



## ИНСТРУКЦИЯ

по эксплуатации,  
монтажу и гарантии



### **ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ индукционная Модель: ЕХН-314 ІВ**

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

## СОДЕРЖАНИЕ:

**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....2**

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

**ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.....4**

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....5**  
Управление варочной поверхностью

**ЧИСТКА И УХОД..... 9**

Чистка  
Обслуживание

**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ..... 10**

Электрическое подключение

**ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ,  
ТРАНСПОРТИРОВКА..... 13**

Поиск и устранение неисправностей  
Транспортировка

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ..... 14**

Благодарим Вас за выбор техники «EXITEQ». Мы рекомендуем внимательно ознакомиться с инструкциями и предупреждениями, содержащимися в этом руководстве, чтобы правильно использовать данный бытовой прибор.

### УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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

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

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

- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.

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

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

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

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

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

- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

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

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

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



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

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

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

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

### ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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

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

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

- Убедитесь, что управление прибором всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.

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

### ПРИ ЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИИ

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

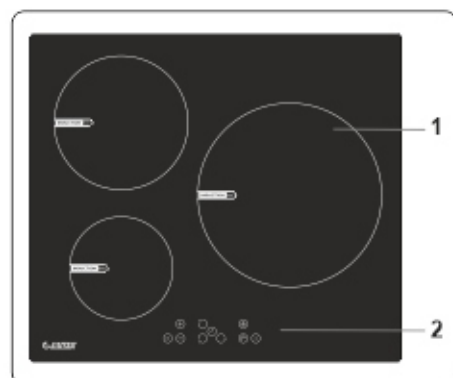
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

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



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





1. Индукционная зона нагрева
2. Панель управления

### ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

#### ИНДУКЦИОННАЯ ЗОНА

Информация, приведенная в следующей таблице, служит только для справки.

Настройки	Использование
0	Элемент отключен
1 – 3	Подогрев
4 – 5	Варка на медленном огне, длительный нагрев
6 – 7	Повторный разогрев и быстрая варка
8	Доведение до кипения, пассерование и подрумянивание
9	Максимальный нагрев
p	Функция повышения мощности «Бустер»

#### КУХОННАЯ ПОСУДА

- Используйте высококачественную кухонную посуду с толстым, ровным, гладким дном, изготовленную из стали, эмалированной стали, чугуна, нержавеющей стали. Качество и состав материала кухонной посуды непосредственно влияет на результаты приготовления пищи.

- Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном. Для индукционного нагрева непригодны посуда из алюминия и нержавеющей стали без ферромагнитного дна, стекло, медь, латунь, керамика, фарфор.

- Чтобы проверить, подходит ли посуда для приготовления на индукционной плите, поднесите магнит к основанию посуды. Если магнит прилипает, то обычно посуда подходит, либо вы можете налить в посуду немного воды и поставить её в зону нагрева, настроенную на максимальный уровень. Вода должна начать нагреваться за несколько секунд.

- При использовании некоторых сковородок можно слышать издаваемые ими различные звуки. Это обусловлено конструкцией сковородок и не влияет ни на характеристики варочной поверхности, ни на ее безопасность.

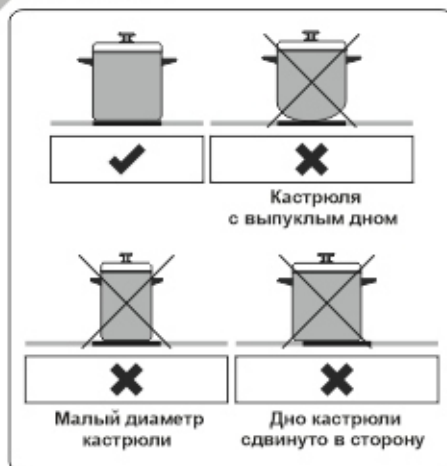
- Для наилучших результатов приготовления посуду следует ставить в центр зоны нагрева.

- Символ «U» начинает мигать, когда на экране для зоны нагрева выбран уровень мощности, но посуда в зоне нагрева отсутствует или является неподходящей. Зона нагрева выключится автоматически через 2 минуты.

- Если поместить в зону нагрева подходящую посуду, символ «U» погаснет, и приготовление пищи продолжится с выбранным уровнем мощности.

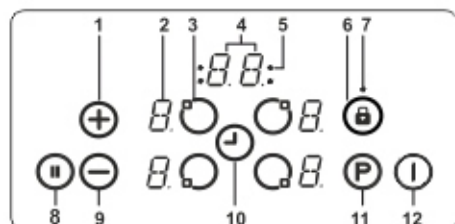
- Для наилучшей передачи энергии диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру зоны нагрева.

- Минимальный диаметр посуды должен составлять D120 мм для конфорок 160 мм, D140 мм для конфорок 210 мм и D160 мм для конфорок 290 мм.



Управление прибором осуществляется с помощью кнопок, а выполнение функций подтверждается показаниями дисплеев и звуковыми сигналами.

### БЛОК СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ



- 1 - Увеличение регулировки нагрева/таймера
- 2 - Индикатор нагревателя
- 3 - Выбор нагревателя
- 4 - Дисплей таймера
- 5 - Индикаторы зоны приготовления / функции таймера
- 6 - Блокировка кнопок
- 7 - Индикатор блокировки кнопок
- 8 - Интеллектуальная пауза
- 9 - Уменьшение регулировки нагрева/таймера
- 10 - Выбор таймера
- 11 - Ускорение
- 12 - Вкл./Выкл.

Используйте соответствующую посуду для индукционных зон приготовления пищи.

После подачи напряжения питания все индикаторы кратковременно загораются. После этого варочная поверхность перейдет в режим ожидания и будет готова к работе.

Варочная поверхность управляется нажатием соответствующей электронной кнопки. Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом.

### ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Варочная панель включается нажатием кнопки «Вкл./Выкл.» . На всех дисплеях нагревателей постоянно отображается значок «0»; нижние правые точки мигают. (Если в течение 20 секунд не будет выбрана зона приготовления пищи, варочная поверхность автоматически выключится.)

### ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Варочную поверхность можно в любое время выключить нажатием . Кнопка «Вкл./Выкл.» имеет более высокий приоритет, чем функция выключения.

### ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОН ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую требуется использовать. На индикаторе выбранной зоны нагрева точка будет светиться постоянно, а мигающие точки на индикаторах других зона нагрева больше не будут светиться.

Выберите значение температуры с помощью соответствующей кнопки увеличения или уменьшения регулировки нагрева . Теперь нагревательный элемент готов к использованию. Для ускоренного доведения до кипения выберите желаемый уровень для приготовления пищи, затем нажмите кнопку P, чтобы включить функцию повышения мощности.

### ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОН ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите элемент, который вы хотите отключить, нажав на кнопку выбора зоны нагрева. Кнопкой уменьшите температуру до 0. (Нажав одновременно кнопки и , можно также уменьшить температуру до 0.)

Если зона приготовления пищи горячая, вместо 0 будет отображаться H.

### ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВСЕХ ЗОН ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы одновременно выключить все зоны приготовления пищи, нажмите кнопку .

В режиме ожидания для всех горячих зон приготовления пищи будет отображаться значок H.

### ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Индикатор остаточного тепла указывает на то, что зона стеклокерамической поверхности имеет температуру, опасную для прикосновения.

После выключения зоны приготовления пищи на соответствующем дисплее будет отображаться значок H до тех пор, пока температура зоны приготовления пищи не снизится до безопасного уровня.

## ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ ПАУЗА

Функция интеллектуальной паузы при активации позволяет уменьшить мощность всех включенных нагревателей.

После выключения интеллектуальной паузы зоны нагрева автоматически вернуться к предыдущему уровню температуры.

Если функция интеллектуальной паузы не отключена, по истечении 30 минут варочная поверхность выключится.

Чтобы включить функцию интеллектуальной паузы, нажмите **Ⓜ**. Мощность включенных зон нагрева уменьшится до уровня 1, а на всех дисплеях отобразится значок **II**.

Повторно нажмите кнопку **Ⓜ**, чтобы отключить функцию интеллектуальной паузы. Значок **II** исчезнет, а для зон нагрева будет восстановлен ранее выбранный уровень.

## ФУНКЦИЯ БЕЗОПАСНОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Зона нагрева будет автоматически выключена, если регулировка нагрева не была изменена в течение заданного периода. Любое изменение настройки нагрева, связанное с зоной приготовления пищи, возобновляет отсчет с первоначального значения. Это первоначальное значение зависит от выбранного уровня температуры, как показано ниже.

Регулировка нагрева	Безопасное выключение по истечении
1 – 2	6 часов
3 – 4	5 часов
5	4 часа
8 – 9	1,5 часа

## БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

После включения прибора можно активировать функцию блокировки от детей. Чтобы активировать блокировку от детей, нажмите одновременно кнопку увеличения **+** и уменьшения **-** регулировки температуры, а затем повторно нажмите кнопку увеличения регулировки температуры **+**. Значок **L**, который указывает на состояние БЛОКИРОВКИ, отобразится на всех дисплеях зон нагрева. После этого кнопки управления будут заблокированы. (Если зона приготовления пищи в нагретом состоянии, поочередно будут отображаться символы **L** и **H**).

Варочная поверхность будет оставаться в заблокированном состоянии до ее разблокировки, даже если панель управления будет выключена и снова включена.

Чтобы отключить блокировку от детей, сначала включите варочную поверхность. Нажмите одновременно кнопку увеличения **+** и уменьшения **-** регулировки температуры, а затем повторно нажмите кнопку уменьшения регулировки температуры **-**. Значок **L** исчезнет и варочная поверхность выключится.

## БЛОКИРОВКА КНОПОК

Функция блокировки кнопок используется для установки безопасного режима работы прибора. Выполнение каких либо регулировок прикосновением к кнопкам (например, установки уровня нагревания) будет невозможно. Можно будет только выключить прибор.

Функция блокировки будет активной после нажатия кнопки блокировки кнопок **Ⓛ** в течение более 2 секунд. Эта операция подтверждается звуковым сигналом. После успешного выполнения блокировки будет мигать индикатор блокировки кнопок, а нагреватель будет заблокирован.

## ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА




Функция таймера доступна в двух следующих версиях.

### ТАЙМЕР ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА (1–99 мин)

Таймер обратного отсчета можно включить, если зоны приготовления пищи выключены. На дисплее таймера отобразится значение **00** с мигающей точкой.


Нажмите кнопку **+**, чтобы увеличить значение времени, или кнопку **-**, чтобы уменьшить значение времени. Диапазон – от 0 до 99 минут. Если в течение 10 секунд значение времени не будет изменено, таймер обратного отсчета будет установлен и мигающая точка исчезнет. После установки значения таймера начнется обратный отсчет.

Когда значение таймера достигнет нуля, раздастся звуковой сигнал, а дисплей таймера начнет мигать. Звуковой сигнал прекратится автоматически по прошествии 2 минут и/или после нажатия любой кнопки.

Таймер обратного отсчета можно в любое время переустановить или выключить с помощью кнопки установки таймера  и/или кнопки уменьшения значения таймера . Таймер обратного отсчета также выключится, если варочная поверхность будет выключена кнопкой .

## ТАЙМЕР ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (1–99 мин)

Если варочная поверхность включена, для каждой зоны приготовления пищи можно запрограммировать отдельный таймер.

Выберите зону приготовления пищи, после этого выберите настройки температуры и нажмите кнопку  настройки таймера; таймер также можно запрограммировать для выключения зоны приготовления пищи. Вокруг таймера расположены четыре светодиодных индикатора. Они показывают, для какой зоны приготовления пищи установлен таймер.

Через 10 секунд после последней операции индикатор таймера переключится на таймер, время отсчета которого является следующим в очереди (в случаях установки таймера для более чем одной зоны приготовления пищи).

По истечении времени раздастся звуковой сигнал и на дисплее таймера отобразится статический значок 00, а светодиод таймера соответствующей зоны приготовления пищи начнет мигать. Запрограммированная зона приготовления пищи выключится и отобразится значок H, если зона приготовления пищи горячая.

Звуковой сигнал и мигающий светодиод таймера автоматически отключатся через 2 минуты и/или при нажатии любой кнопки.

## ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Во время работы варочной поверхности следующие действия будут сопровождаться звуковым сигналом.

- Нормальная активация кнопок будет сопровождаться кратковременным звуковым сигналом
- Продолжительное (дольше 10 секунд) нажатие кнопок будет сопровождаться более длительным, прерывистым звуковым сигналом.

## ФУНКЦИЯ ПОВЫШЕНИЯ МОЩНОСТИ «УСКОРЕНИЕ»


Чтобы использовать эту функцию, выберите зону приготовления пищи и установите требуемый уровень нагрева, затем нажмите кнопку P (Ускорение).

Функцию ускорения можно активировать, только если она применяется к выбранной зоне нагрева. Если функция ускорения активна, на соответствующем дисплее будет отображаться значок P.

Включение бустера может привести к превышению максимальной мощности, и в этом случае включается встроенное управление мощностью.

Необходимость уменьшения мощности отображается миганием соответствующего индикатора зоны приготовления пищи. Мигание длится 3 секунды, что позволяет настроить параметры до снижения мощности.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЕЖИМ КИПЯЧЕНИЯ

Этот режим используется для кипячения воды и поддержания температуры кипения. Чтобы выбрать режим кипячения, дважды нажмите кнопку выбора нагревателя. После выбора режима кипячения на соответствующем дисплее отобразится значок . После того как вода закипит, варочная поверхность подаст звуковой сигнал и перейдет в режим медленного кипячения.



На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим кипячения.

## РЕЖИМ ОБЖАРИВАНИЯ ВО ФРИТЮРЕ

В этом режиме масло нагревается до температуры около 160°C. Чтобы выбрать этот режим, три раза нажмите кнопку выбора нагревателя. После выбора режима обжаривания во фритюре на соответствующем дисплее отобразится значок F. Когда масло будет готово для обжаривания, варочная поверхность подаст звуковой сигнал.





На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим обжаривания во фритюре.

### РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ В ТЕПЛОТЕ

Этот режим позволяет поддерживать температуру блюда на уровне около 50°C. Чтобы выбрать режим поддержания в теплоте, четыре раза нажмите кнопку выбора нагревателя. После выбора режима поддержания в теплоте на соответствующем дисплее отобразится значок U.



На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим поддержания в теплоте.

### РЕЖИМ РАСПЛАВЛЕНИЯ ШОКОЛАДА

В этом режиме можно расплавлять шоколад или аналогичные продукты при температуре около 40°C. Чтобы выбрать режим расплавления шоколада, пять раз нажмите кнопку выбора нагревателя. После выбора режима расплавления шоколада на соответствующем дисплее отобразится значок S.



На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим расплавления шоколада.



*Эффективность и время зависят от количества продуктов в сковородке и качества сковороды. Для наилучших результатов приготовления в этих режимах используйте 1,5 литра воды или 0,5 литра масла.*

### КОДЫ ОШИБОК

При возникновении ошибки на индикаторах зон нагрева появляется код ошибки.

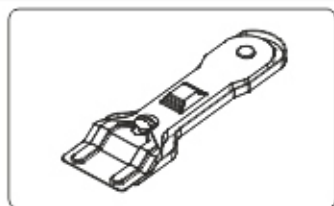
E1	Вентилятор охлаждения не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E3	Напряжение питания отличается от номинального значения. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку (⏻), дождитесь, пока значок H исчезнет для всех зон, затем включите варочную поверхность, нажав кнопку (⏻), и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E4	Частота питающего напряжения отличается от номинального значения. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку (⏻), дождитесь, пока значок H исчезнет для всех зон, затем включите варочную поверхность, нажав кнопку (⏻), и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, отсоедините и снова подсоедините вилку шнура питания для отключения и включения прибора. Включите варочную поверхность, нажав кнопку (⏻), и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E5	Внутренняя температура варочной поверхности слишком высокая. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку (⏻), и дайте зонам нагрева остыть.
E6	Ошибка связи между сенсорной панелью управления и зоной нагрева. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E7	Датчик температуры нагревательной индукционной катушки не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E8	Датчик температуры вентилятора охлаждения не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
EA	Ошибка насыщения крупногабаритной катушки. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», затем включите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
EC	Ошибка питающего напряжения. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», затем включите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
C1-C8	Предупреждение об ошибке микропроцессора. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», затем включите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

### АКСЕССУАРЫ СКРЕБОК ДЛЯ СТЕКЛО- КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Всегда используйте скребок для очистки поверхности перед использованием химических чистящих средств. Это идеальный способ удаления даже самых маленьких загрязнений с поверхности, а также удаление загрязнений с горячей зоны нагрева до их горения.



**ВАЖНО:** Всегда устанавливайте защитную крышку назад на лезвие бритвы после использования. Будьте осторожны при использовании скребка и держите его в недоступном для детей месте.



#### ЧИСТКА И УХОД

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

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

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



Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

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

- Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

#### ЧИСТКА СТЕКЛОКЕРАМИКИ

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

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

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

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

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

- Пыль на поверхности следует стирать влажной тканью.

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

Изменения цвета стеклокерамики могут происходить по ряду причин:

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

#### ЧИСТКА ЧАСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (если имеются)

- Регулярно очищайте в вашем приборе детали из нержавеющей стали.

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

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

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



## ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

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

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

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



**Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик.**

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

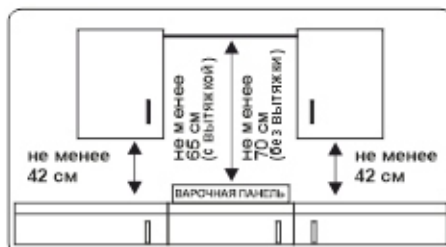
### ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

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

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

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



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

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

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

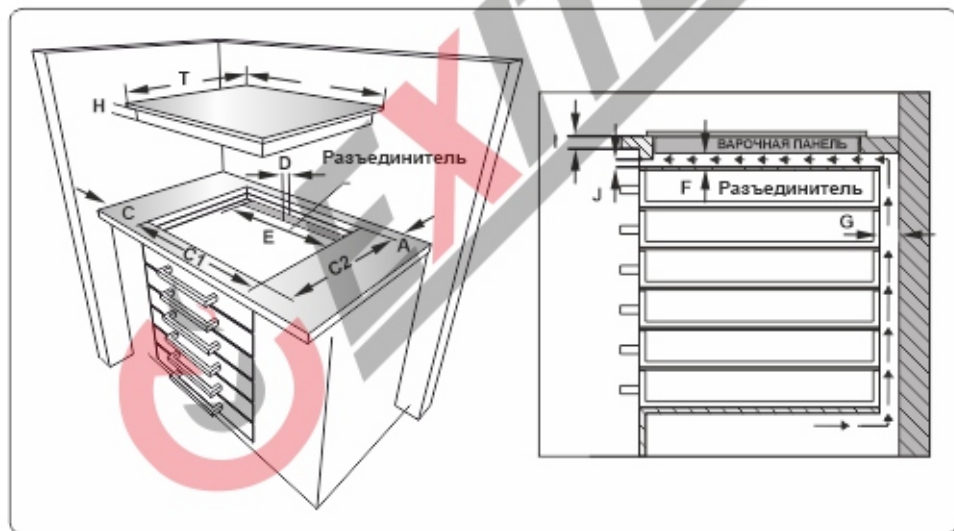
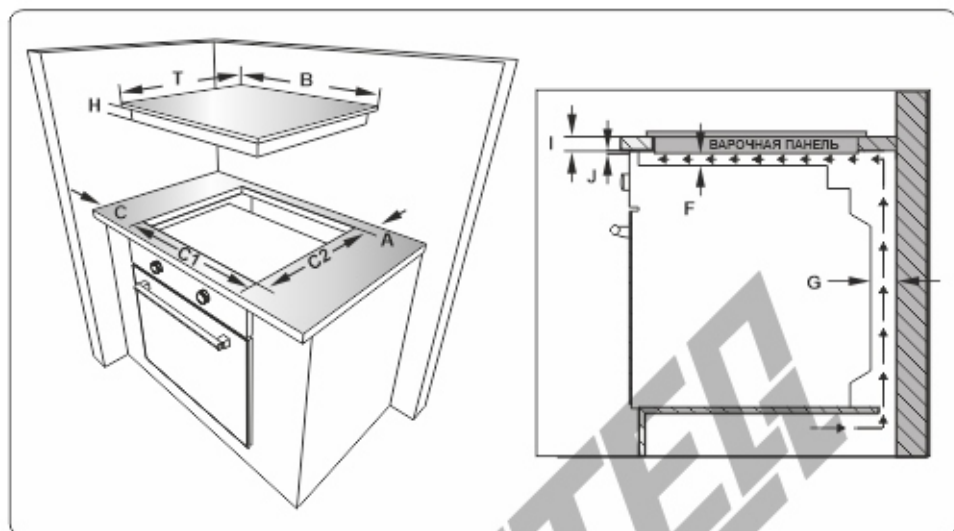
- Убедитесь, что индукционная варочная поверхность хорошо вентилируется, а вход и выход для воздуха не преграждены.

### УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Прибор поставляется вместе с комплектом для монтажа, включающим липкий материал для герметизации, крепежные кронштейны и винты.

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

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		

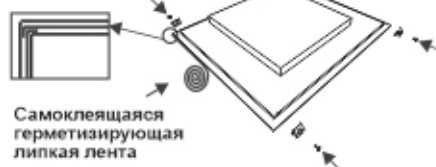


- Наложите одностороннюю самоклеющуюся герметизирующую ленту по окружности нижнего края варочной поверхности. Не растягивайте ленту.

- Прикрутите 4 монтажных кронштейна рабочей поверхности на боковые стенки прибора.

- Вставьте прибор в проем.

Монтажный кронштейн рабочей поверхности



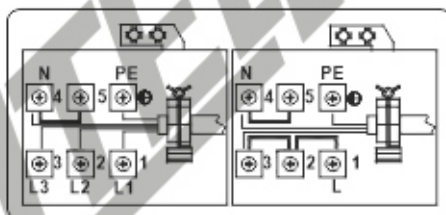
## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



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

**ВНИМАНИЕ!** ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.

- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания **не** должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать все полюсный выключатель разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).
- После установки варочной панели должен обеспечиваться удобный доступ к выключателю сплавким предохранителем.
- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Индикация на панели управления варочной панели отсутствует. Варочная панель или зоны приготовления не включаются.	Отсутствует питание от источника.	Проверьте предохранитель в домашнем щитке, через который питается прибор. Проверьте, не отключилось ли питание, попытайтесь включить другие электронные приборы.
Варочная поверхность в работе, но ее выключатели не действуют; на всех индикаторах мигает «F».	Кнопки управления залиты жидкостью или на них лежит какой-то предмет.	Просушите кнопки или уберите предмет.
Варочная поверхность в работе, но ее выключатели не действуют.	Одна из зон варки включена слишком долго.	Зоной варки можно пользоваться, включив ее снова.
Кнопки управления на варочной панели не работают, а светодиод блокировки от детей светится.	Включена блокировка от детей.	Отключите блокировку от детей.
Сковородки производят шум, либо варочная панель издает щелчки во время приготовления пищи.	Это нормально для посуды, предназначенной для индукционной поверхности. Это вызывается передачей энергии от варочной поверхности к посуде.	Такая работа нормальна. В этом не никакой опасности ни для варочной поверхности, ни для посуды.
На индикаторе одной из зон варки светится символ U.	На зоне приготовления нет сковороды, либо сковорода непригодна для индукционной поверхности.	Используйте подходящую посуду.
Уровень мощности 9 или P автоматически отключаются. Если выбран уровень мощности 9 или H на двух зонах приготовления на одной стороне одновременно.	Достигнут максимальный уровень мощности для двух зон.	При работе обеих зон с уровнем мощности P или 9 превышает максимально допустимый уровень мощности для двух зон.

ТРАНСПОРТИРОВКА

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

При отсутствии оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы обеспечить защиту прибора (и особенно его внешних поверхностей) от внешних опасных воздействий. При переноски прибора использовать предназначенные для этой цели ручки, углубленные в боковые стороны прибора, чтобы предотвратить травмирование людей или повреждения самого прибора.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220 В - 240 В ~ 50 Гц

Номинальная мощность: 7200 Вт

РАБОЧАЯ ЗОНА	СХЕМА	МОЩНОСТЬ В ОБЫЧНОМ РЕЖИМЕ	МОЩНОСТЬ В РЕЖИМЕ BOOSTER
1. Передняя левая зона		1,4 кВт	1,8 кВт
2. Задняя левая зона		2,1 кВт	2,5 кВт
3. Правая зона		2,8 кВт	3,5 кВт

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

### Технический лист варочной поверхности EXITEQ модель EXH-314 IB

НАИМЕНОВАНИЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ЗАЯВЛЕННОЕ ЗНАЧЕНИЕ	ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ		
Тип конфорочной панели электрическая		электрический			
Количество рабочих зон и/или участков		3			
Технология нагрева (индукционные рабочие зоны и рабочие участки, излучающие рабочие зоны, электроплитки)		ИЗЛУЧАЮЩИЕ РАБОЧИЕ ЗОНЫ			
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны, с точностью до 5 мм (для кругообразных рабочих зон или участков)	∅		Передняя левая зона	16,5	см
			Задняя левая зона	21,5	см
			Правая зона	29,5	см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм	EC electric cooking		Передняя левая зона	182,0	Вт·ч/кг
			Задняя левая зона	182,0	
			Правая зона	182,0	
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм	EC electric hob	182,0		Вт·ч/кг	



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

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА



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

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

### Изготовитель:

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

### Завод-изготовитель:

VESTEL TICARET A.S.  
ORGANIZE SANAYI BOLGESI,  
45030 MANISA, TURKEY

### Импортер в Республику Беларусь:

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

### Импортер в Российскую Федерацию:

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