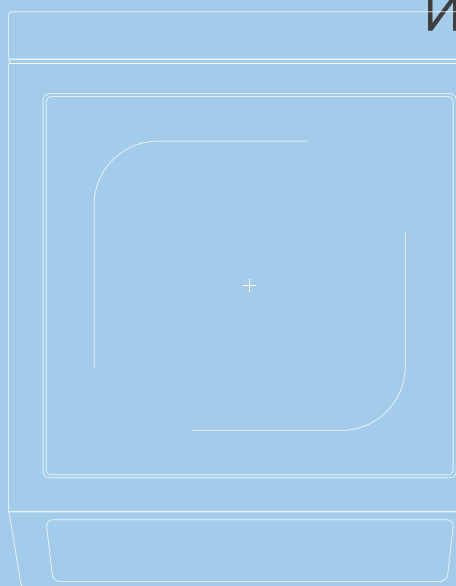




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА



Модель:
СТ-3501S

СОДЕРЖАНИЕ

Общие инструкции	04
Технические характеристики	17
Сервисные центры	18
Гарантия	18

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

1.1 Общие сведения

Пожалуйста, прочтите содержащуюся здесь информацию, чтобы вы могли быстро ознакомиться с вашим устройством и воспользоваться всеми его преимуществами. Ваша индукционная плита прослужит вам долгие годы, если вы будете правильно с ней обращаться и ухаживать за ней.

1.2 Информация о данном руководстве

Настоящее Руководство по эксплуатации является составной частью индукционной варочной панели (далее именуемой «устройство») и предоставляет вам важную информацию для первоначального ввода в эксплуатацию, безопасности, использования по назначению и ухода за устройством. Инструкция по эксплуатации должна всегда быть доступна. Настоящее Руководство по эксплуатации должно быть прочитано и применено каждым лицом, которому поручено работать с устройством:

- Подготовка к работе
- Эксплуатация
- Устранение неполадок
- Очистка.

Сохраните Руководство по эксплуатации и передайте его следующему владельцу вместе с устройством.

1.3 Предупреждения

В данном Руководстве по эксплуатации используются следующие предупреждающие указания:

ОПАСНОСТЬ

Предупреждение об этом уровне опасности указывает на потенциально опасную ситуацию. Если не предотвратить опасную ситуацию, это может привести к смерти или серьезным травмам.

► Соблюдайте инструкции, содержащиеся в этом предупредительном уведомлении, во избежание смертельной опасности или серьезных травм.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупреждение об этом уровне опасности указывает на возможную опасную ситуацию. Если не избежать опасной ситуации, это может привести к серьезным травмам.

► Во избежание травм соблюдайте указания, содержащиеся в этом предупредительном уведомлении.

ВНИМАНИЕ

Предупреждение об этом уровне опасности указывает на возможную опасную ситуацию. Если не избежать опасной ситуации, это может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.

► Во избежание травм соблюдайте указания, содержащиеся в этом предупредительном уведомлении.

ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

В таком уведомлении указывается дополнительная информация, которая упростит обращение с машиной.

2. Безопасность

В этой главе приведены важные указания по технике безопасности при обращении с устройством. Устройство соответствует необходимым правилам техники безопасности. Неправильное использование может привести к личному или имущественному ущербу.

2.1 Использование по назначению

Данное устройство предназначено только для использования в домашних условиях в закрытых помещениях для разогрева, приготовления и запекания продуктов. Посуда, используемая для индукционной плиты, должна подходить для индукционной готовки. Использование для другой цели или для цели, выходящей за рамки данного описания, считается несовместимым с предполагаемым использованием.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность может исходить от устройства, если оно используется не по назначению и/или для другого вида использования.

- ▶ Используйте устройство исключительно по назначению.
- ▶ Соблюдайте порядок действий, описанный в данном руководстве по эксплуатации.

Претензии любого рода, связанные с ущербом, возникшим в результате непреднамеренного использования, исключаются. Пользователь несет исключительный риск.

2.2 Общие указания по безопасности При безопасном обращении с устройством соблюдайте следующие общие указания по безопасности.

▶ Перед использованием осмотрите устройство на предмет видимых внешних повреждений. Никогда не используйте поврежденное устройство.

- ▶ Если соединительный провод поврежден, авторизованный электрик должен заменить его.
- ▶ Этот прибор могут использовать дети в возрасте 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 опасности.

- ▶ Дети не должны играть с прибором.
- ▶ Чистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- ▶ Храните прибор и его кабель питания в недоступном для детей месте.
- ▶ Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- ▶ Любые необходимые ремонтные работы могут выполняться только квалифицированными специалистами. Неправильно выполненный ремонт может стать причиной серьезной опасности для пользователя.

ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

▶ Только авторизованные производителем организации могут выполнять ремонт устройства в течение гарантийного срока, в противном случае гарантийные права будут аннулированы в случае любых последующих повреждений.

▶ Дефектные компоненты всегда следует заменять оригинальными запасными частями. Только такие детали будут гарантировать выполнение требований безопасности.

- ▶ Никогда не перемещайте устройство, потянув за кабель питания.
- ▶ Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует ставить на конфорку, поскольку они могут нагреться.

► Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность, связанная с электромагнитным полем

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Магнитные поля, возникающие во время работы прибора, могут привести к неблагоприятным последствиям. Соблюдайте следующие инструкции по технике безопасности:

► Людям с повышенной электрической чувствительностью не следует оставаться в непосредственной близости от прибора дольше, чем это необходимо.

► Научные испытания доказали, что индукционные плиты не представляют опасности. Однако людям с кардиостимулятором следует соблюдать дистанцию не менее 60 см от устройства во время его работы. Кроме того, лицам с кардиостимулятором следует проконсультироваться со своим врачом, следует ли соблюдать некоторые особые рекомендации по обращению. Не размещайте намагничивающиеся предметы, например, кредитные карты, носители данных или кассеты на устройстве или в непосредственной близости от него..

► Размещайте кухонную утварь посередине варочной панели так, чтобы дно кастрюли закрывало как можно большую часть электромагнитного поля.

2.3.2 Опасность ожога

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Приготовленные на этом приборе продукты, а также используемые кухонные принадлежности и поверхность прибора могут сильно нагреться. Соблюдайте следующие инструкции по технике безопасности, чтобы не обжечь ни себя, ни окружающих:

► Во время всех работ с горячим прибором защищайте руки теплоизоляционными перчатками, и т.п.

► Не ставьте на варочную панель металлические кухонные принадлежности, крышки кастрюль или сковородок, ножи и другие металлические предметы. Когда прибор включен, эти предметы могут сильно нагреться.

► Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической варочной панели.

Сама индукционная плита не выделяет тепла в процессе приготовления, но нагрев посуды нагревает и конфорку.

► Внешний термометр может сильно нагреться от горячей еды. Будьте осторожны при использовании внешнего термометра. Опасность ожогов!

2.3.4 Опасность пожара

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При неправильном использовании прибора существует опасность возгорания.

Во избежание риска возгорания соблюдайте следующие инструкции по технике безопасности:

► Во время работы уберите все легковоспламеняющиеся предметы (например, моющие средства, аэрозольные баллончики, духовку, тряпки и кухонные полотенца и т.д.) из непосредственной близости от прибора.

► Избегайте перегрева масел и жиров в течение длительного времени. Перегретые масло и жир могут быстро воспламениться.

Не ставьте пустую посуду на зону приготовления пищи.

Пожалуйста, обратите внимание

Если на варочной панели возникло возгорание, действуйте следующим образом:

► Выключите прибор (при необходимости выключите предохранитель).

► Потушите пламя большой крышкой кастрюли, тарелкой или влажной тряпкой для посуды.

НИКОГДА НЕ ТУШИТЕ ВОДОЙ!

► После тушения пожара дайте кухонным принадлежностям и прибору остыть и обеспечьте достаточный приток свежего воздуха.

2.3.5 Опасности, связанные с электричеством

ОПАСНОСТЬ

Смертельная опасность из-за поражения электрическим током!

При контакте с проводами или узлами под напряжением существует смертельная опасность! Во избежание опасностей, связанных с электричеством, соблюдайте следующие указания по технике безопасности:

► Монтаж разрешается выполнять только квалифицированным электрикам!

► Если соединительный провод поврежден, квалифицированный электрик должен заменить провод.

► Если поверхность треснута, выключите прибор и выключите предохранитель, чтобы избежать поражения электрическим током.

► Не используйте это устройство, если его кабель питания или вилка повреждены, если оно не работает должным образом. Если кабель питания поврежден, во избежание каких-либо опасностей его необходимо заменить.

► Ни при каких обстоятельствах не открывайте корпус устройства. При прикосновении к токоведущим соединениям и изменении электрической или механической конструкции существует опасность поражения электрическим током. Кроме того, могут возникнуть функциональные неисправности устройства.

► Не прикасайтесь к прибору или сетевой вилке мокрыми руками.

► Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте его в посудомоечную машину.

► Не вставляйте предметы в отверстия прибора. При контакте с соединениями, находящимися под напряжением, существует опасность поражения электрическим током.

► Не подключайте устройство к одной розетке с другими устройствами.

3. Перед первым включением

В этой главе приведены важные указания по технике безопасности при первом включении. Во избежание опасностей и повреждений соблюдайте следующие указания:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При вводе устройства в эксплуатацию может возникнуть личный и материальный ущерб!

Во избежание подобных опасностей соблюдайте следующие указания по технике безопасности:

Упаковочные материалы нельзя использовать для игры. Существует опасность удушья.

3.2 Комплект поставки и транспортная проверка

Как правило, устройство поставляется со следующими компонентами:

- Индукционная варочная панель.
- Внешний термощуп
- Держатель для фиксации внешнего термощупа на кастрюле.
- Инструкция по эксплуатации

Обратите внимание

► По возможности сохраняйте оригинальную упаковку устройства в течение гарантийного срока, чтобы в случае предъявления гарантийной претензии устройство можно было повторно упаковать надлежащим образом.

3.3 Распаковка

Чтобы распаковать устройство, извлеките его из коробки и удалите упаковочный материал.

3.4 Утилизация упаковки

Упаковка защищает устройство от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологических требований и требований вторичной переработки, поэтому их можно перерабатывать.

Возврат упаковки обратно в цикл подачи материала экономит сырье и уменьшает количество накапливаемых отходов. Все упаковочные материалы, которые больше не нужны, сдайте в пункты приема вторичной переработки на утилизацию.

ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

По возможности сохраняйте оригинальную упаковку устройства в течение гарантийного срока устройства, чтобы в случае предъявления гарантийной претензии устройство можно было повторно упаковать надлежащим образом.

3.5 Настройка

3.5.1 Требования к месту установки:

Чтобы обеспечить безопасную и безотказную работу устройства, место установки должно отвечать следующим требованиям:

- Прибор должен быть установлен на прочном, ровном, горизонтальном и термостойком основании, способном выдержать достаточную нагрузку для самого прибора и самого тяжелого содержимого, которое предполагается готовить.

- Индукционную варочную панель нельзя использовать на основаниях, содержащих железо или сталь, поскольку они могут значительно нагреться.

- Выберите место установки, где дети не смогут добраться до горячей поверхности прибора.

- Прибор не предназначен для встраивания.

- Прибор не предназначен для встраивания.
- Не устанавливайте устройство в жарком или влажном помещении, а также рядом с легковоспламеняющимися материалами.
- Не устанавливайте индукционную варочную панель рядом с прибором и предметами, чувствительными к магнитным полям (например: радиоприемниками, телевизорами, кассетными магнитофонами и т. д.).
- Для правильной работы прибора требуется достаточный приток воздуха. При установке прибора оставьте зазор по 10 см со всех сторон.
- Холодный воздух всасывается снизу прибора. Не закрывайте и не блокируйте какие-либо отверстия прибора.
- Электрическая розетка должна быть легко доступна, чтобы можно было легко отсоединить шнур питания в случае возникновения чрезвычайной ситуации.
- Установка и сборка этого устройства в нестационарных местах установки (например, на судах) должны выполняться специализированными компаниями/электриками при условии, что они гарантируют условия для безопасного использования этого устройства.

3.5.2 Предотвращение радиопомех

Прибор может создавать помехи для радиоприемников, телевизоров и аналогичных устройств. Помехи можно устранить или уменьшить, используя следующие меры:

- Размещайте радио, телевизор и т. д. как можно дальше от прибора.
- Подключите прибор к другой розетке, чтобы для прибора использовались разные электрические цепи.
- Для обеспечения хорошего приема используйте правильно установленную антенну приемника.

3.6 Электрическое подключение

Чтобы обеспечить безопасную и безаварийную работу устройства, при электрическом подключении необходимо соблюдать следующие инструкции:

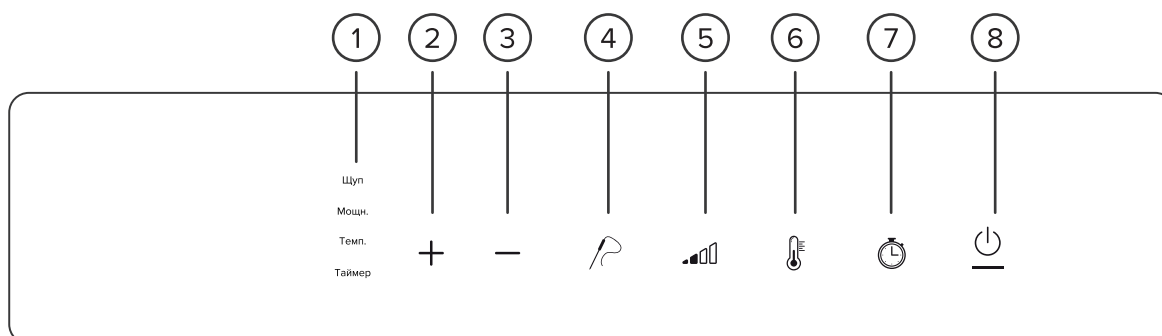
- Перед подключением устройства сравните данные подключения (напряжение и частота) на заводской табличке с данными вашей электрической сети. Эти данные должны совпадать во избежание повреждений устройства. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Электрическая розетка должна быть защищена предохранителем на 16 А.
- Для подключения устройства к электрической сети можно использовать удлинительный кабель длиной (макс.) 3 метра и поперечным сечением 1,5 мм². Использование нескольких вилок или групп запрещено из-за связанной с этим опасности возгорания.
- Убедитесь, что кабель питания не поврежден и не проложен под духовкой, на горячих или острых поверхностях.
- Электрическая безопасность устройства гарантируется только в том случае, если устройство подключено корректно. Запрещаются подключение с использованием электрической розетки без заземления. В случае сомнений поручите установку квалифицированному электрику. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием или повреждением заземления.

4 Устройство и функции

В этой главе представлены важные указания по безопасности, касающиеся конструкции и функционирования устройства.

4.1 Элементы управления и индикация

4.1.1 Панель управления и дисплей



1 - Отображение выбранной настройки

2 - Кнопка (+), увеличение уровня мощности, температуры или продолжительности

3 - Кнопка (-), снижение уровня мощности, температуры или продолжительности

4 - Щуп

5 - Мощность

6 - Температура

7 - Таймер

8 - Вкл/выкл

4.1.2 Подробная информация об устройстве

Индикатор «Н» предупреждает о том, что керамическая варочная панель все еще может быть горячей. Хотя индукционная плита сама по себе не выделяет тепла в процессе приготовления, кухонные принадлежности нагревают варочную панель!

Соблюдайте следующие инструкции по технике безопасности, чтобы не обжечься горячим прибором.

ВНИМАНИЕ

Опасность ожога из-за горячей поверхности!

Во избежание ожогов горячим прибором соблюдайте следующие правила техники безопасности:

► Не прикасайтесь к поверхности керамической варочной панели, пока она еще горячая (на дисплее отображается «Н»).

► Не кладите никакие предметы на горячую керамическую плиту.

4.1.3 Звуковые сигналы

Прибор издает звуковой сигнал после включения и в случае неисправности.

4.1.4 Устройство защиты от перегрева

Прибор оснащен защитой от перегрева. Если температура прибора превышает критический предел, отображается соответствующее сообщение об ошибке «E05». Из соображений безопасности прибор отключает дальнейшее питание. После фазы остывания прибор можно выключить, а затем снова включить.

❗ ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Более подробную информацию о сообщениях об ошибках вы найдете в главе «Индикация неисправностей».

4.1.5 Заводская табличка

Заводская табличка с данными о подключении и характеристиках находится на нижней стороне устройства.

5 Использование

В этой главе приведены важные указания по эксплуатации устройства. Во избежание опасностей и повреждений соблюдайте следующие указания:

❗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не оставляйте работающее устройство без присмотра, чтобы иметь возможность быстро вмешаться в случае опасности.

5.1 Принцип действия и преимущества индукционных варочных панелей

В индукционной варочной панели тепло не передается нагревательным элементом через кухонную утварь к приготавливаемой пище, а необходимое тепло генерируется непосредственно в кастрюле с помощью индукционных токов.

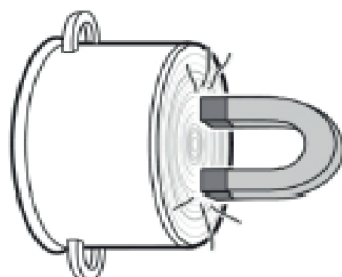
Индукционная катушка под стеклокерамической варочной панелью создает переменное электромагнитное поле, которое проникает через стеклокерамическую варочную панель и индуцирует тепловыделяющий ток в основании посуды.

Преимущества индукционной варочной панели

- Энергосберегающее приготовление благодаря прямой передаче энергии в кастрюлю.
- Повышенная безопасность, поскольку энергия передается только тогда, когда кастрюля ставится на плиту.
- Передача энергии между зоной индукционной готовки и дном кастрюли с высокой эффективностью.
- Быстрый нагрев.
- Низкий риск ожога, поскольку варочная поверхность нагревается только за счет дна кастрюли.
- Выкипающее содержимое кастрюли не пригорает к варочной панели.
- Быстрое и точное управление входной мощностью.

5.2 Инструкции по посуде

Кастрюля, используемая для индукционной варочной поверхности, должна быть изготовлена из металла, иметь магнитные характеристики и иметь достаточную плоскую поверхность дна.



Вот как определить, подходит ли посуда для использования на индукционной панели:

Убедитесь, что на кастрюле имеется надпись о ее пригодности для приготовления пищи с использованием индукционного тока, или проведите следующую проверку магнитом:

Поместите магнит (например, магнит из магнитной доски) рядом с дном кастрюли. Если он сильно притягивается, вы можете использовать кастрюлю на индукционной плите.

Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать правильную кухонную утварь:

Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Посуда с магнитным дном	Кастрюли из меди, алюминия, термостойкого стекла и другие неметаллические кастрюли.
Стальные кастрюли с эмалированным покрытием и толстым дном.	Кастрюли из нержавеющей стали без магнитного железного сердечника.
Чугунные кастрюли с эмалированным дном.	Кастрюли, которые не стоят на плите ровно
Кастрюли из нержавеющей стали, многослойной стали, нержавеющей стали, ферритовой стали или алюминия со специальным основанием.	Кастрюли с диаметром дна менее 14 см или более 24 см.

ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Использование индукционных кастрюль некоторых производителей может привести к появлению шума, обусловленного конструкцией этих кастрюль.

ВНИМАНИЕ

Также соблюдайте следующие инструкции по использованию подходящей посуды:

- ▶ Используйте только кастрюли с индукционным дном.
- ▶ Максимально допустимый вес кастрюли вместе с ее содержимым не должен превышать 18 кг.
- ▶ Будьте осторожны при использовании кастрюль с полыми стенками. Кастрюли такого типа могут незаметно выкипеть. Это приводит к повреждению кастрюли и варочной панели.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра, чтобы иметь возможность быстро вмешаться в случае опасности.
- ▶ Не перемещайте прибор во время работы или с горячей посудой на конфорке.
- ▶ Убедитесь, что посуда правильно расположена на варочной панели. Его нельзя размещать на панели управления или на раме.
- ▶ Во избежание перегрева не кладите на поверхность прибора алюминиевую фольгу или металлические панели.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической варочной панели. Хотя сама индукционная варочная панель не выделяет тепла во время процесса приготовления, посуда нагревает варочную панель.
- ▶ Всегда держите варочную панель и нижнюю часть кастрюли чистыми и сухими. Если жидкость попадет между дном кастрюли и варочной панелью, эта жидкость может испариться, и возникающее давление может привести к тому, что кастрюля подпрыгнет в воздух, что может привести к травме.

ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- ▶ Выключайте прибор после использования. Это позволяет избежать ненужного использования энергии и обеспечивает вашу безопасность.
- ▶ Если прибор не используется в течение длительного времени, мы рекомендуем отключить его от сети.

5.4 Эксплуатация устройства

5.4.1 Включение


Вставьте вилку шнура питания в подходящую розетку.

Отображаемая температура поверхности плиты: если температура поверхности индукционной плиты ниже 50°C, на дисплее отображается «L». Когда температура поверхности конфорки превышает 50 °C, на дисплее отображается «H». Звучит акустический сигнал. Все светодиоды загорятся на 1 секунду. Сейчас устройство находится в режиме ожидания.

Поставьте подходящую кастрюлю с содержимым для приготовления в центр варочной панели (диаметр 140–240 мм).

Теперь нажмите переключатель «» (Вкл/выкл), чтобы включить устройство.

5.4.2 Режим регулировки мощности

● Нажмите «» (Мощность). Выбирается заданная ступень мощности «8» и устройство включается. С помощью «+»/«-» вы можете изменить настройки в любое время в диапазоне от 1 до 12.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

▶ Мы рекомендуем выбирать функцию «Мощность» с уровнями от 1 до 12, например, в случае приготовления пищи на пару или кипячения воды.

5.4.3 Режим управления температурой

Внутренний термометр:

● Нажмите «» (Температура), чтобы выбрать температуру. Выбирается заданная ступень температуры «120°C» и прибор включается.

● Вы можете изменить настройку с помощью кнопок «+»/«-» в любое время в диапазоне от 60 до 240°C. (Ступени регулировки: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240°C).

● Внутренний термометр: температура измеряется датчиком под стеклокерамической пластиной, поэтому отображаемая температура может отличаться от температуры в кастрюле. Использование различной посуды может привести к разным результатам измерения.



ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

► Для точного приготовления мы рекомендуем использовать прилагаемый внешний термометр.

Внешний термометр – контроль температуры внутри емкости для приготовления пищи:



ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

► Прикрепите держатель к кастрюле и вставьте внешний термометр.

Повесьте термометр в емкость для приготовления пищи и нажмите «» (Щуп). Когда термометр подключен, он непрерывно измеряет и контролирует температуру в соответствии с желаемой настройкой температуры. После начала процесса нагрева на дисплее отображается фактическая температура. Если вы снова кратковременно нажмете «» (Щуп), отобразится заданная температура.

С помощью кнопок «+»/«-» вы можете изменить настройку в диапазоне 40–160 °C. (диапазон регулировки температуры 40 – 160°C с шагом 1°C).


ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

► Функция «Сувид»: нажмите «» (Щуп) только один раз, а затем кнопку «» (Таймер), после чего таймер начнет отсчет только до тех пор, пока не будет достигнута заданная температура.

Внешний термометр – контроль желаемой температуры внутри продукта:

ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ




► Прикрепите держатель к кастрюле и вставьте внешний термометр. Следите за тем, чтобы кабель термометра не касался посуды.

► Нажмите «» (Щуп) и удерживайте ее в течение 3 секунд. На дисплее отобразится заданная температурная ступень 65 °C.

► С помощью кнопок «+»/«-» вы можете изменить настройку в диапазоне 40–160 °C и таким образом контролировать внутреннюю температуру. (диапазон регулировки температуры 40 – 160°C с шагом 1°C)

► После этого воткните термометр в еду.


❗ ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- ▶ Вы можете переключиться в режим мощности с помощью «» (Мощность)
- ▶ Обратите внимание, что две функции уровня и температуры могут быть выбраны в качестве альтернативы.
 - ▶ Альтернативно вы можете выбрать Мощность, температуру для внутреннего термометра или функцию термоконтроля. Активна последняя выбранная функция.
 - ▶ При нажатии «» (Щуп) отображается желаемая заданная температура, которую можно изменить.
 - ▶ При нажатии «» (Мощность) отображается желаемый уровень, который можно изменить.
 - ▶ При достижении желаемой заданной температуры подача тепла прекращается и на дисплее отображается «END».
 - ▶ Кроме того, вы можете контролировать время приготовления с помощью таймера.
 - а) Если желаемая температура внутри продукта достигнута, но установленное время еще не истекло, подача тепла будет прекращена и на дисплее появится надпись «END».
 - б) Если установленное время вышло, но желаемая температура еще не достигнута, устройство автоматически выключается.

❗ ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- ▶ При приготовлении блюд на гриле или во фритюре мы советуем вам использовать режим «Температура», так как в этом случае вы можете использовать температуру до 240°C.

5.4.4 Таймер

- Режим таймера. Нажмите «» (Таймер). С помощью кнопок «+»/«-» теперь вы можете выбрать время работы с 00:00 до 23:59 (23 часа 59 минут). Как только время истечет, раздастся акустический сигнал, и устройство автоматически перейдет в режим ожидания.

❗ ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- ▶ Во время работы таймера вы можете изменить продолжительность в любое время с помощью кнопок +/- С

5.4.5 Выключение

При выключении устройства через «Вкл/Выкл» если температура конфорки т ниже 50°C, на дисплее отображается буква «L». Когда температура плиты превышает 50 °C, на ней отображается буква «H».

❗ ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- ▶ Не ставьте пустую посуду на керамическое поле. При нагревании пустой кастрюли или сковороды срабатывает защита от перегрева и устройство выключается.
- ▶ Не используйте устройство, если оно каким-либо образом повреждено или не работает должным образом.
- ▶ Использование аксессуаров и запасных частей, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства и травмам.

6 Чистка и обслуживание

В этой главе приведены важные указания по очистке и техническому обслуживанию устройства. Пожалуйста, соблюдайте указания, чтобы избежать повреждений, возникших в результате чистки устройства.

6.1 Информация по безопасности

ВНИМАНИЕ

► Прежде чем приступить к очистке устройства, обратите внимание на следующие указания по безопасности:

► Устройство необходимо регулярно очищать и удалять остатки пищи. Если устройство не поддерживается в чистоте, это отрицательно скажется на сроке его службы, а также может привести к опасному состоянию устройства, а также к росту грибков и бактерий.

► Перед чисткой выключите устройство и выньте вилку из сетевой розетки.

► После использования варочная панель может быть горячей. Существует опасность ожога! Подождите, пока прибор остынет.

► Очищайте варочную панель после использования, как только она остынет. Длительное ожидание неоправданно усложняет очистку, а в крайних случаях может сделать ее невозможной. Чрезмерное скопление грязи при определенных обстоятельствах может даже повредить устройство.

ВНИМАНИЕ

► Попадание влаги в устройство может привести к повреждению электронных компонентов. Убедитесь, что жидкость не может попасть внутрь устройства через вентиляционные отверстия.

► Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте его в посудомоечную машину.

► Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства или растворители.

► Не соскребайте стойкие загрязнения твердыми предметами.

6.2 Очистка

► Керамическая варочная панель, корпус, внешний термометр и панель управления.

● Очищайте варочную панель, корпус, внешний термометр и панель управления устройства мягкой, слегка влажной тканью.

Внимание

► Чтобы не повредить пластиковые детали, не используйте чистящие средства на основе растворителей, например, бензин.

7 Устранение неполадок

В этой главе приведены важные указания по эксплуатации устройства. Во избежание опасностей и повреждений соблюдайте следующие указания:

ВНИМАНИЕ

- ▶ Ремонт электрооборудования разрешается выполнять только квалифицированным электрикам, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Неправильно выполненный ремонт может стать причиной серьезной опасности для пользователя и повреждения устройства.

7.2 Индикация неисправностей

В случае неисправности на дисплее появится код ошибки; он описывает причину неисправности.

Ошибка	Описание
E05	Защита от перегрева: Это означает, что температура выросла до 260°C. В этом случае устройство автоматически выключается во избежание повреждений. Вытащите вилку шнура питания, чтобы перезагрузить устройство. После этого вы можете использовать его снова как обычно.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	СТ-3501S
Мощность	3500 Вт
Напряжение	220-240 В
Частота переменного тока	50-60 Гц
Потребляемый ток	15,9 А
Температура	60-240 °C
Таймер	1-180 мин
Габариты устройства	355x440x110 мм
Масса устройства	5,5 кг
Габариты в упаковке	430x165x520 мм
Масса брутто	7,12 кг

ГАРАНТИЯ

Дата продажи _____

Серийный номер _____

Гарантийный срок эксплуатации с момента приобретения 2 года. Срок службы изделия - 5 лет с момента производства. Если продукт неисправен, пожалуйста, свяжитесь с вашим продавцом.

Гарантийные обязательства действуют в течении всего установленного гарантийного срока, при условии что, неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения потребителем правил пользования, действия третьих лиц или непреодолимой силы. Номер партии изделия должен соответствовать указанному в гарантийном талоне.

Гарантийные обязательства не действуют в случае:

- Если неисправность аппарата явилась следствием нарушения требования по безопасности его использования и правил хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природных катастроф и т.п.).

- При наличии следов вскрытия;

- При повреждениях портов активного оборудования изделия в результате воздействия электрического импульса, статического электричества, неправильного заземления оборудования, повреждения первичных цепей электропитания изделия вследствие нарушений в сети электропитания;

- При обнаружении механических повреждений или повреждений, вызванных несоблюдением требований хранения и эксплуатации изделия (следы ударов, трещины в корпусе, искривления корпуса из-за перегрева, следы повреждения водой, выдавливание жидкокристаллического дисплея, следы краски, клея и др.);

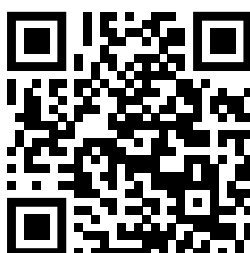
Настоящим подтверждаю получение изделия без механических повреждений, полной комплектности и пригодного к использованию, а также подтверждаю согласие с условиями гарантии.

_____/Подпись продавца/ _____/Подпись покупателя/

М.П.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

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



libhof.ru/services/

Производитель: Libhof Electronics LTD., Slovakia

Импортер: ООО "Автомаркет-регионы"

Срок службы: 5 лет

libhof.ru

EAC