ООО «ЛЫСЬВЕНСКИЙ ЗАВОД БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ»

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАНЕЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Модели: ПЭВ20С; ПЭВ25С; ПЭВ40С; ПЭВ45С

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за сделанный выбор. Наша бытовая техника будет верной помощницей на Вашей кухне. Она экономична, надежна в работе, удобна в управлении и проста в уходе. Радуйте себя и свою семью вкусными и полезными блюдами, приготовленными с помощью нашей бытовой техники. Если у Вас появились вопросы, замечания или предложения, обращайтесь к нам по контактному телефону: (34-249) 3-03-75

Мы непременно ответим Вам!

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАНЕЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

1 ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ 4
2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ 4
3 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ 5
4 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ 8
5 ОПИСАНИЕ И РАБОТА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 8
6 ОПИСАНИЕ И РАБОТА СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА 9
6.1 Варочная панель с сенсорным управлением 10
6.2 Варочная панель с ручками переключателей 13
7 УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ 14
8 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ 14
9 УТИЛИЗАЦИЯ 15
10 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 15
11 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 16
12 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ 18
Корешок гарантийного талона №1 19
Корешок гарантийного талона №2 21

1 ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- При покупке убедитесь, что варочная панель не повреждена, полностью укомплектована. Потребуйте произвести проверку работоспособности прибора и правильное заполнение торговой (монтажной) организацией свидетельства о продаже и гарантийных талонов в конце руководства по эксплуатации (стр. 18, 19, 21.)
- Внимательно прочтите и обязательно сохраните руководство по эксплуатации, оно поможет правильно обслуживать прибор и разрешит возникшие вопросы.
- Прибор должен быть подключен только специалистами соответствующей квалификации монтажных организаций, имеющих право установки и обслуживания электрических варочных панелей с соблюдением действующих правил и стандартов.
- При подключении должен быть заполнен талон на установку (стр. 18)

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

- Перед мытьем и другими работами по уходу, прибор необходимо отсоединить от электросети.
- Извлекать вилку из розетки можно только после отключения всех нагревательных элементов варочной панели.
- Если вблизи электрической варочной панели находится штепсельная розетка, к которой подключен другой электроприбор, необходимо убедиться, что соединительный шнур электроприбора не касается нагревающихся мест варочной панели.
- Не реже одного раза в полгода проверяйте состояние подводящего шнура. При повреждении шнура питания его следует заменить.
- Гарантийный и текущий ремонт прибора могут производить только специалисты организаций, имеющих право обслуживания электрических варочных панелей.
- При обнаружении неисправностей прибора обращаться на завод-изготовитель или в организацию, занимающуюся гарантийным ремонтом.

Внимание! Любые изменения конструкции прибора категорически запрещаются!

Запрещается:

- пользоваться неисправным прибором;
- оставлять включенный прибор без присмотра;
- использовать варочную панель для обогрева помещений и сушки белья;
- превышать суммарную нагрузку на стеклокерамическую поверхность более 20 кг;

- использовать при появлении трещин на стеклокерамической поверхности;

- устанавливать варочную панель в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т.п. поверхностям);

- самостоятельно снимать стеклокерамическую поверхность и производить какой-либо ремонт прибора;

- тянуть за соединительный шнур, чтобы вынуть вилку из розетки;



Внимание!

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

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

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

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

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

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

- Сенсорная панель управления может не работать, пока на ней находится жидкость. Вытрите панель насухо.

- Не допускайте попадания влаги внутрь прибора.



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

3 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ



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

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

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

3) Для монтажа варочной панели необходимо подготовить столешницу:

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

- Расстояние между краем отверстия и краем столешницы спереди должно составлять минимум 50 мм, а сзади – минимум 40 мм.

- Расстояние между краем отверстия и боковой мебельной стенкой должна составлять минимум 50 мм.

- Мебель для монтажа должна иметь облицовку, а также клеи для ее приклеивания, устойчивые для температуры 100 градусов С. Последствием невыполнения данного требования может быть деформация поверхности либо отклеивание облицовки.

- Края поверхности должны быть предохранены материалом, устойчивым к проникновению влаги.

- Отверстие в столешнице выполнить в соответствии с габаритами встраивания по таблице 2, предусмотрев припуск 8 мм относительно размеров, приведенных на рис. 1 и 2.

- Под нижней частью варочной поверхности следует оставить не менее 30 мм свободного пространства, во избежание перегрева поверхности мебели.

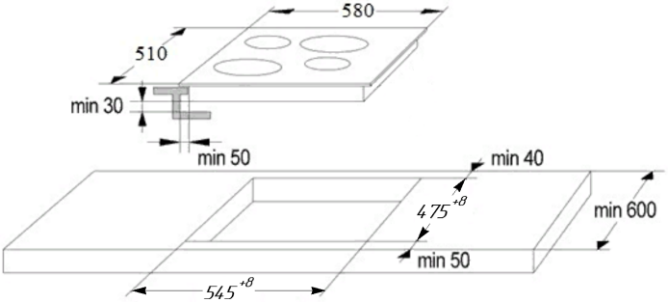


Рис. 1 Подготовка столешницы к монтажу для моделей с 4-мя зонами нагрева

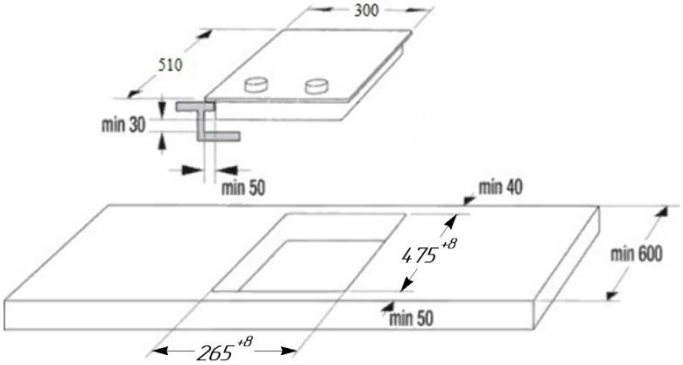


Рис. 2 Подготовка столешницы к монтажу для моделей с 2-мя зонами нагрева

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

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

- Если варочная панель установлена в столешнице кухонного шкафа над выдвижным ящиком, следует нижнюю защитную поверхность прибора прикрыть деревянной панелью.

- Запрещается монтаж варочной панели над духовым шкафом без вентиляции!

- Соединительный провод рабочей панели необходимо провести так, чтобы он не прикасался к нижней полке мебели и корпусу прибора.

- наклейте уплотнитель (входит в комплект) на тыльную сторону стеклокерамической поверхности ровно по контуру панели (Рис. 3);

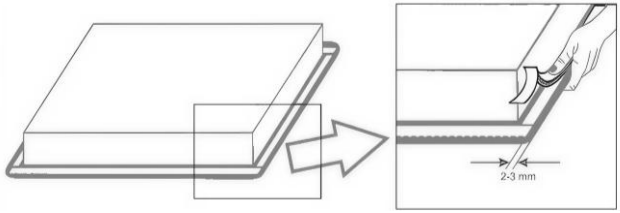


Рис. 3 Наклеивание уплотнителя

Вложите варочную панель в ранее подготовленное монтажное отверстие в столешнице, проверьте, чтобы уплотнитель плотно прилегал к столешнице равномерно по всему контуру;

Для столешницы толщиной 20-35 мм расположите прижимную планку согласно Рис. 4а; для столешницы толщиной 50-65 мм расположите прижимную планку согласно Рис. 4б. Слегка прижмите панель к столешнице и закрепите прижимные планки самонарезающими винтами.

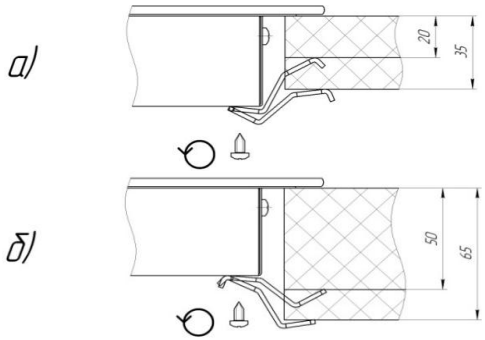


Рис. 4 Порядок установки варочной панели

5) Для подключения варочной панели используйте шнур питания необходимой длины, тип кабеля ПРС (в резиновой оболочке). Сечение жил кабеля не менее 3х1,5 мм^2 для варочных панелей с двумя зонами нагрева и не менее 3х2,5 мм^2 для варочных панелей с четырьмя зонами нагрева.



Запрещается:

- использовать для заземления элементы водопровода, отопления, канализации и устройства, имеющие естественное заземление.

- использовать переходники, удлинители, двойные и более розетки.

4 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Протрите стеклокерамическую поверхность панели мягкой тряпкой, с использованием моющего средства. Вытрите насухо. В помещении включите вентиляцию или откройте окно. Прогрейте пироконфорки, без установки посуды, в течении 15 минут при ступени нагрева «1» (см. Регулировка мощности конфорок).

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

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ГОТОВА К РАБОТЕ.

5 ОПИСАНИЕ И РАБОТА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Прибор предназначен для использования только в домашних условиях.

Эта варочная панель изготовлена с таким расчетом, чтобы наиболее полно удовлетворить Ваши желания при варке, жаренье, тушении мясных, рыбных и овощных блюд. Комплектация варочной панели и её технические характеристики, в зависимости от модели, приведены в таблице 1 и таблице 2 соответственно.

Таблица 1

Наименование	Модель			
	ПЭВ 20С	ПЭВ 25С	ПЭВ 40С	ПЭВ 45С
Электрическая варочная панель, шт.	1	1	1	1
Руководство по эксплуатации, шт.	1	1	1	1
Упаковка, шт.	1	1	1	1
Уплотнитель, м	1,7	1,7	3,4	3,4
Прижимная планка, шт	4	4	4	4
Винт самонарезающий, шт	4	4	4	4

1. ИЗМ ИИ 1731-58-2025 от 13.10.2025

Таблица 2

Модель варочной панели	ПЭВ 20С	ПЭВ 25С	ПЭВ 40С	ПЭВ 45С
Номинальное напряжение, В	230			
Род тока	Переменный			
Номинальная мощность, кВт	2,9	3,0	5,8	6,0
Мощность конфорок, кВт большая малая	1,7 1,2	1,8 1,2	1,7 1,2	1,8 1,2
Количество зон нагрева	2	2	4	4
Габаритные размеры, мм (Ш×Г×В)	300×510×75	300×510×58	580×510×75	580×510×58
Габариты встраивания, мм (Ш×Г×В)	265×475×42	265×475×48	545×475×42	545×475×48
Вес нетто/брутто, кг	4,5/5	4,5/5	9/10	9/10
Тип управления	Ручки переключения	Сенсорный	Ручки переключения	Сенсорный

6 ОПИСАНИЕ И РАБОТА СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА

Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры. Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте её в качестве разделочной доски. Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности до закипания. Затем переключите зону нагрева на необходимый вам режим. За 5 - 10 мин до окончания приготовления выключите зону приготовления. Это позволит вам воспользоваться накопленным теплом конфорки и обеспечит экономию электроэнергии.

Для снижения расхода электроэнергии, ускорения процесса приготовления пищи необходимо правильно выбирать посуду. Посуда должна быть пригодной для использования на стеклокерамической поверхности (обычно маркируется значками ). Посуда должна иметь плоское ровное дно диаметром, равным диаметру зоны нагрева. Посуда с острыми краями может повредить поверхность варочной панели. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите и переставьте её. Ни в коем случае не передвигайте посуду по стеклокерамической поверхности.

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

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

Крайне не рекомендуется использовать посуду диаметром больше 26 см, т.к. это может привести к некорректной работе прибора, или его повреждению.

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

Внимание!

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

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

6.1 Варочная панель с сенсорным управлением

Расположение и назначение элементов варочной панели с сенсорным управлением показано на Рис. 6. На варочной поверхности расположены зоны нагрева различного диаметра (1), температура которых регулируется при помощи панели управления (2). Символы на панели показаны условно.

На панели управления (см. Рис. 5) имеется 17 сенсорных кнопок управления, название и краткое описание их работы описано в таблице 3.

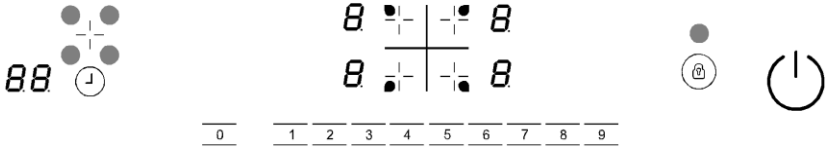


Рис. 5 Элементы управления варочной панелью

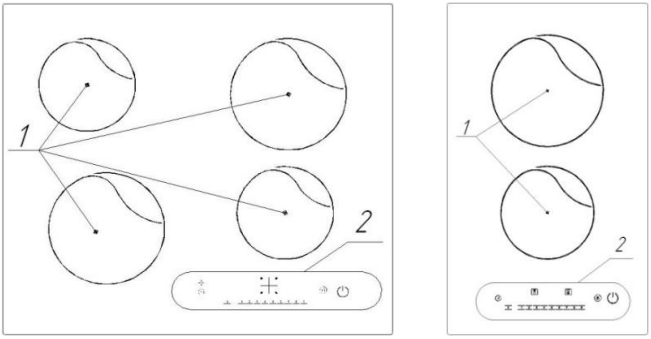
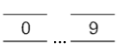


Рис. 6 Устройство варочной панели с сенсорным управлением

Таблица 3

Символ на панели управления	Название	Краткое описание работы
	Двухциферный цифровой LED дисплей таймера	Индикация времени установленного таймера
	Кнопка управления таймером с четырьмя цифровыми LED индикаторами	Включение/выключение таймера. Индикация конфорки с активированным таймером.
	Одноциферный цифровой LED дисплей конфорки	Индикация установленной ступени мощности. Индикация остаточного тепла. Индикация кодов ошибок.
	Кнопки выбора зоны приготовления	Выбор зоны приготовления.
	Цифровые кнопки (0-9)	Ввод числовых значений ступени нагрева конфорки, ввод времени таймера.
	Кнопка управления блокировкой с цифровым LED индикатором	Включение выключение блокировки с индикацией.
	Кнопка включения/отключения питания (главный выключатель)	Включение/отключения питания панели.

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция. Каждое нажатие сопровождается звуковым сигналом.

Внимание! Следите за тем, чтобы поверхности с элементами управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.

Не подносите кастрюли близко к индикаторам и датчикам. Это может вызвать перегрев электроники.

Каждая конфорка варочной панели имеет индикатор остаточного тепла. Если на индикаторе конфорки мигает символ "H", это означает, что конфорка ещё горячая. Её можно использовать для разогревания небольшого блюда. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

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

Включение

Коснитесь символа ⏻. Раздается звуковой сигнал. Загораются индикаторы ступеней нагрева конфорок "-" и индикатор таймера "--". Варочная панель готова к работе.

Выключение

Прикасайтесь к символу ⏻ до тех пор, пока индикаторы ступеней нагрева конфорок не покажут символ "-", а индикатор таймера "--". Все конфорки выключены. Последующее нажатие на кнопку ⏻ отключит панель. Если конфорки еще горячие, то на индикаторе ступеней нагрева будет мигать символ "H" до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Раздастся звуковой сигнал и варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены дольше 60 секунд.

Регулировка мощности конфорок

Варочная панель должна быть включена.

Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева. На индикаторе выбранной зоны начнет мигать "0".

Установите требуемую ступень нагрева конфорки прикосновением к кнопкам 0 ... 9. Конфорка включена. На дисплее 5 секунд будет мигать выбранная ступень нагрева, в течение этого времени вы можете её изменить в большую или меньшую сторону, или отключить, нажав цифру "0".

Ступень нагрева конфорки 0 - конфорка выключена.

Ступень нагрева конфорки 1 - минимальная мощность.

Ступень нагрева конфорки 9 - максимальная мощность.

Для изменения ступени нагрева конфорки выберите конфорку и установите требуемую ступень нагрева конфорки нажатием на символы 0 9

Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному управлению детьми варочной панелью. Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу и удерживайте его примерно 3 секунды. Над символом загорится красный индикатор. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу и удерживайте его примерно 3 секунды. Над символом блокировки погаснет индикатор. Блокировка снята.

Функции таймера

Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки до 99 минут. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Настройка времени приготовления

При этом одна или несколько конфорок должны быть включены.

1. Установите ступень нагрева необходимой конфорки. Если конфорка уже работает, перейдите к следующему шагу.

2. Коснитесь символа . Начинает мигать дисплей таймера "00". Если в данный момент включена только одна из конфорок, то загорится соответствующий LED индикатор и будет выбрана активная конфорка. Если в данный момент включены несколько конфорок, то повторным нажатием происходит выбор таймера для каждой конфорки.

3. В течение следующих 5 секунд установите требуемое время приготовления выбранной конфорки. Время устанавливается следующим образом: сначала устанавливается вторая цифра времени, следующим нажатием первая цифра. К примеру, для установки 45 минут, следует нажимать цифру "5", затем "4".

Если установлено время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться меньшее время приготовления. Для

просмотра времени нужной конфорки достаточно нажимать на кнопку таймера, при этом выбранная конфорка будет обозначена соответствующим LED индикатором таймера. По истечении установленного времени конфорка выключается.

Изменение или сброс времени приготовления

Нажатием на символ ⏲ выберите необходимую конфорку. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на "00".

6.2 Варочная панель с ручками переключателей

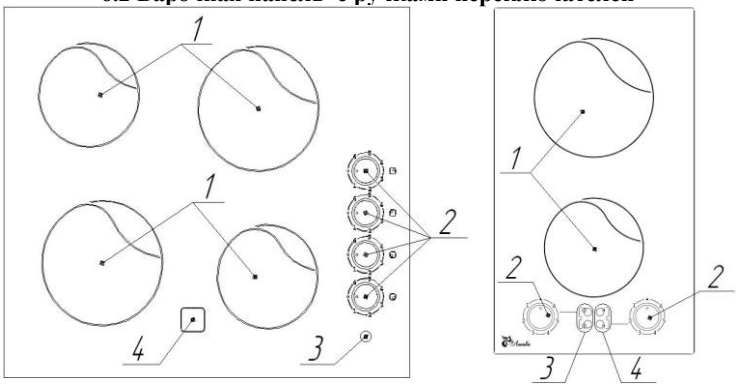


Рис. 7 Устройство варочной панели с ручками переключателей

На стеклокерамической поверхности (см. Рис. 7) расположены зоны нагрева различного диаметра (1), температура нагрева которых регулируется ручками переключателей (2). Так же имеется индикация включения зоны нагрева (3) и индикация остаточного тепла (4). Когда конфорка горячая, индикация включена.

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

Регулировка мощности конфорок

Для включения нужной зоны нагрева необходимо соответствующую ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму приготовления (см. таблице 4)

Таблица 4

Обозначение на сенсорной панели	Обозначение на ручке переключателя конфорки	Режимы работы конфорок
0	0	Конфорка выключена
1-2	1	Подогрев небольшого количества пищи и поддержание температуры готовых блюд
3	2	Подогрев
4-5	3	Подогрев и кипение, т.е. длительное приготовление большого количества пищи
6-7	4	Приготовление жареных блюд
8	5	Жаренье в большом количестве жира
9	6	Быстрое нагревание

7 УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

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

При распаковывании прибора рекомендуется удалять следы клеевого слоя от упаковочной ленты «скотч» спиртовым раствором.

Чистить варочную панель необходимо тёплой водой, мыльным или другим жидким моющим средством и мягкой тканью. Запрещено употребление грубых, агрессивных моющих средств и применение для чистки острых предметов.

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

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

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

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

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

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

Сенсорная панель управления может не работать, пока на ней находится жидкость. Вытрите панель насухо сухой мягкой тканью или бумажным полотенцем.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на её работу. Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не являются признаком её повреждения.

Не использовать паровую чистку для чистки прибора.

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

8 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Варочные панели должны храниться в отапливаемых помещениях, при температуре воздуха от +1ºС до +40ºС**,** с относительной влажностью не более

80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы варочных панелей.

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

9 УТИЛИЗАЦИЯ

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

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

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

10 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

-Подключен ли прибор к сети 230В (50Гц);

-Выведены ли ручки управления из нулевого положения;

-Состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.

При замене шнура питания рекомендуемый тип кабеля – в резиновой оболочке (типа ПРС). Сечение жил кабеля не менее 3х1,5 мм^2 для варочных панелей с двумя зонами нагрева и не менее 3х2,5 мм^2 для варочных панелей с четырьмя зонами нагрева.

Если не работает индикация остаточного тепла, возможно, конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени, если конфорка проработала достаточно долго, но индикация по-прежнему не работает, обратитесь в авторизированный сервисный центр.

Если на дисплее одной или нескольких конфорок с периодичностью 0,5с мигают символы «Е» и «9», значит, произошел обрыв электрической цепи конфорки или обрыв термоэлемента конфорки, обратитесь в авторизированный сервисный центр.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

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

11 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

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

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

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

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

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

Завод-изготовитель не несет ответственности в случаях:

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

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

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

АДРЕС ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ:
Россия, Пермский край,
г. Лысьва,
ул. Металлистов, 1/85
ООО «ЛЗБТ»



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

Номер сертификата соответствия смотрите в таблице 5.

Таблица 5

Модель	№ сертификата
ПЭВ 20С	№ ЕАЭС RU C-RU.НВ26.В.03214/23
ПЭВ 40С	
ПЭВ 25С	
ПЭВ 45С	

12 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Дата продажи

Кем продана(наименование торговой организации)

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Подпись ответственного за приемку в эксплуатацию

Корешок гарантийного талона №1

Заменены комплектующие .....

Наименование ремонтной организации .....

Дата ремонта ... . Мастер .....(подпись,фамилия)



МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

.....

Дата установки .....

Характер неисправности .....

.....

Дата выхода из строя .....

Выполненные работы по устранению неисправности

.....

Израсходованные запасные части .....

.....

Дата ремонта .....

Пригодность к эксплуатации .....

Подпись владельца .....

Наименование ремонтного предприятия .....

.....

Корешок гарантийного талона №2

Заменены комплектующие .....

Наименование ремонтной организации .....

Дата ремонта ... . Мастер .....(подпись,фамилия)



МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

.....

Дата установки .....

Характер неисправности .....

.....

Дата выхода из строя .....

Выполненные работы по устранению неисправности

.....

Израсходованные запасные части .....

.....

Дата ремонта .....

Пригодность к эксплуатации .....

Подпись владельца .....

Наименование ремонтного предприятия .....

.....

Лист регистрации изменений

Изм.	Номера листов: измененных	Номера листов: замененных	Номера листов: новых	Номера листов: аннулированных	Всего листов в докум.	№ докум.	Входящий № сопроводительного документа и дата	Подпись	Дата
1.	6,9				23	ШИ.1431-57-2025		Сид	13.10.2025

Подп. и дата | Инв. № дубл. | Взам. инв. № | Подп. и дата | Инв. № подл.