Evelux

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
EV 3020, 3021, 6040, 6041 B, 6442 B
EI 3020, 3227, 6040, 6044, 6047
EHI 6045, 6448

Благодарим Вас за покупку прибора от Evelux.
Перед использованием внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией и сохраните ее для дальнейшего использования.

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ....4
Правила и условия безопасной эксплуатации....5
Установка....7
Важные указания по технике безопасности....7
Рекомендации по утилизации....10
Рекомендации по хранению....10
Рекомендации по защите окружающей среды....10
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....11
Техническое обслуживание и чистка....11
Основные потребительские свойства и характеристики....11
ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ....12
Стеклокерамические панели....12
Индукционные панели....12
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ....13
Рекомендации по приготовлению на индукционных варочных панелях....14
Рекомендации по приготовлению на стеклокерамических варочных панелях....15
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....16
Рекомендации по использованию сенсорной панели управления....16
Правильный выбор посуды....16
Использование варочной панели....16
Начало приготовления....16
Функция Booster (турбо-нагрев) для индукционных панелей....17
Технология постоянного нагрева.... 17
Окончание приготовления 18
Блокировка панели управления....18
Использование таймера....18
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ....23
Рекомендации по выбору температуры....24
ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ....24
ЧИСТКА И УХОД....25
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....26
Возможная индикация сообщений об ошибках....27
УСТАНОВКА....28
Выбор места установки....28
Подключение варочной панели к электросети....30
ГАРАНТИЯ EVELUX....33
ГАРАНТИЙНЫЙ ЛИСТ....33
Срок действия гарантии....34
Кем выполняется техническое обслуживание?....34
Что покрывает данная гарантия?....34
Что делает сервисная служба?....34
Что не покрывает данная гарантия?....35

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ EVELUX!

Перед использованием новой техники внимательно изучите Руководство Пользователя. Соблюдение правил безопасности, эксплуатации и профилактики обеспечит длительный срок использования прибора, а также позволит сэкономить Ваше время и деньги.

Пожалуйста, сохраните данное Руководство Пользователя и используйте его в течение всего срока службы.

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте. Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: info@evelux.ru

Данный прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования в иных, в том числе коммерческих целях и общественных местах. Гарантия сохраняется только при следовании этим условиям.

Внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации, прежде чем приступить к использованию данного прибора. В данном руководстве содержится важная информация о технике безопасности во время установки, эксплуатации, ремонта, ухода, а также перемещения данного прибора.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ

На корпусе прибора имеется табличка с информацией, которая может понадобиться при обращении в авторизованный сервисный центр. Не отрывайте ее!

Сервисная линия EVELUX может уточнить у вас следующую информацию:

Название модели

Серийный номер прибора

Артикульный номер прибора

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

На нашем веб-сайте www.evelux.ru Вы сможете найти руководства по эксплуатации, информацию о техническом обслуживании, дополнительных принадлежностях, расходных материалах и фирменных запасных частях для своего прибора, рекомендации по правильному использованию изделий.

Перед эксплуатацией прибора внимательно изучите и соблюдайте настоящие инструкции по эксплуатации и установке, а также все документы,предлагающиеся к прибору - это поможет Вам использовать и обслуживать духовой шкаф должным образом. Сохраняйте руководство в качестве справочника.

Духовые шкафы предназначены для запекания и выпечки, то есть для термической обработки продуктов в нагретой камере в условиях частного домовладения. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Продукт сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом.

Производитель, следуя политике постоянного совершенствования и обновления оборудования для максимального удовлетворения нужд потребителей, может менять комплектацию, внешний вид, страну производства и технические характеристики модели на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений. Это руководство по эксплуатации подготовлено для всего модельного ряда встраиваемых независимых электрических варочных панелей серий, указанных в таблице на стр.11. **Изображения в инструкции даны схематично и могут несколько отличаться от реальных изображений на приборе.**

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Не оставляйте части упаковки (полиэтиленовые пакеты, пенопласт и т.д.) в пределах досягаемости детей, поскольку они не предназначены для игр. Пожалуйста, утилизируйте упаковку надлежащим образом.
- **Внимание! Приборы предназначены только для домашнего использования, не для использования в коммерческих или промышленных целях, в ситуациях, приведенных ниже:**

  - поварским персоналом в зонах питания при магазинах, офисах и в других подобных рабочих зонах;
  - в дачных домах, коттеджах, для использования клиентами в номерах отелей, мотелей или других подобных местах проживания;
  - в гостиницах типа «полупансион».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ!
Опасность поражения электрическим током! Прикосновение к некоторым внутренним компонентам прибора может привести к серьезной травме или смерти. Не разбирайте прибор!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Опасность поражения электрическим током! Ненадлежащее заземление может привести к удару током. Не вставляйте вилку от прибора в розетку до тех пор, пока прибор не будет должным образом установлен и заземлен.

- Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать или разбирать прибор самостоятельно. Неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора.
- Не храните и не используйте данный прибор вне помещений.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости. Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду – обратитесь в сервисный центр.
- Во время приготовления температура рабочих поверхностей может быть достаточно высокой. Держите шнур вдали от нагретых поверхностей и не закрывайте вентиляционные отверстия или рабочие поверхности посторонними предметами.
- Располагайте шнур прибора так, чтобы никто не смог случайно задеть или повредить шнур, или опрокинуть прибор.
- Несоблюдение правил ухода за прибором или использование его в загрязненном виде сокращает срок службы прибора и может привести к несчастным случаям.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, с отсутствием опыта и знаний, если только за ними не осуществляется надлежащий контроль и им даны соответствующие инструкции по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- Прибор не предназначен для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельных систем дистанционного управления.
- Запрещается использовать пароочистители, т.к. это может повредить покрытие и внутренние элементы прибора.
- Не используйте абразивные или агрессивные химические средства очистки, или острые металлические скребки для очистки прибора, так как они царапают или разъедают поверхности и могут привести к дефекту или разрушению стекла или элементов прибора. Никогда не используйте для приготовления в приборе вызывающие коррозию или химически активные вещества.
- Не разбрызгивайте воду на прибор.
- Не используйте прибор в потенциально взрывоопасных атмосферах.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Во время эксплуатации прибор и посуда нагреваются.
Будьте осторожны во избежание травм – берегите лицо и руки от ожогов.

- Техническое обслуживание, чистка и ремонт должны выполняться при отключенном электропитании.
- Во время приготовления температура рабочих поверхностей может быть достаточно высокой. Будьте осторожны, ограничьте доступ к плите детям.
- Перед началом использования прибора, убедитесь, что занавески, тюль, бумага и другие воспламеняющиеся предметы находятся вдалеке от вашего прибора.
- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.
- Для герметизации соединений используются только материалы, рекомендованные сервисным центром.
- Соблюдайте рекомендации по уходу и технику безопасности.

УСТАНОВКА

- Перед проведением любых работ с прибором или уходом за ним отключите прибор от электросети.
- Необходимым и обязательным условием является наличие подключения к надлежащей системе электрической проводки с заземлением.
- Изменения во внутреннюю систему электрической проводки должны вноситься только квалифицированным электриком. Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.
- Будьте осторожны, т.к. панель имеет острые края. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к получению травмы или порезов.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно изучите настоящие указания перед установкой или эксплуатацией данного прибора.

- Запрещается помещать на прибор воспламеняющиеся материалы или продукты. Просьба передать данную информацию лицу, ответственному за установку прибора, поскольку это может уменьшить Ваши затраты на установку.
- Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, прибор должен быть установлен в соответствии с настоящими указаниями по установке. Надлежащая установка и заземление данного прибора должны осуществляться только специалистом, обладающим соответствующей квалификацией.
- Прибор должен быть подключен к цепи с выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания. Неправильная установка прибора может привести к потере гарантии и отклонению претензий по качеству.

Опасность поражения электрическим током

- Запрещается готовить на сломанной или треснувшей варочной панели. Если Вы заметили поломку или трещину на поверхности варочной панели, немедленно отключите подачу электричества на прибор (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

- Всегда отключайте варочную поверхность перед очисткой и уходом. Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность контакта с горячей поверхностью

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться в процессе его использования и стать причиной травм. Не касайтесь стекла варочной панели, исключите контакт стекла варочной панели с тканью или иными предметами, кроме пригодной посуды, до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Не оставляйте на поверхности варочной панели металлические предметы (такие как ножи, вилки, ложки и крышки), т.к. они могут нагреться.
- Не допускайте детей к прибору без присмотра взрослых.
- Ручки посуды могут нагреваться. Убедитесь, что ручки посуды не располагаются над другими включенными зонами нагрева. Следите за тем, чтобы дети не касались ручек. Несоблюдение этих требований может привести к ожогам.

Опасность получения порезов

- Будьте осторожны при использовании скребка для очистки: при снятии защитной крышки скребка открывается доступ к острому лезвию. Используйте скребок для очистки с максимальной осторожностью и всегда храните его с надетой защитной крышкой в недоступном для детей месте. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к получению травмы или порезов.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Запрещается оставлять прибор без присмотра во время его использования. Выкипание приводит к возникновению дыма и скоплению жира, который может привести к пожару.
- Запрещается использовать прибор в качестве рабочего стола или места для хранения.
- Запрещается оставлять на приборе любые предметы или кухонные принадлежности.
- Запрещается использовать прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда отключайте зоны нагрева и варочную панель так, как описано в настоящем руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните вещи, пользующиеся повышенным детским вниманием, в шкафах, которые висят над прибором. Дети могут получить серьезные травмы, забравшись на варочную панель.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра рядом с работающим прибором.
- Дети или лица с какими-либо ограниченными возможностями, которые не позволяют им в полной мере пользоваться прибором, должны находиться под наблюдением компетентного квалифицированного лица, инструктирующего их по использованию прибора.
- Инструктор должен убедиться в том, что они могут пользоваться прибором, не причиняя опасности себе и окружающим.

- Не осуществляйте ремонт или замену любой части прибора, если только это непосредственно не рекомендуется в руководстве. Все другие виды обслуживан я должны производиться квалифицированным техническим специалистом.
- Не используйте пароочистители для чистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель ногами.
- Не пользуйтесь посудой с острыми краями и не передвигайте посуду непосредственно по поверхности стекла, поскольку это может его поцарапать.
- Не пользуйтесь металлическими щетками или любыми иными жесткими абразивными чистящими средствами для чистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.
- Дети младше 8 лет не допускаются к использованию прибора или должны пользоваться им под непрерывным наблюдением взрослых. Детям запрещается играть рядом с прибором. Детям запрещается осуществлять очистку и уход за прибором без присмотра со стороны взрослых.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Опасность пожара — не используйте варочную панель для хранения каких-либо предметов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
При обнаружении трещин на стеклокерамической панели или панели из аналогичного материала отключите прибор во избежание поражения электрическим током.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный прибор должен быть обязательно заземлен: в случае короткого замыкания, заземление уменьшает риск электрического поражения, так как при заземлении предусмотрен безопасны отвод электрического тока.
- Вилку электрического провода необходимо вставлять в правильно установленную и заземленную розетку.
- Проконсультируйтесь с квалифицированным электриком или мастером по ремонту, чтобы прибор был заземлен правильно.
- Электрический вывод должен быть легко доступен, чтобы прибор можно было легко отключить от электросети в чрезвычайном случае. Иначе должна быть обеспечена возможность отключения электропитания с помощью специального выключателя в системе электропроводки.
- Указанная мощность электропроводки должна быть не меньше электрической мощности прибора. Напряжение сети, тип тока и частота, указанные в технических характеристиках, должны совпадать с характеристиками сети электропитания.
- Плита рассчитана на источник электроэнергии 220-240 В 50-60 Гц.
- Электропровод необходимо разместить таким образом, чтобы он не проходил через используемые кухонные поверхности, не мог быть поврежден или выдернут детьми во время игры, чтобы об него нельзя было нечаянно споткнуться.

- При подключении варочной панели к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство с разомкнутыми контактами на всех полюсах, с минимальным 3-миллиметровым зазором между разомкнутыми контактами.
- При использовании прибора меняется влажность и температура в помещении. Поддерживайте нормальный уровень естественной вентиляции или установите принудительную.
- Бесконтрольное приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира и масла может быть опасным и стать причиной возгорания.
- НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя при помощи воды, сначала выключите прибор, затем перекройте доступ к пламени кислорода.
- Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

По истечении срока службы прибора:

- Отключите прибор;
- Выньте штепсельную вилку из розетки;
- Отрежьте и выбросьте сетевой шнур, а также штепсельную вилку;
- Сломайте все защелки и замки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

Электробытовые товары должны храниться в помещениях, изолированных от мест хранения кислот и щелочей, при температуре воздуха не ниже 5 и не выше 25 °С и относительной влажности не более 65-70%. При необходимости длительного хранения прибора рекомендуется сохранять и впоследствии использовать заводскую упаковку прибора.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Электробытовой прибор и его упаковка должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Не выбрасывайте прибор вместе с обычным бытовым мусором. Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей. Выбрасывайте упаковочные материалы таким образом, чтобы они были недоступны для детей. Правильно утилизируйте упаковку прибора.Все материалы, из которых изготовлена упаковка, подлежат утилизации.

Пластмассовые детали отмечены в соответствии с международными стандартами сокращений:

PE – полиэтилен (упаковочный материал)
PS – пенопласт (наполнитель)
POM – полиформальдегид (пластиковый крепеж и зажимы)
ABS – акрилонитрил бутадиен стерин (элементы панели управления)

Упаковочная коробка произведена из переработанных материалов и подлежит переработке в качестве бумажных отходов. Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой 2002/96/EC, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного прибора поможет предотвратить причинение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека, причинение которого возможно при неправильной утилизации.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распакуйте прибор, вытащите все материалы из коробки, удалите упаковку. Проверьте прибор на предмет повреждений, полученный во время транспортировки, убедитесь в наличии всех частей, входящих в комплект поставки.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Проверьте – перед очисткой прибора вилка должна быть вынута из розетки (при наличии вилки – опционально).
- Протрите поверхность панели слегка влажной мягкой тряпкой.
- Протрите аксессуары, входящие в комплект (опционально), мягкой влажной тканью с нейтральным моющим средством.

ОСНОВНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И ХАРАКТЕРИСТИКИ

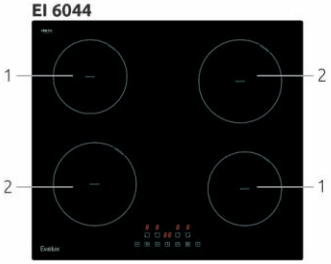
Напряжение: 220-240 В ~ 50–60 Гц

Модель	Кол-во зон нагрева	Тип	Мощность, Вт	Размеры, мм
EV 3020	2	стеклокерамика	2900	290x520x51
EV 3021	2	стеклокерамика	3200	290x520x51
EV 6040	4	стеклокерамика	6000	590x520x51
EV 6041 B	4	стеклокерамика	6400	590x520x51
EV 6442 B	4	стеклокерамика	6600	590x520x51
EV 6041	4	стеклокерамика	6400	590x520x51
EI 3020	2	индукция	2900	290x520x62
EI 3227	2	индукция	2990	290x520x62
EI 6040	4	индукция	6000	590x520x62
EI 6044	4	индукция	7200	590x520x62
EI 6047	4	индукция	7360	590x520x62
EHI 6045	4	индукция	7200	590x520x62
EHI 6448	4	индукция	7360	590x520x57

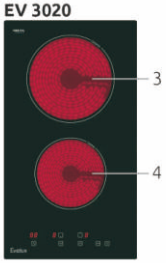
ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ

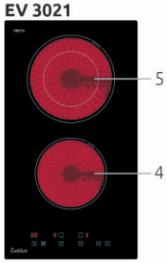
EI 6044



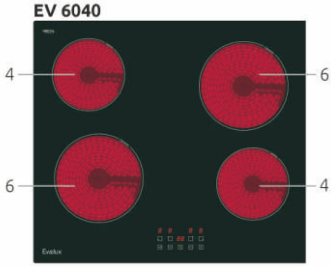
EV 3020



EV 3021

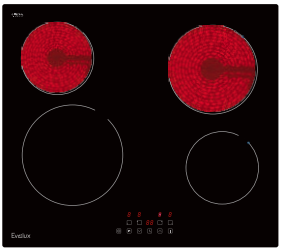


EV 6040



1 - 160 мм, макс. 1200/1500 Вт
2 - 180 мм, макс. 1800/2200 Вт
3 - 200 мм, макс. 1700 Вт
4 - 165 мм, макс. 1200 Вт
5 - 120/200 мм, макс. 1000/2000 Вт
6 - 200 мм, макс. 1800 Вт

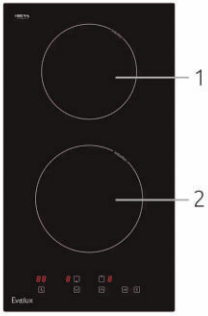
EV 6041 B



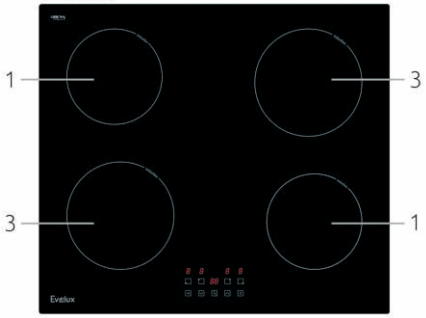
EV 6442 B

ИНДУКЦИОННЫЕ ПАНЕЛИ

EI 3020

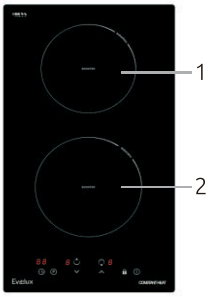


EI 6040

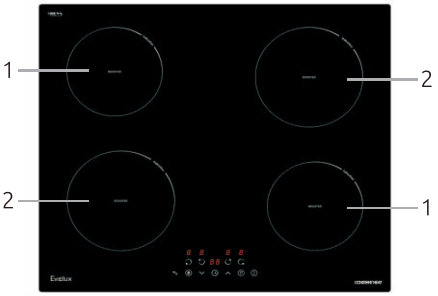


1 - 160 мм, макс. 1200 Вт
2 - 180 мм, макс. 1700 Вт
3 - 180 мм, макс. 1800 Вт

EI 3227



EI 6047



1 - 160 мм, макс. 1400/1600 Вт
2 - 180 мм, макс. 1800/2200 Вт

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1 - Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

2 - Кнопки выбора режима мощности нагрева

3 - Таймер

4 - Кнопка блокировки

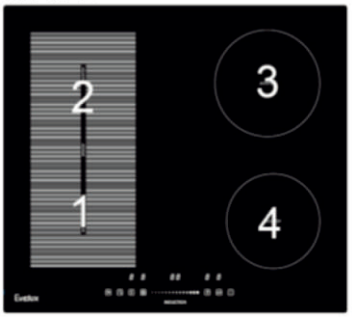
5 - Индикация зоны нагрева и таймера

6 - Кнопка управления зонами расширения

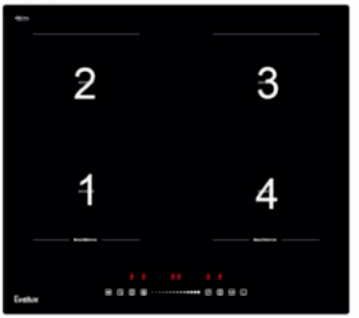
7 - Пауза

8 - Booster

EHI 6045

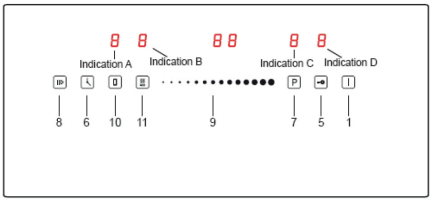


EHI 6448

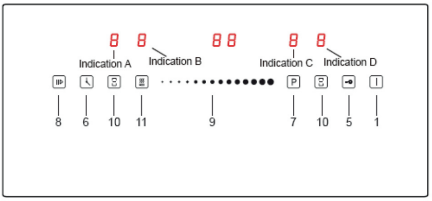


Модель	EHI 6045	EHI 6448
Мощность зоны- 1	1800/2200Вт	1800/2200Вт
Мощность зоны - 2	1800/2200Вт	1800/2200 Вт
Мощность зоны - 3	1800/2200Вт	1800/2200 Вт
Мощность зоны - 4	1200/1500Вт	1800/2200 Вт
Мощность flex зоны	3000/3600Вт	3000/3700 Вт

EHI 6045



EHI 6448



Кнопка	Функция	Кнопка	Функция
1.	Вкл./Выкл	10.	Выбор Flex зоны
5.	Блокировка	11.	Поддержание тепла
6.	Таймер	Индикатор A	Зона 1 выбор кнопки
7.	Boost	Индикатор B	Зона 2 выбор кнопки
8.	Пауза	Индикатор C	Зона 3 выбор кнопки
9.	Слайдер мощности нагрева	Индикатор D	Зона 4 выбор кнопки

ПРИМЕЧАНИЕ
Изображения панели управления даны схематично, изменения в дизайне могут быть внесены производителем без предварительного уведомления.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЯХ

Индукционные варочные плиты (панели) нагревают металлическую посуду индукционными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем, частотой 20-100 кГц.

Преимущества:

Не требуется времени на разогрев конфорки — нагрев посуды происходит сразу с заданной мощностью. Это вплотную приближает индукционные плиты по удобству к газовым. Коэффициент полезного действия около 90 % (в отличие от 60-70 % у электрических плит с использованием резистивных нагревательных элементов, и 30-60 % у газовых), благодаря отсутствию утечки мимо посуды потоков тепла. Нагревается именно дно посуды, зависимость мощности от напряжения сети практически отсутствует.

Поэтому при работе с плитой необходимо использовать специальную посуду, изготовленную из материала с подходящими характеристиками, хорошими ферро магнитными свойствами, или из чугуна – она должна поглощать энергию магнитного поля. Дно должно быть теплоемким. Оптимально использовать посуду с толстым дном.

Обратите внимание: конфорки просто не включатся, если не обнаружат на своей поверхности посуду с достаточным ферромагнитным диаметром (он может быть меньше диаметра посуды, особенно в посуде с антипригарной поверхностью, чаще всего изготовленной из алю-

миния). В первую очередь проверьте маркировку вашей посуды, на ней должен присутствовать символ индукционной конфорки. Кроме того, чтобы конфорка включилась, нужно перекрыть ферромагнитной зоной не менее 4/5 площади конфорки.

При снятии посуды плита отключается, нагрев прекращается, что очень удобно в семьях с маленькими детьми.

Регулирование мощности в индукционных плитах осуществляется импульсно: на максимальной мощности плита работает на наибольшей частоте. При небольшом уровне мощности конфорка переходит в режим прерывистого нагрева: раз в несколько секунд включается и выключается. Чем на меньшее время она будет включаться, тем меньше будет мощность.

Регулировка мощности во встроенных варочных индукционных панелях (цифры от 1 до 9) производится интервальным графиком работы конфорки, т.е. при уменьшении мощности уменьшается интервал времени нагрева.

Блюда готовятся очень быстро: у индукционных плит из-за их малой инерционности при варке в посуде с тонким дном это способно иногда вызвать эффект прерывистого кипения, поэтому для приготовления нужно использовать посуду с более толстым дном.

Рекомендованная толщина дна - около 5-6 мм.

Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда для индукционной плиты, выполнив магнитный тест: возьмите магнит и переместите его к дну посуды. Если он притягивается, то кастрюля подходит для индукционных плит.

Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.
2. Следуйте инструкциям из раздела «Начало приготовления».
3. Если дисплей не мигает и вода нагревается, кастрюля подходит.

ПРИМЕЧАНИЕ
не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Нужно использовать широкую посуду, чтобы полностью закрыть зону приготовления. Если посуда будет чуть шире, то энергия будет использоваться максимально эффективно. Посуда диаметром меньше указанного в таблице, не подходит для индукционной плиты.

При использовании неподходящей посуды конфорка не будет нагреваться и дисплей автоматически погаснет через 1 минуту.

Диаметр конфорки (мм)	Минимальный диаметр (мм)
160	120
180	140
210	160
280	220

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЯХ

Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением, выбору вариантов мощности нагрева и встроенному микропроцессору, стеклокерамическая варочная панель окажется незаменимым помощником при приготовлении разнообразных блюд. Это удачный выбор для современной семьи.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Изучите настоящее руководство, уделяя особое внимание разделу «Важная информация по безопасности». Удалите защитную пленку, которая все еще может находиться на стеклокерамической варочной панели.

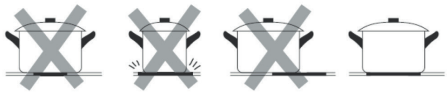
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Элементы панели управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий прилагать не требуется. Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.

Каждый раз при прикосновении будет звучать звуковой сигнал. Убедитесь в том, что панель управления всегда чистая, сухая и ничем не покрыта (например, кухонными принадлежностями или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление варочной панелью.

ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР ПОСУДЫ

- Не используйте посуду с неровными краями или неровным, изогнутым или вогнутым дном.
- Убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет те же размеры, что и зона нагрева.
- Всегда ставьте кастрюлю или сковороду в центр зоны нагрева.



- Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности варочной панели, т.к. это может привести к появлению царапин на стекле.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикаторы включатся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая, что стеклокерамическая варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Коснитесь кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» - на всех индикаторах появится символ «-».
2. Установите посуду на выбранную зону нагрева. Перед установкой убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.
3. Нажмите на кнопку выбора нужной зоны нагрева (5). Замигает индикатор рядом с кнопкой.

4. Выберите степень нагрева, нажимая на кнопки «∨» и «∧» или «+» и «-», в за сти от типа панели.
5. Если Вы не настроите степень нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. Затем Вам придется вернуться к пункту 1. Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления пищи. При уменьшении степени нагрева индукционная конфорка переходит в режим прерывистого нагрева: раз в несколько секунд включается и выключается.

6. **Для моделей с зонами расширения:** вы можете использовать как одну, так и две зоны, как независимо, так и вместе. Коснитесь кнопки управления зоной нагрева (6), нажмите и удерживайте около 5 секунд - активируется нагрев зоны расширения. Загорится индикатор зоны расширения, расположенный на панели управления (опционально).

Пример управления двойной зоной нагрева для уровня мощности 7 стеклокерамических панелей:

- Нажмите кнопку выбора зоны нагрева

- Индикатор уровня мощности замигает, затем нажмите кнопку управления зоной расширения (6), через 5 секунд индикатор перестанет мигать, функция двойного контура активируется, а уровень мощности будет попеременно показывать «7» и «=».

Выключение расширенной зоны:

- Нажмите кнопу выбора зоны нагрева (5) для двойной зоны, при этом замигает индикатор уровня мощности, затем нажмите кнопку управления зоной расширения (6). Функция двойного контура будет отменена, а уровень мощности вернется к «7».

ПРИМЕЧАНИЕ: мощность варьируется от уровня 1 до уровня 9.

ФУНКЦИЯ BOOSTER (ТУРБО-НАГРЕВ) ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПАНЕЛЕЙ

Booster (турбонагрев) необходим, если требуется значительно сократить время готовки: например, быстро вскипятить воду, растопить масло или подогреть молоко практически до кипения. Сокращение времени достигается благодаря значительному увеличению мощности конфорки: активируйте функцию, и вода закипит в несколько раз быстрее, чем в стандартном режиме.

Активация функции:

1. Выберите зону с функцией Booster.

2. При прикосновении к кнопке бустера «7» на индикаторе уровня мощности отображается «B».

Отмена функции:

1. Выберите зону с функцией Booster.

2. Прикоснитесь к кнопке Booster «7» или выберите уровень мощности для отмены функции Boost. Затем выберите уровень мощности, который хотите установить.

ПРИМЕЧАНИЕ: длительность функции Booster составляет 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на уровень 9.

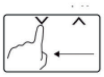
ТЕХНОЛОГИЯ ПОСТОЯННОГО НАГРЕВА – СТАБИЛЬНОЕ ПОДДЕРЖАНИЕ УРОВНЯ НАГРЕВА ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ БЛЮД

Стандартный режим:
• Уровни 1-6 – импульсный нагрев (кратковременные паузы).
• Уровни 7-9 – постоянная мощность.

С функцией постоянного нагрева:
• Уровни 3-9 – беспрерывный нагрев.
• Идеально для требовательных процессов: томление, кипячение, точное приготовление.
• Больше никаких неожиданных пауз – только стабильный контроль температуры.

Важные нюансы:
• Лёгкое гудение – нормальная работа системы распознавания посуды.
• Автозащита – при перегреве возможны временные паузы в работе.
После охлаждения функция полностью восстанавливается.

ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Коснитесь кнопки выбора той зоны нагрева (5), которую Вы хотите выключить.
2. Выключите зону нагрева с помощью кнопок управления мощностью (нажимайте подушечкой пальца до символа «0»).

Проверьте - на дисплее должна быть индикация “0”, затем “H” (индикация остаточного тепла). Индикатор «H» означает, что данная зона еще горячая и к ней не следует прикасаться. После того, как нагретая зона остынет до безопасной температуры, данный индикатор исчезнет. Индикатор «H» также помогает экономить энергию, указывая на все еще горячую зону нагрева, которую Вы также можете использовать для приготовления пищи.

ВНИМАНИЕ: будьте осторожны, остерегайтесь горячей поверхности!

3. Выключите всю варочную панель касанием кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ».

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить ее несанкционированное использование (например, случайное включение детьми зоны нагрева). Когда блокировка активна, все элементы панели управления, кроме кнопки «ВКЛ/ ВЫКЛ», отключены.

Включение блокировки

Коснитесь кнопки блокировки (4). Индикатор таймера покажет «Lo».

Отключение блокировки

1. Убедитесь, что варочная панель включена. При необходимости, включите ее нажатием кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ».
2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку пока не исчезнет индикация «Lo».
3. Теперь Вы можете начать пользоваться варочной панелью.

ВНИМАНИЕ: когда функция блокировки включена, активной остается только кнопка «ВКЛ/ ВЫКЛ», которая дает Вам возможность, в случае срочной необходимости, экстренно выключить варочную панель, но при повторном включении варочной панели Вам сначала понадобится снять блокировку.

Защита от перегрева

В варочную панель встроен датчик температуры, который анализирует температуру внутри варочной панели. В случае повышения температуры выше заданной отметки варочная панель автоматически выключается.

Автоматическое отключение

Еще одной полезной функцией обеспечения безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Данная функция срабатывает каждый раз, когда Вы забываете выключить зону нагрева. Ниже приведена таблица допустимого времени работы для отдельных степеней нагрева:

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Допустимое время работы (часов)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать двумя разными способами:

- в качестве функции напоминания, когда по истечении заданного времени таймер не будет отключать зону нагрева;
- для отключения одной или нескольких зон нагрева по истечении заданного времени;
- максимальное время установки таймера составляет 99 минут.

Использование таймера в функции напоминания

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание: убедитесь, что зона не выбрана и индикатор зоны не мигает.

2. Нажмите на кнопку таймера (3), и на индикаторе таймера появится символ «10», правая цифра будет мигать.

3. Настройте необходимое время касанием кнопок «∨» и «∧» или «+» и «-», например, «5».

4. Коснитесь таймера еще раз, замигает левая цифра.

5. Настройте необходимое время касанием кнопок «∨» и «∧» или «+» и «-», например, «9».

После настройки таймера начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени.

По истечении заданного времени в течение 10 секунд будет звучать звуковой сигнал, а дисплей таймера отобразит символ «- -».

Настройка таймера на отключение одной и более зоны нагрева

1. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева (5).

2. Нажмите на кнопку таймера (3), на индикаторе таймера появится значение «10», вто-

ДЛЯ МОДЕЛЕЙ EHI 6045, EHI 6448, EI 3227 и EI 6047

Включение и выключение варочной панели

1. Включайте и выключайте панель с помощью кнопки 1.

Коснитесь кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» в течение 1 секунды. После включения питания, раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразятся индикаторы, как показано на картинке ниже, указывая, что стеклокерамическая варочная панель перешла в режим ожидания.

2. Установите посуду на выбранную зону нагрева. Перед установкой убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.

3. Нажмите на дисплей необходимой конфорки A.B.C.D. Выбранный дисплей начнет мигать.

4. Чтобы установить степень нагрева, проведите пальцем по слайдеру или нажмите на слайдер в области нужной степени нагрева.

5. Если Вы не настроите степень нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. Затем Вам придется вернуться к пункту 1. Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления пищи.

Окончание приготовления

1. Коснитесь кнопки выбора той зоны нагрева (A.B.C.D) которую Вы хотите выключить.

2. Коснитесь слайдера и проведите пальцем до «0». Проверьте - на дисплее должна быть индикация «0».

3. Выключите всю варочную панель касанием кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ»

Индикатор «H» означает, что данная зона еще горячая и к ней не следует прикасаться. После того, как нагретая зона остынет до безопасной температуры, данный индикатор исчезнет. Индикатор «H» также помогает экономить энергию, указывая на все еще горячую зону нагрева, которую Вы также можете использовать для приготовления пищи.

Режим максимальной мощности нагрева BOOST

1. Коснитесь кнопки выбора нужной зоны нагрева A.B.C.D

2. Затем коснитесь кнопки BOOST (7). Индикатор покажет B и конфорка разогреется до максимальной мощности.

Отмена функции Boost

Выберите зону приготовления, коснувшись слайдера, чтобы отменить функцию Boost, и выберите уровень, который вы хотите установить.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функция BOOST может действовать только 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на уровень 9.

Блокировка панели управления

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить ее несанкционированное использование (например, случайное включение детьми зоны нагрева).

Включение блокировки

Коснитесь кнопки блокировки (5). Индикатор таймера покажет «Lo».

Отключение блокировки

1. Убедитесь, что варочная панель включена. Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки от детей (5) в течение 3 секунд.

Теперь вы можете начать пользоваться варочной панелью.

ВНИМАНИЕ: когда функция блокировки включена, активной остается только кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ», которая дает Вам возможность, в случае срочной необходимости, экстренно выключить варочную панель, но при повторном включении варочной панели Вам сначала понадобится снять блокировку.

Автоматическое отключение

Еще одной полезной функцией обеспечения безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Данная функция срабатывает каждый раз, когда Вы забываете выключить зону нагрева. Ниже приведена таблица допустимого времени работы для отдельных степеней нагрева:

Степень нагрева	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
Допустимое время работы (часов)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя разными способами:

- в качестве функции напоминания, когда по истечении заданного времени таймер не будет отключать зону нагрева;
- для отключения одной или нескольких зон нагрева по истечении заданного времени; максимальное время установки таймера составляет 99 минут.

Использование таймера в функции напоминания

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание: убедитесь, что зона не выбрана и индикатор зоны не мигает. Вы можете использовать таймер до или после завершения настройки конфорки.

2. Нажмите кнопку таймера (6), на дисплее таймера отобразится цифра «10». Будет мигать цифра «0».
3. Установите нужное время, коснувшись слайдера.
4. Нажмите кнопку таймера еще раз, затем начнет мигать цифра «10». Установите нужные десятки минут, коснувшись слайдера.

После настройки таймера начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени. По истечении заданного времени в течение 10 секунд будет звучать звуковой сигнал, а дисплей таймера отобразит символ «- -».

Настройка таймера на отключение одной и более зоны нагрева

Если таймер установлен на одну зону нагрева:

1. Прикоснувшись к индикатору A.B.C.D, выберите конфорку, для которой вы хотите установить таймер.
2. Нажмите кнопку таймера (6), на индикаторе таймера отобразится цифра «10», а цифра «0» начнет мигать.
3. Установите время, коснувшись слайдера (9).
4. Нажмите кнопку таймера еще раз, на индикаторе таймера отобразится цифра «10», Установите нужные десятки минут.

После настройки таймера начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени.

ПРИМЕЧАНИЕ: красная точка рядом с индикатором уровня мощности показывает , что зона находится в режиме таймера.

После окончание обратного отсчета, выбранная зона нагрева автоматически отключится. Если другие зоны нагрева были включены без установки таймера, они будут продолжать работу.

Если таймер установлен на включение нескольких зон нагрева:

Если данная функция настроена для нескольких зон нагрева, горят десятичные точки соответствующих конфорок. Индикатор минут показывает оставшееся время, мигает точка соответствующей зоны.

Когда время, показанное на дисплее таймера, заканчивается, соответствующая зона выключается автоматически. После этого замигает индикатор-точка следующей работающей зоны с установленным таймером.

Чтобы проверить оставшееся время, установленное для определенной зоны, коснитесь кнопки нужной зоны нагрева, и соответствующий таймер отобразится на индикаторе таймера.

Отмена таймера (для индукционных панелей):

1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева.
2. Прикоснитесь к кнопке таймера (6), индикатор замигает.
3. Обнулите таймер, нажимая «00». Таймер будет отменен.

Функция паузы (опционально)

Функция паузы предназначена для временной остановки нагрева. При этом сохраняются все установленные вами настройки.

Чтобы использовать функцию паузы, прикоснитесь к функциональной клавише паузы (8): все зоны нагрева перестанут работать, все индикаторы зон отобразят «||».

Отмена функции «Пауза»

Чтобы отменить функцию паузы, коснитесь повторно кнопки пауза (8). Все исходные настройки вернутся обратно.

ПРИМЕЧАНИЕ: функция доступна при работе одной или нескольких зон нагрева.

ПРИМЕЧАНИЕ: если вы не отмените режим паузы в течение 30 минут, индукционная плита автоматически выключится.

Зона расширения

Некоторые модели варочных панелей позволяют объединять две конфорки, расположенные с левой, либо справой стороны, в большую зону нагрева. Это дает возможность использовать овальную посуду или пластину для гриля. Посуда или пластина должна перекрывать центры объединяемых конфорок.

Зона расширения выполнена из двух независимых индукторов, управление которыми может производиться по отдельности. При ее работе в качестве одной зоны кухонную посуду можно перемещать из одной зоны в другую в пределах зоны расширения, сохраняя тот же уровень мощности, при котором кухонная посуда была помещена на варочную панель, и часть зоны, не занятая кухонной посудой, не будет нагреваться.

ПРИМЕЧАНИЕ: посуда должна перекрывать центр конфорки, как показано на рисунке ниже:

- Перед приготовлением дайте мясу полежать при комнатной температуре примерно 20 минут.
- Разогрейте сковороду с толстым дном.
- Смажьте мясо маслом с двух сторон. Налейте немного масла на горячую сковороду и затем положите на нее мясо.
- За время жарки переверните стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. На каждую сторону может потребоваться от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы понять степень прожарки: чем он тверже, тем степень прожарки выше.
- Перед подачей положите стейк на теплую тарелку, накройте фольгой, и оставьте на несколько минут, чтобы мясо стало более нежным.

Stir Fry

- Выберите подходящую керамическую сковороду «вок» или большую сковороду для жарки с плоским дном.
- Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Обжаривать следует быстро. Если Вы готовите много еды, то готовьте маленькими порциями.
- Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
- Сначала приготовьте мясо, затем выложите его из сковороды так, чтобы не дать охладиться.
- Быстро обжарьте овощи. Когда овощи разогреются, но будут все еще хрустящими, уменьшите степень нагрева, добавьте в сковороду мясо и соус.
- Перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.
- Сразу же подавайте блюдо

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ТЕМПЕРАТУРЫ

Степень нагрева	Назначение
1-2	деликатный подогрев небольшого количества пищи плавление шоколада, масла и продуктов легкого возгорания нежное томление медленный нагрев
3-4	повторный нагрев быстрое томление приготовление риса
5-6	приготовление блинов
7-8	тушение приготовление макаронных изделий
9	быстрое обжаривание подрумянивание мяса доведение блюда до кипения кипячение воды

ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

- Для приготовления используйте подходящую посуду
- Посуда с толстым плоским дном позволяет экономить до 1/3 электроэнергии. Не забудьте по возможности использовать крышку для посуды, в противном случае вы потратите в четыре раза больше энергии!
- Подберите подходящий размер посуды. Посуда никогда не должна быть меньше нагревающей поверхности.

- Убедитесь, что нагревательные пластины и посуда чистые.
- Функцию остаточного тепла можно использовать для экономии энергии при запуске нового процесса приготовления на еще теплой/горячей конфорке.

ЧИСТКА И УХОД

Загрязнение	Способ чистки	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей и «сбежавшим» несладким блюдом)	Отключите подачу тока на панель. Нанесите средство по уходу, когда стекло ещё теплое, но не горячее. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Снова подключите подачу тока на панель.	При отключении подачи электрического тока на панель индикатор остаточного тепла погаснет, но панель может быть всё ещё горячей. Будьте крайне внимательны! Металлические щетки, жесткие нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте рекомендации по использованию чистящих средств или щеток. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, т.к. это может привести к образованию пятен.
Попадание жидкости в процессе приготовления на сенсорную панель управления	Отключите подачу тока на панель. Уберите загрязнение с помощью впитывающего приспособления. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой. Снова подключите подачу тока на панель.	Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь, что поверхность панели управления сухая.
Перекипевшие блюда, растаявшие продукты, попадание горячих сладких блюд на стекло	Уберите загрязнение как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стекло керамики. Однако будьте крайне осторожны с горячими зонами нагрева: Отключите подачу тока на панель. Держа скребок или лопатку под углом 30°, соскребите загрязнения на холодную часть варочной панели. Уберите загрязнения при помощи тряпки или бумажного полотенца. Проделайте шаги 2-4, описанные выше в пункте «Повседневные загрязнения на стекле».	Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потёков и растаявших сладких блюд. Если они остынут, их очень трудно удалить. В некоторых случаях такие пятна могут повредить стеклокерамическую основу. Будьте осторожны – существует опасность получения порезов при снятии защитной крышки острого лезвия скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с надетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправности	Возможные причины	Методы устранения
Варочная панель не включается	Нет подачи тока	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие электричества в доме/районе. Если Вы проверили все эти варианты, и панель всё ещё не включается, обратитесь к квалифици рованному техническому специалисту
Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения	Функция блокировки активна	Отключите функцию блокировки. См. раздел «Блокировка панели управления»
Сенсорная панель правления не работает надлежащим образом	На кнопках панели управления может быть тонкий слой воды. Возможно, Вы нажимаете на кнопки не подушечками, а кончиками пальцев.	Убедитесь, что поверхность панели управления сухая, и нажимайте на кнопки подушечками пальцев
На стекле появляются царапины	Используемая посуда имеет грубые/шероховатые края	Пользуйтесь посудой с ровным дном.См. раздел «Правильный выбор посуды»
	Неподходящие приспособления или средства для очистки	См. раздел «Чистка и уход»
Выбранная посуда гудит или издает треск в процессе приготовления	Причиной может быть конструкция посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс)	Это нормальное явление, не указывающее на наличие неисправности
Шум	В индукционную плиту встроен охлаждающий вентилятор, который предотвращает перегрев электронных компонентов	Вентилятор может продолжать работать даже после выключения индукционной плиты. Это нормально и не требует никаких действий. Не отключайте панель от электропитания во время работы вентилятора
Посуда не нагревается и на дисплее появляется U	Не подходящая посуда	Проверьте размер дна посуды, если оно слишком маленькое для конфорки или не расположено должным образом по центру. Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной плите. См. раздел «Рекомендации по приготовлению». Отцентрируйте посуду у и убедитесь, что ее дно соответствует размеру конфорки.
Индукционная плита или конфорка неожиданно выключаются. Звучит звуковой сигнал и отображается код ошибки.	Техническая неисправность	Запишите код ошибки (обычно он чередуется с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления), выключите электропитание индукционной плиты на стене и обратитесь к квалифицированному специалисту

ВОЗМОЖНАЯ ИНДИКАЦИЯ СООБЩЕНИЙ ОБ ОШИБКАХ

Индикация	Возможная причина	Методы устранения
Для моделей из стеклокерамики		
E0 и повторяющийся звуковой сигнал	Защита от перегрева: плита перегрета	Остановите приготовление, пока внутренняя температура прибора не вернется к нормальной. Пожалуйста, свяжитесь с сервисной службой, чтобы проверить варочную панель на предмет неисправности печатной платы
E1	Обрыв цепи термопары	Обратитесь в сервисную службу
Для индукционных моделей		
E0	Перегрев IGBT	Проверьте, работает ли вентилятор

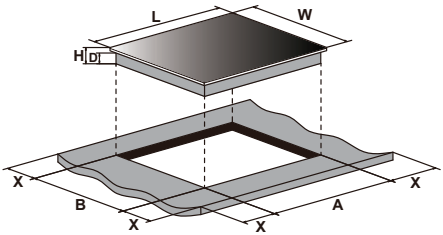
[redacted]

УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности, пользуясь значениями, которые указаны на рисунке и в таблице. В целях правильного использования прибора, рекомендованное расстояние вокруг отверстия составляет не менее 50 мм.

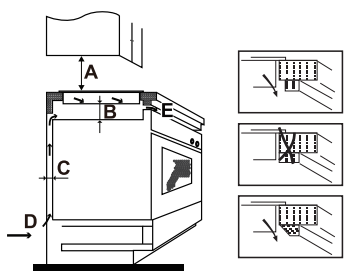
Толщина рабочей поверхности должна быть не менее 30 мм. Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы предотвратить её деформацию при пользовании варочной панелью. См. рисунок ниже:

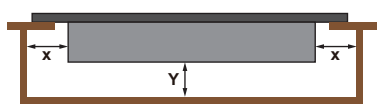


Артикул	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (mm)
EV 60xx	590	520	51	47	560	490	50 мин.
EI 60xx	590	520	62	58	560	490	50 мин.
EV 30xx	290	520	51	47	270	490	50 мин.
EI 30xx	290	520	62	58	270	490	50 мин.
EHI 6045	590	520	62	58	560	490	50 мин.
EHI 6448	590	520	57	53	560	490	50 мин.

При любых условиях следите за тем, чтобы отверстия для вентиляции варочной панели не были блокированы. Следите внимательно за рабочим состоянием варочной панели. См. рисунок ниже.

ВНИМАНИЕ
Безопасное расстояние между плитой и верхним шкафом над плитой должно быть не менее 760 мм.

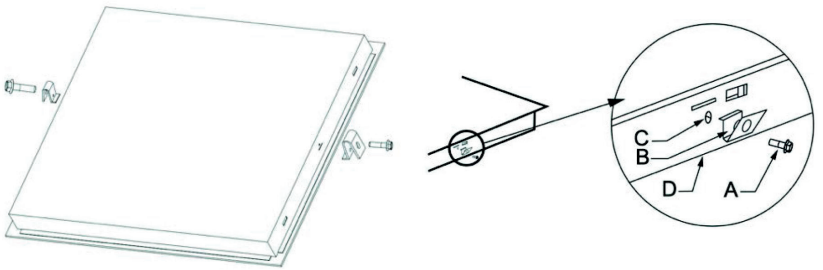




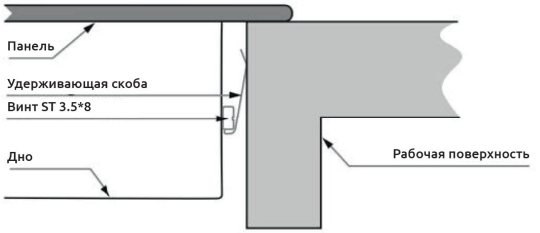
A	B	C	D	E	X	Y
760 мм	50 мин.	30 мин.	Забор воздуха	Отвод воздуха 5 мм	100 мм	30 мм. мин.

Перед размещением крепежных скоб

Поместите прибор на устойчивую, ровную поверхность (используйте упаковку). Не надавливайте на выступающие элементы управления. Растяните и приклейте прилагаемую ленту-прокладку вдоль нижнего края варочной панели, убедитесь, что концы перекрываются. Обрежьте лишнюю ленту и выбросьте ее. После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности при помощи двух скоб, прикрученных винтами к нижней части варочной панели (см. рисунок ниже). Регулируйте положение скоб в соответствии с толщиной различных вариантов рабочей поверхности.



Затем установите варочную панель в вырез столешницы. Слегка надавите на варочную панель, чтобы она вдавилась в столешницу.



Меры предосторожности

- Установка варочной панели должна проводиться квалифицированными сотрудниками или техническими специалистами.
- Варочную панель запрещается устанавливать над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной и барабанной сушилкой.
- Если панель устанавливается над духовым шкафом, у духового шкафа должен быть встроенный вентилятор.
- Установка должна быть проведена с максимальной возможностью отвода тепла, вырабатываемого варочной панелью.
- Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.
- Во избежание повреждений изолирующий промежуточный слой и клей должны быть теплостойкими.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Стеклокерамические панели можно подключать только к источнику питания с системным сопротивлением не более чем 0,427 Ом. В случае необходимости проконсультируйтесь с обслуживающей компанией о системном импедансе.

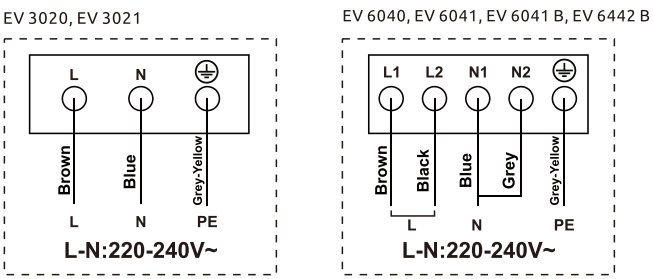
Перед установкой варочной панели убедитесь:

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают занимаемому пространству.
- Для поверхностей стен, окружающих варочную панель, использованы термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическая плитка).
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- Если варочная панель установлена над духовкой, духовка имеет встроенный охлаждающий вентилятор.
- Установка будет соответствовать всем требованиям по необходимым расстояниям согласно применимым стандартам и правилам (см.раздел «Правила и условия безопасной эксплуатации и рекомендации по безопасному подсоединению к электросети»).
- Прибор будет подключен к цепи с выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания.

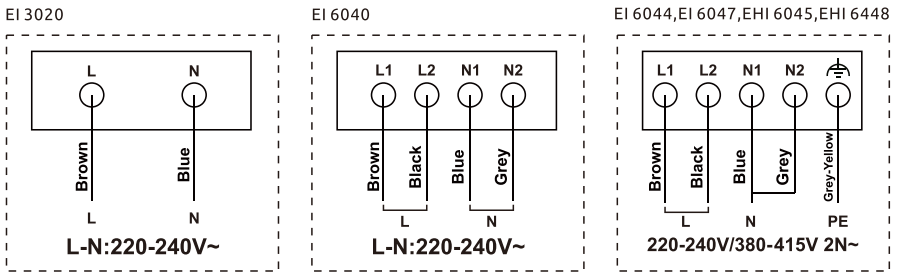
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение к электросети должно производиться по соответствующему стандарту или с применением однополюсного выключателя. Способ подключения представлен на рисунках ниже (L – фаза, N– нейтраль).

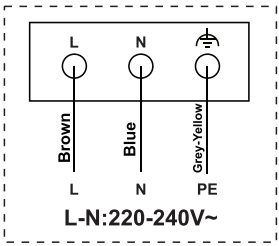
Стеклокерамическая варочная панель



Индукционная варочная панель



EI 3227



- Если кабель электропитания поврежден или его требуется заменить, во избежание любых несчастных случаев эту процедуру должен выполнять технический специалист по послепродажному обслуживанию с использованием надлежащих инструментов.
- Если прибор подключается к электросети напрямую, должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель (расстояние между контактами не менее 3 мм).
- Монтажник должен убедиться в том, электрическое подключение произведено правильно и отвечает правилам техники безопасности.
- Кабель электропитания изделия не должен быть согнут или сжат.
- Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только лицу с надлежащей квалификацией.

 УТИЛИЗАЦИЯ: не утилизируйте данное изделие вместе с неотсортированными бытовыми отходами. Утилизация должнапроизводиться отдельно для специальной переработки.	Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой 2002/96/EC, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данногоьприбора поможет предотвратить причинение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека, причинение которого возможно при неправильной утилизации. Этот символ на приборе означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизацию данного прибора должен производить специалист. Для получения дополнительной информации о переработке, рекуперации и утилизации данного прибора обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

Данный прибор разработан, изготовлен и соответствует нормам технических регламентов таможенного союза и локальными нормативно-правовыми документами:

ТР ТС 004/20 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/20 Технический регламент Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств»

ТР ЕАЭС 037/206 Технический регламент Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Дата производства данного прибора указана в серийном номере (serial number, SN), где использованы следующие условные обозначения:

XXXXXEV030000000YYWWZZZZ, где:

XXXXX – номер в товарной номенклатуре

EV03 - варочные панели Evelux

YY - год выпуска (например, 2022 год – 22)

WW - неделя выпуска (например, десятая неделя года – 10)

ZZZZ - номер прибора (например, №222 – 0222)

Поставщик на территории РФ,
уполномоченный на принятие
претензий
ООО «Кёртинг РУС»,
125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1,
пом. 1, комн. 2.;
Тел.: +7(495) 150-64-14

Перечень предприятий изготовителей продукции, на которую распространяется действие сертификата соответствия:

Полное наименование предприятия-изготовителя	Адрес (место нахождения)
Foshan Genesis HA Co., Ltd	Building B, No.12 Haizan Road, Hailing, Xingtan, Shunde, Foshan, Guangdong, China

Произведено в КНР.

ГАРАНТИЯ EVELUX

ГАРАНТИЙНЫЙ ЛИСТ

Тип:	Модель:
Серийный номер изделия:	Продавец:
Дата продажи:	Адрес продавца:

Evelux www.evelux.ru

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН №1

Артикул:

Серийный номер:

Печать

Дата:

Подпись:

Evelux www.evelux.ru

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН №2

Артикул:

Серийный номер:

Печать

Дата:

Подпись:

СРОК ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ

На прибор предоставляется **два (2) года** гарантийного обслуживания. Гарантия начинает действовать в день передачи товара Потребителю. Пожалуйста, сохраняйте кассовый или товарный чек как подтверждение факта заключения договора купли-продажи, а также иные документы, подтверждающие дату получения товара.

Срок службы: 5 лет со дня передачи товара Потребителю, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

КЕМ ВЫПОЛНЯЕТСЯ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ?

Техобслуживание выполняется авторизованным сервисным центром. Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать на сайте **www.evelux.ru**.

Если в вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться по телефону сервиса: **+7 (800) 444-37-35** или **отправить запрос на сайте www.evelux.ru**. Необходимо указать модель изделия и серийный номер изделия.

Обязательно сохраняйте кассовый или товарный чек, а также иные документы, подтверждающие дату получения товара!

Кассовый или товарный чек является подтверждением покупки, его следует предъявлять при обращении за гарантийным обслуживанием.

Обратите внимание: если день передачи товара Потребителю установить невозможно, гарантийный срок и срок службы исчисляются со дня изготовления товара.

ЧТО ПОКРЫВАЕТ ДАННАЯ ГАРАНТИЯ?

Даная гарантия покрывает неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов, проявившимися после его покупки в магазине. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования изделия В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например, затраты на ремонт, запасные части, выполнение работ и дорожные расходы – при условии, что доступ к технике в целях ремонта не затруднен и не вызывает существенных расходов, и что неисправность вызвана дефектами конструкции или материалов, покрываемыми гарантией. При данных условиях применимы нормы ЕС (№99/44/EG) и замененные запчасти переходят в собственность компании.

ЧТО ДЕЛАЕТ СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА?

Уполномоченная сервисная служба изучит изделие и решит, покрывается ли случай данной гарантией. Если будет решено, что изделие попадает под действие гарантии, то сервисная служба или ее авторизованный партнер произведет либо ремонт неисправного изделия, либо его замену таким же или аналогичным.

ЧТО НЕ ПОКРЫВАЕТ ДАННАЯ ГАРАНТИЯ?

- Естественный износ;
- Обслуживание изделий с отсутствием заводской таблички (шильдика), а также с удаленным, стёртым или изменённым заводским номером
- Механические повреждения, вызванные внешним воздействием,повреждения вследствие небрежного обращения, обусловленные невнимательностью, несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или подключением к электрической сети с напряжением не соответствующим техническим требованиям прибора; повреждения, вызванные химическими или электрохимическими реакциями; повреждения, обусловленные ржавчиной, коррозией или воздействием воды, в том числе, но не ограничиваясь этим, повреждения, вызванные повышенной жесткостью воды, подаваемой в сети водоснабжения; повреждения, вызванные аномальными условиями окружающей среды;
- Расходные материалы и запчасти, в том числе батареи и лампочки;
- Повреждения нефункциональных и декоративных деталей, не влияющих на нормальную работу устройства, том числе любые царапины или возможное различие в цвете;
- Случайные повреждения, вызванные присутствием инородных предметов и/или веществ, а также чисткой или устранением засоров в фильтрах, системах слива или дозаторах моющих средств;
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамики, стёкол двери духовых шкафов,аксессуаров, корзин для посуды и столовых приборов, подающих и сливных труб, уплотнителей, ламп и плафонов для ламп, экранов, ручек, корпуса и частей корпуса;
- Случаев, если дефекты не были обнаружены специалистом во время визита;
- На ремонт, выполненный неуполномоченными обслуживающими организациями либо неавторизованными сервис-партнерами, а так же с использованием неоригинальных запасных частей;
- На ремонт вследствие неправильной установки;
- На повреждения, возникшие при не бытовом использовании товара, например, использующиеся в профессиональных целях или иных целях, связанных с предпринимательской деятельностью;
- Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно осуществляет транспортировку товара домой или по другому адресу, компания не несет ответственности за повреждения, возникшие при перевозке.

Evelux

Inter Evelux system EH 03-02 v05 06.01.2026