

ПАНЕЛЬ

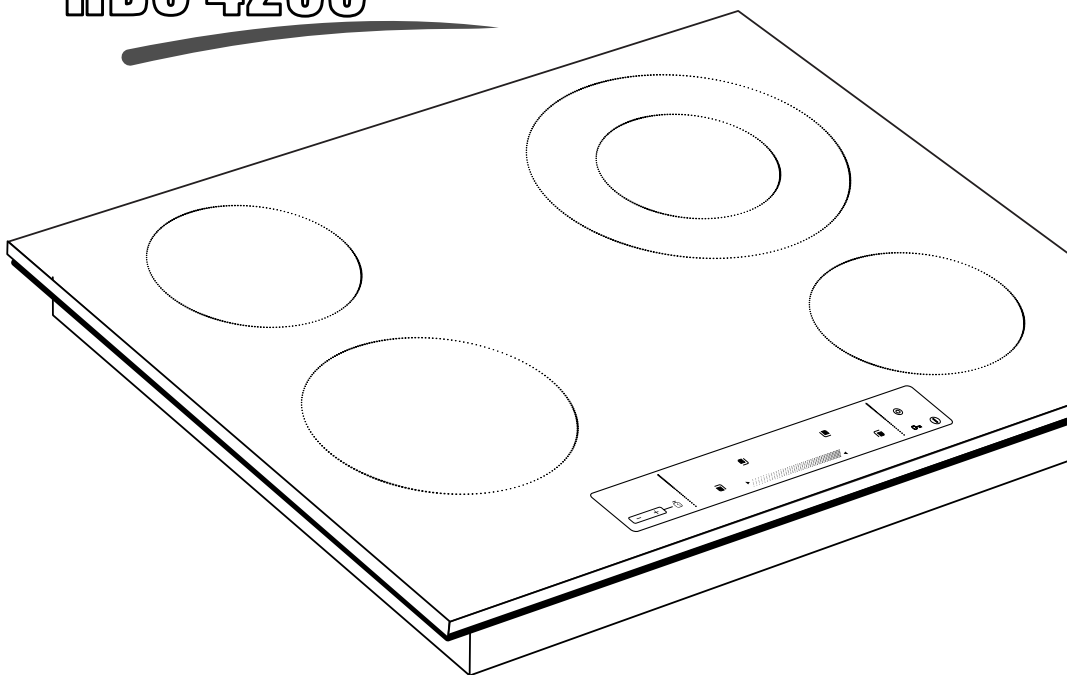
BY

RU

варочная **электрическая**

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке

ПВЭ 4233



ПВЭ 4233.00.0.000 РЭ [6].pdf
№ заказа

**Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию
и установке
ПВЭ 4233.00.0.000 РЭ**

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	19
11 УТИЛИЗАЦИЯ	19
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, техническому обслуживанию и установке распространяется на панели варочные электрические модели ПВЭ 4233 (далее по тексту варочная панель или прибор), их исполнения и модификации и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке. Варочные панели предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях при температуре воздуха в помещении от плюс 1 °С до плюс 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.

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

Срок службы стола - 10 лет.

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

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

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

При подключении должен быть заполнен талон установки.

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

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

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 ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ. 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 ЗАМЕЧАТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НИМ И ОСОБО ПРЕДУПРЕДИТЕ ДЕТЕЙ.

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

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

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ.

- ОСТАВЛЯТЬ ВКЛЮЧЕННУЮ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ БЕЗ ПРИСМОТРА.

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЫЯ.

- УСТАНАВЛИВАТЬ 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 пользовании варочной панелью 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 (ВОДOPPOBODНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).

- ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРАМ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.

- ТЯНУТЬ ЗА ПРОВОД, ИЗВЛЕКАЯ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.

- ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.

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

ДЕТИ ДОЛЖНЫ НАХОДИТЬСЯ ПОД ПРИСМОТРОМ ДЛЯ НЕДОПУЩЕНИЯ ИГР С ПРИБОРОМ.

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

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

Осторожно! Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи на варочной 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 варочной 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	ПВЭ 4233
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
Диапазон номинальных потребляемых мощностей, Вт	5850-6400
Мощность конфорок при напряжении 230 В, кВт	
передняя левая (диаметр, Ø 19 см)	1,8
передняя правая (диаметр, Ø 14,5 см)	1,2
задняя левая (диаметр, Ø 14,5 см)	1,2
задняя правая (диаметр, Ø 22см)	2,2
Размеры стола, см	
ширина	59,5
глубина	53
высота	6,5
Масса, не более, кг	9,2
Содержание драгоценных материалов, г*	
золото	0,024
серебро	1,281
палладий	0,001

* Содержание драгоценных материалов в модификациях прибора соответствует указанному для модели прибора.

Показатели энергетической эффективности

Тип конфорочной панели	электрическая
Технология нагрева	пирокерамический нагрев
Количество рабочих зон и/или участков, шт	4
Диаметр полезной рабочей поверхности конфорок Ø, см	
передняя левая	19
передняя правая	14,5
задняя левая	14,5
задняя правая	22
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм ЕС ^{electric cooking} Вт·ч/кг (ГОСТ ИЕС 60350-2-2013)	
передняя левая	153
передняя правая	165
задняя левая	165
задняя правая	165
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм ЕС ^{electric hob} Вт·ч/кг (ГОСТ ИЕС 60350-2-2013)	162

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Модель	ПВЭ 4233
Варочная панель, шт.	1
Уплотнение, шт.	1
Кронштейн, шт.	2
Винт самонарезающий, шт.	8
Шайба, шт.	4
Розетка, 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

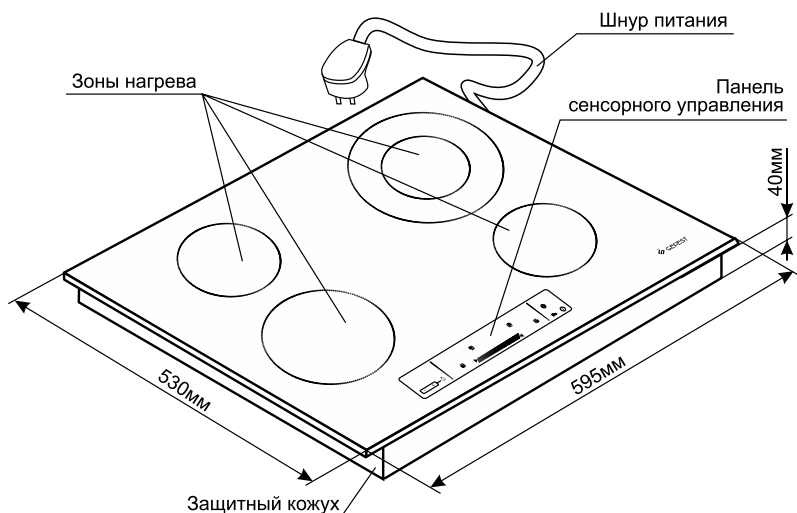


Рис. 1 Варочная панель ПВЭ 4233

Поверхность варочной панели представляет собой стеклокерамическую пластину, с внутренней стороны которой расположены нагревательные элементы.

Уникальным свойством стеклокерамики является хорошая теплопроводность в зонах нагрева и малое рассеивание тепла по сторонам. Термостойкость стеклокерамики позволяет сразу отставлять приготовленное горячее блюдо на свободное место на варочной панели.

Диаметры зон нагрева выделены рисунком. Пользуйтесь кастрюлями, диаметр которых равен либо чуть больше зоны нагрева. Посуду нужно устанавливать точно по центру.

Для стеклокерамических варочных панелей не нужно покупать новую специальную посуду. Главное, чтобы дно было плоское и ровное. Лучше всего подходит посуда с матовым или темным дном. Жаропрочная стеклянная посуда тоже подходит, но она инерционна – долго нагревается и в ней сложно быстро убавить тепло.

ВНИМАНИЕ! БУДЬТЕ АККУРАТНЫ И ВНИМАТЕЛЬНЫ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ:

Не включайте конфорки вхолостую (вначале поставьте посуду, затем включите конфорку).

Не ставьте пустую посуду на включенные конфорки.

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 варочную панель как разделочную доску.

Не пытайтесь разогреть пищу в алюминиевых тарелочках или фольге. При контакте с горячей поверхностью варочной панели они расплавятся.

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

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

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

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

Не подвергайте варочную панель чрезмерным нагрузкам.

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

Зона, которая работает или остывает высвечивается в информационном окне конфорки.

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

5.2 УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Управление варочной панелью происходит путем прикосновения к стеклокерамической поверхности в зоне соответствующего знака (рис. 2):

1. вкл./выкл. питания варочной панели;
2. выбор конфорки;
3. окно индикации режима нагрева и остаточного тепла конфорки;
4. регулировка режимов нагрева;
5. индикаторы конфорок, для которых установлен таймер;
6. регулировка таймера;
7. блокировка управления;
8. вкл./выкл. дополнительной зоны;
9. индикатор включения дополнительной зоны;
10. окно индикации таймера;
11. индикатор блокировки управления - горит: блокировка включена.

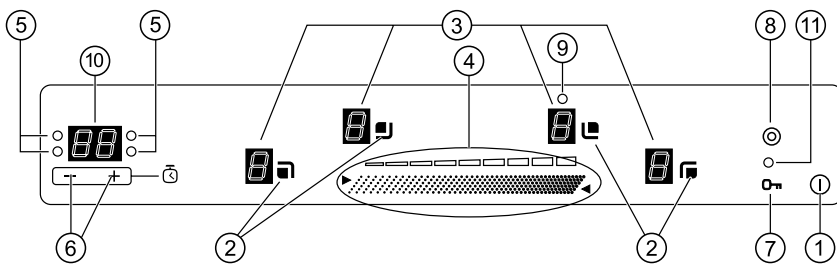


Рис. 2

ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ, УПРАВЛЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИ БЛОКИРУЕТСЯ. ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ОТКЛЮЧИТЕ БЛОКИРОВКУ КАК УКАЗАНО В РАЗДЕЛЕ «БЛОКИРОВКА».

Для включения варочной панели коснуться зоны со знаком «1». Во всех окнах индикации конфорок загорится «0» (рис. 3).

ВНИМАНИЕ! СЛЕДУЮЩУЮ КОМАНДУ НЕОБХОДИМО ЗАДАТЬ НЕ ПОЗДНЕЕ 5 СЕКУНД, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ПРИБОР АВТОМАТИЧЕСКИ ОТКЛЮЧИТСЯ.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Всю варочную панель с работающими конфорками можно отключить, коснувшись зоны «1».

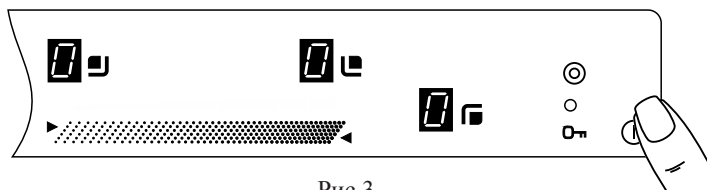


Рис.3

УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

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

2. Выбор режима нагрева производится перемещением пальца по поверхности ④ - «скользящая кнопка» (рис. 5). Когда режим нагрева меняется, в окне выбранной конфорки отображается значение от «0» до «9».

ВНИМАНИЕ! ЗАДАВАТЬ РЕЖИМ НАГРЕВА ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРКИ НЕОБХОДИМО НЕ ПОЗДНЕЕ 5 СЕКУНД, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ КОНФОРКА ВЫЙДЕТ ИЗ РЕЖИМА УПРАВЛЕНИЯ.

Значение режима нагрева «9» соответствует максимальной мощности конфорки.

ВНИМАНИЕ! ОДНОВРЕМЕННО МОЖНО УПРАВЛЯТЬ ТОЛЬКО ОДНОЙ КОНФОРКОЙ.

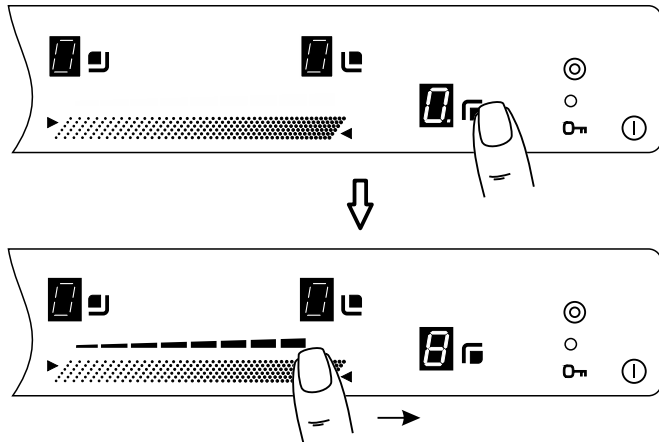


Рис.4

Изменение режима нагрева конфорки

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

1. Работавшую конфорку касанием зоны ② перевести в режим управления.
2. Перемещая палец по поверхности ④ измените режим нагрева конфорки (рис. 5).

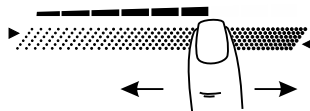


Рис.5

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

1. Работавшую конфорку перевести касанием зоны ^② в режим управления (рис. 6).
2. Перемещая палец по поверхности ^④, установить в окне индикации значение «0» - конфорка отключится. В окне ^③ будет светиться буква «H», указывающая, что конфорка еще горячая.

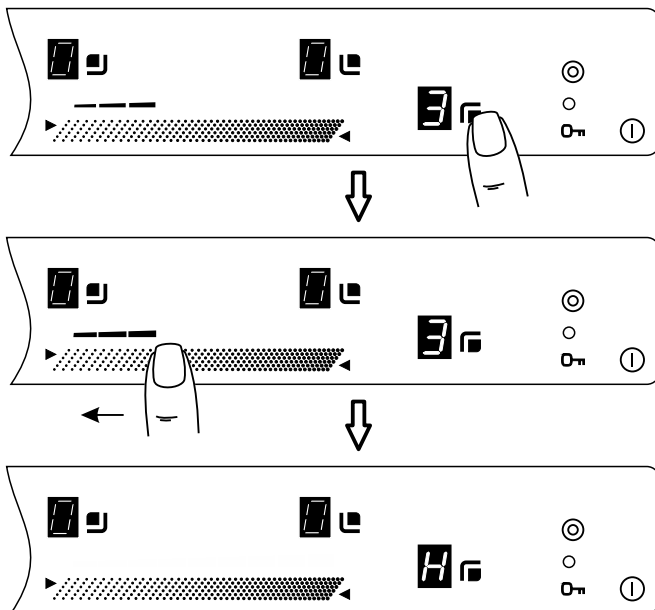


Рис.6

УПРАВЛЕНИЕ ДВУХЗОННЫМИ КОНФОРКАМИ

Двухзонные конфорки дают возможность в зависимости от величины посуды использовать либо одну внутреннюю (основную) зону, либо двойную (объединенную с дополнительной) зону нагрева.

Включение основной зоны

Основная зона (внутренний круг) включается как обычная конфорка.

Необходимо:

1. Перевести конфорку в режим управления.
2. Установить необходимый режим нагрева.

Включение основной и дополнительной зоны

1. Перевести конфорку в режим управления.
2. Установить режим нагрева. При значении «0» дополнительная зона не включается.
3. Коснуться зоны «8» (рис. 7). К нагреву основной подключится дополнительная зона конфорки и будет светиться точка индикации дополнительной зоны «9».
4. Установленный режим нагрева будет распространяться на обе зоны.

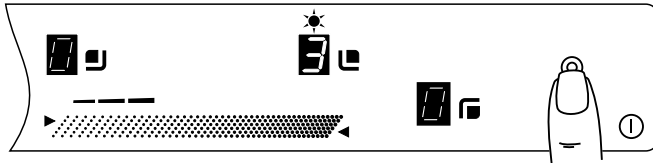


Рис.7

Выключение дополнительной зоны

1. Перевести конфорку в режим управления.
2. Коснуться зоны «8». Дополнительная зона отключится.

Выключение двухзонной конфорки

1. Перевести конфорку в режим управления.
2. Перемещая палец по поверхности «4», установить в окне индикации значение «0».

ФУНКЦИЯ УСКОРЕННОГО НАГРЕВА

Позволяет быстро закипятить воду или прогреть сковороду на максимальной мощности, а затем автоматически переключиться на выбранный режим нагрева.

Для включения необходимо выбрать нужную конфорку. Функция активируется для режимов нагрева от 1 до 8. Для этого необходимо в течении 3 сек удерживать палец на поверхности ^④, после чего в окне индикации выбранной конфорки будет мигать «А». Конфорка будет работать на режиме «9» в течение времени, которое зависит от выбранного постоянного уровня (см. таблицу), затем раздастся звуковой сигнал, конфорка переключится на выбранный постоянный режим нагрева и символ «А» исчезнет.

Режим нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8
Время работы на режиме «9», мин	1,2	2,7	4,8	5,5	6,5	1,2	2,7	2,7

В случае необходимости функцию можно отключить. Перемещая палец по поверхности ^④, установить в окне индикации значение «0». Конфорка отключится.

ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

После выключения конфорки в окне индикации ^③ (рис. 8) высвечивается буква «Н» (от англ. hot – «горячий»). Индикация «Н» гаснет, когда температура рабочей зоны становится безопасной.

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

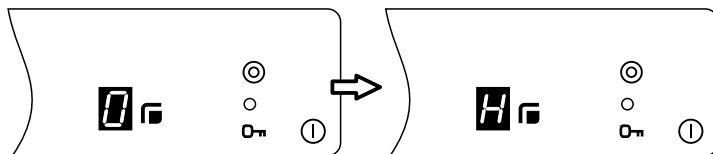


Рис. 8

БЛОКИРОВКА

Чтобы не допустить нежелательного включения конфорок или изменения установленных режимов нагрева, на варочной панели предусмотрена блокировка (рис. 9).

Блокировка включения конфорок

1. Включить варочную панель (зона «^①»).
2. Коснуться зоны «^⑦». Включится индикатор «^⑪».
3. Коснуться зоны «^①» и выключить варочную панель (если этого не сделать, варочная панель сама отключится через 10 секунд).

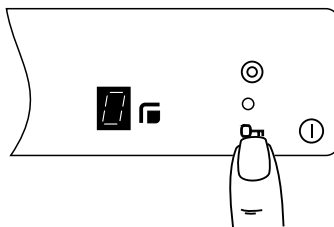


Рис. 9

Блокировка установленных режимов нагрева конфорок

Для того, чтобы режим работающей конфорки не был изменен, необходимо во время работы конфорки коснуться зоны «**7**» и заблокировать установленный режим нагрева. При этом включится индикация и управление всеми конфорками будет заблокировано.

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

Отключение блокировки

Чтобы отключить блокировку в режиме работы конфорок, необходимо коснуться зоны «**7**». Индикация погаснет - блокировка выключена.

Если выключенная варочная панель находится в режиме «Блокировка включения конфорок», необходимо:

1. Коснуться зоны «**7**». Блокировка выключится. Индикация погаснет.
2. Включить варочную панель (зона «**1**»).

Ограничение времени работы

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

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

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

ТАЙМЕР КАК ПРОГРАММАТОР ОТКЛЮЧЕНИЯ

Программирование таймера

Модуль таймера позволяет программировать отключение всех четырёх конфорок (рис. 10).

1. Перевести нужную конфорку в режим управления касанием зоны «**2**»
2. Установить режим нагрева, например «5».
3. Касанием зон «+» или «-» зоны «**6**» задать время работы конфорки. В окне индикации «**5**» загорится и будет мигать индикатор конфорки, для которой устанавливается таймер. В окне индикации «**10**» показывается время до отключения конфорок.

Чтобы случайно не нарушить заданную программу, управление варочной панелью можно заблокировать, коснувшись зоны «**7**». Для снятия блокировки нужно повторно коснуться зоны «**7**».

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и конфорка выключится.

Отключить звуковой сигнал можно касанием зоны «**6**».

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

Перепрограммирование таймера

1. Перевести нужную конфорку в режим управления касанием зоны «(2)».
2. Касанием зон «-» и «+» зоны «(6)» изменить время работы конфорки.

Выключение таймера

Чтобы преждевременно отключить таймер, необходимо:

1. Касанием зоны «(2)» перевести нужную конфорку в режим управления.
2. Установить в окне индикации «(5)» значение «00», удерживая палец на зоне «-».
3. Таймер отключится, а запрограммированная конфорка останется работать в установленном режиме.

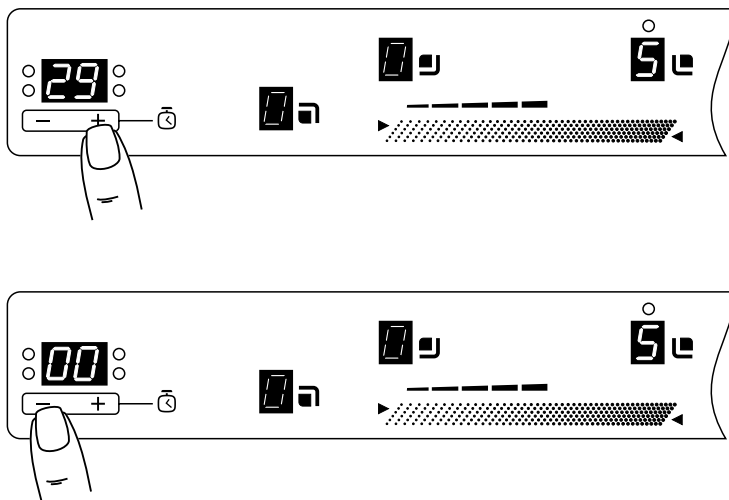


Рис. 10

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 прибор, должна быть термостойкой и выдерживать температуру не менее 100 °С.

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

Порядок монтажа:

1. Точно разметить на столешнице контур проема под варочную панель (рис.11).

Размер монтажного проема (ширина x глубина), мм: 554±1 x 486±1

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

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

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

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

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

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

Минимальное расстояние от края прибора до вертикальной поверхности сзади – 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 варочной 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.).

6. При установке варочной панели необходимо обеспечить минимальные воздушные зазоры согласно рис. 12.



Рис.11

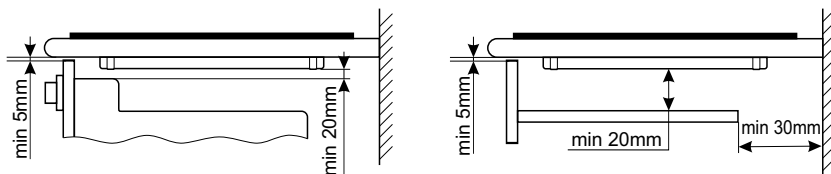


Рис.12

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

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

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ ШНУРА ПИТАНИЯ К ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Варочная панель имеет шнур питания с вилкой и комплектуется присоединительной розеткой. Схема электрических соединений выполнена для однофазной сети, напряжением 220-230 В, ~ 50 Гц.

Розетку установить из комплекта поставки варочной панели. Подключение должно быть выполнено согласно схем, показанных на рисунках 13 и 14.

ВНИМАНИЕ! НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВИЛКИ И РОЗЕТКИ РАЗНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ.

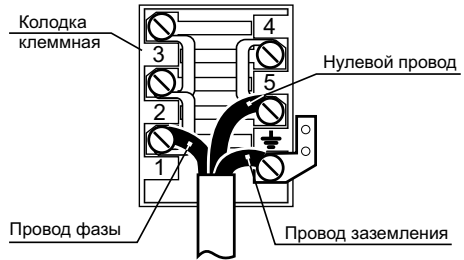


Рис.13

ПОДКЛЮЧЕНИЕ РОЗЕТКИ (ВИД СПЕРЕДИ)

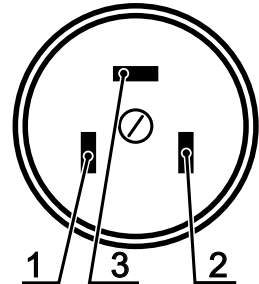
Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву. Отключение также может осуществляться с помощью встроенного в стационарную проводку выключателя, в соответствии с правилами по электротехническому монтажу.

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

Перед подключением необходимо проверить:

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

Не допускается использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.



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

Рис.14

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.

Если случайно изделия из алюминиевой фольги или пластмассы расплавятся на поверхности варочной панели или к ней прикипит сахар – их следует немедленно удалить с помощью скребка, входящего в комплект варочной панели (рис. 15).

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.

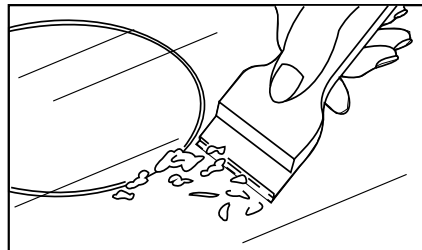


Рис.15

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

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

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 варочные панели необходимо в заводской упаковке согласно указанным на ней требованиям манипуляционных знаков.

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

11 УТИЛИЗАЦИЯ

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

Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.

Специалист сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной 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 установки 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.

По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу, либо в любую уполномоченную организацию.

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

Унитарное предприятие “Гефест-техника”:

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

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

Таблица 1

<i>Модель и (или) модификация</i>	<i>Цвет поверхности стола</i>
ПВЭ 4233	Черный
ПВЭ 4233 К12	Белый