

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD

Внимание! Перед использованием прибора внимательно изучите данную инструкцию!



LEONORD[®]

**Плиты индукционные
LEI-30250, LEI-30251, LEI-60450,
LEI-60451, LEI-60452**

www.leonord.ru

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора. Сохраните её в качестве справочного материала. Обратите внимание на меры безопасности, они помогут Вам избежать поломок и несчастных случаев. Сохраните инструкцию вместе с гарантийным талоном, по возможности, кассовым чеком, картонной коробкой до окончания срока гарантии.

- Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия, указанные на приборе и в инструкции, соответствуют параметрам электросети.
- Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
- Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Отключайте прибор от электросети, если вы им не пользуетесь и перед чисткой.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части могут сильно нагреваться при использовании прибора. Не допускайте детей близко к прибору.
- **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность треснула — отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.
- Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду и/или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте его работоспособность и безопасность у квалифицированных специалистов.
- Внимание! При обнаружении неисправностей обратитесь в сервисный центр. Не пользуйтесь прибором, если Вы его уронили, обнаружили неполадки или выявили повреждения сетевого шнура. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен в сервисном центре. Внимание! чинить прибор могут только квалифицированные специалисты.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- В целях безопасности держите такие материалы, как полиэтиленовая пленка и пенопласт, в недоступном для детей месте. Иначе они могут быть опасными!
- Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.
- Во избежание поражения электрическим током из-за обрыва сетевого шнура или возникновения пожара в результате короткого замыкания, не скручивайте и не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов и ли повреждения об острые края и горячие поверхности не тяните за шнур с целью перемещения прибора.
- Будьте осторожны – края варочной панели острые, ими можно порезаться.
- **ОСТОРОЖНО!** Процесс приготовления пищи следует контролировать.
- Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.
- Не размещайте горячие вещества рядом с варочной панелью или на неё.
- При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.
- Изготовитель и сервисный центр не берут на себя ответственность за поломку прибора в случае его неправильного использования.

- Изготовитель не несет гражданской или уголовной ответственности, за повреждения, причиной которых было игнорирование приведенных в данной инструкции указаний по безопасности и установке прибора.
- Выполняйте все требования инструкции.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРОЧИТАТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1.Электрическая опасность:

- Отключайте прибор от электросети перед выполнением с ним каких-либо ремонтных работ или работ по техническому обслуживанию.
- Подключение прибора к исправной системе заземления является обязательным.
- Устройство должно быть подключено к цепи с выключателем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Внесение изменений в систему внутренней (домашней) проводки должно выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не готовьте на сломанной или поврежденной варочной панели. Если поверхность панели сломалась, или на ней появилась трещина, немедленно отключите прибор от электрической сети, чтобы избежать возможности поражения электрическим током и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Отключите варочную панель от сети перед чисткой или техническим обслуживанием.
- Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к поражению электрическим током.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током.

2.Опасность пожара:

- **ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи на конфорочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой, необходимо отключить прибор от сети и накрыть пламя, например, крышкой, тарелкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте устройство как рабочую поверхность или поверхность для хранения.
- Не класть предметы или кухонную утварь на поверхности для приготовления пищи.
- Не используйте устройство для обогрева помещения.

3.Опасность ожогов:

- Во время использования части варочной поверхности нагреваются, будьте осторожны во избежание ожогов.
- Не допускайте контакта тела или одежды с поверхностью индукционного стекла до полного остывания поверхности.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, не должны размещаться на варочной поверхности, так как они нагреваются.
- Не допускайте детей к прибору.
- Ручки посуды могут быть горячими на ощупь. Проверьте, чтобы они не нависали над другими работающими варочными зонами. Не допускайте, чтобы дети прикасались к ручкам посуды на варочной панели.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам.

4.Опасность для здоровья:

- Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако, лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) следует проконсультироваться с врачом или производителем имплантата перед началом использования устройства, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не будет воздействовать на имплантат. Несоблюдение данной рекомендации может привести к летальному исходу.
- Люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при использовании варочной панели будут испытывать дискомфорт.

5.Опасность порезов:

- Края варочной панели могут быть острыми, будьте осторожны чтобы не порезаться.

- Скребок для чистки варочной поверхности (не входит в комплект) острый, используйте его с максимальной осторожностью и всегда храните в безопасном виде в недоступном для детей месте.
- Пренебрежение предосторожностью может привести к травмам или порезам.

6. Другие инструкции по безопасности:

- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо детали прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальные работы по обслуживанию должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не ставьте на варочную панель тяжелые предметы и не роняйте их.
- Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте сковороды с зазубренными краями и не водите ими по стеклокерамической поверхности, так как это может привести к появлению царапин на стекле.
- Не ставьте пустую посуду на горячие или работающие конфорки.
- Не нагревайте на плите закрытые консервные банки, так как они могут взорваться.
- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной панели.
- Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Не кладите намагнитенные предметы такие как, банковские карты, карты памяти или электронные устройства такие как, ноутбуки, смартфоны, планшеты, и так далее, рядом с варочной панелью, так как они могут подвергнуться чрезмерному электромагнитному воздействию и выйти из строя.
- Не используйте для чистки варочной панели мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над варочной панелью. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
- Если кабель питания поврежден, его замену должен производить только квалифицированный специалист.
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Распакуйте прибор, обязательно удалите все упаковочные материалы и стикеры с прибора. Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами. После распаковки прибора убедитесь в отсутствии видимых повреждений. Если прибор был поврежден во время транспортировки, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ его, немедленно обратитесь к продавцу.

Внимание!

- Индукционная варочная панель должна быть установлена квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Во избежание повреждения устройства и получения травм, пожалуйста, не производите установку плиты самостоятельно.
- Индукционная варочная панель не должна быть установлена на холодильное оборудование, посудомоечные машины и барабанные сушилки, так как высокая влажность может повредить электронику.
- Индукционная варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить оптимальное рассеивание тепла.
- Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру. Выбирайте столешницу из жаропрочного материала во избежание значительных деформаций под воздействием тепла от варочной панели.
- Для того, чтобы избежать каких-либо повреждений, поверхность, к которой крепится устройство, клей и прочие материалы должны выдерживать высокую температуру.
- Рабочая поверхность должна быть прямоугольная и ровная.

- Убедитесь, что в духовке имеется встроенный вентилятор охлаждения, если варочная панель установлена над духовкой.
- Установка должна соответствовать всем требованиям, применяемым стандартам и правилам.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сетевого источника питания, должен быть встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен так, чтобы соответствовать местным правилам и правилам эксплуатации электропроводки.
- Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контакта с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах. Изолирующий выключатель должен быть доступен.
- Используйте жаростойкие и легко очищаемые покрытия, такие как стеклянные панели и керамическая плитка для поверхностей стен вокруг варочной панели.

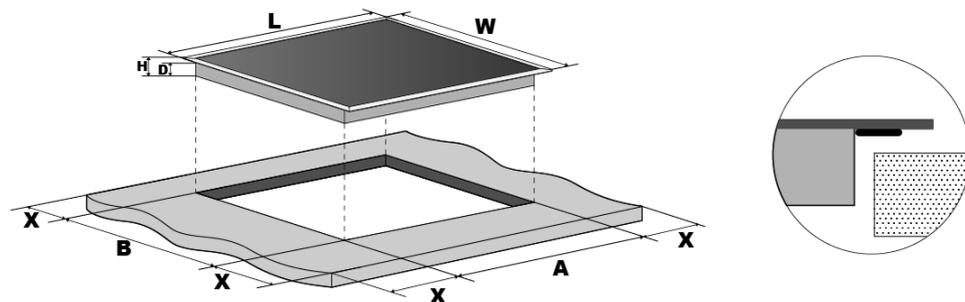
УСТАНОВКА

Вырежьте нишу в столешнице согласно размерам на приведённом рисунке.

Для правильной установки и комфортного использования рекомендуется оставлять запас пространства в 50 мм вокруг отверстия.

Убедитесь, что толщина столешницы не менее 30 мм.

См. рисунки ниже (единица изменения мм):

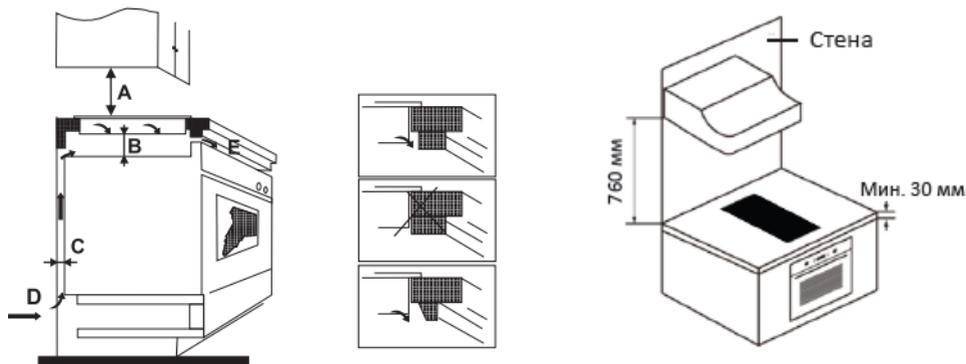


Модель	L	W	H	D	A	B	X
LEI-30250 LEI-30251	288	520	56	52	265 (+5/-0)	495 (+5/ 0)	Мин. 50
LEI-60450 LEI-60451 LEI-60452	590	520	56	52	555 (+5/-0)	495 (+5/-0)	Мин. 50

Внимание! Безопасное расстояние между плитой и шкафом над плитой должно составлять не менее 760 мм.

Обязательно убедитесь, что индукционная варочная панель хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы.

Смотрите рисунки ниже:



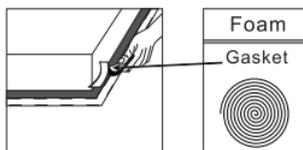
A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	Мин. 50	Мин. 20	Входное отверстие воздуха	Выход воздуха, 5 мм

Установка полипропиленового уплотнителя

Перед установкой варочной панели в отверстие в кухонной столешнице необходимо прикрепить к нижней стороне керамического стекла полипропиленовый уплотнитель из комплекта поставки (в полиэтиленовом пакете). Не устанавливайте варочную панель без полипропиленового уплотнителя!

Уплотнитель следует прикрепить к варочной панели следующим образом:

- Снимите защитную пленку с уплотнителя.
- Затем приложите уплотнитель к нижней стороне стекла, рядом с краем.
- Уплотнитель должен быть прикреплен по всей длине края стекла и не должен перекрывать углы.
- При установке уплотнителя следите за тем, чтобы стекло не соприкасалось с острыми предметами.

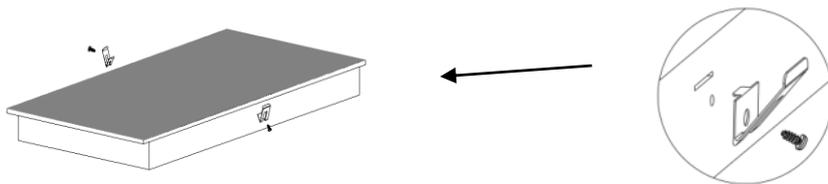


Установка крепежных кронштейнов

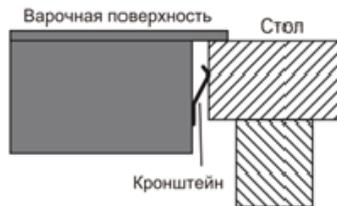
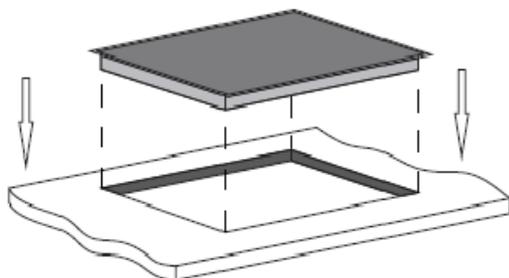
Прибор следует поставить на устойчивую, ровную поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к выступающим из варочной панели элементам управления.

Для каждой варочной панели существует один комплект для установки, в который входят крепежные кронштейны и винты.

Закрепите кронштейны на варочной панели для этого, вставьте кронштейны в крепежные отверстия, расположенные с двух сторон корпуса, закрепите их на корпусе с помощью винтов, затем вставьте варочную панель в шкаф/рабочую поверхность.



Закрепите варочную панель в столешнице, для этого вставьте варочную панель в рабочую поверхность, как показано на рисунках ниже. Установленные по бокам зажимы надежно закрепят варочную панель.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Внимание!

Подключение варочной панели к источнику питания должно осуществляться только квалифицированным специалистом.

Рекомендации перед подключением

1. Бытовая электропроводка должна подходить по мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение должно соответствовать значению, указанному на шильде прибора.
3. Убедитесь, что секции силовых кабелей могут выдерживать нагрузку, указанную на шильде прибора.
4. Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.
5. Шнур питания не должен касаться горячих поверхностей и должен располагаться так, чтобы его температура не превышала 75 °С в любой точке.

Внимание!

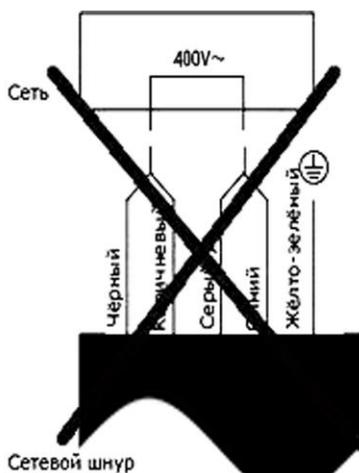
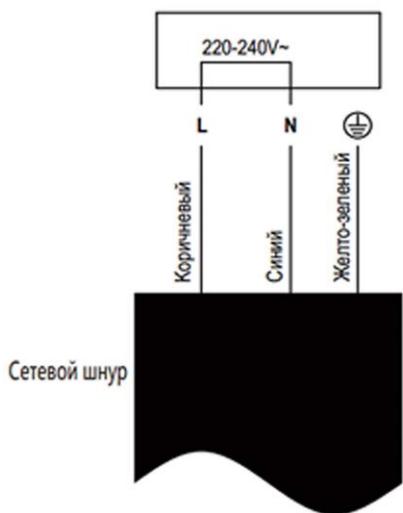
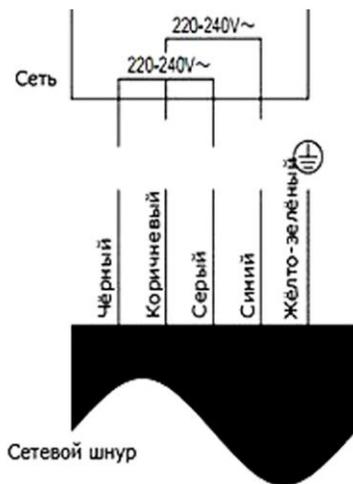
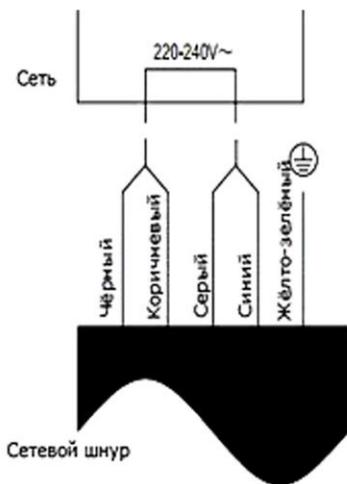
1. Если шнур питания поврежден или нуждается в замене, это должен сделать только квалифицированный специалист, используя соответствующие инструменты, чтобы избежать несчастных случаев.
2. Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
3. Установщик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует нормам безопасности.
4. Шнур питания не должен быть согнут или сжат.
5. Шнур питания должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.

Предостережения!

1. Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Никогда не проводите работы самостоятельно.
2. Электрическая варочная панель не должна устанавливаться на холодильное оборудование, посудомоечные машины и роторные сушилки.

3. Электрическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стенка и зона индуцированного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать нагрев.
5. Во избежание повреждений многослойный слой и клей должны быть термостойкими, выдерживать температуру до 150 °С, чтобы избежать отклеивания обшивки.
6. Не допускается использование пароочистителя для очистки.

- Желтый/зеленый провод кабеля питания должен быть подключен к заземлению источника питания и устройства.
- Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, возникшие в результате использования устройства, который не подключен к заземлению, или с неисправностью цепи заземления.
- Необходимо обеспечить доступ к электрической розетке устройства в случае ее наличия.



Нижняя поверхность и шнур питания варочной панели должны быть недоступны после установки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДЫ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Индукционная варочная панель – это электрическая плита со стеклокерамической варочной панелью и индукционной конфоркой. Электрический ток, проходя через индукционную катушку, находящуюся под конфоркой, индуцирует высокочастотный вихревой ток, который моментально нагревает дно посуды, а с ним и пищу. Таким образом, нагревается не конфорка, а непосредственно сама посуда, находящаяся на ней.

Важно соблюдать все рекомендации по использованию посуды для индукционной панели, если посуда не подходит, панель не будет работать.

Посуда для индукционной варочной панели должна обладать ферромагнитными свойствами.

Пользуйтесь посудой из стали, эмалированной стали или специальной посудой для индукционных плит. Вы можете проверить Вашу привычную посуду с помощью магнита: если магнит пристает ко дну, значит, посуда подходит для индукционной плиты.

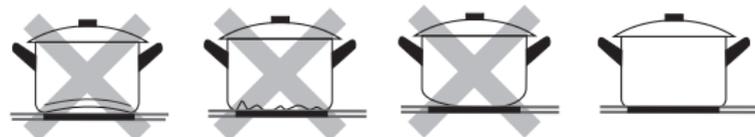
НЕПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

Внимание! Посуда из меди, алюминия, жаростойкого стекла и прочих немагнитных материалов не подходит для использования на индукционной плите.

Не используйте посуду с неровным или изогнутым дном.

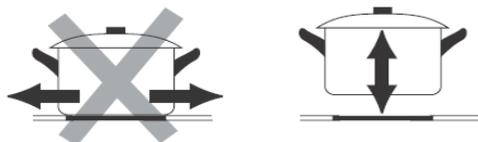


Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к варочной панели и имеет такой же размер, как зоны приготовления пищи. Всегда располагайте кастрюлю по центру конфорки.



Важно!

Не передвигайте посуду по варочной панели. Это может поцарапать стеклокерамическую поверхность, что приведёт к снижению рабочих качеств устройства.



Внимание!

Соблюдайте осторожность при использовании эмалированной посуды из тонколистовой стали:

- эмаль может стать ломкой (отставать от стали), если включить поверхность на полную мощность, когда посуда пустая;
- днище эмалированной посуды может деформироваться из-за перегрева или использования слишком большой мощности.

Внимание!

Запрещено использовать посуду с деформированным дном. Вогнутое или выпуклое дно может нарушить работу системы защиты от перегрева, и устройство станет слишком горячим. Панель может перегреться это, в свою очередь, может привести к растрескиванию стеклокерамического покрытия и расплавлению дна посуды. На повреждения, возникшие вследствие использования неподходящей посуды, а также на повреждения, возникшие вследствие полного испарения содержимого посуды, гарантия не распространяется.

МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР ПОСУДЫ

Минимальный диаметр посуды — 14 см, для варочных зон, работающих в режиме Flexi-zone — 22 см. Наилучшие результаты достигаются при использовании посуды с диаметром дна, равным диаметру конфорки. Если посуда слишком мала, конфорка работать не будет.

Варочная зона	Минимальный размер дна посуды, мм	Максимальный размер дна посуды, мм
160 мм	140	160
180 мм	140	180
Flexi-zone	220	380 x 180

Шумы при работе индукционной варочной панели

Щелчки

Ограничитель мощности в конфорках может издавать негромкие щелчки, это не является дефектом.

Шум от посуды

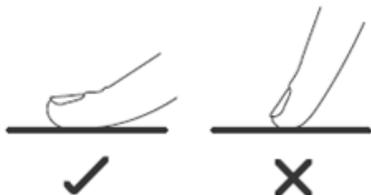
Посуда во время приготовления издает звуки. Это происходит из-за энергии, идущей от индукционной панели к посуде. Для некоторых типов посуды это нормально, особенно при работе на высоком уровне мощности. Такой шум не вредит ни посуде, ни панели.

Шум от вентилятора

Для продления срока службы электронных компонентов в прибор встроен вентилятор. При использовании прибора с высокой интенсивностью для охлаждения включается вентилятор, который издает гул. Вентилятор может продолжать работать и издавать звуки и после выключения панели.

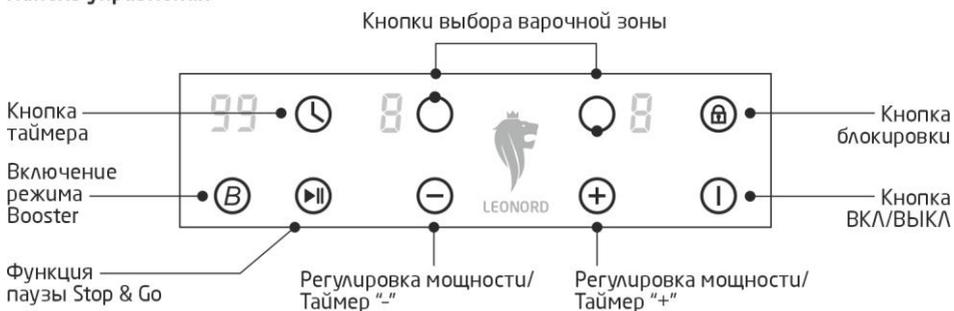
СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- Кнопки управления реагируют на прикосновения, нет необходимости прикладывать усилия при нажатии на кнопки.
- Нажимайте на кнопки подушечками пальцев.
- При каждом прикосновении раздаётся звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы кнопки управления всегда были чистыми и сухими, на них не должно быть посторонних предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкий слой воды может затруднить работу сенсорных элементов управления.



ОПИСАНИЕ МОДЕЛЕЙ

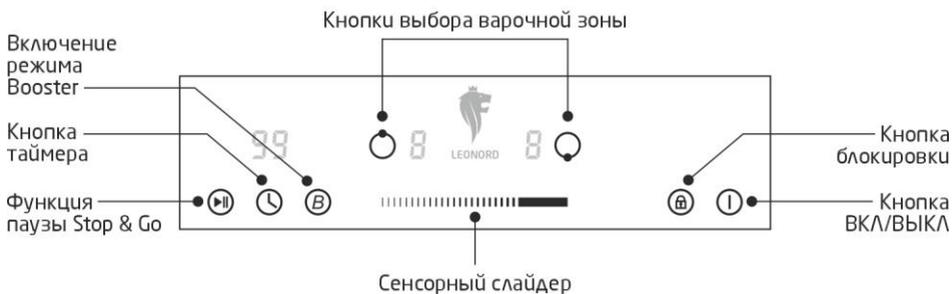
Модель - LEI-30250



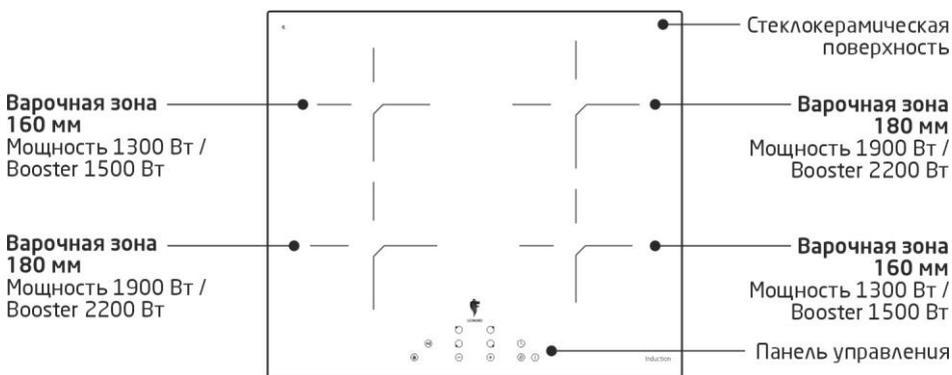
Модель - LEI-30251



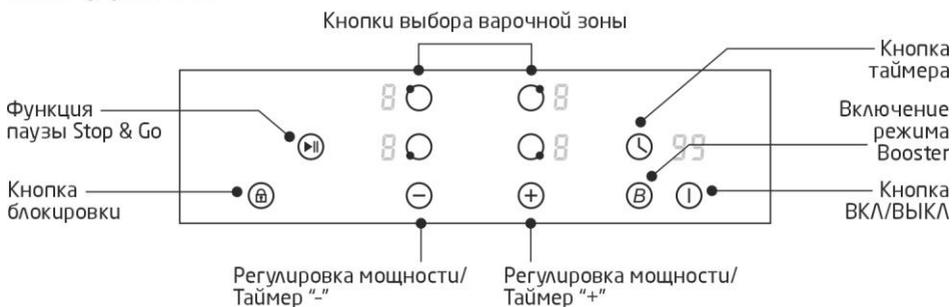
Панель управления



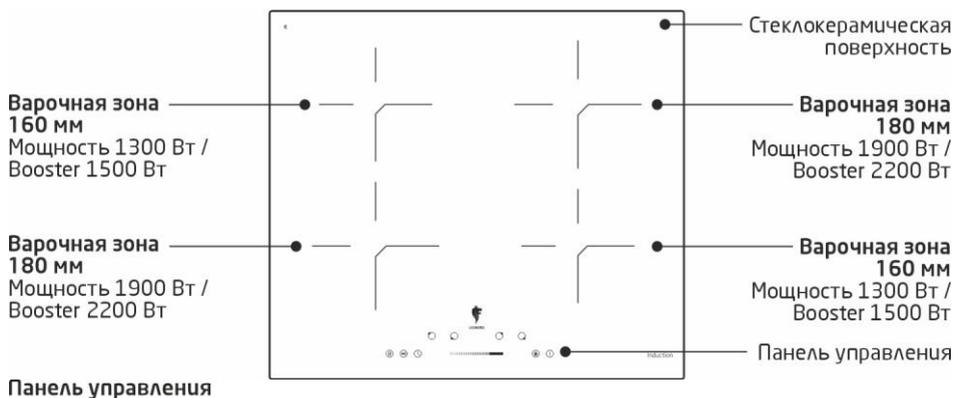
Модель - LEI-60450



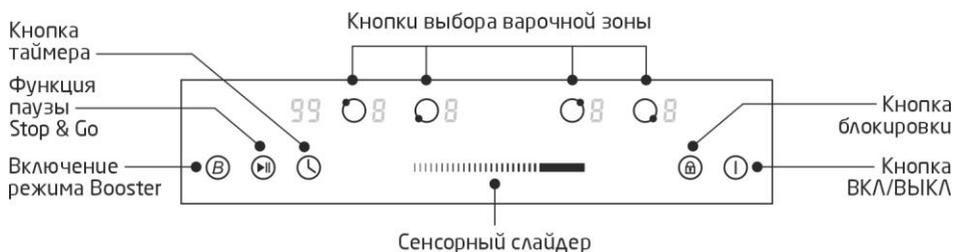
Панель управления



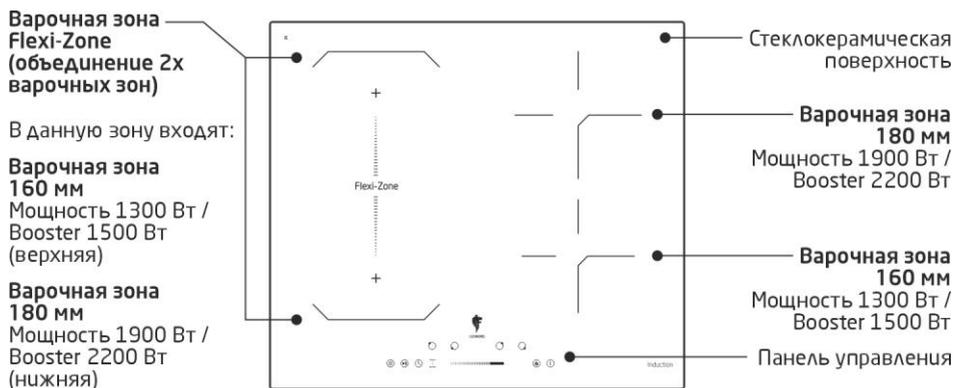
Модель - LEI-60451



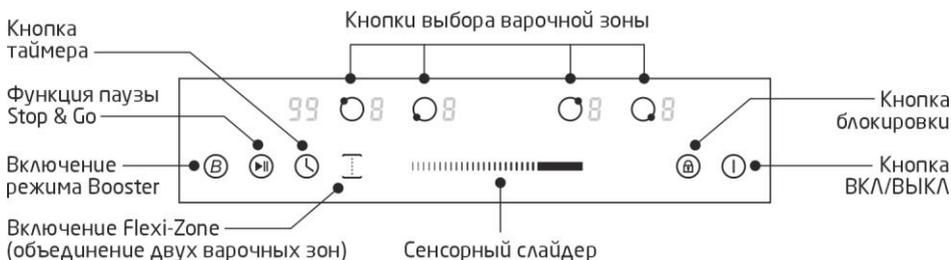
Панель управления



Модель - LEI-60452



Панель управления



Внимание! Схемы моделей в инструкции приведены только для справки, возможны незначительные отличия в связи с постоянным совершенствованием продуктов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ РАБОТА

1. Нажмите и удерживайте кнопку  ВКЛ/ВЫКЛ на панели управления. Удерживайте около 3 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал, подтверждающий включение индукционной варочной панели. Теперь варочная панель переходит в режим ожидания, все индикаторы настройки нагрева и таймера показывают "-".

2. Поставьте подходящую посуду на варочную поверхность. Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

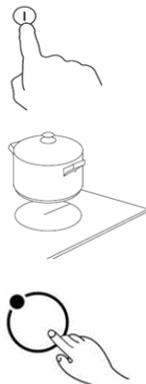
3. Установите уровень нагрева варочной зоны.

Перед настройкой уровня нагрева необходимо нажать кнопку управления выбором зоны нагрева и активировать зону приготовления, которую вы хотите использовать.

Индикатор настройки нагрева выбранной зоны мигает, теперь вы можете задать уровень нагрева с помощью кнопок.

Установите уровень нагрева, нажав  или  кнопку. Если нажать и удерживать любую из этих кнопок, значение будет меняться в сторону уменьшения или увеличения, от 0 до 9 по кругу.

В моделях с сенсорным слайдером проведите пальцем по слайдеру вправо для увеличения уровня и в лево для уменьшения.



Порядок работы:

1. При включении, зуммер варочной панели подает один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, затем гаснут.
2. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, если вы не используете ее в течение 1 мин, панель автоматически выключится, при этом зуммер подает один звуковой сигнал.
3. Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку управления ВКЛ/ВЫКЛ и удерживайте ее около 3 секунд. Чтобы выключить, просто нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ еще раз.
4. Мощность можно регулировать от 0 до 9, по умолчанию установлен уровень 5.
5. При настройке мигает индикатор нагрева выбранной зоны. После настройки числовое значение выбранного уровня мощности мигает в течение 5 секунд, затем перестает мигать. После этого плита начинает работу на заданном уровне мощности.

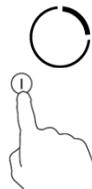
Выключение варочной панели:

1. Вы можете отключить варочную зону, установив нагрев на уровень 0, на  

индикаторе рядом с зоной отобразится "-".

2. Вы также можете выключить всю варочную панель, нажав на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

Важно! Если во время приготовления отключится электричество, все настройки будут отменены. Вентилятор охлаждения индукционной варочной панели будет оставаться включенным в течение 1 минуты после выключения варочной панели.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ BOOSTER

Некоторые модели индукционных варочных панелей имеют одну или несколько зон, оснащенных функцией Booster. С помощью функции Booster вы можете увеличить мощность соответствующей варочной зоны до максимальной на 5 минут. Это позволит значительно сократить время приготовления.

Чтобы использовать функцию Booster, выполните следующее:

1. Активируйте варочную зону, на которой хотите использовать функцию Booster. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, чтобы выбрать зону приготовления.

2. Коснитесь кнопки управления функцией Booster на индикаторе зоны нагрева появится "b" и будет мигать в течение 5 секунд, затем мигание прекратится, и функция Booster будет активирована.

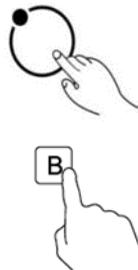
Внимание! После окончания работы функции Booster зона приготовления вернется к исходным настройкам.

Отмена функции Booster

Для отмены нажмите кнопку управления функцией Booster, функция будет отключена.

Вы также можете отменить функцию Booster, отрегулировав уровень мощности.

Внимание! Будьте предельно осторожны при жарке, так как масло и жир быстро нагреваются, особенно если вы используете функцию Booster. При очень высокой температуре масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что создает угрозу пожара.

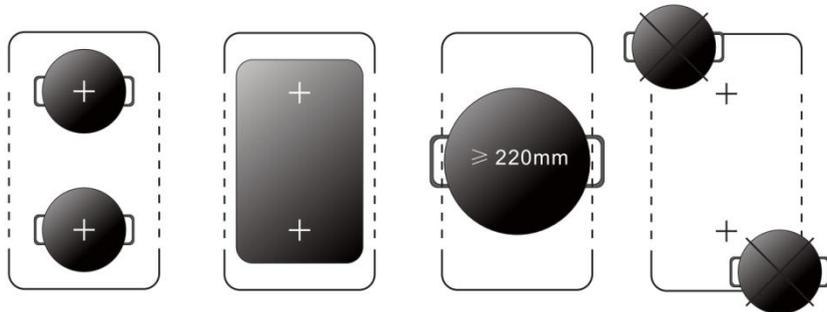


ВКЛЮЧЕНИЕ FLEXI-ZONE

Некоторые модели могут иметь одну или несколько гибких варочных зон - Flexi-Zone для объединения двух варочных зон в одну. Данная зона может использоваться как одна зона или как две независимые зоны, в зависимости от потребностей приготовления.

Данные зоны состоят из двух независимых индукторов, которыми можно управлять по отдельности. При работе в качестве одной зоны посуда перемещается из одной зоны в другую в пределах Flexi-Zone, сохраняя тот же уровень мощности, что и в зоне, где она была изначально размещена. Та часть, которая не покрыта посудой, автоматически отключается.

Внимание! Убедитесь, что посуда расположена в центре одной варочной зоны. В случае использования больших кастрюль (овальных, прямоугольных и вытянутых), устанавливайте их по центру на варочную зону, охватывающую обе стороны.



Активация Flexi-Zone на индукционной панели

Чтобы активировать гибкую зону как одну большую, сначала нажмите одну из двух кнопок выбора зоны приготовления этой гибкой зоны, затем нажмите кнопку управления гибкой зоной. Когда Flexi-Zone работает, индикатор над соответствующей кнопкой управления загорается, а индикатор уровня мощности мигает. Вы можете отрегулировать уровень мощности гибкой зоны, для это проведите пальцем по сенсорному слайдеру.

Отключение гибкой зоны

Чтобы отключить гибкую зону, когда она работает, нажмите любую из двух кнопок выбора зоны приготовления этой гибкой зоны, когда индикатор уровня мощности начнет мигать, снова нажмите кнопку управления гибкой зоной. После отключения индикатор погаснет.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить их непреднамеренное использование, например, дети могут случайно включить плиту.

- Когда элементы управления заблокированы все кнопки, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, не будут реагировать на касание.

Блокировка элементов управления:

Нажмите кнопку блокировки  один раз, на дисплее таймера отобразится "Lo", блокировка будет активна.

Отмена блокировки:

Для отмены блокировки, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, зуммер подаст один звуковой сигнал, а на дисплее таймера исчезнет надпись "Lo", блокировка будет отключена.

Важно! Если выключить варочную панель, не отключив функцию блокировки, то при последующем включении варочной панели функция будет продолжать действовать.

ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ STOP & GO

Данная функция может отключить все зоны одним нажатием.

Активация Функции паузы Stop & Go:

Чтобы активировать **Функцию паузы**, нажмите кнопку  один раз. После этого все настройки будут сохранены, а варочная панель перестанет нагреваться, все индикаторы нагрева покажут "P".

Отмена Функции паузы:

Чтобы отменить функцию, нажмите кнопку  еще раз, приготовление будет возобновлено, все настройки вернуться, а индикатор "P" исчезнет.

Внимание! Когда функция паузы активна, **все кнопки управления не работают**, кроме кнопок ВКЛ/ВЫКЛ и Stop & Go. Варочная панель автоматически выключится, если функция паузы продлится более 10 минут.

УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать двумя разными способами:

- Вы можете использовать его как счетчик минут. В этом случае таймер не выключит ни одну варочную зону по истечении установленного времени.

- Вы можете настроить его на отключение одной или нескольких конфорок.

- Таймер можно установить на 99 минут.

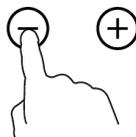
Использование таймера как счётчика минут

1. Коснитесь кнопки управления таймером , цифра на индикаторе таймера мигает.
2. Отрегулируйте настройки интервала времени, как показано ниже.

Модели с сенсорным управлением:

Задайте нужное вам время кнопками  или 

Если нажать и удерживать любую из двух кнопок, значение будет быстро меняться в сторону уменьшения или увеличения.



Внимание! Если индикатор таймера мигает, нажмите кнопку управления таймером еще раз, чтобы быстро подтвердить настройку таймера.

Модели со слайдером:

Нажмите кнопку управления таймером  на индикаторе таймера замигает цифры, проведите пальцем по слайдеру вправо для увеличения значений и в лево для уменьшения.



3. После установки таймера, он сразу же начнет обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время.

4. По истечении заданного времени, раздастся звуковой сигнал и на индикаторе таймера будет отображено "- -".

Установка таймера для выключения варочной зоны

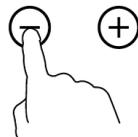
1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, чтобы выбрать зону, для которой вы хотите установить таймер.
2. Коснитесь кнопки управления таймером  цифра на индикаторе таймера мигает.
3. Отрегулируйте настройки интервала времени, как показано ниже.



Модели с сенсорным управлением:

Задайте нужное вам время кнопками  или 

Если нажать и удерживать любую из двух кнопок, значение будет быстро меняться в сторону уменьшения или увеличения.



Внимание! Если индикатор таймера мигает, нажмите кнопку управления таймером еще раз, чтобы быстро подтвердить настройку таймера.

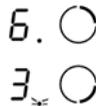
Модели со слайдером:

Нажмите кнопку управления таймером  на индикаторе таймера замигает цифры, проведите пальцем по слайдеру вправо для увеличения значений и в лево для уменьшения.



3. После установки таймера, он сразу же начнет обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время.

Внимание! Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет гореть для тех зон, в которых установлен таймер. Если в нескольких зонах нагрева установлен таймер, индикатор таймера будет показывать наименьшее время. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.



4. По истечении времени таймера, соответствующая варочная зона выключится автоматически.

Внимание! Таймер счётчик минут и таймер приготовления у варочной зоны могут использоваться одновременно, индикатор таймера показывает минимальную настройку времени. Если самая низкая настройка – это счётчик минут, красная точка рядом с индикатором таймера будет мигать. Если в качестве минимальной настройки используется таймер для отключения варочной зоны, мигает красная точка индикатора уровня мощности соответствующей зоны.

Если индикатор показывает настройку таймера варочной зоны, то чтобы проверить настройку счётчика минут, нажмите кнопку управления таймером  и на индикаторе отобразится настройка счётчика минут.

ФУНКЦИЯ РАСПОЗНАВАНИЯ ПОСУДЫ И НЕБОЛЬШИХ ПРЕДМЕТОВ



Если на дисплее мигает значок , значит:

- вы не поставили посуду на нужную варочную поверхность;
- используемая вами посуда не подходит для индукционных плит;
- посуда слишком мала или неправильно расположена на варочной поверхности.

Внимание!

Нагрев не происходит, если на варочной зоне нет подходящей посуды.

Дисплей выключится автоматически через 2 минуты, если на варочной зоне нет подходящей посуды.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Встроенный температурный датчик контролирует температуру внутри варочной панели. Когда фиксируется избыточная температура, сработает защита от перегрева и варочная панель отключается автоматически.

ВНИМАНИЕ! ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Если варочная панель работала в течение некоторого времени, варочные зоны сохраняют остаточное тепло после выключения. Предупреждением об этом является буква «Н» на дисплее мощности. **Будьте осторожны чтобы не обжечься!**

АВТООТКЛЮЧЕНИЕ

Одной из функций безопасности данной индукционной панели является автоматическое отключение. Оно происходит в том случае, если вы забыли отключить варочную зону. Продолжительность работы до отключения по умолчанию приведена в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕЛИВАНИЯ

Для вашей безопасности, питание автоматически отключится, если на сенсорную панель управления попадет кипящая жидкость или будет положена влажная ткань. Все кнопки управления, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ и кнопки защиты от детей, не будут работать, если не вытереть насухо область сенсорного управления.

НАСТРОЙКИ НАГРЕВА ИНДУКЦИОННОЙ ПАНЕЛИ

Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точные настройки зависят от факторов, включая качество/материал посуды и количество приготавливаемой пищи. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы подобрать наиболее подходящие для вас настройки.

Нагрев	Применение
1 - 2	- деликатное подогревание небольшого количества пищи - растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро горят - медленное нагревание
3 - 4	- повторный нагрев - быстрое кипение - приготовление риса
5 - 6	- блины, оладьи
7 - 8	- пассерование/обжаривание - приготовление пасты
9	- жарка - обжаривание - доведение супа до кипения - кипящая вода

ЧИСТКА И УХОД

Перед началом работ по техническому обслуживанию или выполнением очистки отключите прибор от сети электропитания и убедитесь, что он полностью остыл.

Очистка поверхности варочной панели

Очищайте поверхность варочной панели от остатков пищи, сразу же после использования. Перед чисткой убедитесь, что поверхность достаточно остыла. Для очистки поверхности используйте мягкую ткань или бумажные салфетки. Если пролитая жидкость засохла на поверхности панели, Вам может понадобиться специальное средство для чистки стеклокерамики, которое продается в большинстве супермаркетов.

Не используйте другие абразивные чистящие средства и/или проволочную губку и т.д., так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность варочной панели.

Внимание! Никогда не оставляйте остатки моющего средства на варочной поверхности: на ней могут остаться пятна.

Повреждения от разлитого сахара и расплавленного пластика

Во избежание необратимого повреждения стеклокерамической поверхности, необходимо соблюдать особую осторожность при удалении горячих веществ.

Пролитые на варочную поверхность сладкие вещества (например, желе, помадка, конфеты, сиропы) или расплавленный сахар, могут вызвать точечные повреждения поверхности варочной панели.

Важно! Гарантия на подобные повреждения не распространяется. Данные вещества необходимо удалить с поверхности пока они горячие. При удалении горячих веществ следует соблюдать особую осторожность чтобы не обжечься.

СОВЕТЫ ПО ОЧИСТКЕ

Тип загрязнения	Что делать?	Важно!
<p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или не сахаристых жидкостей)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите прибор. 2. Нанесите средство для очистки стекла, пока оно еще теплое (но не горячее!). 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Включите варочную панель. 	<ul style="list-style-type: none"> - После отключения питания варочной панели индикация "горячая поверхность" будет отсутствовать, но варочная зона может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны. - Сильнодействующие чистящие средства, некоторые нейлоновые чистящие губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, что ваше средство подходит для использования на данной поверхности. - Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на стеклянной поверхности варочной панели: на стекле могут появиться пятна.
<p>Выкипание, плавление, попадание расплавленного сахара на стекло</p>	<p>Немедленно удалите скребка с лезвием, подходящего для стеклокерамической варочной панели, будьте осторожны, поверхности варочной зоны горячие!</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание. 2. Держите лезвие скребка под углом 30° и соскребите загрязнение или пятно на прохладную поверхность варочной панели. 3. Вытрите загрязнение или разлив тряпкой для посуды или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги 2-4 для "Повседневных загрязнений на стекле" указано в пункте выше. 	<ul style="list-style-type: none"> - Как можно скорее удалите пятна, оставшиеся от расплавленной и засахаренной пищи или пролитой жидкости. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить, они оставят повреждать стеклокерамическую поверхность. - Опасность порезов: когда защитная крышка задвинута, лезвие скребка становится острым как бритва. Используйте его с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.

Переливы сенсорных элементах управления	<p>на</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите источник питания. 2. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытрите область насухо бумажным полотенцем. 5. Включите питание варочной панели. 	- Варочная панель может издавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, если на них попала жидкость. Перед включением варочной панели обязательно вытрите насухо область сенсорного управления.
---	---	--

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Если вы обнаружили, что с вашей варочной панелью что-то не так, прежде чем обращаться в сервисную службу или туда, где вы ее приобрели, проверьте, что указано ниже:

1. К прибору не подается питание:

- Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии;
- Проверьте, правильно ли подключен прибор к электричеству;
- Не истек ли установленный таймер;
- Достигнуто ли максимальное время приготовления и не отключился ли прибор автоматически;
- Не залита ли жидкостью сенсорная панель управления и не включилась ли функция защиты от перелива;

2. Кнопки сенсорной панели управления не реагируют:

- Проверьте включена ли блокировка, при этом на дисплее таймера отображается "Lo";
- Если жидкость попала на сенсорную панель управления, включилась защита от перелива;

3. После приготовления на дисплее отображается "H":

- Это нормально. Варочная панель оснащена функцией предупреждения об остаточном тепле. Индикатор "H" будет гореть до тех пор, пока поверхность не станет достаточно охлажденной для прикосновения.

4. После выключения вентилятор индукционной варочной панели продолжает работать некоторое время:

- Это нормально, это необходимо для того, чтобы помочь компонентам прибора полностью остыть.

5. Некоторые кастрюли издают треск или щелчки во время использования индукционной варочной панели:

- Это нормально, это звук индукционных катушек во время работы, и для посуды из разных материалов щелчки могут немного отличаться.

6. Царапается стекло:

- Проверьте, не используете ли вы неподходящую посуду, например посуду с грубыми краями.
 - Проверьте, не используются ли неподходящие абразивные чистящие средства.
- При возникновении проблем, индукционная варочная панель автоматически переходит в режим защиты и отображает соответствующие коды ошибок:

Проблема	Возможные причины	Что делать
E1/E2	Аномальное напряжение	Пожалуйста, проверьте, в порядке ли питание. Включите после того, как электропитание будет в норме.
E3	Высокая температура датчика посуды (перегрев)	Проверьте, есть ли жидкость в посуде, долейте жидкость и снова запустите.

E5	Высокая температура датчика стеклокерамической панели	Дайте прибору остыть, перезапустите после того, как индукционная варочная панель остынет.
----	---	---

При любых других кодах ошибок выключите устройство и свяжитесь с сервисным центром.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Храните прибор в сухом проветриваемом помещении.
- Электробытовой прибор в упаковке изготовителя можно транспортировать всеми видами крытого транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта. При транспортировке должны быть исключены любые возможные удары и перемещения упаковки с электроприбором внутри транспортного средства. Транспортировка - рекомендуется перевозка грузовым автотранспортом в заводских упаковках, штабелировать вертикально не более 5 ярусов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель:	LEI-30250	LEI-30251	LEI-60450	LEI-60451	LEI-60452
Напряжение/частота, В/Гц	220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60
Мощность конфорок, Вт	3600	3600	7200	7200	7200

Назначение: приготовление пищи в бытовых, домашних условиях. Некоммерческое использование.

Состав: стеклокерамика, металл, пластмасса.
 Гарантийный срок – 2 года. Срок службы - 5 лет.
 Дата изготовления указана на упаковке товара.

По окончании срока службы электробытовой прибор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды, в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.
 LEONORD постоянно расширяет сеть сервисных центров. Список уполномоченных сервисных центров (мастерских) может быть изменен без предварительного уведомления. Полную информацию о сервисных центрах вы можете получить в центральном сервисном центре в г. Санкт-Петербург по тел. (812) 633-00-00. Реализация прибора осуществляется через торговые точки и магазины согласно законодательству РФ.

В целях улучшения качества продукции, дизайн и спецификация могут быть изменены без предварительного уведомления.

**Плиты индукционные
LEI-30250, LEI-30251, LEI-60450,
LEI-60451, LEI-60452**

ТОВАР СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ
ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

Класс защиты от поражения током I

