

# Руководство по эксплуатации

---

Индукционная варочная  
поверхность  
EH-I3MSB

**DEXP**



# Содержание

<b>Назначение устройства</b> .....	4
<b>Правила техники безопасности</b> .....	4
<b>Установка</b> .....	6
Рекомендации перед началом установки.....	6
Рекомендации после установки.....	7
Установка кронштейнов .....	9
Регулировка кронштейнов .....	9
Подключение к сети электропитания .....	10
Схема подключения.....	10
<b>Схема устройства</b> .....	13
Панель управления .....	13
<b>Работа с устройством</b> .....	14
Принцип работы индукционной варочной панели .....	14
Сенсорное управление .....	14
Выбор подходящей посуды .....	14
Неподходящая посуда.....	15
Размер посуды.....	16
<b>Начало работы</b> .....	16
Завершение работы .....	17
Блокировка кнопок управления .....	17
Таймер .....	18
Функция быстрого нагрева .....	20
Безопасное время работы .....	20
<b>Советы по приготовлению</b> .....	21
Обнаружение мелких предметов .....	21
Настройка нагрева .....	21
<b>Чистка устройства</b> .....	22
<b>Возможные проблемы и их решение</b> .....	23
<b>Коды ошибок и диагностика</b> .....	25
Ошибки, возникающие в процессе эксплуатации, и их возможное решение....	25
<b>Технические характеристики</b> .....	26
Комплектация.....	26
<b>Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации</b> .....	27
<b>Дополнительная информация</b> .....	28

# 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.

## Правила техники безопасности

1. Перед выполнением любых работ или технического обслуживания отключите устройство от электросети.
2. Устройство должно быть обязательно заземлено.
3. Установка и заземление устройства должны осуществляться квалифицированным специалистом.
4. Устройство должно быть подключено к цепи с выключателем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
5. Отключите устройство из розетки перед обслуживанием и мытьем.
6. 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.
7. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом.
8. Будьте осторожны — края варочной поверхности острые, ими можно порезаться.
9. Не размещайте горючие вещества рядом с устройством.
10. Во избежание травм данное устройство должно устанавливаться в соответствии с данной инструкцией. Некорректная установка может привести к потере гарантии.
11. 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.
12. Во время использования части варочной поверхности нагреваются, будьте осторожны во избежание ожогов.
13. Не допускайте контакта тела или одежды с поверхностью индукционного стекла до полного остывания поверхности.
14. Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, не должны размещаться на варочной поверхности, так как они нагреваются.

15. Скребок для чистки варочной поверхности (не входит в комплект) острый, используйте его с осторожностью и храните в недоступном для детей месте.
16. Ручки кастрюль могут нагреваться. Убедитесь, что ручки не находятся над другими варочными зонами, которые включены. Не позволяйте детям братья за ручки кастрюль.
17. Не оставляйте варочную поверхность без присмотра во время приготовления пищи, переливание кипящей жидкости на поверхность может привести к задымлению и возгоранию.
18. Не используйте данное устройство как рабочую поверхность или поверхность для хранения.
19. Не оставляйте предметы или кухонную утварь на варочной поверхности.
20. Не кладите намагниченные предметы (банковские карты, карты памяти) или электронные устройства (ноутбуки, смартфоны, планшеты и так далее) рядом с варочной панелью, так как они могут подвергнуться чрезмерному электромагнитному воздействию и выйти из строя.
21. Не используйте устройство для обогрева помещения.
22. После окончания готовки всегда выключайте варочные зоны и варочную поверхность в соответствии с инструкцией (с помощью кнопок управления).
23. Не позволяйте детям играть с варочной поверхностью, сидеть, стоять на ней или взбираться на нее.
24. Не оставляйте детей без присмотра во время использования варочной поверхности.
25. 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.
26. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, настраивать или заменять части устройства, внутри нет частей, обслуживаемых пользователем. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта.
27. Не используйте пароочиститель для чистки поверхности устройства.
28. Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на поверхность устройства.
29. Не вставайте на варочную поверхность.
30. Не используйте посуду с неровными краями.
31. Не передвигайте посуду по варочной поверхности. Это может поцарапать поверхность, что приведет к снижению рабочих качеств устройства.
32. Не используйте металлические щетки и/или абразивные чистящие средства для чистки поверхности.
33. 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.
34. Данное устройство предназначено для использования в домашних или подобных им условиях, например, в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях, дачах, в гостиницах, отелях, хостелах и прочих жилых помещениях.
35. Данное устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
36. Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

## Установка

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

### Внимание!

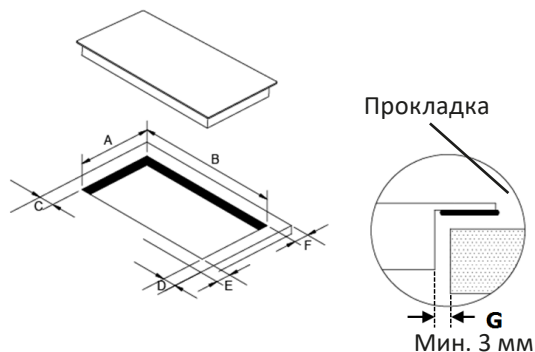
- Варочная поверхность должна быть установлена квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Во избежание повреждения устройства и получения травм, пожалуйста, не производите установку плиты самостоятельно.
- Варочная поверхность не должна быть установлена на холодильное оборудование, посудомоечные машины и барабанные сушилки, так как высокая влажность может повредить электронику.
- Варочная панель 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.

### Рекомендации перед началом установки

- Рабочая поверхность должна быть прямоугольная и ровная.
- Рабочая поверхность должна быть изготовлена из термостойкого и изолированного материала.
- Убедитесь, что в духовке имеется встроенный вентилятор охлаждения, если варочная панель установлена над духовкой.
- Установка должна соответствовать всем требованиям, применяемым стандартам и правилам.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сетевого источника питания, должен быть 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.
- Используйте жаростойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели.

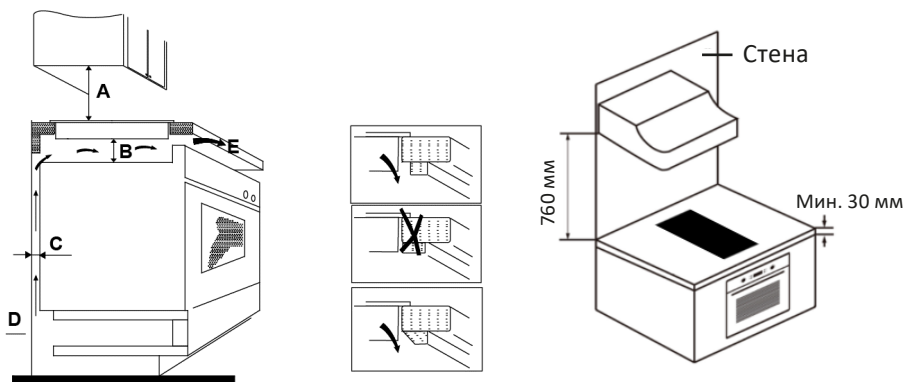
## Рекомендации после установки

- Во избежание повреждения кабеля убедитесь, что кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.
- Убедитесь, что существует достаточный приток свежего воздуха из-за пределов шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, установите теплозащитный барьер ниже основания варочной панели.



**Внимание!** Безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	F (мм)	G (мм)
268+4-0	500+4-0	Мин. 50	Мин. 50	Мин. 50	Мин. 50	Мин. 3

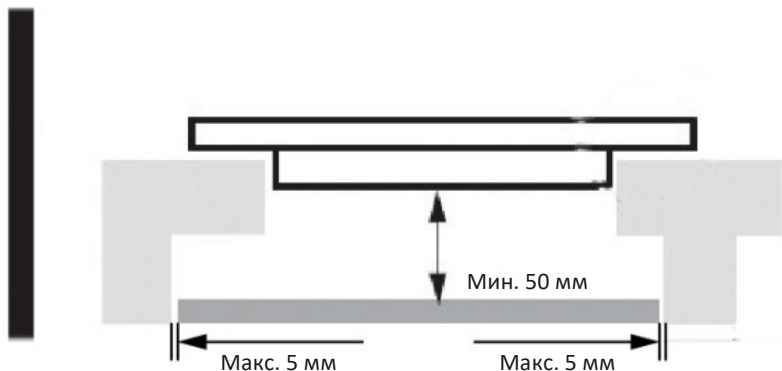


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)
760	Мин. 50	Мин. 20	Входное отверстие воздуха	Выход воздуха, 5

**Внимание!** Безопасное расстояние между плитой и шкафом над варочной поверхностью должно быть не менее 760 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.

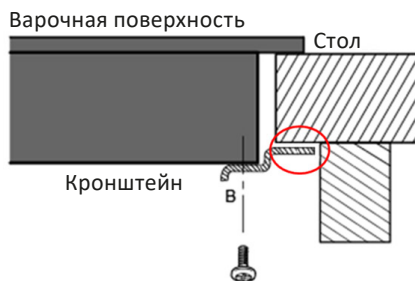
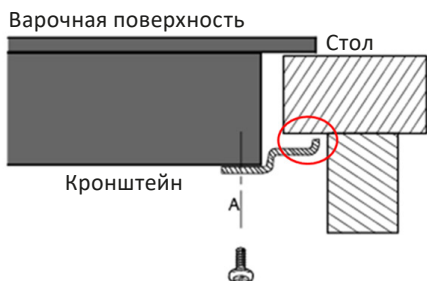
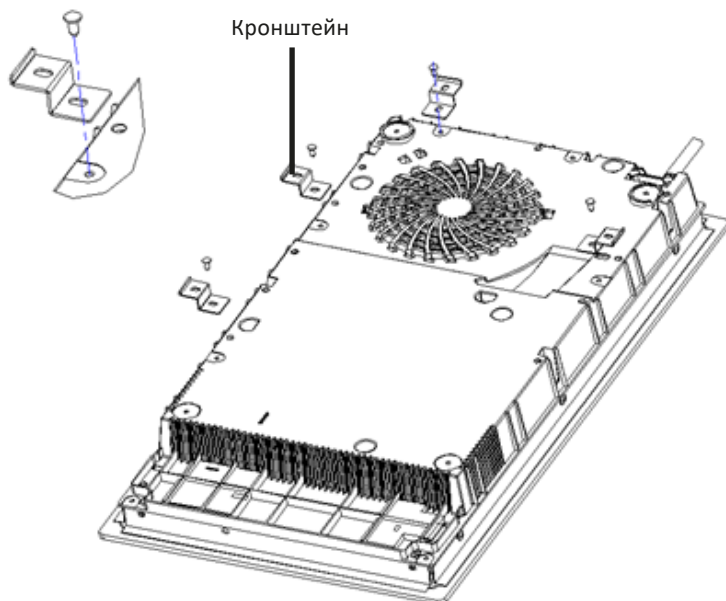


## Установка кронштейнов

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 ниже). Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.



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

## Подключение к сети электропитания

### Внимание!

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

### Рекомендации перед подключением

1. Бытовая электропроводка должна подходить для мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение должно соответствовать значению, указанному на паспортной табличке.
3. Убедитесь, что секции силовых кабелей могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке.
4. Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.
5. Кабель питания не должен касаться горячих поверхностей и должен располагаться так, чтобы его температура не превышала 75 °С в любой точке.
6. Для плиты выделяется отдельный автомат 32 А и ведется отдельная линия кабелем с сечением провода минимум от 4/6 мм<sup>2</sup>.

### Необходимые материалы и инструменты

- Индикаторная отвертка;
- электрические кусачки;
- комбинированные пассатижи-обжимка;
- розетка и вилка на 32–40 А в комплекте;
- наконечники НШВ;
- кабель типа ПВС\ВВГнг-LS для подсоединения варочной панели к электрической вилке (для замены кабеля из комплекта) 3x4 для подключения на 220 В, 4x4 для двухфазного подключения на 380 В, 5x4 (5x2,5) для трехфазного подключения на 380 В.

## Схема подключения

### Присоединение к сети при помощи кабеля (для мощности от 3,5 кВт и силы тока не менее 32 А).

Необходимо установить силовую розетку и дополнить кабель соответствующей вилкой.


- Кабель от розетки до плиты должен быть сечением **не большим**, чем кабель, которым выведена сама розетка (чтобы не плавилась и не горела проводка).
- Проверить точное месторасположение фазы можно с помощью индикаторной отвертки (при контакте с фазой лампочка засветится).
- Многожильный кабель, состоящий из тонких проводов, необходимо обжимать в специальные наконечники (для улучшения качества контакта).

### Кабель имеет 3 жилы:

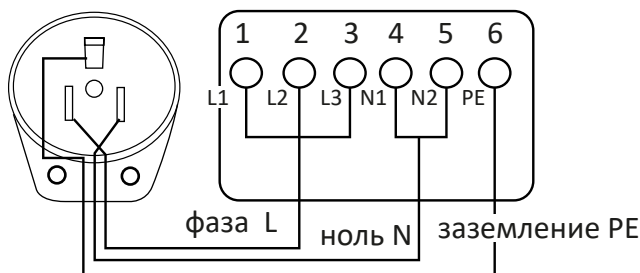
- Заземление — желто-зеленая жила (PE).
- Ноль — голубая/синяя/серая жила (N).
- Фаза (питание) — черная/коричневая/красная жила (L1).

## Подключение кабеля к варочной поверхности (на 1 фазу 220 В)

Провод необходимо присоединить к варочной поверхности при помощи клеммной колодки с винтовыми креплениями. На задней стороне варочной поверхности нужно найти и открутить крышку, которая закрывает клеммы для проводов.


- к заземляющему контакту, отмеченному специальным значком , подключить провод заземления — желто-зеленого цвета;
- если под ноль (нейтраль) есть две клеммы, то используется перемычка между клеммами N1 и N2;
- подключить к N1 нейтральный провод — синего цвета;
- поставить перемычку между клеммами L1 и L2, L2 и L3;
- подключить к L1 фазный провод — коричневого/красного/черного цвета.

Однофазная схема подключения электрической плиты — 220 (В)

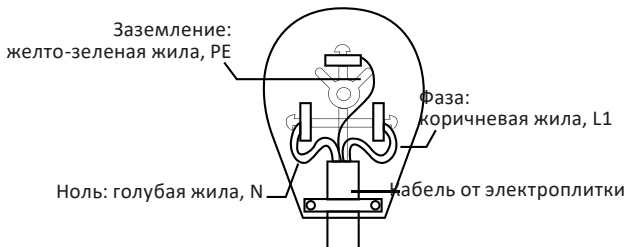


## Подключение кабеля к вилке (на 1 фазу 220 В)

В этом случае стоит выбрать силовую вилку с 3 контактами.

- для защиты и обеспечения лучшего контакта необходимо опрессовать жилы наконечником НШВ;
- к заземляющему контакту, отмеченному специальным значком , подключить провод заземления — желто-зеленого цвета;
- подключить к N1 нейтральный провод — маркированный N;
- подключить к L1 фазный провод — маркированный L.

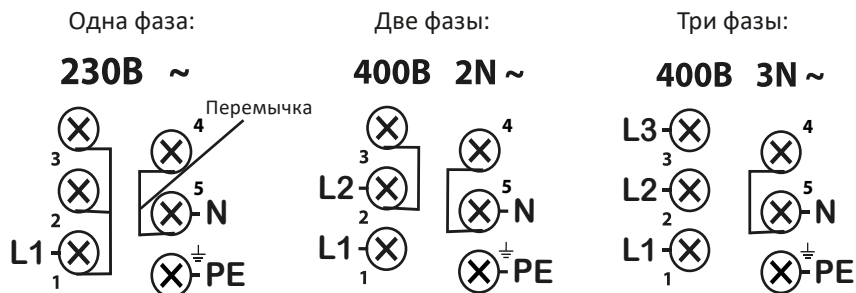
### Тыльная сторона силовой вилки:



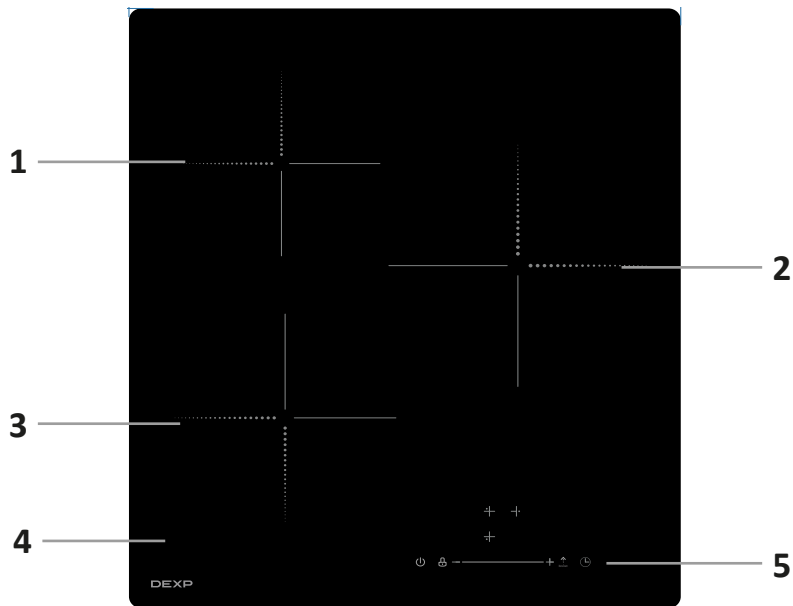
## Подключение без вилки с розеткой с вводного щитка напрямую в варочную панель.

Подключение возможно, если был выведен кабель при ремонте. Такое подключение является самым надежным.

- На задней стороне варочной поверхности нужно найти и открутить крышку, которая закрывает клеммы для проводов.
- После этого нужно закрепить кабель для того, чтобы избежать случайного выдергивания кабеля из плиты. Вставьте кабель и закрепите его на корпусе плиты в специальном зажиме.
- В зависимости от количества фаз питания, подключение проводов осуществляется по-разному. Что бы правильно согласовать подключение плиты к различным сетям питания, в комплекте с клеммной колодкой, идут специальные медные перемычки. Согласно выбранной Вами схемы, установите перемычки в колодку и затяните винты, где не будут подключаться провода.
- Согласно схеме, которая подходит в вашем случае, подключите провода к клеммам. Цвет проводов должен соответствовать подключению в вилке и розетке. Первым подключает провод заземления — желто-зеленый (PE), затем нейтральный провод — синий (N). Затем фазные провода, коричневый и два черных (L1\L2\L3).

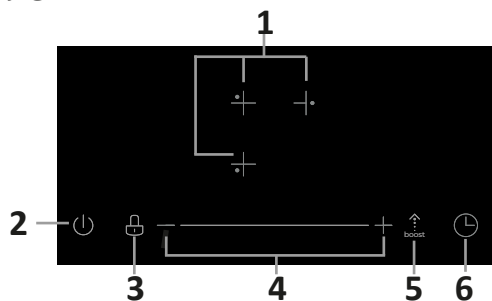


## Схема устройства



1. Конфорка 1: 1200 Вт, в режиме быстрого нагрева 1500 Вт.
2. Конфорка 2: 2300 Вт, в режиме быстрого нагрева 2600 Вт.
3. Конфорка 3: 2000 Вт, в режиме быстрого нагрева 2300 Вт.
4. Стеклопанель.
5. Панель управления.

## Панель управления



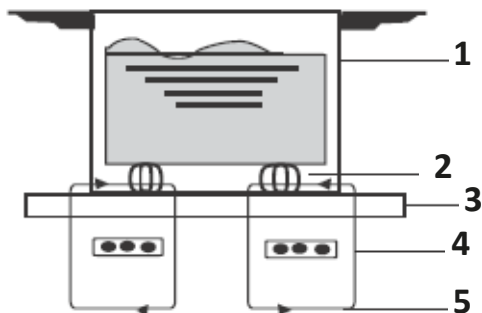
1. Кнопки управления зонами нагрева.
2. Кнопка «Вкл/Выкл».
3. Кнопка блокировки.
4. Кнопки настройки мощности.
5. Кнопка управления функцией быстрого нагрева.
6. Кнопка настройки таймера.

# Работа с устройством

## Принцип работы индукционной варочной панели

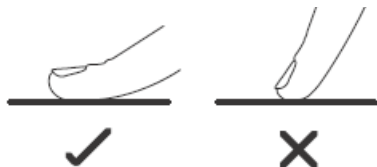
Индукционная варочная поверхность — это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Панель работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не путем нагревания стеклянной поверхности панели. Стекло нагревается, т.к. посуда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

1. Металлическая емкость.
2. Магнитная цепь.
3. Керамическая стеклянная панель.
4. Индукционная катушка.
5. Индукционный ток.



## 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 подходящей посуды

Выбирайте посуду с дном, подходящим для индукционной готовки. Смотрите на маркировку на упаковке или дне кастрюли, проводя 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 на конфорку, если значок «» не появился на панели и вода стала нагреваться, то кастрюля подходит для использования.

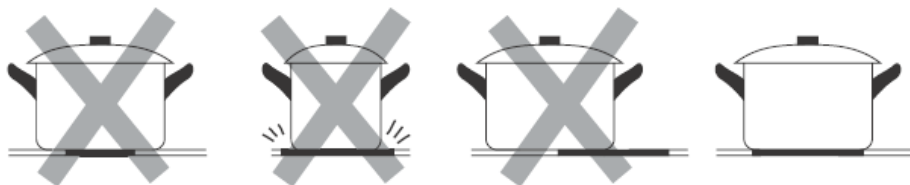


## Неподходящая посуда

- 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 конфорки просто не включатся, если не обнаружат на своей поверхности посуду с ферромагнитным дном.

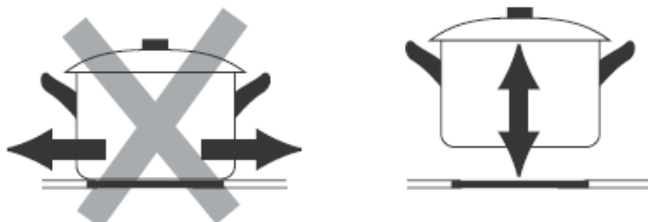


Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к варочной панели и имеет такой же размер, как зоны приготовления пищи. Всегда располагайте кастрюлю по центру конфорки.



### Внимание!

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



## Размер посуды

До определенного предела, конфорки автоматически адаптируются к диаметру посуды. Тем не менее, диаметр дна посуды не должен быть меньше минимального диаметра для соответствующей конфорки. В целях наиболее эффективного использования Вашего оборудования, рекомендуем размещать посуду по центру конфорки.

Диаметр зоны нагрева (мм)	Диаметр дна посуды (мм)	
	Мин.	Макс.
160	120	160
180	140	180
210	170	210

## Начало работы

Нажмите и держите кнопку «Вкл/Выкл» в течение 3 секунд. После включения раздастся звуковой сигнал, на дисплее будет отображаться значок «—» или «— —», обозначающий, что варочная панель находится в режиме ожидания.	
Разместите подходящую посуду на конфорке. Убедитесь, что дно посуды и варочной поверхности сухое и чистое.	
Нажмите кнопку управления зонами нагрева, замигает индикатор рядом с кнопкой.	
Установите необходимую мощность, используя слайдер мощности и кнопки «-» или «+». <ul style="list-style-type: none"><li>Для увеличения мощности от 0 до 7 нужно провести пальцем по слайдеру, а для включения мощности 8 и 9 нажать «+».</li><li>Для уменьшения мощности можно либо провести пальцем по слайдеру, либо нажать «-».</li></ul> Если Вы не выберете мощность нагрева в течение 1 минуты, то варочная панель автоматически выключится. Вы можете изменять мощность нагрева во время готовки.	



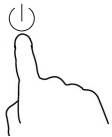

**Примечание:** если на дисплее мигает значок « $\geq \underline{\quad} \leq$ », это означает следующее:

- Вы не установили посуду на зону приготовления;
- используемая посуда непригодна для индукционной панели;
- посуда слишком маленькая или неправильно размещена на конфорке.

Если на конфорке нет подходящей посуды, то варочная панель не будет нагреваться, а дисплей автоматически отключится через 2 минуты.



## Завершение работы

<p>Нажмите на кнопку выбора конфорки, чтобы выбрать ту, которую вы хотите выключить.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Б</b></p> 
<p>Для выключения варочной поверхности установите значение нагрева на «0» с помощью кнопки «-» или нажмите кнопки «-» и «+» одновременно. Убедитесь, что на дисплее отображается «0».</p>	
<p>Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», чтобы отключить панель полностью.</p>	
<p>Будьте осторожны с горячей поверхностью. Значок «Н» 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>	<p style="text-align: center;"><b>Н</b></p> 

## 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.

<b>Для блокировки</b>	
<p>Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд</p>	<p>Индикатор таймера будет отображать значок «Lo»</p>
<b>Для снятия блокировки</b>	
<p>Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд</p>	

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

## Таймер

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

<p>Убедитесь, что варочная панель включена. Вы можете использовать таймер обратного отсчета, даже если ни одна из конфорок не включена.</p>	
<p>Нажмите кнопку «Таймер». Индикатор обратного отсчета будет мигать, на дисплее таймера появится значение «10».</p>	
<p>Установите время, нажимая кнопки «-» или «+».</p>	
<p>Нажмите на кнопки «-» или «+» один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Нажмите и держите кнопки «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.</p>	
<p>При одновременном нажатии кнопок «-» и «+» таймер будет сброшен. На дисплее появится значение «00».</p>	
<p>Обратный отсчет начнется сразу после установки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время, индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.</p>	
<p>По окончании времени будет звучать сигнал в течение 30 секунд. На дисплее отобразится значение «- -».</p>	


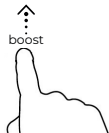
## Таймер отключения

<p>Нажмите на кнопку выбора конфорки, чтобы выбрать ту, для которой вы хотите установить таймер.</p>	
<p>Нажмите кнопку «Таймер». Индикатор обратного отсчета будет мигать, на дисплее таймера появится значение «10».</p>	
<p>Установите время, нажимая кнопки «-» или «+». Нажмите на кнопки «-» или «+» один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Нажмите и держите кнопки «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.</p>	
<p>При одновременном нажатии кнопок «-» и «+» таймер будет сброшен. На дисплее появится значение «00».</p>	
<p>Обратный отсчет начнется сразу после установки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время, индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд. <b>Примечание:</b> красная точка рядом с индикатором уровня мощности нагрева означает, какая конфорка выбрана.</p>	
<p>По истечении времени таймера соответствующая конфорка автоматически отключится. На дисплее отобразится значение «- -».</p>	

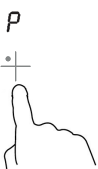
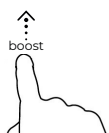
Остальные зоны нагрева продолжают работать, если они были включены.

## Функция быстрого нагрева

### Включение функции быстрого нагрева

<p>Выберите зону нагрева с помощью соответствующей ей кнопки на панели управления.</p>	
<p>Нажмите кнопку функции быстрого нагрева, на дисплее отобразится значок «Р». Мощность нагрева достигнет максимальной.</p>	

### Выключение функции быстрого нагрева

<p>Выберите зону нагрева с помощью соответствующей ей кнопки на панели управления.</p>	
<p>Нажмите кнопку функции быстрого нагрева, на дисплее отобразится значок «0».</p>	

#### Примечания

- Данная функция применима к любой конфорке.
- Данная функция может работать одновременно только на одной конфорке. При переключении второй конфорки в режим быстрого нагрева, предыдущая переключится на мощность 9.
- Конфорка возвращается к первоначальным настройкам через 5 минут после включения функции быстрого нагрева.
- Если первоначальная мощность нагрева равна 0, через 5 минут после включения функции быстрого нагрева конфорка переключится на мощность 9.

## Безопасное время работы

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

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

Если Вы сняли с конфорки посуду, индукционная конфорка перестает нагреваться и отключается автоматически через 2 минуты.

## 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.

## Обнаружение мелких предметов

Если Вы используете неподходящую посуду (например, алюминиевую) или оставили на панели мелкие предметы (ножи, вилки, ключи), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет понижать заданную температуру поверхности 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"><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>

## Чистка устройства

Вид загрязнений	Способ чистки	Примечание
<p>Повседневные загрязнения (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные продуктами питания или следы выкипания несладких блюд на стекле).</p>	<p>Отключите варочную поверхность от электрической сети. Нанесите чистящее средство на теплую (но не горячую!) поверхность. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. Подключите варочную поверхность к электрической сети.</p>	<p>Когда варочная поверхность отключена от электрической сети, на панели управления не будет гореть индикатор, предупреждающий, что поверхность горячая, несмотря на то, что конфорка все еще остается горячей. Металлические щетки и абразивные чистящие средства могут поцарапать варочную поверхность. Никогда не оставляйте остатки моющего средства на варочной поверхности: на ней могут остаться пятна.</p>
<p>Следы от выкипания и следы от блюд с высоким содержанием сахара.</p>	<p>Удаляйте подобные следы с помощью специального скребка для керамических варочных поверхностей. Отключите варочную поверхность от электрической сети. Держите лезвие скребка под углом 30° к варочной поверхности и очистите загрязнения или следы выкипания с конфорки. Вытрите остатки мягкой тканью или полотенцем.</p>	<p>Постарайтесь очищать пятна от выкипания или сладкие следы как можно скорее. После остывания их будет очистить намного сложнее. Будьте осторожны при работе со скребком.</p>
<p>Загрязнения на панели управления.</p>	<p>Отключите варочную поверхность от электрической сети. Промокните следы загрязнения. Протрите панель управления с помощью мягкой ткани или губки. Протрите панель управления насухо бумажным полотенцем. Подключите варочную поверхность к электрической сети.</p>	<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 причина	Возможное решение
Варочная поверхность не включается.	Нет напряжения в электрической сети.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электрической сети и включена.
		Проверьте напряжение в электросети.
Сенсорная панель не реагирует на нажатия.	Включена блокировка.	Снимите блокировку. См. раздел «Блокировка кнопок 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 «Чистка устройства».
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 панель, предназначен для защиты от перегрева. Он может продолжать работать, даже если вы отключили варочную панель.	Это нормальное явление и не требует каких-либо действий. Не отключайте питание варочной панели на стене до тех пор, пока вентилятор работает.
Для зон нагрева с одной стороны (например, первая и вторая зоны) отображается значок «и».	Ошибка подключения блока питания и платы дисплея.	Отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Плата дисплея повреждена.	
	Основной блок питания поврежден.	

<b>Проблема</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Возможное решение</b>
Посуда не нагревается и не появляется на дисплее.	Варочная панель не может распознать посуду, так как она не подходит для использования с ней.	Используйте соответствующую посуду. См. раздел «Выбор посуды».
	Варочная панель не может распознать посуду из-за ее маленького размера или неправильного положения на конфорке.	Расположите посуду по центру конфорки, убедитесь, что ее размер соответствует размеру конфорки.
Варочная панель или конфорка неожиданно выключилась, 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 панель от сети питания. Свяжитесь со специалистом сервисного центра.
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.	Отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Плата дисплея повреждена.	
Некоторые кнопки не работают, LED дисплей работает некорректно.	Плата дисплея повреждена.	Отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Индикатор режима готовки включается, однако конфорка не греется.	Перегрев варочной панели.	Отключите варочную панель и дождитесь, пока она остынет.
	Слишком высокая температура окружающей среды.	Используйте устройство, когда температура окружающей среды спадет.
	Вентиляционные отверстия заблокированы.	Деблокируйте вентиляционные отверстия.
	Неполадки в работе вентилятора.	Отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Блок питания поврежден.	



## Коды ошибок и диагностика

Варочная панель оснащена функцией самодиагностики. 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 возможное решение

Код ошибки	Возможная причина	Возможное решение
ER03	Вода или посуда на контрольной панели.	Очистите контрольную панель.
H	В режиме ожидания мигают поочередно «H» и «O». В выключенном состоянии постоянно горит «H».	Это нормальное явление. Индикаторы погаснут, когда температура устройства снизится.
E	Высокая температура внутри устройства.	Отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E7	Слишком высокая температура на поверхности устройства.	Выключите устройство и дождитесь, пока стеклокерамическая панель остынет.

## Технические характеристики

- Модель: EH-13MS/B.
- Торговая марка: DEXP.
- Материал изготовления варочной поверхности: стеклокерамика.
- Параметры питания: 220–240 В, 50 Гц.
- 3 зоны нагрева.
- Мощность зон нагрева: 5800 Вт.
  - 1 × 2000 Вт (2300 Вт в режиме Быстрого нагрева).
  - 1 × 1200 Вт (1500 Вт в режиме Быстрого нагрева).
  - 1 × 2300 Вт (2600 Вт в режиме Быстрого нагрева).
- Размеры устройства: 450 × 520 × 60 мм.
- Вес устройства: 8 кг.
- Управление: сенсорное.
- Датчик остаточного тепла.
- Автоматическое отключение конфорок через 90 мин.
- 9-уровневое управление мощностью.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Область применения: бытовое.

## Комплектация

- Устройство.
- Амортизирующая поролоновая лента.
- Крепежные элементы.
- Руководство по эксплуатации.

## 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:** Чжуншань Инфинит Электрикал Эпплайнсис Ко., Лтд.  
Блок 1, 3-й этаж, №1, шоссе Наньпин, Сяолань, г. Чжуншань, пров. Гуандун, Китай.

**Manufacturer:** Zhongshan Infinite Electrical Appliances Co., Ltd.  
Unit 1, 3rd Floor, No.1, Nanping Road, Xiaolan Town, Zhongshan City, Guangdong Province, P.R.China

Сделано в Китае.

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

**Уполномоченное изготовителем лицо:** ООО «Атлас»,  
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

**Адрес электронной почты:** atlas.llc@ya.ru

Товар соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза:

- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Товар соответствует требованиям технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

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

Комплектация устройства может меняться без предварительного уведомления.

**Адрес в интернете:** [www.dexp.club](http://www.dexp.club)



Товар изготовлен (мм.гггг) / Тауар жасалған күні (аа.жжжж): \_\_\_\_\_ V.1

# 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: 12 месяцев.

Срок эксплуатации: 36 месяцев.

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 несёт 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, несоблюдения 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), хранении 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.





