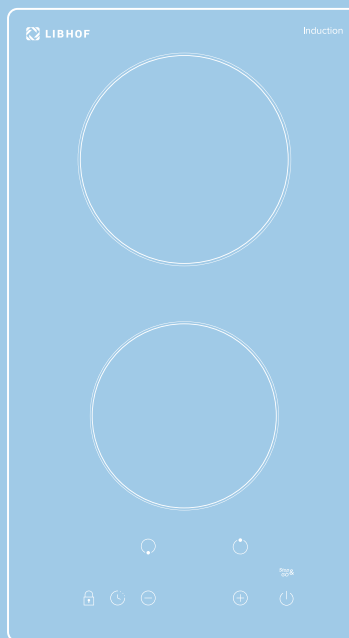




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



Модель:
FE-302I

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 ознакомьтесь с настоящим руководством и требованиями по технике безопасности, разработанными для обеспечения вашей безопасности и защиты окружающей среды. Используйте изделие в соответствии с данными рекомендациями и соблюдайте общие правила разумной эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейшего использования или передачи новому владельцу.

Производитель не несёт ответственности за повреждения и неисправности, возникшие в результате несоблюдения требований данного руководства. Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в конструкцию, комплектность, а также в отдельные узлы и детали изделия. Такие изменения направлены на улучшение характеристик и качества продукции, могут не отражаться в настоящем руководстве и не являются недостатком товара.

Внешний вид изделия и его элементов может отличаться от изображений, представленных в руководстве. Компания постоянно работает над совершенствованием дизайна, функциональности, технических характеристик, энергоэффективности и надёжности продукции, в связи с чем возможны изменения и расширение ассортимента без предварительного уведомления.

Список используемых сокращений и обозначений:



ПРИМЕЧАНИЕ

Совет, рекомендация, подсказка или информация.



ВАЖНО

Важная информация, предостережение.

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки	4
Технические характеристики	4
Меры безопасности	5
Инструкция по установке	8
Правила выбора посуды	12
Инструкции по эксплуатации	15
Чистка и обслуживание	25
Утилизация	29
Сервисные центры	29

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Варочная панель -----	1 шт.
Установочный комплект -----	1 шт.
Руководство по эксплуатации -----	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	FE-302I
Количество конфорок	2
Мощность, Вт	3000
Напряжение, В	220-240
Частота переменного тока, Гц	50-60
Сила тока, А	13,4
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Уровней мощности	9
Максимальная температура, °C	200
Таймер, мин	99
Размер ниши для встраивания, мм	261x488
Минимальная толщина столешницы, мм	30
Габариты устройства, мм	290x520x54

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Данное руководство по эксплуатации является основой для безопасного использования вашего прибора. Внимательно прочтите руководство и следуйте инструкциям перед установкой и эксплуатацией. Производитель не несет ответственности за любые повреждения или проблемы, вызванные несоблюдением инструкций, неправильной установкой или неправильным обращением.

Данное устройство может представлять потенциальную опасность для людей и окружающей среды из-за отсутствия необходимых условий или знаний по его использованию. Во избежание этого соблюдайте следующие инструкции.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЖИЗНИ И ЗДОРОВЬЯ, РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ!

- Прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами без опыта и знаний, включая детей.
- Держите детей младше 8 лет и домашних животных на безопасном расстоянии от прибора!
- Не позволяйте детям играть с прибором, его компонентами или вблизи прибора!
- Дети или домашние животные, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы. Не храните предметы, представляющие интерес для детей или домашних животных, над или за прибором!
- Храните все упаковочные материалы, монтажные принадлежности и мелкие детали в недоступном для детей и домашних животных месте!
- Прибор предназначен для частного использования в домашних условиях и предназначен для приготовления, подогрева и поддержания пищи и напитков в теплом состоянии. Используйте его исключительно по назначению!
- Прибор не предназначен для управления с помощью отдельного пульта дистанционного управления или внешнего таймера.
- Всегда используйте термостойкую посуду, подходящую для индукционных плит, для приготовления пищи.
- При первом использовании плиты может появиться запах, а также небольшое выделение паров. Это нормально и безвредно. Хорошо проветривайте помещение, пока они не рассеются (максимум 30 минут).
- Края и компоненты могут быть острыми и стать причиной травм. Соблюдайте надлежащую осторожность при обращении с прибором и защищайте себя, при необходимости, например, рабочими перчатками.

ВНИМАНИЕ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ / ОПАСНОСТЬ, СВЯЗАННАЯ С ЭЛЕКТРИЧЕСТВОМ!

- Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако, если у вас установлен кардиостимулятор или другой электрический имплантат (например, инсулиновая помпа), пожалуйста, проконсультируйтесь с врачом или производителем имплантата, особенно перед использованием индукционных устройств, чтобы исключить любые функциональные нарушения, вызванные электромагнитными полями. Несоблюдение этих рекомендаций может быть опасно для здоровья и жизни!

- Установка и ввод в эксплуатацию данного прибора могут производиться только квалифицированным электриком в соответствии с действующими нормами и стандартами, а также инструкциями, изложенными в данном руководстве, с использованием соответствующих инструментов. Для этого прибор должен быть отключен от электросети. Существует риск поражения электрическим током и получения травм, угрожающих жизни, для лиц, не имеющих соответствующей квалификации. Ответственность за надлежащее функционирование прибора на объекте несет установщик.

- Существует риск поражения электрическим током, возгорания и травм, если прибор ремонтируется или обслуживается неквалифицированными лицами. Эти работы могут выполняться только квалифицированным специалистом с соблюдением всех применимых правил техники безопасности, включая инструкции, содержащиеся в данном руководстве, и для этого прибор должен быть отключен от электросети.

- Никогда не пытайтесь вносить изменения в компоненты прибора, кабель питания или вилку и не разбирайте никакие части прибора, если это прямо не указано в данном руководстве. Прибор не содержит деталей, которые пользователь может обслуживать самостоятельно.

- Использование неисправного или поврежденного оборудования может быть очень опасно! Перед использованием убедитесь, что изделие и его компоненты находятся в полном и идеальном состоянии. В случае неисправности или повреждения не используйте прибор, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в службу поддержки клиентов или сервисный центр.

- Неиспользуемое электрооборудование может представлять опасность! Не оставляйте прибор включенным без дела и отключайте его от электросети, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного времени.

- Перед установкой и использованием проверьте, соответствуют ли технические характеристики прибора, указанные на заводской табличке (особенно напряжение в В и частота в Гц), местным условиям.

- Монтажник должен убедиться, что прибор подключен к исправной системе заземления в соответствии со всеми применимыми нормами, и что в цепи, в которую встроен прибор, имеется легкодоступный проверенный автоматический выключатель, позволяющий полностью отключить прибор от сети при необходимости.

- Для подключения варочной панели используйте отдельную розетку, не используйте удлинительные кабели и переходники.

- Чтобы предотвратить повреждение кабеля питания и связанные с этим опасности, убедитесь, что он не перекручен и не смят, а также не может соприкасаться с горячими поверхностями, острыми краями и т. д.

- Всегда избегайте контакта жидкостей или влаги с токоведущими частями. Это может привести к короткому замыканию или поражению электрическим током! Не используйте мойки высокого давления или парочистители для очистки прибора.

- Во избежание возможного поражения электрическим током из-за утечки тока, не используйте прибор мокрыми или влажными руками и надевайте обувь во время работы.

ВНИМАНИЕ! РИСК ОЖОГОВ!

- Детали бытовой техники, посуда и кухонные принадлежности могут сильно нагреваться во время и после использования. Чтобы избежать ожогов, всегда держите все части тела, одежду и т. д. на безопасном расстоянии от горячих поверхностей, держите детей и домашних животных подальше от прибора, пока остаточный нагрев не прекратится. Убедитесь, что металлические ручки посуды и кухонных принадлежностей не выступают над работающими конфорками, и при необходимости защитите себя кухонными перчатками или рукавицами. Также имейте в виду, что влажные или мокрые ткани лучше проводят тепло и могут вызвать ожоги.

- Чтобы избежать опасности пролития горячей пищи, не используйте деформированную или неустойчивую посуду.

- Обратите внимание на намагничиваемые металлические предметы, которые носят на теле, так как они могут сильно нагреваться возле варочной панели во время использования. Золотые и серебряные украшения не подвержены воздействию.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!

- Варочная панель может сильно нагреваться во время работы. Строго соблюдайте безопасные расстояния и инструкции, указанные в данном руководстве. Не устанавливайте прибор за дверцей мебели или подобными предметами, чтобы избежать опасности возгорания из-за перегрева.

- Никогда не оставляйте варочную панель без присмотра во время использования! Пища может выкипеть, сгореть, вызвать задымление или загореться. Перед каждым использованием удаляйте крупные загрязнения с варочной поверхности. Нагретая пища, содержащая жир, масло или спирт, может быстро воспламениться, поэтому нагревайте ее как можно медленнее.

- В случае пожара перекройте подачу электричества и осторожно потушите пламя крышкой, противопожарным одеялом или чем-либо подобным. Никогда не тушите горящее масло или жир водой! После тушения не используйте прибор, пока он не будет проверен и одобрен для дальнейшей эксплуатации квалифицированным специалистом.

- Не нагревайте герметичные контейнеры или банки на варочной панели. Они могут взорваться из-за избыточного давления, создаваемого во время нагрева.

- Не используйте на варочной панели предметы, которые не являются огнеупорными, и не накрывайте прибор текстильными материалами, например, для защиты. Они могут загореться, расплавиться, деформироваться или повредиться во время работы варочной панели, особенно если одновременно используются металлические предметы. Также держите электроприборы и их кабели на безопасном расстоянии от варочной панели!

- Во избежание опасностей никогда не оставляйте конфорки или варочную панель включенными, когда вы ими не пользуетесь! Для этого используйте кнопку включения/выключения и не полагайтесь на автоматическое отключение, когда посуда не обнаружена.

- Не храните легковоспламеняющиеся или взрывоопасные материалы рядом с варочной панелью, чтобы избежать пожарной опасности из-за повышения температуры окружающей среды во время работы.

ВНИМАНИЕ! ПРИЧИНЫ ПОВРЕЖДЕНИЙ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ НАРУШЕНИЙ!

- Перед использованием прибора убедитесь, что вся упаковка и защитные материалы для транспортировки удалены, чтобы избежать повреждений во время работы, например, из-за возгорания или плавления.
- Во время работы варочной панели в ее окрестностях выделяются тепло и влага, что может привести к долговременному повреждению поверхностей. Чтобы этого избежать, строго следуйте всем инструкциям в данном руководстве по установке и обращению. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения! Используйте предусмотренные для этого средства или установите вытяжную систему (например, вытяжной колпак), если это необходимо.
- Не устанавливайте варочную панель в помещении с высокими температурами, рядом с газовой или керосиновой плитой!
- Не наливайте холодные жидкости на варочную панель, если поверхность горячая! Возникающий термический шок может повредить прибор.
- Чтобы избежать повреждения варочной поверхности, будьте осторожны и не прикасайтесь к ней ювелирными изделиями, острыми или заостренными предметами или кухонной утварью, и используйте только посуду с чистым, гладким дном. Поднимайте посуду, чтобы переместить ее, во избежание царапин или потертостей.
- Убедитесь, что между посудой и элементами управления и краем варочной панели достаточно места, чтобы избежать повреждения от перегрева.
- Не нагревайте посуду без содержимого! Посуда может деформироваться, а поверхность варочной панели может быть повреждена из-за теплопередачи.
- Не используйте прибор в качестве места для хранения, полок или рабочей поверхности. Не ставьте на него тяжелые предметы и будьте осторожны, чтобы ничего на него не уронить.
- Загрязнения и остатки пищи могут со временем повредить варочную панель и ее компоненты. Всегда поддерживайте ее в чистоте! В частности, всегда удаляйте пятна от сахара как можно скорее, чтобы предотвратить их прилипание.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, а также острые или заостренные предметы для чистки прибора, так как это может повредить его поверхность, особенно в области панели управления! Следуйте инструкциям по чистке и техническому обслуживанию в соответствующей главе.
- Держите намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) подальше от варочной панели, так как они могут подвергаться воздействию электромагнитного поля прибора.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Важные примечания и требования к установке

При установке необходимо учитывать все габаритные характеристики и соблюдать требования к расстояниям, указанные в данном руководстве, а также другие применимые правила.

- Убедитесь, что соблюдены требования электробезопасности. Перед установкой прибор должен быть надлежащим образом заземлен.
- Убедитесь, что столешница, предназначенная для установки варочной панели, соответствует всем необходимым требованиям, что установка обеспечивает достаточную вентиляцию, как описано в следующих разделах, что ничто не выступает в зону приготовления пищи.

- Выберите столешницу из теплоизолирующего и термостойкого материала для установки варочной панели. Дерево и аналогичные волокнистые или влагопроницаемые материалы могут использоваться для столешницы только в том случае, если они пропитаны.

- Изолируйте верхний край столешницы, примыкающий к стене за варочной панелью, от жидкостей или влаги.

- Убедитесь, что поверхность столешницы ровная и горизонтальная.

- Обеспечьте толщину столешницы не менее 30 мм.

- Оставьте зазор не менее 5 мм между боковыми сторонами основания варочной панели и срезами столешницы, а также обеспечьте рамку столешницы вокруг варочной панели не менее 50 мм.

- Кухня должна быть сухой и иметь эффективную вентиляцию в соответствии с действующими техническими регламентами и стандартами.

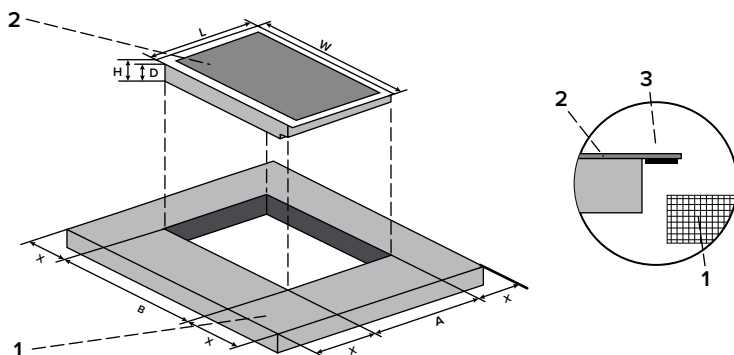
- Материалы прилегающих и окружающих поверхностей должны быть огнестойкими/термостойкими до 90°C, а используемые клеи — до 150°C, чтобы исключить деформацию поверхностей или отслоение покрытий. Если вы не уверены в этом, предусмотрите расстояние не менее 200 мм между краями прибора и соответствующими материалами или защитите их слоем огнеупорного материала.

- Установка должна обеспечивать хорошее теплоотведение для правильной работы варочной панели.

- Варочную панель нельзя устанавливать в непосредственной близости от холодильников или морозильников, посудомоечных машин или сушильных машин во избежание неисправностей.

! ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы избежать неправильной раскройки столешницы, перед раскройкой убедитесь, что указанные размеры соответствуют размерам изделия.



1. Столешница (толщина: мин. 30 мм)

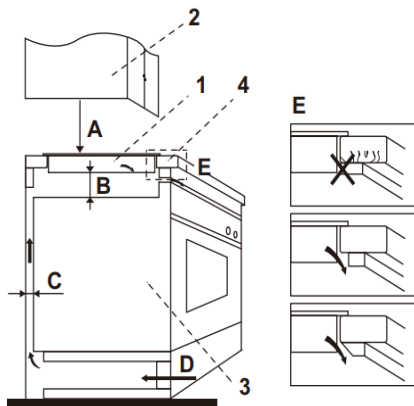
2. Варочная панель

3. Уплотнительная лента

Модель	W, мм	L, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм
FE-302I	520	290	54	50	261	488	80 мин.

⚠ ВНИМАНИЕ! РИСК НЕИСПРАВНОСТИ!

Правильная установка особенно важна для индукционных варочных панелей, так как эти приборы имеют встроенные вентиляторы, для которых необходимо обеспечить достаточное пространство для подачи и отвода воздуха. В противном случае индукционная варочная панель может не работать на полную мощность, что приведет к увеличению времени приготовления, и даже выйти из строя из-за перегрева! Убедитесь, что прибор достаточно вентилируется, и что вентиляционные каналы не заблокированы и не закрыты! Обратите внимание на схему и указанные размеры!



1. Варочная панель
2. Вытяжка или настенный кухонный модуль
3. Встраиваемый духовой шкаф (при наличии)
4. Столешница

A	B	C	D	E
Расстояние от варочной панели до вытяжки/кухонного модуля/шкафа: мин. 760 мм	Расстояние от варочной панели до встроенного духового шкафа: мин. 50 мм	Воздухозаборник 1: мин. 20 мм	Воздухозаборник 2: мин. 10 мм	Выход воздуха: мин. 5 мм

Установка уплотнительной ленты

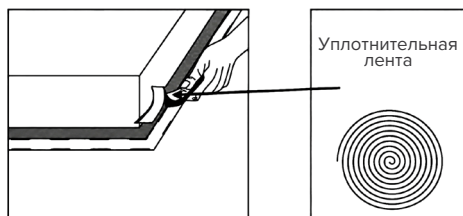
Перед тем как устанавливать варочную панель в вырез столешницы, к нижней части керамического стекла необходимо прикрепить уплотнительную ленту, входящую в установочный комплект.

Уплотнитель следует прикрепить к варочной панели следующим образом:

- Снимите защитную пленку с уплотнителя.
- Закрепите уплотнитель на нижней части стекла по периметру рядом с краем.
- Уплотнитель должен крепиться по всей длине края стекла и не должен перекрываться по углам.
- При установке уплотнителя следите за тем, чтобы рабочая поверхность стекла варочной панели не соприкасалась с острыми предметами.

ВАЖНО

Не устанавливайте варочную панель без уплотнителя.



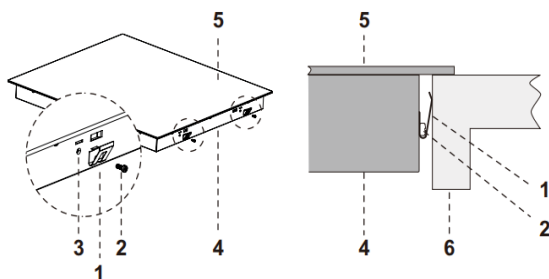
Установка и фиксация варочной панели

- Установите варочную панель на чистую, устойчивую и гладкую поверхность (например, используйте упаковку в качестве подставки). Убедитесь, что на выступающие из варочной панели элементы не оказывается никакого давления.
- Установите монтажные кронштейны (1) с помощью прилагаемых винтов (2) и вкрутите их в соответствующие отверстия (3) на основании варочной панели (4), как показано на следующем рисунке.
- 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, предварительно проложив кабель электропитания и выровняв его по центру. Убедитесь в устойчивости варочной панели.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

При установке варочной панели убедитесь, что кабель электропитания не смят, согнут или перекручен!



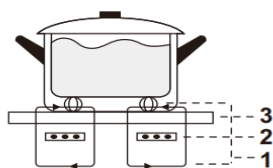
1. Монтажный кронштейн
2. Винт
3. Отверстие для винта

4. Основание варочной панели
5. Варочная панель
6. Столешница

ПРАВИЛА ВЫБОРА ПОСУДЫ

Принцип работы индукционной плиты

Приготовление пищи с помощью индукционной плиты — это безопасный, современный, эффективный и экономичный способ приготовления пищи. Благодаря электромагнитным колебаниям (1), генерируемым индукционными катушками под конфорками (2), тепло, необходимое для приготовления пищи, генерируется непосредственно в металлическом основании посуды, а не косвенно за счет нагрева варочной поверхности. Стеклокерамическая поверхность (3) нагревается только потому, что в конечном итоге она нагревается посудой. По сравнению с другими типами плит, это значительно сокращает время закипания и исключает потери тепла. Жареная пища не так легко пригорает, что также упрощает чистку и обслуживание. Процесс нагрева не виден непосредственно на конфорке, как, например, в случае с нагревательными катушками. Вместо этого обращайте внимание на соответствующий индикатор конфорки (см. «ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ»).



Если посуда снята с рабочей поверхности или не соответствует необходимым требованиям, электромагнитное поле изменяется; срабатывает автоматическое определение посуды, и варочная поверхность отключается. Таким образом, обычно исключается опасность случайного включения варочной поверхности. Тем не менее, выключайте варочную панель с помощью соответствующих кнопок, как только вы перестанете ею пользоваться.

Возможные рабочие шумы

Во время и после работы индукционной варочной панели могут возникать шумы, отличные от звуков панели управления, которые являются нормальными и не свидетельствуют о дефекте изделия:

Щелчки: Срабатывание электрического выключателя.

Гудение: Индукционный шум во время работы на высоком уровне мощности (Уровень шума снижается или исчезает при установке более низкого уровня мощности).

Треск: Звук нагрева посуды, состоящей из разных слоев металла.

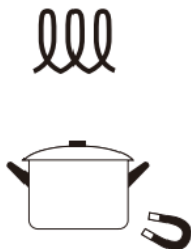
Шуршание: Работа вентилятора охлаждения (в том числе после выключения).

! ПРИМЕЧАНИЕ

Работа вентилятора необходима для бесперебойной работы! Не отключайте прибор от электросети, пока работает вентилятор! Во избежание функциональных ограничений обеспечьте соответствующую температуру окружающей среды и хорошую вентиляцию!

Подходящая посуда и ее использование

Используйте только посуду, подходящую для индукционных плит (с основанием из электропроводящего магнитного материала), чтобы обеспечить бесперебойную и безопасную работу плиты. При покупке обращайте внимание на соответствующую маркировку (например, символ катушки или аналогичный). Общее правило: Магнитная посуда также подходит для индукционных плит.



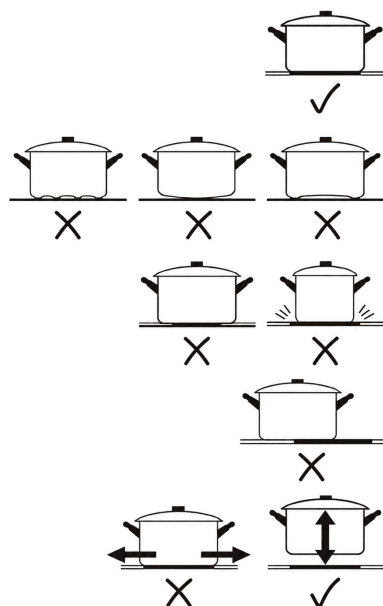
Пригодность посуды для индукционных плит

Соотношение магнитных металлических частиц варьируется в зависимости от разной посуды. Чем выше это соотношение, тем выше эффективность при индукционном нагреве и тем лучше гарантируется правильная работа, а также автоматическое распознавание посуды (см. «ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ»). Например, посуда из нержавеющей стали в большинстве случаев не пригодна или пригодна лишь условно, если она не имеет специального состава, подходящего для индукционных плит. Также чугунные кастрюли с неровным дном или индукционная посуда низкого качества могут ухудшить работоспособность. Это также относится, например, к алюминиевым кастрюлям/сковородам с приклеенным магнитным основанием или посуде, дно которой изготовлено из разных материалов.

ВНИМАНИЕ! РИСК ПОВРЕЖДЕНИЯ!

Перед использованием посуды убедитесь, что ее дно чистое! Загрязнения, такие как остатки песка от чистки картофеля, могут повредить поверхность для приготовления пищи!

- Используйте только посуду, подходящую для индукционных плит.
- Убедитесь, что дно вашей кастрюли гладкое и плотно прилегает к стеклу!
- Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном!
- Используйте посуду, диаметр дна которой максимально точно соответствует размеру, указанному на графике выбранной конфорки, и составляет не менее 120 мм.
- Всегда ставьте посуду в центр конфорки.
- Всегда снимайте посуду с плиты. Не перемещайте ее вперед-назад, чтобы избежать царапин на стеклянной поверхности!



Рекомендуемые размеры дна посуды для индукционной плиты

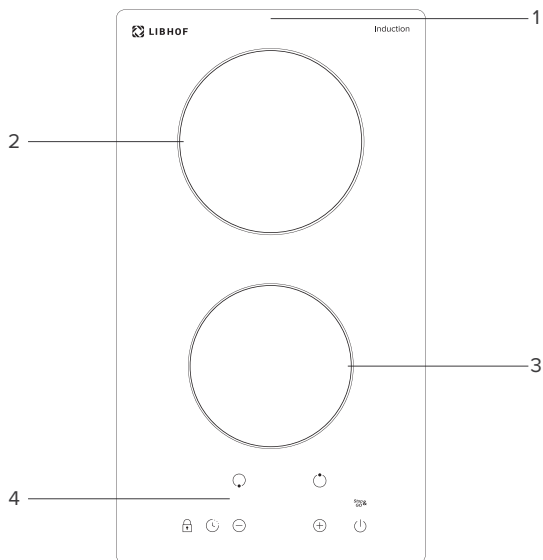
Конфорки в определенной степени автоматически адаптируются к диаметру посуды. Однако рекомендуется, чтобы дно этой посуды имело определенный диаметр в зависимости от соответствующей зоны приготовления.

Конфорка	Минимальный диаметр дна посуды	Максимальный диаметр дна посуды
160 мм	120 мм	160 мм
180 мм	140 мм	180 мм

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБЩЕЕ УСТРОЙСТВО

FE-302I



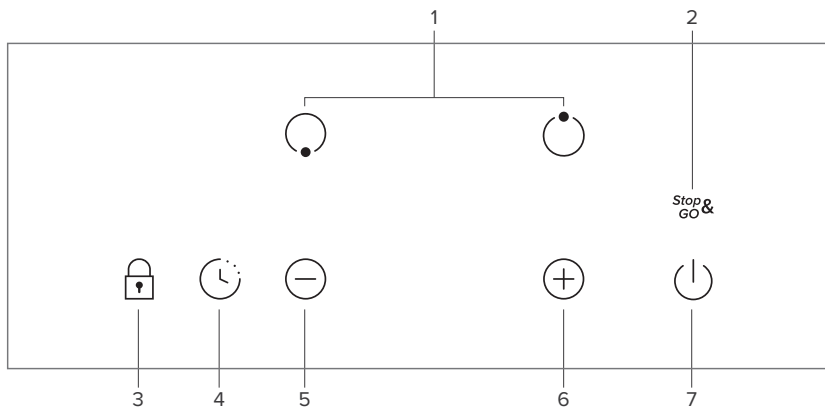
1. Стеклокерамическая поверхность

2. Конфорка 1800 Вт

3. Конфорка 1200 Вт

4. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопки выбора конфорки

2. Кнопка функции Stop & Go (Пауза)

3. Кнопка блокировки панели управления

4. Кнопка таймера

5. Кнопка уменьшения уровня мощности/времени таймера

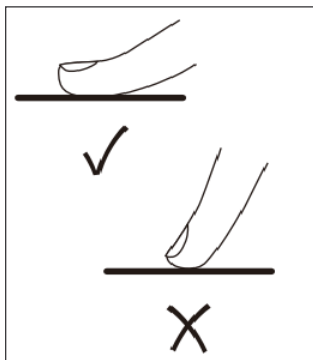
6. Кнопка увеличения уровня мощности/времени таймера

7. Кнопка «Вкл/Выкл»

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления варочной панели состоит из сенсорных кнопок, реагирующих на прикосновение. Для их использования следуйте приведенным ниже инструкциям:

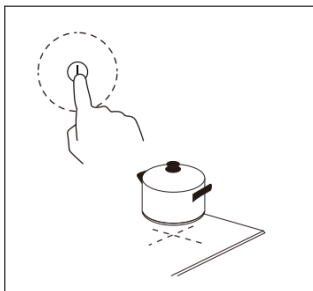
- Не прикладывайте большого давления к кнопкам управления, достаточно просто прикоснуться к ним.
- Прикасайтесь только к одной сенсорной кнопке за раз.
- Используйте подушечку пальца, а не кончик (см. иллюстрацию ниже), и управляйте сенсорными кнопками, как описано в следующих разделах.
- При регистрации прикосновения раздается звуковой сигнал, подтверждающий его.
- Убедитесь, что панель управления всегда чистая и сухая. Даже тонкий слой влаги может затруднить или сделать невозможным использование сенсорных кнопок.
- Избегайте размещения предметов на панели управления, а также волочения или протирания по ней. Это может привести к непреднамеренному включению или выключению варочной панели.
- Во время использования убедитесь, что между посудой и сенсорными кнопками достаточное расстояние, чтобы избежать сбоев и повреждения от перегрева!



НАСТРОЙКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

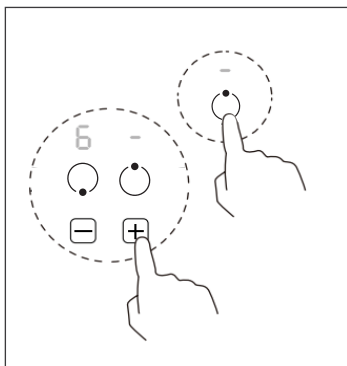
Включение и подготовка к приготовлению пищи

- Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». После включения прозвучит звуковой сигнал, и на всех индикаторах отобразится «-». Варочная панель перейдет в режим ожидания.
- Разместите подходящую посуду по центру на желаемой конфорке. Убедитесь, что поверхность конфорки и дно посуды чистые и сухие.



Настройка уровня мощности

- Коснитесь кнопки выбора конфорки, которую вы хотите использовать.
- Пока соответствующий индикатор конфорки мигает, установите желаемый уровень мощности (1-9) с помощью кнопок «-» и «+».



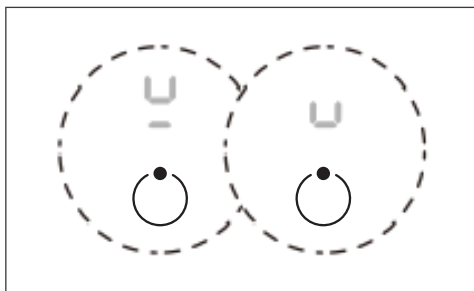
! ПРИМЕЧАНИЕ К НАСТРОЙКЕ МОЩНОСТИ

- Если для какой-либо конфорки не выбран уровень мощности в течение одной минуты после включения, выбранная конфорка автоматически выключается.
- Во время работы уровень мощности можно изменить в любое время описанным способом.

! ПРИМЕЧАНИЕ ОБ АВТОМАТИЧЕСКОМ ОПРЕДЕЛЕНИИ ПОСУДЫ

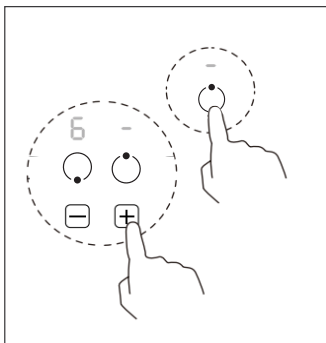
Варочная панель оснащена системой автоматического распознавания посуды, совместимой с индукционными плитами. (см. «ПРАВИЛА ВЫБОРА ПОСУДЫ»). При попытке выбора уровня мощности конфорки, на которой не удастся обнаружить подходящую посуду, работа этой конфорки не начнется, а на индикаторе будет отображаться «U». Это может быть связано со следующими причинами:

- Используемая посуда не подходит для индукционных плит.
- Посуда находится не на той конфорке, на которой вы работаете.
- Посуда находится не в центре конфорки.
- Диаметр основания используемой посуды слишком мал. Через одну минуту без обнаружения посуды соответствующая конфорка автоматически выключится.



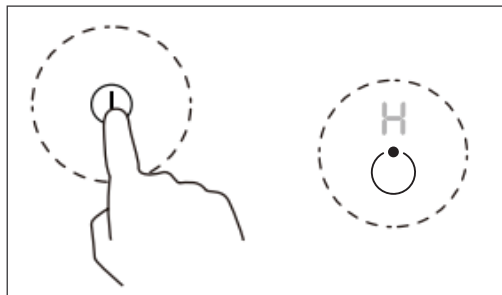
Выключение конфорок

- Коснитесь кнопки выбора конфорки, которую хотите выключить.
- Пока индикатор соответствующей конфорки мигает, нажмите и удерживайте кнопку «-», пока не отобразится «-».



Выключение варочной панели

- Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Все индикаторы на панели управления погаснут (кроме индикаторов-предупреждений об остаточном нагреве «Н» соответствующих конфорок, если таковые имеются), варочная панель будет выключена.



⚠ ВНИМАНИЕ! РИСК ОЖОГОВ!

Использованные конфорки могут оставаться очень горячими даже после выключения и представлять опасность ожогов! Не прикасайтесь к стеклокерамике, пока она не остынет до безопасной температуры, и все предупреждения об остаточном нагреве (на дисплее конфорки) не погаснут! Обратите внимание, что они также гаснут в случае отключения электроэнергии, и любое остаточное тепло больше не отображается.

ⓘ ПРИМЕЧАНИЕ

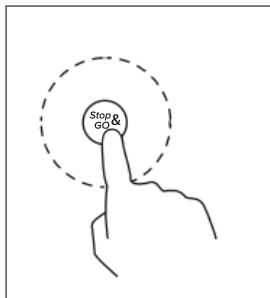
Экономия энергии с помощью предупреждения об остаточном нагреве «Н».

Если вы хотите нагреть дополнительную посуду, вы можете сэкономить энергию, используя остаточное тепло. Для этого выберите конфорку, на которой еще активен индикатор остаточного тепла «Н», и разместите там посуду.

Функции Stop & Go (Пауза)

Чтобы приостановить работу варочной панели, выполните следующие действия:

Когда варочная панель находится в рабочем режиме, нажмите кнопку «Stop & Go», и на цифровом дисплее отобразится «II». Если функция таймера включена, на дисплее таймера также отобразится «II». Повторное нажатие кнопки «Stop & Go» возобновит работу варочной панели. Если пауза длится более 1 минуты, панель автоматически перейдет в режим ожидания.

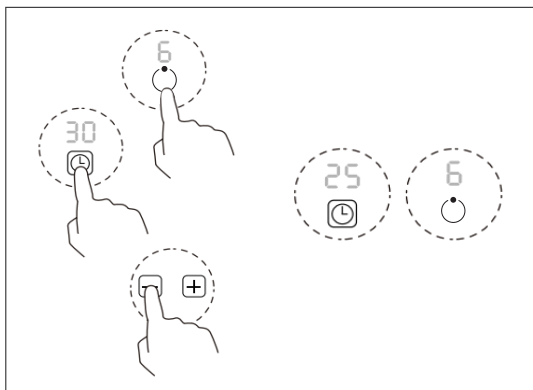


Настройка таймера с автоматическим отключением конфорок

При установке таймера отключения через заданное время раздается звуковой сигнал и происходит автоматическое выключение конфорки.

Выполните следующие действия:

- Нажмите кнопку выбора конфорки, для которой нужно активировать таймер отключения, и установите желаемый уровень мощности, если это еще не сделано.
- Пока индикатор конфорки мигает, нажмите кнопку таймера. На дисплее таймера отобразится «30».
- Пока значение мигает, отрегулируйте его по мере необходимости, используя кнопки «-» и «+».
- Через 3 секунды без каких-либо дополнительных действий дисплей перестанет мигать, и установленное время будет автоматически подтверждено. Начнется обратный отсчет, и на дисплее таймера будет отображаться оставшееся время. Рядом с индикатором мощности конфорки, для которой установлен таймер отключения, загорается точка. По истечении установленного времени таймера отключения прозвучит 5 звуковых сигналов и соответствующая зона приготовления пищи автоматически отключается.



ВНИМАНИЕ! РИСК ТРАВМ И ВОЗГОРАНИЯ!

Приготовление пищи без присмотра может привести к выкипанию, сгоранию и возгоранию! Не используйте таймер для приготовления пищи без присмотра!

ПРИМЕЧАНИЕ ПО РАБОТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ КОНФОРОК

Другие конфорки без активации таймера отключения продолжают работать.

Настройка таймера отключения для нескольких конфорок

Если вы хотите активировать таймер для нескольких конфорок, выполните процедуру соответствующим образом.

- Когда таймер отключения активирован для нескольких конфорок, на дисплее таймера попеременно отображается установленное время для обеих конфорок. Рядом с индикатором мощности конфорки, для которой установлен таймер, загорается точка.

Пример (иллюстрация 1):

Конфорка 1: Уровень мощности 6, оставшееся время 5 мин.

Конфорка 2: Уровень мощности 5, оставшееся время 15 мин.

- Чтобы отобразить оставшееся время для другой конфорки, коснитесь соответствующей кнопки выбора конфорки (иллюстрация 2).

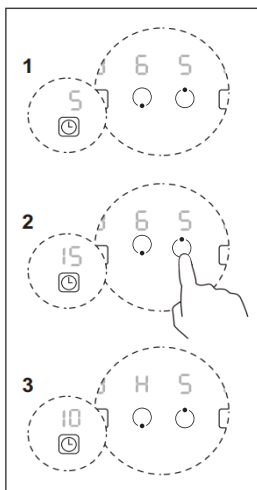
- После истечения минимального установленного времени соответствующая конфорка выключается, индикатор времени меняется на следующее минимальное оставшееся время другой конфорки.

Пример (иллюстрация 3):

Конфорка 1: конфорка выключена, оставшееся время истекло, горит индикатор остаточного нагрева «Н».

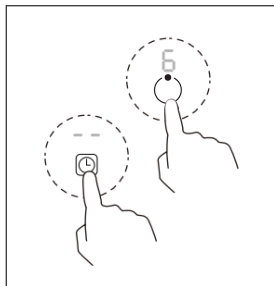
Конфорка 2: Уровень мощности 5, оставшееся время 10 мин.

- Когда истекает последнее установленное оставшееся время, соответствующая конфорка также выключается, и дисплей таймера выключается.



Удаление и изменение настроек таймера

- Чтобы удалить настройку таймера, коснитесь кнопки выбора конфорки, для которой вы хотите удалить настройку таймера.
- Нажмите и удерживайте кнопку таймера в течение 3 секунд. Таймер будет отменен.
- Чтобы изменить настройку времени таймера, сбросьте таймер, как описано выше, и установите новое значение.



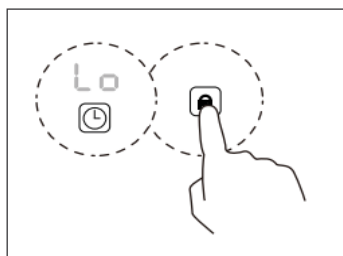
Блокировка панели управления

Чтобы предотвратить непреднамеренное включение (например, если дети случайно включают конфорки), вы можете заблокировать панель управления.

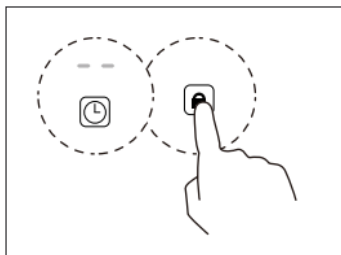
Даже если панель управления заблокирована, кнопка «Вкл/Выкл» остается активной. Таким образом, вы можете выключить варочную панель в любое время в экстренной ситуации. Однако для дальнейшего использования необходимо сначала разблокировать панель управления.

Для использования функции блокировки панели управления выполните следующие действия:

- Коснитесь кнопки блокировки.
- На дисплее таймера попеременно отображается «Lo» или «Lo» и оставшееся время таймера. Панель управления будет заблокирована, за исключением кнопки «Вкл/Выкл».



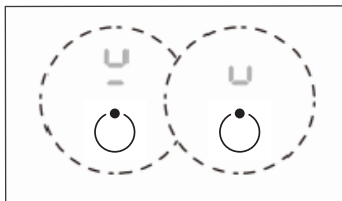
- Для разблокировки панели управления нажмите и удерживайте кнопку блокировки на 3 секунды.
- Панель управления снова станет доступна для использования, и вы снова сможете использовать варочную панель в обычном режиме.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ

Автоматическое определение посуды, подходящей для индукционных плит

Если используется неподходящая посуда (см. раздел «ПРАВИЛА ВЫБОРА ПОСУДЫ») или на варочную панель помещаются мелкие предметы (например, столовые приборы, ключи и т. д.), на индикаторе конфорки отображается значок «U». Если в течение одной минуты после включения конфорки не обнаружена подходящая посуда, она автоматически выключается. Это предотвращает сбой в работе, а также возможное неконтролируемое магнитное излучение, которое может возникать при использовании неподходящей для индукционных плит посуды или при работе с пустой конфоркой.

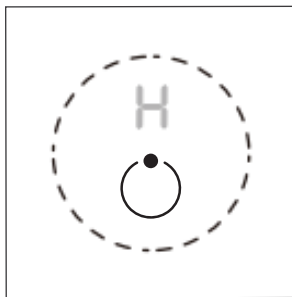


Защита от перегрева

Встроенный вентилятор охлаждает индукционную варочную панель во время, а также некоторое время после работы. Для предотвращения повреждения прибора встроенный датчик температуры также контролирует температуру внутри варочной панели. Если температура слишком высока, варочная панель автоматически выключается.

Предупреждение об остаточном нагреве

Если конфорка работала некоторое время и все еще слишком горячая, об этом сигнализирует соответствующий индикатор конфорки «H», даже когда она выключена. Когда поверхность остынет до безопасной температуры, значок исчезнет. Это также можно использовать как функцию энергосбережения: если вы хотите нагреть другую посуду, используйте конфорку, на которой еще активен индикатор остаточного нагрева.



Автоматическое отключение

Автоматическое отключение — это функция безопасности. Каждая конфорка автоматически отключается по истечении заданного максимального времени, если никаких дальнейших действий не выполняется. Максимальное заданное время зависит от установленного уровня мощности, а время работы указано в таблице ниже:

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

Защита от перелива

Когда жидкость попадет на панель управления, варочная панель автоматически выключится в течение 10 секунд. Для повторного включения выключите питание и протрите область чистой тряпкой перед использованием.

РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Ваш прибор соответствует новейшим стандартам, и его энергопотребление уже оптимизировано в значительной степени технически. Для того чтобы свести энергопотребление к минимуму во время использования, дополнительно, пожалуйста, соблюдайте следующие инструкции по энергосбережению:

- Всегда выбирайте посуду, размер которой наилучшим образом соответствует количеству приготавливаемой пищи.
- Чтобы максимально эффективно использовать мощность нагрева, используйте конфорку, которая максимально точно соответствует размеру вашей посуды, или выберите посуду, которая соответствует размеру конфорки, которая вам нужна. Убедитесь, что посуда расположена по центру конфорки.
- Убедитесь, что дно посуды ровное, так как неровное дно увеличивает потребление энергии.
- Поставьте посуду на конфорку, прежде чем включать плиту.
- По возможности накройте посуду подходящей плотно прилегающей крышкой, в идеале из стекла, чтобы вам не приходилось поднимать ее, когда вы смотрите внутрь. Утечка тепла при приготовлении без крышки потребляет значительно больше энергии.
- Разморозьте замороженные продукты при комнатной температуре или в холодильнике перед приготовлением.
- По возможности, предварительно готовьте крупы, нагревая их в воде, в которой они варились, а не добавляя их после того, как вода закипит. Это сократит время приготовления и снизит энергопотребление.
- Начинайте приготовление на высокой мощности, уменьшите ее, как только еда нагреется, и выключите конфорку за 5-10 минут до окончания времени приготовления, чтобы использовать остаточное тепло и сэкономить энергию. Для приготовления нескольких блюд подряд используйте одну и ту же конфорку (или конфорки), чтобы использовать остаточное тепло. Для этого следите за показаниями индикатора остаточного тепла на конфорках.
- Когда вы больше не используете конфорку, всегда немедленно выключайте ее.
- Чтобы избежать увеличения энергопотребления из-за загрязнения конфорок и кухонной утвари, всегда держите их в чистоте.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ МОЩНОСТИ

Уровень мощности	Пригодность
1-2	• Деликатный разогрев небольших порций пищи • Растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают • Поддержание тепла
3-4	• Разогрев, Тушение • Варка риса, бобовых
5-6	• Жарка блинов • Приготовление овощей, рыбы на пару • Тушение
7-8	• Кратковременная жарка, обжаривание • Приготовление макаронных изделий
9	• Жарка с перемешиванием • Доведение супа до кипения • Кипячение воды

ПРИМЕЧАНИЕ

Приведенная выше информация носит рекомендательный характер и может варьироваться в зависимости от характеристик продуктов и дна посуды. В случае неоднозначности, для определения оптимальной настройки, рекомендуем сначала выбрать следующий более низкий уровень мощности, указанный в инструкции, а затем отрегулировать его.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Контакт влаги с токоведущими компонентами может вызвать поражение электрическим током и/или короткое замыкание! Не используйте аппараты высокого давления или пароочистители!

ВНИМАНИЕ! РИСК ОЖОГОВ!

Контакт с горячими поверхностями или паром может привести к ожогам или повреждениям! Всегда выключайте варочную панель перед чисткой, защищайтесь соответствующим образом, например, с помощью кухонных перчаток, и дайте варочной панели остыть до безопасной температуры, прежде чем прикасаться к ней, смачивать варочную поверхность или использовать нетермостойкие материалы для очистки!

ВНИМАНИЕ! РИСК ПОВРЕЖДЕНИЯ!

Не используйте агрессивные или кислотные чистящие средства, абразивные чистящие средства или абразивные, острые или заостренные предметы для чистки, за исключением скребков для варочной панели, предназначенных для этой цели! Перед чисткой проверьте инструкцию производителя ваших чистящих средств и предметов на предмет их пригодности для стеклянных поверхностей! Не лейте холодные жидкости на горячую варочную панель! Возникающий температурный шок может привести к повреждению! Остатки чистящих средств могут повредить варочную поверхность! Всегда удаляйте их немедленно и полностью!

Чтобы ваша варочная панель выглядела хорошо и была полностью функциональна, ухаживайте за ней. Всегда держите варочную панель и кухонную утварь в чистоте и, по возможности, всегда удаляйте грязь сразу же, как описано ниже.

Ежедневные загрязнения (пятна, не содержащие сахара)

- Если варочная панель все еще работает, выключите ее и подождите, пока погаснут все индикаторы остаточного тепла.
- Нанесите на стекло немного специального средства для чистки стеклокерамики, пока оно еще теплое (не горячее!).
- Протрите стекло влажной мягкой тканью.
- Тщательно удалите все остатки чистящего средства.
- Высушите варочную поверхность чистым текстильным или бумажным полотенцем.

Кипящие, расплавленные, пригоревшие остатки пищи и пятна, содержащие сахар или соль, на стеклокерамической поверхности

Выключите варочную панель и осторожно удалите загрязнения как можно скорее, особенно при удалении остатков сладкой пищи.

- Используйте скребок для стеклокерамики, держа его под углом примерно 30° к варочной панели, и соскребите загрязнения на холодную часть варочной панели.
- Высушите варочную поверхность чистым текстильным или бумажным полотенцем.

ВНИМАНИЕ! РИСК ПОВРЕЖДЕНИЯ!

Расплавленный сахар (например желе, помадка, конфеты, сиропы) или расплавленный пластик могут привести к образованию трещин на стеклокерамической поверхности (на что не распространяется гарантия), если загрязнение не будет удалено, пока оно еще горячее.

Пригоревшая пища или жидкость на панели управления

- Выключите варочную панель.
- Вытрите жидкость мягкой тканью.
- Протрите сенсорную панель чистой влажной тканью или мягкой губкой.
- Полностью высушите поверхность текстильным или бумажным полотенцем.

ПРИМЕЧАНИЕ О НАРУШЕНИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ ИЗ-ЗА ЗАГРЯЗНЕНИЯ ИЛИ ВЛАГИ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Даже небольшой слой влаги на панели управления может привести к тому, что сенсорные кнопки перестанут работать или будут работать лишь частично. Если панель управления загрязнена, варочная панель также может выключиться. Перед включением или повторным использованием варочной панели убедитесь, что область вокруг элементов управления и ваши руки полностью чистые и сухие.

ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТИ

Проблема	Возможная причина	Что делать?
Варочная панель неожиданно выключается	Варочная панель неожиданно выключается	Включите варочную панель обратно и начните настраивать мощность желаемой конфорки в течение одной минуты
	Сработала защита от перегрева	Убедитесь, что вентиляционные каналы не заблокированы и что температура окружающей среды не слишком высока
	На панели управления находится жидкость или грязь	Очистите панель управления перед дальнейшим использованием
Варочная панель неожиданно выключается или включается	Панель управления была случайно задета	Будьте осторожны, не кладите ничего на панель управления. При необходимости снова включите/выключите варочную панель.
Генерация шума во время работы (треск, шипение, жужжание ...)	Индукционная технология и посуда могут издавать различные шумы	Небольшое шипение, щелчки, гудение или потрескивание, описанные в разделе «ПРАВИЛА ВЫБОРА ПОСУДЫ», являются нормальными и безвредными. Если шум безосновательно громкий, обратитесь в сервисный центр.
На стеклянной поверхности образуются царапины	Следы от посуды или другие загрязнения могут выглядеть как царапины	Стеклокерамика более износостойка, чем поверхность посуды. Следы истирания, оставленные ею, не являются повреждением и, как правило, могут быть удалены с помощью соответствующего чистящего средства.
	Используется неподходящая посуда	Используйте посуду с чистым, ровным и гладким дном (см. раздел «ПРАВИЛА ВЫБОРА ПОСУДЫ»)
	Используются неподходящие чистящие средства или инструменты	Используйте только чистящие средства и инструменты, подходящие для стеклянных поверхностей (см. раздел «ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ»)
Произошла неисправность / Отображается код ошибки	Колебания в системе электроснабжения	Отключите варочную панель от электросети как минимум на 20 минут (выключите автоматический выключатель), чтобы перезагрузить электронику, а затем снова включите ее
	Техническая ошибка / Значение кода см. в следующей таблице	Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электросети и свяжитесь со службой поддержки клиентов или обратитесь в сервисный центр

КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Значение	Решение
E1	Напряжение слишком низкое (менее 165 В)	Проверьте правильность подключения варочной панели к электросети
E2	Напряжение слишком высокое (более 285 В)	
E3	Сообщение об ошибке датчика варочной панели / коротком замыкании	Обратитесь в службу поддержки клиентов или в сервисный центр
E4	Сообщение об ошибке датчика IGBT / коротком замыкании	
E5	Перегрев варочной панели	Подождите, пока варочная панель остынет, а затем снова включите ее
E6	Перегрев IGBT	
E7	Неисправность датчиков варочной панели	Обратитесь в службу поддержки клиентов или сервисный центр
F	Сбой связи между дисплеем и материнской платой	
Et	Защита от перелива (влага/жидкость или загрязнение)	Удалите все жидкости, влагу и загрязнения, особенно на панели управления. Если варочная панель выключилась, включите ее снова.

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/

