

Руководство по эксплуатации

Индукционная варочная
поверхность
DEXP EH-ИН2Т30/СН

DEXP

Содержание

Назначение устройства	4
Меры предосторожности	4
Принцип работы индукционной варочной панели.....	6
Сенсорное управление	6
Выбор подходящей посуды	6
Неподходящая посуда.....	7
Установка.....	8
Рекомендации перед началом установки.....	9
Рекомендации после установки.....	10
Установка кронштейнов	10
Регулировка кронштейнов	10
Подключение к электропитанию	11
Рекомендации перед подключением	11
Подключение к электросети	11
Эксплуатация.....	11
Начало работы.....	11
Завершение работы	12
Функция Boost	13
Блокировка кнопок управления	13
Безопасное время работы	13
Защита от перегрева	13
Обнаружение предметов.....	13
Таймер	14
Настройка мощности нагрева.....	15
Советы по приготовлению.....	15
Чистка устройства	17
Возможные проблемы и их решение	18
Коды ошибок и диагностика	19
Технические характеристики.....	20
Комплектация	20
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации	21
Дополнительная информация	22

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.

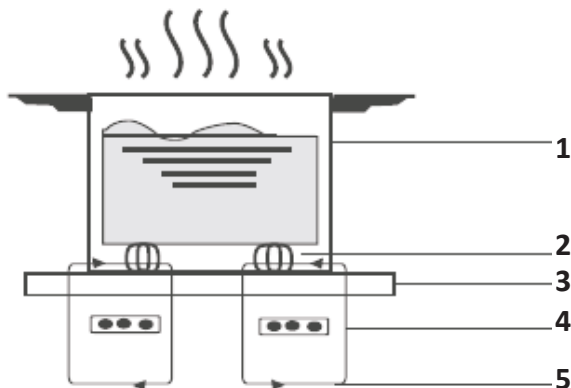
Меры предосторожности

- 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.
- Края варочной поверхности очень острые. Во избежание порезов будьте осторожны при установке и использовании устройства.
- Ни в коем случае не помещайте легковоспламеняющиеся и взрывчатые вещества на поверхность.
- Во избежание травм данное устройство должно устанавливаться в соответствии с данной инструкцией. Некорректная установка может привести к потере гарантии.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, настраивать или заменять части устройства, внутри нет частей, обслуживаемых пользователем. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта.
- Ни в коем случае не используйте устройство при наличии повреждений. Если во время работы на поверхности возникла трещина, отключите устройство от сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- 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.
- 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.
- Не оставляйте детей без присмотра во время использования варочной поверхности. Не позволяйте детям играть с варочной поверхностью, сидеть, стоять на ней или взбираться на нее.
- После окончания готовки всегда выключайте варочные зоны и варочную поверхность в соответствии с инструкцией (с помощью кнопок управления).
- 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.
- Скребок для чистки варочной поверхности (не входит в комплект) острый, используйте его с осторожностью и храните в недоступном для детей месте.
- Ручки кастрюль могут нагреваться. Убедитесь, что ручки не находятся над другими варочными зонами, которые включены. Не позволяйте детям брать за ручки кастрюль.
- Не оставляйте варочную поверхность без присмотра во время приготовления пищи, переливание кипящей жидкости на поверхность может привести к задымлению и возгоранию.
- Не используйте данное 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 варочной панелью, так как они могут подвергнуться чрезмерному электромагнитному воздействию и выйти из строя.
- Не используйте устройство для обогрева помещения.
- Не используйте пароочиститель для чистки поверхности устройства.
- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на поверхность устройства.
- Не вставайте на варочную поверхность.
- Не используйте посуду с неровными краями.
- Не передвигайте посуду по варочной поверхности. Это может поцарапать поверхность, что приведет к снижению рабочих качеств устройства.
- Не используйте металлические щетки и/или абразивные чистящие средства для чистки поверхности.
- 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 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.

Принцип работы индукционной варочной панели

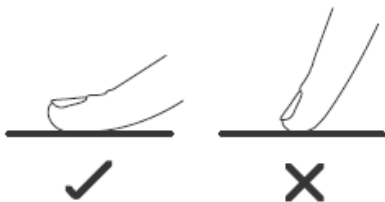
Индукционная варочная поверхность — это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Панель работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не путем нагревания стеклянной поверхности панели. Стекло нагревается, т.к. посуда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



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

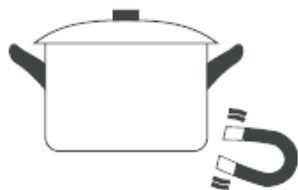
Сенсорное управление

- 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. 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:

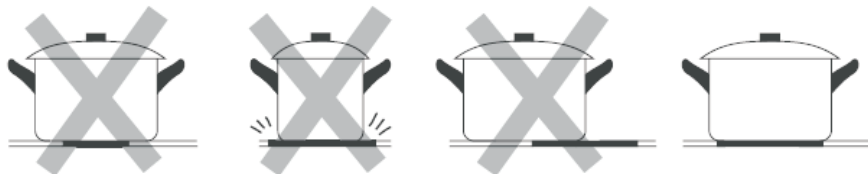
1. Налить немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.
2. Поставьте на конфорку, если на панели не появился значок «» и вода нагревается, то кастрюля подходит для использования.

Неподходящая посуда

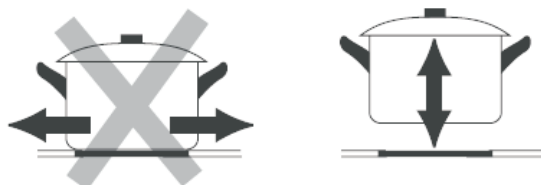
- Посуда из следующих материалов непригодна для использования: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.
- Не используйте посуду с неровным или изогнутым дном.
- Некоторые кастрюли и сковороды не подходят для индукционных плит, поскольку только часть их дна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

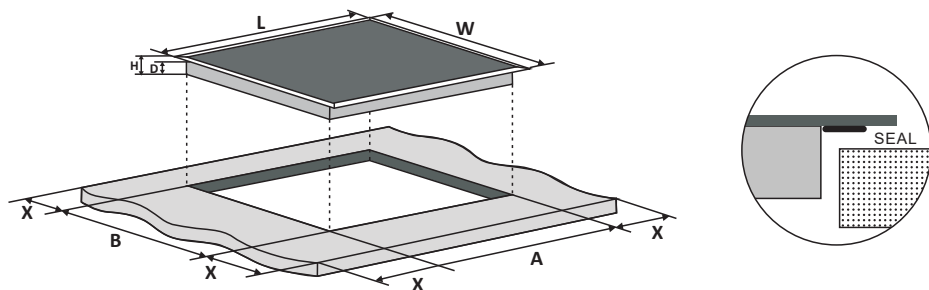


- Не передвигайте посуду по варочной панели. Это может поцарапать поверхность, что приведет к снижению рабочих качеств устройства.



Установка

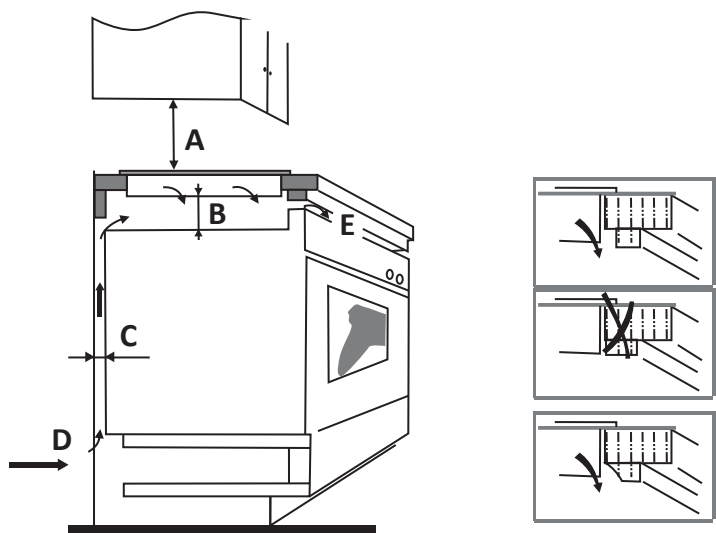
- Вырежьте отверстие под варочную поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
- Для установки и использования необходим допуск как минимум 5 см с каждой стороны.
- Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет по меньшей мере 30 мм. Выбирайте термостойкие материалы, чтобы избежать поражения электрическим током и деформации, вызванной излучением тепла от конфорки.



L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
288	520	62	61	268	500	Мин. 50

Внимание!

- Варочная поверхность должна быть установлена квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Во избежание повреждения устройства и получения травм, пожалуйста, не производите установку варочной поверхности 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.
- Безопасное расстояние между варочной поверхностью и шкафчиком над ней должно быть не менее 760 мм.
- По периметру внешней стороны варочной поверхности находятся вентиляционные отверстия. Убедитесь, что после установки варочной поверхности эти отверстия не заблокированы столешницей.



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

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 легко доступен.
- Используйте жаростойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели.

Рекомендации после установки

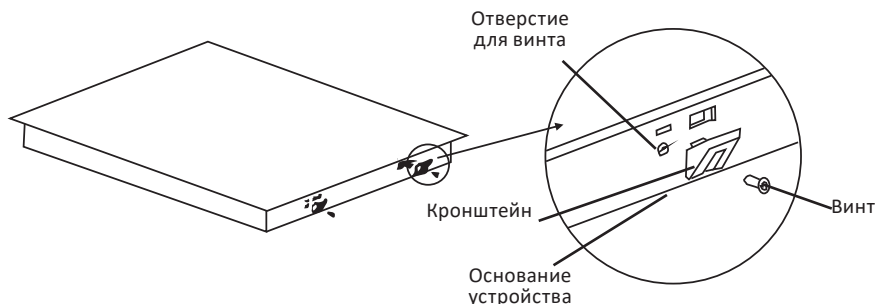
- Во избежание повреждения кабеля убедитесь, что кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.
- Убедитесь, что существует достаточный приток свежего воздуха из-за пределов шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, установите теплозащитный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

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).



Подключение к электропитанию

Внимание!

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

Рекомендации перед подключением

1. Бытовая электропроводка должна подходить по 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.

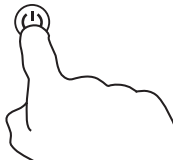
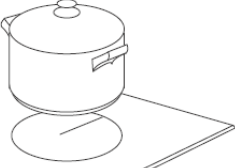
Подключение к электросети

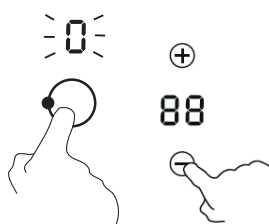
Подключение при помощи стандартной вилки (идет в комплекте с проводом для всех моделей мощностью не более 3,5 кВт и силой тока до 16 А).


Лучше провести и вывести отдельную розетку с собственным автоматом в электрощите. Силовая розетка в данном случае не требуется, вы можете подключить устройство к обычной розетке через стандартную вилку.

Эксплуатация

Начало работы

<p>Коснитесь кнопки питания. После включения раздастся звуковой сигнал на дисплее будет отображаться значок «—» или «— —», обозначающий, что варочная панель находится в режиме ожидания.</p>	
<p>Разместите подходящую посуду на конфорке. Убедитесь, что дно посуды и варочной поверхности сухие и чистые.</p>	



<p>Коснитесь кнопки выбора конфорки. Установите необходимую мощность, используя слайдер мощности и кнопки «-» или «+».</p> <p>Для увеличения мощности нажимайте «+», для уменьшения — «-».</p> <p>Если Вы не установите мощность нагрева в течение 1 минуты, то варочная панель автоматически выключится. Вы можете изменять мощность нагрева во время готовки.</p>	
---	---

Примечание: если на дисплее мигает значок «», это означает следующее:

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

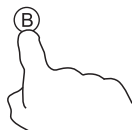
Если на конфорке нет подходящей посуды, то варочная панель не будет нагреваться, а дисплей автоматически отключится через 2 минуты.

Завершение работы

<p>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, что поверхность конфорок горячая. Когда зона приготовления остынет до безопасной температуры, значок погаснет. Также может использоваться в качестве режима энергосбережения, если вы хотите разогреть пищу, используя еще горячую конфорку.</p>	

Функция Boost

Функция Boost позволяет увеличить мощность одной конфорки за одну секунду. Действие функции длится 5 минут. Коснитесь кнопки «B», чтобы включить данную функцию. Соответствующий индикатор начнет мигать.



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 и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд	Индикатор таймера будет отображать значок «Lo»
Для снятия блокировки	
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд	

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

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.

Защита от перегрева

Устройство оборудовано датчиком температуры, который отключает нагрев, когда температура превышает максимально допустимую.

Обнаружение предметов

Если на варочной поверхности были оставлены мелкие предметы (например, вилки, ножи, ключи) или неподходящая по размеру или материалу посуда, устройство автоматически переключится в режим ожидания на 1 минуту.

Таймер

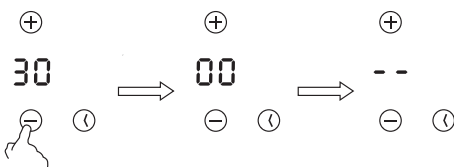
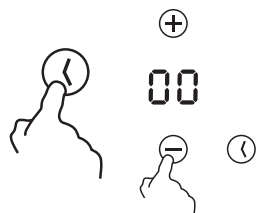
Вы можете использовать таймер двумя способами:

- 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.

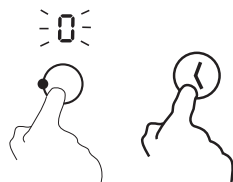
Таймер оповещения

1. Убедитесь, что варочная панель включена. Вы можете использовать таймер обратного отсчета, даже если ни одна из конфорок не включена.
2. Нажмите кнопку «Таймер». Индикатор обратного отсчета будет мигать, на дисплее таймера появится значение «10».
3. Установите время, нажимая кнопки «-» или «+». Нажмите один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Нажмите и держите, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.
4. Обратный отсчет начнется сразу после установки времени.
5. На дисплее будет отображаться оставшееся время, индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.
6. По окончании времени будет звучать сигнал в течение 30 секунд. На дисплее отобразится значение «- -».
7. Чтобы сбросить таймер, нажимайте на «+» или «-» до тех пор, пока на индикаторе не высветится «00», а затем «-».



Таймер отключения

1. Нажмите на кнопку выбора конфорки, чтобы выбрать ту, для которой вы хотите установить таймер.
2. Нажмите кнопку «Таймер».
3. Индикатор обратного отсчета будет мигать, на дисплее таймера появится значение «10».
4. Установите время, нажимая кнопки «-» или «+». Нажмите один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Нажмите и держите, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.
5. На дисплее будет отображаться оставшееся время, индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.
6. По истечении времени таймера соответствующая конфорка автоматически отключится. На дисплее отобразится значение «Н».
7. Чтобы сбросить таймер, нажмите на кнопку выбора конфорки, затем кнопку «Таймер». На индикаторе высветится «00», а затем «-».



Примечание:

- Красная точка рядом с индикатором уровня мощности нагрева обозначает, какая конфорка выбрана.
- Если ранее была включена вторая конфорка, она продолжит работать.

Установка таймера отключения на обе конфорки

1. Если функция установлена на обе конфорки, то дисплей покажет наименьшее оставшееся время. Например, если у одной конфорки оставшееся время приготовления 3 минуты, а у второй — 6, индикатор покажет цифру «3». При этом красная точка рядом с индикатором уровня мощности нагрева укажет на конфорку, время которой отображается на индикаторе.
2. Чтобы посмотреть оставшееся время второй конфорки, нажмите на кнопку выбора конфорки.
3. По истечении времени таймера соответствующая конфорка автоматически отключится. На дисплее отобразится значение «Н».

Настройка мощности нагрева

Настройки, указанные ниже, приведены только в качестве рекомендации. Точные значения мощности будут зависеть от нескольких факторов, в том числе Вашей кухонной посуды и количества пищи, которое Вы готовите.

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

Советы по приготовлению

Внимание! Будьте осторожны, нагревая масло или жир, особенно при использовании функции Boost, так как очень высокие температуры могут спровоцировать возгорание.

- При кипении уменьшайте мощность нагрева.
- Накрывайте посуду крышкой во время приготовления, чтобы сохранять тепло. Это позволит ускорить готовность блюда, а также сэкономить электроэнергию.
- Добавляйте меньше жидкости или масла, чтобы ускорить процесс приготовления.
- Начинайте готовить на высокой мощности и постепенно снижайте её.

Варка на медленном огне и приготовление риса

- Варка на медленном огне обычно происходит при 85°C, не позволяя пище закипеть. Данный тип приготовления является основой для вкусного супа и нежного рагу, а также для соусов на основе яиц или муки.
- Чтобы сварить рис или другие продукты, для приготовления которых требуется поглощение влаги, может понадобиться мощность выше, чем для варки на медленном огне.

Приготовление стейков

1. Дайте мясу настояться при комнатной температуре около 20 минут перед приготовлением.
2. Разогрейте сковороду с тяжелым дном.
3. Смажьте маслом обе стороны стейка. Добавьте немного масла на сковороду и опустите в неё мясо.
4. Во время жарки мясо можно перевернуть только один раз. Время приготовления будет зависеть от толщины стейка и желаемой прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Нажмите на стейк, чтобы узнать его готовность. Чем тверже мясо, тем больше прожарка.
5. Перед подачей положите стейк на теплую тарелку на несколько минут, чтобы мясо стало нежнее.

Быстрая жарка на раскалённом масле (вок)

1. Возьмите подходящую для индукционной варочной поверхности сковороду вок с плоским дном.
2. Подготовьте ингредиенты, нарезав их мелкими кусочками. Важно, чтобы всё необходимое было под рукой, так как жарка в восточной сковороде должна быть быстрой.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте в неё 2 столовые ложки масла.
4. Если в рецепте присутствует мясо, обжарьте сначала его и отложите.
5. Быстро обжарьте овощи. Когда они нагреются, но все еще остаются хрустящими, снизьте мощность нагрева и добавьте мясо и соус.
6. Аккуратно переворачивайте пищу до готовности.
7. Подавайте сразу после приготовления.

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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную поверхность от электрической сети. 2. Нанесите чистящее средство на теплую (но не горячую!) поверхность. 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Подключите варочную поверхность к электрической сети. 	<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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Удаляйте подобные следы с помощью специального скребка для керамических варочных поверхностей. 2. Отключите варочную поверхность от электрической сети. 3. Держите лезвие скребка под углом 30° к варочной поверхности и очистите загрязнения или следы выкипания с конфорки. 4. Вытрите остатки мягкой тканью или полотенцем. 	<p>Постарайтесь очищать пятна от выкипания или сладкие следы как можно скорее. После остывания их будет отчистить намного сложнее. Будьте осторожны при работе со скребком.</p>
<p>Загрязнения на панели управления.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную поверхность от электрической сети. 2. Промокните следы загрязнения. 3. Протрите панель управления с помощью мягкой ткани или губки. 4. Протрите панель управления насухо бумажным полотенцем. 5. Подключите варочную поверхность к электрической сети. 	<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 издаёт щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление. Не является неисправностью панели.
Варочная панель издаёт 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.	

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Конфорка не нагревается и её индикация 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.

Коды ошибок и диагностика

В случае возникновения проблемы варочная поверхность выводит на дисплей соответствующий код ошибки. Их может быть несколько:

Код ошибки	Возможные причины	Решение
U	<ul style="list-style-type: none"> • На включенную конфорку не поставлена посуда. • неподходящая посуда. 	Проверьте подходит ли посуда для индукционной варочной поверхности
E1	Напряжение сети меньше 160 В ± 10 В	Отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E2	Напряжение сети больше 270 В ± 10 В	
E3	Температурный датчик показывает слишком высокую температуру или перестал работать.	Оставьте устройство в режиме ожидания. Подождите, пока устройство охладится.
E4	Варочная поверхность слишком горячая или датчик температуры не подсоединен.	Поверхность можно использовать, когда код ошибки исчезнет с дисплея.
E5	<ul style="list-style-type: none"> • Перегрев БТИЗ (IGBT). • Короткое замыкание. • Вентилятор охлаждения не подключен. 	Отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E6	<ul style="list-style-type: none"> • БТИЗ (IGBT) не работает. 	

Технические характеристики

- Модель: EH-1H2T30/CH.
- Торговая марка: DEXP.
- Мощность: 3500 Вт.
- Параметры питания: 220–240 В, 50 Гц.
- Размер варочной поверхности: 28,8×52 см.
- Конфигурация: горизонтальная.
- Материал изготовления варочной поверхности: стеклокерамика.
- Размер конфорок: 180×180 мм.
- Мощность одной конфорки: 1800 Вт, в режиме Boost — 2200 Вт.
- Функция блокировки.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Область применения: бытовое.

Комплектация

- Устройство.
- Амортизирующая поролоновая лента.
- Крепежные элементы.
- Вилка.
- Руководство по эксплуатации.
- Ножки для установки в качестве отдельностоящей варочной поверхности.

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

- Правила и условия монтажа устройства описаны в разделе «Установка» данного руководства по эксплуатации.
- 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.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- 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 плёнку с подкладками из гофрированного картона в критических местах);
 - надёжно зафиксируйте устройство ремнями, чтобы исключить возможность его перемещения по транспортному средству;
 - для полного исключения воздействия внешней среды используйте только крытый 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 Ай Ли Пу Электрикал Эпплайнс Ко., Лтд.

Зд. В, №9, шоссе Фэншо, Наньтоу, г. Чжуншань, пров. Гуандун, Китай.

Manufacturer: Zhongshan Ai Li Pu Electrical Appliance Co., Ltd.

Building B, No.9, Fengshuo Road, Nantou Town, Zhongshan City, Guangdong, P.R.China.

Сделано в Китае.

Импортер в России/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, его характеристики и комплектация могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.

Адрес в интернете: 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.



