

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

[модель: СН-6400-S]

руководство по установке и эксплуатации



Уважаемый Покупатель!

Благодарим Вас за приобретение варочной поверхности LORE.

Чтобы прибор служил Вам долго и исправно, а также в целях Вашей личной безопасности и безопасности Вашего жилища, пожалуйста, внимательно изучите данное руководство и строго следуйте его указаниям.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА: ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Кухонная электрическая встраиваемая плита со стеклокерамической варочной панелью предназначена исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях, исключающих возможность тяжелой и/или очень продолжительной эксплуатации.

Электропитание прибора осуществляется от бытовой электросети 220~240В~/50Гц, при этом разрешена однофазная схема подключения в сеть с разрешенной нагрузкой до 32А, либо двухфазная схема подключения с ограничением до 16А на каждую фазу.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

КОМФОРТ

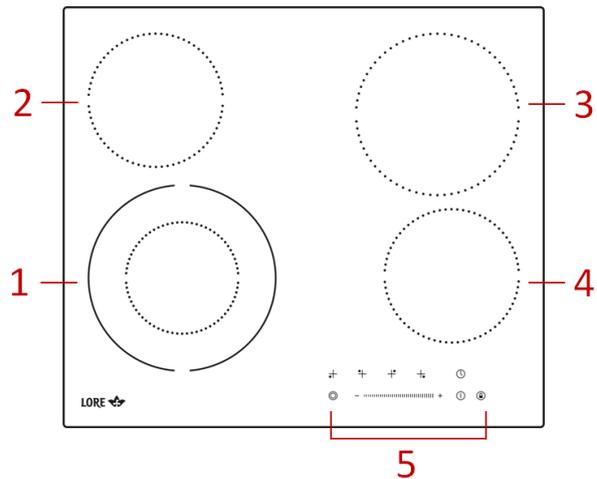
- плавная регулировка мощности слайдером
- нагревательные элементы с равномерным нагревом
- зона повышенной мощности с дополнительным контуром
- таймер окончания работы

БЕЗОПАСНОСТЬ

- защита от аварийного перегрева конфорок
- защита от продолжительной работы без присмотра (автовывключение)
- блокировка от случайного доступа (детей и домашних животных)

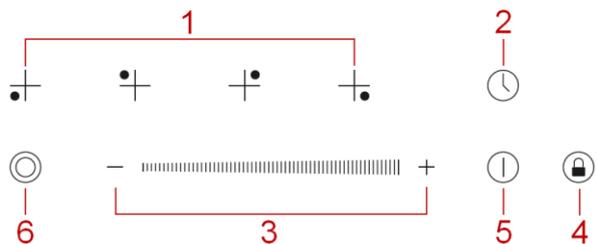
ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА

1. двойная зона нагрева до 2200 Вт
2. зона нагрева до 1200 Вт
3. зона нагрева до 1800 Вт
4. зона нагрева до 1200 Вт
5. Панель управления



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Выбор активной зоны готовки
2. Задатчик таймера
3. Слайдер
4. Блокировка
5. Сеть (общий выключатель)
6. Включение внешн. контура зоны 1



Производитель оставляет за собой право вносить изменения во внешний вид и цвет элементов прибора, без ухудшения параметров его функциональности.

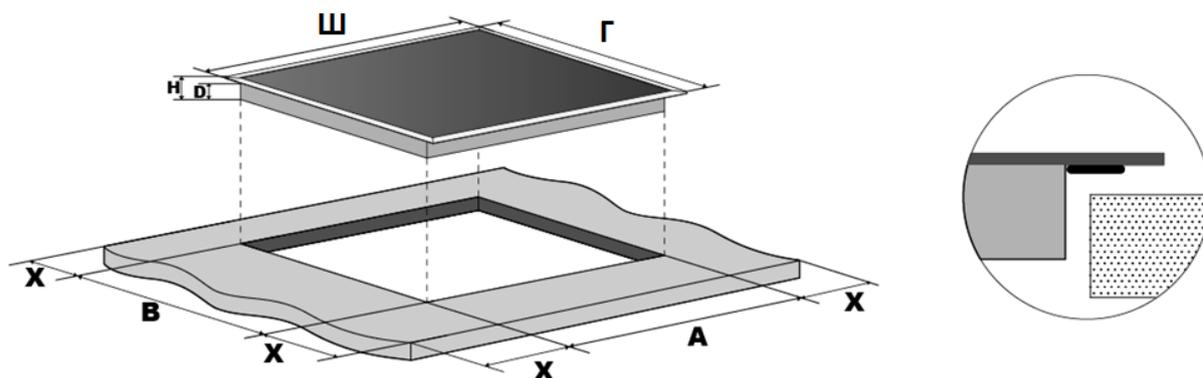
ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Модель:	CH-6400-S
Количество зон готовки:	4шт.
Потребляемый ток:	220~240В~/50Гц/32А
Потребляемая мощность, до:	7000Вт
Размеры внешние, ВхШхГ:	52x590x520мм
Размеры встраивания:	560x490мм

УСТАНОВКА ПРИБОРА В СТОЛЕШНИЦУ КУХОННОГО ГАРНИТУРА

Рекомендуем использовать столешницу общей толщиной не менее 30мм с термо- и влагостойким защитным покрытием.

Сделайте выпил в столешнице согласно размерам приложенной схемы.



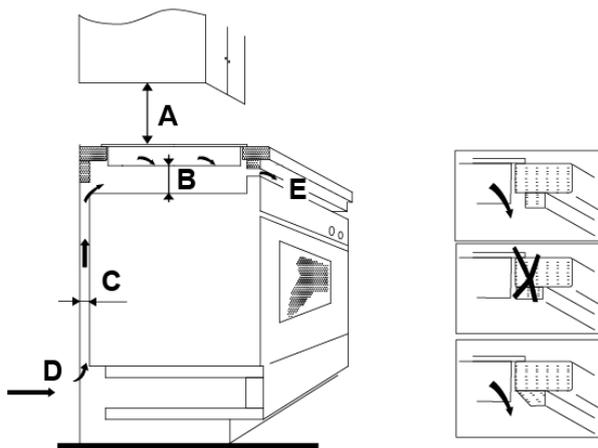
Ш, мм	Г, мм	Н, мм	D, мм	А, мм	В, мм	Х, мм
590	520	52	48	560	490	≥50

В целях установки и дальнейшего использования необходимо предусмотреть как минимум 50мм свободного пространства столешницы в любую сторону от выпи́ла.

Безопасная высота от варочной поверхности до верхнего шкафчика (вытяжки) над ней составляет не менее 760мм!

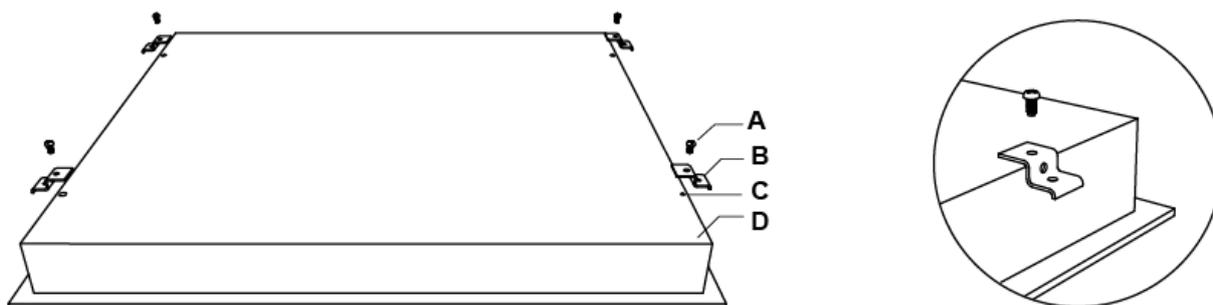
Пожалуйста, обеспечьте должную вентиляцию варочной панели, никогда не блокируйте приток или отток воздуха, организованные вокруг нее с целью необходимого охлаждения до безопасных температур по данной схеме:

А, мм	В, мм	С, мм	D	Е
760	≥50	≥30	приток	зазор



УСТАНОВКА НА ФИКСИРУЮЩИЕ УГОЛКИ

Положите прибор в перевернутом состоянии на ровную поверхность (для этого удобно использовать элементы упаковки), чтобы предварительно изучить схему фиксации уголков.



A – винт

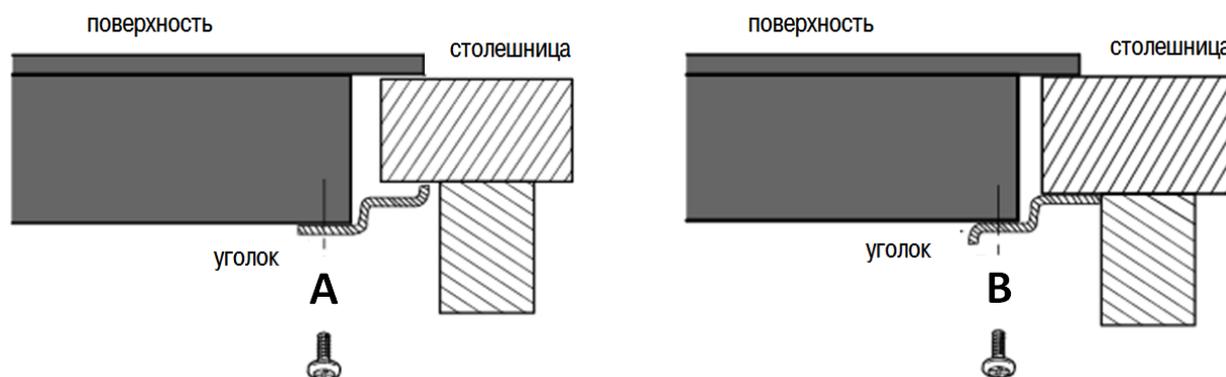
B – уголок

C – отверстие под винт в корпусе

D – нижняя поверхность корпуса

Убедитесь, что по всему периметру варочной поверхности установлена эластичная гидроизолирующая лента.

Установите варочную поверхность в подготовленное отверстие (выпил) столешницы гарнитура, при этом эластичная лента должна надежно перекрывать контур выпила.



Исходя из толщины столешницы, наживите уголки на винты в отверстия корпуса одним из указанных выше способов (A – тонкая столешница, B – более толстая столешница).

Подгоните позицию каждого уголка так, чтобы он надежно прихватывал соответствующий край выпила, после чего притяните винты до плотной фиксации уголка к нижней стороне столешницы.

ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ!

Если Вы не уверены в собственных силах и навыках, то к установке варочной поверхности необходимо привлечь квалифицированный персонал.

Варочную поверхность не стоит размещать над встроенным холодильником, посудомойкой или поворотными кронштейнами с полками для сушки посуды.

Место установки варочной поверхности выбирается из соображений наилучшей вентиляции и отвода тепла от всех ее элементов.

Стенки гарнитура, подверженные нагреву, должны выдерживать соответствующие высокие температуры.

Эластичная гидроизолирующая лента (прокладка по периметру под поверхностью), в т.ч. ее клеевой слой, должны выдерживать соответствующий нагрев.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОСЕТИ

Для питания варочной поверхности настоятельно рекомендуем подвести отдельную группу от распределительного щитка и подключать прибор при помощи электромонтера с группой допуска по электробезопасности III+.

В зависимости от максимально допустимой нагрузки участка сети, подключение выполняется по однофазной (32А) или двухфазной (16А на каждую фазу).

Схема однофазного подключения

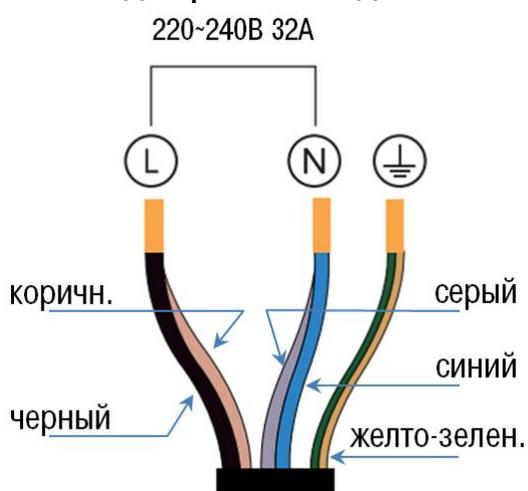
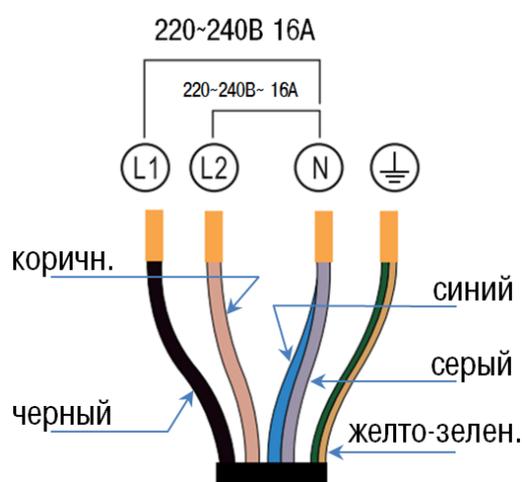


Схема двухфазного подключения



ЗАПРЕЩАЕТСЯ включать более 2 зон нагрева одновременно, если по каким-либо причинам Ваш прибор запитан по однофазной схеме от сети с разрешенной силой тока в ней менее 32А!

ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ!

Тщательно проверьте правильность коммутации перед первым включением прибора, особенно – в случае подключения по двухфазной схеме!

Если кабель подключен непосредственно к клеммам (без пары вилка+розетка), то воздушный зазор между контактами клемм должен быть не менее 3мм.

Кабель нигде не должен перегибаться или пережиматься.

Замена поврежденного кабеля осуществляется на кабель сечением не меньше оригинального.

В случае поступления из бытовой сети недостаточного напряжения загорится индикация “E1”.

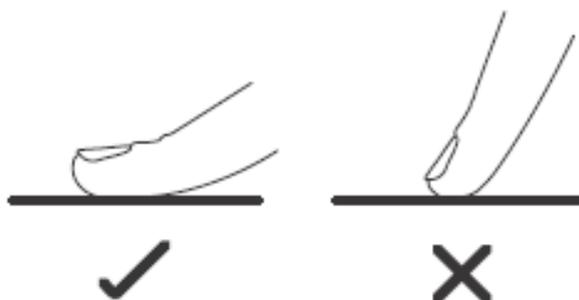
ОСНОВНЫЕ ПРИЕМЫ ПОВСЕДНЕВНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

СЕНСОР

Элементы сенсорного управления восприимчивы к касанию: в нажатии с давлением нет необходимости.

Касайтесь площадью подушечки пальца, а не его концом.

При регистрации касания раздается звуковой сигнал.



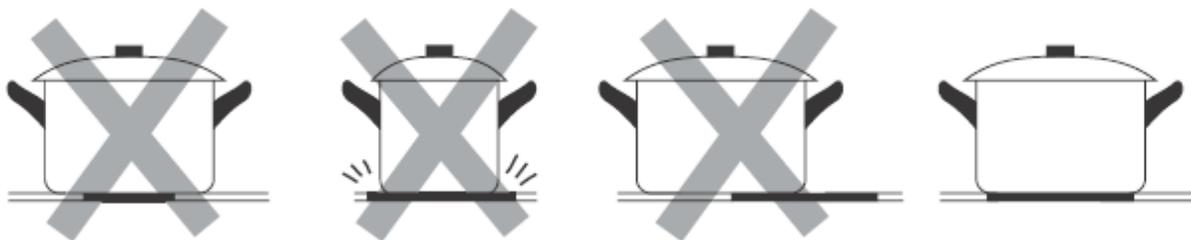
Элементы сенсорного управления всегда должны быть чистыми, сухими, без посторонних предметов, находящихся непосредственно на них. Несоблюдение этих условий может вызвать проблемы с откликом прибора на касание.

ВЫБОР ПОСУДЫ

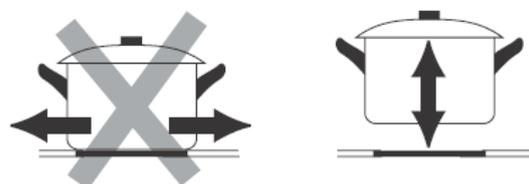
Не используйте посуду с неровными краями по периметру основания или выгнутым/вогнутым дном.



Убедитесь, что дно посуды гладкое, плотно прижато непосредственно к варочной поверхности, а диаметр дна соответствует диаметру зоны готовки.



Всегда снимайте посуду вертикально вверх. Не перемещайте ее волоком во избежание царапин на варочной поверхности.



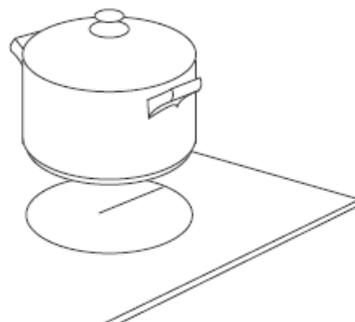
НАЧАЛО РАБОТЫ

Коснитесь общего выключателя (сеть). Раздастся короткий звуковой сигнал, а на световых индикаторах на 1 сек. появится символ “—”.

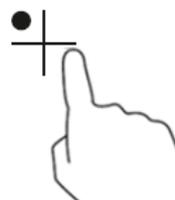
Ваша варочная поверхность готова к работе.



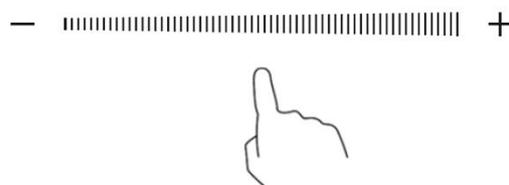
Поместите подходящую посуду на зону, которую Вы хотите использовать для готовки, перед этим убедившись, что дно посуды сухое и чистое.



Выберите активную зону готовки (на которой Вы поместили посуду).



Убедившись в индикации выбранной активной зоны, установите нужную Вам интенсивность нагрева при помощи “+” или “-”, либо перемещая палец в зоне слайдера.



Вы можете изменять интенсивность нагрева активной зоны в любой момент во время готовки. Если задействована более чем 1 зона одновременно, ту зону, нагрев которой необходимо изменить, необходимо повторно “выбрать”.

Если в течение 1 минуты режим готовки не будет задан, варочная поверхность автоматически отключится.

Для включения дополнительного контура нагрева на зоне мощностью 2200 Вт, коснитесь “кольцевого” символа. Рядом с ним загорится индикатор, а внешний контур начнет разогрев. Для отключения внешнего контура коснитесь символа еще раз.

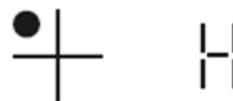


ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ГОТОВКИ

Выберите необходимую зону готовки, которую необходимо выключить. Последовательно касаясь “-”, добейтесь индикации “нулевого” нагрева зоны.

Если необходимо отключить всю варочную панель, просто коснитесь общего выключателя прибора.

Для Вашей безопасности, напротив недавно выключенных зон нагрева будет отображаться символ “Н” (hot = горячий).



БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

Вы можете заблокировать управление от нечаянного включения или изменения режима (например, маленькими детьми).

Если управление панелью заблокировано, то активным остается только общий выключатель.

На включенной варочной поверхности коснитесь символа блокировки. На индикаторе таймера отобразится значение “Lo”.



Для “экстренного” выключения варочной поверхности нет необходимости в предварительном разблокировании ее управления – просто коснитесь общего выключателя. При этом последующие воздействия на панель управления будут доступны только после разблокировки.

Для разблокирования управления убедитесь, что варочная поверхность включена, после чего удерживайте палец на символе блокировки. В течение 3 секунд панель управления вновь станет доступной для задания режимов.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Датчик опасной температуры внутри варочной поверхности может автоматически отключать ее в случае перегрева. Как только температура внутри поверхности снизится до безопасных значений, режим готовки автоматически возобновится.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Это еще одна степень Вашей безопасности на случай, если варочная поверхность осталась без присмотра на длительный срок. Период до отключения зависит от нагрева, алгоритм приведен в таблице:

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время до откл. (ч)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

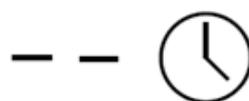
Таймер устанавливается в интервале от 0 до 99 минут. Вы можете использовать его в одном из двух доступных режимов:

- в режиме “напоминания” таймер не отключит нагрев по достижении заданного времени;
- в режиме “отключения” таймер отключит нагрев одной или более зон нагрева.

РЕЖИМ НАПОМИНАНИЯ

Вы можете использовать данный режим даже тогда, когда ни одна из зон варочной поверхности не активна (отсутствует нагрев). При этом убедитесь, что сама варочная поверхность включена.

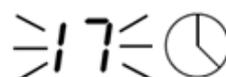
Коснитесь символа таймера, чтобы отобразилось значение “--”.



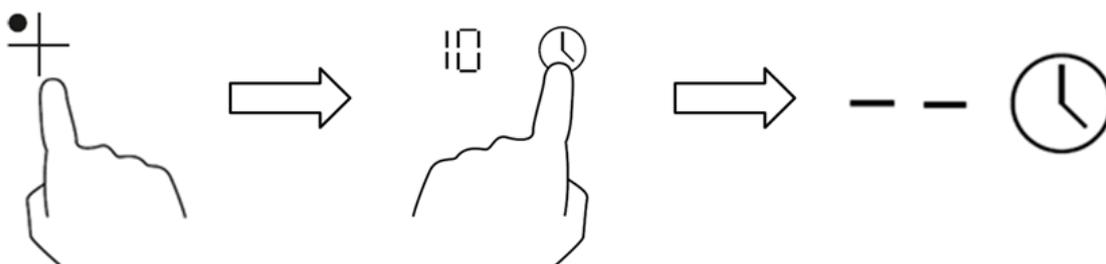
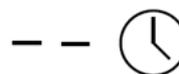
Установите значение таймера при помощи “+” или “-”. На индикаторе таймера начнет отображаться текущее выбранное значение. При удержании пальца на “+” или “-” значение будет изменяться с шагом 10 минут.



После того, как время установлено, начнется обратный отсчет, а на дисплее таймера отобразится время, оставшееся до сигнала напоминания.



По истечении заданного времени в течение 30 секунд воспроизводится звуковой сигнал, а на дисплее таймера отображается “--”.



Чтобы отменить режим напоминания, прикоснитесь сначала к символу выбора зоны и сразу после этого – к символу таймера. Рядом с таймером отобразится “--”, т.е. режим напоминания отменен пользователем.

РЕЖИМ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПО ТАЙМЕРУ ОДНОЙ ИЗ ЗОН НАГРЕВА

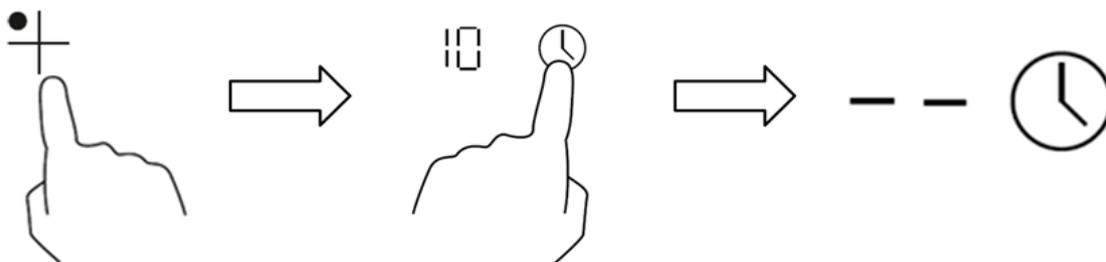
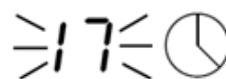
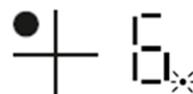
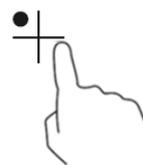
Выберите активную зону нагрева (ту, которую необходимо отключить по таймеру).

Прикоснитесь к символу таймера, на индикаторе которого отобразится “30”.

Установите значение таймера при помощи “+” или “-” (удержание изменяет время с шагом 10 минут).

Внизу рядом с мощностью нагрева активной зоны мерцает символ “.” точка, что указывает на то, что таймер отключения этой зоны запущен.

В это же время начнется обратный отсчет. На дисплее таймера отобразится время, оставшееся до отключения зоны.



Чтобы отменить режим отключения по таймеру, прикоснитесь сначала к символу выбора зоны и сразу после этого – к символу таймера. Рядом с таймером отобразится “--”, т.е. режим отключения отменен пользователем.

РЕЖИМ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПО ТАЙМЕРУ СРАЗУ НЕСКОЛЬКИХ ЗОН НАГРЕВА

Если таймер установлен для нескольких работающих зон, то на его дисплее отображается время до отключения, наименьшее из оставшихся.

Например, время до отключения первой зоны составляет 15 минут, а второй зоны – 30 минут. В этом случае на дисплее таймера будет отражено “15”. Индикаторная точка рядом с мощностью второй зоны нагрева будет светиться постоянно, а точка рядом с первой будет мерцать до отключения зоны (“--”).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ МОЩНОСТИ НАГРЕВА

1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> • осторожный разогрев небольших количеств пищи • расплавление шоколада, растопление слив.масла • нежное тушение, томление
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> • разогрев • интенсивное тушение • отваривание риса
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> • жарка блинов
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> • пассерование овощей • отваривание спагетти
9	<ul style="list-style-type: none"> • интенсивная жарка в масле • кипение воды

УХОД И ОЧИСТКА

ВИД ЗАГРЯЗНЕНИЯ	СПОСОБ	ВАЖНО!
Повседневное загрязнение (отпечатки пальцев, пятна, капли, потеки).	Отключите электропитание, смочите и отожмите насухо тряпку, распылите чистящий состав, уберите загрязнение.	Не используйте жесткие мочалки или абразивные чистящие средства во избежание царапин.
Убежавшие молоко, бульон, расплавы (масло, шоколад), сахаросодержащие сиропы.	Удалите основные потеки немедленно шпателем или специальным скребком, остатки – способом, описанным выше.	Застыв, такие загрязнения полностью не удалятся и вполне могут повредить стеклокерамический верх. При срочной уборке остерегайтесь обжечься об еще горячую поверхность.
Забрызгивание / заливание сенсорного управления.	Отключите электропитание. Промокните жидкость, после чего вытрите насухо салфеткой.	Влажные сенсоры могут не реагировать, либо работать некорректно (поверхность произвольно изменяет режимы, подает звуковые сигналы).

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Варочная поверхность не включается.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что электрокабель подключен к сети и в ней есть ток.
Сенсорное управление не реагирует.	Управление заблокировано пользователем.	Разблокируйте управление (согласно инструкциям выше).
Неустойчивая реакция сенсора на прикосновение.	Возможна тонкая пленка жидкости поверх сенсоров / прикосновение происходит кончиками пальцев.	Вытрите насухо поверхность сенсоров / задействуйте целиком подушечки пальцев.
Хруст или щелканье “из-под дна посуды” на поверхности.	Посуда с сэндвич-дном / применены слои металлов с различными коэффициентами температурного расширения.	Это допустимая реакция посуды на нагрев / эффект не является признаком отказа варочной поверхности.
Царапины и потертости на стеклокерамическом верхе.	Посуда с грубыми кромками / краями дна. Использовались содержащие абразивный состав чистящие средства или жесткие щетки.	Для готовки используйте только рекомендованную посуду (согласно инструкциям выше). Полностью следуйте рекомендациям по уходу.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА LORE

В ТЕЧЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО СРОКА

В случае выхода из строя, приобретенный Вами товар подлежит гарантийному ремонту в течение 2 лет с момента его продажи через розничную сеть. В это время по любым вопросам, связанным с качеством товара, Вы можете обратиться в розничную организацию, осуществившую продажу, или в авторизованный сервисный центр LORE.

В течение гарантийного срока сам ремонт, а также все необходимые для его проведения комплектующие компенсируются за счет производителя товара.

Факт неремонтопригодности / необходимости полной замены товара на новый устанавливается авторизованным сервисным центром LORE по согласованию с производителем.

Наиболее актуальный список действующих авторизованных СЦ доступен на сайте techpole.ru (раздел "Сервис").

ОТКАЗ В ГАРАНТИИ

На усмотрение авторизованного сервисного центра и по согласованию с производителем Вам может быть отказано в гарантийном ремонте (восстановлении) товара в следующих случаях:

- выявленные механические повреждения корпуса (ударного характера);
- наличие внутри прибора следов атмосферных осадков, посторонних предметов, насекомых, следов заливания жидкими продуктами;
- признаки профессиональной (не бытовой) эксплуатации с повышенной нагрузкой в тяжелых условиях;
- установка в кухонный гарнитур без рекомендованных настоящей инструкцией термозазоров (недостаточная вентиляция);
- некорректная коммутация прибора или коммутация его в электросеть, не соответствующую параметрам, указанным в данной инструкции;
- признаки высоковольтного разрушения входных и силовых каскадов прибора в следствие аварийной ситуации в электросети;
- использование неподходящей посуды и неправильный уход.

Обращаем Ваше внимание, что возникшие в ходе эксплуатации царапины на стеклокерамической поверхности, а также въевшиеся (частично прореагировавшие с поверхностью) пятна ни при каких условиях не покрываются данной гарантией.

ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

По истечении гарантийного срока ремонт и обслуживание товара осуществляются в сервисных центрах LORE на платной основе по тарифам, утвержденным конкретной обслуживающей организацией.

В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ

В случае возникновения спорных ситуаций, невозможности ремонта ввиду недоступности СЦ в Вашем регионе, недоступности тех или иных комплектующих обязательно обращайтесь к нам через форму обратной связи на сайте technopole.ru или пишите на адрес info@technopole.ru – мы сделаем все возможное для технической поддержки нашей продукции.

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ДАТЫ ПРОДАЖИ

В форме, приведенной ниже, необходимо поставить отметку о дате и месте продажи с печатью розничной организации, а также принять товар как исправный на момент продажи.

Это является необходимым и достаточным для авторизованных СЦ LORE основанием к осуществлению действий по гарантийным обязательствам.

<p>Дата продажи через розничную сеть:</p> <p>« _____ » _____ 201__ г.</p> <p>Отметка организации-продавца:</p> <p>_____</p> <p>М.П.</p>	<p>«С правилами гарантийного обслуживания ознакомлен и согласен, товар принят исправным и без дефектов»</p> <p>Подпись покупателя:</p> <p>_____</p>
---	---

Альтернативным подтверждением факта и даты продажи является полностью заполненный гарантийный талон по форме торгующей розничной сети с приложением к нему товарного (кассового) чека.

Команда LORE еще раз благодарит Вас за сделанный выбор и желает Вам успешной эксплуатации варочной поверхности в течение многих лет!