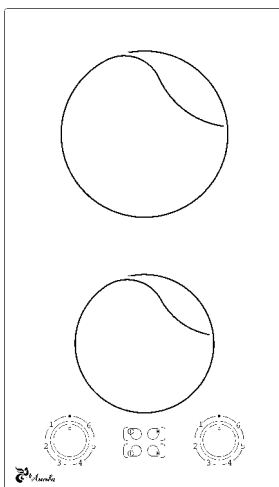




ООО «ЛЫСЬВЕНСКИЙ ЗАВОД БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ»

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВСТРАИВАЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ С
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Модель: ПЭВ 20 С



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за сделанный выбор. Наша бытовая техника будет верной помощницей на Вашей кухне. Она экономична, надежна в работе, удобна в управлении и проста в уходе. Радуйте себя и свою семью вкусными и полезными блюдами, приготовленными с помощью нашей бытовой техники.

Если у Вас появились вопросы, замечания или предложения, обращайтесь к нам по контактными телефонам:

(34-249) 9-27-38

Мы непременно ответим Вам.

**Время работы служб (московское):
понедельник-пятница
с 6.00 до 14.30 (перерыв с 10.00 до 11.00)**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ АМЕР.681912.032 РЭ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Настоящее руководство предназначено для потребителя. В нем описывается устройство электрической варочной панели, а так же управление ей.

Перед эксплуатацией необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством. Содержащиеся в нем указания помогут Вам воспользоваться всеми достоинствами этой варочной панели. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Наши панели постоянно совершенствуются, улучшаются их рабочие характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от рисунков и обозначений Вашей модели.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	4
2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	4
3 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ	5
4 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	8
5 ОПИСАНИЕ И РАБОТА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	8
6 ОПИСАНИЕ И РАБОТА СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА	9
7 УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ	11
8 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ	12
9 УТИЛИЗАЦИЯ	12
10 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	13
11 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	13
13 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ	15
Корешок гарантийного талона №1	17
Корешок гарантийного талона №2	19

1 ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- При покупке убедитесь, что варочная панель не повреждена, полностью укомплектована. Потребуйте произвести проверку работоспособности прибора и правильное заполнение торговой (монтажной) организацией свидетельства о продаже и гарантийных талонов, которые находятся в конце руководства по эксплуатации (стр. 15, 17, 19)

- Внимательно прочтите и обязательно сохраните руководство по эксплуатации, оно поможет правильно обслуживать прибор и разрешит возникшие вопросы.

- Прибор должен быть подключен только специалистами соответствующей квалификации монтажных организаций, имеющих право установки и обслуживания электрических варочных панелей с соблюдением действующих правил и стандартов.

- При подключении должен быть заполнен талон на установку (стр. 15)

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор должен устанавливаться в помещениях, где электропроводка обеспечивает пожаро- и электробезопасность приборов.



Внимание! Без заземления прибор не включать! Также прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Перед мытьем и другими работами по уходу, прибор необходимо отсоединить от электросети.

- Извлекать вилку из розетки можно только после отключения всех нагревательных элементов варочной панели.

- Если вблизи электрической варочной панели находится штепсельная розетка, к которой подключен другой электроприбор, необходимо убедиться, что соединительный шнур электроприбора не касается нагреваемых мест варочной панели.

- Не реже одного раза в полгода проверяйте состояние подводящего шнура. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, получаемым у изготовителя или его агента.

- Гарантийный и текущий ремонт прибора могут производить только специалисты организаций, имеющих право обслуживания электрических варочных панелей.

- При обнаружении неисправностей прибора обращаться на завод-изготовитель или в организацию, занимающуюся гарантийным ремонтом.



Внимание! Любые изменения конструкции прибора категорически запрещаются!

Запрещается:

- пользоваться неисправным прибором;

- оставлять включенный прибор без присмотра;

- использовать варочную панель для обогрева помещений и сушки белья;

- превышать суммарную нагрузку на стеклокерамическую поверхность более 20

кг;

- использовать при появлении трещин на стеклокерамической поверхности;
- устанавливать варочную панель в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т.п. поверхностям);
- самостоятельно снимать стеклокерамическую поверхность и производить какой-либо ремонт прибора;
- тянуть за соединительный шнур, чтобы вынуть вилку из розетки;



Внимание!

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

- Доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Не допускайте близко к ним детей.

- Варочная панель оборудована индикацией остаточного тепла. Не полагайтесь на индикацию остаточного тепла, т.к. существует опасность ожога.

- Если поверхность рабочего стола треснула, отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.

- Проявляйте осторожность при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые жиры могут воспламениться. Не допускается тушить воспламенившееся масло водой, плотно закройте посуду крышкой.

- Не допускайте попадания влаги внутрь прибора.



Внимание! *Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные неправильной эксплуатацией прибора!*

3 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Внимание! *Инструкции по установке и подключению прибора даны только для специалистов соответствующих организаций!*

1) Извлеките варочную поверхность из картонной упаковки и снимите защитную плёнку.

2) Проверьте соответствие электрических параметров прибора и электрической сети, а также наличие заземления. Подводящий кабель не должен проходить в местах, где температура может достигать 70°C.

3) Для монтажа варочной панели необходимо подготовить столешницу (Рис. 1).

- Толщина столешницы мебели должна быть от 20 до 40 мм, либо от 52 до 70 мм, глубина столешницы минимум 600 мм. Столешница должна быть плоской, установленной по горизонтальному уровню. Следует помнить о устранении щели со стороны стены и предохранении столешницы от затеков и влаги.

- Расстояние между краем отверстия и краем столешницы спереди должно составлять минимум 50 мм, а сзади – минимум 40 мм.
- Расстояние между краем отверстия и боковой мебельной стенкой должна составлять минимум 50 мм.
- Мебель для монтажа должна иметь облицовку, а также клеи для ее приклеивания, устойчивые для температуры 100 градусов С. Последствием невыполнения данного требования может быть деформация поверхности либо отклеивание облицовки.
- Края поверхности должны быть предохранены материалом, устойчивым к проникновению влаги.
- Отверстие в столешнице выполнить согласно размерам, указанным на Рис. 1.
- Под нижней частью плиты следует оставить не менее 30 мм свободного пространства, во избежание перегрева поверхности мебели.

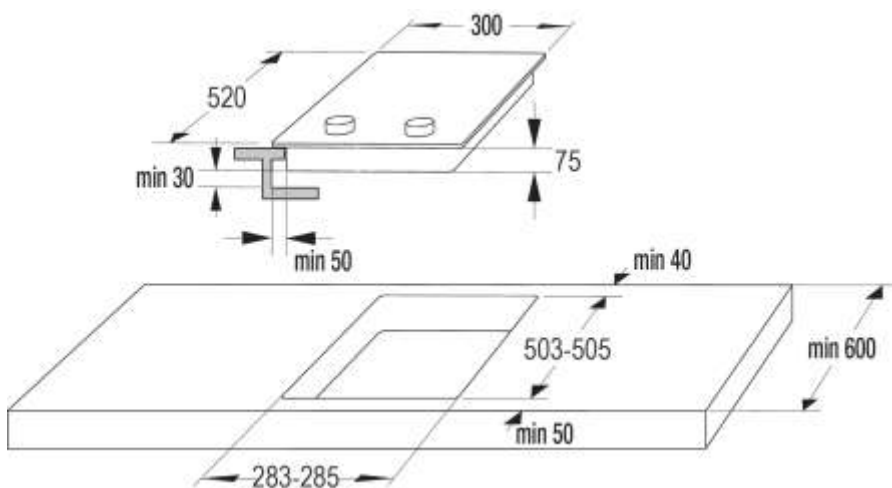


Рис. 1. Подготовка столешницы к монтажу.

4) Установка варочной панели производится в соответствии со следующими требованиями.

⚠ Внимание! Во время монтажа плиты в столешнице кухонного шкафа необходимо установить полку – перегородку снизу панели на расстоянии не менее 30 мм. Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, как встраиваемая в мебель, то монтаж полки - перегородки необязателен.

- Если плита установлена в столешнице кухонного шкафа над выдвижным ящиком, следует нижнюю защитную поверхность плиты прикрыть деревянной панелью, либо защитным экраном для керамических плит.
- Запрещается монтаж плиты над духовым шкафом без вентиляции!
- Соединительный провод рабочей панели необходимо провести так, чтобы он не прикасался к нижней полке мебели и корпусу прибора.

- наклейте уплотнитель (входит в комплект) на тыльную сторону стеклокерамической поверхности ровно по контуру панели (Рис. 2, пункт 1);
- полностью выкрутите из основания панели два самонарезающих винта, крепящих прижимные планки (Рис. 2, пункт 2);
- вложите варочную панель в ранее подготовленное монтажное отверстие в столешнице, проверьте, чтобы уплотнитель плотно прилегал к столешнице равномерно по всему контуру;
- Для столешницы толщиной 20-40 мм расположите прижимную планку согласно Рис. 2, пункт 3а; для столешницы толщиной 52-70 мм расположите прижимную планку согласно Рис. 2, пункт 3б. Слегка прижмите панель к столешнице и закрепите прижимные планки самонарезающими винтами.

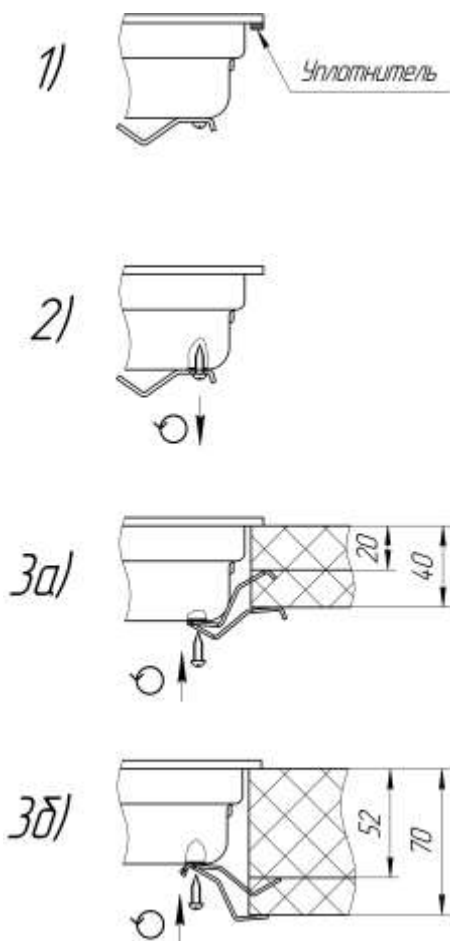


Рис. 2. Порядок установки варочной панели.

5) Подключите прибор к сети при нулевом положении ручек переключателей мощности. Проверьте работоспособность прибора, включая ручки переключателей в различные положения.

6) Если возникли проблемы с работой плитки, обратитесь в сервисный центр по обслуживанию варочных панелей или, при их отсутствии, в торговую организацию, продавшую вам плитку.



Запрещается:

- использовать для заземления элементы водопровода, отопления, канализации и устройства, имеющие естественное заземление.
- использовать переходники, удлинители, двойные и более розетки.

4 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Протрите стеклокерамическую поверхность панели мягкой тряпкой, с использованием моющего средства. Вытрите насухо.

В помещении включите вентиляцию или откройте окно.

Прогрейте пироконфорки, без установки посуды, в течении 15 минут при положении «1» ручек переключателей.

После того как варочная панель остынет, протрите стеклокерамическую поверхность мягкой тряпкой, с использованием моющего средства. Вытрите насухо.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ГОТОВА К РАБОТЕ.

5 ОПИСАНИЕ И РАБОТА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Прибор предназначен для использования только в домашних условиях.

Эта варочная панель изготовлена с таким расчетом, чтобы наиболее полно удовлетворить Ваши желания при варке, жаренье, тушении мясных, рыбных и овощных блюд.

Комплектация варочной панели и её технические характеристики, в зависимости от модели, приведены в

Табл. 1 и Табл. 2 соответственно.

Табл. 1

Наименование	Количество, шт.
Электрическая варочная панель	1
Руководство по эксплуатации	1
Упаковка	1
Уплотнитель (1,7 м)	1

Табл. 2

Модель варочной панели	Габаритные размеры, мм (ШxГxВ)	Вес нетто, кг	Номинальное напряжение, В	Род тока	Установленная и одновременно потребляемая мощность, кВт	Мощность конфорок, кВт большая малая
ПЭВ 20 С	300x520x105	4,5	230	Переменный	2,9	1,7 1,2

6 ОПИСАНИЕ И РАБОТА СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА

Расположение и назначение элементов варочной панели показано на Рис. 3. Символы на панели показаны условно. Ручки управления имеют круговое вращение.

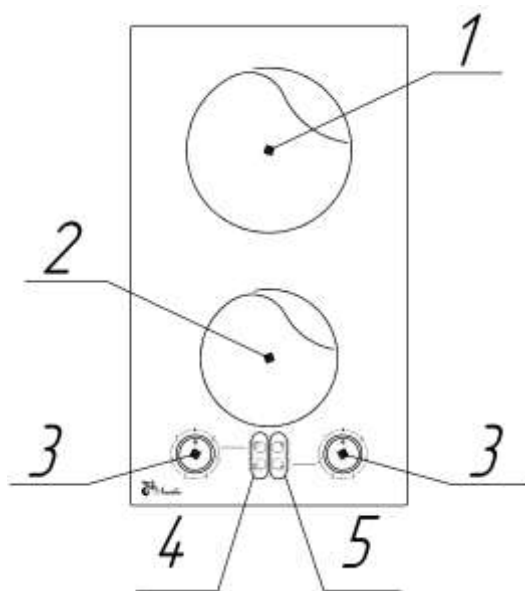



Рис. 3. Устройство варочной панели ПЭВ 20 С.

На стеклокерамической поверхности (см. Рис. 3) расположены две зоны нагрева различного диаметра (1 – зона нагрева $\varnothing 180$ мм и 2 – зона нагрева $\varnothing 140$ мм), температура нагрева которых регулируется ручками переключателей (3). Так же имеется индикация включения зоны нагрева (4) и индикация остаточного тепла (5). Когда конфорка горячая, индикация включена.

 **Внимание! Не полагайтесь на индикацию остаточного тепла, т.к. существует опасность ожога.**

Для включения стеклокерамической зоны нагрева необходимо соответствующую ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму приготовления (см. Табл. 3). При этом загорается сигнальная лампочка включения зоны нагрева.

Табл. 3

Обозначение на ручке переключателя конфорки	Режимы работы конфорки
0	Конфорка выключена
1	Подогрев небольшого количества пищи и поддержание температуры готовых блюд
2	Подогрев
3	Подогрев и кипение, т.е. длительное приготовление большого количества пищи
4	Приготовление жареных блюд
5	Жаренье в большом количестве жира
6	Быстрое нагревание



Внимание! Перед включением прибора в сеть убедитесь, что ручки переключателей установлены в положение «0».

Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности до закипания. Затем переключите конфорку на необходимый вам режим.

За 5 - 10 мин. до окончания приготовления выключите конфорку. Это позволит вам воспользоваться накопленным теплом конфорки и обеспечит экономию электроэнергии.

Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.

Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте её в качестве разделочной доски.

Для снижения расхода электроэнергии, ускорения процесса приготовления пищи необходимо правильно выбирать посуду (Рис. 4). Посуда должна быть пригодной для использования на стеклокерамической поверхности (обычно маркируется значками



). Посуда должна иметь плоское ровное дно диаметром, равным диаметру зоны нагрева. Посуда с острыми краями может повредить поверхность варочной панели. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите и переставьте её. Ни в коем случае не передвигайте посуду по стеклокерамической поверхности.

Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности. Не ставьте на стеклокерамическую поверхность пластмассовую посуду, она может расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности.

Правильно подбирайте объем посуды. Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.

Во время приготовления накрывайте посуду крышками, следите, чтобы дно посуды оставалось чистым. Это так же сократит время приготовления и экономит электроэнергию.

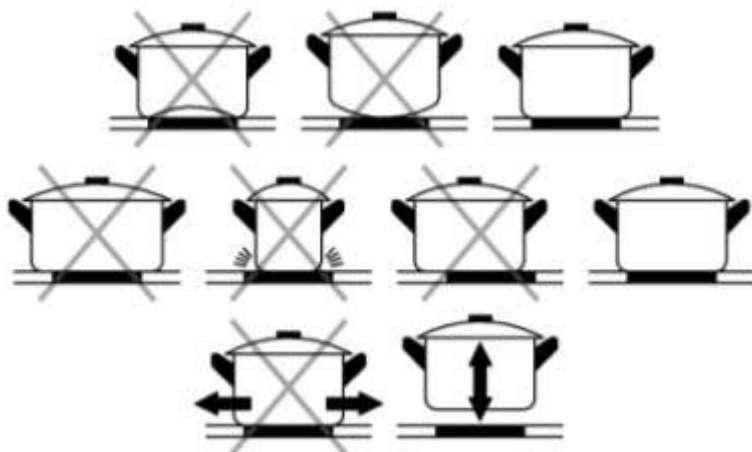


Рис. 4. Выбор посуды



Внимание!

- Не оставляйте конфорки включенными без посуды на длительное время! Это может оказаться причиной повышенного расхода энергии.

- Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы, могут повредить стеклокерамическую поверхность. Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

7 УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ



Внимание! Содержите варочную панель в чистоте – это продлит срок ее службы. Перед чисткой поверхности отключите её от электросети! Дайте прибору остыть, прежде чем приступать к чистке!

При распаковывании прибора рекомендуется удалять следы клеевого слоя от упаковочной ленты «скотч» спиртовым раствором. Чистить варочную панель необходимо тёплой водой, мыльным или другим жидким моющим средством и мягкой тканью.

Запрещено употребление грубых, агрессивных моющих средств и применение для чистки острых предметов. Тяжело удаляемые загрязнения необходимо сначала отмочить.

Поверхность варочной панели следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалить остатки пищи, которые могут пригореть при следующем её использовании.

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы на ней не оставалось следов моющего средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью.

Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить её при следующем включении. Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно так же использовать средства, которые продаются в торговой сети.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Внимание! Продукты содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на её работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не являются признаком её повреждения.

Не использовать паровую чистку для чистки прибора.

При возникновении неисправностей, отключите прибор от электросети и вызовите специалиста ремонтной организации.

8 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Электродуховки бытовые должны храниться в отапливаемых помещениях, при температуре воздуха от +1°C до +40°C, с относительной влажностью не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиток.

Транспортирование должно производиться только в вертикальном положении, в заводской упаковке с предохранением от осадков и механических повреждений.

9 УТИЛИЗАЦИЯ

При утилизации упаковочного материала не забывайте, пожалуйста, об охране окружающей среды.

Если вы хотите заменить старый прибор, его необходимо сдать в специализированную организацию, занимающуюся установкой и ремонтом (актуальный перечень организаций, осуществляющих гарантийный ремонт, опубликован на сайте <http://lzbt.ru/customer/service/>).

Если прибор будет отправлен на свалку или в специально отведенные места по сдаче металлолома, позаботьтесь о том, чтобы сделать его непригодным для дальнейшего использования. Обрежьте сетевой кабель, снимите пирокерамические конфорки. Помните, что, попав в детские руки, они могут привести к несчастному случаю.

10 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Табл. 4

<p>Неисправность.</p> <ul style="list-style-type: none">- Возможная причина.- Решение.
<p>Прибор не включается.</p> <ul style="list-style-type: none">- Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.- <i>Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжение в сети.</i>
<p>Не работает Индикация остаточного тепла.</p> <ul style="list-style-type: none">- Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.- <i>Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.</i>

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Актуальный перечень организаций, осуществляющих гарантийный ремонт, опубликован на сайте <http://Izbt.ru/customer/service/>

11 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Прибор не предназначен для использования в организациях и предприятиях общественного питания, в промышленных целях, для извлечения прибыли.

При правильной эксплуатации, в соответствии с данным руководством, предприятие-изготовитель гарантирует надежную работу прибора в течение 1-го года, но не более 1,5 лет с даты изготовления. Срок исчисляется от даты продажи через торговую сеть. Срок службы прибора – 10 лет. Срок службы пирокерамической конфорки – 5000 часов.

При отсутствии в руководстве по эксплуатации штампа с отметкой даты продажи, гарантийный срок устанавливается с даты выпуска прибора.

Гарантийная замена узлов прибора производится специалистами ремонтных организаций, или, при их отсутствии, заводом-изготовителем, при условии обязательной высылки на завод вышедших из строя узлов прибора и гарантийного талона, в котором указаны модель, год выпуска, номер изделия.

При ремонте прибора отрывные гарантийные талоны заполняются и изымаются работником организации, производившей ремонт.

В случае устранения недостатков при гарантийном ремонте, срок гарантии на прибор продлевается на период, в течение которого прибор не использовался. Указанный период исчисляется от даты обращения потребителя с требованием об устранении неисправностей, до дня выдачи прибора по окончании ремонта.

В случае утери руководства по эксплуатации с гарантийными талонами, их дубликаты заводом-изготовителем не выдаются.

Завод-изготовитель не принимает претензий на комплектность и механические повреждения прибора после ее продажи.

Завод-изготовитель не несет ответственности в случаях:

- несоблюдения правил транспортировки и хранения;
- несоблюдения правил установки и эксплуатации;
- разборки прибора лицом, не имеющим права на ремонт;
- выхода из строя нагревателей, по причине образования трещин;
- включения прибора в сеть с повышенным напряжением;
- неисправностей, вызванных экстремальными условиями или действием непреодолимых сил (пожар, стихийные бедствия и т.п.).



Внимание! Переключатели, пироконфорки, шнур соединительный при выходе из строя ремонту не подлежат и требуют замены.

Актуальный перечень организаций, осуществляющих гарантийный ремонт, опубликован на сайте <http://lzbt.ru/customer/service/>

АДРЕС ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ:

Россия, Пермский край,
г. Лысьва,
ул. Металлистов, 1
ООО «ЛЗБТ»



Встраиваемая электрическая варочная панель с стеклокерамической поверхностью ТУ 3468-007-88059716-2017 соответствует требованиям нормативных документов ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»; ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и имеет сертификат соответствия.

Номер сертификата соответствия смотрите в Табл. 5.

Табл. 5

Модель	№ сертификата
ПЭВ 20 С	№ ТС RU C-RU.ПС22.В.01532

13 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Дата продажи

Кем продана(наименование торговой организации)

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Подпись ответственного за приемку в эксплуатацию

Корешок гарантийного талона №1

Заменены комплектующие

Наименование ремонтной организации

Дата ремонта

Мастер

(подпись, фамилия)



МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Характер неисправности

Дата выхода из строя

Выполненные работы по устранению неисправности

Израсходованные запасные части

Дата ремонта

Пригодность к эксплуатации

Подпись владельца

Наименование ремонтного предприятия

Корешок гарантийного талона №2

Заменены комплектующие

Наименование ремонтной организации

Дата ремонта

Мастер

(подпись, фамилия)



МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Характер неисправности

Дата выхода из строя

Выполненные работы по устранению неисправности

Израсходованные запасные части

Дата ремонта

Пригодность к эксплуатации

Подпись владельца

Наименование ремонтного предприятия

