

LERAN

Руководство по эксплуатации

Варочная поверхность

индукционная встраиваемая

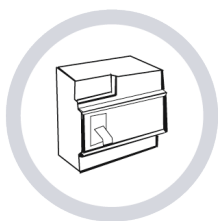
Модель:
EIN 6644 BV

Прибор бытовой электрический для приготовления пищи.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию,
комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.

Содержание

Меры предосторожности	4
Техника безопасности	5
Описание продукта	7
Безопасность	7
Подготовка к установке	8
Установка	9
Внешний вид керамической варочной поверхности	12
Выбор посуды для приготовления	13
Использование сенсорного управления	14
Обслуживание и очистка	20
Устранение неисправностей	21
Дополнительная информация	24
Гарантийное обслуживание	25

Меры предосторожности



В соответствии с правилами электроподключения, в стационарную проводку должен быть включен специальный воздушный выключатель



Никогда не используйте керамическую варочную поверхность рядом с газовой плитой или керосиновой печкой



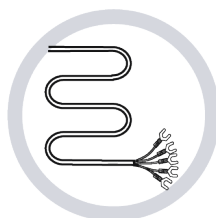
Не помещайте под керамическую варочную поверхность моющие средства и другие легковоспламеняющиеся материалы



Во избежание нагревания не помещайте на работающую варочную поверхность металлические приборы (ножи, ложки, вилки)



Во избежание взрыва, вызванного тепловым расширением, не нагревайте на поверхности запечатанные продукты (например, консервы)



Во избежание опасности, поврежденный шнур питания должен быть заменен производителем, сервисным центром или другим квалифицированным персоналом



Во избежание повреждения поверхности, не располагайте на ней неровные и шершавые предметы



При возникновении трещин на поверхности, необходимо обесточить прибор во избежание удара электрическим током



Никогда не мойте варочную поверхность непосредственно водой



Не используйте поверхность для разогрева кастрюль и сковород без продуктов питания внутри, иначе ее эксплуатационные свойства могут быть нарушены



После использования, в течение некоторого времени варочная поверхность остается горячей, никогда не прикасайтесь к поверхности сразу же после использования



Держите электрические приборы в недоступном для детей месте, не позволяйте детям использовать технику без присмотра



Прибор предназначен только для бытового использования



Необходимо регулярно очищать поверхность во избежание попадания мусора в вентиляционные отверстия, что может привести к нарушению нормальной работы устройства

Техника безопасности

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

Установка

- ☒ 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.
- ☒ Перед установкой удалите всю защитную пленку с прибора.
- ☒ Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ☒ 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 аннуляции гарантии.

Опасность пореза

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

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 ожога или пожара

- ☒ 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.
- ☒ Никогда не кладите легковоспламеняющиеся материалы на прибор.
- ☒ 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.
- ☒ Не оставляйте включенную варочную поверхность без присмотра.
- ☒ Опасность возгорания: не храните

- ☒ НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор и затем накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.

Эксплуатация

- ☒ Попадание жидкости на горячее стекло приведет к его разрушению — это не является гарантийным случаем.
- ☒ Дети не должны играть с прибором.
- ☒ Не используйте пароочиститель для очистки поверхности.
- ☒ 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.
- ☒ Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Выкипевшая жидкость может вызвать задымление воспламенение.
- ☒ Никогда не используйте варочную панель как рабочую поверхность или место для хранения.
- ☒ 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 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 только для бытового использования.

Хранение и транспортировка

- ☒ Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
- ☒ Рекомендуются хранить прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.
- ☒ Транспортировка должна осуществляться в условиях, исключающих повреждения.

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники LERAN.

Продукция нашей фирмы будет служить вам долгие годы.

Данное руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности, а также инструкции по установке, эксплуатации и обслуживанию устройства. Перед началом эксплуатации варочной поверхности прочитайте это руководство и сохраните его для дальнейшего использования. При передаче устройства третьему лицу необходимо так же передать и данное руководство.

Описание продукта

Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением, мульти-переключателю мощности и встроенному микрокомпьютеру, керамическая варочная поверхность окажется незаменимым помощником при приготовлении разнообразных блюд. Это оптимальный выбор для современной семьи.

Данная модель создана с учетом интересов покупателей и способна удовлетворить самый взыскательный вкус. Эта поверхность надежна и удобна в работе и позволяет вам с комфортом наслаждаться жизнью.

Безопасность

Данная варочная поверхность была специально разработана для домашнего использования. Так как наша компания постоянно совершенствует свои продукты, мы сохраняем за собой право на модификацию любых технических, программных или дизайнерских параметров продукции в любое время.

Защита от перегрева

Установленный в нагревательном элементе датчик температуры периодически контролирует температуру внутри варочной панели. При выявлении перегрева, нагревательный элемент отключится автоматически.

Опасность остаточного тепловыделения

Во время работы варочная панель разогревается до очень высокой температуры, которая сохраняется в течение некоторого времени после завершения приготовления. При появлении буквы «Н» на индикаторе конфорки будьте осторожны и не касайтесь поверхности.

Время работы по умолчанию

Ваша варочная панель оснащена функцией автоматического отключения для обеспечения безопасности. Она отключается после определенного времени, если вы забыли выключить зону нагрева. Время отключения по умолчанию приведено в таблице ниже:

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

После удаления с нее посуды конфорка может немедленно прекратить нагрев, после чего она отключается автоматически по прошествии двух минут.




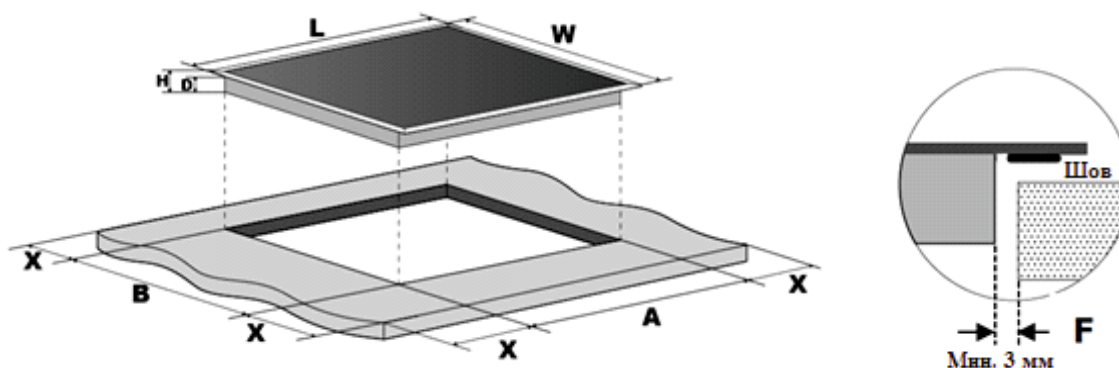
Лица с кардиостимулятором должны проконсультироваться с лечащим врачом перед использованием данного прибора.

Инструкция по установке

Просверлите отверстие на поверхности стола в соответствии с размерами, указанными на рисунке ниже.


Оставьте вокруг отверстия минимум 5 см поверхности стола. Толщина стола должна быть не менее 30 мм. Чтобы стол не деформировался под воздействием тепла, он должен быть сделан из термостойкого материала (древесина и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве материала рабочей поверхности, если они не пропитаны).

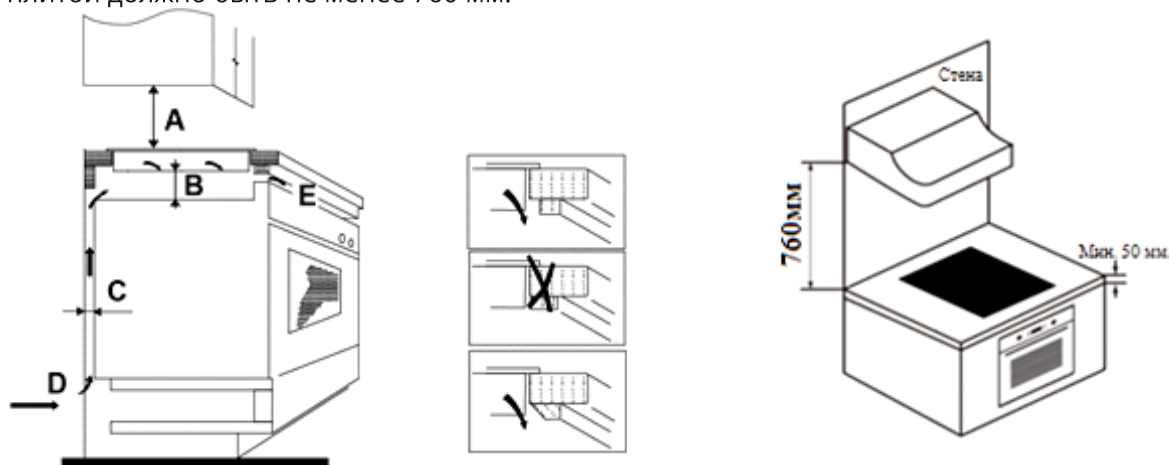
 Примечание: безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.



L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)	F(мм)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50	3

Убедитесь, что варочная поверхность хорошо проветривается и ничто не препятствует забору и выходу воздуха, а также, что индукционная варочная панель находится в надлежащем рабочем состоянии

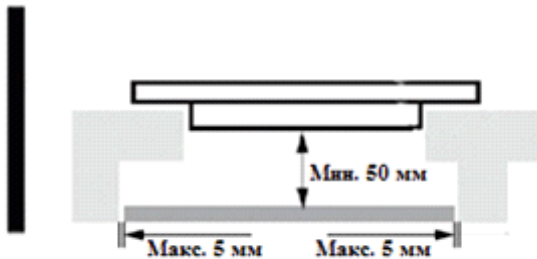
 Примечание: расстояние между варочной поверхностью и подвесным шкафом над плитой должно быть не менее 760 мм.




A(мм)	B(мм/мин)	C(мм/мин)	D	E
760	50	20	забор воздуха	выход воздуха

ВНИМАНИЕ: обеспечение хорошей вентиляции

Убедитесь, что варочная поверхность хорошо вентилируется и на входе и выходе воздуха ничего не мешает циркулировать. Во избежание ожогов от горячего воздуха или удара током во время работы, необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели. Следуйте требованиям, приведенным ниже.



 Снаружи варочной панели имеются вентиляционные отверстия. **ВЫ ОБЯЗАНЫ** убедиться, что эти отверстия не перекрыты столешницей при установке варочной панели.

Следует учесть, что клей для присоединения пластикового или деревянного материала к мебели, должен быть термостойким (выдерживать температуру не ниже 150 °C), чтобы панель впоследствии не отклеилась.

Стенки, прилегающие и окружающие поверхность, должны быть сделаны из термостойкого материала (не ниже 90 °C).

Перед установкой плиты убедитесь в следующем:

- Рабочая поверхность является прямой и ровной, и никакие элементы конструкции не нарушают требований к пространству.
- Рабочая поверхность выполнена из термостойкого и изолированного материала.
- Если варочная панель установлена над духовкой, то духовка должна быть оснащена встроенным вентилятором для охлаждения.
- Установка должна соответствовать всем требованиям по допуску, а также действующим стандартам и нормам.
- Соответствующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, включается в постоянную электропроводку, монтируется и располагается в соответствии с местными правилами и нормами прокладки электропроводки.
- Выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов с воздушным зазором 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила прокладки электропроводки допускают такое изменение требований).
- Выключатель будет легко доступен для потребителя после установки варочной панели.
- При возникновении сомнений по поводу установки следует проконсультироваться с местными строительными органами и законодательными актами.
- Для отделки стен вокруг варочной панели используются термостойкие и легко очищаемые материалы (например, керамическая плитка).

После установки плиты убедитесь в следующем:

- Кабель питания не доступен через дверцы шкафов или ящиков.
- Обеспечивается достаточный приток свежего воздуха от внешней поверхности стола к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, то под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.
- Выключатель легко доступен для потребителя.

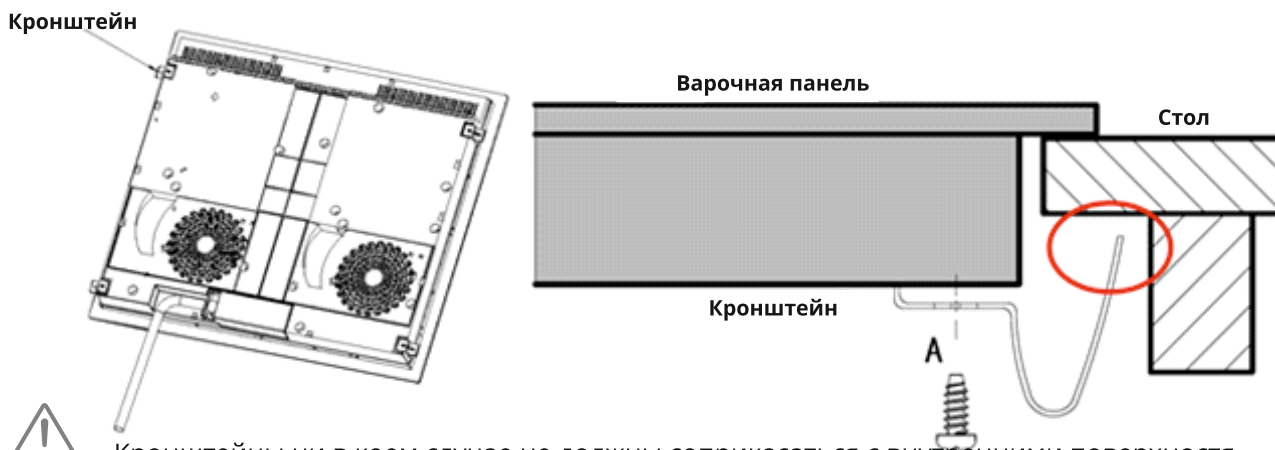
Установка крепежей


Прибор следует устанавливать на устойчивую ровную поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к выступающим из варочной панели элементам управления.

Регулировка положения кронштейнов

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив 2 кронштейна к нижней части варочной панели (см. рисунок).

Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.



 Кронштейны ни в коем случае не должны соприкасаться с внутренними поверхностями рабочей поверхности после установки (см. рисунок). ие кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.

Предупреждающие положения

1. Индукционная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или специалистами. К вашим услугам предоставляются наши профессионалы. Ни в коем случае не проводите работы самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влага может повредить электронику варочной панели.
3. Индукционная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивалось лучшее тепловыделение для повышения ее надежности.
4. Стенка и зона индуцированного нагрева над поверхностью стола должны выдерживать температуру нагрева.
5. Во избежание повреждений слой трехслойной структуры и клей должны быть термостойкими.
6. Не допускается использование пароочистителя.

Подключение панели к источнику питания

Подключение данной варочной панели к электросети должно осуществляться только квалифицированным специалистом

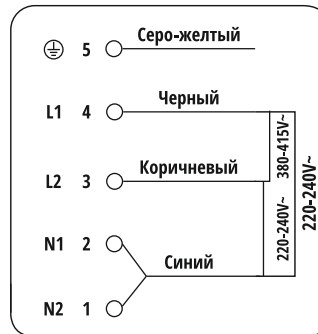
Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь в следующем:

1. Бытовая электропроводка рассчитана на мощность, потребляемую варочной панелью.
 2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
 3. Участки кабеля питания выдерживают нагрузку, указанную на заводской табличке.
- Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники, редукторы или разветвители - они могут привести к перегреву и возгоранию. Кабель питания не должен касаться нагреваемых частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура не превышала 75 °С в любой точке.

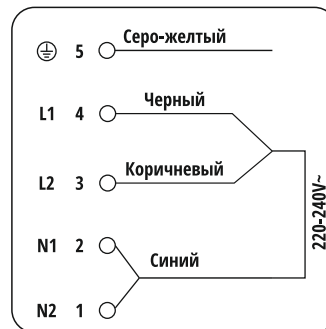
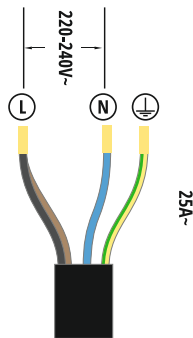


Проконсультируйтесь с электриком по поводу необходимости внесения изменений в Вашу систему бытовой электропроводки.

Любые изменения должны выполняться только квалифицированным специалистом.



Если общее количество нагревательных элементов выбранного Вами прибора не менее 4, то прибор может быть подключен непосредственно к электросети посредством однофазного электрического соединения, как показано ниже.



- Во избежание несчастных случаев, при повреждении кабеля его необходимо заменить с помощью специалиста службы послепродажного обслуживания.
- Если прибор подключен непосредственно к сети питания, то многополюсный выключатель должен быть установлен с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Мастер, осуществляющий установку, должен убедиться в правильности электрического соединения и соблюдении правил безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или пережат.
- Кабель должен регулярно проверяться; его замена должна производиться только квалифицированным специалистом.



После установки нижняя поверхность и шнур питания варочной панели недоступны.

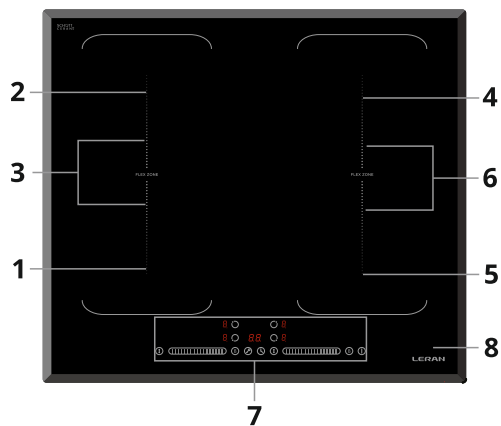
Описание прибора



Внимание: перед началом использования удалите всю защитную пленку с устройства.

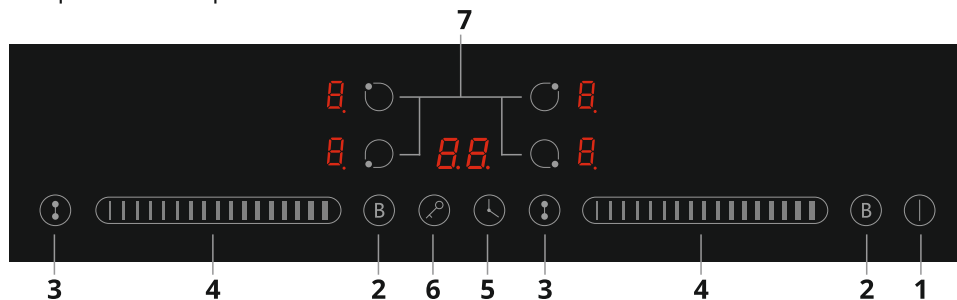
Вид сверху:

1. Зона с максимальной мощностью 1800/2000 Вт
2. Зона с максимальной мощностью 1900/2000 Вт
3. Зона с максимальной мощностью 3000/3600 Вт
4. Зона с максимальной мощностью 1900/2000 Вт
5. Зона с максимальной мощностью 1800/2000 Вт
6. Зона с максимальной мощностью 3000/3600 Вт
7. Панель управления
8. Стеклокерамическая панель



Панель управления

1. Кнопка Вкл/Выкл
2. Кнопка добавление мощности
3. Кнопка управления настраиваемой области
4. Сенсорный регулятор мощности/таймера
5. Кнопка таймера
6. Кнопка блокировки
7. Кнопки выбора зоны нагрева



Принцип работы

Индукционное приготовление - это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в кастрюле, а не за счет нагрева стеклянной поверхности. Стекло становится горячим только потому, что сковорода в конечном итоге нагревает его.



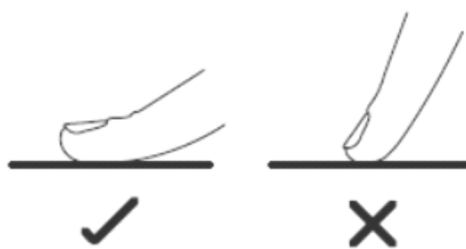
Технические характеристики

Модель	EIH 6644 BV
Количество зон нагрева	4 зоны
Напряжение питания	220-240В \approx 50Гц или 60 Гц \sim
Установленная электрическая мощность	7400 Вт
Габаритные размеры прибора ДхШхВ (мм)	590x520x62
Размеры встраивания АХВ (мм)	560x490

Эксплуатация прибора

Сенсорные элементы управления

- Реагирует на прикосновение так, что Вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Нажатие выполняйте подушечкой Прибор пальцев, а не кончиком.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться звуковым 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 только ту посуду, которая подходит для индукционной панели. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.

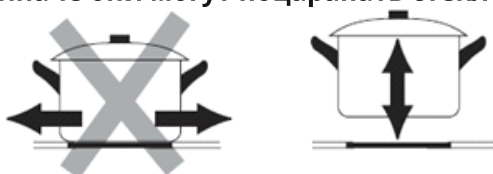


- Вы можете проверить пригодность вашей посуды, поднеся к ней магнит. Если магнит притягивается к поверхности посуды, значит она подходит.
- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте в проверяемую посуду немного воды.
 2. Если индикатор не мигает, а вода нагревается, значит посуда подходит.
- Для приготовления на индукционной панели не подходит посуда из следующих материалов: чисто из нержавеющей стали, алюминия или меди без магнитного основания, стекла, дерева, фарфора, керамики и фаянса.

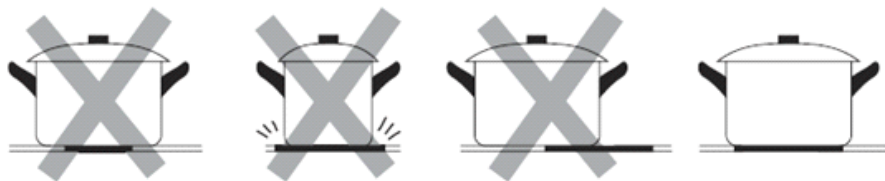
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



Всегда поднимайте кастрюли с керамической поверхности - не передвигайте, иначе они могут поцарапать стекло.



Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и имеет те же размеры, что и конфорки. Используйте кастрюли с диаметром, соответствующим форме, указанной на выбранной зоне. При использовании кастрюль большего диаметра энергия будет расходоваться с максимальной эффективностью. При использовании кастрюль меньшего размера эффективность может оказаться ниже ожидаемой. Кастрюли диаметром менее 140 мм могут быть не обнаружены варочной панелью. Всегда цен-



Использование индукционной варочной поверхности


Начало процесса приготовления

<p>Коснитесь сенсорной кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. После того, как панель включится и прозвучит звуковой сигнал, на дисплее таймера высветится «-» или «- -», показывая, что индукционная варочная панель вошла в режим ожидания.</p>	
<p>Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.</p>	
<p>Коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева, которую хотите выбрать. Рядом с кнопкой загорится индикатор</p>	
<p>Выберите уровень мощности, коснувшись сенсорного регулятора</p> <ul style="list-style-type: none"> • Если вы не выбираете уровень мощности в течение одной минуты, стеклокерамическая варочная поверхность автоматически отключится. Вам нужно будет начать все заново с первого шага. • Настройки мощности можно изменить в любой момент во время работы панели. 	

Если на дисплее мигает индикатор нагрева 

- Вы неправильно разместили посуду на панели;
- Используемая посуда не подходит для индукционной панели;
- Посуда слишком мала или стоит не в центре конфорки.


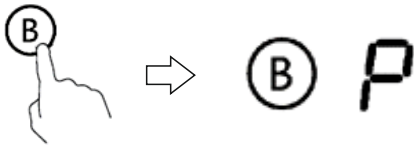

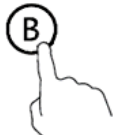
Нагрева не происходит, если на выбранной зоне нагрева находится несоответствующая посуда.

Индикатор  автоматически отключится, если конфорка не будет использоваться в течение 1 минуты.

После окончания приготовления

<p>Коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева, чтобы отключить ее.</p>	
<p>Отключите конфорку, проведя по сенсорному регулятору до нижней границы. Убедитесь, что дисплей показывает «0»</p>	
<p>Отключите варочную панель посредством нажатия на панели управления кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.</p>	
<p>Соблюдайте осторожность Индикатор «Н» указывает на то, что рабочая зона все еще горячая. Когда она остынет, индикатор потухнет. Остаточное тепло экономит электроэнергию: вы можете разогреть на ней сковородку или кастрюлю.</p>	

Использование функции добавления мощности

<p>Активация Коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева.</p>	
<p>Коснитесь кнопки добавления мощности (B), на индикаторе зон высветится «P», мощность достигнет максимального значения.</p>	
<p>Деактивация Коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева</p>	
<p>Коснитесь кнопки добавления мощности (B), для деактивации функции добавления мощности, после чего зона нагрева вернется к первоначальным настройкам.</p>	

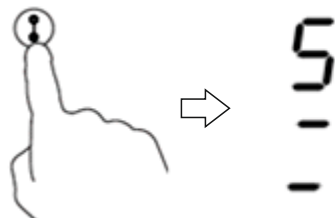
- Данная функция применима к любой зоне нагрева.
- Зона нагрева возвращается к исходному режиму через 5 минут.
- Если исходная установка мощности равно 0, то конфорка перейдет к уровню 9 через 5 минут.

Трансформируемая зона

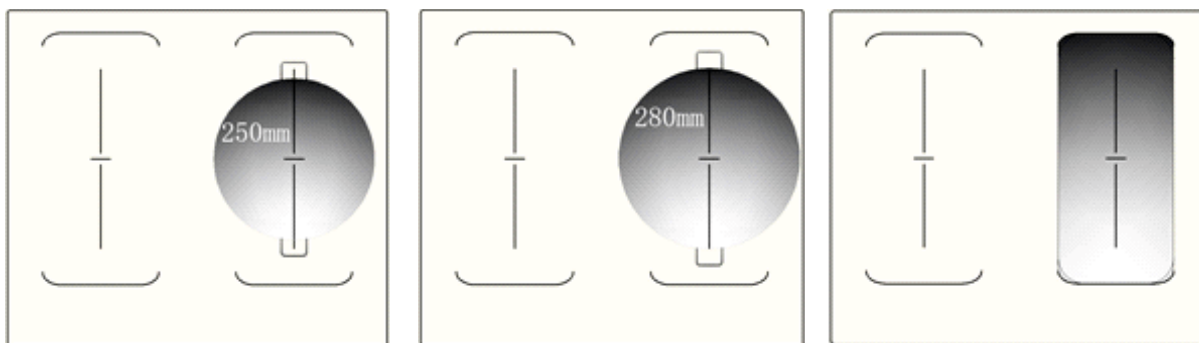
- Данная зона может быть использована как одна зона нагрева или как две разные зоны нагрева, в зависимости от потребностей пользователя.
- Трансформируемая зона состоит из двух независимых индукционных катушек, которыми можно управлять по отдельности.

Использование в качестве одной большой зоны нагрева

1 Трансформируемая зона расположена в режиме единой зоны нагрева, нажмите на кнопку настраиваемой области.



2. В данном режиме мы рекомендуем использовать посуду следующих размеров:
Диаметр: 250мм или 280мм (допускается посуда круглой или прямоугольной формы)



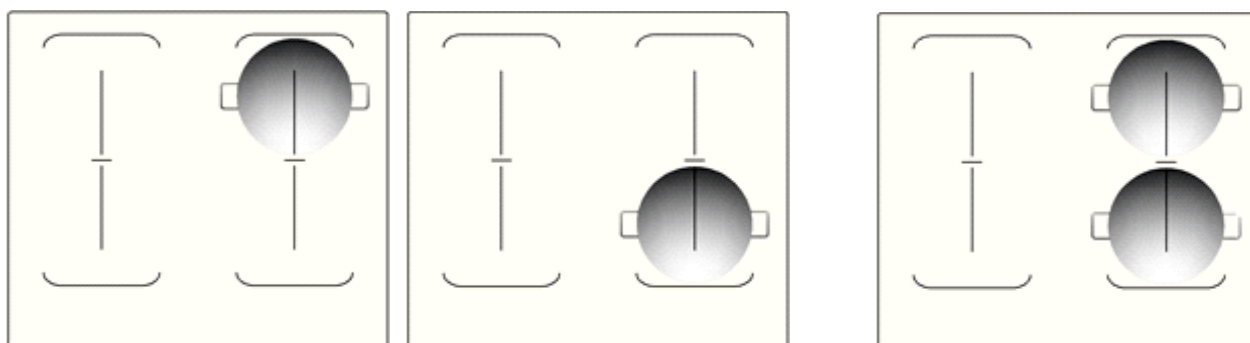
Мы не рекомендуем использовать в данном режиме какую-либо иную посуду, поскольку это может негативно отразиться на процессе нагрева.

Использование в качестве двух независимых зон нагрева

При использовании трансформируемой зоны в режиме двух независимых зон нагрева, у Вас есть два варианта нагрева на выбор:

(a) Поместить посуду на верхнюю или нижнюю правую часть зоны нагрева.

(b) Поместить две единицы посуды на обе части выбранной зоны нагрева.



Примечание: Диаметр посуды должен быть больше 120мм.

Блокировка управления

- Вы можете заблокировать кнопки управления для предотвращения использования варочной панели не по назначению (например ее непреднамеренного включения детьми).
- Когда устройство управления заблокировано, все органы управления, кроме кнопки
- ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Блокировка управления

Нажмите кнопку блокировки	Индикатор покажет «Lo»
---------------------------	------------------------

Разблокировка управления

Нажмите и удерживайте кнопку блокировки.
--



Когда варочная панель заблокирована работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (1). В экстренном случае Вы всегда можете выключить панель нажатием на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (1), но для повторного включения Вам все равно потребуются разблокировать панель.

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его в качестве минутного таймера. В этом случае таймер не выключит любую конфорку, когда установленное время истекло.
- Вы можете настроить его, чтобы выключить одну конфорку после установленного времени. Максимальное время работы таймера – 99 минут.

а) Использование таймера в качестве минутного таймера



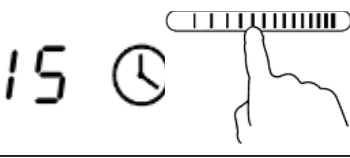

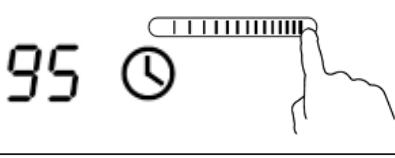
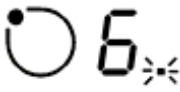

Убедитесь, что варочная панель включена. Примечание: вы можете использовать минутный таймер, даже если вы не выбрали ни одну конфорку.	
Коснитесь кнопки таймера, на дисплее таймера высветится цифра «10», «0» будет мигать.	
Установите время, проведя по сенсорному регулятору (например, 5).	
Коснитесь зоны регулировки таймера снова, цифра «1» начнет мигать	
Установите время, касаясь сенсорного регулятора (например, 9), таким образом, таймер будет установлен на 95 минут.	

После того, как время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее таймера будет отображено оставшееся время.

По окончании времени в течение 30 секунд прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее таймера будет отображено «--».	
---	--

б) Установка таймера для одной или более зон нагрева

Для выбора одной зоны:

<p>Коснитесь требуемой зоны нагрева в области выбора для установки таймера.</p>	
<p>Сразу после этого, Коснитесь кнопки таймера, на дисплее таймера высветится цифра «10», «0» будет</p>	
<p>Установите время, проведя по сенсорному регулятору (например, 5).</p>	
<p>Коснитесь зоны регулировки таймера снова, цифра «1» начнет мигать</p>	
<p>Установите время, касаясь сенсорного регулятора (например, 9), таким образом, таймер будет установлен на 95 минут.</p>	
<p>После того, как время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее таймера будет отображено оставшееся время. ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что зона выбрана.</p>	
<p>По истечении времени выбранная зона нагрева отключится автоматически.</p>	



Другие зоны нагрева, если они были включены ранее, продолжают работу. Приведенные изображения носят справочный характер, преобладающую характеристику имеет конечный продукт.

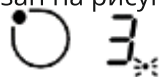
Для выбора нескольких зон:

Шаги установки таймера для нескольких зон нагрева аналогичны шагам установки таймера для одной зоны;

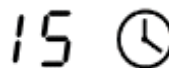
При одновременной установке времени для нескольких конфорок загораются точки десятичных знаков соответствующих зон нагрева. На дисплее отображается минутный таймер.

Точка соответствующей зоны начнет мигать.


Пример показан на рисунке ниже:



таймер на (15 минут)





таймер на (45 минут)

<p>После того, как время обратного отсчета истекло, соответствующая зона нагрева отключится. На дисплее отобразится новый минутный таймер и точка соответствующей зоны начнет мигать. Пример показан на рисунке справа:</p>	 <p>таймер на (30 минут)</p>
---	--

Коснитесь области выбора зоны нагрева; индикатор отобразит соответствующий таймер.

с) Отключение таймера

<p>Коснитесь области выбора зоны нагрева, таймер для которой Вы хотите отключить.</p>	
<p>Коснитесь кнопки таймера; индикатор начнет мигать.</p>	

Коснитесь сенсорного регулятора и установите таймер на значение «00», таймер отключится

Режимы нагрева

Приведенные ниже параметры являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и от объема пищи, которую Вы готовите. Экспериментируйте с индукционной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Режимы нагрева	Применение
1-2	<ul style="list-style-type: none"> ● слабый подогрев для приготовления небольших объемов пищи ● для растапливания шоколада, масла и продуктов, которые быстро плавятся ● слабое кипение ● медленный подогрев
3-4	<ul style="list-style-type: none"> ● разогрев ● сильное кипение ● варка риса
5-6	<ul style="list-style-type: none"> ● приготовление блинов
7-8	<ul style="list-style-type: none"> ● пассировка ● приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> ● обжаривание ● подрумянивание мяса ● доведение супа до кипения

Уход и чистка

Приведенные ниже параметры являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и от объема пищи, которую Вы готовите. Экспериментируйте с индукционной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы и пятна от пищи или жидкостей)	<ol style="list-style-type: none">1. Отключите питание варочной панели.2. Нанесите чистящее средство, пока панель теплая (но не горячая!)3. Смойте чистящее средство и насухо вытрите панель чистой тканью или бумажным полотенцем.4. Подключите питание варочной панели.	<ul style="list-style-type: none">● Отключение питания варочной панели предотвратит получение ожогов. Однако рабочая зона все еще может быть горячей после отключения. Проверяйте с особой осторожностью.● Металлические мочалки или абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Перед применением чистящего средства внимательно изучите этикетку.● Никогда не оставляйте чистящее средство на поверхности панели, это может оставить пятна на стекле.
Пролившиеся, расплавленные и засахаренные пятна	<p>Немедленно удалите их лопаткой, шпателем или скребком, которые подходят для стеклокерамики. Но остерегайтесь горячих поверхностей:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Отключите питание варочной панели (настенный выключатель).2. Держите скребок под углом 30° и удаляйте загрязнения в остывших участках конфорок.3. Очистите загрязнение с помощью мягкой ткани или бумажного полотенца.4. Выполните шаги 2-4 позиции «Повседневные загрязнения на стекле».	<ul style="list-style-type: none">● Удаляйте пролившиеся, расплавленные, засахаренные пятна так скоро, насколько это возможно. Позже их будет трудно удалить, не причиняя вреда варочной панели.● Опасность пореза: используйте острые скребки с особой осторожностью. Храните их вне досягаемости детей.
Пролившаяся на сенсорную панель жидкость	<ol style="list-style-type: none">1 Отключите питание варочной панели.2. Вытрите пролившуюся жидкость.3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной тряпкой.4. Насухо протрите поверхность бумажным полотенцем.5. Подключите питание варочной панели.	<ul style="list-style-type: none">● Варочная панель может издать звуковой сигнал и отключиться, а сенсорное управление не работать, если на них есть жидкость. После того, как Вы насухо протерли поверхность варочной панели, убедитесь, что не забыли подключить ее к электросети.

Рекомендации по устранению неисправностей

Приведенные ниже параметры являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и от объема пищи, которую Вы готовите. Экспериментируйте с индукционной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Проблема	Возможные причины	Способы устранения
Индукционная панель не включается.	Отключено электропитание.	Убедитесь, что варочная панель подключена к исправной электросети. Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если вышеперечисленные пункты не помогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения.	Разблокируйте управление.	Разблокируйте элементы управления. См. раздел «Использование варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	Возможно, на поверхность сенсорной панели попала вода, или Вы нажимаете на кнопки кончиком пальца.	Убедитесь, что панель с сенсорными элементами управления находится в сухом состоянии, и при прикосновении используйте подушечки пальцев.
Поцарапано стекло.	Края посуды неровные или шершавые. Используются неподходящие чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор посуды для приготовления».
Во время приготовления кастрюля или сковорода	Это может быть связано со структурой Вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не является неисправностью варочной панели.
Индукционная панель издает низкий жужжащий звук при использовании на самой высокой температуре. издает треск.	Это связано с технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, однако шум должен утихнуть при уменьшении температуры.
Вентилятор, встроенный в панель, издает шум.	Вентилятор предназначен для того, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать и после отключения панели.	Это нормально, не следует ничего предпринимать. Не отключайте шнур питания панели от сети, пока работает вентилятор.
Посуда не нагревается, мигает дисплей.	Панель не может обнаружить посуду, так как она не подходит для индукционной поверхности. Панель не может обнаружить посуду, так как она намного меньше конфорки или расположена не по центру.	Используйте подходящую посуду (см. раздел «Выбор посуды для приготовления») Поставьте посуду ровно в центр конфорки, чтобы основание посуды совпадало с краями конфорки. См. раздел «Уход и чистка».

Индукционная панель перестала работать, звучит сигнал, а на дисплее отображен код ошибки (как правило, чередуются одна-две цифры на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите буквы или цифры кода ошибки, отключите шнур питания, обратитесь к квалифицированному специалисту.
---	----------------------------	--

Сбой работы дисплея и диагностика

Индукционная варочная панель обладает функцией самодиагностики. С помощью этого теста техник может проверить работу нескольких компонентов без разборки или демонтажа варочной поверхности от рабочей поверхности.

Устранение неполадок

1) Коды ошибок во время эксплуатации панели и решения;

Код ошибки	Проблема	Решение
Без функции автоматического восстановления		
E1	Неисправность датчика температуры керамической пластины – обрыв в цепи.	Проверьте подключение или замените датчик температуры керамической плиты.
E2	Неисправность датчика температуры керамической пластины – короткое замыкание.	
Eb	Неисправность датчика температуры керамической пластины.	
E3	Неисправность датчика температуры керамической пластины – обрыв в цепи. Высокая температура датчика керамической плиты.	Дождитесь возврата температуры датчика керамической плиты в нормальное состояние. Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ для перезапуска прибора.
E5	Отказ датчика температуры транзистора БТИЗ – короткое замыкание плиты.	
E6	Высокая температура транзистора БТИЗ.	Дождитесь возврата температуры транзистора в нормальное состояние. Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ для перезапуска прибора.
E7	Напряжение питания ниже номинального напряжения.	Пожалуйста, проверьте источник питания.
E8	Напряжение питания выше номинального напряжения/	Подключите панель к источнику питания после того, как произвели его проверку.
U1	Ошибка передачи данных.	Восстановите соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату дисплея или плату питания.

2) Особые причины неполадок и решения

Неисправность	Причина	Решение А	Решение В
Светодиод не загорается, когда устройство подключено к сети.	Отключено электропитание.	Проверьте, плотно ли шнур питания подключен к розетке.	
	Неисправность соединения вспомогательного платы питания и платы дисплея.	Проверьте соединение.	
	Вспомогательная плата питания повреждена.	Замените вспомогательную плату питания.	
	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Некоторые кнопки не реагируют на прикосновения, дисплей работает некорректно.	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Индикатор нагрева включен, но нагрева не происходит.	Перегрев панели.	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Воздухозаборник и дефлектор могут быть заблокированы.	
	Неисправность вентилятора.	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Воздухозаборник и дефлектор могут быть заблокированы.	
	Проверьте работу вентилятора;	Замените плату питания.	
Нагрев внезапно останавливается, на дисплее высвечивается «и».	Неправильно подобрана посуда.	Используйте подходящую посуду (см. раздел «Выбор посуды для приготовления»).	Повреждена система распознавания посуды. Замените плату питания.
	Диаметр посуды слишком мал.		
	Панель перегрелась;	Дождитесь, пока температура панели дойдет до нормального состояния. Коснитесь кнопки Вкл/Выкл, чтобы перезапустить панель.	
Зоны нагрева одной и той же стороны (например, первая и вторая) показывают «и».	Плата питания или плата дисплея повреждены;	Проверьте соединение.	
	Плата питания или плата дисплея повреждены;	Замените плату дисплея.	
	Основная плата повреждена.	Замените основную плату.	
Вентилятор издает нехарактерный шум	Поврежден двигатель вентилятора.	Замените вентилятор.	

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 web-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 GUANGDONG MIDEA CONSUMER ELECTRIC MANUFACTURING CO., LTD.

Адрес: NO.18, SANLE ROAD, BEIJIAO TOWN, SHUNDE, FOSHAN, 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