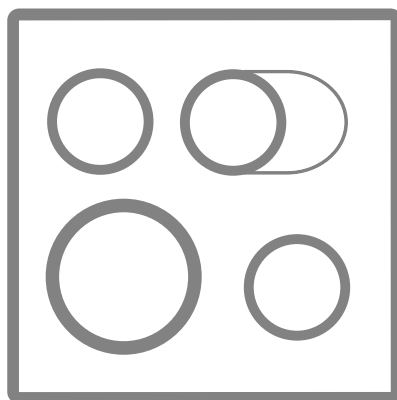




RUS

# ИНСТРУКЦИЯ

по эксплуатации,  
монтажу и гарантии



## **ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ электрическая Модель: ЕХН-511СВ**

Обязательно прочтите инструкцию  
по эксплуатации и монтажу перед  
подключением прибора к работе

## СОДЕРЖАНИЕ:

**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....2**

**УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ  
И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....3**

**ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.....4**

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....4**  
Управление варочной поверхностью

**ЧИСТКА И УХОД..... 11**

Чистка  
Обслуживание

**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ..... 12**

Электрическое подключение

**ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ,  
ТРАНСПОРТИРОВКА..... 15**

Поиск и устранение неисправностей  
Транспортировка

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ..... 16**

Благодарим вас за выбор одного из наших продуктов. Мы рекомендуем внимательно ознакомиться с инструкциями и предупреждениями, содержащимися в этом руководстве, чтобы правильно использовать данный бытовой прибор.

### УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

- Перед использованием данного прибора внимательно изучите эту инструкцию и держите ее в удобном месте, чтобы при необходимости использовать в качестве справочной информации.

- Мы проводим политику постоянного совершенствования проектирования и разработки, следовательно, строгая точность иллюстраций и описаний не может быть гарантирована.

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом ответственным за безопасность.

- Устройство необходимо подключить к электрической сети с заземлением

- Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Не используйте для чистки поверхности абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхность, вследствие чего возможно разрушение стекла или повреждение поверхности.

- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.

- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.

- Техническое обслуживание и ремонт прибора должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал. Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защит в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.

- Перед подключением бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей соответствуют техническим данным прибора.

- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, соблюдайте осторожность при его чистке, старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стуков по стеклу при обращении с принадлежностями.

- При установке убедитесь, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или специалист, имеющий соответствующую квалификацию.

- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

**ВНИМАНИЕ!** Если поверхность треснула отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.

**ВНИМАНИЕ!** Доступные части могут сильно нагреваться при использовании прибора. Не допускайте детей близко к прибору.

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

**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.

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.

- Прибор должен устанавливать квалифицированный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.

**Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях.**



- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.

- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, пыли, чрезмерной влажности.

- Все материалы вокруг прибора (например, шкафов и столешницы) должны выдерживать температуру не менее 100 °С.

- Температура нижней поверхности варочной панели во время работы может повышаться.

- Прибор должен быть подключен к электрической сети, в которой есть изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.

### ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Всегда размещайте сковородки по центру конфорки, а ручки поворачивайте в безопасное положение, так чтобы их не нельзя было ударить или зацепить.

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

### ПРИ ЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИИ

- Перед выполнением чистки или операций по обслуживанию удостоверьтесь, что ввод питания на бытовом приборе отключен.

- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

**ВНИМАНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор от сети для предотвращения поражения электрическим током



**Люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля. Несоблюдение этого совета может привести к смерти**

**Этот продукт не должен утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Продукт необходимо сдать в специальный пункт по утилизации. Электронные отходы опасны для здоровья людей и загрязняют окружающую среду. Собирая и перерабатывая отходы, Вы помогаете спасти природные ресурсы.**

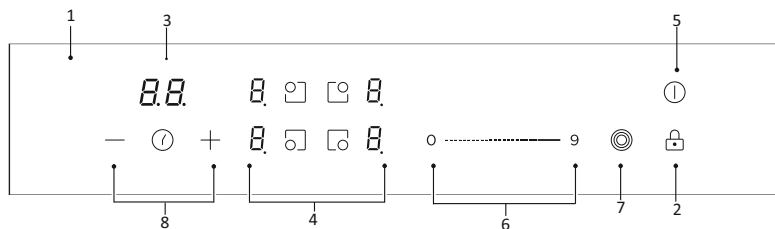


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

**Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте прибор без присмотра. В случае их чрезмерного нагрева возможно воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите прибор.**



## ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА



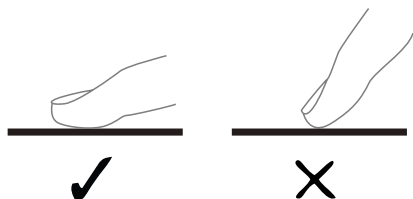
Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно прилагать никаких усилий.

Каждое прикосновение сопровождается звуковым сигналом.

Используйте подушечку пальца, а не его кончик.

Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми, сухими и на них не было посторонних предметов (например, посуды или ткани). прикрывайте их. Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.

- 1 - Панель управления
- 2 - Блокировка панели управления
- 3 - Дисплей таймера
- 4 - Управление зонами нагрева
- 5 - Вкл./Выкл.
- 6 - Выбор двойной зоны нагрева
- 7 - Управление двойной зоной
- 8 - Управление таймером



МОДЕЛЬ	ЕХН-511СВ
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В ~ 50 Гц
ЗОН ПРИГОТОВЛЕНИЯ	4
НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ	6 700 Вт
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ДхШхВ (мм)	590x520x51
МОНТАЖНЫЕ РАЗМЕРЫ ШхГ (мм)	560x480

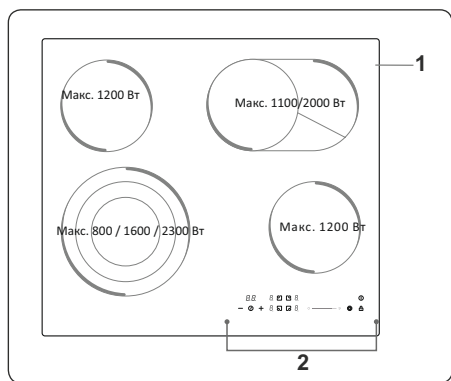
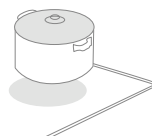
### ВКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

#### Включение варочной поверхности

Коснитесь элемента ВКЛ/ВЫКЛ «1». Все индикаторы покажут «-».



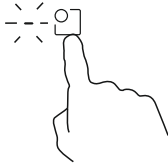
Поставьте на конфорку подходящую посуду. Убедитесь в том, что дно посуды и варочная поверхность чистые и сухие.



- 1. Керамический подогреватель
- 2. Панель управления

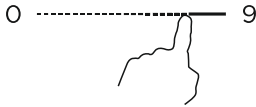
### ВЫБОР ЗОНЫ НАГРЕВА

Коснитесь элемента управления выбора зоны нагрева. На индикаторе возле зоны нагрева замигает «0»

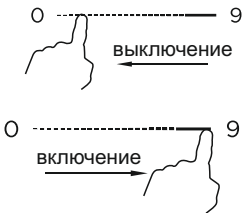


### УСТАНОВКА УРОВНЯ НАГРЕВА

Выберите уровень нагрева коснувшись элемента



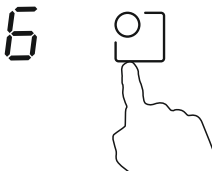
Уровень нагрева всегда можно изменить нажатием кнопок ⊖ или ⊕. Доступные настройки находятся в диапазоне от 1 до 9.



### ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### Выбор зоны нагрева

Выберите зону нагрева которую хотите выключить



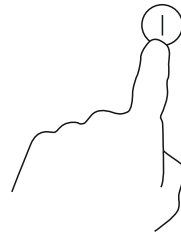
### Выключение нагрева

Переместив ползунок до «0». Убедитесь, что на индикаторе отображается «0».



### Выключение варочной поверхности

Коснитесь элемента ВКЛ/ВЫКЛ ⓘ



### Остерегайтесь горячих поверхностей!



Если варочная поверхность горячая на индикаторе отобразиться символ «Н». Он исчезнет после остывания поверхности. Если необходимо нагреть дополнительную посуду, используйте в качестве функции энергосбережения еще горячую конфорку.



### ВКЛЮЧЕНИЕ ДВОЙНОЙ/ТРОЙНОЙ ЗОНЫ НАГРЕВА

Конфорки с двумя зонами приготовления пищи имеют две секции нагрева: центральную и внешнюю. Можно использовать отдельно центральную секцию или две секции одновременно.

#### Активация двойной зоны

Выберите конфорку с двумя/тремя зонами нагрева и установите нужный уровень мощности.



Когда индикатор уровня мощности начнет мигать нажмите



Через 5 секунд индикатор перестанет мигать, активируется функция двойного контура и уровень мощности будет попеременно показывать установленный уровень мощности и “=”.



## Деактивация двойной/тройной зоны

Выберите конфорку с двумя/тремя зонами нагрева, когда индикатор уровня мощности начнет мигать, нажмите, функция двойной/тройной зоны будет отключена и индикатор уровня нагрева вернется в установленный уровень мощности.



**Примечание:** Двойная/тройная зона нагрева доступна только в обозначенных конфорках.

Можно выбрать уровень мощности от 1 до 9.

Внешний контур можно выбрать только тогда, когда выбран внутренний контур.

НАСТРОЙКИ НАГРЕВА	пригодность
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• деликатный разогрев небольшого количества продуктов</li> <li>• плавление шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают</li> <li>• осторожное кипение</li> <li>• медленный нагрев</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разогрев</li> <li>• быстрое кипячение</li> <li>• приготовление риса</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• блины</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тушение</li> <li>• приготовление макарон</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• жарка</li> <li>• обжаривание</li> <li>• доведение супа до кипения</li> <li>• кипячение воды</li> </ul>

## ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ

Во время работы конфорки, кратковременно коснитесь элемента «остановки нагрева»


На индикаторе начнет мигать символ «!|» и конфорка перестанет греться.

Кратковременно нажмите на элемент и индикатор снова выведет установленную температуру, а конфорка продолжит греться.


## БЛОКИРОВКА ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ



Для предотвращения непреднамеренного нажатия элементов управления (например: случайного включения конфорок детьми) можно воспользоваться функцией блокировки клавиатуры. Если функция включена, все элементы управления, за исключением ВКЛ/ВЫКЛ отключены.

**Чтобы заблокировать элементы управления**

Для блокировки элементов управления коснитесь элемента , индикатор таймера отобразит «Lo».

**Чтобы разблокировать элементы управления**

Для разблокировки элементов управления коснитесь и удерживайте элемент  некоторое время.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме ВКЛ/ВЫКЛ . В случае необходимости вы всегда можете выключить керамическую варочную панель с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ , но при следующей операции необходимо сначала разблокировать варочную панель.

**УПРАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОМ**

Возможно два варианта использования:


1. Как таймер времени. В данном случае не будет происходить отключения ни одной конфорки по истечению установленного времени.

2. Как таймер отключения. Для отключения одной или нескольких конфорок по истечению установленного времени. Максимальное время установки 99 мин.

**Примечание:** таймер можно использовать даже если ни одна из зон приготовления не выбрана.

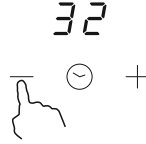
**ТАЙМЕР ВРЕМЕНИ**

Убедитесь, что варочная панель включена.

Прикоснитесь к элементу установки таймером , на индикаторе отобразится «10» и начнет мигать «0»



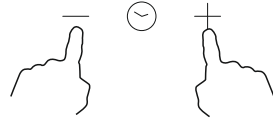
Отрегулируйте настройку таймера, коснувшись «-» или «+» контроль. Индикатор таймера начнет мигать и отобразится на дисплее.



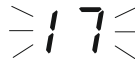
**Примечание.** Если в течение 5с не будет выполнено никаких действий установка таймера будет автоматически подтверждена.



Прикоснувшись к «-» и «+» одновременно, таймер будет отключен, на минутном дисплее появится «--»



Когда время будет установлено, на дисплее отобразится оставшееся время и индикатор таймера начнет мигать в течение 5 секунд.



По истечению установленного времени, в течение 30 секунд панель подаст звуковой сигнал, а таймер отобразит «--»




Коснитесь кнопки «-» или «+» таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

- Нажмите и удерживайте кнопку «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.
- Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к 0 минутам.



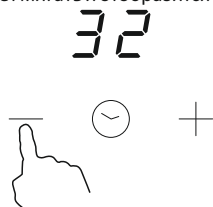
## УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ ОДНОЙ КОНФОРКИ

### Установка одной зоны

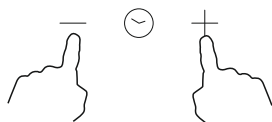
Выберите зону нагрева, нажмите элемент установки таймера «», на индикаторе отобразится «10»



Отрегулируйте настройку таймера, коснувшись «-» или «+» контроль. Индикатор таймера начнет мигать и отобразится на дисплее.



Прикоснувшись к «-» и «+» одновременно, таймер будет отключен, на минутном дисплее появится «--»




Когда время будет установлено, на дисплее отобразится оставшееся время и индикатор таймера начнет мигать в течение 5 секунд.





## УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ КОНФРОК

Если использовать данную функцию более чем для одной зоны нагрева, индикатор таймера будет отображать наименьшее время (например: установленное время на конфорке 1 составляет 5 минут, на конфорке 2 составляет 15 минут, индикатор таймера будет отображать «5»)

**Примечание.** Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.

5.  (установлено на 15 минут)

-  +  (установлено на 5 минут)

По истечении установленного времени соответствующая зона выключится, а индикатор таймера покажет новое время, а точка соответствующей зоны будет мигать.

10 

-  + 

По истечению установленного времени соответствующая конфорка выключится.

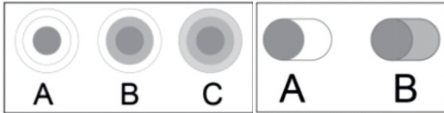
**Остерегайтесь горячих поверхностей!**

Если варочная поверхность горячая на индикаторе отобразиться символ «Н». Он исчезнет после остывания поверхности. Если необходимо нагреть дополнительную посуду, используйте в качестве функции энергосбережения еще горячую конфорку.



### Функции двойной/тройной зоны

В конфорках с двойной зоной приготовления можно использовать независимо центральную зону (А) или обе зоны одновременно (В). В конфорках с тройной секцией вы можете использовать центральную секцию (А) или обе секции (В) и(С) одновременно.



#### Активация двойной/тройной зоны

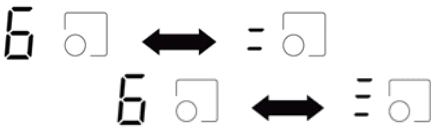
Выберите конфорку с двойной или тройной зоной нагрева. Установите уровень мощности (например б).



Когда индикатор уровня мощности начнет мигать нажмите однократно для двойной зоны двукратно для тройной зоны.



Через 5 секунд индикатор перестанет мигать, функция активирована. Индикатор попеременно будет показывать «б» и «=» или «б» и «≡»



Для деактивации двойной или тройной зоны однократно или двукратно коснитесь



### ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Установленный датчик температуры контролирует температуру внутри керамической варочной панели. При обнаружении чрезмерной температуры варочная панель автоматически прекратит работу.

### РАБОЧЕЕ ВРЕМЯ ПО УМОЛЧАНИЮ

Еще одной функцией безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Данная функция будет срабатывать если вы забудете выключить конфорку. Время отключения по умолчанию показано в таблице ниже.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Убедитесь, что дно посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона нагрева.

Всегда располагайте посуду по центру зоны нагрева.


Всегда поднимайте посуду с варочной поверхности, при перетаскивании посуды по варочной поверхности стекло может поцарапаться.

Прибор должен быть подключен к электрической сети, в которой есть изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.

Индикатор остаточного тепла имеет самую низкую степень приоритетности, и поверх его данных записываются значения любого другого дисплея, возникающие при срабатывании функции защитного отключения и отображения кодов ошибок. Если после прерывания подачи питания на варочную панель подается напряжение, индикатор остаточного тепла на дисплее мигает. Если у нагревателя было остаточное тепло с температурой, превышающей +60 °С, перед прерыванием питания дисплей будет мигать, если сохраняется остаточное тепло, или пока не будет выбрана еще одна операция приготовления на нагревателе.

### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

*При эксплуатации керамических нагревателей на повышенных уровнях тепла можно видеть включение и отключение зон нагрева. Это срабатывает предохранительное устройство, защищающее стекло от перегрева. При готовке на высоких температурах включение и отключение являются вполне нормальной работой варочной панели, это не приводит к ее повреждению и почти не вызывает задержки во времени приготовления.*

 *Люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантов перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что их импланты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля. Несоблюдение этого совета может привести к смерти.*

- Запрещается включать варочную панель, предварительно не установив на зону приготовления кастрюлю.

- Пользуйтесь только кастрюлями с плоским и достаточно толстым дном. Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.

- Убедитесь, что дно посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона нагрева. Для сохранения энергии запрещается использовать кастрюлю с диаметром, отличным от используемой электроконфорки.

- Устанавливайте на варочную панель кастрюлю только с сухим дном.

- При эксплуатации зоны приготовления очень важно правильно расположить кастрюлю по центру над зоной.

- Всегда поднимайте посуду с варочной поверхности, при протаскивании посуды по варочной поверхности стекло может поцарапаться.

- По возможности всегда накрывайте кастрюлю крышкой.

- Во время эксплуатации прибора открытые поверхности могут сильно нагреваться. Во время работы не подпускайте детей и животных к варочной панели до ее полного остывания после использования.

- Устройство необходимо подключить к электрической сети с заземлением

- В случае обнаружения трещины на стекле ее немедленное отключение и замену должен произвести уполномоченный обслуживающий персонал.

## ЧИСТКА И УХОД

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они и рекомендованы ли они производителем.

- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.

- Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.



**Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.**

- **Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.**

- **Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.**

## ЧИСТКА СТЕКЛОКЕРАМИКИ

Стеклокерамика может выдерживать тяжелую посуду, но при ударе острым предметом может разбиться.

**Керамические варочные поверхности – если поверхность треснула, то во избежание возможности поражения электрическим током отключите прибор и обратитесь в сервисную службу.**

- Для очистки стеклокерамики используйте эмульсионные или жидкие моющие средства, после чего тщательно осушите поверхности, протерев их сухой тканью.

- Не применяйте чистящие средства, предназначенные для стальных поверхностей, поскольку они могут повредить стекло.

- Если в основании или покрытиях посуды используются вещества с низкой температурой плавления, то они могут повредить стекло-керамическую варочную панель. Если пластмасса, оловянная фольга, сахар или сладкие продукты попали на горячую стекло-керамическую варочную панель, то очистите горячую поверхность, как можно быстрее и безопаснее. Если эти вещества расплавятся, то они могут повредить стеклокерамическую варочную панель. Когда Вы готовите очень сладкие продукты, такие как варенье, то, по возможности, заблаговременно нанесите слой соответствующего защитного средства.

- Пыль на поверхности следует стирать влажной тканью.

- Какие-либо изменения цвета стеклокерамики не влияют на структуру или долговечность керамики и не вызваны изменениями в материале.

Изменения цвета стеклокерамики могут происходить по ряду причин:

1. Пролившаяся пища не счищена с поверхности.
2. Использование на варочной поверхности неправильной посуды, которая вызывает эрозию поверхности.
3. Применение неподходящих чистящих средств.

## ЧИСТКА ЧАСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (если имеются)

- Регулярно очищайте в вашем приборе детали из нержавеющей стали.

- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев их сухой тканью.

**Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.**

**Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.**

## ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

### ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

• Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.

• Перед установкой убедитесь в совместимости местных распределительных устройств (электрическое напряжение и частота) с разъемами прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.

• Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).

**Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный элек-трик.**

**Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.**

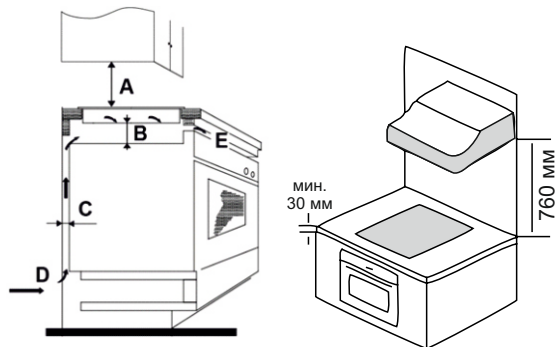
### ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

• После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если обнаружено какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в сервисный центр.

• Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.

• Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °С.

• Если над бытовым устройством устанавливается кухонная вытяжка или шкафчик, расстояние между варочной поверхностью и шкафчиком/вытяжкой должно быть таким, как показано.



• Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.

• Если до основания прибора можно дотянуться руками, под основанием прибора необходимо установить ограждение, выполненное из подходящего материала, и удостовериться, что доступ к основанию прибора прегражден.

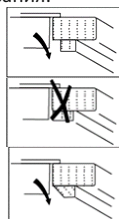
• Если варочная поверхность устанавливается над духовкой, последняя должна иметь вентилятор охлаждения.

• Убедитесь, что варочная поверхность хорошо вентилируется, а вход и выход для воздуха не преграждены.

### УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

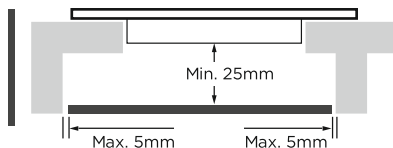
• Вырежьте проем по размерам, указанным на рисунке. Располагайте проем в столешнице так, чтобы после установки варочной поверхности выполнялись следующие требования:

A (mm)	760
min. B (mm)	25
min. C (mm)	20
D (mm)	Воздухообменник
E (mm)	Выход воздуха 5

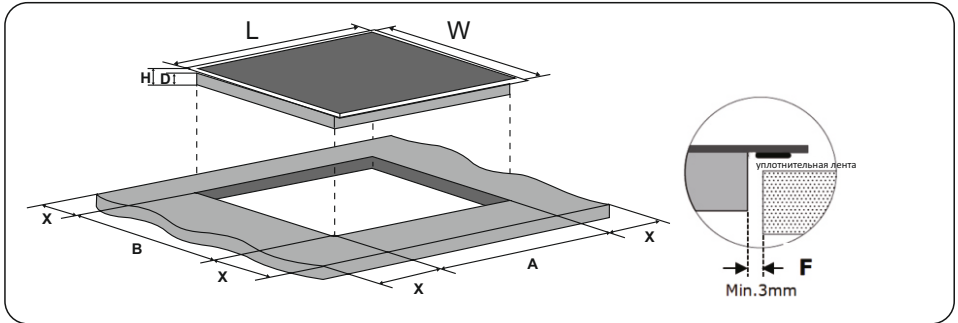


Убедитесь в том, что варочная поверхность хорошо вентилируется и что выход и вход воздуха свободны.

Во избежание случайного прикосновения к перегревшейся нижней части варочной панели, или получения поражения электрическим током во время работы, необходимо поставить деревянную перегородку, закрепленную шурупами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели. **С л е д у й т е т р е б о в а н и я м ,** приведенным ниже.



При любых обстоятельствах устройство должно хорошо вентилироваться и отверстия для входа и выхода воздуха должны быть не заблокированы.



Вырезать отверстие в столешнице необходимо по размерам, указанным на чертеже. Для установки необходимо оставить минимум 50 мм вокруг отверстия. Минимальная толщина рабочей поверхности 30 мм. Безопасное расстояние между сторонами варочной поверхности и внутренней поверхностью столешницы 3мм.

<b>L (mm)</b>	590
<b>W (mm)</b>	520
<b>H (mm)</b>	51
<b>D (mm)</b>	47
<b>A (mm)</b>	560+2
<b>B (mm)</b>	480+2
<b>min. X (mm)</b>	50
<b>min. F (mm)</b>	3

- Деревянная перегородка должна иметь вентиляционные отверстия. Вы должны гарантировать, что эти отверстия не будут заблокированы.

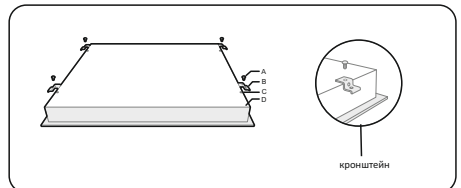
- Клей которым пластиковые или деревянные материалы крепятся к мебели, должен выдерживать не менее 150 °С, чтобы избежать отклеивания обшивки. Задняя стенка и прилегающие поверхности должны выдерживать температуру 90 °С.

- Перед использованием новой керамической варочной панели удалите защитную пленку, которая могла остаться на керамической варочной панели.

### РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ КРОНШТЕЙНА

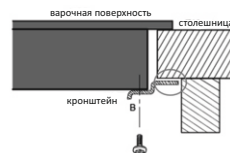
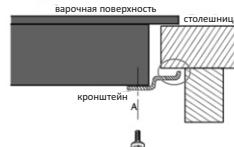
Устройство следует устанавливать на устойчивую гладкую поверхность (используйте упаковку). Не прилагайте силу к элементам управления, выступающим из варочной панели.

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре кронштейна в нижней части варочной панели (см. рисунок)



A	B	C	D
винт	скобка	винтовое отверстие	база

При любых обстоятельствах, кронштейн не должен соприкасаться с внутренней поверхностью столешницы после установки (см. картинку).



**Прежде чем найти крепежные кронштейны, устройство следует устанавливать на устойчивую гладкую поверхность (используйте упаковку). Не прилагайте силу к элементам управления, выступающим из варочной панели.**

## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

*Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.*



**ВНИМАНИЕ! ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.**

- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.

- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.

- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.

- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.

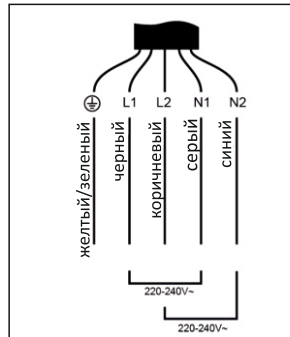
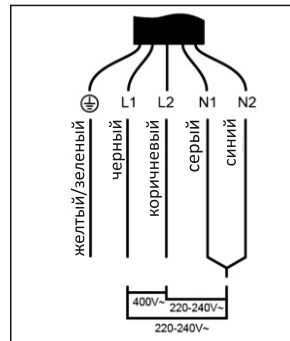
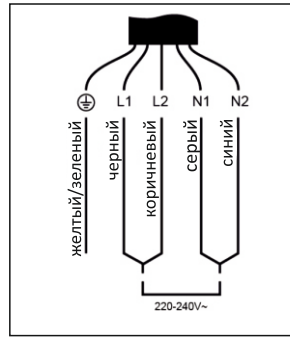
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать все полюсный выключатель разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).

- После установки варочной панели должен обеспечиваться удобный доступ к выключателю с плавким предохранителем.

- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.

- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.

- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



*Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.*

Варочная поверхность оснащена функцией самодиагностики.

Благодаря этой функции специалист может проверить работу варочной панели, не разбирая и не снимая ее с рабочей поверхности.

КОДЫ НЕИСПРАВНОСТИ		
Ошибки не сбрасываются автоматически. Отключение устройства от сети не сбрасывает ошибки.		
Код неисправности	Проблема	Решение
E0	Полевая ошибка	Повторно установите соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания.
E1	Неисправность датчика температуры - короткое замыкание.	Проверьте соединение или замените датчик температуры.
E2	Неисправность датчика температуры - разрыв цепи.	
E7	Неисправность датчика температуры	
C1	Перегрев керамической поверхности.	Подождите, пока керамическая поверхность не остынет до комнатной температуры. Затем отключите и подключите к сети, чтобы перезагрузить устройство.
E3	Датчик температуры NTC неисправен - разомкнутая цепь.	Замените плату питания
E4	Датчик температуры NTC неисправен - короткое замыкание.	
EL	Напряжение питания ниже номинального.	1. Проверьте напряжение сети. 2. Включите устройства после нормализации напряжения сети.
EH	Напряжение питания выше номинального.	
EU	Ошибка соединения	Проверьте соединение платы питания с платой дисплея. Замените плату питания или плату дисплея.

Неисправность	Устранение
Сенсорное управление не реагирует на касание.	Проверьте, включена ли функция блокировки управления. Отключите её, согласно инструкции. Отключите устройство от сети питания на 10 минут и повторно запустите его.
Управление сенсором затруднено.	Убедитесь, что сенсорная панель сухая и на ней нет загрязнений и пролитой жидкости. Тщательно протрите поверхность сенсорного управления. При нажатии элементов управления сенсорной панели используйте подушечки пальцев.
Варочная поверхность не включается	Проверьте, подключено ли устройство к сети и нет ли перебоев с электроэнергией. Отключите устройство от сети питания на 10 минут и повторно запустите его. Если проблема сохраняется, отключите устройство и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Стеклянная поверхность легко царапается	Используйте посуду с плоским и гладким дном, стараясь не передвигать ее по поверхности. Мелкие абразивные частицы между дном и стеклом могут вызвать царапины на поверхности. Используйте подходящие моющие и чистящие средства (не абразивные губки, чистящие полирующие кремы и т.д.). Своевременно меняйте лезвие в чистящем скребке (при наличии в комплекте для разных моделей). Затупившиеся лезвия могут поцарапать изделие.
При нагреве посуда издает потрескивающие, звенящие или щелкающие звуки разной длительности.	Данные звуки вызваны вибрацией посуды (громкость и характер звучания зависит от состава материала посуды). Это нормально для кухонной посуды и не свидетельствует о наличии неисправности.

ТРАНСПОРТИРОВКА

При необходимости транспортировки изделия используйте оригинальную упаковку. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковку. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

При отсутствии оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы обеспечить защиту прибора (и особенно его внешней поверхностью) от внешних опасных воздействий.

При переноски прибора использовать предназначенные для этой цели ручки, углубленные в боковые стороны прибора, чтобы предотвратить травмирование людей или повреждения самого прибора.



Любям с кардиостимулятором следует проконсультироваться со своим врачом перед использованием этого устройства.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Зоны приготовления пищи 4 зоны  
Напряжение питания 220–240 В~ 50 Гц или 60 Гц  
Установленная электрическая мощность 6 700 Вт  
Размер продукта Д×Ш×В (мм)590X520X 51  
Встраиваемые размеры А×В (мм)560X480

*Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям и объектам из-за неправильной установки прибора.*

### Технический лист варочной поверхности EXITEQ модель EXH-511CB

РАБОЧАЯ ЗОНА	МОЩНОСТЬ КОНФОРКИ
1. Передняя левая зона	0,8/1,6 / 2,3 кВт
2. Передняя правая зона	1,2 кВт
3. Задняя левая зона	1,2 кВт
4. Задняя правая зона	1,1/2 кВт

### Размеры конфорок варочной поверхности EXITEQ модель EXH-511 CB

НАИМЕНОВАНИЕ	ЗАЯВЛЕННОЕ ЗНАЧЕНИЕ	ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ
Передняя левая зона	23	см
Задняя левая зона	16,5	см
Передняя правая зона	16,5	см
Задняя правая зона	27x16,5	см



**ВНИМАНИЕ!** *Доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Не допускайте близко к ним детей.*

НОМЕР СЕРИЙНЫЙ – КАК ЧИТАТЬ ДАТУ ПРОИЗВОДСТВА:

**4** цифры  
– год

**2** цифры  
– месяц

Товар имеет упаковку, которая защищает его во время транспортировки и хранения. Товар во время транспортировки и хранения не бросать и обеспечивать защиту от влаги. Реализация и утилизация товара осуществляются в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Срок службы – 5 лет, при условии правильного выполнения всех условий эксплуатации.

**Изготовитель:**

EXITEQ ELECTRO SPAIN, S. L.  
FERNANDO EL SANTO 25 1D, 28010 MADRID, SPAIN  
NIF86973088  
tel: + 34 603 45 23 87  
e-mail: info@exiteq.es  
www.exiteq.es

**Завод-изготовитель:**

FOSHAN SHUNDE MIDEA  
ELECTRICAL HEATING  
APPLIANCES MANUFACTURING  
COMPANY LIMITED NO.19 SANLE ROAD,  
BEIJIAO FOSHAN GUANGDONG, CHINA.

**Импортер в Республику Беларусь:**

**ЧТУП «ОптАэроСервис»**  
УНП 691458394  
Минская обл., Минский р-н., д. Старина,  
ул. Светлая, д. 2, ком. 4  
тел./факс: 8(017) 508 04 80  
e-mail: info@exiteq.by  
www.exiteq.by

**Импортер в Российскую Федерацию:**

**ООО "ЭКЗИТЕК-РУС"**  
143005, г. Одинцова,  
Можайское шоссе 8 г, офис 1  
тел: + 7 (495) 597-31-65  
e-mail: info@exiteq.ru  
www.exiteq.ru

