

# LERAN®

## Руководство по эксплуатации

### **Варочная поверхность**

индукционная встраиваемая

Модель:  
EIN 3533 BG

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

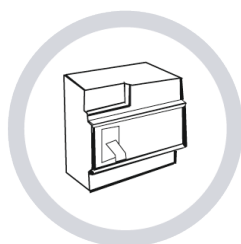


## Содержание

---

Меры предосторожности .....	4
Техника безопасности .....	5
Описание прибора .....	6
Установка .....	7
Подключение к сети электропитания .....	9
Использование сенсорного управления .....	10
Выбор посуды для приготовления .....	10
Эксплуатация .....	11
Советы по приготовлению пищи .....	16
Настройки температуры приготовления .....	17
Очистка поверхности .....	18
Устранение неисправностей .....	19
Коды ошибок .....	20
Технические характеристики .....	20
Дополнительная информация .....	21
Гарантийный талон.....	22

## Меры предосторожности



В соответствии с правилами осуществления электрического подключения, в стационарную проводку должен быть включен специальный воздушный выключатель.



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



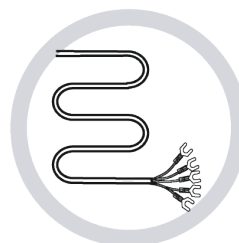
Не помещайте под керамическую варочную поверхность моющие средства и другие легковоспламеняющиеся материалы.



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 керамической поверхности, не располагайте на ней неровные и шершавые предметы.



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



Никогда не мойте варочную поверхность непосредственно водой.



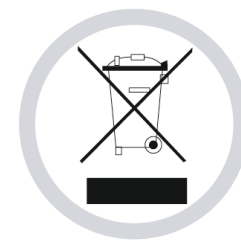
Не используйте варочную поверхность для разогрева кастрюль и сковород без продуктов питания внутри. В противном случае, ее эксплуатационные свойства могут быть нарушены и это приведет к возникновению опасности.



После длительного использования, в течение некоторого времени варочная поверхность остается горячей. Во избежание ожогов, никогда не прикасайтесь к поверхности сразу же после использования.



Держите электрические приборы в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям использовать технику без присмотра.



Утилизация: Не выбрасывайте этот продукт вместе с прочими городскими отходами. Данный вид продукции требует специальной утилизации.



Прибор необходимо использовать только в помещении.



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

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 индукционной варочной поверхности прочитайте это руководство и сохраните его для дальнейшего использования. При передаче устройства третьему лицу необходимо так же передать и данное руководство.

## 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.
- Перед установкой удалите всю защитную пленку с прибора

Опасность пореза

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

Необходимые меры безопасности

- Никогда не кладите легковоспламеняющиеся материалы на прибор.
- Попадание жидкости на горячее стекло приведет к его разрушению — это не является гарантийным случаем.
- 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.

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 от прибора.
- 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/воспламенение.
- 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 только для бытового использования.

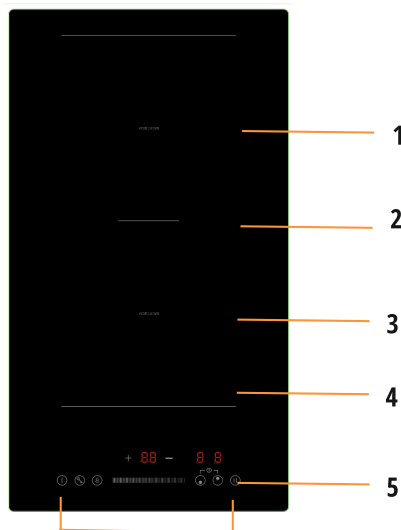
Хранение и транспортировка

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

## Описание прибора

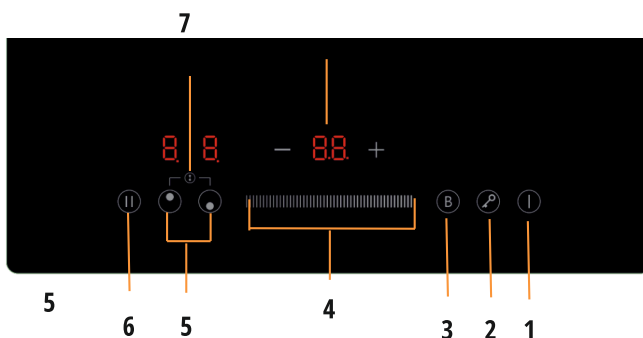
### Внешний вид

1. Зона с мощностью 1800/2000 Вт
2. Зона с мощностью 3000/3500 Вт
3. Зона с мощностью 1800/2000 Вт
4. Стеклокерамическая поверхность
5. Кнопка вкл/выкл
6. Панель управления



### Панель управления

1. Кнопка вкл/выкл
2. Кнопка блокировки управления
3. Кнопка включения режима Boost
4. Регулировка мощности
5. Кнопка выбора зоны нагрева
6. Кнопка паузы
7. Выбор свободной зоны нагрева
8. Настройка таймера



### Информация об индукционных варочных поверхностях

Индукционный нагрев — это безопасный, эффективный и экономичный способ приготовления. В основе данного нагрева — генерация тепла непосредственно в намагничиваемом основании посуды за счет электромагнитных колебаний, а не за счет нагрева стеклянной поверхности. Стекло нагревается только от того, что нагревается посуда, стоящая на нем.



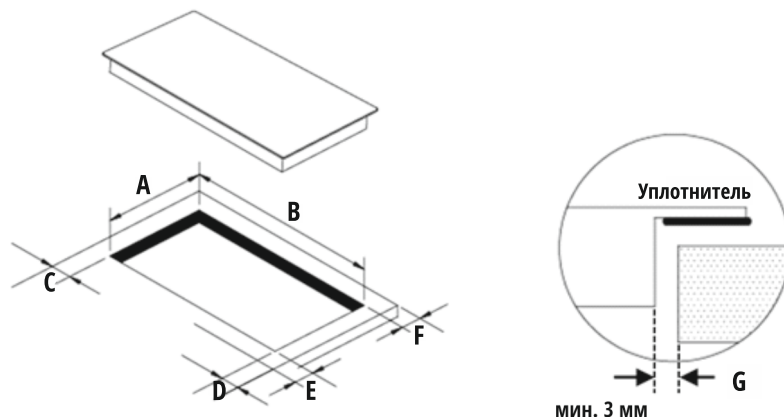
### Перед использованием новой варочной поверхности

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

## Установка

### Выбор оборудования для установки

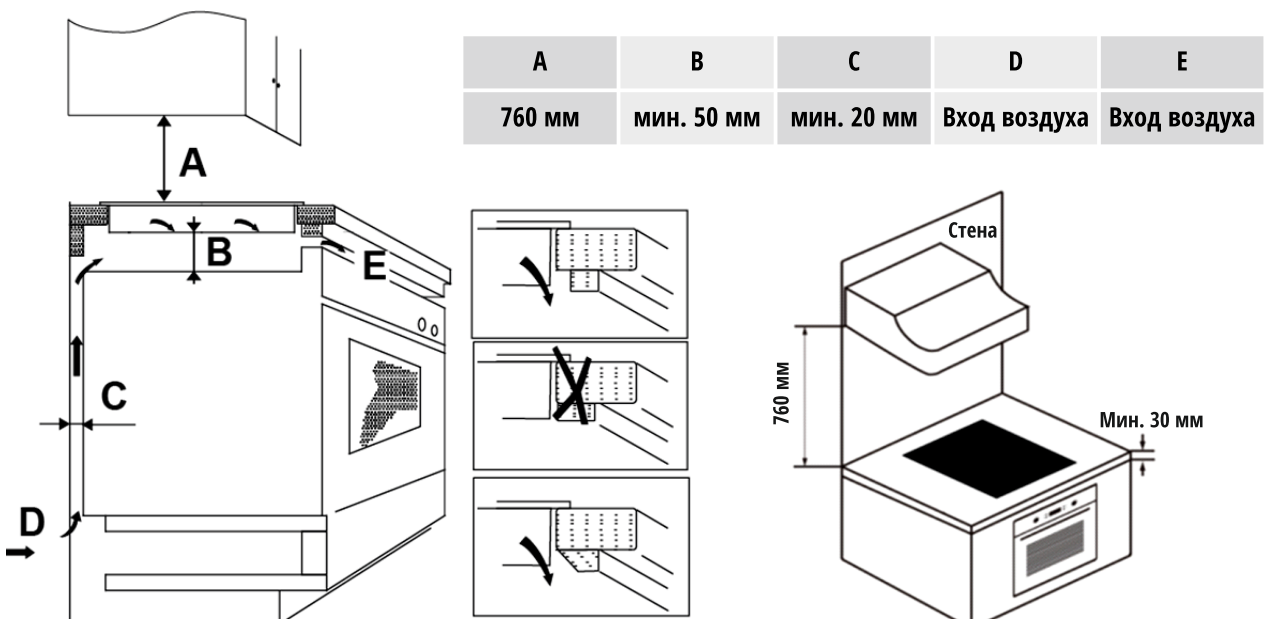
Вырежьте отверстие в столешнице в соответствии с размерами, указанными на чертеже. Вокруг отверстия должно быть оставлено пространство не менее 50 мм. Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий и изолированный материал рабочей поверхности (дерево и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве материала рабочей поверхности, если они не пропитаны), чтобы избежать поражения электрическим током и деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки.



A	B	C	D	E	F	G
268 <sup>±4</sup> мм	500 <sup>±4</sup> мм	мин. 50 мм	мин. 50 мм	мин. 50 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:** настенный шкаф можно вешать над варочной поверхностью на безопасном расстоянии не менее 760 мм.

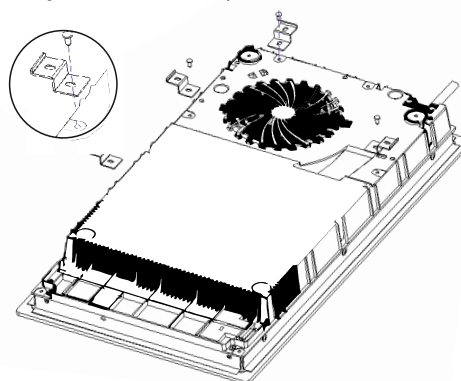


### Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- рабочая поверхность 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.

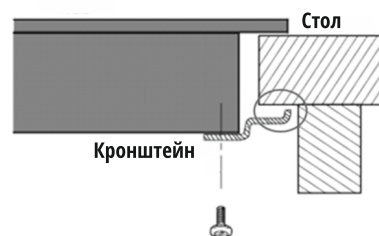
### После установки варочной панели убедитесь, что:

- Шнур электропитания не передавливается в корпусе мебели ящиками или дверцами;
- к основанию панели поступает свежий воздух;
- если панель установлена над ящиками или шкафом, под основанием панели предусмотрен термозащитный барьер;
- выключатель легко доступен для пользователя.



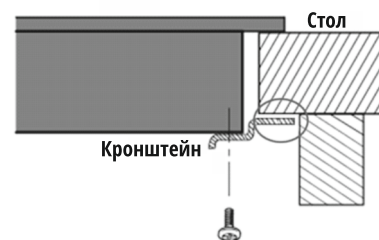
### Перед установкой фиксирующих кронштейнов

- 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 после установки.
- Отрегулируйте положение кронштейнов, чтобы они подходили к толщине конкретной рабочей поверхности.
- Кронштейны не должны касаться внутренних поверхностей рабочей поверхности после установки (см. рисунок).



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.

## Подключение к сети электропитания

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

Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:

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

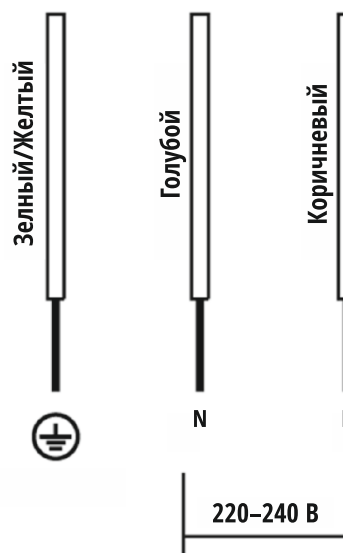
Для подключения варочной панели к сети электропитания не используйте адаптеры, редукторы и разветвители, так как они могут привести к перегреву и воспламенению.

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

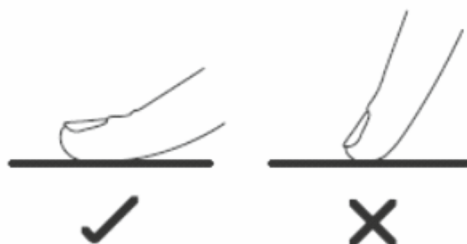
Электроснабжение должно быть подключено в соответствии с принятыми стандартами, или с однополюсным автоматическим выключателем. Справа показана схема соединения.

- 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.
- Желто-зеленый провод кабеля электропитания должен быть подключен к заземлению клемм электропитания и прибора.
- Производитель не может нести ответственность за несчастные случаи, возникшие в результате использования прибора, не подключенного к земле или с нарушением целостности заземления.
- Кабель необходимо постоянно проверять и он может быть заменен только квалифицированным специалистом.



## 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

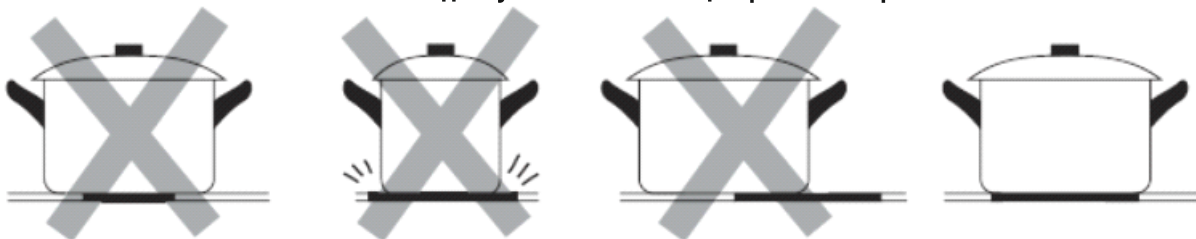
- Используйте посуду с основанием, подходящим для индукционного нагрева.
- Ищите специальный символ на упаковке или на дне кастрюли.
- Вы можете проверить, подходит посуда или нет, с помощью магнита. Поместите магнит к основанию кастрюли. Если он притянется, то кастрюля подходит для индукционного нагрева.
- 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.



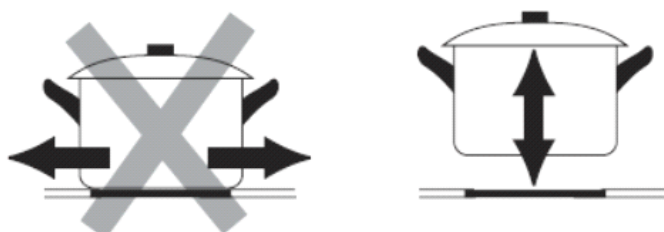
Не используйте посуду с зазубринами на дне или выпуклым дном.



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


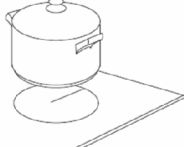

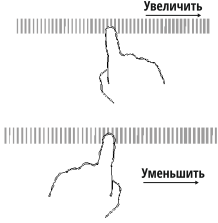


Всегда поднимайте посуду с зоны нагрева, не двигайте ее по стеклу, так как это может привести к образованию царапин на поверхности.



# Эксплуатация

## Начало процесса приготовления





<p>1. Коснитесь и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» в течение 3 секунд. Раздастся однократный сигнал, на индикаторах высветится «←» или «→». Это означает, что поверхность находится в режиме готовности.</p>	
<p>2. Поместите подходящую кастрюлю на зону нагрева, которую вы собираетесь использовать. Убедитесь, что низ кастрюли и варочная поверхность сухие и чистые.</p>	
<p>3. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой начнёт мигать.</p>	
<p>4. Выберите мощность нагрева с помощью слайдера выбора мощности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если вы не выберете мощность в течение 1 минуты, варочная панель автоматически отключится. Необходимо будет повторить шаги, начиная с первого.</li> <li>• Вы можете менять мощность нагрева в любой момент приготовления</li> </ul>	

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 2 минуты, если не установить подходящую кастрюлю.

## После окончания приготовления

<p>Выберите зону нагрева, которую хотите отключить.</p>	
<p>Передвиньте слайдер выбора мощности, пока на дисплее не будет отображаться «0».</p>	
<p>Отключите варочную поверхность полностью кнопкой 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>	

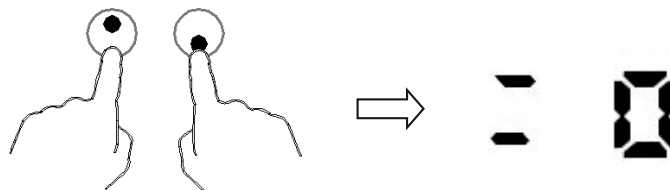
Увеличить

## Начало процесса приготовления

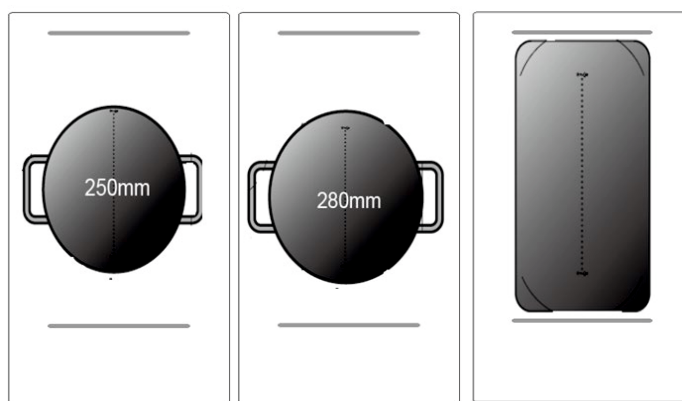
- Эту зону можно использовать как единую или как две разные зоны, в зависимости от необходимости.
- Свободная зона нагрева состоит из двух независимых контуров, которыми можно управлять отдельно.

### Трансформируемая зона

1. Чтобы активировать большую зону коснитесь одновременно двух кнопок выбора зоны нагрева:



2. Для приготовления на большой зоне мы рекомендуем использовать следующую посуду: Посуда диаметром 250 мм или 280 мм (квадратная или овальная посуда):

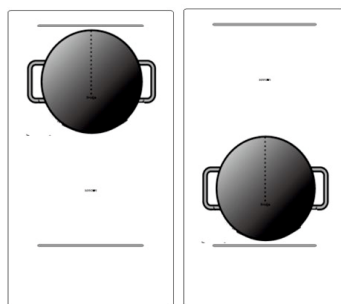


**!** Не рекомендуется использовать посуду иного форм-фактора, поскольку это может привести к перегреву прибора.

### Две независимые зоны



Чтобы использовать два независимых контура:

1. Поместите посуду на верхнюю или нижнюю конфорку;
2. Поместите посуду на обе конфорки.





**!** Убедитесь, что дно каждой сковороды/кастрюли больше 12 см в диаметре.

## Функция быстрого нагрева (Boost)

1. Коснитесь слайдера для выбора зоны нагрева.	
2. Нажмите кнопку « <b>BOOST</b> ». На индикаторе отобразится « <b>b</b> », и мощность нагрева станет максимальной.	

## Отмена режима быстрого нагрева.



1. Выберите зону нагрева, для которой должен быть отменен режим быстрого нагрева.	
2. Нажмите кнопку « <b>BOOST</b> » для отмены режима быстрого нагрева. Убедитесь, что на дисплее отображается « <b>0</b> ».	

- Функция может быть использована для любой конфорки
- Через 5 минут конфорка вернётся к первоначальному режиму работы
- Если первоначальный уровень нагрева был «0», через 5 минут конфорка перейдёт в режим 9.

## Блокировка 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 блокировки управления	На индикаторе отобразится « <b>Loc</b> »
Разблокировка управления	
Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки некоторое время	

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

## Индикатор остаточного тепла

После длительного приготовления на варочной панели. Во избежание ожогов, на индикаторе будет светить



## Автовыключение

Панель автоматически выключится, если вы забудете это сделать. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности 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 снятия посуды варочная поверхность автоматически отключится через 2 минуты.

## 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 — 99 минут.

## Использование таймера как звуковое напоминание

Если вы не выбрали ни одну зону нагрева.

<p>1. Убедитесь, что поверхность включена. <b>Помните:</b> вы сможете использовать звуковое напоминание, даже если не выбрана ни одна из зон.</p> <p>2. Коснитесь кнопки «+» таймера и на индикаторе высветится «10».</p>	
<p>3. Установите время, используя кнопки «+» и «-». Индикатор будет указывать установленное время. <b>Помните:</b> Нажимайте «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте «+» и «-», чтобы увеличить или уменьшить время на 10 минут.</p>	
<p>4. Одновременно нажмите «+» и «-» и таймер выключится. На дисплее отобразится «00».</p>	
<p>5. Когда время установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее будет указано оставшееся время, а индикатор будет светиться 5 секунд.</p> <p>6. Когда время выйдет, на индикаторе высветится «---» и в течение 30 секунд будет звучать сигнал.</p>	

## Отключение таймера

<p>1. Выберите конфорку, для которой хотите настроить таймер.</p>	
<p>2. Установите время кнопками «+» и «-» 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>3. Коснитесь одновременно «+» и «-», чтобы отменить таймер-напоминание. На дисплее отобразится «00»</p>	
<p>4. Когда время будет установлено, обратный отсчет начнется немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд. <b>Рядом с индикатором уровня мощности загорится красная точка, указывая на то, что зона выбрана.</b></p>	
<p>5. Когда время истечёт, выбранная конфорка будет отключена.</p>	

**!** Вторая конфорка продолжит работать, если она до этого была включена.

## Советы по приготовлению пищи

---

**!** Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы применяете функцию Boost. 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 сэкономит 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.

## Подходящая посуда

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.

## 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>• соте</li><li>• приготовление пасты (макарон)</li></ul>
9, Boost	<ul style="list-style-type: none"><li>• фритюр</li><li>• обжарка</li><li>• кипение воды</li><li>• жарка</li></ul>

## Очистка поверхности

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>1. Отключите варочную панель.</li> <li>2. Нанесите моющее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое, но не горячее(!).</li> <li>3. Смойте средство и насухо протрите поверхность чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. 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. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: на стекле могут остаться пятна.</p>
Разлитые при кипячении жидкости, плавленые 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>1. Отключите варочную панель.</li> <li>2. Держа скребок или специальное приспособление под углом 30°, соскребите остатки пищи и загрязнения в холодную зону поверхности.</li> <li>3. Очистите загрязнение тряпкой для мытья посуды или бумажным полотенцем.</li> <li>4. 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. 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>1. Отключите варочную панель.</li> <li>2. Вытрите разлитую жидкость.</li> <li>3. Протрите зону сенсорного управления чистой влажной тканью или губкой.</li> <li>4. Протрите зону сенсорного управления насухо бумажным полотенцем.</li> <li>5. 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>

## Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Прибор не включается.	Нет питания.	Убедитесь, что прибор подключен к источнику питания и включен. Проверьте, не отключено ли электричество в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорное управление не работает.	Включена блокировка управления.	Разблокируйте элементы управления, следуя инструкциям, приведенным в разделе «Эксплуатация».
Возникают сложности при использовании сенсорного управления.	На элементах управления небольшая пленка воды или вы используете кончик пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и касайтесь органов управления подушечкой пальца.
На стеклянной поверхности остаются царапины.	Используются неподходящая посуда или абразивные моющие средства.	Используйте посуду с плоскими и гладкими основаниями и подходящие моющие средства.
Некоторые сковороды издают треск или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды.	Это нормально и не является неисправностью.
Прибор издает низкий гудящий шум при использовании на высокой температуре.	Это обусловлено технологией индукционной варки.	Это нормально, но шум должен уменьшиться или полностью исчезнуть при уменьшении температуры.
Шум вентилятора от индукционной варочной панели.	Вентилятор охлаждения, встроенный в вашу индукционную варочную поверхность, защищает электронику от перегрева. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную плиту.	Это нормально. Не выключайте питание прибора во время работы вентилятора.
Кастрюля не нагревается.	Кастрюля не подходит для индукционной готовки. Она слишком мала для зоны приготовления или неправильно отцентрирована на ней.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления.
Прибор или зона приготовления отключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки.	Техническая неисправность	Запишите буквы и цифры ошибок, выключите электропитание и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## Коды ошибок

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

Проблема	Возможные причины	Что делать
E1	Неисправность датчика температуры керамической панели - обрыв цепи.	Проверьте подключение или замените датчик температуры керамической панели.
E2	Неисправность датчика температуры керамической панели - короткое замыкание.	
E7	Неисправность датчика температуры керамической панели.	
C1	Высокая температура датчика температуры керамической панели	Нажмите кнопку Вкл/Выкл, чтобы отключить устройство. Подождите, пока температура керамической панели не вернется к норме.
E3	Неисправность датчика температуры IGBT- обрыв цепи.	Замените плату питания.
E4	Неисправность датчика температуры IGBT- короткое замыкание.	
C2	Аномальная температура.	Подождите, чтобы температура IGBT пришла в норму. Нажмите кнопку Вкл/Выкл, чтобы отключить устройство. Подождите, пока температура керамической панели не вернется к норме. Проверьте, нормально ли работает вентилятор; если нет, замените его.
EL	Напряжение питания выше номинального.	Пожалуйста, проверьте, исправна ли сеть питания. Включите прибор после того, как параметры сети придут в норму.
EH	Напряжение питания ниже номинального.	
EU	Ошибка соединения.	Проверьте соединение между дисплеем и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея.

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

## Технические характеристики

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

<b>Модель</b>	<b>E1H 3533 BG</b>
<b>Цвет</b>	<b>Черный</b>
<b>Количество зон нагрева (конфорок)</b>	<b>2</b>
<b>Напряжение</b>	<b>220-240 В~, 50/60 Гц</b>
<b>Установленная электрическая мощность</b>	<b>3500 Вт</b>

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

## 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](http://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 действительна)

\_\_\_\_\_  
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](http://www.leran.pro)  
в разделе «Установка и ремонт»

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



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