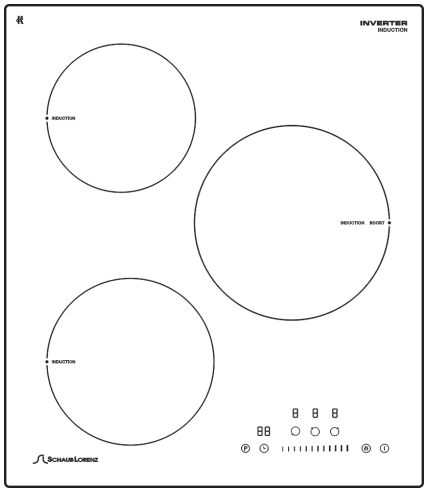
Встраиваемая индукционная варочная поверхность

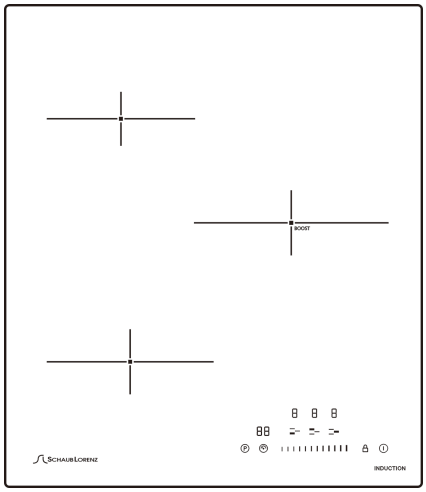
Модель

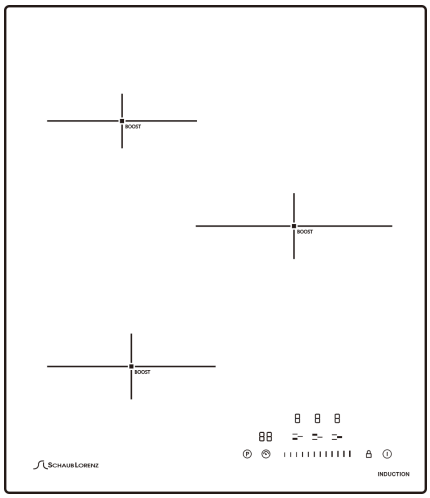
SLK IY 41 S5

SLK IY 41 H5



SLK IL 41 S5





SLK IY 42 S5

SCHAUB LORENZ
Simplify life

Поздравляем Вас с приобретением продукции Schaub Lorenz.

Перед использованием внимательно изучите Руководство Пользователя. Соблюдение правил безопасности, эксплуатации и профилактики, обеспечит длительный срок использования прибора, а также позволит сэкономить Ваше время и деньги.

Пожалуйста, сохраните данное Руководство Пользователя, и используйте в течение всего срока службы.

Перед началом использования:

1. Полностью распакуйте прибор, удалите все элементы упаковки. Протрите его влажной тканью.
2. Обязательно осмотрите изделие и сетевой кабель - они не должны иметь механических повреждений. В противном случае обратитесь к компании-продавцу.
3. Изделие не предусматривает внесение самостоятельных технических изменений. Пожалуйста, не разбирайте прибор и не изменяйте его конструкцию. В случае неисправности обязательно обращайтесь в авторизованные сервисные центры.
4. Для установки и демонтажа изделия всегда обращайтесь к специалистам сервиса!

Внимание!

Для корректной установки и эксплуатации необходимо обратиться к техническим параметрам модели прибора. Номер модели указан на заводской табличке варочной поверхности.

При повреждении поверхности отключите прибор и обратитесь в ближайший центр технической поддержки по вопросу ремонта. В испорченном состоянии использовать прибор запрещено.

Оглавление

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ 4

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 7

УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 11

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 14

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗОНЫ FLEXI ZONE 20

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА 22

ПОДСКАЗКИ 23

КОД ОШИБКИ 24

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Мы заботимся о Вашей безопасности. Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием варочной панели.

Установка

Опасность поражения электрическим током

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

• Прибор необходимо подключить к хорошей системе заземления.

• Работы с домашней электропроводкой должны производиться только квалифицированным электриком.

• Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность пораниться

• Будьте осторожны - края панели острые.

• Несоблюдение техники безопасности может привести к травме или порезам.

Важные инструкции по безопасности

• Внимательно прочтите эти инструкции перед установкой или использованием этого устройства.

• Запрещается ставить горючие материалы или продукты на этот прибор.

• Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, поскольку это может снизить ваши затраты на установку.

• Во избежание опасности этот прибор следует устанавливать в соответствии с инструкциями по установке. Этот прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным персоналом.

• Этот прибор должен быть подключен к цепи, в которой есть изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.

• Неправильная установка устройства может привести к аннулированию гарантийных обязательств или претензий.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

• Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломана или треснула, немедленно отключите прибор от электросети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.

• Перед чисткой или обслуживанием выключите варочную панель.

• Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

Угроза здоровью

• Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

• Во время использования доступные части этого прибора нагреваются до такой степени, что могут вызвать ожоги.

• Не касайтесь керамического стекла частями тела, одеждой или другим предметам без подходящей кухонной утвари, пока поверхность не остынет.

• Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, нельзя класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться.

• Не подпускайте детей до 8 лет.

• Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не находятся над другими включенными конфорками. Не позволяйте детям трогать горячую посуду.

• Несоблюдение этого совета может привести к ожогам.

Опасность порезов

• Острое лезвие скребка для варочной панели можно увидеть, если защитная крышка убрана. Используйте скребок с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте в недоступном для детей месте.

• Несоблюдение осторожности может привести к травме или порезам.

Важные инструкции по безопасности

• Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Выкипание вызывает дым и выделение жира, которые могут воспламениться.

• Никогда не используйте прибор как рабочую поверхность или поверхность для хранения.

• Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.

• Никогда не используйте прибор для обогрева комнаты.

• После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления).

• Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, вставать или взбираться на него.

• Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над устройством. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.

• Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.

• Дети или люди с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность пользоваться прибором, должны иметь ответственного и компетентного человека, который обучит их использованию. Необходимо убедиться, что ребенок или человек с ограниченными возможностями может использовать прибор без опасности для себя и своего окружения.

• Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части устройства, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.

• Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.

• Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.

• Не вставайте на варочную панель.

• Не используйте сковороды с зазубренными краями и не протаскивайте сковороды по стеклянной поверхности, так как это может поцарапать стекло.

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

• Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицами с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.

Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях.

ВНИМАНИЕ: прибор и его доступные части нагреваются во время использования.

Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.

Дети младше 8 лет не должны находиться под постоянным присмотром.

• Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с использованием опасности.

• Не разрешайте детям играть с прибором. Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание без присмотра.

ВНИМАНИЕ: приготовление на плите с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и может привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой, но выключите прибор и затем накройте пламя с крышкой или противопожарным одеялом.

ВНИМАНИЕ: опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

• Предупреждение: если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током, тк поверхность варочных панелей из стеклокерамики или аналогичного материала защищает детали под напряжением.

• Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

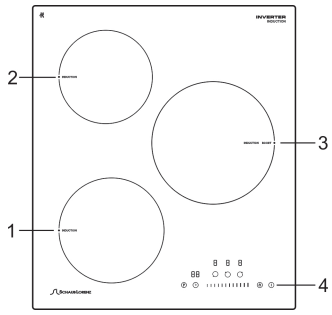
• ВНИМАНИЕ: за процессом приготовления необходимо следить. Даже кратковременный процесс приготовления необходимо постоянно контролировать.

• Шнур питания недоступен после установки.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

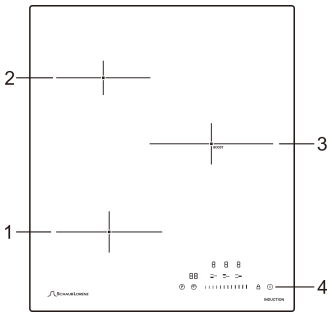
Вид сверху

SLK IY 41 H5



1. макс. 1800 Вт зона
2. макс. 1400 Вт зона
3. макс. 1800 / 2100 Вт зона
4. Панель управления

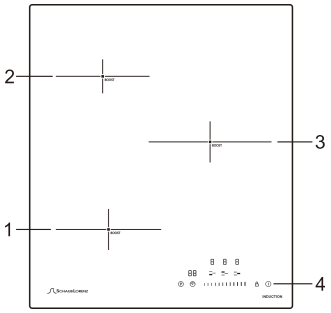
SLK IY 41 S5



1. макс. 1800 Вт зона
2. макс. 1400 Вт зона
3. макс. 1800 / 2100 Вт зона
4. Панель управления

SLK IY 42 S5

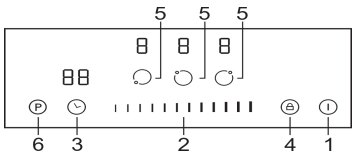
SLK IL 41 S5



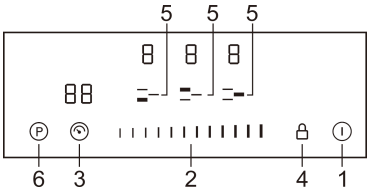
1. макс. 1800/2100 Вт зона
2. макс. 1200/1500 Вт зона
3. макс. 2300 / 3000 Вт зона
4. Панель управления

Панель управления

SLK IY 41 H5

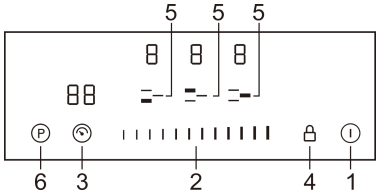


SLK IY 41 S5



SLK IY 42 S5

SLK IL 41 S5



1. Кнопка включения/выключения
2. Выбор уровня мощности
3. Таймер
4. Защита от детей
5. Выбор зоны нагрева
6. Функция Boost

Индукционная варочная поверхность с микрокомпьютером может удовлетворить различные кулинарные потребности современных семей.

Индукционная варочная поверхность имеет индивидуальный дизайн, безопасна и надежна в работе, создана для того, чтобы сделать Вашу жизнь комфортной.

Краткая информация о готовке на индукционной варочной поверхности.

Индукционная готовка - это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Он работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагрева поверхности стекла. Стекло индукционной поверхности нагревается только потому, что посуда со временем нагревает его.



Перед использованием новой варочной панели

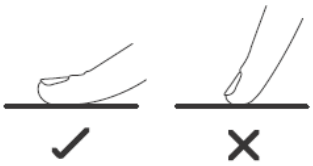
• Прочтите это руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения о безопасности».

• Удалите всю защитную пленку, которая может остаться на индукционной варочной поверхности.

Использование сенсорного контроля

• Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому Вам не нужно использовать силу при нажатии.

• Используйте подушечку пальца, а не его кончик.

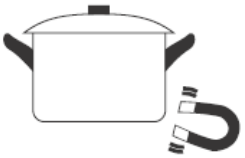


• Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз при касании.

• Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.

Выбор подходящей посуды

• Используйте посуду только с дном, подходящим для индукционного нагрева. Найдите символ индукции на упаковке или на дне посуды.



• Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Переместите магнит к основанию сковороды. Если она притягивается, то сковорода подходит для индукции.

• Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.

2. Следуйте инструкциям из раздела «Чтобы начать приготовление».

3. Если на дисплее ⊔ не мигает, и вода нагревается, кастрюля подходит.

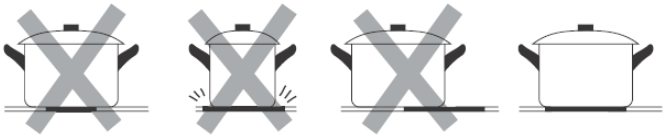
• Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Размер конфорки (мм)	Минимальный диаметр посуды (мм)
160	120
180	140
210	180
210*190	160
FlexZone 210*390	250

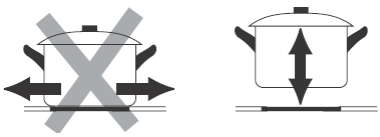
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет размер конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.



Всегда поднимайте посуду с керамического стекла - не допускайте скольжения посуды, это может вызвать повреждение стекла.



УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

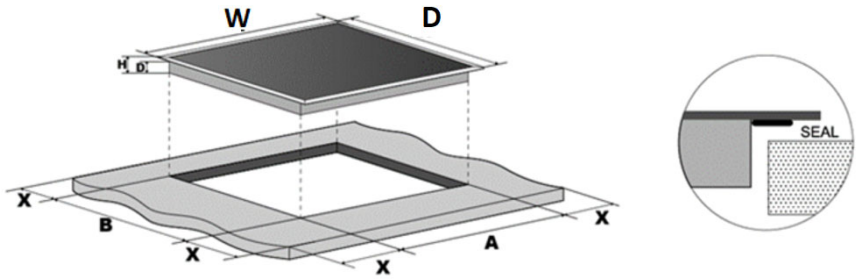
Подбор установочного оборудования

• Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на рисунке.

• Для установки и использования вокруг отверстия должно быть оставлено не менее 50 мм свободного пространства.

• Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки. Как показано ниже:

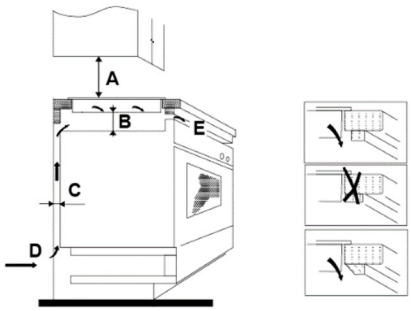
Предупреждение: в качестве материала рабочей поверхности необходимо использовать пропитанную древесину или другой изоляционный материал.



	Ширина (мм)	Глубина (мм)	Высота (мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
SLK IY 41 H5 SLK IY 41 S5 SLK IY 42 S5 SLK IL 41 S5	450	520	58	54	420	490	50 мин

Всегда убеждайтесь, что варочной поверхности хорошо вентилируется, а входное и выходное отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что варочной поверхности находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже.

Внимание! Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над конфоркой должно быть не менее 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 мин	20 мин	Воздухозаборник	Выход воздуха 5 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

• Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие элементы не мешают занимать необходимое пространство.

• Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.

• Если варочной поверхности установлена над духовым шкафом, духовой шкаф должен иметь встроенный охлаждающий вентилятор.

• Установка будет соответствовать всем требованиям к свободному пространству и применимым стандартам и нормам.

• Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, установленную и размещенную в соответствии с местными правилами и положениями по электромонтажу.

• Изолирующий переключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).

• Вы свяжетесь с местными строительными органами при возникновении вопросов по установке.

• Вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

После установки варочной панели убедитесь, что

• Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.

• Поток воздуха снаружи шкафа к основанию плиты достаточен.

• Если варочной поверхности установлена над выдвижным ящиком или шкафом, термозащитный барьер установлен под основанием плиты.

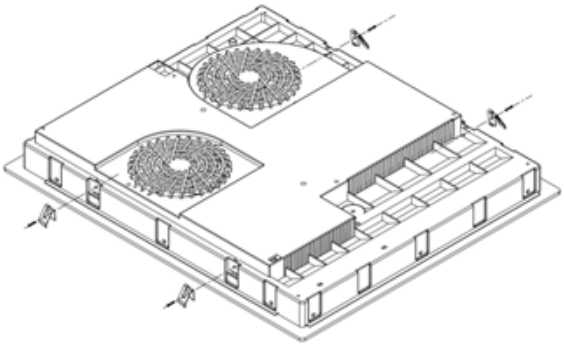
• Изолирующий выключатель легко доступен.

Перед установкой крепежных скоб

Устройство следует разместить на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не давите на части, выходящие за пределы варочной поверхности.

Расположение крепежных скоб

- Закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре скобы к нижней части плиты (см. Рисунок) после установки.
- Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с толщиной рабочей поверхности.

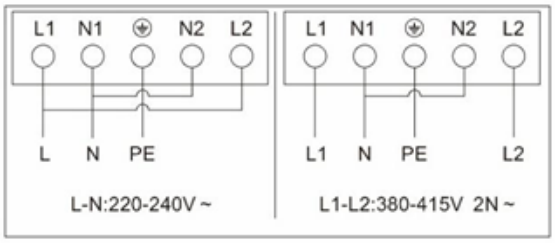


Варочная панель должна быть установлена квалифицированным персоналом или техниками. Никогда не выполняйте установку самостоятельно.

- Варочную панель нельзя устанавливать на охлаждающее оборудование, посудомоечные машины и сушильные машины.
- Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
- Стена и зона индуцированного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать тепло.
- Во избежание повреждений уплотнительная лента и клей должны быть устойчивыми к нагреванию.
- Запрещается использовать пароочиститель.
- Эту индукционную варочную поверхность можно подключать только к источнику питания с системным сопротивлением не более 0,427 Ом. В случае необходимости проконсультируйтесь с Вашим поставщиком электроэнергии для получения информации о полном сопротивлении системы.

Подключение варочной панели к электросети

Источник питания должен быть подключен в соответствии с действующим стандартом или однополюсным автоматическим выключателем. Способ подключения показан ниже.



• Если кабель поврежден или требует замены, это должно быть сделано техником по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.

• Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.

• Установщик должен убедиться, что выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.

• Кабель нельзя сгибать или сжимать.

• Кабель необходимо регулярно проверять и заменять только с помощью квалифицированного специалиста.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

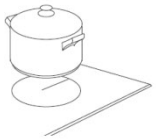
Начало приготовления

• После включения питания Вы услышите один звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

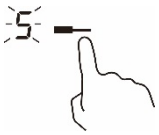
1. Коснитесь переключателя ВКЛ / ВЫКЛ ⏻. Все индикаторы показывают «-»



2. Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.



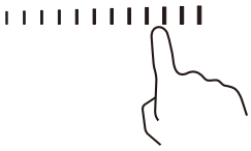
3. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.


или


4. Выберите уровень нагрева, прикоснувшись к регулятору уровня мощности.

• Если вы не выберете уровень нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочной поверхности автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 1.

• Вы можете изменить уровень нагрева в любой момент во время приготовления.

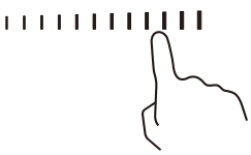


После завершения готовки

1. Коснитесь выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.


или


2. Выключите конфорку, прикоснувшись к переключателю уровня мощности. Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



3. Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки ВКЛ / ВЫКЛ. 

4. Остерегайтесь горячих поверхностей.

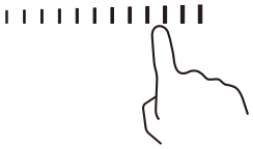
H Отображается буква «H», что означает, что конфорка слишком горячая, чтобы к ней прикасаться. Буква исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Горячую конфорку также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если вы хотите нагреть другие сковороды, поставьте их на данную конфорку.

Использование функции Boost (только для конфорки #3 в моделях SLK IY 41 H5 и SLK IY 41 S5, для всех конфорок в модели SLK IY 42 S5)

Активировать функцию Boost

1. Выберите зону с функцией усиления.  или

2. Прикоснитесь к кнопке бустера «P» или выберите уровень мощности, чтобы отменить функцию Boost, и выберите уровень, который вы хотите установить.

 или 

• Функция усиления может длиться всего 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на уровень 9.

Внимание! Функция Boost не может работать на трех конфорках одновременно.

Блокировка элементов управления (Защита от детей)

• Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно включили конфорки).

• Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме переключателя ВКЛ / ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления

Прикоснитесь к кнопке управления блокировкой. Индикатор таймера покажет «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что варочной поверхности включена.

2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд.

3. Теперь вы можете начать пользоваться варочной панелью.

⚠ Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением включения / выключения, Вы всегда можете выключить плиту с помощью кнопки включения / выключения в экстренной ситуации, но Вы должны сначала разблокировать варочную панель для дальнейших операций.

Автоматическое выключение

Одной из функций безопасности является автоматическое отключение. Это происходит всякий раз, когда вы забываете выключить конфорку. Время выключения по умолчанию показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (ч)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ТАЙМЕР

Вы можете использовать таймер двумя способами:

• Вы можете использовать для того чтобы засечь время. В этом случае таймер не выключит ни одну из конфорок по истечении установленного времени.

• Вы можете использовать его в качестве таймера отключения, чтобы выключить одну или несколько конфорок по истечении времени.

Использование таймера для расчета времени

1. Убедитесь, что варочная панель включена. И кнопка выбора зоны не активирована (индикация зоны «-» не мигает).

Примечание. Вы можете установить счетчик минут до или после завершения настройки мощности конфорки.

2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «00», а «0» будет мигать.



3. Установите время с помощью переключателя уровня мощности. (Например, 5).



4. Снова коснитесь кнопки таймера, тогда «0» замигает.



5. Установите время с помощью переключателя уровня мощности, (например, 9), теперь установленный вами таймер составляет 95 минут.



6. Когда время будет установлено, таймер сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.

7. По истечении установленного времени прибор будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «- -»

Использование таймера для выключения одной или нескольких конфорок

1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер.



2. Коснитесь элемента управления таймером, на индикаторе таймера отобразится «00» и «0» замигает.



3. Установите время с помощью переключателя уровня мощности. (Например, 5)



4. Снова нажмите кнопку таймера, «0» замигает.



5. Установите время с помощью переключателя уровня мощности, (например, 9), теперь установленный вами таймер составляет 95 минут.



6. Когда время будет установлено, оно сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.

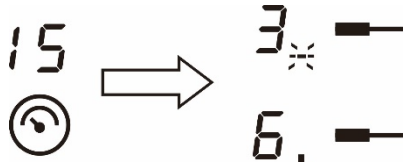
Внимание! В правом нижнем углу индикации уровня мощности будет красная точка, указывающая на то, какая зона выбрана для установки таймера.

7. По истечении таймера приготовления соответствующая зона приготовления автоматически отключится.

Примечание. Другие конфорки продолжат работу, если они были включены ранее.

Если таймер установлен более чем на одну зону:

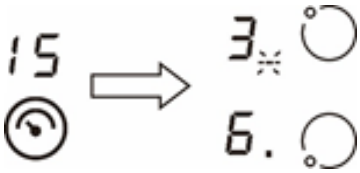
1. Когда вы устанавливаете таймер для нескольких конфорок, на соответствующих конфорках начинают мигать красные точки. Дисплей на таймере показывает количество минут. Точки соответствующих зон мигают.



(установлен на 15 минут)

(установлен на 45 минут)

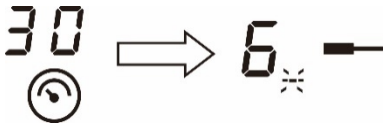
или



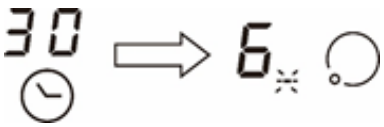
(установлен на 15 минут)

(установлен на 45 минут)

2. По истечении таймера обратного отсчета соответствующая зона отключится. Затем он покажет новый таймер и точка соответствующей зоны будут мигать.



или



Примечание: прикоснитесь к переключателю выбора зоны нагрева, на индикаторе таймера отобразится соответствующий таймер.

Отмена таймера

1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, если Вы хотите отменить таймер.

2. Прикоснитесь к индикатору таймера, он будет мигать.

3. Прикоснитесь к переключателю уровня мощности, чтобы установить таймер на «00», таймер отменяется.

КУЛИНАРНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир очень быстро нагреваются, особенно если вы используете функцию Boost. При очень высоких температурах масло и жир самовоспламеняются, что представляет серьезную опасность возгорания.

Советы по приготовлению

• Когда пища закипит, уменьшите мощность.

• Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.

• Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.

• Начните приготовление на высоком уровне и уменьшите его, когда еда прогреется.

Тушение, приготовление риса

• Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться настройка выше минимального значения, чтобы еда была приготовлена должным образом в рекомендованное время.

Стейк

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Перед приготовлением оставьте мясо отстаиваться при комнатной температуре примерно на 20 минут.
2. Нагрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с обеих сторон маслом. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством масла, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его желаемой прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Нажмите на стейк, чтобы оценить степень его прожарки - чем он тверже на ощупь, тем лучше он будет прожарен.
5. Перед подачей на стол оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он расслабился и стал мягким.

Для жарки мяса по-азиатски

1. Выберите, совместимый с керамикой, ВОК с плоским дном или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество еды, готовьте пищу несколькими меньшими порциями.
3. Немного разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и согрейте.
5. Обжарьте овощи, помешивая. Когда они станут горячими, но все еще хрустящими, установите меньшую температуру конфорки, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они полностью прогрелись.
7. Немедленно подавайте.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА

Температурный режим	**Готовка**
1 - 2	• легкий разогрев для небольшого количества еды • плавление шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают • умеренное кипение • медленный нагрев
3 - 4	• подогрев • быстрое закипание • приготовление риса
5 - 6	• блинчики
7 - 8	• обжаривание • приготовление пасты (макароны)
9	• жарка • кипячение бульона • кипение воды

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Что?	**Как?**	**Важно!**
Ежедневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или несладкие утечки на стекле)	1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите очиститель для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной панели.	• Когда питание варочной панели выключено, индикация «горячая поверхность» не отображается, но конфорка может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны. • Некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные / абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваше чистящее средство или мочалка. • Ни в коем случае не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: на стекле могут появиться пятна.
Пятна от воды, горячие сладкие пятна на стекле	Немедленно удалите их скребком, подходящим для стеклокерамических варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей конфорок: 1. Выключите питание варочной панели у стены. 2. Держите лезвие или посуду под углом 30 ° и соскребите грязь или пролитую жидкость в прохладную зону варочной панели. 3. Удалите загрязнения или пролитые частицы тряпочкой для посуды или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги 2–4 из раздела «Ежедневное загрязнение стекла» выше.	• Удаляйте пятна по возможности сразу после их появления с еще теплого стекла. Если оставить их на длительный период, то при их удалении возможно повреждение поверхности • Опасность повреждений: лезвие и скребок могут нанести существенные повреждения при использовании. Будьте осторожны. Держите предметы в недоступном для детей месте.

Жидкость на панели управления	1. Выключите питание варочной панели. 2. Соберите пролитую жидкость 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Полностью вытрите поверхность насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной панели.	Варочная панель может издать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорное управление может не работать, пока на них есть жидкость. Убедитесь, что вы протерли область сенсорного управления насухо, прежде чем снова включать варочную панель.

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

Проблема	**Возможная причина**	**Решение**
Варочной поверхности не включается	Нет электричества	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли в вашем доме или районе отключения электроэнергии. Если вы все проверили, но проблема не исчезла, вызовите квалифицированного специалиста.
Сенсорное управление не отвечает.	Панель заблокирована.	Разблокируйте элементы управления. См. Инструкции «Использование керамической варочной панели».
С сенсорным управлением сложно работать.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или вы можете касаться элементов управления кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.
Стекло царапается.	Посуда с острыми краями. Неподходящая абразивная мочалка или используемые чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. «Выбор подходящей посуды». См. «Уход и очистка».
Некоторые сковороды издают треск или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои разных металлов колеблются по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочной поверхности издает низкий гудящий звук при использовании на высокой температуре.	Это вызвано технологией индукционного приготовления.	Это нормально, но шум должен стихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите температуру.
Шум вентилятора исходит от индукционной плиты.	Это шум встроенного в Вашу плиту охлаждающего вентилятора. Он создан для предотвращения перегрева плиты. Шум может продолжаться и после выключения плиты.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной плиты стоящей около стены, пока работает вентилятор.
Сковорода не нагревается, и на дисплее появляется значок.	Индукционная варочной поверхности не может обнаружить посуду, потому что она не подходит для индукционного приготовления. Индукционная варочной поверхности не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для конфорки или неправильно отцентрирована на ней.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. Раздел «Выбор подходящей посуды». Отцентрируйте сковороду и убедитесь, что ее основание соответствует размеру конфорки.

Индукционная варочной поверхности или конфорка неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на индикаторе таймера приготовления).	Техническая ошибка.	Запишите буквы и цифры ошибок, переключите, выключите индукционную плиту и вызовете квалифицированного техника.

КОД ОШИБКИ

В случае неисправности индукционная варочной поверхности автоматически переходит в нерабочее состояние и отображает соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Решение
E4/E5	Ошибка температурных сенсоров.	Пожалуйста, свяжитесь с сервисной службой.
E7/E8	Ошибка датчика биполярного транзистора с изолированным затвором	Пожалуйста, свяжитесь с сервисной службой.
E2/E3	Аномальное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте, в норме ли источник питания. Включите питание после того, как оно станет нормальным.
E6/E9	Плохое тепловое излучение индукционной плиты	Пожалуйста, перезапустите после того, как индукционная варочной поверхности остынет.

Вышеупомянутое это типичные проблемы. Пожалуйста, не разбирайте прибор самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения индукционной плиты.

Индукционная варочной поверхности	SLK IY 41 H5 SLK IY 41 S5	SLK IY 42 S5 SLK IL 41 S5
Количество конфорок	3 Конфорки	3 Конфорки
Напряжение	220-240В~ 50/60 Гц.	220-240В~ 50/60 Гц.
Электрическая мощность	5300 Вт.	5700 Вт.
Размер без упаковки Ш×Г×В (мм)	450×520×58	450×520×58
Размер встраивания А×В (мм)	420×490	420×490

Вес и размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать наши продукты, спецификации и дизайн могут быть изменены без предварительного уведомления.

	Этот символ на продукте или в его упаковке указывает на то, что этот продукт нельзя рассматривать как бытовые отходы. Вместо этого его следует доставить в соответствующий пункт сбора отходов для переработки электрического и электронного оборудования. Убедившись в правильной утилизации этого продукта, вы поможете предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут быть вызваны неправильным обращением с отходами этого продукта. Для получения более подробной информации об утилизации этого продукта обратитесь в местное правительство, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели продукт.

Мы продолжаем совершенствовать качество наших приборов для приготовления пищи; возможны изменения без редактирования настоящего руководства. Производитель не несет ответственности за опечатки в буклете.

Страна происхождения: Китай.
Изготовитель: Foshan Shunde Bravo Electric Co., Ltd./ Фошан Шунде Браво Электрик Ко.,Лтд.

Address: Building A, No.1 ShiLong Road, Xintang, Lunjiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China/ Здание A, № 1 Шилонг Роад, Синтанг, Лундзяо, Шунде, Фошань, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО "ШМИТ КОМПАНИ" (ИНН/КПП: 9701028836/772201001, ОГРН 1167746066509, Юридический, фактический и почтовый адрес: 109052, г. Москва, ул. Смирновская, д. 25, стр.12, ком. 07)

Организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателя: ООО "ШМИТ КОМПАНИ" (ИНН/КПП: 9701028836/772201001, ОГРН 1167746066509, Юридический, фактический и почтовый адрес: 109052, г. Москва, ул. Смирновская, д. 25, стр.12, ком. 07)

При возникновении гарантийного случая необходимо обращаться в авторизованные сервисные центры. Список авторизованных сервисных центров обслуживания в Вашем городе указан в данном руководстве по эксплуатации. Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели товар.

Получить информацию о сервисном обслуживании в Вашем городе Вы можете по телефонам:
Горячей линии: 8 800 350 14 01
Сервисной поддержке: 8 (499) 113-42-42
WhatsApp: 8 (499) 281-65-87
и на сайте www.schaublorenz.ru

Срок гарантии – 3 года
Срок службы – 5 лет
Дата изготовления – указана на изделии

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции.
Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, оснащение и технические характеристики прибора без предварительного уведомления. Ассортимент выпускаемой продукции постоянно обновляется и расширяется, информация в настоящем издании может периодически меняться.

По истечении срока службы техника не обслуживается, запасные части не поставляются, авторизованный центр вправе отказать в ремонте.

Дальнейшая эксплуатация может повлечь невозможность нормального использования товара. Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.



Утилизация упаковки

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините прибор от электросети и обрежьте присоединенный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

EAC CE

SCHAUB LORENZ
Simplify life