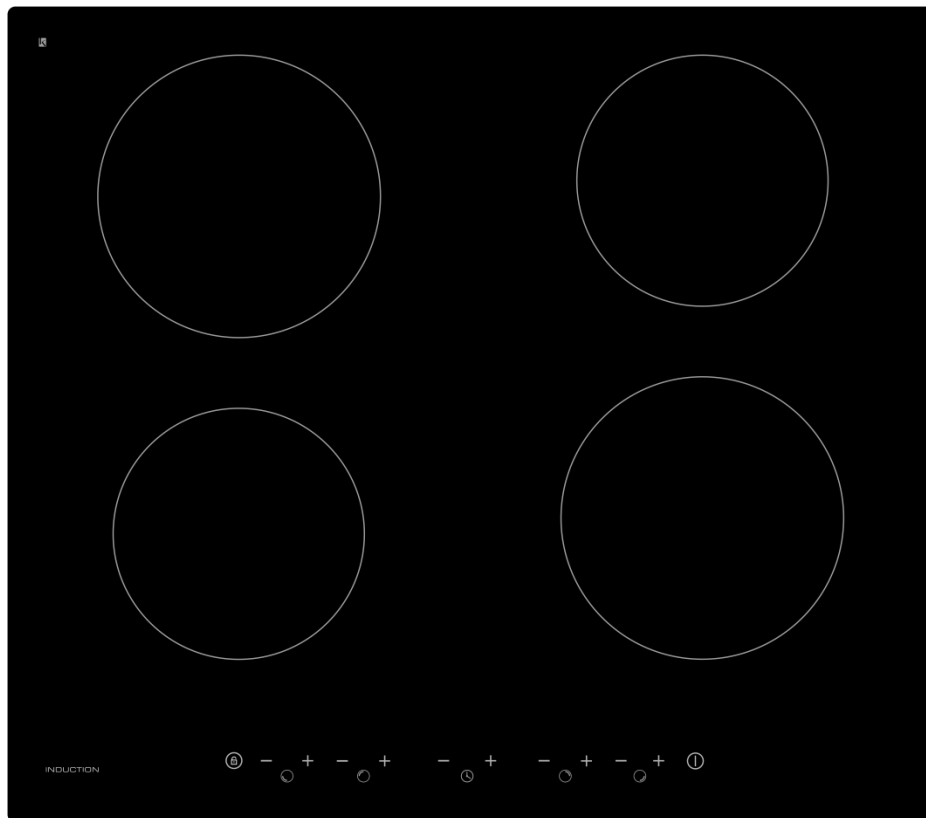


DEXP

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

DEXP 2M4IT



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

Меры предосторожности

Перед использованием варочной панели внимательно прочтите данный раздел.

Перед выполнением любых работ или обслуживанием отключите прибор от электросети.

Необходимо подключить прибор к надежно заземленной сети.

Любые изменения домашней электропроводки должны выполняться квалифицированным электриком.

Несоблюдение данных требований может привести к поражению электрическим током.

Будьте осторожны у варочной панели острые края, неосторожное обращение может привести к травмам или порезам.

Не допускается помещать горючие материалы или вещества на варочную панель.

Строго следуйте инструкции по установке во избежание опасностей.

Установка и заземление прибора должны производиться только квалифицированным специалистом.

Данное устройство должно быть подключено к цепи, которая содержит изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.

Некорректная установка устройства может привести к аннулированию всех гарантийных обязательств.

Техника безопасности при эксплуатации и обслуживании

Не готовьте на сломанной или треснутой варочной панели. Если варочная панель сломалась или треснула, отключите прибор немедленно от электрической сети и свяжитесь с квалифицированным специалистом.

Перед очисткой или обслуживанием отключите варочную панель.

Несоблюдение данных требований может привести к поражению электрическим током.

Опасность для здоровья

Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности, однако, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) должны проконсультироваться со своим врачом или изготовителем имплантата перед использованием этого прибора, чтобы убедиться, что имплантаты не будут подвержены влиянию электромагнитного поля.

Несоблюдение данных требований может привести к смерти.

Во время использования прибора его доступные части нагреваются так, что могут вызывать ожоги.

Не следует прикасаться с индукционным стеклом телом, одеждой или другими предметами, кроме подходящей кухонной посуды, пока его поверхность не остынет.

Металлические предметы такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны располагаться на поверхности варочной панели, так как они могут нагреваться.

Не допускайте детей к использованию варочной панели.

Ручки кастрюль могут нагреваться. Следите за тем, чтобы ручки кастрюль не находились над другими включенными зонами варочной панели. Не позволяйте детям касаться ручек кастрюль.

Несоблюдение данных правил может привести к ожогам и травмам.

Скребок для варочной панели имеет острое лезвие. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.

Неосторожное обращение может привести к травмам или порезам.

Не оставляйте включённое устройство без присмотра. Выкипание и/или переливание через край приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению.

Не используйте устройство как рабочую поверхность.

Не оставляйте кухонную утварь и другие предметы на поверхности панели.

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.

После окончания использования отключите варочные зоны и панель, как указано в инструкции (используя сенсорное управление). Не полагайтесь только на функцию обнаружения посуды для отключения конфорки при ее снятии.

Не разрешайте детям сидеть, стоять или забираться на варочную панель.

Не оставляйте детей без присмотра в помещении, где используется прибор.

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.

Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, настраивать или заменять части устройства. Для ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Не используйте пароочиститель для чистки поверхности устройства.

Не кладите и не роняйте тяжёлые предметы на поверхность устройства.

Не вставляйте на варочную панель.

Не используйте посуду с неровными краями. Не передвигайте посуду по варочной панели. Это может поцарапать поверхность, что приведёт к снижению рабочих качеств устройства.

Не используйте металлические щётки или абразивные чистящие средства для чистки поверхности, так как они могут поцарапать индукционное стекло.

Если электрический кабель поврежден, его замена должна производиться квалифицированным специалистом сервисного центра во избежание травм.

Данный прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, например, в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях, в фермерских домах, в гостиницах, отелях, хостелах и прочих жилых помещениях.

Дети младше 8 лет не должны использовать панель без присмотра.

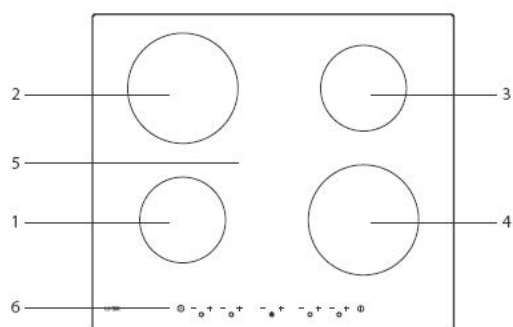
Приготовление пищи с использованием жира и масла без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. Никогда не пытайтесь потушить пламя водой, немедленно отключите электричество и накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.

Не храните предметы на поверхности варочной панели.

Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

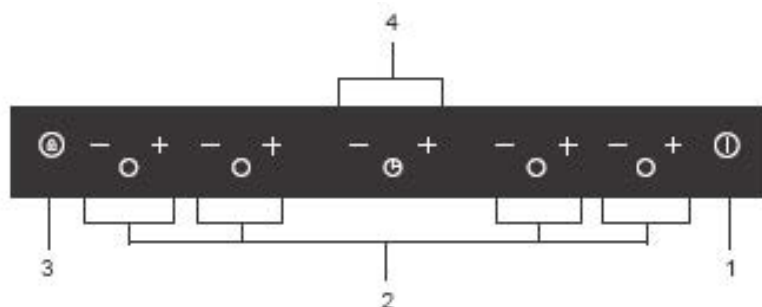
Схема варочной панели

Вид сверху



1. Конфорка 1. Макс. мощность 1500 Вт.
2. Конфорка 2. Макс. мощность 2000 Вт.
3. Конфорка 3. Макс. мощность 1500 Вт.
4. Конфорка 4. Макс. мощность 2000 Вт.
5. Индукционное стекло.
6. Панель управления.

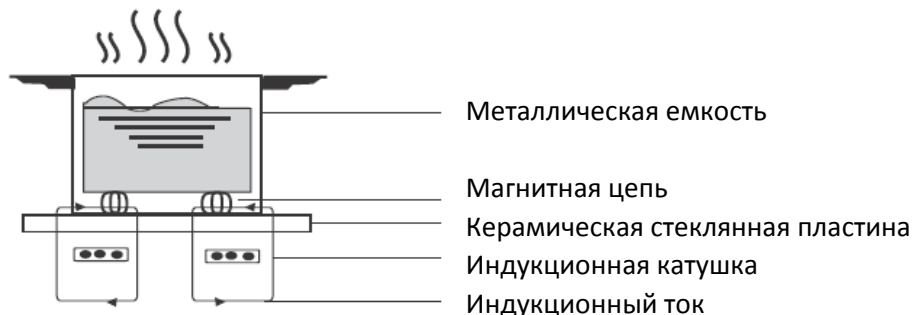
Панель управления



1. Кнопка Вкл./Выкл.
2. Кнопки управления мощностью.
3. Управление блокировкой
4. Кнопки управления таймером.

Принцип работы

Индукционное приготовление пищи – безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология. Она работает посредством электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в кастрюле, а не косвенно через нагревание поверхности стекла. Стекло становится горячим только потому, что кастрюля нагревает его.



Перед началом использования

- Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, уделите особое внимание разделу «Меры предосторожности».
- Удалите все защитные пленки с варочной панели.

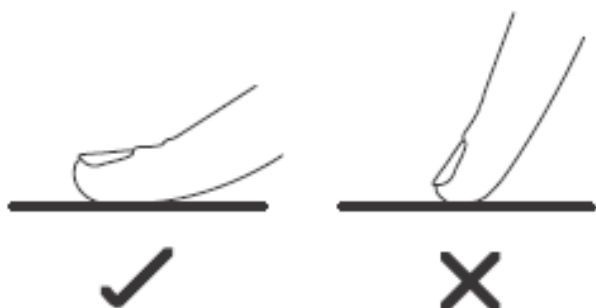
Технические характеристики:

Варочная панель	2M4IT
Варочные зоны (конфорки)	4 конфорки
Напряжение питания	220-240В~ 50/60Гц
Установленная электрическая мощность	6400-7200 Вт
Размеры Д×Ш×В (мм)	590*520*60
Встраиваемые размеры А×В (мм)	560*490

Эксплуатация варочной панели

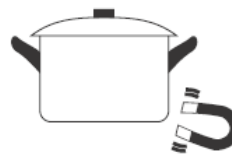
Сенсорное управление

- Кнопки управления реагируют на прикосновения, нет необходимости прикладывать усилия при нажатии на кнопки.
- Нажимайте на кнопки подушечками пальцев.
- При каждом прикосновении вы услышите звуковой сигнал.
- Убедитесь, что кнопки всегда находятся в чистом и сухом состоянии. Наличие даже тонкой водной пленки приведет к трудностям в управлении.




Выбор правильной посуды

- Выбирайте посуду с дном, подходящим для индукционной готовки. Смотрите на маркировку на упаковке или дне кастрюли. Вы можете проверить пригодность кастрюли, проведя магнитный тест.
- Направьте магнит к кастрюле, если она притягивается, то это означает, что она подходит для использования на индукционной плите.
- Если у вас нет магнита, вы можете:



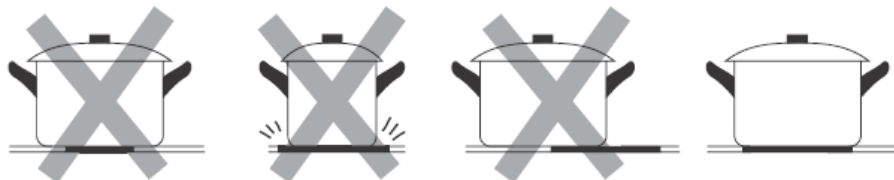
Налить немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.

Поставьте на конфорку, если значок  не появился на панели, и вода нагревается, то кастрюля подходит для использования.

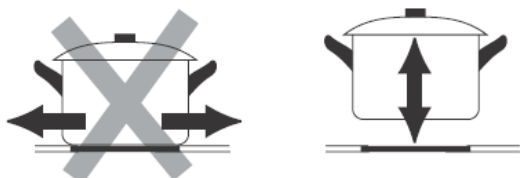
- Посуда из следующих материалов не пригодна для использования: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.
- Не используйте посуду с неровным или изогнутым дном.



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


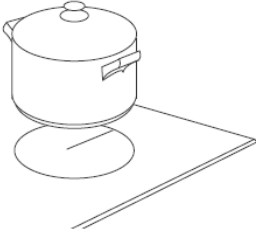



Не передвигайте посуду по варочной панели. Это может поцарапать поверхность, что приведёт к снижению рабочих качеств устройства.



Использование варочной панели

Начало работы

<p>Нажмите кнопку Вкл./Выкл. После включения раздастся звуковой сигнал на дисплее будет отображаться значок “-” или “- -”, обозначающий, что варочная панель находится в режиме ожидания.</p>	
<p>Разместите подходящую посуду на конфорке, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и варочной поверхности сухие и чистые.</p>	
<p>Установите мощность нагрева нажатиями кнопок «-» или «+».</p> <ul style="list-style-type: none">• Если Вы не выберете мощность нагрева в течение 1 минуты, то варочная панель автоматически выключится.• Вы можете изменять мощность нагрева во время готовки.	

Если на дисплее попеременно мигает значок  это означает следующее:

- Вы не установили посуду на зону приготовления
- Используемая посуда не пригодна для индукционной панели,
- Посуда слишком маленькая или неправильно размещена на конфорке.

Варочная панель не будет нагреваться, если подходящая посуда отсутствует на конфорке. Дисплей отключится автоматически через две минуты, если посуда не поставлена на конфорку.

Завершение работы

<p>Отключите зону приготовления, установив значение «0» путем одновременного нажатия кнопку «-» и «+». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».</p>	
<p>Нажмите кнопку Вкл./Выкл., чтобы отключить панель полностью.</p>	
<p>Будьте осторожны с горячей поверхностью. Значок H указывает, поверхность какой из конфорок горячая. Когда зона приготовления остынет до безопасной температуры значок погаснет. Также может использоваться в качестве режима энергосбережения если вы хотите разогреть пищу используя еще горячую конфорку.</p>	

Функция быстрого нагрева

Активация функции быстрого нагрева	
Выберите зону нагрева с помощью кнопок «-» или «+».	
Нажмите кнопку функции быстрого нагрева, на дисплее отобразится значок «P», мощность нагрева достигнет максимальной.	
Отключение функции быстрого нагрева	
Нажмите кнопку функции быстрого нагрева или кнопку «-», конфорка вернется к первоначальным настройкам.	
Нажмите кнопки «-» или «+». Конфорка выключится, и функция быстрого нагрева автоматически отменится.	

- Данная функция применима к любой конфорке.
- Конфорка возвращается к первоначальным настройкам через 5 минут.
- Если первоначальная мощность нагрева равна 0, через 5 минут конфорка переключится на мощность 9.

Блокировка кнопок управления

Вы можете заблокировать кнопки управления, чтобы избежать непредусмотренного использования, например, случайного включения конфорок детьми.

Когда блокировка включена, все кнопки, кроме Вкл./Выкл., неактивны.

Для блокировки	
Нажмите кнопку блокировки	Индикатор таймера будет отображать значок «Lo»
Для снятия блокировки	
Нажмите и держите несколько секунд кнопку блокировки.	

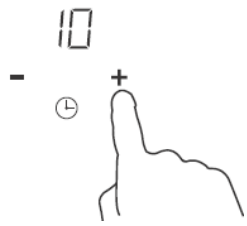
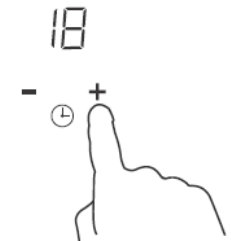
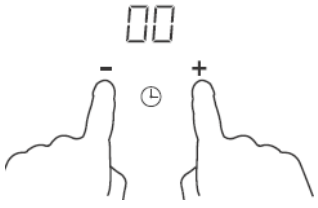


Таймер

Вы можете использовать таймер следующим образом:

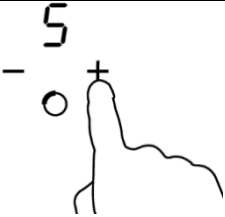
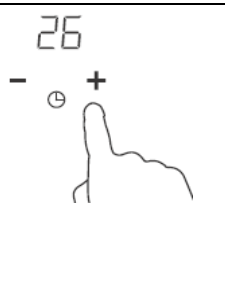
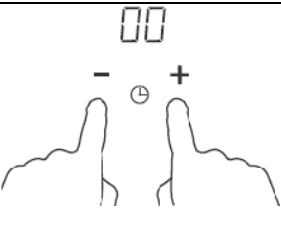

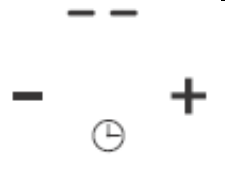
1. В качестве таймера обратного отсчета. В данном случае таймер не отключает зоны приготовления по истечению времени.
2. Вы можете настроить таймер на отключение, по истечению заданного времени одна или более зон приготовления будут отключены.

Максимальное время таймера – 99 минут.

Использование таймера обратного отсчета

<p>Убедитесь, что варочная панель включена. Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчёта, даже если ни одна из конфорок не включена.</p>	
<p>Нажмите кнопку таймера. Индикатор обратного отсчета будет мигать, на дисплее таймера появится значение «10».</p>	
<p>Установить время, нажимая на кнопки «-» и «+». Нажмите на кнопки «-» и «+» один раз, чтобы уменьшить/увеличить время на 1 минуту. Нажмите и держите кнопки «-» и «+», чтобы уменьшить/увеличить время на 10 минут.</p>	
<p>При одновременном нажатии на кнопки «-» и «+» таймер обнулится, на дисплее появится значение «00».</p>	
<p>Обратный отсчет начнется сразу же, после установки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время, индикатор таймера будет мигать в течении 5 секунд.</p>	

Установка таймера для отключения одной конфорки

<p>Нажмите кнопки «-» и «+» соответствующей конфорки, для которой вы хотите установить таймер.</p>	
<p>Установить время, нажимая на кнопки «-» и «+». Нажмите на кнопки «-» и «+» один раз, чтобы уменьшить/увеличить время на 1 минуту. Нажмите и держите кнопки «-» и «+», чтобы уменьшить/увеличить время на 10 минут. Если время таймера превысило 99 минут, он автоматически сбросится до 00 минут.</p>	
<p>При одновременном нажатии на кнопки «-» и «+» таймер обнулится, на дисплее появится значение «00».</p>	
<p>Обратный отсчет начнется сразу же, после установки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время, индикатор таймера будет мигать в течении 5 секунд. Примечание: красная точка будет гореть напротив индикатора уровня мощности нагрева, это означает, что данная конфорка выбрана.</p>	
<p>По истечении времени таймера соответствующая конфорка автоматически отключится.</p>	



Остальные конфорки продолжают работать, если они были включены ранее.

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

Варочная панель перестает нагревать сразу же после снятия посуды с конфорки и отключается автоматически через 2 минуты.



Лицам с кардиостимуляторами следует проконсультироваться у врача, прежде чем использовать данное устройство.

Рекомендации по приготовлению пищи



Будьте осторожны при жарке продуктов, так как масло и жир очень быстро нагреваются в особенности, если вы используете функцию PowerBoost. Масло и жир нагреты до чрезмерно высокой температуры могут неожиданно загореться, в связи с чем существует серьезная опасность возникновения пожара.

Советы

- Когда пища закипит, уменьшите температуру.
- Используйте крышку для уменьшения времени готовки и сбережения энергии с помощью задержки тепла.
- Используйте меньшее количество жидкости или масла для уменьшения времени готовки.
- Начинайте готовку на максимальной мощности, затем уменьшайте температуру в процессе приготовления.

Варка, приготовление риса

1. 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.
2. Для некоторых способов приготовления, включая приготовление риса путем поглощения, может потребоваться мощность выше минимальной, для обеспечения правильного приготовления пищи в рекомендуемое время.

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.

Обнаружение мелких предметов

Если вы используете неподходящую посуду (например, алюминиевую) или оставили на панели мелкие предметы (ножи, вилки, ключи), варочная панель автоматически переходит в режим ожидания в течение 1 минуты.

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.

Мощность нагрева	Подходит для:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Медленного разогрева небольшого количества пищи.• Плавления шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают.• Медленного закипания.• Медленного нагрева.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Разогрева.• Быстрого закипания.• Приготовления риса.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Приготовления блинов.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Пассерования.• Приготовления пасты.
9	<ul style="list-style-type: none">• Жарки.• Обжаривания.• Закипания супов.• Кипячения воды.

Чистка поверхности

<i>Вид загрязнений</i>	<i>Способ чистки</i>	<i>Примечание</i>
<p>Повседневные загрязнения (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные продуктами питания или несладкие следы выкипания на стекле)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Следы от выкипания и сладкие следы</p>	<p>Удаляйте подобные следы с помощью специального скребка для керамических варочных поверхностей.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную поверхность от электрической сети. 2. Держите лезвие скребка под углом 30° к варочной поверхности и очистите загрязнения или следы выкипания с конфорки. 3. Вытрите остатки мягкой тряпкой или полотенцем. 4. Следуйте указаниям пунктов 2-4 предыдущего пункта. 	<ul style="list-style-type: none"> • Постарайтесь очищать пятна от выкипания или сладкие следы как можно скорее. После остывания их будет отчистить намного сложнее. • Будьте осторожны при работе со скребком.
<p>Загрязнения на панели управления</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную поверхность от электрической сети. 2. Промокните следы проливания. 3. Протрите панель управления с помощью мягкой тряпки или губки. 4. Протрите панель управления насухо бумажным полотенцем. 5. Подключите варочную поверхность к электрической сети. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<i>Нет напряжения в электрической сети.</i>	<i>Убедитесь, что варочная панель подключена к электрической сети и включена. Проверьте напряжение в электросети. Если проблема не устранена обратитесь к квалифицированному специалисту.</i>
Сенсорная панель не реагирует на нажатия	<i>Включена блокировка.</i>	<i>Снимите блокировку. См. раздел «Эксплуатация».</i>
Индукционное стекло поцарапано	<i>Использование посуды с острыми краями. Использование несоответствующих абразивных чистящих средств.</i>	<i>Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор посуды». См. раздел «Уход и очистка».</i>
Некоторая посуда издает щелкающие звуки.	<i>Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).</i>	<i>Это нормальное явление. Не является неисправностью панели.</i>
Варочная панель издает тихий гул при готовке на высокой мощности.	<i>Это связано с технологией индукционного приготовления пищи.</i>	<i>Это нормальное явление, однако, шум должен исчезать или становиться тише при переключении на низкую мощность.</i>
Слышен шум вентилятора .	<i>Вентилятор охлаждения встроенный в варочную панель предназначен для защиты от перегрева. Он может продолжать работать, даже если вы отключили варочную панель.</i>	<i>Это нормальное явление и не требует каких-либо действий. Не отключайте питание варочной панели на стене до тех пор, пока вентилятор работает.</i>
Посуда не нагревается и не появляется на дисплее.	<i>Варочная панель не может распознать посуду, так как она не подходит для использования. Варочная панель не может распознать посуду из-за ее маленького размера или неправильного положения на конфорке.</i>	<i>Используйте соответствующую посуду. См. раздел «Выбор посуды». Расположите посуду по центру конфорки, убедитесь, что ее размер соответствует размеру конфорки.</i>

Варочная панель или конфорка неожиданно выключилась, раздался звуковой сигнал, на дисплее появилось сообщение с кодом ошибки (обычно чередующиеся цифры на дисплее таймера приготовления)	<i>Техническая ошибка.</i>	<i>Запомните буквы и цифры кода ошибки. Отключите варочную панель от сети питания. Свяжитесь со специалистом сервисного центра.</i>
---	----------------------------	---

Коды ошибок и диагностика

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

Ошибки, возникающие в процессе эксплуатации, и их решение.

Код ошибки	Проблема	Решение
Автоматическое восстановление		
E1	Напряжение питания выше номинального напряжения.	Проверьте напряжение сети. Включите панель, после того как напряжение станет нормальным.
E2	Напряжение питания ниже номинального напряжения.	
E3	Высокая температура датчика стеклокерамической панели. (1#)	Подождите, пока температура стеклокерамической панели не станет нормальной. Нажмите кнопку Вкл./Выкл. для перезагрузки.
E4	Высокая температура датчика стеклокерамической панели. (2#)	
E5	Высокая температура БТИЗ. (1#)	Подождите, пока температура БТИЗ не станет нормальной. Нажмите кнопку Вкл./Выкл. для перезагрузки. Проверьте работу вентилятора, замените вентилятор, если он не работает исправно..
E6	Высокая температура БТИЗ. (2#)	
Без автоматического восстановления		
F3/F6	Ошибка датчика температуры стеклокерамической панели – короткое замыкание (F3 для 1#,F6 для 2#)	Проверьте подсоединение или замените датчик температуры стеклокерамической панели.
F4/F7	Ошибка датчика температуры стеклокерамической панели – незамкнутая цепь. (F4 для 1#,F7 для 2#)	
F5/F8	Ошибка датчика температуры стеклокерамической панели – выход из строя. (F5 для 1#,F8 для 2#)	
F9/FA	Ошибка датчика температуры БТИЗ (короткое замыкание/незамкнутая цепь для 1#)	Замените блок питания.

FC /FD	Ошибка датчика температуры БТИЗ (короткое замыкание/незамкнутая цепь для 2#)	
--------	--	--

Специфические ошибки и их решение

Ошибка	Проблема	Решение А	Решение В
При включении панели в розетку LED дисплей не загорается.	Отсутствует питание.	Проверьте, плотно ли включена вилка в розетку, работает ли розетка.	
	Ошибка подключения вспомогательного блока питания и платы дисплея.	Проверьте подключение.	
	Вспомогательный блок питания поврежден.	Замените вспомогательный блок питания	
	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Некоторые кнопки не работают, LED дисплей работает некорректно.	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Индикатор режима готовки включается, однако конфорка не греется.	Высокая температура варочной панели.	Слишком высокая температура окружающей среды. Вентиляционные отверстия заблокированы.	
	Неполадки в работе вентилятора.	Проверьте, правильно ли работает вентилятор, если нет замените его.	
	Блок питания поврежден.	Замените блок питания.	
Нагрев неожиданно прекращается во время готовки, на дисплее отображается значок «ц»	Неподходящая посуда.	Используйте подходящую посуду (см. инструкцию по эксплуатации).	Цепь обнаружения посуды повреждена, замените блок питания.
	Диаметр посуды слишком маленький.		
	Панель перегрелась.	Панель перегрелась. Подождите, пока температура не нормализуется. Нажмите кнопку Вкл./Выкл. для перезагрузки.	

Для зон нагрева с одной стороны (например, первая и вторая зоны) отображается значок «ц»	Ошибка подключения блока питания и платы дисплея.	Проверьте подключение.	
	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
	Основной блок питания поврежден.	Замените блок питания.	
Необычный шум в вентиляторе.	Мотор вентилятора поврежден.	Замените вентилятор.	

Установка

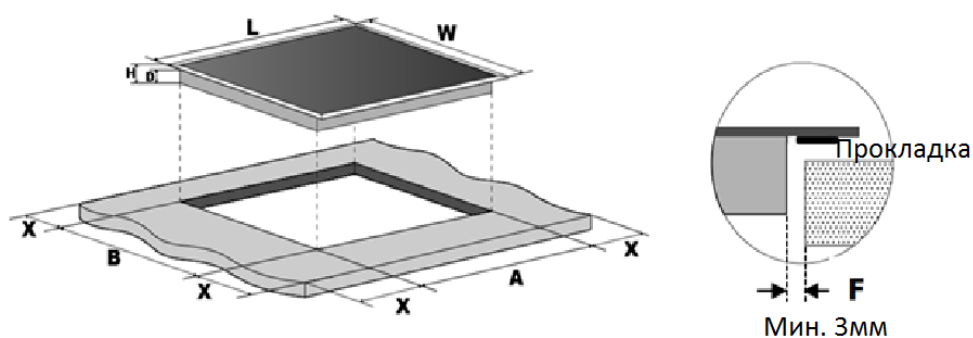
Вырежьте отверстие под варочную поверхность в соответствии с размерами, показанными на чертеже.

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 (непротитанная 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!

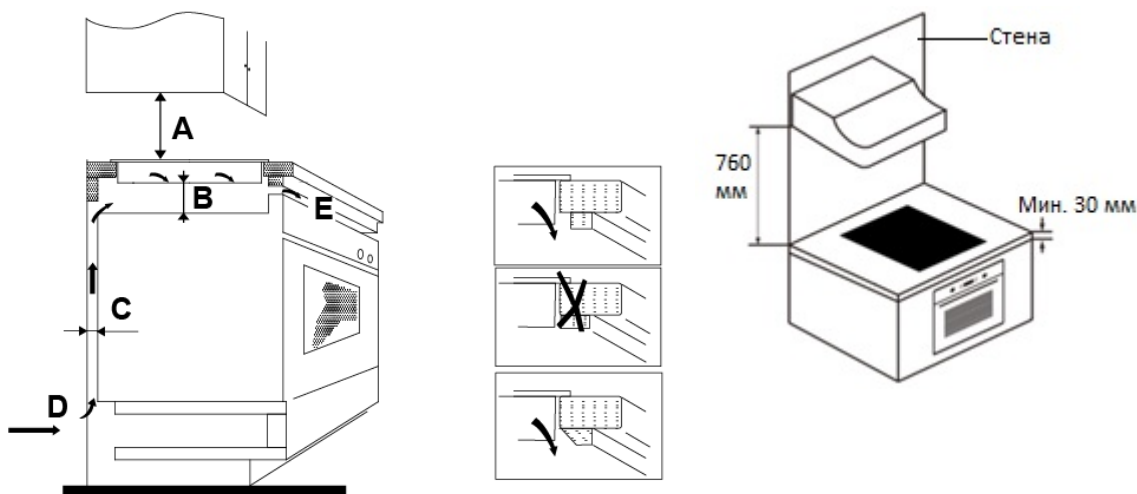
Безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной поверхности и внутренних частей рабочей зоны должно быть не менее 3 мм.



L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)	F(мм)
590	520	60	56	560+4	490+4	50 мин.	3 мин.
				+1	+1		



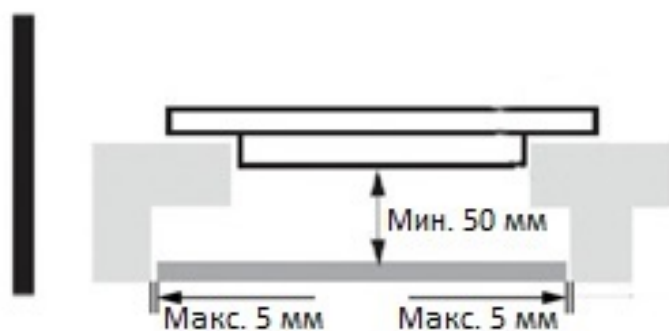
Примечание: безопасное расстояние между плитой и шкафом над варочной поверхностью должно быть не менее 760 мм.



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

Внимание!

Убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается, и отверстия для воздуха не заблокированы. 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.



- По периметру внешней стороны варочной поверхности находятся вентиляционные отверстия. Убедитесь, что после установки варочной поверхности эти отверстия не заблокированы столешницей.
- Имейте в виду, что клей должен выдерживать температуру не ниже 150 °С, чтобы избежать отклеивания обшивки.
- Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны быть в состоянии выдержать температуру минимум 90 °С.

Перед началом установки убедитесь в том, что:

- Рабочая поверхность прямоугольная и ровная, и никакие элементы конструкции не влияют на требования к пространству.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и изолированного материала.
- Если варочная панель установлена над духовкой, в духовке имеется встроенный вентилятор охлаждения.
- Установка будет соответствовать всем требованиям, применяемым стандартам и правилам.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сетевого источника питания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен так, чтобы соответствовать местным правилам и правилам эксплуатации электропроводки.
- Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контакта с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила проводки допускают такое изменение требований).
- Изолирующий выключатель должен быть доступен.
- Вы используете жаростойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели.

После установки варочной панели убедитесь в том, что:

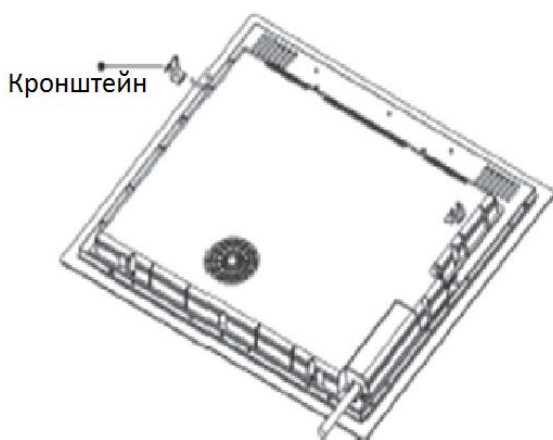
- Кабель питания не доступен через дверцы шкафа или ящики.
- Существует достаточный приток свежего воздуха из-за пределов шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, теплозащитный барьер устанавливается ниже основания варочной панели.
- Обеспечен доступ к изолирующему выключателю.

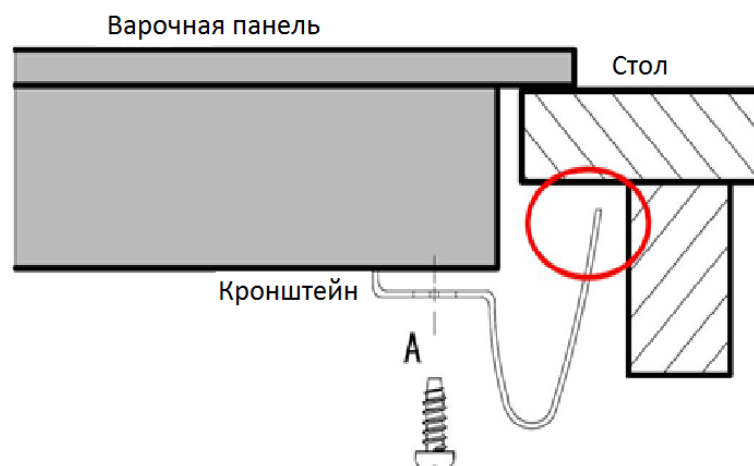
Перед установкой кронштейнов

Установите варочную панель на ровную устойчивую поверхность. Не надавливайте на кнопки управления варочной панели.

Регулировка кронштейнов.

Закрепите варочную поверхность с помощью 4 кронштейнов (см. изображение). Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.





После установки кронштейны не должны касаться внутренней поверхности столешницы (см. изображение).

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, так как высокая влажность может повредить электронику.
3. Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить оптимальное рассеивание тепла.
4. Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.
5. Для того, чтобы избежать каких-либо повреждений, поверхность, к которой крепится устройство, клей и прочие материалы должны выдерживать высокую температуру.
6. Нельзя использовать паровой очиститель для ухода за панелью.

Подключение варочной панели к сети электропитания.



Варочная панель должна быть подключена к источнику питания только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

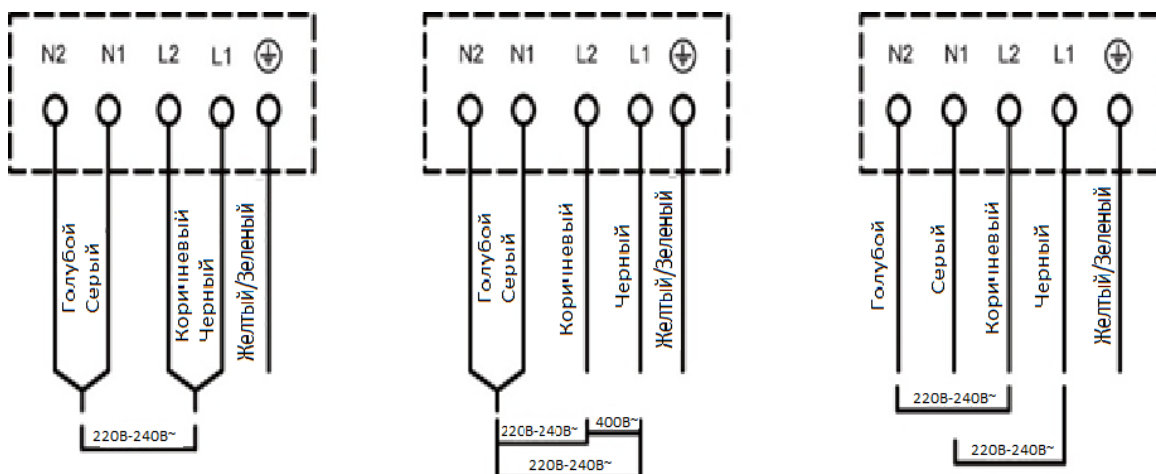
1. Бытовая электропроводка подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке
3. Секции силовых кабелей могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

Кабель питания не должен касаться горячих поверхностей и должен располагаться так, чтобы его температура не превышала 75° C в любой точке.

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

Схема подключения




- Если кабель поврежден, его замена производится специалистом сервисного центра с помощью специальных инструментов, чтобы избежать любых несчастных случаев.
- Если варочная панель подключается непосредственно к сети, должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
- Необходимо убедиться, что подключение к электрической сети выполнено корректно, и что оно соответствует требованиям безопасности.
- Кабель нельзя сгибать или пережимать.
- Регулярная проверка и замена кабеля осуществляется квалифицированными специалистами.
- Желтый/зеленый провод кабеля питания должен быть подключен к заземлению источника питания и устройства.
- Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, возникшие в результате использования прибора, который не подключен к заземлению, или с неисправностью цепи заземления.
- Необходимо обеспечить доступ к розетке прибора в случае ее наличия.

Нижняя поверхность варочной панели и кабель питания не должны быть доступны после установки.

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.

 <p>Не утилизировать вместе с бытовыми отходами.</p> <p>Требуется отдельный сбор отработанных изделий для утилизации.</p>	<p>Данный электроприбор имеет маркировку соответствия Европейской директиве 2012/19/EU по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (ОЭЭО). Обеспечив правильную утилизацию оборудования Вы сможете предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье людей.</p> <p>Маркировка указывает на то, что данное изделие нельзя выбрасывать, как обычные бытовые отходы. Оно должно быть доставлено соответствующее место сбора отработанного электрического и электронного оборудования для утилизации. Утилизацию следует производить в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.</p> <p>За более подробной информацией относительно утилизации данного изделия и повторного использования, находящихся нем материалов, следует обращаться в органы местного управления, местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данное изделие.</p>
--	---

Дополнительная информация

Производитель: Гуандун Мидэа Китчен Эпплайнсес Мэньюфэкчеринг Ко., Лтд.

Шоссе Юн Ань, 6, Бэйцзяо, Шуньдэ, Фошань, пров. Гуандун, Китай.

Импортер: 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.dexr.club

www.dexp.club