SCHTOFF

Руководство по эксплуатации

Варочная панель индукционная

RU

I60H11

ОГЛАВЛЕНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ..... 2

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 5

УСТАНОВКА.....12

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ..... 15

ОЧИСТКА И УХОД.....17

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 18

КОДЫ ОШИБОК 19

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ..... 19

УТИЛИЗАЦИЯ..... 20

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИМПОРТЕРЕ, ПРОИЗВОДИТЕЛЕ И СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРАХ.....21

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.....23

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

⚠ Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации до использования прибора.

√ Установка

Опасность поражения электрическим током

• Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию прибора отключите его от электросети.

• Заземление прибора является обязательным и необходимым условием его использования.

• В соответствии с правилами подключения электрических приборов, средства автоматического отключения должны быть встроены в стационарную электропроводку.

• Изменения в системе внутренней электропроводки должны производиться только квалифицированным электриком.

• Невыполнение этих условий может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность пореза

•Края стеклянной варочной панели острые, будьте осторожны, чтобы не получить порезы.

· Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Важные меры предосторожности

• Перед установкой и использованием прибора, внимательно прочитайте данную инструкцию.

• Не кладите на прибор горючие материалы или продукты, которые могут воспламениться.

• Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора. Это может сократить ваши расходы на установку.

• Во избежание опасных ситуаций установка прибора должна осуществляться в соответствии с настоящей инструкцией по установке.

• Установка и заземление прибора должны выполняться специалистом, имеющим соответствующую квалификацию.

· Подключайте прибор только к электрической цепи, которая имеет изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.

• **ВНИМАНИЕ: Используйте только уплотнители, которые разработаны производителем кухонного прибора или указаны производителем прибора в инструкции по эксплуатации как подходящие, или уплотнители, являющиеся частью прибора. Использование неподходящих уплотнителей может привести к несчастному случаю.**

• Неправильная установка прибора снимает ответственность с производителя и

продавца, а также аннулирует любые гарантийные обязательства.

· Более подробная информация по установке содержится в разделе «Установка».

√ Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

•Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели разбита или треснула, немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь к сервисный центр бытовой техники Schtoff.

• Перед чисткой или техническим обслуживанием отключите варочную панель от электросети.

•Несоблюдение этих правил может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Электромагнитная совместимость

• Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной совместимости.

Горячие поверхности

• Во время использования прибора некоторые его части могут сильно нагреваться и при неосторожном обращении привести к ожогам.

• Не прикасайтесь к горячему стеклу руками, одеждой или другими предметами, кроме подходящей кухонной посуды, пока прибор не остынет.

• Не кладите на горячую варочную поверхность металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки от кастрюль, поскольку они могут нагреться.

• Детей младше 8 лет следует держать подальше от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

•Ручки кастрюль могут нагреваться. Убедитесь, что ручки кастрюль не нависают над другими включенными зонами нагрева. Следите, чтобы дети не дотрагивались до горячих ручек кастрюль.

• Несоблюдение этих правил может привести к ожогам и ошпариванию.

Скребок для очистки (приобретается отдельно)

• При снятой защитной крышке обнажается острое, как бритва, лезвие скребка. Используйте скребок с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.

•Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам..

Важные меры предосторожности

• Не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Попадание продуктов на горячую варочную панель приводит к образованию дыма и жирных пятен, которые могут воспламениться.

• Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения.

• Не оставляйте на приборе посторонние вещи и принадлежности.

• Не используйте прибор для обогрева помещения.

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

•Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.

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

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

• Данный прибор разрешается использовать детям старше 8 лет, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний только в том случае, если они находятся под контролем или если они прошли соответствующий инструктаж в отношении безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Не допускайте, чтобы дети играли с прибором. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора.

• Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это не прописано в руководстве. Все остальное техническое обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.

• Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

• Не используйте кастрюли с неровными краями и не передвигайте их по стеклянной поверхности, так как это может поцарапать стекло.

• Не используйте для чистки варочной панели жесткие губки или агрессивные и абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стекло.

• Если шнур питания поврежден, во избежание опасности, его замену должен производить авторизированный сервисный центр или лица с аналогичной квалификацией.

• Данный прибор предназначен только для использования в бытовых условиях! Гарантия производителя не распространяется на коммерческое использование любого рода!

• **ВНИМАНИЕ: Прибор и его части нагреваются во время использования.**

• Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

•Дети младше 8 лет не должны использовать прибор без постоянного присмотра взрослых.

• Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают связанные с этим опасности.

• Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны заниматься чисткой и обслуживанием прибора без присмотра взрослых.

•ВНИМАНИЕ: Приготовление еды с использованием жира или масла может быть

опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

• ВНИМАНИЕ: Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

· ВНИМАНИЕ: Если варочная поверхность из стеклокерамики или аналогичного материала, защищающего токоведущие части, треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

· Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

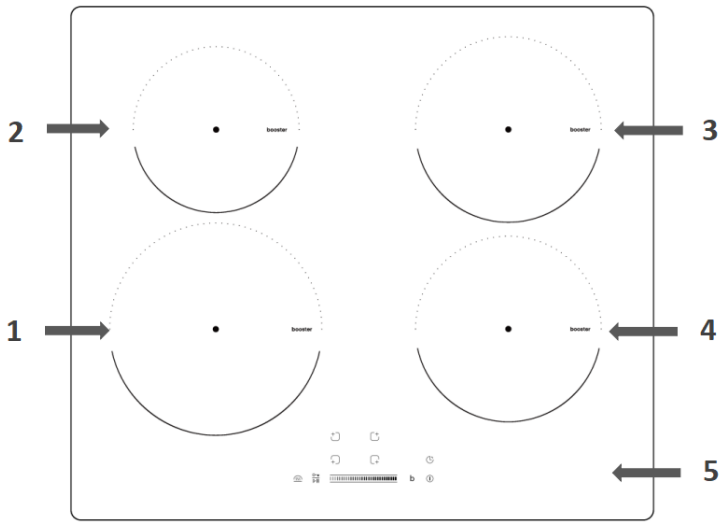
· ВНИМАНИЕ: Постоянно контролируйте процесс приготовления еды.

· После установки прибора доступ к шнуру питания будет ограничен.

Поздравляем с приобретением новой индукционной варочной панели Schtoff. Мы рекомендуем уделить немного времени прочтению этого руководства по эксплуатации, чтобы понять, как правильно установить и эксплуатировать прибор. Перед использованием внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности и сохраните это руководство для дальнейшего использования.

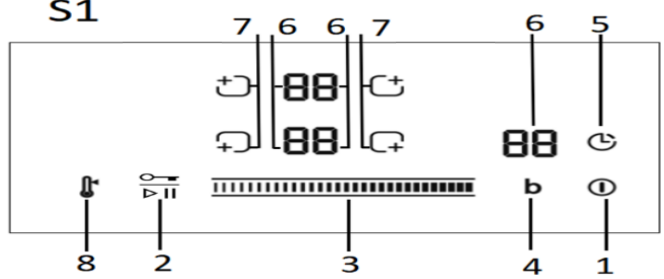
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Общий вид



1. зона макс.2300/2600Вт
2. зона макс.1200/1500Вт
3. зона макс.1800/2100Вт
4. зона макс.1800/2100Вт
5. панель управления

Панель управления



1.ВКЛ/ВЫКЛ 2. Блокировка/ Пауза 3.Уровень мощности 4.Функция «Бустер» (быстрый нагрев) 5.Таймер 6. Индикаторы 7.Выбор зоны нагрева 8.Поддержание тепла

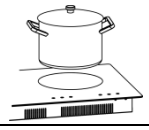
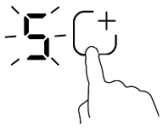
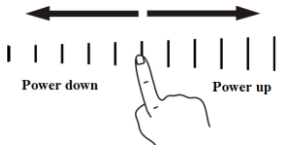
Инструкция

No.	Кнопка	Описание
1		ВКЛ/ВЫКЛ：включение и выключение прибора.
2		Блокировка/ Пауза：Длительное нажатие включает функцию блокировки. Короткое нажатие включает функцию паузы.
3		Ползунковое управление: увеличение или уменьшение уровня мощности и времени
4		Функция «Бустер» (быстрый нагрев)
5		Таймер: установите необходимое время
6-1		Выбор верхней левой зоны нагрева
6-2		Выбор нижней левой зоны нагрева
6-3		Выбор верхней правой зоны нагрева
6-4		Выбор нижней правой зоны нагрева
7		Функция «Поддержание тепла» (поддержание определенной температуры)
8-1		Дисплей：показывает уровень мощности, код ошибки или состояние варочной панели.
8-2		Показывает время, оставшееся до выключения таймера.

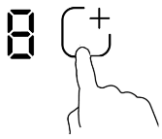
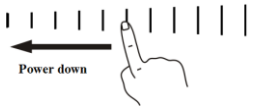
Использование индукционной панели

Чтобы начать приготовление

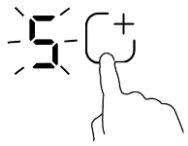
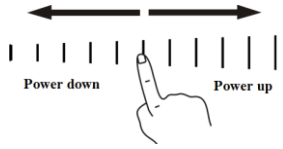
После включения питания раздается один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, а затем гаснут, указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Нажмите на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, на всех индикаторах отобразится ‘—’.	
2. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность зон нагрева чистые и сухие. Поместите подходящую кастрюлю на нужную зону нагрева.	
3. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, и индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.	
4. Выберите уровень мощности, коснувшись ползунка.	
·Если не выбрать уровень мощности в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически выключится. Нужно будет начать снова с шага 1. ·Уровень мощности можно изменить в любой момент в процессе приготовления (при этом сперва коснитесь кнопки выбора зоны нагрева).	

После окончания приготовления

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую вы хотите отключить.	
2. Отключите зону нагрева с помощью ползунка. Убедитесь, что на дисплее горит «0».	
3. Отключите варочную панель полностью, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.	
4. Осторожно! Горячая поверхность! Загорится индикатор «H», который означает, что зона нагрева слишком горячая, чтобы к ней прикасаться. После того, как зона нагрева остынет до безопасной температуры, индикатор погаснет. Остаточный нагрев можно использовать для сбережения энергии: воспользуйтесь пока еще горячей конфоркой для нагрева других кастрюль.	

Использование функции «Бустер»

− Включение функции «Бустер» 1. Выберите зону нагрева, на которой хотите активировать функцию «Бустер», начнет мигать индикатор зоны нагрева. 2. Нажмите кнопку «Бустер», загорится индикатор «B».	 
− Выключение функции «Бустер» Выберите зону нагрева, на которой используется функция «Бустер». С помощью ползункового переключателя выберите необходимый уровень мощности.	
• Функция «Бустер» работает на всех зонах нагрева. • В целях безопасности, через 5 минут функция «Бустер» автоматически отключается, и уровень мощности возвращается к исходной настройке. • Для вашего удобства, если исходная настройка мощности была равна 0, через 5 минут работы «Бустера» по умолчанию включится мощность 9.	

Блокировка

- Чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зон нагрева детьми), можно заблокировать элементы управления.
- После блокировки все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ, будут отключены.

− Чтобы заблокировать элементы управления, нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд. На индикаторе таймера загорится **«Lo»**.	
− Чтобы разблокировать элементы управления: 1. Убедитесь, что варочная панель включена. 2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки клавиш в течение 3 секунд. 3. Можно начинать пользоваться варочной панелью.	

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ., но перед следующим использованием сначала разблокируйте варочную панель.

Данный прибор оборудован функцией **автоматической защиты от перелива**: при попадании жидкости на панель управления (как минимум на 2 элемента управления) индукционная варочная панель отключится.

Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

·В качестве таймера обратного отсчета: после окончания отсчета времени ни одна зона нагрева не выключится.

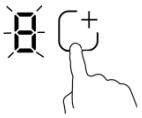
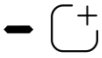
·В качестве таймера отключения: для отключения одной или нескольких зон нагрева после истечения времени.

· Максимальное время таймера 99 минут.

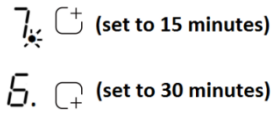
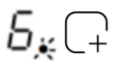
Таймер обратного отсчета

1. Установка таймера обратного отсчета возможна только после выбора мощности на включенной зоне нагрева.	
2. Коснитесь кнопки таймера, на дисплее таймера отобразится цифра «10», и цифра «0» будет мигать.	
3. Установите единицы с помощью ползунка.	
4. Коснитесь кнопки таймера еще раз, начнет мигать цифра «1».	
5. Установите десятки с помощью ползунка.	
6. После установки таймера он немедленно начинает обратный отсчет. На дисплее отображается оставшееся время.	
7. После окончания установленного времени, в течение 30 секунд будет звучать сигнал, а на индикаторе таймера загорится «- -».	

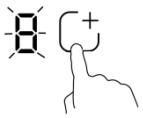
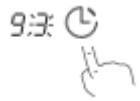
Таймер отключения для одной зоны нагрева

1. Выберите зону нагрева, для которой вы хотите установить таймер отключения.	
2. Коснитесь кнопки таймера, на дисплее таймера отобразится цифра «10», и цифра «0» будет мигать.	
3.Установите единицы с помощью ползунка.	
4. Коснитесь кнопки таймера еще раз, начнет мигать цифра «1».	
5. Установите десятки с помощью ползунка.	
6. После установки таймера он немедленно начинает обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время. ПРИМЕЧАНИЕ: в правом нижнем углу индикации уровня мощности будет красная точка, указывающая на то, что зона нагрева выбрана.	
7. По истечении времени соответствующая зона нагрева выключается. После этого отобразится таймер для другой зоны нагрева и начнет мигать красная точка этой зоны нагрева.	

Таймер отключения для нескольких зон нагрева

1. 1. При установке таймера для нескольких зон нагрева красные точки горят возле соответствующих зон нагрева. На дисплее таймера отображается минутный таймер. Точка соответствующей зоны мигает.	
2. По истечении времени соответствующая зона нагрева выключается. После этого отобразится таймер для другой зоны нагрева и начнет мигать красная точка этой зоны нагрева.	

Отключение таймера

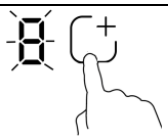
1. Выберите зону нагрева, для которой хотите выключить таймер.	
2. Коснитесь кнопки таймера, индикатор начнет мигать.	
3. С помощью ползунка установите таймер на «00». Таймер будет отключен.	

Пауза

• Если необходимо приостановить процесс приготовления, можно воспользоваться кнопкой «Пауза», не выключая варочную панель.
• При переходе в режим паузы все элементы управления, кроме управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключаются.

– Чтобы включить паузу. – Нажмите кнопку блокировка/пауза. Все индикаторы покажут ‘11’и через 1 минуту варочная панель войдет в режим паузы.	
– Чтобы отключить паузу. – Нажмите кнопку блокировка/пауза. Зоны нагрева переключатся на уровень мощности, установленный прежде, до включения паузы.	

Функция «Поддержание тепла»

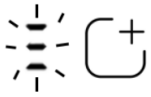
Чтобы включить функцию «Поддержание тепла» 1. Коснитесь кнопки «Поддержание тепла» один раз, загорится индикатор ‘ ▬ ’ (температура 42°C используется, например, для разморозки продуктов) 2. Коснитесь кнопки «Поддержание тепла» два раза, загорится индикатор ‘ ▬ ’ , (температура 70°C используется, например, для поддержания температуры готовых продуктов) 3. Коснитесь кнопки «Поддержание тепла» три раза, загорится индикатор‘ ▬ ’ . (температура 94°C используется, например, для кипячения на медленном огне и тушения)	 

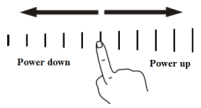
Чтобы отключить функцию «Поддержание тепла»

4. Коснитесь кнопки нужной зоны нагрева, индикатор выбранной зоны начнет мигать.

5. С помощью ползунка выберите необходимую мощность, функция «Поддержание тепла» отключится.

• Функция может работать в любой зоне нагрева.
• Максимальное время работы функции «Поддержание тепла» 8 часов.
• Для того, чтобы тепло лучше сохранялось, закрывайте кастрюлю крышкой .





Автоматическое выключение

Автоматическое выключение — обеспечивает безопасное использование индукционной варочной панели. Функция активируется каждый раз, если вы забыли выключить зону нагрева. Время, через которое произойдет выключение по умолчанию, указано в таблице:

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

Если снять кастрюлю, индукционная плита немедленно прекратит нагрев и автоматически отключиться через 1 минуту.

Индикатор остаточного тепла

После того, как варочная панель проработала некоторое время и была выключена, зоны нагрева некоторое время будут оставаться теплыми. Индикатор «H» предупредит о том, что варочная панель еще теплая.

Уровни мощности

Уровень мощности	Применение
1 - 2	- деликатный разогрев небольшого количества еды; -плавление шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают; - медленное закипание; - медленный разогрев.
3 - 4	- разогрев; - быстрое закипание; - приготовление риса.
5 - 6	- блины;
7 - 8	- жарка; - приготовление пасты.
9	- жарка; -обжаривание до корочки; -доведение супа до кипения; - кипячение воды.

УСТАНОВКА

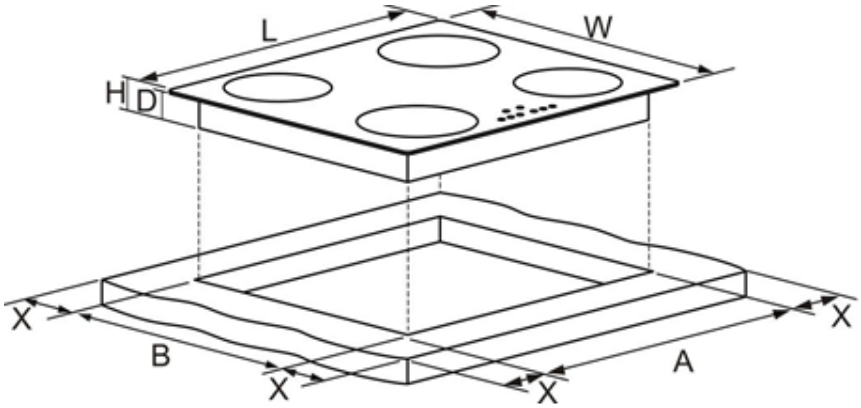
Подготовка к установке

- Вырежьте отверстие в столешнице в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

- Оставьте свободное пространство не менее 50 мм вокруг отверстия.

- Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Для столешницы следует выбирать термостойкие материалы, чтобы позволит избежать деформации из-за теплового излучения.

Внимание: В качестве материала столешницы можно использовать плиты ДСП, МДФ или другие термостойкие материалы.

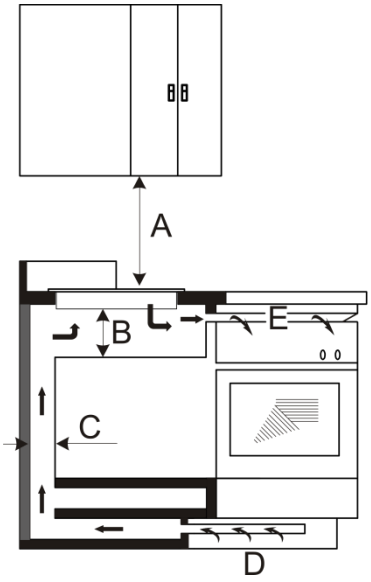


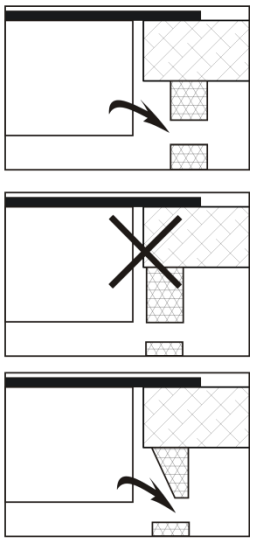


Тип	L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
I60H11	590	520	60	56	560 +5	490 +5	50

Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция и что вентиляционные отверстия не закрыты. Варочная панель должна быть исправна.

Примечание: безопасное расстояние между варочной панелью и кухонным шкафчиком вверху составляет не менее 760 мм.





A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	мин.50	мин.20	Вентиляционный канал (входной)	Вентиляционный канал 5мм (выходной)

Перед установкой варочной панели

- Убедитесь, что столешница плоская и ровная, ее конструктивные элементы не нарушают требования к пространству.

- Убедитесь, что столешница изготовлена из термостойкого материала.

- Если варочная панель установлена над духовым шкафом, духовой шкаф должен быть оборудован встроенным охлаждающим вентилятором.

- Установка будет осуществляться в соответствии со всеми требованиями и согласно применимым стандартам и нормам.

- В электропроводку встроен подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания и отвечающий местным правилам и нормам.

- Изолирующий выключатель должен обеспечивать разделение контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электропроводки допускают такое изменение требований).

- К изолирующему выключателю будет обеспечен легкий доступ после установки варочной панели.

- В случае возникновения вопросов к установке, проконсультируетесь с местными контролирующими органами.

- Для облицовки стен, окружающих варочную панель, используйте термостойкие и легко моющиеся материалы (например, керамическую плитку).

После установки варочной панели

- Убедитесь, что доступ к кабелю питания через дверцы шкафа или выдвижные ящики невозможен.

- Имеется достаточный приток воздуха к основанию варочной панели.

- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или кухонным шкафчиком, под основанием варочной панели имеется термоизоляция.

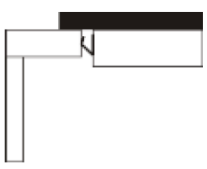
- Обеспечен доступ к изолирующему выключателю.

Перед установкой крепежных кронштейнов

Разместите варочную панель на устойчивой, ровной поверхности (например, на упаковочной коробке).

Закрепите кронштейны на передней и задней стороне прибора с помощью винтов.

Установите варочную панель в столешницу.



Меры предосторожности

- Установку варочной панели должен производить квалифицированный персонал. Не производите установку самостоятельно, если не обладаете достаточными знаниями и опытом.

- Не устанавливайте варочную панель над холодильным оборудованием, посудомоечными машинами и сушилками.

- Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее выделение тепла для повышения ее надежности.

- Стена и столешница должны быть изготовлены из термостойких материалов, выдерживающих тепло, излучаемое прибором.

- Во избежание повреждений используйте термостойкий клей и уплотнительные материалы.

- Для очистки прибора не используйте пароочиститель.

- Варочную панель можно подключать только к источнику питания с сопротивлением не более 0,427 Ом. При необходимости обратитесь к продавцу за информацией о требованиях к сопротивлению.

Подключение варочной панели к электросети

⚠ Подключение варочной панели должно осуществляться только квалифицированным специалистом. Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

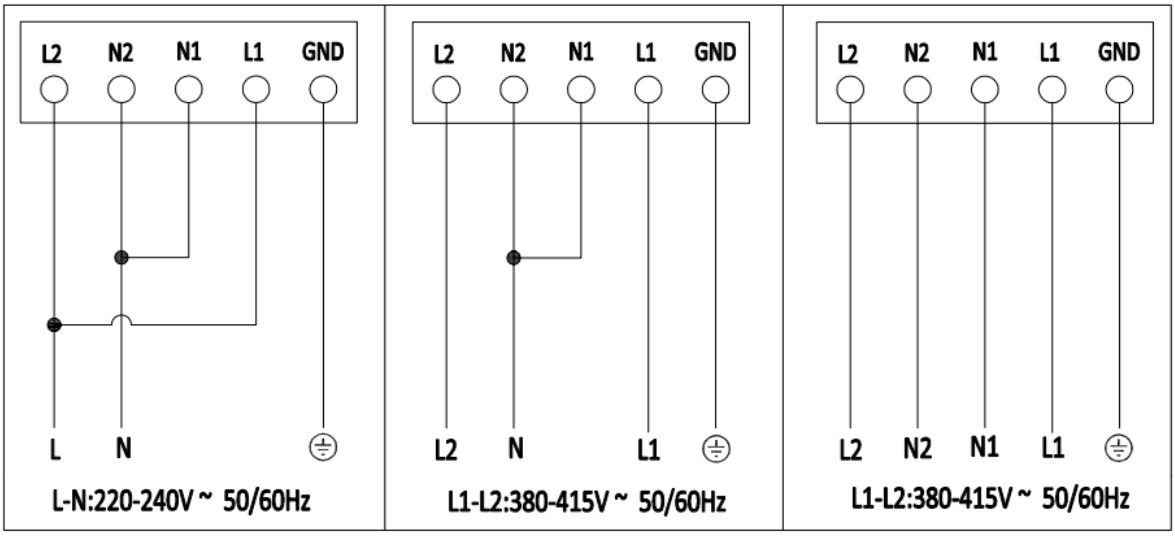
1. Внутренняя электропроводка соответствует мощности варочной панели.

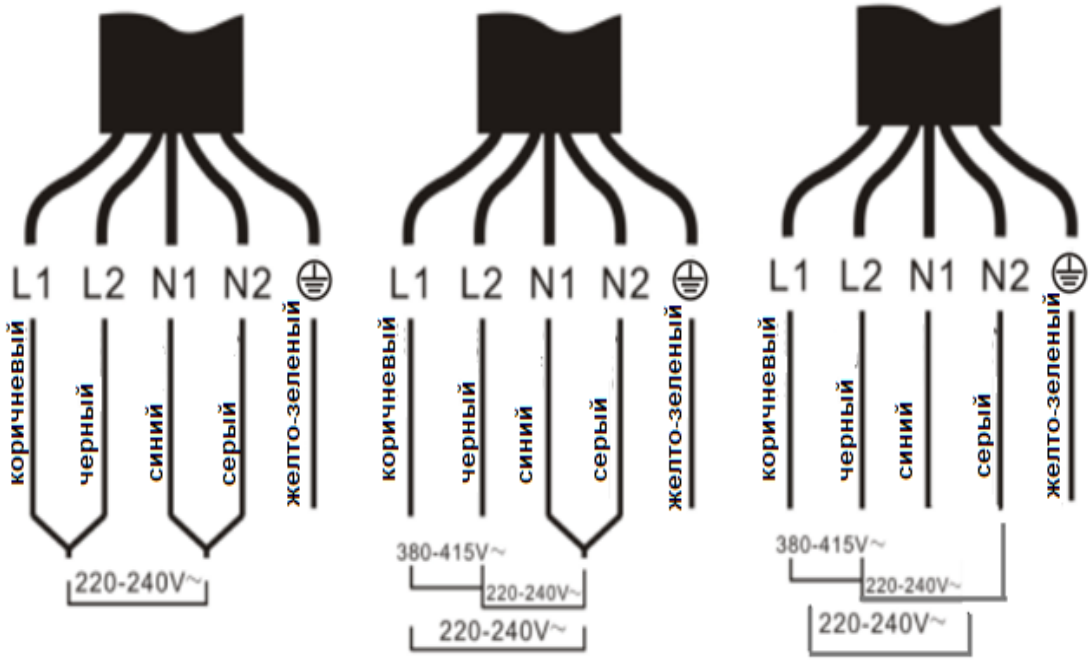
2. Напряжение сети соответствует значению, указанному на паспортной табличке.

3. Сечения кабеля электросети могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке. Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, редукторы или удлинители, так как это может вызвать перегрев и возгорание.

Кабель электропитания не должен касаться горячих частей прибора и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура не превышала 75℃ в любой точке.

⚠ Проконсультируйтесь с электриком, подходит ли внутренняя электропроводка для подключения прибора. Любые изменения электропроводки должны выполняться только квалифицированным электриком.





- Во избежание несчастных случаев, замену поврежденного кабеля должен осуществлять квалифицированный специалист с использованием соответствующих инструментов.

- Если прибор подключается напрямую к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.

- Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам безопасности.

- Не сгибайте и не сжимайте кабель.

- Регулярно проверяйте исправность кабеля. В случае необходимости замены, обратитесь к квалифицированному специалисту.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

· Прочтите данное руководство по эксплуатации, уделив особое внимание разделу «Меры предосторожности».

· Удалите всю защитную упаковку, которая может оставаться на варочной панели.

Кратко о приготовлении еды на индукционной плите

Индукционный нагрев в электрической варочной панели Schtoff — это безопасный, передовой, эффективный и экономичный способ приготовления еды. Принцип работы основан на электромагнитных колебаниях, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не через нагревание стеклянной поверхности. Стекло становится горячим только потому, что посуда со временем нагревает его.

ВНИМАНИЕ! Во всех индукционных варочных панелях Schtoff используется современная технология непрерывного нагрева на низкой мощности, от 1 до 5. Эта функция удобна для приготовления блюд, требующих равномерного нагрева: медленного кипения, тушения или томления. Например, молочных каш, соусов, рагу, макаронных изделий. Благодаря технологии уровень нагрева остается стабильным и блюда не пригорают даже в посуде с тонким дном.



Панель управления

· Элементы управления легко реагируют на прикосновения, поэтому не требуют усилий для использования.

· Используйте подушечку пальца, а не его кончик.

· Прибор реагирует на каждое прикосновение звуковым сигналом.

· Следите, чтобы элементы управления оставались всегда чистыми, сухими и чтобы на них не лежало никаких посторонних предметов (например, столовых приборов или полотенец), закрывающих их. Даже тонкая пленка воды может затруднить управление элементами управления.

Требования к посуде

- Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционного нагрева. Ищите символ индукционного нагрева на упаковке или на дне кастрюли.
- Проверить, подходит ли посуда, можно, проведя тест с магнитом. Поднесите магнит к основанию посуды. Если он притягивается, посуда подходит для использования на индукционной варочной панели.
- Если у вас нет магнита:

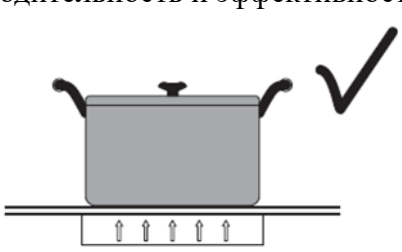
1. Налейте немного воды в посуду, которую вы хотите проверить.
2. Следуйте инструкциям в разделе «Чтобы начать приготовление».
3. Если символ не мигает на дисплее и вода нагревается, то посуда подходит.

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

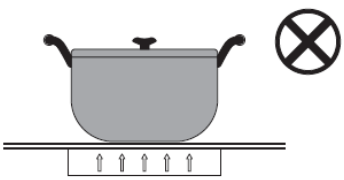
Размер зоны нагрева (диаметр, мм)	Минимальный диаметр дна посуды, мм
160	120
180	140
210	160

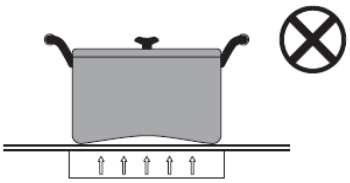
Для достижения наилучшей эффективности, кастрюли и сковороды должны располагаться точно по центру зоны нагрева.

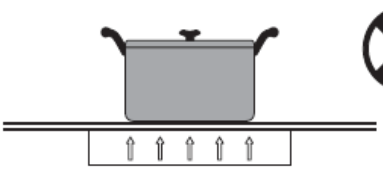
· Некоторые зоны нагрева имеют внутренний диаметр, обозначенный более светлым контуром. Пользователю рекомендуется использовать меньшую зону нагрева, если дно посуды имеет меньший диаметр. Благодаря этому достигается оптимальная производительность и эффективность.











ОЧИСТКА И УХОД

Приведенная ниже информация носит рекомендательный характер. Способ очистки и ухода зависит от нескольких факторов, включая используемую посуду и количество готовящейся еды. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы подобрать способы, которые подходят лучше всего.

Характер загрязнений	Уход	Важные рекомендации
Легкие загрязнения (следы от пальцев, пятна от еды, следы от пролитой на стекло несладкой воды)	1. Отключите варочную панель. 2. Нанесите чистящее средство на варочную панель, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Вымойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной панели.	·Когда питание варочной панели отключено, будет отображаться индикация «остаточного тепла», но конфорка может быть по-прежнему горячей! ·Жесткие губки, нейлоновые губки и грубые/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваше чистящее средство или губка для ухода за варочной панелью. ·Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стекло может покрыться пятнами.
Засохшие пятна от выкипевших продуктов, расплавленные и горячие капли от продуктов с сахаром	1. Немедленно удалите пятна с помощью скребка для стеклянных варочных панелей. Будьте осторожны, не обожгитесь о горячую поверхность конфорки: 2. Выключите питание варочной панели. 3. Держите лезвие под углом 30° и соскребите загрязнения или пролитую жидкость на прохладную часть варочной панели. 4. Вытрите загрязнения или жидкость тканью, или бумажным полотенцем. 5. Выполните шаги 2–4 из раздела «Легкие загрязнения».	· Удалите пятна от расплавившейся сладкой еды или пролитую жидкость, как можно скорее. Если они застынут на стекле, потом их будет трудно удалить или они даже могут навсегда повредить стеклянную поверхность. · При снятой защитной крышке обнажается острое, как бритва, лезвие скребка. Используйте скребок с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
Загрязнение сенсорного управления	1. Отключите варочную панель. 2. Вытрите разлитую жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытрите область насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной панели.	·Если на сенсорное управление попадет жидкость, варочная панель может издать звуковой сигнал и выключиться. Сенсорное управление не будет работать. Обязательно вытрите насухо область сенсорного управления, прежде чем снова включать варочную панель.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Как устранить
Варочная панель не включается	Отсутствует электропитание	Убедитесь, что варочная панель правильно установлена и подключена к источнику питания. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили, а проблема не устранена, обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют	Элементы управления заблокированы	Разблокируйте элементы управления. Инструкции см. в разделе «Блокировка».
Кнопки сенсорного управления плохо срабатывают.	На элементах управления может быть легкая пленка из воды. Вы касаетесь элементов управления кончиком, а не подушечкой пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано	Используется посуда с грубыми краями. Используются неподходящие абразивные губки или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Требования к посуде». См. «Очистка и уход».
Некоторая посуда может издавать потрескивающие или щелкающие звуки.	Это вызвано конструкцией посуды (слои из разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление, которое не является признаком неисправности.
Индукционная плита издает тихий жужжащий звук при использовании на высокой температуре.	Это связано с принципами индукционного нагрева.	Это нормальное явление, но шум должен стать тише или полностью исчезнуть при уменьшении температуры.
Шум вентилятора	Встроенный в индукционную плиту охлаждающий вентилятор включился, чтобы предотвратить, перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после выключения индукционной плиты.	Это нормальное явление и не требует никаких действий. Не выключайте индукционную варочную панель от электросети, пока работает вентилятор.
Посуда не нагревается и не обнаруживается.	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционной панели.	Используйте посуду, подходящую для индукционной плиты. См. раздел «Требования к посуде». Установите посуду в центре зоны

	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку она слишком мала для зоны нагрева или стоит не в центре зоны нагрева.	нагрева и убедитесь, что ее дно соответствует размеру зоны нагрева.
Индукционная варочная панель или зона нагрева внезапно отключилась, раздался звуковой сигнал или на дисплее появился код ошибки.	Техническая неисправность	Отключите прибор от электросети и свяжитесь с сервисным центром Schtoff.

КОДЫ ОШИБОК

При обнаружении неисправности индукционная варочная панель автоматически переходит в безопасный режим, а индикатор отобразит соответствующие коды ошибок:

Код ошибки	**Возможная причина**	**Способ устранения**
U	Нет посуды или посуда не подходит	Замените посуду
F7/F8	Недостаточное напряжение сети	Проверьте, нормально ли подается питание. Включите питание после того, как подача питания станет нормальной.
F4/F5	Ошибка БТИЗ датчика температуры	Свяжитесь с поставщиком
F1/F2/Fb	Ошибка датчика температуры	Свяжитесь с поставщиком
F3/F6/FA	Недостаточное тепловое излучение	Пожалуйста, перезапустите индукционную панель после того, как она остынет.
F0	Ошибка подключения платы	Свяжитесь с поставщиком

Это самые распространенные неисправности.В случае возникновения проблем, не разбирайте устройство самостоятельно, обратитесь в сервисный центр Schtoff.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	I60H11
Количество рабочих зон	4 индукционные рабочие зоны
Номинальное напряжение	220-240В~ 380-415В~ 50/60Гц
Общая мощность	7400Вт
Размер изделия Г х Ш х В (мм)	590×520×60
Размер встраивания А х В (мм)	560×490
Для круглых зон или областей приготовления пищи: диаметр полезной поверхности каждой электрической зоны приготовления пищи, округленный до ближайших 5 мм.	Нижняя левая: 21.0 см Верхняя левая: 16.0 см Нижняя правая: 18.0 см Верхняя правая: 18.0 см

Указанные вес и размеры являются приблизительными. Поскольку изготовитель постоянно совершенствует свою продукцию, технические характеристики и дизайн могут изменится без предварительного уведомления.

	Этот прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию этого продукта, вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могли бы быть вызваны ненадлежащим обращением с отходами этого продукта. Символ на продукте указывает на то, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует отнести в пункт сбора для переработки электрических и электронных товаров. Для этого прибора требуется специальная утилизация отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и переработке этого продукта обратитесь в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели. Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и переработке этого продукта обратитесь в местный городской совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели продукт.

УТИЛИЗАЦИЯ:

Для упаковки наших изделий применяются только нетоксичные, экологически безопасные, пригодные для вторичного использования материалы. Мы настоятельно призываем вас содействовать в вопросе надлежащей утилизации упаковочных материалов. Обратитесь к вашему локальному торговому представителю или в соответствующие региональные организации для получения адресов центров по сбору, переработке и утилизации.

Не оставляйте упаковку полностью или частично в местах проживания людей. Упаковочные материалы, в особенности пластиковые мешки, создают опасность удушения для детей.

Старые ненужные устройства также следует утилизировать надлежащим образом. Важное замечание. Доставьте устройство в локальный центр, предназначенный для сбора выброшенных бытовых приборов.

Правильная утилизация позволяет рационально использовать материалы, из которых состоит устройство.

Перед утилизацией бытового прибора отрежьте и уберите сетевой шнур и вилку.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИМПОРТЕРЕ, ПРОИЗВОДИТЕЛЕ И СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРАХ

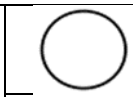
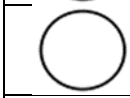
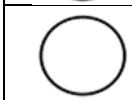
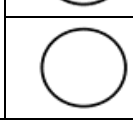
ИМПОРТЕР: ЧТУП "ОгнивоТорг", ул.Тимирязева 121/4, пом.33, г.Минск 220062, Республика Беларусь

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Ката Электродоместикос С.Л., с/ Анабель Сегура, 11 - Бизнес-центр Альбатрос, офис 2А, этаж 3, дверь А - 28108 Алькобендас, Испания

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР: ул.Тимирязева 121/4, г.Минск 220062, Республика Беларусь, тел.+375445513079

Дата производства указана в гарантийном талоне, являющимся неотъемлемой частью данного руководства по установке и эксплуатации, а также на этикетке на упаковке изделия.

Технический лист бытовых варочных панелей в соответствии с требованиями СТБ 2477-2020

Наименование	Обозначение		Заявленное значение		Единица измерения
Идентификация модели:	Бренд: Schtoff				
	Модель: I60H11				
Тип конфорочной панели электрическая	Электрическая				
Количество рабочих зон и/или участков	4				шт
Технология нагревания (индукционные рабочие зоны и рабочие участки, излучающие рабочие зоны, поверхностный сплошной нагреватель)	Индукционные рабочие зоны и рабочие участки				
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны, с точностью до 5 мм (для кругообразных рабочих зон или участков)	Ø		Передняя левая зона	21,0	см
			Задняя левая зона	16,0	
			Задняя правая зона	18,0	
			Передняя правая зона	18,0	
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка с точностью до 5 мм (для некругообразных рабочих зон или участков)	*L* *W*		Передняя левая зона	-	см
			Задняя левая зона	-	
			Задняя правая зона	-	
			Передняя правая зона	-	
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм	$EC_{electric\ cooking}$		Передняя левая зона	190,2	Вт·ч/кг
			Задняя левая зона	191,5	
			Задняя правая зона	184,1	
			Передняя правая зона	193,0	
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм	$EC_{electric\ hob}$		189,7		Вт·ч/кг