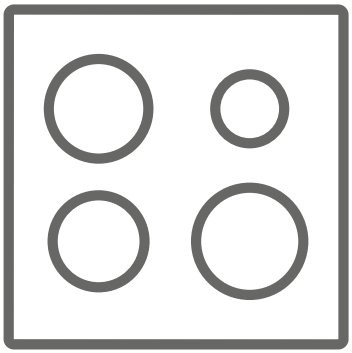
SCHAUB LORENZ

RU **Варочная поверхность — руководство пользователя**



SLK IY6TC2

Благодарим вас за выбор нашего продукта.
Данное руководство пользователя содержит важную информацию о безопасности и указания, служащие помощью вам в эксплуатации вашего бытового прибора и уходу за ним.
Пожалуйста, найдите время изучить это руководство пользователя до того, как будете использовать этот бытовой прибор, и сохраните этот документ для справок в будущем.

Уничтожение старой машины



Этот символ на изделии или упаковочных материалах указывает на то, что изделие не должно утилизироваться с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать на соответствующий пункт сбора отходов по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могут наступить вследствие неправильного обращения с отходами от данного изделия. За более подробной информацией по утилизации данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед тем как пользоваться данным прибором изучите эту инструкцию внимательно и полностью; храните ее в удобном месте для справок при необходимости.
- Данное руководство подготовлено для нескольких моделей. Ваш бытовой прибор может не иметь некоторых из функций, описанных в данном руководстве. При изучении данного руководства по эксплуатации обращайте особое внимание на рисунки.

1.1. Общие меры предосторожности

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо люди, не обладающие опытом и знаниями по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как безопасно пользоваться данным прибором, и они уяснили все связанные с этим опасности. Дети не должны играть с этим прибором. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его внешние части при использовании могут нагреваться. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи с жиром или маслом на варочной поверхности без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой, а отключите прибор, а затем накройте

пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.

- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
- ⚠⚠ **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.
- Не следует помещать на индукционные поверхности металлические предметы, такие как ножи, вилки и крышки, поскольку они могу нагреваться.
- Отключайте индукционные поверхности после использования. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- На моделях, включающих в себя крышки конфорок, перед их использованием очищайте с крышек потеки, а перед закрыванием крышками дайте поверхности остыть.
- Не оперируйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не используйте для чистки смотрового стекла дверцы духового шкафа и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхность, вследствие чего возможно разрушение стекла или повреждение поверхности.
- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.
- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонт

прибора должны производить только лица уполномоченного обслуживающего персонала. Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защит в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.

- Перед подключением своего бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.
- ⚠ **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях. Он не должен использоваться для других целей или другим образом, как, например, использование вне домашних условий, или в коммерческом помещении, или для обогрева комнаты.
- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, вы должны соблюдать осторожность при его чистке; старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стуков по стеклу при обращении с принадлежностями.
- При установке убедитесь в том, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

Меры предосторожности при установке

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливать правомочный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.
- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку использующиеся для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.
- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, чрезмерной влажности и т. п.
- Материал вокруг прибора (корпуса прибора) должны выдерживать температуру не менее 100 °C.
- Температура нижней поверхности варочной панели во время работы может повышаться. Поэтому под изделием следует установить доску.

1.3. При использовании

- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.
- Во время приготовления пищи с твердыми или

жидкими маслами не оставляйте варочную поверхность без присмотра. В случае чрезмерного нагрева возможно их воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите варочную поверхность и накройте конфорку крышкой или противопожарным одеялом.

- Всегда размещайте сковородки по центру конфорки, а ручки поворачивайте в безопасное положение, так, чтобы их не нельзя было ударить или зацепить.
-  Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель. При пользовании газовым бытовым прибором перекройте также газовый вентиль.
- Убедитесь, что ручки управления прибором всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.

1.4. При чистке и уходе

-  Перед выполнением чистки или операций по уходу удостоверьтесь, что ввод питания на ваш бытовой прибор отключен.
- Не снимайте ручки управления для чистки панели управления.
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и в соответствии с действующими местными нормативами.

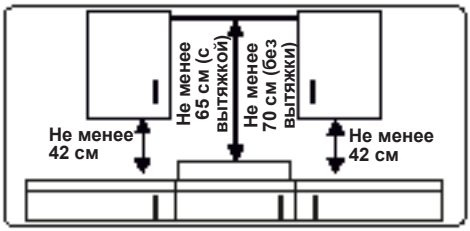
- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а гарантия не будет действительна.
- Перед установкой убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (электрическое напряжение и его частота, и/или свойства газа и его давление) соответствуют рабочим параметрам прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.

Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).

Указания для мастера-установщика

Общие указания

- После удаления из прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.
- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °C.
- Если над бытовым устройством устанавливается вытяжной колпак или шкафчик, между варочной поверхностью и шкафчиком/вытяжкой должно быть таким, как показано ниже.



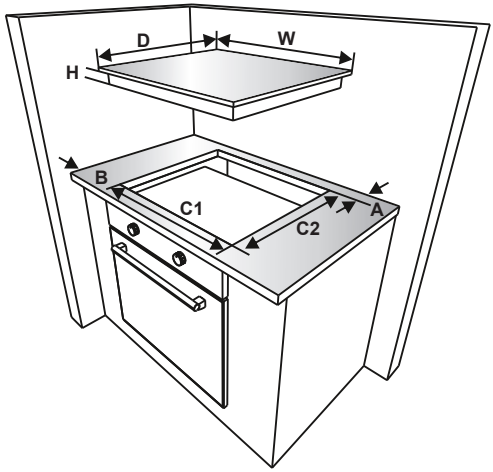
- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.
- Если основание прибора доступно для доступа руками, под основанием прибора необходимо установить ограждение, выполненное из подходящего материала, и удостовериться, что доступ к основанию прибора прегражден.
- Если варочная поверхность устанавливается над духовкой, последняя должна иметь вентилятор охлаждения.
- Убедитесь, что индукционная варочная поверхность хорошо вентилируется, а вход и выход для воздуха не прегражден.

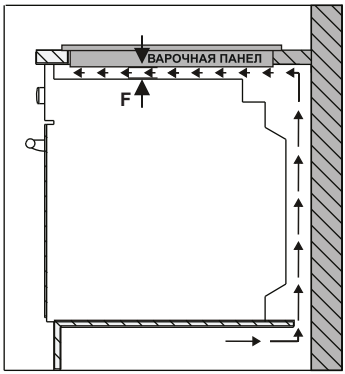
Установка варочной поверхности

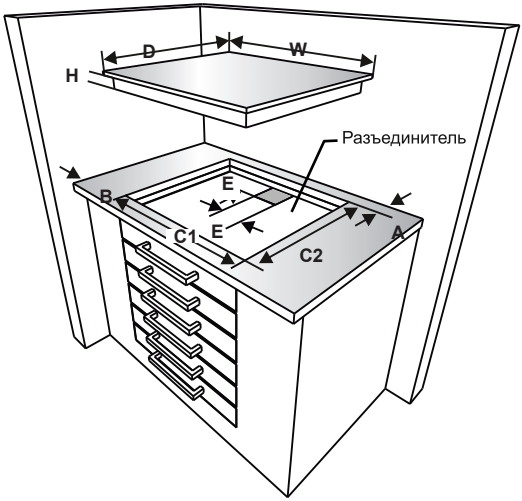
Прибор поставляется вместе с комплектом для монтажа, включающим липкий материал для герметизации, крепежные кронштейны и винты.

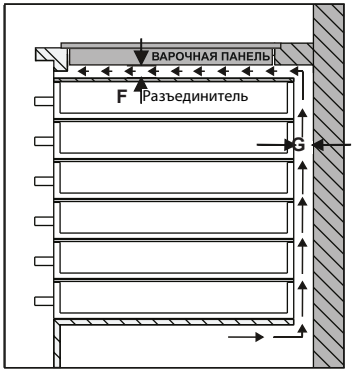
- Вырежьте проем по размерам, указанным на рисунке. Располагайте проем в столешнице так, чтобы после установки варочной поверхности выполнялись следующие требования:

W (мм)	590	мин. A (мм)	50
D (мм)	520	мин. B (мм)	50
H (мм)	53	E/F (мм)	10
C1 (мм)	560	G (мм)	600
C2 (мм)	480		

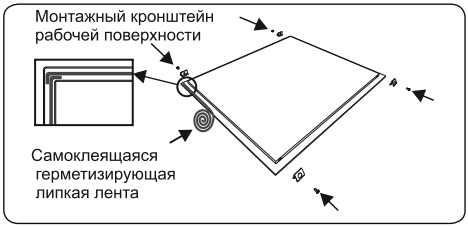








- Наложите одностороннюю самоклеящуюся герметизирующую ленту по окружности нижнего края варочной поверхности. Не растягивайте ленту.



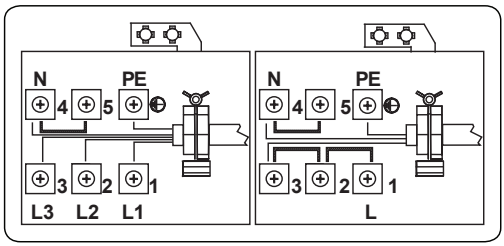
- Приверните 4 монтажных кронштейна на столешнице к боковым стенкам прибора.
- Вставьте прибор в проем.

Подключение к электросети и безопасность

ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и в соответствии с действующими местными нормативами.

ВНИМАНИЕ! ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.

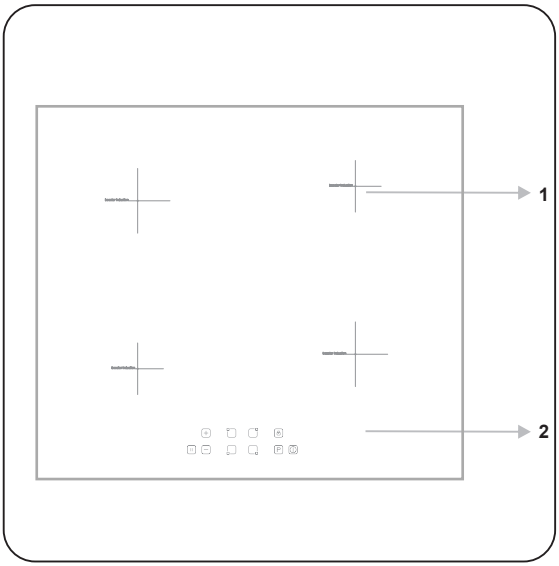
- Перед выполнением подключения к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь в том, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходима его заменить, это должен делать лицо квалифицированного персонала.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если подключается к вводу питания не вилкой, то для соблюдения норм безопасности необходимо использовать многополюсный разъединительный выключатель (с промежутком между контактами не менее 3 мм).
- После установки варочной панели должен обеспечиваться удобный доступ к выключателю с плавким предохранителем.
- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

Важно: Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

Перечень компонентов



1. Индукционная зона
2. Панель управления

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Управление варочной поверхностью

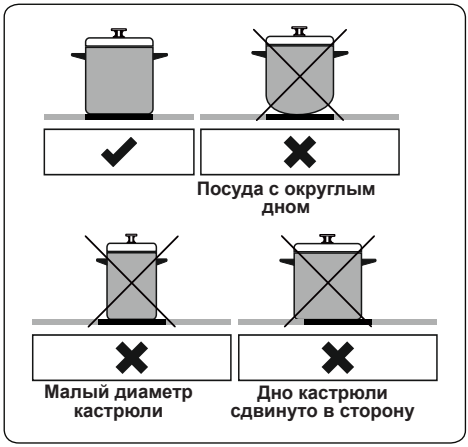
1.1. Управление индукционными зонами

Информация, приведенная в следующей таблице, служит только для справки.

Настройки	Использование
0	Элемент отключен
1-3	Подогрев
4-5	Варка на медленном огне, длительный нагрев
6-7	Повторный разогрев и быстрая варка
8	Доведение до кипения, пассерование и подрумянивание
9	Максимальный нагрев
P	Функция повышения мощности «Бустер»

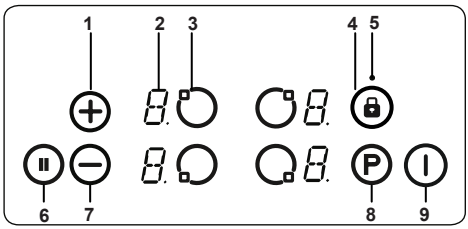
Кухонная посуда

- Используйте толстостенную, плоскую, ровную снизу кухонную посуду, имеющую тот же диаметр, что и нагревательный элемент. Это поможет сократить время приготовления.
- Наилучшие результаты дает кухонная посуда, выполненная из стали, эмалированной стали, чугуна и нержавеющей стали (если это указано на соответствующей этикетке производителя).
- Кухонная посуда с нижней частью из эмалированной стали, алюминия или меди может вызвать отложение металлических остатков на варочной поверхности. Если они останутся, их будет сложно удалить. Чистите варочную поверхность каждый раз после приготовления пищи.
- Кухонная посуда пригодна для приготовления пищи на индукционной поверхности, если магнит прилипает к ней снизу.
- Кухонную посуду следует располагать по центру индукционной зоны варочной поверхности. Если ее расположить неправильно, это отображается на индикаторах.
- При использовании некоторых сковородок можно слышать различные звуки, издаваемые ими. Это обусловлено конструкцией сковородок и не влияет ни на характеристики варочной поверхности, ни на ее безопасность.



Прибор управляется от сенсорных кнопок, а выполнение функций подтверждается индикаторами и звуковыми сигналами.

Оперирование от блока сенсорного управления



1- Увеличение регулировки нагрева/ таймера (опционально)

2- Индикатор нагревателя

3- Выбор нагревателя

4- Кнопка блокировки

5- Индикатор блокировки кнопок

6- Интеллектуальная пауза

7- Уменьшение регулировки нагрева

8- Бустер

9- Включение/отключение варочной панели.

Используйте соответствующую посуду для индукционных зон приготовления пищи.

После подачи напряжения питания все индикаторы кратковременно загораются. После этого варочная поверхность переходит в режим ожидания и готова к работе.

Варочная поверхность управляется нажатием соответствующей электронной кнопки. Нажатие каждой кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Включение устройства

Варочная панель включается прикосновением к кнопке «Вкл./Откл.» ⏻ Все индикаторы зон нагрева показывают статический символ «0», нижние правые точки мигают. (Если в течение 20 секунд не будет выбрана зона приготовления пищи, варочная поверхность автоматически выключится.)

Выключение устройства

Варочная поверхность отключается в любое время нажатием ⏻.

Приоритетной функцией кнопки «Вкл./Откл.» ⏻ является функция выключения.

Включение зон приготовления пищи

Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, на которой вы хотите готовить пищу. На индикаторе выбранной зоны нагрева точка будет светиться постоянно, а мигающие точки на индикаторах других зона нагрева больше не будут светиться.

Выберите значение температуры с помощью соответствующей кнопки увеличения ⊕ или уменьшения регулировки нагрева ⊖. Теперь нагревательный элемент готов к использованию для приготовления пищи. Для сокращения времени доведения до кипения выберите желаемый уровень для приготовления пищи и нажмите на кнопку P, чтобы включить функцию повышения мощности «Бустер».

Выключение зон приготовления пищи:

Выберите элемент, который вы хотите отключить, нажав на кнопку выбора зоны нагрева. Кнопкой ⊖ снизьте регулировку температуры до **0**. (Нажав одновременно кнопки ⊕ и ⊖, можно также сбросить температуру в **0**.)

Если зона приготовления пищи горячая, вместо **0** будет отображаться **H**.

Выключение всех зон приготовления пищи
Чтобы одновременно выключить все зоны приготовления пищи, нажмите кнопку ⏻.

В режиме ожидания на всех горячих зонах приготовления пищи появится символ **H**.

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла указывает на то, что зона стеклокерамической поверхности имеет температуру, опасную для прикосновения.

После выключения зоны приготовления пищи соответствующий индикатор показывает символ **H** до тех пор, пока температура соответствующей зоны приготовления пищи не снизится до безопасного уровня.

Интеллектуальная пауза

Функция интеллектуальной паузы при активации позволяет уменьшить мощность всех включенных нагревателей.

После выключения интеллектуальной паузы зоны нагрева автоматически вернутся к предыдущему уровню нагрева.

Если интеллектуальную паузу не отключать, то по истечении 30 минут варочная поверхность выключится.

Для того чтобы активировать интеллектуальную паузу, коснитесь кнопки ⏸. Мощность включенных зон нагрева уменьшится до уровня 1, а на всех индикаторах появится символ **II**.

Для деактивации интеллектуальной паузы вновь коснитесь кнопки (⏸). Символ **II** исчезнет, а зоны нагрева будут работать с уровнями, заданными ранее.

Функция безопасного выключения

Зона нагрева будет автоматически выключена, если регулировка нагрева не была изменена в течение заданного интервала времени. Любое изменение настройки нагрева, связанное с зоной приготовления пищи, сбрасывает интервал времени к первоначальному значению. Это первоначальное значение зависит от выбранного уровня температуры.

Регулировка нагрева	Безопасное выключение по истечении
1–2	6 часов
3–4	5 часов
5	4 часа
6–9	1,5 часа

Блокировка от детей

После включения прибора можно

активировать функцию блокировки от детей. Для того чтобы активировать блокировку от детей, нажмите одновременно кнопку увеличения ⊕ и уменьшения ⊖ регулировки температуры, а затем вновь нажмите кнопку увеличения регулировки температуры ⊕. На индикаторах всех зон нагрева появится **L**, указывающее на состояние БЛОКИРОВАНО, органы управления не будут работать. (Если зона приготовления пищи в нагретом состоянии, поочередно будут отображаться символы **L** и **H**.)

Варочная поверхность будет оставаться в заблокированном состоянии до ее разблокировки, даже если панель управления будет выключена и снова включена.

Для того чтобы деактивировать блокировку от детей, сначала включите варочную поверхность. Нажмите одновременно кнопку увеличения ⊕ и уменьшения ⊕ регулировки температуры, а затем вновь нажмите кнопку уменьшения регулировки температуры ⊖. На индикаторах всех зон нагрева индикация **L** больше отображаться не будет, а варочная панель будет выключена.

Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок используется для задания «режима сохранения» на приборе во время пользования им. Выполнение каких-либо регулировок прикосновением к кнопкам (например, задание температуры) будет невозможно. Возможным будет только выключение прибора.

Функция блокировки будет активной при нажатии на кнопку блокировки кнопок 🔒 в течение более 2 секунд. Эта операция подтверждается звуковым сигналом. После успешного выполнения блокировки замигает индикатор блокировки кнопок и зона нагрева будет заблокирована.

Звуковой сигнал

Во время работы варочной поверхности звуковым сигналом будут сопровождаться следующие действия:

- Нормальная активация кнопок будет сопровождаться кратковременным звуковым сигналом
- Продолжительное (дольше 10 секунд) нажатие кнопок будет сопровождаться более длительным, прерывистым звуковым сигналом.

Функция повышения мощности «Бустер»

Для использования этой функции необходимо выбрать зону нагрева и установить желаемый уровень приготовления пищи. Далее нажмите кнопку P (Бустер).

Функцию «Бустер» можно активировать только если она применяется к выбранной зоне нагрева. Если функция «Бустер» активна, на соответствующем индикаторе отображается **P**.

Включение бустера может привести к превышению максимальной мощности, и в этом случае включается встроенное управление мощностью.

Необходимость уменьшения мощности отображается миганием соответствующего индикатора зоны приготовления пищи. Мигание длится 3 секунды, что позволяет осуществить настройки параметров до снижения мощности.

КОДЫ ОШИБОК	
При возникновении ошибки на индикаторах зон нагрева появляется код ошибки.	
E1	Вентилятор охлаждения не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E3	Напряжение питания отличается от номинального значения. Выключите варочную поверхность, коснувшись кнопки ⏻, дождитесь, пока на всех зонах исчезнет символ H, включите варочную поверхность, коснувшись ⏻, и продолжайте пользоваться панелью. Если эта же ошибка отобразится вновь, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E4	Частота питающего напряжения отличается от номинального значения. Выключите варочную поверхность, коснувшись кнопки ⏻, дождитесь, пока на всех зонах исчезнет символ H, включите варочную поверхность, коснувшись ⏻, и продолжайте пользоваться панелью. Если эта же ошибка отобразится вновь, выньте и вставьте вилку шнура питания для отключения и включения прибора. Включите варочную поверхность, коснувшись ⏻, и продолжайте пользоваться панелью. Если эта же ошибка отобразится вновь, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E5	Внутренняя температура варочной поверхности слишком высокая, выключите варочную поверхность, коснувшись кнопки ⏻, и дайте зонам нагрева остыть.
E6	Ошибка связи между сенсорной панелью управления и зоной нагрева. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E7	Датчик температуры нагревательной индукционной катушки не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E8	Датчик температуры вентилятора охлаждения не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E9	Ошибка калибровки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ЧИСТКА И УХОД

Чистка

ВНИМАНИЕ! Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

Общие указания

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они, и рекомендованы ли они производителем.
- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.
- Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.
- Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.
- Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

Чистка стеклокерамики

Стеклокерамика может выдерживать тяжелую посуду, но при ударе острым предметом может разбиться.

ВНИМАНИЕ! Керамические варочные поверхности - если поверхность треснула, то во избежание возможности поражения электрическим током отключите прибор и обратитесь в сервисную службу.

- Для очистки стеклокерамики используйте эмульсионные или жидкие моющие средства, после чего тщательно осушите поверхности, протерев их сухой тканью.
- Не применяйте чистящие средства, предназначенные для стальных поверхностей, поскольку они могут повредить стекло.
- Пролитые сахаристые или сладкие пищевые продукты следует счищать сразу же после остывания стекла.
- Пыль на поверхности следует стирать влажной тканью.
- Какие-либо изменения цвета стеклокерамики не влияют на структуру или долговечность керамики и не вызваны изменениями в материале.

Изменения цвета стеклокерамики могут происходить по ряду причин:

1. Пролившаяся пища не счищена с поверхности.

2. Использование на варочной поверхности неправильной посуды, которая вызывает эрозию поверхности.

3. Применение неподходящих чистящих средств.

Чистка частей из нержавеющей стали (если имеются)

- Регулярно очищайте в вашем приборе детали из нержавеющей стали.
- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев их сухой тканью.
- Не промывайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.
- Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА

Поиск и устранение неисправностей

Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Индикация на панели управления варочной панели отсутствует. Варочная панель или зоны приготовления не включаются.	Отсутствует питание от источника.	Проверьте предохранитель в домашнем щитке, через который питается прибор. Проверьте, не отключилось ли питание, пытаясь включить другие электронные приборы.
Варочная поверхность в работе, но ее выключатели не действуют; на всех индикаторах мигает «F».	Кнопки управления залиты жидкостью или на них лежит какой-то предмет.	Просушите кнопки или уберите предмет.
Варочная поверхность в работе, но ее выключатели не действуют.	Одна из зон варки включена слишком долго.	Зоной варки можно пользоваться, включив ее снова.
Кнопки управления на варочной панели не работают, а светодиод блокировки от детей светится.	Включена блокировка от детей.	Отключите блокировку от детей.
Сковородки производят шум, либо варочная панель издает щелчки во время приготовления пищи.	Это нормально для посуды, предназначенной для индукционной поверхности. Это вызывается передачей энергии от варочной поверхности к посуде.	Такая работа нормальна. В этом не никакой опасности ни для варочной поверхности, ни для посуды.
На индикаторе одной из зон варки светится символ U.	На зоне приготовления нет сковороды, либо сковорода непригодна для индукционной поверхности.	Используйте подходящую посуду.
Уровень мощности 9 или P автоматически отключаются. Если выбран уровень мощности 9 или H на двух зонах приготовления на одной стороне одновременно.	Достигнут максимальный уровень мощности для двух зон.	При работе обеих зон с уровнем мощности P или 9 превышается максимально допустимый уровень мощности для двух зон.

Транспортировка

Если необходимо транспортировать изделие, используйте оригинальную упаковку изделия и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковке. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

Если у вас нет оригинальной упаковки: подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, особенно его внешние поверхности были защищены от внешних опасных воздействий.

Марка		SCHAUB LORENZ
Модель		**SLK IY6TC2**
Тип варочной поверхности		Электрическая
Количество зон варки		4
Технология нагрева-1		Индукционная
Размер-1	см	Ø16,0
Энергопотребление-1	Вт*ч/кг	182,0
Технология нагрева-2		Индукционная
Размер-2	см	Ø16,0
Энергопотребление-2	Вт*ч/кг	182,0
Технология нагрева-3		Индукционная
Размер-3	см	Ø21,0
Энергопотребление-3	Вт*ч/кг	182,0
Технология нагрева-4		Индукционная
Размер-4	см	Ø21,0
Энергопотребление-4	Вт*ч/кг	182,0
Энергопотребление варочной панели	Вт*ч/кг	182,0
Данная варочная панель соответствует требованиям EN 60350-2		

Советы по энергосбережению

Плита

– При готовке используйте посуду с плоским дном.

– При готовке используйте посуду соответствующего размера.

– При готовке используйте посуду с крышкой.

- Используйте минимальное количество жидкости или жира.

– Снизьте мощность, когда жидкость закипит.



Made in Turkey
Vestel Beyaz Esya San, Ve Tic A.S.
Adress: Organize Sanayi Bolgesi
45030 Manisa/TURKEY
Tel: (+90) 236 226 30 00
Fax: (+90) 236 226 32 15

Импортер
ООО «Вестел – СНГ»
601655 г. Александров
Владимирская обл.,
Ул. Гагарина д.16
Тел: (495) 980 50 43
Факс: (49244) 6 91 68

Произведено в Турции
«Вестель Беяз Ешья
Санайи, Ве Тиджарет А.С.»
Адрес: Организе Санайи
олгеси 45030 Маниса/ТУРЦИЯ
Тел.: (+90) 236 226 30 00
Факс: (+90) 236 226 32 15

Дата производства зашифрована в номере, указанном в правом нижнем углу этикетки, расположенной на продукте. Например, 20636701071123, где 07 означает год, 11 месяц и 23 день

52245549