

Руководство по эксплуатации

Индукционная варочная поверхность

IH-M04IGB

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА **5**
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ **5**
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ **6**
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ **7**
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ 7
ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ 8
УСТАНОВКА 9
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ 10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ **11**
СХЕМА УСТРОЙСТВА 11
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 12
ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ 13
НАЧАЛО РАБОТЫ 15
ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА 16
ФУНКЦИЯ РАСШИРЕНИЯ «IGB-МОСТ» 17
ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОТЫ 17
СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ **18**
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ **20**
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ **21**
КОДЫ ОШИБОК И ДИАГНОСТИКА **22**
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ **23**
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ **24**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бренда Eigen.
Мы тщательно проверили устройство на работоспособность и безопасность, а после надежно упаковали его для отправки.
Перед первым включением устройства в сеть, пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство. В нем содержится важная информация о правильной установке и использовании устройства, а также советы по уходу за ним. Рекомендуем следовать приведенным инструкциям, чтобы избежать возможных поломок или несчастных случаев.
Храните руководство по эксплуатации в надежном месте, чтобы Вы могли использовать его в качестве справочного материала при необходимости.

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Варочная поверхность предназначена для приготовления продуктов питания, а также разогрева готовых блюд.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Подключайте устройство только к электросети, снабженной изолирующим выключателем и заземлением.
- Используйте устройство только по назначению. Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения посуды и других предметов. Также не используйте ее для обогрева помещения.
- Не вставайте на устройство, не кладите и не роняйте тяжелые предметы на его поверхность.
- Не кладите намагниченные предметы (карты памяти, банковские карты) или электронные устройства (ноутбуки, смартфоны, планшеты и так далее) рядом с устройством, так как они могут подвергнуться чрезмерному электромагнитному воздействию и выйти из строя.
- Будьте осторожны: у варочной панели острые края, и неосторожное обращение с ней может привести к травмам и порезам.
- Не используйте посуду с неровными краями. Не передвигайте посуду по варочной панели. Это может поцарапать поверхность, что приведет к снижению рабочих качеств устройства.
- Не размещайте на варочной поверхности горючие материалы и вещества.
- Приготовление продуктов с использованием жира и масла без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. В случае возникновения возгорания не пытайтесь потушить пламя водой, немедленно отключите электричество, накройте пламя крышкой, плотной тканью или покрывалом.
- Во время использования варочная поверхность нагревается: будьте осторожны, чтобы не обжечься. Не допускайте контакта тела или одежды с поверхностью до полного ее остывания.
- Не кладите на варочную поверхность металлические предметы (ножи, вилки, ложки и т.д.), так как они могут сильно нагреться.
- Ручки кастрюль могут нагреваться. Следите за тем, чтобы ручки кастрюль не находились над другими включенными зонами нагрева. Не позволяйте детям касаться ручек кастрюль.
- По окончании использования, а также перед выполнением чистки, технического обслуживания или любых работ отключите устройство от сети.
- Не используйте пароочиститель для очистки устройства

- Не используйте металлические щетки или абразивные чистящие средства для чистки варочной поверхности, так как они могут поцарапать стекло.
- Во избежание порезов используйте скребок для варочной поверхности (не входит в комплект) с особой осторожностью и всегда храните его в безопасном и недоступном для детей месте.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над панелью. Дети могут забраться на варочную панель, чтобы их достать, и получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении, где используется панель.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством, сидеть и стоять на нем.
- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной поверхности. При выявлении любых повреждений варочной панели немедленно отключите ее от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- В случае повреждения шнура питания или вилки обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены шнура.
- Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Данное устройство не содержит элементов, обслуживаемых пользователем. Обслуживание и ремонт должны производиться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	IH-M04IGB
Торговая марка	Eigen
Параметры питания	220–240В ~ 50–60 Гц
Мощность	5700 Вт
Уровни мощности	9
Класс защиты от поражения электрическим током (устройство)	I
Степень защиты от пыли и влаги	IPX0
Тип крепления шнура	Y
Вес нетто	6,5 кг
Габариты (Ш × В × Г)	45 × 52 × 6 см
Основной материал изготовления панели	Стеклокерамика
Область применения	Бытовое
Комплектация	Устройство, комплект крепежа, руководство по эксплуатации

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

Перед началом установки убедитесь в том, что:

- рабочая поверхность ровная, устойчивая и соответствует конструкции устройства;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- если варочная панель установлена над духовкой, в духовку встроен вентилятор охлаждения;
- установка соответствует всем требованиям, применяемым стандартам и правилам;
- используется изолирующий выключатель одобренного типа, с зазором между контактами в 3 мм на всех полюсах (или во всех активных (фазных) проводниках, если местные правила проводки допускают такое изменение требований);
- изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сетевого источника питания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен так, чтобы соответствовать местным правилам эксплуатации электропроводки;
- для покрытия стен вокруг варочной панели использованы легко очищаемые и термостойкие материалы (например, керамическая плитка).

После установки убедитесь в том, что:

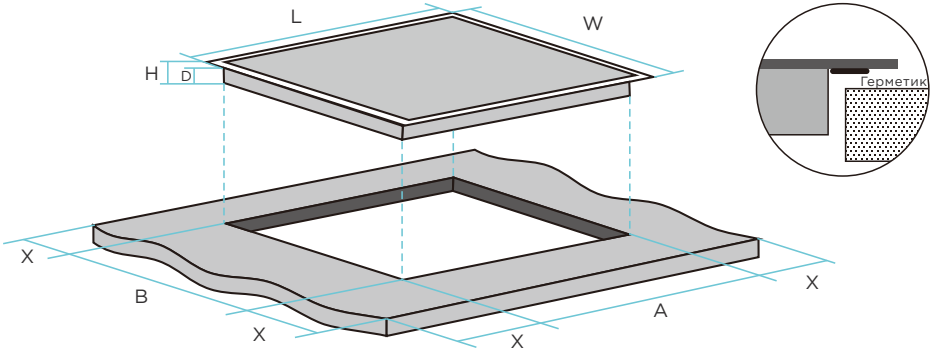
- шнур питания не проложен через шкафы или ящики и не касается острых краев столешницы, дверцы и т.п.;
- обеспечен достаточный приток свежего воздуха к основанию варочной поверхности;
- если варочная поверхность размещена над выдвижным ящиком или шкафом, ниже ее основания установлен теплозащитный барьер;
- обеспечен доступ к изолирующему выключателю.

ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ

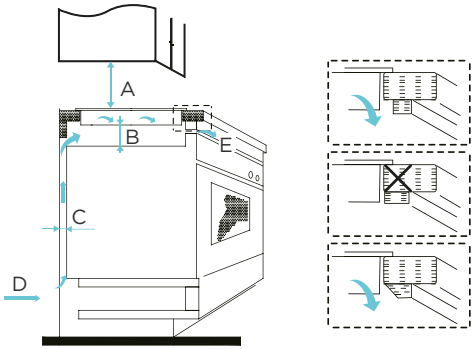
Вырежьте отверстие под варочную поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже ниже.

- Для установки и эксплуатации необходим отступ как минимум 5 см с каждой стороны (X).
- Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 3 см.
- Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы избежать деформации, вызванной излучением тепла от устройства.

L	W	H	D	A	B	X
450 мм	520 мм	58 мм	54 мм	420 мм	490 мм	Мин. 50 мм



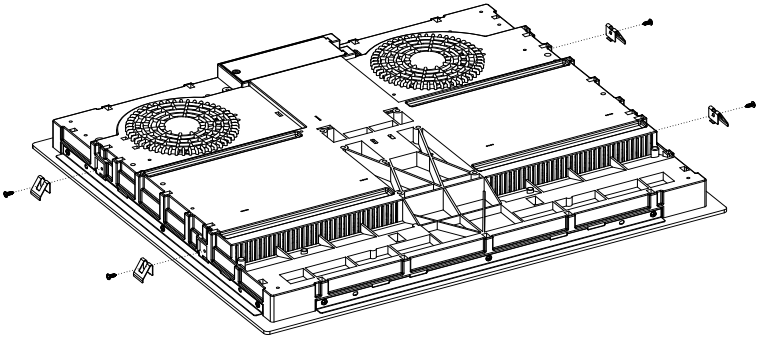
- Установите варочную панель в хорошо вентилируемом помещении, не блокируйте вентиляционные отверстия устройства.
- Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над ней должно составлять не менее 760 мм.



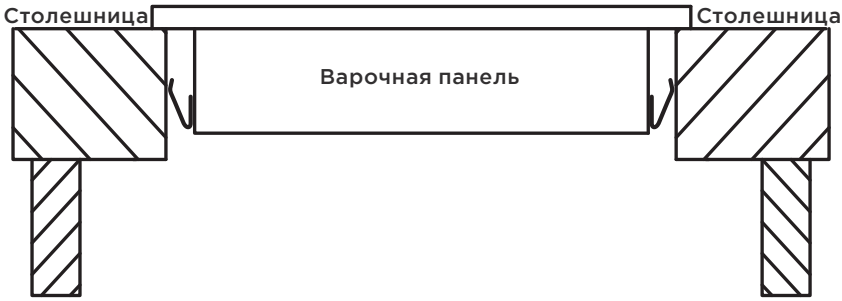
A	B	C	D	E
760 мм	Мин. 50 мм	Мин. 20 мм	Впуск воздуха	Выход воздуха (5 мм)

УСТАНОВКА

1. Установите варочную панель в подготовленное отверстие, после чего закрепите снизу с помощью 4 кронштейнов (см. изображение ниже).



2. Отрегулируйте положение кронштейнов согласно толщине столешницы.



ВНИМАНИЕ!

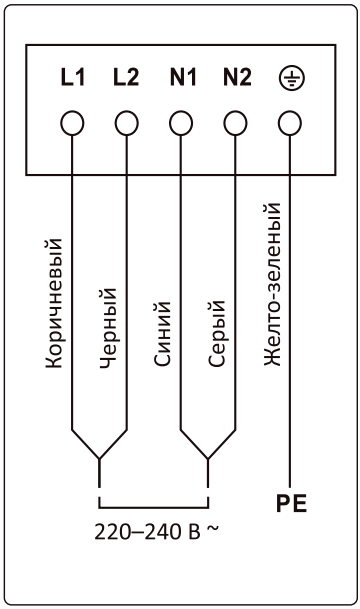
- Не надавливайте на кнопки управления варочной панели при установке.
- Варочная панель должна быть установлена и подключена только квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Во избежание получения травм и повреждения устройства не производите установку самостоятельно.
- Не устанавливайте варочную панель на холодильное оборудование, посудомоечные машины и барабанные сушилки, так как высокая влажность может повредить электронику.
- Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить оптимальное рассеивание тепла.
- Соседние поверхности, а также поверхность, к которой крепится устройство, клей и прочие используемые материалы должны выдерживать высокую температуру.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

ВНИМАНИЕ!

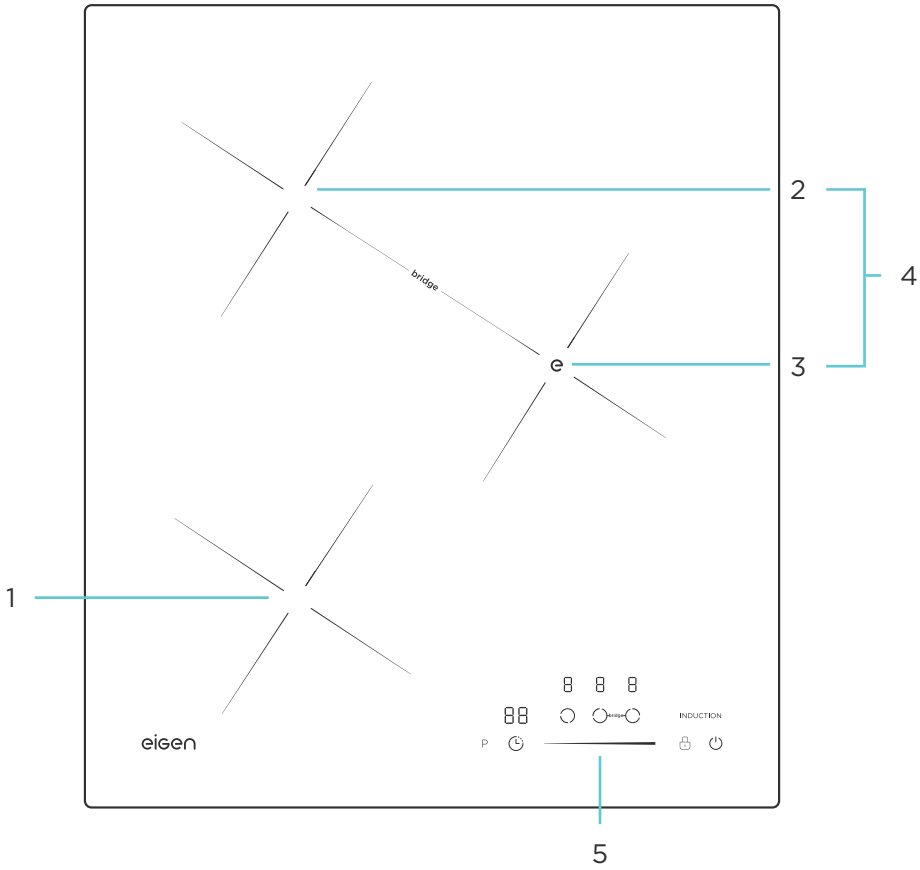
Проконсультируйтесь с квалифицированным электриком, чтобы убедиться, что система бытовой электропроводки подходит для подключения к ней данного устройства. Любые изменения в электропроводке должны выполняться только специалистом.

- Данное устройство можно подключать только к электросети с сопротивлением не более 0,427 Ом. Информацию о сопротивлении сети можно получить у поставщика электроэнергии.
- Подключение к сети электропитания должно производится к однополюсному автоматическому выключателю или согласно местным стандартам.
- Если устройство подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между его контактами.
- Специалист, производящий установку, должен убедиться в том, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
- При установке шнур не должен пережиматься или перегибаться.
- Шнур питания необходимо регулярно проверять на отсутствие повреждений. Если он поврежден, во избежание несчастных случаев его замену должен выполнять только квалифицированный специалист.



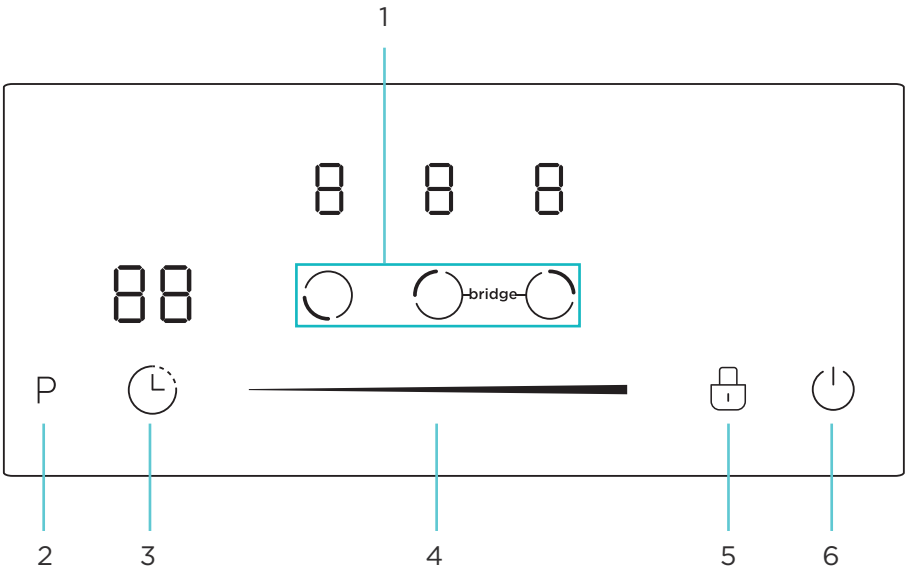
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

СХЕМА УСТРОЙСТВА



1. Зона нагрева 1800/2100 Вт.
2. Зона нагрева 1800/2100 Вт.
3. Зона нагрева 1800/2100 Вт.
4. Зона расширения 3000/3600 Вт.
5. Панель управления.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

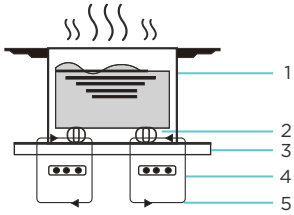


1. Кнопки выбора зон нагрева.
2. Кнопка быстрого нагрева.
3. Кнопка таймера.
4. Слайдер.
5. Кнопка блокировки.
6. Кнопка питания.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

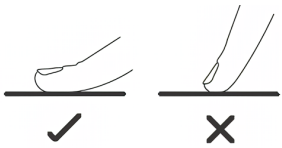
ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Индукционная варочная поверхность — это устройство, использующее безопасную, современную, эффективную и экономичную технологию для приготовления блюд. Устройство работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не путем нагревания стеклянной поверхности панели. Стекло нагревается, так как посуда отдает ему свое тепло.



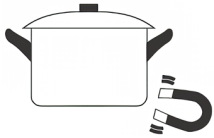
1. Металлическая емкость.
2. Магнитная цепь.
3. Керамическая стеклянная панель.
4. Индукционная катушка.
5. Индукционный ток.

СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ



- Данное устройство оборудовано сенсорными кнопками, которые реагируют на касание. Для нажатия не нужно применять силу.
- Нажимайте на кнопки подушечками пальцев.
- При правильном нажатии Вы услышите звуковой сигнал.
- Перед использованием убедитесь, что панель управления не загрязнена, на ней нет капель воды и посторонних предметов. Даже очень тонкий слой воды может повлиять на эффективное реагирование кнопок.

ВЫБОР ПОСУДЫ



Выбирайте посуду с дном, подходящим для индукционной готовки. Смотрите на маркировку на упаковке или на дне посуды.
Вы можете проверить пригодность той или иной емкости, проведя магнитный тест: направьте магнит ко дну посуды, и если она притягивается, это означает ее пригодность для использования на индукционной плите.
Если у Вас нет магнита, проделайте следующее:

1. Налейте немного воды в посуду, которую хотите проверить.
2. Поставьте посуду на включенную панель, и если значок «U̲» не появится на панели, а вода станет нагреваться, посуда подходит для использования.

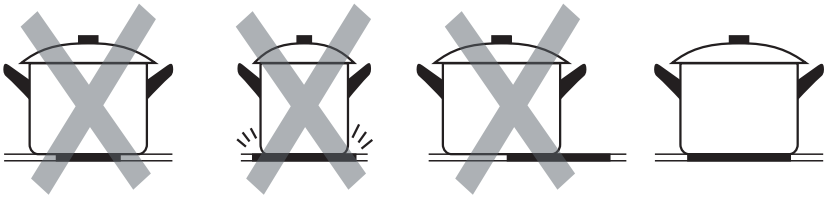
Габариты зоны нагрева, мм	Мин. диаметр посуды, мм
180	140
180 × 380 (функция «IGB-мост»)	250

НЕПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

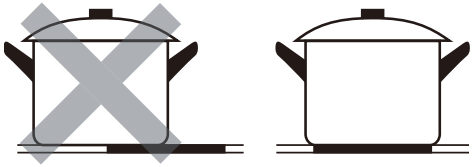
- Не используйте посуду с неровным или изогнутым дном.



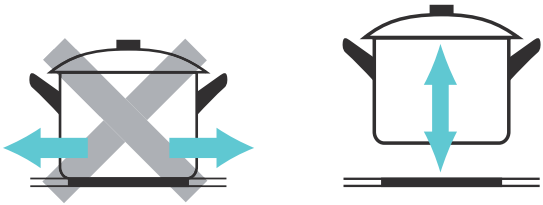
- Убедитесь, что дно используемой посуды гладкое, плотно прилегает к варочной поверхности, имеет такой же размер, как и выбранная зона нагрева. При использовании посуды диаметром вне пределов диапазона 140–180 мм эффективность расходования энергии может оказаться ниже ожидаемой.



- Всегда располагайте посуду по центру зоны нагрева.



- Чтобы убрать посуду, поднимите ее. Не передвигайте посуду по варочной панели во избежание повреждения стекла. Это может поцарапать поверхность, что приведет к снижению рабочих качеств устройства.



НАЧАЛО РАБОТЫ

После подключения устройства к электросети прозвучит звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на секунду, и устройство перейдет в режим ожидания.

1. Нажмите кнопку питания, на всех индикаторах загорится «—».
2. Разместите подходящую посуду на одной из зон нагрева. Предварительно убедитесь, что на варочной поверхности и на посуде нет загрязнений или капель воды.
3. Включите зону нагрева, на которой стоит посуда, нажав кнопку выбора зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.
4. Отрегулируйте уровень нагрева с помощью слайдера.
   - Если температура не будет настроена в течение минуты, варочная поверхность автоматически выключится.
   - Вы можете изменять уровень нагрева в процессе приготовления.

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Данная функция позволяет использовать устройство на максимальной мощности, например, чтобы быстро вскипятить воду. После 5 минут работы в режиме быстрого нагрева устройство автоматически продолжит работу на уровне мощности 9.

1. Нажмите кнопку выбора нужной зоны нагрева на панели управления.
2. Нажмите кнопку быстрого нагрева — на индикаторе мощности загорится «**P**».
3. Чтобы выйти из режима быстрого приготовления, снова нажмите кнопку выбора зоны нагрева, а затем с помощью слайдера уменьшите мощность до желаемого уровня или нажмите кнопку быстрого нагрева.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Варочная поверхность снабжена функцией защиты от непреднамеренного использования, например, детьми.

- Чтобы заблокировать панель управления, нажмите кнопку блокировки. Индикатор таймера покажет «**Lo**».
- В режиме блокировки активной остается только кнопка питания. В случае необходимости устройство можно отключить, однако чтобы разблокировать панель управления, его необходимо включить снова.
- Чтобы разблокировать панель управления, снова нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Данная варочная поверхность снабжена функцией автоматического отключения. Если Вы забыли выключить устройство, отключение произойдет автоматически согласно приведенной ниже таблице:

Мощность нагрева	Беспрерывное время работы по умолчанию, ч
1–3	8
4–6	4
7–9	2

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- Таймер оповещения. Зоны нагрева не отключаются автоматически по истечении установленного времени.
- Таймер отключения. По истечении заданного времени выбранная зона нагрева будет отключена.

ТАЙМЕР ОПОВЕЩЕНИЯ

1. Убедитесь, что устройство включено, а также неактивна кнопка выбора зоны (на дисплее не мигает «—»). Вы можете установить таймер до или после того, как установлена мощность зоны нагрева.
2. Нажмите кнопку таймера — на дисплее отобразится «00», «0» справа будет мигать.



3. С помощью слайдера установите время (например, 5).
4. Нажмите кнопку таймера еще раз, «0» слева будет мигать.
5. С помощью слайдера установите время (например, 2 — теперь установленный Вами таймер составляет 25 минут).



6. Обратный отсчет начнется сразу после установки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время.
7. По истечении установленного времени на протяжении 30 секунд будут раздаваться звуковые сигналы, а на дисплее будет отображаться «--».

ТАЙМЕР ОТКЛЮЧЕНИЯ

1. Нажмите кнопку выбора той зоны нагрева, для которой Вы хотите установить таймер.
2. Нажмите кнопку таймера — на дисплее отобразится «00», «0» справа будет мигать.



3. С помощью слайдера установите время (например, 5).
4. Нажмите кнопку таймера еще раз, «0» слева будет мигать.
5. С помощью слайдера установите время (например, 2 — теперь установленный Вами таймер составляет 25 минут).



6. Обратный отсчет начнется сразу после установки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время.
7. По истечении установленного времени соответствующая зона нагрева автоматически выключится. Остальные зоны продолжат работать, если они были включены.

В случае если таймер установлен для более чем одной зоны:

1. Все зоны нагрева, для которых активен таймер отключения, отмечены точкой в правом нижнем углу индикатора уровня мощности. На дисплее таймера будет отображаться оставшееся время только для одной из зон, соответствующая ей точка будет мигать.
2. Когда таймер текущей зоны сработает, зона отключится, а на дисплее начнет отображаться время до срабатывания следующего таймера. Точка в правом нижнем углу соответствующего индикатора начнет мигать.

Примечание: чтобы посмотреть, сколько времени осталось до срабатывания таймера определенной зоны нагрева, нажмите кнопку выбора данной зоны.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ТАЙМЕРА

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, таймер которой Вы хотите отключить.
2. Нажмите кнопку таймера — индикатор начнет мигать.
3. С помощью слайдера установите время «00» — таймер будет отключен.

ФУНКЦИЯ РАСШИРЕНИЯ «IGB-МОСТ»

Данная функция доступна только для зон нагрева 2 и 3.
В случае необходимости две зоны нагрева варочной поверхности могут быть использованы как единая зона нагрева, называемая далее зоной расширения. Зона расширения состоит из двух независимых индукторов, которыми можно управлять отдельно. При использовании данной функции активируется только та зона, на которой находится посуда. Данный режим может быть полезен, когда Вы используете посуду прямоугольной или овальной формы либо несколько стандартных емкостей для одновременного приготовления. Чтобы обеспечить обнаружение посуды и равномерное распределение тепла, правильно расположите посуду по центру.

1. Одновременно нажмите кнопки зон нагрева 2 и 3.
2. Раздастся звуковой сигнал, указывающий на то, что варочная панель перешла в режим расширения. Соответствующий индикатор начнет мигать.
3. Выберите необходимый уровень мощности с помощью слайдера.
4. Чтобы отключить функцию расширения, нажмите кнопку выбора одной из зон нагрева. Установленный ранее уровень мощности не сбросится и будет работать для обеих зон.

ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОТЫ

1. Выберите зону нагрева, которую хотите выключить, нажатием на соответствующую кнопку на панели управления.
2. Для выключения варочной поверхности установите значение нагрева «0» с помощью слайдера. Убедитесь, что на дисплее отображается «0».
3. Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки питания.

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны с горячей поверхностью. Значок «H» указывает на то, к поверхности какой из зон нельзя прикасаться даже посыле выключения устройства. Когда зона нагрева остынет до безопасной температуры, значок погаснет. Также функция может использоваться для энергосбережения: если Вы хотите продолжить приготовление, используйте еще горячую зону нагрева.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Будьте осторожны во время жарки. Масло и жир быстро нагреваются, особенно если использовать функцию быстрого нагрева. При очень высокой температуре масло и жир могут загореться, что представляет серьезную опасность пожара.
- Уменьшайте мощность после того, как блюдо закипело.
- Использование крышки уменьшит время приготовления и энергопотребление благодаря задержке тепла.
- Используйте как можно меньше жидкости или масла для уменьшения времени готовки.
- Начинайте готовить на максимальной мощности и уменьшайте ее в процессе готовки.

ВЫБОР УРОВНЯ НАГРЕВА

Мощность нагрева	Подходит для:
1–2	• медленного разогрева небольшого количества продуктов; • медленного закипания; • плавления шоколада, масла и других продуктов, которые быстро подгорают;
3–4	• томления блюд; • разогрева готовых блюд; • приготовления риса;
5–6	• приготовления блинов;
7–8	• пассерования; • приготовления пасты;
9	• обжаривания; • кипячения воды; • закипания супов; • жарки методом «стир-фрай».

ТУШЕНИЕ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

- Тушение происходит ниже точки кипения при температуре около 85 ˚С, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность жидкости. Блюда, приготовленные таким образом, получаются нежными и вкусными, т.к. продукты не перевариваются, и при этом их вкус успевает раскрыться.
- Соусы на основе яиц и муки также следует готовить при температуре ниже точки кипения.

ОБЖАРИВАНИЕ СТЕЙКА

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Перед началом приготовления оставьте мясо при комнатной температуре на 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем положите на нее мясо.
4. В процессе приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени обжарки, оно может варьироваться от 2 до 8 минут для каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы определить степень его готовности — чем он тверже, тем лучше прожарен.
5. По окончании приготовления оставьте стейк на теплой тарелке в течение нескольких минут, чтобы он размягчился и стал нежным перед подачей на стол.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И ОВОЩЕЙ МЕТОДОМ «СТИР-ФРАЙ»

1. Возьмите сковороду-вок с плоским дном или любую другую сковороду большого размера.
2. Заранее подготовьте все ингредиенты и необходимую утварь. Процесс жарки должен быть быстрым. Если Вы готовите большое количество продуктов, готовьте их несколькими небольшими партиями.
3. Разогрейте сковороду и налейте в нее две столовые ложки масла.
4. Обжарьте мясо, затем отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они станут горячими, еще оставаясь хрустящими, снизьте уровень мощности, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они обжарены со всех сторон.
7. Подавайте на стол сразу же после приготовления.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

Обязательно отключите устройство от сети перед чисткой и обслуживанием.

Вид загрязнений	Способ чистки	Примечания
Ежедневный уход (отпечатки пальцев, следы и пятна, оставленные продуктами питания, а также следы выкипания несладких блюд на стекле)	Нанесите моющее средство на теплую (не на горячую!) поверхность. Протрите ее влажной тканью, затем вытрите насухо	Когда варочная поверхность отключена от электрической сети, на панели управления не будет гореть индикатор, предупреждающий, что поверхность горячая
		Не используйте абразивные вещества и средства
		Внимательно читайте этикетки моющих средств и не оставляйте моющее средство надолго на поверхности панели: это может привести к ее повреждению
Очистка варочной поверхности от жира и липких пятен	Удалите загрязнение при помощи лопатки или скребка, подходящего для керамических поверхностей, держа инструмент под углом 30°. Вытрите остатки мягкой тканью или полотенцем	Удаляйте липкие пятна и проливы сразу же, не давайте им высохнуть. В противном случае их будет сложно удалить с поверхности устройства
		Будьте осторожны при работе со скребком
Очистка панели управления от загрязнений	Протрите панель управления с помощью мягкой влажной ткани или губки. Протрите поверхность насухо бумажным полотенцем	При попадании горячих жидкостей на панель управления устройство может самопроизвольно выключиться, а кнопки не будут реагировать до тех пор, пока на них остается слой жидкости

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не включается	Перебой в подаче электропитания	Заново подключите устройство к сети и включите его
		Проверьте напряжение сети в других розетках
		Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Сенсорные кнопки не реагируют на касание	Кнопки заблокированы	Разблокируйте кнопки (см. раздел «Блокировка панели управления»)
	На панели управления присутствует тонкий слой воды или Вы касаетесь панели кончиками пальцев	Убедитесь, что поверхность панели управления полностью очищена от загрязнений и высушена. Нажимайте на кнопки подушечками пальцев
На варочной поверхности появились царапины	Неаккуратное обращение, неправильная посуда	Обращайтесь с устройством бережно. Выбирайте посуду и средства по уходу в соответствии с настоящим руководством
	Использовались абразивные вещества или средства для очистки панели	
Некоторая посуда издает щелкающие звуки	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному)	Это нормальное явление. Не является неисправностью устройства
Варочная панель издает тихий гул при готовке на высокой мощности	Это связано с технологией индукционного приготовления пищи	Это нормальное явление, однако шум должен исчезать или становиться тише при снижении мощности нагрева
Слышен шум вентилятора охлаждения	Вентилятор охлаждения, встроенный в варочную панель, предназначен для защиты от перегрева. Он может продолжать работать, даже если Вы отключили варочную панель	Это нормальное явление и не требует каких-либо действий. Не отключайте устройство от сети, пока вентилятор работает

Проблема	Возможная причина	Решение
Посуда не нагревается, а индикаторы не появляются на дисплее	Устройство не может распознать посуду, неподходящую для использования на варочной панели	Используйте соответствующую посуду. См. раздел «Выбор посуды»
	Варочная панель не может распознать посуду из-за ее маленького размера или неправильного положения на зоне нагрева	Расположите посуду по центру зоны нагрева, убедившись, что ее размер соответствует размеру зоны нагрева
Варочная панель неожиданно выключилась, раздался звуковой сигнал, на дисплее появилось сообщение с кодом ошибки (обычно чередующиеся цифры на дисплее таймера приготовления)	Техническая ошибка	Запишите буквы и цифры кода ошибки. Отключите варочную панель от сети питания. Свяжитесь со специалистом сервисного центра

КОДЫ ОШИБОК И ДИАГНОСТИКА

Варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С ее помощью технический специалист может проверить функциональность отдельных компонентов, не прибегая к демонтажу и разборке варочной панели.

Код ошибки	Возможная причина	Возможное решение
E2/E3	Аномальное напряжение питания	Проверьте напряжение Вашей электросети. Используйте устройство, только если напряжение сети стабильно и соответствует характеристикам устройства
E4/E5	Неисправность датчика температуры	Отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр
E6/E9	Ошибка нагревания	Отключите устройство от электросети и дайте ему остыть, прежде чем включать снова
E7/E8	Неисправность датчика температуры IGBT-модуля	Отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

- Правила и условия монтажа устройства описаны в разделе «Руководство по установке» данного руководства по эксплуатации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Для обеспечения корректной транспортировки устройства необходимо соблюдение следующих требований:
  - извлеките из устройства все внутренние принадлежности, если они есть, и упакуйте их отдельно;
  - убедитесь в правильности упаковки устройства для сохранения его работоспособности и внешнего вида (крупногабаритную технику необходимо обернуть в полиэтиленовую или пузырчатую пленку с подкладками из гофрированного картона в критических местах);
  - надежно зафиксируйте устройство ремнями, чтобы исключить возможность его перемещения по транспортному средству;
  - для полного исключения воздействия внешней среды используйте только крытый транспорт;
  - обеспечьте крайне осторожное обращение с упаковкой при выполнении погрузочно-разгрузочных работ.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Изготовитель: Фошань Шуньдэ Браво Электрик Ко., Лтд.
Зд. А, №1, пр-т Шилун, промпарк Шилун, д. Синьтан, ул. Луньцзяо, р-н Шуньдэ, г. Фошань, пров. Гуандун, Китай.

Manufacturer: Foshan Shunde Bravo Electric Co., Ltd.
Building A, No.1, Shilong Avenue, Shilong Industrial Park, Xintang Village, Lunjiao Street, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, P.R.China.

Сделано в Китае.

Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо: ООО «ДНС Ритейл». 690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.
Адрес электронной почты: dnsretail@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Внешний вид устройства, его характеристики и комплектация могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя.

Товар изготовлен (мм.гггг): _____v.3

Гарантийный талон

SN/IMEI:

Дата постановки на гарантию:

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.
В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии на устройство: 36 мес.
Срок эксплуатации: 120 мес.

Актуальный список сервисных центров по адресу:
https://www.dns-shop.ru/service-center/

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.

Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, несоблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранении и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы ударов, вмятины, замятия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно законодательству Российской Федерации.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, CD, DVD диски, карты памяти, SIM карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.


eigen