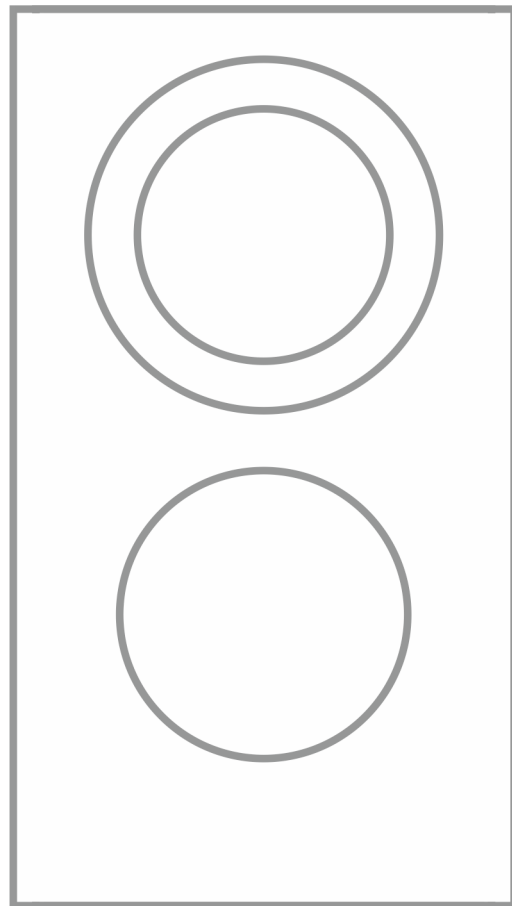


LERAN®



Индукционная варочная поверхность

Руководство по эксплуатации

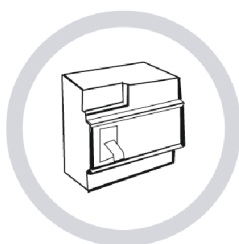
Модель:
EH 3522 BG

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

Содержание

Меры предосторожности	4
Описание продукта.....	5
Безопасность.....	5
Установка	6
Подключение к источнику питания	8
Внешний вид индукционной варочной поверхности	8
Выбор посуды для приготовления	9
Использование сенсорного управления	9
Использование варочной поверхности	10
Управление таймером	11
Очищение и техническое обслуживание	13
Гарантийное обслуживание	13
Техническая спецификация	13
Дополнительная информация	14

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.



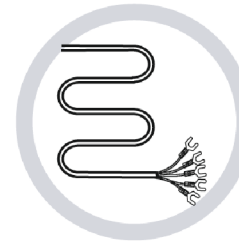
Не помещайте под керамическую варочную поверхность моющие средства и другие легковоспламеняющиеся материалы.



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.



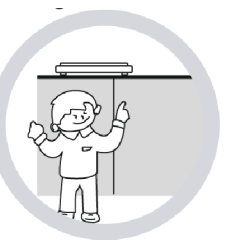
Никогда не мойте варочную поверхность непосредственно водой.



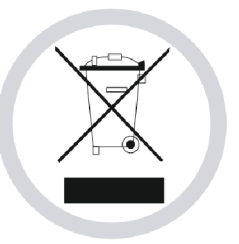
Не используйте варочную поверхность для разогрева кастрюль и сковород без продуктов питания внутри. В противном случае, ее эксплуатационные свойства могут быть нарушены и это приведет к возникновению опасности.



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



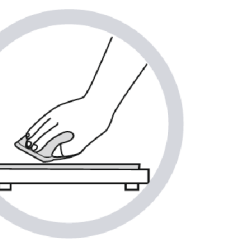
Держите электрические приборы в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям использовать технику без присмотра.



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.

Спасибо за покупку варочной поверхности Leran. Продукция нашей фирмы будет служить вам долгие годы. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой и использованием варочной поверхности.
Сохраните инструкцию на случай возникновения вопросов в будущем.

Описание продукта

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



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

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

Защита от нагрева небольших предметов

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

Защита от автоматического отключения

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

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

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

Внимание!

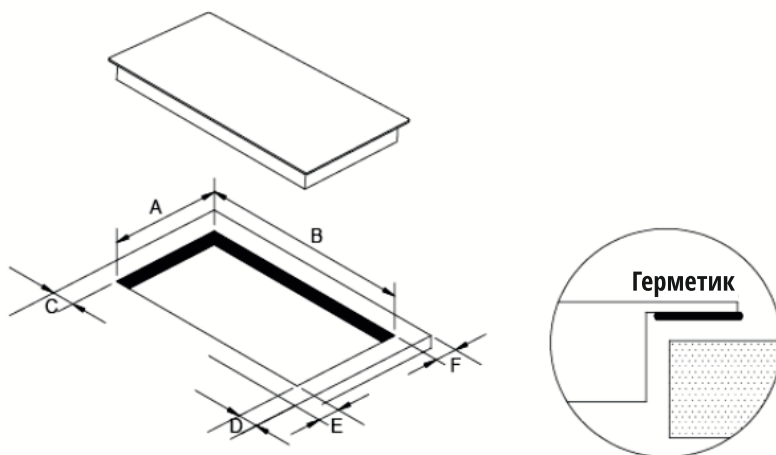


Людям, пользующимся кардиостимуляторами, необходимо проконсультироваться с врачом перед применением данного прибора.

Установка

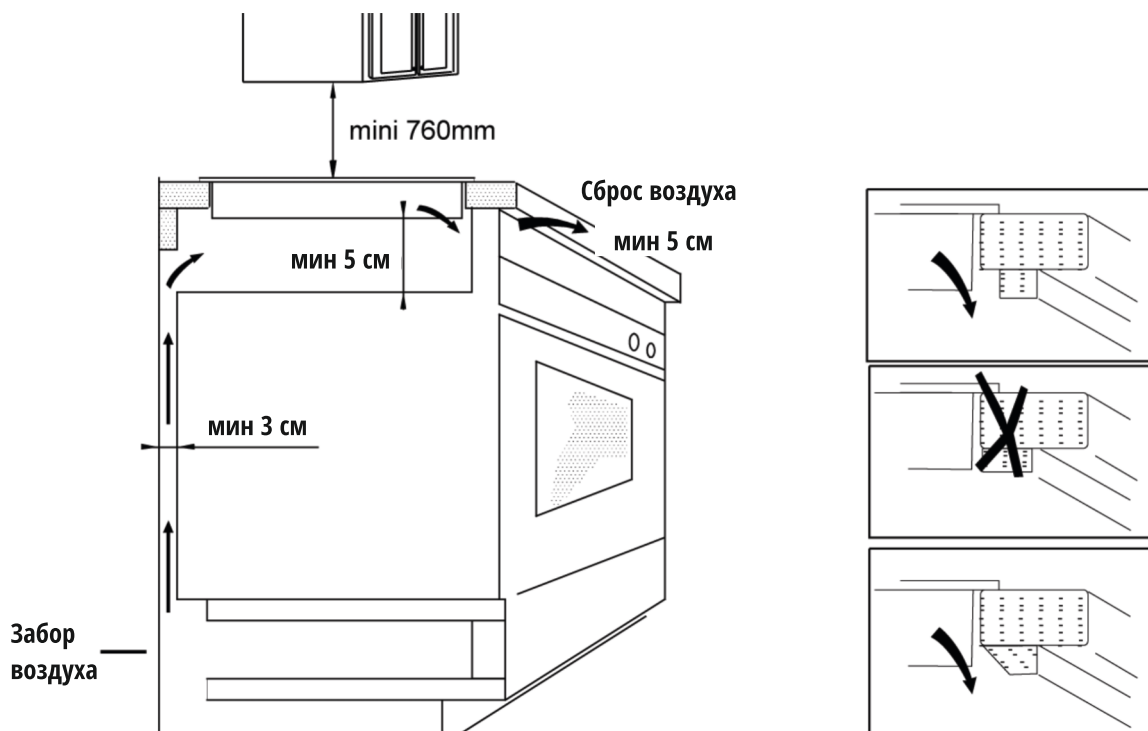
Просверлите отверстие на поверхности стола в соответствии с размерами, указанными на рисунке 1. Оставьте вокруг отверстия минимум 5 см. поверхности стола.

Толщина стола должна быть не менее 30 мм. Чтобы стол не деформировался под воздействием тепла, он должен быть сделан из термостойкого материала.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D(мм)	E(мм)	F(мм)
268	520	мин. 50	мин. 50	мин. 50	мин. 50

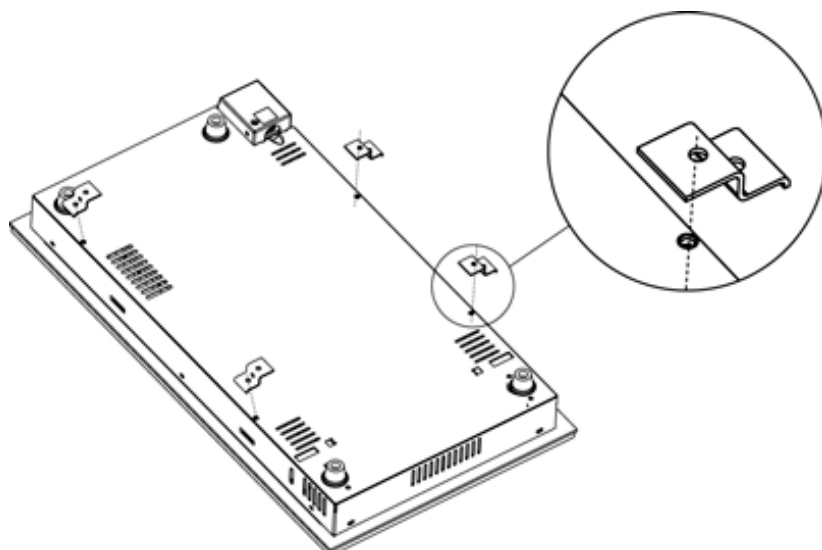
Убедитесь, что керамическая варочная поверхность хорошо проветривается и ничто не препятствует забору и сбросу воздуха. Также убедитесь, что варочная поверхность находится в нормальном рабочем положении.



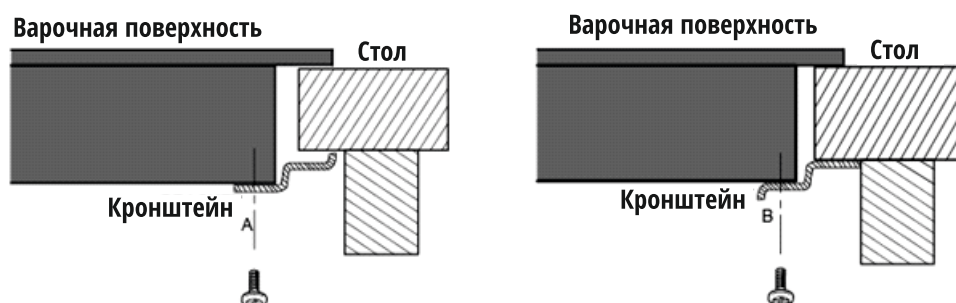
Все содержимое данного материала прошло тщательную проверку. При любой ошибке или упущении в печати или неправильном понимании, компания оставляет за собой право интерпретации и толкования.
! Дополнение: Любое техническое усовершенствование будет описано в последующих редакциях инструкции без предварительного уведомления; данная инструкция актуальна при изменении внешнего вида или цвета.

Поверхность должна быть помещена на устойчивую, ровную поверхность (используйте упаковку).

Закрепить варочную поверхность на столе винтом четырех кронштейнов на нижней плите (см рисунок) после установки.



Отрегулируйте положение кронштейна, в зависимости от толщины рабочей поверхности.



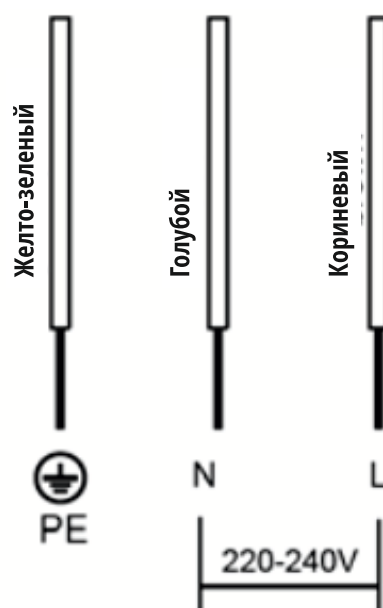
Меры предосторожности

- Индукционная варочная поверхность должна быть установлена квалифицированным персоналом. Не пытайтесь проводить установку устройства самостоятельно!
- Индукционная варочная поверхность не должна быть установлена над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной или сушилкой.
- Индукционная варочная поверхность должна быть установлена так, чтобы повышение мощности обеспечивало более высокую температуру.
- Стены и зоны выше поверхности рабочего стола должны выдерживать высокие температуры.
- Межпанельные составы и клеи должны быть устойчивы к воздействию высоких температур.
- Для варочной поверхности нельзя использовать пароочиститель.
- Под варочной поверхностью должны быть установлена доска.

Подключение к источнику питания

Разъем должен быть подключен к соответствующему стандартному разъему или однополюсному выключателю. Способ подключения указан на рисунке.

- Во избежание несчастных случаев, при повреждении кабеля его необходимо заменить с помощью специалистов послепродажного обслуживания.
- Если прибор подключен непосредственно к сети питания, то многополюсный выключатель должен быть установлен с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Специалист, осуществляющий установку, должен убедиться в правильности электрического соединения и соблюдении правил безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или пережат.
- Квалифицированный специалист должен регулярно проверять кабель, и, в случае необходимости, заменить его.



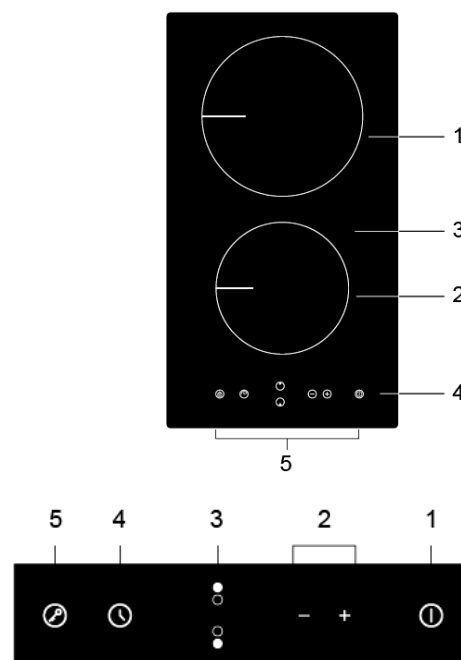
Внешний вид индукционной варочной поверхности

Вид сверху:

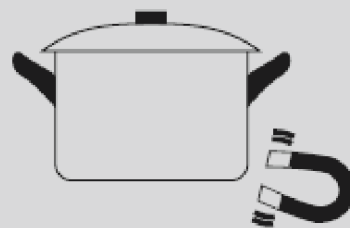
1. Зона с максимальной мощностью 2000 Вт
2. Зона с максимальной мощностью 1500 Вт
3. Стеклянная панель
4. Вкл / Выкл
5. Панель управления

Панель управления:

1. Вкл / Выкл
2. Кнопки регулировки мощности и таймера
3. Выбор зоны нагрева
4. Таймер
5. Кнопка блокировки



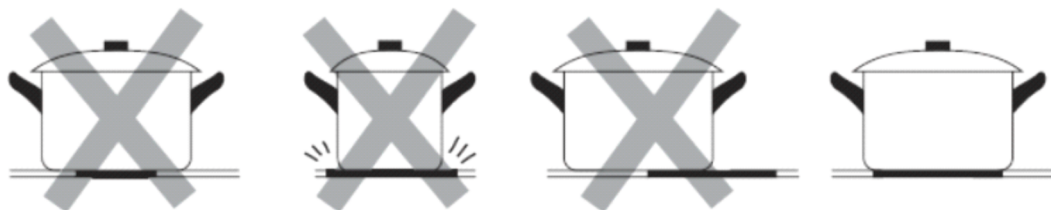
- Используйте посуду с основанием, подходящим для индукционного нагрева.
- Ищите специальный символ на упаковке или на дне кастрюли.
- Вы можете проверить, подходит посуда или нет, с помощью магнита. Поместите магнит к основанию кастрюли. Если он притянется, то кастрюля подходит для индукционного нагрева.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



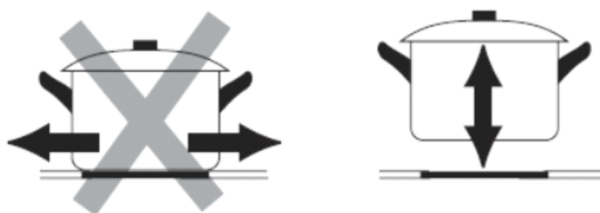
Выбор посуды для приготовления



Не используйте посуду с зазубринами на дне или выпуклым дном.



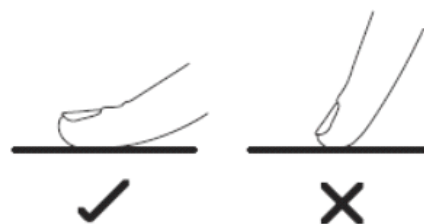
Убедитесь, что посуда стоит прямо на стекле, имеет тот же размер, что и зона и не сдвинута относительно центра зоны нагрева.



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

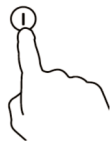
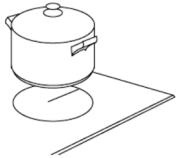
Использование сенсорного управления

- 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.



Использование варочной поверхности

Начало процесса приготовления

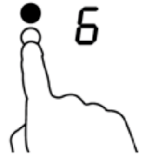
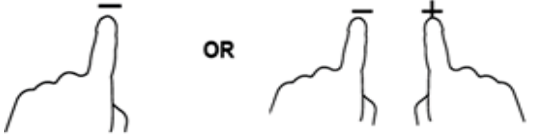
1. Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ . Раздастся однократный сигнал, на индикаторе высветится «-». Это означает, что поверхность находится в режиме готовности.	
2. Поместите подходящую кастрюлю на зону нагрева, которую вы собираетесь использовать. Убедитесь, что низ кастрюли и варочная поверхность сухие и чистые.	
3. Выберите требуемую зону нагрева. При выборе загорится индикатор.	
4. Установите мощность нагрева с помощью кнопок. • Если вы не выберете мощность в течение 1 минуты, варочная поверхность автоматически выключится. Для возобновления работы вам придется начать все заново с шага 1. • Вы всегда можете изменить мощность в течение приготовления.	

- !** Помните: В нормальном режиме работы на любом уровне мощности, максимальная мощность первой и второй зоны нагрева не превысит 3000 Вт.

Если на дисплее высветится $\geq \square \leq$ 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

1. Нажмите на требуемую кнопку выбора зоны нагрева, для её отключения.	
2. Выключите зону нагрева с помощью нажатия кнопки «-» или одновременного нажатия кнопок «-» и «+»	
3. Отключите всю поверхность, нажав кнопку включения / выключения.	

Блокировка управления

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

Блокировка управления

Нажмите кнопку блокировки . На индикаторе загорится Lo.

Разблокировка управления

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

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

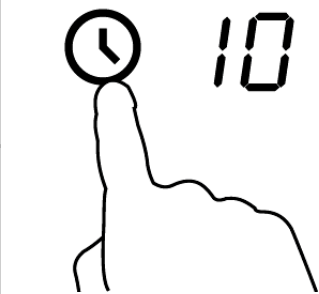
Управление таймером

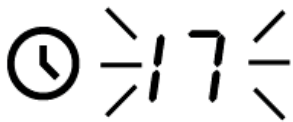
Таймер может работать в двух режимах:

- а) Режим отсчета времени. Функция автоматического отключения конфорок по истечении заданного времени отсутствует.
- б) Режим отключения одной или нескольких конфорок по окончании установленного времени. Диапазон таймера 99 минут.

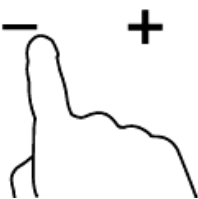
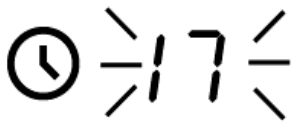
Использование таймера как звуковое напоминание

Если вы не выбрали ни одну зону нагрева

Убедитесь, что панель включена. Примечание: вы можете использовать таймер без использования конфорок (зон приготовления).	
Установите необходимое время, используя кнопки «-» или «+». Индикатор таймера обратного отсчета мигает и время отобразится на дисплее.	
3. Установите время, используя кнопки «+» и «-». Индикатор будет указывать установленное время.	
4. Одновременно нажмите «+» и «-» и таймер выключится. На дисплее отобразится «000».	

5. Когда время установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее будет указано оставшееся время, а индикатор будет светиться 5 секунд.	
6. Когда время выйдет, на индикаторе высветится «--» и в течении 30 секунд будет звучать сигнал.	

Использование таймера приготовления

1. Выберите зону нагрева.	
2. Нажмите кнопку таймера и на индикаторе высветится «10»	
3. Установите время, используя кнопки «+» и «-». Индикатор будет указывать установленное время. Помните: Нажимайте «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте «+» и «-», чтобы увеличить или уменьшить время на 10 минут. Если вы дойдете до 120 минут и нажмете «+», таймер вернется на 0 минут.	
4. Одновременно нажмите «+» и «-» и таймер выключится. На дисплее отобразится «000»	
5. Когда время установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее будет указано оставшееся время, а индикатор будет светиться 5 секунд.	
Помните: красная точка рядом с индикатором мощности указывает на то, какая зона нагрева выбрана.	
6. Когда время выйдет, выбранная зона нагрева отключится. Помните: если вам захочется установить время заново, вам придется начинать с шага 1.	

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

Очищение и техническое обслуживание

Вы можете без усилий очистить керамическую поверхность, используя способы, перечисленные ниже.

Типы загрязнения	Метод очищения	Приспособление для очистки
Легкое	Очищение горячей водой и влажной губкой	Чистящая губка
Скопление грязи	Очищение горячей водой и абразивной губкой	Специальная чистящая губка для керамических поверхностей
Следы от посуды и известковый налет	Нанесите на загрязнение белый уксус, а потом протрите сухой тряпкой или специальным средством из магазина	Специальное средство для керамических поверхностей
Шоколад, расплавленная пластмасса или алюминий	Для удаления остатков, используйте скребок для керамических поверхностей (например, силиконовый)	Специальное средство для керамических поверхностей

! Важно: Отключите электропитание перед чисткой.

Гарантийное и техническое обслуживание

В случае возникновения поломки устройства, свяжитесь с отделом технического обслуживания или сервисным центром.

1. На варочные поверхности данного бренда действует гарантия 1 год.
2. Период гарантии начинается с даты, указанной в счете-фактуре или чеке.
3. Гарантия не распространяется на следующие случаи:
 - Повреждения, вызванные неправильным использованием, хранением и обслуживанием устройства со стороны потребителя.
 - Повреждения, вызванные неправомерной разборкой и ремонтом устройства в неавторизованном сервисном центре.
 - Модель, указанная в счете-фактуре или чеке, не соответствует действительной модели.
 - Не может быть предоставлен действительный счет или чек.
 - Повреждения вызваны форс-мажорными обстоятельствами
 - Керамическая варочная поверхность использовалась для коммерческой деятельности.

Техническая спецификация

Зон нагрева	2
Питание	220-240 В~ 50/60 Гц
Потребляемая мощность	3500 Вт
Габариты поверхности (Г x Ш x В)	288 x 520 x 56 мм
Размеры встраивания (А x В)	268 x 500 мм

Дополнительная информация

Основной импортер товара Leran в России: ООО ЛЕРАН

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.

Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать на web-сайте www.leran.pro

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

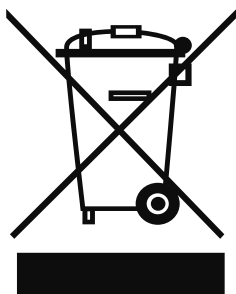
Страна происхождения – Китай

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

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

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

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



Утилизация упаковки.

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

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

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



ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты продажи.
2. 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.
3. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п.2, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара _____

Дата продажи: «___» _____ 20___ года

Подпись продавца
(Без печати действительна)

МП

Произведено в КНР компанией ГУАНДУН МИДЕЯ КИТЧЕН АППЛАЙНСИС МАНУФЭКЧЕРИНГ КО.,ЛТД
Адрес: №6, Юн Ань Род, Бейцзяо, Шундэ, Фошань, Гуандун, Китай
По заказу ООО «Леран»; Россия, 454091, г. Челябинск, ул. Цвиллинга, д. 28
АСЦ в Челябинске: 454081, ул. Артиллерийская, 102

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

www.leran.pro