

# Руководство по эксплуатации

---

Индукционная варочная  
поверхность  
IH-45SL

**DEXP**



<b>НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА .....</b>	<b>4</b>
<b>МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....</b>	<b>4</b>
<b>УСТАНОВКА .....</b>	<b>6</b>
Меры предосторожности при установке.....	6
Подготовка к установке .....	7
Регулировка кронштейнов .....	8
<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ.....</b>	<b>9</b>
Рекомендации перед подключением.....	9
Подключение .....	9
<b>СХЕМА УСТРОЙСТВА .....</b>	<b>10</b>
Панель управления.....	11
<b>РАБОТА С УСТРОЙСТВОМ .....</b>	<b>12</b>
Принцип работы варочной панели .....	12
Сенсорное управление .....	12
Выбор подходящей посуды .....	13
Неподходящая посуда .....	13
Начало работы .....	14
Использование функции быстрого нагрева .....	15
Завершение работы.....	16
Функция паузы .....	17
Блокировка панели управления.....	17
Защита от перегрева .....	18
Обнаружение мелких предметов .....	18
Функция автоматического выключения .....	18
Использование таймера .....	18
<b>СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....</b>	<b>21</b>
Настройка нагрева .....	21
<b>ОЧИСТКА .....</b>	<b>22</b>
<b>ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ .....</b>	<b>23</b>
<b>КОДЫ ОШИБОК .....</b>	<b>25</b>
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....</b>	<b>26</b>
<b>КОМПЛЕКТАЦИЯ .....</b>	<b>26</b>
<b>ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ.....</b>	<b>27</b>
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....</b>	<b>28</b>

# Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

## НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед выполнением любых работ или технического обслуживания отключите устройство от электросети.
- Устройство должно быть обязательно заземлено.
- Установка и заземление устройства должны осуществляться квалифицированным специалистом.
- Устройство должно быть подключено к цепи с выключателем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) следует проконсультироваться с врачом или производителем имплантата перед началом использования устройства, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не будет воздействовать на имплантат. Несоблюдение данной рекомендации может привести к летальному исходу.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом.
- Будьте осторожны: у варочной панели острые края, и неосторожное обращение с ней может привести к травмам и порезам.
- Не размещайте на варочной поверхности горючие и взрывоопасные вещества.
- Во избежание травм данное устройство должно устанавливаться в соответствии с данной инструкцией. Некорректная установка может привести к потере гарантии.
- Не готовьте пищу на варочной поверхности при наличии трещин и поломок. Если поверхность сломана или треснута, немедленно отключите питание и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Некоторые части устройства в процессе работы сильно нагреваются. Не касайтесь горячих поверхностей во избежание ожогов и не допускайте контакта тела или одежды с поверхностью индукционного стекла до полного остывания.

- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны располагаться на варочной поверхности, так как они могут нагреваться.
- Во избежание порезов используйте скребок для очистки варочной поверхности (не входит в комплект) с особой осторожностью и всегда храните его в безопасном и недоступном для детей месте.
- Ручки кастрюль могут нагреваться. Следите, чтобы они не находились над другими включенными зонами варочной поверхности. Не позволяйте детям касаться горячих ручек кастрюль.
- Данное устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра. Выкипание и/или переливание через край приготавливаемого блюда может привести к задымлению и/или воспламенению.
- В случае возникновения пламени не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите электричество и накройте пламя крышкой, плотной тканью или покрывалом.
- После использования всегда выключайте варочную панель (см. раздел «Завершение работы»).
- Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Данное устройство не содержит элементов, обслуживаемых пользователем. Обслуживание и ремонт, включая замену шнура питания, должны производиться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Данное устройство предназначено для использования в домашних или подобных им 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.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Перед выполнением любых работ или технического обслуживания отключите устройство от электросети.
- Не используйте устройство в качестве отопительного прибора.
- Не храните посторонние предметы на поверхности варочной панели.
- Не вставайте на варочную поверхность
- Не кладите и не роняйте на варочную поверхность тяжелые предметы.
- Не используйте пароочиститель для чистки поверхности устройства.

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

#### **ВНИМАНИЕ!**

- Установка должна осуществляться согласно местным стандартам и нижеуказанной информации. Несоблюдение данных условий при установке может лишить Вас права на гарантию.
- Варочная поверхность должна быть установлена квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Во избежание повреждения устройства и получения травм, не производите установку самостоятельно.
- Варочная поверхность не должна быть установлена на холодильное оборудование, посудомоечные машины и барабанные сушилки, так как высокая влажность может повредить электронику.
- Варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить оптимальное рассеивание тепла.
- Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.
- Для того чтобы избежать каких-либо повреждений, поверхность, к которой крепится устройство, клей и прочие материалы должны выдерживать высокую температуру.

#### **Перед началом установки убедитесь в том, что:**

- Рабочая поверхность ровная, устойчивая и соответствует конструкции устройства.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- В духовом шкафу имеется встроенный вентилятор охлаждения, если варочная панель устанавливается над духовым шкафом.
- Используется изолирующий выключатель одобренного типа с зазором между контактами в 3 мм на всех полюсах (или во всех активных проводниках, если местные правила электропроводки допускают такое изменение требований).
- Изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сетевого источника питания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен так, чтобы соответствовать местным правилам эксплуатации электропроводки.
- Для покрытия стен вокруг варочной панели использованы легко очищаемые и термостойкие материалы (например, керамическая плитка).

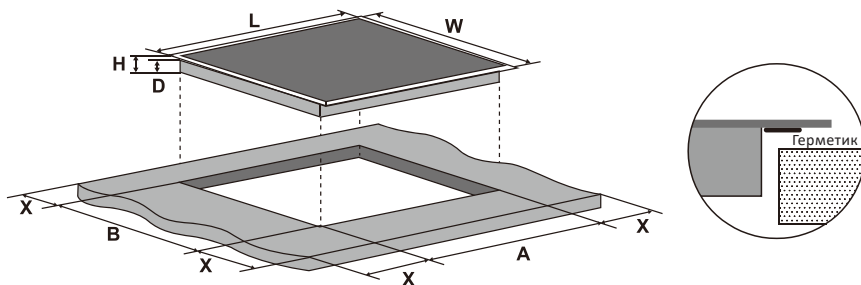
## После установки убедитесь в том, что:

- Исключен риск контакта со шнуром питания.
- Шнур питания не проложен через шкафы или ящики и не касается острых краев столешницы, дверцы и т.п.
- Обеспечен достаточный приток свежего воздуха к основанию варочной поверхности.
- Если варочная поверхность размещена над выдвижным ящиком или шкафом, ниже ее основания установлен теплозащитный барьер.
- Обеспечен доступ к изолирующему выключателю.

## ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ

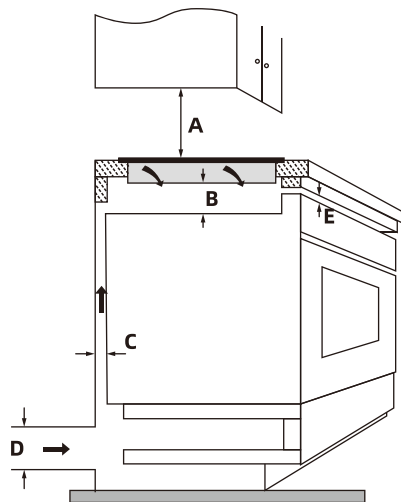
Вырежьте отверстие под варочную поверхность в соответствии с размерами, указанными на схеме ниже.

- Для установки и эксплуатации необходим отступ не менее 5 см с каждой стороны (X).
- Толщина рабочей поверхности должна быть не менее 3 см.
- Используйте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы предотвратить деформацию от теплового излучения устройства.



L	W	H	D	A	B	X
450 мм	520 мм	58 мм	54 мм	432 мм	492 мм	Мин. 50 мм

- Устанавливайте варочную панель в хорошо вентилируемом помещении. Не блокируйте вентиляционные отверстия устройства.
- Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над ней должно составлять не менее 760 мм.



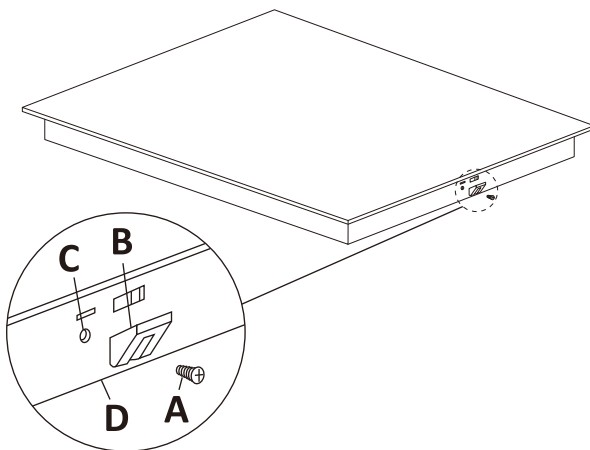
A	B	C	D	E
760 мм	Мин. 50 мм	Мин. 20 мм	Впуск воздуха	Выход воздуха (5 мм)

## РЕГУЛИРОВКА КРОНШТЕЙНОВ

### ПРИМЕЧАНИЕ

Устанавливайте варочную панель на ровную устойчивую поверхность. Не надавливайте на кнопки управления варочной панели во время установки.

Закрепите варочную поверхность с помощью 2 кронштейнов. Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.



- A. Винт.
- B. Кронштейн.
- C. Отверстие для винта.
- D. Варочная поверхность.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

### ВНИМАНИЕ!

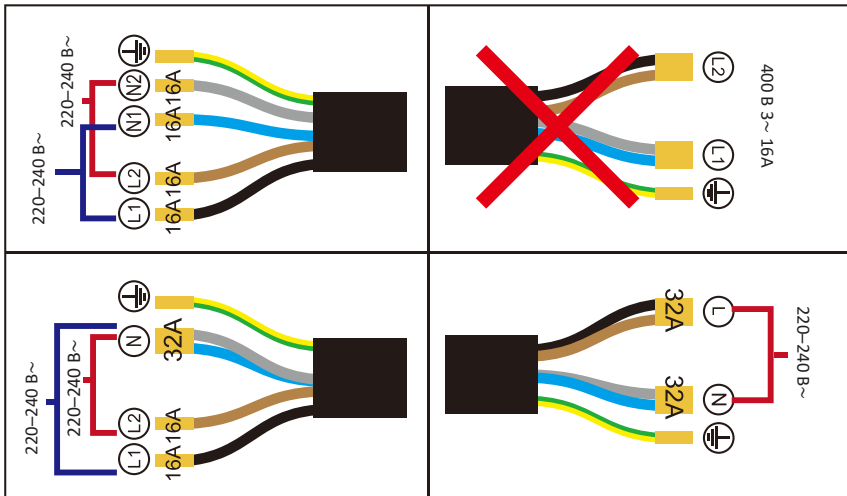
Подключение варочной поверхности к источнику питания должно осуществляться только квалифицированным специалистом.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ

- Бытовая электропроводка должна соответствовать мощности варочной поверхности.
- Напряжение должно соответствовать значению, указанному на паспортной табличке.
- Убедитесь, что 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.
- Шнур питания не должен касаться горячих поверхностей и должен располагаться так, чтобы его температура не превышала 75 °С в любой точке.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ

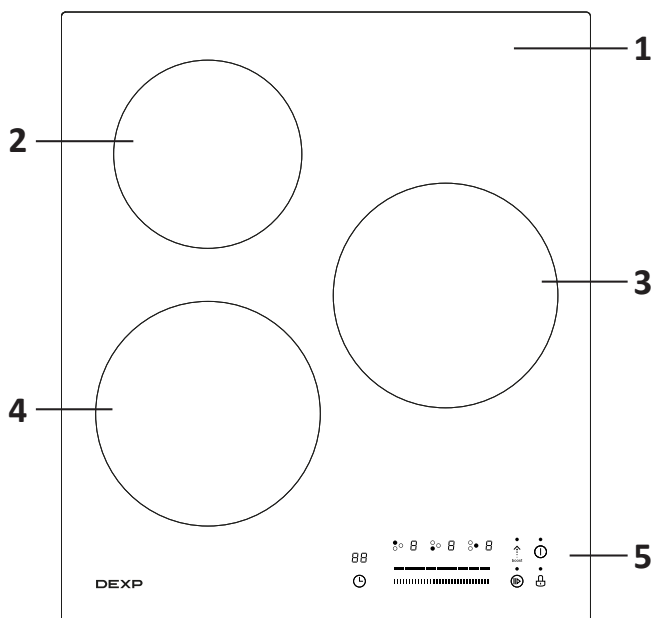
- Источник питания должен быть подключен в соответствии с действующими стандартами через однополюсный автоматический выключатель. Способ подключения показан ниже.



- Во избежание несчастных случаев при повреждении шнура питания его замена должна выполняться квалифицированным специалистом с применением соответствующих инструментов.

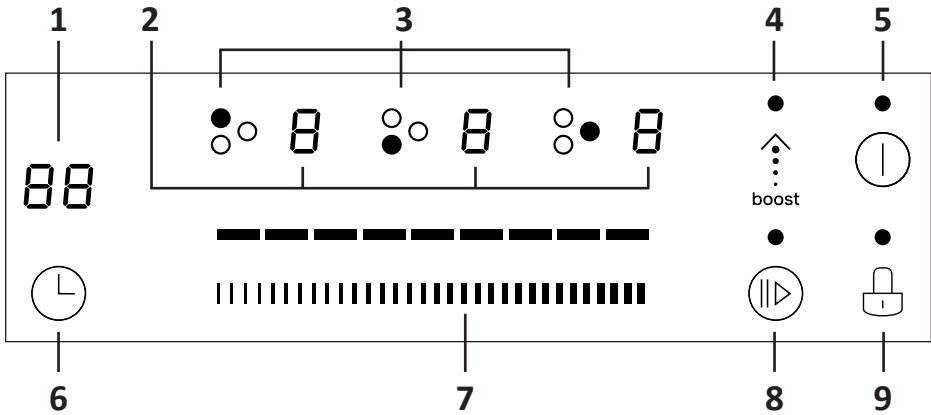
- Если устройство подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
- Специалист должен убедиться, что выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Шнур питания нельзя сгибать или сжимать.
- Шнур питания подлежит регулярной проверке; при необходимости он должен заменяться только квалифицированным специалистом.

## СХЕМА УСТРОЙСТВА



1. Варочная поверхность.
2. Малая зона нагрева.
3. Большая зона нагрева 1.
4. Большая зона нагрева 2.
5. Панель управления.

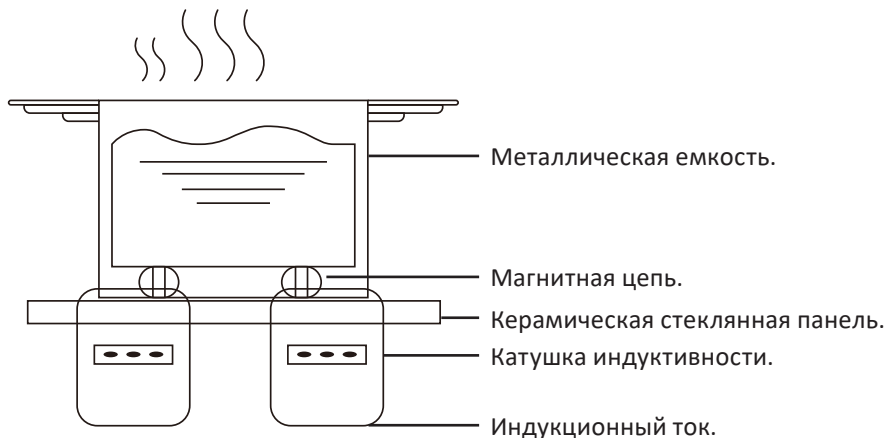
## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Дисплей.
2. Индикаторы зон нагрева.
3. Кнопки выбора зоны нагрева.
4. Кнопка управления функцией быстрого нагрева (режим Boost).
5. Кнопка «Вкл/Выкл».
6. Кнопка настройки таймера.
7. Слайдер настройки мощности.
8. Кнопка паузы.
9. Кнопка блокировки панели управления.

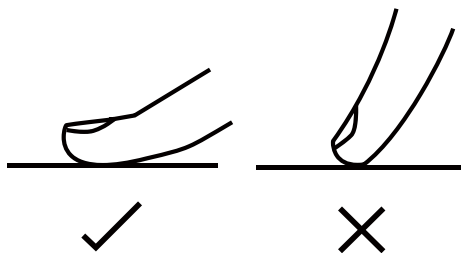
### ПРИНЦИП РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Индукционная варочная поверхность — это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Панель работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не путем нагревания стеклянной поверхности панели. Стекло нагревается, т.к. посуда отдает ему свое тепло.



### СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

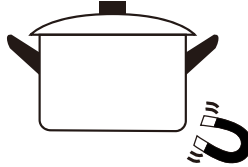
- Кнопки управления реагируют на прикосновения, нет необходимости прилагать усилия при нажатии на кнопки.
- Нажимайте на кнопки подушечками пальцев.
- Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом.
- Поддерживайте кнопки в чистом и сухом состоянии. Наличие даже тонкой водной пленки приведет к трудностям в управлении.



## ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ 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, это означает, что она подходит для использования на индукционной плите.

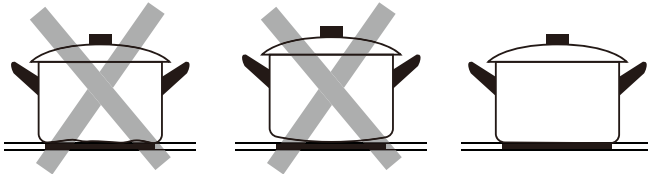


Если у Вас нет магнита, Вы можете:

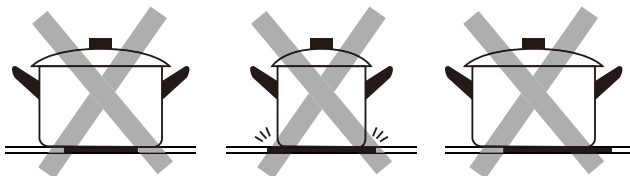
1. Налить немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.
2. Поставьте кастрюлю на зону нагрева, если значок «U» не появился на панели, и вода нагревается, то кастрюля подходит для использования.

## НЕПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

- Посуда из следующих материалов непригодна для использования: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.
- Не используйте посуду с неровным или изогнутым дном.
- Некоторые кастрюли и сковороды не подходят для индукционных плит, поскольку только часть их дна сделана из ферромагнитного материала. В результате этого, зоны, состоящие из разных материалов, будут нагреваться по-разному. В некоторых случаях зоны нагрева просто не включатся, если не обнаружат на своей поверхности посуду с ферромагнитным дном.

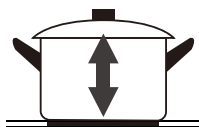
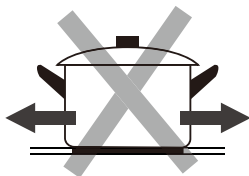


- Убедитесь, что основание Вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к варочной панели и имеет такой же размер, как зоны приготовления пищи. Всегда располагайте кастрюлю по центру зоны нагрева.



## ВНИМАНИЕ!

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

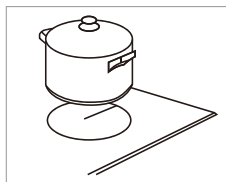


## НАЧАЛО РАБОТЫ

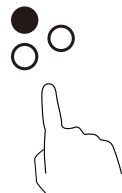
- Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». После включения раздастся звуковой сигнал, а на дисплее будет отображаться значок «-» или «- -», обозначающий, что варочная панель находится в режиме ожидания.



- Разместите подходящую посуду на зоне нагрева.
- Убедитесь, что дно посуды и варочной поверхности сухие и чистые.



- Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева.



- Выбрав зону, настройте степень нагрева с помощью слайдера. Значение мощности будет показано рядом с индикатором зоны нагрева.
- Если после активации зоны нагрева в течение 1 минуты не выполняется никаких действий, устройство автоматически выключится.



## ПРИМЕЧАНИЕ

Если на дисплее отображается мигающий символ «U», это может означать следующее:

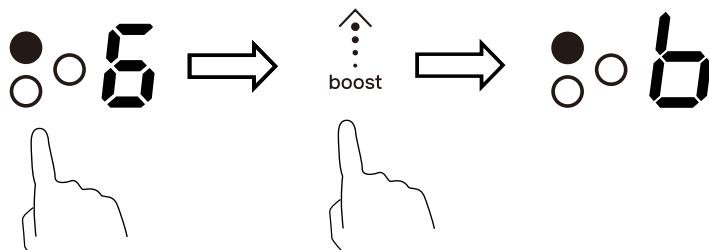
- Вы не поставили посуду на выбранную зону нагрева.
- Посуда, которую Вы используете, не подходит для индукционной поверхности.
- Посуда имеет слишком маленький диаметр или неправильно расположена относительно центра зоны нагрева.

Дисплей выключится автоматически через 2 минуты, если на зону нагрева не будет установлена подходящая посуда.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ БЫСТРОГО НАГРЕВА

### Активация функции

1. Выберите зону нагрева с помощью соответствующей кнопки на панели управления.
2. Установите необходимую степень нагрева с помощью слайдера, а затем нажмите кнопку функции быстрого нагрева.
3. На дисплее отобразится значок «b». Мощность нагрева достигнет максимальной.



## ПРИМЕЧАНИЕ

Функция быстрого нагрева действует 5 минут, после чего зона нагрева вернется к первоначальным настройкам.

### Отключение функции

1. Выберите зону нагрева, на которой активна функция быстрого нагрева.
2. Нажмите кнопку функции быстрого нагрева, и выбранная зона вернется к изначально установленной степени нагрева.

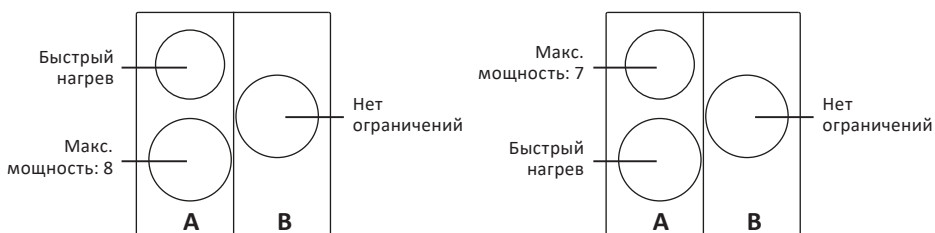
## Особенности использования функции быстрого нагрева

В данной модели функция быстрого нагрева доступна для всех зон нагрева. Варочную панель условно можно разделить на две секции:

- Секция А — с определенными ограничениями.
- Секция В — без ограничений.

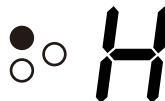
В Секции А перед использованием этой функции на большой зоне нагрева убедитесь, что малая зона нагрева установлена на уровень мощности 7 или ниже. При использовании функции на малой зоне нагрева большая зона не может быть установлена на мощность больше 8 уровня.

Если мощность будет больше рекомендованной, устройство автоматически снизит ее.

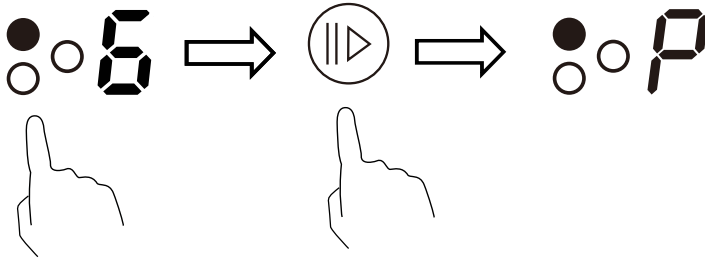


## ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОТЫ

- Выберите зону нагрева, нажав на соответствующую кнопку. Для выключения зоны нагрева установите значение нагрева на «0» с помощью слайдера. Убедитесь, что на дисплее отображается «0».
- Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», чтобы отключить варочную поверхность полностью.
- Будьте осторожны с горячей поверхностью.
- Символ «Н» указывает, поверхность какой из конфорок горячая. Когда зона приготовления остынет до безопасной температуры, значок погаснет.



1. Выберите зону нагрева, которую нужно поставить на паузу (в случае, если активной выбрана другая зона).
2. Нажмите кнопку паузы.
3. На дисплее выбранной зоны отобразится символ «P».



### ПРИМЕЧАНИЕ

Степень нагрева зоны по-прежнему можно изменить, но нагрев начнется только после отключения паузы.

Чтобы отключить функцию паузы:

1. Выберите зону нагрева, на которой активна данная функция.
2. Нажмите кнопку паузы, и устройство вернется к ранее установленным настройкам для данной зоны нагрева.

## БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- Вы можете заблокировать кнопки на панели управления, чтобы избежать непредусмотренного использования, например, случайного включения устройства детьми.
- Когда блокировка включена, все кнопки, кроме кнопки «Вкл/Выкл», неактивны.

### Для блокировки

Нажмите кнопку блокировки панели управления. На дисплее загорится индикатор «Lo».

### Для снятия блокировки

Нажмите и удерживайте кнопку блокировки панели управления пока индикатор «Lo» на дисплее не погаснет.

### ПРИМЕЧАНИЕ

В заблокированном состоянии Вы можете выключить устройство, нажав кнопку «Вкл/Выкл», однако, при включении сначала потребуется разблокировать варочную поверхность.

## ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

В варочную поверхность встроен датчик температуры, который анализирует температуру внутри нее. В случае повышения температуры выше заданной отметки варочная поверхность автоматически выключается.

## ОБНАРУЖЕНИЕ МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ

Если на зоне нагрева осталась немагнитная кастрюля неподходящего размера (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, вилка, ложка и т.д.), варочная поверхность автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет понижать заданную температуру еще в течение 5 минут.

## ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Устройство обладает функцией автоматического выключения. В случае если Вы забыли выключить устройство, отключение произойдет автоматически согласно приведенной ниже таблице:

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

Если Вы сняли с зоны нагрева посуду, то эта зона перестает нагреваться и отключается автоматически через 1 минуту.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Вы можете использовать таймер следующим образом:

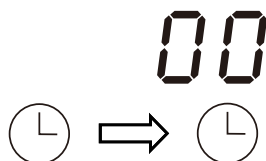
- Таймер оповещения — в данном случае таймер не отключает зоны приготовления по истечении времени.
- Таймер отключения — по истечении заданного времени одна или более зон приготовления будут отключены.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальное время таймера — 99 минут.

## Таймер оповещения

- Убедитесь, что варочная поверхность включена. Вы можете использовать таймер оповещения, даже если ни одна из конфорок не включена.



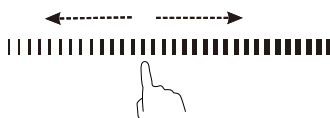
- Нажмите кнопку настройки таймера.
- Индикатор таймера будет мигать, а на дисплее появится значение «00».



- Нажимайте кнопку таймера, чтобы переключаться между левой и правой цифрой.



- Задайте нужное значение, проведя пальцем по поверхности слайдера. Затем нажмите кнопку настройки таймера еще раз.



- После настройки таймера начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

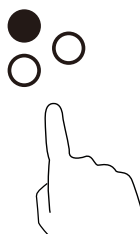


- По истечении установленного времени в течение 30 секунд будет раздаваться звуковой сигнал, а дисплей таймера покажет «- -».

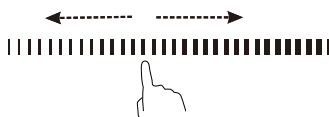


## Таймер отключения

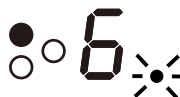
- Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева, чтобы выбрать ту, для которой необходимо установить таймер отключения.



- Нажмите кнопку настройки таймера.
- Индикатор таймера будет мигать, а на дисплее появится значение «00».
- Задайте нужное время, проведя пальцем по поверхности слайдера. Затем нажмите кнопку настройки таймера еще раз.



- Обратный отсчет начнется сразу после установки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время, индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности нагрева означает, какая зона выбрана. Остальные зоны нагрева продолжают работать, если они были включены.



- По истечении времени таймера соответствующая зона автоматически отключится. На дисплее отобразится значение «- -».



### ПРИМЕЧАНИЕ

При необходимости отключить таймер раньше времени, проведите пальцем по поверхности слайдера влево.

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Будьте осторожны при жарке пищи, так как масло и жир быстро нагреваются, особенно при высокой мощности. При очень высокой температуре масло и жир могут загореться, что представляет серьезную опасность пожара.
- 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 ее в процессе готовки.

## 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.

Степень нагрева	Подходит для:
1–2	<ul style="list-style-type: none"><li>• медленного разогрева небольшого количества пищи;</li><li>• плавления шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают;</li><li>• медленного закипания;</li><li>• медленного нагрева</li></ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"><li>• разогрева;</li><li>• быстрого закипания;</li><li>• приготовления риса</li></ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"><li>• приготовления блинов</li></ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"><li>• пассерования;</li><li>• приготовления пасты</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• жарки;</li><li>• обжаривания;</li><li>• закипания супов;</li><li>• кипячения воды</li></ul>

## ПРИМЕЧАНИЕ

Перед очисткой всегда отключайте устройство от электросети.

Вид загрязнений	Способ чистки	Примечание
<p>Повседневные загрязнения (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные продуктами питания или следы выкипания несладких блюд на стекле)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отключите варочную поверхность от электрической сети</li> <li>Нанесите чистящее средство на теплую (но не горячую!) поверхность</li> <li>Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Когда варочная поверхность отключена от электрической сети, на панели управления будет гореть индикатор «Н», предупреждающий, что поверхность горячая, несмотря на то, что зона нагрева уже отключена</li> <li>Металлические щетки 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>
<p>Следы от выкипания или следы от блюд с высоким содержанием сахара</p>	<p>Рекомендуется удалять подобные следы с помощью специального скребка для керамических варочных поверхностей</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Удерживая лезвие скребка под углом 30° к варочной поверхности, очистите загрязнения или следы выкипания с зоны нагрева</li> <li>Вытрите остатки мягкой тканью или полотенцем</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Старайтесь 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</li> </ul>
<p>Загрязнения на панели управления</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Промокните место загрязнения</li> <li>Протрите панель управления с помощью мягкой ткани или губки</li> <li>Протрите панель управления насухо бумажным полотенцем</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вытирайте насухо панель управления после чистки</li> <li>Если на ней осталась жидкость, то сенсорная панель может работать неправильно</li> </ul>

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Проблема	Возможная причина	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
Сенсорная панель не реагирует на нажатия	Включена блокировка	Снимите блокировку. См. раздел «Блокировка панели управления»
Сенсорная панель плохо реагирует на нажатия	На поверхность панели попала вода или Вы нажимаете кончиком пальца	Убедитесь, что панель сухая; нажимайте подушечками пальцев на кнопки устройства
Индукционное стекло поцарапано	Использование посуды с острыми краями	Используйте посуду с плоским и гладким дном (см. раздел «Выбор подходящей посуды»)
	Использование несоответствующих абразивных чистящих средств	См. раздел «Очистка»
Некоторая посуда издает щелкающие звуки	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному)	Это нормальное явление. Не является неисправностью панели
Варочная панель 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 охлаждения	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

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Посуда не нагревается, на дисплее отображается значок «U»	Варочная панель не может распознать посуду, так как она не подходит для использования с ней	Используйте соответствующую посуду (см. раздел «Выбор подходящей посуды»)
	Варочная панель не может распознать посуду из-за ее маленького размера или неправильного положения на зоне нагрева	Расположите посуду по центру зоны, убедитесь, что ее размер соответствует размеру зоны нагрева
Варочная поверхность или зона нагрева неожиданно выключилась, раздался звуковой сигнал, на дисплее появилось сообщение с кодом ошибки (обычно чередующиеся цифры на дисплее)	Техническая ошибка	Запомните буквы и цифры кода ошибки. Отключите варочную поверхность от сети питания. Обратитесь в авторизованный сервисный центр

В случае неисправности индукционная варочная поверхность автоматически переходит в нерабочее состояние и отображает соответствующие защитные коды:

Проблема	Причина	Возможное решение
E3, E5, F3, F4, F5, F9, FA	Неисправность датчика температуры	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
U	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посуда не установлена на выбранную зону нагрева</li> <li>• Используемая посуда не подходит для индукционной поверхности</li> <li>• Посуда имеет слишком маленький диаметр или неправильно расположена относительно центра зоны нагрева</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите посуду на активированную зону нагрева</li> <li>• Используйте посуду, подходящую для индукционной варочной поверхности</li> </ul>
E1, E2	Несоответствующее напряжение в сети питания	Проверьте напряжение сети питания. Подключите устройство, после того, как напряжение в сети питания будет восстановлено
E6	Ослабло крепление катушки индуктивности или она повреждена	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E0, FC	Произошла ошибка связи между платой управления и главной платой	Убедитесь, что панель сухая; нажимайте подушечками пальцев на кнопки устройства. Если вышеупомянутые рекомендации не помогли решить проблему, обратитесь в авторизованный сервисный центр

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: IH-45SL.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220 В ~ 50 Гц.
- Основной материал изготовления панели: стеклокерамика.
- Общая мощность зон нагрева: 5700 Вт.
- Малая зона нагрева:
  - Мощность: 1400 Вт.
  - Мощность в режиме Boost: 1600 Вт.
  - Размер: 160 мм.
- Большая зона нагрева 1:
  - Мощность: 2100 Вт.
  - Мощность в режиме Boost: 2300 Вт.
  - Размер: 191 мм.
- Большая зона нагрева 2:
  - Мощность: 2000 Вт.
  - Мощность в режиме Boost: 2300 Вт.
  - Размер: 191 мм.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Степень защиты: IPX0.
- Класс защиты от поражения эл. током: I.
- Вес нетто: 7,5 кг.
- Габариты (Ш × Г × В): 45 × 5,8 × 52 см.
- Область применения: бытовое.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Устройство.
- Руководство по эксплуатации.
- Набор для крепления.

## ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

- Правила и условия монтажа устройства описаны в данном руководстве в разделе «Установка».
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Для обеспечения корректной транспортировки устройства необходимо соблюдение следующих требований:
  - извлеките из устройства все внутренние принадлежности, если они есть, и упакуйте их отдельно;
  - убедитесь в правильности упаковки устройства для сохранения его работоспособности и внешнего вида (крупногабаритную технику необходимо обернуть в полиэтиленовую или пузырчатую пленку с подкладками из гофрированного картона в критических местах);
  - надежно зафиксируйте устройство ремнями, чтобы исключить возможность его перемещения по транспортному средству;
  - для полного исключения воздействия внешней среды используйте только закрытый транспорт;
  - обеспечьте крайне осторожное обращение с упаковкой при выполнении погрузочно-разгрузочных работ.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**Изготовитель:** Гуандун Морртоп Тэкнолоджи Ко., Лтд.  
Шоссе Цзянье №36, зона развития Торч, г. Чжуншань, пров. Гуандун, Китай.

**Manufacturer:** Guangdong Morrtop Technology Co., Ltd.  
No. 36 Jianye Road, Torch Development Zone, Zhongshan City, Guangdong Province, China.

Сделано в Китае.

**Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо:** ООО «ДНС Ритейл».  
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

**Адрес электронной почты:** dnsretail@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

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

Комплектация устройства может меняться без предварительного уведомления.



Товар изготовлен (мм.гггг): \_\_\_\_\_ v.2

# ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

SN/IMEI: \_\_\_\_\_

Дата постановки на гарантию: \_\_\_\_\_

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

**Срок гарантии:** 24 мес.

**Срок эксплуатации:** 150 мес.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>

**Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:**

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.



## Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, не соблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранения и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы ударов, вмятины, замятия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно законодательству Российской Федерации.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, CD, DVD диски, карты памяти, SIM карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.





