

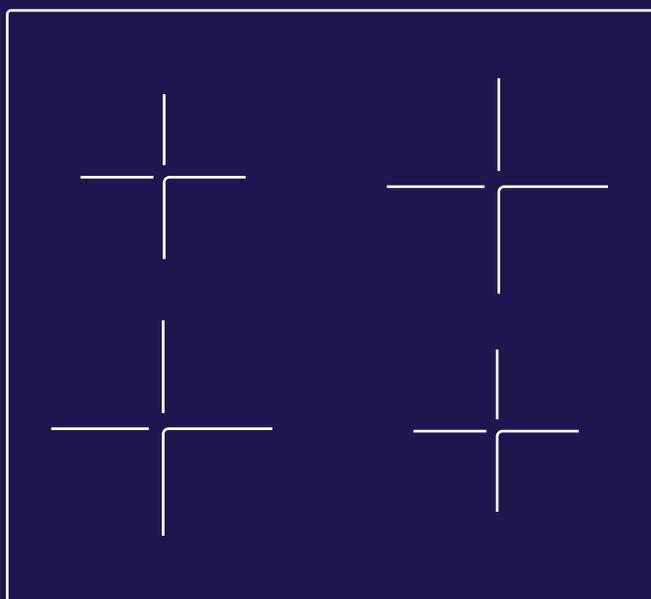


DELNENTO

RU

Электрическая варочная панель

**Указания по монтажу
и эксплуатации**



Модель

V30D12S100

V30D28S120

V45D29S121

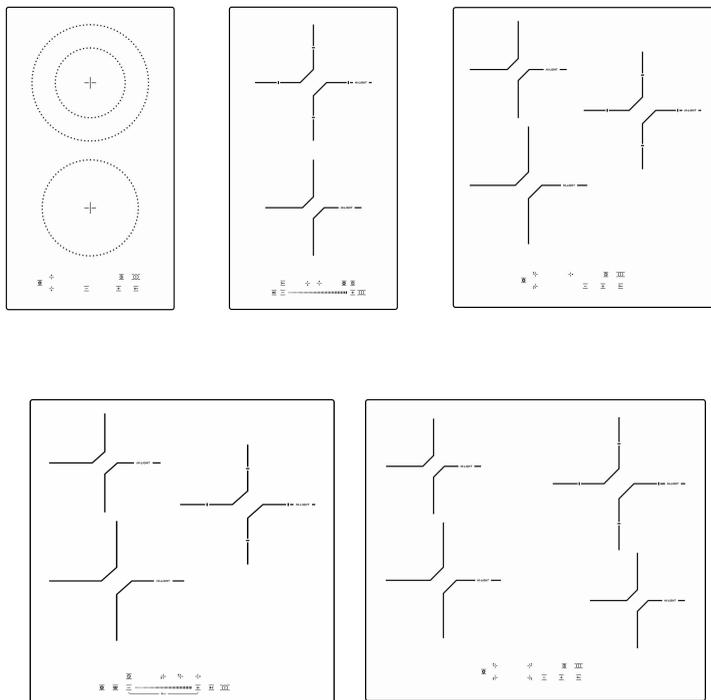
V45D29S120

V60D24S121

Электрическая варочная панель

Указания по монтажу и эксплуатации.

**Модель: V30D12S100 / V30D28S120 /
V45D29S121 / V45D29S120 / V60D24S121**



Внимательно прочитайте эти инструкции, прежде чем приступать к установке или использованию данного прибора.

Руководство по эксплуатации должно находиться в безопасном месте для дальнейшего использования.

Предупреждения о безопасности

Ваша безопасность очень важна для нас. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием варочной панели.

Установка

Опасность поражения током

- Отключите прибор от сети электроснабжения перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания.
- Обязательно следует предусмотреть соответствующую систему заземления.
- Изменения в системе внутренней электропроводки должны производиться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность пореза

- Будьте осторожны. Края плиты острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно прочтите эту инструкцию перед установкой или использованием этого прибора.
- Не допускается размещение любых горючих материалов или изделий на плите.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора, так как это может снизить затраты на установку.
- Во избежание опасности этот прибор должен быть установлен в соответствии с данными инструкциями по установке.
- Установку и заземления данного прибора должен выполнять только квалифицированным специалистом.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, включающей изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Ненадлежащая установка прибора может привести к аннулированию гарантии или требований о компенсации.

Эксплуатация и техническое обслуживание.

Опасность поражения током

- Не готовьте на сломанной или потрескавшейся варочной панели. В случае поломки или растрескивания варочной поверхности незамедлительно отключите прибор от сети питания (с помощью настенного выключателя) и свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом.
- Отключайте варочную поверхность с помощью настенного выключателя перед очисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

- Во время эксплуатации доступные части того прибора становятся горячими и могут стать причиной ожогов.
- Если поверхность горячая, избегайте контакта частей тела, одежды или других предметов, не относящихся к кухонной посуде, с индукционной стеклянной поверхностью.
- Металлические объекты, например, ножи, вилки, ложки и крышки, не следует размещать на горячей поверхности, так как они сами могут нагреться
- Не подпускайте к прибору детей.
- Ручки кастрюль также могут стать горячими. Убедитесь, что ручки кастрюль не находятся во включенных варочных зонах. Не подпускайте к ручкам детей.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к получению ожогов и ошпариванию.

Опасность пореза

- Острое лезвие скребка для варочной поверхности опасно после снятия защитного колпачка. Используйте скребок с осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.

Переливание кипящих жидкостей приводит к образованию дыма и воспламеняющимся жирным пятнам.

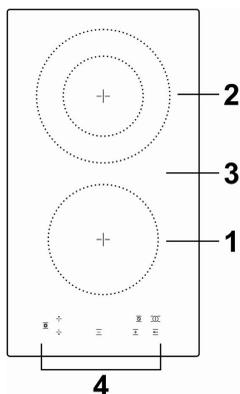
- Не следует использовать прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Не размещайте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования выключите варочные зоны и варочную поверхность в соответствии с инструкцией, приведенной в этом руководстве (т. е. с помощью клавиш управления на сенсорной панели).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, интересующие детей, в шкафах над прибором. Если дети залезут на варочную поверхность, они могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
- Если прибор будут использовать дети или лица со степенью инвалидности, не позволяющей им обращаться с подобным оборудованием, ответственное лицо должно обучить их эксплуатации прибора. Этот человек должен убедиться, что они могут использовать прибор без опасности для них самих или окружающих людей.
- Не выполняйте ремонт или замену какой-либо части прибора не в соответствии с рекомендациями, содержащимися в руководстве. Все другие работы по обслуживанию должен выполнять квалифицированный технический специалист.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не размещайте и не бросайте тяжелые предметы на варочную поверхность.
- Не залезайте на варочную поверхность.
- Не используйте сковороды с зубчатыми краями, не перемещайте по керамической стеклянной поверхности, так как в противном случае на стеклянной поверхности останутся царапины.
- Не используйте губки с жесткой поверхностью или другие жесткие абразивные предметы для очистки варочной поверхности. Они могут оставить царапины на керамической стеклянной поверхности.

- При повреждении шнура питания во избежание опасности его замену выполняет производитель, его сервисный агент или квалифицированные специалисты.
- Этот прибор предназначен для использования в быту и в аналогичных целях, например: на кухне в магазинах, в офисах и других рабочих помещениях, в жилых домах, гостиницах, мотелях и других жилых помещениях, гостиницах типа «постель и завтрак».
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования прибор и его доступные части становятся горячими.
Следует проявить осторожность во избежание контакта с нагревательными элементами. Запрещено находиться рядом с прибором детям младше 8 лет (без постоянного присмотра).
- Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с недостатками физического, сенсорного или психического здоровья, лица без опыта и знаний, если их обучили надлежащей эксплуатации прибора или если они используют его под присмотром, а также понимают возможные опасности.
- Детям нельзя играть рядом с прибором. Очистка и пользовательское техническое обслуживание запрещено проводить детям без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление жирной или масляной пищи на варочной поверхности без надзора может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не тушите огонь водой, выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или кошмой.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара: не храните какие-либо предметы на варочной поверхности.
- **Предупреждение:** Если поверхность поцарапана, выключите прибор во избежание поражения электрическим током (в случае индукционных варочных стеклянных поверхностей или поверхностей из аналогичного материала, которые защищают детали, находящиеся под напряжением)
- Не используйте пароочиститель.
- Прибор не совместим с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

Поздравляем с приобретением вашей новой индукционной варочной поверхности. Чтобы правильно установить и использовать этот прибор, рекомендуем прочесть эту инструкцию / руководство по установке. Перед установкой прочтите раздел, касающийся установки. Перед эксплуатацией внимательно прочтите все правила техники безопасности и не выбрасывайте инструкцию / держите руководство по установке под рукой, чтобы сверяться с этими материалами в будущем.

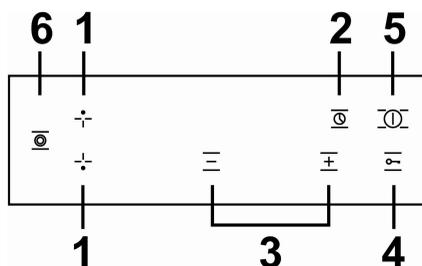
Краткое описание изделия

Модель: V30D12S100



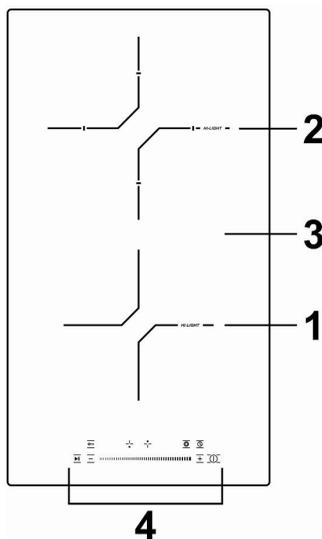
1. Электрическая конфорка макс. 1200Вт на зону
 2. Электрическая конфорка макс. 1000/2000Вт на зону
 3. Стеклокерамическая панель
 4. Панель управления
-
1. Кнопка управления для выбора

Панель управления



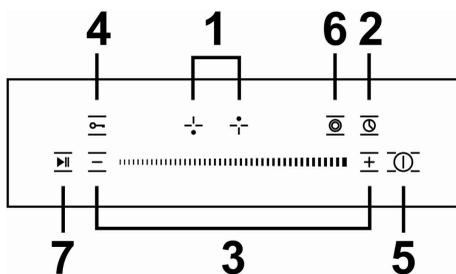
1. Кнопка управления для выбора варочной зоны
2. Регулятор таймера
3. Регуляторы питания
4. Блокировка кнопок
5. Кнопка включения/выключения
6. Панель управления

Модель: V30D28S120



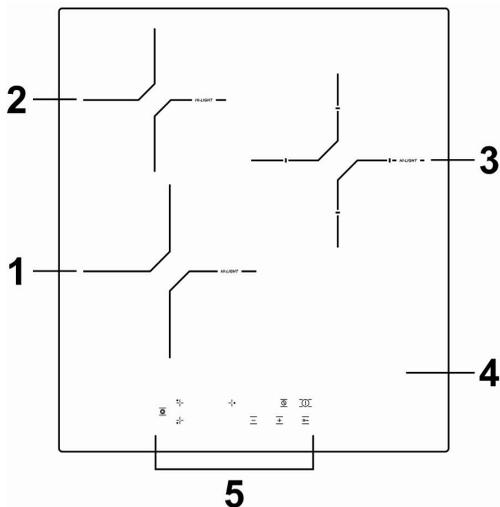
1. Электрическая конфорка макс. 1200Вт на зону
2. Электрическая конфорка макс. 1000/2000Вт на зону
3. Стеклокерамическая панель
4. Панель управления

Панель управления



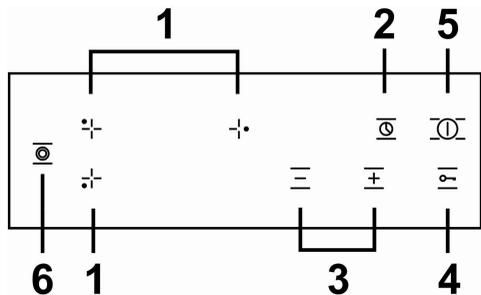
1. Кнопка управления для выбора нагревательной зоны
2. Регулятор таймера
3. Регуляторы питания
4. Блокировка кнопок
5. Кнопка включения/выключения
6. Панель управления
7. Функция Stop & GO

Модель:V45D29S121



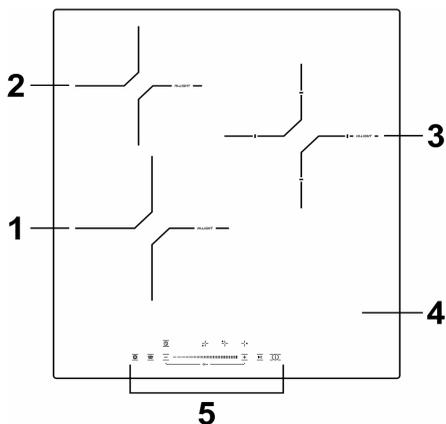
1. Электрическая конфорка макс. 1800Вт на зону
2. Электрическая конфорка макс. 1200Вт на зону
3. Электрическая конфорка макс. 1000/2000Вт на зону
4. Стеклокерамическая панель
5. Панель управления

Панель управления



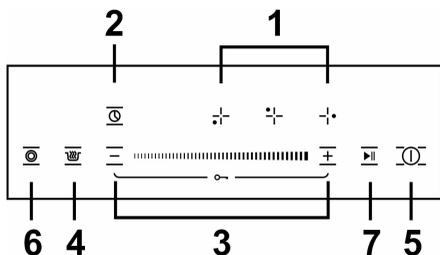
1. Кнопка управления для выборанагревательной зоны
2. Регулятор таймера
3. Регуляторы питания
4. Блокировка кнопок
5. Кнопка включения/выключения
6. Панель управления

Модель: V45D29S120



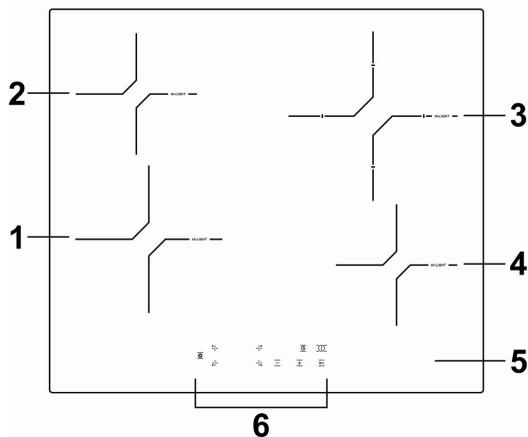
1. Электрическая конфорка макс. 1800Вт на зону
2. Электрическая конфорка макс. 1200Вт на зону
3. Электрическая конфорка макс. 1000/2000Вт на зону
4. Стеклокерамическая панель
5. Панель управления

Панель управления



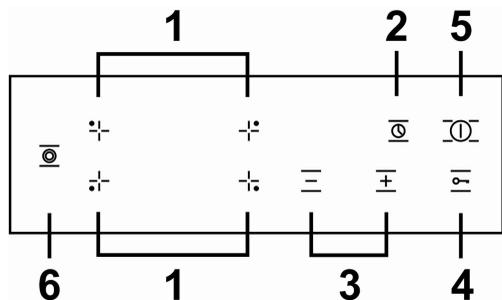
1. Кнопка управления для выбора нагревательной зоны
2. Регулятор таймера
3. Регуляторы питания & Блокировка кнопок
- 4.
5. Кнопка включения/выключения
6. Кнопка зоны с двойным кольцом
7. Stop & GO

Модель: V60D24S121



1. Электрическая конфорка макс. 1800Вт на зону
2. Электрическая конфорка макс. 1200Вт на зону
3. Электрическая конфорка макс. 2200/1000Вт на зону
4. Электрическая конфорка макс. 1200Вт на зону
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

Панель управления



1. Кнопка выбора зоны нагрева и таймера
2. Регулятор таймера
3. Регуляторы питания
4. Блокировка кнопок
5. Кнопка включения/выключения
6. Двойное кольцевое уплотнение

Информация об изделии

Микрокомпьютерная индукционная варочная поверхность может использоваться для приготовления различных блюд благодаря нагреву с помощью проводу высокого напряжения, микропроцессорному управлению и возможности выбора различной мощности нагрева, и является оптимальным выбором для современных семей.

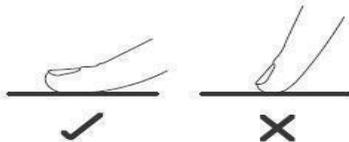
Конструкция индукционной варочной панели может быть индивидуально сконструирована в зависимости от требований заказчиков. Варочная поверхность безопасна и надежна, обеспечивая удобное использования и позволяя получать полное удовольствие от жизни.

Перед использованием новой варочной поверхности

- Прочтите это руководство, особое внимание уделите разделу «Предупреждения о безопасности».
- Снимите защитную пленку с индукционной варочной поверхности.

Использование кнопок управления на сенсорной панели

- Кнопки управления размещены на сенсорной панели, поэтому при нажатии на них не нужно прилагать какие-либо усилия.
- Нажимать на кнопки следует подушечкой, а не кончиком пальца.
- При каждом касании вы будете слышать звуковой сигнал.
- Область с кнопками управления должна быть чистой и сухой, ее не должны закрывать никакие предметы (например, посуда или одежда). Даже тонкий слой воды может нарушить работу кнопок управления.

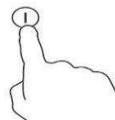


Использование кармической плиты

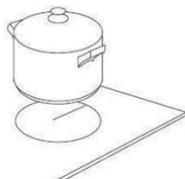
Как начать готовить

- После включения появится однократный звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 1 секунду, затем отключатся, что будет означать переход индукционной варочной панели в режим ожидания.

1. Коснитесь клавиш управления ① ВКЛ./ВЫК., все индикаторы покажут «-» или «--»



2. Разместите подходящую сковороду или кастрюлю в варочной зоне.
 - Дно посуды и поверхность варочной зоны должны быть чистыми и сухими.



3. Нажмите на кнопку для выбора варочной зоны. Индикатор рядом с кнопкой начнет мигать в течение 5 секунд.

4. Установить уровень мощности пока индикатор мигает:

- (1) Нажав на кнопку;



- (2) или нажав на кнопку уровня мощности.



После завершения приготовления пищи

1. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева, чтобы выключить ее.



2. Чтобы выключить варочную зону, нажмите на “-” и проведите пальцем вниз до «0».

Или нажмите на уровень мощности “0”;

Проверьте, чтобы дисплей показывал "0", затем "H".



затем нажмите .



3. Чтобы выключить всю варочную поверхность, нажмите кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.».



4. Будьте осторожны с горячими поверхностями. «H» означает, что варочная зона нагрета до высокой температуры. Когда поверхность охладится до безопасной температуры, этот символ исчезнет. Для экономии энергии вы можете продолжить приготовление, пока варочная зона достаточно накалиена.



5. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева и затем нажмите на кнопку , включится зона (конфорка) с двойным кольцом. Загорится светодиодный индикатор слева от кнопки ускоренного разогрева. Когда работает конфорка с двойным кольцом, ее можно отключить, нажав на эту кнопку  повторно.

Использование функции Pause- STOP+GO

Данная функция может использоваться в любое время во время приготовления пищи. После этого индукционная варочная панель отключается и затем включить ее снова.

1. Проверьте, чтобы конфорка была включена.

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой вы хотите использовать функцию STOP + GO, индикатор рядом с кнопкой будет мигать.

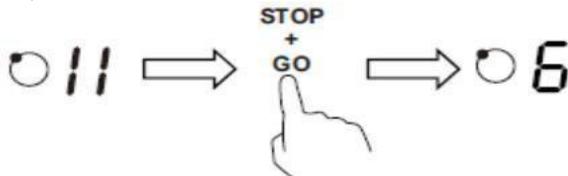


2. Нажмите на кнопку STOP+GO , на индикаторе загорится "II".

После этого работа индукционной варочной панели будет отключена во всех зонах приготовления, кроме кнопок STOP+GO, включения/выключения и блокировки.

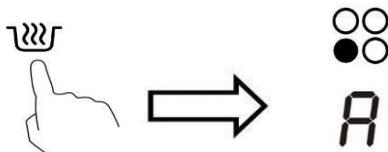


3. Для отмены данной функции, нажмите на кнопку STOP+GO, конфорка вернется на предыдущую мощность.

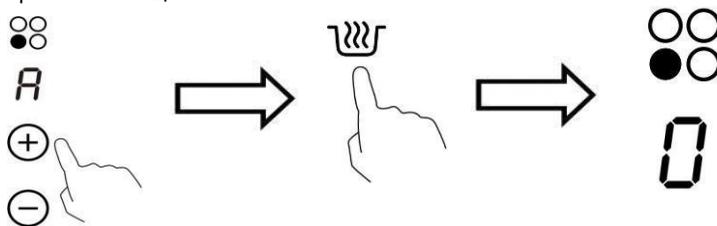


Использование кнопки поддержания тепла

1. Нажмите на кнопку "+" или "-" для конфорки, которую вы хотите держать на подогреве и индикатор выше кнопки мигает.
2. Нажмите на кнопку поддержания тепла, на индикаторе конфорки появится знак "A".



3. Если вы хотите отменить режим поддержания тепла, нажмите кнопку выбора "+" или "-", индикатор начнет мигать, а затем нажмите кнопку поддержания тепла, зона нагрева вернется к мощности "0".



Блокировка кнопок управления

- Чтобы избежать непреднамеренного включения (например, детьми), вы можете заблокировать кнопки управления.
- После блокировки будут недоступны все кнопки управления, кроме ВКЛ./ВЫКЛ.

Как заблокировать кнопки управления

- 1) Одновременно нажмите на кнопку блокировки "  " или "+" и "-".
- 2) Индикатор таймера отобразит «Lo».

Как разблокировать кнопки управления

1. Проверьте, чтобы керамическая плита была включена.
2. Нажмите на и удерживайте клавишу блокировки кнопок "  " или "+" и "-" в течение 3 секунд.
3. Теперь вы можете пользоваться варочной панелью.



Когда плита находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., вы всегда можете выключить керамическую плиту с помощью кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. в экстренном случае, но для этого необходимо сначала разблокировать плиту при следующей операции.

Защита от чрезмерной температуры

Установленный датчик температуры контролирует температуру внутри индукционной плиты. При выявлении чрезмерной температуры индукционная варочная панель автоматически прекращает нагрев.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

Если плита проработала некоторое время, то она будет теплой какое-то время. Появится буква "H" для предупреждения о том, чтоб плита еще теплая.

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение - еще одна предохранительная функция варочной поверхности. Эта функция активируется, если вы забыли выключить варочную зону. Время отключения по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя разными способами:

- Вы можете использовать его в качестве таймера обратного отсчета, если как минимум одна рабочая зона включена. В этом случае таймер не выключит ни одну из варочных зон по истечении установленного времени.
- Можно настроить отключение одной варочной зоны по истечении заданного времени.
- Таймер можно установить на время не более 99 минут.

Использование таймера в качестве счетчика минут

Если вы не выбрали ни одну из варочных зон

1. Проверьте, чтобы варочная панель была включена и как минимум одна конфорка (зона приготовления) была включена.
2. Коснитесь кнопки управления таймером "🕒" или "🕒", индикатор таймера покажет «30».



Настройте таймер, коснувшись регулятора функции таймера, индикатор таймера покажет "30".

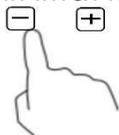


Он замигает, а индикатор уровня мощности показывает, что таймер установлен.

После настройки таймера, он помигает 3 секунды. Во время мигания можно настраивать значение таймера при помощи индикатора уровня мощности.



Подсказка: Если нажать на кнопку "-" или "+" один раз, параметр таймера уменьшится или увеличится на 1 минуту.



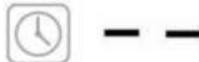
Если нажать и удерживать кнопку «-» или «+», параметр таймера уменьшится или увеличится на 10 минут.

Если настроить таймер на более чем 99 минут, таймер автоматически вернется к 00.

4. После установки времени начнется немедленный отсчет в течении 1 минуты, на дисплее появится оставшееся время.



5. Зуммер будет подавать звуковые сигналы в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет "- -" по окончании времени настройки.



Настройка таймера на отключение одной варочной зоны

1. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева



2. Нажмите на кнопку таймера, на индикаторе появится "30"



Чтобы задать время таймера, нажмите на кнопку таймера.

Или нажмите на кнопку таймера, на индикаторе появится "30".

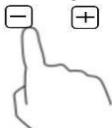


Он замигает, а индикатор уровня мощности показывает, что таймер установлен.

После настройки таймера, он помигает 3 секунды. Во время мигания можно настраивать значение таймера при помощи индикатора уровня мощности.



Подсказка: Если нажать на кнопку "-" или "+" один раз, параметр таймера уменьшится или увеличится на 1 минуту.



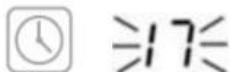
Если нажать и удерживать кнопку «-» или «+», параметр таймера уменьшится или увеличится на 10 минут.

Если настроить таймер на более чем 99 минут, таймер автоматически вернется к 0.

4. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, затем коснитесь кнопку управления таймером. Таймер будет отключен, а на дисплее минут появится «--».



5. После установки времени начнется немедленный отсчет, на дисплее появится оставшееся время.



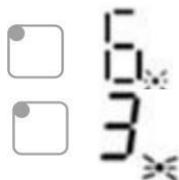
ПРИМЕЧАНИЕ: Около индикатора уровня мощности нагрева загорится красная точка. Она означает выбранную зону.



Настройка таймера на отключение нескольких варочных зон

1. Если задать таймер для нескольких зон нагрева, индикатор таймера отобразит наименьшее время (например, если для зоны № 1 таймер настроен на 3 минуты, а для № 2 на 6 минут, индикатор таймера отобразит «3».)

ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности нагрева начнет мигать.



(таймер установлен на 6 минут)

(таймер установлен на 3 минуты)



2. По истечении времени таймера приготовления соответствующая варочная зона автоматически выключится.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если нужно изменить время таймера, начните с шага 1



Приготовление пищи



Во время жарки будьте осторожны, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете высокую мощность (PowerBoost). При очень высокой температуре масла и жиры самопроизвольно воспламеняются, что представляет серьезную опасность возгорания.

Рекомендации по приготовлению

- Когда содержимое кастрюли или сковороды дойдет до кипения, уменьшите температуру.
- Для сокращения времени приготовления и экономия энергии рекомендуем накрыть посуду крышкой, удерживающей тепло.
- Чтобы готовить быстрее, наливайте в посуду меньше жидкости или масла.
- Начните приготовление на высоком уровне мощности нагрева, а когда посуда раскалится, уменьшите нагрев.

Медленное кипение, приготовление риса

- Медленное кипение происходит при температуре меньше точки кипения (примерно 85°C), когда на поверхности кипящей жидкости иногда появляются пузырьки. Эта методика позволяет готовить превосходные супы и тушеные блюда, так как вкус раскрывается, когда блюдо не переваривается. Также при температуре ниже точки кипения рекомендуем готовить соусы на яичной основе и соусы, загущенные мукой.
- Для приготовления некоторых видов блюд, например, риса методом поглощения жидкости, может потребоваться задание уровня мощности, немного превышающего нижнюю уставку, чтобы правильно приготовить блюдо за рекомендуемый период.

Подрумянивание мяса

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. До начала приготовления оставьте стейк при комнатной температуре на примерно 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Обмажьте мясо маслом со всех сторон. Сбрызните небольшим количеством масла дно горячей сковороды, затем положите стейк на сковороду.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины мяса и метода его приготовления. Время жарки с каждой стороны составляет от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы определить, насколько он прожарен: чем тверже он на ощупь, тем лучше он будет прожарен.
5. Перед подачей оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он расслабился и стал нежным.

Стир-фрай

1. Для этого метода приготовления используйте вок с плоским дном или большую сковороду для жарки.
2. Приготовьте все ингредиенты и оборудование. Стир-фрай - быстрое приготовление пищи. При приготовлении большого количества жарьте блюдо несколькими маленькими порциями.
3. Сильно нагрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. После нагрева все еще хрустящих овощей переключите уровень мощности нагрева варочной зоны на низкий, положите мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Слегка обжарьте ингредиенты до требуемого состояния.
7. Сразу же подайте на стол.

Параметры нагрева

Приведенные ниже настройки являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от вашей посуды и объема готовки. Поэкспериментируйте с индукционной плитой, чтобы найти наиболее подходящие настройки.

Нагрев	Подходящий
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• небольшой нагрев малых порций пищи• таяние шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают• медленное кипение• медленный нагрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• повторный разогрев• быстрое кипение• приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• блины
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• пассеровка• приготовление макарон
9	<ul style="list-style-type: none">• стир-фрай• подрумянивание• кипячение супа• кипящая вода

Обслуживание и очистка

Что?	Как?	Важно!
<p>Ежедневное загрязнение стеклянной поверхности (отпечатки пальцев, следы, пятна от пищевых продуктов или потеки несладких продуктов на стеклянной поверхности)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную поверхность. 2. Нанесите чистящее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и протрите насухо чистой тканью или бумажной салфеткой. 4. Включите варочную поверхность. 	<ul style="list-style-type: none"> • После отключения варочной поверхности предупреждение «горячая поверхность» будет отсутствовать, но варочная зона может оставаться горячей! Будьте осторожны. • Жесткие металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стеклянную поверхность. Прочтите информацию на этикетке, где указаны подходящие чистящие средства и губки. • Не оставляйте остатки чистящих средств на варочной поверхности. На стеклянной поверхности могут остаться пятна.
<p>Переливающаяся кипящая жидкость, расплавленные продукты и следы сахара на стеклянной поверхности</p>	<p>Удалите незамедлительно с помощью лопатки, шпателя или ножевого скребка, подходящего для керамических стеклянных варочных поверхностей, избегайте контакта с горячей поверхностью варочных зон:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вытащите шнур варочной панели из розетки. 2. Держите лезвие или посуду под углом 30° и соскребите загрязнения или капли в остывшую часть варочной панели. 3. Уберите загрязнения или пролитые пищевые продукты с помощью кухонного полотенца или бумажной салфетки. 4. Выполните шаги 2–4 из раздела «Ежедневное загрязнение стекла» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно скорее удалите пятна, оставленные расплавами и сладкой пищей, или пролитые жидкости. Если оставить их остывать на стеклянной поверхности, потом их трудно будет удалить или даже можно повредить стеклянную поверхность. • Опасность пореза: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка становится острым как бритва. Используйте скребок с осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
<p>Разлитая жидкость на сенсорных клавишах управления</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную поверхность. 2. Промокните разлитую жидкость 3. Протрите сенсорные клавиши управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытрите область насухо бумажной салфеткой. 5. Включите варочную поверхность. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная поверхность может издать звуковой сигнал и выключиться, сенсорные клавиши управления могут не работать, пока на них находится жидкость. Убедитесь, что вытерли область сенсорных клавиш управления насухо, перед включением варочной поверхности.

Советы и подсказки

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Невозможно включить плиту.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что варочная поверхность подключена к сети питания и включена. Убедитесь в наличии электричества в доме или другом помещении. Если все исправно, и проблема не устранена, вызовите квалифицированного техника.
Сенсорные клавиши управления не работают.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. Инструкцию см. в разделе «Использование индукционной варочной панели».
Сенсорные клавиши управления не всегда работают.	На клавишах управления может присутствовать тонкая пленка воды, или вы нажимаете на клавиши управления кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорных клавиш управления сухая, нажимайте на клавиши управления подушечкой пальца.
Стеклянная поверхность поцарапана.	Использование посуды с неровными краями. Использование неподходящих абразивных мочалок или чистящих средств.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор соответствующей посуды для приготовления пищи». См. раздел «Обслуживание и очистка».
Некоторые сковороды могут издавать треск или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не является неисправностью.
Индукционная плита издает тихий гудящий шум при использовании на высокой температуре.	Это вызвано технологией индукционной варки.	Это нормально, но шум должен стать тише или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите мощность нагрева.
Это шум вентилятора от индукционной плиты.	Сработал охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную плиту, чтобы предотвратить перегрев электронных компонентов. Он может продолжать работать даже после выключения индукционной плиты.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели из розетки во время работы вентилятора.

Сковороды не нагреваются и появляется на дисплее.	<p>Индукционная плита не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционного приготовления пищи.</p> <p>Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для варочной зоны или расположена не по центру.</p>	<p>Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной плите. См. раздел «Выбор правильной посуды».</p> <p>Расположите сковороду по центру и убедитесь, что ее дно соответствует размеру варочной зоны.</p>
Индукционная плита или варочная зона неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите код ошибки, выключите питание индукционной плиты с помощью настенной розетки и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Дисплей ошибок и проверка зона приготовления

При возникновении неисправности индукционная плита автоматически переходит в защитное состояние и отображает соответствующие коды защиты:

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
E1	Короткое замыкание датчика нагревательного элемента.	Отключите и включите плиту или замените датчик нагревательного элемента.
E2	Поврежден датчика нагревательного элемента.	Замените на новый
E3	Слишком высокая температура плиты.	Отключите плиту, чтобы она остыла.
E4	Размыкание контура датчика нагревательного элемента.	Повторно подключите датчик или замените нагревательный элемент

Вышеизложенная информация предоставлена для оценки и проверки общих отказов. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения индукционной плиты.

Технические характеристики

Варочная поверхность	V30D12S100 / V30D28S120	V45D29S121 / V45D29S120	V60D24S121
Число варочных зон	2 зоны	3 зоны	4 зоны
Напряжение питания	220 – 240 В	220 – 240 В	220 – 240 В
Установленная электрическая мощность	5490-6533Вт	4575-5444Вт	5856-6969Вт
Размер продукта Ш×Г×В(мм)	288X520X52	450X510X45	590X520X52
Встроенные размеры Ш×Г (мм)	268X500	425X495	560X490

Приведены примерные вес и размеры. Так как мы постоянно стремимся усовершенствовать наши изделия, мы можем изменить технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

Установка

Выбор оборудования для установки

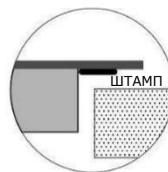
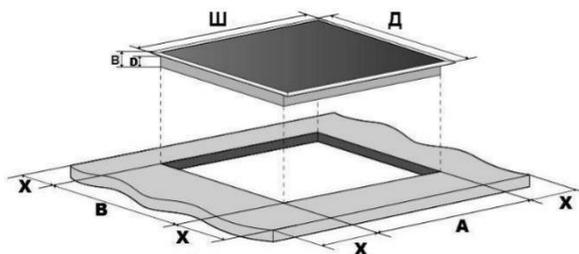
Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.

Для установки и использования вокруг отверстия следует предусмотреть пространство минимум 5 см.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм.

Выбирайте рабочую поверхность

из термостойчивого материала во избежание большой деформации вследствие рассеивания тепла от горячей варочной поверхности. См. ниже:

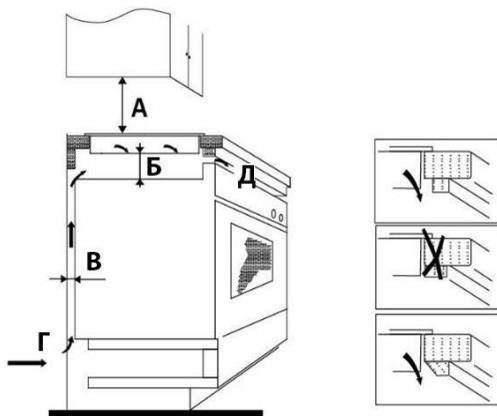


Модель	Ш (мм)	Д (мм)	В (мм)	Д (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
V30D12S100/ V30D28S120	288	520	52	48	268	500	50мини
V45D29S121/ V45D29S120	450	510	45	41	425	495	50мини
V60D24S121	590	520	52	48	560	490	50мини

При любых обстоятельствах убедитесь, что индукционная плита хорошо проветривается, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная варочная панель исправна. См. ниже:



Примечание: Безопасное расстояние между нагревающейся поверхностью и шкафом над нагревающейся поверхностью должно составлять минимум **760** мм.



А (мм)	Б (мм)	В (мм)	Г	Д
760	50 мин.	30 мин.	Воздухозаборник	Выпуск воздуха 10 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают пространству
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала
- если варочная панель установлена над духовкой, духовка имеет встроенный охлаждающий вентилятор

- установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и правилам
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроено в стационарную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа.

Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать расстояние между контактами с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или на всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований)

- обеспечен доступ покупателя к выключателю после установки варочной панели
- при возникновении сомнений по поводу установки вы обратитесь к местным строительным органам и подзаконным актам
- вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

После установки варочной панели убедитесь, что

- кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики
- обеспечен достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.
- обеспечен доступ покупателя к выключателю

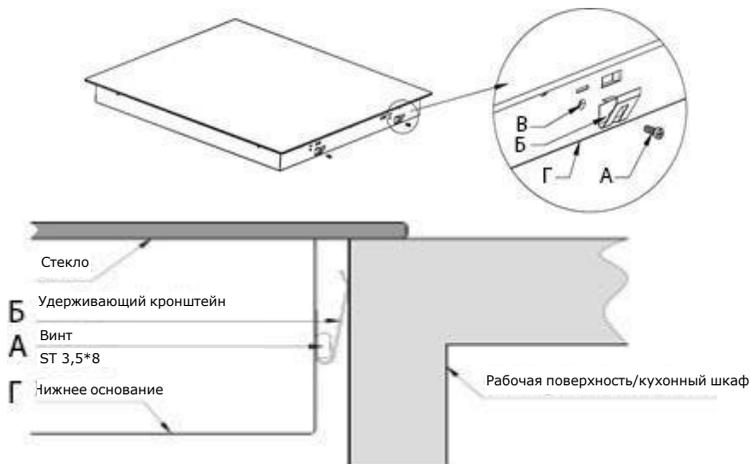
Перед размещением крепежных кронштейнов

Изделие должно быть размещено на прочной гладкой поверхности (используйте упаковку). Не применяйте силу к средствам управления, выступающим из варочной панели.

Регулировка положения кронштейна

Закрепите варочную поверхность на рабочей поверхности с помощью винтов на двух кронштейнах, расположенных в нижней части варочной поверхности (см. рисунок) после ее установки.

Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины рабочей поверхности.



А	Б	В	Г
винт	кронштейн	Отверстия под винты	основание

Меры предосторожности

1. Индукционная плита должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техниками.
У нас есть специалисты по установке. Не рекомендуется выполнять установку самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Индукционную варочную поверхность следует устанавливать так, чтобы обеспечить наилучшее рассеивание тепла и бесперебойность работы.
4. Стенка и индукционная нагревающаяся зона над рабочей поверхностью должны выдерживать соответствующую температуру.
5. Во избежание повреждений следует использовать многослойный материал и клей, устойчивые к нагреву.

Подключение варочной поверхности к сети электропитания

Варочная панель должна быть подключена к электросети только лицом, имеющим соответствующую квалификацию.

Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:

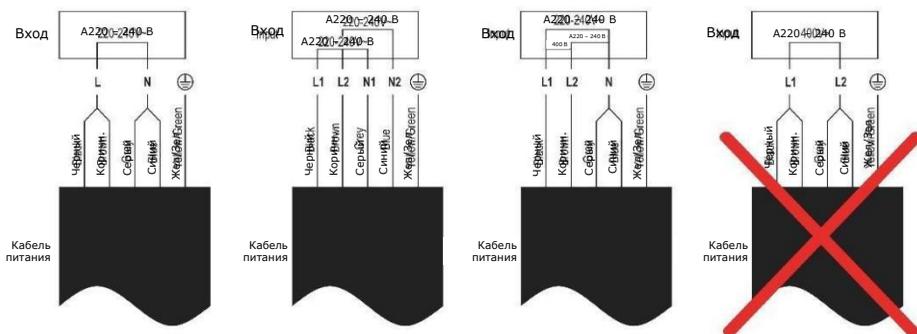
1. бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке
3. секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на заводской табличке.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, переходники и ответвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

Кабель питания не должен касаться каких-либо горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.

Уточните у электрика, подходит ли бытовая электропроводка для установки варочной панели.

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или используйте однополюсной автоматический выключатель. Способ подключения показан ниже.



- Если кабель поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев эту процедуру должен выполнять специалист по послепродажному обслуживанию с помощью специальных инструментов.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
- Установщик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует нормам безопасности.

- Кабель не должен быть изогнут или зажат.
- Уполномоченные специалисты должны регулярно проверять и заменять кабель.

 <p>УТИЛИЗАЦИЯ: Не утилизируйте это изделие как неотсортированные бытовые отходы. Необходимо отдельно собирать такие отходы для специальной обработки.</p>	<p>Этот прибор промаркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).</p> <p>Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы сможете предотвратить возможный ущерб окружающей среде и здоровью людей, который может быть нанесен в случае его утилизации некорректным способом.</p> <p>Обозначение на изделии указывает на то, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Прибор следует сдать в пункт приема электрических и электронных товаров на переработку.</p> <p>Данный прибор должен утилизироваться специальным способом. За дополнительной информацией по обработке, утилизации и переработке данного изделия обращайтесь в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.</p> <p>За более подробной информацией по обработке, утилизации и переработке данного изделия обращайтесь в местный отдел обслуживания, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.</p>
--	---

Designed for perfect life



Пожалуйста, сохраняйте руководство по эксплуатации. Оно поможет вам уточнить информацию и разрешить возникшие вопросы.

Производитель:
Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co.,Ltd.
Адрес: No.103,SanXin Road,Sanjiao
Town,Zhongshan,Guangdong,China



Импортер:
ООО Дельвента
Адрес: 115230, Москва г., ш. Каширское, д. 13Б, эт. 8,
помещ. 1, ком. 6.



Уполномоченное лицо изготовителя в РФ:
ООО "Дельвента", 115230, Москва, ш. Каширское, д. 13Б, эт. 8,
пом. 1, ком. 6

