BOSFOR

Руководство по эксплуатации

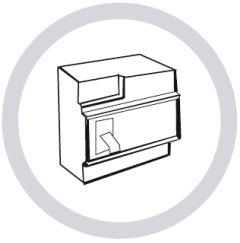
Индукционная варочная поверхность EIH 3520 BG

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

Содержание

Меры предосторожности 4
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 15
Настройки температуры приготовления 16
Очистка поверхности 17
Устранение неисправностей 18
Коды ошибок 19
Технические характеристики 19
Дополнительная информация 20
Гарантийный талон..... 21

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 керосиновый печкой.



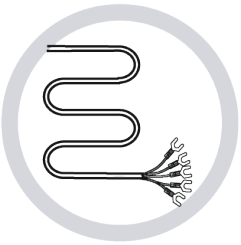
Не помещайте под керамическую варочную поверхность моющие средства и другие легковоспламеняющиеся материалы.



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.



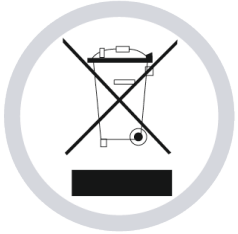
Не используйте варочную поверхность для разогрева кастрюль и сковород без продуктов питания внутри. В противном случае, ее эксплуатационные свойства могут быть нарушены и это приведет к возникновению опасности.



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.

Техника безопасности

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

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

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

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

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

Опасность для здоровья
- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако, люди, использующие кардиостимуляторы и другие электронные импланты (такие как инсулиновые помпы), должны проконсультироваться со своим доктором или производителем импланта перед применением данного прибора, чтобы убедиться, что их имплантам не навредит излучение электромагнитного поля.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к смерти.

Опасность ожога
- Во время использования части прибора становятся достаточно горячими, чтобы вызвать ожоги.
- Не задевайте стеклянную поверхность частями тела, одеждой или иными предметами, кроме кухонных принадлежностей, пока поверхность не остыла.
- Не оставляйте металлические предметы (например, кухонные принадлежности) или пустые банки на стеклянной поверхности, так как они нагреваются очень быстро.
- Осторожно: намагничиваемые металлические аксессуары, носимые на теле, могут сильно нагреться вблизи варочной панели.
- Золотые или серебряные украшения не нагреются.
- 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.

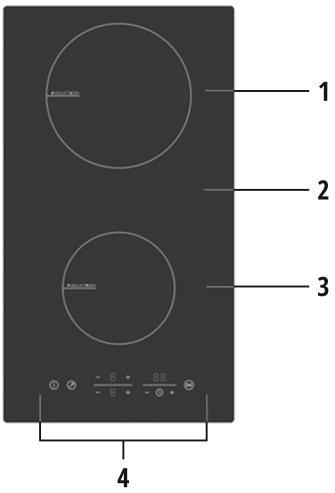
Необходимые инструкции по безопасности
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Выкипевшая жидкость может вызвать задымление воспламенение.
- Никогда не используйте варочную панель как рабочую поверхность или место для хранения.
- Никогда не оставляйте предметы на поверхности.
- Никогда не кладите магнитные предметы (кредитные карты, карты памяти, и т.п.) или электронные приборы (компьютеры, MP3 плейеры 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 вставайте на варочную панель.
- Не используйте кастрюли с неровными краями и не двигайте кастрюли по варочной панели, чтобы не поцарапать ее.
- Не используйте щетки и абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, чтобы не поцарапать ее.
- Если силовой провод поврежден, он должен быть заменен квалифицированным специалистом.
- Не используйте для варочной панели внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых зонах, таких как кухни ресторанов, магазинов, офисов, и других кухонных зон, в фермерских домах, а также для использования гостями в отелях и других местах временного проживания людей.

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

Описание прибора

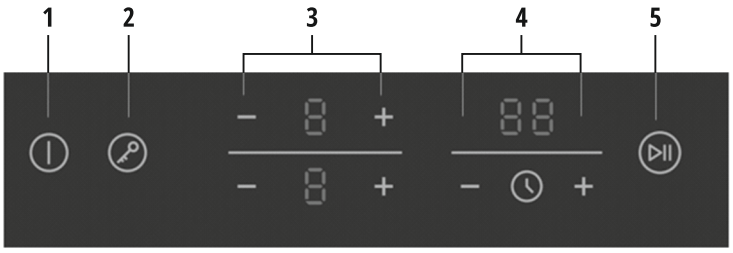
Внешний вид

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



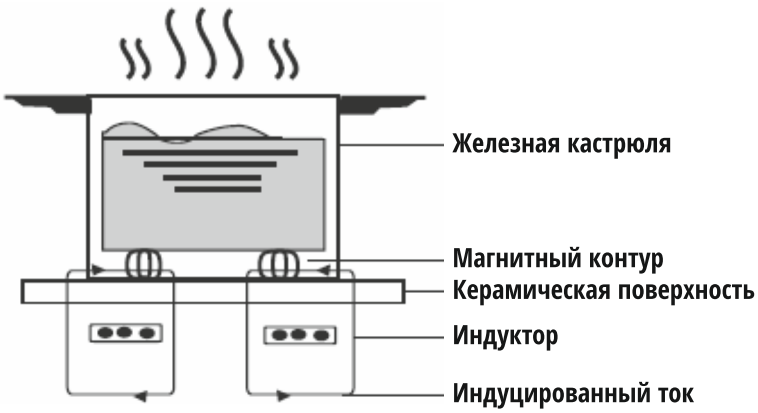
Панель управления

1. Кнопка включения/выключения
2. Блокировка
3. Регулировка мощности
4. Регулировка таймера
5. Кнопка «Старт/Пауза»



Информация об индукционных варочных поверхностях

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



Перед использованием новой варочной поверхности

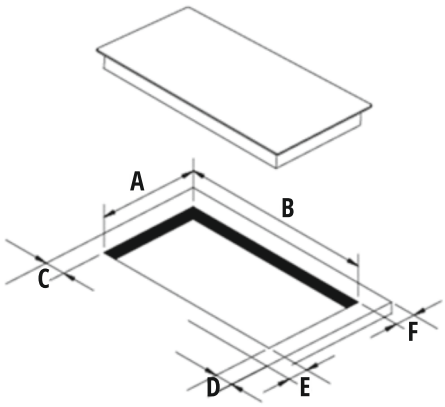
- Прочитайте данную инструкцию, обратив особое внимание на гарантийный раздел.
- Удалите всю защитную пленку с продукции.

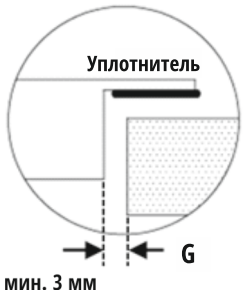
Установка

Выбор оборудования для установки

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

В целях установки и использования прибора рекомендуется оставить на рабочей поверхности в запасе минимум 5 см вокруг отверстия.
Толщина рабочей поверхности должна быть не менее 30 мм. Для рабочей поверхности выберите жаропрочный материал, чтобы избежать ее деформации при нагреве варочной панели. Ниже приведено описание:

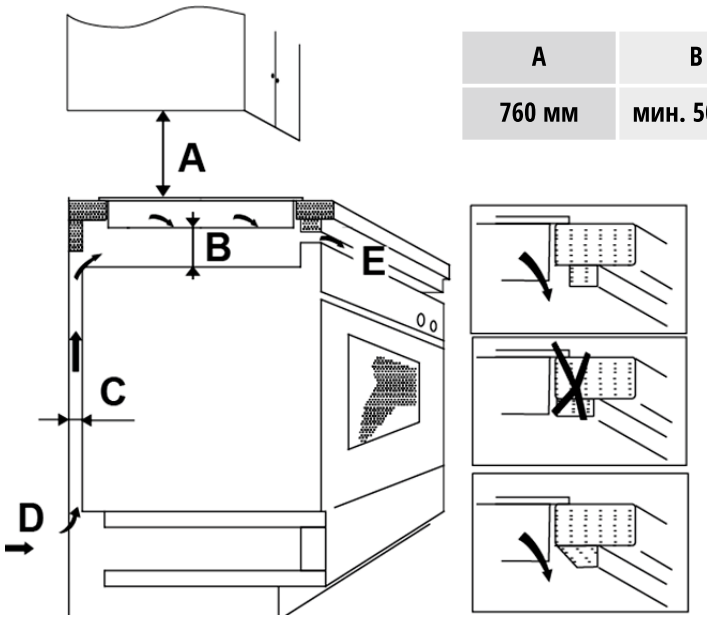




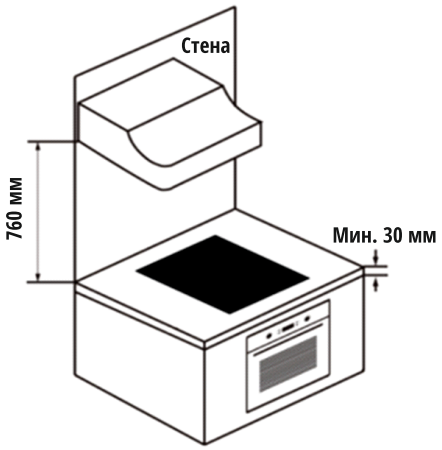
A	B	C	D	E	F	G
268^{+4} мм	500^{+4} мм	мин. 500 мм	мин. 500 мм	мин. 500 мм	мин. 500 мм	мин. 3 мм

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: стенной шкаф можно вешать над варочной поверхностью на безопасном расстоянии не менее 760 мм.



A	B	C	D	E
760 мм	мин. 50 мм	мин. 20 мм	Вход воздуха	Вход воздуха

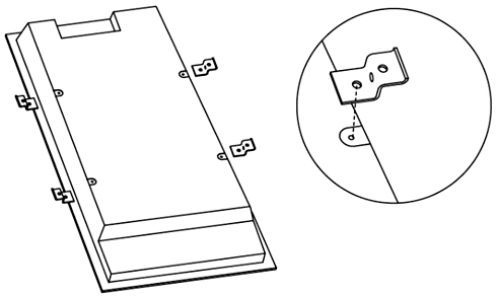


Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- 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.

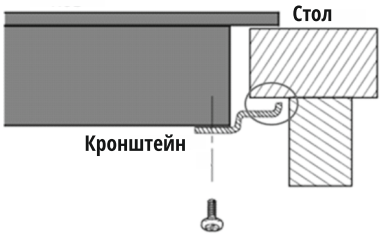
После установки варочной панели убедитесь, что:

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



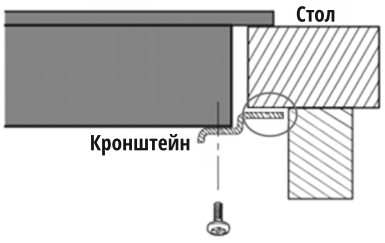
Перед установкой фиксирующих кронштейнов

- 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.

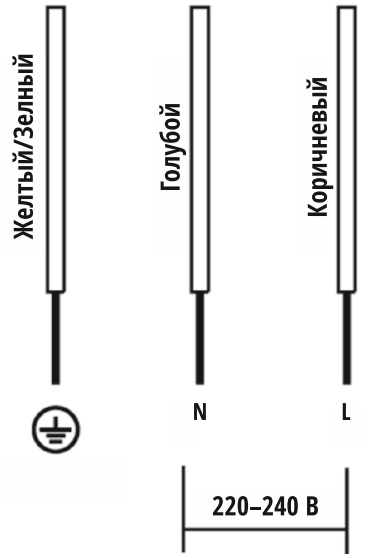
Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:

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

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

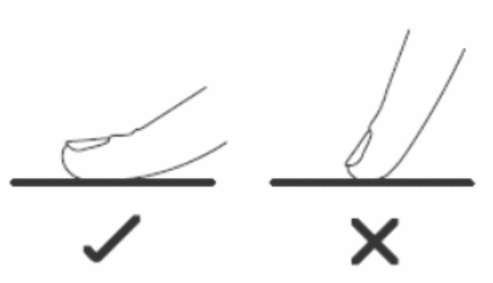
Электроснабжение должно быть подключено в соответствии с принятыми стандартами, или с однополюсным автоматическим выключателем. Справа показана схема соединения.



- **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 требованием 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

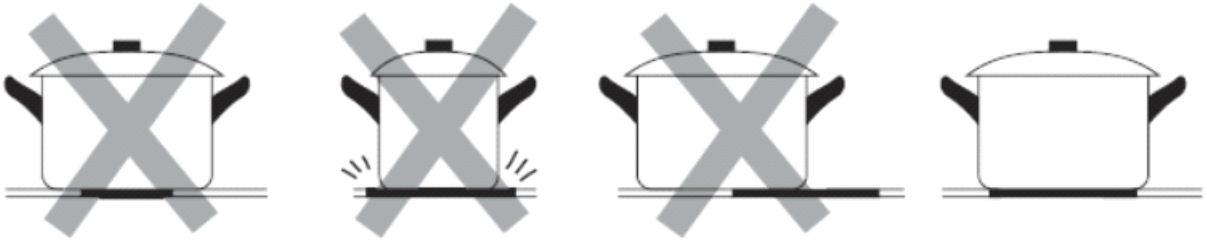


- **Используйте посуду с основанием, подходящим для индукционного нагрева.**
- **Ищите специальный символ на упаковке или на дне кастрюли.**
- **Вы можете проверить, подходит посуда или нет, с помощью магнита. Поместите магнит к основанию кастрюли. Если он притянется, то кастрюля подходит для индукционного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

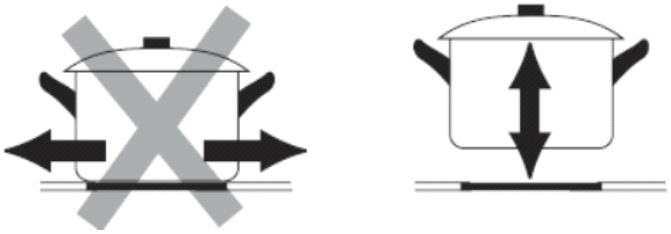
Не используйте посуду с зазубринами на дне или выпуклым дном.



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

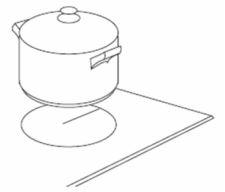


Всегда поднимайте посуду с зоны нагрева, не двигайте ее по стеклу, так как это может привести к образованию царапин на поверхности.



Эксплуатация

Начало процесса приготовления

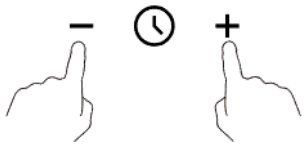
1. Коснитесь и удерживайте кнопку **«Вкл/Выкл»** в течение 3 секунд. Раздастся однократный сигнал, на индикаторах высветится **«–»** или **«––»**. Это означает, что поверхность находится в режиме готовности.	
2. Поместите подходящую кастрюлю на зону нагрева, которую вы собираетесь использовать. Убедитесь, что низ кастрюли и варочная поверхность сухие и чистые.	
3. Установите мощность нагрева с помощью кнопок **«–»** и **«+»**. Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления.	

Если на дисплее высветится  **вместо установленной мощности, это значит:**

- Вы не установили кастрюлю на подходящую зону нагрева
- Кастрюля, которую вы используете, не подходит для индукционного нагрева
- Кастрюля слишком мала или не расположена по центру зоны нагрева

Пока на зону нагрева не будет установлена подходящая кастрюля, нагрев идти не будет. Дисплей автоматически погаснет через 2 минуты, если не установить подходящую кастрюлю.

После окончания приготовления

1. Выключите зону нагрева, установив значение «0» с помощью кнопки **«–»** или нажав одновременно **«–»** и **«+»**. Убедитесь, что на дисплее отображается «0».	 **или** 
2. Выключите варочную поверхность нажатием кнопки **«Вкл/Выкл»**.	
3. Будьте осторожны с горячими поверхностями. Индикатор **«H»** будет указывать на то, что зона еще горяча. Когда зона остынет, индикатор потухнет. Остаточное тепло экономит электричество: вы можете разогреть на ней сковородку или кастрюлю после приготовления предыдущей.	

Блокировка управления

- Во избежание случайного нажатия (например, детьми) вы можете заблокировать управление.
- Когда управление заблокировано, все элементы управления, кроме кнопки **«Вкл/Выкл»**, отключены.

Для включения блокировки управления нажмите кнопку блокировки. Отобразится индикатор **«Lo»**.

Для отключения блокировки нажмите и удерживайте кнопку блокировки.

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

Защита от перегрева

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

Индикатор остаточного тепла

После длительного приготовления на варочной поверхности возникает остаточное тепло. Во избежание ожогов, на индикаторе будет светиться **«H»**.

Автовыключение

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 снятия посуды варочная поверхность автоматически отключится через 2 минуты.

Использование таймера

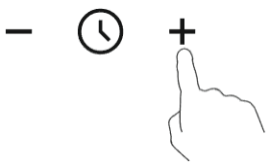
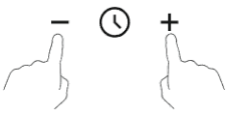
Вы можете использовать таймер двумя способами:

- 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.

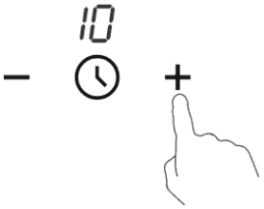
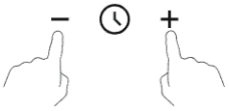
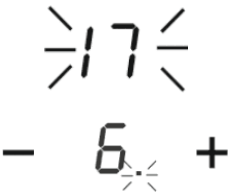
Максимальное время таймера — 99 минут.

Использование таймера как звуковое напоминание

Если вы не выбрали ни одну зону нагрева.

1. Убедитесь, что поверхность включена. **Помните:** вы сможете использовать звуковое напоминание, даже если не выбрана ни одна из зон. 2. 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.	
3. Одновременно нажмите **«+»** и **«–»** и таймер выключится. На дисплее отобразится **«00»**.	
4. Когда время установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее будет указано оставшееся время, а индикатор будет светиться 5 секунд. 5. Когда время выйдет, на индикаторе высветится **«--»** и в течении 30 секунд будет звучать сигнал.	

Использование таймера приготовления

1. Коснитесь кнопок «–» или «+» зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер.	
2. Коснитесь кнопок регулировки таймера, индикатор начнет мигать и на дисплее таймера отобразится **«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.	
4. Одновременно нажмите **«–»** и **«+»** и таймер выключится. На дисплее отобразится **«00»**.	
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.	
5. Когда время приготовления закончится, используемая зона нагрева отключится автоматически.	

Пауза

1. Во время приготовления, нажмите кнопку **«Старт/Пауза»**, на дисплее загорится // и нагрев прекратится. В этот момент будут активны только кнопки **«Старт/Пауза»** и **«Вкл/Выкл»**.	//
2. Нажмите кнопку **«Старт/Пауза»** еще раз и на дисплее отобразятся настройки и зона продолжит нагрев.	

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 пузыри 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 подержите в тепле.

5. Обжарьте на масле овощи. Когда они обжарятся, но будут еще сырыми, убавьте мощность конфорки, положите в сковородку готовое мясо и добавьте соус.

6. Обжарьте все ингредиенты до полной готовности.

7. Сразу же подайте к столу.

Настройки температуры приготовления

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

Настройки	Соответствие
1-2	• медленный • медленное кипячение • топление шоколада, масла и быстропригораемых продуктов • деликатный нагрев для небольших объемов пищи • нагрев
3-4	• разогрев • быстрое кипячение • приготовление риса
5-6	• блины
7-8	• соте • приготовление пасты (макарон)
9	• кипячение воды • доведение супа до кипения • обжарка • жарка

Очистка поверхности

Что?	Как?	Важно!
Ежедневные загрязнения на стеклянной поверхности (отпечатки пальцев пятна, следы от продуктов, разлитых не сладких жидкостей).	1. Отключите варочную панель. 2. Нанесите моющее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое, но не горячее(!). 3. Смойте средство и насухо протрите поверхность чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Включите варочную панель.	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.
Разлитые при кипячении жидкости, плавленые продукты, разлитые горячие, сладкие жидкости на стеклянной поверхности.	Немедленно удалите загрязнения при помощи ножа или скребка, подходящих для индукционных варочных поверхностей, но будьте осторожны с горячими зонами поверхности: 1. Отключите варочную панель. 2. Держа скребок или специальное приспособление под углом 30°, соскребите. остатки пищи и загрязнения в холодную зону поверхности. 3. Очистите загрязнение тряпкой для мытья посуды или бумажным полотенцем. 4. Следуйте пунктам 2–4 раздела для ежедневных загрязнений.	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 в дали от детей.
Пролитые жидкости на сенсорные кнопки	1. Отключите варочную панель. 2. Вытрите разлитую жидкость. 3. Протрите зону сенсорного управления чистой влажной тканью или губкой. 4. Протрите зону сенсорного управления насухо бумажным полотенцем. 5. Включите варочную панель.	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.

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 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 нагреваются.	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
F3/F4/F5/F6/F7/F8	Ошибка температурного датчика.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
F9/FA/FC/FD	Ошибка температурного датчика IGBT.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E1/E2	Аномальный уровень напряжения.	Проверьте электроснабжение сети. Включите прибор после того, как убедитесь, что электроприбор в норме.
E3/E4	Аномальная температура.	Проверьте кастрюлю.
E5/E6	Плохое излучение индукционной панели.	Выключите прибор, дайте ему остыть и включите снова.

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

Технические характеристики

Модель	EIH 3520 BG
Цвет	Черный
Количество зон нагрева (конфорок)	2
Напряжение	220–240 В, 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	3500 Вт
Габариты прибора L×W×H	288×520×56 мм
Габариты для встраивания A×B	268×500 мм

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

Дополнительная информация

Основной импортер товара Leran в России: ООО ЛЕРАН

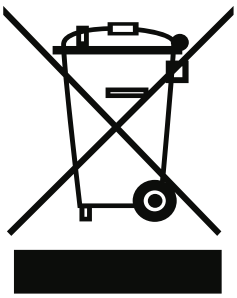
На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.
Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

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

Страна происхождения — Китай
Изготовитель: FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING COMPANY LIMITED.
Адрес: NO.19 SANLE ROAD, BEIJIAO FOSHAN GUANGDONG, CHINA.

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 поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты продажи.

2. Срок службы товара — 5 лет.

3. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.

4. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п. 3, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара: _____

Серийный номер: _____

Дата продажи: «____» _____ 20 ____ года

_____ _____

Подпись продавца МП
(Без печати недействительна)

Произведено в Китае компанией FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING COMPANY LIMITED
Адрес: NO.19 SANLE ROAD, BEIJIAO FOSHAN GUANGDONG, CHINA
Сделано по заказу ООО «Леран»
Адрес: Россия, 454091, г. Челябинск, ул. Пушкина, д. 65, пом. 6

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

BOSFOR