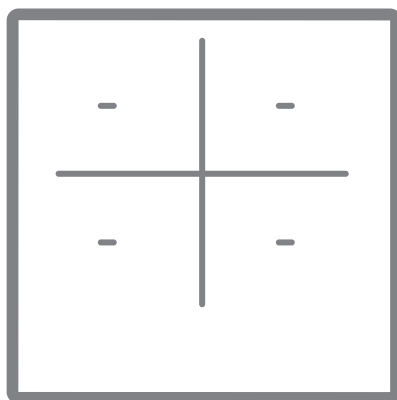




RUS

ИНСТРУКЦИЯ

по эксплуатации,
монтажу и гарантии



**ВАРОЧНАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ
индукционная
Модель: EXH-520 IB**

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.....	10
Чистка	
Обслуживание	
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ.....	11
Электрическое подключение	
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА.....	15
Поиск и устранение неисправностей	
Транспортировка	
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ.....	17

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 неправомерными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защит в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.

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

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

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

- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 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.



УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

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

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

- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель. Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, которая отключит зоны приготовления пищи, когда вы снимаете посуду.

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

ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантов, чтобы убедиться, что их импланты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля. Несоблюдение этого совета может привести к смерти.

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.



ОСТОРОЖНО!

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

ВНИМАНИЕ!

Приготовление пищи на конфорочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

МОДЕЛЬ	EXH-520 IB
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В ~ 50 Гц
ЗОН ПРИГОТОВЛЕНИЯ	4
НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ	7 400 Вт
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ДхШхВ (мм)	590х520х53
МОНТАЖНЫЕ РАЗМЕРЫ ШхГ (мм)	560х480



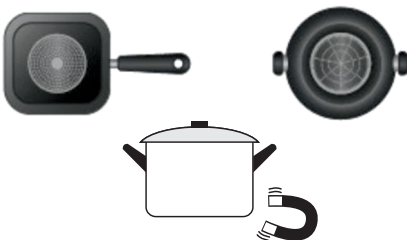
1. Индукционная зона нагрева
2. Панель управления

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, дерево.

• Если дно посуды похоже на изображение ниже, посуды может быть не обнаружена.



• 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.

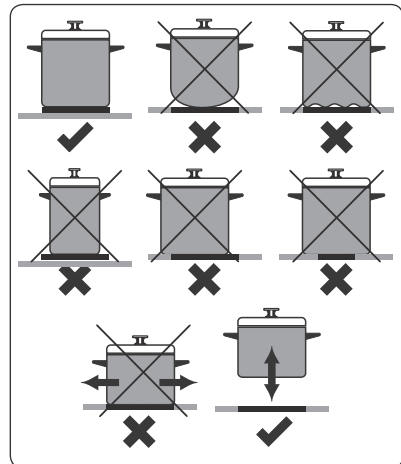
• Для наилучших результатов приготовления посуду следует ставить в центр зоны нагрева.

• Символ «» 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 1 минуту.

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

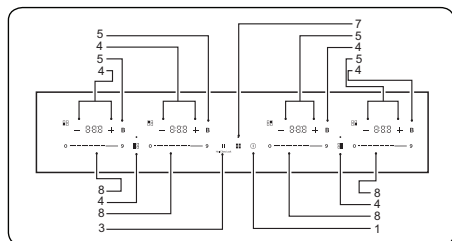
• Конфорки в определенных пределах автоматически настраиваются в соответствии с диаметром посуды. Однако диаметр дна этой посуды должен быть не менее диаметра соответствующей конфорки. Для обеспечения максимальной эффективности работы варочной панели, пожалуйста, установите посуду в центре конфорки.

Зона приготовления	Диаметр основания индукционной посуды мм.	
	мин.	макс.
1,2,3,4	120	Размер кастрюли не должен превышать размеров рисунка на варочной панели
Bridge Zone	250	
Total Bridge	300	

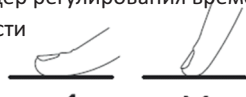


Управление прибором осуществляется с помощью кнопок, а выполнение функций подтверждается показаниями индикаторов и звуковыми сигналами.

БЛОК СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ



1. Вкл./Выкл.
2. Блокировка кнопок
3. Пауза
4. Boost
5. Таймер
6. Выбор Bridge Zone
7. Выбор Total Bridge (Quadra)
8. Слайдер регулирования времени и мощности



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

Используйте подушечку пальца, а не его кончик.

Вы услышите звуковой сигнал каждый раз, когда будет зарегистрировано касание.

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

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Нажмите кнопку ON/OFF ①. После включения раздаётся один звуковой сигнал, индикаторы зон нагрева показывают «-», что означает переход варочной панели в режим ожидания.



ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Варочную поверхность можно в любое время выключить нажатием кнопки «Вкл./Выкл.» ①.



ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОН ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую требуется использовать. Индикатор выбранной зоны нагрева начнет мигать.

Выберите режим нагрева, коснувшись «+» или «-». Если не выберете уровень нагрева в течение 20 секунд, варочная панель автоматически выключится. Начните заново с шага 1. Изменить настройку нагрева можно в любой момент во время приготовления.



ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОН ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите элемент, который хотите отключить, переместите слайдер соответствующей зоны нагрева до упора влево - на дисплее появится «0». Через 3 секунды зона нагрева выключится, и дисплей покажет «-».



Если зона приготовления пищи горячая, отобразится значок «Н». H или h

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

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 Н до тех пор, пока температура зоны приготовления пищи не снизится до безопасного уровня. Для экономии энергии используйте еще не остывших конфорок для нагрева.

ФУНКЦИЯ BOOST

ВКЛЮЧЕНИЕ ПОВЫШЕНИЯ МОЩНОСТИ

Нажмите ON/OFF, раздастся однократный звуковой сигнал, а на индикаторах выбора зон нагрева отобразится символ «-». Это означает, что индукционная панель перешла в режим ожидания.



Нажмите кнопку **Boost «B»** - индикатор начнет мерцать, а конфорки достигнут максимального значения.



ОТКЛЮЧЕНИЕ ПОВЫШЕНИЯ МОЩНОСТИ

В режиме Boost переместите слайдер — панель выйдет из режима Boost, и на дисплее отобразится текущий уровень.

По истечении времени работы Boost панель автоматически вернётся к уровню, установленному до активации функции. Если до включения установленный уровень был 0, панель вернётся к уровню 9.



Примечание: Функция доступна для всех зон нагрева.

Зона приготовления возвращается к исходному уровню через 10 минут.

Bridge Zone - зона возвращается к исходному уровню через 5 минут.

При активации Boost на одной зоне и запуске второй, первая зона автоматически переключится на уровень 9 (и наоборот).

Если исходный уровень равен 0, после завершения Boost он станет уровнем 9.

ФУНКЦИЯ BRIDGE ZONE

Благодаря функции Bridge Zone — эта зона может использоваться как одна большая зона или как две независимые зоны, в зависимости от ваших потребностей.

Когда конфорки работает как единая зона, часть, не покрытая посудой, автоматически отключается через 8 секунд.

Не используйте неподходящую посуду в центре Bridge Zone.

В увеличенной зоне можно использовать посуду диаметром от 210 до 380 мм. Допустимо использовать квадратную или овальную посуду.

Посуду меньше 210 мм размещайте в передней или задней части Bridge Zone.

Примеры правильного и неправильного размещения посуды.

БОЛЬШАЯ ЗОНА НАГРЕВА

Чтобы активировать Bridge Zone как единую большую зону, просто нажмите кнопку управления Bridge Zone.



Настройка мощности в этом режиме осуществляется так же, как и для любой другой обычной зоны.

Чтобы добавить еще одну кастрюлю, снова нажмите ту же кнопку, чтобы панель могла обнаружить новую посуду.

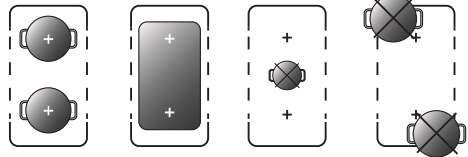
Использование как 2 независимые зоны

Чтобы использовать гибкую область как две разные зоны с различными настройками мощности, кнопку управления Bridge Zone

Не используйте неподходящую посуду, установленную по центру гибкой зоны.



Примеры правильного размещения посуды:



Режим TOTAL BRIDGE

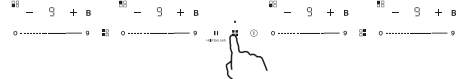
В этом режиме можно использовать одну большую зону

Total Bridge зона которая состоит из четырех независимых конфорок, которыми можно управлять по отдельности. При работе в режиме единой большой зоны часть, не накрытая посудой, автоматически отключается через несколько секунд, после чего устройство выходит из режима Quadra. Не используйте неподходящую (некачественную) посуду по центру этой зоны.

Для корректного определения посуды и равномерного распределения тепла диаметр дна посуды должен составлять 30–40 см.

Активация режима Total Bridge

Для включения режима Quadra просто нажмите кнопку управления Total Bridge Zone.



Отмена режима Total Bridge

Для выхода из этого режима снова нажмите на эту же кнопку.



БЛОКИРОВКА ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы заблокировать элементы управления

Функция блокировки элементов управления используется для установки безопасного режима работы прибора. Выполнение каких либо регулировок прикосновением к кнопкам (например, установки уровня нагревания) будет невозможно за исключением элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ.

Функция блокировки будет активной после нажатия и удержания элемента блокировки элементов управления «Lo». После нажатия индикатор таймера отобразит «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления

Коснитесь и удерживайте элемент блокировки кнопок некоторое время.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР

Каждая зона имеет независимое управление увеличения/уменьшения времени. Максимальное устанавливаемое время: 8:00 (8 часов).

Кратковременное нажатие кнопки устанавливает таймер с шагом в 1 минуту, а удержание кнопки меняет шаг установки таймера по 10 минут.

В режиме Bridge Zone кнопки таймера управляют временем всей Bridge зоны. При отключении функции Bridge установленный таймер сохраняется для передней конфорки.

При входе в режим Bridge Zone настройка таймера сбрасывается по умолчанию.

Максимальное время работы для выбранного уровня мощности устанавливается по умолчанию. Подробности см. в разделе «Время работы по умолчанию».

После установки таймера дисплей показывает только оставшееся время; нажмите на слайдер, чтобы просмотреть текущий уровень и изменить его.

1. Если таймер установлен в «0» и не производится никаких действий в течение 3 секунд устройство возвращается к индикации уровня мощности



2. Кнопки поддерживают как кратковременные так и длительные нажатия.



3. Для сброса таймера одновременно нажмите и удерживайте кнопки «-» и «+» в течение 1 секунды.

ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ

Вы можете приостановить нагрев вместо выключения варочной панели.

При входе в режим паузы все элементы управления, кроме управления ВКЛ/ВЫКЛ или блокировки, отключаются.

Чтобы войти в режим паузы:

1. Коснитесь элемента управления блокировкой/паузой «||» и отпустите.

Все индикаторы будут показывать «||», а мощность нагрева снизится до уровня 2.

2. Чтобы выйти из режима паузы:

Коснитесь элемента управления блокировкой / паузой «||» и отпустите. На дисплеях отобразятся исходные настройки мощности, и конфорки продолжат работу в прежнем режиме.



ФУНКЦИЯ ПЕРЕНОСА ПОСУДЫ

По умолчанию функция переноса настроек отключена. Ее можно активировать или деактивировать следующим образом:

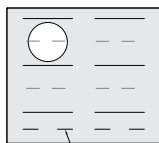
Когда варочная панель находится в выключенном состоянии, нажмите и удерживайте кнопку питания «ⓘ», чтобы включить панель. В течение 10 секунд нажмите и удерживайте кнопку уменьшения таймера левой передней конфорки в течение 3 секунд.

- Если на индикаторе **левой передней конфорки** отображается **Op**, функция переноса посуды включена.

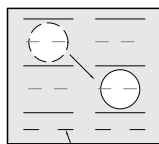
- Если на индикаторе **левой передней конфорки** отображается **OF**, функция переноса посуды отключена.

1 Функция переноса посуды не может быть активирована, если конфорка работает в режиме Boost.

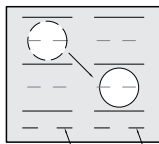
2 После переноса сохраняются и переносятся текущий уровень мощности и установленное время таймера.



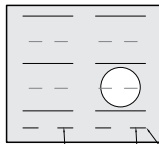
Включите левую заднюю конфорку на **9-й уровень** мощности.



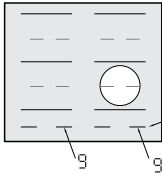
Когда мощность стабилизируется, переставьте посуду с конфорки **левой задней** на **правую переднюю**.



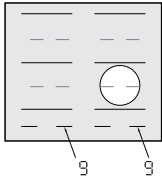
Индикатор конфорки **правая передняя** начнет мигать, отображая уровень мощности конфорки **левая задняя** (мигание сопровождается звуковым сигналом).



Нажмите кнопку **Boost («В»)** мигающей конфорки, чтобы подтвердить перенос (сопровождается звуковым сигналом).

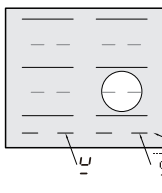


Конфорка (правая передняя) начнет нагрев на уровне мощности, который был установлен для **левой задней**.



1 Если в течение 6 секунд посуда не будет обнаружена, на дисплее отобразится символ отсутствия посуды.

2 Спустя 10 секунд индикация и звуковой сигнал прекратятся автоматически.



8 При использовании **слайдера конфорки** (правой передней) функция переноса будет отменена, и нагрев продолжится на выбранном **вручную уровне**.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир очень быстро нагреваются, особенно если вы используете функцию Boost. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что представляет собой серьезную опасность, риск пожара.

Необходимо начинать нагрев посуды с малых температур для предотвращения ее деформации.

Мы не рекомендуем использовать адаптеры и переходники для приготовления в посуде, не подходящей для индукционных плит. Это может привести к перегреву изделия, переходника или посуды и их порче.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- После закипания, уменьшите температуру.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить на высокой температуре и уменьшите ее, когда пища полностью прогреется.

ТУШЕНИЕ, ВАРКА РИСА

• Кипение происходит при температуре ниже точки кипения, около 85 °C, когда пузырьки лишь время от времени поднимаются до поверхности кулинарной жидкости. Это ключ к вкусным супам и нежным рагу, потому что вкусы развиваться, не переваривая пищу. Также следует готовить загустевшие соусы на яичной и мучной основе ниже точки кипения.

• Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться уровень нагрева выше, чем самый низкий, чтобы обеспечить правильное приготовление пищи в рекомендованное время.

ОБЖАРИВАНИЕ СТЕЙКА

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду и опустите в нее мясо.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степень его приготовления. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Нажмите на стейк чтобы оценить, насколько он приготовлен : чем плотнее он на ощупь, тем более «хорошо прожаренным» он будет.
5. Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он расслабился и стал мягким перед подачей.

ДЛЯ ЖАРКИ

1. Выберите плоскую посуду подходящую для индукционной плиты.

Для жарки лучше использовать посуду с толстым дном, посуда с тонким дном легко деформируется.

2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество продуктов, готовьте еду несколькими небольшими порциями.

3. Разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.

4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.

5. Обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но еще хрустящими, переключите конфорку на более низкую мощность. верните мясо в кастрюлю и добавьте соус.

6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они прогрелись.

7. Подавайте немедленно.

ОБНАРУЖЕНИЕ МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ

Если используется неподходящая по размеру или немагнитная кастрюля (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ) был оставлен на варочной панели, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту, а вентилятор продолжит охлаждать прибор.

НАСТРОЙКИ НАГРЕВА

Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая тип вашей посуды и количество времени приготовления.

Поэкспериментируйте с индукционной плитой, чтобы найти настройки, которые лучше всего подойдут вам.

1-2 деликатный разогрев небольших объемов продуктов, растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают, нежное кипение, медленное потепление

3-4 разогрев, быстрое кипение, приготовление риса

5-6 блины

7-8 тушение, приготовление макарон

9 жарка, обжаривание, доведение супа до кипения, кипящая вода

СКРЕБОК ДЛЯ СТЕКЛО-КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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.



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.

- Сахар, сиропы, варенье и иные жидкости с большим содержанием сахара могут повредить стеклокерамическую поверхность. Используйте во время приготовления защитные покрытия (например, коврики из силикона, тефлона) для предотвращения повреждения поверхности.

- Пыль на поверхности следует вытирать 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.



Если жидкость попала на панель управления, устройство может не работать, пока на ней есть жидкость.

Насухо протрите область сенсорного управления, прежде чем включить варочную панель обратно.

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 обнаружено 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 °C.

- 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.

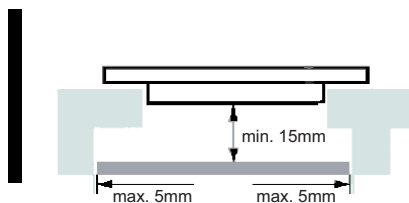
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

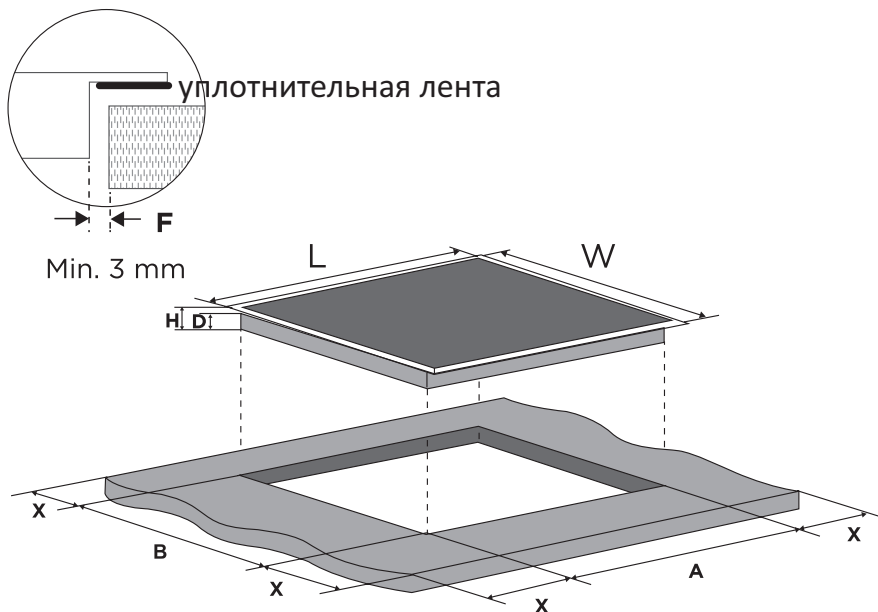
- Вырежьте проем по размерам, указанным на рисунке. Располагайте проем в столешнице так, чтобы после установки варочной поверхности выполнялись следующие требования из таблицы.

Убедитесь в том, что индукционная плита хорошо вентилируется и что выход и вход воздуха свободен.

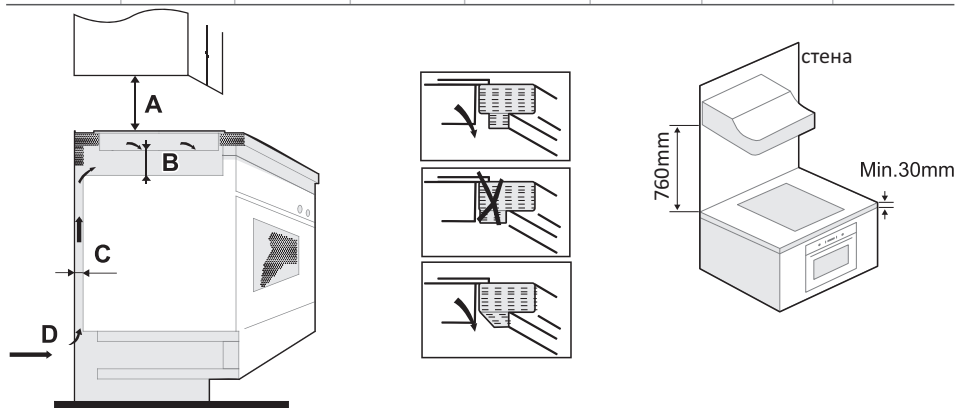
Во избежание случайного прикосновения к перегревшейся нижней части варочной панели, или получения поражения электрическим током во время работы, необходимо поставить деревянную перегородку, закрепленную шурупами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели. Следуйте требованиям, приведенным ниже.

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





L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Воздухозаборник	Воздуховыпуск 2 mm

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

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

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

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

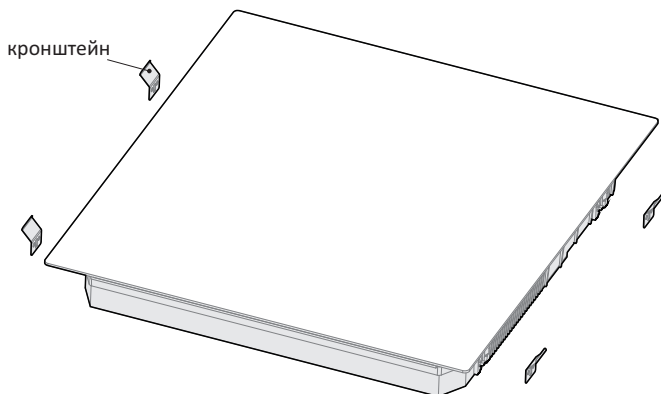


РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ КРОНШТЕЙНА

После установки закрепите варочную панель на столешнице с помощью винтовых кронштейнов в нижней части варочной панели (см. рисунок).

Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с разной толщиной столешницы.

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



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



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

- 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 нагреваемых частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.

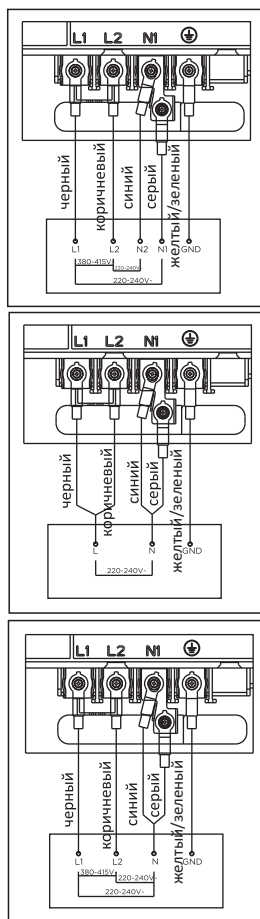
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать все полюсный выключатель разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).

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

- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.

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

- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.



РАБОЧЕЕ ВРЕМЯ ПО УМОЛЧАНИЮ

Автоматическое отключение — это функция защиты индукционной плиты. Устройство отключается автоматически, если вы забываете выключить приготовление пищи. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности показано ниже в таблице:

Уровень мощности	Рабочий таймер по умолчанию
пауза, 1-2	8
3-4	6
5-6	4
7-8	2
9	1,5



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Варочная поверхность оснащена функцией самодиагностики.

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

КОДЫ НЕИСПРАВНОСТИ		
Ошибки не сбрасываются автоматически. Отключение устройства от сети не сбрасывает ошибки.		
Код неисправности	Проблема	Решение
E1	Неисправность датчика температуры - разрыв цепи.	Проверьте соединение или замените датчик температуры.
E2	Неисправность датчика температуры - короткое замыкание.	
E7	Неисправность датчика температуры керамической пластины.	
C1	Высокая температура датчика керамической пластины.	Подождите, пока температура керамической пластины не нормализуется. Нажмите кнопку "ВКЛ./ВЫКЛ.", чтобы перезапустить устройство.
E3	Датчик температуры IGBT неисправен - разомкнутая цепь.	Замените плату питания
E4	Датчик температуры IGBT неисправен - короткое замыкание.	
C2	Перегрев IGBT.	1. Подождите, пока стеклокерамическая поверхности не остынет до комнатной температуры. Затем отключите и подключите к сети, чтобы перезапустит устройство. 2. Проверьте, плавно ли работает вентилятор, если нет, замените вентилятор.
EL	Напряжение питания ниже номинального.	1. Проверьте напряжение сети. 2. Включите устройства после нормализации напряжения сети.
EH	Напряжение питания выше номинального.	
EU	Ошибка соединения	Проверьте соединение платы питания с платой дисплея. Замените плату питания или плату дисплея.
F5,F6	Неисправность вентилятора	Обратитесь в сервисный центр
EF	Одновременное западание двух и более кнопок управления	Очистите зону управления варочной поверхностью

Когда кастрюля снята, индукционная плита может немедленно прекратить нагрев, а после этого она автоматически выключится. 2 минуты.



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

Неисправность	Устранение
Сенсорное управление не реагирует на касание.	Проверьте, включена ли функция блокировки управления. Отключите её, согласно инструкции. Отключите устройство от сети питания на 10 минут и повторно запустите его.
Управление сенсором затруднено.	Убедитесь, что сенсорная панель сухая и на ней нет загрязнений и пролитой жидкости. Тщательно протрите поверхность сенсорного управления. При нажатии элементов управления сенсорной панели используйте подушечки пальцев.
Варочная поверхность не включается	Проверьте, подключено ли устройство к сети и нет ли перебоев с электроэнергией. Отключите устройство от сети питания на 10 минут и повторно запустите его. Если проблема сохраняется, отключите устройство и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Стеклянная поверхность легко царапается	Используйте посуду с плоским и гладким дном, стараясь не передвигать ее по поверхности. Мелкие абразивные частицы между дном и стеклом могут вызвать царапины на поверхности. Используйте подходящие мочалки и чистящие средства (не абразивные губки, чистящие полирующие кремы и т.д.). Своевременно меняйте лезвие в чистящем скребке (при наличии в комплекте для разных моделей). Затупившиеся лезвия могут поцарапать изделие.
При нагреве посуда издает потрескивающие, звенящие или щелкающие звуки разной длительности.	Данные звуки вызваны вибрацией посуды (громкость и характер звучания зависит от состава материала посуды). Это нормально для кухонной посуды и не свидетельствует о наличии неисправности.
Шум вентилятора индукционной поверхности	Данные звуки вызваны работой вентилятора, он может продолжать работать после того как вы выключили варочную поверхность. Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте варочную поверхность от сети при работающем вентиляторе.
Не происходит нагрев посуды	Устройство не может обнаружить посуду. Используйте подходящую посуду (см. инструкцию).
Раздался звуковой сигнал и на индикаторе отобразился код ошибки	Запишите код ошибки и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ТРАНСПОРТИРОВКА

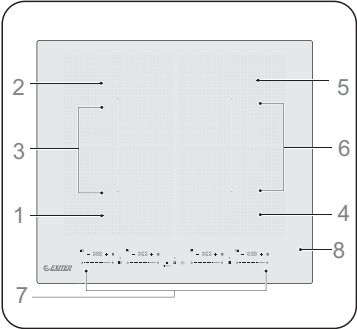
При необходимости транспортировки изделия используйте оригинальную упаковку. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковку. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

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

Зоны приготовления пищи 4 зоны
Напряжение питания 220–240 В~ 50 Гц или 60 Гц
Установленная электрическая мощность 7400 Вт
Размер продукта Д×Ш×В (мм) 590X520X53
Встраиваемые размеры А×В (мм) 560X480

РАБОЧАЯ ЗОНА	МОЩНОСТЬ В ОБЫЧНОМ РЕЖИМЕ	МОЩНОСТЬ В РЕЖИМЕ BOOSTER
1. Передняя левая зона	2,2 кВт	3,3 кВт
2. Задняя левая зона	2,2 кВт	3,3 кВт
3. Объединенная левая зона	3,3 кВт	3,7 кВт
4. Передняя правая зона	2,2 кВт	3,3 кВт
5. Задняя правая зона	2,2 кВт	3,3 кВт
6. Объединенная правая зона	3,3 кВт	3,7 кВт
7. Панель управления		
8. Стеклопанель		



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

Размеры конфорок варочной поверхности
EXITEQ модель EXH-520 IB

НАИМЕНОВАНИЕ	ЗАЯВЛЕННОЕ ЗНАЧЕНИЕ	ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ
Передняя левая зона	21	см
Задняя левая зона	21	см
Объединенная левая зона	21х38	см
Передняя правая зона	21	см
Задняя правая зона	21	см
Объединенная правая зона	21х38	см



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

НОМЕР СЕРИЙНЫЙ – КАК ЧИТАТЬ ДАТУ ПРОИЗВОДСТВА:

4 цифры
– год

2 цифры
– месяц

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

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

Изготовитель:

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

Завод-изготовитель:

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

Импортер в Республику Беларусь:

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

Импортер в Российскую Федерацию:

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

Импортер в Республику Казахстан:

ТОО «Экзитэк-КЗ»

Казахстан, город Астана, район Байконыр, улица
Александра Пушкина, здание 69, 31,
индекс 010000
ИНН 241140029032
моб.: +7 (777) 417-39-18
e-mail: info@exiteq.kz www.exiteq.kz

EAC