

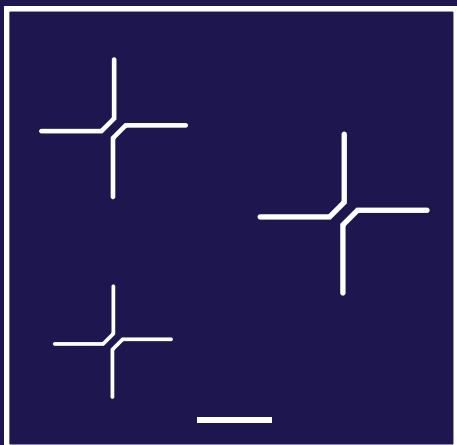


DELNENTO

RU

Встраиваемая варочная панель

Руководство пользователя



Модели:

V30D12S100
V30D28S100
V30D28S120
V45D29S110
V45D29S120
V60D24S120
V60D24S110
V60D24S100
V30I72S100
V60I74S120



Инструкция по эксплуатации

Встраиваемая варочная панель

V30D12S100

V30D28S100

V30D28S120

V45D29S110

V45D29S120

V60D24S120

V60D24S110

V60D24S100

V30I72S100

V60I74S120

Содержание

Назначение устройства	4
Меры предосторожности	4
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ.....	6
Схема устройства	7
Панель управления	9
Выбор оборудования для монтажа	11
Установка кронштейнов	13
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	15
Инструкция по эксплуатации.....	17
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ.....	19
КУЛИНАРНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ.....	28
УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА.....	30
УХОД И ЧИСТКА	31
ПОДСКАЗКИ.....	33
КОД ОШИБКИ.....	35

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 использованием варочной панели внимательно прочтите данный раздел.
- Перед выполнением любых работ или обслуживанием отключите варочную панель от электросети.
- Варочная панель должна быть подключена к надежно заземленной сети.
- Любые изменения домашней электропроводки должны выполняться квалифицированным электриком.
- Несоблюдение данных требований может привести к поражению электрическим током.
- Будьте осторожны — у варочной панели острые края, неосторожное обращение может привести к травмам и порезам.
- Никогда не размещайте на варочной панели горючие материалы или вещества.
- Установка и заземление устройства должны производиться только квалифицированным специалистом.
- Данное устройство должно быть подключено к цепи, которая содержит изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Некорректная установка устройства может привести к аннулированию всех гарантийных обязательств.

Техника безопасности при эксплуатации и обслуживании

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если варочная панель сломалась или треснула, немедленно отключите ее от электрической сети и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Перед очисткой или обслуживанием обязательно отключите варочную панель.
- Несоблюдение данных требований может привести к поражению электрическим током.

Опасность для здоровья

- Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Во время использования устройства его доступные части нагреваются так, что могут вызывать ожоги.
- Не следует прикасаться со стеклянной поверхностью телом, одеждой или другими предметами, кроме подходящей кухонной посуды, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны располагаться на поверхности варочной панели, так как они могут нагреваться.
- Не допускайте детей к использованию варочной панели.
- Ручки кастрюль могут нагреваться. Следите за тем, чтобы ручки кастрюль не находились над другими включенными зонами варочной панели. Не позволяйте детям касаться ручек кастрюль.
- Несоблюдение данных правил может привести к ожогам и травмам.
- Скребок (*) для варочной панели имеет острое лезвие. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Неосторожное обращение может привести к травмам или порезам.
- Не оставляйте включенную панель без присмотра. Выкипание и/или переливание через край приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению.
- Не используйте устройство как рабочую поверхность.
- Не используйте устройство в качестве отопительного прибора.
- Не оставляйте кухонную утварь и другие предметы на поверхности панели.
- После окончания использования отключите варочные зоны и панель, как указано в инструкции (используя сенсорное управление).
- Не разрешайте детям сидеть, стоять или забираться на варочную панель.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении, где используется панель.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, настраивать или заменять части устройства. Для ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте пароочиститель для чистки поверхности устройства.
- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на поверхность устройства.
- Не вставайте на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями. Не передвигайте посуду по варочной панели. Это может поцарапать поверхность, что приведет к снижению рабочих качеств устройства.
- Не используйте металлические щетки или абразивные чистящие средства для чистки поверхности панели, так как они могут поцарапать стекло.
- В случае повреждения электрического кабеля, его замена должна производиться квалифицированным специалистом сервисного центра во избежание травм.

- Данное устройство предназначено для использования в домашних или подобных им условиях, например, в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях, в фермерских домах, в гостиницах, отелях, хостелах и прочих жилых помещениях. Данное устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- 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, накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.
- Не храните посторонние предметы на поверхности варочной панели.
- Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Лицам с кардиостимуляторами следует проконсультироваться у врача, прежде чем использовать данное устройство.

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

Перед началом установки убедитесь в том, что:

рабочая поверхность прямоугольная и ровная, и никакие элементы конструкции не влияют на требования к пространству: рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и изолированного материала;

если варочная панель установлена над духовкой, в духовке имеется встроенный вентилятор охлаждения:

- установка будет соответствовать всем требованиям, применяемым стандартам и правилам;
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сетевого источника питания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен так, чтобы соответствовать местным правилам эксплуатации электропроводки;
- используется изолирующий выключатель одобренного типа, обеспечивающий 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 доступен

вы используете жаростойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели.

После установки варочной панели убедитесь в том, что:

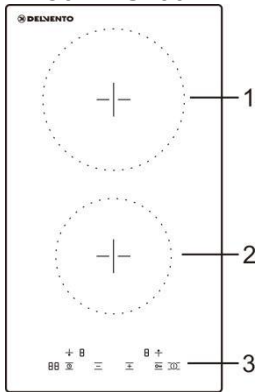
- кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики, во избежание его повреждения;
- существует достаточный приток свежего воздуха из-за пределов шкафа к основанию варочной панели;
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, теплозащитный барьер устанавливается ниже основания варочной панели;
- обеспечен доступ к изолирующему выключателю

ВНИМАНИЕ!

Варочная панель должна быть установлена и подключена квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Во избежание повреждения устройства и получения травм, пожалуйста, не производите установку плиты самостоятельно.

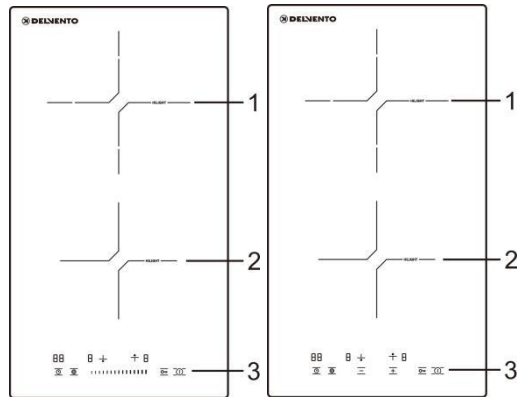
Схема устройства

V30D12S100



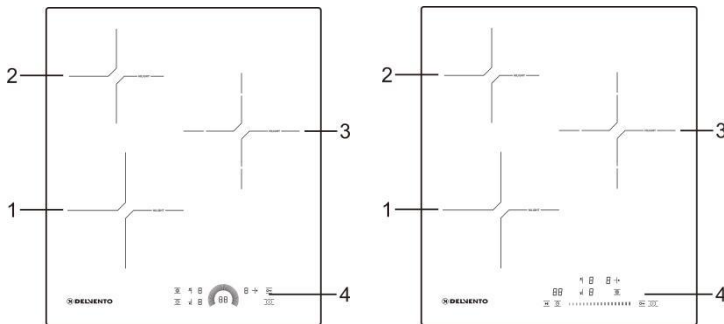
1. 200 ММ Макс. мощность 1800 Вт.
2. 165 ММ Макс. мощность 1200 Вт.
3. Панель управления.

V30D28S100/V30D28S120



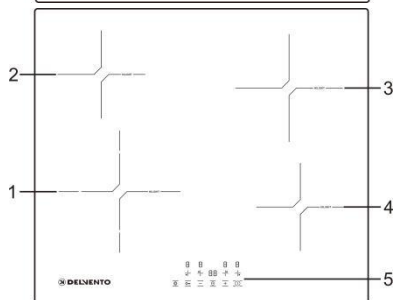
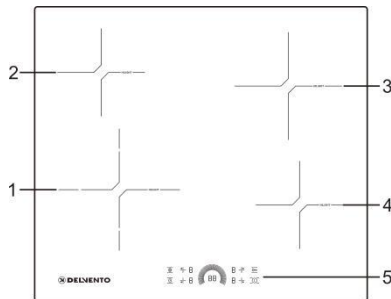
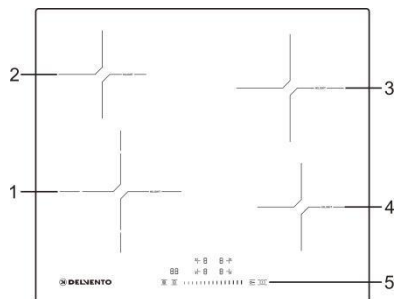
1. 200 ММ Макс. мощность 1000/2000 Вт.
2. 165 ММ Макс. мощность 1200 Вт.
3. Панель управления.

V45D29S110/V45D29S120



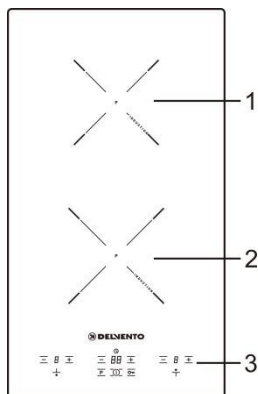
1. 200 ММ Макс. мощность 1800 Вт.
2. 165 ММ Макс. мощность 1200 Вт.
3. 200 ММ Макс. мощность 1000/2000 Вт.
4. Панель управления.

V60D24S120/V60D24S110/V60D24S100



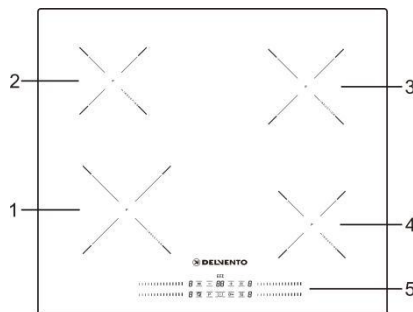
1. 140/230 ММ Макс. мощность 1100/2200 Вт.
2. 165 ММ Макс. мощность 1200 Вт.
3. 200 ММ Макс. мощность 1800 Вт.
4. 165 ММ Макс. мощность 1200 Вт.
5. Панель управления.

V30I72S100



1. 160 ММ Макс. мощность 1200/1500 Вт.
2. 180 ММ Макс. мощность 1800/2100 Вт.
3. Панель управления.

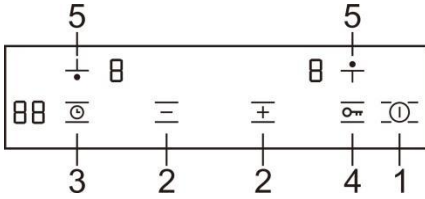
V60I74S120



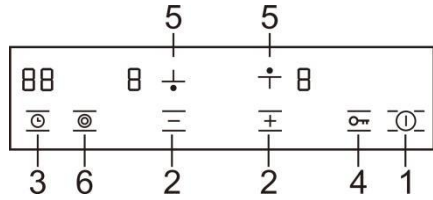
1. 210 ММ Макс. мощность 1800/2100 Вт.
2. 160 ММ Макс. мощность 1200/1500 Вт.
3. 180 ММ Макс. мощность 2300/3000 Вт.
4. 160 ММ Макс. мощность 1200/1500 Вт.
5. Панель управления.

Панель управления

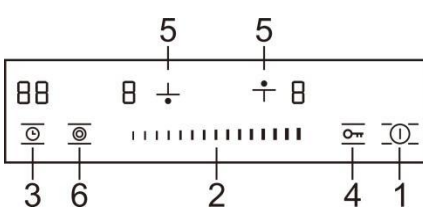
V30D12S100



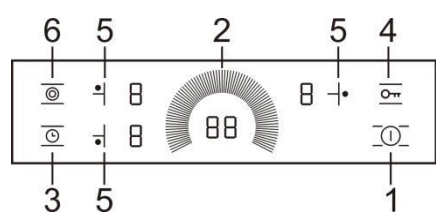
V30D28S100



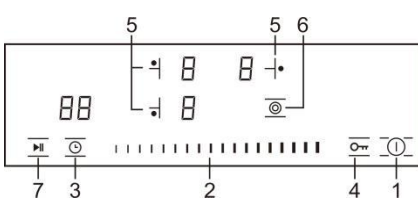
V30D28S120



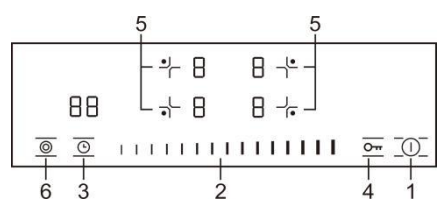
V45D29S110



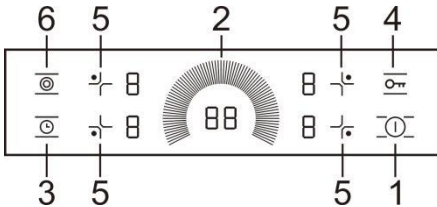
V45D29S120



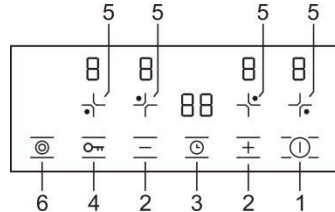
V60D24S120



V60D24S110

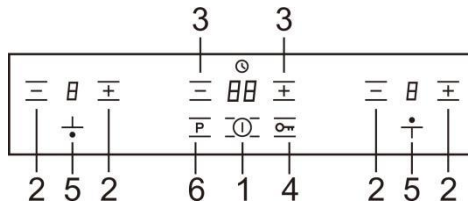


V60D24S100

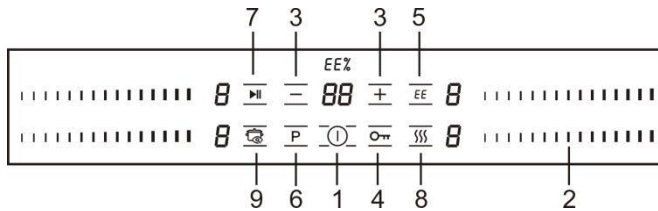


1. Кнопка «Вкл./Выкл.».
2. Кнопки управления мощностью/таймером.
3. Кнопка таймера.
4. Кнопка блокировки.
5. Кнопки выбора конфорок.
6. Кнопка включения дополнительного контура

V30I72S100



V60I74S120

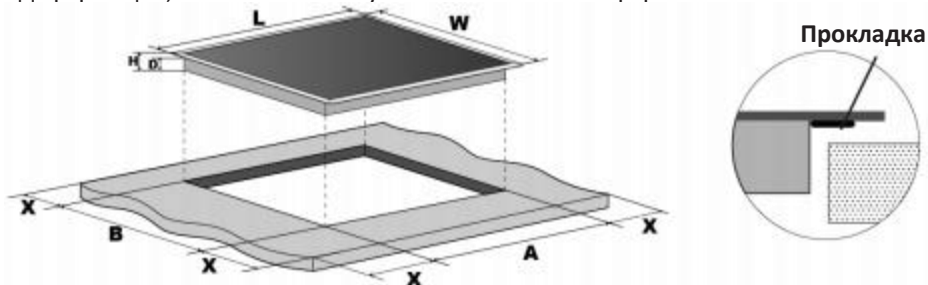


1. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ»
2. Слайдер выбора мощности
3. Управление установками таймера
4. Блокировка панели управления
5. Индикатор совместимости посуды с варочной поверхностью.
6. Кнопка функции «Бустер»
7. Кнопка «Стоп/Пуск»
8. Кнопка функции «Режим фондю»
9. Индикатор функции Smart zone

Выбор оборудования для монтажа

Вырежьте отверстие под варочную поверхность в соответствии с размерами, показанными на чертеже. Для установки и использования необходим отступ как минимум 5 см с каждой стороны.

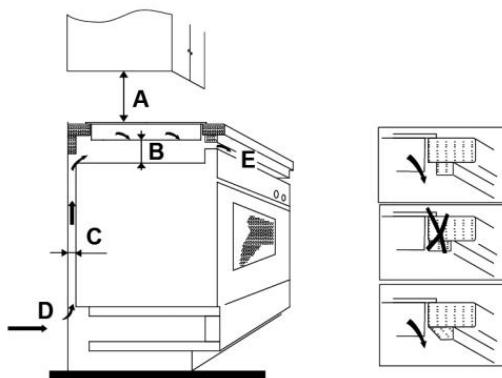
Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет по меньшей мере 30 мм. Пожалуйста, выбирайте термостойкие материалы, чтобы избежать деформации, вызванной излучением тепла от конфорки.



	L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X (мм)
V30D12S100 V30D28S100 V30D28S120	290	520	50	46	270	490	Мин. 50
V45D29S110 V45D29S120	450	520	50	46	420	490	Мин. 50
V60D24S120 V60D24S110 V60D24S100	590	520	50	46	560	490	Мин. 50
V60I74S120	590	520	58	54	560	490	Мин. 50
V30I72S100	290	520	58	54	270	490	Мин. 50

При любых обстоятельствах Вам необходимо убедиться, что стеклокерамическая поверхность хорошо вентилируется и что входное и выходное отверстия для воздуха ничем не закрыты. Убедитесь, что варочная поверхность находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано на схеме ниже.

Убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается, и отверстия для воздуха не заблокированы. Безопасное расстояние между плитой и шкафом над варочной поверхностью должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Мин. 50	Мин. 30	Входное Отверстие воздуха	Выход воздуха, 10 мм

д началом установки убедитесь в том, что:

- рабочая поверхность прямоугольная и ровная, и никакие элементы конструкции не влияют на требования к пространству;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и изолированного материала;
- если варочная панель установлена над духовкой, в духовке имеется встроенный вентилятор охлаждения;
- установка будет соответствовать всем требованиям, применяемым стандартам и правилам;
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сетевого источника питания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен так, чтобы соответствовать местным правилам и правилам эксплуатации электропроводки;
- изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечить разделение контакта с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во

всех активных (фазных) проводниках, если местные правила проводки допускают такое изменение требований);

- изолирующий выключатель должен быть доступен;
- Вы используете жаростойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели .

После установки варочной панели убедитесь в том, что:

- кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики, во избежание

его повреждения;

- существует достаточный приток свежего воздуха из-за пределов шкафа к основанию варочной панели;

- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, теплозащитный барьер устанавливается ниже основания варочной панели;

- обеспечен доступ к изолирующему выключателю

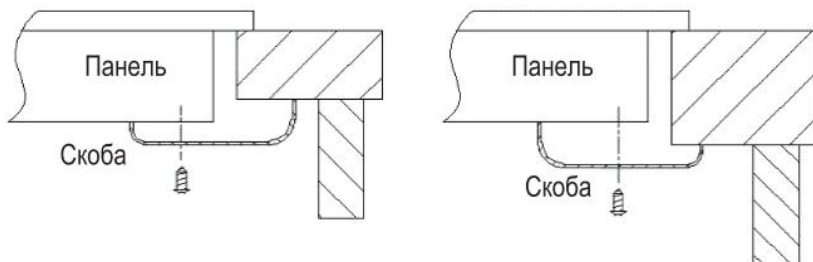
Установка кронштейнов

Установите варочную панель на ровную устойчивую поверхность. Не надавливайте на кнопки управления варочной панели .

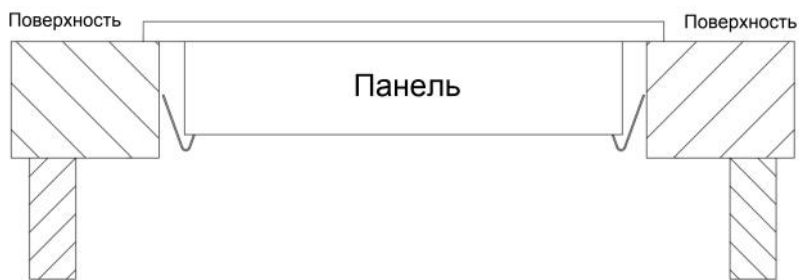
Закрепите варочную поверхность с помощью 4 кронштейнов снизу.

Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы .

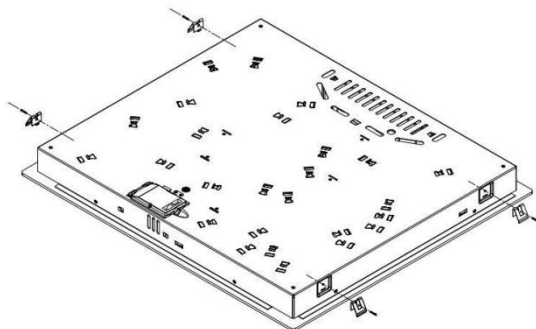
V30D12S100/V30D28S100/V30D28S120/V30I72S100/V60I74S120



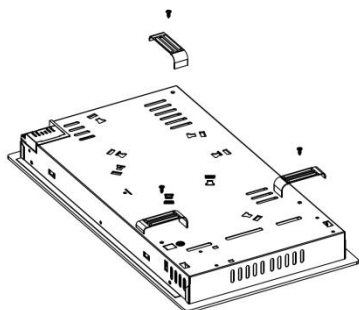
V45D29S110/V45D29S120/V60D24S120/V60D24S110/V60D24S100



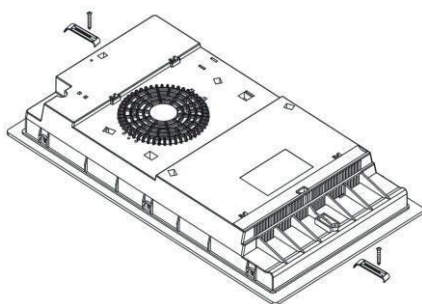
V45D29S110/V45D29S120/V60D24S120/V60D24S110/V60D24S100



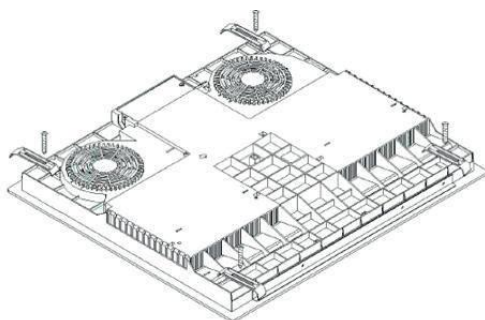
V30D12S100/V30D28S100/V30D28S120



V30I72S100



V60I74S120



Предостережения

1. Стеклокерамическая варочная поверхность должна быть установлена к квалифицированными

техническими специалистами. К вашим услугам профессионалы. Никогда не выполняйте

операцию самостоятельно.

2. Стеклокерамическую варочную поверхность нельзя устанавливать на охлаждающее

оборудование, посудомоечные машины и сушильные машины.

3. Стеклокерамическая варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы

можно было обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.

4. Стена и зона индуцированного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать тепло.

5. Чтобы избежать повреждений, сэндвич-слой и клей должны быть устойчивыми к нагреванию.

6. Запрещается использовать пароочиститель.

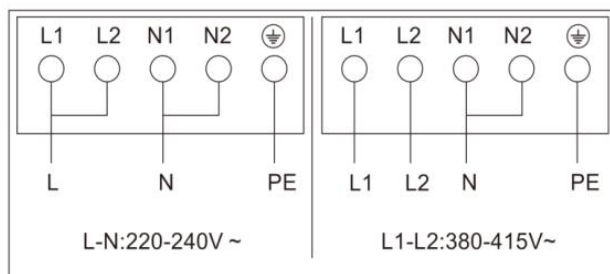
7. Эту стеклокерамическую варочную поверхность можно подключать только к источнику питания с системным сопротивлением не более чем 0,427 Ом. В случае необходимости проконсультируйтесь с вашим поставщиком электроэнергии для получения информации о полном сопротивлении системы.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

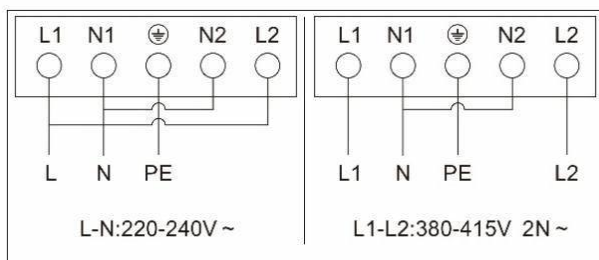
Источник питания должен быть подключен в соответствии с действующим стандартом или однополюсным автоматическим выключателем.

Способ подключения показан ниже.

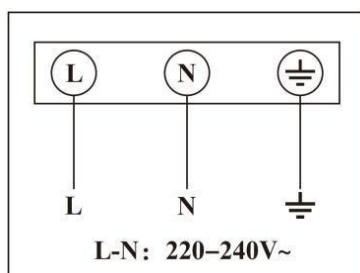
V45D29S110/V45D29S120/V60D24S120/V60D24S110/V60D24S100



V60I74S120



V30D28S120/V30D28S100/V30D12S100/V30I72S100



- Если кабель поврежден или требует замены, это должно быть сделано техником по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
- Установщик должен убедиться, что выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель нельзя сгибать или сжимать.
- Кабель необходимо регулярно проверять и заменять только с помощью квалифицированного специалиста.

Инструкция по эксплуатации

Перед использованием внимательно прочитайте инструкцию. Удалите защитную пленку с поверхности устройства перед установкой.

Индукционная варочная поверхность с микрокомпьютером может удовлетворить различные кулинарные потребности современных семей.

Индукционная варочная поверхность имеет индивидуальный дизайн, безопасна и надежна в работе, создана для того, чтобы сделать

Вашу жизнь комфортной.

Стеклокерамическая варочная поверхность с микрокомпьютером может удовлетворить различные кулинарные потребности современных семей.

Стеклокерамическая варочная поверхность ориентирована на клиентов и имеет индивидуальный дизайн. Варочная панель обеспечивает безопасную и надежную работу, делая Вашу жизнь комфортной и позволяя в полной мере получать удовольствие от жизни.

Краткая информация о готовке на индукционной варочной поверхности.

Индукционная готовка - это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления пищи.

Он работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагрева поверхности стекла. Стекло индукционной поверхности нагревается только потому, что посуда со временем нагревает его.



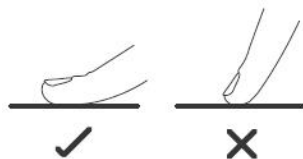
Перед использованием новой варочной панели

- Прочтите это руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения о безопасности».
- Удалите всю защитную пленку, которая может остаться на индукционной варочной поверхности.

Использование сенсорного контроля

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому Вам не нужно использовать силу при нажатии.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз при касании.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью).

Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.




Выбор подходящей посуды

- Используйте посуду только с дном, подходящим для индукционного нагрева. Найдите символ индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Переместите магнит к основанию сковороды.

Если она притягивается, то сковорода подходит для индукции.



- Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.
2. Следуйте инструкциям из раздела «Чтобы начать приготовление».
3. Если на дисплее  не мигает, и вода нагревается, кастрюля подходит.

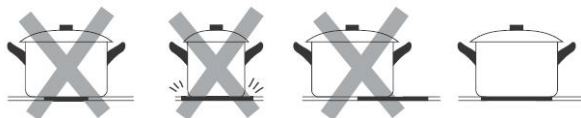
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Размер конфорки (мм)	Минимальный диаметр посуды (мм)
160	120
180	140
210	180

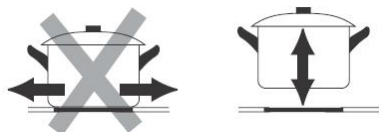
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет размер конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.




Всегда поднимайте посуду с керамического стекла - не допускайте скола жения посуды, это может вызвать повреждение стекла.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

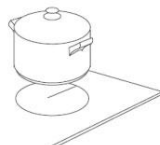
Начало приготовления

• После включения питания Вы услышите один звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

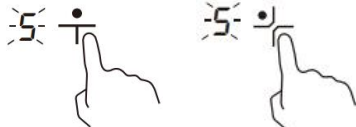
1. Коснитесь переключателя ВКЛ / ВЫК  . Все индикаторы показывают «-»



2. Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.



3. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.



4. Выберите уровень нагрева, прикоснувшись к регулятору уровня мощности.

• Если вы не выберете уровень нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная поверхность автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 1.

• Вы можете изменить уровень нагрева в любой момент во время приготовления.

V60I74S120 (Выберите настройку нагрева, сдвинув соответствующий регулятор уровня мощности)



После завершения готовки

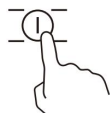
1. Коснитесь выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.



2. Выключите конфорку, прикоснувшись к «-». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



3. Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки ВКЛ / ВЫКЛ.



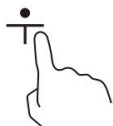
H

4. Остерегайтесь горячих поверхностей.

Отображается буква «H», что означает, что конфорка слишком горячая, чтобы к ней прикасаться. Она исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Горячую конфорку также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если вы хотите нагреть другие сковороды, поставьте их на данную конфорку.

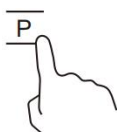
Использование функции Boost (для моделей V30I72S100 V60I74S120)

Активировать функцию Boost



1. Выберите зону с функцией усиления.

2. Прикоснитесь к кнопке бустера «P» индикатор уровня мощности покажет «P»

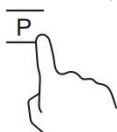


Отменить функцию Boost

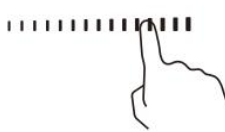


1. Выберите зону с функцией усиления.

2. Прикоснитесь к кнопке бустера «P» или выберите уровень мощности, чтобы отменить функцию Boost, и выберите уровень, который вы хотите установить.



Или



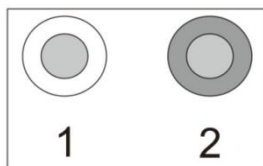
• Функция усиления может длиться всего 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на уровень 9.

Зона двойного нагрева (только для моделей V30D28S100/V30D28S120/V45D29S110/V45D29S120/V60D24S120/V60D24S110/V60D24S100)

Функция работает только в конфорках 1 в моделях V30D28S100/V30D28S120/V60D24S120/V60D24S110/V60D24S100

Функция работает только в конфорках 3 в моделях V45D29S110/V45D29S120


• Двойная зона расширения состоит из двух конфорок, которые можно использовать в центральной и внешней частях. Вы можете использовать центральную секцию (1) независимо или обе секции (2) сразу.

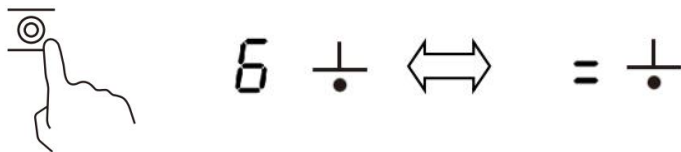


Включение зоны двойного нагрева (например, уровень мощности 6)


1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева.



2. Индикатор уровня мощности мигает, затем нажмите «», через 5 секунд индикатор перестанет мигать, зона двойного нагрева активируется, а уровень мощности будет показывать «6» и «=>» попеременно.



Отключение зоны двойного нагрева


1. Нажмите на значок зоны двойного нагрева на панели управления, индикатор уровня мощности мигает, затем нажмите «», зона двойного нагрева будет выключена, а уровень мощности вернется к «6».

Заметка:


1. Вы можете выбрать уровень нагрева от 1 до 9.

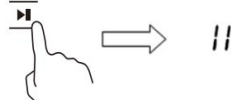
ФУНКЦИЯ SMART ZONE


При включенной функции Smart Zone Function варочная поверхность будет автоматически определять, на какой зоне нагрева находится посуда.

Нажмите кнопку , Если на варочной поверхности находится несколько кастрюль или сковород, функция Smart Zone определит их все, но температуру необходимо выставлять последовательно. Сначала начнет мигать индикатор первой зоны приготовления. После выбора необходимого уровня мощности нагрева и подтверждения, начнет мигать индикатор следующей зоны приготовления, где стоит посуда. И так далее для всех зон и т.д., где будет находиться посуда.

Использование функции СТОП/ПУСК

1. Нажмите кнопку СТОП/ПУСК , зоны нагрева перестают работать. Все индикации зоны показывают «| |»



2. Нажмите кнопку СТОП/ПУСК  еще раз, все зоны нагрева вернуться к своим первоначальным настройкам.

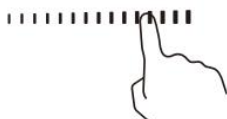
- Функция доступна, когда работает одна или несколько конфорок.
- Если вы не отмените режим останова в течение 30 минут, варочная панель автоматически отключится.

Режим фондю

С помощью этой функции можно с легкостью растопить шоколад или сливочное масло, также она подходит для поддержания блюд в теплом состоянии.

Для активации функции:

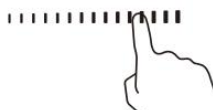
1. Коснитесь слайдера той зоны, которую хотите активировать.




2. При нажатии кнопки  на индикаторе зоны загорится знак «|»

Для отключения функции:

1. Коснитесь слайдера той зоны, где нужно отключить Режим фондю.



2. При нажатии кнопки  зона нагрева вернется к стандартному режиму установки мощности.


Функция Качество посуды

Данная функция отражает степень эффективности потребления электроэнергии варочной поверхностью в зависимости от качества посуды. Индукционная панель автоматически определяет качество используемой посуды и показывает процент мощности, потребляемой непосредственно для нагрева, с учетом потерь из-за материалов в составе посуды, не подходящих для индукции. Индикатор показывает значение от 0 до 99. При использовании нескольких конфорок индикатор показывает среднее арифметическое значение для всех элементов посуды, размещенных в зоне нагрева.

Например:


На одной зоне готовки установлена посуда с эффективностью 65%, а на другой — 97%. На дисплее будет отображаться среднее значение для двух зон приготовления, 81%.

Для активации функции:

1. Нажмите кнопку , загорится индикатор EE%. Дисплей будет показывать процент эффективности, которую вы используете.

- Если одновременно активированы функции таймера, блокировки от детей или EE, соответствующая информация будет отображаться попеременно.

Для отключения функции:


1. Нажмите кнопку , индикатор EE% погаснет, и функция будет отменена.

Блокировка элементов управления (Защита от детей)

• Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно включили конфорки).

• Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме переключателя ВКЛ / ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления

Прикоснитесь к кнопке управления блокировкой . Индикатор таймера покажет «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что варочная поверхность включена.

2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки  в течение 3 секунд.

3. Теперь вы можете начать пользоваться варочной панелью.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением включения / выключения,

Вы всегда можете выключить варочную поверхность с помощью кнопки включения / выключения в экстренной ситуации, но Вы должны сначала

разблокировать варочную панель для дальнейших операций.

Предупреждение об остаточном тепле

Когда варочная панель проработает некоторое время, остается некоторое количество остаточного тепла.

Буква «Н» предупреждает вас держаться от нее подальше.

Одной из функций безопасности является автоматическое отключение. Это происходит всякий

раз, когда вы забываете выключить конфорку. Время выключения по умолчанию показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (ч)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ТАЙМЕР

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- Вы можете использовать для того, чтобы засечь время. В этом случае таймер не выключит ни одну из конфорок по истечении установленного времени.
- Вы можете использовать его в качестве таймера отключения, чтобы выключить одну или несколько конфорок по истечении времени.
- Таймер может быть установлен до 99 минут.

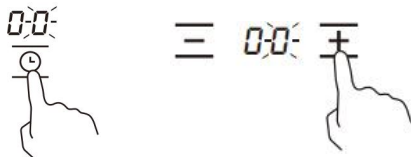
Использование таймера для расчета времени

1. Убедитесь, что варочная панель включена. И кнопка выбора зоны не активирована (индикация зоны «-» не мигает).

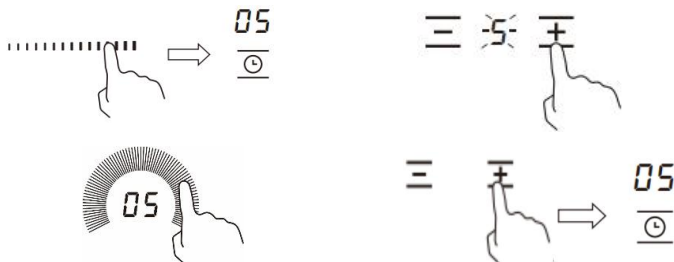
Примечание. Вы можете установить счетчик минут до или после завершения настройки мощности конфорки.



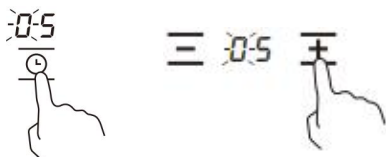
2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «00», а «0» будет мигать.



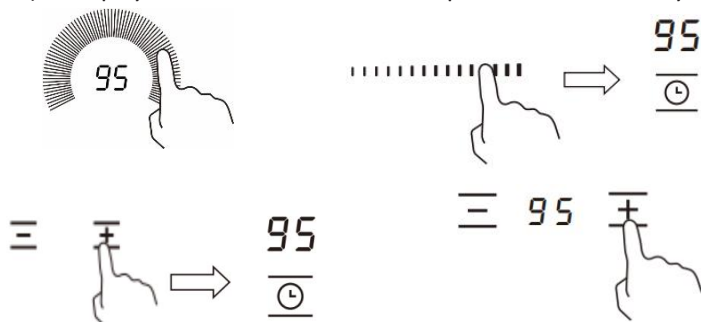
3. Установите время, с помощью переключателя уровня мощности (Например, 5)



4. Снова коснитесь кнопки таймера, тогда «0» замигает.



5. Установите время, с помощью переключателя уровня мощности, (например, 9), теперь установленный вами таймер составляет 95 минут.



6. Когда время будет установлено, таймер сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.

7. По истечении установленного времени прибор будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «--»

--

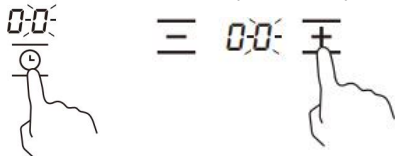
Использование таймера для выключения одной или нескольких конфорок

1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер.

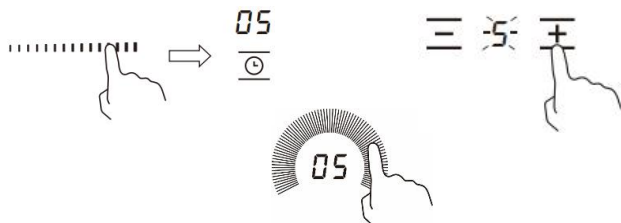


(V60I74S120)

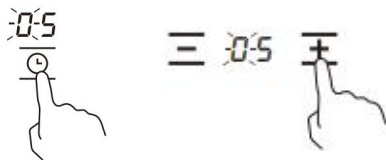
2. Коснитесь элемента управления таймером, на индикаторе таймера отобразится «00». и «0» мигает.



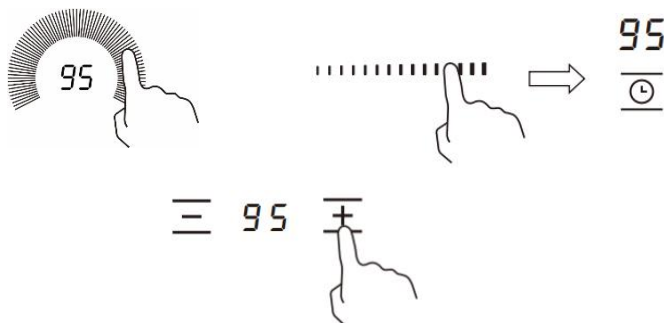
3. Установите время с помощью переключателя уровня мощности. (Например, 5)



4. Снова нажмите кнопку таймера, «0» замигает.



5. Установите время с помощью переключателя уровня мощности, (например, 9), теперь установленный вами таймер составляет 95 минут.



6. Когда время будет установлено, оно сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.

Внимание! В правом нижнем углу индикации уровня мощности будет красная точка, указывающая на то, какая зона выбрана для установки таймера.



7. По истечении таймера приготовления соответствующая зона приготовления автоматически отключится.



Примечание. Другие конфорки продолжают работу, если они были включены ранее.

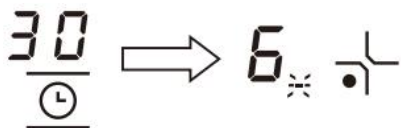
Если таймер установлен более чем на одну зону:

1. Когда вы устанавливаете таймер для нескольких конфорок, на соответствующих конфорках

начинают мигать красные точки. Дисплей на таймере показывает количество минут. Точки соответствующих зон мигают.



2. По истечении таймера обратного отсчета соответствующая зона отключится. Затем он покажет новый таймер и точка соответствующей зоны будут мигать.



Примечание: прикоснитесь к переключателю выбора зоны нагрева, на индикаторе таймера отобразится соответствующий таймер.

Отмена таймера

1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, если Вы хотите отменить таймер.



2. Прикоснитесь к индикатору таймера, он будет мигать.



3. Прикоснитесь к ползунку «-», чтобы установить таймер на «00», таймер отменяется.

V60I74S120

1. Коснитесь кнопки выбора той конфорки, для которой Вы хотите отключить таймер.

3. Коснитесь кнопки таймера, затем установите таймер на «00». Таймер отключен.

КУЛИНАРНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Советы по приготовлению

- Когда блюдо закипит, уменьшите мощность.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните приготовление на высоком уровне и уменьшите его, когда еда прогреется. Тушение, приготовление риса
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться настройка выше минимального значения, чтобы еда была приготовлена должным образом в рекомендованное время.

Стейк Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Перед приготовлением оставьте мясо отстаиваться при комнатной температуре примерно на 20 минут.
2. Нагрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с обеих сторон маслом. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством масла, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его желаемой прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Нажмите на стейк, чтобы оценить степень его прожарки - чем он тверже на ощупь, тем лучше он будет прожарен.
5. Перед подачей на стол оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он расслабился и стал мягким.

Для жарки мяса по-азиатски

1. Выберите, совместимый со стеклокерамической варочной поверхностью, вок с плоским дном или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество еды, готовьте пищу несколькими меньшими порциями.
3. Немного разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и согрейте.
5. Обжарьте овощи, помешивая. Когда они станут горячими, но все еще хрустящими, установите меньшую температуру конфорки, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они полностью прогрелись.
7. Немедленно подавайте.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА

Температурный режим	Готовка
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Легкий разогрев для небольшого количества еды• Плавление шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают• Умеренное кипение• Медленный нагрев
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Подогрев• Быстрое закипание• Приготовление риса
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Блинчики
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Обжаривание• Приготовление пасты (макароны)
9	<ul style="list-style-type: none">• Жарка• Кипячение бульона• Кипение воды

УХОД И ЧИСТКА

Что?	Как?	Важно!
<p>Ежедневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или другие утечки на стекле)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите очиститель для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание варочной панели выключено, индикация «горячая поверхность» не отображается, но конфорка может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны. • Некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные / абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваше чистящее средство или мочалка. • Ни в коем случае не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: на стекле могут появиться пятна.
<p>Пятна от воды, горячие сладкие пятна на стекле</p>	<p>Немедленно удалите их скребком, подходящим для стеклокерамических варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей конфорок:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели у стены. 2. Держите лезвие 	<ul style="list-style-type: none"> • Удаляйте пятна по возможности сразу после их появления с еще теплого стекла. Если оставить их на длительный период, то при их удалении возможно повреждение поверхности • Опасность повреждений: лезвие

	<p>или посуду под углом 30 ° и соскребите грязь или пролитую жидкость в прохладную зону варочной панели.</p> <p>3. Удалите загрязнения или пролитые частицы тряпочкой для посуды или бумажным полотенцем.</p> <p>4. Выполните шаги 2–4 из раздела «Ежедневное загрязнение стекла» выше.</p>	<p>и скребок могут нанести существенные повреждения при использовании. Будьте осторожны. Держите предметы в недоступном для детей месте.</p>
<p>Жидкость на панели управления</p>	<p>1. Выключите питание варочной панели.</p> <p>2. Соберите пролитую жидкость</p> <p>3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.</p> <p>4. Полностью вытрите поверхность насухо бумажным полотенцем.</p> <p>5. Снова включите питание варочной панели.</p>	<p>Варочная панель может издать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорное управление может не работать, пока на них есть жидкость. Убедитесь, что вы протерли область сенсорного управления насухо, прежде чем снова включать варочную панель.</p>

ПОДСКАЗКИ

Проблема	Возможная причина	Решение
<p>Варочная поверхность не включается</p>	<p>Нет электричества</p>	<p>Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена.</p> <p>Проверьте, нет ли в вашем доме или районе отключения электроэнергии. Если вы все проверили, но проблема не исчезла, вызовите квалифицированного специалиста.</p>
<p>Сенсорное управление не отвечает.</p>	<p>Панель заблокирована.</p>	<p>Разблокируйте элементы управления.</p> <p>См. Инструкции «Использование керамической варочной панели».</p>
<p>С сенсорным управлением сложно работать.</p>	<p>На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или вы можете касаться элементов управления кончиком пальца.</p>	<p>Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.</p>
<p>Стекло царапается.</p>	<p>Посуда с острыми краями. Неподходящая абразивная мочалка или используемые чистящие средства.</p>	<p>Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. «Выбор подходящей посуды».</p> <p>См. «Уход и очистка».</p>
<p>Некоторые сковороды издают треск или щелчки.</p>	<p>Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои разных металлов колеблются по-разному).</p>	<p>Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.</p>

<p>Индукционная варочной поверхности издает низкий гудящий звук при использовании на высокой температуре.</p>	<p>Это вызвано технологией индукционного приготовления.</p>	<p>Это нормально, но шум должен стихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите температуру.</p>
<p>Шум вентилятора исходит от индукционной плиты.</p>	<p>Это шум встроенного в Вашу плиту охлаждающего вентилятора. Он создан для предотвращения перегрева плиты. Шум может продолжаться и после выключения плиты.</p>	<p>Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной плиты стоящей около стены, пока работает вентилятор.</p>
<p>Сковорода не нагревается, и на дисплее появляется значок.</p>	<p>Индукционная варочной поверхности не может обнаружить посуду, потому что она не подходит для индукционного приготовления. Индукционная варочной поверхности не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для конфорки или неправильно отцентрирована на ней.</p>	<p>Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. Раздел «Выбор подходящей посуды». Отцентрируйте сковороду и убедитесь, что ее основание соответствует размеру конфорки.</p>
<p>Индукционная варочной поверхности или конфорка неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на индикаторе таймера приготовления).</p>	<p>Техническая ошибка.</p>	<p>Запишите буквы и цифры ошибок, переключите, выключите индукционную плиту и вызовите квалифицированного техника.</p>

КОД ОШИБКИ

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

Проблема	Возможные причины	Решение
E4/E5	Ошибка температурных сенсоров.	Пожалуйста, свяжитесь с сервисной службой.
E7/E8	Ошибка датчика биполярного транзистора с изолированным затвором	Пожалуйста, свяжитесь с сервисной службой.
E2/E3	Аномальное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте, в норме ли источник питания. Включите питание после того, как оно станет нормальным.
E6/E9	Плохое тепловое излучение индукционной плиты	Пожалуйста, перезапустите после того, как индукционная варочная поверхность остынет.

Пожалуйста, не разбирайте прибор самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения прибора.

Артикул	V30D12S100	V30D28S100 V30D28S120	V45D29S110 V45D29S120	V60D24S120 V60D24S110 V60D24S100
Количество конфорок	2 Конфорки	2 Конфорки	3 Конфорки	4 Конфорки
Напряжение	220-240 В ~ 50/60Гц.	220-240 В ~ 50/60Гц.	220-240 В ~ 50/60Гц.	220-240 В ~ 50/60Гц.
Электрическая мощность	3000 Вт.	3200 Вт.	5000 Вт.	6400 Вт.
Размер без упаковки Ш×Г×В(мм)	290*520*50	290*520*50	450*520*50	590*520*50
Размер встраивания А×В (мм)	270*490	270*490	420*490	560*490

Индукционная варочная поверхность	V30I72S100	V60I74S120
Количество конфорок	2 Конфорки	4 Конфорки
Напряжение	220-240В~ 50/60Гц.	220-240В~ 50/60Гц.
Электрическая мощность	3600 Вт.	7200 Вт.
Размер без упаковки Ш×Г×В(мм)	290*520*60	590*520*60
Размер встраивания А×В (мм)	270*490	560*490

	<p>Этот символ на продукте или в его упаковке указывает на то, что этот продукт нельзя рассматривать как бытовые отходы. Вместо этого его следует доставить в соответствующий пункт сбора отходов для переработки электрического и электронного оборудования. Убедившись в правильной утилизации этого продукта, вы сможете предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут быть вызваны неправильным обращением с отходами этого продукта. Для получения более подробной информации об утилизации этого продукта обратитесь в местное правительство, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели продукт.</p>
--	---

V1.0

Designed for perfect life!



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

Произведено в Китае

«Foshan Shunde Bravo Electric Co., Ltd.»

Адрес: Китай, No. 8 Xinlong Road, Xintang, Lunjjiao,
Shunde, Foshan, Guangdong, China, 528308



Уполномоченное лицо на территории РФ

ООО «Дельвента»

115230, Москва г, ш. Каширское, дом 13Б,
этаж 8, помещ. 1, ком. 6

Обратная связь: info@delventa.ru

