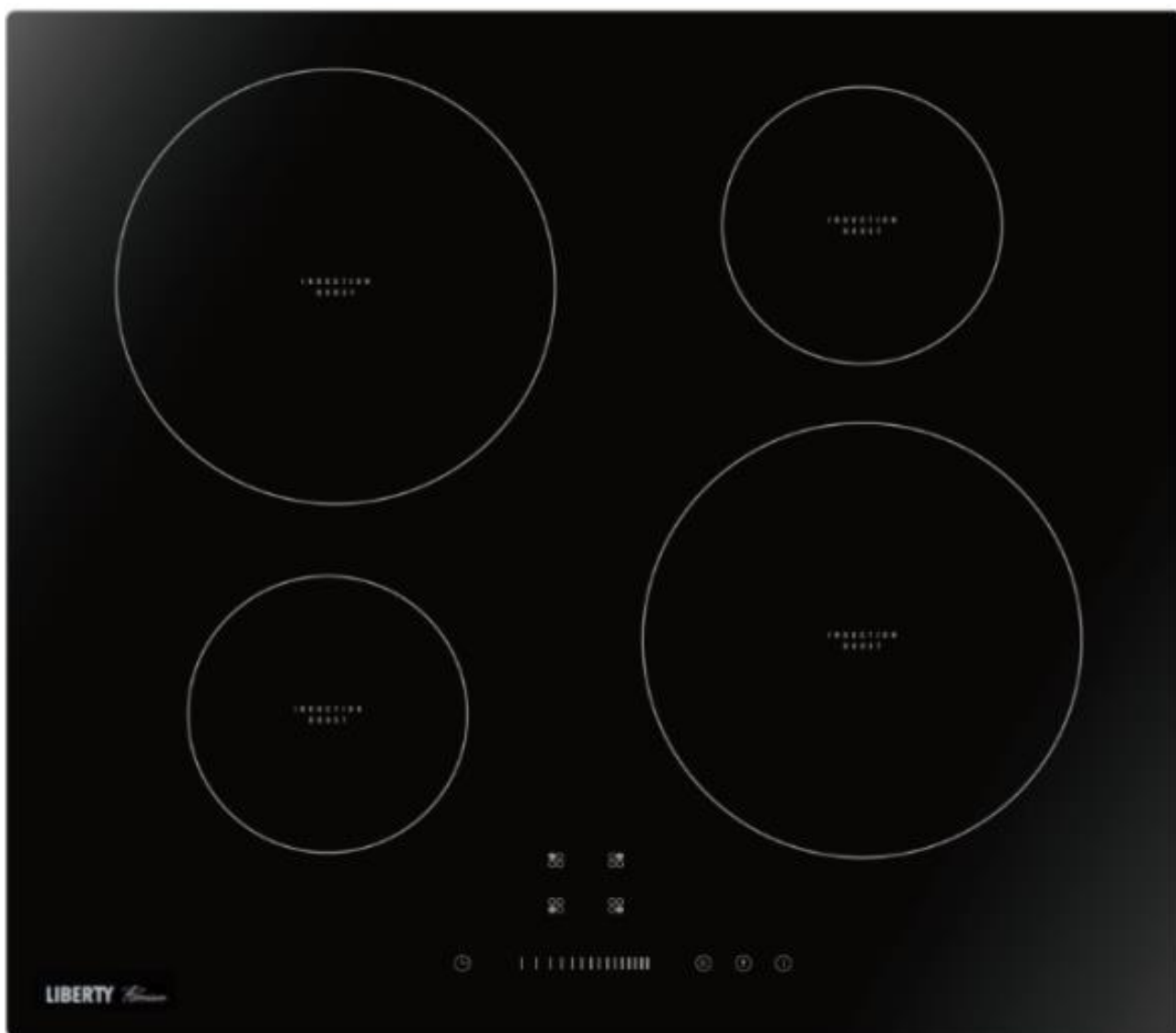


LIBERTY *Premium*

Інструкція з експлуатації



**Індукційна поверхня LIBERTY Premium
Модель: PI 6141 B (504)**

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
Захист дітей.....	5
Утилізація старого приладу.....	5
Утилізація пакувальних матеріалів.....	5
Загальна інформація.....	6
Вид зверху.....	6
Панель керування.....	6
Інформація про продукт.....	6
Принцип роботи.....	7
Вибір посуду.....	7
Перед використанням нової керамічної плитою.....	8
Технічні характеристики.....	8
Експлуатація продукту.....	8
Загальна інформація щодо приготування.....	8
Сенсорні елементи управління.....	9
Вибір правильного посуду.....	9
Використання варильної поверхні.....	9
Початок приготування.....	9
Завершення приготування.....	10
Використання функції BOOST (велика потужність).....	11
Блокування управління.....	12
Керування таймером.....	12
Використання таймера як сповіщувача.....	12
Захист від перегріву.....	15
Попередження про залишкове тепло.....	15
Час роботи за замовчуванням.....	15
Кулінарні інструкції.....	15
Поради з приготування.....	15
Повільне кип'ятіння, приготування рису.....	15
Смаження стейку.....	15
Для смаження у фритюрі.....	16
Налаштування нагріву.....	16
Догляд і технічне обслуговування.....	16
Загальна інформація.....	16
Чистка варильної панелі.....	17
Поради та рекомендації.....	18
Установка.....	21
Вибір обладнання для установки.....	21
Перед розміщенням фіксуючої скоби.....	22
Попередження.....	23
Підключення панелі до електромережі.....	23
Умови зберігання.....	24

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.

Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.

Якщо поверхня тріснула, 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.



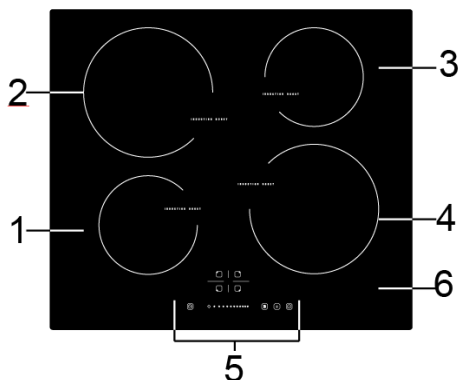
Утилізація пакувальних матеріалів

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

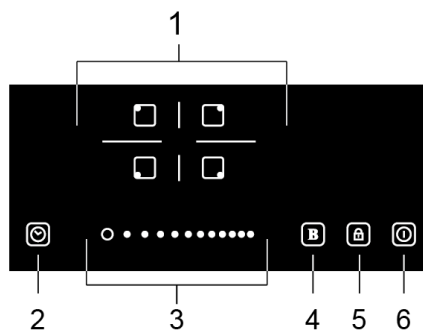
Вид зверху



- 1 Зона нагріву #1
- 2 Зона нагріву #2
- 3 Зона нагріву #3
- 4 Зона нагріву #4

- 5 Панель керування
- 6 Склокерамічна поверхня

Панель керування



- 1 Вибір зони нагріву
- 2 Таймер
- 3 Слайдер "+" та "-"

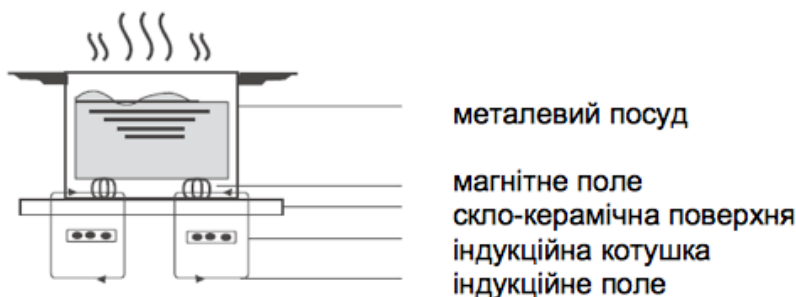
- 4 кнопка BOOST
- 5 Блокування панелі
- 6 Включити / Вимкнути

Інформація про продукт

Мікрокомп'ютерна індукційна панель відповідає вимогам різних типів кухонь, завдяки індукційному нагрівальному елементу, мікрокомп'ютерному контролю, вибору потрібної потужності. Це насправді оптимальний вибір для сучасних сімей.

Індукційна 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



Індукційна плита це безпечна, сучасна, ефективна і економна технологія для приготування їжі. Вона працює за допомогою електромагнітних коливань, що генерують тепло безпосередньо в каструлі, а не зовні через нагрівання поверхні скла. Скло стає гарячим тільки тому, що каструля нагріває його.

Вибір посуду

Перевірте придатність каструлі для індукційної варильної панелі таким чином:

1. Каструля є придатною, якщо її дно утримує магніт.
2. Якщо у вас немає магніту:
 - а) Наберіть трохи води в каструлю, що ви хочете перевірити.
 - б) Якщо \cup не блимає на дисплеї, а вода нагрівається, то посуд підходить.



Не підходить посуд, виготовлений з наступних матеріалів: чиста нержавіюча сталь, алюміній та мідь без магнітного дна, скла, дерева, порцеляни, кераміки, фаянсу і.

Можна використовувати каструлі зі сталі, тефлону чи алюмінію зі спеціальним магнітним дном і попереджувальними етикетками з інформацією про те, що посуд придатний для індукційної варильної панелі.



Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину.

Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. Не намагайтеся загасити пожежу водою! При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

Не можна використовувати склокерамічний посуд, каструлі та посуд із нержавіючої сталі з немагнітним алюмінієвим дном.

Система розпізнавання-концентрування каструлі

На індукційній варильній панелі нагрівається лише частина зони нагрівання, вкрита посудом. Приготування припиняється, якщо в його процесі зняти посуд із зони нагрівання. Вибрана зона нагрівання та символ \cup блимають почергово.

Безпека використання

Не обирайте високі рівні нагрівання при використанні каструлі з покриттям, яке не пригорає (тефлон), без олії чи з незначною її кількістю.

Не кладіть на варильну панель металеві предмети (виделки, ножі чи кришки каструль), оскільки вони можуть нагрітися.

Не готуйте страви в алюмінієвій фользі. Не кладіть продукти, обгорнуті алюмінієвою фольгою, на зону нагрівання.

Якщо під варильною панеллю знаходиться духова шафа, що працює, сенсори варильної панелі можуть знизити рівень приготування чи вимкнути духову шафу.

Якщо варильна панель працює, тримайте предмети з магнітними властивостями, такі як картки чи касети, на відстані від неї.

Перед використанням нової керамічної плити

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

Технічні характеристики

Кухонна плита	PI 6141B (504)
Кількість конфорок	4 зони
Напруга живлення	220-240V ~ 50 / 60 Гц
Потужність	7000 Вт
Розмір Д × Ш × В (мм)	590X520X60
Вбудовані розміри А × В (мм)	560X490

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.

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.

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.

Поради щодо склокерамічних варильних панелей

Склокерамічна поверхня є жароміцною; на неї не впливають значні коливання температури.

Склокерамічну поверхню заборонено використовувати для зберігання чи різання продуктів.

Використовуйте лише каструлі та сковорідки з обробленим дном. Гострі краї подряпають поверхню.

Заборонено використовувати алюмінієвий посуд і каструлі. Алюміній пошкоджує склокерамічну поверхню.

Пролиті рідини можуть пошкодити склокерамічну поверхню й викликати пожежу.
Не використовуйте посуд з увігнутим або випуклим дном.

Сенсорні елементи управління

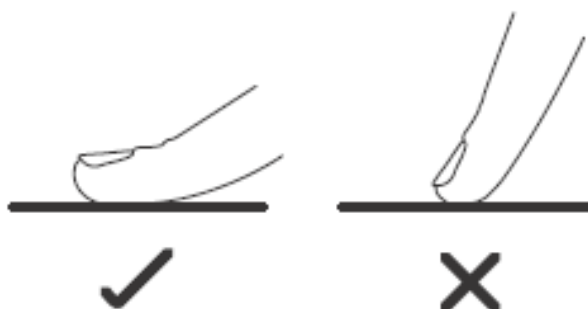


Управління реагує на дотики, тому вам не потрібно з силою тиснути.

Використовуйте більшу площу пальця, а не його кінчик.

Ви почуєте звуковий сигнал кожний раз, коли буде здійснено дотик.

Переконайтеся, що елементи керування завжди чисті, сухі, і що нічого не закриває їх. Навіть тонка плівка води може спричинити труднощі при роботі.

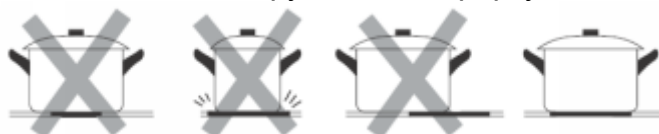


Вибір правильного посуду

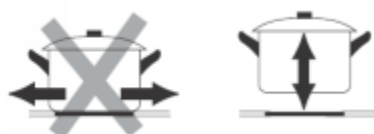
Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутим дном.



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, бо вона можуть подряпати скло.

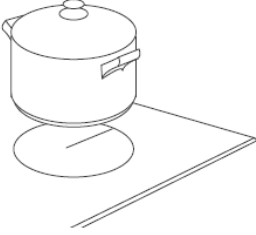
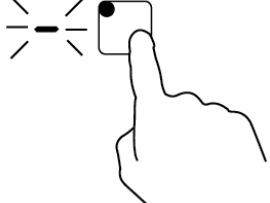
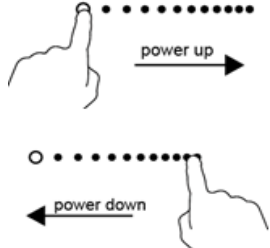


Використання варильної поверхні

Початок приготування

Торкніться ON / OFF . протягом трьох секунд. Після включення живлення, подається звуковий сигнал один раз, всі індикатори показують "-" або "- -", вказуючи, що плита перейшла в режим очікування.



<p>Поставте відповідну каструлю на конфорки, які ви хочете використовувати.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Переконайтеся, що дно каструлі і поверхня конфорки чисті та сухі. 	
<p>Торкніться кнопки вибору конфорки і індикатор поряд з кнопкою блимне</p>	
<p>Відрегулюйте потужність нагріву, рухаючи повзунок.</p> <p>Якщо ви не оберете параметр протягом 1 хвилини, плита автоматично вимкнеться. Ви повинні будете почати знову з пункту 1.</p> <p>Ви можете змінити налаштування нагріву в будь-який час під час приготування їжі.</p> <p>Ви можете змінити рівень потужності від 0 до 9 за допомогою повзунка.</p>	

Якщо індикатор блимає  поперемінно з установкою нагріву

Це означає що:

- Ви не поставили каструлю на конфорку правильною чи,
- каструля, яку ви використовуєте не підходить для індукційної плити, або,
- каструля занадто мала або не вірно розташована на конфорці.

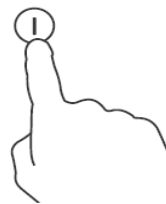
Нагрів не буде відбуватися, якщо на конфорці немає відповідної каструлю.

Дисплей автоматично вимикається після 2 хвилин, якщо не відповідна каструля не буде встановлена.

Завершення приготування

<p>Торкніться кнопки вибору конфорки, якщо ви хочете її вимкнути.</p>	
<p>Вимкніть конфорку зсунувши повзунок в положення "0".</p> <p>Переконайтеся, що на дисплеї "0".</p>	

ⓘ Вимкніть всю панель торкнувшись кнопки ON / OFF.



⚠ Остерігайтеся гарячих поверхонь!



"H" покаже, які конфорки гарячі. Вона зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Вона також може бути використана як функція економії енергії - якщо ви хочете нагріти інші каструлі, використовуйте конфорку, яка вже гаряча.

Використання функції BOOST (велика потужність)



Активация функції BOOST	
Оберіть бажану зону нагріву	
Торкніться кнопки контролю B , індикатор зони відобразить "b" і потужність буде встановлена на максимум	
Деактивация функції BOOST	
Оберіть зону нагріву, для якої ви бажаєте вимкнути функцію BOOST	
Торкніться кнопки контролю B і зона нагріву повернеться до звичайного режиму роботи	




- Ця функція може працювати у будь-якій зоні нагріву.
- У будь-якому разі зона нагріву повернеться у звичайний режим через 5 хвилин.
- Якщо початкове значення зони нагріву було встановлено на "0", то через 5 хвилин звичайний режим нагріву буде встановлено на потужність "9"

Блокування управління

Ви можете заблокувати органи управління, щоб запобігти ненавмисному використанню (наприклад, коли діти випадково вмикають плиту).

Коли панель управління заблокована, всі органи управління, крім управління ВКЛ / ВИКЛ не активні.

Для блокування управління	
Торкніться та утримуйте кнопку блокування 	Індикатор таймера відобразить "Lo"
Для розблокування управління	
Переконайтеся, що панель включена Натисніть і утримуйте кнопку блокування деякий час. 	

 Коли плита знаходиться в режимі блокування, всі елементи управління відключені, окрім ON / OFF , ви завжди можете вимкнути плиту за допомогою ON / OFF  в надзвичайній ситуації, але ви повинні спершу розблокувати панель.


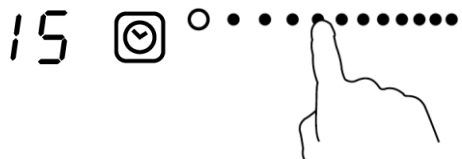

Керування таймером




Ви можете використовувати таймер двома різними способами:

- Ви можете використовувати його в якості сповіщувача. У цьому випадку, таймер не вимкне жодну конфорку, після того як встановлений час буде вичерпано.
- Ви можете встановити його, щоб виключити одну або декілька конфорок після встановленого часу. Таймер розрахований на максимум 99 хвилин

Використання таймера як сповіщувача.

Якщо ви не обираєте жодної конфорки

<p>Переконайтеся, що плита включена. Примітка: Ви можете користуватись нагадуванням, навіть якщо ви не вибрали ще будь-яку конфорку.</p>	
<p>Торкніться кнопки таймера. Індикатор почне мигати, і "10" відобразатиметься на дисплеї.</p>	
<p>Відрегулюйте таймер за допомогою слайдера. Індикатор хвилин почне блимати і час буде відображатись на дисплеї.</p>	
<p>Торкніться таймера ще раз, і цифра "1" почне мигати</p>	

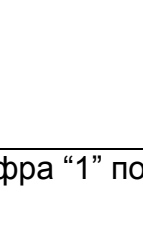

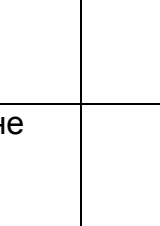



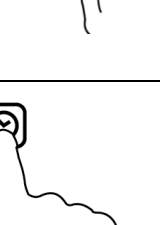
Встановіть бажаний час, торкаючись слайдера. Тепер таймер буде виставлений на 95 хвилин.	95  ◦ 
Коли закінчиться час, Пролунає звуковий сигнал протягом 30 секунд і індикатор таймера покаже"- -".	- - 

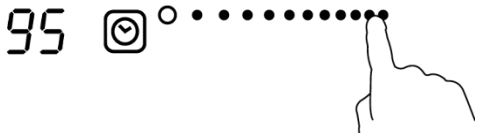
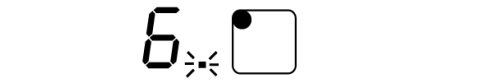
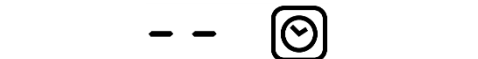
Підказка:

Як тільки час буде встановлено, зворотній відлік почнеться миттєво а на дисплеї буде відобразитись час до завершення.

Установка таймера для виключення однієї конфорки





Установка однієї зони

Установка однієї зони	
Торкніться бажаної конфорки, яку ви бажаєте налаштувати	6 
Торкніться кнопки таймера, індикатор покаже "10"	10  
Відрегулюйте таймер за допомогою слайдера. Індикатор хвилин почне блимати і час буде відобразитись на дисплеї.	15  ◦ 
Торкніться таймера ще раз, і цифра "1" почне мигати	15  

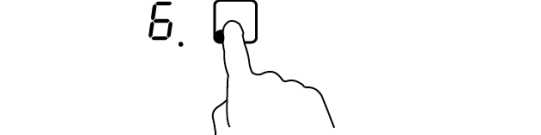
<p>Встановіть бажаний час, торкаючись слайдера. Тепер таймер буде виставлений на 95 хвилин.</p>	
<p>Як тільки час буде встановлено, зворотній відлік почнеться миттєво а на дисплеї буде відображатись час до завершення. Червоний індикатор поруч з рівнем потужності показує яка саме зона буде вимкнута по завершенню роботи таймера.</p>	
<p>Коли закінчиться час, Пролунає звуковий сигнал протягом 30 секунд і індикатор таймера покаже"- -".</p>	




Інша конфорка буде продовжувати працювати, якщо вона була включена раніше.

Установка декількох зон	
<p>Послідовність установки таймера для декількох зон аналогічна до установки однієї Коли ви одночасно встановлюєте таймер для декількох зон, загоряється червона крапочка біля відповідної зони. На дисплеї відображається найменший час до завершення. Крапочка поруч з відповідною зоною блимає.</p>	
<p>3.  (встановлено на 15 хвилин)</p>	<p>15 </p>
<p>6.  (встановлено на 45 хвилин)</p>	
<p>Як тільки завершиться зворотній відлік відповідна зона буде вимкнута. Після чого буде відображатись час до завершення роботи іншої зони нагріву. Червона крапка буде блимати поруч із нею.</p>	<p>30  6.  (встановлено на 30 хвилин)</p>
<p>Торкніться потрібної вам зони нагріву і таймер відобразить час до завершення її роботи.</p>	

а) Припинення роботи таймеру

<p>Торкніться потрібної вам зони нагріву, таймер якої ви бажаєте зупинити</p>	
---	--

Торкніться кнопки таймеру, індикатор блимне	30 
Торкніться слайдера та встановіть на таймері "00" для завершення роботи таймера	

Захист від перегріву

Датчик температури, яким обладнаний пристрій може контролювати температуру всередині керамічної плити. Коли допустима температура буде перевищена, керамічна плита автоматично припинить роботу.

Попередження про залишкове тепло

Коли плита працює протягом деякого часу, там накопичується залишкове тепло. Буква "H" з'являється, щоб попередити вас, щоб уникнути випадкового опіку.

Час роботи за замовчуванням

Ще одна особливість функції безпеки - автоматичне виключення. Це відбувається щоразу, коли ви забули вимкнути конфорку. Час відключення за замовчуванням показані в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час роботи за замовчуванням (години)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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 приготуванням.

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 - 2	плавний нагрів для невеликої кількості їжі плавлення шоколаду, вершкового масла і продуктів, які швидко згорають ніжне смаження повільний нагрів
3 - 4	повторний нагрів Швидке смаження приготування рису
5 - 6	млинці
7 - 8	Смаження в маслі готування макаронів
9	Смаження у фритюрі смаження доведення супу до кипіння кип'ятіння води

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 пролиті рештки.

Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Втирайте 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 зверхню.

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 склокерамічну панель 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 склокерамічну поверхню під час наступного використання варильної панелі.

Засохлі залишки на склокерамічній 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 склокерамічної 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 склокерамічній поверхні є нормальним явищем, а не дефектом.

Що?	Як?	Важливо!
Повсякденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями, залишки харчових або не солодких розводів на склі)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення вручну. 2. Нанесіть миючу речовину поки скло ще тепле (але не гаряче!) 3. Промийте і витріть насухо чистою тканиною або паперовим рушником. 4. Увімкніть живлення плити. 	<p>Коли живлення плити вимкнено, індикатор "гаряча поверхня" не буде горіти, але конфорка може бути ще гаряча! Будьте максимально обережні.</p> <p>Металеві губки, деякі нейлонові мочалки і грубі абразивні миючі матеріали можуть подряпати скло. Завжди читайте етикетку, щоб перевірити, чи ваш очищувач або губка підходять.</p> <p>Ніколи не залишайте рештки миючих речовин на панелі: скло може змінити забарвлення.</p>
Виплески, розливи, гарячі солодкі проливи	<p>Видаліть їх негайно ножем для риби, бритвеним лезом або скребком для склокерамічних поверхонь, але будьте обережні - поверхня гаряча:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення на перемикачі на стіні. 2. Тримайте лезо або скребок під кутом 30 ° і зіскрібайте забруднення або розлив, до того як поверхня остигне. 3. Очистіть за допомогою м'якої ганчірки або паперової серветки. 	<p>Видаляйте плями і жирні розливи відразу, як це можливо. Якщо залишити і дозволити охолонути, їх буде потім важко видалити або вони можуть навіть назавжди пошкодити поверхню скла.</p>
Розливи на сенсорному управлінні	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення вручну. 2. Змочіть розлив 3. Протріть сенсорну область управління чистою вологою губкою або тканиною. 4. Протріть область сухим паперовим рушником. 5. Увімкніть живлення. 	<p>Панель може видати звуковий сигнал і вимкнутись самостійно, і сенсорне управління може не працювати, поки рідина знаходиться на ньому. Переконайтеся, що ви витерли сенсорну зону управління насухо перед тим, як знову увімкнути панель.</p>

Поради та рекомендації

Проблема	Можливі причини	Що робити
Панель не може включитись.	Немає живлення.	<p>Переконайтеся, що панель підключена в мережу. Перевірте, чи є струм у вашому будинку або районі. Якщо</p> <p>Ви перевірили все, і проблема не усувається, - зверніться до кваліфікованого спеціаліста.</p>

Сенсорне управління не реагує.	Органи управління заблоковані.	Розблокуйте органи управління. Дивіться розділ "Експлуатація" інструкції.
Проблеми з сенсорним управлінням.	На ньому може бути невелика плівка води або ви користуєтесь лише кінчиком пальця	Переконайтеся, що сенсорна область управління суха і ви використовуєте більшу площу вашого пальця.
Скло подряпалось.	Нерівні краї посуду. Використовуються недопустимі, абразивні щітки або засоби для чищення.	Використовуйте посуд з рівним і гладким дном. Дивіться «Вибір правильного посуду». Див "Чистка і догляд".
Деякі каструлі створюють звуки тріскання, або клацання.	Це може бути викликано конструкцією вашого посуду (шари різних металів вібрують по-різному).	Це нормально для посуду та не вказує на несправність.

Діагностика та усунення неполадок

Індукційна панель оснащена функцією самодіагностики. За допомогою цього тесту технік може перевірити функціонування компонентів без розбирання або демонтажу панелі.

Можливі проблеми та їх вирішення

1) Код помилки з'являється під час використання споживачем;

Код помилки	Проблема	Рішення
самовідновлювані		
E1	Напруга живлення більша ніж номінальна.	Будь ласка, перевірте чи живлення в порядку.
E2	Напруга живлення менша ніж номінальна.	Повторно включіть після вирішення проблеми.
E3	Висока температура датчика керамічної плити. (1 #)	Зачекайте, поки температура керамічної пластини повернення до нормальної. Торкніться кнопки "ON / OFF", щоб перезавантажити пристрій.
E4	Висока температура датчика керамічної плити. (2 #)	
E5	Висока температура силового модулю. (1 #)	Зачекайте, поки температура в силовому модулю повернеться до нормальної. Торкніться кнопки "ON / OFF", щоб перезавантажити пристрій. Перевірте, чи працює вентилятор рівно; якщо ні, то замініть вентилятор.
E6	Висока температура силового модулю. (2 #)	
Не самовідновлювані		
F3 / F6	Помилка датчика температури керамічної плити - коротке замикання. (F3 для #1, F6 для #2)	

F4 / F7	Помилка датчика температури керамічної плити - обрив ланцюга. (F4 для #1, F7 для #2)	Перевірте підключення або замініть керамічний датчик температури пластини.
F5 / F8	Помилка датчика температури керамічної плити. (F5 для #1, F8 для #2)	
F9 / FA	Помилка датчика температури силового модулю (коротке замикання\обрив ланцюга для #1)	Замініть плату живлення.
FC / FD	Помилка датчика температури силового модулю (коротке замикання\обрив ланцюга для #2)	

2) Специфічні помилки та їх усунення

Відмова	Проблема	Вирішення А	Вирішення В
Світлодіоди не світяться, коли пристрій включено.	Немає напруги.	Перевірте, чи вилка в розетці і вона робоча.	
	Помилка в з'єднанні допоміжної плати живлення з екраном.	Перевірте підключення.	
	пошкоджена допоміжна силова плата.	Замініть допоміжну плату живлення.	
	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
Деякі кнопки не працюють, або світлодіодний дисплей не світиться.	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
Індикатор режиму приготування вмикається, але нагрів не відбувається.	Висока температура варильної панелі.	Температура навколишнього середовища може бути занадто високою. Повітрязабірник або Вентиляційний отвір може бути заблокований.	
	Щось не так з вентилятором.	Перевірте, чи працює вентилятор плавно; якщо ні, - замініть вентилятор.	
	Плату живлення пошкоджено.	Замініть плату живлення.	
Раптово зупиняється нагрів під час роботи і на дисплеї блимає "U".	Неправильний тип посуду.	Використовуйте правильний посуд (зверніться до інструкції з експлуатації.)	Система визначення посуду пошкоджена,
	Занадто малий діаметр посуду.		

	Плита перегрілась	Пристрій перегрівся. Зачекайте поки температура повернеться в норму. Натисніть кнопку "ON / OFF", щоб перезавантажити пристрій.	замініть плату живлення
Нагрів конфорок з одного боку (наприклад, перша і друга) буде відобразитись "U".	Відсутній контакт між платою живлення і дисплею	Перевірте підключення.	
	Пошкоджений контакт з'єднання з платою дисплея.	Замініть плату дисплея.	
	Пошкоджена плата живлення.	Замініть плату живлення.	
Двигун вентилятора звучить ненормально.	Пошкоджений електродвигун вентилятора.	Замініть вентилятор.	

Вище вказані рішення і перевірка загальних неполадок.



Будь ласка, не розбирайте пристрій самостійно, щоб уникнути будь-яких уражень і пошкоджень в індукційній варильній панелі.

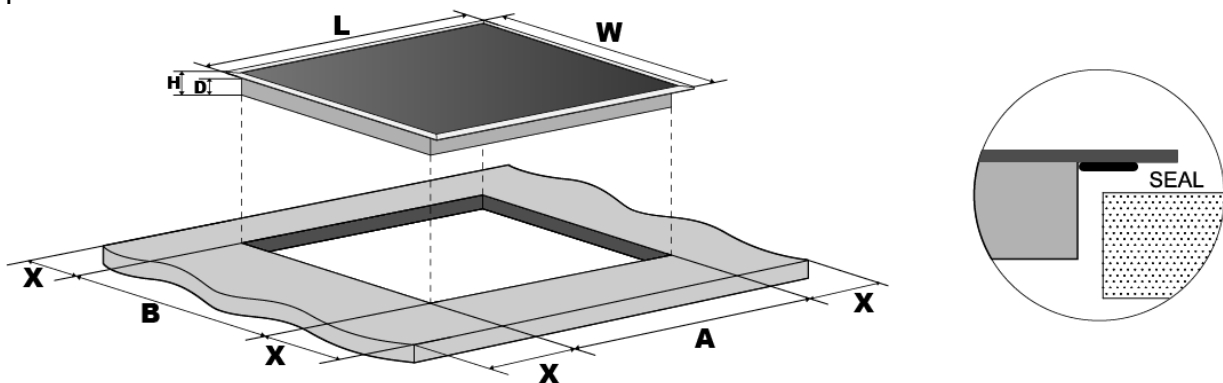
Установка

Вибір обладнання для установки

Обріжте робочу поверхню, відповідно до розмірів, що показані 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:

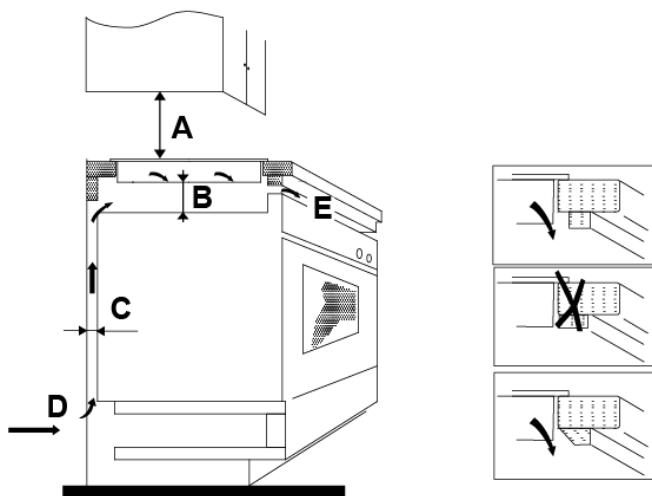


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min

За будь-яких обставин, переконайтеся, що панель добре вентиляється 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.

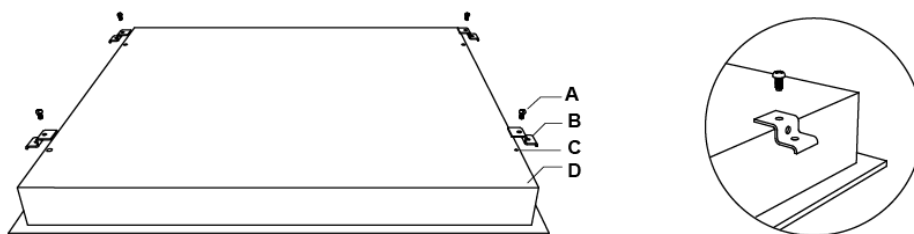


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 min	20 min	Вхід повітря	Вихід повітря 5мм min

Перед розміщенням фіксуючої скоби

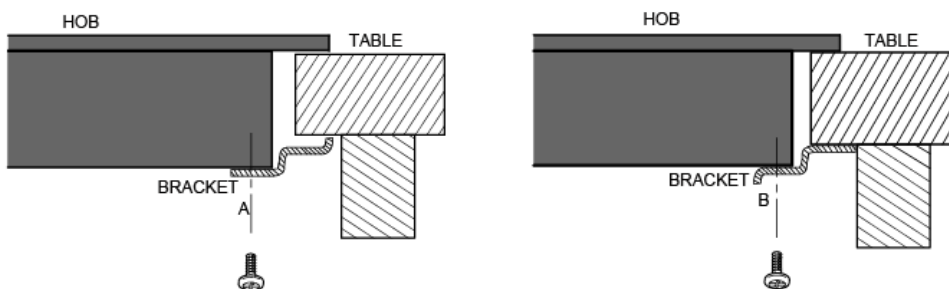
Панель повинна бути встановлена на гладкій рівній поверхні (використовуйте упаковку). Не застосовуйте силу на елементи, які виступають з панелі.

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

Керамічна панель повинна бути встановлена кваліфікованою особою, або техніком. Будь ласка, ніколи не встановлюйте панель самостійно.

Керамічна панель не повинна бути встановлена в холодильне обладнання, посудомийні машини та сушарки.

Панель 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



Дана панель має бути підключена до мережі електроживлення тільки кваліфікованим фахівцем.

Перед підключенням варильної панелі до електромережі, перевірте, що:

1. Домашня система проводки підходить для потужності, споживаної плитою.
2. Напруга відповідає значенню, зазначеному в таблиці
3. Кабель живлення може витримати навантаження, зазначену на таблиці.

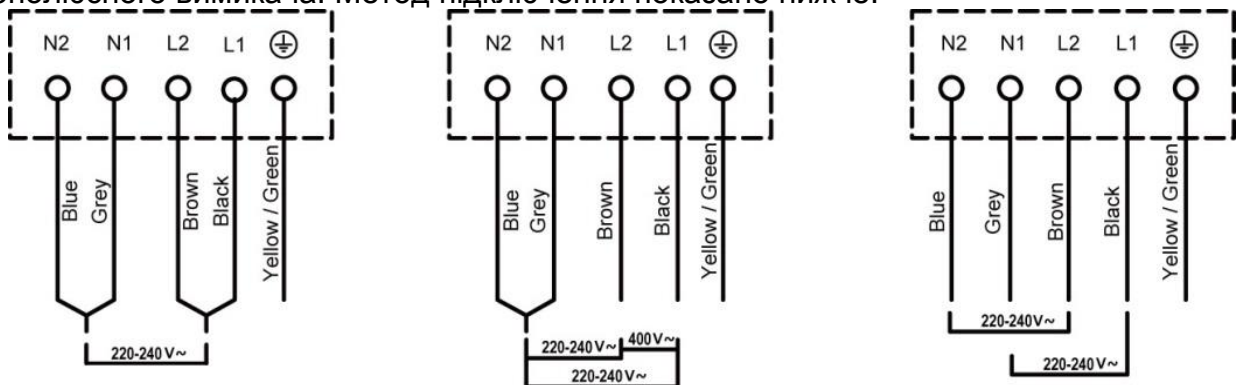
Для підключення варильної панелі до електромережі, не використовуйте адаптери, перехідники, подовжувачі або розгалужувачі, так як вони можуть привести до перегріву та пожежі.

Кабель живлення не повинен торкатися гарячих частин і повинен бути розташований так, що його температура не повинна перевищувати 75 ° C в будь-якій точці.



Перевірте разом з електриком, чи домашня система проводки підходить без змін. Будь-які зміни в ній повинні бути зроблені тільки кваліфікованим електриком.

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 післяпродажного обслуговування, використовуючи відповідні інструменти.

Якщо прилад підключений безпосередньо в мережу, багатополюсний вимикач повинен бути встановлений з мінімальним зазором 3 мм між контактами.

Монтажник повинен переконатися, 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: Гуандонг Мідея Кітчен Еплаєнс Мануфактурінг Ко. Лтд. 6, Йонг Ан Роуд, Бейджао, Шунде, Фошан, Китай.

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

Дата виготовлення: Вересень 2015

