

# **LIBERTY** *Premium*

## **Інструкція з експлуатації**



## **Електрична поверхня LIBERTY Premium**

**Моделі: PER6042S-A1 (438) PE3021BS-A2 (439)**

## Зміст

Шановний покупець!.....	3
Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища.....	3
Загальні правила техніки безпеки.....	3
Електрична безпека.....	3
Безпека виробу.....	4
Пожежна безпека.....	4
Призначення.....	4
Захист дітей.....	5
Утилізація старого приладу.....	5
Утилізація пакувальних матеріалів.....	5
Загальна інформація.....	5
Вид зверху.....	5
Панель керування.....	6
Інформація про продукт.....	6
Принцип роботи.....	6
Перед використанням нової керамічної плитою.....	6
Технічні характеристики.....	6
Експлуатація продукту.....	6
Загальна інформація щодо приготування.....	6
Сенсорні елементи управління.....	7
Вибір правильного посуду.....	7
Кулінарні інструкції.....	8
Поради з приготування.....	8
Налаштування нагріву.....	9
Догляд і технічне обслуговування.....	9
Загальна інформація.....	9
Чистка варильної панелі.....	9
Поради та рекомендації.....	9
Установка.....	10
Вибір обладнання для установки.....	10
Перед розміщенням фіксуєчої скоби.....	11
Попередження.....	11
Підключення панелі до електромережі.....	12
Умови зберігання.....	13

# Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

## Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «LIBERTY». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

## Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

### Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.
- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

### Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.

- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Використовуйте шнур живлення, зазначений у таблиці технічних характеристик.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання.
  - Для цього вимкніть домашній запобіжник.
  - Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

### **Безпека виробу**

- Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі. Категорично ЗАБОРОНЕНО використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Якщо нагрівальний елемент тріснув, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Тиск пари через рідину на поверхні варильної панелі чи дні посуду може призвести до підстрибування посуду.

### **Пожежна безпека**

Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить. Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель. Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

### **Призначення**

Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.

Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.

Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.

### Захист дітей

Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.

Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.

Електричне й газове обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.

Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.

### Утилізація старого приладу

Утилізацію старого приладу слід проводити в екологічно безпечний спосіб.

Цей прилад позначений символом роздільного сортування для електричного та електронного обладнання (WEEE). Це означає, що з цим виробом слід поводитися відповідно до Європейської директиви 2002/96/ЕС, щоб мінімізувати негативний вплив на середовище під час його переробки або розбирання. Для отримання докладнішої інформації зверніться до місцевих чи регіональних органів влади.

Щоб дізнатися, як утилізувати прилад, зверніться до місцевого дилера чи в центр утилізації твердих відходів.



### Утилізація пакувальних матеріалів

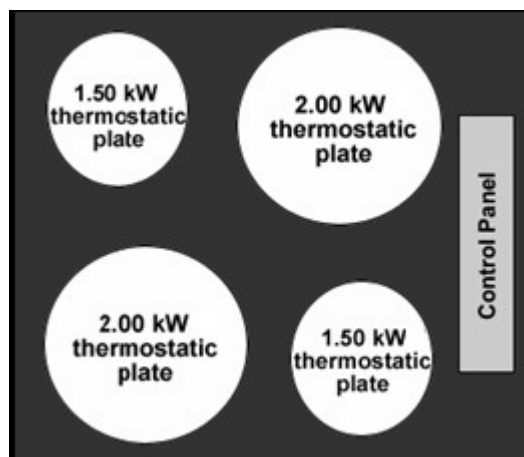
Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці.

Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

## Загальна інформація

### Вид зверху

Конфорка 1.5 кВт -



- Конфорка 2.0 кВт

- Панель керування

Конфорка 2.0 кВт -

- Конфорка 1.5 кВт

## Інформація про продукт

Електрична поверхня з нержавіючої сталі відповідає вимогам різних типів кухонь, завдяки електричному нагрівальному елементу, механічному контролю, вибору потрібної потужності. Це насправді оптимальний вибір для сучасних сімей.

Електрична поверхня спрямована на потреби клієнтів і має індивідуальний дизайн. Плита має безпечні і надійні функції, робить ваше життя комфортним і дозволяє повною мірою насолодитися життям.

## Принцип роботи

Це електрична плита використовує безпосередній нагрів електричним елементом, а також регулює вихідну потужність за допомогою механічного керування.

## Перед використанням нової електричної поверхні

Видаліть захисну плівку, яка все ще може бути на вашій плиті.

## Технічні характеристики

Кухонна плита	PER6042S-A1 (438)
Кількість конфорок	4 зони
Напруга живлення	220-240V ~ 50 / 60 Гц
Потужність PER6042S-A1 (438)	7000 Вт, 30 А
Кабель підключення (купується окремо)	3-х жильний х 2.5 мм
Розмір Д × Ш × В (мм)	580X500X85
Вбудовані розміри А × В (мм)	560X480

Кухонна плита	PE3021BS-A2 (439)
Кількість конфорок	2 зони
Напруга живлення	220-240V ~ 50 / 60 Гц
Потужність	3000 Вт, 15 А
Кабель підключення (купується окремо)	3-х жильний х 2.5 мм
Розмір Д × Ш × В (мм)	290X500X85
Вбудовані розміри А × В (мм)	270X480

Вага та розміри є приблизними. Через те, що ми постійно прагнемо поліпшити наші продукти, ми можемо змінювати технічні характеристики і конструкції без попереднього повідомлення.

## Експлуатація продукту

### Загальна інформація щодо приготування

- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.

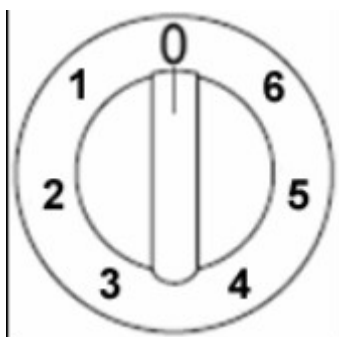
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд.
- Негайно очистіть із поверхні випадково розплавлені рештки цих матеріалів.
- У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.
- Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок.
- Розташовуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.
- Не використовуйте посуд з увігнутим або випуклим дном.

### Елементи управління

Все управління виконуються за допомогою ручок управління, які можна знайти справа від поверхні.

- Ручки управління можна повертати за або проти годинникової стрілки, щоб вибрати ступінь нагріву. Цифри навколо кожного регулятора відображають рівень потужності, який ви встановили.
- Позначки в правій нижній частині ручки управління вказує до якої конфорки вона відноситься.

### Включення конфорки та налаштування нагріву



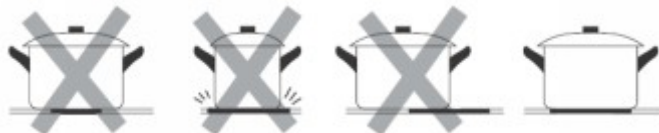
- Поверніть ручку управління конфорки, на якій ви хочете приготувати, проти годинникової стрілки, поки не встановите бажаний рівень потужності.
- Кожна конфорка може бути налаштована на рівень потужності від 1 до 6 (максимальний).
- Коли ви закінчите приготування їжі, переконайтеся, що ви повернули ручку управління проти годинникової стрілки, в положення 0.

### Вибір правильного посуду

Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутим дном.



Переконайтеся, що дно Вашої каструлі гладке, чи рівно стоїть на склі, і має такий же розмір, як і конфорки. Завжди ставте каструлю на конфорку по центру.



Завжди піднімайте з панелі - не совайте нею.

## Кулінарні інструкції



Будьте уважні при смаженні - масло чи жир дуже швидко нагріваються. При дуже високих температурах масла та жири можуть самозайматися і це представляє серйозну пожежну небезпеку.

### Поради з приготування

- Коли їжа доходить до кипіння, зменшіть встановлену температуру.
- Використання кришки зменшить час приготування їжі і зекономить енергію, зберігаючи тепло.
- Мінімізуйте кількість рідини або жиру, щоб зменшити час приготування.
- Почніть готувати на великій потужності і зменшіть її, коли їжа нагріється.

### Повільне кип'ятіння, приготування рису

- Повільне кип'ятіння відбувається нижче точки кипіння, близько 85 ° C, коли бульбашки просто піднімаються час від часу на поверхню. Це ключ до смачного супу і ніжного м'яса тому що готується без підгорання їжі. Ви також повинні готувати замішані на яйцях та борошні соуси нижче точки кипіння.
- Деякі рецепти, у тому числі приготування рису, можуть вимагати установки потужності вище, ніж мінімальне значення, щоб їжа була приготована за час менший, ніж рекомендований.

### Смаження стейку

- Щоб приготувати соковиті стейки:
- Залиште м'ясо при кімнатній температурі протягом 20 хвилин перед приготування.
- Нагрійте сковороду.
- Нанесіть на обидві сторони стейка олію. Налийте невелику кількість олії в гарячу сковороду і покладіть м'ясо на сковорідку.
- Поверніть стейк тільки один раз. Точний час приготування буде залежати від товщини стейка, і від того, як ви хочете його приготувати. Час можна обирати приблизно по 2 - 8 хвилин для кожного боку. Натисніть на стейк, щоб перевірити, як він приготований – чим твердіший він на дотик – тим краще він буде.
- Залиште стейк на теплій сковорідці протягом декількох хвилин, щоб він став ніжнішим перед подачею на стіл.

### Для смаження у фритюрі

- Виберіть відповідний посуд, або велику сковороду.
- Підготуйте всі інгредієнти і обладнання. Смаження має бути швидким. Якщо продукту багато, готуйте декількома меншими партіями.



- Розігрійте посуд і додайте дві столові ложки олії.
- Приготувати м'ясо, відкладіть в сторону і тримати в теплі.
- Запечіть овочі. Поки вони гарячі, але ще свіжі, перемкніть конфорку на меншу потужність, покладіть м'ясо в сковороду і додайте соус.
- Перемішайте інгредієнти, щоб впевнитися що вони всі прогріті.
- Подавайте відразу.

## Налаштування нагріву

Наведені нижче налаштування – це тільки рекомендації. Точна настройка буде залежати від деяких факторів, у тому числі - ваш посуд і кількість їжі, яку ви готуєте. Експериментуйте з плитою, щоб знайти налаштування, які найкраще підходять для вас.

Рівень нагріву	Використання
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• плавний нагрів для невеликої кількості їжі</li> <li>• плавлення шоколаду, вершкового масла і продуктів, які швидко згорають</li> <li>• ніжне смаження</li> <li>• повільний нагрів</li> </ul>
2 — 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• повторний нагрів</li> <li>• Швидке смаження</li> <li>• приготування рису</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• млинці</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• смаження в маслі</li> <li>• готування макаронів</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• смаження у фритюрі</li> <li>• смаження</li> <li>• доведення супу до кипіння</li> <li>• кип'ятіння води</li> </ul>

## Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.

Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.

Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчищеною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.

Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.

Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.

Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

### **Чистка варильної панелі**

Витріть нагрівальні елементи шматком тканини, змоченої в холодній воді, так, аби на них не лишалося засобу для чищення. Потому витріть насухо м'якою сухою тканиною. Залишки засобів для чищення можуть пошкодити нагрівальний елемент під час наступного використання варильної панелі.

Засохлі залишки на варильній поверхні ні в якому разі не можна зішкрібати ножами із зубчастим лезом, сталевими мочалками чи подібними предметами.

Змийте кальцієві забруднення (жовті плями) невеликою кількістю засобу для видалення вапняного нальоту, наприклад, оцтом або лимонним соком. Ви також можете скористатися зручними засобами, наявними в продажу.

У випадку значного забруднення застосуйте засіб для чищення на губці й зачекайте на його вбирання. Потім очистіть поверхню варильної панелі вологою тканиною.

Продукти зі значним вмістом цукру, наприклад, густий крем і сироп, слід одразу змивати з поверхні, не чекаючи, поки вона охолоне. Недотримання цієї вимоги може призвести до пошкодження варильної поверхні.

#### **НЕБЕЗПЕЧНО:**

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення.

Існує ризик ураження електричним струмом!

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне.

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Згодом може відбутися знебарвлення покриттів й інших поверхонь. Утім, це не позначиться на роботі приладу. Знебарвлення та плями на нагрівальному елементі є нормальним явищем, а не дефектом.

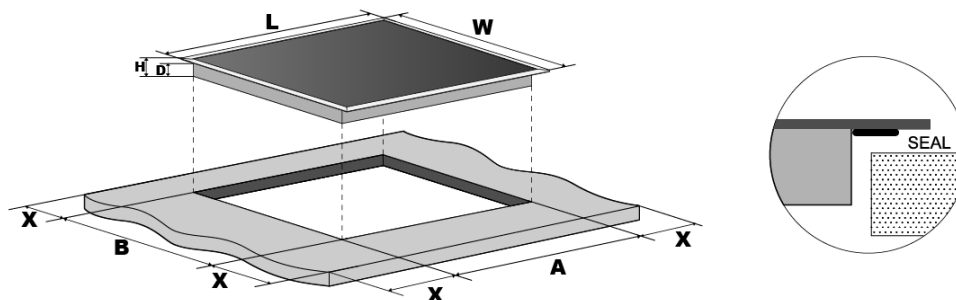
## Установка

### Вибір обладнання для установки

Обріжте робочу поверхню, відповідно до розмірів, показаними на кресленні.

Для кращої установки і використання, залиште як мінімум 5 см простору навколо отвору.

Впевніться, що товщина робочої поверхні, принаймні 30 мм. Виберіть термостійкий матеріал робочої поверхні, щоб уникнути більшої деформації, викликаній тепловим випромінюванням плити. Як показано нижче для моделі PER6042S-A1 (438):

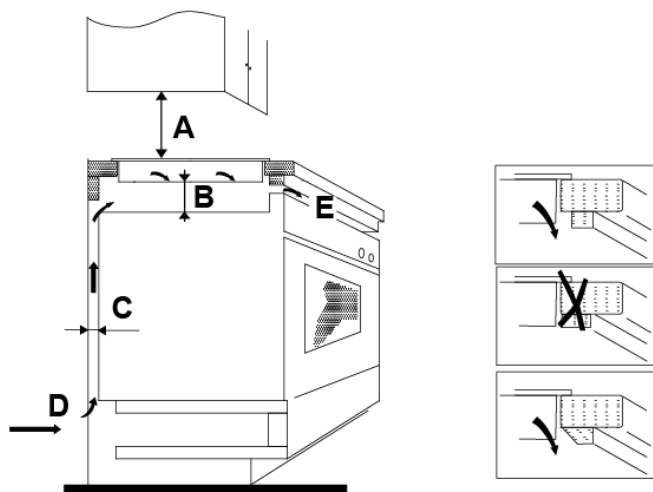


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
580	500	90	85	560	480	50 min

За будь-яких обставин, переконайтеся, що панель добре вентилюється і повітря на вході і виході нічим не блокується. Переконайтеся, що панель добре розташована. Як показано нижче



Примітка: безпечна відстань між плитою і шафою над нею повинно бути не менше 760 мм.

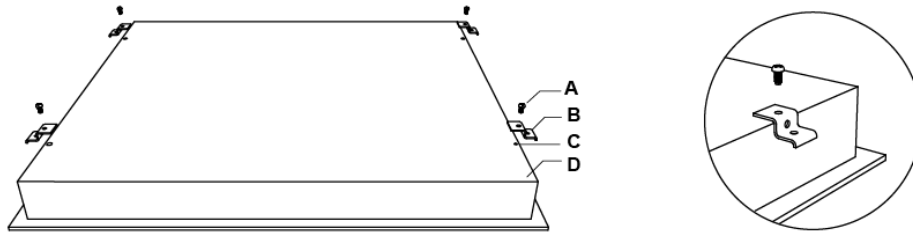


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 min	20 min	Вхід повітря	Вихід повітря 5мм min

### Перед розміщенням фіксуючої скоби

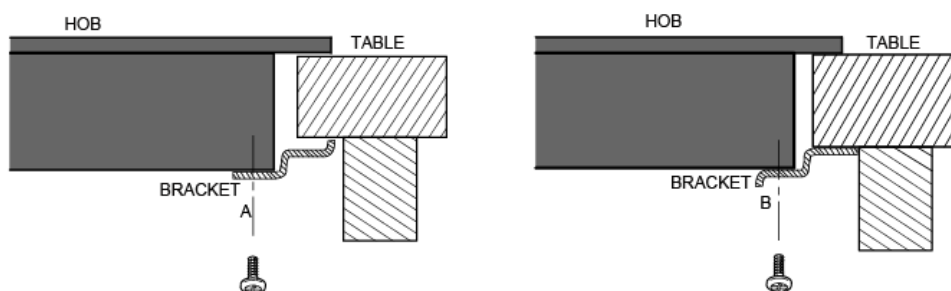
Панель повинна бути встановлена на гладкій рівній поверхні (використовуйте упаковку). Не застосовуйте силу на елементи, які виступають з панелі.

Закріпіть плиту на робочій поверхні за допомогою чотирьох гвинтових кронштейнів знизу (див малюнок) після установки.



A	B	C	D
гвинт	кронштейн	Гвинтові отвори	дно

Відрегулюйте положення кронштейна так, щоб вони прилягали для різної товщини робочої поверхні.

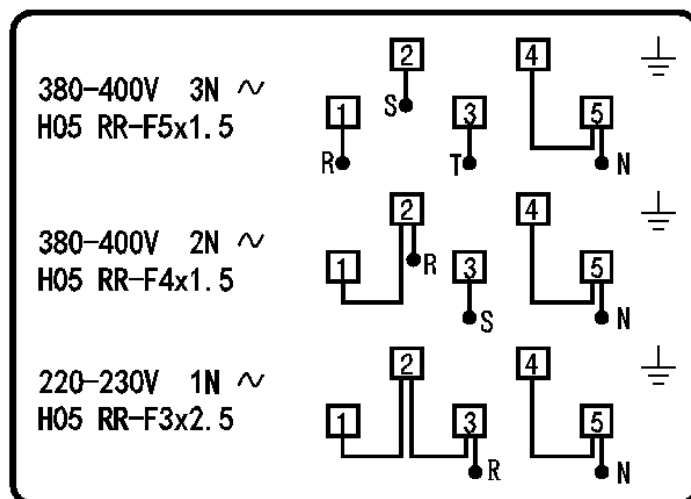


### Попередження

- Варильна поверхня повинна бути встановлена кваліфікованою особою, або техніком. Будь ласка, ніколи не встановлюйте панель самостійно.
- Варильна поверхня не повинна бути встановлена в холодильне обладнання, посудомийні машини та сушарки.
- Варильна поверхня повинна бути встановлена таким чином, щоб теплове випромінювання могло надійно розсіюватись.
- Стіна і прилегла зона над панеллю повинні бути стійкими до високих температур.
- Щоб уникнути будь-яких ушкоджень, подвійний шар клею повинен бути стійким до нагріву.
- Не використовуйте пароочищувач.

### Підключення панелі до електромережі

Блок живлення повинен бути підключений відповідно до стандартного, або однополюсного вимикача. Метод підключення показано нижче.



- Якщо кабель пошкоджений, або потребує заміни, то його заміну має зробити технік після продажного обслуговування, використовуючи відповідні інструменти.
- Якщо прилад підключений безпосередньо в мережу, багатополісний вимикач повинен бути встановлений з мінімальним зазором 3 мм між контактами.
- Монтажник повинен переконаватися, що електричне підключення було здійснено правильно, і що він відповідає вимогам безпеки.
- Кабель не повинен згинатися, чи стискатися.
- Кабель повинен регулярно перевірятися замінюватися тільки кваліфікованою людиною.

## Умови зберігання

Зберігайте виріб в сухому приміщенні, при температурі від +5°C до +40°C, з відносною вологістю повітря не більше 80%

За умови правильного встановлення виробу, експлуатації та періодичного сервісного обслуговування, що проводиться авторизованим сервісним центром, виробник гарантує безпечну роботу даного виробу на протязі 7 (семи) років.

Адресу авторизованого сервісного центру у Вашому місті або регіоні Ви можете знайти на вкладці до гарантійного талону або на сайті <http://www.liberty-electronics.com.ua/>

Виготовлено: Жонгшан Хеме Газ Кукер анд Електрикал Еплаєнс Ко. Лтд.  
Донгфуроуд, Донгфен Таун, Жонгшан Сіті, Гуандонг, Китай

Уповноважений представник в Україні: ТОВ "ЛібертіЕлектроніксУкраїна"  
29000, м.Хмельницький, вул.Транспортна 11/2

Дата виготовлення: Жовтень 2015

