

LERAN®

Руководство
по эксплуатации

Настольная индукционная плитка

Модель:
ITC 600

Электрический прибор бытового назначения: электрическая плитка.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию,
комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.

Содержание

Меры предосторожности	4
Описание прибора	8
Инструкции по использованию	9
Подходящая посуда	10
Блокировка панели управления	13
Рекомендации по приготовлению пищи	14
Обслуживание и уход	17
Диагностика неполадок	20
Технические характеристики	23
Дополнительная информация	24
Гарантийные условия	25

Меры предосторожности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста прочтите данное руководство по эксплуатации до начала использования прибора.

Установка:

- Перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания прибора отключите его от электросети.
- Розетка обязательно должна быть заземлена
- Изменения в системе внутренней электропроводки должны производиться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этих советов может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность пореза:

- Будьте осторожны - края панели острые
- Несоблюдение инструкций может привести к травмам или порезам.
- Лезвие скребка острое как бритва. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.

Важные меры предосторожности:

- Внимательно прочтите эти инструкции перед установкой или использованием данного прибора.
- Ни в коем случае нельзя класть на этот прибор горючие материалы или изделия.
- Пожалуйста, доведите эту информацию до сведения лица, ответственного за установку прибора, поскольку это может снизить ваши затраты на установку.
- Во избежание опасности данный прибор необходимо устанавливать в соответствии с приведенными инструкциями по установке.
- Данный прибор должен быть надлежащим образом установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.
- Данный прибор должен быть подключен к цепи, которая включает в себя изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.

- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию гарантии.

Опасность поражения электрическим током:

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели треснет, немедленно выключите прибор от сети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием обесточьте варочную панель.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья:

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием данного прибора, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не повлияет на их имплантаты.
- Несоблюдение этого совета может привести к летальному исходу.

Опасность горячей поверхности:

Во время использования поверхности данного прибора могут нагреться настолько, что это может привести к ожогам.

Не допускайте соприкосновения вашего тела, одежды или любых других предметов, кроме подходящей посуды, с индукционным стеклом, пока поверхность не остынет.

Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться.

Не позволяйте детям играть с прибором.

Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не нависают над другими включенными конфорками. Ручки посуды не должны нависать над полом, где их можно задеть или где до них могут дотянуться дети.

- Несоблюдение этого совета может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность пореза:

- Лезвие скребка для варочной панели острое как бритва. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

Важные меры предосторожности:

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Перегрев приводит к образованию дыма и жирных пятен, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Не размещайте и не оставляйте вблизи прибора какие-либо намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
- Никогда не используйте свой прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды для выключения конфорок.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
- Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, НЕ ДОЛЖНЫ пользоваться данным устройством, если их действия

- не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальные работы по техническому обслуживанию должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставайте на варочную панель.
- Не используйте посуду с зазубренными краями и не передвигайте её по поверхности стекла, так как это может его поцарапать.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие агрессивные абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным центром или лицами, имеющими аналогичную квалификацию, во избежание опасности.
- Устройство предназначено для бытовых нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.



Прибор и его открытые части нагреваются во время использования.

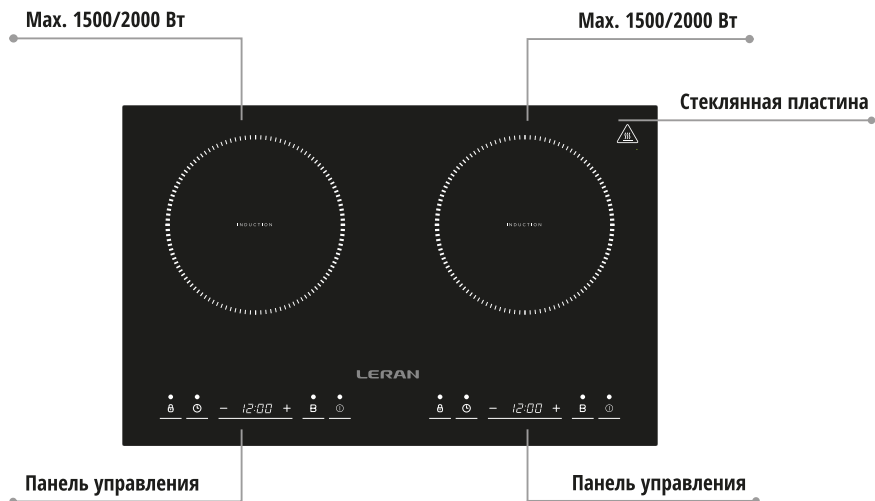
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет только после проведения инструктажа по безопасному использованию электроприбора, дающего им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Использование должно проходить под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Дети не должны играть с прибором. Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание устройства без присмотра.

! Приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. **НИКОГДА** не пытайтесь потушить огонь водой. Выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой, тарелкой/блюдом подходящего размера или противопожарным одеялом.

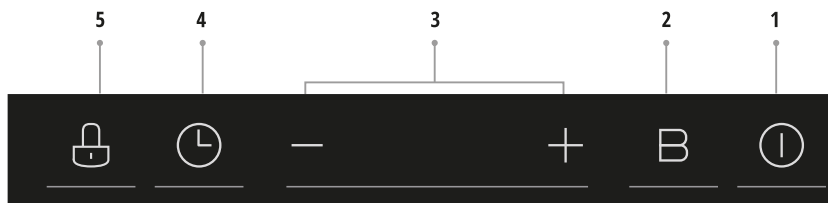
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления
- Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током, для варочных поверхностей из стекла, стеклокерамики или аналогичных материалов, которые защищают токоведущие части.

! Опасность возгорания: не храните продукты на варочной поверхности.

Описание прибора



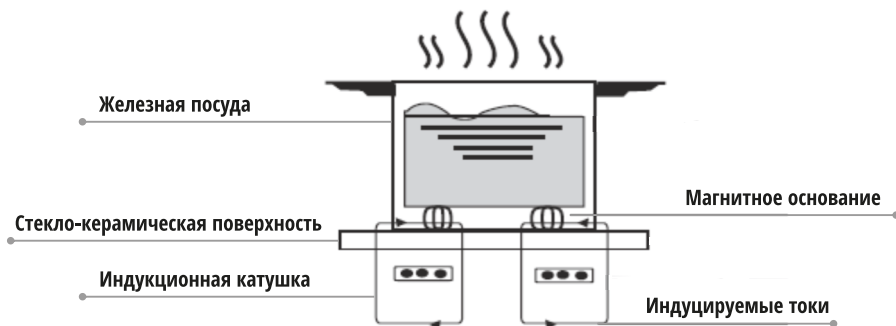
Панель управления



1. ВКЛ/ВЫКЛ
2. Режим BOOST
3. Кнопки регулировки мощности
4. Таймер
5. Блокировка от детей

Инструкции по использованию

Индукционное приготовление пищи - это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Оно работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не опосредованно через нагрев стеклянной поверхности. Пища становится горячей только потому, что посуда разогревает её.

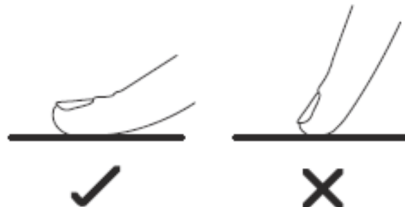


До начала использования:


- Прочтите данное руководство, обратив особое внимание на раздел "Меры предосторожности".
- Удалите все упаковочные материалы, защитную плёнку и наклейки.

Сенсорное управление:

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать никаких усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда панель почувствует прикосновение.
- Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми, сухими и чтобы на них не было никаких предметов (например, посуды или ткани), закрывающих их. Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.



Подходящая посуда

- Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционного приготовления. Обратите внимание на символ индукции на упаковке или на дне посуды: 
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда для приготовления пищи, проведя магнитный тест. Переместите магнит к основанию посуды. Если он притягивается, значит, посуда пригодна для использования на индукционной панели.



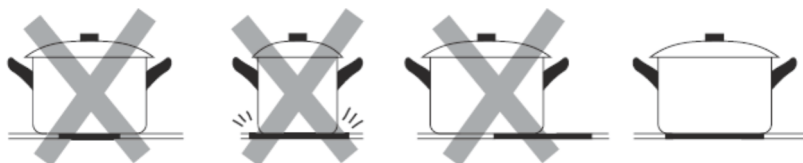
- Если у вас нет магнита:
 - Налейте немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить
 - Если звуковой сигнал не звучит, а вода нагревается, значит, кастрюля подходит.
- Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитной основы, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.



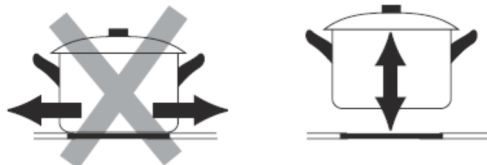
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном




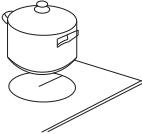

Убедитесь, что дно вашей сковороды гладкое, плотно прилегает к поверхности и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте посуду, диаметр которой соответствует размеру выбранной зоны. При использовании кастрюли с максимальной эффективностью будет использовано немного больше энергии. Если вы используете посуду меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой. Посуда диаметром менее 140 мм может остаться незамеченной панелью. Всегда ставьте посуду по центру зоны приготовления.



Всегда снимайте посуду с индукционной плиты – не передвигайте по поверхности, иначе она может поцарапать стекло.





Начало приготовления:

<p>Коснитесь и удерживайте кнопку включения/выключения в течение примерно двух секунд. После включения питания раздастся один звуковой сигнал, индикатор питания начнет мигать, указывая на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания. (Если в течение 60 секунд после этого не будет выполнено никаких операций, панель отключится.)</p>	
<p>Поставьте подходящую посуду на зону приготовления, которую вы хотите использовать.</p> <ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.	
<p>Выберите мощность нагрева, нажав на кнопку “-” или “+”.</p> <ul style="list-style-type: none">• Вы можете изменить мощность нагрева в любое время во время приготовления.	<p>— 6 +</p> 

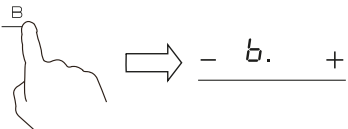
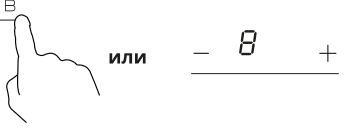
Если звуковой сигнал подается попеременно с настройкой нагрева это значит, что:

- вы неправильно поставили посуду на зону приготовления.
- используемая вами посуда не подходит для приготовления пищи на индукционной панели.
- посуда слишком маленькая или расположена не по центру зоны приготовления.
- нагрев не происходит, если на конфорке нет подходящей посуды.
- дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на панель не поставить подходящую посуду.

Окончание приготовления:

<p>Выключите всю варочную панель, нажав кнопку включения/выключения.</p>	
<p>Остерегайтесь горячих поверхностей Символ «Н» покажет, к какой конфорке прикасаться опасно. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Остаточное тепло также можно использовать для энергосбережения. Вы можете предварительно разогреть следующую посуду, не включая конфорку или доготовить на ней текущее блюдо.</p>	



Функция BOOST:

Активация режима BOOST	
<p>Коснитесь кнопки «В», на индикаторе выбранной зоны отобразится «b». Мощность достигнет максимальной (2000Вт)</p>	
Отключение режима BOOST	
<p>Повторно коснитесь кнопки «В» и конфорка вернётся к первоначальным настройкам Или Коснитесь кнопки «-», чтобы конфорка перешла в режим мощности «8»</p>	

- Через 5 минут конфорка вернётся к первоначальному режиму работы
- Поскольку активирована функция повышения мощности конфорки, мощность противоположной зоны ограничена до 1500 Вт.

Блокировка панели управления:

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение конфорки).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме кнопки включения/выключения, отключены.

Блокировка управления	
Коснитесь кнопки 	На индикаторе отобразится «Лос»
Разблокировка управления	
Коснитесь и удерживайте в течение 2 секунд кнопку  , чтобы отключить блокировку.	

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки включения/выключения, вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью кнопки включения/выключения в экстренном случае, но при следующей операции сначала разблокируйте варочную панель.

Таймер:

- Вы можете настроить его на выключение одной или обеих конфорок по истечении установленного времени.
- Вы можете установить таймер до 3-х часов

Настройка таймера отключения зоны приготовления

<p>Коснитесь кнопки управления таймером соответствующей зоны приготовления, для которой вы хотите установить таймер.</p>	
<p>Установите время, коснувшись кнопки управления таймером</p> <p>Подсказка: Однократное нажатие кнопки “-” или “+” на таймере уменьшит или увеличит время на 1 минуту. Коснитесь и удерживайте кнопки “-” или “+” для уменьшения или увеличения времени с шагом в 10 минут.</p>	
<p>Коснитесь и удерживайте кнопку таймера около двух секунд, чтобы отменить таймер.</p> <p>Или нажмите кнопку “-”, чтобы установить значение “0:00”, таймер будет отменен.</p>	

<p>Когда время будет установлено, обратный отсчет начнется немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время.</p>	
---	--

По истечении таймера приготовления соответствующая конфорка автоматически выключится.



Другая конфорка продолжит работать, если она была включена ранее.

Рекомендации по приготовлению пищи:



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете Power Boost. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир могут самопроизвольно воспламениться, что представляет серьезную опасность возгорания.

Советы по приготовлению:

- Когда пища закипит, уменьшите установленную температуру.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить на высокой мощности и уменьшите ее, когда продукты полностью прогреются.

Тушение на медленном огне, приготовление риса:

- Тушение происходит при температуре ниже точки кипения, около 85°C, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность жидкости для приготовления пищи. Это ключ к получению вкусных супов и нежных рагу, поскольку вкусовые качества раскрываются без пережаривания пищи. Вам также следует готовить соусы на основе яиц и муки, загущенные до температуры ниже точки кипения.
- Для некоторых задач, в том числе для приготовления риса методом абсорбции, может потребоваться установка более высокой температуры, чем самая низкая, чтобы гарантировать, что блюдо будет приготовлено должным образом в течение рекомендованного времени.

Приготовление стейка:

Для приготовления сочных ароматных стейков:

1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.

2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с обеих сторон маслом. Сбрызните разогретую сковороду небольшим количеством масла, а затем выложите мясо на горячую сковороду.
4. Переверните стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от того, как вы хотите его приготовить. Время может варьироваться примерно от 2 до 8 минут с каждой стороны. Прижмите стейк, чтобы оценить, насколько он прожарен – чем тверже он на ощупь, тем более "хорошо прожаренным" он будет.
5. Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он «отдохнул» и стал нежным перед подачей на стол.

Быстрое обжаривание:

1. Выбирайте вок с плоской поверхностью, совместимый с индукцией, или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Обжаривание при перемешивании должно быть быстрым. Если вы готовите в больших количествах, готовьте блюдо несколькими порциями меньшего размера.
3. Слегка разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи, помешивая. Когда они станут горячими, но все еще останутся хрустящими, уменьшите мощность конфорки, верните мясо на сковороду и добавьте свой соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они прогрелись до конца.
7. Подавайте немедленно.

Обнаружение мелких предметов:

Если на варочной панели оставлена посуда неподходящего размера или немагнитная посуда (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать охлаждать индукционную плиту еще в течение 1 минуты.

Настройка нагрева:

Приведенные ниже настройки являются только рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая вашу посуду и количество готовящегося продукта. Поэкспериментируйте с индукционной плитой, чтобы найти настройки, которые вам больше всего подходят.

Мощность	Применяемость
1-2	<ul style="list-style-type: none">• деликатный разогрев для небольших количеств пищи• тающий шоколад, сливочное масло и продукты, которые быстро подгорают• мягкое тушение• медленный нагрев
3	<ul style="list-style-type: none">• повторный нагрев• быстрое тушение на медленном огне• приготовление риса
3-4	<ul style="list-style-type: none">• блины
5-6	<ul style="list-style-type: none">• обжаривание• приготовление макаронных изделий
7-8, BOOST	<ul style="list-style-type: none">• обжаривание во фритюре• быстрое обжаривание• доведение супа до кипения• кипячение воды

Обслуживание и уход:

Что?	Как?	Важно!
<p>Ежедневные загрязнения стекла (отпечатки пальцев, разводы, пятна, оставленные пищей или несхарными остатками на стекле)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите питание варочной панели. • Нанесите средство для чистки варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) • Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. • Снова включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • При выключении питания варочной панели индикация "горячая поверхность" отсутствовать не будет, но конфорка все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Жёсткие мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, подходит ли ваше чистящее средство. • Никогда не оставляйте на варочной панели остатки чистящих средств: стекло может быть повреждено.
<p>Выкипевшее варенье, сироп или другой продукт с высоким содержанием сахара</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите конфорку. • Пока масса ещё не застыла, уберите скребком или лопаткой всё, что удаётся снять без усилий. <p>Застывшую массу не скоблить!</p> <ul style="list-style-type: none"> • После остывания конфорки попробуйте отмыть остатки стандартным способом с помощью губок и мощных средств. • Скребки не применять! • Если какие-то пятна не удалось отмыть, обратитесь за помощью к специалисту. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно скорее удалите пятна, оставшиеся от расплавленной и сладкой массы, а также от пролитой жидкости. Если оставить их остывать на стекле, их будет трудно удалить или даже может привести к необратимому повреждению поверхности стекла. • Лезвие скребка острое как бритва. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.
<p>Выкипевшее варенье, сироп или другой продукт с высоким содержанием сахара</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите питание варочной панели. • Удалите пролитую жидкость. • Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. • Полностью вытрите участок насухо бумажным полотенцем. • Снова включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может издать звуковой сигнал и выключиться сама, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них находится жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно насухо протрите сенсорную панель управления.

Подсказки и советы:

Проблема	Возможная причина	Устранение
Панель не включается	Отсутствует питание	Убедитесь, что варочная панель подключена к сети, и питание включено. Проверьте, нет ли перебоев в подаче электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Не реагирует панель управления	Панель управления заблокирована	Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки панели управления в течение 2 секунд, чтобы разблокировать её.
Сенсорной панелью сложно пользоваться	На элементах управления может быть тонкая пленка воды, или выкасаетесь кнопок не кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано	Используется посуда с острыми краями. Используется неподходящая абразивная мочалка или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. Смотрите раздел «Правильный выбор посуды». Смотрите раздел «Уход и чистка».
Некоторые сковороды издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои из разных металлов расширяются по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная панель издает негромкое жужжание при использовании на высокой мощности.	Это обусловлено технологией приготовления пищи в индукционной печи.	Это нормально, но шум должен уменьшиться или полностью исчезнуть, когда вы снизите уровень нагрева.
Шум вентилятора, доносящийся из индукционной варочной панели.	Встроенный в вашу индукционную варочную панель охлаждающий вентилятор включен, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключите индукционную плиту.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели на стене при работающем вентиляторе.
Посуда не нагревается и не отображается на дисплее.	Варочная панель не может обнаружить сковороду, поскольку она не подходит для приготовления пищи индукционным способом. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку она слишком мала для зоны приготовления или неправильно расположена относительно центра.	Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи индукционным способом индукционной печи. Смотрите раздел «Правильный выбор посуды». Расположите сковороду по центру и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.

Индукционная плита или варочная зона неожиданно выключились сами по себе, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).

Техническая ошибка

Пожалуйста, запишите буквы и цифры ошибок, выключите питание индукционной варочной панели и обратитесь к квалифицированному специалисту. Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели на стене при работающем вентиляторе.

Индукционная варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста специалист может проверить работоспособность нескольких компонентов, не разбирая и не демонтируя панель с рабочей поверхности.

Диагностика неполадок:

Код ошибки	Проблема	Решение
E1	Неисправность датчика температуры керамической панели - обрыв цепи.	Проверьте подключение или замените датчик температуры керамической панели.
E2	Неисправность датчика температуры керамической панели - короткое замыкание.	
E3	Высокая температура датчика температуры керамической панели.	Нажмите кнопку «ON/OFF», чтобы отключить устройство. Подождите, пока температура керамической панели не вернется к норме.
E4	Неисправность датчика температуры IGBT - обрыв цепи.	Замените плату питания.
E5	Неисправность датчика температуры IGBT - короткое замыкание.	
E6	Высокая температура датчика IGBT.	Нажмите кнопку «ON/OFF», чтобы отключить устройство. Подождите, пока температура керамической панели не вернется к норме. Проверьте, нормально ли работает вентилятор; если нет, замените его.
E7	Напряжение питания ниже номинального.	Пожалуйста, проверьте, в норме ли сеть. Включите питание после того, как источник питания придет в норму.
E8	Напряжение питания выше номинального.	
EB	Неисправность датчика температуры керамической панели Неисправность — недопустима.	Проверьте подключение или замените датчик температуры керамической панели.

Специфические ошибки:

Индикатор не загорается, когда устройство подключено к сети.	Отсутствует питание	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку и работает ли эта розетка.
	Неисправность платы питания и платы дисплея	Проверьте соединение.
	Неисправность платы питания	Замените плату питания.
	Неисправность платы дисплея	Замените плату дисплея.

Индикатор не загорается, когда устройство подключено к сети.	Отсутствует питание	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку и работает ли эта розетка.
	Неисправность платы питания и платы дисплея	Проверьте соединение.
	Неисправность платы питания	Замените плату питания.
	Неисправность платы дисплея	Замените плату дисплея.
Не работают некоторые кнопки или нестабильно горит индикатор.	Неисправность платы панели управления.	Замените плату панели управления.
Загорается индикатор режима приготовления, но нагрев не начинается.	Превышена допустимая температура в устройстве.	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Возможно, заблокирован воздухозаборник или вентиляционное отверстие.
	Неисправность вентилятора.	Проверьте, нормально ли работает вентилятор, если нет, замените его.
	Неисправность платы питания.	Замените плату питания.
Нагрев внезапно прекращается во время работы, и каждую секунду раздается звуковой сигнал.	Неподходящая посуда.	Используйте подходящую посуду.
	Диаметр дна посуды слишком маленький.	
	Конфорка неисправна.	Замените конфорку.
	Детектор посуды повреждён.	Замените плату питания.
Неправильный звук вентилятора.	Повреждён мотор вентилятора.	Замените вентилятор.

Перед установкой панели убедитесь, что:

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не влияют на требования к пространству.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и изолирующего материала.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, встроен в стационарную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и предписаниями по монтажу электропроводки.

- Для облицовки стен, окружающих варочную панель, используются термостойкие и легко моющиеся материалы (например, керамическая плитка).

Перед установкой крепежных кронштейнов:

Устройство следует разместить на устойчивой, гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилий к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Технические характеристики

Электрическая плитка предназначена для приготовления пищи. Устройство предназначено для бытовых нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

- 8 уровней мощности
- Таймер до 3 часов
- Режим Boost
- Защита от случайного включения
- Стекло Domo
- Мощность: 3500 Вт
- Напряжение: 220-240 В; 50/60 Гц

Дополнительная информация

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания. Срок службы: 5 лет со дня передачи товара потребителю, при использовании в строгом соответствии с настоящим руководством и применимыми техническими стандартами.

Специальные условия реализации не установлены.

При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование, отключить от электросети и передать в ближайший авторизованный сервисный центр.

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на веб-сайте www.leran.pro в разделе «Установка и ремонт». Если в вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, вам следует обратиться в магазин, где вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

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.

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

Утилизация изделия

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



Данный 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.

Утилизация упаковочных материалов



Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак. Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара потребителю.
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 изготовления: _____

Дата продажи: « ___ » _____ 20 ___ года

Подпись продавца
(Без печати недействительна)

МП

Произведено в Китае компанией FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES
MANUFACTURING COMPANY LIMITED

Адрес: NO.19 SANLE ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA

Сделано по заказу ООО «Компания РБТ»

Адрес: Россия, 454008, г. Челябинск, ул. Производственная, д. 8Б, оф. 303

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на web-сайте www.leran.pro
в разделе «Установка и ремонт».

Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-755-3-755

www.leran.pro