



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модель: E 16402 BV

Уважаемый покупатель,

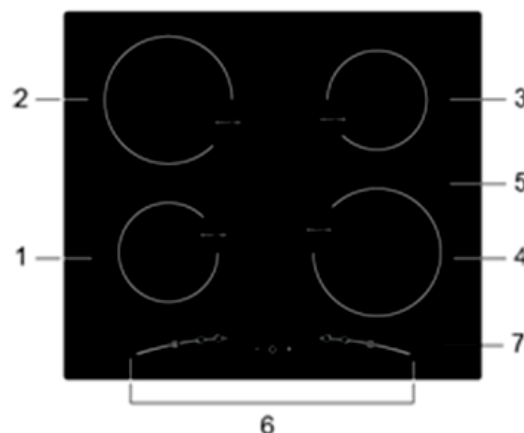
Спасибо за покупку варочной поверхности Legan. Продукция нашей фирмы будет служить вам долгие годы. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой и использованием варочной поверхности.

Сохраните инструкцию на случай возникновения вопросов в будущем.

Обзор товара

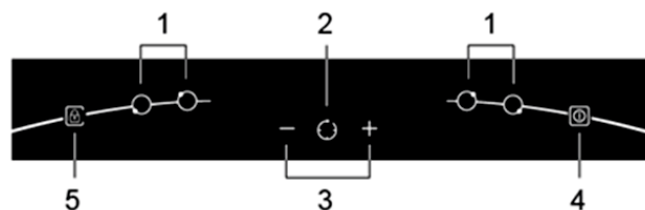
Вид сверху:

1. Зона с максимальной мощностью 1300 Вт
2. Зона с максимальной мощностью 2300/2600 Вт
3. Зона с максимальной мощностью 1300 Вт
4. Зона с максимальной мощностью 2300/2600 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления
7. ВКЛ/ВЫКЛ



Панель управления:

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



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.

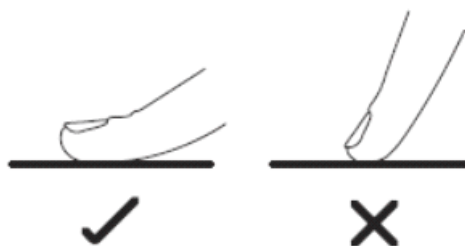


Перед использованием новой варочной поверхности

- 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.

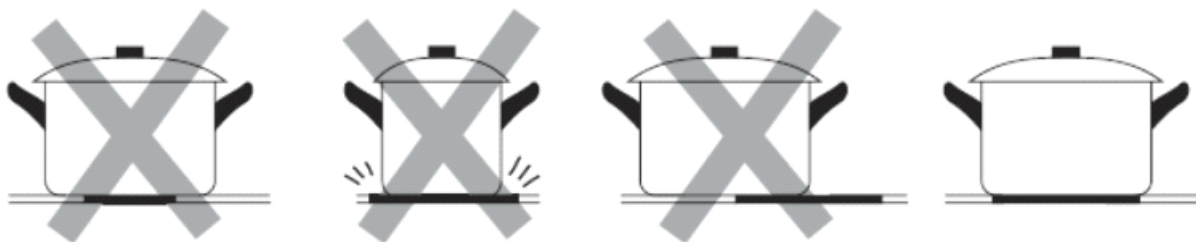
Если нет магнита, попытайтесь вскипятить небольшое количество воды. Если экран не начнет мигать, а вода начнет закипать – значит кастрюля подходит для данного типа поверхности.

НЕЛЬЗЯ использовать посуду, изготовленную из: 100% нержавеющей стали, алюминия или меди без магнитного основания, стекла, дерева, фарфора, керамики и фаянса.

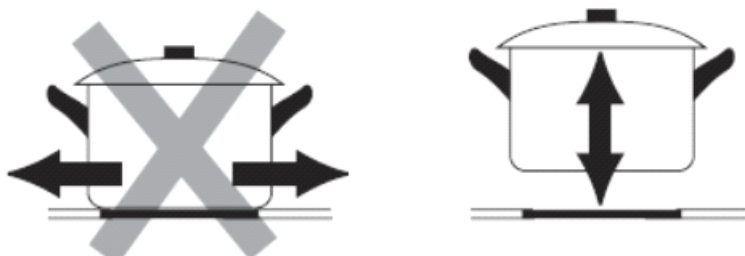
Не используйте посуду с зазубринами на дне или выпуклым дном.



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

После подключения питания, раздастся однократный сигнал, индикаторы загорятся на секунду и погаснут. Это означает, что поверхность находится в режиме готовности.

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. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева, при этом загорится индикатор рядом с кнопкой.
4. 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 течении приготовления.

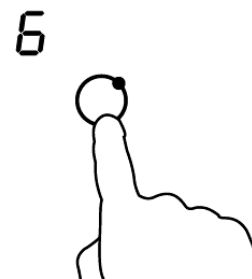
Если на дисплее высветится  вместо установленной мощности, это значит:

- 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. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.



2. Выключите зону, уменьшив мощность до "0" или одновременно нажав на "+" и "-".



3. Выключите варочную поверхность нажатием кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (I)



1. Остерегайтесь нагретых поверхностей.

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.

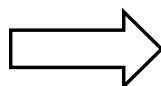
H



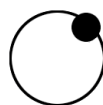
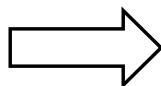
Функция быстрого нагрева

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева и выберите "9".

6



2. Нажимайте кнопку "+". На экране должно высветиться "P" и тогда мощность достигнет максимума.



P.

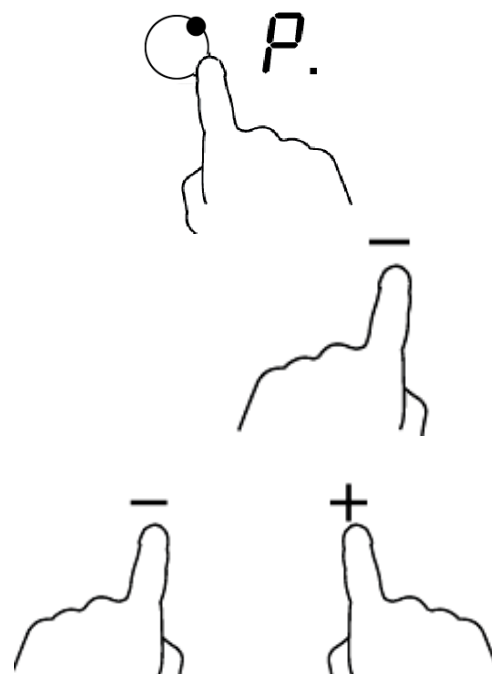
Отмена режима быстрого нагрева.

1. Выберите зону нагрева, которую вы хотите отключить от данного режима.

2a. Нажимайте "-" чтобы отключить режим и тогда зона нагрева вернется в обычный режим.

2b. Нажмите "+" и "-" одновременно и зона отключится. Режим быстрого нагрева отключится тоже.

- Режим работает на обеих зонах (верхняя левая и нижняя правая).
- Зоны нагрева вернутся к обычным настройкам через 5 минут.



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.

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 |
|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Стандартное время отключения | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

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.

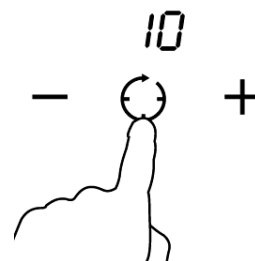
Использование таймера как звуковое напоминание.

Если вы не выбрали ни одну зону нагрева.

1. Убедитесь, что поверхность включена

Помните: вы сможете использовать звуковое напоминание, только если не выбрана ни одна из зон.

2. Коснитесь кнопки таймера и на индикаторе высветится "10".



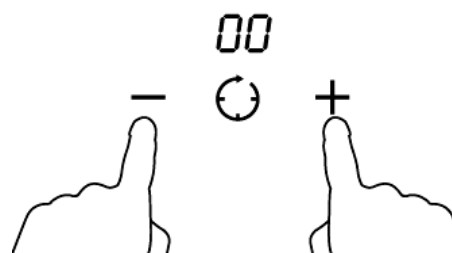
3. Установите время, используя кнопки "+" и "-". Индикатор будет указывать установленное время.

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

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

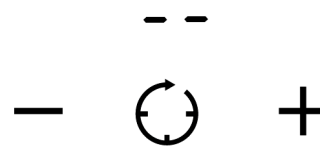


4. Одновременно нажмите "+" и "-" и таймер выключится. На дисплее отобразится "00".



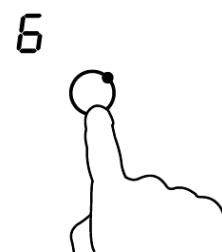
5. Когда время установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее будет указано оставшееся время, а индикатор будет светиться 5 секунд.

6. Когда время выйдет, на индикаторе высветится "--" и в течении 30 секунд будет звучать сигнал.

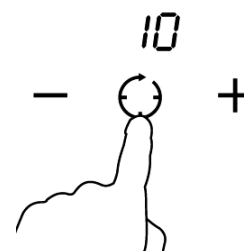


Использование таймера приготовления.

1. Выберите зону нагрева.



2. Нажмите кнопку таймера и на индикаторе высветится "10".



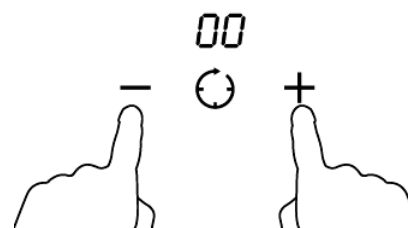
3. Установите время, используя кнопки "+" и "-". Индикатор будет указывать установленное время. Помните: Нажимайте "+" или "-", чтобы увеличить или уменьшить время на 1 минуту.



Нажмите и удерживайте "+" и "-", чтобы увеличить или уменьшить время на 10 минут. Если вы дойдете до 99 минут и нажмете "+", таймер вернется на 0 минут.



4. Одновременно нажмите "+" и "-" и таймер выключится. На дисплее отобразится "--".



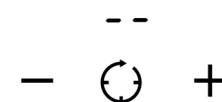
5. Когда время установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее будет указано оставшееся время, а индикатор будет светиться 5 секунд.



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

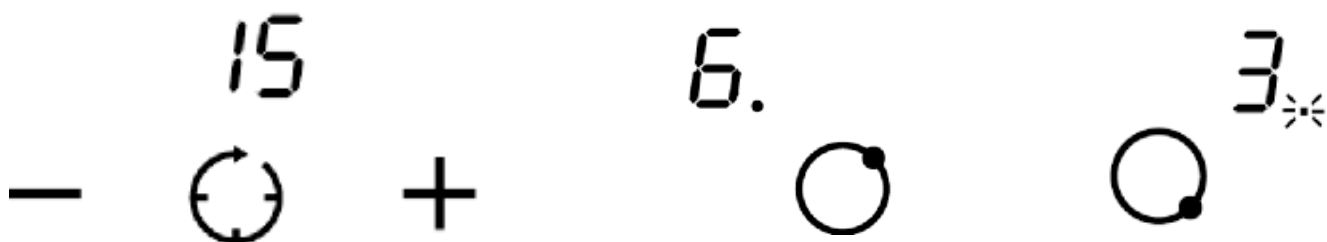


6. Когда время выйдет, выбранная зона нагрева отключится. Помните: если вам захочется установить время заново, вам придется начинать с шага 1.

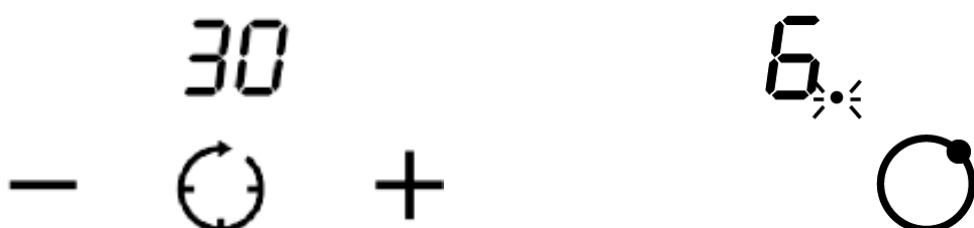


Если таймер установлен на более чем одну зону:

1. Когда вы устанавливаете таймер на несколько зон, на индикаторе будет указываться минимальное время. Точка соответствует зоне, на которой установлен таймер.



2. Как только таймер соответствующей зоны закончится, то высветится новый минимальный таймер и соответствующая точка будет мигать.



Установка

Выбор оборудования для установки.

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.

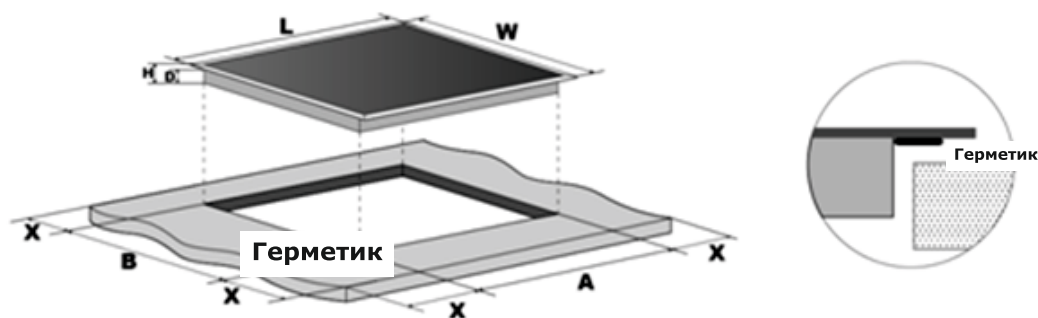


Рисунок 1.

| L | W | H | D | A | B | X |
|--------|--------|---------|---------|--------|--------|-----------|
| 590 мм | 520 мм | 56,5 мм | 52,5 мм | 560 мм | 490 мм | Min 50 мм |

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

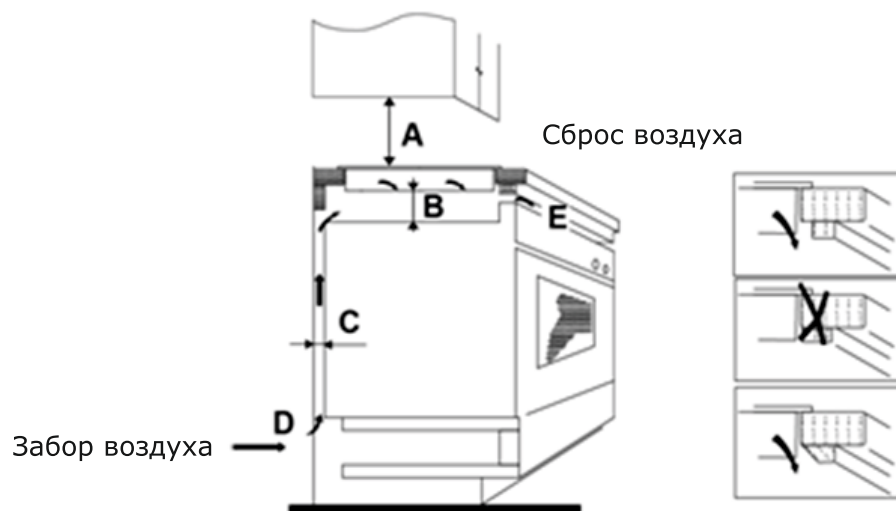
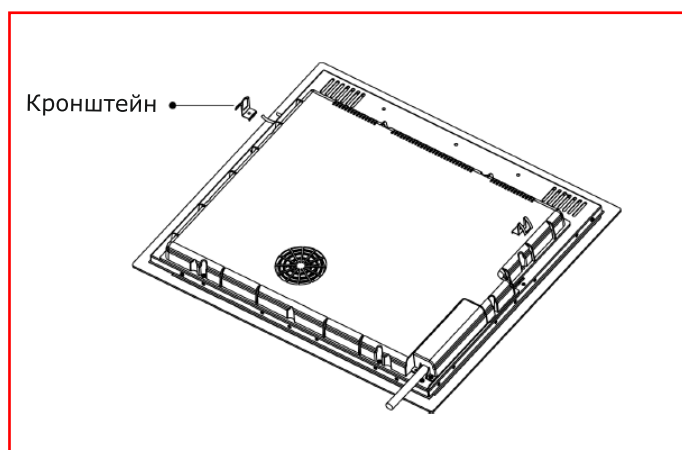


Рисунок 2.

Помните: расстояние между поверхностью и шкафом над плитой должно быть не менее 760 мм.

| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|---------|---------|---------------|-------------------|
| 760 | 50 mini | 20 mini | Забор воздуха | Выход воздуха 5mm |

После установки, зафиксируйте плиту, закрутив 4 болта в кронштейны снизу (см. Рисунок 3). Отрегулируйте положение кронштейнов для различной толщины стола.



Меры предосторожности:

1. Плита должна быть установлена квалифицированным персоналом. Не пытайтесь проводить установку устройства самостоятельно!
2. Варочная поверхность не должна быть установлена над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной или сушкой.
3. Варочная поверхность должна быть установлена так, чтобы повышение мощности обеспечивало более высокую температуру.
4. Стены и зоны выше поверхности рабочего стола должны выдерживать высокие температуры.
5. Межпанельные составы и клеи должны быть устойчивы к воздействию высоких температур.
6. Для варочной поверхности нельзя использовать пароочиститель.
7. 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 4.

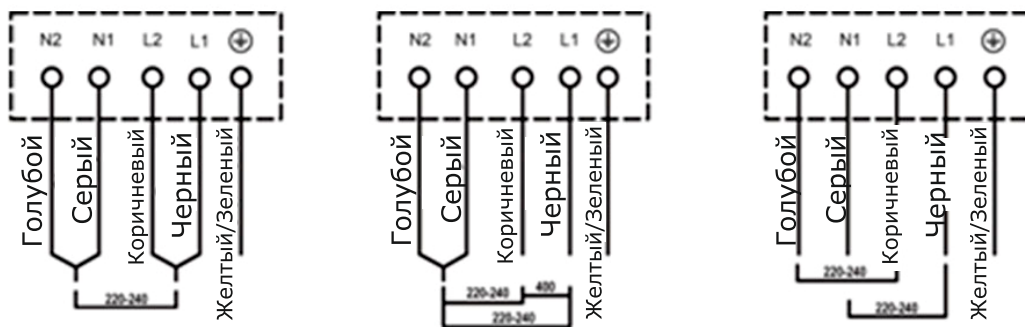


Рисунок 4.

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

Меры предосторожности и техническое обслуживание



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



Никогда не используйте 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 варочной поверхности, не располагайте на ней неровные и шершавые предметы.



При возникновении трещин на варочной 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.

1. Данное устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев, когда они находятся под контролем лиц, ответственными за их безопасность или проходят инструктаж по вопросам использования устройства.

Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.

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

3. Для варочной поверхности нельзя использовать пароочиститель.

4. Контролируйте состояние устройства по его собственным индикаторам. После использования, выключите варочную панель.

5. Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.

Очищение и техническое обслуживание

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

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

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