



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модель: E 16212 BV

Уважаемый покупатель,

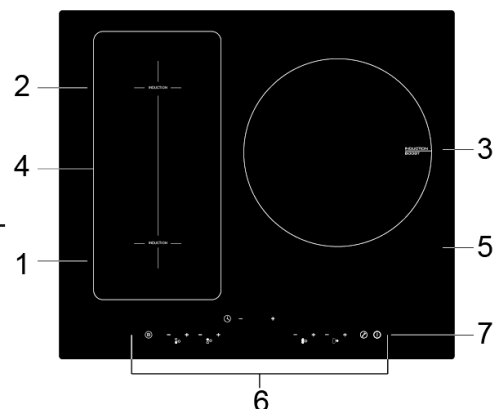
Спасибо за покупку варочной поверхности Leran. Продукция нашей фирмы будет служить вам долгие годы. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой и использованием варочной поверхности.

Сохраните инструкцию на случай возникновения вопросов в будущем.

Обзор товара

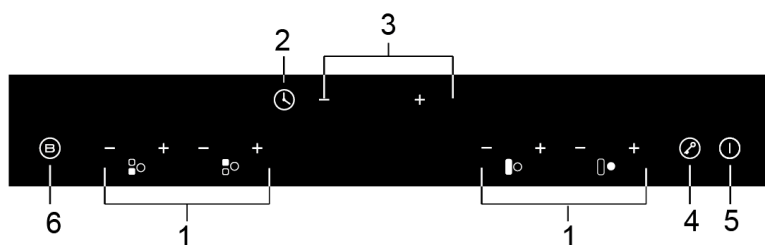
Вид сверху:

1. Зона с максимальной мощностью 2000/2600 Вт
2. Зона с максимальной мощностью 1500/2000 Вт
3. Зона с максимальной мощностью 3000/3600 Вт
4. Зона свободного расположения посуды 3000/3600 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления
7. ВКЛ/ВЫКЛ



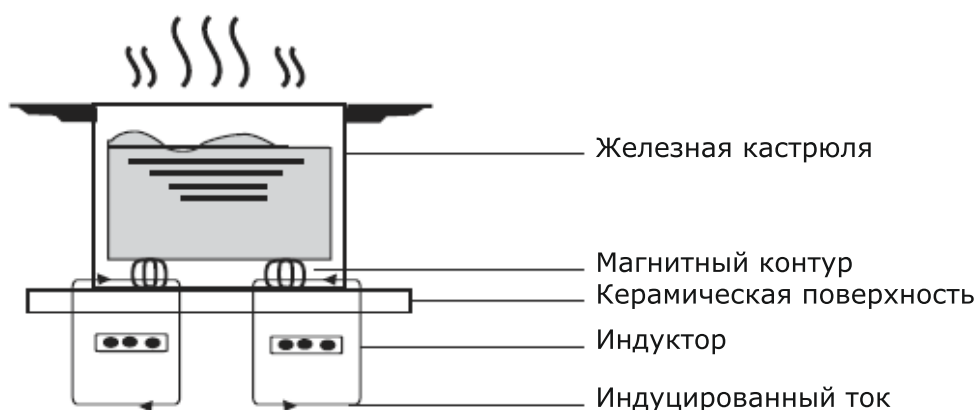
Панель управления:

1. Кнопки регулировки мощности
2. Таймер
3. Кнопки регулировки таймера
4. ВКЛ/ВЫКЛ
5. Режим Boost



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.

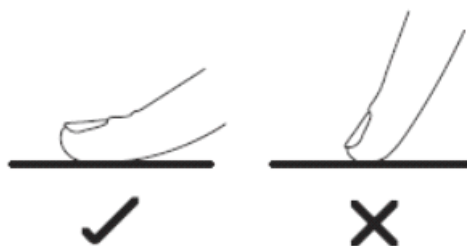


Перед использованием новой варочной поверхности

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

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

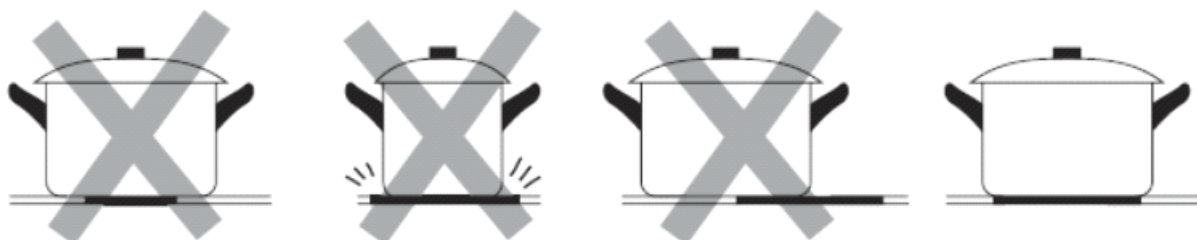
- Используйте посуду с основанием, подходящим для индукционного нагрева.
- Ищите специальный символ на упаковке или на дне кастрюли.
- Вы можете проверить, подходит посуда или нет, с помощью магнита. Поместите магнит к основанию кастрюли. Если он притянется, то кастрюля подходит для индукционного нагрева.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



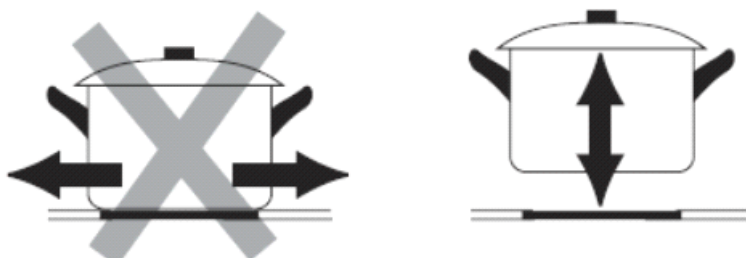
Не используйте посуду с зазубринами на дне или выпуклым дном.



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.



Использование индукционной варочной поверхности

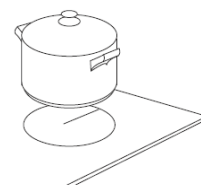
Начало процесса приготовления

1. Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. 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.

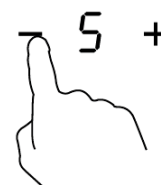
Убедитесь, что низ кастрюли и варочная поверхность сухие и чистые.



3. Установите мощность нагрева, касаясь кнопок «+» и «-».

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 $\geq \underline{\quad} \leq$ 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

1а. Выключите зону нагрева, уменьшив мощность до «0» или одновременно нажав на «+» и «-».



1б. Выключите варочную поверхность нажатием кнопки ВКЛ/ВЫКЛ ①

2. Остерегайтесь нагретых поверхностей.

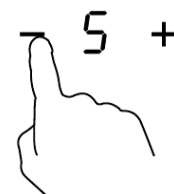
Индикатор «Н» будет указывать на то, что зона еще горяча. Когда зона остынет, индикатор потухнет. Остаточное тепло экономит электричество: вы можете разогреть с его помощью сковородку или кастрюлю после приготовления предыдущей.



Использование функции Boost

Активация функции Boost

1. Выберите зону нагрева, нажав «-» или «+» на панели управления конфорки, для которой собираетесь использовать функцию Boost



2. Прикоснитесь к кнопке Boost (B), на индикаторе конфорки загорится «P.», а мощность увеличится до максимального уровня.

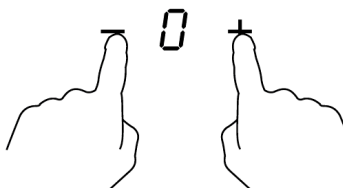


Отключение функции Boost

1а. Прикоснитесь к кнопке Boost или кнопке «-», чтобы отключить функцию Boost, конфорка перейдет в обычный режим работы.



1б. Одновременное нажатие кнопок «+» и «-» отключит зону нагрева и функция Boost автоматически отключится.



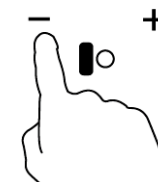
- Данная функция работает для всех конфорок.
- Конфорка переходит в обычный режим работы через 5 минут.

Зона свободного расположения

- Данная зона может использоваться как единая конфорка или как две отдельные конфорки в зависимости от ваших нужд.
- Зона свободного расположения посуды состоит из двух независимых индукционных зон, управление которыми может осуществляться отдельно. Если при готовке используется всего одна зона, то зона нагрева без посуды автоматически отключится через 1 минуту.
- Для правильной индикации наличия посуды и ее равномерного нагрева, посуда должна быть размещена следующим образом:
В передней или задней части зоны, если диаметр дна посуды меньше 22 см. Если диаметр дна посуды больше 22 см – в любом месте зоны нагрева

Использование зоны свободного расположения как единой зоны

1. Для активации свободной зоны как единой зоны нагрева просто нажмите соответствующую кнопку

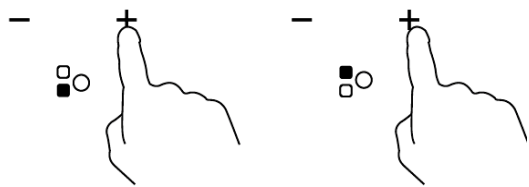


2. Контроль мощности работает так же, как и на остальных зонах

3. Если посуда будет передвинута с передней части зоны свободного расположения на заднюю или наоборот, зона нагрева автоматически распознает новое положение и продолжит нагрев посуды с теми же установками мощности.

Использование зоны свободного расположения как двух независимых зон

1. Для активации свободной зоны как двух независимых зон нагрева просто нажмите соответствующую кнопку



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 ①. 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.

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
Стандартное время отключения	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.

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

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 – 120 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, только если не выбрана ни одна из зон.

2. Коснитесь кнопки таймера и на индикаторе высветится «10».



3. Установите время, используя кнопки «+» и «-». Индикатор будет указывать установленное время.



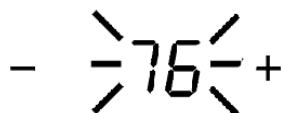
Помните: Нажимайте «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить время на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте «+» и «-», чтобы увеличить или уменьшить время на 10 минут.

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.

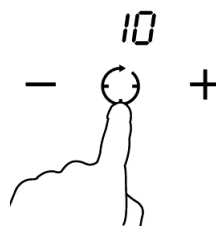


Использование таймера приготовления.

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.

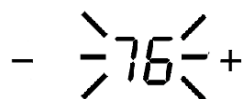
Если вы дойдете до 120 минут и нажмете «+», таймер вернется на 0 минут.



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.

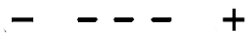


Помните: красная точка рядом с индикатором мощности указывает на то, какая зона нагрева выбрана.



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.



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы применяете функцию PowerBoost. 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 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.

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

Уход и чистка

Что?	Как?	Важно!
Ежедневные загрязнения на стеклянной поверхности (отпечатки пальцев, пятна, следы от продуктов, разлитых несладких 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.
Разливание при кипячении жидкости, плавленные 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 вдали 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.

Коды неполадок и инструкции

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

Проблема	Возможные причины	Что делать
F3-F8	Ошибка температурного датчика	Обратитесь к поставщику.
F9-FE	Ошибка температурного датчика IGBT.	Обратитесь к поставщику.
E1/E2	Аномальный уровень напряжения	Проверьте электроснабжение сети. Включите прибор после того, как убедитесь, что электроснабжение в норме.
E3/E4	Аномальная температура	Проверьте кастрюлю.
E5/E6	Плохое излучение индукционной панели	Выключите прибор, дайте ему остыть и включите снова.

Выше указаны коды неполадок и инструкции по их устранению. Не разбирайте самостоятельно прибор, чтобы избежать опасности и повреждения индукционной варочной панели.

Техническая спецификация

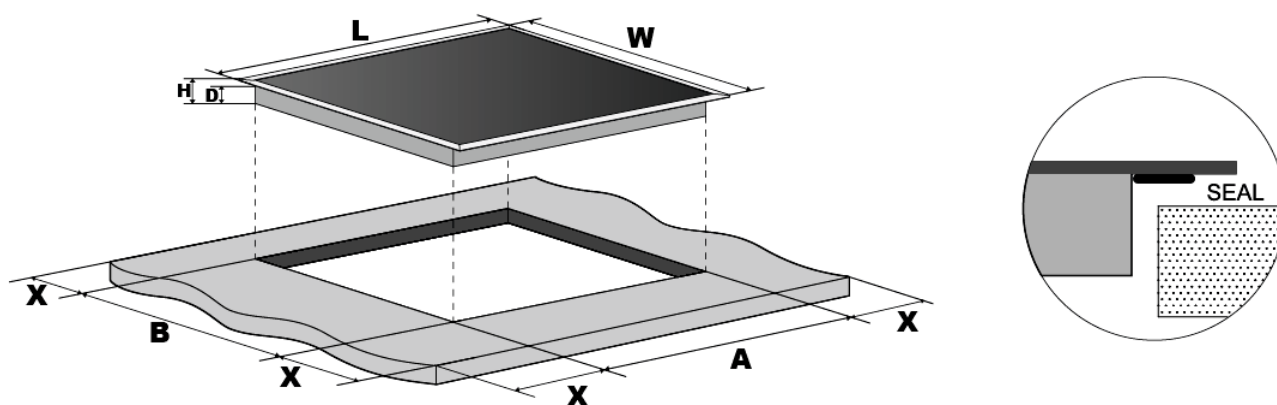
Варочная панель	E 16212 BV
Зоны нагрева (конфорки)	3 зоны
Напряжение	220-240V~
Установленная электрическая мощность	6600-7200 Вт
Габариты прибора L×W×H(mm)	590X520X55
Габариты для встраиванияA×B (mm)	560X490

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

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:

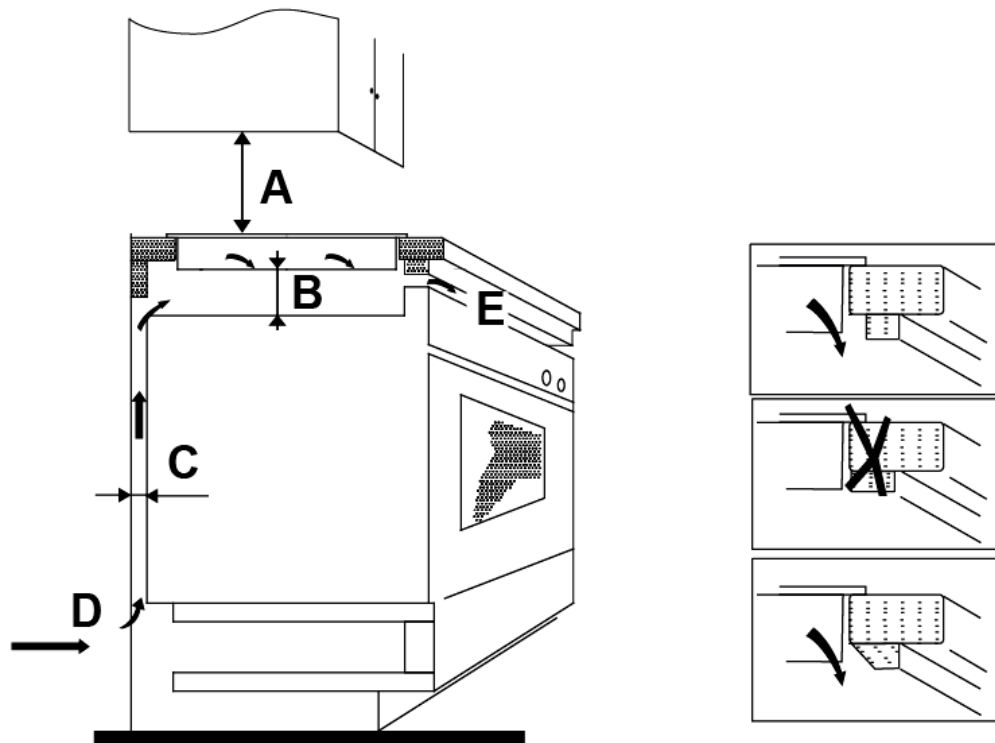


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	min. 50

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Вход воздуха	Выход воздуха 5мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- рабочая поверхность квадратная, 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:

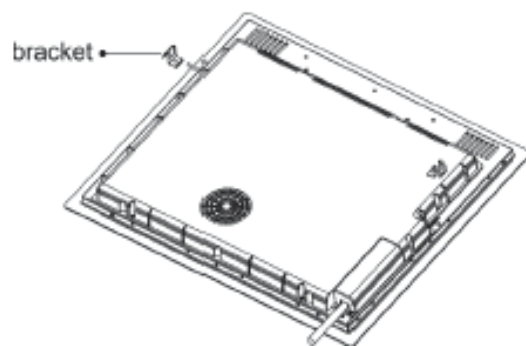
- шнур электропитания не доступен через дверцы навесного шкафа или ящики;
- к основанию панели поступает свежий воздух;
- если панель установлена над ящиками или шкафом, под основанием панели предусмотрен термозащитный барьер;
- выключатель легко доступен для пользователя.

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 2 кронштейна к основанию панели (см. рисунок) после установки.
- Отрегулируйте положение кронштейнов, чтобы они подходили к толщине конкретной рабочей поверхности.



Предостережение:

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 варочной панели к сети электропитания

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

Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:

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

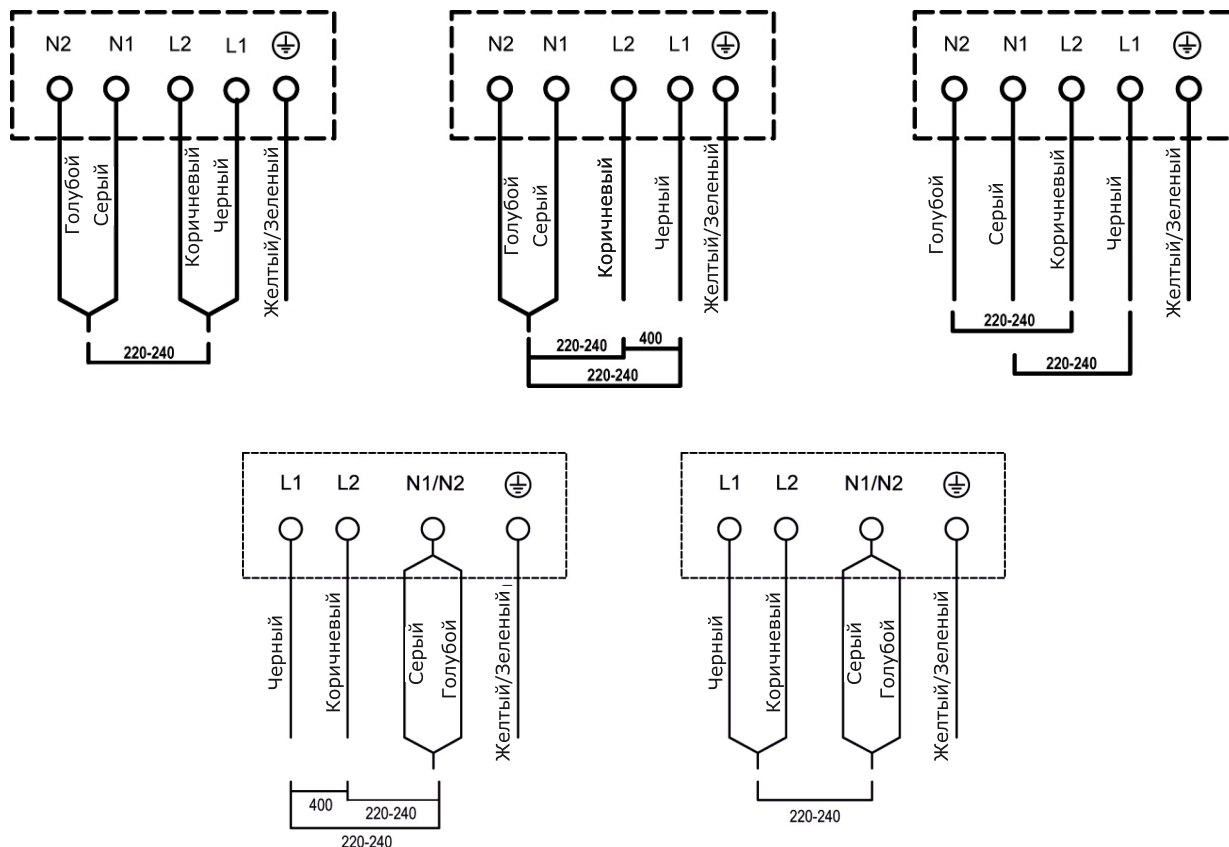
Для подключения варочной панели к сети электропитания не используйте адаптеры, редукторы и разветвители, так как они могут привести к перегреву и воспламенению.

Силовой кабель не должен соприкасаться с какими-либо горячими элементами и должен быть расположен таким образом, чтобы температура в любой 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. Ниже 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.
- Кабель необходимо постоянно проверять и он может быть заменен только квалифицированным специалистом.

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 нагреваются.

- Держите детей вдали.
- 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 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.



**УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте
данный прибор как несортированный
бытовой мусор. Необходим отдельный
сбор подобного мусора для
специальной утилизации .**

Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC - Отходы Электрического и Электронного Оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию прибора, вы сможете предотвратить возможный вред окружающей среде и здоровью человека, которые могут быть вызваны неконтролируемой утилизацией электроприборов.

Данный символ означает, что прибор нельзя утилизировать вместе с бытовым домашним мусором. Его необходимо отвезти в сборочный пункт утилизации электротоваров.

Данный прибор требует особого способа утилизации. За более подробной информацией по обращению, повторным использованием и переработкой данного продукта обратитесь в местные органы власти, центр по утилизации бытовых приборов или в магазин, где вы приобрели данный прибор.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев с 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 недействительна)

МП

Произведено в КНР компанией Foshan Shunde Midea heating appliance MFG.Co.,Ltd,
адрес: NO.19 SANLE ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA
По заказу ООО "Паритет", адрес: 454091, Россия, Челябинск, ул. Цвиллинга, 28.
АСЦ в Челябинске: 454081, ул. Артиллерийская, 102.

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