

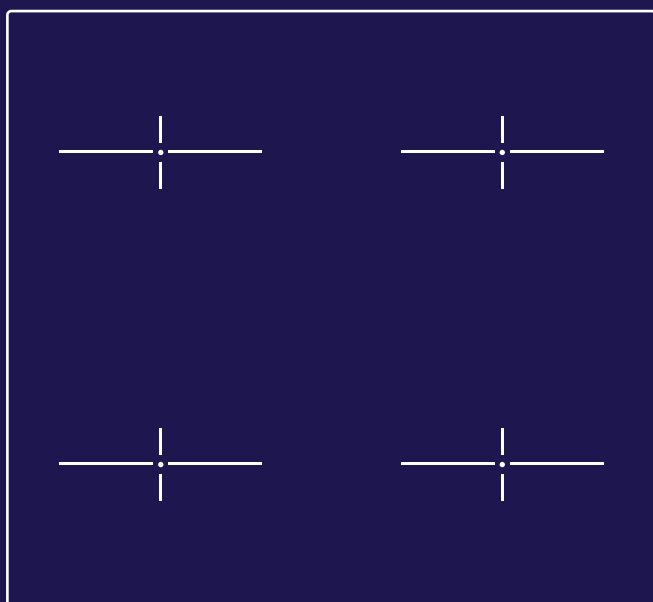


DELNENTO

RU

Индукционная варочная панель

**Указания по монтажу
и эксплуатации**



Модель

V30I72S200

V30I72S210

V45I73S100

V45I73S210

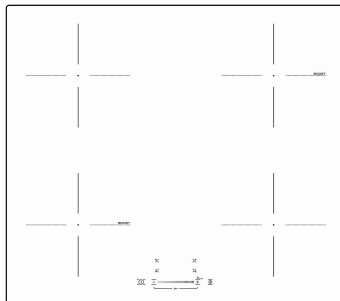
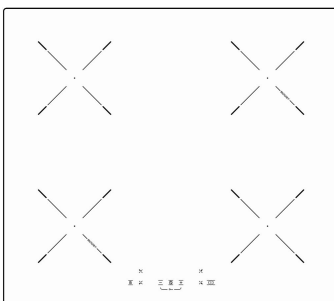
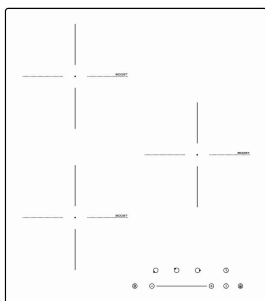
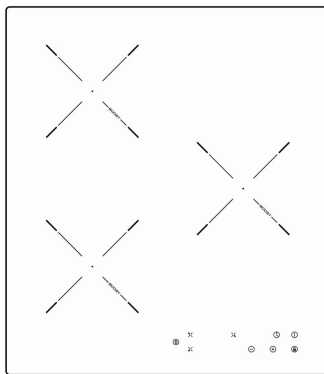
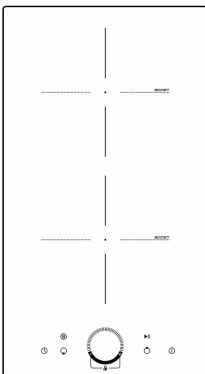
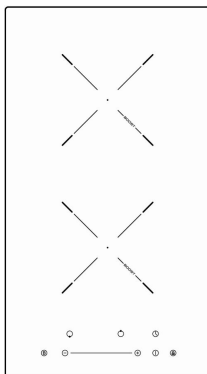
V60I74S100

V60I74S210

Индукционная варочная панель

Указания по монтажу и эксплуатации

**МОДЕЛЬ: V30I72S200 / V30I72S210 / V45I73S100 /
V45I73S210 / V60I74S100 / V60I74S120**



**Внимательно прочитайте эти инструкции, прежде чем приступить к установке или использованию данного прибора.
Руководство по эксплуатации должно находиться в безопасном месте для дальнейшего использования.**

Опасность поражения электрическим 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 электрическим

- 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.
- Однако людям, использующим кардиостимуляторы или другие электрические импланты (например, инсулиновые помпы), перед использованием этого прибора необходимо проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантов, чтобы убедиться, что электромагнитное поле им не повредит.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к летальному исходу.

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 размещайте и не оставляйте какие-либо намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) рядом с прибором, так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
- 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 полагайтесь на функцию обнаружения сковороды для отключения варочных зон при снятии сковородок.
- 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.
 - Данное изделие предназначено для использования в домашних условиях и аналогичных областях применения, 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. Очистку и обслуживание запрещено доверять 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.

ВНИМАНИЕ! Во время приготовления пищи необходимо внимательно следить за процессом. Если приготовление занимает мало времени, нельзя отвлекаться на другие дела.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы не допустить опрокидывания прибора, установите стабилизирующее средство. Изучите инструкции по установке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Использовать можно только те защитные решетки, которые разработаны производителем данного прибора или указаны в инструкции по эксплуатации как подходящие, либо защитные решетки, входящие в комплект. Использование других решеток может привести к травмам.

Данный прибор оснащен заземляющим соединением только для функциональных целей.

Поздравляем с приобретением вашей новой индукционной варочной поверхности.

Чтобы правильно установить и использовать этот прибор, рекомендуем прочесть эту инструкцию / руководство по установке.

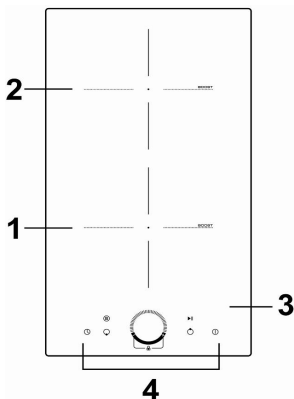
Перед установкой прочтите раздел, касающийся установки.

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

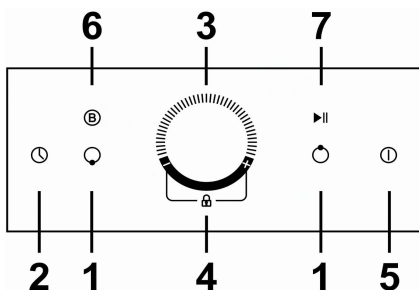
Вид сверху

Модель: V30I72S200



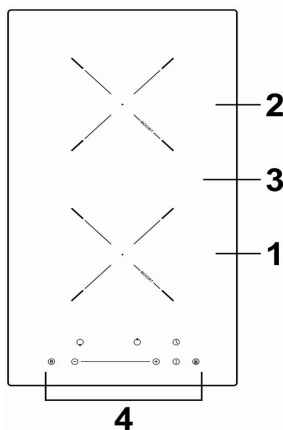
Зона 1. 2000 Вт, увеличение до 2300Вт
Зона 2. 1500 Вт, увеличение до 1800Вт
3. Стеклопанель
4. Панель управления

Панель управления



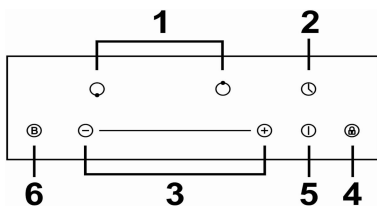
1. Клавиши управления для выбора нагревательной зоны
2. Клавиша регулировки времени
3. Клавиши управления уровнем мощности
4. Кнопка блокировки клавиш.
5. Регулятор ВКЛ./ВЫКЛ.
6. Кнопка увеличения мощности

Модель: V30I72S210



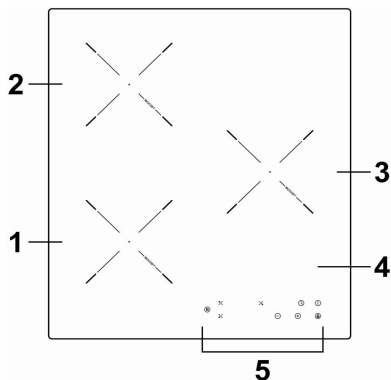
1. Зона 2000 Вт, увеличение до 2300Вт
2. Зона 1500 Вт, увеличение до 1800Вт
3. Стеклопанель
4. Панель управления

Панель управления



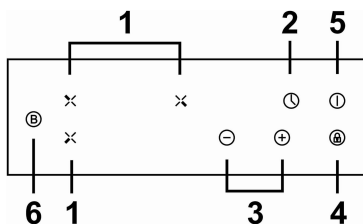
1. Клавиши управления для выбора нагревательной зоны
2. Клавиша регулировки времени
3. Клавиши управления уровнем мощности
4. Кнопка блокировки клавиш.
5. Регулятор ВКЛ./ВЫКЛ.
6. Кнопка увеличения мощности

Модель: V45I73S100



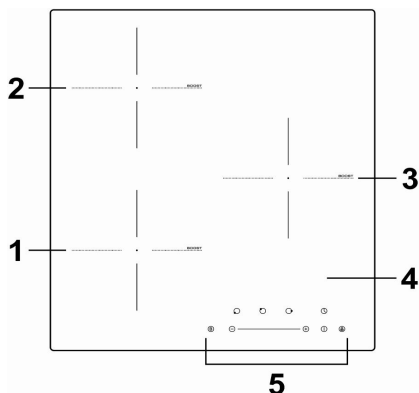
1. Зона 2000 Вт, увеличение до 2600Вт
2. Зона 1500 Вт, увеличение до 2000Вт
3. Зона 2000 Вт, увеличение до 2600Вт
4. Стеклопанель
5. Панель управления

Панель управления



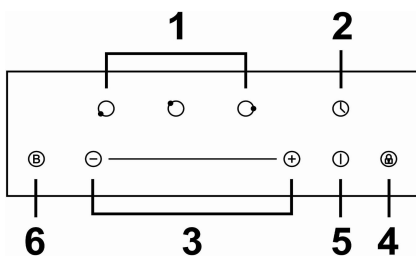
1. Клавиши управления для выбора нагревательной зоны
2. Клавиша регулировки времени
3. Клавиши управления уровнем мощности
4. Кнопка блокировки клавиш.
5. Регулятор ВКЛ./ВЫКЛ.
6. Кнопка увеличения мощности

Модель: V45I73S210



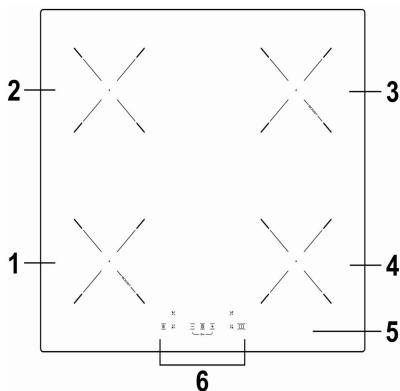
1. Зона 2000 Вт, увеличение до 2600Вт
2. Зона 1500 Вт, увеличение до 2000Вт
3. Зона 2000 Вт, увеличение до 2600Вт
4. Стеклопанель
5. Панель управления

Панель управления



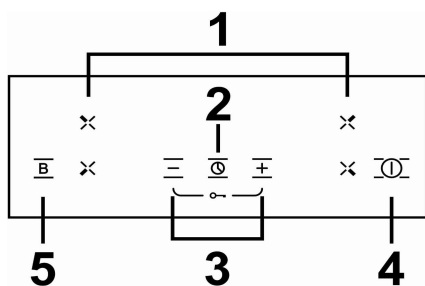
1. Клавиши управления для выбора нагревательной зоны
2. Клавиша регулировки времени
3. Клавиши управления уровнем мощности
4. Кнопка блокировки клавиш.
5. Регулятор ВКЛ./ВЫКЛ.
6. Кнопка увеличения мощности

Модель: V60I74S100



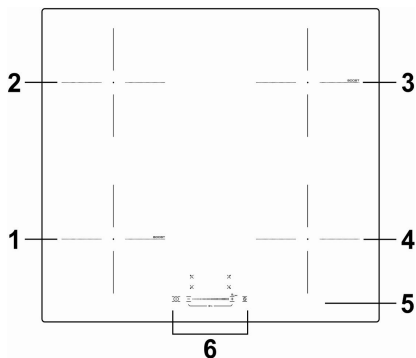
1. Зона 1800 Вт, увеличение до 2000Вт
2. Зона 1500Вт
3. Зона 1800 Вт, увеличение до 2000Вт
4. Зона 1500Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

Панель управления



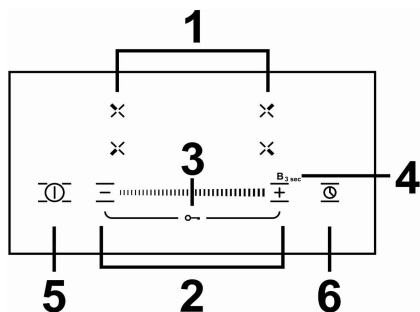
1. Зона нагрева
2. Клавиши управления уровнем мощности
3. Кнопка блокировки клавиш.
4. Клавиша регулировки времени
5. Кнопка увеличения мощности
6. Регулятор ВКЛ./ВЫКЛ.

Модель: V60I74S120



1. Зона 1800 Вт, увеличение до 2000Вт
2. Зона 1500Вт
3. Зона 1800 Вт, увеличение до 2000Вт
4. Зона 1500Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

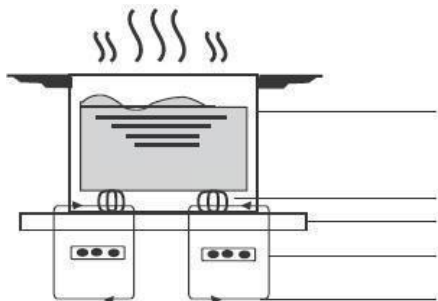
Панель управления



1. Зона нагрева
2. Клавиши управления мощностью и блокировкой
3. Кнопка увеличения мощности
4. Клавиша регулировки времени
5. Регулятор ВКЛ./ВЫКЛ.

Немного о приготовлении пищи на индукционной плите

Индукционная плита — это безопасный, современный, эффективный и экономичный способ приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, нагревающих непосредственно кастрюлю или сковороду, вместо того чтобы косвенно нагревать посуду от поверхности стекла. В этом случае стекло нагревается именно от дна сковороды или кастрюли.



железный котел

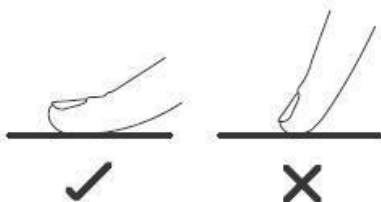
индукционная катушка
керамической стеклянной
пластины, индуцируемая ток
с магнитной цепью

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 достаточном 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.



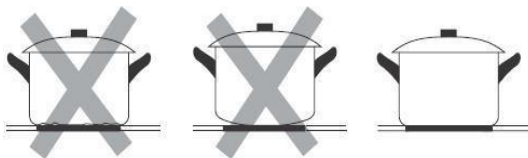
Выбор правильной посуды для приготовления



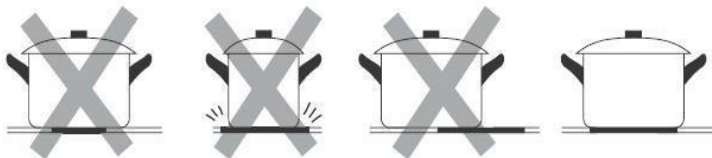
- Использовать можно только посуду, дно которой подходит для приготовления пищи на индукционной плите. Чтобы узнать, подходит ли посуда для индукционной плиты, на ее упаковке или днище найдите символ индукции.
- Проверить, подходит ли ваша посуда для этой плиты, можно с помощью магнита. Поднесите магнит к основанию кастрюли или сковороды. Если магнит притягивается, посуда подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.
 2. Если на дисплее не мигает символ , а вода греется, посуда подходит для плиты.
- Для индукционной плиты не подходит посуда из следующих материалов: нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.



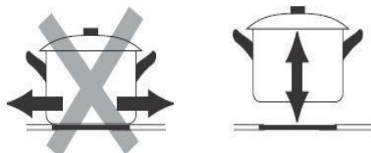
Не используйте посуду с неровными краями или выгнутым дном.



Поверхность посуды должна быть ровной, соприкасаться по всей площади дна со стеклянной поверхностью и иметь тот же размер, что и варочная зона. Диаметр кастрюли или сковородки должен соответствовать рисунку выбранной зоны. Если использовать посуду с большим диаметром, плита будет тратить больше энергии и работать на максимуме своих мощностей. Если использовать посуду меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой. Размещать посуду необходимо в центре варочной зоны.



При перемещении посуды поднимайте ее с индукционной варочной поверхности. Не перемещайте посуду по варочной поверхности, так как в противном случае можете поцарапать стеклянную поверхность.

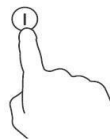


Эксплуатация индукционной варочной поверхности

Как начать готовить

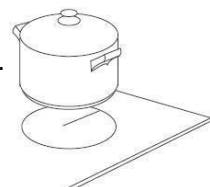
1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

После включения раздается однократный звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается «-» или «—» — это указывает на то, что индукционная плита перешла в режим ожидания.



2. Разместите подходящую сковороду или кастрюлю в варочной зоне.

- Дно посуды и поверхность варочной зоны должны быть чистыми и сухими.

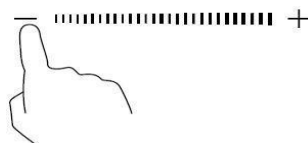


3. Нажмите на кнопку для выбора варочной зоны. Кнопкой начнет мигать.



Индикатор рядом с кнопкой

4. Установить уровень мощности, нажав на "-", "+", или проведя по регулятору "-", или просто коснитесь любой точки "-".



а. Если не выбрать уровень нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически выключится. Вам понадобится начать заново с шага 1.

б. Вы можете изменить параметры нагрева во время приготовления пищи.

в. Если провести по "—", мощность можно регулировать с шага 1 по шаг 9.

Если на дисплее мигает символ  попеременно с режимом нагрева

Это означает следующее:

- вы не поставили посуду на соответствующую конфорку, либо

- используемая посуда не подходит для приготовления пищи на индукционной плите, либо
- кастрюля слишком мала или не расположена должным образом по центру варочной зоны.

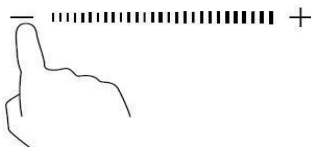
Если на варочной зоне нет подходящей посуды, нагрев не происходит. Если на конфорку не поставить подходящую посуду, дисплей автоматически отключится через 1 минуты.

Действия после завершения приготовления пищи

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



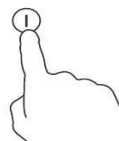
2. Отключите конфорку, прикоснувшись к “-” или проведите по “-” влево.



Проверьте, чтобы дисплей показывал “0”, затем “Н”.



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



4. Избегайте контакта с горячей поверхностью

«Н» означает, что варочная зона нагрета до высокой температуры. Когда поверхность охладится до безопасной температуры, этот символ исчезнет. Также возможно использовать функцию энергосбережения, если хотите использовать горячую варочную зону для нескольких сковород.



Использование функции Boost (увеличение)

Boost (увеличение) - это функция увеличения температуры одной зоны за одну секунду в течение 5 минут. Это повышает интенсивность и скорость приготовления пищи.

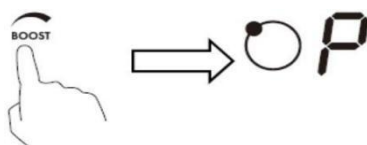
Можно использовать функцию «Boost» для увеличения мощности

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую вы хотите увеличить, индикатор рядом с кнопкой будет мигать.



2. Коснитесь кнопки «Boost» **B** или «P», зона нагрева начнет работать в режиме «Boost».

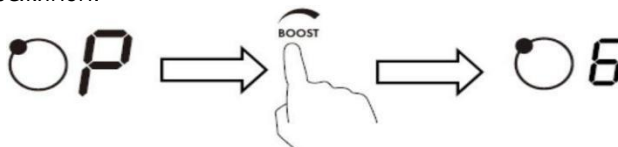
На дисплее мощности появится символ «P», указывающий на то, что зона работает в режиме «Boost».



3. Режим «Boost» работает в течение 5 минут и затем мощность в данной зоне возвращается до того значения, которое было раньше.



4. Если вы хотите отменить режим «Boost» в течение этих 5 минут, нажмите кнопку выбора зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать. И затем нажмите кнопку «Boost». Зона нагрева вернется к той мощности, которая была установлена перед данным режимом.



Предостережения при использовании

Три зоны разделены на две группы. В одной группе, если вы используете режим «boost» в одной зоне, проверьте, чтобы другая зона работала на уровне 5 или ниже. При выборе одной зоны и нажатии кнопки "boost", если другая зона работает выше уровня мощности 5, на дисплее выбранной зоны будут мигать символы "P" и "9", а уровень мощности будет автоматически установлен на 9.

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

Нажмите клавишу блокировки клавиш "⏻" в течение определенного времени или кнопки "+" и "-" одновременно, на индикаторе времени загорится "Lo".

Как разблокировать кнопки управления

1. Убедитесь, что индукционная варочная поверхность включена.
2. Нажмите на и удерживайте клавишу блокировки клавиш в течение определенного времени.
3. Теперь можно начать использовать индукционную варочную поверхность.



После того как вы переведете варочную поверхность в режим блокировки, все кнопки управления (кроме ВКЛ./ВЫКЛ.) будут отключены. В чрезвычайной ситуации вы можете выключить индукционную варочную поверхность с помощью кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., но для последующего использования вам понадобится сначала разблокировать варочную поверхность.

Защита от чрезмерной температуры

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

Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели стоит посуда с неподходящим размером или без магнитных свойств (например, алюминиевая), либо какие-либо другие мелкие предметы (например, нож, вилка, ключ), через 1 минуту варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания. После этого вентилятор будет охлаждать индукционную панель в течение 1 минуты.

Защита путем автоматического отключения

Автоматическое отключение — это защитная функция вашей варочной панели. Это означает, что если вы вдруг забудете выключить плиту после приготовления, она отключится автоматически. Время работы различных уровней мощности по умолчанию приведено 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

При снятии кастрюли нагрев индукционной варочной панели прекращается, а сама варочная панель автоматически отключается через 2 минуты.



Люди с кардиостимулятором должны проконсультироваться со своим врачом перед использованием этого устройства.

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя разными способами:


- Вы можете использовать его как счетчик минут. 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.

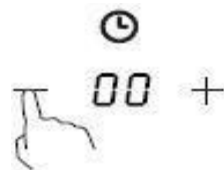
Использование таймера в качестве счетчика минут

Если вы не выбрали ни одну из варочных зон

1. Убедитесь, что плита включена.

Примечание: можно использовать счетчик минут даже, если вы не выбрали ни одну из варочных зон.

2. Нажмите на кнопку контроля времени , индикатор начнет мигать и на дисплее появится символ "00".

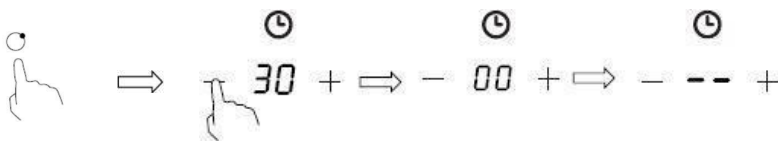


3. Чтобы задать время таймера, нажмите кнопку + или -.

Подсказка: Нажмите на кнопку "-" или "+" один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Удерживайте кнопку "-" или "+, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

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

3. Отключить время можно, нажав на кнопку “-” или “+” и прокрутив значение на “0”.



4. После того как вы настроите время, таймер сразу же начнет отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



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

Варочные зоны, настроенные под данную функцию, будут:

1. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева, чтобы настроить таймер для (например, Зоны 2)



2. Нажмите на кнопку “-” или “+”, индикатор начнет мигать и на дисплее появится символ “30”.



3. Чтобы задать время таймера, нажмите кнопку + или -.

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. Для отключения времени нажмите кнопку выбора зоны нагрева, затем коснитесь кнопка “-” или “+” или прокрутите до «0». Таймер будет отключен, на дисплее появится символ «00» и затем «--».



5. После того как вы настроите время, таймер сразу же начнет отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



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



6. По истечении времени таймера приготовления соответствующая варочная зона автоматически выключится и на дисплее появится «Н».



Другие варочные зоны будут работать, если они были включены ранее.

Настройка таймера на отключение нескольких варочных зон

1. Если задать таймер для нескольких зон нагрева, индикатор таймера отобразит наименьшее время.

(например, если для зоны № 3 таймер настроен на 3 минуты, а для № 2 на 6 минут, индикатор таймера отобразит «3».)

ПРИМЕЧАНИЕ: Мигающая красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что индикатор таймера показывает время зоны нагрева.

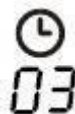
Чтобы проверить установленное время другой зоны нагрева, коснитесь кнопки для выбора зоны нагрева. Таймер покажет установленное время.



(таймер установлен на 6 минут)



(таймер установлен на 3 минуты)



1. По истечении времени таймера приготовления соответствующая варочная зона автоматически выключится и на дисплее появится «Н».

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 задать уровень мощности, немного превышающий наименьший нагрев, чтобы правильно приготовить блюдо за рекомендуемое время.

Подрумянивание мяса

Как готовить 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 степень его готовности – чем тверже он на ощупь, тем более "хорошо прожаренным" он будет.
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, совместимые с индукционными варочными поверхностями.
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.

Параметр нагрева	Пригодность
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
Индукционная плита не может быть включена.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что индукционная плита подключена к источнику 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.
Стеклокерамическая 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.	Причина может заключаться в конструкции посуды (слои из различных металлов могут генерировать различную вибрацию).	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.	Индукционная плита не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционного приготовления пищи. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для варочной зоны или расположена не по центру.	Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной плите. См. раздел «Выбор правильной посуды». Расположите сковороду по центру и убедитесь, что ее дно соответствует размеру варочной зоны.

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.
--	----------------------------	--

Отображение неисправности и проверка

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

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
F3/F4	Неисправен датчик температуры индукционной катушки	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
F9/FA	Температурный датчик неисправности IGBT.	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E1/E2	Аномальное питающее напряжение	Проверьте, нормально ли работает источник питания Включите питание после проверки.
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E5	Предупреждение о высокой температуре от БТИЗ-датчика температуры	Включите повторно после остывания плиты.

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	V30I72S200 / V30I72S210	V45I73S100 / V45I73S210	V60I74S100 / V60I74S120
Число варочных зон	2 зоны	3 зоны	4 зоны
Напряжение питания	220 – 240 В	220 – 240 В	220 – 240 В
Установленная электрическая мощность	3000-3800Вт	5000-6100Вт	6600-7400Вт
Размер продукта Ш×Г×В(мм)	288X520X60	450X510X60	590X520X60
Встроенные размеры ШхГ (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

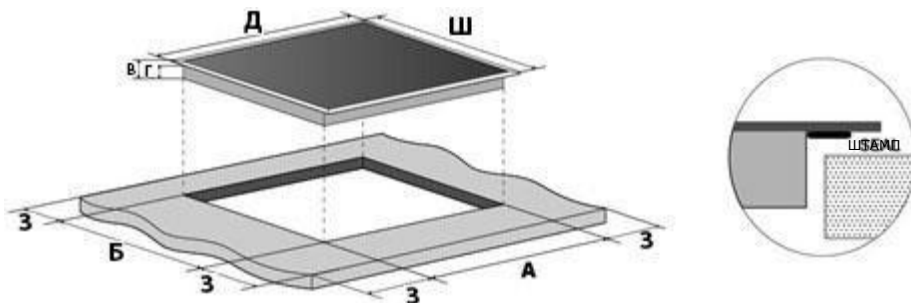
Выбор оборудования для установки

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

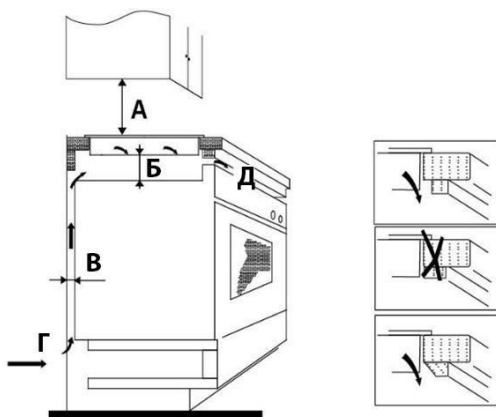


Модель	Ш (мм)	Д (мм)	В (мм)	Г (мм)	А (мм)	Б (мм)	З (мм)
V30I72S200 / V30I72S210	288	520	52	48	268	500	50мини
V45I73S100 / V45I73S210	450	510	60	56	425	495	50мини
V60I74S100 / V60I74S120	590	520	60	56	560	490	50мини

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 мини	20 мини	Воздухозаборник	Выпуск воздуха 5 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, встроен 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

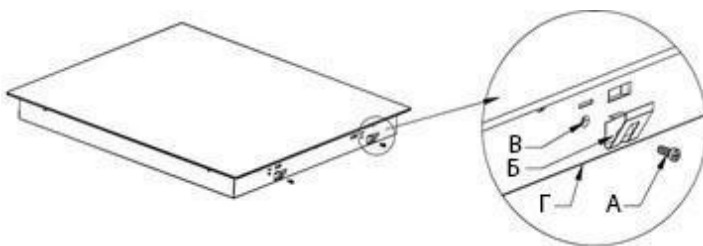
- кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики
- обеспечен достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.
- обеспечен доступ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

Перед размещением крепежных кронштейнов

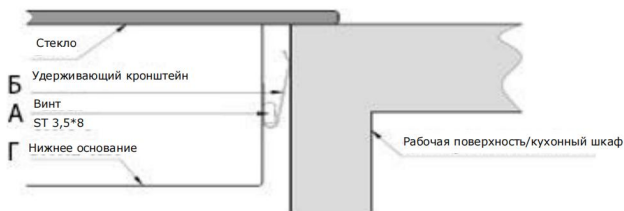
Изделие должно быть размещено на прочной гладкой поверхности (используйте упаковку). Не применяйте силу к средствам управления, выступающим из варочной панели.

Регулировка положения кронштейна

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



А	Б	В	Г
Винт	Кронштейн	Отверстия под винты	Нижнее 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 нагревающая 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.

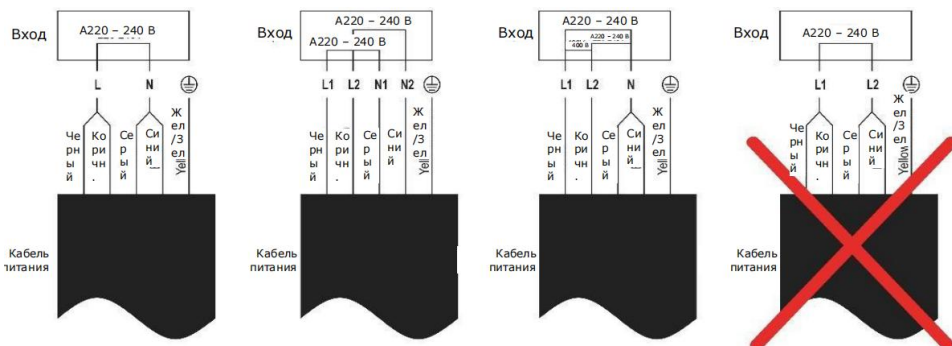
Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, переходники и ответвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

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. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или используйте однополюсную 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.



УТИЛИЗАЦИЯ:
Не утилизируйте
это изделие как
неотсортированные
бытовые отходы.
Необходимо отдельно
собирать такие отходы
для специальной
обработки.

Этот прибор промаркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). 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.

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.

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.

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.

Designed for perfect life



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



CE

EAC

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.