

# ПАНЕЛЬ

BY

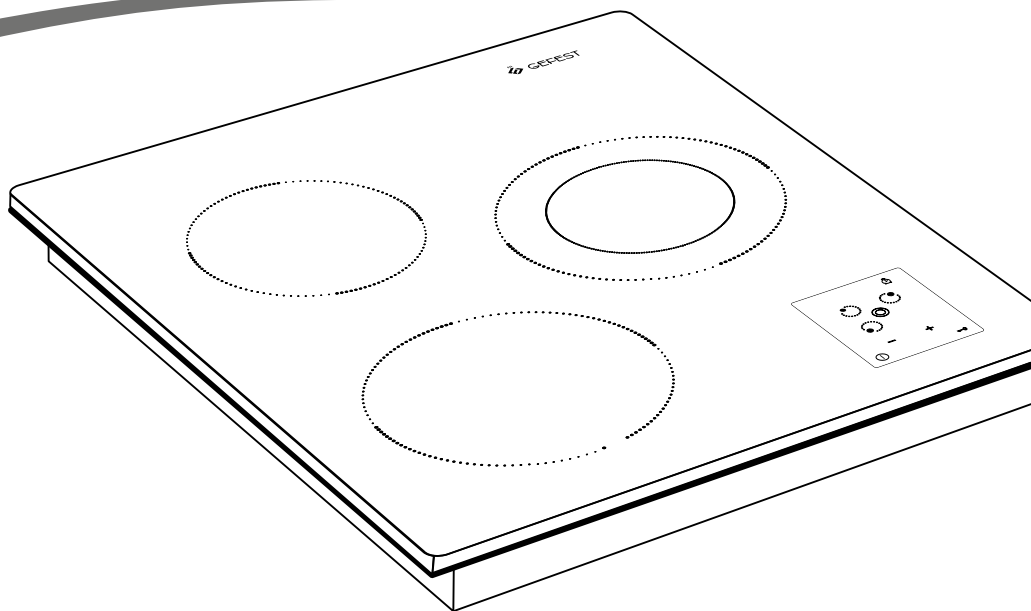
RU

**варочная**

**электрическая**

Руководство по эксплуатации,  
техническому обслуживанию и установке

## ПВЭ 4100



  
Сделано в Беларуси

 **GEFEST**

ПВЭ4100.00.0.000 РЭ [4].pdf

№ заказа

**Руководство по эксплуатации,  
техническому обслуживанию  
и установке**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	3
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность	6
5 Устройство и порядок работы	6
5.1 Устройство	6
5.2 Сенсорное управление панелью варочной	8
6 Установка	15
7 Подключение	17
8 Обслуживание панели варочной	18
8.1 Уход за панелью варочной	18
8.2 Техническое обслуживание панели варочной	18
9 Возможные неисправности и методы их устранения	19
10 Транспортирование и хранение	19
11 Утилизация	19
12 Гарантии изготовителя	20
Приложение: гарантийная карта	

## 1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

*Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются ее характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей модели.*

Настоящее руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке распространяется на панели варочные электрические встраиваемые модели ПВЭ 4100 далее по тексту варочная панель или прибор), их исполнения и модификации и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке. Панели варочные предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях при температуре воздуха в помещении от плюс 1 °С до плюс 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.

Варочная панель сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА), технических нормативных правовых актов (ТНПА) и технических регламентов (ТР ТС, ТР ЕАЭС), по которым проведена обязательная сертификация.

Срок службы прибора – 10 лет с момента передачи его потребителю. Если дату передачи установить невозможно, срок службы исчисляется с даты изготовления. Пользование прибором с истёкшим сроком службы может привести к возникновению электро- и пожароопасных ситуаций из-за естественного старения материалов и износа деталей прибора. Для оценки технического состояния прибора необходимо обратиться в специализированную ремонтную организацию. **ВНИМАНИЕ! По истечении срока службы прибора изготовитель не несёт ответственности за его безопасную эксплуатацию.**

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что изделие не повреждено, полностью укомплектовано и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны.

Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам прибора, указанным в РЭ.

В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на установку и обслуживание электроприборов.

При подключении должен быть заполнен талон установки.

Самовольно и неправильно подключенное изделие, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к пожару, поражению электрическим током, ожогам.

Этого не случится, если Вы внимательно прочтёте данное руководство. Оно содержит важную информацию по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию варочной панели.

Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):

- за дефекты и повреждения, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов;

- за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.

## 2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

**ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПРИБОР В ПОМЕЩЕНИИ, ГДЕ ОН БУДЕТ УСТАНОВЛЕН, НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ.

**ВНИМАНИЕ!** ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ВЫПОЛНЕН ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖЕН ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К СЕТИ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ ПРОВОДНИКОМ. ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАЗЕМЛЕНИЕ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ УСТАНОВЛЕННЫМ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИМ НОРМАМ.

- ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КОММЕРЧЕСКИХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ.

- ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ КОНФОРКИ И ПРИЛЕГАЮЩИЕ К НИМ ПОВЕРХНОСТИ СИЛЬНО РАЗОГРЕВАЮТСЯ И СОХРАНЯЮТ ТЕПЛО ЗАМЕЧАТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НИМ И ОСОБО ПРЕДУПРЕДИТЕ ДЕТЕЙ.

- ПЕРЕД ЧИСТКОЙ И ДРУГИМИ РАБОТАМИ ПО УХОДУ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ СЕТИ.

**ВНИМАНИЕ!** ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ ТРЕСНУЛА - ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

### **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ.

- ОСТАВЛЯТЬ ВКЛЮЧЕННУЮ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ БЕЗ ПРИСМОТРА.

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЬЯ.

- УСТАНОВЛИВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ ИЛИ ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т. П. ПОВЕРХНОСТЯМ). РАССТОЯНИЕ ОТ ЗАДНЕЙ КРОМКИ ДО СТЕНЫ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 35 мм.

- ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.

- САМОСТОЯТЕЛЬНО СНИМАТЬ ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ И ПРОВОДИТЬ РЕМОНТ.

- ДЕМОНТИРОВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ, НЕ ОТКЛЮЧИВ ЕЁ ОТ СЕТИ.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания. При пользовании варочной панелью необходимо знать и выполнять основные правила обращения с электроприборами:

### **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОРЫ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ.

- ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ, ВКЛЮЧЕННЫМ В СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДOPPOBODНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).

- ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРАМ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.

- ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.

ПРИБОР НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛИЦАМИ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, СЕНСОРНЫМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ ИЛИ ПРИ ОТСУТСТВИИ У НИХ ЖИЗНЕННОГО ОПЫТА ИЛИ ЗНАНИЙ, ЕСЛИ ОНИ НЕ НАХОДЯТСЯ ПОД ПРИСМОТРОМ ИЛИ НЕ ПРОИНСТРУКТИРОВАНЫ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА ЛИЦОМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.

ДЕТИ ДОЛЖНЫ НАХОДИТЬСЯ ПОД ПРИСМОТРОМ ДЛЯ НЕДОПУЩЕНИЯ ИГР С ПРИБОРОМ.

Прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Опасность пожара: Не класть предметы на поверхности для приготовления пищи.

**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.

**ЗНАЙТЕ:** Нельзя тушить огонь водой. Необходимо выключить прибор и затем накрыть пламя, например, крышкой или одеялом.

Если рядом с варочной панелью находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону работающих конфорок.

### 3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ПВЭ 4100
Управление	электронное (сенсорное)
Диапазон номинальных напряжений, В	220-230
Номинальная частота, Гц	50
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Вид климатического исполнения по ГОСТ 15543.1-89	УХЛ 4
Диапазон номинальных потребляемых мощностей, Вт	4300-4700
Мощность конфорок при напряжении 230 В, кВт	
передняя левая (диаметр, Ø 18 см)	1,8
правая (диаметр, Ø 18 см)	1,7
задняя левая (диаметр, Ø 14,5 см)	1,2
Размеры панели варочной, см	
ширина	45
глубина	53
высота	6
Масса, не более, кг	6
Содержание драгоценных материалов, г*	
золото	0,157
серебро	1,19
палладий	0,0039

\* Содержание драгоценных материалов в модификациях прибора соответствует указанному для модели прибора.

#### Показатели энергетической эффективности

Тип конфорочной панели	электрическая
Количество рабочих зон и/или участков, шт	3
Технология нагревания	резистивный нагрев
Диаметр полезной рабочей поверхности конфорок Ø, см	
передняя левая	18,0
правая	18,0
задняя левая	14,5
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм ЕС <sup>electric cooking</sup> Вт·ч/кг (ГОСТ ИЕС 60350-2-2013)	
передняя левая	165,0
задняя левая	165,0
правая	165,0
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм ЕС <sup>electric hob</sup> Вт·ч/кг (ГОСТ ИЕС 60350-2-2013)	165,0

## 4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Панель варочная, шт.	1
Уплотнение, шт.	1
Кронштейн, шт.	2
Винт самонарезающий, шт.	8
Шайба, шт.	4
Руководство по эксплуатации, шт	1
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»), шт.	1
Гарантийная карта, шт.	1
Упаковка, шт.	1
Скребок, шт.	1

## 5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

### 5.1 УСТРОЙСТВО

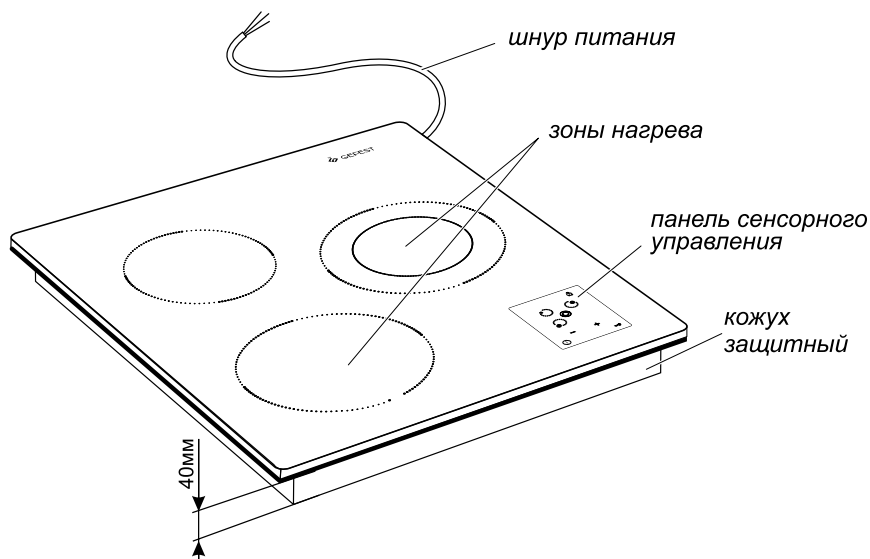


Рис. 1 Панель варочная модели ПВЭ 4100



Поверхность панели варочной представляет собой стеклокерамическую пластину, с внутренней стороны которой расположены нагревательные элементы.

Уникальным свойством стеклокерамики является хорошая теплопроводность в зонах нагрева и малое рассеивание тепла по сторонам. Термостойкость стеклокерамики позволяет сразу отставлять приготовленное горячее блюдо на свободное место на панели варочной.

Не рекомендуется использовать посуду, диаметр которой меньше зоны нагрева. Максимальный диаметр посуды не должен превышать зону нагрева более чем на 2 см. Посуду нужно устанавливать по центру зоны нагрева.

Для стеклокерамических панелей варочных не нужно покупать новую специальную посуду. Главное, чтобы дно было плоское и ровное. Лучше всего подходит посуда с матовым или темным дном. Жаропрочная стеклянная посуда тоже подходит, но она инерционна – долго нагревается и в ней сложно быстро убавить тепло.

**ВНИМАНИЕ! БУДЬТЕ АККУРАТНЫ И ВНИМАТЕЛЬНЫ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ:**

Не включайте конфорки вхолостую (вначале поставьте посуду, затем включите конфорку).

Не ставьте пустую посуду на включенные конфорки.

Не ставьте на разогретые конфорки холодные кастрюли и избегайте попадания на них жидкостей.

Оберегайте стеклокерамическую поверхность от ударов, особенно твердых угловатых предметов (крышки, ухваты, солонки и т. п.).

Не используйте панель варочную как разделочную доску.

Не пытайтесь разогреть пищу в алюминиевых тарелочках или фольге. При контакте с горячей поверхностью панели варочной они расплавятся.

Не удаляйте загрязнения острыми царапающими предметами. Перед чисткой прикипевшую пищу нужно размочить.

Не двигайте посуду по поверхности панели варочной. Песчинки могут образовать царапины, а алюминиевая посуда оставляет трудноудаляемые серебристые полосы.

Следите за тем, чтобы дно устанавливаемой посуды было сухим и чистым.

Избегайте попадания сахара, сиропа, варенья и т. п. на горячую поверхность панели варочной, так как они могут прикипеть. Если же это произошло, необходимо немедленно удалить их металлическим скребком.

Не подвергайте панель варочную чрезмерным нагрузкам. Максимальная нагрузка на панель варочную - 30 кг.

**ПОМНИТЕ! ЗОНА НАГРЕВА ПОСЛЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ОКОЛО ПОЛУЧАСА ОСТАЕТСЯ ЕЩЕ ГОРЯЧЕЙ. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К КОНФОРКАМ ДО ПОЛНОГО ОСТЫВАНИЯ И НЕ СТАВЬТЕ НА НИХ ПРЕДМЕТЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ РАСПЛАВИТЬСЯ ИЛИ ПОВРЕДИТЬСЯ.**

Зона, которая работает или остывает высвечивается в информационном окне конфорки.

Перед первым включением панель варочную нужно помыть мыльным раствором и протереть насухо. Вначале может чувствоваться легкий запах уплотнительной резины, но это быстро пройдет.

## 5.2 СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПАНЕЛЬЮ ВАРОЧНОЙ

Управление панелью варочной происходит путем прикосновения к стеклокерамической поверхности в зоне соответствующего знака (рис. 2).

1. вкл/выкл питания панели варочной.
2. вкл/выкл конфорок.
3. окно индикации уровня нагрева и остаточного тепла конфорки.
4. вкл/выкл дополнительной зоны.
5. индикация включения дополнительной зоны.
6. вкл/выкл таймера.
7. табло таймера.
8. точка индикации программирования таймера - горит: таймер в режиме установки.
9. индикаторы конфорок, для которых установлен таймер.
10. «минус» } регулировка уровня нагрева и времени таймера.
11. «плюс» } регулировка уровня нагрева и времени таймера.
12. блокировка управления.
13. индикатор блокировки управления - горит: блокировка включена.

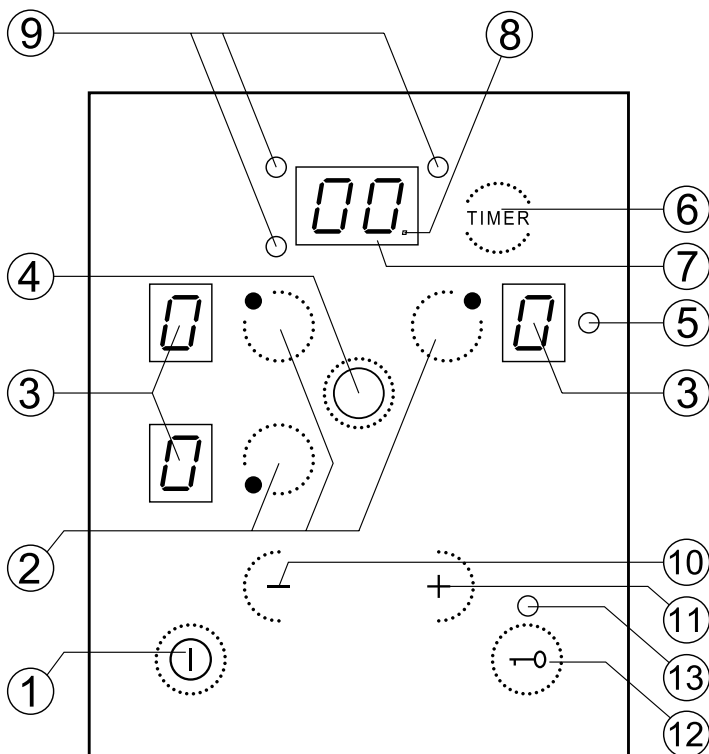


Рис.2

### Включение панели варочной

Коснуться зоны со знаком «①». Во всех окнах индикации конфорок загорится «0» (рис. 3).

**ВНИМАНИЕ!** СЛЕДУЮЩУЮ КОМАНДУ НЕОБХОДИМО ЗАДАТЬ НЕ ПОЗДНЕЕ 10 СЕКУНД, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ПРИБОР АВТОМАТИЧЕСКИ ОТКЛЮЧИТСЯ И ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИДЕТСЯ ПОВТОРИТЬ.

### Выключение панели варочной

Всю панель варочную с работающими конфорками можно мгновенно отключить, коснувшись зоны «①».

**ВНИМАНИЕ!** ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ ПАНЕЛИ ВАРОЧНОЙ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ, УПРАВЛЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИ БЛОКИРУЕТСЯ. ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ ПАНЕЛИ ВАРОЧНОЙ ОТКЛЮЧИТЕ БЛОКИРОВКУ КАК УКАЗАНО В РАЗДЕЛЕ «БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ».

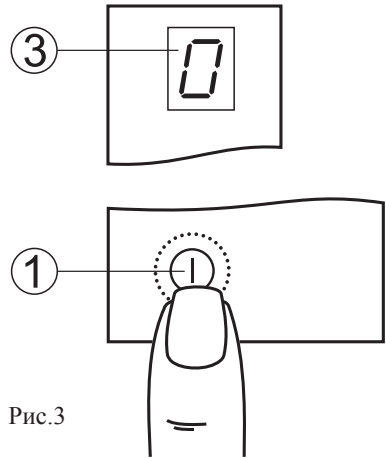


Рис.3

## УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ

### Включение конфорки

1. Коснуться зоны ② с обозначением выбранной конфорки, после чего конфорка перейдет в режим управления. В соответствующем окне индикации мигает «0» (рис.4).

2. Если при значении нагрева «0» коснуться зоны «-» или «+», уровень нагрева автоматически установится на «9». Касанием зон «+» или «-» осуществляется установка уровня нагрева.

Уровень нагрева «9» соответствует максимальной мощности конфорки.

**ВНИМАНИЕ!** ЗАДАВАТЬ УРОВЕНЬ НАГРЕВА ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРКИ НЕОБХОДИМО НЕ ПОЗДНЕЕ 10 СЕКУНД, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ КОНФОРКА ВЫЙДЕТ ИЗ РЕЖИМА УПРАВЛЕНИЯ.

Непрерывное касание зоны «+» или «-» ускоряет смену значений.

**ВНИМАНИЕ!** ОДНОВРЕМЕННО МОЖНО УПРАВЛЯТЬ ТОЛЬКО ОДНОЙ КОНФОРКОЙ.

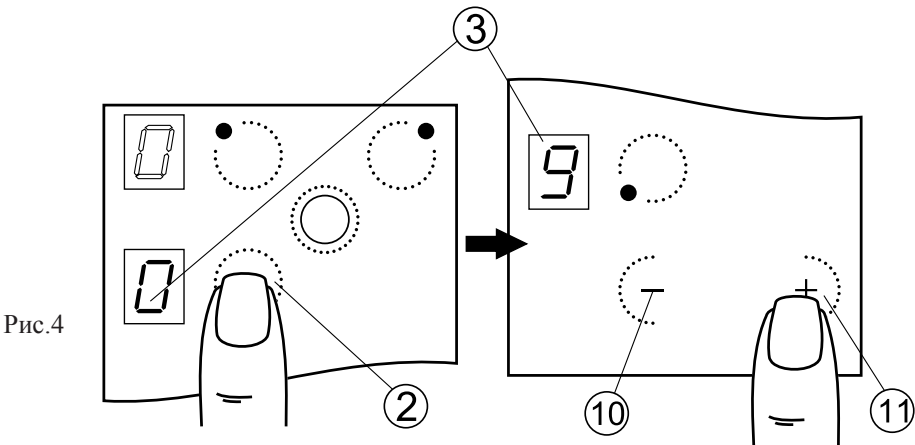


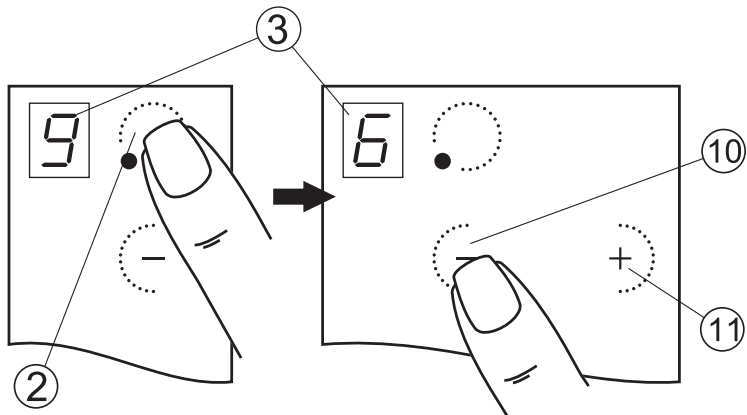
Рис.4

### Изменение уровня нагрева конфорки

Для того, чтобы в процессе приготовления изменить режим нагрева, необходимо:

1. Работавшую конфорку касанием зоны ② перевести в режим управления (рис. 5).
2. Зоной «+» или «-» изменить уровень нагрева.

Рис.5



### Выключение конфорки

1. Работавшую конфорку перевести касанием зоны ② в режим управления (рис. 6).
2. Удерживая палец на зоне «-» установить в окне индикации значение «0», через 3 секунды конфорка отключится.

В окне ③ будет светиться буква «Н», указывающая, что конфорка еще горячая.

Сбросить уровень нагрева, а также время таймера в нулевое значение можно также одновременным касанием зон «-» и «+».

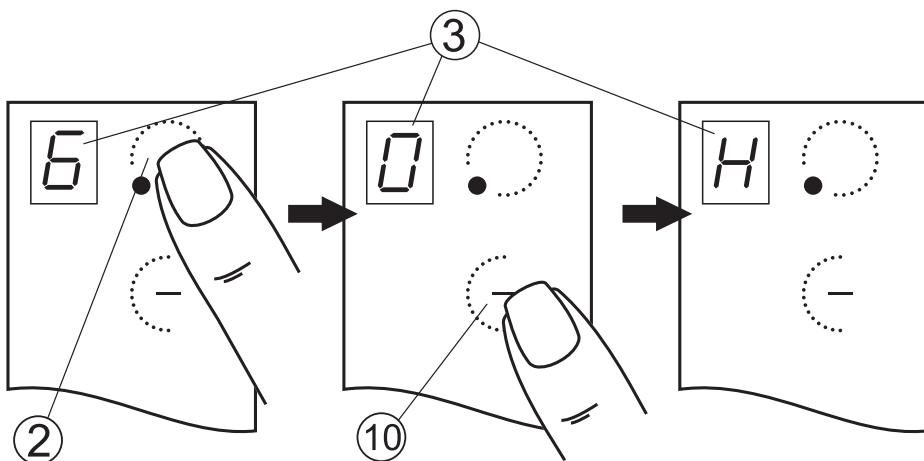


Рис.6

## УПРАВЛЕНИЕ ДВУХЗОННОЙ КОНФОРКОЙ

Двухзонные конфорки дают возможность в зависимости от величины посуды использовать либо одну внутреннюю (основную) зону, либо двойную (объединенную с дополнительной) зону нагрева.

### Включение основной зоны

Основная зона (внутренний круг) включается как обычная конфорка (рис. 7).

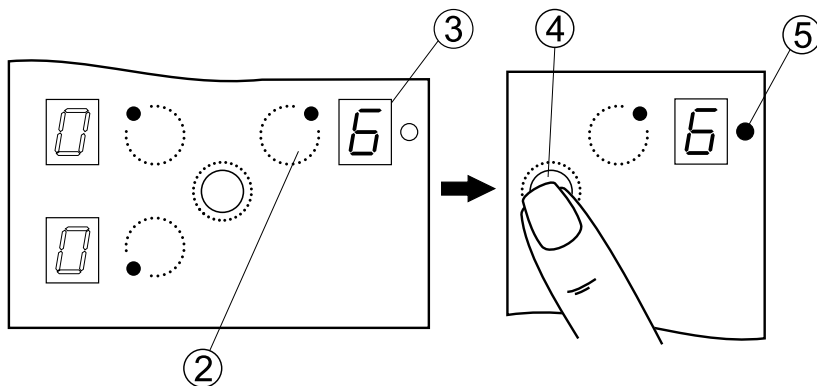
Необходимо:

1. Перевести конфорку в режим управления.
2. Установить посредством зон «-» или «+» необходимый уровень нагрева.

### Включение основной и дополнительной зоны

1. Перевести конфорку в режим управления.
2. Установить уровень нагрева (например «6»). При значении «0» дополнительная зона не включается.
3. Коснуться зоны «④». К нагреву основной подключится дополнительная зона конфорки и будет светиться точка индикации дополнительной зоны «⑤».
4. Установленный уровень нагрева будет распространяться на обе зоны.

Рис.7



### Выключение дополнительной зоны

1. Перевести конфорку в режим управления.
2. Коснуться зоны «④». Дополнительная зона отключится.

### Выключение двухзонной конфорки

1. Перевести конфорку в режим управления.
2. Удерживая палец на зоне «-» или одновременно коснувшись зон «-» и «+», установить в окне индикации значение «0». Обе зоны отключатся.

## ФУНКЦИЯ УСКОРЕННОГО РАЗОГРЕВА

Позволяет быстро закипятить воду или прогреть сковороду на максимальной мощности, а затем автоматически переключиться на выбранный уровень нагрева.

Для включения необходимо выбрать нужную конфорку, задать уровень нагрева «9» и дополнительно нажать «+». На индикаторе начнет мигать десятичная точка. В течение 10 секунд необходимо выбрать желаемый постоянный уровень от 1 до 8. Конфорка будет работать на уровне «9» в течение времени, которое зависит от выбранного постоянного уровня, затем раздастся звуковой сигнал, точка исчезнет, конфорка переключится на выбранный постоянный уровень нагрева.

Уровень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8
Время работы на уровне «9», мин	1,2	2,7	4,8	5,5	6,5	1,2	2,7	2,7

В случае необходимости функцию можно отключить, уменьшив мощность конфорки до «0».

## ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

После выключения конфорки в окне индикации ③ (рис. 8) высвечивается буква «Н» (от англ. hot – «горячий»).

После выключения панели варочной в окна индикации всех горячих конфорок будет высвечиваться буква «Н»

Индикация гаснет, когда температура рабочей зоны становится безопасной.

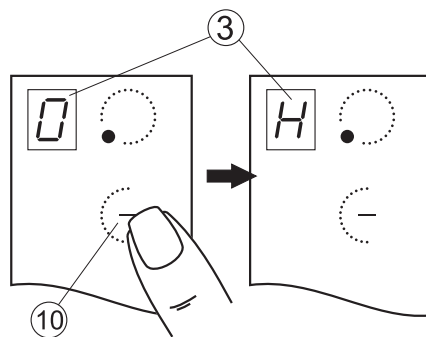


Рис.8

## БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы не допустить нежелательного включения конфорок или изменения установленных режимов приготовления, на варочной панели предусмотрена блокировка управления (рис. 9).

### Включение блокировки

Блокировку можно включить в любое время, коснувшись и удерживая зону «•». О том, что блокировка включена, свидетельствует горящий индикатор ⑬.

**ВНИМАНИЕ! ПРИ ВКЛЮЧЕННОЙ БЛОКИРОВКЕ ВОЗМОЖНО ОТКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ТОЛЬКО СЕНСОРОМ «Ⓞ».**

### Отключение блокировки

Для отключения блокировки необходимо коснуться и удерживать зону «•».

Индикатор ⑬ погаснет - блокировка выключена.

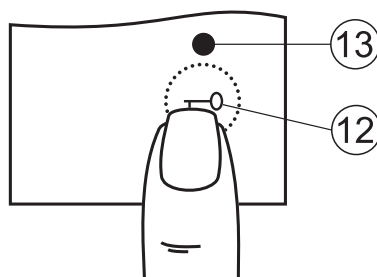


Рис.9

## Ограничение времени работы

С целью обеспечения безопасности панель оснащена ограничителем времени работы каждой из конфорок. Максимальное рабочее время определяется в соответствии с последним выбранным уровнем мощности нагрева.

Если уровень мощности нагрева в течение длительного времени не меняется, работающая конфорка автоматически выключается.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы конфорки, час	10	5	5	4	3	2	2	2	1

## ОТКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК ПО ТАЙМЕРУ

### Программирование таймера

Таймер позволяет программировать отключение всех трёх конфорок (рис. 10).

1. Включить необходимую конфорку и установить уровень нагрева, например 4.
2. Перевести таймер в режим управления касанием зоны «6».

В окне индикации <sup>7</sup> высветится «00», мигает индикатор программируемой конфорки <sup>9</sup> и загорится точка <sup>8</sup>.

3. Касанием зон «+» или «-» задать время работы конфорки в минутах.

Во время работы таймера мигает индикатор <sup>9</sup> запрограммированной конфорки и в окне индикации <sup>7</sup> показывается время до отключения конфорки.

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и конфорка выключится.

Отключить звуковой сигнал можно касанием любой зоны.

После программирования таймера для нескольких конфорок, будут гореть индикаторы <sup>9</sup> запрограммированных конфорок, подсвечиваться время и мигать индикатор <sup>9</sup> для таймера, имеющего минимальное время, заданное до отключения конфорки. После срабатывания этого таймера конфорка отключится, и раздастся звуковой сигнал. После касания любой зоны звуковой сигнал отключится и будет подсвечиваться время и мигать индикация <sup>9</sup> следующего таймера с минимальным временем до отключения конфорки.

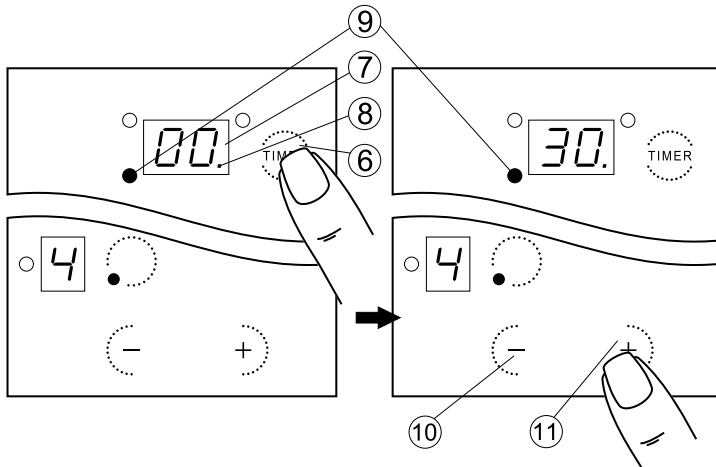


Рис.10

### **Перепрограммирование таймера**

1. Перевести нужную конфорку в режим управления касанием зоны «**2**».
2. Перевести таймер в режим управления касанием зоны «**6**».
3. Касанием зон «-» и «+» изменить время работы конфорки.

### **Выключение таймера**

Чтобы преждевременно отключить таймер, необходимо:

1. Перевести нужную конфорку в режим управления касанием зоны «**2**».
2. Перевести таймер в режим управления (зона «**6**»).
3. Установить в окне индикации «**6**» значение «00», удерживая палец на зоне «-» установить значение «00».
4. Коснуться зоны «**6**». Таймер отключится, а запрограммированная конфорка останется работать. Отключать ее придется вручную.

### **Преждевременное отключение конфорки, работающей по таймеру**

1. Перевести конфорку в режим управления (зона 2).
2. Установить в окне индикации режима конфорки значение «00» удерживая палец на зоне «-» до значения «00». Конфорка отключится.



## 6 УСТАНОВКА

Подготовку мебели и монтаж панели варочной должны производить сотрудники специализированных организаций.

При установке необходимо учесть наличие и размеры подводящих электрических коммуникаций.

Мебель, в которую будет встраиваться прибор, должна быть термостойкой и выдерживать температуру не менее 100 °С.

Края проема должны быть предохранены материалом, устойчивым к поглощению влаги.

### Порядок монтажа:

1. Точно разметить на столешнице контур проема под встраиваемую варочную панель (рис.11).

2. Выпилить проем, придерживая удаляемую часть снизу, во избежание преждевременного падения и скола декоративного покрытия. Дополнительных вентиляционных отверстий не требуется.

3. Разметить и закрепить крепежные кронштейны так, чтобы верхняя кромка кронштейна была на одном уровне с поверхностью столешницы.

**ВНИМАНИЕ! ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ РАСТРЕСКИВАНИЯ СТОЛЕШНИЦЫ, НЕ ЗАВОРАЧИВАЙТЕ ВИНТЫ САМОНАРЕЗАЮЩИЕ, НЕ ПРОСВЕРЛИВ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОТВЕРСТИЯ ДИАМЕТРОМ ОТ 2,5 ДО 3 мм.**

4. По краю внутренней стороны стеклокерамической пластины приклеить уплотнение для плотного и герметичного прилегания.

5. Аккуратно вставить панель варочную в проем и закрепить четырьмя винтами самонарезающими с шайбами.

Минимальное расстояние от края прибора до боковых вертикальных поверхностей справа или слева (стена, мебель) – 180 мм

Минимальное расстояние от края прибора до вертикальной поверхности сзади – 35 мм

Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до горизонтальной поверхности сверху – 840 мм;

Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до вытяжки сверху – 690 мм.

Стена за варочной панелью должна быть облицована огнеупорным материалом.

Если после установки варочной панели в рабочее положение его нижняя часть (защитный кожух) является доступной, его необходимо закрыть панелью (доской, ДСП, ДВП и т.д.).

6. При установке панели необходимо обеспечить минимальные воздушные зазоры согласно рис. 12.

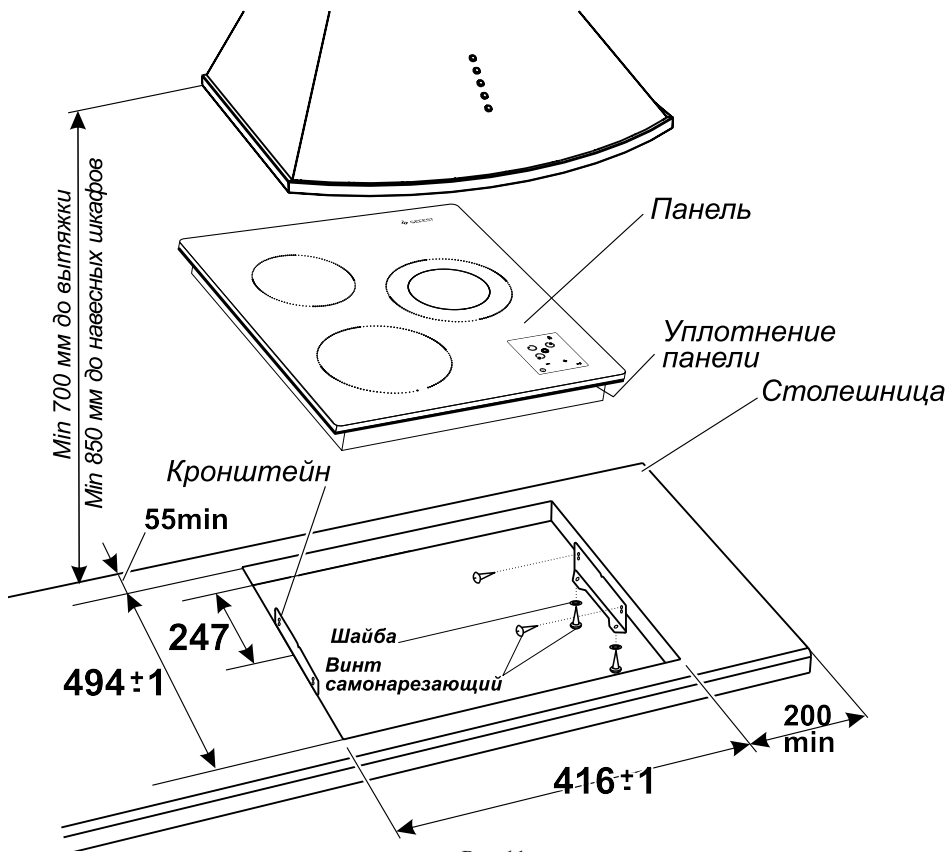


Рис.11

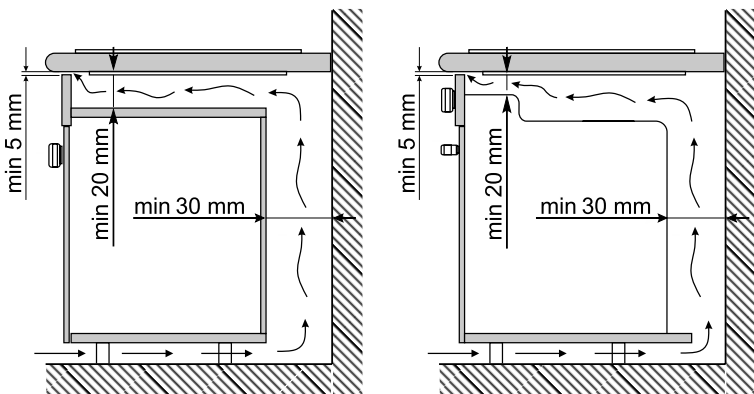


Рис.12

## 7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Панель варочная должна подключаться квалифицированным электриком, в соответствии с действующими нормами и правилами.

Самовольно и неправильно подключенная варочная панель не обеспечит надёжную и безопасную работу, что может привести к несчастному случаю.

**ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НЕОБХОДИМО ПРОВЕРИТЬ:**

- Соответствие электрических параметров панели и электросети;
- Наличие системы заземления и соответствие ее установленным нормам;
- Могут ли предохранители, автоматические выключатели и провода выдержать дополнительную нагрузку от панели;
- Положение шнура питания после установки панели варочной на место. Шнур не должен прикасаться к защитному кожуху.

Не допускается использование переходников, розеток и удлинителей.

Прибор предназначен для непосредственного подключения к стационарной проводке.

При подключении в электропроводке необходимо предусмотреть устройство, позволяющее отключать прибор от сети во всех полюсах, рассчитанное на соответствующую нагрузку и соответствующее нормам безопасности. Желто-зеленый провод заземления должен быть соединен с заземлением, минуя выключатель. Устройство для отключения должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм и быть легко доступным после установки панели. Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

Шнур питания должен быть подключен следующим образом: коричневый провод – к фазному проводу, синий – к нейтрали, желто-зеленый – к защитному проводнику (заземлению).

Неправильно подключенные, неплотно затянутые соединения могут вызвать перегрев клеммного соединения.

## 8 ОБСЛУЖИВАНИЕ панели варочной

### 8.1 УХОД ЗА ПАНЕЛЬЮ ВАРОЧНОЙ

Содержите панель варочную в чистоте.

**ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ПАНЕЛЬ ВАРОЧНУЮ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ!

Панель варочную следует мыть кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать мягкой тканью.

Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты и другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности.

Если уборка стеклянной поверхности панели варочной проводилась чистящим средством с содержанием щелочи, ее необходимо вытереть насухо во избежание образования необратимых пятен.

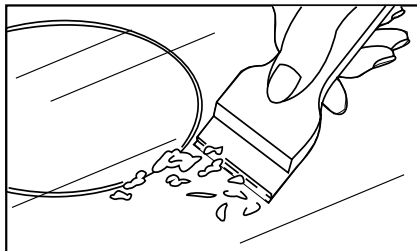


Рис.13

Если случайно изделия из алюминиевой фольги или пластмассы расплавятся на поверхности панели варочной или к ней прикипит сахар – их следует немедленно удалить с помощью скребка, входящего в комплект панели варочной (рис. 13).

Не оставляйте пролитую пищу и другие загрязнения на поверхности панели варочной, так как при последующем приготовлении они прикипят и их сложно будет удалить.

Очистка паром не допускается.

**ВНИМАНИЕ!** СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СКРЕБКОМ И ХРАНИТЕ ЕГО В МЕСТАХ, НЕДОСТУПНЫХ ДЕТЯМ, В ЗАКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ (ПОДВИЖНАЯ ПЛАСТИНА ВЫДВИНУТА ВПЕРЕД).

### 8.2 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПАНЕЛИ ВАРОЧНОЙ

Техническое обслуживание прибора проводится специалистами организаций, имеющих на это право в соответствии с законодательством и действующими региональными Правилами.

Особое внимание необходимо обратить на состояние шнура питания.

При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должен производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

## 9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Если при эксплуатации прибора возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:

1. Подключен ли шнур питания к электрической сети 220 В (50 Гц).
2. Состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.

Если после проведения описанных выше проверок неисправность не удалось устранить, отключите прибор от электрической сети и обратитесь в сервисную службу.

**ВНИМАНИЕ!** ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ ПРИБОРА В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДЯТСЯ ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛОМ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ. ПОСЛЕДУЮЩИЕ РЕМОНТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬ СПЕЦИАЛИСТЫ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.

ПРИ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННО ВЫПОЛНЕННОМ РЕМОНТЕ ПРИБОР МОЖЕТ СТАТЬ ИСТОЧНИКОМ СЕРЬЕЗНОЙ ОПАСНОСТИ.

## 10 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Перевозить приборы необходимо в заводской упаковке согласно указанным на них требованиям манипуляционных знаков.

Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту прибора от атмосферных осадков и механических повреждений.

## 11 УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизация приборов проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.

Перед утилизацией отключите прибор от электрической сети и обрежьте шнур питания.

## 12 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

*Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.*

Гарантийная карта является неотъемлемой частью (см. приложение) руководства по эксплуатации.

Месяц и год изготовления и адрес изготовителя прибора указаны в гарантийной карте и в маркировке прибора.

Сведения о приемке прибора указаны в гарантийной карте.

Гарантийный срок прибора - 2 года с момента передачи его потребителю. При невозможности установить дату передачи гарантийный срок исчисляется с даты изготовления, если иное не установлено в действующем законодательстве.

Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.

Специалист сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.

**ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО УКАЗАНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ НАИМЕНОВАНИЯ И АДРЕСА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ И ОТМЕТКИ О ПРОДАЖЕ.

Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи варочной панели не принимаются.

Гарантийные обязательства не выполняются в случае:

- несоблюдения правил транспортировки и хранения.
- несоблюдения правил подключения и эксплуатации.
- разборки и ремонта панели варочной лицами, не имеющими на это право.
- использования панели варочной в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания

По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу, или в указанные им в гарантийной карте сервисные организации.

По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться в организацию, имеющую на это право.

Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

**Унитарное предприятие  
“Гефест-техника”:**

Республика Беларусь, 224002,  
г. Брест, ул. Суворова, 21

адрес электронной почты: [gt.sa@gefest.org](mailto:gt.sa@gefest.org)

официальный сайт: [www.gefest.com](http://www.gefest.com)

бесплатная горячая линия: - для Республики Беларусь - 8 801 201 44 44  
- для России, Казахстана, Узбекистана - 8 10 800 2010 44 44  
- для Украины, Литвы, Латвии - 00 800 2010 44 44  
- для прочих стран - +375 162 27 67 62



Таблица 1

<b><i>Модель и (или) модификация</i></b>	<b><i>Цвет поверхности панели варочной</i></b>
ПВЭ 4100	Черный
ПВЭ 4100 К12	Белый