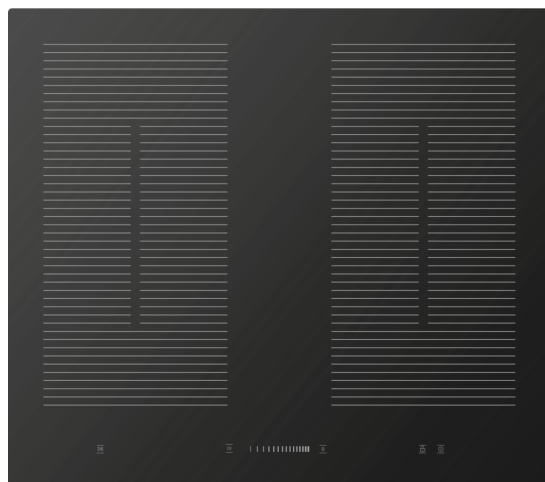


# LERAN®



# Индукционная варочная поверхность

Руководство по эксплуатации

Модель:  
EIN 6633 BV

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления. Только для домашнего использования.

## Уважаемый покупатель,

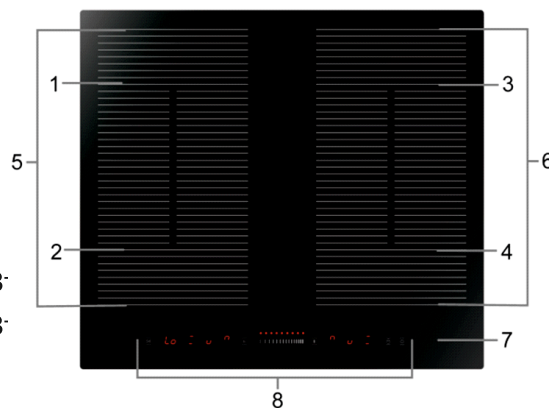
Спасибо за покупку варочной поверхности Leran. Продукция нашей фирмы будет служить вам долгие годы. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой и использованием варочной поверхности.

Сохраните инструкцию на случай возникновения вопросов в будущем.

## Обзор товара

### Вид сверху:

1. Зона с максимальной мощностью 1800/3000 Вт
2. Зона с максимальной мощностью 1800/3000 Вт
3. Зона с максимальной мощностью 1800/3000 Вт
4. Зона с максимальной мощностью 1800/3000 Вт
5. Зона свободного расположения посуды 3000/4000 В
6. Зона свободного расположения посуды 3000/4000 В
7. Стеклокерамическая панель
8. Панель управления



### Панель управления:

1. Питание / Сенсорный слайдер таймера
2. Кнопка выбора зоны нагрева
3. Пауза / включение
4. Блокировка
5. Включение / выключение
6. Индикатор остаточного нагрева
7. Режим Boost



## Информация об индукционных варочных поверхностях

Индукционный нагрев – это безопасный, технологичный, эффективный и экономичный способ приготовления. В основе данного нагрева – генерация тепла непосредственно в кастрюле за счет электромагнитных колебаний, а не через нагрев стеклянной поверхности. Стекло нагревается только от того, что нагревается кастрюля, стоящая на ней.

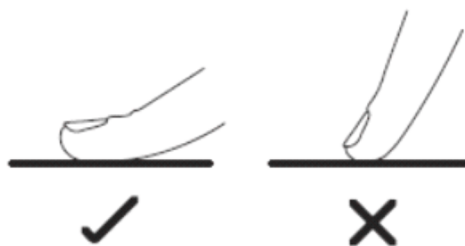


### Перед использованием новой варочной поверхности

- Прочитайте данную инструкцию, обратив особое внимание на гарантийный раздел
- Удалите всю защитную пленку с продукции

## Использование сенсорного управления

- Прибор реагирует на прикосновение, так что вам не нужно прикладывать никакого усилия
- Используйте подушечку пальца, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие либо предметы (посуда, полотенце и т.п.) Даже небольшой слой воды затруднит управление.



## Выбор посуды для приготовления

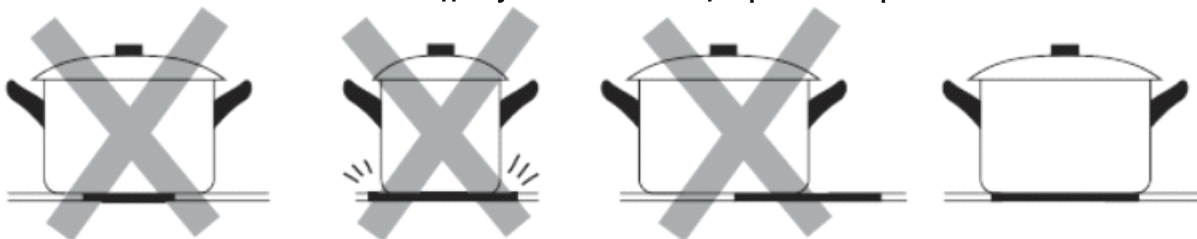
- Используйте посуду с основанием, подходящим для индукционного нагрева.
- Ищите специальный символ на упаковке или на дне кастрюли.
- Вы можете проверить, подходит посуда или нет, с помощью магнита. Поместите магнит к основанию кастрюли. Если он притянется, то кастрюля подходит для индукционного нагрева.
- Если нет магнита, попытайтесь вскипятить небольшое количество воды. Если экран не начнет мигать, а вода начнет закипать – значит кастрюля подходит для данного типа поверхности.
- НЕЛЬЗЯ использовать посуду, изготовленную из: 100% нержавеющей стали, алюминия или меди без магнитного основания, стекла, дерева, фарфора, керамики и фаянса.



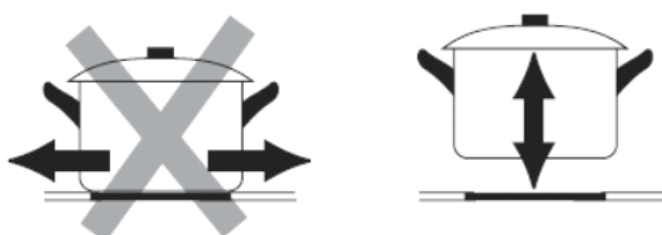
Не используйте посуду с зазубринами на дне или выпуклым дном.



Убедитесь, что посуда стоит прямо на стекле, имеет тот же размер, что и зона и не сдвинута относительно центра зоны нагрева.



Всегда поднимайте посуду с зоны нагрева, не двигайте ее по стеклу, так как это может привести к образованию царапин на поверхности.



## Размер посуды

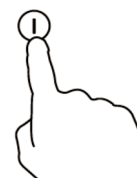
Зоны нагрева в обозначенных пределах автоматически подстраиваются под диаметр посуды. Однако, для каждой зоны существует минимальный диаметр дна посуды. Чтобы обеспечить наивысшую эффективность нагрева, старайтесь расположить посуду ближе к центру зоны приготовления.

Зона приготовления	Диаметр посуды для приготовления	
	Минимальная (мм)	Максимальная (мм)
1, 2, 3, 4	140	220
Зона свободного расположения посуды	220	220 × 400

## Использование индукционной варочной поверхности

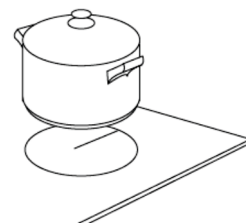
### Начало процесса приготовления

1. Коснитесь кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ**. Раздастся однократный сигнал, на индикаторах высветится «-» или «--». Это означает, что поверхность находится в режиме готовности.



2. Поместите подходящую кастрюлю на зону нагрева, которую вы собираетесь использовать.

Убедитесь, что низ кастрюли и варочная поверхность сухие и чистые.

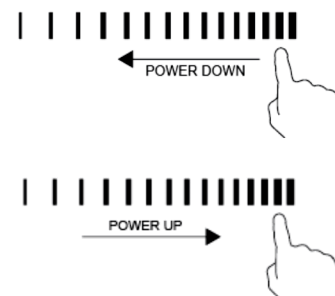


3. Выберите требуемую зону нагрева. При выборе загорится индикатор.



4. Установите мощность нагрева с помощью слайдера.

- Если вы не выберете мощность в течение 1 минуты, варочная поверхность автоматически выключится. Для возобновления работы вам придется начать все заново с шага 1.
- Вы всегда можете изменить мощность в течение приготовления.



Если на дисплее высветится  вместо установленной мощности, это значит:

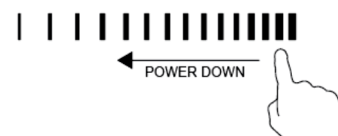
- Вы не установили кастрюлю на подходящую зону нагрева
- Кастрюля, которую вы используете, не подходит для индукционного нагрева
- Кастрюля слишком мала или не расположена по центру зоны нагрева. Пока на зону нагрева не будет установлена подходящая кастрюля, нагрев идти не будет. Дисплей автоматически погаснет через 1 минуту, если не установить подходящую кастрюлю.

### После окончания приготовления

1. Нажмите на требуемую кнопку выбора зоны нагрева, для её отключения.



2. Проведите пальцем по слайдеру влево, для отключения зоны нагрева.



3. Отключите всю поверхность, нажав кнопку включения / выключения.



4. Остерегайтесь нагретых поверхностей.

Индикатор «Н» будет указывать на то, что зона еще горяча. Когда зона остынет, индикатор потухнет. Остаточное тепло экономит электричество: вы можете разогреть с его помощью сковородку или кастрюлю после приготовления предыдущей.




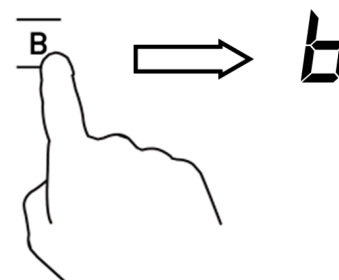
## Использование функции Boost

### Активация функции Boost

1. Выберите зону нагрева, нажав на панели управления конфорки, для которой собираетесь использовать функцию Boost



2. Прикоснитесь к кнопке  Boost, на индикаторе конфорки загорится «b.», а мощность увеличится до максимального уровня.



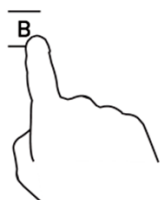
## Отключение функции Boost

1. Прикоснитесь к кнопке **Boost** или слайдеру, чтобы отключить функцию **Boost**, конфорка перейдет в обычный режим работы.



2. а. Коснитесь кнопки функции **Boost** и мощность зоны нагрева вернется к стандартным значениям.

б. Коснитесь слайдера и мощность нагрева зоны установится на заданном уровне.



или

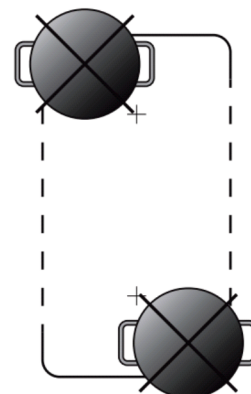
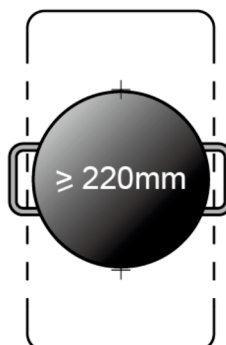
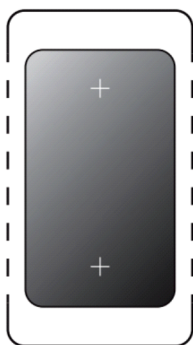
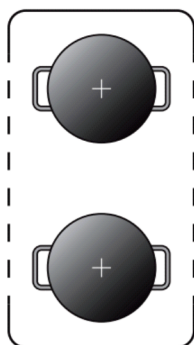


- Данная функция работает для всех конфорок.
- Конфорка переходит в обычный режим работы через 5 минут.
- Если активирована функция Boost для первой зоны, то мощность для второй зоны ограничена 2 уровнем и наоборот.
- Если стандартные настройки нагрева равны 0, они автоматически вернуться к 9 через 5 минут.

## Зона свободного расположения

- Данная зона может использоваться как единая конфорка или как две отдельные конфорки в зависимости от ваших нужд.
- Зона свободного расположения посуды состоит из двух независимых индукционных зон, управление которыми может осуществляться отдельно. Если при готовке используется всего одна зона, то зона нагрева без посуды автоматически отключится через 1 минуту.
- Для правильной индикации наличия посуды и ее равномерного нагрева, посуда должна быть размещена следующим образом:
- В передней или задней части зоны, если диаметр дна посуды меньше 22 см. Если диаметр дна посуды больше 22 см — в любом месте зоны нагрева

Примеры правильного и неправильного расположения посуды:



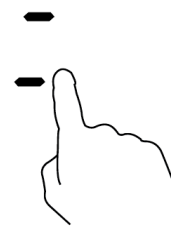
## Использование зоны свободного расположения как единой зоны

1. Для активации свободной зоны как единой зоны нагрева просто нажмите соответствующую кнопку

2. Контроль мощности работает так же, как и на остальных зонах

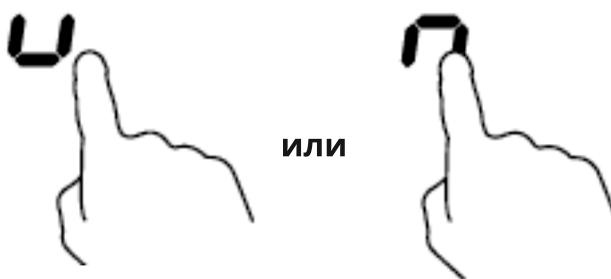
3. Если посуда будет передвинута с передней части зоны свободного расположения на заднюю или наоборот, зона нагрева автоматически распознает новое положение и продолжит нагрев посуды с теми же установками мощности.

4. Чтобы добавить еще посуду для приготовления, снова нажмите данные кнопки для обнаружения посуды.



## Использование зоны свободного расположения как двух независимых зон

1. Для активации свободной зоны как двух независимых зон нагрева просто нажмите соответствующую кнопку




## Блокировка управления


- Во избежание случайного нажатия (например, детьми) вы можете заблокировать управление.
- Когда включена блокировка, невозможно нажать на любую кнопку кроме **ВКЛ/ВЫКЛ**

### Блокировка управления

Нажмите кнопку блокировки . На индикаторе загорится «Lo».

### Разблокировка управления

1. Убедитесь, что поверхность включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки  в течение некоторого времени.
3. Можете начать использовать варочную поверхность.

**!** Когда поверхность заблокирована, работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ . В экстренном случае Вы можете выключить поверхность нажатием на эту кнопку, но для повторного включения вам все равно потребуется разблокировать поверхность.

## Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры отслеживает температуру внутри варочной поверхности. При перегреве, работа варочной поверхности будет остановлена автоматически.

## Защита от нагрева небольших предметов

Если на панели стоит кастрюля малого размера или сделанная из немагнитного материала (например, алюминия) или расположен какой-либо другой небольшой предмет (например, нож, вилка, ключ), прибор автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту.

## Защита от автоматического отключения

Другой функцией безопасности варочной поверхности является автоотключение. Если вы забыли отключить поверхность, она отключится автоматически. В таблице указано стандартное время отключения:

Уровень мощности	Поддержание тепла	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное время отключения	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

После того, как кастрюля убрана с конфорки, индукционная варочная панель немедленно автоматически отключает нагрев и выключается через 2 минуты.

- ❗ Людям, пользующимся кардиостимуляторами, необходимо проконсультироваться с врачом перед применением данного прибора.

## Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- Звуковое напоминание. В этом случае, при наступлении времени, ни одна зона нагрева не будет отключена.
- Таймер приготовления. В этом случае, после определенного времени выбранная зона нагрева будет отключена.
- Максимальное время таймера – 120 минут.

### Использование таймера как звуковое напоминание.

Если вы не выбрали ни одну зону нагрева.

1. Убедитесь, что поверхность включена

**Помните: вы сможете использовать звуковое напоминание, только если не выбрана ни одна из зон.**

2. Коснитесь кнопки таймера и на индикаторе высветится «10», и «0» будет мигать.



3. Установите время, используя слайдер (например, 6).



4. Коснитесь кнопки таймера еще раз, и на индикаторе высветится «1»



5. Установите время, коснувшись слайдера (например, 9), теперь установлено 96 минут.

96

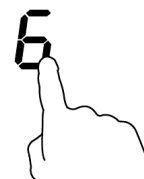


6. Когда время выйдет, на индикаторе высветится «--» и в течении 30 секунд будет звучать сигнал.

--

### Использование таймера приготовления.

1. Выберите зону нагрева.



2. Нажмите кнопку таймера и на индикаторе высветится «10».



3. Установите время, используя слайдер например, 6).

16



4. Коснитесь кнопки таймера еще раз, и на индикаторе высветится «1»



5. Установите время, коснувшись слайдера (например, 9), теперь установлено 96 минут.

96



6. Когда время установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее будет указано оставшееся время, а индикатор будет светиться 5 секунд.

**!** Помните: красная точка рядом с индикатором мощности указывает на то, какая зона нагрева выбрана.



7. Когда время выйдет, выбранная зона нагрева отключится.

**!** Остальные конфорки будут продолжать работать в заданном для них режиме.

### Если таймер устанавливается больше, чем для одной зоны:

1. Когда вы устанавливаете время приготовления для нескольких зон одновременно, на поверхности загораются индикаторы этих зон. Минутный дисплей отображает МИНИМАЛЬНОЕ время приготовления из всех установленных, при этом индикатор зоны, для которой установлен минимальный таймер, мигает.

Установлено на 15 мин.

15

3

Установлено на 45 мин.

6






2. После того, как истекло время приготовления для данной зоны, она выключается. На минутном таймере отображается новое минимальное оставшееся время приготовления и индикатор соответствующей зоны мигает.

30

6

Коснитесь кнопки выбора соответствующей зоны и на дисплее отобразится оставшееся время приготовления для этой зоны.

### Использование Паузы:

1. Во время приготовления, нажмите кнопку  , на дисплее загорится  и нагрев прекратится. В этот момент только  и  будут действовать.
2. Нажмите  еще раз и на дисплее отобразятся настройки и зона продолжит нагрев.

## Принципы приготовления пищи

---

**!** Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы применяете функцию PowerBoost. При очень высоких температурах масло и жир могут начать самовозгораться, что представляет собой большую опасность.

### Кулинарные заметки

Когда пища закипает, уменьшите настройки температуры. Использование крышки снизит время приготовления и экономит энергию. Чтобы ускорить процесс приготовления, минимизируйте количество жидкости и жира. Начинайте процесс приготовления на высокой мощности, снижая ее, когда пища прогрелась.

### Медленное кипячение, приготовление риса.

Медленное кипячение происходит до достижения температуры кипения, примерно при температуре 85 °C, когда пузырьки изредка поднимаются на поверхность. Это секрет вкуснейших супов и нежных рагу, потому что их вкус получается не переваренным. Таким же способом рекомендуется готовить блюда из яиц и соусы на основе муки.

В некоторых случаях, например, при приготовлении риса путем кипячения, требуется увеличить настройки мощности, чтобы обеспечить надлежащую готовность пищи за рекомендуемое время.

### Приготовление стейка

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Дайте мясу настояться при комнатной температуре в течение 20 минут перед началом приготовления.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смочите мясо с обеих сторон маслом. Сбрызните разогретую сковороду маслом и выложите подготовленное мясо.
4. Переворачивайте мясо в процессе приготовления только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут для каждой стороны. Надавите на мясо, чтобы проверить, насколько оно приготовилось – чем тверже мясо, тем лучше оно прожарено.
5. Оставьте мясо на теплой конфорке на несколько минут, чтобы оно стало более нежным перед его подачей к столу.

### Жарка

1. Возьмите котелок с плоским дном, подходящий для индукционной панели, или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и приспособления. Жарка должна быть быстрой. При приготовлении больших объемов продуктов, жарьте их небольшими порциями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и налейте на нее 2 столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и поддержите в тепле.
5. Обжарьте на масле овощи. Когда они обжарятся, но будут еще сырыми, убавьте мощность конфорки, положите в сковородку готовое мясо и добавьте соус.
6. Обжарьте все ингредиенты до полной готовности.
7. Сразу же подайте к столу.

## Настройки температуры приготовления

Нижеуказанные настройки даны для информации. Точные настройки будут зависеть от нескольких факторов, включая тип посуды и объемы ингредиентов. Экспериментируйте с вашей индукционной варочной панелью, чтобы найти самые подходящие для вас настройки.

Настройки	Соответствие
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>медленный</li> <li>медленное кипячение</li> <li>топление шоколада, масла и быстропригораемых продуктов</li> <li>деликатный нагрев для небольших объемов пищи</li> <li>нагрев</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>разогрев</li> <li>быстрое кипячение</li> <li>приготовление риса</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>блины</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>sote</li> <li>приготовление пасты (макарон)</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>кипячение воды</li> <li>доведение супа до кипения</li> <li>обжарка</li> <li>жарка</li> </ul>

Что?	Как?	Важно!
Ежедневные загрязнения на стеклянной поверхности (отпечатки пальцев, пятна, следы от продуктов, разлитых не сладких жидкостей)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Отключите варочную панель</li> <li>Нанесите моющее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое, но не горячее(!)</li> <li>Смойте средство и насухо протрите поверхность чистой тканью или бумажным полотенцем .</li> <li>Включите варочную панель</li> </ol>	<p>После отключения варочной панели, значок «горячая поверхность» не будет гореть, но варочная зона может еще быть горячей! Будьте чрезвычайно осторожны. Металлические щетки, некоторые нейлоновые щетки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стеклянную поверхность. Всегда читайте на упаковке, подходит ли данное средство для индукционной варочной поверхности.</p> <p>Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: на стекле могут остаться пятна</p>
Разлитые при кипячении жидкости, плавящиеся продукты, разлитые горячие, сладкие жидкости на стеклянной поверхности	<p>Немедленно удалите загрязнения при помощи ножа или скребка, подходящих для индукционных варочных поверхностей, но будьте осторожны с горячими зонами поверхности:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Отключите варочную панель.</li> <li>Держа скребок или специальное приспособление под углом 30°, соскребите остатки пищи и загрязнения в холодную зону поверхности.</li> <li>Очистите загрязнение тряпкой для мытья посуды или бумажным полотенцем.</li> <li>Следуйте пунктам 2-4 раздела для ежедневных загрязнений.</li> </ol>	<p>Удалите остатки пищи и сладких жидкостей как можно скорее. Если их не убрать, пока стекло теплое, то очистить их станет сложнее, и стекло может быть повреждено.</p> <p>Опасность пореза: когда защитная крышка снята, лезвие скребка острое. Будьте осторожны при его использовании, и храните вдали от детей.</p>
Пролитые жидкости на сенсорные кнопки	<ol style="list-style-type: none"> <li>Отключите варочную панель.</li> <li>Вытрите разлитую жидкость.</li> <li>Протрите зону сенсорного управления чистой влажной тканью или губкой</li> <li>Протрите зону сенсорного управления насухо бумажным полотенцем.</li> <li>Включите варочную панель</li> </ol>	<p>Варочная поверхность может издавать звуковой сигнал и автоматически отключиться, и сенсорные кнопки не будут функционировать, когда на них будет жидкость. Убедитесь, что кнопки вытерты насухо, перед тем, как включить варочную панель.</p>

## Коды неполадок и инструкции

---

Если появились неисправности в работе, индукционная панель перейдет в защитный режим, а на дисплее отобразится код неполадки:

Проблема	Возможные причины	Что делать
F1-F6	Ошибка температурного датчика	Обратитесь к поставщику
F9-FA	Ошибка температурного датчика IGBT	Обратитесь к поставщику
FC	Пропал контакт между дисплеем и платой	Обратитесь к поставщику
E1/E2	Аномальный уровень напряжения	Проверьте электроснабжение сети. Включите прибор после того, как убедитесь, что электроприбор в норме.
E3/E4	Аномальная температура	Выключите прибор, дайте ему остыть и включите снова.
E5/E6	Плохое излучение индукционной панели	Выключите прибор, дайте ему остыть и включите снова.

Выше указаны коды неполадок и инструкции по их устранению.

Не разбирайте самостоятельно прибор, чтобы избежать опасности и повреждения индукционной варочной панели.

## Техническая спецификация

---

Варочная панель	EiH 6633 BV
Зоны нагрева (конфорки)	4 зоны
Напряжение	220-240В ~50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	7200 Вт
Габариты прибора L × W × H (мм)	590 × 520 × 60
Габариты для встраивания A × B (мм)	560 × 490

Вес и габариты указаны примерно. Так как мы постоянно работаем над модернизацией наших продуктов, габариты и дизайн приборов могут быть изменены без предварительного уведомления.

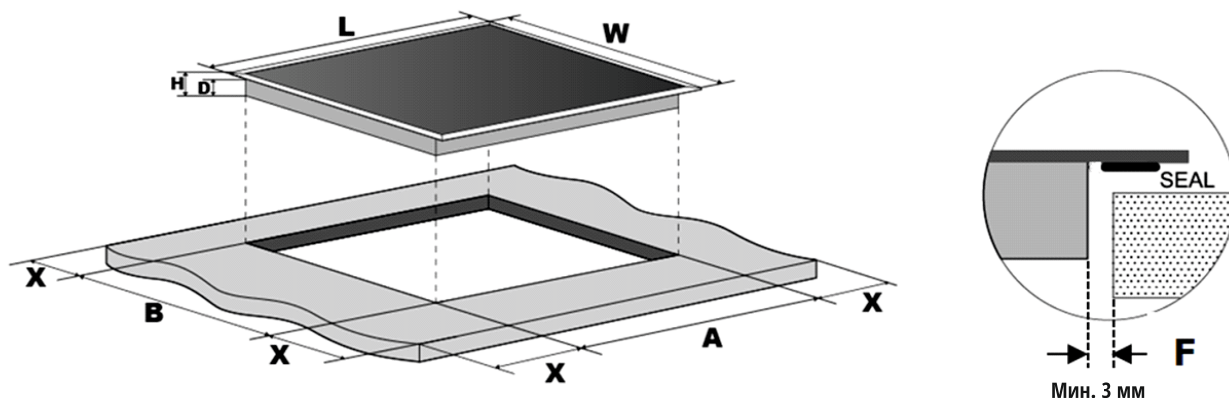
## Установка

### Выбор оборудования для установки

Вырежьте отверстие на рабочей поверхности в соответствии с размерами, указанными на рисунке.

В целях установки и использования прибора рекомендуется оставить на рабочей поверхности в запасе минимум 5 см вокруг отверстия.

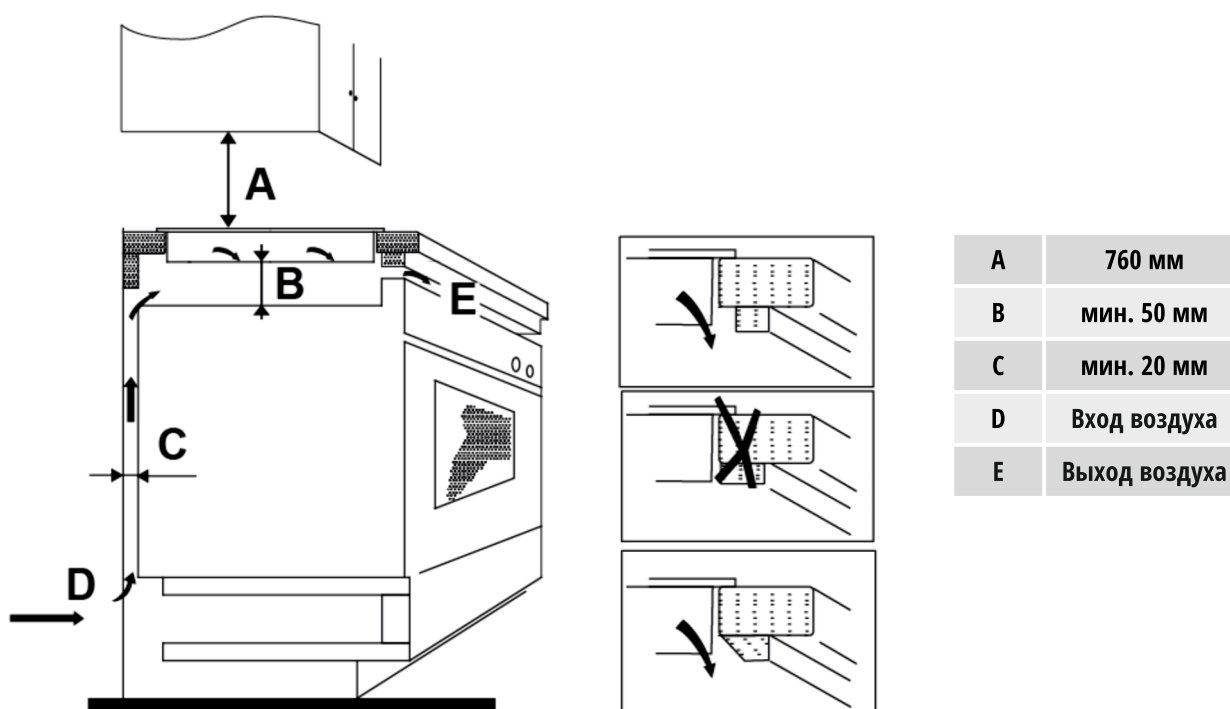
Толщина рабочей поверхности должна быть не менее 30 мм. Для рабочей поверхности выберите жаропрочный материал, чтобы избежать ее деформации при нагреве варочной панели. Ниже приведено описание:



L	W	H	D	A	B	X	F
590 мм	520 мм	60 мм	560 <sup>±4</sup> мм	560 <sup>±4</sup> мм	490 мм	мин. 50 мм	мин. 3 мм

При любых обстоятельствах убедитесь, что индукционная варочная панель хорошо вентилируется, и вентиляционные отверстия не заблокированы. Убедитесь, что индукционная варочная панель в надлежащем рабочем состоянии. Ниже приведено описание.

- ❗ **Примечание:** Стеной шкаф можно вешать над варочной поверхностью на безопасном расстоянии не менее 760 мм.



### Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- рабочая поверхность квадратная, ровная и соответствует требуемым габаритам; рабочая поверхность произведена из термостойкого материала;
- если варочная панель устанавливается сверху на духовой шкаф, в нем должна быть встроенная система охлаждения;
- установка соответствует всем требованиям, применяемым стандартам и нормам;
- подходящий выключатель, который может обеспечить полное отключение от электросети, и включен в постоянную сеть, установлен в полном соответствии с местными правилами подключения к электросети.
- Выключатель должен быть установленного типа и обеспечивать воздушный зазор в 3 мм между контактами на всех полюсах (или во всех активных фазах проводников, если требования местной сети электропитания это позволяют)
- после установки панели выключатель легко доступен для пользователя в случае появления сомнений при установке необходимо проконсультироваться с местными ЖКХ;
- вы используете термостойкие и легко моющиеся отделочные материалы (например, керамическая плитка) для стен, рядом с которыми будет стоять индукционная варочная панель.

### После установки варочной панели убедитесь, что:

- шнур электропитания не доступен через дверцы навесного шкафа или ящички; к основанию панели поступает свежий воздух;
- если панель установлена над ящичками или шкафом, под основанием панели предусмотрен термозащитный барьер;
- выключатель легко доступен для пользователя.

### Перед установкой фиксирующих кронштейнов

- Прибор должен быть помещен на твердую гладкую поверхность (используйте упаковку). Не надавливайте с силой на зону сенсорного управления, выступающую из панели.

### Регулировка расположения кронштейна

- Прикрепите панель к рабочей поверхности прикрутив 4 кронштейна к основанию панели (см. рисунок) после установки.
- Отрегулируйте положение кронштейнов, чтобы они подходили к толщине конкретной рабочей поверхности.

#### Предостережение:

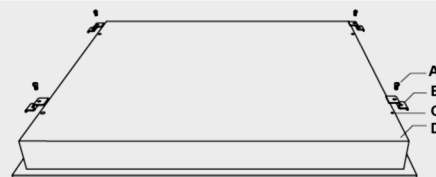
1. Индукционная варочная панель должна быть установлена квалифицированными специалистами. В каждом нашем сервисном центре есть такие специалисты. Никогда не осуществляйте установку самостоятельно.

- ❗ 2. Индукционную варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над раковиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой, так как влажность может нанести вред электронике варочной панели.

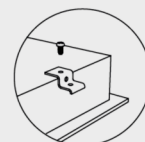
3. Индукционная варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы было обеспечено достаточное тепловое излучение, чтобы повысить ее надежность.

4. Стена и предметы, находящиеся в зоне индукционного нагрева, должны быть устойчивы к теплу.

5. Чтобы избежать опасности, барьерный слой и используемый клей должны быть устойчивы к нагреву.



A	B	C	D
Винт	Кронштейн	Отверстие	Корпус



## Подключение варочной панели к сети электропитания

Данная варочная панель должна быть подключена к сети электропитания только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:

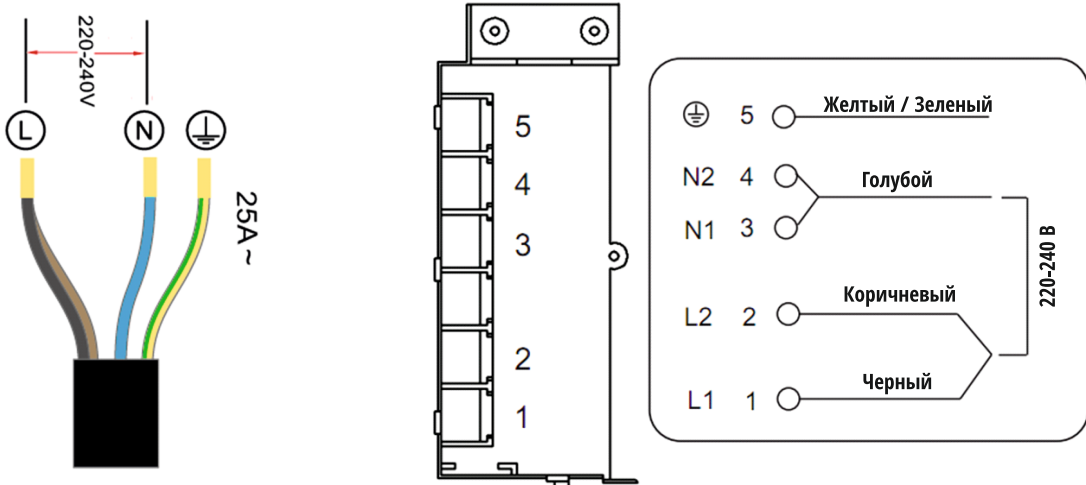
1. местная система электроснабжения соответствует энергопотреблению варочной панели.
2. напряжение соответствует заводским маркировкам прибора.
3. секции силового кабеля выдержат нагрузку, указанную на заводских маркировках прибора.

Для подключения варочной панели к сети электропитания не используйте адаптеры, редукторы и разветвители, так как они могут привести к перегреву и воспламенению.

Силовой кабель не должен соприкасаться с какими-либо горячими элементами и должен быть расположен таким образом, чтобы температура в любой его точке не превышала 75°.

С помощью электрика убедитесь, что местная система электропитания подходит для использования прибора без каких-либо изменений. Любые изменения могут быть осуществлены только квалифицированным электриком.

Электроснабжение должно быть подключено в соответствии с принятыми стандартами, или с однополюсным автоматическим выключателем. Ниже показана схема соединения.



- Если силовой провод поврежден или требует замены, это должно быть произведено центром послепродажного обслуживания с помощью специальных инструментов, чтобы избежать нежелательных последствий.
- Если прибор был подключен напрямую к сети, многополюсный выключатель должен быть установлен с минимальным расстоянием 3 мм между контактами.
- Установщик должен гарантировать, что прибор был правильно подключен к электроснабжению, а способ подключения полностью соответствует требованиям безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или прижат.
- Кабель необходимо постоянно проверять и он может быть заменен только квалифицированным специалистом.

## Техника безопасности

Мы заботимся о Вашей безопасности. Прочитайте данный раздел перед применением индукционной варочной панели.

### Установка.

- Опасность поражения электрическим током
- Отсоедините прибор от электросети перед тем, как осуществлять любой ремонт или обслуживание прибора.
- Подключение к надежной системе заземления является необходимым и обязательным.
- Любые модификации местной системы электроснабжения должны быть осуществлены квалифицированным электриком.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

### Опасность пореза

- Будьте осторожны – края панели острые.
- Пренебрежение мерами безопасности может привести к травме или порезу.

### Необходимые меры безопасности

- Прочитайте данные рекомендации перед установкой и использованием прибора.
- Никогда не кладите легковоспламеняющиеся материалы на прибор.
- Дайте установщику данные инструкции для ознакомления, так как это может снизить Ваши затраты на установку.
- Чтобы избежать опасности, данный прибор должен быть установлен в полном соответствии с настоящим руководством по установке.
- Данный прибор должен быть установлен и заземлен надлежащим способом только квалифицированным специалистом.
- Данный прибор должен быть подключен к цепи, соединенной с выключателем, обеспечивающим полное отключение от электроснабжения.
- Нарушение указанных требований по установке может привести к аннулированию гарантии.

### Эксплуатация и техническое обслуживание.

#### Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной панели. Если варочная панель сломалась или треснула, немедленно отключите ее от электросети и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Отключите прибор от электропитания перед чисткой или обслуживанием.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

#### Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако, люди, использующие кардиостимуляторы и другие электронные импланты (такие как инсулиновые помпы), должны

проконсультироваться со своим доктором или производителем импланта перед применением данного прибора, чтобы убедиться, что их имплантам не навредит излучение электромагнитного поля.

- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к смерти.

#### Опасность ожога

- Во время использования части прибора становятся достаточно горячими, чтобы вызвать ожоги.
- Не задевайте стеклянную поверхность частями тела, одеждой или иными предметами, кроме кухонных принадлежностей, пока поверхность не остыла.
- Не оставляйте металлические предметы (например, кухонные принадлежности) или пустые банки на стеклянной поверхности, так как они нагреваются очень быстро.
- Осторожно: намагничиваемые металлические аксессуары, носимые на теле, могут сильно нагреться вблизи варочной панели.
- Золотые или серебряные украшения не нагреваются.
- Держите детей вдали.
- Ручки кастрюль могут сильно нагреться. Следите, чтобы ручки кастрюль не находились в зоне нагрева других работающих конфорок. Следите, чтобы дети не могли прикоснуться к горячим ручкам.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогу.

#### Опасность пореза

- Острые лезвия скребка для чистки варочной панели опасны, когда снята их крышка.
- Пользуйтесь ими осторожно и всегда храните вдали от детей.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к травме или порезу.

#### Необходимые инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Выкипевшая жидкость может вызвать задымление и возгорание.
- Никогда не используйте варочную панель как рабочую поверхность или место для хранения.
- Никогда не оставляйте предметы на поверхности.
- Никогда не кладите магнитные предметы (кредитные карты, карты памяти, и т.п.) или электронные приборы (компьютеры, MP3 плееры и т.п.) около прибора, так как на них может воздействовать электромагнитное излучение.
- Никогда не используйте прибор для обогрева комнаты.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель как описано в настоящем руководстве (например, при помощи сенсорного управления). Не полагайтесь на функцию

идентификации кастрюли, благодаря которой конфорки отключаются при снятии с них кастрюли.

- Не позволяйте детям играть с варочной панелью, а также сидеть, стоять или карабкаться на нее.
- Не храните детские предметы в шкафах или ящиках над прибором. Если ребенок попытается вскарабкаться на варочную панель, то он может быть серьезно ранен.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования варочной панели.
- Дети или люди с ограниченными возможностями, которые не могут самостоятельно пользоваться панелью, должны пользоваться ею только под контролем человека, ответственного за их безопасность.
- Не ремонтируйте и не заменяйте детали прибора, если это не рекомендовано настоящим руководством. Любое обслуживание должно осуществляться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не кидайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте кастрюли с неровными краями и не двигайте кастрюли по варочной панели, чтобы не поцарапать ее.
- Не используйте щетки и абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, чтобы не поцарапать ее.
- Если силовой провод поврежден, он должен быть заменен квалифицированным специалистом.
- Не используйте для варочной панели внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых зонах, таких как кухни ресторанов, магазинов, офисов, и других кухонных зон, в фермерских домах, а также для использования гостями в отелях и других местах временного проживания людей.

## Дополнительная информация

---

Основной импортер товара Leran в России: ООО ЛЕРАН

---

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.  
Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

---

Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать на web-сайте [www.leran.pro](http://www.leran.pro)

---

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

---

Страна происхождения – Китай

Изготовитель: «ГУАНДУН МИДЕЯ КИТЧЕН АППЛАЙНСИС МАНУФЭКЧЕРИНГ КО.,ЛТД».

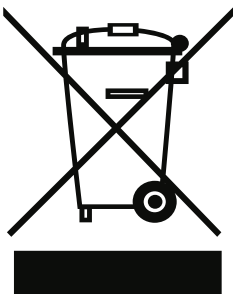
Адрес: №6, Юн Ань Роад, Бейцзяо, Шундэ, Фошань, Гуандун, Китай.

---

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники. Дальнейшая эксплуатация не рекомендуется.

Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.

---



### Утилизация упаковки.

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините изделие от электросети и обрежьте присоединенный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.



# ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты продажи.
2. Срок службы товара — 5 лет.
3. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
4. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п. 3, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата продажи: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ года

\_\_\_\_\_  
Подпись продавца  
(Без печати действительна)

\_\_\_\_\_  
МП

Произведено в Китае компанией ГУАНДУН МИДЕЯ КИТЧЕН АППЛАЙНСИС МАНУФЭКЧЕРИНГ КО.,ЛТД  
Адрес: №6, Юн Ань Роад, Бейцзяо, Шундэ, Фошань, Гуандун, Китай  
Сделано по заказу ООО «Леран»  
Адрес: Россия, 454008, г. Челябинск, ул. Автодорожная, дом 19-а, строение 4, офис 1  
АСЦ в Челябинске: 454008, ул. Производственная, 8Б

**Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-333-5556**

[www.leran.pro](http://www.leran.pro)