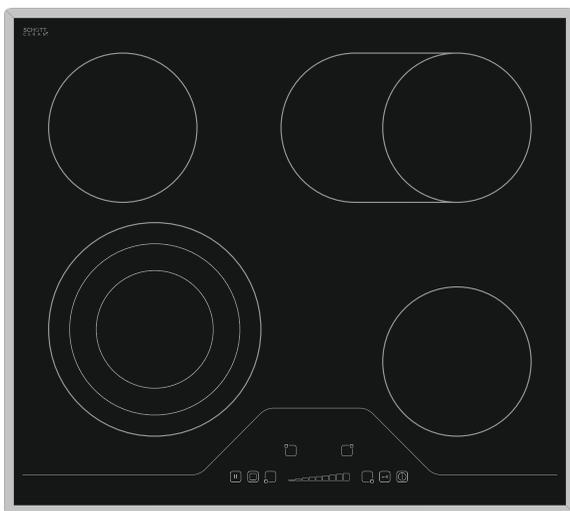




**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И  
УСТАНОВКЕ ВСТРАИВАЕМОЙ  
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**

**SLK MY6SC3**



# СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕЖАНИЕ .....	
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ.....	
УСТАНОВКА .....	
Расположение встраиваемой варочной панели .....	
Электрическое подключение варочной панели.....	
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	
Включение и отключение прибора.....	
Выбор зоны нагрева .....	
Включение двойной и тройной зон нагрева (доступно только в некоторых моделях).....	
Установка уровня приготовления с быстрым нагревом или без .....	
Выключение отдельных зон нагрева .....	
Функция таймера (имеется только в некоторых моделях) .....	
Блокировка кнопок.....	
Блокировка от детей .....	
Функция останковки и включения .....	
УСТРОЙСТВА ЗАЩИТЫ СЕНСОРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ.....	
Сенсорная функция защитного отключения .....	
Отключение при перегреве.....	
Ограничение времени работы .....	
Функции остаточного тепла.....	
УХОД И ЧИСТКА .....	



Декларация о соответствии

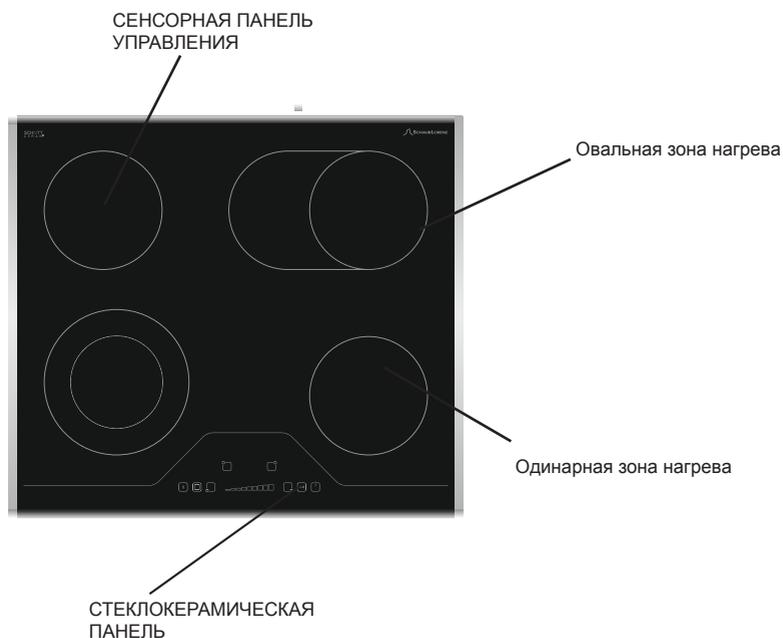
Настоящим мы заявляем, что наши продукты соответствуют применимым директивам, решениям и нормам Европейского союза. Требования указаны в дополнениях со стандартами.

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ

Уважаемый покупатель!

Для оптимальной продуктивности и продления срока действия вашего прибора важно, чтобы вы прочитали это руководство. Рекомендуется сохранить данное руководство для использования в будущем.

Новая варочная панель находится на гарантии и будет служить долго. Гарантия действует только в том случае, если прибор был установлен и эксплуатировался в соответствии с инструкциями по установке и эксплуатации, описанными в данном руководстве.



Примечание: Из-за отличий в конфигурации внешний вид вашей варочной панели может отличаться от представленной выше модели.

## 2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

ВНИМАТЕЛЬНО И ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ УСТРОЙСТВА И ХРАНИТЕ ИХ В ЛЕГКОДОСТУПНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ИНФОРМАЦИИ В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БЫЛО ПОДГОТОВЛЕНО КАК ПЕРЕЧЕНЬ ОБЩИХ ИНСТРУКЦИЙ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ ПЕЧИ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ПРИ ПРОЧТЕНИИ ДАННОГО РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ПОЯСНЕНИЯ С ИЛЛЮСТРАЦИЯМИ.

### Общие предупреждения относительно безопасного пользования

- Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с отсутствием опыта и знаний в том случае, если ими будет руководить человек, ответственный за их безопасность, и до их сведения будет доведено о существующих видах опасностей при эксплуатации устройства. Дети не должны играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации устройство и его вспомогательные детали нагреваются и становятся горячими. Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов. Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на расстоянии, если за ними не ведется постоянный присмотр.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на варочной поверхности без жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь с помощью воды, необходимо выключить

устройство, затем накрыть огонь, например, крышкой либо противопожарным одеялом.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пожароопасность: не храните предметы на варочных поверхностях.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В случае растрескивания поверхности необходимо отключить устройство во избежание поражения электрическим током. +

- При использовании полок с крышкой перед открытием крышки любые следы проливания должны быть устранены. Также перед закрытием крышки поверхность полки для приготовления пищи должна охладиться.

- Эксплуатация устройства с использованием внешнего таймера или пульта дистанционного управления не предусмотрена.

- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец плиты и других поверхностей, так как они могут привести к появлению царапин на поверхности, в итоге может иметь место раскол стекла или повреждение поверхности.

- Не используйте пароочистителей для чистки устройства.

- Ваше устройство изготовлено в соответствии со всеми применимыми местными и международными стандартами и положениями.

- Обслуживание и ремонт должны производиться только техническими специалистами авторизованного сервисного центра. Установка и ремонт, производимые неавторизованными техническими специалистами, могут представлять опасность. Любая замена или изменение спецификаций установки представляет опасность.

- Перед началом установки убедитесь в том, что местные распределительные системы (характер и давление газа либо электрическое напряжение и частота) совместимы с настройками плиты. Информация, необходимая для подключения данного устройства, указана на табличке с информацией.

**- ВНИМАНИЕ:** Плита предназначена только для запекания блюд и эксплуатации в помещении в домашних условиях, и ее использование для любых других целей (не в домашних условиях, в коммерческих целях либо для обогрева помещения) не допускается.

- Не пытайтесь поднимать или перемещать устройство за ручку дверцы.

- Для обеспечения Вашей безопасности были предприняты все возможные меры безопасности. Так как стекло может треснуть, при чистке следует соблюдать осторожность во избежание появления царапин. Следует исключать нажатия на стекло или его ударения дополнительными приспособлениями.

- Убедитесь, что во время установки не зажат шнур питания. В случае повреждения шнура питания во избежание опасности необходимо обратиться к производителю, сервисному агенту или иным квалифицированным лицам для его замены.

### **Предупреждения относительно установки**

- Не эксплуатируйте плита до того момента, пока установка не будет полностью завершена.

- Устройство должно быть установлено и передано в эксплуатацию авторизованным техническим специалистом. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, вызванные неправильным размещением и установкой, производимыми людьми без соответствующих полномочий

- При распаковке устройства следует убедиться, что оно не повреждено во время транспортировки. В случае обнаружения каких-либо дефектов не эксплуатируйте устройство и незамедлительно обратитесь в авторизованную сервисную службу. Так как упаковочные материалы (нейлон, перфоратор, пенопласт и т.д.) могут представлять опасность для детей, такие материалы должны быть немедленно убраны вне пределов досягаемости детей.

- Обеспечьте защиту Вашего устройства от атмосферных явлений. Не подвергайте его воздействию солнечных лучей, исключите попадание под дождь, снег и т.д.

- Материалы, находящиеся вблизи устройства (шкаф), должны выдерживать температуру не менее 100°C.

### **Во время использования**

- Не помещайте легковоспламеняющиеся или огнеопасные материалы внутри или вблизи плиты во время ее использования.

- Не отходите от плиты при приготовлении пищи на твердом жире или на масле. При сильном нагревании они могут воспламениться. Никогда не лейте воду на пламя, возникшее в результате возгорания масла. Накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы закрыть возникший в данном случае огонь, и выключите плиту.

- Всегда помещайте кастрюли и сковороды в центре варочной зоны и обеспечьте безопасное положение ручек, чтобы исключить возможность их удара и хватания.

- Если предполагается, что устройство не будет эксплуатироваться в течение длительного времени, отключите его. Выключите основную ручку управления плитой. Также в случае, если устройство не будет эксплуатироваться, газовые клапаны должны оставаться закрытыми.

- Следует убедиться, что если устройство не используется, ручки управления всегда находятся в положении «0» («стоп»).

### **Во время чистки и обслуживания**

- Всегда отключайте устройство перед чисткой или обслуживанием. Это можно делать после отключения устройства от сети и установки главных переключателей в положение «Выкл.».

- Не снимайте ручки управления для чистки панели управления.

**В ЦЕЛЯХ ЭФФЕКТИВНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ. В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ В ОКАЗАНИИ ПОМОЩИ, ОБРАЩАЙТЕСЬ ТОЛЬКО К СПЕЦИАЛИСТАМ НАШЕГО АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.**

## УСТАНОВКА

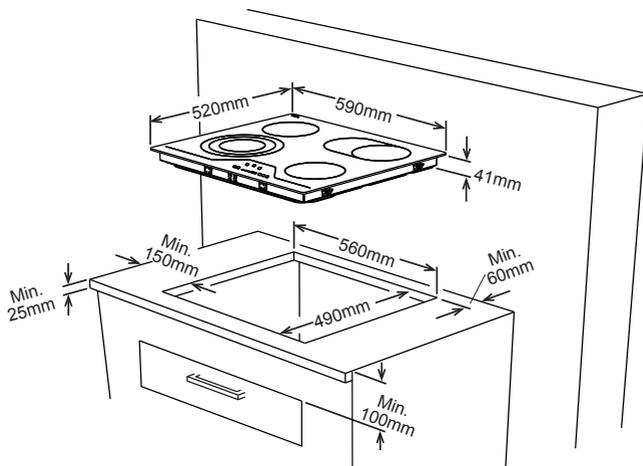
**Электрическое подключение варочной панели должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и в соответствии с местными нормативами.**

- Прежде чем подключать прибор к домашней электросети, проверьте соответствие параметров напряжения и газоснабжения, указанных на информационной табличке, закрепленной на изделии и/или на упаковке, имеющимся условиям подключения.
- Необходимо соблюдать законы, предписания, директивы и стандарты (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.), действующие в стране использования прибора.

### **Расположение встраиваемой варочной панели**

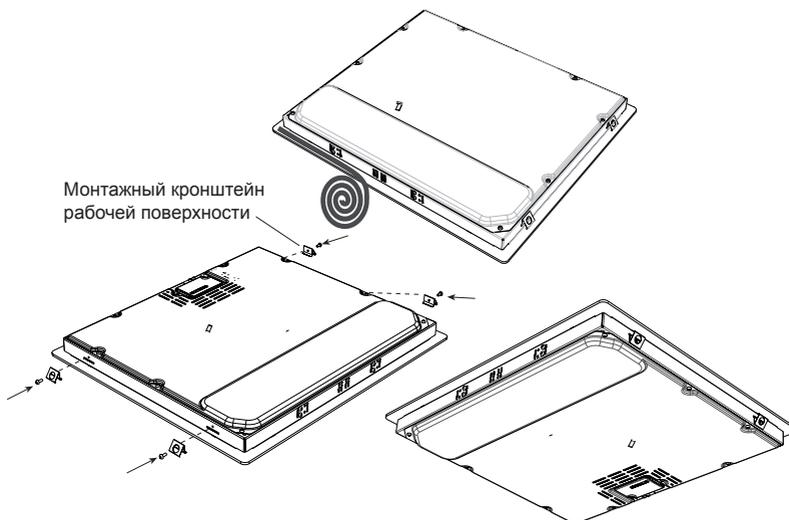
После распаковки прибора и аксессуаров убедитесь в отсутствии на них повреждений. В случае обнаружения повреждений не включайте прибор и немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

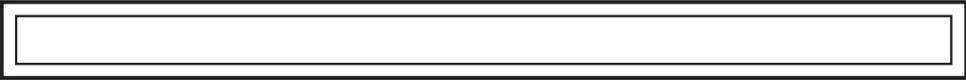
- Встраиваемую варочную панель следует вставить в вырез на рабочей поверхности.
- Сделайте отверстие, размеры которого указаны на рисунке ниже. Расстояние между задним краем плиты и любой прилегающей стенки зависит от поверхности стены. Не используйте легко воспламеняемые материалы типа занавесок или бумаги рядом с плитой.



Окружающие стенки	A (мм)	B (мм)
Воспламеняемые материалы	60	150
Невоспламеняемые материалы	25	40

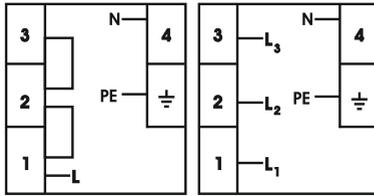
- Наложите одностороннюю самоклеящуюся упаковочную ленту, расположенную вдоль нижнего края варочной поверхности, на внешний край стеклокерамической панели. Не растягивайте ленту.
- Прикрутите 4 монтажных кронштейна рабочей поверхности на боковые стенки прибора.



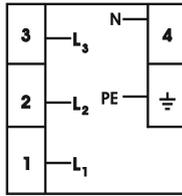


## **Электрическое подключение варочной панели**

- Перед выполнением электрического подключения проверьте, чтобы допустимая нагрузка по току для данной системы и розетки соответствовала максимальной номинальной мощности варочной панели.
- Электроустановка помещения и используемая розетка должны быть заземлены и соответствовать местным нормативам безопасности.
- При отсутствии отдельной сети и плавкого предохранителя для варочной панели их должен установить квалифицированный электрик до подключения прибора.
- После установки варочной панели необходимо обеспечить быстрый доступ к плавкому предохранителю.
- Не используйте адаптеры, добавочные розетки и/или удлинители.
- Данный прибор соответствует требованиям следующих директив ЕЭС:
- Внутри сети питания должен быть установлен автоматический выключатель с контактным окном минимум 3 мм, номинальным током 25 А и задержкой срабатывания.

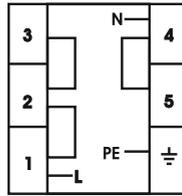


3x2,5 mm<sup>2</sup> 220V~  
3x2,5 mm<sup>2</sup> 230V~  
3x2,5 mm<sup>2</sup> 240V~

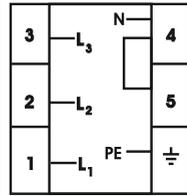


5x1.5 mm<sup>2</sup> 380V 3N~  
5x1.5 mm<sup>2</sup> 400V 3N~  
5x1.5 mm<sup>2</sup> 415V 3N~

/



3x2,5 mm<sup>2</sup> 220V~  
3x2,5 mm<sup>2</sup> 230V~  
3x2,5 mm<sup>2</sup> 240V~



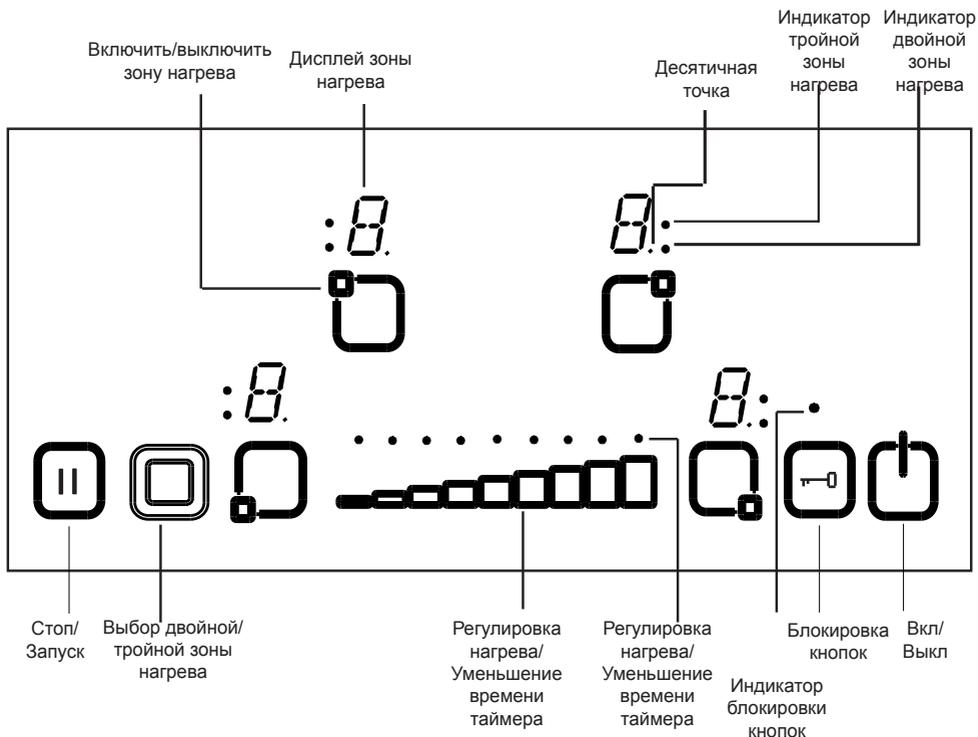
5x1.5 mm<sup>2</sup> 380V 3N~  
5x1.5 mm<sup>2</sup> 400V 3N~  
5x1.5 mm<sup>2</sup> 415V 3N~

Соединительный кабель питания может различаться в зависимости от типа терминала коробки.

- Для стеклокерамической варочной панели с сенсорными элементами управления необходимо использовать кабель H05VV-F 3X2,5 мм<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. В зависимости от конфигурации. Схема подключения прикреплена к задней части прибора.
- Во время установки проверьте, чтобы кабели были изолированы. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Гарантия на такие повреждения не распространяется.
- Все ремонтные работы должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик.
- Перед выполнением технического обслуживания отключите прибор от сети питания. Переподключение должно выполняться в строгом соответствии со схемой подключения.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Управление прибором осуществляется посредством сенсорных кнопок, а выполнение соответствующих функций подтверждается на дисплее или посредством звуковых сигналов.



Режим ожидания	S-Mode	На элементы управления варочной панелью подано питание, а все дисплеи зон нагрева выключены либо включен дисплей остаточного тепла.
Режимы работы	B-Mode	Хотя бы на одном дисплее указан уровень нагрева от 0 до 9.
Режим блокировки	VR-Mode	Элемент управления варочной панелью заблокирован.

*Описания режимов*

## Включение и отключение прибора

Если прибор находится в *Режиме ожидания*, переключите его в *Режим работы* путем нажатия кнопки *Вкл./Выкл*  в течение как минимум 1 секунды. Сигнал зуммера свидетельствует об успешной работе.

На всех зонах нагрева появится «0», а *Десятичная точка* будет мигать (1 сек. вкл.; 1 сек. выкл.).

При отсутствии работы в течение 10 сек. дисплеи всех зон нагрева отключатся.

Если дисплеи отключились, зона нагрева будет переключена в *Режим ожидания*.

Если кнопка  нажата более 2 секунд (в *Режиме работы*), прибор выключится и перейдет в режим ожидания. Для отключения прибора можно в любой момент нажать кнопку , даже при одновременном нажатии нескольких кнопок.

Если на зоне нагрева осталось остаточное тепло, об этом сообщит параметр на *Дисплее зоны нагрева*.

## Выбор зоны нагрева

При выборе одной зоны нагрева нажатием *Включить/выключить зону нагрева* , *Десятичная точка* будет мигать на соответствующем *Дисплее зоны нагрева*. Для выбранной зоны нагрева можно установить уровень нагрева от 1 до 9, нажимая на *Кнопки регулировки уровня нагрева* .

На кнопки необходимо нажимать в течение 3 секунд, поскольку в противном случае функция выбора зоны нагрева будет сброшена, и точка настройки нагрева исчезнет (*Десятичная точка*). Если в течение последующих 10 секунд никакие операции не выполнялись, зона нагрева вернется в режим ожидания.

Параметр нагрева всегда можно изменить от 1 до 9, нажимая на кнопки регулировки уровня нагрева .

Каждое нажатие кнопок и каждое изменение на экране дисплея сопровождаются сигналом зуммера.

## **Включение двойной и тройной зон нагрева (доступно только в некоторых моделях)**

### **Включение двойной зоны нагрева**

Включение двойной зоны нагрева выполняется после выбора нужного выключателя путем нажатия на кнопку . Это подтверждается сигналом зуммера. При этом соответствующий *Индикатор двойной зоны нагрева* горит постоянным светом. При повторном прикосновении к кнопке  статус двойной зоны переключается: он переключается с включения двойной зоны нагрева на ее выключение и обратно.

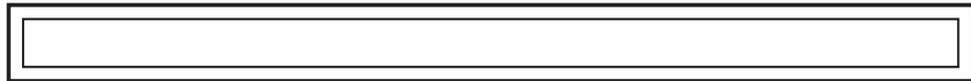
Расширенную зону нагрева можно включить только после установки уровня нагрева от «1» до «9» в основной зоне зоны нагрева.

### **Включение тройных зон нагрева**

Двойную или тройную зону нагрева можно включать только в том случае, если уровень нагрева установлен в значение от 1 до 9, выбрана зона нагрева и на дисплее горит точка.

При нажатой кнопке  звучит сигнал зуммера, и *Индикатор двойной зоны нагрева* горит постоянным светом. При повторном нажатии на кнопку  звучит еще один звуковой сигнал и включается зона нагрева тройной зоны. Загорается *Индикатор тройной зоны нагрева* и на нее подается питание.

После повторного нажатия на кнопку  будет снова отключена тройная зона нагрева. Каждая операция приводит к изменению статуса двойной/тройной зон нагрева (включается двойная зона, включается тройная зона, расширенная зона выключается, двойная зона включается, тройная зона включается, и т. д....)



## **Установка уровня приготовления с быстрым нагревом или без**

Все зоны нагрева оснащены устройством быстрого нагрева.

Если устройство быстрого нагрева включено, то зона нагрева будет работать с максимальной мощностью в течение периода быстрого нагревания, которое зависит от выбранного уровня нагревания. Он отображается мигающим символом «А», чередующимся с величиной настройки мощности нагрева (например, полсекунды «А» и полсекунды «9») на дисплее нагревателя. По завершении периода быстрого нагрева на дисплее будет указываться только уровень нагрева.

Если нужно использовать быстрый нагрев для зоны нагрева, нажмите уровень 0, а затем снова нажмите уровень 9. После установки уровня 9 будет чередоваться изображение «А». Это означает, что в настоящий момент установлен уровень 9 и включено устройство быстрого нагревания.

Функцию быстрого нагрева можно отключить, нажимая на кнопку до тех пор, пока на дисплее не появится «0».

## **Выключение отдельных зон нагрева**

Выборочное выключение зон нагрева можно осуществить 3 различными способами:

- Одновременное нажатие правой и левой части слайдера .
- Снижение уровня нагревания до 0 путем нажатия на левую и правую часть слайдера .
- Путем использования функции выключения соответствующей зоны нагрева с помощью таймера.

## Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предназначена для блокировки и перевода устройства в безопасный режим в процессе работы. Изменение настроек путем нажатия на кнопки, например, регулировка уровней нагрева и др., будет невозможна. Возможным будет только отключение прибора.

Функция блокировки будет активной при нажатии на кнопку *Блокировка кнопок*  как минимум в течение 2 секунд. О выполнении этой операции свидетельствует звуковой сигнал. После успешного выполнения блокировки, через 2 секунды замигает *Индикатор блокировки кнопок*, и зона нагрева будет заблокирована.

Зону нагрева можно заблокировать только в *Режиме работы (B-Mode)*.

Если зона нагрева заблокирована, оперировать можно только кнопкой ; все остальные кнопки будут заблокированы. Если в режиме блокировки нажать на любую другую кнопку, раздастся звуковой сигнал и замигает *Индикатор блокировки кнопок*, свидетельствующий о включенной функции блокировки. Возможной является только операция выключения, выполняемая посредством кнопки . Если прибор выключить, его нельзя будет снова включить, не разблокировав кнопки.

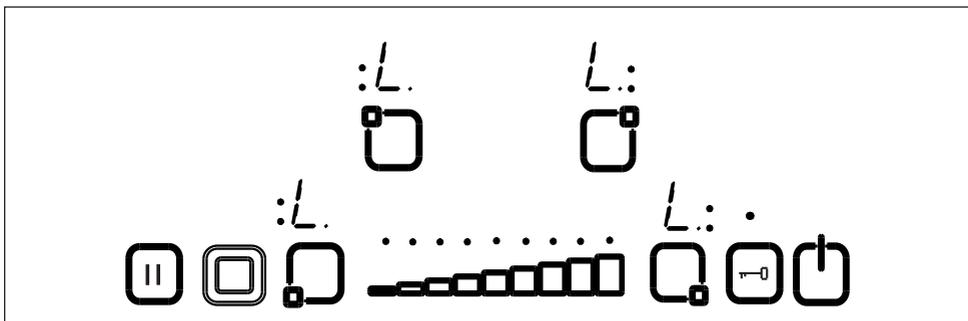
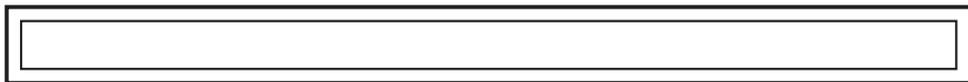
После нажатия на кнопку  в течение 2 секунд *Индикатор блокировки кнопок* погаснет. Теперь панель управления варочной панелью разблокирована и может управляться в обычном порядке.

## Блокировка от детей

Функция блокировки от детей предусмотрена для блокировки прибора посредством усложненного многоступенчатого процесса.

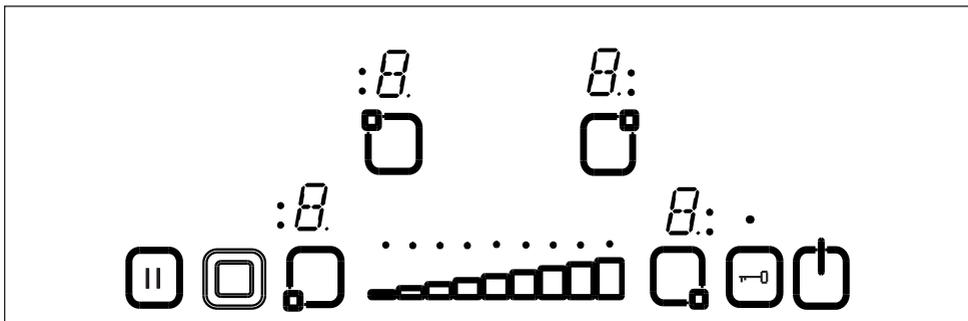
Блокировка от детей и разблокировка доступны только в *Режиме ожидания*.

Первое нажатие на кнопку  должно длиться до того, как раздастся звуковой сигнал. Затем следует одновременно нажимать на кнопки и в течение, как минимум, 0,5 секунды, но не более 1 секунды. После этого прибор можно заблокировать, нажав на правую кнопку слайдера. В качестве подтверждения на всех 4 дисплеях зон нагрева будет отображен символ «L».



Если таймер напоминания продолжает работать, этот процесс продлится до истечения заданного времени, после чего раздастся звуковой сигнал. После подтверждения истечения времени работы таймера прибор будет полностью заблокирован. При заблокированном приборе ни одной из кнопок оперировать нельзя.

Отключение блокировки от детей может осуществляться таким же способом, как и ее включение. Нажимайте на кнопку  до включения звукового сигнала, затем одновременно нажимайте на правый и левый слайдер в течение 0,5 сек., а затем нажмите только левый слайдер. В качестве успешного выполнения разблокирования с дисплеев сразу же исчезнет символ «L».



### Функция остановки и включения

Функция остановки и включения используется для остановки работы зон нагрева во время приготовления. Если первый раз нажать кнопку  Стоп/Запуск во время работы зон нагрева, все зоны нагрева выключатся. После нажатия  первый раз все зоны нагрева будут выключены.

## УСТРОЙСТВА ЗАЩИТЫ СЕНСОРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

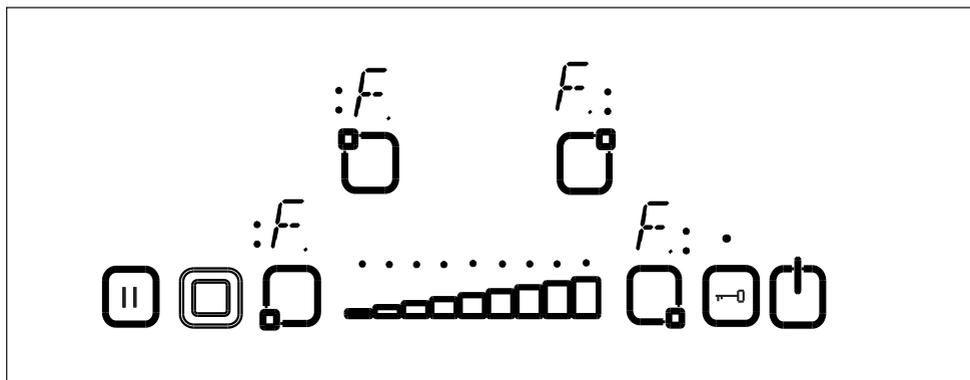
Во избежание непреднамеренного оперирования элементом управления варочной панели предусмотрены следующие защитные функции.

### Сенсорная функция защитного отключения

Во избежание нежелательного случайного срабатывания сенсора предусмотрена функция сенсорного контроля.

В случае если нажатие на какую-либо кнопку длится более 12 секунд, раздается звуковой сигнал программы сенсорного контроля, свидетельствующий о неправильной работе, (на кнопке стоит посуда или другой предмет; неисправность сенсора и т.д.), и прибор отключается.

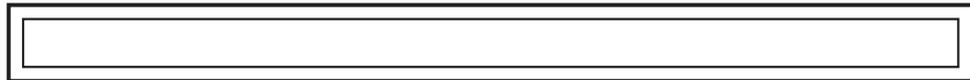
Срабатывание функции защитного отключения влечет за собой переключение элемента управления варочной панелью в режим ожидания (S-Mode). На всех дисплеях зон нагрева отобразится мигающий символ «F».



Наличие остаточного тепла будет отображено на всех остальных дисплеях зон нагрева.

Затем элемент управления варочной панелью перейдет в *Режим ожидания*. Одновременно с этим раздается звуковой сигнал. Через десять минут звуковая сигнализация отключится.

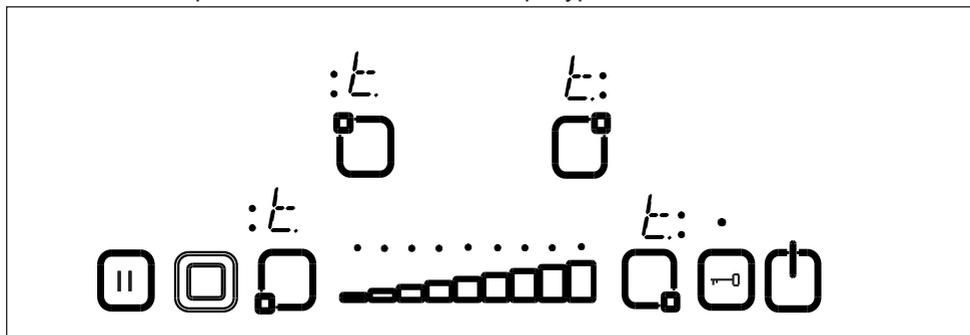
Если неправильной эксплуатации более не наблюдается, то и визуальный, и звуковой сигналы исчезнут.



## Отключение при перегреве

В связи с тем, что элемент управления располагается очень близко к зоне нагрева посредине передней панели варочной панели, может случиться, что функция защитного отключения не зафиксирует то, что посуда размещена неправильно и наполовину закрывает элемент управления (но не закрывает кнопку). В результате варочная панель может разогреться до очень высокой температуры, и из-за этого до стекла и кнопок нельзя будет дотронуться, не обжигая пальцы.

Во избежание повреждения элемента управления варочной панелью в течение всего времени производится контроль температуры, и при возникновении опасности перегрева прибор отключается. Об этом будет свидетельствовать символ «Т», который появится и будет оставаться на дисплее зоны нагрева 4 в течение всего времени до снижения температуры.

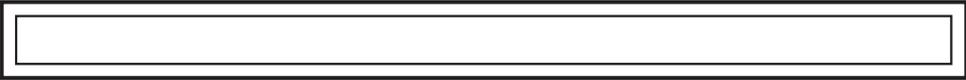


После снижения температуры символ «Т» исчезнет, а элемент управления варочной панелью переключится в режим ожидания. Это означает, что пользователь сможет снова включить прибор, нажав на кнопку .

## Ограничение времени работы

Управление варочной панелью предусматривает возможность ограничения времени работы. Если уровень нагрева той или иной зоны нагрева не менялся в течение определенного времени, то зона нагрева отключится автоматически (в течение 10 секунд будет отображен символ «0», а затем символ, свидетельствующий о наличии остаточного тепла). Предельное значение времени работы зависит от выбранного уровня нагрева. Если таймер был назначен для определенной зоны нагрева, на дисплее таймера в течение 10 секунд отобразится «00». После этого дисплей таймера отключится.

После автоматического выключения зоны нагрева, как описано выше, зона нагрева снова готова к использованию, и для данного уровня нагрева применяется максимальное время работы.



## **Функции остаточного тепла**

После приготовления пищи на стеклокерамической поверхности сохраняется некоторое количество тепла, которое называют остаточным теплом. Элемент управления может ориентировочно определить насколько горячим является стекло в худшем случае. Если вычисленная температура превышает  $+ 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ , об этом свидетельствует индикатор на соответствующем дисплее, который загорится после отключения элемента управления варочной панелью. Индикатор остаточного тепла работает в течение всего времени, пока рассчитанная температура превышает  $+ 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Дисплей остаточного тепла имеет самую низкую степень приоритетности, и поверх его данных могут быть записаны значения любого другого дисплея, возникающие при срабатывании функции защитного отключения и для отображения кода ошибки.

Если произошло прерывание и последующее восстановление подачи питания на элемент управления варочной панелью, индикатор остаточного тепла замигает в случае, если остаточная температура на зоне нагрева превышала  $+ 60\text{ }^{\circ}\text{C}$  перед тем, как произошел сбой питания. Индикатор будет мигать до истечения максимального времени остаточного тепла, или до выбора и включения зоны нагрева.

## УХОД И ЧИСТКА

Посуду с неровным дном использовать нельзя, потому что она может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Дно хорошей посуды должно быть максимально толстым и плоским. Перед использованием убедитесь в том, что дно посуды чистое и сухое.

Всегда ставьте посуду на зону нагрева перед включением прибора. По возможности всегда накрывайте посуду крышкой. Дно посуды не должно быть меньше или больше зоны нагрева; во избежание перерасхода электроэнергии оно должно быть надлежащего размера, как показано ниже.



Перед чисткой варочной панели сначала выньте вилку из электрической розетки. После этого убедитесь в том, что прибор не сохранил остаточного тепла. Стеклокерамическая поверхность является очень стойкой к высоким температурам и перегреву. Если на приборе сохранилось остаточное тепло, на *Дисплее зоны нагрева* будет мигать символ «Н». Чтобы избежать ожогов, дайте прибору остыть.

Удалите расплескавшуюся пищу и жир скребком для окон. Затем протрите варочную панель подходящей моющей жидкостью и вытрите сухой мягкой тканью. Протрите прибор чистой сухой тряпкой.

Если на варочной панели случайно расплавились частички алюминиевой фольги или пластика, их необходимо немедленно удалить из области приготовления с помощью скребка. Это поможет избежать повреждений поверхности. Это же относится к сахару и пище, содержащей сахар, которая может расплескаться по варочной панели.

Если на варочную панель попала другая пища, удалите ее после того, как прибор охладится. При очистке поверхности используйте очиститель, предназначенный для стеклокерамики или нержавеющей стали.

Для чистки стеклокерамической поверхности не используйте средств для чистки посуды или жесткую губку. Эти материалы могут повредить поверхность.

Не наносите на стеклокерамическую поверхность химические моющие средства, аэрозоли или средства для удаления пятен. Эти материалы могут загореться или удалить цветные изображения со стеклокерамической поверхности. Очистку следует выполнять водой и моющей жидкостью.

<b>Марка</b>		
<b>Модель</b>		<b>SLK MY6SC3</b>
<b>Тип варочной поверхности</b>		Электрическая
<b>Количество зон варки</b>		4
<b>Технология нагрева-1</b>		Галогенная
<b>Размер-1</b>	см	Ø14,5
<b>Энергопотребление-1</b>	Вт*ч/кг	192,0
<b>Технология нагрева-2</b>		Галогенная
<b>Размер-2</b>	см	Ø14,5
<b>Энергопотребление-2</b>	Вт*ч/кг	192,0
<b>Технология нагрева-3</b>		Галогенная
<b>Размер-3</b>	см	Ø21,0
<b>Энергопотребление-3</b>	Вт*ч/кг	190,0
<b>Технология нагрева-4</b>		Галогенная
<b>Размер-4</b>	см	15,5x26,0
<b>Энергопотребление-4</b>	Вт*ч/кг	190,0
<b>Энергопотребление варочной панели</b>	Вт*ч/кг	191,0
<b>Данная варочная панель соответствует требованиям EN 60350-2</b>		

#### **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

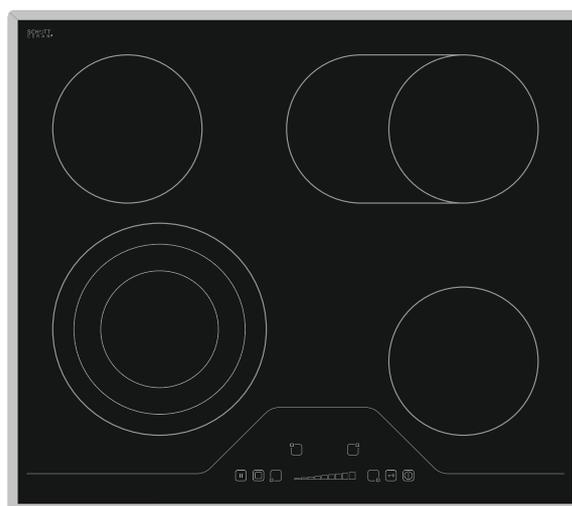


Этот символ на изделии или упаковочных материалах указывает, что изделие не должно утилизироваться с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать на соответствующий пункт сбора отходов по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могут наступить вследствие неправильного обращения с его отходами. 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.

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.



**OPERATING AND  
INSTALLATION  
INSTRUCTIONS SLIDER  
CONTROL BUILT-IN  
VITROCERAMIC HOB  
SLK MY6SC3**



<b>CONTENTS:</b>
------------------

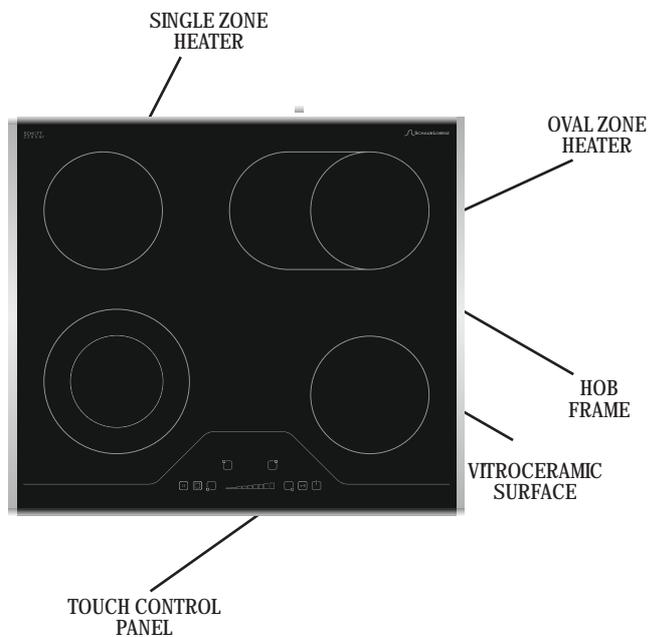
<b>DESCRIPTION OF THE HOB .....</b>	<b>2</b>
<b>SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>	<b>3</b>
<b>INSTALLATON .....</b>	<b>5</b>
<b>Locating Your Built-in Hob .....</b>	<b>5</b>
<b>Electrical Connection of Your Hob.....</b>	<b>7</b>
<b>USAGE .....</b>	<b>9</b>
<b>Turn On and Turn Off The Control .....</b>	<b>10</b>
<b>Select Heater .....</b>	<b>10</b>
<b>Turn on dual- and triple zones .....</b>	<b>11</b>
<b>Set Cooking Level With and Without Heat Boost .....</b>	<b>11</b>
<b>Turn Off Individual Heaters .....</b>	<b>12</b>
<b>Timer Function .....</b>	<b>13</b>
<b>Key Lock .....</b>	<b>15-16</b>
<b>Child Lock .....</b>	<b>16</b>
<b>Stop &amp; Go .....</b>	<b>17</b>
<b>TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS .....</b>	<b>18</b>
<b>Sensor Safety Cut Off .....</b>	<b>18</b>
<b>Over Temperature Switch Off .....</b>	<b>19</b>
<b>Operating Time Limitations .....</b>	<b>19</b>
<b>Residual Heat Functions.....</b>	<b>20</b>
<b>CLEANING AND CARE .....</b>	<b>21</b>

## DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer,

It is important that you should read this manual for best performance and to extend the life of your appliance. We recommend you to keep this manual for future reference.

Your new hob is guaranteed and will give lasting service. This guarantee is only applicable if the appliance has been installed and operated in accordance with the operating and installation instructions detailed in this manual.



Note: Appearance of your hob maybe different than the model shown above due to its configuration.

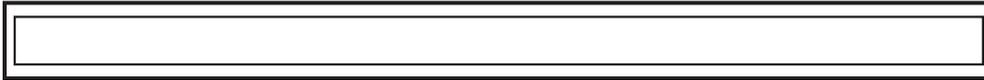
## **SAFETY INSTRUCTIONS**

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

### General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.

- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.

- CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.

- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

#### Installation Warnings

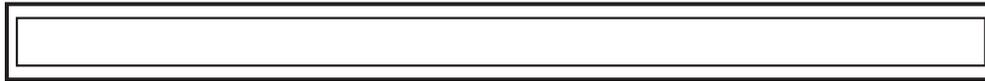
- Do not operate the appliance before it is fully installed.

- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.

- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.

- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.

- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.



#### During usage

- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.

#### During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

## INSTALLATION

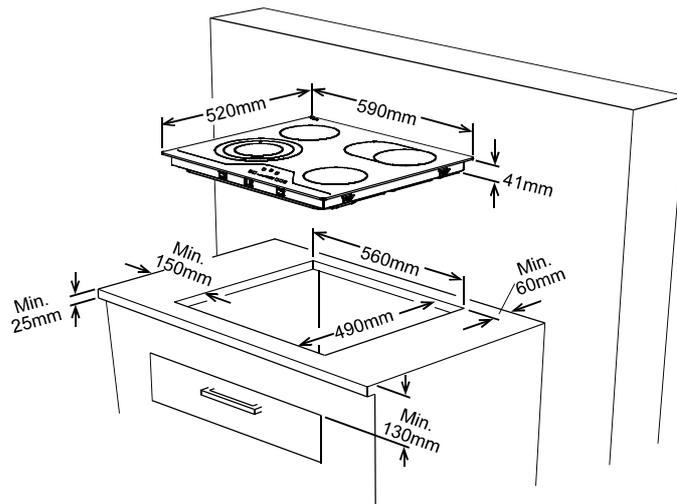
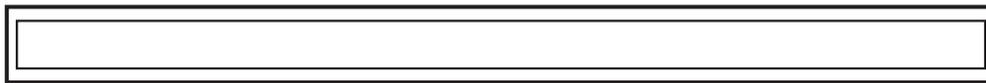
**The electrical connection of this hob should be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations.**

- Before connecting your appliance to the mains at home, make sure to check the conformity of voltage settings, which are specified on the information sticker attached to the appliance and/or packaging, with the usage conditions available.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)

### Locating your built-in hob

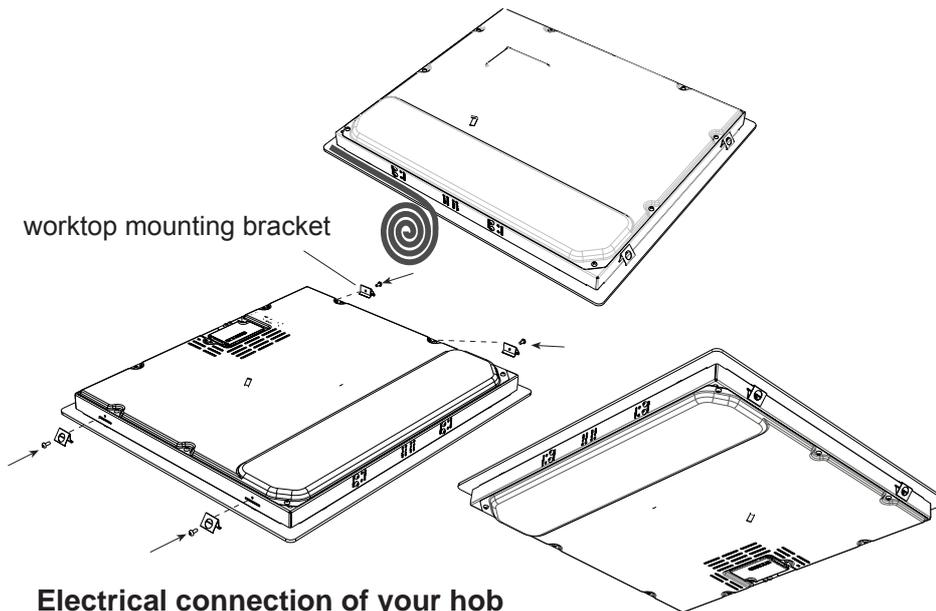
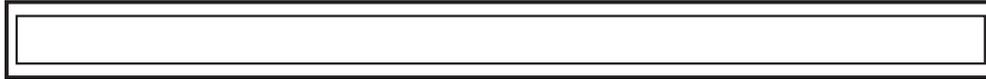
After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage, do not use the appliance and contact an authorised service personal or a qualified electrician immediately.

- This built-in hob is to be inserted into a cut out of a worktop.
- Create an opening with the dimensions shown in next picture. The distance between the rear edge of the hob and any adjacent wall is depend on wall surface. Please don't use easily combustible material like curtain, paper at nearby hob.



Neighbourhood walls	A [mm]	B [mm]
Wood	60	150
Concrete or ceramic tiled	25	40

- Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.
- Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.

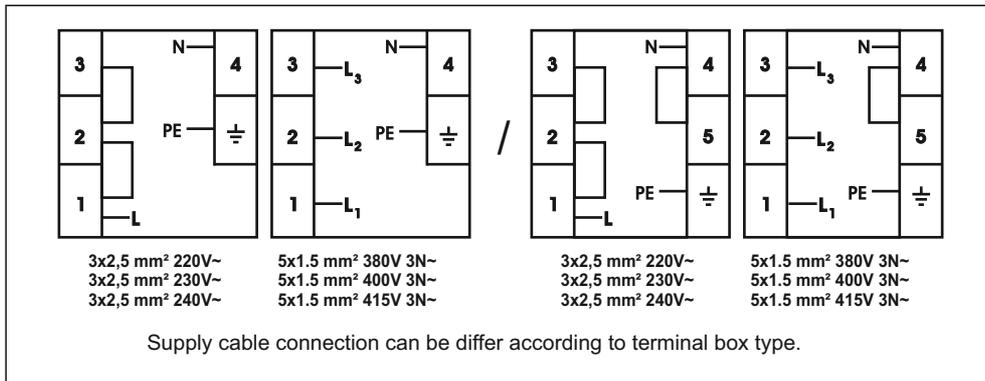
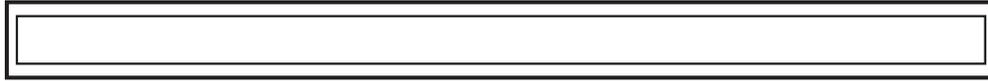


### Electrical connection of your hob

. Before proceeding with the electrical connection, verify that the current carrying capacity of the system and the socket is adequate for the maximum power rating of the hob.

- . Electrical installation of the residence and the electrical current plug in use must be earthed and conform with safety regulations.
- . If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.
- . Fused switch must be easily accessible once the hob has been installed.
- . Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.

. A circuit breaker with a contact opening of at least 3 mm, rated 25 A and delayed functioning type must be installed inside the supply circuit.



. For the touch controlled vitroc ceramic hob, the cable must be H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. Due to its configuration. You will find the connection diagram shown on the back of your appliance.

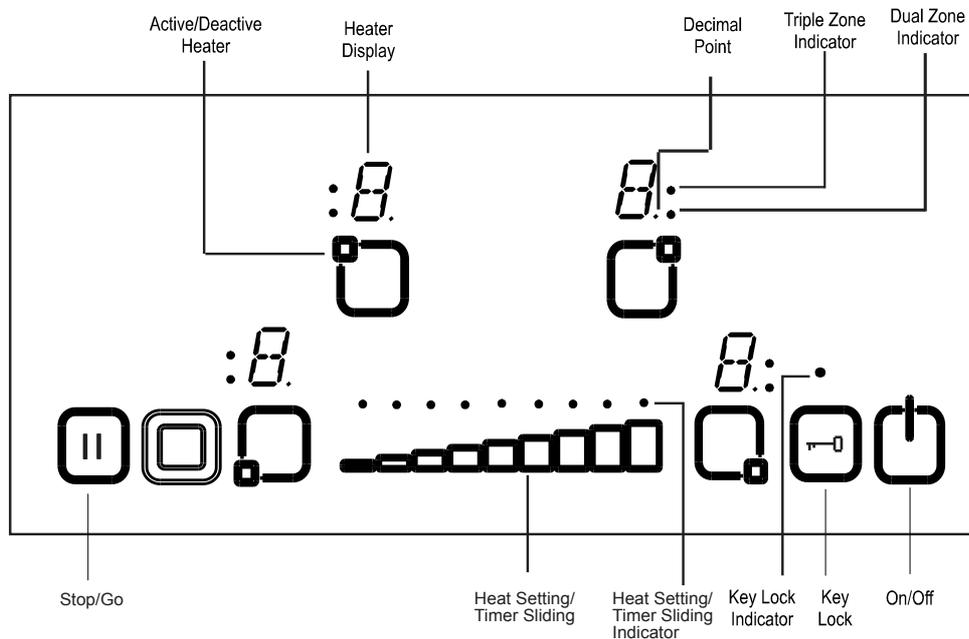
. During installation, please insure that isolated cables are used. An incorrect connection might damage your appliance. The guarantee will not cover such damages.

. All repairs must be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician.

. Unplug your appliance before each maintenance. For reconnection, follow the connection diagrams strictly.

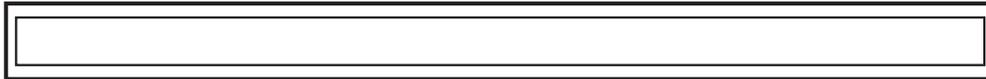
## USAGE

The appliance is operated by touching buttons and the functions are confirmed by displays and acoustic signals.



Stand-By-Mode	S-Mode	The mains are applied to the hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between '0' and '9'
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.

*Mode Descriptions*



### Turn On and Turn Off The Appliance

If the appliance is in *Stand-By-Mode*, it is put in *Operating-Mode* by pressing the *On/Off* button  at least 1 second. A buzzer signal indicates the successful operation acoustically.

On all heaters a '0' appears and all *Decimal Point* of the heater flashes (1 sec on, 1 sec off).

If there is no operation within 10 sec, the display of all heaters will turn off.

If the displays are turned off, the heater will be set into *Stand-By-Mode*.

If  is pressed more than 2 sec (in *Operating-Mode*), the appliance is switched off and is set into the *S-Mode* again. The appliance can be turned off by pressing  at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is a residual heat of a heater remaining, this will be indicated in the correspondent heat setting *Heater Display*.

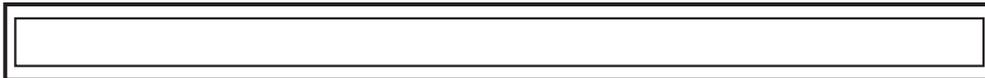
### Select Heater

If a single heater is chosen with the corresponding *Active/Deactive Heater Button* , the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. For the selected heater, you can set the heat level between 1-9 by touching the *Heat Setting Slider Buttons* 

The slider button must be pressed within 3 sec, otherwise the heater selection is erased and heat setting dot will disappear (*Decimal Point*). If there is no further operation within 10 sec, the heater falls back into the *S-Mode*.

The heat setting can always be changed by pressing  between level 1-9.

Each sliding operation or each display change is quitted by a buzzer signal.



### **Turn on dual and triple zones (available only in some models)**

Turn on the dual zone

The activation of the dual zone is done after selecting the desired heater by actuating . This is confirmed by a buzzer signal. At the same time, the corresponding *Dual Zone Indicator* goes on statically. Touching for a second time, the status of the dual zone toggles: it changes from dual zone on to dual zone off and back again.

The extension zone can be activated only, after a level between 1-9 is set on the basic zone of the heater.

Turn on triple zones

A dual or triple zone can only be switched on, if the basic zone of a heater is set to level 1–9 and the heater is selected, the dot is on.

If is pressed, the buzzer signal sounds and the *Dual Zone Indicator* is statically on. If is pressed once again, there is another acoustical signal and the triple heater is switched on. The *Triple Zone Indicator* will be illuminated and the triple zone will be energized.

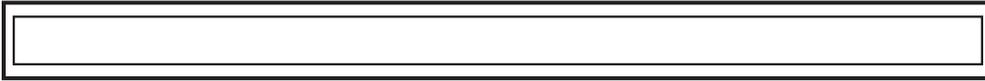
After touching once again, the triple zone of the heater will be switched off again. Each operation causes a status change of the dual/triple zones following in this manner (Dual zone on, triple zone on, all extended zones off, dual zone on, triple zone on, dual zone on, etc. ...)

### **Set Cooking Level With and Without Heat Boost**

All heaters are equipped with heat boost functionality.

If the heat boost is active, than the heater will be operated with maximum power for the period of the heat boost time, that is dependent from the selected heat setting. This is indicated through a flashing 'A', alternating with the heat setting value (e.g. 0,5 sec 'A' and 0,5 sec '9') in the heater display. Once the heat boost time ended only the heat setting will be indicated.

If the heat boost should be used for a heater, touch or slide heat level 0, than touch heat level 9 again. After setting the heat to level 9, 'A' will be indicated alternating. This means that level 9 and heat boost is active now.



The heat boost can be turned off by sliding until heat setting '0' appears.

### Turn Off Individual Heaters

A selective heater can be turned off with 3 different ways:

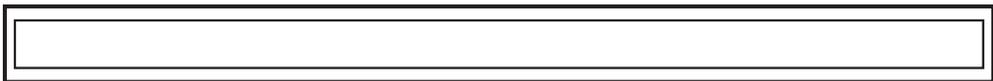
- Simultaneous operation of right and left part of the slider button 
- Reduction of the heat setting to '0' by press right and the left part of the slider button 
- Use of timer turn off function for the corresponding heater

### Key Lock

Key lock functionality is for blocking and set the appliance into a save modus during operation. Touch modifications as for example rise heat settings and others should not be possible. It is only possible to switch the appliance off.

The lock function is active, if the *Key Lock* button  is pressed at least 2 sec. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation of more than 2 sec, the *Key Lock Indicator* flashes and the heater is locked.

The heater can only be locked in *Operating Mode (B-Mode)*.



If the heater is locked, only  can be operated, all other buttons are blocked. If there is any other button operated in the blocked mode, the buzzer signal sounds and the *Key Lock Indicator* flashes as indication for the activated key lock functionality. Only the switch off by operation of  is possible. But if you switched off the appliance, you can not restart it again without unlocking.

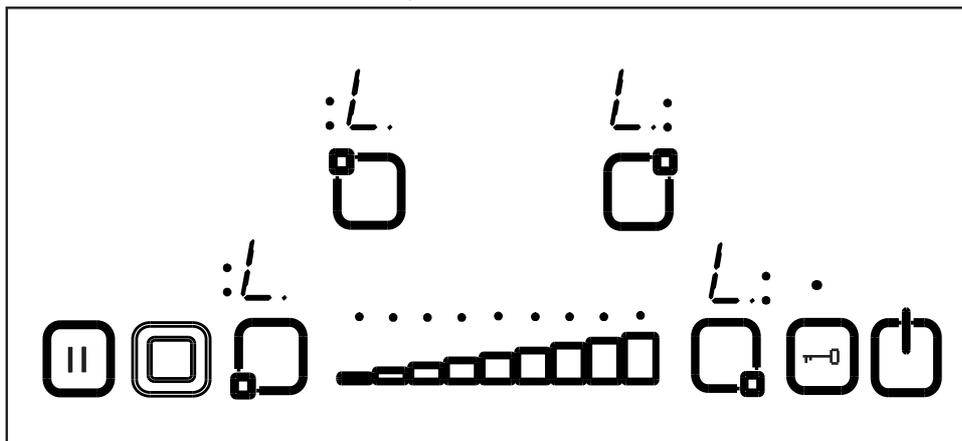
After pressing  2 sec, the *Key Lock Indicator* disappears. Now, the hob control is unlocked and can be operated in normal order.

### Child Lock

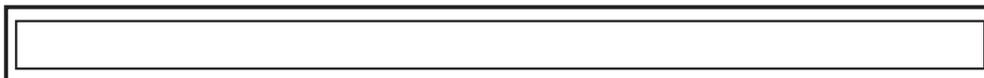
Child lock functionality is foreseen to lock the appliance in a complicated Multi-Step process.

Child locking and unlocking is only available in the *S-Mode*.

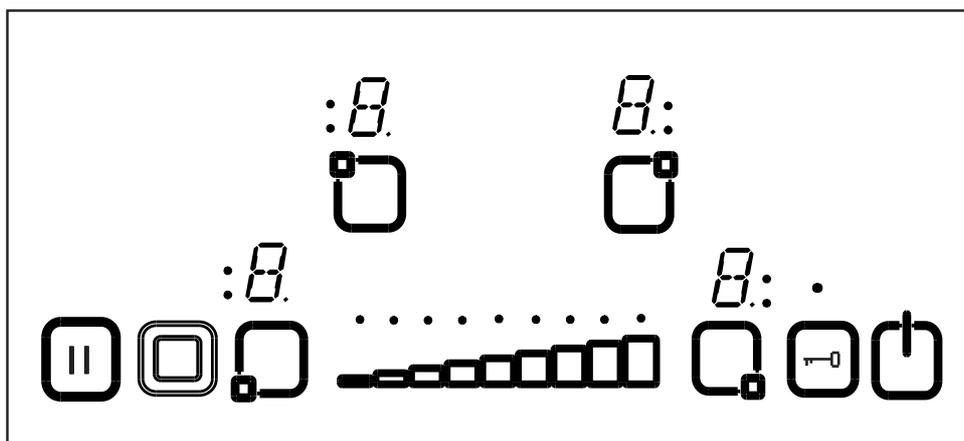
First  has to be pressed until the buzzer beeps, then the the right and the left of the slider button to be pressed for at least 0,5 sec, but max 1 sec. simultaneously. Following that, the appliance can be locked the right of the slider button. All 4 heater displays 'L' is showed as a confirmation.



In the case the minute minder is still running, it will proceed until '00' is reached and the timer will beep. After confirmation of timer run out, the appliance is fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.



The same way the child lock is activated, it can also get deactivated. After pressing  until the beep, then the right and the left of the slider button simultaneously for at least 0,5 sec, followed by touching only the left. As a confirmation for successful unlocking, 'L' symbol in the displays will be erased immediately.



### Stop & Go

Stop & Go function is used for pausing operation of heaters during cooking. White heaters are in operation, if Stop & Go  button is pressed for the first time, all heaters are turned off. After pressing  for the first time, all heaters are turned

## TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

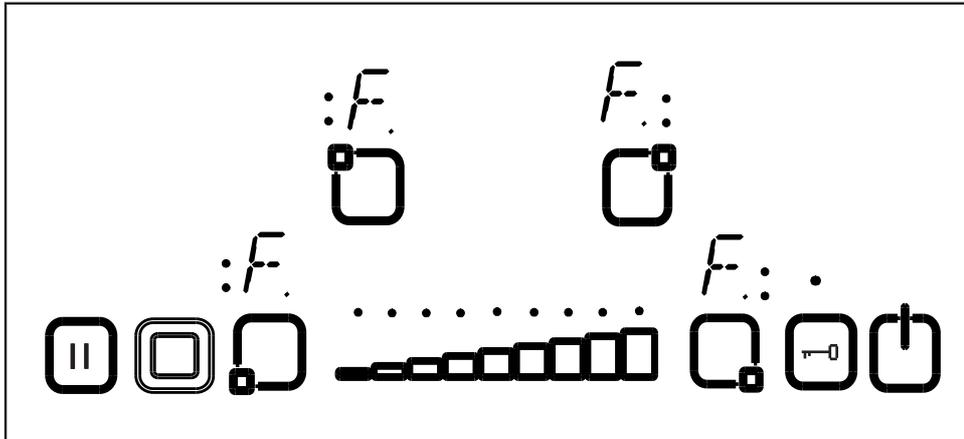
The following safety functions are available to avoid unintended operations of the hob control.

### Sensor Safety Cut Off

To prevent the appliance from unwanted, random sensor operation, a sensor monitoring is included.

In case of one or more buttons are pressed longer than 12 sec, the sensor monitoring routine indicates acoustically that wrong operation (pot or other object placed on the button, sensor failure, etc.) and switches off the appliance.

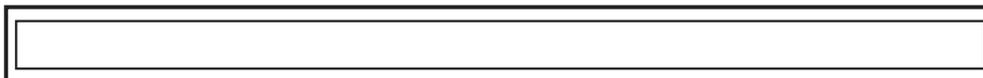
The safety turn off causes that the hob control is turned off to the *S-Mode*. An 'F' will flash in all heater displays.



If residual heat is present, it will be displayed in all other heater displays.

The hob control will then go in *S-Mode*. At the same time a buzzer signal appears. After 10 minutes the acoustic signaling will stop.

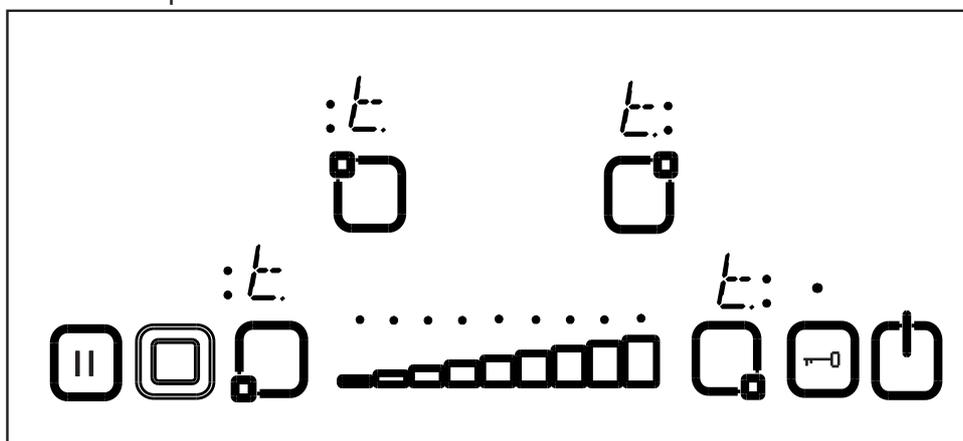
If there is no erroneous operation present any longer, both the visual and the acoustic signal will disappear.



### Over Temperature Switch Off

Due to the placement of the control is very close to the heater in the middle front of the hob, it can occur that a not correctly placed pot half on the control and not sensed by the sensor safety cut off (not covering a button) heats up the hob to a very high temperature, which makes the glass and the buttons untouchable without get burned the finger.

To prevent the hob control unit from damage, the control monitors all the time the temperature and switches off in case of overheating emergency. It is indicated in the heater 4 heater display with the letter 't' for all the time until the temperature decreases.

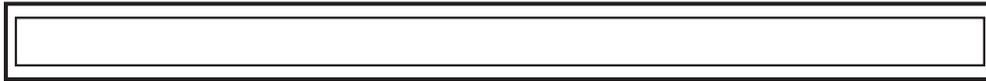


After the temperature falling, the 't' displays will be erased and the hob control unit falls back into the S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by touching .

### Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation of the operating time. If the heat setting for this heater has not been changed for a certain time, than the heater will turn off automatically (for 10 sec a '0' is displayed, afterwards the residual heat). The limit of the operating time depends of the selected heat setting. If a timer was associated with the heater than a '00' will be displays on the timer display for 10 sec. Afterwards the timer display turns off.

After an automatic turn off of the heater, as described above, the heater is operable again and the maximum operating time for this heat setting is applied.



### **Residual Heat Functions**

After all cooking processes there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The control can calculate roughly how hot the glass is in the worst case. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display after the heater or the hob control was turned off. The residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is  $> + 60^{\circ} \text{C}$ .

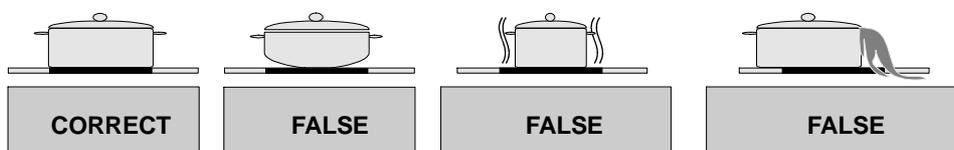
The display of the residual heat has the lowest priority and is overwritten by every other display value, during safety turn offs and displaying an error code.

After reapplying the supply voltage to the hob control after an interruption of the supply voltage occurred, causes that the residual heat display flashes, if the corresponding heater had a residual heat of greater + 60 ° C before the power interruption occurred. The display will flash until the max. residual heat time has expired or the heater will be selected and activated.

## CLEANING AND CARE

Cookware with rough bottoms should not be used since these can scratch the glass ceramic surface. The bottom of the good cookwares should be as thick and flat as possible. Before use, make sure that cookware bottoms are clean and dry.

Always place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If possible, always place the lids on the cookware. Bottom of cookwares must not be smaller or larger than the cooking zones, they should be at the proper size as indicated below, not to waste energy.



Before cleaning the hob, first remove the plug from the electrical supply socket. Then ensure that there is no residual heat stored in the appliance. Vitroceramic glass is very resistant to high temperature and overheating. If there is residual heat stored in the appliance, 'H' is flashing in the *Heater Display*. In order to avoid burns, let the appliance cool down.

Remove all split food and fat with a window scrape. Then wipe the hob with a suitable washing up liquid and a clean damp cloth. Rub the appliance using a clean dry cloth.

If aluminium foil or plastic items are accidentally melt on the hob surface, they should be immediately removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or food containing sugar may be spilled on the hob.

In the event of other food melt on the hob surface, remove the dirt when the appliance has cooled down. Use cleaner for glass ceramic or stainless steel when cleaning the surface.

Do not use dishcloth or abrasive sponge to clean the vitroceramic surface. These materials may damage the surface.

Do not use chemical detergents, sprays or spot removers on the vitroceramic surface. These materials may cause fire or vitroceramic color fade. Clean with water and washing up liquid.

Production date is encoded in the number printed on the lower right corner of the sticker on the product. For example, 20636701071123 where 07 refers to the year, 11 month and 23 day



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

52204522