DEXP

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «DEXP».
Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

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

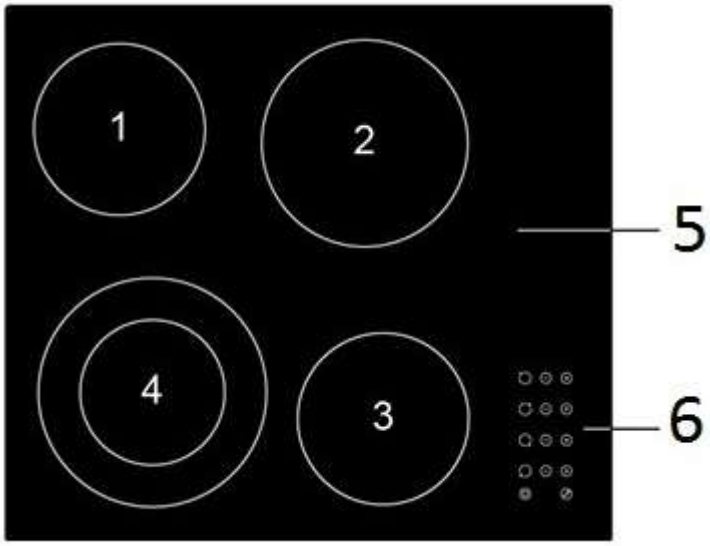
Правила техники безопасности

1. Никогда не погружайте устройство или провод электропитания в воду или другие жидкости.
2. Никогда не прикасайтесь к прибору влажными руками.
   Не используйте устройство вне помещений или в комнатах с высокой влажностью.
3. Храните устройство в сухом помещении.
4. Незамедлительно выньте вилку из розетки в случае повреждения или неисправности устройства.
5. Не используйте устройство, если повреждён электрический кабель, вилка или сама варочная поверхность.
6. Никогда не тяните и не носите устройство за электрический кабель. Обращайтесь с кабелем бережно. Убедитесь, что кабель не зажимается дверьми или не задевает острых краёв или углов. Держите кабель подальше от горячих поверхностей.
7. До подключения устройства к электрической розетке убедитесь, что напряжение в ней совпадает с тем, что указано в спецификациях устройства.
8. Устройство должно быть выключено при подключении или отсоединении от электрической сети.
9. Вытаскивайте вилку из розетки во время грозы.
10. При отсоединении устройства от электрической розетки, всегда тяните за вилку, а не за кабель. Прикасайтесь к вилке только сухими руками.
11. Устройство не предназначено для использования вне помещений.
12. Края варочной поверхности острые, будьте аккуратны при использовании и чистке устройства.
13. Не размещайте на устройстве или вблизи от него легковоспламеняющиеся материалы или жидкости.
14. Установку устройства производите только в соответствии с порядком, описанным в настоящем руководстве.
15. Установка и заземление устройства должны производиться квалифицированными работниками. Неправильная установка или заземление может вызвать угрозу жизни и здоровья пользователя.
16. Это устройство отвечает всем стандартам электромагнитной безопасности. Тем не менее, если Вы пользуетесь кардиостимулятором или другими электрическими имплантатами (инсулиновой помпой и др.), дополнительно проконсультируйтесь с Вашим лечащим врачом.
17. Во время работы некоторые части поверхности устройства могут быть очень горячими. Пожалуйста, убедитесь, что при работе с устройством Ваша одежда, волосы или открытые части тела не касаются горячей варочной поверхности.
18. Не кладите металлические предметы (ножи, вилки, ложки, и так далее) на горячую поверхность.
19. Это устройство не предназначено для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, физиологическими или умственными способностями, или отсутствием опыта и/или знаний, кроме случаев, когда лицо, ответственное за их безопасность, контролирует их действия или дает указания о правильном использовании данного устройства.
20. Не оставляйте включённое устройство без присмотра. Выкипание и/или переливание через край приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению. В случае воспламенения никогда не используйте воду для тушения. Отключите электричество и накройте огонь плотной тканью.
21. Не используйте устройство как рабочую поверхность.
22. Не оставляйте кухонную утварь и другие предметы на поверхности устройства.
23. Не кладите намагниченные предметы (банковские карты, карты памяти) или электронные устройства (ноутбуки, смартфоны, планшеты, и так далее) рядом с устройством, так как они могут подвергнуться чрезмерному электромагнитному воздействию.
24. Не используйте устройство для обогрева помещения.
25. После окончания готовки всегда выключайте конфорку.

26. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, настраивать или заменять части устройства. Отнесите устройство в ближайший сервисный центр для ремонта.
27. Не используйте пароочиститель для чистки поверхности устройства.
28. Не кладите и не роняйте тяжёлые предметы на поверхность устройства.
29. Не вставайте на варочную поверхность.
30. Не используйте посуду с неровными краями.
31. Не передвигайте посуду по варочной поверхности. Это может поцарапать поверхность, что приведёт к снижению рабочих качеств устройства.
32. Не используйте металлические щётки и/или абразивные чистящие средства для чистки поверхности. Используйте специальный скребок для керамических варочных поверхностей (продаётся отдельно).
33. Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
34. При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Использование защитных пленок для данной модели не предусмотрено.
35. Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений варочной поверхности и/или посуды.
36. Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления и зону индикаторов. Это может стать причиной повреждений элементов управления и индикаторов варочной панели.
37. Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает образование пара, в результате чего образуется «паровая подушка» между двумя поверхностями, что может привести к непроизвольному движению посуды и соскальзыванию её с варочной поверхности.

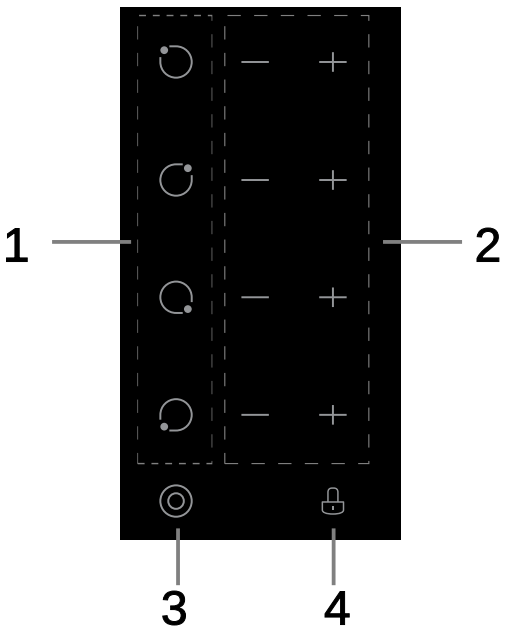
Схема устройства

Вид сверху



1. Конфорка 1. Диаметр 165 мм. Макс. мощность 1200 Вт.
2. Конфорка 2. Диаметр 200 мм. Макс. мощность 1800 Вт.
3. Конфорка 3. Диаметр 165 мм. Макс. мощность 1200 Вт.
4. Конфорка 4 (с двумя зонами нагрева). Диаметр 140/230 мм. Макс. 1000/2200 Вт.
5. Поверхность.
6. Панель управления.

Панель управления



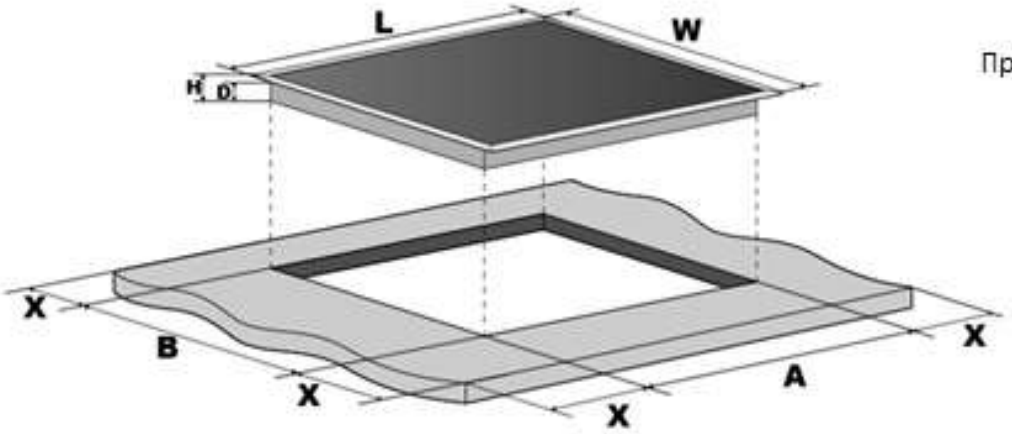
1. Включение/выключение конфорок.
2. Мощность нагрева.
3. Включение/выключение двухконтурной конфорки.
4. Включение/выключение блокировки нажатий.

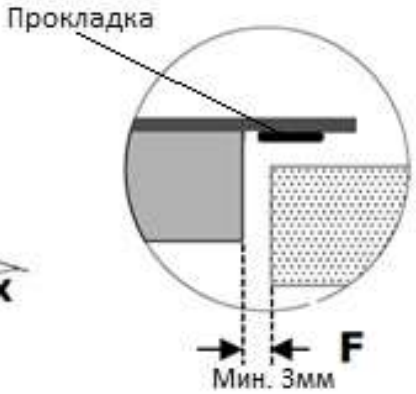
Установка

Вырежьте отверстие под варочную поверхность в соответствии с размерами, показанными на чертеже. Для установки и использования необходим допуск как минимум 5 см с каждой стороны. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет по меньшей мере 30 мм. Пожалуйста, выбирайте термостойкие и изолированные от рабочей поверхности материалы (непропитанная древесина и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве рабочей поверхности), чтобы избежать поражения электрическим током и деформации, вызванной излучением тепла от конфорки.

Внимание!

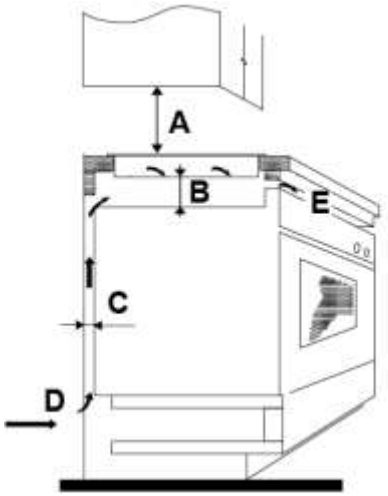
Безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной поверхности и внутренних частей рабочей зоны должно быть не менее 3 мм.

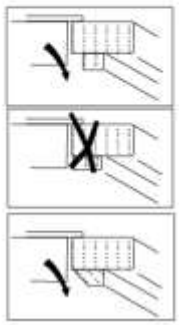


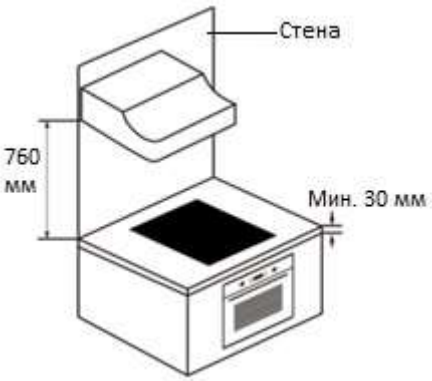


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 мин	Мин. 3

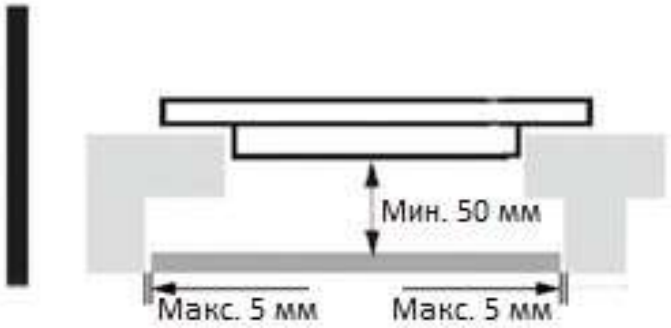
Примечание: безопасное расстояние между плитой и шкафом над варочной поверхностью должно быть не менее 760 мм.





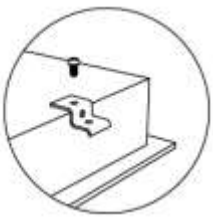


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мин. 20 мм)	E (мин. 5 мм)
760	Мин. 50	Мин. 20	Входное отверстие воздуха	Выходное отверстие воздуха



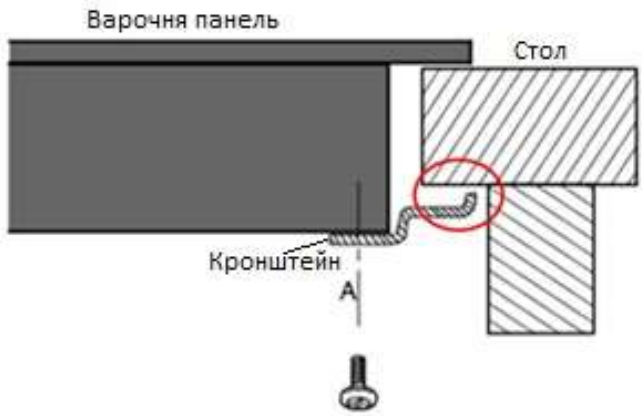
Внимание!

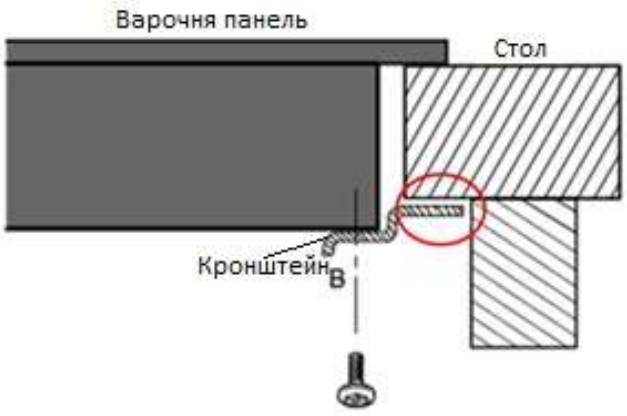
По периметру внешней стороны варочной поверхности находятся вентиляционные отверстия. Убедитесь, что после установки варочной поверхности эти отверстия не заблокированы столешницей.
Во избежание случайного соприкосновения с нижней частью плиты или получения неожиданного удара электрическим током во время работы, необходимо поставить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной поверхности.
Имейте в виду, что клей должен выдерживать температуру не ниже 150 °C, чтобы избежать отклеивания обшивки. Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны быть в состоянии выдержать температуру минимум 90 °C.
Варочная поверхность должна быть размещена на устойчивой ровной поверхности.
Закрепите варочную поверхность с помощью кронштейнов (одна сторона кронштейна с помощью винта крепится к варочной поверхности, другая к рабочей поверхности).



A	B	C	D
Винт	Скоба	Отверстие для винта	База

Отрегулируйте положение кронштейна для того, чтобы он подходил к различной толщине рабочей поверхности.





Внимание!

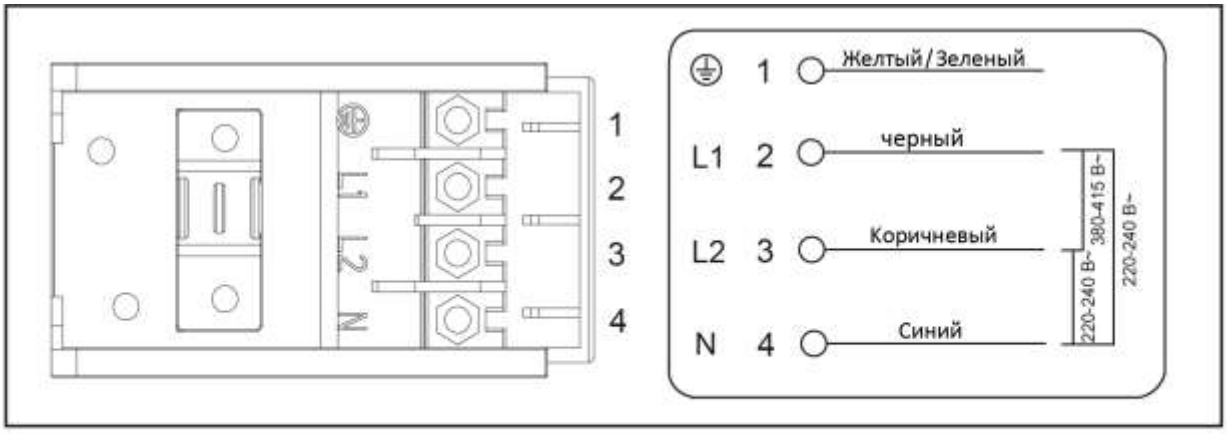
1. Варочная поверхность должна быть установлена квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Во избежание повреждения устройства и получения травм, пожалуйста, не производите установку плиты самостоятельно.
2. Варочная поверхность не должна быть установлена на холодильное оборудование, посудомоечные машины и барабанные сушилки.

3. Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.
4. Для того, чтобы избежать каких-либо повреждений, поверхность, к которой крепится устройство, клей и прочие материалы должны выдерживать высокую температуру.

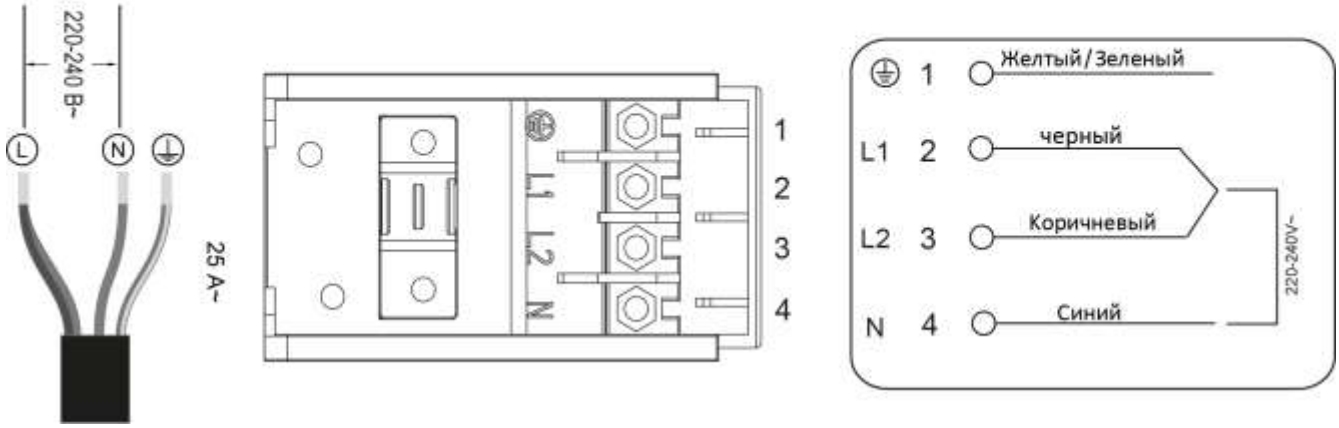
Подключение к электропитанию

Блок питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартным или автоматическим однополюсным выключателем. Способ подключения показан ниже.

Схема подключения



Вы можете подключить устройство непосредственно к источнику питания через однофазное электрическое соединение, как показано ниже.



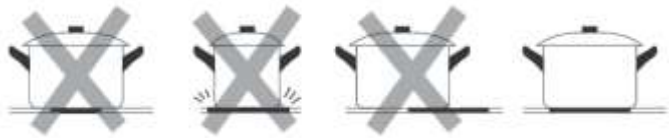
1. Если варочная поверхность подключена непосредственно к источнику питания, многополюсный выключатель должен быть установлен с минимальным зазором 3 мм между контактами.
2. Кабель не должен быть согнут или сжат.

Работа с устройством

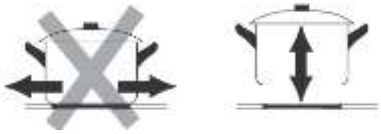
Выбор правильной посуды

Не используйте посуду с неровным или изогнутым дном.

Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к варочной поверхности и имеет такой же размер, как зоны приготовления пищи. Всегда располагайте кастрюлю по центру конфорки.

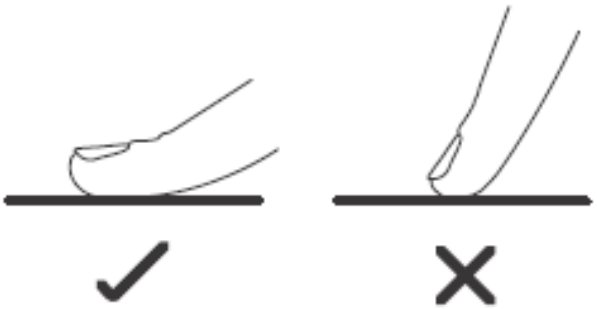


Не передвигайте посуду по варочной поверхности. Это может поцарапать поверхность, что приведёт к снижению рабочих качеств устройства.

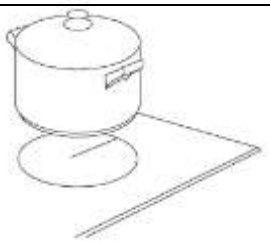


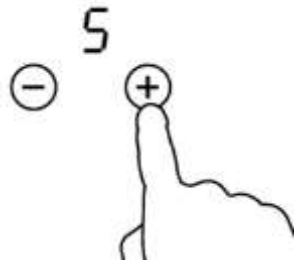
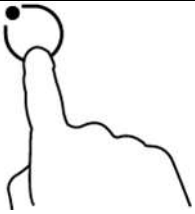
Сенсорное управление

- Панель управления реагирует на прикосновения.
- Используйте всю поверхность Вашего пальца, а не только кончик.
- При каждом нажатии Вы услышите звуковой сигнал.
- Убедитесь, что панель управления чистая, сухая и ничем не закрыта.

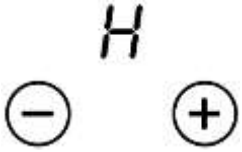


После включения раздастся звуковой сигнал и на 1 секунду включатся все индикаторы, после чего варочная поверхность перейдёт в режим ожидания.

Для активации желаемой зоны, дотроньтесь до пиктограммы, соответствующей конфорки на панели управления	
Разместите подходящую посуду на зоне приготовления пищи, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и варочной поверхности сухие и чистые.	

Установите мощность нагрева нажатиями кнопок «-» или «+». • Если Вы не выберите мощность нагрева в течение 1 минуты, то варочная поверхность автоматически выключится. • Вы можете изменять мощность нагрева во время готовки. • Вы можете изменять мощность нагрева, зажав кнопки «-» или «+». В таком случае мощность будет постепенно уменьшаться / увеличиваться.	
Для выключения варочной поверхности кнопками «-» и «+» установите значение нагрева на 0 или нажмите эти кнопки одновременно.	
Выключите варочную поверхность.	

Внимание!



Символ «H» означает, что соответствующая конфорка очень горячая. Во избежание ожогов, не прикасайтесь к поверхности устройства, пока не погаснет символ «H».

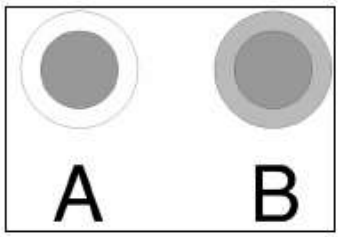
Блокировка элементов управления

Вы можете заблокировать элементы управления для предотвращения случайных нажатий.
Когда включена блокировка, отключаются все элементы управления, кроме кнопки Вкл./Выкл.

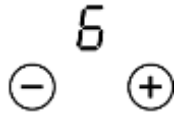
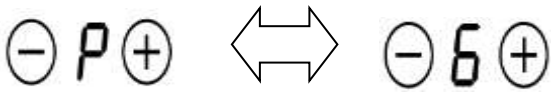
Блокирование элементов	
Нажмите кнопку блокировки .	На панели управления будет написано «Lo».
Разблокирование элементов	
Убедитесь, что варочная поверхность включена. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки.	

Использование двухконтурной конфорки

Двухконтурная конфорка имеет две зоны приготовления. Вы можете использовать только центральную зону (A) или обе зоны (B) одновременно.



Включение второго контура	
Установите мощность нагрева нажатиями кнопок «-» и «+».	

Настройте мощность нагрева (например, 6).	
Включится центральная зона.	
Нажмите «⊚» для включения второй зоны.	
Над кнопкой включения второй зоны загорится индикатор.	
Индикатор будет попеременно показывать установленную мощность (например, 6) и символ «P», означающий, что активен второй контур нагрева.	
Отключение второго контура	
Для отключения второго контура нагрева, снова нажмите значок «⊚». Индикатор будет показывать только мощность нагрева.	

Защита от перегрева

Варочная поверхность оборудована датчиком температуры. При превышении максимально допустимой температуры варочная поверхность выключится автоматически.

Безопасное время работы

Варочная поверхность оборудована таймером для автоматического отключения, если Вы забыли отключить конфорку.

Уровень мощности нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Приготовление пищи

Советы

- Уменьшите мощность нагрева при закипании готовящейся еды.
- 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 её в процессе готовки.
- Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.
- Время приготовления и ступень нагрева конфорки зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.
- При разогревании густых блюд периодически перемешивайте их.
- Для варки используйте ступень нагрева 9.

Варка

Закипание происходит ниже точки кипения, около 85 °C, когда пузырьки только появляются. Это главное условие вкусных супов и нежных рагу, потому что аромат раскрывается без подгорания пищи. Блюда на основе яиц и муки можно готовить аналогичным способом – ниже точки кипения.

Жарка стейков

1. Дайте мясу полежать при комнатной температуре в течение приблизительно 20 минут перед приготовлением.
2. Нагрейте тяжёлую сковороду.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, затем положите мясо на сковороду.
4. Поверните стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Нажмите на мясо, чтобы оценить степень готовности – чем оно тверже, тем сильнее оно прожарилось.
5. Выложите готовый стейк на тёплую тарелку, дайте ему полежать несколько минут и подавайте к столу.

Обжаривание

1. Используйте сковородку-вок или большую сковороду, подходящую для керамических варочных поверхностей.
2. Подготовьте все ингредиенты перед началом готовки. Если вы готовите большое количество, для лучшей прожарки разделите ингредиенты на несколько небольших частей.
3. Нагрейте сковороду и добавьте 2 столовых ложки масла.
4. Сначала обжарьте мясо, затем отложите его и сохраняйте тёплым.
5. Обжарьте овощи. Когда они горячие, но всё ещё хрустящие, переключите конфорку на минимальный нагрев, добавьте мясо и Ваш любимый соус.
6. Обжаривайте ингредиенты и следите, чтобы они прожаривались равномерно.
7. Подавайте сразу.

Настройка нагрева

Настройки, указанные ниже, приведены только в качестве рекомендации. Точные значения мощности будут зависеть от нескольких факторов, в том числе вашей кухонной посуды и количества пищи, которое вы готовите. Для некоторых способов приготовления тех или иных продуктов (например, варка риса методом поглощения) настройки мощности нагрева могут отличаться от приведённых ниже, чтобы обеспечить правильное приготовление блюда в необходимый срок.

Мощность нагрева	**Подходит для:**
1 - 2	• Медленного разогрева небольшого количества пищи. • Плавления шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают. • Медленного закипания. • Медленного нагрева.
3 - 4	• Разогрева. • Быстрого закипания. • Приготовления риса.
5 - 6	• Приготовления блинов.
7 - 8	• Пассерования. • Приготовления пасты.
9	• Жарки. • Обжаривания. • Закипания супов. • Кипячения воды.

Чистка поверхности

Вид загрязнений	***Способ чистки***	***Примечание***
Повседневные загрязнения (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные продуктами питания или несладкие следы выкипания на стекле)	1. Отключите варочную поверхность от электрической сети. 2. Нанесите чистящее средство на тёплую (но не горячую!) поверхность. 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Подключите варочную поверхность к электрической сети.	• Когда варочная поверхность отключена от электрической сети, на панели управления не будет гореть индикатор, предупреждающий, что поверхность горячая, несмотря на то, что конфорка всё ещё остаётся горячей. • Металлические щётки и абразивные чистящие средства могут поцарапать варочную поверхность. • Никогда не оставляйте остатки моющего средства на варочной поверхности: на ней могут остаться пятна.
Следы от выкипания и сладкие следы	1. Удаляйте подобные следы с помощью специального скребка для керамических варочных поверхностей. 2. Отключите варочную поверхность от электрической сети. 3. Держите лезвие скребка под углом 30° к варочной поверхности и очистите загрязнения или следы выкипания с конфорки. 4. Вытрите остатки мягкой тряпкой или полотенцем.	• Постарайтесь очищать пятна от выкипания или сладкие следы как можно скорее. После остывания их будет отчистить намного сложнее. • Будьте осторожны при работе со скребком.
Загрязнения на панели управления	1. Отключите варочную поверхность от электрической сети. 2. вытрите загрязнение с помощью мягкой тряпки или полотенца. 3. Подключите варочную поверхность к электрической сети.	Вытирайте насухо панель управления после чистки. Если на ней осталась жидкость, то сенсорная панель может работать неправильно.

Возможные проблемы и их решение

Проблема	**Возможная проблема**	**Возможное решение**
Варочная поверхность не включается	*Нет напряжения в электрической сети.*	*Проверьте напряжение в электросети.*
	Варочная поверхность не подключена.	*Подключите варочную поверхность к электросети.*
	Неисправен кабель питания.	*Замените кабель в авторизованном сервисном центре.*
Сенсорная панель не реагирует на нажатия	*Включена блокировка.*	*Снимите блокировку.*

Сенсорная панель плохо реагирует на нажатия	*Сенсорная панель загрязнена.*	*Очистите панель управления.*
Конфорка не работает	*Электронный блок перегрелся и отключил соответствующую конфорку.*	*Конфорка была включена в течение слишком долгого времени и поэтому отключилась. Подождите пока конфорка остынет и попробуйте включить её с панели управления.*

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Хранение и транспортировка устройства должны производиться в сухом помещении. Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- По окончании срока службы изделия не выбрасывайте его вместе с остальными бытовыми отходами. Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов. Утилизация изделий позволяет предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов и рационально использовать материальные ресурсы. За более подробной информацией по сбору и утилизации отслужившего электрического и электронного оборудования, осуществляемым бесплатно и по вашему месту жительства, обратитесь в соответствующее управление вашего муниципального органа власти.

Технические характеристики

- **Материал изготовления варочной поверхности:** *стеклокерамика.*
- **Размер панели:** *590*520 мм.*
- **Управление:** *сенсорное.*
- **Напряжение сети / частота:** 220-240 В / 50-60 Гц.
- **Датчик остаточного тепла.**
- **Автоматическое отключение конфорок.**
- **9-ти уровневое управление мощностью.**
- **Блокировка элементов управления.**
- **4 зоны нагрева суммарной мощностью 6-7 кВт.**

Дополнительная информация

Изготовитель: Гуандун Мидэа Китчен Эпплайенсес Мэньюфэкчеринг Ко., Лтд.
Шоссе Юн Ань, 6, Бэйцзяо, Шуньдэ, Фошань, пров. Гуандун, Китай.

Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас»,
690068, Приморский край, г. Владивосток, пр-т 100 лет Владивостоку, 155, корп. №3.

Изделие имеет сертификат соответствия, выданный Государственным органом по Сертификации.

Внешний вид изделия и его характеристики могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.

Фактический интерфейс устройства может отличаться от представленного в данном руководстве.

Адрес в интернете: www.dexp.club

Товар изготовлен (мм.гггг.): _____

v.4 EAC

www.dexp.club