

**DEXP**

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**Электрическая варочная  
поверхность**

**6M3ICYL/B**

**7M4ICYL/B**

## 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.

## Меры предосторожности

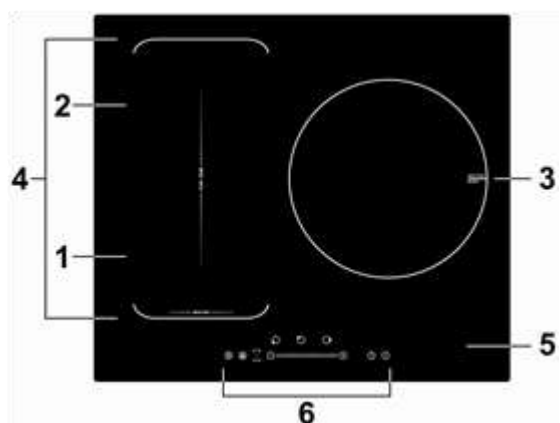
- Перед выполнением любых работ или технического обслуживания отключите прибор от электросети.
- Устройство должно быть обязательно заземлено.
- Любые изменения в внутренней электропроводке должны осуществляться квалифицированным электриком.
- Не соблюдение данных правил может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.
- Будьте осторожны – края варочной поверхности острые, ими можно порезаться.
- Не размещайте горючие вещества рядом с устройством.
- Во избежание травм данное устройство должно устанавливаться в соответствии с данной инструкцией.
- Установка и заземление устройства должна осуществляться квалифицированным специалистом.
- Устройство должно быть подключено к цепи с выключателем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Некорректная установка может привести к потере гарантий.
- Не готовьте пищу на варочной поверхности при наличии трещин и поломок. Если поверхность сломана или треснута, отключите питание немедленно и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Отключите устройство из розетки перед обслуживанием и мытьем.
- Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако, лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантами (например, инсулиновая помпа) следует проконсультироваться с врачом или производителем импланта перед началом использования устройства, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не будет воздействовать на имплант.
- Не соблюдение данной рекомендации может привести к летальному исходу.
- Во время использования части варочной поверхности нагреваются, будьте осторожны во избежание ожогов.
- Не допускайте контакта тела или одежды с поверхностью индукционного стекла до полного остывания поверхности.
- Металлические предметы такие, как ножи, вилки, ложки, крышки, не должны размещаться на варочной поверхности, так как они нагреваются.
- Ручки кастрюль могут нагреваться. Убедитесь, что ручки не находятся над другими варочными зонами, которые включены. Не позволяйте детям брать за ручки кастрюль.
- Скребок для чистки варочной поверхности острый, используйте его с осторожностью и храните в недоступном для детей месте.

- Не оставляйте варочную поверхность без присмотра во время приготовления пищи, переливание кипящей жидкости на поверхность может привести к задымлению и возгоранию.
- Не используйте устройство как рабочую поверхность или поверхность для хранения.
- Не оставляйте предметы или кухонную утварь на варочной поверхности.
- 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.
- Не используйте устройство для обогрева помещения.
- После окончания готовки всегда выключайте варочные зоны и варочную поверхность в соответствии с инструкцией (с помощью кнопок управления).
- Не позволяйте детям играть с варочной поверхностью, сидеть, стоять или взбираться на нее.
- Не оставляйте детей без присмотра во время использования варочной поверхности.
- 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 отремонтировать, настраивать или заменять части устройства. Обратитесь в сервисный центр для ремонта.
- Не используйте пароочиститель для чистки поверхности устройства.
- Не кладите и не роняйте тяжёлые предметы на поверхность устройства.
- Не вставляйте на варочную поверхность.
- Не используйте посуду с неровными краями.
- Не передвигайте посуду по варочной поверхности. Это может поцарапать поверхность, что приведёт к снижению рабочих качеств устройства.
- Не используйте металлические щётки и/или абразивные чистящие средства для чистки поверхности.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом.
- 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.
- Данное устройство предназначено для использования в бытовых условиях таких, как кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих пространствах, фермерских домах, в отелях, мотелях и других жилых помещениях.
- Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

## Внешний вид

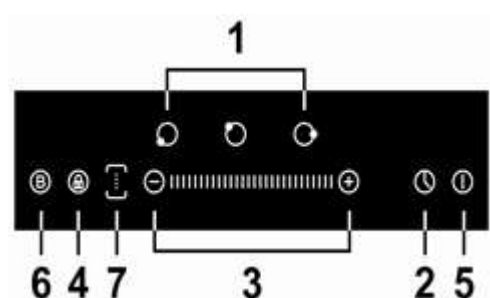
6M3ICYL/B

Вид сверху



1. Конфорка 1 Макс. мощность 2000 Вт, интенсивный нагрев «Бустер» 2600 Вт.
2. Конфорка 2. Макс. мощность 1500 Вт, интенсивный нагрев «Бустер» 2000 Вт.
3. Конфорка 3. Макс. мощность 2300 Вт, интенсивный нагрев «Бустер» 3000 Вт.
4. Конфорка 4. Макс. 2600 Вт, интенсивный нагрев «Бустер» 3000 Вт.
5. Стеклопанель.
6. Панель управления.

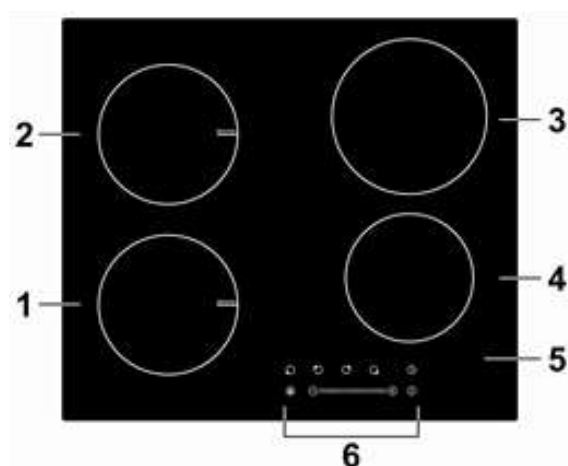
## Панель управления



1. Кнопки управления зонами нагрева.
2. Кнопки управления таймером.
3. Кнопки управления питанием.
4. Кнопка блокировки.
5. Кнопка Вкл./Выкл.
6. Кнопка управления функцией «Бустер»
7. Кнопка управления свободной зоной нагрева.

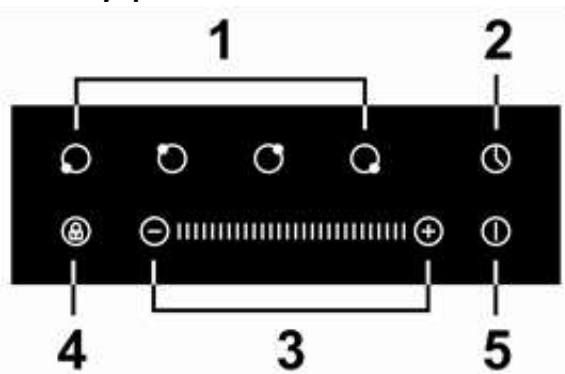
7M4ICYL/B

Вид сверху



1. Конфорка 1 Макс. мощность 2000 Вт.
2. Конфорка 2. Макс. мощность 1500 Вт.
3. Конфорка 3. Макс. мощность 1800 Вт.
4. Конфорка 4. Макс. 1200 Вт.
5. Стеклопанель.
6. Панель управления.

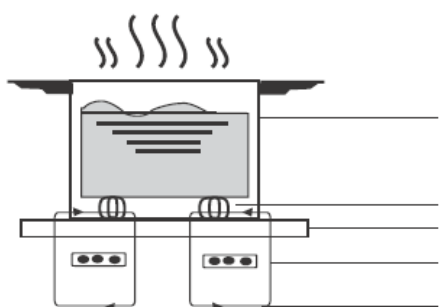
## Панель управления



1. Кнопки управления зонами нагрева.
2. Кнопки управления таймером.
3. Кнопки управления питанием.
4. Кнопка блокировки.
5. Кнопка Вкл./Выкл.

## Принцип работы

Индукционное приготовление пищи – безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. 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.



Металлическая емкость

Магнитная цепь

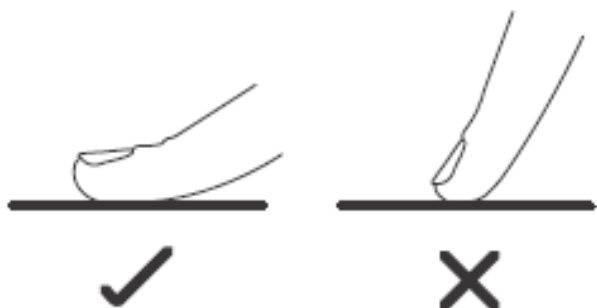
Керамическая стеклянная пластина

Индукционная катушка

Индукционный ток

## Сенсорное управление

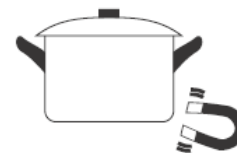
- Панель управления реагирует на прикосновения.
- Используйте всю поверхность Вашего пальца, а не только кончик.
- При каждом нажатии Вы услышите звуковой сигнал.
- Убедитесь, что панель управления чистая, сухая и ничем не закрыта.




## 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:

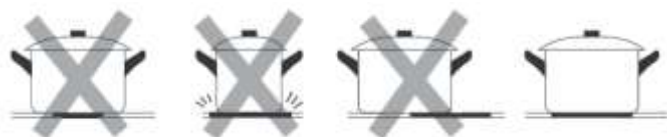
- Налить немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.
- Поставьте на конфорку, если значок  не появился на панели, и вода нагревается, то кастрюля подходит для использования.

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 поверхности и имеет такой же размер, как зоны приготовления пищи. Всегда располагайте кастрюлю по центру конфорки. Кастрюля диаметром менее 140 мм может не распознаваться конфоркой. Всегда располагайте кастрюлю по центру конфорки.



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



## Размеры посуды

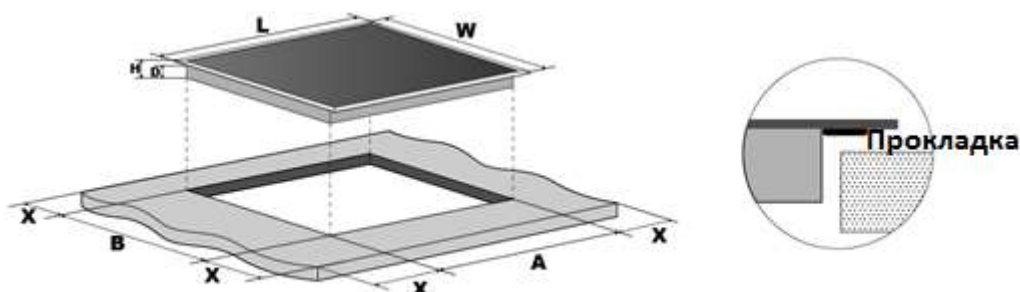
Зоны приготовления автоматически распознают диаметр кастрюли. Однако диаметр кастрюли должен соответствовать минимальным требованиям в зависимости от зоны нагрева. Для максимальной эффективности располагайте кастрюлю по центру зоны нагрева.

Диаметр зоны нагрева (мм)	Минимальный диаметр кастрюли (мм)
160	120
180	120
Свободная зона нагрева	210

## Установка

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

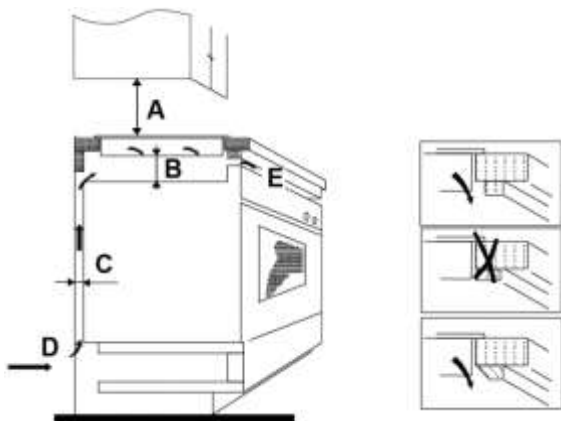
Для установки и использования необходим допуск как минимум 5 см с каждой стороны. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет по меньшей мере 30 мм. Выбирайте термостойкие материалы, чтобы избежать поражения электрическим током и деформации, вызванной излучением тепла от конфорки.



Модель	L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
6M3ICYL/B	590	520	55	51	560	490	50 мин.
7M4ICYL/B	590	520	62	58	560	490	50 мин.

### Внимание!

Убедитесь, что варочная поверхность хорошо проветривается, и отверстия для воздуха не заблокированы. Безопасное расстояние между варочной поверхностью и навесными шкафами над варочной поверхностью должно быть не менее 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 минимум	20 минимум	Впуск воздуха	Выпуск воздуха 5 мм

Перед началом установки убедитесь в том, что:

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие элементы конструкции не влияют на требования к пространству.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- Если варочная поверхность 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 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 находиться в доступном месте.
- При возникновении вопросов по установке проконсультируйтесь с местным управлением архитектуры.
- Для поверхностей стен вокруг варочной поверхности используются жаростойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическая плитка).

**После установки варочной поверхности убедитесь в том, что:**

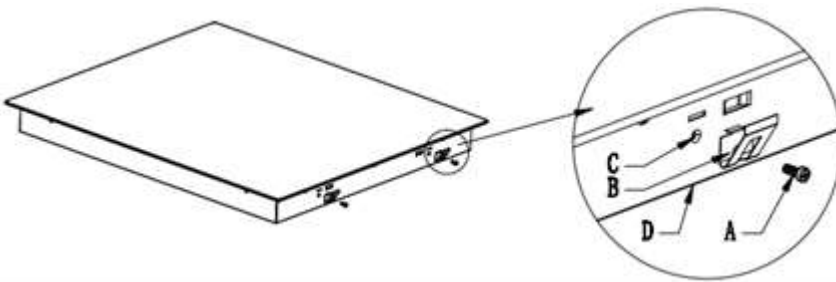
- Кабель питания не доступен через дверцы шкафа или ящики.
- Существует достаточный приток свежего воздуха из-за пределов шкафа к основанию варочной поверхности.
- Если варочная поверхность установлена над выдвижным ящиком или шкафом, теплозащитный барьер устанавливается ниже основания варочной поверхности.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

**Перед установкой кронштейнов**

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

**Регулировка кронштейнов.**

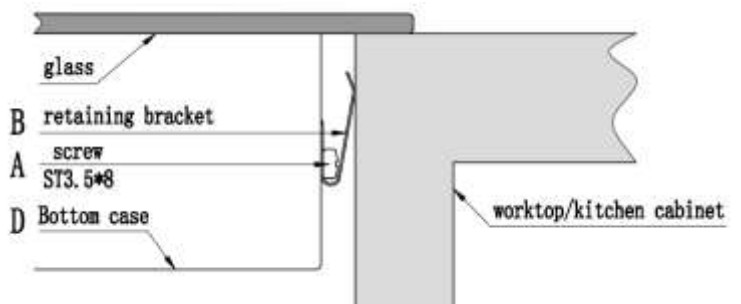
Закрепите варочную поверхность с помощью 2 кронштейнов снизу (см. изображение). Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.



A	B	C	D
Шуруп	Кронштейн	Отверстие для шурупа	Основание

Закрепите варочную поверхность с помощью 4 кронштейнов (см. изображение).

- **Glass** – стекло.
- **Retaining bracket** – упорный кронштейн.
- **Screw** – шуруп.
- **Bottom case** – нижняя часть панели.
- **Worktop/kitchen cabinet** – столешница/элемент кухонного гарнитура.



## **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 поверхность 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.

### **Подключение варочной поверхности к сети электропитания.**



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

Перед подключением варочной поверхности к электросети убедитесь, что:

1. Бытовая электропроводка подходит для мощности, потребляемой варочной поверхностью.
  2. Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке.
  3. Секции силовых кабелей могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке.
- Для подключения варочной поверхности 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 °С в любой точке.

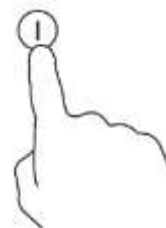
Подключение к питанию должно быть осуществлено в соответствии с соответствующим стандартным или автоматическим однополюсным выключателем. Способ подключения показан ниже.

- Если кабель поврежден, его замена производится специалистом сервисного центра с помощью специальных инструментов, чтобы избежать любых несчастных случаев.
- Если варочная поверхность 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.

## Эксплуатация варочной поверхности

### Начало работы

Нажмите кнопку Вкл./Выкл. После включения раздастся звуковой сигнал на дисплее будет отображаться значок «—» или «- -», обозначающий, что варочная поверхность находится в режиме ожидания.



Разместите подходящую посуду на конфорке, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и варочной поверхности сухие и чистые.



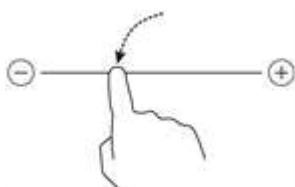
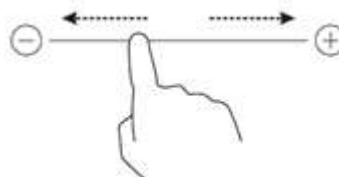
Нажимайте на кнопки выбора зоны нагрева, напротив кнопки будет загораться соответствующий индикатор.



Установите мощность нагрева нажатиями кнопок «-» или «+», передвиньте пальцем положение индикатора или нажмите в любую точку.



или



- Если Вы не выберете мощность нагрева в течение 1 минуты, то варочная поверхность 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 поверхности.
- Посуда слишком маленькая или неправильно размещена на конфорке.

Варочная поверхность не будет нагреваться, если подходящая посуда отсутствует на конфорке.

Дисплей отключится автоматически через две минуты, если посуда не поставлена на конфорку.

## Завершение работы

Нажмите кнопку управления зоны нагрева, которую вы хотите отключить.

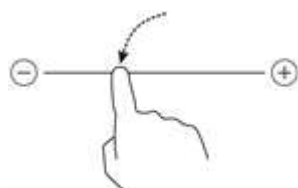
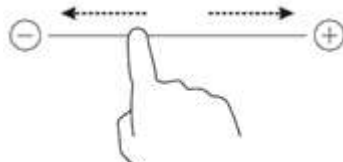


Отключите зону приготовления, установив значение «0» с помощью кнопок «-» и «+». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».

Нажмите кнопку Вкл./Выкл., чтобы отключить варочную поверхность полностью.



или



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.



## Использование функции «Бустер»

Функция «Бустер» (интенсивный нагрев) увеличивает мощность конфорки за одну секунду на протяжении 5 минут, что позволяет быстро нагревать и готовить пищу.

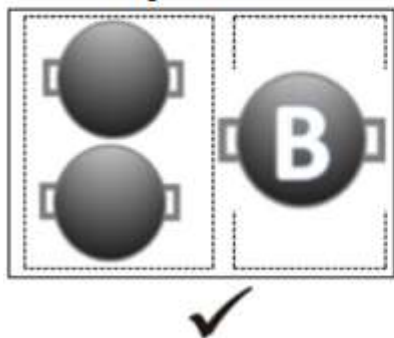
### Модель 6M31CYL/B

В данной варочной поверхности каждая зона нагрева может использовать функцию «Бустер». Для начала отключите другие зоны в группе, они не могут работать одновременно с конфоркой, использующей функцию «Бустер». В противном случае на дисплее выбранной зоны появятся символы **P** и **9**, будет автоматически установлена мощность **9**.

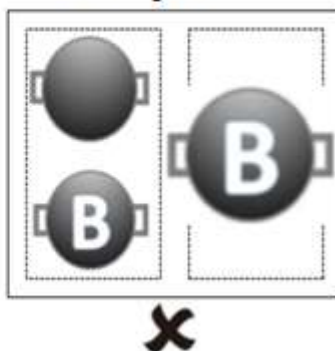
Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, на панели загорится индикатор.



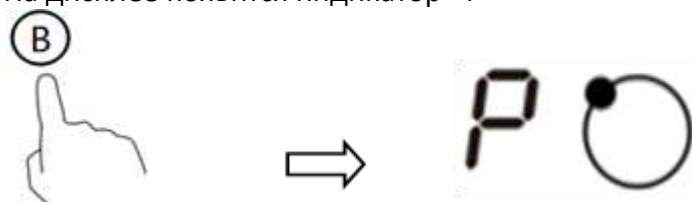
## Вар. 1



## Вар. 2



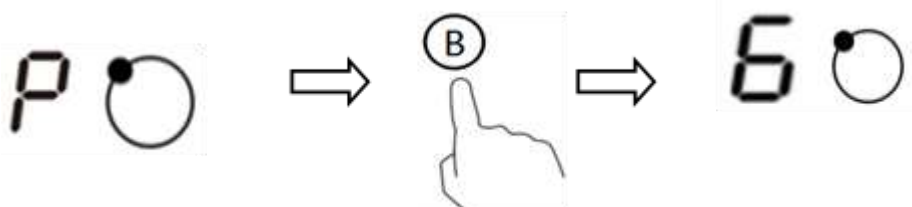
Нажмите кнопку «Бустер», конфорка начнет работать в режиме интенсивного нагрева. На дисплее появится индикатор «Р»



Действие функции «Бустер» длится в течение 5 минут, затем конфорка возвращается к ранее установленным настройкам мощности нагрева.



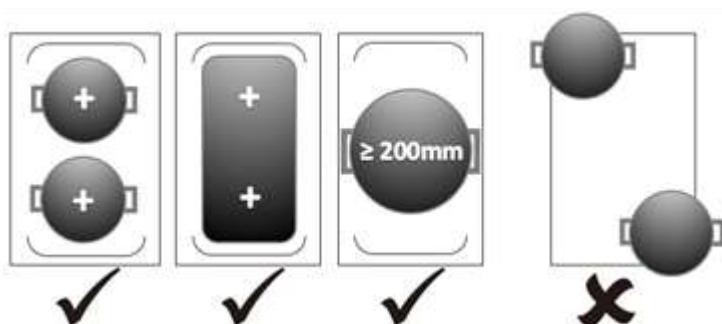
Если вы хотите отменить функцию «Бустер», нажмите кнопку выбора зоны нагрева, затем нажмите кнопку «Бустер». Конфорка вернется к ранее установленным настройкам мощности нагрева.



### Свободная зона нагрева

Данная зона может использоваться в качестве одинарной или двойной зоны приготовления в зависимости от необходимости. Данная зона состоит из двух независимых индукторов. Если данная зона используется в качестве одинарной, при перемещении посуды в пределах зоны уровень мощности нагрева будет таким, же как в области, где посуда была установлена первоначально, при этом область, на которой не располагается посуда, не будет нагреваться. Убедитесь, что посуда размещена по центру одинарной зоны приготовления. Если посуда большого размера, квадратной или овальной формы, убедитесь, что посуда размещена по центру и закрывает оба края.

### Примеры расположения посуды



## 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. На индикаторе таймера отобразится значок «Lo».

### Для снятия блокировки

Убедитесь, что варочная поверхность включена.

Зажмите кнопку блокировки. Варочная поверхность будет разблокирована и готова к использованию.

## Защита от перегрева

Индукционная варочная поверхность оснащена датчиком, контролирующим температуру внутри поверхности, при обнаружении чрезмерно высокой температуры варочная поверхность отключится автоматически.

## Обнаружение мелких предметов

В случае если на варочной поверхности находятся мелкие предметы (ножи, вилки, ключи), немагнитная посуда (алюминиевая) или посуда несоответствующего размера, варочная поверхность переходит в режим ожидания в течение 1 минуты.

## Автоматическое отключение

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

После снятия посуды с конфорки:

- Индукционная варочная поверхность перестает нагреваться и отключается автоматически через 2 минуты.
- Керамическая варочная поверхность продолжает нагреваться.



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

## Таймер

Вы можете использовать таймер следующим образом:

- В качестве таймера обратного отсчета. В данном случае таймер не отключает зоны приготовления по истечению времени.
- 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

Убедитесь, что варочная поверхность включена.

Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчёта, даже если ни одна из конфорок не включена.

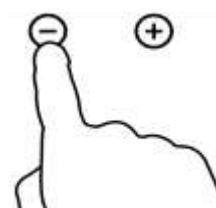
Нажмите кнопку таймера. Индикатор обратного отсчета будет мигать, на дисплее таймера появится значение «30».



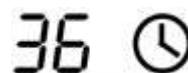
Установите время, нажимая на кнопки «-» и «+».

Нажмите на кнопки «-» и «+» один раз, чтобы уменьшить/увеличить время на 1 минуту.

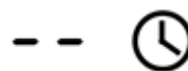
Нажмите и держите кнопки «-» и «+», чтобы уменьшить/увеличить время на 10 минут.



Обратный отсчет начнется сразу же, после установки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время, индикатор таймера будет мигать в течении 5 секунд.

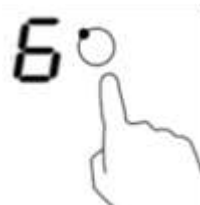


Когда установленное время закончится в течение 30 секунд раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится значение «- -».



## Установка таймера для отключения одной конфорки

Нажмите кнопку выбора конфорки, для которой вы хотите установить таймер.



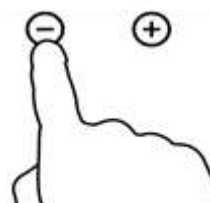
Нажмите кнопку таймера. Индикатор обратного отсчета будет мигать, на дисплее таймера появится значение «30».



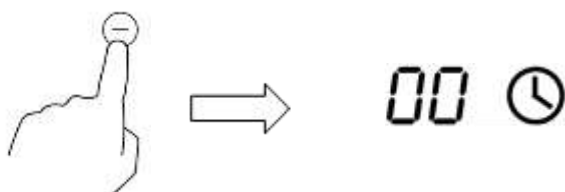
Установите время, нажимая на кнопки «-» и «+».

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.



При нажатии на кнопку «-» таймер обнулится, на дисплее появится значение «00».



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.



По истечении времени таймера соответствующая конфорка автоматически отключится, появится значок «Н».

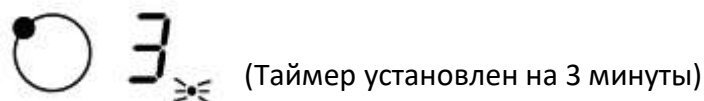
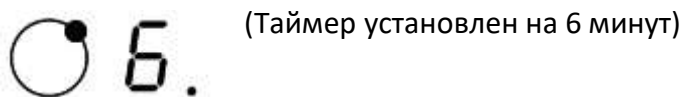


Остальные конфорки продолжают работать, если они были включены ранее.

### Установка таймера для отключения нескольких конфорок

При использовании данной функции, таймер будет показывать минимальное установленное время (например, время отключения зоны №2 – 3 минуты, время отключения зоны №3 – 6 минут, на таймере будет отображаться время 3 минуты).

**Примечание:** Красная точка напротив индикатора мощности нагрева означает, что индикатор таймера показывает время, установленное для данной зоны. Чтобы просмотреть время, установленное для других зон, нажмите на кнопку выбора зон нагрева. Таймер покажет установленное время.



По истечению времени соответствующая зона нагрева выключится, загорится индикатор «Н».



**Примечание:** чтобы изменить заданное время, выполните настройку, начиная с шага 1.



## Уход и очистка

Вид загрязнений	Способ чистки	Примечание
Повседневные загрязнения (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные продуктами питания или несладкие следы выкипания на стекле)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную поверхность от электрической сети.</li> <li>2. Нанесите чистящее средство на тёплую (но не горячую!) поверхность.</li> <li>3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Подключите варочную поверхность к электрической сети.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Металлические щётки и абразивные чистящие средства могут поцарапать варочную поверхность.</li> <li>• Никогда не оставляйте остатки моющего средства на варочной поверхности: на ней могут остаться пятна.</li> </ul>
Следы от выкипания и сладкие следы	<p>Удаляйте сразу же подобные следы с помощью специального скребка для индукционных варочных поверхностей.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную поверхность от электрической сети.</li> <li>2. Держите лезвие скребка под углом 30° к варочной поверхности и очистите загрязнения или следы выкипания с конфорки.</li> <li>3. Вытрите остатки мягкой тканью или полотенцем.</li> <li>4. Следуйте указаниям пунктов 2-4 предыдущего пункта.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постарайтесь очищать пятна от выкипания или сладкие следы как можно скорее. После остывания их будет отчистить намного сложнее.</li> <li>• Будьте осторожны при работе со скребком. Храните скребок в недоступном для детей месте.</li> </ul>
Загрязнения на панели управления	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную поверхность от электрической сети.</li> <li>2. Промокните следы проливания.</li> <li>3. Протрите панель управления с помощью мягкой ткани или губки.</li> <li>4. Протрите панель управления насухо бумажным полотенцем.</li> <li>5. Подключите варочную поверхность к электрической сети.</li> </ol>	<p>Вытирайте насухо панель управления после чистки. Если на ней осталась жидкость, то сенсорная панель может работать неправильно.</p>

## Возможные проблемы и их решение

Проблема	Возможная проблема	Возможное решение
Варочная поверхность не включается	Нет напряжения в электрической сети.	Убедитесь, что варочная поверхность подключена к электрической сети и включена. Проверьте напряжение в электросети.  Если проблема не устранена обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорная панель не реагирует на нажатия	Включена блокировка.	Снимите блокировку. См. раздел «Эксплуатация варочной поверхности».
Индукционное стекло поцарапано	Использование посуды с острыми краями.  Использование несоответствующих абразивных чистящих средств.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор посуды».  См. раздел «Уход и очистка».
Некоторая посуда издает щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление. Не является неисправностью.
Варочная поверхность издает тихий гул при готовке на высокой мощности.	Это связано с технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормальное явление, однако, шум должен исчезать или становиться тише при переключении на низкую мощность.
Слышен шум вентилятора .	Вентилятор охлаждения встроенный в варочную поверхность предназначен для защиты от перегрева. Он может продолжать работать, даже если вы отключили варочную поверхность.	Это нормальное явление и не требует каких-либо действий. Не отключайте питание варочной поверхности до тех пор, пока вентилятор работает.
Посуда не нагревается и не появляется на дисплее.	Варочная поверхность не может распознать посуду, так как она не подходит для использования.  Варочная поверхность не может распознать посуду из-за ее маленького размера или неправильного положения на конфорке.	Используйте соответствующую посуду. См. раздел «Выбор посуды».  Расположите посуду по центру конфорки, убедитесь, что ее размер соответствует размеру конфорки.

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

## Коды ошибок и диагностика

В случае появления неисправности варочная поверхность автоматически переходит в безопасный режим, на дисплее отображаются следующие коды ошибок:

Код ошибки	Возможная причина	Решение
F3/F4	Ошибка датчика температур индукционной катушки.	Обратитесь в сервисный центр.
F9/FA	Ошибка датчика температуры БТИЗ.	Обратитесь в сервисный центр.
E1/E2	Несоответствующее напряжение питания.	Проверьте напряжение питания. Включите варочную поверхность после того, как напряжение нормализуется.
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки.	Обратитесь в сервисный центр.
E5	Высокая температура датчика температуры БТИЗ.	Включите варочную поверхность заново, после ее остывания.


## Технические характеристики

Модель	6M3ICYL/B	7M4ICYL/B
Тип установки	Встраиваемый	Встраиваемый
Тип управления	Сенсорная панель	Сенсорная панель
Напряжение/частота	220-240 В 50~60 Гц	220-240 В 50~60 Гц
Общая мощность (Вт)	6500	6500
Стекло	Керамическое стекло	Керамическое стекло
Бустер	Да	Нет
Количество уровней мощности	9	9
Таймер (мин)	99	99
Автовыключение	Да	Да
Блокировка	Да	Да
Индикатор остаточного нагрева	Да	Да
Размеры(мм) (Д*Ш*В)	590*520*55	590*520*62

Встраиваемый размер (мм) (Д*Ш)	560*490	560*490
Размер в упаковке (мм) (Д*Ш*В)	650*560*115	650*560*115
Вес(кг)	8.3	9.3
Длина кабеля (м)	1.2	1.2

### 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><b>Не утилизировать вместе с бытовыми отходами.</b></p> <p><b>Требуется отдельный сбор отработанных изделий для утилизации.</b></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

**Изготовитель:** Чжуншань Силк Имп. энд Эксп. Груп Ко., ЛТД. оф Гуандун.  
Шоссе Юэ Лай Нань 28, г. Чжуншань, 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.  
Номер ТС: RU C-CN.AB15.B.06859.

Орган по сертификации: Общества с ограниченной ответственностью «ЦЕНТРОТЕСТ».  
Срок действия: 05.03.2018 по 04.03.2021 включительно.



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](http://www.dexp.club)

Товар изготовлен (мм.гггг.): \_\_\_\_\_

[www.dexp.club](http://www.dexp.club)