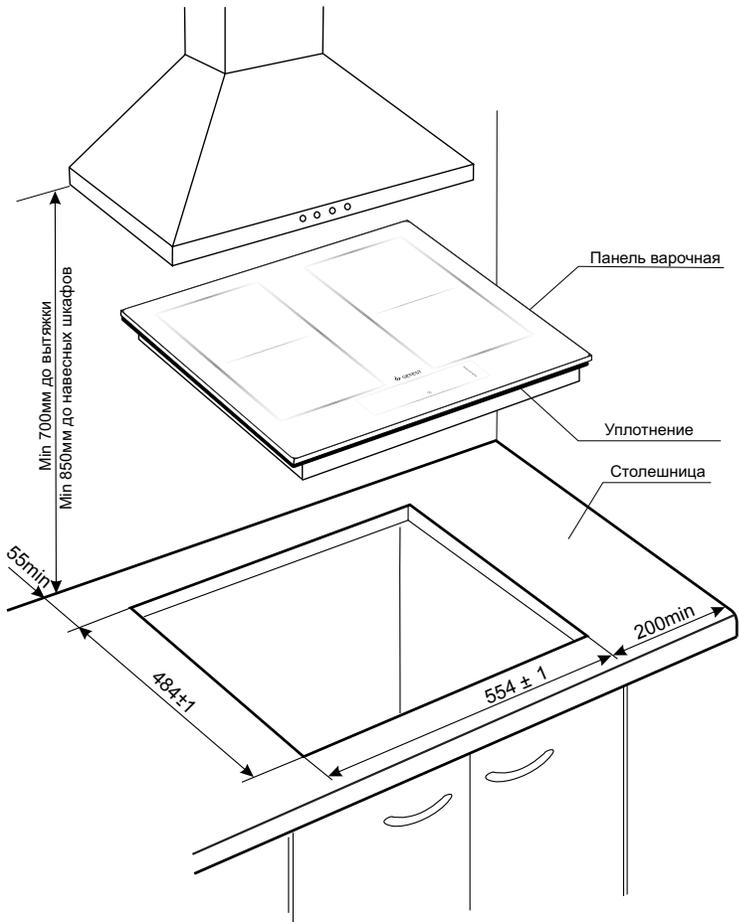


Рис. 3

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

3. По краю внутренней стороны стеклокерамической пластины приклеить уплотнение для плотного и герметичного прилегания.

4. Аккуратно вставить варочную панель в проем.

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 – 35 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 панелью должна быть облицована огнеупорным материалом.

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

При установке варочной панели необходимо обеспечить минимальные воздушные зазоры согласно рис. 4.

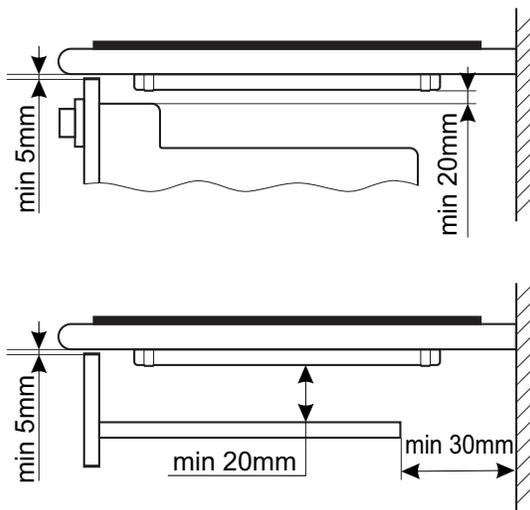


Рис. 4

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Панель должна подключаться квалифицированным электриком, в соответствии с действующими нормами и правилами.

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

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НЕОБХОДИМО ПРОВЕРИТЬ:

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

Не допускается использование переходников, розеток и удлинителей.

Прибор предназначен для непосредственного подключения к стационарной проводке.

При подключении в электропроводке необходимо предусмотреть устройство, позволяющее отключать прибор от сети во всех полюсах, рассчитанное на соответствующую нагрузку и соответствующее нормам безопасности. Желто-зеленый провод заземления должен быть соединен с заземлением, минуя выключатель. Устройство для отключения должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм и быть легко доступным после установки панели. Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

Сетевой кабель должен быть подключен следующим образом: коричневый провод – к фазному проводу, синий – к нейтрали, желто-зеленый – к защитному проводнику (заземлению).

Неправильно подключенные, неплотно затянутые соединения могут вызвать перегрев клеммного соединения.

8 ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

8.1 УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Содержите варочную панель в чистоте.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ!

Варочную панель 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 прибора проводилась чистящим средством с содержанием щелочи, ее необходимо вытереть насухо во избежание образования необратимых пятен.

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

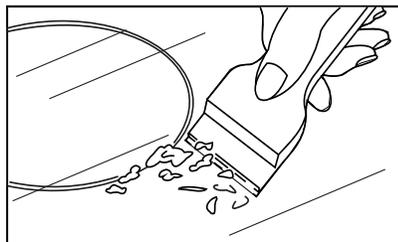


Рис. 5

Если же прикипевший материал был замечен только после остывания, рекомендуется повторно нагреть панель и попытаться скребком осторожно очистить поверхность (рис. 5).

Не оставляйте пролитую пищу и другие загрязнения на поверхности варочной панели, 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 ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

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

Особое внимание необходимо обратить на состояние шнура питания.

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

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

1. Подключена ли панель 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 стеклокерамической варочной панели отображаются коды ошибок. Методы устранения их причин указаны в таблице:

Таблица 1

Код ошибки	Описание	Возможные причины	Устранение причин ошибки
E2	Перегрев датчика температуры конфорки	Пустая посуда Неправильная посуда Температура посуды, поверхности или электроники слишком высока	Не нагревайте пустую посуду Используйте подходящую посуду Дайте остыть системе
E3	Проблемная посуда	Посуда теряет свои магнитные характеристики Внутренняя ошибка в схеме генератора	Используйте подходящую посуду 1. Ошибка автоматически сбрасывается через 8 секунд, и конфорку можно снова использовать. В случае возникновения дальнейших ошибок посуду необходимо заменить. Если ошибка возникла без установленной посуды на конфорке, обратитесь в сервисную службу.
E8	Ошибка вентилятора	Вентилятор заблокирован пылью или предметами Вентилятор или электроника модуля неисправны	Очистите вентилятор Обратитесь в сервисную службу
ER03	Непрерывное касание сенсоров	Вода или кухонная посуда находятся на сенсорном управлении	Очистите сенсорное управление
ER21	Превышение температуры	Слишком высокая температура посуды или стеклокерамической пластины. Слишком высокая температура электронного блока	Необходимо дать остыть панели.

При возникновении иных ошибок (другой код ошибки) обратитесь 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 ограничивают 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 прибора - 2 года с момента передачи его потребителю. При невозможности установить дату передачи гарантийный срок исчисляется с даты изготовления, если иное не установлено в действующем законодательстве.

Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.

Специалист сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый 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 варочной панели не принимаются.

Гарантийные обязательства не выполняются в случае:

- несоблюдения правил транспортировки и хранения.
- несоблюдения правил подключения и эксплуатации.
- разборки и ремонта прибора лицами, не имеющими на это право.
- использования прибора 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:

адрес электронной почты

официальный сайт:

бесплатная горячая линия:

СП ОАО «Брестгазоаппарат»:

Республика Беларусь, 224016,

г. Брест, ул. Орджоникидзе, 22

servis.vnf@gefest.org

www.gefest.com

- 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

Унитарное предприятие

“Гефест-техника”:

Республика Беларусь, 224002,

г. Брест, ул. Суворова, 21

gt.sa@gefest.org

Таблица 2

Модель и (или) модификация	Цвет поверхности панели
ПВИ 4234	черный
ПВИ 4234 К12	белый