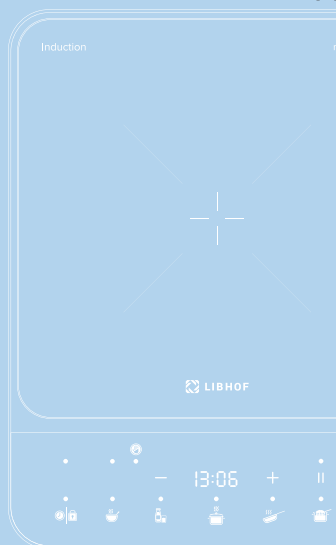




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ



Модели:
TT-2026I
TT-3502I

Внешний вид изделия и его элементов может отличаться от изображения на титульном листе руководства по эксплуатации и от изображений в самом руководстве. Имея доступ к самым передовым технологиям, мы постоянно работаем над совершенствованием дизайна, функциональности, технических характеристик, энергоэффективности и надёжности изделий, регулярно расширяя ассортимент продукции новыми устройствами.

 ПРИМЕЧАНИЕ

Пожалуйста, внимательно прочтите руководство по эксплуатации перед использованием и сохраните его в надёжном месте для дальнейшего использования.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

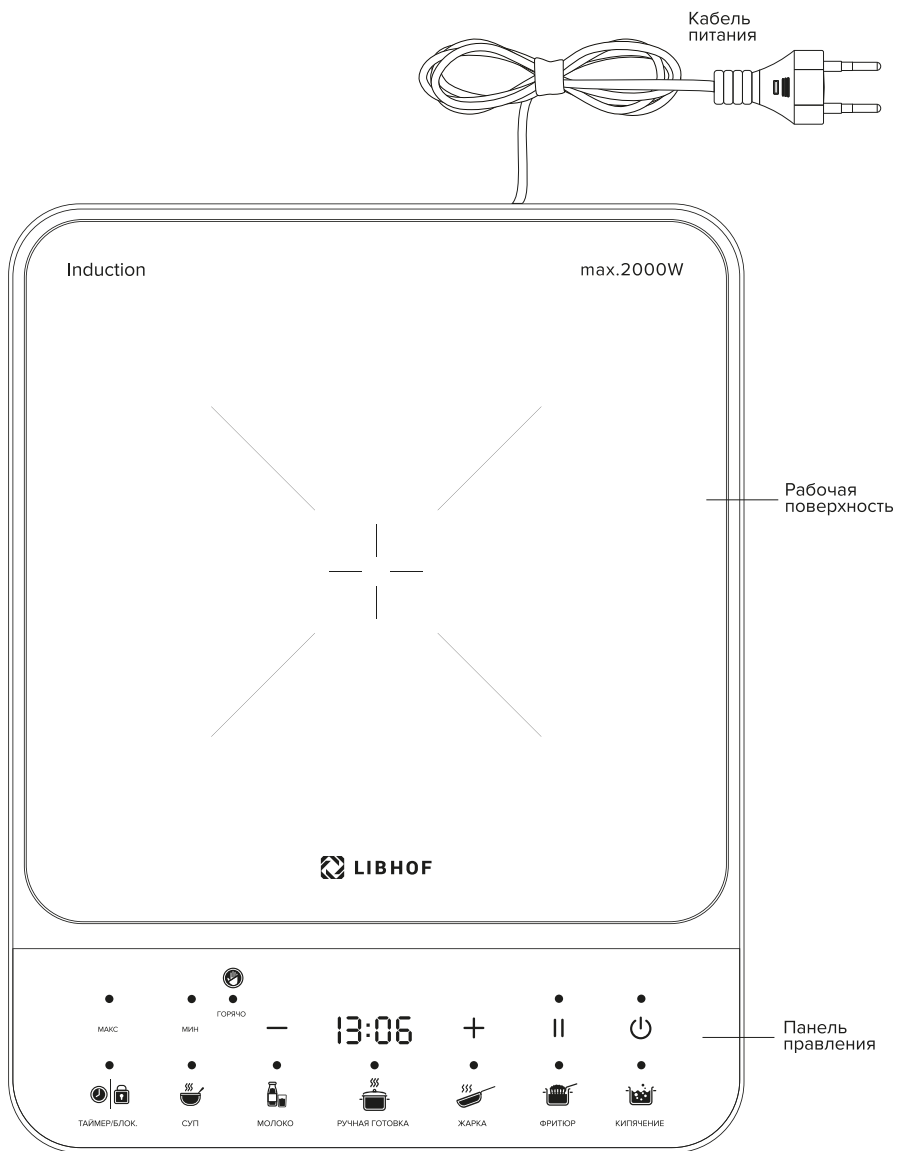
Плитка	-----	1
Инструкция	-----	1

СОДЕРЖАНИЕ

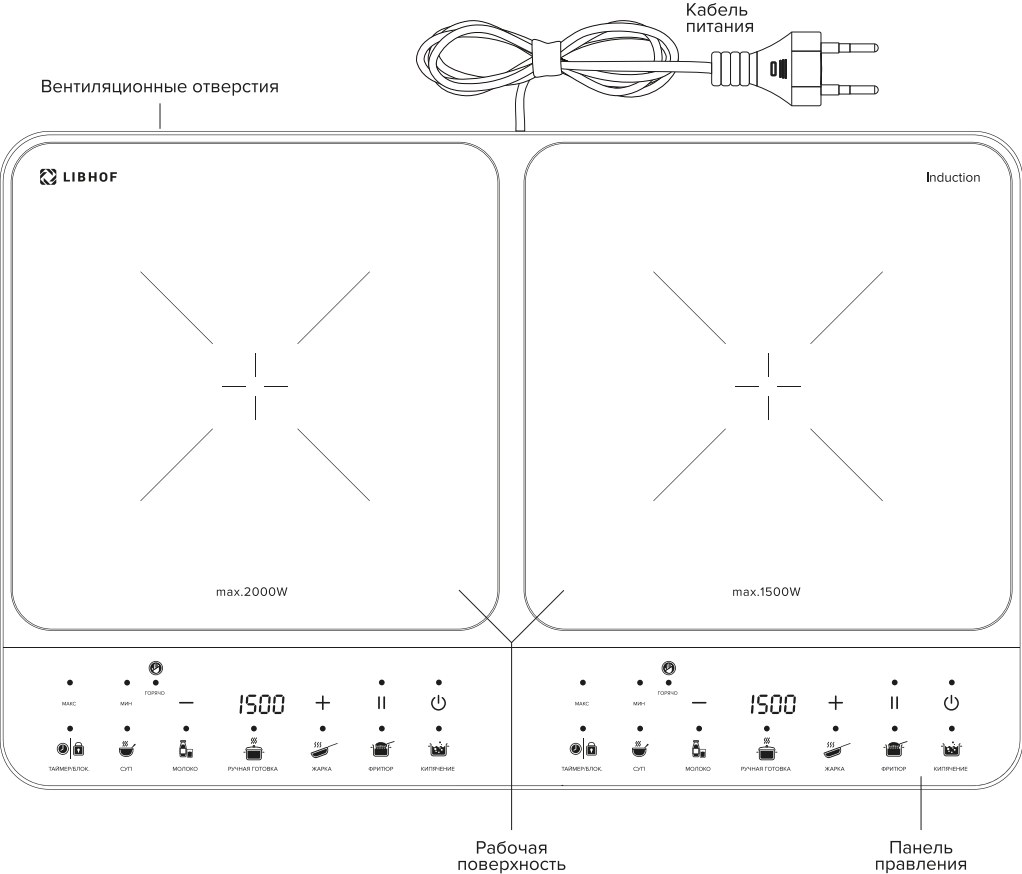
Внешний вид	04
Технические характеристики	07
Меры безопасности	07
Инструкция по эксплуатации	08
Выбор посуды	11
Обслуживание и уход	11
Возможные неисправности	12
Утилизация	13
Сервисные центры	13

ВНЕШНИЙ ВИД

ТТ-2026I



TT-3502I



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



-  Кнопка «Вкл/Выкл»
-  Кнопка «Пауза»
-  Кнопка «+» увеличения температуры/
мощности/ времени
-  Кнопка «-» уменьшения температуры/
мощности/ времени
-  88:88 Дисплей
-  Индикатор «Горячо»
-  МИН Кнопка «Мин»
-  МАКС Кнопка «Макс»
-  Кнопка «Таймер/блок»
-  Режим «Суп»
-  Режим «Молоко»
-  Ручной режим
-  Режим «Жарка»
-  Режим «Фритюр»
-  Режим «Кипячение»

На панели управления имеется дисплей. Рядом с каждой кнопкой находится индикатор. Горящий индикатор сообщает о том, что данная функция или режим активен.

TT-3502I управление левой и правой зоной происходит независимо друг от друга.

Возможные значения устанавливаемых параметров:

			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Мощность, Вт	TT-2026I		200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
	TT-3502I	левая область	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
		правая область	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1400	1500
Температура, °C	TT-2026I		60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
	TT-3502I (левая и правая области)		60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TT-2026I	TT-3502I
Мощность, Вт	2000	3500
Напряжение, В	220	220
Частота переменного тока, Гц	50	50
Потребляемый ток, А	10	15,9
Класс защиты от поражения электрическим током	class II	II
Температура, °C	60-240	60-240
Таймер, мин	1-180	1-180
Диаметр рабочей зоны, мм	135	135
Габариты устройства, мм	280x370x43	600x380x42
Масса устройства, кг	1,6	3,8

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Незамедлительно отключите индукционную плиту в случае появления трещин на рабочей поверхности.

1. Не размещайте устройство вблизи от источников тепла, во избежание повреждений.
2. Устройство следует подключать к отдельной розетке. Номинальный электрический ток не менее 10А.
3. Разместите устройство на ровной устойчивой поверхности, расстояние между ним и окружающими предметами должно быть не менее 10 см.
4. Не погружайте прибор и электрический шнур в воду или иную жидкость и не допускайте попадания жидкости в корпус устройства. Перед очисткой шнур питания необходимо отключить.
5. Не закрывайте ничем вентиляционные отверстия во время приготовления, это может стать причиной неисправности.
6. Если после самостоятельной проверки устройство по-прежнему не работает, свяжитесь с нашими сервисными центрами. Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание причинения вреда здоровью.
7. Не располагайте металлические предметы непосредственно на рабочей поверхности.

8. Не разогревайте пустую кастрюлю, это может привести к неисправности.
9. Всегда очищайте устройство, чтобы грязь не попала в вентилятор и не помешала нормальной работе.
10. Не прикасайтесь к рабочей поверхности во время работы устройства и некоторое время после, чтобы не обжечься.
11. Не позволяйте детям использовать устройство без присмотра взрослых, чтобы избежать ожогов или опасности.
12. Если у вас есть кардиостимулятор, пожалуйста, проконсультируйтесь с врачом о допустимости пользования индукционной плитой.
13. Не кладите бумагу, ткань или другие предметы под дно кастрюли, во избежание возгорания.
14. Не ставьте устройство на ткань, ковер и т.д., чтобы не заблокировать вентиляционные отверстия.
15. Пожалуйста, избегайте ударов по рабочей поверхности устройства, в случае появления трещин следует немедленно выключить устройство и отключить его от сети, а затем связаться с сервисной службой.
16. Не прикасайтесь к панели управления острыми предметами.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Включение

1. Поставьте на конфорку подходящую посуду.
2. Вставьте вилку в розетку, прозвучит звуковой сигнал, все индикаторы мигнут по одному разу, после чего начнет мигать индикатор “Вкл/Выкл”.
3. Нажмите кнопку “Вкл/Выкл”, чтобы включить устройство. Индикатор “Вкл/Выкл” загорится, плитка готова к использованию.

Выключение

Нажмите кнопку “Вкл/Выкл”, чтобы выключить устройство по окончании готовки, индикатор “Вкл/Выкл” продолжит мигать.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ И РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция “Суп”:

Нажмите кнопку “Суп” - загорится соответствующий индикатор, на дисплее отобразится “0:20”, что означает, что рабочее время по умолчанию составляет 20 минут.

Нажимайте кнопки “+” или “-”, чтобы установить желаемое время. Диапазон регулировки времени от 1 минуты до 3 часов. Нажмите и удерживайте кнопки “+” или “-” для быстрой настройки. Уровень мощности и температура приготовления в режиме «Суп» устанавливаются автоматически и не могут быть изменены пользователем.

Функция “Молоко”:

Нажмите кнопку [Молоко] - загорится соответствующий индикатор, на дисплее отобразится “1000”, обозначающее, что мощность по умолчанию составляет 1000 Вт. Уровень мощности и настройки таймера в режиме «Молоко» устанавливаются автоматически и не могут быть изменены пользователем.

Функция “Минимальная мощность”: МИН

Нажмите кнопку “Мин” - загорится соответствующий индикатор, на дисплее отобразится “200”, обозначающее, что устройство работает с минимальной мощностью 200 Вт.

Уровень мощности и настройки таймера для минимального режима не регулируются.

Функция “Максимальная мощность”: МАКС

Нажмите кнопку “Макс” - загорится соответствующий индикатор, на дисплее отобразится значение максимальной мощности.

Уровень мощности и настройки таймера для максимального режима не регулируются.

Функция “Таймер”:

Вы можете установить время приготовления, если выбран определенный режим приготовления.

Нажмите кнопку “Таймер/Блок”, на дисплее начнет мигать значение [0:00]. Нажимайте кнопки “+” или “-”, чтобы установить желаемое время, диапазон регулировки от 1 минуты до 3 часов. Нажмите и удерживайте кнопки “+” или “-” для быстрой настройки.

Снова нажмите кнопку “Таймер/Блок” для подтверждения или подождите, пока дисплей не перестанет мигать.

Чтобы отменить таймер, вы можете либо нажать и удерживать кнопку “Таймер/Блок” для возобновления работы, либо нажать кнопку “Вкл/Выкл” для выключения устройства.

Функция “Пауза”:

Нажмите кнопку “Пауза”, чтобы временно остановить работу, на дисплее отобразится “PAU”. Никакие операции, регулировка мощности и времени не доступны.

Чтобы возобновить работу, нажмите клавишу “Пауза” повторно.

Функция “Блокировка клавиш”:

Чтобы активировать защиту от детей, пользователь может нажать и удерживать кнопку “Таймер/Блок”. Это заблокирует устройство, никакие операции не будут доступны, кроме кнопки “Вкл/Выкл”. Нажмите и удерживайте кнопку “Таймер/Блок” в течение 3 секунд, чтобы разблокировать панель управления.

Функция “Ручной режим”:

Нажмите кнопку “Ручная готовка”- загорится соответствующий индикатор, на дисплее отобразится “1200”, что означает, что мощность по умолчанию составляет 1200 Вт.

Её можно отрегулировать, нажав кнопку “+” или “-”, чтобы установить желаемые уровни мощности.

Включая следующие значения, Вт:

ТТ-2026I		200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
ТТ-3502I	левая зона	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
	правая зона	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1400	1500

Функция “Жарка”:

Дважды нажмите кнопку “Жарка” - загорится соответствующий индикатор, на дисплее отобразится “220°”, что означает, что температура по умолчанию составляет 220°C.

Её можно отрегулировать, нажатием кнопок “+” или “-”.

Функция “Фритюр”:

Нажмите кнопку “Фритюр” - загорится соответствующий индикатор, на дисплее отобразится “1400», что означает, что мощность по умолчанию составляет 1400 Вт.

Её можно отрегулировать, нажатием кнопок “+” или “-”, чтобы установить желаемый уровень мощности, Вт:

Включая следующие значения, Вт:

ТТ-2026I		200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
ТТ-3502I	левая зона	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
	правая зона	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1400	1500

Функция “Кипячение”:

Нажмите кнопку “Кипячение” - загорится соответствующий индикатор, на дисплее отобразится “1600”, что означает, что мощность по умолчанию составляет 1600 Вт.

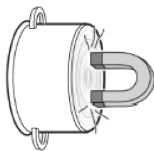
Её можно отрегулировать, нажатием кнопок “+” или “-”, чтобы установить желаемый уровень:

Включая следующие значения, Вт:

ТТ-2026I		200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
ТТ-3502I	левая зона	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
	правая зона	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1400	1500

ВЫБОР ПОСУДЫ

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



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

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

- Поместите магнит (например, магнит из магнитной доски) рядом с дном кастрюли. Если он сильно притягивается, вы можете использовать кастрюлю на индукционной плите.
- Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать правильную кухонную утварь:

Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Посуда с магнитным дном	Кастрюли из меди, алюминия, термостойкого стекла и другие неметаллические кастрюли.
Стальные кастрюли с эмалированным покрытием и толстым дном	Кастрюли из нержавеющей стали без магнитного железного сердечника.
Чугунные кастрюли с эмалированным дном	Кастрюли, которые не стоят на плите ровно
Кастрюли из нержавеющей стали, многослойной стали, нержавеющей стали, ферритовой стали или алюминия со специальным основанием	Кастрюли с диаметром дна менее 12 см или более 24 см.

! ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- Использование индукционных кастрюль некоторых производителей может привести к появлению шума, обусловленного конструкцией этих кастрюль.
- Всегда держите варочную панель и нижнюю часть кастрюли чистыми и сухими. Если жидкость попадет между дном кастрюли и варочной панелью, эта жидкость может испариться, и возникающее давление может привести к тому, что кастрюля подпрыгнет в воздух, что может привести к травме.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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

- Перед чисткой выключите устройство и выньте вилку из сетевой розетки.
- После использования варочная панель может быть горячей. Существует опасность ожога! Подождите, пока прибор остынет.
- Очищайте варочную панель после использования, как только она остынет. Длительное ожидание неоправданно усложняет очистку, а в крайних случаях может сделать ее невозможной. Чрезмерное скопление грязи при определенных обстоятельствах может даже повредить устройство.

ВНИМАНИЕ

- Попадание влаги в устройство может привести к повреждению электронных компонентов. Убедитесь, что жидкость не может попасть внутрь устройства через вентиляционные отверстия.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте его в посудомоечную машину.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства или растворители.
- Не соскребайте стойкие загрязнения твердыми предметами.

ВНИМАНИЕ

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

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Если во время работы произошла какая-либо ошибка, пожалуйста, проверьте следующую таблицу, прежде чем обращаться в службу поддержки. Ниже приведены распространенные ошибки и способы проверки.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
После подключения питания и нажатия кнопки питания прибор не реагирует	Электричество отключено?	Используйте после возобновления подачи электричества
	Перегорел предохранитель?	Тщательно проверьте основные причины. Если проблему не удастся устранить, обратитесь в сервисный центр для проверки и ремонта
	Вилка вставлена в розетку надёжно?	
При нормальном использовании нагрев прерывается, и раздается звуковой сигнал	Несовместимая посуда?	Используйте только посуду подходящую для индукционной плиты
	Посуда установлена по центру конфорки?	Поместите посуду в центр зоны нагрева
	Посуда часто снимают с конфорки?	Поместите посуду в зону нагрева

Во время использования нагрева никаких действий не происходит	Посуда пуста или температура слишком высокая?	Пожалуйста, проверьте, не используется ли прибор не по назначению
	Засорено ли воздухозаборные/вытяжные отверстия?	Удалите посторонние предметы, засоряющие воздухозаборное/вытяжное отверстие. После остывания снова включите прибор
	Работает ли плита более 2 часов?	Сбросьте режимы приготовления или используйте функцию таймера
Возникают коды ошибок	E0 Ошибка внутренней цепи E1 Посуда отсутствует или используется несовместимая посуда E2 Внутренний перегрев E3 Перенапряжение E4 Пониженное напряжение E5 Обрыв/короткое замыкание датчика рабочей поверхности E6 Обрыв/короткое замыкание IGBT-датчика E7 Перегрев рабочей поверхности	E1, E2 или E7: пожалуйста, проверьте, подходит ли посуда, или включите прибор снова включите после того, как он остынет естественным путем. E0, E3-E6: обратитесь в сервисный центр для диагностики и ремонта

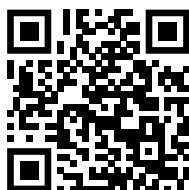
Если вышеуказанные способы не могут решить проблему, немедленно отключите прибор от сети, обратитесь в сервисный центр для проверки и ремонта. Во избежание опасности и повреждения прибора не разбирайте его и не ремонтируйте его самостоятельно.

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/

