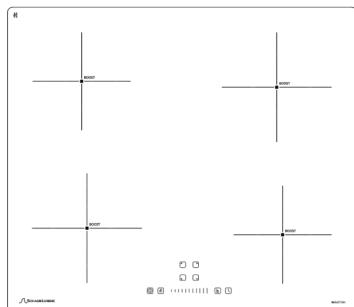
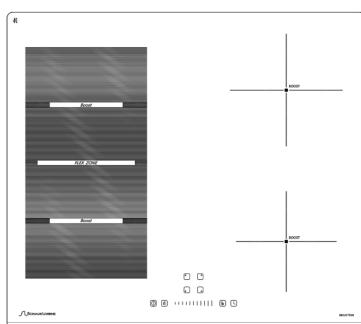




ky Встраиваемая индукционная варочная поверхность
Руководство по эксплуатации



SLK IY 60 S3
SLK IL 60 S3



SLK IY 64 S2
SLK IL 64 S2

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
УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	7
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	11
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ.....	14
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗОНЫ FLEXI ZONE	18
УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА.....	19
КУЛИНАРНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	20
ЧИСТКА И УХОД/ ПОДСКАЗКИ	21
КОД ОШИБКИ	22
ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ	23

ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Установка

- 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.

Осторожно, острый край!

- 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.

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 позволяйте телу, одежде или другим предметам, кроме подходящей посуды, касаться керамического стекла, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, нельзя класть на поверхность варочной панели, так как они могут стать горячими.
- Не подпускайте детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не выступают на другие включенные конфорки. Держите ручки в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этого совета может привести к ожогам.

Опасность порезов

- Острое, как бритва, лезвие скребка для варочной панели обнажается, если защитная крышка убрана. Используйте его 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 жирные побочные эффекты, 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.
- 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. Инструктор должен убедиться, что он 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 агрессивные 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 инструктированы 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.



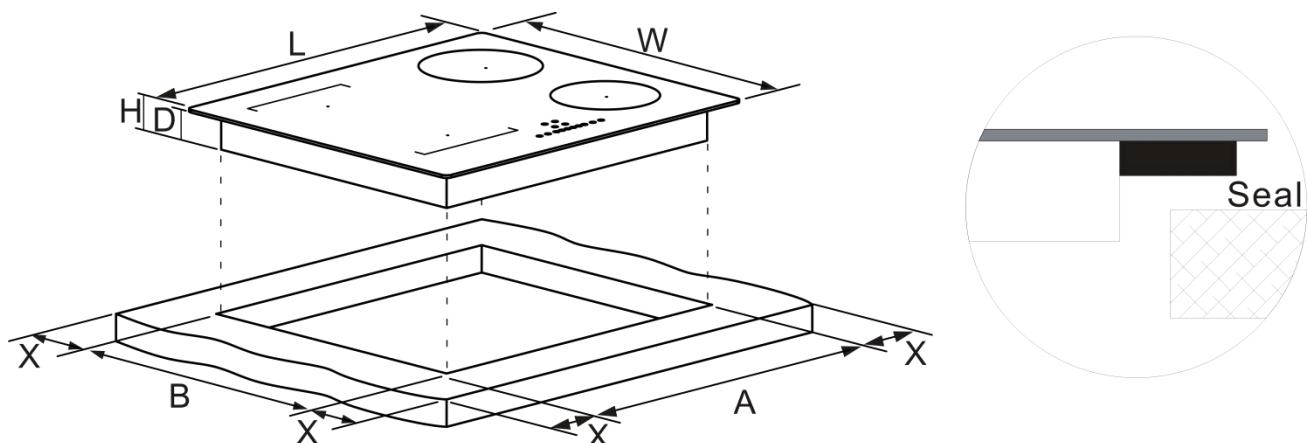
ВНИМАНИЕ: опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

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

УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 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:

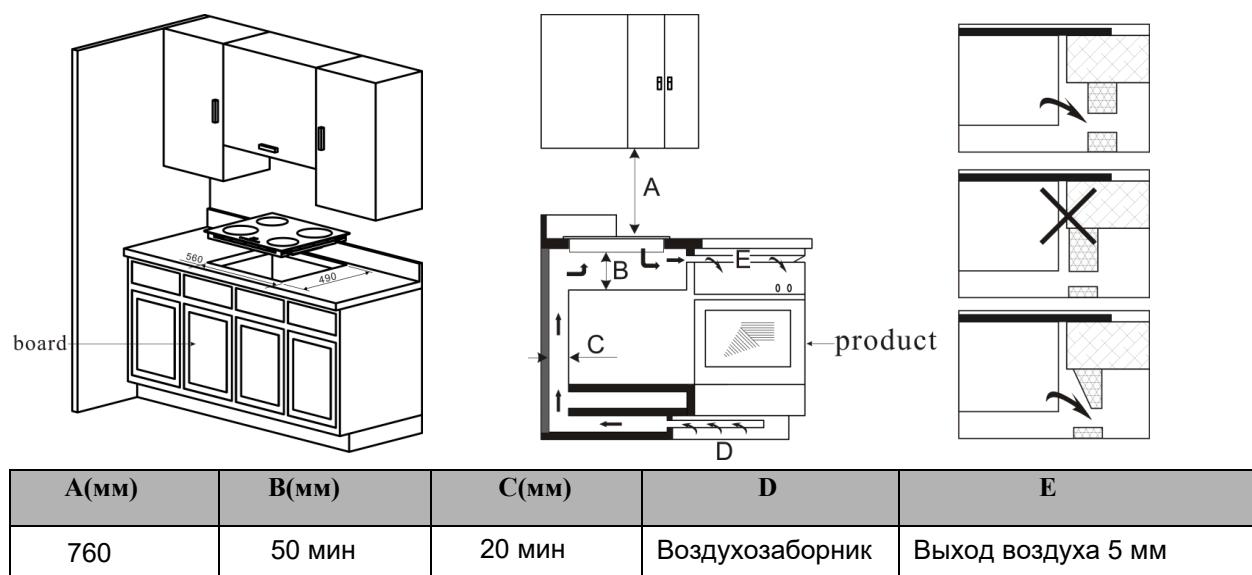
Предупреждение: в качестве материала рабочей поверхности необходимо использовать пропитанную древесину или другой изоляционный материал.



Модель	Д(mm)	Ш(mm)	В(mm)	Г(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
60S3/64S2	590	520	60	56	560	490	50

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.

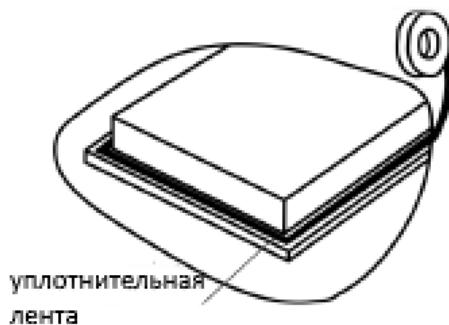
Внимание! Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над конфоркой должно быть не менее 760 мм.



- Положите полотенце или ткань на рабочую поверхность. Положите варочную панель лицевой стороной вниз на защищаемую поверхность.



- Нанесите уплотнительную ленту, поставляемую в комплекте с варочной панелью, которая предназначена для герметизации рабочей поверхности.
- Не используйте силикон. Приклейте уплотнитель на край нижней части варочной панели, оставив около 3 мм от края стекла. Нанесите уплотнитель по всей окружности.
- Отрежьте все лишнее и соедините два конца уплотнителя так, чтобы они совпадали.



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

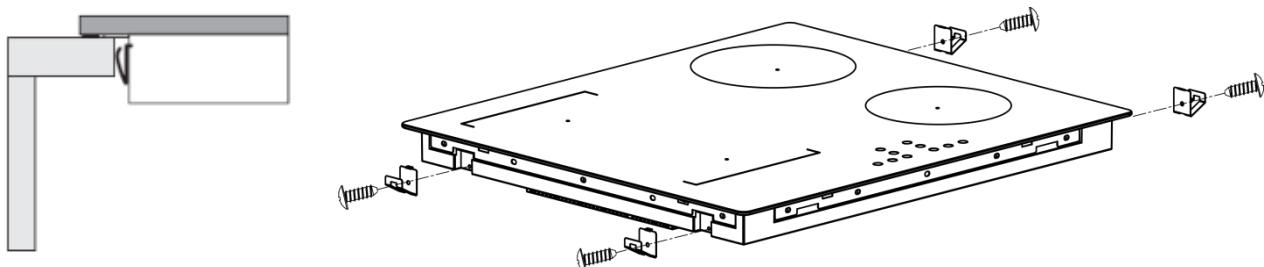
- Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.
- Поток воздуха снаружи шкафа к основанию плиты достаточен.
- Если варочной поверхности установлена над выдвижным ящиком или шкафом, термозащитный барьер установлен под основанием плиты.
- Изолирующий выключатель легко доступен.

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 кронштейны с левой и правой стороны винтами.
- Поместите индукционную варочную панель в вырез шкафа.



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 сэндвич-слой 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

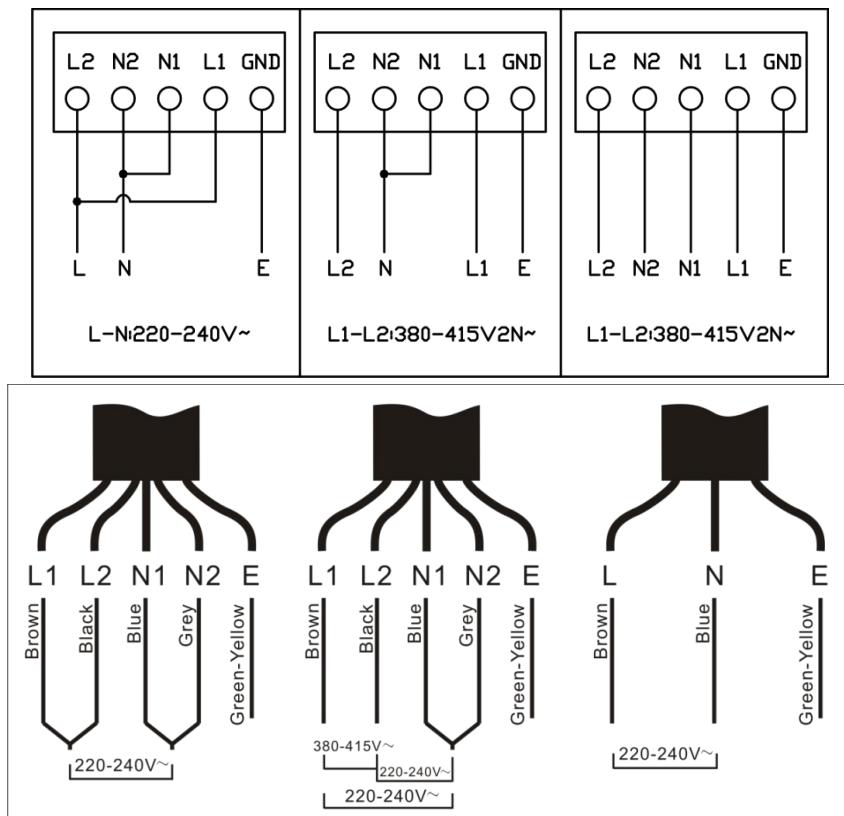
Источник питания должен быть подключен в соответствии с действующим стандартом.
Перед подключением к сети убедитесь, что:

1. Бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводском шильдике.

3. Секции силового кабеля выдерживают нагрузку, указанную в паспорте устройства.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники, разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура ни в одной точке не превышала 75 °C.

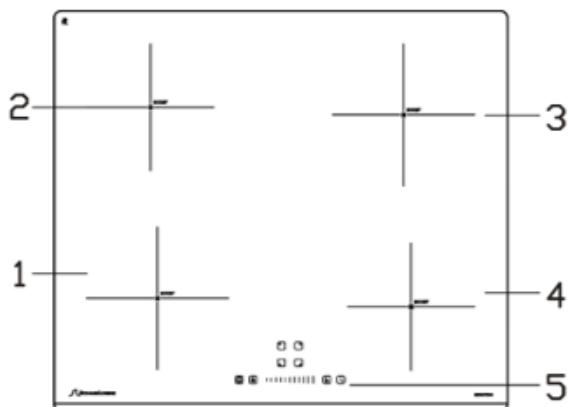


- Если кабель поврежден или требует замены, это должно быть сделано техником по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель 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.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

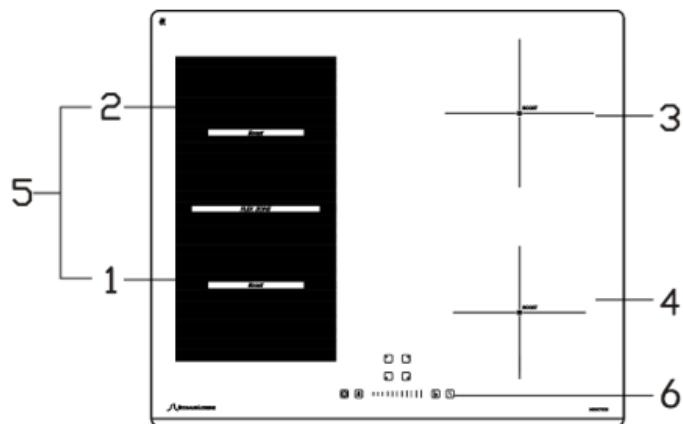
Вид сверху

SLK IY 60 S3



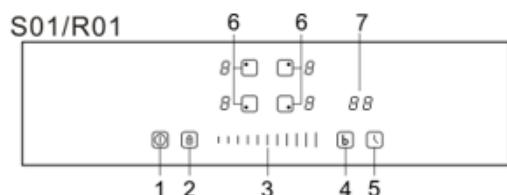
1. макс. 2100 Вт зона
2. макс. 1500 Вт зона
3. макс. 2100 Вт зона
4. макс. 1500 Вт зона
5. Панель управления

SLK IY 64 S2



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

Панель управления SLK IY 60 S3/IY 64 S2



- 1.Кнопка вкл./выкл. 2.Защита от детей 3.Выбор уровня мощности 4. Функция Boost 5.Таймер 6. Выбор зоны нагрева/ активация Flexi zone 7. Дисплей таймера

Инструкция

№	Функция	Описание
1		ВКЛ/ВЫКЛ: Включение и выключение панели.
2		ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ: Нажмите кнопку один раз - все функции заблокированы. Долгое нажатие разблокирует все функции.
3		Функция Booster
4		ТАЙМЕР: Установка времени.
5		Выбор левой верхней конфорки.
6		Выбор левой нижней конфорки.
7		Выбор правой верхней конфорки.
8		Выбор правой нижней конфорки.
9		УПРАВЛЕНИЕ СЛАЙДЕР: Увеличение или уменьшение мощности конфорки.
10		ДИСПЛЕЙ: Показывает уровень мощности, ошибку и статус панели.
11		ДИСПЛЕЙ ТАЙМЕРА

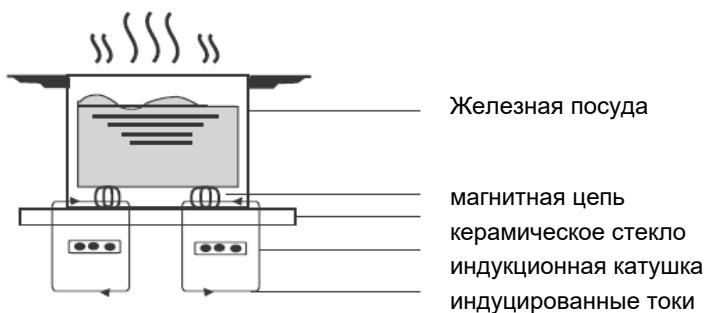
Индукционная варочная поверхность с микрокомпьютером может удовлетворить различные кулинарные потребности современных семей.

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.

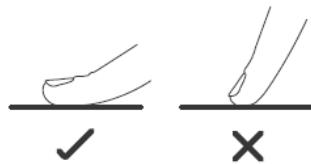
Индукционная готовка - это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Он работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагрева поверхности стекла. Стекло индукционной поверхности нагревается только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

Перед использованием



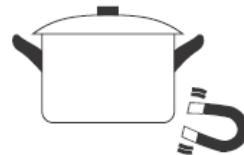
Использование сенсорного контроля

- 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). Также 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 (диаметр/мм)	Мин. размер посуды (диаметр/мм)
160	120
180	140

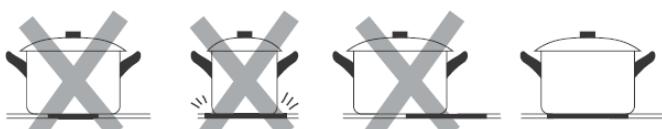
Кастрюли и сковородки необходимо размещать точно посередине зоны приготовления пищи.

В некоторых зонах приготовления пищи указан внутренний диаметр более светлым контуром, что советует пользователю перейти на меньшую зону приготовления пищи, если таковая имеется, с посудой меньшего диаметра. Это необходимо для достижения оптимальной эффективности. Однако вы можете использовать кастрюли диаметром меньше этого предела.

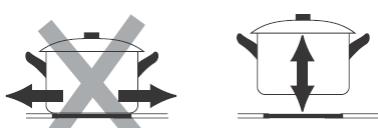
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



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.

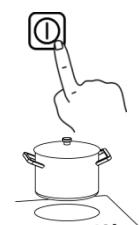


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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.

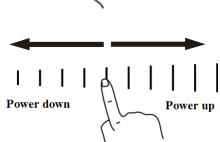
1. Коснитесь переключателя ВКЛ / ВЫКЛ. Все индикаторы показывают «-».



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.

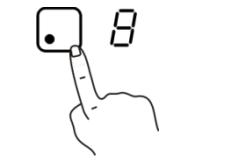


4. Выберите уровень нагрева, прикоснувшись к регулятору уровня мощности.

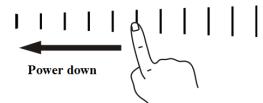
- Если вы не выберете уровень нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная поверхность автоматически выключится. Вам нужно будет начать с шага 1.
- Вы можете изменить уровень нагрева в любой момент во время приготовления.

После завершения готовки

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



2. Выключите конфорку, прикоснувшись к «-». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



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



4. Остерегайтесь горячих поверхностей.

Отображается буква «Н», что означает, что конфорка слишком горячая, чтобы к ней прикасаться. Он 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

Активировать функцию Boost

1. Выберите зону с функцией усиления.

2. Прикоснитесь к кнопке бустера, индикатор уровня мощности покажет «Ь»

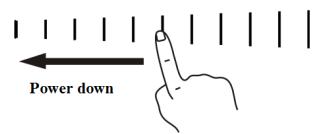


Отменить функцию Boost

1. Выберите зону с функцией усиления.

2. Прикоснитесь к слайдеру, чтобы отменить функцию Boost, и выберите уровень, который вы хотите установить.

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



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.

Предупреждение об остаточном тепле

Когда варочная панель проработает некоторое время, остается некоторое количество остаточного тепла. Буква «Н» предупреждает вас держаться от нее подальше.

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

Когда кастрюля убрана, индукционная плита может немедленно прекратить нагрев и автоматически выключиться через 1 минуту.

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.
- Вы можете установить таймер до 99 минут.

Использование таймера для расчета времени

1. Убедитесь, что варочная панель включена. 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 «10», а «0» будет мигать.



0 3



3. Установите время с помощью слайдера. (Например, 3).

9 3

4. Снова коснитесь кнопки таймера, тогда «1» замигает.



9 3

5. Остановите время с помощью переключателя-слайдера.

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 «10». и «0» замигает.



0 3

3. Остановите время с помощью слайдера. (Например, 3)



9 3

4. Снова нажмите кнопку таймера, «1» замигает.

5. Установите время с помощью слайдера, (например, 93), теперь установленный вами таймер составляет 93 минуты.



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.

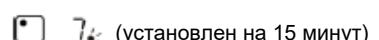
7. По истечении таймера приготовления соответствующая зона приготовления автоматически отключится.



-

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

Если таймер установлен более чем на одну зону:



7.

(установлен на 15 минут)



6.

(установлен на 30 минут)

Дисплей на таймере показывает количество минут. Точки соответствующих зон мигают.

2. По истечении таймера обратного отсчета соответствующая зона отключится.



Затем он покажет новый таймер и точка соответствующей зоны будут мигать.

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 ползунку «-», чтобы установить таймер на «00», таймер отменяется.

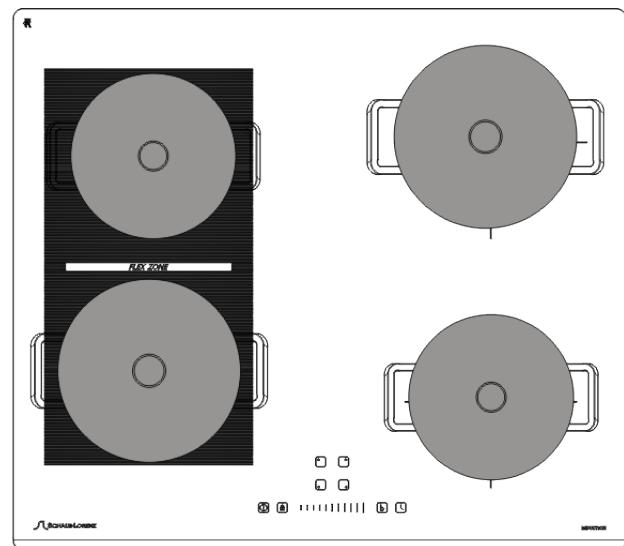
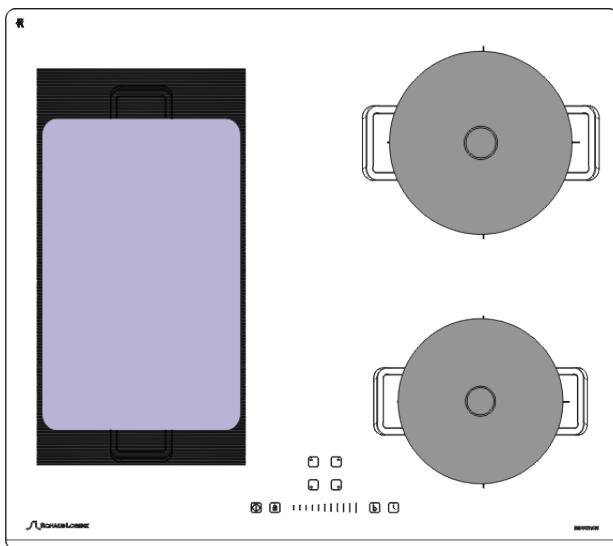
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗОНЫ FLEXI ZONE (со свободной зоной нагрева)

для модели SLK IY 64 S2 Активация Flexi Zone

1. Ее можно использовать как одну зону или две отдельные зоны в зависимости от потребностей приготовления в каждой ситуации.

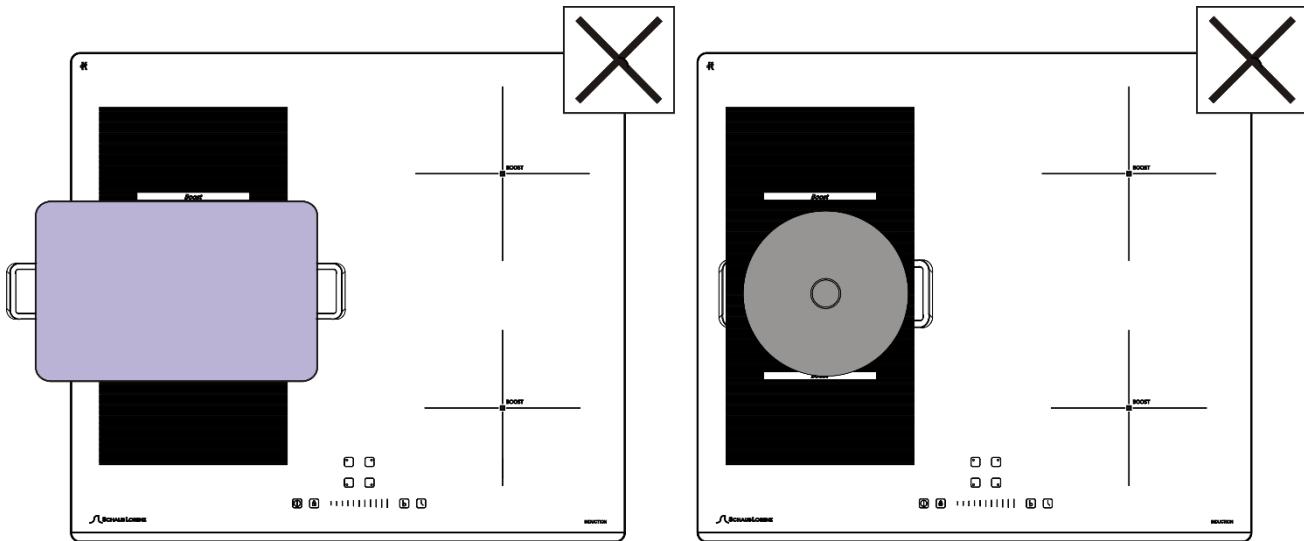
2. Она состоит из двух независимых индукторов, которыми можно управлять отдельно. Когда работает Flexi zone, активируется только зона, покрытая посудой.

3. Чтобы обеспечить обнаружение посуды и равномерное распределение тепла, правильно расположите посуду по центру.

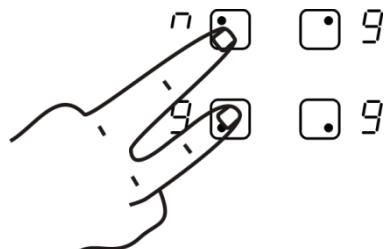


4. Если варочная панель с более чем одной гибкой конфоркой, не рекомендуется использовать несколько конфорок одновременно для одной посуды.

5. Обязательно размещайте посуду по центру одной конфорки. Идеальный рецепт — овальная или прямоугольная кастрюля.



6. Нажмите одновременно кнопку выбора двух зон, дисплей гибкой зоны начнет мигать.



УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА

Температурный режим	Готовка
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> легкий разогрев для небольшого количества еды плавление шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают умеренное кипение медленный нагрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> подогрев быстрое закипание приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> блинчики
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> обжаривание приготовление пасты (макароны)
9	<ul style="list-style-type: none"> жарка кипячение бульона кипение воды

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.

ЧИСТКА И УХОД

Что?	Как?	Важно!
Ежедневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или несладкие утечки на стекле)	<ol style="list-style-type: none"> Выключите питание варочной панели. Нанесите очиститель для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) Промойте и вытряхните насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. Снова включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<p>Немедленно удалите их скребком, подходящим для стеклокерамических варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей конфорок:</p> <ol style="list-style-type: none"> Выключите питание варочной панели у стены. Держите лезвие или посуду под углом 30 ° и соскребите грязь или пролитую жидкость в прохладную зону варочной панели. Удалите загрязнения или пролитые частицы тряпкой для посуды или бумажным полотенцем. Выполните шаги 2–4 из раздела «Ежедневное загрязнение стекла» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> Выключите питание варочной панели. Соберите пролитую жидкость Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. Полностью вытряхните поверхность насухо бумажным полотенцем. 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

Проблема	Возможная причина	Решение
Варочная поверхность 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 касаетесь 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.	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная поверхность 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 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 варочная поверхность не может обнаружить посуду, потому что она не подходит для индукционного приготовления. ИЛИ потому что она слишком мала для конфорки или неправильно отцентрована на ней.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. Раздел «Выбор подходящей посуды». Отцентрируйте сковороду и убедитесь, что ее основание соответствует размеру конфорки.
Индукционная варочная поверхность или конфорка неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на индикаторе таймера).	Техническая ошибка.	Запишите буквы и цифры ошибок, переключите, выключите индукционную плиту и вызовете квалифицированного техника.

КОД ОШИБКИ

В случае неисправности индукционная варочная поверхность автоматически переходит в нерабочее состояние и отображает соответствующие защитные коды:

Код ошибки	Возможная проблема	Решение
E1	Посуда не определяется	Посуда отсутствует или ее размер, материал и т.п. не подходит, или расположена не точно посередине зоны приготовления пищи.
E2	Напряжение слишком высокое	Больше 265V.
E3	Напряжение слишком низкое	Ниже 180V.
E4	Обрыв цепи датчика IGBT*	При обрыве цепи, датчик IGBT перестает работать.
E5	Короткое замыкание датчика IGBT*	При обрыве цепи, датчик IGBT перестает работать.
E6	IGBT сенсор перегрет	IGBT достигает $110\pm5^{\circ}\text{C}$ в течение 3 с (он может автоматически восстанавливаться при снижении температуры на $50\text{--}70^{\circ}\text{C}$) .

* IGBT - биполярный транзистор с изолированным затвором

E7	Обрыв цепи датчика варочной поверхности	Через 60 секунд IGBT перестает работать, когда датчик определения температуры потенциометра обнаруживает обрыв цепи.
E8	Короткое замыкание датчика варочной поверхности	IGBT перестает работать, когда датчик определения температуры потенциометра обнаруживает короткое замыкание.
E9	Сенсор защиты посуды от перегрева	IGBT перестает работать, когда датчик определения температуры потенциометра обнаруживает превышение определенного значения.
EA	Сдвиг датчика определения посуды или защиты от неисправности	Когда датчик посуды сдвинут и вся поверхность некоторое время нагревается, соответствующая область обнаружит состояние сдвига датчика в зоне и зона нагрева прекратит нагрев.
EB	Ошибка связи	Плата питания не получает текущий сигнал связи от платы дисплея в течение 90 секунд.
EC	Ошибка связи	Плата питания не получает текущий сигнал связи от платы дисплея в течение 90 секунд.
H	Поверхность сильно нагрета	Если после выключения варочной панели температура поверхности варочной панели слишком высокая, на дисплее отобразится «H», и вентилятор задерживает работу на 2 минуты.

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Модель	60 S3/ 64 S2
Зоны приготовления	4 конфорки
Напряжение	220-240V~ 50/60Hz
Электрическая мощность	7200W
Размер без упаковки Г x Ш x В (мм)	590×520×60
Размер выреза АxВ (мм)	560×490
Для круглых варочных зон: диаметр полезной площади поверхности каждой зоны с электрическим нагревом, округленный до 5 мм.	Левая нижняя: 18.0 см Левая верхняя: 16.0 см Правая нижняя: 16.0 см Правая верхняя: 18.0 см
Потребление энергии на варочную зону в расчете на кг (Втч/кг)	Левая нижняя: 186.5 Левая верхняя: 183.4 Правая нижняя: 192.6 Правая верхняя: 171.9
Энергопотребление варочной панели рассчитано на кг (Втч/кг)	183.6

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:

Guangdong Atlan Electronic Appliance Manufacture Co.,Ltd
Гуандонг Атлан Электроник Апплианс Мануфактури Ко., Лтд.
NO. 12, EAST 3 ROAD, JIANG YI AVENUE, LELIU TOWN, SHUNDE, FOSHAN,
GUANGDONG, CHINA
№. 12, Ист 3 роуд, Жианг Йи Авеню, Лейлу город, Шундэ, Фошан, Гуандонг, 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 – 12 месяцев
Срок службы – 5 лет
Дата изготовления – указана на изделии

ЕА[CE

