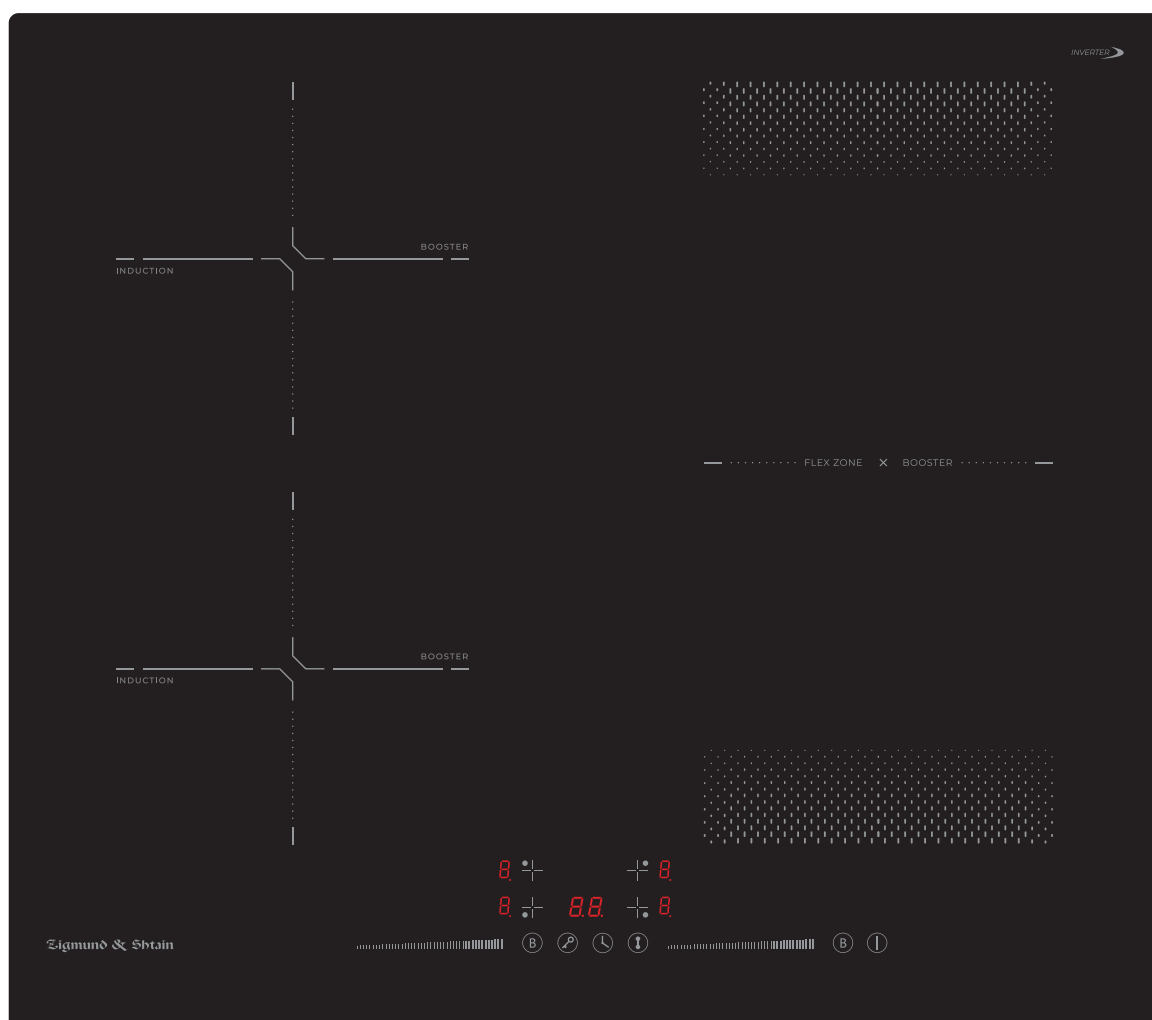


Zigmund & Shtain

Стеклокерамическая варочная поверхность

Руководство по эксплуатации / Руководство по установке

МОДЕЛЬ: CI 61.6 B



EAC

Содержание

1. Введение	3
1.1 Меры предосторожности	3
1.2 Установка	3
1.2.1 Риск удара током	3
1.2.2 Опасность порезов	3
1.2.3 Главные инструкции по безопасности	3
1.3 Эксплуатация и обслуживание	4
1.3.1 Риск удара током	4
1.3.2 Опасность для здоровья	4
1.3.3 Осторожно: горячая поверхность	4
1.3.4 Опасность порезов	5
1.3.5 Главные инструкции по безопасности	5
2. Описание индукционной варочной поверхности	8
2.1 Вид сверху	8
2.2 Панель управления	8
2.3 Принципы работы	8
2.4 Перед первым использованием керамической поверхности	9
2.5 Технические характеристики	9
3. Управление прибором	9
3.1 Управление сенсором	9
3.2 Выбор правильной посуды	9
3.3 Как использовать	10
3.3.1 Начало процесса приготовления	10
3.3.2 Завершение процесса приготовления	11
3.3.3 Усиление мощности нагрева	12
3.3.4 Управление блокировкой	12
3.3.5 Управление таймером	13
3.3.6 Автовключение	15
4. Рекомендации по приготовлению	15
4.1 Советы по приготовлению	15
4.1.1 Закипание, приготовление риса	15
4.1.2 Прожарка стейка	16
4.1.3 Для быстрой жарки	16
4.2 Обнаружение мелких предметов	16
5. Регулировка нагрева	16
6. Чистка и уход	17
7. Советы и рекомендации	18

8. Повреждение дисплея и проверка	19
9. Установка	21
9.1 Выбор оборудования для установки	21
9.2 Перед установкой варочной панели	21
9.3 После установки варочной панели	23
9.4 Перед установкой фиксирующих кронштейнов.....	23
9.5 Установка кронштейна	24
9.6 Меры предосторожности	24
9.7 Подключение варочной поверхности к сети	25

1. Введение

1.1 Меры предосторожности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием Вашей варочной поверхности.

1.2 Установка

1.2.1 Риск удара током

- Отключите прибор от электросети, перед выполнением манипуляций или техобслуживания.
- Необходимо подключать прибор только к линии с заземлением.
- Внесение изменений во внутренней системе проводки должно производиться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

1.2.2 Опасность порезов

- Будьте осторожны, острые края варочной поверхности.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к травмам или порезам.

1.2.3 Главные инструкции по безопасности

- Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации до того как вы начнете устанавливать или использовать прибор.
- Не допускается размещение горючих материалов или продуктов на приборе.
- Пожалуйста, ознакомьте с этой информацией человека, который будет устанавливать прибор, это может снизить затраты на установку.
- Во избежание опасности, прибор должен быть установлен по инструкции.
- Этот прибор должен быть правильно установлен и

- заземлен только квалифицированным специалистом.
- Этот прибор должен быть подключен в сеть с автоматическим выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания.
 - Неправильная установка прибора может привести к утере гарантии или отказу от приемки претензий.

1.3 Эксплуатация и обслуживание

1.3.1 Риск удара током

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если варочная поверхность сломана или треснута, немедленно отключите прибор от сети питания (настенный выключатель) и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Отключите варочную поверхность от сети питания настенным выключателем перед чисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение данной рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

1.3.2 Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновые помпы) должны проконсультироваться с лечащим врачом или производителем имплантата перед использованием этого прибора, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение данной рекомендации может привести к смерти.

1.3.3 Осторожно горячая поверхность

- Во время использования, поверхность прибора нагревается и может оставить ожоги.
- Не допускайте, чтобы ваше тело, одежда либо другие предметы, за исключением подходящей кухонной посуды, контактировали с индукционной поверхностью,

до тех пор, пока поверхность не остынет.

- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки не следует размещать на варочной поверхности, во избежание их нагрева.
- Не допускайте детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Проверьте, не нависают ли ручки кастрюль на другие включенные рабочие зоны. Ставьте кастрюлю так, чтобы ребенок не мог дотянуться до ручек.
- Несоблюдение данной рекомендации может привести к ожогам и ошпариванию.

1.3.4 Опасность порезов

- Острые лезвия скребка для варочной поверхности очень острые, когда отодвинута защитная крышка. Используйте, с осторожностью и всегда убирайте в недоступное для детей место.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к травмам или порезам.

1.3.5 Главные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте работающую поверхность без присмотра. Выплеск кипящей жидкости через край может вызывать задымление и жирные подтеки, которые могут воспламениться.
- Не используйте прибор как рабочую поверхность или место для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Никогда не оставляйте намагниченные предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3 плееры) около прибора, т.к. на них может оказать воздействие его электромагнитное поле.
- Никогда не используйте прибор для отопления комнаты.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь на то что она отключится благодаря функции обнаружения предметов, после того как вы уберете посуду.

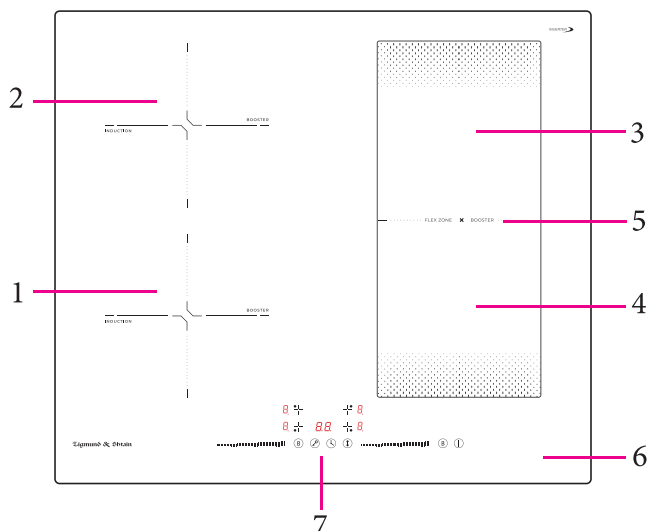
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть на нем или лазить по нему.
- Не храните предметы, которые могут заинтересовать детей, в шкафах рядом с прибором. Дети, лазающие на варочной поверхности, могут серьезно пострадать.
- Не оставляйте детей без присмотра в месте где работает прибор.
- Дети или лица, имеющие инвалидность, которая ограничивает их возможности, должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом, как использовать прибор. Инструктор должен убедиться, что они могут использовать прибор, не подвергая опасности себя или окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте детали, если это не прописано в инструкции. Всё прочее сервисное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.
- Не используйте посуду с неровными краями и не двигайте кастрюли по индукционной поверхности, это может привести к царапинам на стекле.
- Не используйте мочалки или любые другие агрессивные абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, т.к. это может поцарапать стекло.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен специалистом сервисного центра или иным квалифицированным лицом, чтобы избежать опасности.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях или в помещениях: кухня для персонала в магазинах, офисы и другие рабочие помещения; фермерские дома; гостями в отелях, мотелях и других жилых помещениях; гостиницах которые предоставляют ночлег и завтрак.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его детали могут быть горячими во время использования.

- Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к горячим элементам.
- Дети до 8 лет не должны допускаться к прибору без постоянного присмотра.
- Данным прибором могут пользоваться дети от 8 лет и старше, так же люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они были проинструктированы по вопросам, как безопасно использовать прибор, и знают о риске, связанном с неправильным использованием прибора.
- Дети не должны играть с прибором. Дети не должны чистить и эксплуатировать прибор без присмотра взрослых.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления пищи без присмотра с использованием жира или масла может быть опасным и стать причиной пожара. В случае возгорания НИКОГДА не тушите его водой, выключите прибор, затем накройте пламя, например, крышкой или жаронепроницаемым одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на варочной поверхности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснута, выключите прибор во избежание удара электрическим током, для стеклокерамических поверхностей или подобного материала.
- Не используйте пароочиститель.
- Прибор не предназначен для работы с помощью отдельного таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Поздравляем Вас с приобретением вашей новой индукционной поверхности. Мы рекомендуем вам прочитать данную инструкцию. Руководство по эксплуатации и установке помогут вам полностью понять, как установить и эксплуатировать прибор. Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел Установка. Внимательно прочитайте инструкции по технике безопасности, перед тем как начать эксплуатацию и сохраните это Руководство по эксплуатации / Руководство по Установке для дальнейшего пользования.

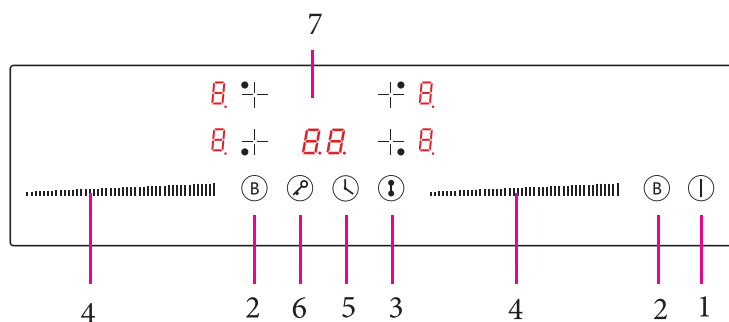
2. Описание Индукционной Варочной Поверхности

2.1 Вид сверху



1. Зона с максимальной мощностью 1800/2000 Вт
2. Зона с максимальной мощностью 1900/2000 Вт
3. Зона с максимальной мощностью 1900/2000 Вт
4. Зона с максимальной мощностью 1800/2000 Вт
5. Зона с максимальной мощностью 3000/3600 Вт
6. Стеклокерамическая поверхность
7. Панель управления

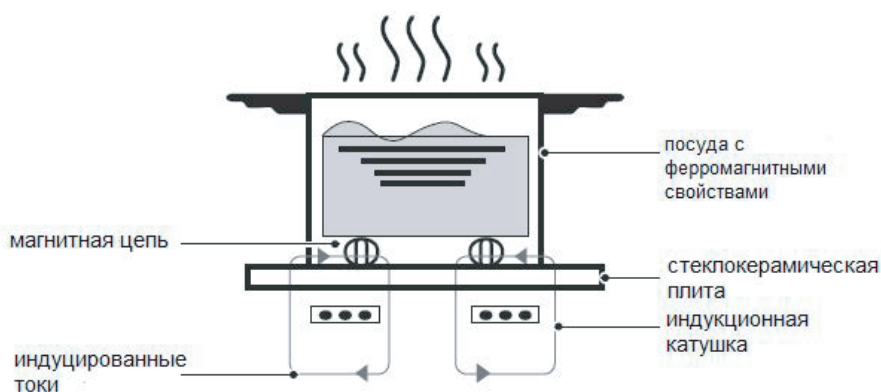
2.2 Панель управления



1. ВКЛ/ВЫКЛ
2. Boost- ускорение нагрева
3. Область расширения
4. Регулятор мощности/таймера
5. Активация таймера
6. Блокировка
7. Область выбора зоны нагрева

2.3 Принципы работы

Технология приготовления на индукционной варочной поверхности является безопасным, самым современным, эффективным и экономичным способом приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, генерируя тепло непосредственно в кастрюле или сковороде, а не за счет нагрева стеклокерамической поверхности. Поверхность устройства становится горячей только потому, что кастрюля нагревает ее.



2.4 Перед первым использованием новой индукционной варочной поверхности

- Прочитайте данную инструкцию, обратив особое внимание на раздел «Меры предосторожности».
- Удалите всю защитную пленку с индукционной варочной поверхности.

2.5 Технические характеристики

Модель	CI 61.6 B
Количество зон нагрева	4
Напряжение	220-240 В ~ 50 Гц или 60 Гц
Мощность	7400 Вт
Размер (длина x ширина x высота)	590x520x62 мм
Размеры зон для приготовления	
Зона 1	ø180 мм
Зона 2	ø180 мм
Расширенная зона (длина x ширина)	390x180 мм
Размеры для монтажа	560x490

Рекомендуемый диаметр посуды

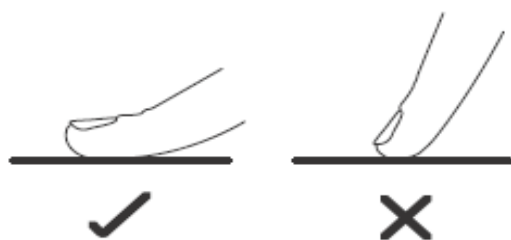
Зона 1	Зона 2	Зона 3	Зона 4	Расширенная зона
180 мм	180 мм	150 мм	180 мм	270 мм

Вес и размеры приблизительные. Так как мы постоянно стремимся улучшить нашу продукцию, мы вправе изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

3. Управление прибором

3.1 Управление сенсором

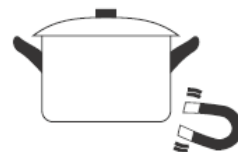
- Прибор реагирует на прикосновение, так что вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальца, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие-либо предметы (посуда, полотенце и т.п.). Даже небольшой слой воды затруднит управление.



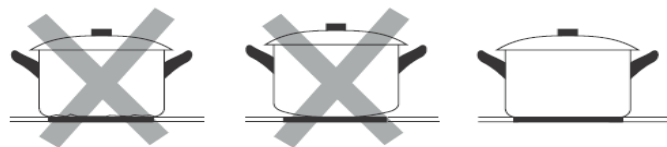
3.2 Выбор правильной посуды



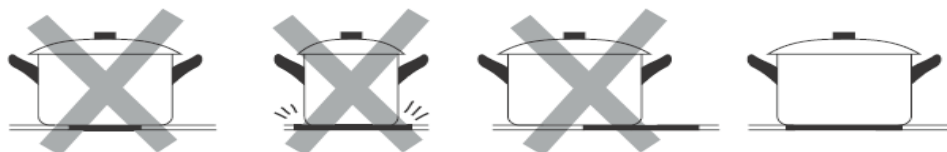
- Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционной поверхности. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить, подходит ли посуда, проводя тест. Поднесите магнит ко дну посуды, если магнит притягивается - посуда подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита:
 1. Добавьте воду в кастрюлю, которую вы хотите проверить.
 2. Если на дисплее не мигает индикатор , а вода нагревается, то посуда подходит.
- Посуда, изготовленная из следующих материалов не подходит: нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.



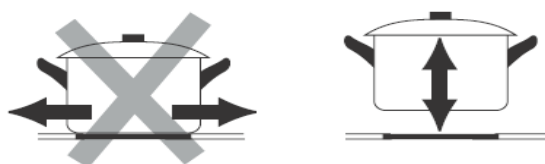
Не используйте посуду с зазубринами на дне или выпуклым дном.



Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое и имеет тот же размер, что и зона нагрева. Используйте кастрюлю, диаметр которой соответствует графическому рисунку на поверхности выбранной зоны. Использование кастрюли немного шире зоны приготовления потребует потребление максимальной мощности. Если вы используете посуду меньше диаметра зоны приготовления возможно потребление мощности сократится. Варочная поверхность может не отреагировать на кастрюлю меньше 140 мм. Всегда ставьте кастрюлю по центру конфорки. Максимальный диаметр посуды - 180 мм.

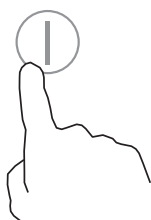
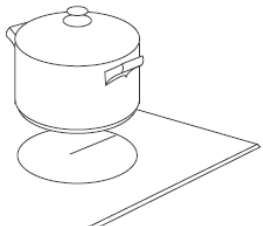


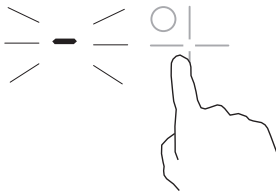
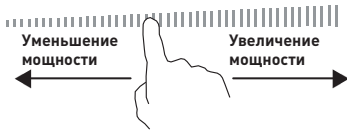
Всегда поднимайте посуду с зоны нагрева, не двигайте ее по стеклу, так как это может привести к образованию царапин на поверхности.



3.3 Как пользоваться варочной панелью

3.3.1 Начало работы

Прикоснитесь к сенсору ВКЛ/ВЫКЛ. После включения раздастся звуковой сигнал, а на всех дисплеях высветится "–" или "– –", после чего варочная панель готова к работе.	
Поставьте посуду, подходящую для индукционных плит, на какую-либо из конфорок. • Убедитесь что дно посуды и поверхность конфорки сухие и чистые.	

Нажмите на кнопку соответствующей конфорки, и около неё загорится индикатор.	
Выберите уровень нагрева с помощью регулятора мощности - Если в течение 1 минуты вы не выберете уровень нагрева, то варочная индукционная панель автоматически отключится. В таком случае нужно будет снова вернуться к первому пункту. - Вы можете изменять уровень нагрева конфорки в любой момент процесса готовки.	

Если на дисплее мигает поочередно с индикатором настройки уровня нагрева конфорки

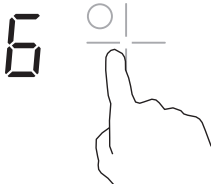
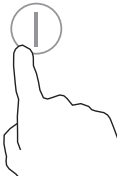
Это может означать следующее:

- вы разместили посуду в зоне конфорки некорректно или,
- используемая вами посуда не подходит для индукционных плит или,
- посуда слишком мала или не отцентрирована в зоне конфорки.

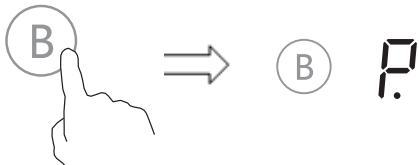
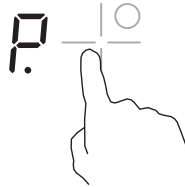
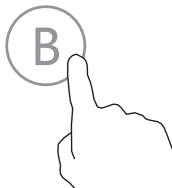
Нагрев не начнется, пока в зоне конфорки не окажется подходящая посуда.

Дисплей автоматически отключится, если в течении двух минут не поставить на конфорку подходящую посуду.

3.3.2 Окончание работы

Прикоснитесь к индикатору конфорки, которую вы хотите отключить.	
Для выключения конфорки необходимо понизить нагрев до "1". Убедитесь, что на дисплее отображается "0".	
Для полного выключения варочной панели нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ .	
Осторожно горячо! Значок Н показывает, что зона конфорки слишком нагрета. Он исчезает после её охлаждения до безопасной температуры. Этот режим можно использовать как энергосберегающую функцию для разогрева блюд, пока конфорка остывает.	

3.3.3 Режим ускоренного нагрева

Включение режима ускоренного нагрева	
Коснитесь кнопки выбора конфорки.	
Нажмите на кнопку режима ускоренного нагрева В, на индикаторе выбранной конфорки загорится "P.", мощность установится на максимальное значение.	
Отмена режима ускоренного нагрева	
Коснитесь кнопки конфорки, для которой вы хотите отключить режим ускоренного нагрева.	
Нажмите кнопку "Boost" для отключения режима ускоренного нагрева, после чего конфорка вернется к своим исходным настройкам.	

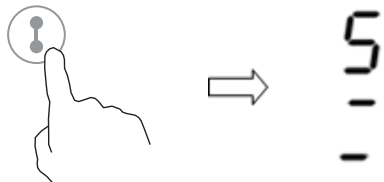
- Данный режим доступен для любой конфорки.
- Через 5 минут режим работы конфорки возвращается к исходным настройкам.
- Если исходный уровень нагрева был 0, то через 5 минут он установится на 9.

Зона расширения

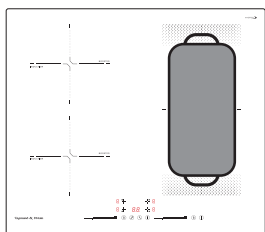
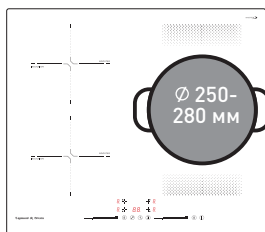
Благодаря функции зоны расширения, зона нагрева может быть использована как единая зона или как две разные зоны.

Единая зона

Чтобы активировать зону расширения как одну большую зону, используйте соответствующую кнопку на панели управления.



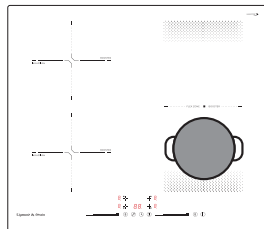
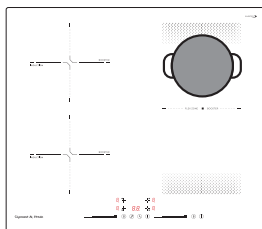
Для приготовления в этом режиме рекомендуем использовать посуду диаметром 250-280 мм, в том числе квадратной или овальной формы.



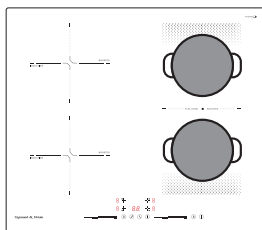
Две независимые зоны

При выборе данной функции есть два варианта использования

1. Поместите посуду для приготовления справа сверху или снизу



2. Поместите посуду для приготовления в обе зоны расширения.



Убедитесь, что диаметр посуды для приготовления превышает 14 см.

Коснитесь значка блокировки и удерживайте некоторое время 	На индикаторе таймера отображается "Lo "
Для отмены блокировки кнопок управления	
Нажмите и удерживайте какое-то время кнопку 	



Когда варочная панель заблокирована все кнопки отключены, кроме ВКЛ/ВЫКЛ , в случае возникновения экстренной ситуации вы всегда можете отключить варочную панель с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ , но при последующем включении вам нужно будет сперва отключить функцию блокировки.

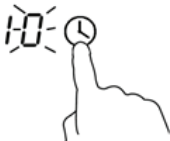
3.3.5 Настройка таймера

Есть два разных способа использования таймера в данном оборудовании:

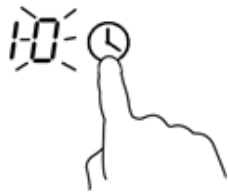
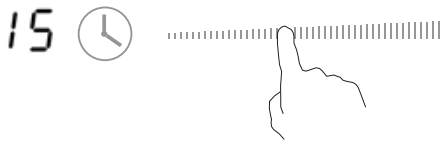
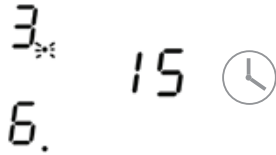
- Вы можете использовать его как секундомер. В данном случае таймер не будет отключать конфорки после истечения указанного времени.
- Вы можете настроить таймер на отключение одной или нескольких конфорок через заданное время.
- Таймер можно настроить на время не более 99 минут.

Таймер как секундомер

Если вы не выбираете какую-либо конфорку

Убедитесь, что варочная панель включена. Внимание: вы можете использовать секундомер только, если активирована хотя бы одна конфорка.	
Коснитесь кнопки таймера, на дисплее таймера появится "10". "0" будет мигать. С помощью регулятора выберите любое другое значение.	
Еще раз коснитесь кнопки таймера. Начнет мигать "1". С	
С помощью регулятора выберите любое другое значение. На изображении справа таймер установлен на 95 минут.	
После настройки времени моментально начинается обратный отсчет. На дисплее отображается оставшееся время.	
В течении 30 секунд после окончания обратного отсчета будет издаваться звуковой сигнал, а на дисплее таймера высветится "- -".	

Настройка таймера для отключения одной или нескольких конфорок

Выбор одной конфорки	
Коснитесь кнопки управления той конфорки, для которой хотите настроить таймер. Затем коснитесь кнопки таймера. На дисплее таймера появится цифра "10". "0" будет мигать.	
Выберите необходимое значение с помощью регулятора.	
Еще раз коснитесь кнопки таймера. Теперь загорится "1". С помощью регулятора выберите любое другое значение.	
После настройки времени моментально начинается обратный отсчет. На дисплее отображается оставшееся время. Светящаяся Красная точка рядом с индикатором мощности указывает, что конфорка активирована. По истечении заданного времени выбранная конфорка автоматически отключается.	
Выбор нескольких зон приготовления осуществляется также как и выбор одной зоны. При активации таймера для нескольких конфорок загораются точки рядом с выбранной конфоркой. На дисплее отображается минимальное значение таймера. Точка у соответствующей зоны мигает.	
По завершении работы таймера одной из конфорок, конфорка отключается. На дисплее отображается следующее минимальное значение таймера. Рядом будет мигать точка-индикатор.	

Отмена таймера

Коснитесь области выбора зоны нагрева, действие таймера которой необходимо отменить.

Коснитесь кнопки таймера, индикатор начнет мигать.

С помощью регулятора установите время "00". Действие таймера будет отключено



3.3.6 Время работы по умолчанию

Автоматическое отключение – это защитная функция для вашей варочной панели. устройство выключится автоматически, если вы забыли. Время работы по умолчанию на различных уровнях мощности указаны в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Если снять посуду с конфорки, то она может прекратить нагрев моментально, и варочная панель автоматически отключится через 2 минуты.



Людам с кардиостимулятором необходимо проконсультироваться с врачом перед использованием данной варочной панели.

4. Рекомендации по приготовлению



Будьте осторожны когда используете для приготовления жир или масло, они очень быстро нагреваются, особенно если вы используете функцию усиления мощности нагрева. При экстремально высокой температуре масло и жир могут легко самовозгораться, и это может привести к пожару.

4.1 Советы по приготовлению

- После закипания пищи, понизьте температуру приготовления.
- При использовании крышки сокращается время приготовления, за счет сохранения тепла Вы экономите электроэнергию.
- При использовании меньшего количества жидкости или жира, Вы уменьшите время приготовления.
- Начинайте приготовление с высоких температур, после прогрева пищи, уменьшая жар.

4.1.1 Закипание, приготовление риса

- Закипание начинается раньше кипения, при температуре примерно 85°C, когда пузырьки начинают подниматься на поверхность жидкости. Это основа приготовления вкусных супов и нежного рагу, при этом сохраняется вкус, без переваривания. Соусы на яичной основе и с добавлением муки также следует готовить ниже температуры кипения.
- При приготовлении некоторых блюд, например риса, которые готовятся методом впитывания жидкости, возможно, Вам потребуется увеличить температуру и время приготовления, для доведения блюда до нужной Вам кондиции.

4.1.2 Прожарка стейка

Для приготовления сочного вкусного стейка:

1. Перед приготовлением оставьте мясо при комнатной температуре на 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте с двух сторон стейк маслом. Налейте небольшое количества масла в горячую сковороду, затем положите мясо в горячую сковороду.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины и желаемой степени прожарки. Время приготовления может варьироваться от 2-8 минут для каждой стороны. Нажмите на стейк для измерения степени прожарки, чем тверже будет мясо, тем сильнее его степень прожарки.
5. Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он стал мягче перед подачей на стол.

4.1.3 Для быстрой жарки

1. Выберите сковородку вок с плоским дном для индукции или большую сковороду для жаренья.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Обжарка должна быть быстрой. Если нужно приготовить большое количество, готовьте маленькими порциями в несколько раз.
3. Разогрейте сковороду и добавьте две ложки масла.
4. Готовьте сначала любое мясо, затем отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Быстро обжарьте овощи, постоянно помешивая. Когда они горячие, но все еще хрустящие, уменьшите температуру в зоне нагрева, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты для равномерной прожарки.
7. Можно сразу подавать к столу.

4.2 Обнаружение мелких предметов

Когда неподходящий размер или не магнитная посуда (например, алюминий), или другой маленький предмет (например, нож, вилка, ручка) были оставлены на варочной поверхности, в течение 1 минуты, плита автоматически переходит в режим ожидания. Вентилятор будет понижать заданную температуру приготовления индукционной варочной поверхности в течение 1 минуты.

5. Регулировка нагрева

Программы которые показаны ниже ориентировочные. Точная программа будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от Вашей кухонной посуды или от количества еды, которую Вы планируете приготовить. Экспериментируйте с индукционной панелью, чтобы подобрать программы, которые лучше всего подходят для Вас.

Регулировка Тепла	Подходит для
1 - 2	• деликатный разогрев небольшого количества еды • плавление шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают • варение при невысокой температуре • медленный разогрев
3 - 4	• повторный разогрев • быстрое варение • приготовление риса
5 - 6	• блинчики

7 - 8	• соте • приготовление пасты
9	• жарка • поджарка • довести суп до кипения • кипячение воды

6. Чистка и Уход

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные от продуктов питания или разводы на стекле)	1. Отключить от питания варочную поверхность. 2. Нанести очиститель для варочной поверхности пока стекло еще теплое (но не горячее). 3. Промыть водой и вытереть насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Включить варочную поверхность снова.	• Когда варочная поверхность будет полностью отключена, индикатор, который показывает что поверхность горячая, не будет работать, и зона нагрева может оставаться горячей! Будьте очень осторожны! • Жесткие мочалки для уборки, некоторые нейлоновые мочалки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, что мочалка или средство подходит для вашей варочной поверхности. • Никогда не оставляйте чистящее средство на варочной панели: стекло может окраситься.
Разлитая кипящая жидкость, расплавленный вещества и горячие подтеки, содержащие сахар, на стекле	Немедленно удалить ножом для рыбы, плоской лопаткой или скребком для индукционной поверхности, будьте осторожны, поверхность может быть горячей: 1. Отключить варочную поверхность от электрического питания настенным выключателем. 2. Держать лезвие под углом 30° и очищать загрязнения, отодвигая их в прохладную зону конфорки. 3. Очистить загрязнения или подтеки тряпочкой для посуды или бумажным полотенцем. 4. Следуйте советам 2 и 4 для очистки 'ежедневных загрязнений на стекле '.	• Удалите пятна, оставленные расплавленными веществами, едой, содержащей сахар, подтеками как можно быстрее. Если оставить остывать на стекле, потом их будет тяжело удалить, возможно, что они повредят поверхность стекла. • Опасность порезов: когда защитная крышка скребка убрана, лезвие скребка острое как бритва. Используйте с осторожностью и всегда храните в недоступном для детей месте.

Если на сенсорное управление попала жидкость.	1. Отключить варочную поверхность от электрического питания. 2. Вытереть жидкость 3. Протереть сенсорное управление чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытереть зону насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включить варочную поверхность.	• Варочная поверхность может подавать звуковой сигнал и выключиться сама, также как и сенсорное управление, могут не работать пока на них находится жидкость. Прежде чем включить, убедитесь, что вы протерли сенсорное управление насухо.
---	--	--

7. Советы и рекомендации

Проблема	Возможные причины	Что делать
Не можете включить индукционную варочную поверхность.	Нет питания.	Убедитесь, что индукционная поверхность подключена к источнику питания и включена. Проверьте, если ли электричество в вашем доме. Если вы все проверили и электричество есть, а поверхность не работает, позвоните квалифицированному технику.
Сенсорное управление не работает.	Управление заблокировано.	Разблокируйте управление. Посмотрите раздел инструкции «Использование Вашей индукционной поверхности».
Сенсорное управление плохо реагирует на прикосновение.	Возможно, на сенсорном управлении небольшое количество воды или вы нажимаете кончиком пальца.	Убедитесь, что зона сенсорного управления сухая и при нажатии вы пользуетесь подушечкой пальца.
Стекло поцарапано.	Посуда с шероховатым дном. Используются недопустимые жесткие губки или абразивные чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. Смотреть раздел: Выбираем правильную посуду. Смотреть раздел: Чистка и уход.
Некоторые кастрюли издают шум треска или щелчка.	Это может быть особенностью Вашей кухонной посуды. (Сплавы разных металлов вибрируют по-разному).	Это особенность кухонной посуды и не является неисправностью.
Индукционная варочная поверхность «жужжит» при использовании на высокой степени нагрева.	Это обусловлено особенностью работы индукционной плиты.	Это нормально, но шум должен уменьшиться или прекратиться при понижении температуры нагрева.

От индукционной варочной панели исходит шум как от вентилятора.	Охлаждающий вентилятор встроенный в Вашу индукционную панель предотвращает электронику от перегрева, он может продолжать работать даже после того как Вы выключите индукционную варочную панель.	Это нормально и не требует каких-либо действий. Не отключайте, индукционную варочную поверхность от электросети, пока работает вентилятор.
Посуда не нагревается и <u>U</u> появляется на дисплее.	Индукционная варочная поверхность не распознает посуду, потому что она не подходит для приготовления на индукции. Индукционная варочная поверхность не может распознать посуду, потому что она слишком маленькая для зоны приготовления или не стоит по центру.	Используйте посуду, подходящую для приготовления на индукционной поверхности. Смотрите раздел "Выбор правильной посуды" Поставьте посуду по центру и убедитесь, что основание подходит по размерам зоне приготовления.
Индукционная варочная или зоны приготовления неожиданно отключились, звучит сигнал, и на дисплее появился код ошибки. (как правило, цифры чередуются на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите цифры и буквы ошибки, выключите индукционную варочную поверхность от электросети и свяжитесь с квалифицированным техником.

8. Повреждение дисплея и проверка

Индукционная варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста техник может проверить функцию нескольких компонентов без разборки или демонтажа варочной панели.

Исправление проблем

1) Код ошибки, который появился во время бытового использования. Решение;

Код ошибки	Проблема	Решение
E1	Нарушение в работе температурного датчика панели - разомкнутая цепь	Пожалуйста, проверьте в порядке ли источник питания. или замените датчик температуры варочной
E2	Нарушение в работе температурного датчика панели - короткое замыкание	
Eb	Нарушение в работе температурного датчика варочной панели	
E3	Высокая температура температурного датчика панели.	Подождите, пока температура керамической панели не остынет до нормальной температуры. Коснитесь кнопки "ВКЛ/ВЫКЛ"
E4	Высокая температура IGBT-транзистора - разомкнутая цепь	Замените плату питания

E5	Высокая температура IGBT-транзистора - короткое замыкание	Замените плату питания
E6	Высокая температура IGBT-транзистора	Дождитесь, пока IGBT-транзистор остынет до нормальной температуры. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы перезапустить устройство.
E7	Сетевое напряжение ниже необходимого	Проверьте соединение или замените датчик температуры панели.
E8	Сетевое напряжение выше необходимого	
U1	Ошибка в коммуникации	Перезапустите соединение между панелью управления и платой питания

2) Специфические поломки и их решения

Неисправность	Проблема	Решение А	Решение В
Светодиод не загорается при подключении прибора.	Прибор не подключен к электросети.	Проверить работает ли розетка и хорошо ли вставлена вилка в розетку.	
	Неисправность соединения платы дополнительного питания и платы дисплея	Проверить соединение.	
	Повреждена плата дополнительного питания.	Заменить плату дополнительного питания.	
	Плата дисплея повреждена.	Заменить плату дисплея.	
Некоторые кнопки не работают или ЖК-дисплей неисправен.	Повреждена плата дисплея.	Заменить плату дисплея.	
Индикатор режима приготовления включается, но нагрев не начинается.	Высокая температура варочной панели.	Внешняя температура может быть слишком высокой. Воздухозаборник или вентилятор может быть заблокирован.	
	Возникли какие-то проблемы с вентилятором.	Проверить, плавно ли работает вентилятор; если нет - заменить его.	
	Повреждена плата питания.	Заменить плату питания.	
Неожиданно остановился	Неподходящая посуда.	Используйте	Система

нагрев, на дисплее мигает "u".	Диаметр посуды слишком маленький.	подходящую посуду (смотрите инструкцию по эксплуатации.)	обнаружения посуды повреждена, заменить плату питания.
	Панель перегрелась;	Прибор перегрелся. Подождать когда температура вернется к нормальным значениям. Для перезапуска прибора нажать "ВКЛ/ВЫКЛ".	
Нагревательные зоны с одной стороны (например, первой и второй зоны) отображают "u" .	Неисправность соединения платы питания и платы дисплея.	Проверьте соединение.	
	Поврежден экран дисплея.	Заменить плату дисплея.	
	Основная плата повреждена.	Замените плату питания.	
Двигатель вентилятора звучит ненормально.	Поврежден мотор вентилятора.	Замените вентилятор.	

Выше описаны решения и проверка общих неисправностей. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, во избежание опасностей и повреждений индукционной варочной поверхности.

9. Установка

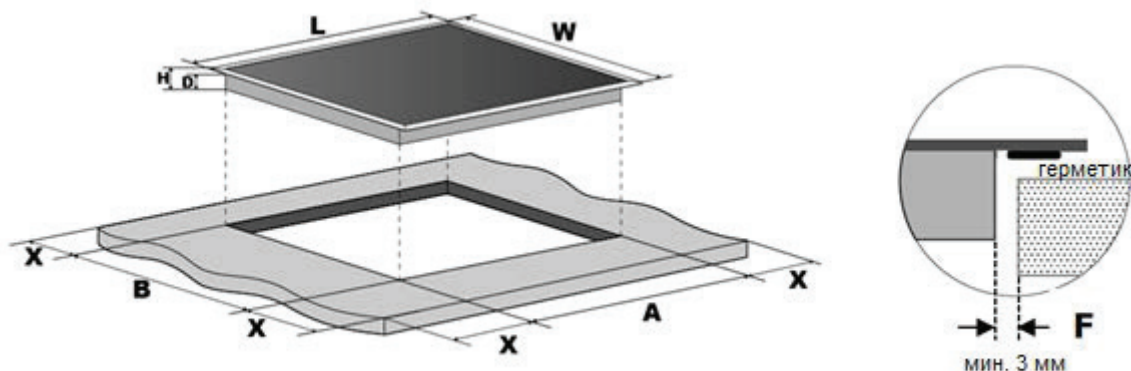
9.1 Выбор оборудования для установки

Просверлите отверстие на поверхности стола в соответствии с размерами, указанными на рисунке. Оставьте вокруг отверстия минимум 50 мм. поверхности стола.

Толщина стола должна быть не менее 30 мм. Чтобы стол не деформировался под воздействием тепла, он должен быть сделан из термостойкого материала (Древесина и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве рабочей поверхности материала, за исключением, если эти материалы обработаны специальной пропиткой) во избежание удара электрическим током и деформации, вызванной излучением тепла от конфорки. Как показано ниже:



Помните: Безопасное расстояние между сторонами плиты, внутреннего края рабочей поверхности должна быть не менее 3 мм

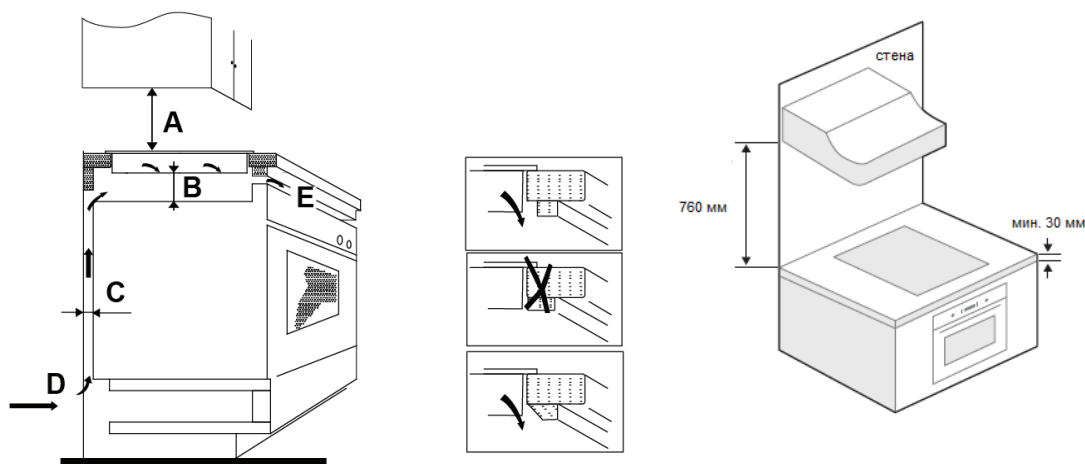


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Убедитесь, что индукционная варочная поверхность хорошо проветривается и ничто не препятствует забору и выходу воздуха. Также убедитесь, что индукционная варочная поверхность находится в нормальном рабочем положении. Как показано ниже:



Помните: расстояние между поверхностью и шкафом над плитой должно быть не менее 760мм.

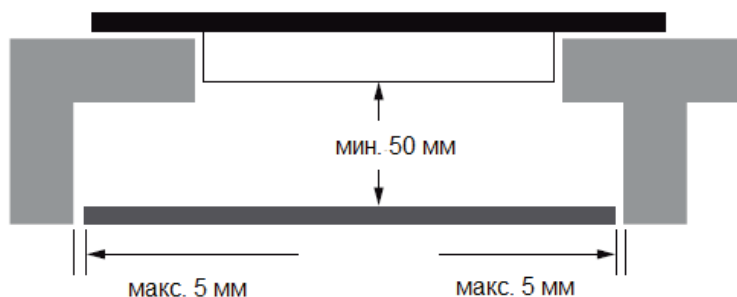


A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	Минимум 50	Минимум 20	Воздухозаборник	Выход воздуха 5мм



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: обеспечение хорошей вентиляции

Убедитесь, что индукционная варочная панель хорошо вентилируется и что вход и выход воздуха не заблокирован. Во избежание случайного прикосновения с горячей нижней частью плиты, или во избежание удара электрическим током во время работы, необходимо поставить деревянную вставку, закрепленную винтами. На расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели. Следуйте рекомендациям ниже:





Есть вентиляционные отверстия вокруг внешней стороны варочной поверхности. Убедитесь, что эти отверстия не заблокированы столешницей, после того, как вы установили панель на рабочую поверхность.



- Помните, что клей, который соединяет пластик или деревянные материалы к мебели, должен быть термоустойчив при температуре не менее 150°C, во избежание отслойки.

- Прилегающая задняя стенка и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90°C.

9.2 Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- Никакие элементы не должны мешать оборудованию.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и изоляционного материала.
- Варочная панель устанавливается над духовкой, в которой есть встроенный вентилятор для охлаждения.
- Установка должна соответствовать всем действующим стандартам и правилам установки.
- Подходящий изолированный выключатель, который обеспечивает полное отключение от электросети, должен быть установлен в систему проводки. Выключатель должен быть расположен в соответствии с общими правилами и нормами электропроводки.
- Изолированный выключатель должен быть установленного типа и обеспечивать воздушный зазор 3 мм между контактами на всех полюсах (или во всех активных фазах проводников, если требования местной сети допускают эти изменения).
- После установки варочной панели выключатель должен быть легко доступен пользователю.
- Если возникли сомнения относительно установки, обратитесь в ЖКХ и к нормам закона.
- Используйте термостойкие и легкоочищаемые покрытия (например, керамическая плитка) для поверхностей вокруг варочной панели.

9.3 После установки варочной поверхности убедитесь, что

- Кабель питания не должен быть доступным через дверцы шкафа или ящики.
- Поток свежего воздуха должен циркулировать от внешнего корпуса панели к ее основанию.
- Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком или шкафом, термозащитный барьер устанавливается ниже основания панели.
- Изолированный выключатель легко доступен пользователю.

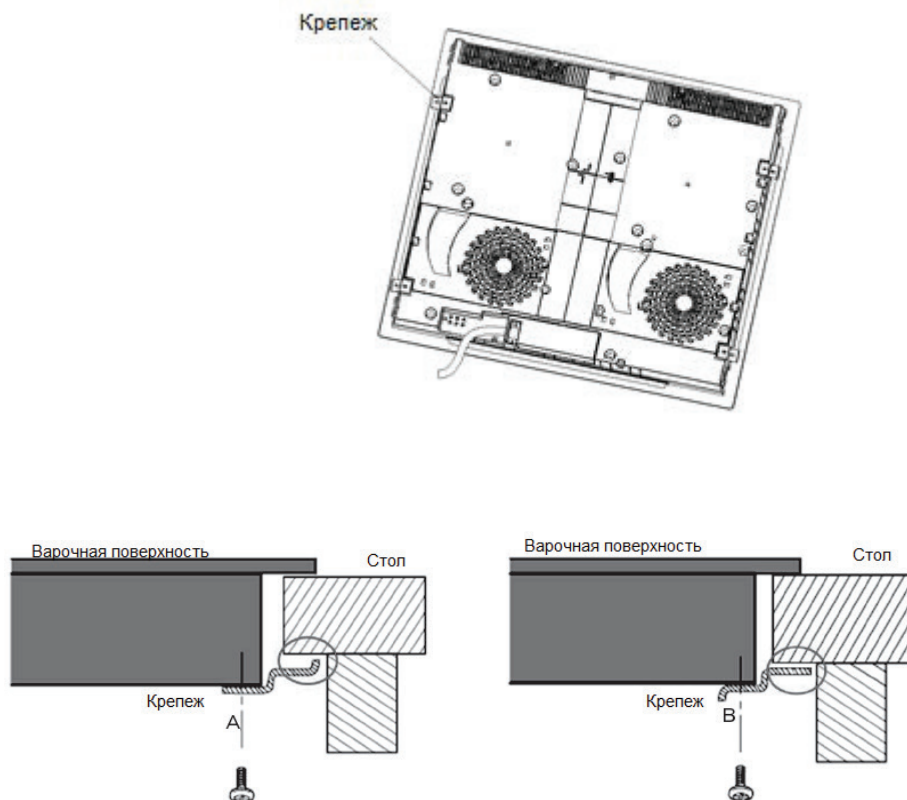
9.4 Перед установкой фиксирующих кронштейнов

Прибор должен быть помещен на твердую гладкую поверхность (используйте упаковку). Не надавливайте с силой на зону сенсорного управления, выступающую из панели.

9.5 Установка кронштейна

Прикрепите панель к рабочей поверхности, прикрутив 2 кронштейна к основанию панели (см. рисунок) после установки

Отрегулируйте положение кронштейнов, чтобы они подходили к толщине конкретной рабочей поверхности



Ни при каких обстоятельствах после установки, кронштейны не должны прикасаться с внутренним краем рабочей поверхности (см. рисунок).

9.6 Меры предосторожности

1. Индукционная варочная поверхность должна устанавливаться квалифицированным специалистом. К Вашим услугам у нас есть специалисты. Пожалуйста, никогда не устанавливайте самостоятельно.
2. Индукционную варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над раковиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной или сушильной машиной, так как влажность может нанести вред электронике варочной панели.
3. Индукционная варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы было

- обеспечено достаточное тепловыделение, чтобы повысить ее надежность.
4. Стена и предметы, находящиеся в зоне индукционного нагрева, должны быть устойчивы к теплу.
 5. Во избежание опасности, межпанельные составы и клеи должны быть устойчивы к нагреву.
 6. Нельзя использовать пароочиститель.

9.7 Подключение варочной панели к сети электропитания



Варочная панель должна быть подключена к сети электропитания только квалифицированным специалистом. Перед подключением варочной панели убедитесь, что:

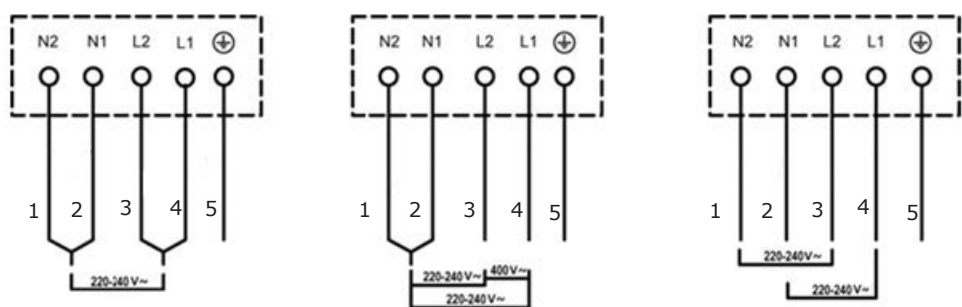
1. Местная система электроснабжения соответствует энергопотреблению варочной панели.
2. Напряжение соответствует заводским маркировкам прибора
3. Секции сетевого кабеля выдержат нагрузку, указанную на заводских маркировках прибора.

Для подключения варочной панели к сети электропитания не используйте адаптеры, редукторы и разветвители, они могут привести к перегреву и воспламенению.

Силовой кабель не должен соприкасаться с какими-либо горячими элементами и должен быть расположен таким образом, чтобы температура в любой точке не превышала 75 °С.



С помощью электрика убедитесь, что местная система электропитания подходит для использования прибора без каких-либо изменений. Любые изменения могут быть осуществлены только квалифицированным электриком.



- 1 - синий
- 2 - серый
- 3 - коричневый
- 4 - черный
- 5 - желто-зеленый

- Если силовой провод поврежден или требует замены, это должно быть произведено центром послепродажного обслуживания с помощью специальных инструментов, чтобы избежать нежелательных последствий.
- Если прибор был напрямую подключен к сети, многополюсный выключатель должен быть установлен с минимальным расстоянием 3 мм между контактами.
- Установщик должен убедиться, что прибор был правильно подключен к электроснабжению, а способ подключения полностью соответствует требованиям безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или пережат.
- Кабель необходимо постоянно проверять, и он может быть заменен только квалифицированным специалистом.



Дно варочной панели и шнур питания должны быть не доступны после установки.

УТИЛИЗАЦИЯ  	Утилизация упаковки. Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку. Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините панель от электросети и обрежьте присоединенный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей. Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного оборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы можете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.
--	---

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Срок гарантии на данное изделие составляет 3 года с момента продажи. Срок службы прибора 10 лет с даты приобретения, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройство не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также окружающей среды.

Если произошла поломка, обратитесь в один из сервисных центров, указанных на официальном сайте <http://www.zigmundshtain.ru/>

Для осуществления гарантийного обслуживания Вам необходимо предъявить чек на покупку. Внимательной соблюдайте указания по использованию прибора. Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования продукта.

Изготовитель: «ZIGMUND & SHTAIN GMBH»: Германия, Zobelitzstr.94, 13403 Berlin
 Импортер — ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН" 119530, Россия,
 г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Очаково-Матвеевское, ш. Очаковское, д. 36, стр.
 2, помещ. 14, zigmundshtain.company@mail.ru
 Сервисное обслуживание: тел. 8 (800) 555-66-93, service@zigmundshtain.ru