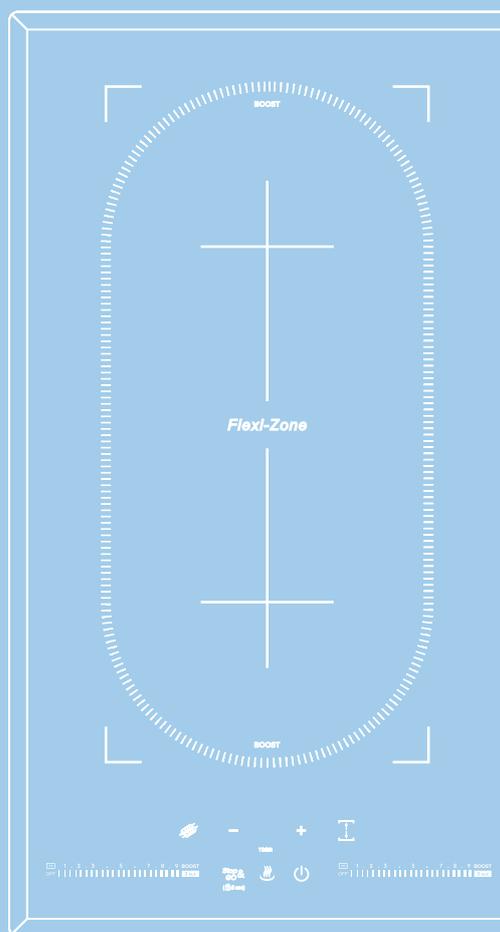




LIBHOF

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ
ПАНЕЛЬ



Модели:

CH-36302I

CH-62453I

CH-72604I

CC/MB/SB-302I

CC/MB/SB-453I

CC/MB/SB-604I

Компания Libhof искренне благодарит Вас за покупку!

Техника Libhof отличается высокой надёжностью, продуманным дизайном, гарантией качества и безупречностью функционирования, при соблюдении правил эксплуатации приведённых в настоящем руководстве.

Перед началом эксплуатации изделия внимательно изучите руководство пользователя и требования по технике безопасности, специально разработанные для защиты Вас и охраны окружающих. Эксплуатируйте изделие в соответствии с этими правилами, а также руководствуясь здравым смыслом. Сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Производитель не несёт ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением настоящего руководства. Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в комплектность, конструкцию отдельных узлов и деталей изделия, которые не ухудшают его технические характеристики, а являются результатом работ по усовершенствованию его конструкции или технологии производства, без отражения таких изменений в руководстве по эксплуатации – это не является недостатком товара.

Внешний вид изделия и его элементов может отличаться от изображения на титульном листе руководства по эксплуатации и от изображений в самом руководстве. Имея доступ к самым передовым технологиям, мы постоянно работаем над совершенствованием дизайна, функциональности, технических характеристик, энергоэффективности и надёжности изделий, регулярно расширяя ассортимент продукции новыми устройствами.

Список используемых сокращений и обозначений:



ПРИМЕЧАНИЕ

Совет, рекомендация, подсказка или информация.



ВАЖНО

Важная информация, предостережение.

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение	5
Меры безопасности	5
Эксплуатация и обслуживание	6
Важные инструкции по безопасности	6
Технические характеристики	8
Распаковка	10
Установка.....	11
Подключение варочной панели к электросети.....	14
Инструкции по эксплуатации	16
Правила выбора посуды	20
Очистка и обслуживание	36
Обслуживание варочной панели	38
Утилизация	41
Сервисные центры	41

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Варочная панель — 1 шт.

Скребок — 1 шт.

Установочный комплект — 1 шт.

Инструкция — 1 шт.

НАЗНАЧЕНИЕ

Индукционная варочная панель предназначена для разогрева и приготовления пищи благодаря электромагнитному полю, которое нагревает дно посуды, выполненной из ферромагнитного сплава, при этом конфорки панели не являются нагревательными элементами.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, внимательно прочтите приведенную ниже информацию перед установкой или использованием варочной панели.

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электросети перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания.
- Подключение к хорошей системе заземления необходимо и обязательно.
- Изменения в домашней электропроводке должен производить только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность пореза

- Будьте осторожны: края панели острые.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно прочтите эти инструкции перед установкой или использованием данного устройства.
- Ни в коем случае нельзя класть на этот прибор горючие материалы или продукты.
- Пожалуйста, сообщите эту информацию лицу, ответственному за установку варочной панели, поскольку это может снизить ваши затраты на установку.
- Во избежание опасности данный прибор необходимо устанавливать в соответствии с настоящими инструкциями по установке.
- Это устройство должно быть правильно установлено и заземлено только квалифицированным специалистом.
- Данное устройство должно быть подключено к цепи, оснащенной разъединителем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых претензий по гарантии или ответственности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснутой плите. Если поверхность варочной панели сломается или треснет, немедленно выключите прибор от сети электропитания (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Выключайте варочную панель на стене перед чисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако люди с кардиостимуляторами или другими электронными имплантатами (например, инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение этого совета может привести к смерти.

Опасность пореза

- Острое как бритва лезвие скребка для плиты обнажается, когда защитная крышка задвинута. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Кипение приводит к появлению дыма и жирных пятен, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочего стола или поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Не размещайте и не оставляйте намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, планшеты, ноутбуки, MP3-плееры и пр.) рядом с устройством, так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве. Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, которая отключит зоны приготовления пищи, когда вы снимаете посуду.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над варочной панелью. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.

- Дети или лица с ограниченными возможностями, ограничивающими их возможности по использованию прибора, должны иметь ответственного и компетентного человека, который проинструктирует их по его использованию. Инструктор должен быть уверен, что он может использовать прибор без опасности для себя и своего окружения.

- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Всё остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.

- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

- Не ставьте и не роняйте тяжёлые предметы на варочную панель.

- Не вставляйте на плиту.

- Не используйте кастрюли с неровными краями и не перетаскивайте кастрюли по поверхности керамического стекла, так как это может поцарапать стекло.

- Не используйте для чистки варочной панели мочалки или другие абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать керамическое стекло.

- Если кабель питания повреждён, его замену должен производить только квалифицированный специалист.

- Этот прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных целях, таких как: кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; фермерские дома; клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях с условиями проживания типа «постель и завтрак».

- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра. Храните прибор и его шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, а выключите прибор и затем прикройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Процесс приготовления должен контролироваться. Кратковременный процесс приготовления пищи должен контролироваться постоянно.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	СН-36302I	МВ-302I	СН-62453I	МВ-453I
Количество конфорок	2	2	3	3
Мощность, Вт	3 600	3 600	6 200	6 200
Напряжение питающей сети переменного тока, В	220-240	220-240	220-240	220-240
Частота питающей сети переменного тока, Гц	50-60	50-60	50-60	50-60
Потребляемый ток, А	15,65	15,65	26,96	26,96
Класс защиты от поражения электрическим током	I	I	I	I
Ступеней мощности	9	9	9	9
Температура, °С	250	250	250	250
Таймер, мин.	99	99	99	99
Размер ниши для встраивания панели, мм	268x500	268x500	430x495	430x495
Минимальная толщина столешницы, мм	30	30	30	30
Габариты устройства, мм	288x520x56	288x520x56	450x520x56	450x520x56
Масса устройства, кг	4,05	4,05	6,25	6,25

Модель	CH-72604I	MB-604I	SB-302I	CC-302I
Количество конфорок	4	4	2	2
Мощность, Вт	7 200	7 200	3 600	3 600
Напряжение питающей сети переменного тока, В	220-240	220-240	220-240	220-240
Частота питающей сети переменного тока, Гц	50-60	50-60	50-60	50-60
Потребляемый ток, А	31,3	31,3	15,65	15,65
Класс защиты от поражения электрическим током	I	I	I	I
Ступеней мощности	9	9	9	9
Температура, °С	250	250	250	250
Таймер, мин.	99	99	99	99
Размер ниши для встраивания панели, мм	560x490	560x490	268x500	268x500
Минимальная толщина столешницы, мм	30	30	30	30
Габариты устройства, мм	590x520x56	590x520x56	288x520x56	288x520x56
Масса устройства, кг	7,75	7,75	4,15	4,2

Модель	SB-453I	CC-453I	SB-604I	CC-604I
Количество конфорок	3	3	4	4
Мощность, Вт	6 200	6 200	7 200	7 200
Напряжение питающей сети переменного тока, В	220-240	220-240	220-240	220-240
Частота питающей сети переменного тока, Гц	50-60	50-60	50-60	50-60
Потребляемый ток, А	26,96	26,96	31,3	31,3
Класс защиты от поражения электрическим током	I	I	I	I
Ступеней мощности	9	9	9	9
Температура, °С	250	250	250	250
Таймер, мин.	99	99	99	99
Размер ниши для встраивания панели, мм	430x495	430x495	560x490	560x490
Минимальная толщина столешницы, мм	30	30	30	30
Габариты устройства, мм	450x520x56	450x520x56	590x520x56	590x520x56
Масса устройства, кг	7,85	6,45	7,75	8

РАСПАКОВКА

1. Прибор отправляется потребителю только после того, как он полностью подготовлен, проверен и укомплектован. Прибор поставляется в упаковке, обеспечивающей его защиту во время транспортировки.
2. При получении прибора должна быть незамедлительно проверена целостность его упаковки и маркировки, а также произведена распаковка прибора и проведён осмотр на предмет наличия на нём каких-либо видимых повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки, например таких как: перекошенная или повреждённая дверь, вмятины, отверстия или трещины на дверном стекле, уплотнителе или на внутреннем рабочем покрытии. Если что-либо из вышеперечисленного присутствует – не используйте прибор!

3. Проверьте комплектность прибора в соответствии с данными раздела «Комплект поставки» настоящей инструкции.
4. Установленные транспортные повреждения и скрытые недостатки должны быть оформлены в соответствующем порядке.
5. Убедитесь, что из внутреннего рабочего пространства прибора удалены все упаковочные материалы.
6. Перед первым включением установите прибор на горизонтальную, ровную, устойчивую и сухую поверхность, достаточно прочную, чтобы выдержать вес прибора.
7. Примите во внимание, что при распаковке не стоит выбрасывать картонную коробку и другие материалы. Они могут понадобиться для перемещения прибора при необходимости.

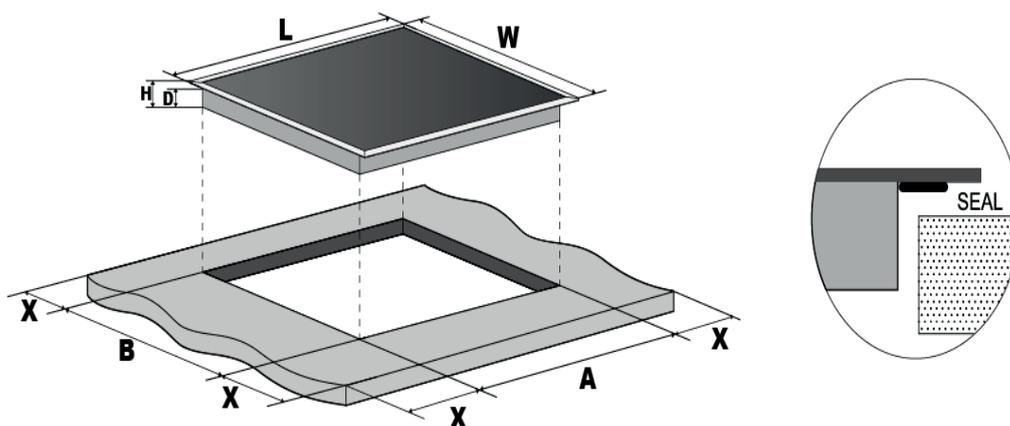
УСТАНОВКА

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Прибор должен быть установлен и подключён в соответствии с действующими нормами.

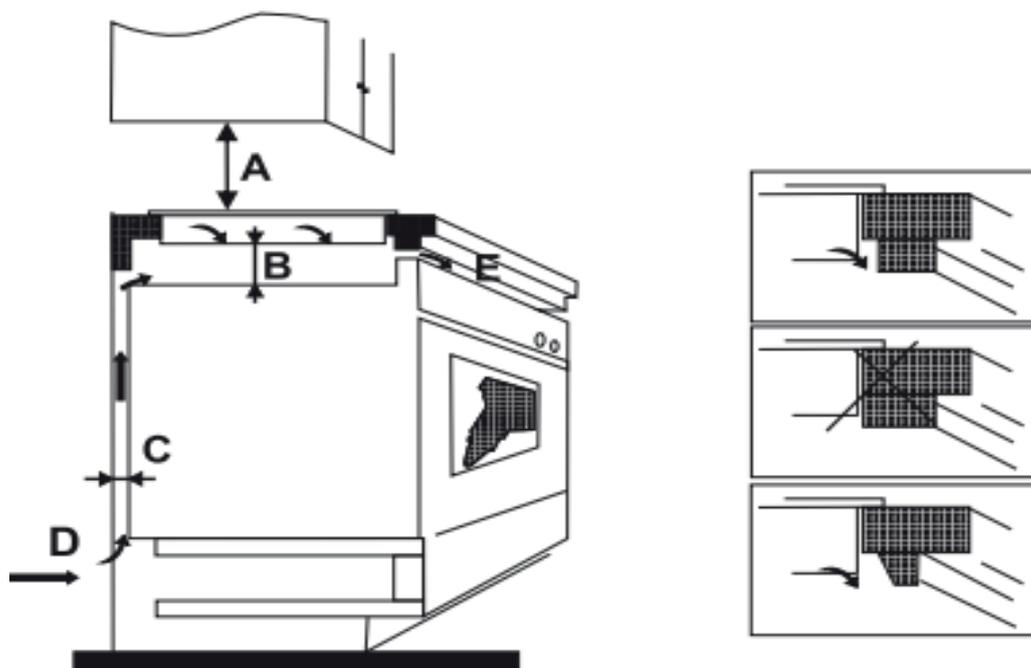
Выбор монтажного оборудования

- Вырезаем рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.
- Для установки и использования вокруг отверстия должно быть оставлено пространство минимум 5 см.
- Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки. Как показано ниже (значения в мм):



Модель	L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм
CH-36302I, CC/MB/SB-302I	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	мин 50
CH-62453I, CC/MB/SB-453I	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	мин 50
CH-72604I, CC/MB/SB-604I	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	мин 50

При любых обстоятельствах убедитесь, что электрическая варочная панель хорошо вентилируется, а входное и выходное отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что электрическая плита находится в рабочем состоянии. Как показано ниже:



⚠️ ПРИМЕЧАНИЕ

Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над ней должно составлять не менее 760 мм.

A, мм	B, мм	C, мм	D	E
мин 760	мин 50	мин 20	Воздухозаборник	Выход воздуха 5мм

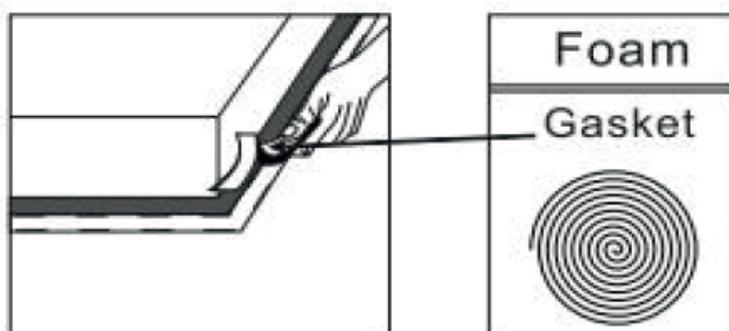
УСТАНОВКА УПЛОТНИТЕЛЯ

Прежде чем вставить варочную панель в отверстие кухонной столешницы, к нижней стороне керамического стекла необходимо прикрепить входящий в комплект пенопластовый уплотнитель (в полиэтиленовом пакете).

Не устанавливайте варочную панель без уплотнителя!

Уплотнитель следует прикрепить к варочной панели следующим способом:

- Снимите защитную плёнку с уплотнителя.
- Затем прикрепите уплотнитель к нижней стороне стекла, рядом с краем.
- Уплотнитель должен крепиться по всей длине кромки стекла и не должен перекрываться по углам.
- При установке уплотнителя следите за тем, чтобы стекло не соприкасалось с острыми предметами.

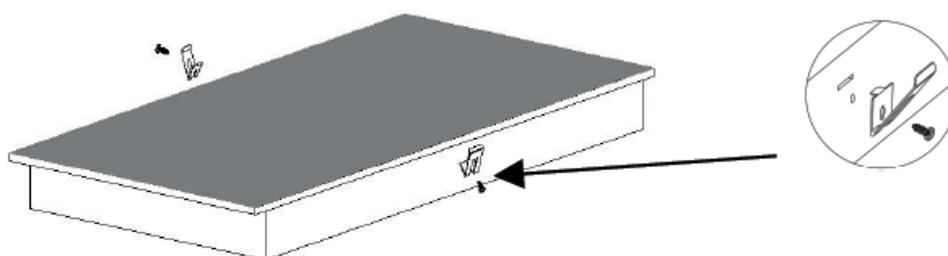


Прежде чем установить крепежные кронштейны

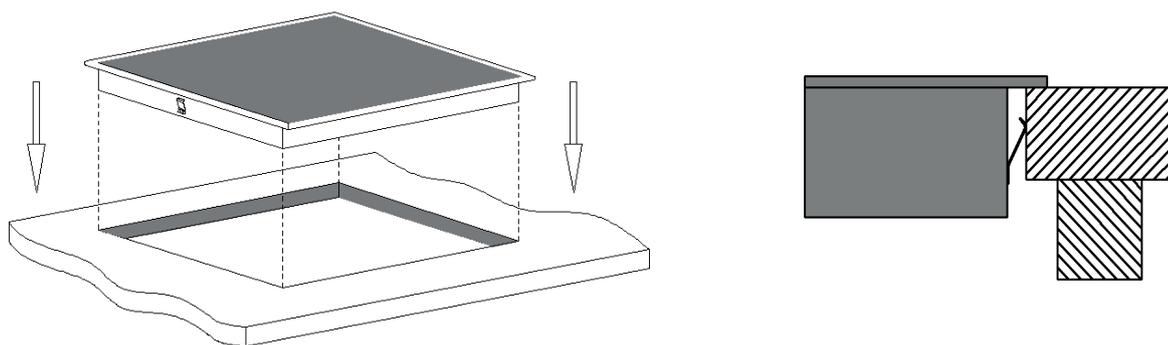
Устройство следует устанавливать на устойчивую гладкую поверхность (используйте упаковку). Не прилагайте силу к элементам управления, выступающим из варочной панели.

УСТАНОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ

Для каждой варочной панели имеется один установочный комплект, в который входят крепёжные зажимы и винты. Сначала найдите пакет комплекта. Закрепите зажимы на варочной панели: вставьте крепёжные зажимы в крепёжные отверстия, отведённые на двух сторонах корпуса, после чего закрепите зажим на корпусе винтом, а затем вставьте варочную панель в шкаф/рабочую поверхность.



Закрепите варочную панель к шкафу: вставьте варочную панель в шкаф/рабочую поверхность, как показано на рисунках ниже. Установленные по бокам зажимы надёжно закрепят варочную панель.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение к электросети и защита должны соответствовать действующему законодательству, стандартам, предписаниям, нормам и правилам. Прибор имеет высокую номинальную мощность и должен быть подключён к электросети только квалифицированным специалистом.

⚠️ ПРИМЕЧАНИЕ

1. Прибор должен быть заземлён.
2. Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение указанное в заводском шильдике прибора с фактическим напряжением в сети. Заводской шильдик с основными данными прибора находится на тыльной стороне варочной панели.
3. Если кабель повреждён или нуждается в замене, то работы по его восстановлению должен производить сервисный центр или квалифицированный специалист с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать риска возникновения каких-либо несчастных случаев.
4. При подключении варочной панели к электросети необходимо предусмотреть в качестве защиты размыкающее устройство с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм на всех полюсах. Можно использовать предохранители, защитные выключатели тока и т. п.
5. При подключении запрещено применение переходников, блоков сетевых розеток и удлинителей.
6. При подключении необходимо учитывать рабочие характеристики предохранителей и токовую нагрузку в электросети. Перегрузка может привести к возгоранию.
7. При подключении сетевой кабель не должен быть перегнут или сжат, не должен касаться острых краёв и горячих поверхностей. Сетевой кабель должен регулярно проверяться и, при необходимости, заменяться – только квалифицированным специалистом.
8. После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям прибора. Специалист по установке должен убедиться в итоговой правильности электрического подключения и в его соответствии правилам техники безопасности.

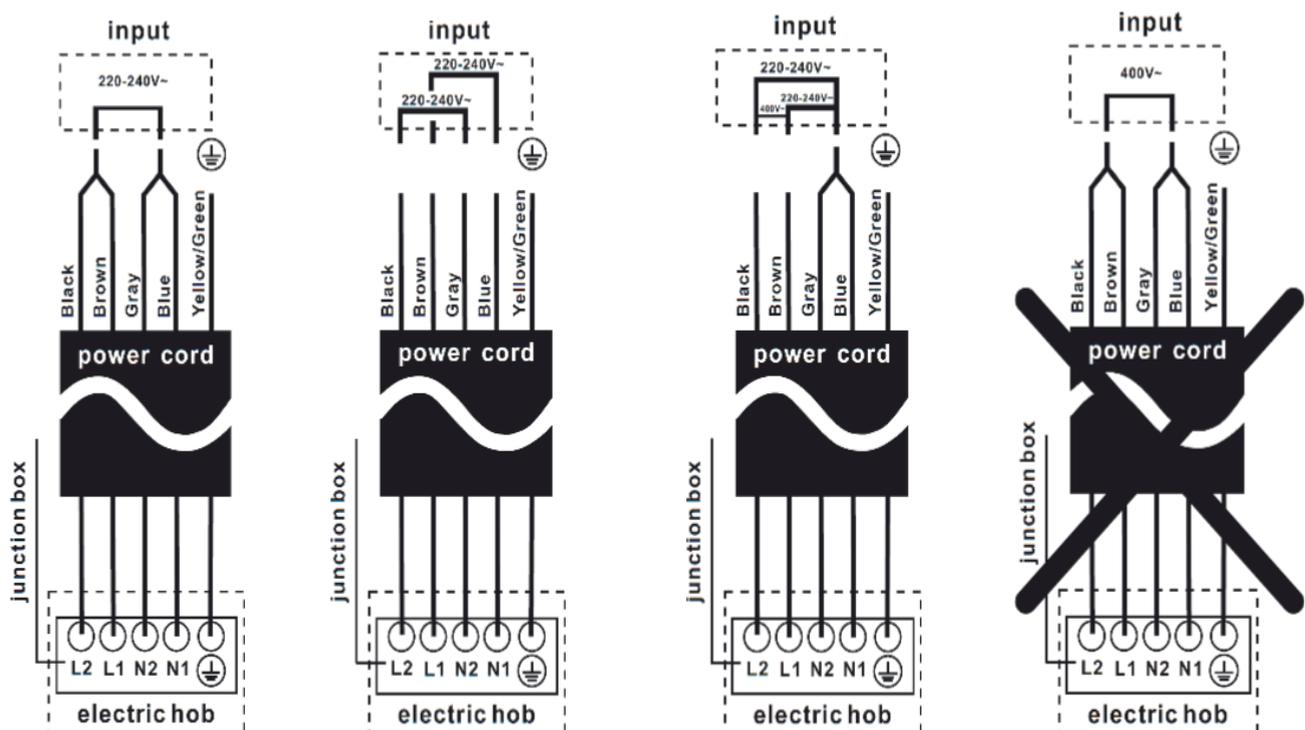
⚠ ВНИМАНИЕ!

1. Подключение прибора к электросети может производить только специалист авторизованного сервисного центра.
2. Гарантия не распространяется на неисправности связанные с неправильным монтажом и подключением прибора к электрической сети.
3. Перед любым вмешательством в прибор обязательно отключите его от электросети.
4. Варочную панель нельзя устанавливать на холодильное оборудование, посудомоечные и сушильные машины, а также на какие-либо другие электрические приборы.
5. Данную электрическую варочную панель можно подключать только к источнику питания с сопротивлением линии не более 0,427 Ом. При необходимости, пожалуйста, обратитесь к специалисту по электроснабжению за информацией о сопротивлении линии.
6. Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловыделение и вентиляцию для повышения безопасности и надёжности её работы.
7. Все объекты в окружающем пространстве над рабочей поверхностью варочной панели должны быть устойчивы к воздействию высоких температур и выдерживать длительный нагрев.
8. Во избежание каких-либо повреждений столешница должна быть изготовлена из жаропрочного материала (гранит, мрамор, керамическая плитка, нержавеющая сталь), а не из просто термостойкого (искусственный камень, ламинированный ДСП, дерево).

⚠ ПРИМЕЧАНИЕ

Для некоторых моделей может использоваться шнур питания с вилкой. Если да, то вы можете напрямую подключить розетку. Пожалуйста, оставляйте вилку шнура питания отключенной после использования, для моделей без вилки.

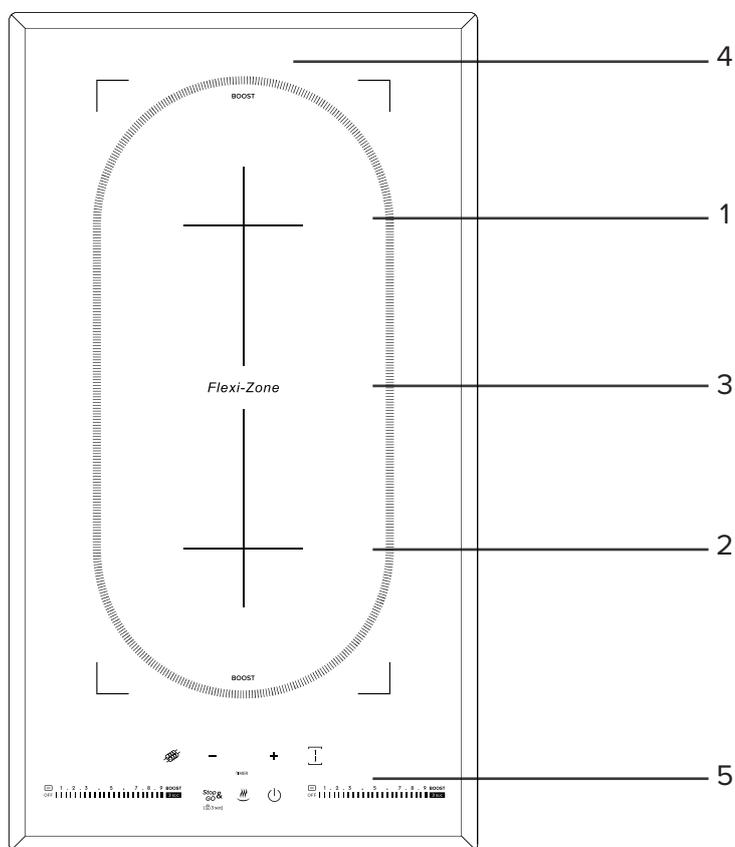
Способ подключения показан ниже:



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

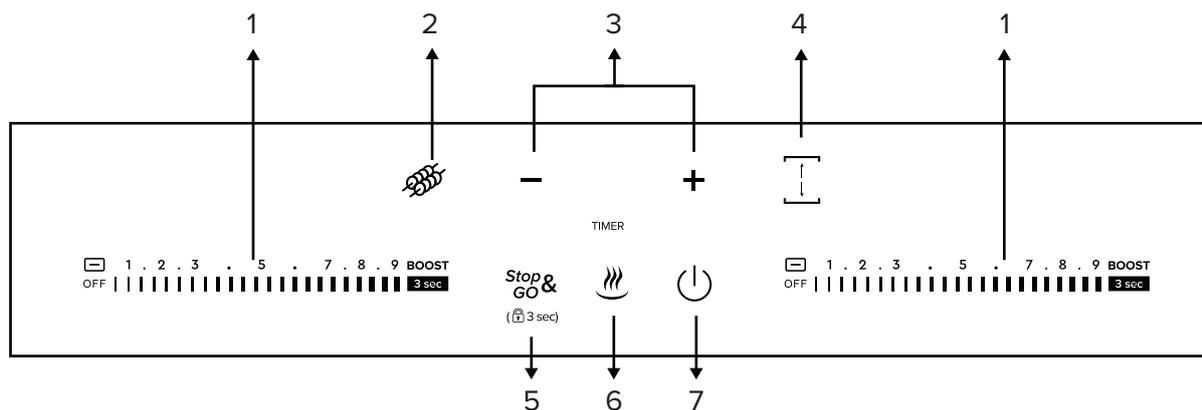
ОБЩЕЕ УСТРОЙСТВО

CH-36302I, CC/MB/SB-302I

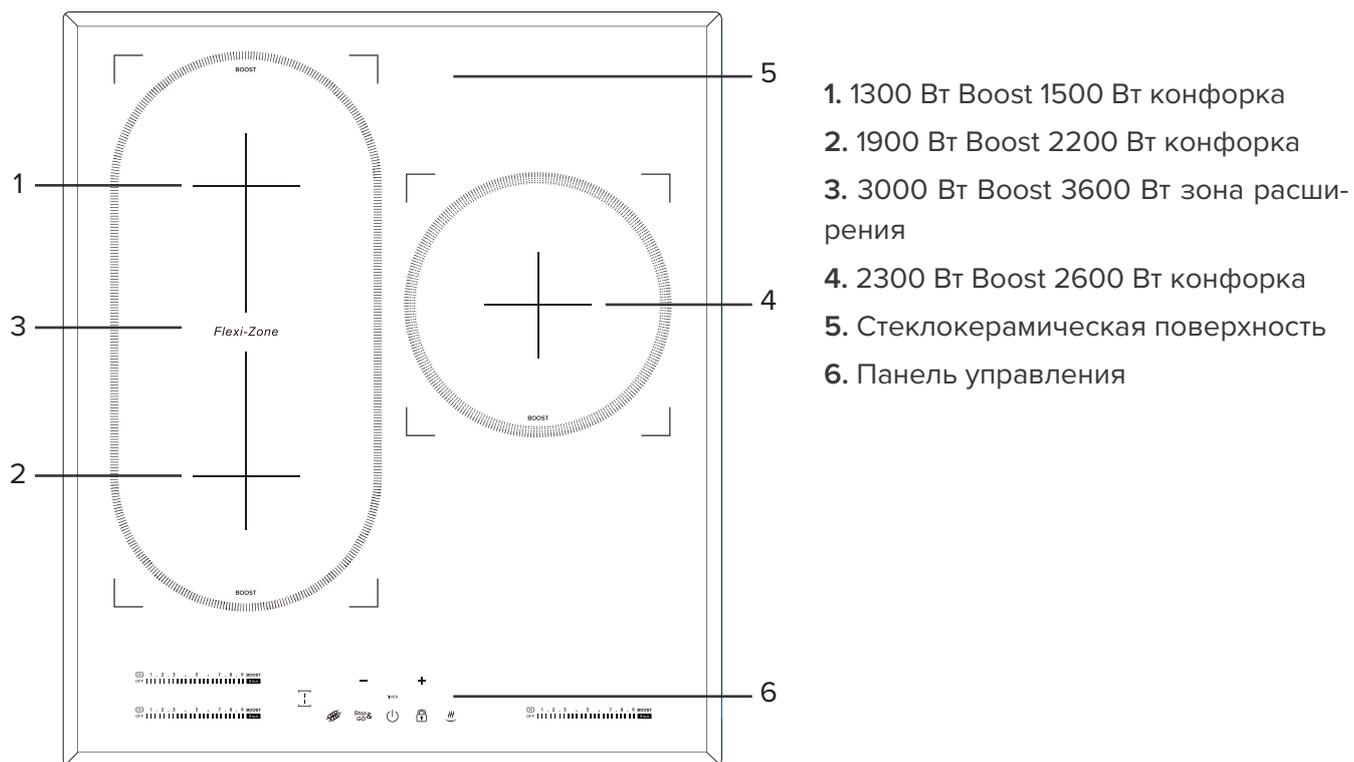


1. 1900 Вт Boost 2200 Вт конфорка
2. 1300 Вт Boost 1500 Вт конфорка
3. 3000 Вт Boost 3600 Вт зона расширения
4. Стеклокерамическая поверхность
5. Панель управления

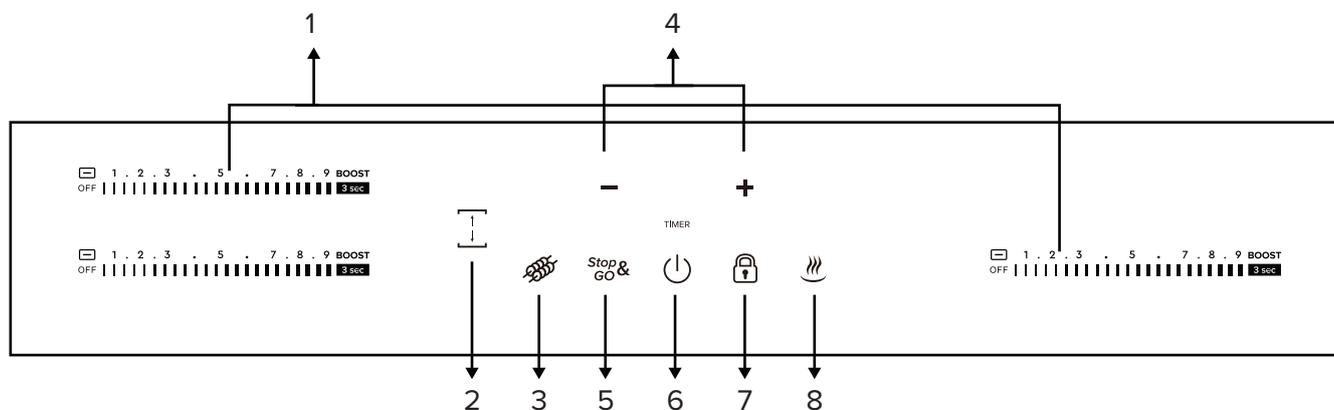
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



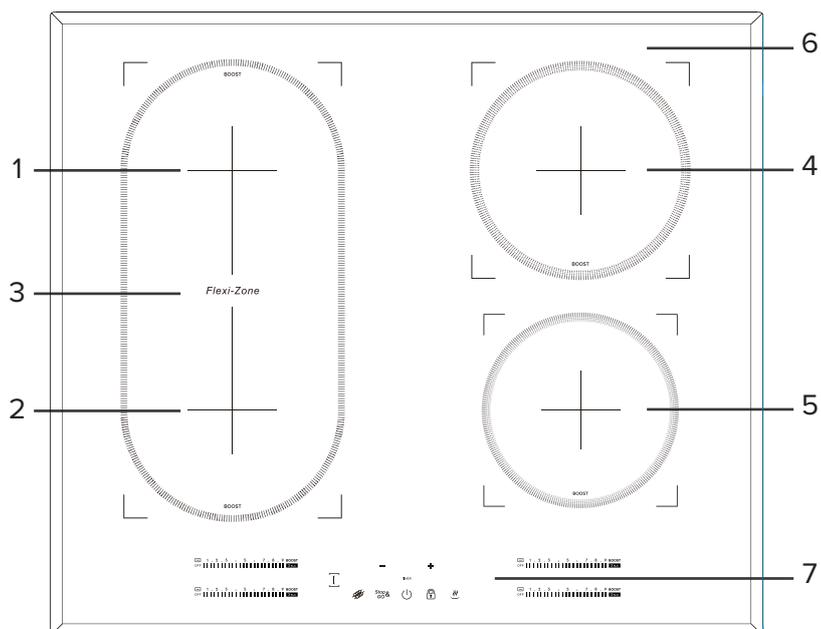
- 1 - Сенсорный слайдер-регулятор уровня нагрева, кнопка выбора зоны приготовления и кнопка включения бустера (3 секунды)
- 2 - Кнопка BBQ/Grill
- 3 - Кнопка “-”/ “+” таймера
- 4 - Кнопка управления зоной расширения
- 5 - Кнопка Stop & Go / Кнопка управления блокировкой от детей
- 6 - Кнопка управления функцией сохранения тепла
- 7 - Кнопка Вкл/Выкл



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

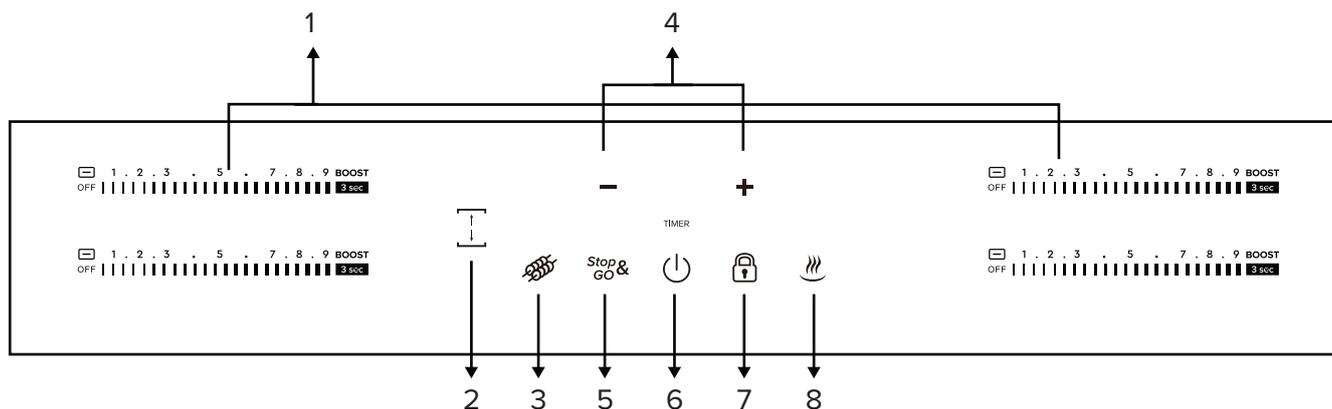


- 1 - Сенсорный слайдер-регулятор уровня нагрева, кнопка выбора зоны приготовления и кнопка включения бустера (3 секунды)
- 2 - Кнопка управления зоной расширения
- 3 - Кнопка BBQ/Grill
- 4 - Кнопка “-”/ “+” таймера
- 5 - Кнопка Stop & Go
- 6 - Кнопка Вкл/Выкл
- 7 - Кнопка управления блокировкой от детей
- 8 - Кнопка управления функцией сохранения тепла

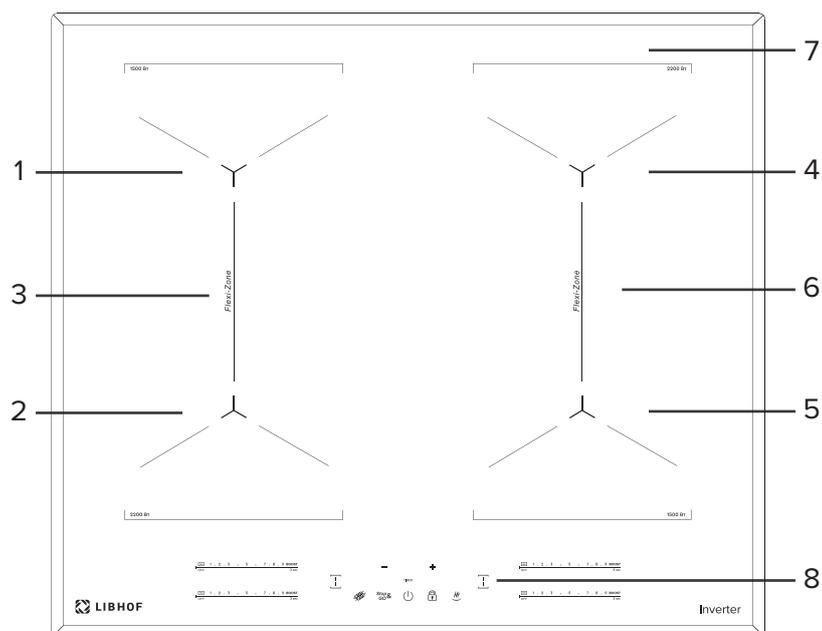


- 1. 1300 Вт Boost 1500 Вт конфорка
- 2. 1900 Вт Boost 2200 Вт конфорка
- 3. 3000 Вт Boost 3600 Вт зона расширения
- 4. 1900 Вт Boost 2200 Вт конфорка
- 5. 1300 Вт Boost 1500 Вт конфорка
- 6. Стеклокерамическая поверхность
- 7. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

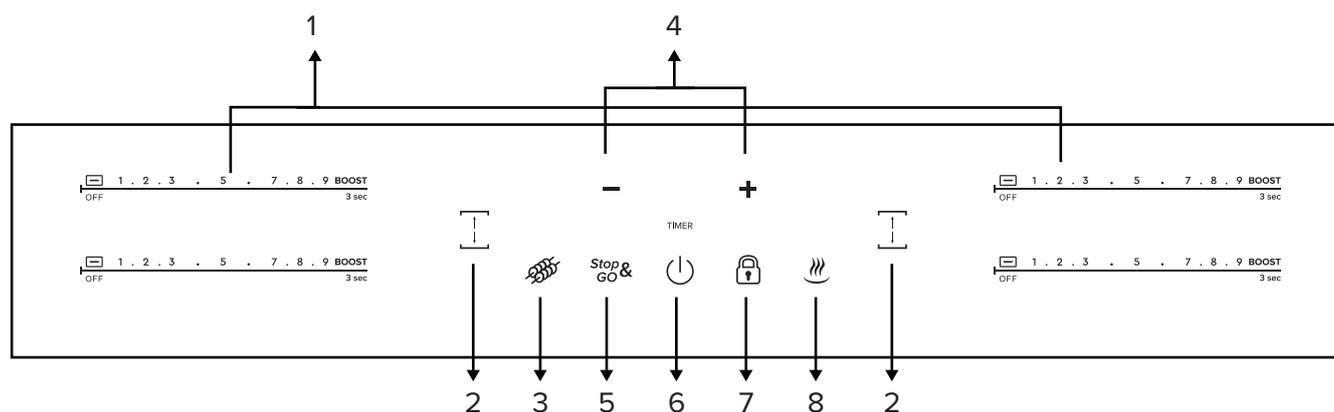


- 1 - Сенсорный слайдер-регулятор уровня нагрева, кнопка выбора зоны приготовления и кнопка включения бустера (3 секунды)
- 2 - Кнопка управления зоной расширения
- 3 - Кнопка BBQ/Grill
- 4 - Кнопка “-”/ “+” таймера
- 5 - Кнопка Stop & Go
- 6 - Кнопка Вкл/Выкл
- 7 - Кнопка управления блокировкой от детей
- 8 - Кнопка управления функцией сохранения тепла



- 1,5. 1300 Вт boost 1500 Вт конфорка
- 2,4. 1900 Вт boost 2200 Вт конфорка
- 3,6. 3000 Вт boost 3600 Вт Зона расширения
- 7. Стеклокерамическая поверхность
- 8. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1. Сенсорный слайдер-регулятор уровня нагрева, кнопка выбора зоны приготовления и кнопка включения бустера (3 секунды)
- 2. Кнопка управления зоной расширения
- 3. Кнопка BBQ/Grill
- 4. Кнопка “-”/ “+” таймера
- 5. Кнопка Stop & Go
- 6. Кнопка Вкл/Выкл
- 7. Кнопка управления блокировкой от детей
- 8. Кнопка управления функцией сохранения тепла

⚠️ ПРИМЕЧАНИЕ

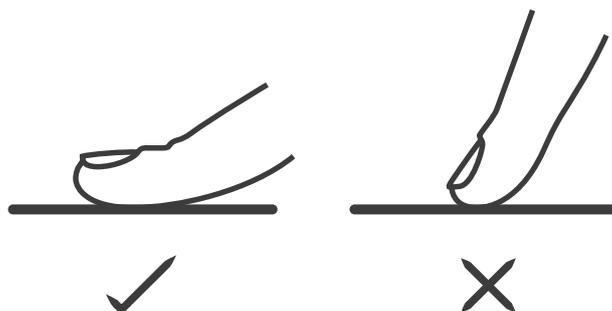
Схемы изделий в данном руководстве предназначены только для справки. Могут быть небольшие различия из-за постоянного улучшения изделий.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Прочтите данное руководство, уделив особое внимание разделу «Предупреждения по технике безопасности».
- Удалите всю защитную пленку, которая может остаться на вашей новой электрической плите.

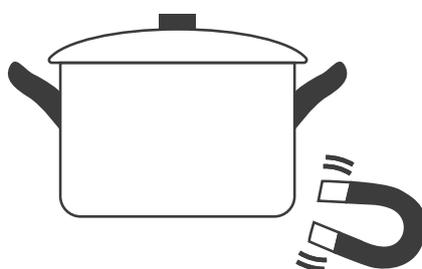
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно прилагать никаких усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы услышите звуковой сигнал каждый раз, когда будет зарегистрировано касание.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что их не закрывает какой-либо предмет (например, посуда или ткань). Даже тонкая плёнка воды может затруднить работу органов управления.



ПРАВИЛА ВЫБОРА ПОСУДЫ

- Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционной готовки. Ищите символ индукции на упаковке или внизу сковороды.



Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведением магнитного теста, для чего переместить магнит в сторону основание сковороды и если он притянется, то посуда подходит для индукционной плиты.

- Если у вас нет магнита:

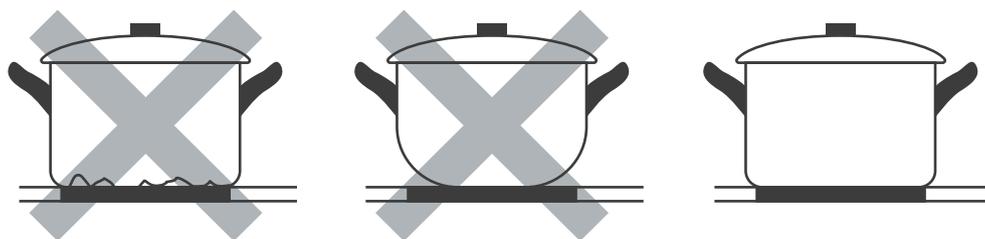
1. Налейте немного воды в посуду которую хотите проверить.
2. Если символ  на дисплее не мигает и вода греется, то посуда пригодна.

- Для индукционной плиты не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь (не обладающая магнитными свойствами), алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

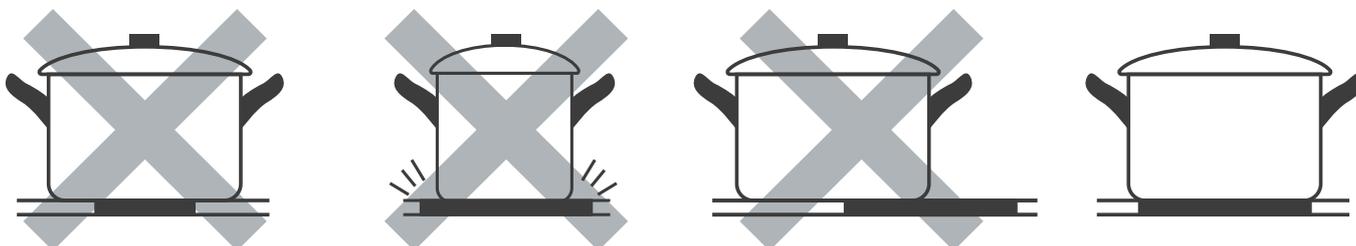
- Индукционная плита изготовлена из гладкого керамического стекла, тепло исходит от магнитной индукционной катушки, которая нагревает посуду, а не варочную поверхность. Тепло от посуды передается пище.

- Важно использовать только металлическую посуду, специально предназначенную и/или одобренную для использования на индукционных плитах. Никогда не допускайте контакта меламиновых или пластиковых контейнеров с зонами нагрева.

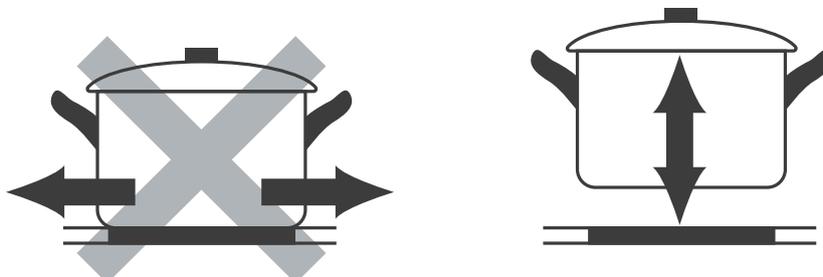
- Посуда диаметром менее 140 мм может не обнаружиться индукционной плитой или «теряться» в процессе использования. Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно посуды гладкое, ровно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления пищи. Если вы используете меньшую посуду, то эффективность может быть меньше ожидаемой. Всегда располагайте посуду по центру зоны приготовления пищи.



Всегда снимая посуду с плиты – не скользите ею, иначе она может поцарапать стекло.



❗ ПРИМЕЧАНИЕ

Для керамической плиты можно использовать любую кастрюлю или сковороду.

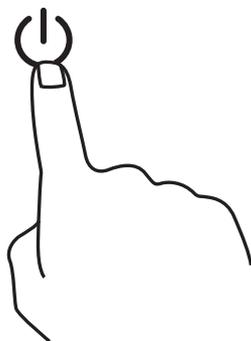
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РАЗМЕРЫ ПОСУДЫ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

Зоны приготовления в определенной степени автоматически адаптируются к диаметру посуды. Однако рекомендуется, чтобы дно этой посуды имело минимальный диаметр в зависимости от соответствующей зоны приготовления. Чтобы обеспечить максимальную эффективность вашей варочной панели, поместите посуду в центр варочной зоны.

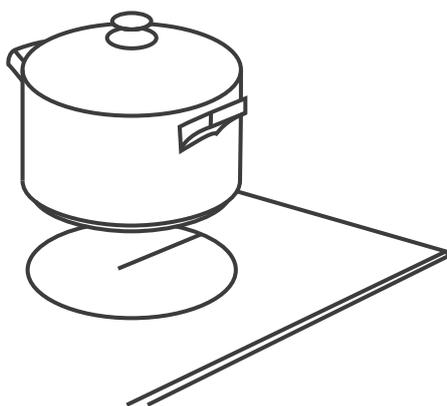
Зона приготовления	Минимум (мм)	Максимум (мм)
160 мм	140	160
180 мм	140	180
210 мм	160	210
280 мм	230	280
Зоны расширения	200	380 x 180

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы начать готовить:

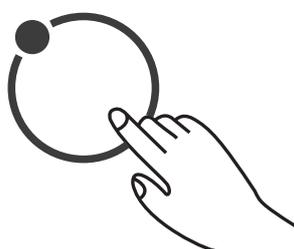


1. Подключите варочную панель к электричеству и включите питание. Нажмите и удерживайте кнопку управления ВКЛ/ВЫКЛ в течение около 3 секунд, пока не услышите звуковой сигнал, после чего плита включена. Теперь варочная панель переходит в режим ожидания. Индикаторы настройки и индикаторы настройки таймера показывают «-»



2. Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которую хотите использовать.

- Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность зона приготовления чистая и сухая.

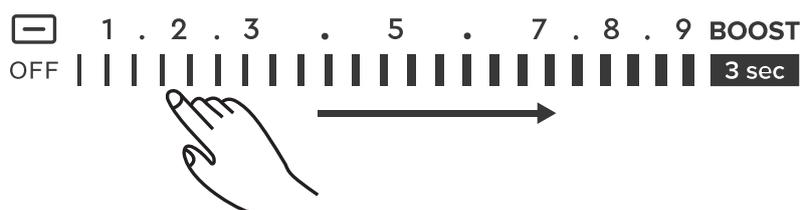


3. Установите уровень нагрева варочной зоны.

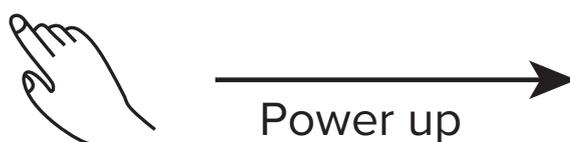
- Модели управления слайдером с сенсорным управлением:

Прежде чем регулировать уровень нагрева, нужно прикоснуться к элементу управления выбором зоны нагрева кнопка для выбора и активации зоны приготовления, которую вы хотите использовать. Индикатор режима нагрева выбранной зоны мигает, когда она активна, тогда вы можете настроить её уровень нагрева, см. ниже:

- отрегулируйте уровень нагрева, перемещая ползунок.



Для серий панелей CH, CC, MB, SB предусмотрено индивидуальное управление ползунком для каждой варочной зоны. Установите уровень нагрева, сдвинув ползунок соответствующей зоны приготовления.



! ПРИМЕЧАНИЯ

1. После подключения к электричеству, при включении питания, зуммер варочной панели подаст один звуковой сигнал. Все индикаторы загораются на 1 секунду, а затем гаснут.

2. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, если в течение 1 минуты не выполняется никаких действий, электрическая плита автоматически выключится, раздастся одиночный звуковой сигнал.

3. Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку управления ВКЛ/ВЫКЛ и удерживайте ее около 3 секунд. Чтобы выключить его, просто нужно еще раз нажать кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

4. Уровень мощности можно регулировать от 0 до 9, настройка по умолчанию — уровень 5.

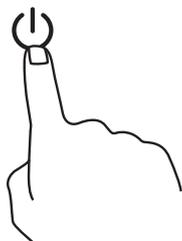
5. Индикатор режима нагрева выбранной зоны мигает во время регулировки. После регулировки число мигает в течение 5 секунд, затем перестает мигать, после чего настройка будет подтверждена.

ЧТОБЫ ВЫКЛЮЧИТЬ ПЛИТУ

1. Вы можете выключить варочную зону, отрегулировав уровень нагрева до уровня 0, индикатор которого показывает «-».



2. Вы также можете выключить всю варочную панель, коснувшись кнопки управления ВКЛ/ВЫКЛ.



! ПРИМЕЧАНИЕ

1. Охлаждающий вентилятор индукционной варочной панели будет работать ещё около одной минуты после выключения варочной панели.

2. Если во время приготовления отключится электричество, все настройки будут отменены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ С ФУНКЦИЕЙ BOOSTER

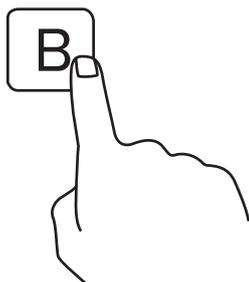
Некоторые модели индукционных плит могут иметь одну или несколько варочных зон с функцией Booster. Вы можете использовать функцию «Booster», чтобы увеличить мощность соответствующей конфорки до максимальной мощности на 5 минут. Эта функция может сократить время приготовления, что удобно для приготовления пищи, особенно когда вы спешите!

Чтобы использовать функцию Booster во время работы варочной панели, выполните следующие действия:

1. Активируйте конфорку, в которой хотите использовать функцию Booster.

Нажмите кнопку управления выбором зоны нагрева, чтобы выберите конфорку, в которой хотите использовать функцию ускорения.

2. Нажмите кнопку управления функцией Booster **B**, нагрев Индикатор зоны отобразит букву «b» и будет мигать в течение 5 секунд. Затем перестанет мигать, после чего активируется функция Booster.



Для моделей CH, CC, MB, SB, нажмите кнопку «BOOST» с правой стороны, конец ползунка и удерживайте его примерно на 3 секунды, затем активируется функция Booster.

! ПРИМЕЧАНИЕ

После завершения режима бустера зона приготовления вернется к исходным настройкам.

ОТМЕНА ФУНКЦИИ BOOSTER

- Выполните описанные выше шаги для активации функции Booster ещё раз, когда Booster работает, можно отменить функцию Booster.

- Вы также можете отменить функцию Booster, отрегулировав настройку уровня мощности.

Использование индукционной варочной панели с функцией поддержания тепла

Модели индукционных плит CH, CC, MB, SB имеют функцию поддержания тепла. Вы можете использовать функцию «Поддержание тепла», чтобы поддерживать температуру продуктов на уровне около 70°C в течение 2 часов. Эта функция может сохранить вкус и питательные вещества пищи, а также облегчить её разогрев и улучшить вкус.

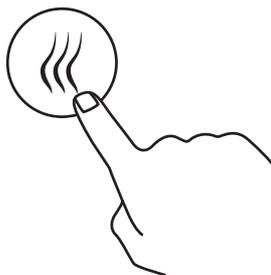
Чтобы использовать функцию поддержания тепла во время работы варочной панели, выполните следующие действия:

1. Коснитесь отдельного ползунка, чтобы выбрать зону приготовления, в которой вы хотите использовать эту функцию и индикатор зоны нагрева рядом с этим ползунком начнет мигать.



2. Нажмите кнопку управления функцией поддержания тепла, зону нагрева.

Индикатор отобразит «» и будет мигать в течение 5 секунд, затем перестанет мигать, после чего активируется функция поддержания тепла.



! ПРИМЕЧАНИЕ

После завершения функции поддержания тепла соответствующая конфорка автоматически отключится.

Отключить функцию поддержания тепла

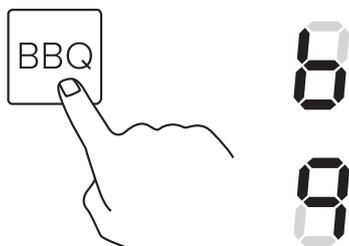
- Выполните описанную выше процедуру активного поддержания тепла ещё раз, когда функция поддержания тепла работает, можно отменить функцию поддержания тепла.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ С ФУНКЦИЕЙ БАРБЕКЮ

Модели индукционных плит CH, CC, MB, SB оснащены функцией барбекю, которая помогает насладиться барбекю с друзьями или семьей дома или на кухне.

Чтобы использовать функцию барбекю во время работы варочной панели, выполните следующие действия:

1. Коснитесь отдельного ползунка, чтобы выбрать зону приготовления, для которой требуется использовать эту функцию и индикатор зоны нагрева рядом с этим ползунком начнет мигать.



2. Коснитесь кнопки управления барбекю, после чего будет активирована функция барбекю.

Отменить функцию барбекю

- Выполните описанную выше процедуру активации функции барбекю ещё раз, когда барбекю работает, можно отменить функцию барбекю.

! ПРИМЕЧАНИЕ

Функция «Барбекю» может поддерживаться в течение 8 часов, если её не отменить. После завершения приготовления барбекю соответствующая конфорка автоматически отключится.

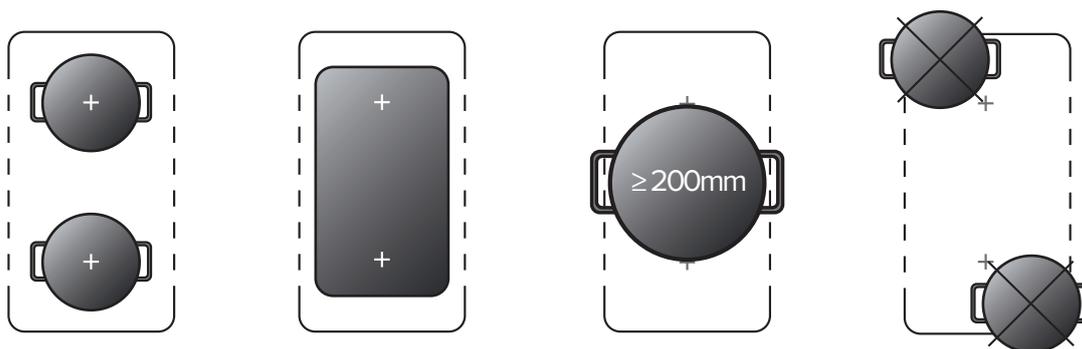
ЗОНЫ РАСШИРЕНИЯ (FLEXI-ZONE)

Некоторые модели могут иметь одну или несколько зон расширения приготовления пищи. Каждую из этих зон расширения можно использовать как одну зону или как две независимые зоны в зависимости от потребностей приготовления пищи в любое время.

Зоны расширения состоят из двух независимых индукторов, которыми можно управлять отдельно. При работе в одной зоне посуда перемещается из одной области зоны в другую в пределах зоны расширения, сохраняя тот же уровень мощности, что и зона изначального размещения, а часть не закрытая посудой автоматически отключается.

! ВАЖНО

Обязательно ставьте посуду по центру одной конфорки. При использовании большой кастрюли, овальной, прямоугольной и удлиненной кастрюли обязательно ставьте кастрюли по центру зоны приготовления, закрывая оба крестика.



Включение зоны расширения (Flexi-Zone)

Чтобы активировать зону расширения как одну большую зону, сначала нажмите любую из двух кнопок выбора конфорки принадлежащей этой зоне расширения, затем нажмите кнопку управления зоной расширения. Когда зона расширения работает, индикатор над соответствующей кнопкой горит, а индикатор уровня мощности мигает, при этом вы можете регулировать уровень мощности зоны расширения перемещением ползунка.

Выключение зоны расширения (Flexi-Zone)

Чтобы деактивировать зону расширения, когда она работает, нажмите любую из двух кнопок выбора конфорки принадлежащей этой зоне расширения и пока индикатор уровня мощности мигает, нажмите кнопку управления зоной расширения ещё раз. Индикатор погаснет после деактивации.

КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ОТ ДЕТЕЙ

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение конфорок детьми) с помощью активации функции блокировки от детей.
- Когда элементы управления заблокированы, за исключением кнопки управления «ВКЛ/ВЫКЛ» и кнопки «Блокировка от детей», все остальные кнопки сенсорного управления отключаются.

ЧТОБЫ ЗАБЛОКИРОВАТЬ ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

Коснитесь кнопки управления блокировкой от детей один раз. На индикаторе таймера отобразится «Lo», и функция блокировки от детей будет активна.

ЧТОБЫ РАЗБЛОКИРОВАТЬ ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

1. Убедитесь, что электрическая плита включена.
 2. Нажмите и удерживайте кнопку управления блокировкой от детей около 3 секунд, зуммер подаст один звуковой сигнал, а на индикаторе таймера исчезнет надпись «Lo», блокировка от детей станет неактивной.
 3. Теперь вы можете начать пользоваться электрической плитой.
- В режиме блокировки от детей все кнопки управления отключены, за исключением кнопки ВКЛ/-ВЫКЛ и кнопки блокировки от детей.
- В случае чрезвычайной ситуации вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, но при следующей операции вам необходимо сначала разблокировать варочную панель.

ФУНКЦИЯ «STOP & GO»

- Сделайте приготовление пищи легким! Во время готовки звонит дверной звонок, звонит телефон или ребенок кричит из другой двери. Нужно выйти из кухни? Это означает, что ужин может сгореть или готовиться дольше, если вы всё выключите.
- Функция Stop & Go позволяет отключить все зоны. Когда вы вернетесь, еще одним нажатием кнопки, варочная панель снова вернется на прежнее место, чтобы продолжить приготовление пищи.

1. Активация Stop & Go

Чтобы активировать функцию Stop & Go, вы можете один раз нажать функциональную кнопку Stop & Go. Затем все настройки программатора будут сохранены и варочная панель прекратит нагрев, все индикаторы режима нагрева будут показывать «P».

2. Деактивация Stop & Go

Чтобы отменить функцию Stop & Go, вы можете снова нажать функцию Stop & Go после возвращения. Тогда все настройки программатора вернутся к прежним, индикатор Stop&Go «P» исчезнет со всех индикаторов.

Когда функция Stop & Go активна, все кнопки управления отключены, за исключением кнопки ON/OFF и Stop & Go.

ПРИМЕЧАНИЕ

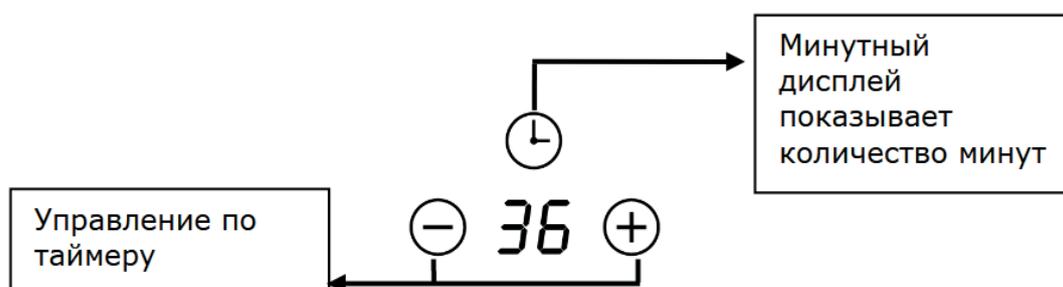
Варочная панель автоматически выключится, если функция Stop & Go продлится более 10 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Когда варочная панель включена, вы можете использовать таймер двумя разными способами:

- Вы можете использовать его как таймер. В этом случае таймер не выключит ни одну конфорку по истечении установленного времени.
- Вы можете настроить его на отключение одной или нескольких конфорок.
- Вы можете установить таймер/таймер на срок до 99 минут.

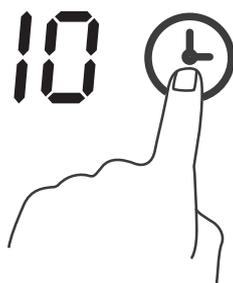
Обзор таймера



Использование таймера в качестве минутного таймера

Если вы не выбрали ни одной зоны приготовления

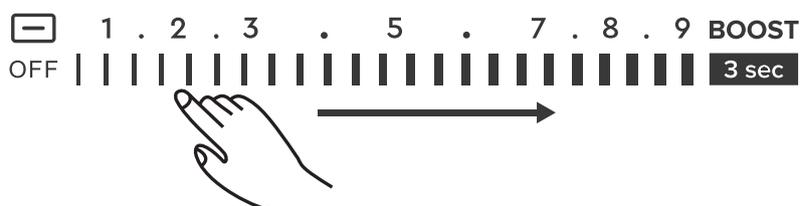
1. Нажмите кнопку управления таймером, номер таймера индикатор мигает.



2. Затем отрегулируйте настройки минутного таймера следующим образом:

Модели слайдера с сенсорным управлением:

- Нажмите кнопку управления таймером один раз, количество мигает одна цифра индикатора таймера, затем отрегулируйте одиночную установите цифру таймера, сдвинув ползунок.
- Еще раз нажмите кнопку управления таймером, количество десятков цифра индикатора таймера мигает, затем отрегулируйте цифру десятков настройку таймера, сдвинув ползунок.



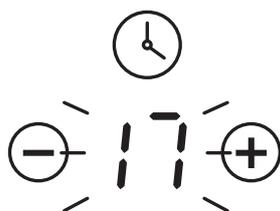
Для CH, CC, MB, SB, коснитесь кнопки или, чтобы активировать ее.



! ПРИМЕЧАНИЕ

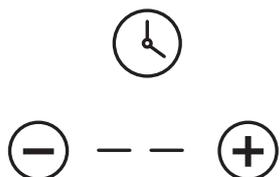
При непрерывном нажатии кнопки управления таймером ползунок работает в следующем порядке: «Однозначный-десятый разряд». -Подтвердите настройку-Одна цифра-...»

3. Когда таймер установлен, он начнет обратный отсчет сразу же на дисплее отобразится оставшееся время.



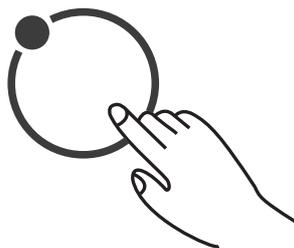
4. Зуммер подаст звуковой сигнал в течение 30 секунд, и отобразится индикатор таймера.

«-» когда закончится время установки. Любое эффективное прикосновение кнопки управления во время этого, в конечном итоге раздастся звуковой сигнал.



Установка таймера для выключения варочной зоны

1. Нажмите кнопку управления выбором зоны нагрева, чтобы выбрать конфорку, для которой вы хотите установить таймер.

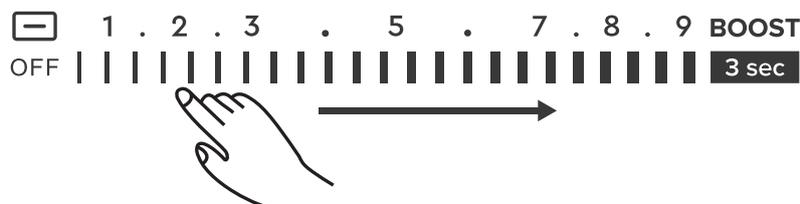


2. Нажмите кнопку управления таймером, номер таймера индикатор мигает.

3. Затем отрегулируйте настройку таймера.

Модели слайдера с сенсорным управлением:

- Нажмите кнопку управления таймером один раз, количество мигает одна цифра индикатора таймера, затем отрегулируйте одиночную установите цифру таймера, сдвинув ползунок.
- Еще раз нажмите кнопку управления таймером, количество десятков цифра индикатора таймера мигает, затем отрегулируйте цифру десятков настройку таймера, сдвинув ползунок.



Для CH, CC, MB, SB, коснитесь кнопки или, чтобы активировать ее.



TIMER

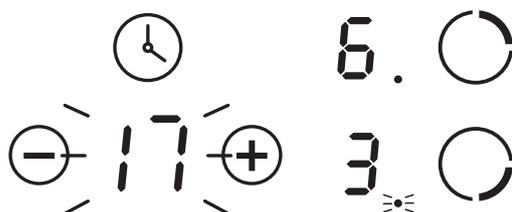
! ПРИМЕЧАНИЕ

При постоянном касании кнопки управления таймером ползунков работает со следующими последствиями: «Одна цифра-десятки цифр-Подтвердите настройку -Одна цифра-...»

4. Когда таймер установлен, он начнет обратный отсчет. Сразу же на дисплее отобразится оставшееся время.

! ПРИМЕЧАНИЕ

Если более чем одна зона нагрева имеет настройку таймера, индикатор таймера покажет наименьшее время. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.



5. По истечении времени таймера приготовления отобразится соответствующий зона приготовления пищи выключится автоматически.



! ПРИМЕЧАНИЕ

По умолчанию для минутного напоминания и таймера установлено значение 30 минут.

! ПРИМЕЧАНИЕ

После регулировки настройка индикатора таймера будет мигать в течение 5 секунд, а затем перестанет мигать, после чего настройка будет подтверждена.

! ПРИМЕЧАНИЕ

Минутное напоминание и таймер можно использовать одновременно, индикатор таймера показывает наименьшее значение времени. Если самым низким значением является минутное напоминание, красная точка рядом с индикатором таймера будет мигать. Если самой низкой настройкой является настройка таймера, будет мигать красная точка индикатора уровня мощности соответствующей конфорки.

! ПРИМЕЧАНИЕ

Если индикатор показывает настройку таймера зоны приготовления пищи. Чтобы проверить настройку минутного напоминания, нажмите кнопку управления таймером, индикатор отобразит настройку минутного напоминания.

ОБНАРУЖЕНИЕ КАСТРЮЛЬ И МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ

Для индукционной плиты, если дисплей мигает  попеременно с указанием режима нагрева.

- вы поставили кастрюлю не на ту конфорку или,
- используемая вами посуда не подходит для индукционной плиты или,
- посуда слишком мала или расположена неправильно по центру зоны приготовления.

! ПРИМЕЧАНИЯ

1. Нагрев не происходит, если на конфорке нет подходящей посуды.
2. Дисплей автоматически выключится через 2 минуты, если на нём не окажется подходящей посуды.
3. Если на варочной панели останется неподходящая по размеру или немагнитная кастрюля (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), соответствующая конфорка автоматически выключится через 1 минуту.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОСТАТОЧНОМ ТЕПЛЕ

Остерегайтесь горячих поверхностей

Если варочная панель проработала некоторое время, будет некоторое остаточное тепло. Буква «Н» появляется предупреждая вас, чтобы вы держались дальше от него.



Также можно использовать в качестве функции энергосбережения:

Если вы хотите нагреть ещё посуду, то используйте ещё не остывшую плиту.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Ещё одна функция безопасности варочной панели – автоматическое отключение. Это происходит всякий раз, когда вы забываете выключить конфорку. Время выключения по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
Время автоматического отключения (ч)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Внутренний датчик температуры может контролировать температуру внутри варочной панели. При обнаружении чрезмерной температуры варочная панель автоматически прекращает работу.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕЛИВА

В целях вашей безопасности автоматика отключит питание, если жидкость в посуде закипит или намочит ткань на сенсорной панели управления. Все кнопки управления станут неактивными, за исключением кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» и «Блокировка от детей» до тех пор, пока вы не протрётё область сенсорного управления насухо.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Будьте 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 опасность возгорания.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Когда пища закипит, уменьшите мощность.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните приготовление на высокой температуре и уменьшите ее, когда пища полностью прогреется.

Тушение, варка риса

- Кипение происходит при температуре ниже точки кипения, около 85°C, когда пузырьки лишь время от времени поднимаются на поверхность жидкости для приготовления пищи. Это ключ к созданию вкусных супов и нежных тушеных блюд, поскольку вкус блюда развивается без переваривания. Также следует готовить соусы на основе яиц и муки, загущенные ниже температуры кипения.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться настройка выше самой низкой, чтобы обеспечить правильное приготовление пищи в рекомендованное время.

Обжаренный стейк

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем опустите мясо на горячую сковороду.

4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и желаемой степени его прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Нажмите на стейк, чтобы оценить, насколько он приготовлен: чем плотнее он на ощупь, тем более «хорошо прожаренным» он будет.

5. Перед подачей оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он расслабился и стал мягким.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ МОЩНОСТИ

Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от таких факторов, как ваша посуда и количество готовящегося продукта. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят вам.

Настройка нагрева	Пригодность
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• деликатный разогрев небольших объемов продуктов• растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают.• нежное кипение• медленное потепление
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• разогрев• быстрое кипение• приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• блины
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• тушение• приготовление макарон
9	<ul style="list-style-type: none">• жарка• обжигаящий• доведение супа до кипения• кипящая вода

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВАЖНО!

перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию или чистке ОТКЛЮЧИТЕ прибор от ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ и убедитесь, что прибор полностью остыл.

ОЧИСТКА ПОВЕРХНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Убирайте пролитое средство с поверхности варочной панели как можно скорее после использования. Перед очисткой всегда проверяйте, чтобы поверхность достаточно остыла.

Для очистки поверхности используйте мягкую ткань или кухонную бумагу. Если пролитое стекло высохло на поверхности, возможно, вам придется воспользоваться специальным средством для чистки стеклокерамических стекол, которое можно приобрести в большинстве супермаркетов.

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

Ущерб от разливов сахара и расплавленного пластика

• Особую осторожность следует соблюдать при удалении горячих веществ, чтобы избежать необратимого повреждения поверхности стекла.

Пролитый сахар (например, желе, помадка, конфеты, сиропы) или расплавленный пластик могут привести к образованию сколов на поверхности варочной панели (на что не распространяется гарантия), если пролитый сахар не будет удален, пока он еще горячий. Особую осторожность следует соблюдать при удалении горячих веществ.

СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или остатки несладких продуктов на стекле)	<ol style="list-style-type: none">1. Выключите электропитание.2. Нанесите очиститель для стеклокерамики, пока стекло еще теплое (но не горячее!)3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.4. Включите электропитание варочной панели.	<ul style="list-style-type: none">• При отключении электропитания варочной панели индикации «горячая поверхность» не будет, но варочная зона все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны.• Прочные мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваш очиститель или мочалка.• Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на поверхности стекла варочной панели: стекло может испачкаться.
Закипает, тает, и горячий сахар разливается по стеклу.	<p>Немедленно удалите их с помощью ломтика рыбы, шпателя или скребка с лезвием бритвы, подходящего для керамического стекла варочной панели, но остерегайтесь горячих поверхностей варочной зоны:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Выключите электропитание.2. Держите лезвие или посуду под углом 30° и соскребайте грязь или пролитую жидкость в прохладную область варочной панели.3. Очистите загрязнения или разливы с помощью кухонной тряпки или бумажного полотенца.	<ul style="list-style-type: none">• Как можно скорее удаляйте пятна, оставленные расплавленной и сладкой пищей или пролитыми продуктами. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить или даже навсегда повредить поверхность стекла.• Опасность порезов: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка становится острым как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.

	4. Выполните шаги 2–4, описанные выше в разделе «Ежедневные загрязнения на стекле».	
Побочные эффекты на сенсорном управлении	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание. 2. Впитать разлив 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите место насухо бумажным полотенцем. 5. Включите электропитание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может издать звуковой сигнал и включиться. выключается, и сенсорное управление может не работать, пока на нем есть жидкость. Прежде чем снова включить варочную панель, обязательно протрите область сенсорного управления насухо.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Если вы обнаружите, что с вашей варочной панелью что-то не так, прежде чем обращаться в сервисный центр или по месту приобретения, пожалуйста, проверьте следующее:

1. На приборе нет питания:

- Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем отделе;
- Проверьте, правильно ли подключен прибор к электричеству;
- Истекла ли настройка таймера;
- Достигнуто ли максимальное время приготовления и автоматическое отключение;
- Есть ли закипание жидкости на сенсорной панели управления и автоматическое отключение устройств защиты от перелива;

2. Кнопки сенсорной панели управления не могут быть активными:

- Находится ли он под «Блокировкой от детей», где на дисплее таймера отображается «Lo»;
- Наличие жидкой/мокрой ткани на сенсорной панели управления с активной защитой от перелива;

3. После приготовления на дисплее появится надпись «H»:

- Это нормально. Варочная панель оснащена системой безопасности «Предупреждение об остаточном тепле». Он будет оставаться включенным до тех пор, пока поверхность не остынет достаточно для прикосновения.

4. После выключения вентилятор индукционной плиты некоторое время продолжает работать:

-Это нормально, это необходимо для полного остывания приборов.

5. Стекло царапается:

-Проверьте, не используете ли вы неподходящую посуду, например посуду с неровными краями.

- Проверьте, не используются ли неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства.

6. Нагревательный элемент керамической варочной панели попеременно включается и выключается при работе:

-Это нормальная и естественная особенность керамической плиты. Программист керамической варочной панели вместе с термостатом или термопарой в нагревательном элементе может контролировать работу варочной панели на заданном уровне мощности и избегать перегрева, попеременно включая и выключая нагревательный элемент.

-При работе на максимальном уровне мощности нагревательный элемент будет продолжать включаться в течение определенного времени, а затем попеременно включаться/выключаться.

-При работе на другом, более низком уровне мощности, нагревательный элемент будет включаться/выключаться поочередно с определенной частотой с момента запуска в зависимости от настройки мощности варочной зоны.

7. Индукционная готовка: Моя новая индукционная плита издает много разных звуков. Означает ли это, что он неисправен?

Индукционная готовка — это безопасная, передовая и эффективная технология приготовления пищи. Он работает путем генерации электромагнитного излучения в подходящей кастрюле, на которой затем готовится еда. Прямого тепла от стекла нет, хотя поверхность будет нагреваться за счет конвекционного нагрева от самой кастрюли; это совершенно нормально.

- Потрескивающие звуки. Эти шумы обычно связаны с посудой и различными материалами, использованными в их конструкции. Дно сковороды будет состоять из различных материалов, которые будут расширяться с разной скоростью при нагревании сковороды.

Щелкающие звуки. Обычно они создаются электронными компонентами внутри устройства, поскольку они

включать и выключать.

- Свистящие звуки. Это может быть вызвано тем, что одна или несколько конфорок работают при высокой температуре.

уровень мощности, а также то, что посуда изготовлена из разных материалов.

- Гудящие звуки. Эти шумы могут создаваться при выборе высокого уровня мощности, т. е. функции повышения мощности. Шумы, связанные с высоким уровнем мощности, уменьшатся по мере нагрева сковород до нужной температуры и снижения уровня мощности. Шипящие/гудящие звуки. Эти шумы обычно можно услышать, когда охлаждающий вентилятор варочной панели работает.

операция.

Все перечисленные выше шумы вполне приемлемы и не указывают на неисправность. Если вам нужны дополнительные рекомендации, обратитесь в службу поддержки клиентов, указанную ниже.

ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТИ

В случае возникновения неисправности индукционная плита автоматически перейдёт в состояние защиты и отобразит соответствующие защитные коды:

Код	Код	Способ устранения
E1/E2	Недопустимое напряжение питания	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте источник питания на наличие в нём электроэнергии.• Подключите плиту к розетке, соответствующей требованиям раздела «Подключение варочной панели к электросети».
E3	Перегрев датчика поддона	<ul style="list-style-type: none">• Выключите варочную панель и дайте ей остыть.
E5	Перегрев IGBT датчика температуры	<ul style="list-style-type: none">• Выключите варочную панель и дайте ей остыть.

При появлении всех остальных кодов ошибок выключите систему и позвоните своему поставщику услуг.

УТИЛИЗАЦИЯ

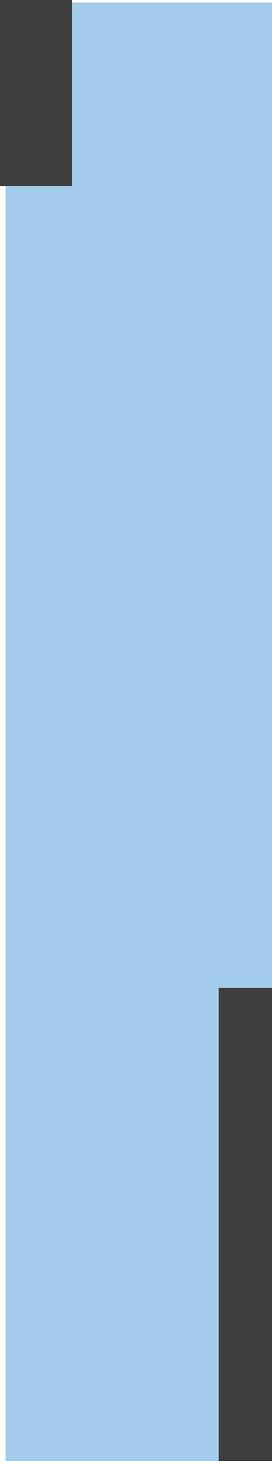
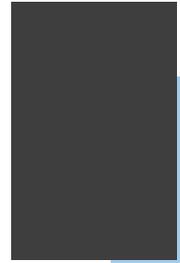
Этот продукт нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Этот продукт следует утилизировать в авторизованном месте по переработке электрических и электронных приборов. Собирая и перерабатывая отходы, вы помогаете экономить природные ресурсы и обеспечиваете утилизацию продукта экологически безопасным способом.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

Актуальный список авторизованных сервисных центров Libhof вы можете найти на официальном-сайте:



libhof.ru/services/



EAC