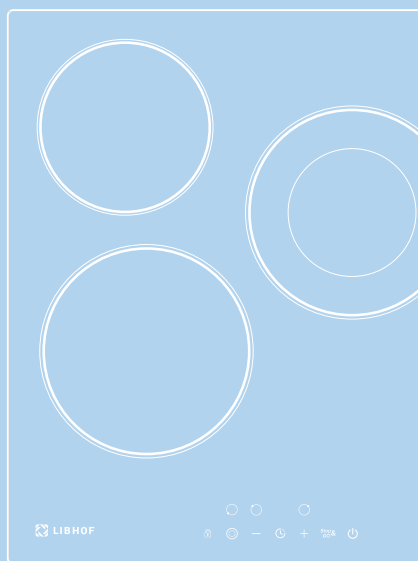




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНФРАКРАСНАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



Модели:
СТ-302С
СТ-453С
СТ-604С

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.

Список используемых сокращений и обозначений:



ПРИМЕЧАНИЕ

Совет, рекомендация, подсказка или информация.



ВАЖНО

Важная информация, предостережение.

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки	4
Предупреждения по безопасности	4
Установка	6
Инструкции по эксплуатации	12
Очистка и обслуживание	22
Технические характеристики	25
Утилизация	25
Сервисные центры	25

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Варочная панель	1
Установочный комплект	1
Инструкция	1
Скребок	1
(Для моделей СТ-453С, СТ-604С)	

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗА

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

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Ни в коем случае нельзя класть на прибор горючие материалы или продукты.
- 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 электросети, оснащенной автоматическими прерывателями, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых претензий по гарантии или ответственности.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Процесс приготовления должен контролироваться.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для резки продуктов 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, компьютеры, МРЗ-плееры) 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 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 использования 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. Все остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.

- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте кастрюли с неровными краями и не перетаскивайте кастрюли по поверхности керамического стекла, так как это может поцарапать его.

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

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

- Этот прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных целях.
- 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 негорючим полотном.

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

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Отключите прибор от электросети перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания.

- Подключение к электрической сети с заземлением необходимо и обязательно.
- Изменения в домашней электропроводке должен производить только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение норм электробезопасности может привести к поражению электрическим током.
- Не готовьте на сломанной или треснутой плите. Если поверхность варочной панели сломается или треснет, немедленно выключите прибор от сети электропитания и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Выключайте варочную панель перед чисткой или техническим обслуживанием.

ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако люди с кардиостимуляторами или другими электронными имплантатами должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля.

ОПАСНОСТЬ ГОРЯЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Во время использования доступные части этого прибора нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта тела, одежды или каких-либо предметов, кроме подходящей посуды, с керамическим стеклом, пока его поверхность не остынет.
- Будьте осторожны: металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, поскольку они могут нагреться.
- Не подпускайте к плите детей без присмотра взрослых.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюли не нависают над другими включенными конфорками.

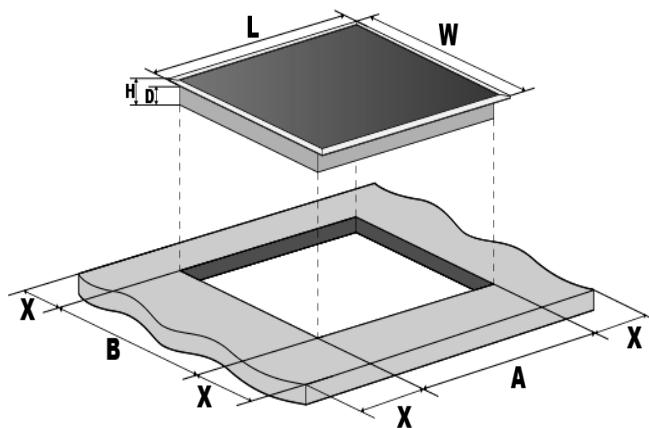
УСТАНОВКА

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

После распаковки прибора убедитесь, что на нем нет видимых повреждений. Если он был поврежден во время транспортировки, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ его, немедленно свяжитесь с продавцом.

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже. Для установки и использования необходимо оставить свободное пространство вокруг отверстия не менее 8 см.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выбирайте термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать более значительных деформаций, вызванных тепловым излучением от конфорки.



Модель	Размер, мм						
	L	W	H	D	A	B	X
СТ-302С	520	290	43,7	39,7	490	262	80
СТ-453С	520	450	43,7	39,7	490	417	80
СТ-604С	520	590	43,7	39,7	490	561	80

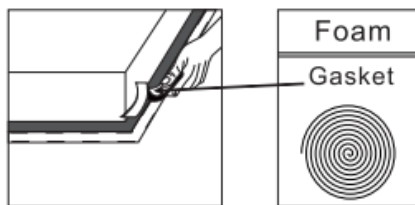
УСТАНОВКА УПЛОТНИТЕЛЯ

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

НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ БЕЗ УПЛОТНИТЕЛЯ!

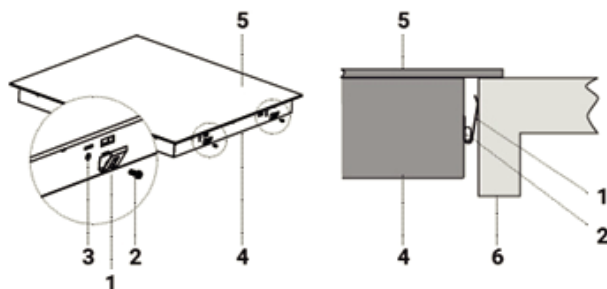
Уплотнитель следует прикрепить к варочной панели следующим способом:

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



ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

- Установите варочную панель на чистую, устойчивую и гладкую поверхность (например, используйте упаковку в качестве основания). Убедитесь, что выступающие элементы не оказывают давления.
- Установите 4 монтажных кронштейна (1) с помощью прилагаемых винтов (2), вкрутив их в соответствующие отверстия (3) на основании варочной панели (4), как показано на рисунках. Это гарантирует фиксацию варочной панели в вырезе столешницы после установки.



- Отрегулируйте положение кронштейнов в соответствии с условиями установки.
- Проверьте уплотнитель варочной панели на наличие повреждений и правильность его расположения на варочной панели.
- Вставьте варочную панель в подготовленный вырез в столешнице, проложив кабели вперед и выровняв их по центру. Убедитесь, что панель установлена устойчиво.

1 Монтажный кронштейн

2 Винт

3 Отверстие для винта

4 Основание варочной панели

5 Варочная панель

6 Столешница

⚠ ПРИМЕЧАНИЕ

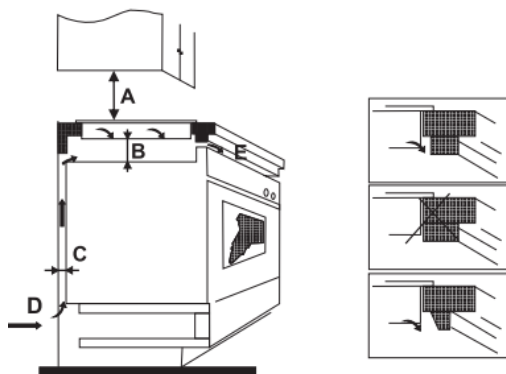
На внешней стороне варочной панели имеются вентиляционные отверстия. При установке варочной панели убедитесь, что они не закрыты столешницей!

При установке варочной панели убедитесь, что её сетевой кабель не пережат, перегнут или перекручен!

⚠ ПРИМЕЧАНИЕ

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

A, мм	B, мм	C, мм	D	E
760	50 минимум	30 минимум	Воздухозаборник	Выход воздуха 10мм



Перед установкой плиты убедитесь, что:

- рабочая поверхность прямоугольная и ровная, никакие конструктивные элементы не нарушают требования к пространству.
- рабочая поверхность столешницы изготовлена из термостойкого материала.
- если варочная панель устанавливается над духовкой, духовка должна быть оснащена встроенным вентилятором охлаждения.
- установка будет соответствовать всем требованиям к свободному пространству, применимым стандартам и нормам.
- защитный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети питания, встроен в проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электропроводки.
- защитный выключатель будет легко доступен после установки плиты.
- при возникновении сомнений относительно установки проконсультируетесь с местными строительными органами и нормативными актами.
- для стен вокруг плиты используете термостойкие и легко моющиеся покрытия (например, керамическую плитку).
- варочная панель не должна устанавливаться непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику плиты.

После установки плиты убедитесь, что:

- кабель питания недоступен через дверцы шкафов или ящики.
- обеспечивается достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию плиты.
- если плита установлена над ящиком или шкафом, под основанием плиты устанавливается тепловой защитный барьер.

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 заводской табличке прибора с фактическим напряжением в сети. Заводская табличка 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.

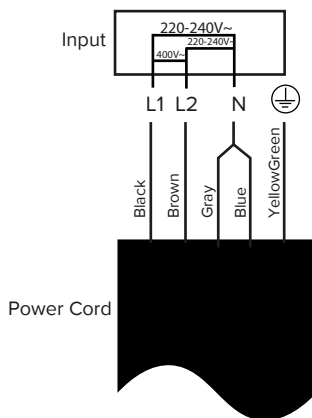
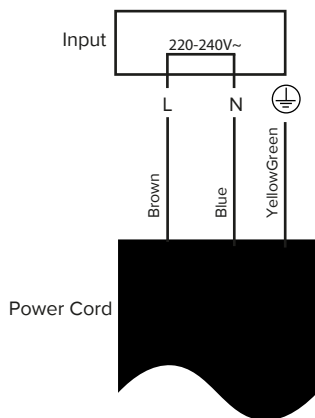
ВНИМАНИЕ!

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. Электрическую варочную панель можно подключать только к источнику питания с сопротивлением линии не более 0,427 Ом. При необходимости, пожалуйста, обратитесь к специалисту по электрообеспечению 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).

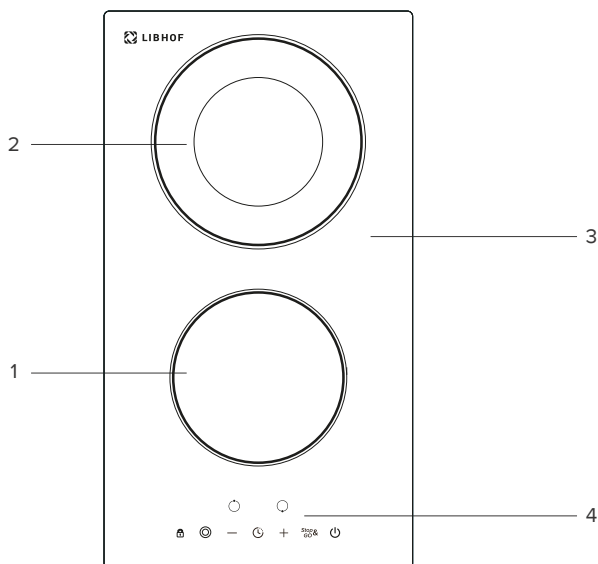
Способ подключения показан ниже.



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБЩЕЕ УСТРОЙСТВО

СТ-302С



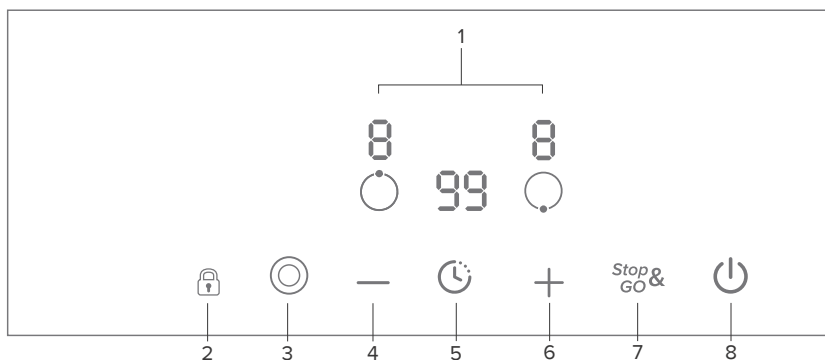
1. Конфорка 1200Вт

2. Двойная конфорка 1800Вт

3. Стеклокерамическая поверхность

4. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Выбор конфорки

2. Блокировка панели управления

3. Управление двойной зоной нагрева конфорки

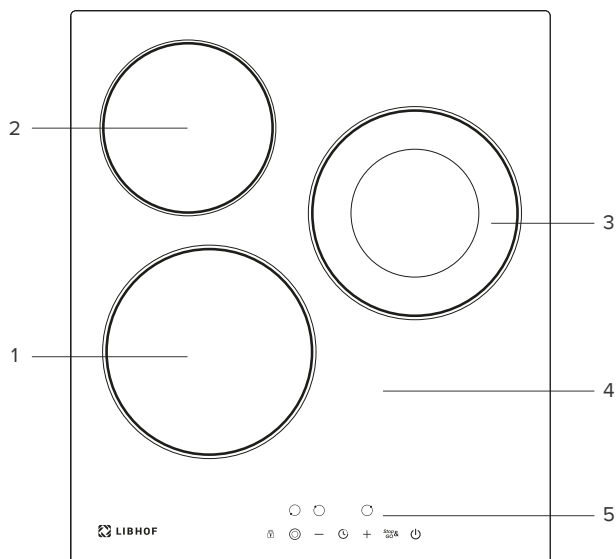
4. Уменьшение нагрева конфорки

5. Таймер

6. Увеличение нагрева конфорки

7. Старт/Пауза

8. ВКЛ/ВЫКЛ



1. Конфорка 1800Вт

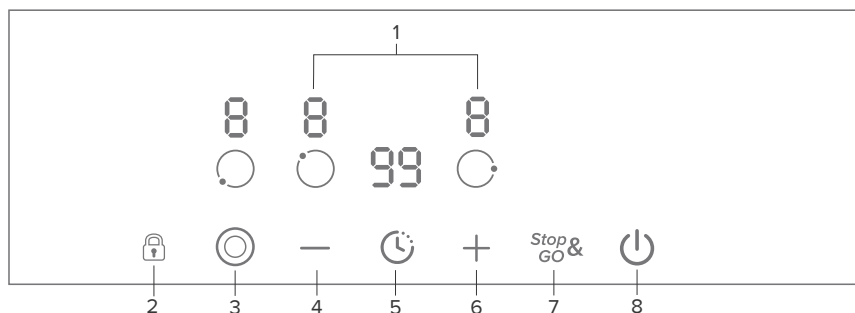
2. Конфорка 1200Вт

3. Двойная конфорка 1800Вт

4. Стеклокерамическая поверхность

5. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Выбор конфорки

2. Блокировка панели управления

3. Управление двойной зоной нагрева конфорки

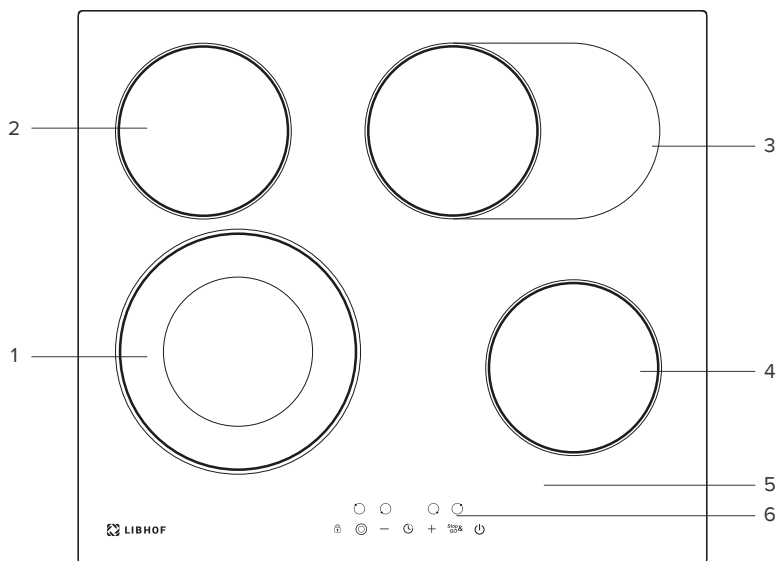
4. Уменьшение нагрева конфорки

5. Таймер

6. Увеличение нагрева конфорки

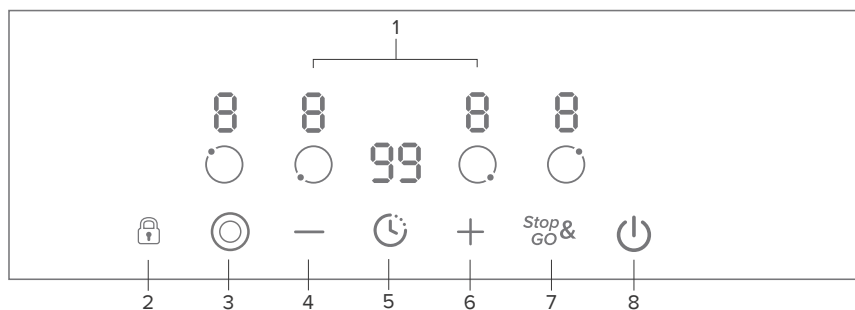
7. Старт/Пауза

8 ВКЛ/ВЫКЛ



- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 1. Двойная конфорка 2200Вт | 4. Конфорка 1200Вт |
| 2. Конфорка 1200Вт | 5. Стеклокерамическая поверхность |
| 3. Двойная конфорка 2000Вт | 6. Панель управления |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Выбор конфорки | 5. Таймер |
| 2. Блокировка панели управления | 6. Увеличение нагрева конфорки |
| 3. Управление двойной зоной нагрева конфорки | 7. Старт/Пауза |
| 4. Уменьшение нагрева конфорки | 8. ВКЛ/ВЫКЛ |

(!) ПРИМЕЧАНИЕ

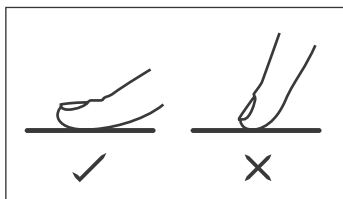
Схемы продуктов в руководстве предназначены только для справки. Могут быть небольшие различия с внешним видом устройства из-за постоянного улучшения продукта.

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 варочной панели.

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 пленка воды может затруднить работу органов управления.

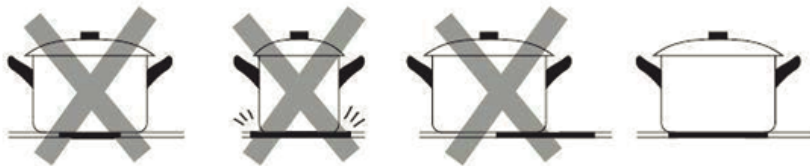


ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПОСУДЫ

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



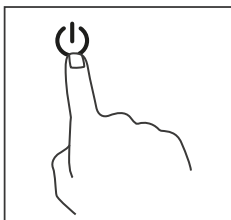
Убедитесь, что дно вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и конфорка. Всегда ставьте кастрюлю по центру конфорки.



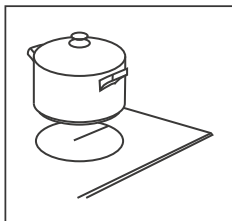
Всегда снимайте кастрюли с стеклокерамической варочной панели – не скользите посудой по поверхности, иначе можно поцарапать стекло.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

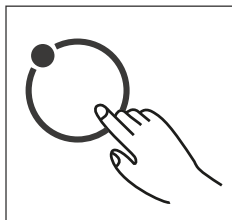
1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, на варочной панели отобразится 0 для конфорок (0 исчезнет, если в течение 30 секунд не будет выполнено никаких действий).



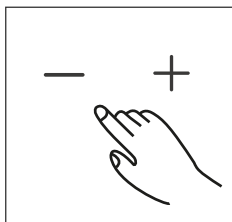
2. Поместите подходящую посуду на конфорку, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.



3. Коснитесь кнопки выбора конфорки, индикатор «5» начнет мигать.

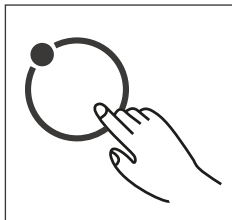


4. Установите уровень мощности, нажимая кнопки «-» и «+».

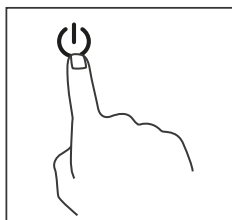


ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

1. Коснитесь кнопки выбора конфорки, которую вы хотите отключить.



2. Выключите конфорку, нажав на кнопку «-» и прокрутив уровень мощности до «0».
3. Выключите всю варочную панель, нажав кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».



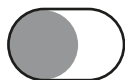
4. Остерегайтесь горячих поверхностей. Символ «Н» (температура поверхности более 60 °C) покажет, какая конфорка все еще горячая. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Эту функцию также можно использовать для экономии энергии. Если вы хотите нагреть еще посуду для приготовления, используйте еще горячую конфорку.



ДВОЙНЫЕ КОНФОРКИ

Двойные конфорки имеют две зоны нагрева, поэтому вы можете использовать центральную и увеличенную зону.

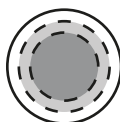
Вы можете использовать только центральную зону нагрева (А) или две (В) зоны нагрева одновременно.



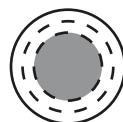
A



B



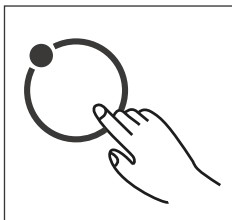
A



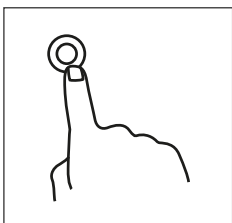
B

АКТИВАЦИЯ ДВОЙНОЙ ЗОНЫ НАГРЕВА

Выберите конфорку с функцией двойной зоны нагрева и установите уровень нагрева. Центральная зона (А) включается в обычном режиме.



Снова нажмите кнопку выбора соответствующей конфорки. Пока мигает индикатор уровня нагрева, нажмите кнопку двойной зоны нагрева один раз, чтобы дополнительно активировать вторую зону нагрева (В).



Когда активирована функция двойной зоны, на индикации уровня нагрева попеременно отображаются «=» и уровень нагрева, например «5». При переключении на функцию одной зоны, отображается только уровень нагрева.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ ДВОЙНОЙ ЗОНЫ НАГРЕВА

Чтобы отключить функцию, нажмите кнопку соответствующей конфорки, а затем кнопку выбора двойной зоны нагрева, или выключите конфорку. При выключении варочной панели функция также деактивируется.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, от случайного включения зон нагрева детьми).

Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме кнопок ВКЛ/ВЫКЛ и самой блокировки, нельзя использовать.

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку блокировки около 3 секунд, на индикаторе таймера отобразится «Lo», и функция блокировки будет активирована.

Чтобы разблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд.

❗ ПРИМЕЧАНИЕ

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопок ВКЛ/ВЫКЛ и блокировки. Вы всегда можете выключить керамическую варочную панель с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ в экстренной ситуации, но перед следующим использованием плиту необходимо сначала разблокировать.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Датчик температуры контролирует температуру внутри варочной панели. При превышении допустимой температуры варочная панель автоматически отключается.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОСТАТОЧНОМ ТЕПЛЕ

Остерегайтесь горячих поверхностей!

Если варочная панель проработает некоторое время, останется некоторое количество остаточного тепла. Буква «Н» появляется на индикаторе мощности, предупреждая вас о необходимости быть осторожным.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

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

Еще одна функция безопасности варочной панели – автоматическое отключение. Каждая конфорка автоматически отключается по истечении максимально времени работы, если не выполняется никаких действий. Максимальное время работы зависит от установленного уровня мощности.

Время работы по умолчанию указано в таблице ниже:

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

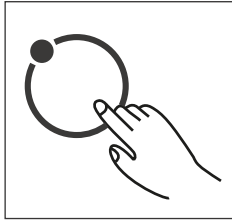
ЗАЩИТА ОТ ПРОЛИВА ЖИДКОСТИ

В целях вашей безопасности варочная панель автоматически отключит питание в течении 10 секунд, если жидкость окажется на панели управления. Чтобы снова включить варочную панель, протрите насухо панель управления чистым полотенцем.

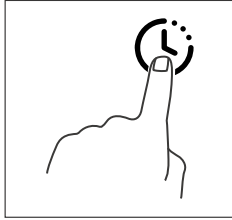
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Вы можете установить таймер, чтобы он отключал конфорку по истечении заданного времени. Таймер можно установить на время до 99 минут.

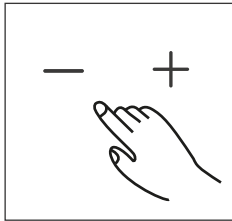
1. Выберите конфорку для приготовления.



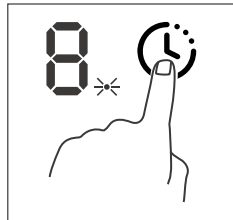
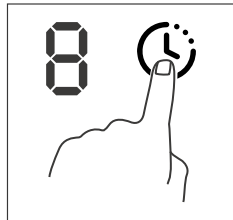
2. Нажмите кнопку таймера, индикатор таймера покажет «30».



3. Установите время таймера отключения, нажимая на кнопки «+» и «-».



4. После установки времени начнется обратный отсчет, и на дисплее отобразится оставшееся время, а у индикатора уровня нагрева появится точка.



! ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы хотите изменить время после установки таймера, вам необходимо начать с шага 1.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ БОЛЕЕ ЧЕМ ОДНОЙ КОНФОРКИ

1. Если эта функция используется более чем в одной зоне нагрева, индикатор таймера будет показывать наименьшее время. (например, для конфорки 1 время установки составляет 3 минуты, для конфорки 2 время установки составляет 6 минут, индикатор таймера покажет «3».)

2. По истечении времени, заданного таймером приготовления, соответствующая конфорка автоматически выключится.

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.

Уровень нагрева	Применение
1 - 2	• деликатный подогрев небольшого количества продуктов • растапливание шоколада, масла и быстро пригорающих продуктов • слабое кипение • медленный подогрев
3 - 4	• разогрев • быстрое кипение
5 - 6	• блины
7 - 8	• обжаривание • приготовление пасты
9	• жарка • доведение до кипения

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 пролитую жидкость и продукты с поверхности варочной панели как можно скорее после использования. Перед очисткой всегда проверяйте, чтобы поверхность панели достаточно остыла.

Для очистки поверхности используйте мягкую ткань или бумажное полотенце. Если пролитая жидкость высохла на поверхности, возможно, вам придется воспользоваться специальным средством для чистки стеклокерамических плит, которое можно приобрести в большинстве супер-маркетов.

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

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

Сахар (и продукты, его содержащие, например желе, помадка, конфеты, сиропы) или расплавленный пластик могут привести к образованию повреждений на поверхности варочной панели (на это не распространяется гарантия), если он 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, пятна оставленные пищей или не содержащими сахара пролитыми на стекло).	1. Выключите варочную панель. 2. Нанесите чистящее средство для варочных панелей, пока стекло ещё тёплое (но не горячее!). 3. Смойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Включите варочную панель снова.	1. Когда питание варочной панели отключено, индикатор «горячая поверхность» не горит, но конфорка может быть горячей! 2. Будьте осторожны. Жёсткие мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и грубые/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. 3. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, что используемое чистящее средство или мочалка подходит для вашей варочной панели. 4. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стекло может покрыться пятнами.

Блюда выкипают, плавятся или горячая сладкая жидкость разливается по стеклу.	Немедленно удалите загрязнения с помощью скребка, подходящего для керамического стекла варочной панели, но остерегайтесь горячих поверхностей варочной зоны: 1. Выключите электропитание. 2. Держите лезвие 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. 4. Выполните шаги 2–4, описанные выше в разделе «Повседневные загрязнения на стекле».	1. 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. 2. Опасность порезов: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка становится опасным. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
Пролита жидкость на панель управления.	1. Выключите варочную панель. 2. Удалите пролитую жидкость. 3. Протрите область сенсорной панели чистой влажной губкой или тряпкой. 4. Вытрите область насухо бумажным полотенцем. 5. Включите варочную панель снова.	Варочная панель может издать звуковой сигнал и выключиться. Панель управления может не работать, пока на ней 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 помещении;
 - Проверьте, правильно ли подключен прибор к электричеству;
 - Истекло ли время, установленное с помощью таймера;
 - Достигнуто ли максимальное время приготовления и автоматическое отключение;
 - Есть ли пролитая жидкость на сенсорной панели управления;
2. Кнопки сенсорной панели управления не реагируют на нажатия:
 - Активная ли «Блокировка» панели;
 - Наличие жидкости или мокрой ткани на сенсорной панели управления;
3. После приготовления на дисплее появится надпись «Н»:
 - 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 плиты некоторое время продолжает работать:

- Это нормально, это необходимо для полного остывания прибора.

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 варочной панели попеременно включается и выключается при работе:

- Это нормальная и естественная особенность плиты. Контроллер 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 работать 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.

ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТИ

В случае возникновения неисправности плита автоматически перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие коды:

Код	Возможная причина	Способ устранения
E1	Короткое замыкание датчика температуры	Необходимо обратиться в сервисный центр

ВАЖНО

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения варочной панели. При появлении остальных кодов ошибок выключите плиту и обратитесь в сервис.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	СТ-302С	СТ-453С	СТ-604С
Количество конфорок	2	3	4
Мощность, Вт	3000	4800	6600
Напряжение, В	220-240	220-240	220-240
Частота переменного тока, Гц	50-60	50-60	50-60
Потребляемый ток, А	13	21	29
Класс защиты от поражения электрическим током	I	I	I
Ступеней мощности	9	9	9
Температура, °C	480-580	480-580	480-580
Таймер, мин	99	99	99
Размеры ниши для встраивания панели, мм	262x490	417x490	561x490
Минимальная толщина столешницы, мм	30	30	30
Габариты устройства, мм	290x520x43,7	450x520x43,7	590x520x43,7

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:



