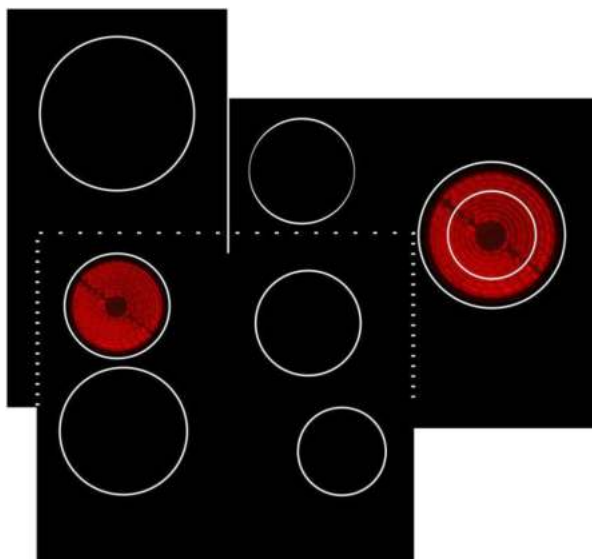


Zigmund & Shtain

техника со вкусом

Инструкция по установке и эксплуатации

**Модели CI 33.3 B, CI 33.3 W, , CI 33.4 B, CI 33.4 W,
CI 33.6 B, CI 33.6 I, CI 33.6 W, CI 34.6 B, CI 34.6 I,
CI 34.6 W, CN 39.6 B, CN 37.6 B, CN 38.3 B, CN 38.3
W, CN 38.6 B, CN 38.6 I, CN 37.4 B, CN 37.4 W,
CN 41.6 B, CNS 026.30 BX, CNS 289.60 BS,
CNS 289.60 XS, CIS 029.60 BX**



EAC

Уважаемый потребитель!

Благодарим, что выбрали технику Zigmund & Shtain. Надеемся, она оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции.

Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы прибора.

Правила безопасной эксплуатации

Обеспечение Вашей безопасности крайне важно для нас. В начале инструкции мы уделили внимание ряду значимых аспектов, с которыми настоятельно рекомендуем ознакомиться для безопасной работы прибора.

Установка

Опасность поражения электрическим током

3. Перед проведением любых работ с прибором или уходом за ним отключите оборудование от электросети.
4. Обязательно подключайте устройство к качественной электросети с заземлением.
5. Изменения во внутреннюю электрическую систему должны вноситься только квалифицированным электриком.
6. Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу. **Опасность получения порезов**
7. Будьте осторожны: варочная панель имеет острые края.
8. Несоблюдение мер предосторожности может привести к получению травмы или порезов.

Важные правила техники безопасности

Внимательно изучите, пожалуйста, настоящие правила перед установкой или эксплуатацией данного оборудования.

9. Запрещается помещать на прибор воспламеняющиеся материалы или продукты.
10. Рекомендуем передать данную информацию лицу, ответственному за установку оборудования. Это может уменьшить Ваши затраты на установку.
11. Для обеспечения безопасности эксплуатации оборудования производите его установку в соответствии с настоящей инструкцией.
12. Установка и заземление данного оборудования должны осуществляться только квалифицированным специалистом.
13. Оборудование должно быть подключено к цепи с выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания.
14. Неправильная установка прибора может привести к потере гарантии и отклонению претензий по качеству.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

15. Запрещается готовить на сломанной или треснувшей варочной панели. Если Вы заметили поломку или трещину на её поверхности, немедленно отключите подачу электричества на оборудование (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

16. Всегда отключайте варочную панель перед очисткой и техническим обслуживанием.

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

Опасность для здоровья

Данное оборудование соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность контакта с горячей поверхностью

17. Открытые части оборудования могут сильно нагреваться в процессе его использования и стать причиной травм.
18. Не касайтесь стекла варочной панели, исключите также контакт с ним ткани или иных предметов, кроме пригодной посуды, до тех пор, пока поверхность не остынет.
19. Не оставляйте на поверхности варочной панели металлические предметы (такие как ножи, вилки, ложки и крышки), так как они могут нагреться.
20. Не допускайте детей к оборудованию.
21. Ручки посуды могут нагреваться. Убедитесь, что ручки посуды не располагаются над другими включенными зонами нагрева. Следите за тем, чтобы дети не касались ручек. Несоблюдение этих требований может привести к ожогам.

Опасность получения порезов

При снятии защитной крышки скребка открывается доступ к острому лезвию. Используйте скребок с особой осторожностью и всегда храните его с надетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.

Несоблюдение этих требований может привести к получению травмы или порезов.

Важная информация!

22. Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время его использования. Выкипание может стать причиной возникновения дыма и скопления жира, что может привести к пожару.
23. Не используйте оборудование в качестве рабочего стола или места для хранения.
24. Не оставляйте на оборудовании любые предметы или кухонные принадлежности.
25. Не используйте оборудование для обогрева помещения.
26. После использования всегда отключайте зоны нагрева и варочную панель так, как описано в настоящем руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления).

27. Не позволяйте детям играть с оборудованием, сидеть, стоять или забираться на него.
28. Не храните вещи, пользующиеся повышенным детским вниманием, в шкафах, которые висят над оборудованием. Дети могут получить серьезные травмы, забравшись на варочную панель.
29. Не оставляйте детей одних или без присмотра рядом с работающим оборудованием.
30. Дети или лица с ограниченными возможностями, которые не позволяют им в полной мере пользоваться оборудованием, должны находиться под наблюдением компетентного квалифицированного лица, инструктирующего их по использованию оборудования. Инструктор должен убедиться в том, что они могут пользоваться оборудованием, не причиняя опасности себе и окружающим.
31. Не осуществляйте ремонт или замену любой части оборудования, если только это не рекомендуется непосредственно в руководстве. Все другие виды обслуживания должны производиться квалифицированным техническим специалистом.
32. Не используйте пароочистители для чистки варочной панели.
33. Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
34. Не становитесь на варочную панель ногами.
35. Не пользуйтесь посудой с острыми краями и не передвигайте посуду непосредственно по поверхности стекла, поскольку это может его поцарапать.
36. Не пользуйтесь металлическими щетками или любыми иными жесткими абразивными чистящими средствами для чистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.
37. Если кабель электропитания поврежден, обратитесь к производителю в его авторизованный сервисный центр или к квалифицированному специалисту во избежание получения

повреждений.

38. Оборудование предназначено только для бытового использования и для использования в ситуациях, приведенных ниже:

1. поварским персоналом в зонах питания при магазинах, офисах и в других подобных рабочих зонах;
2. в дачных домах, коттеджах, в номерах отелей, мотелей или других подобных местах проживания;
3. в гостиницах типа «полупансион».

ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации оборудование и его открытые части нагреваются.

39. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

40. Дети младше 8 лет не допускаются к использованию оборудования или должны пользоваться им под непрерывным наблюдением взрослых.

41. Дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с нехваткой опыта и знаний могут пользоваться данным оборудованием только под наблюдением, а также в случае получения указаний относительно безопасного использования оборудования и осознания опасности, сопряженной с его использованием.

Детям запрещается играть рядом с оборудованием.

Детям запрещается осуществлять очистку и уход за оборудованием без присмотра со стороны взрослых.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте без присмотра блюда, которые готовятся на жире или масле, так как это может быть опасно и привести к возникновению пожара.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь залить пламя водой. Вместо этого выключите варочную панель и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.

ВНИМАНИЕ! Не используйте варочную панель для хранения каких-либо предметов из-за опасности воспламенения.

ВНИМАНИЕ! При обнаружении трещин на стеклокерамической панели или поверхности из аналогичного материала отключите оборудование во избежание поражения электрическим током.

42. Не используйте пароочистители для данного оборудования.

43. Оборудование не предназначено для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

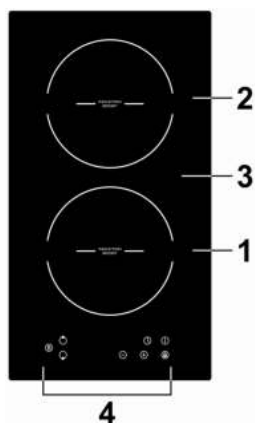
Поздравляем Вас с приобретением новой варочной панели!

Перед эксплуатацией прибора рекомендуем внимательно изучить настоящее Руководство по установке и эксплуатации. С вопросами, связанными с установкой, можно ознакомиться в разделе «Установка». Перед использованием оборудования также крайне важно изучить все указания по технике безопасности. Сохраняйте настоящее Руководство по установке и эксплуатации на все время пользования прибором.

Описание оборудования

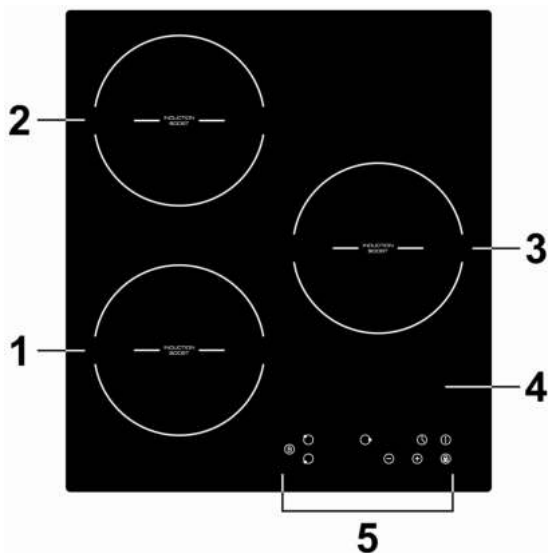
Вид сверху

Модель: CI 33.3 В и CI 33.3 W

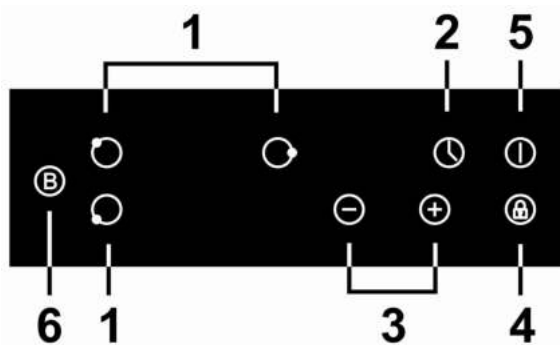


- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Индукционная конфорка
–макс. 2000 Вт,
Бустерная зона – 2300 Вт2. Индукционная конфорка
–макс. 1500 Вт,
Бустерная зона – 1800 Вт3. Стеклопанель4. Панель управления | <ol style="list-style-type: none">1. Кнопка Вкл/Выкл2. Кнопка выбора конфорки3. Кнопки регулирования мощности/времени4. Кнопка блокировки5. Таймер6. Кнопка управления функцией бустера |
|--|--|

Модель: CI 33.4 B, CI 33.4 W

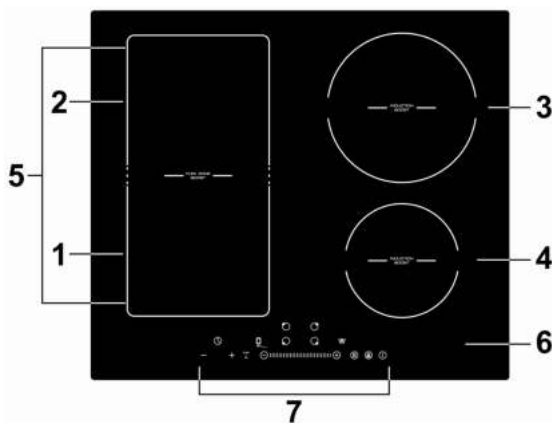


1. Индукционная конфорка – макс. 2000 Вт.
Бустерная зона – 2600 Вт
2. Индукционная конфорка – макс. 1500 Вт.
Бустерная зона – 2000 Вт
3. Индукционная конфорка – макс. 1500 Вт.
Бустерная зона – 2000 Вт
4. Стеклопанель
5. Панель управления

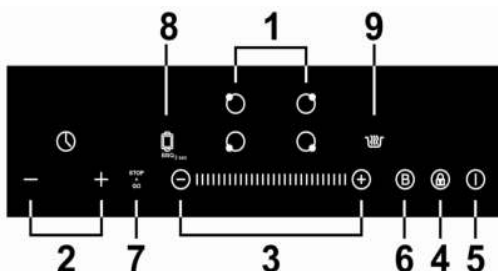


1. Кнопки выбора конфорки
2. Кнопки регулирования времени
3. Кнопки регулирования мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка Вкл/Выкл
6. Функция бустера

Модель: CI 34.6 B, CI 34.6 W, CI 34.6 I

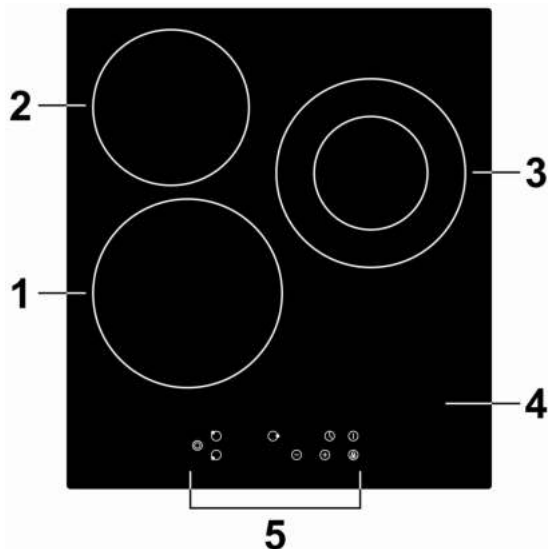


1. Индукционная конфорка – макс. 2000 Вт. Бустерная зона –2600 Вт
2. Индукционная конфорка – макс. 1500 Вт. Бустерная зона –2000 Вт
- 3.Индукционная конфорка – макс. 2000 Вт. Бустерная зона –2600 Вт
- 4.Индукционная конфорка - макс. 1500 Вт. Бустерная зона –1800 Вт
- 5.Свободная зона – 2500 Вт, Бустер – 2800 Вт
- 6.Стеклопанель
- 7.Панель управления

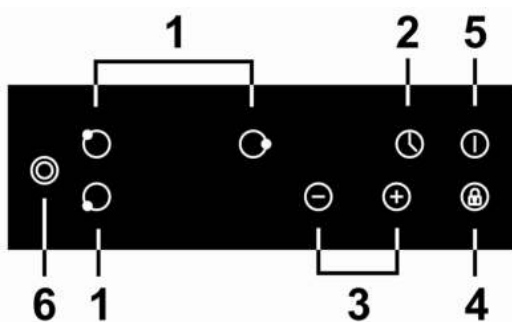


- 1.Кнопки выбора конфорки
- 2.Кнопки регулирования времени
- 3.Кнопки регулирования мощности
- 4.Кнопка блокировки
- 5.Кнопка Вкл/Выкл
- 6.Функция бустера
- 7.Функция Stop&go
- 8.Функция BBQ
- 9.Функция сохранения тепла

Модель: CN 37.4 B, CN 37.4 W

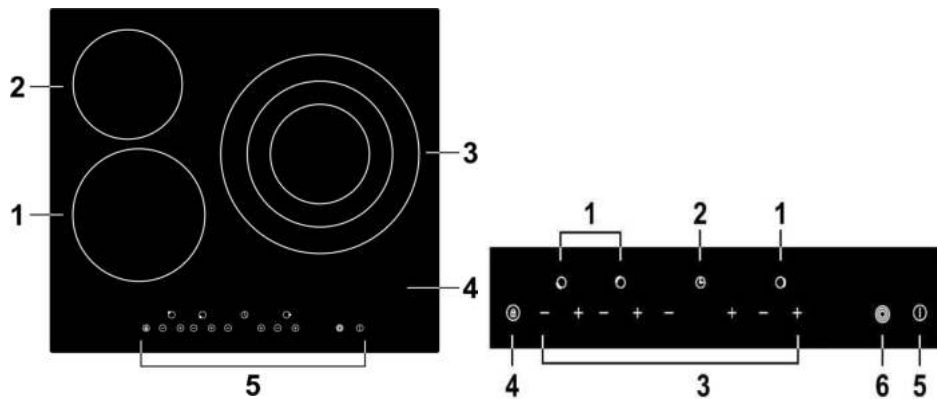


- 1.Керамическая конфорка - макс. 1800 Вт
- 2.Керамическая конфорка - макс. 1200 Вт
- 3.Керамическая конфорка - макс. 2000/1000 Вт
- 4.Стеклопанель
- 5.Панель управления



- 1.Кнопки выбора конфорки
- 2.Кнопки регулирования времени
- 3.Кнопки регулирования мощности/времени
- 4.Кнопка блокировки
- 5.Кнопка Вкл/Выкл
- 6.Функция бустера

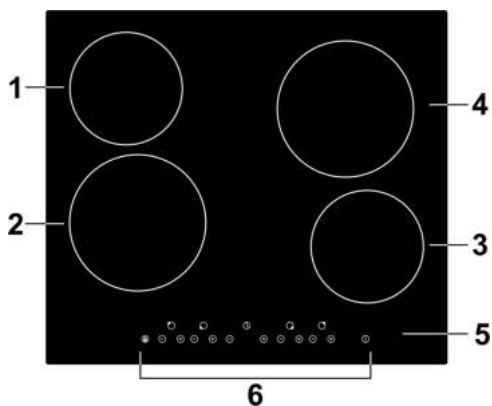
Модель: CN 39.6 В



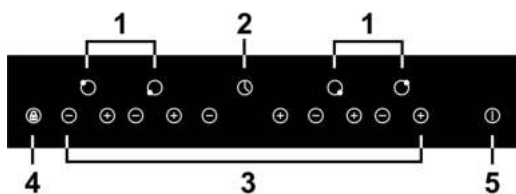
- 1.Керамическая конфорка макс. 1800 Вт
- 2.Керамическая конфорка макс. 1200 Вт
- 3.Керамическая конфорка – макс. 2700/1950/1050 Вт
- 4.Стеклянная панель
- 5.Панель управления

1. Кнопки выбора конфорки
2. Таймер
3. Кнопки регулирования мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка Вкл/Выкл
6. Кнопка выбора тройной зоны

Модель: CN 37.6 B/CN 41.6 B

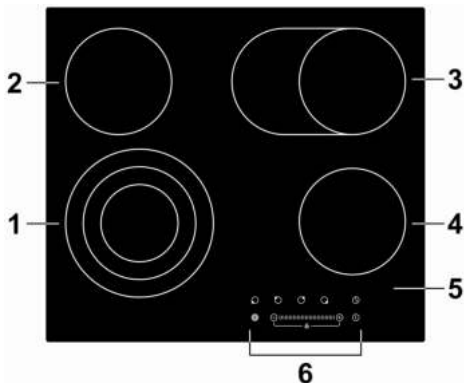


- 1.Керамическая конфорка - макс. 1200 Вт
- 2.Керамическая конфорка - макс. 1800 Вт
- 3.Керамическая конфорка - макс. 1200 Вт
- 4.Керамическая конфорка - макс. 1800 Вт
- 5.Стеклопанель
- 6.Панель управления

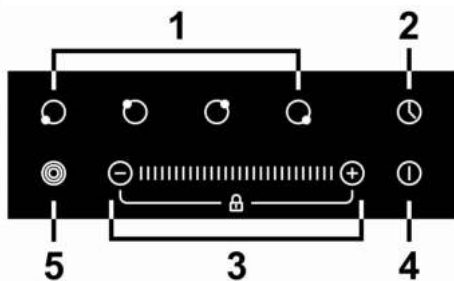


- 1.Кнопка выбора конфорки
- 2.Таймер
- 3.Кнопки регулирования мощности/времени
- 4.Кнопка блокировки
- 5.Кнопка вкл/выкл

Модель: CN 38.6 B, CN 38.6 I

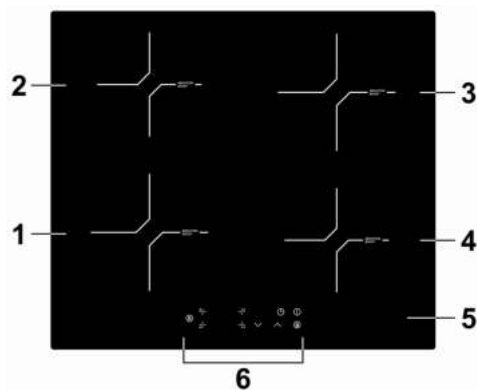


1. Керамическая конфорка – макс. 2300/1600/800 Вт
2. Керамическая конфорка 1. макс. 1200 Вт
3. Керамическая конфорка – макс. 2000/1100 Вт
4. Керамическая конфорка 2. макс. 1200 Вт
5. Панель управления
6. Стеклопанель

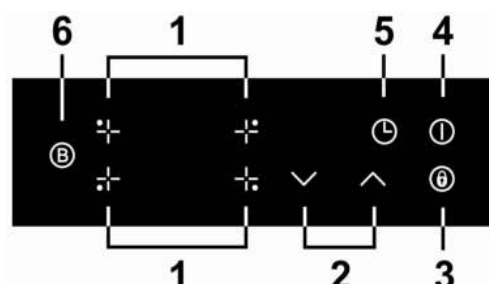


1. Кнопка выбора конфорки
2. Таймер
3. Кнопки регулирования мощности/времени/Кнопка блокировки
4. Кнопка вкл/выкл
5. Кнопка выбора тройной зоны

Model: CI 33.6 B, CI 33.6 I, CI 33.6 W

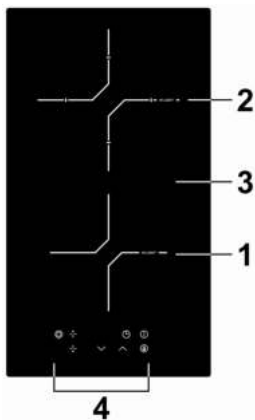


1. Индукционная конфорка – макс. 2000 Вт. Бустерная зона – 2600 Вт
2. Индукционная конфорка – макс. 1500 Вт. Бустерная зона – 1800 Вт
3. Индукционная конфорка – макс. 2000 Вт. Бустерная зона – 2600 Вт
4. Индукционная конфорка – макс. 1500 Вт. Бустерная зона – 1800 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

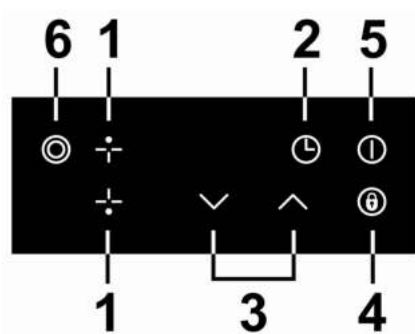


1. Кнопки выбора конфорки
2. Кнопки регулирования мощности/времени
3. Кнопка блокировки
4. Кнопка вкл/выкл
5. Таймер
6. Функция бустера

Model: CN 38.3 B, CN 38.3 W

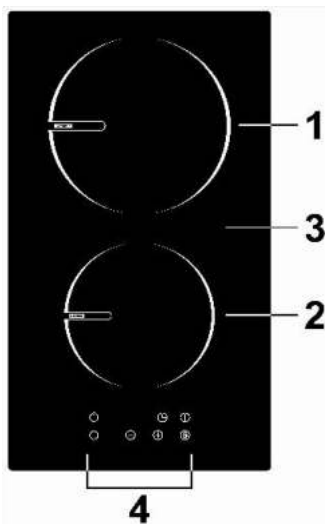


1. Керамическая конфорка - макс. 1200 Вт
2. Керамическая конфорка - макс. 2000/1000 Вт
3. Стеклопанель
4. Панель управления

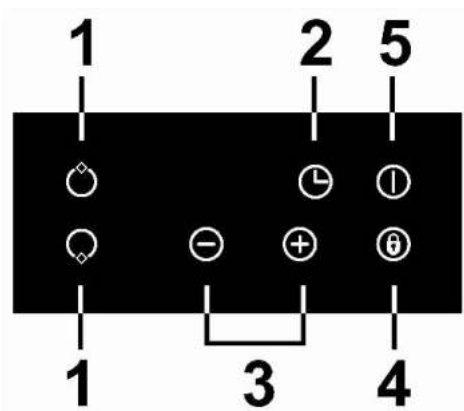


1. Кнопки выбора конфорки
2. Таймер
3. Кнопки регулирования мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка вкл/выкл
6. Кнопка выбора двойной зоны

Model: CNS 026.30 BX

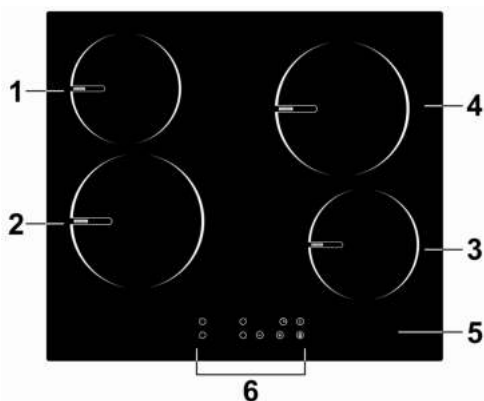


- 1.Керамическая конфорка - макс. 1800 Вт
- 2.Керамическая конфорка - макс. 1200 Вт
- 3.Стеклопанель
- 4.Панель управления

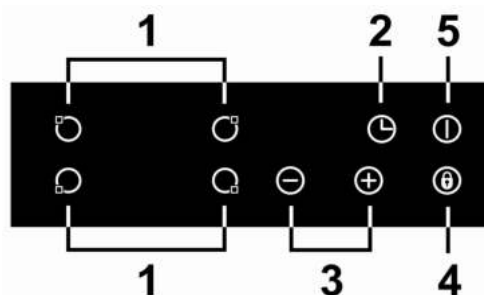


- 1.Кнопки выбора конфорки
- 2.Таймер
- 3.Кнопки регулирования мощности/времени
- 4.Кнопка блокировки
- 5.Кнопка вкл/выкл

Model: CNS 289.60 BS

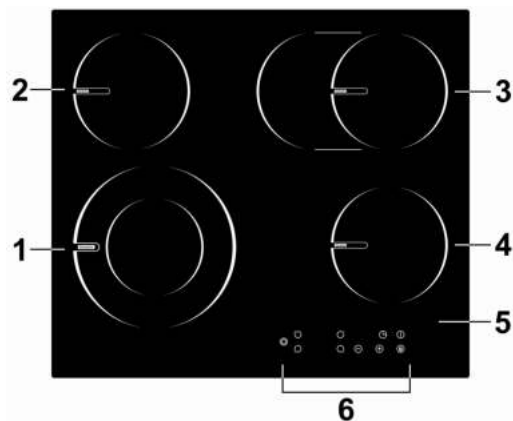


1. Керамическая конфорка - макс. 1200 Вт
2. Керамическая конфорка - макс. 1800 Вт
3. Керамическая конфорка - макс. 1200 Вт
4. Керамическая конфорка - макс. 1800 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

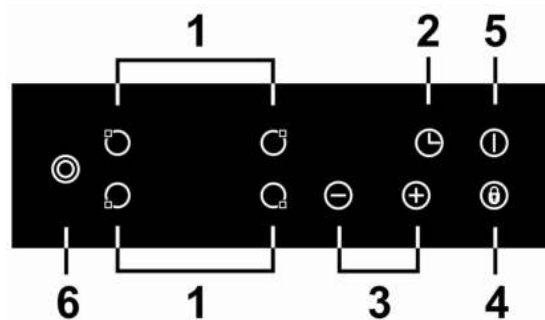


1. Кнопки выбора конфорки
2. Таймер
3. Кнопки регулирования мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка вкл/выкл

Model: CNS 289.60 XS

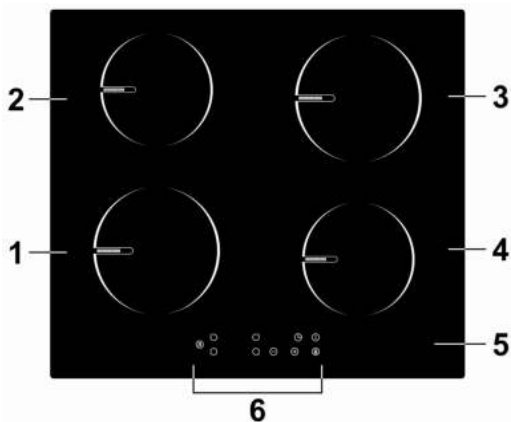


1. Керамическая конфорка - макс. 2200/1000 Вт
2. Керамическая конфорка - макс. 1200 Вт
3. Керамическая конфорка - макс. 2000/1100 Вт
4. Керамическая конфорка - макс. 1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

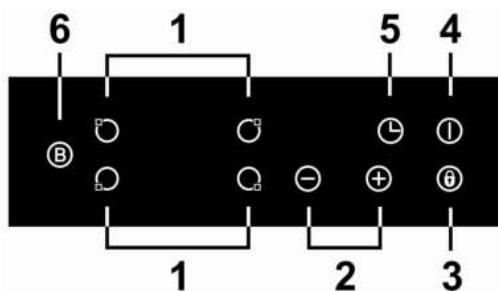


1. Кнопки выбора конфорки
2. Таймер
3. Кнопки регулирования мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка вкл/выкл
6. Кнопка выбора двойной зоны

Model: CIS 029.60 BX



1. Индукционная конфорка – макс. 2000 Вт, Бустерная зона – 2600 Вт
2. Индукционная конфорка – макс. 1500 Вт, Бустерная зона – 1800 Вт
3. Индукционная конфорка – макс. 2000 Вт, Бустерная зона – 2600 Вт
4. Индукционная конфорка – макс. 1500 Вт, Бустерная зона – 1800 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления



1. Кнопки выбора конфорки
2. Кнопки регулирования мощности/времени
3. Кнопка блокировки
4. Кнопка вкл/выкл
5. Таймер
6. Функция бустера

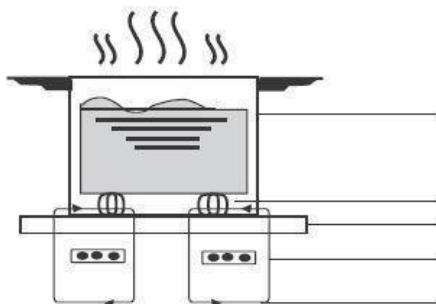
Информация об оборудовании

Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением, выбору вариантов мощности нагрева и встроенному микропроцессору, индукционная/стеклокерамическая варочная панель окажется незаменимым помощником в приготовлении разнообразных блюд. Это оптимальный выбор для современной семьи.

Данная индукционная/стеклокерамическая варочная панель создана с учетом интересов покупателей и способна удовлетворить даже самый взыскательный вкус. Поверхность надежна и удобна в эксплуатации, поможет наполнить Вашу жизнь палитрой самых ярких и изысканных вкусов.

Рекомендации по приготовлению на индукционных варочных панелях

Индукционные варочные панели являются безопасными, прогрессивными, эффективными и экономичными. Их принцип работы заключается в том, что электромагнитные колебания нагревают непосредственно посуду, а не стеклянное покрытие панели. Стекло становится горячим только потому, что его нагревает посуда.



Ферромагнитная посуда

Электромагнитные вихри

Керамическое стекло

Зона нагрева

Катушки

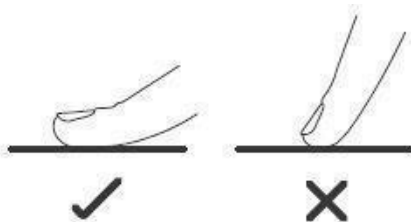
Ток

Перед использованием Вашей новой индукционной или стеклокерамической варочной панели:

1. Изучите настоящее руководство, уделяя особое внимание разделу «Важная информация по безопасности».
2. Удалите защитную пленку, которая может находиться на индукционной или стеклокерамической варочной панели.

Использование сенсорной панели управления


1. Элементы панели управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий прилагать не требуется.
2. Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.
3. Каждый раз при прикосновении будет издаваться звуковой сигнал.
4. Убедитесь в том, что панель управления всегда чистая, сухая и ничем не покрыта (например, кухонными принадлежностями или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление варочной панелью.



Выбор подходящей посуды для индукционных моделей варочных панелей



- Используйте посуду из материала, подходящего для индукционных плит. Проверьте наличие специального символа на упаковке или дне посуды.

Вы можете проверить: подходит ли ваша посуда, проведя магнитный тест. Если магнит магнитится к дну посуды, значит, она подходит для использования с индукционной плитой. Если у вас нет магнита, налейте немного воды в посуду, которую вы хотите проверить. Если значок  не загорается и вода начала нагреваться, тогда посуда подходит.



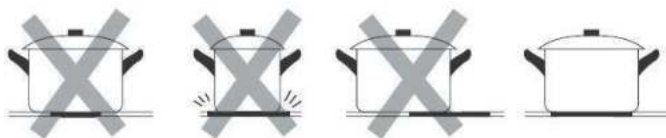
Не подходит к использованию посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного дна, стекло, фарфор, керамика и глина.

Примечания! Эти рекомендации не для выбора посуды для керамических плит.

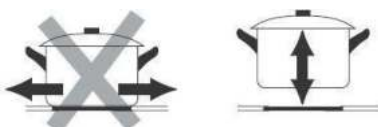
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет те же размеры, что и зона нагрева. Всегда ставьте кастрюлю или сковороду в центр зоны нагрева.




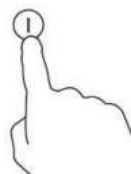
Всегда поднимайте посуду, чтобы передвинуть. Не перемещайте посуду по поверхности панели, так как это может привести к появлению царапин.



Эксплуатация Вашей индукционной или стеклокерамической варочной панели

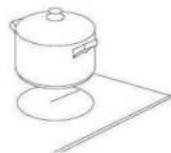
Начало приготовления

1. После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикаторы включатся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая, что варочная панель перешла в режим ожидания.
1. Коснитесь кнопки «Вкл/Выкл»  На всех индикаторах появится «-».



- Установите пригодную посуду на выбранную конфорку.

Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.

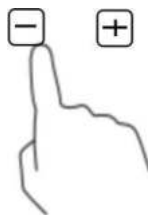


- Нажмите на кнопку выбора конфорки, индикатор рядом с кнопкой загорится на 5 секунд.

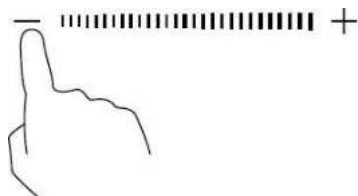


4. Пока индикатор горит, настройте мощность следующим образом:

- нажатием на кнопки "-", "+";



- или проведите вдоль слайдера.



- Если Вы не настроите уровень нагрева в течение 5 секунд, вам необходимо будет начать с пункта 3.
- Если Вы не настроите уровень нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. Затем Вам придется вернуться к пункту 1.
- Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления пищи.

Окончание приготовления



1. Коснитесь того индикатора выбора конфорки, которую вы хотите выключить.
2. Выключите конфорку касанием символа «-» и доведите до символа «0».

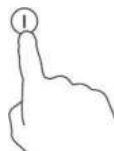
Или нажмите на уровень мощности "0";

Или проведите пальцем вдоль слайдера до крайней левой точки и коснитесь символа "-".

Проверьте, что на дисплее появился "0", затем "H".




3. Выключите варочную панель касанием кнопки «ВКЛ/ВЫКЛshu» .



4. Осторожно, горячие поверхности! Индикатор "H" означает, что данная зона еще горячая, и к ней не следует прикасаться. После того, как нагретая зона остынет до безопасной температуры, данный индикатор исчезнет. Индикатор «H» также помогает экономить энергию, указывая на все еще горячую конфорку, которую вы можете использовать для последующего приготовления пищи.



5. . Коснитесь кнопки управления конфоркой, затем нажмите  кнопку, расширенная (двойная) зона нагрева начнет работу.

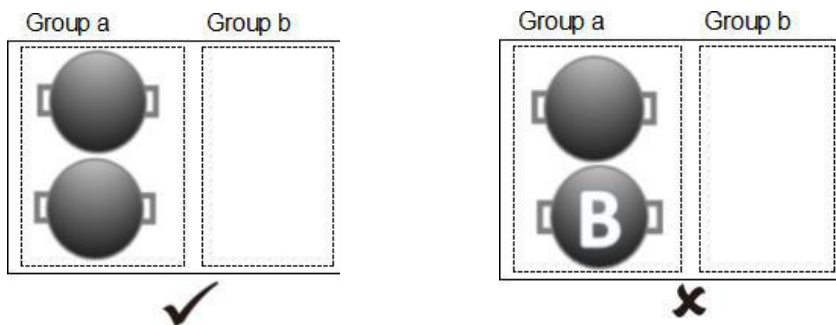
Загорится индикатор зоны расширения, расположенный на левой

стороне панели управления. Когда зона расширения работает, вы можете выключить зону расширения, нажав на этот значок еще раз.

Использование функции увеличения мощности

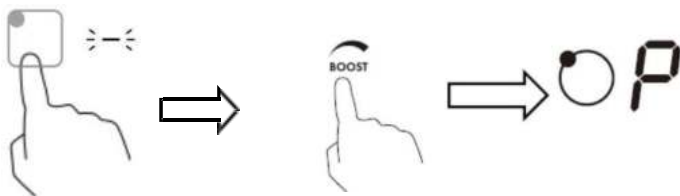
С данной функцией мощность одной конфорки может увеличиться за 1 секунду и удерживаться в новом значении в течение 5 минут. Так вы можете использовать большую мощность варочной панели и процесс приготовления будет быстрее.

1. Все конфорки варочной панели могут работать с функцией увеличения мощности. Для того чтобы использовать эту функцию необходимо прежде всего проверить, что остальные конфорки в той же группе отключены. Нельзя использовать другие конфорки в той же группе одновременно с функцией увеличения мощности. В противном случае на дисплее появится значок **P** и **S** для обеих конфорок, их мощность автоматически установится на режим **S**



2. Коснитесь кнопки выбора конфорки, для которой Вы хотите включить функцию увеличения мощности. Индикатор рядом с кнопкой выбора загорится на 5 секунд.

3. Коснитесь иконки увеличения мощности, и выбранная конфорка начнет работать в этом режиме. На дисплее с указанием мощности появится значок "P", чтобы показать, что включена функция увеличения мощности.



4. Функция увеличения мощности будет работать в течение 5 минут, а затем выбранная конфорка вернется к предыдущей настройке мощности.

5. Если вы хотите выключить функцию увеличения мощности за 5 минут до окончания, коснитесь кнопки выбора конфорки, на которой включена данная функция; индикатор рядом с кнопкой загорится. После этого коснитесь кнопки функции увеличения мощности. Конфорка вернется к предыдущей настройке мощности.

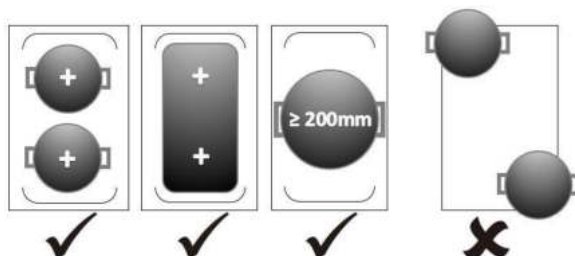
Flex зона (синхронизация работы конфорок)

5. Вы можете использовать пространство с Flex зоной как 2 независимые конфорки или как единую варочную зону в соответствии с вашими потребностями.

1. Flex зона сделана из двух независимых индукторов, которые могут управляться по отдельности. Когда эта область работает как единая, посуду можно ставить в любое место внутри этой зоны, при этом мощность нагрева не изменится, а пространство, на котором не стоит посуда, нагреваться не будет.

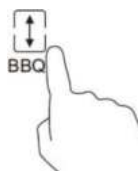
2. Внимание! Убедитесь, что посуда находится внутри Flex зоны. Если вы собираетесь готовить на поверхности в большой кастрюли,

посуде овальной, прямоугольной и вытянутой формы, убедитесь, что посуда размещена в центре и покрывает оба креста. Примеры правильного и неправильного расположения посуды на Flex зоне:



Единая зона

4. Чтобы активировать Flex зону как единую зону, коснитесь соответствующей кнопки.
5. Мощность нагрева регулируется так же, как и для любой другой зоны.



Как 2 отдельные зоны

Коснитесь соответствующей кнопки еще раз, и варочные зоны вернуться к предыдущей настройке.

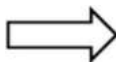
Использование функции Барбекю

Функция BBQ доступна при включенной функции Flex зоны и позволяет поддерживать температуру поверхности посуды на требуемом уровне.

7. Коснитесь кнопки выбора конфорки, для которой Вы хотите включить функцию BBQ, индикатор рядом с кнопкой загорится.



8. Коснитесь кнопки Flex зоны и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы активировать функцию BBQ. На дисплее отобразятся 'b' и 'q'.



Ограничения при использовании

Все конфорки варочной панели могут работать с функцией Boost. Для того чтобы использовать эту функцию проверьте, что остальные конфорки на максимальном уровне мощности из 5. В противном случае на дисплее появится значок **P** и **9** для выбранной конфорки, и мощность автоматически установится на режим **9**.


Функция поддержания тепла

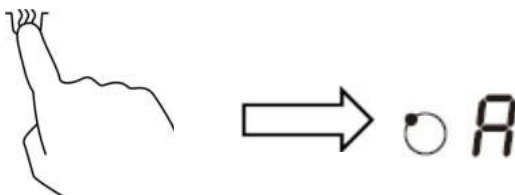
Данная функция подходит для сохранения тепла в процессе готовки.


Использование функции «поддержания тепла» для поддержания температуры

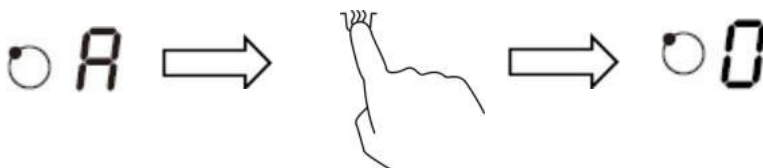
3. Коснитесь кнопки выбора конфорки, для которой вы хотите применить функцию поддержания тепла, и индикатор рядом с кнопкой загорится.



4. Прикоснитесь к кнопке  на дисплее загорится символ "А".



5. Если вы хотите выключить функцию «поддержание тепла», прикоснитесь к кнопке  . Зона нагрева выключится



Функция паузы - STOP+GO

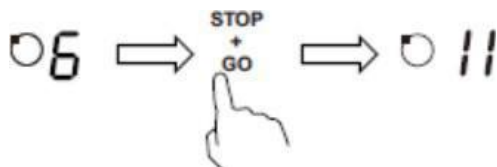
Функцию паузы можно использовать в любой момент процесса готовки. Она позволяет остановить индукционную панель, а затем снова вернуть в рабочее состояние.

4. Убедитесь, что какая-либо зона панели работает.

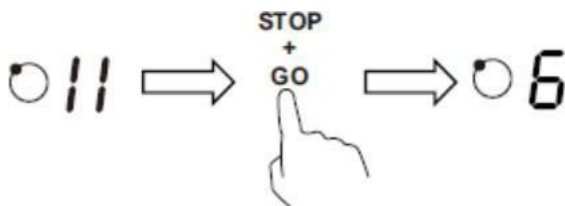
5. Коснитесь кнопки выбора конфорки, которую хотите поставить на паузу, рядом с ней загорится индикатор.



6. Коснитесь кнопки STOP+GO, на индикаторе конфорки появится "II". После этого работа варочной панели будет приостановлена за исключением кнопок STOP+GO, Вкл/Выкл и блокировки.




7. Чтобы отменить функцию паузы, нажмите кнопку STOP+GO, конфорка вернется к исходному уровню мощности.



Блокировка панели управления

- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить ее несанкционированное использование (например, случайное включение детьми конфорок).
- Когда блокировка активна, все элементы панели управления, кроме кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ», отключены.


Включение блокировки

- Коснитесь кнопки блокировки 
- Коснитесь кнопок "-" и "+" одновременно.



На индикаторе таймера появится "Lo".

Отключение блокировки

- Убедитесь, что варочная панель включена.
- Нажмите и удерживайте кнопки  блокировки “-” и “+” в течение 3 секунд.
- Теперь вы можете снова начать пользоваться варочной панелью.



Когда функция блокировки включена, активной остается только кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ», которая дает вам возможность в случае срочной необходимости экстренно выключить варочную панель, но при повторном включении варочной панели Вам сначала понадобится снять блокировку.

Защита от перегрева

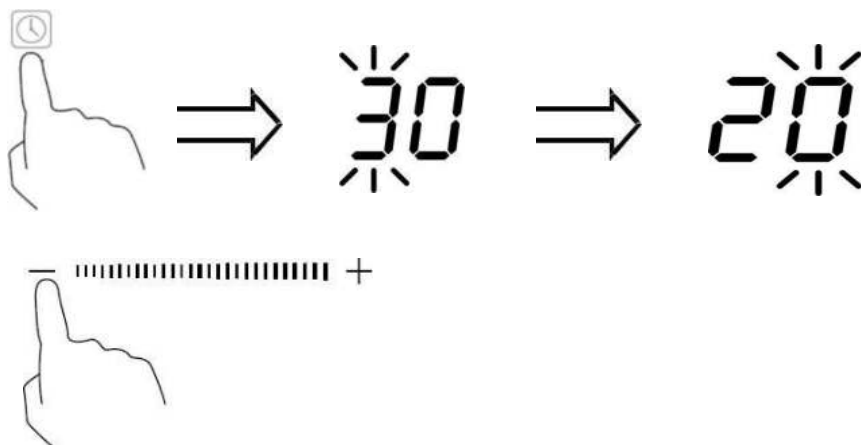
В варочную панель встроен датчик температуры, который анализирует температуру внутри варочной панели. В случае повышения температуры выше заданной отметки варочная панель автоматически выключается.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

По истечении некоторого времени работы в панели будет сохраняться ост аточное тепло. Индикатор «Н» служит для предупреждения о том, что зона нагрева еще не остыла.

Автоматическое отключение

Еще одной функцией обеспечения безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Данная функция срабатывает каждый раз, когда Вы забываете выключить зону нагрева. Ниже приведена таблица допустимого времени работы для отдельных степеней нагрева:

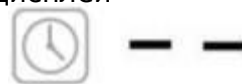


Совет: Коснитесь кнопки "-" или "+", чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Коснитесь и удерживайте символ «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут. Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению 00 минут.

1. После настройки таймера начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени.

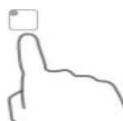


2. По истечении заданного времени варочная панель выдаст звуковой сигнал в течение 30 секунд, а дисплей таймера отобразит символ «- -».



Настройка таймера на отключение одной конфорки

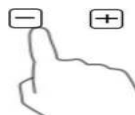
- Коснитесь кнопки выбора конфорки



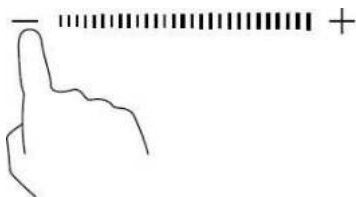
- Коснитесь кнопки таймера, и на индикаторе таймера появится значение «30».



Установите время, используя символы «-» и «+».



Или коснитесь кнопки таймера, на индикаторе таймера появится число 30. Сначала будут мигать десятки, настройте их с помощью слайдера. После того, как вы настроите десятки, первая цифра будет мигать еще 3 секунды. После этого будет мигать вторая цифра, настройте ее также с помощью слайдера.

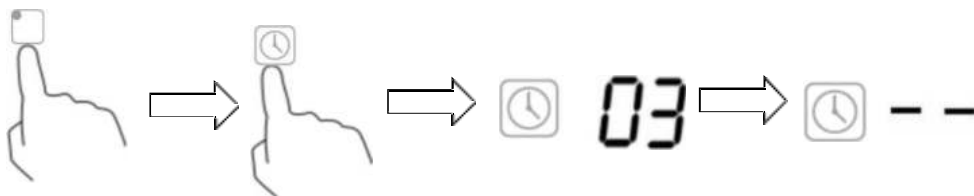


Совет: Коснитесь кнопки “-” или “+”, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

Коснитесь и удерживайте символ «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению 00 минут.

9. Коснитесь кнопки выбора конфорки, затем коснитесь кнопки таймера, таймер выключится и на дисплее таймера появится “-”.



10. После настройки таймера начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени.



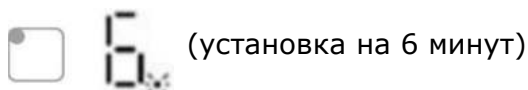
ПРИМЕЧАНИЕ! Красная точка на дисплее рядом с индикатором мощности появится, указывая на то, что данная конфорка выбрана.



Настройка таймера на отключение нескольких конфорок

1. Если данная функция настроена для нескольких конфорок, на дисплее таймера будет высвечиваться наименьшее время (например, если для конфорки №1 заданное время составляет
2. минуты, а для конфорки № 2 — 6 минут, то на дисплее таймера будет показано «3»)

ПРИМЕЧАНИЕ! Красная точка рядом с индикатором степени нагрева будет мигать.





(установка на
3 минуты)



3. Когда время, показанное на дисплее таймера, заканчивается, соответствующая



— конфорка выключается автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ! Если Вы желаете изменить время после установки таймера, Вам потребуется вернуться к пункту 1.

Руководство по приготовлению



Будьте осторожны во время жарки, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если функция PowerBoost включена. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир могут внезапно загореться, что может привести к пожару.

Советы по приготовлению

4. Когда блюдо начнет кипеть, уменьшите степень нагрева.
5. Старайтесь пользоваться крышкой для посуды, это уменьшит время нагрева и поможет сэкономить электричество за счет удержания тепла.
6. Старайтесь свести к минимуму количество жидкости и/или жира, чтобы сократить время приготовления.
7. Начинайте приготовление на высоких температурах, а затем по мере прогрева пищи постепенно уменьшайте степень нагрева.

Томление, приготовление риса

8. Томление происходит при температуре, близкой к температуре кипения (примерно при 85°C), когда пузырьки лишь время от времени поднимаются к поверхности жидкости. Томление — вот ключ к приготовлению

вкуснейших супов и нежных рагу, так как вкус раскрывается без чрезмерного длительного приготовления. Соусы на основе яиц и муки также должны готовиться ниже температуры кипения.

9. В некоторых случаях, например при приготовлении риса путем впитывания жидкости, может потребоваться более высокая степень нагрева, чтобы приготовить пищу надлежащим образом за рекомендованное время.

Подрумяненный стейк

Чтобы приготовить сочный ароматный стейк:

1. Перед приготовлением дайте мясу полежать при комнатной температуре примерно 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте мясо маслом с двух сторон. Налейте немного масла на горячую сковороду и затем положите на нее мясо.
4. За время жарки переверните стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. На каждую сторону может потребоваться от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы понять степень прожарки: чем он тверже, тем степень прожарки выше.
5. Перед подачей положите стейк на теплую тарелку и оставьте на несколько минут, чтобы мясо стало более нежным.

Быстрое обжаривание при постоянном помешивании

1. Выберите подходящую сковороду «вок» или большую сковороду для жарки с плоским дном.
2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Обжаривать следует быстро. Если вы готовите много еды, то готовьте маленькими порциями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, выложите его из сковороды так, чтобы не дать охладиться.

5. Быстро обжарьте овощи. Когда овощи разогреются, но будут все еще хрустящими, уменьшите степень нагрева, добавьте в сковороду мясо и соус.
6. Перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.
7. Сразу же подавайте блюдо.

Настройка температуры

Приведенные ниже настройки являются рекомендательными. Точные настройки зависят от нескольких факторов, в том числе от вашей посуды и количества приготавливаемой еды. Экспериментируйте с настройками вашей варочной поверхности, чтобы найти наиболее подходящие.

Степень нагрева	Назначение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • деликатный подогрев небольшого количества пищи • плавление шоколада, масла и продуктов легкого возгорания • нежное томление • медленный нагрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • повторный нагрев • быстрое томление • приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • приготовление блинов
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • тушение • приготовление макаронных изделий
9	<ul style="list-style-type: none"> • быстрая жарка • подрумянивание мяса • доведение блюда до кипения • кипячение воды

Чистка и уход

Что?	Как?	Важно!
<p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей или «сбежавшим» несладким блюдом)</p>	<ol style="list-style-type: none"> Отключите подачу тока на панель. Нанесите средство по уходу, когда стекло ещё теплое, но не горячее. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тканевой салфеткой или бумажным полотенцем. Снова подключите подачу тока на панель. 	<ul style="list-style-type: none"> При отключении подачи электрического тока на панель индикатор остаточного тепла погаснет, но поверхность всё ещё может быть горячей. Будьте крайне внимательны! Металлические, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте показания по использованию чистящих средств или щеток. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, т.к. это может привести к образованию пятен.
<p>Перекипевшие блюда, таяние пищи, разлив горячих сладких блюд на стекле</p>	<p>Уберите их как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамики. Однако будьте крайне осторожны с горячими зонами нагрева:</p> <ol style="list-style-type: none"> Отключите подачу тока на панель. Держа скребок под углом 30°, перенесите загрязнения на холодную часть варочной панели. Уберите загрязнения при помощи тканевой салфетки или бумажного полотенца. Проделайте шаги 2-4, описанные выше в пункте «Повседневные загрязнения на стекле». 	<ul style="list-style-type: none"> Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потёков и таяния сладких блюд. Если они остынут, их очень трудно вывести. В некоторых случаях такие пятна могут повредить стеклокерамическую основу. Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с одетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.

<p>Разлив блюд на сенсорную панель управления</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу тока на панель. 2. Уберите загрязнение с помощью впитывающего приспособления. 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой. 4. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой. 5. Снова подключите подачу тока на панель. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная поверхность может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением прибора убедитесь, что поверхность панели управления сухая.
---	--	---

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможные причины	Методы устранения
<p>Варочная панель не включается.</p>	<p>Нет подачи тока.</p>	<p>Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие электричества в доме/районе. Если вы проверили все эти варианты, и панель всё ещё не включается, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.</p>
<p>Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения.</p>	<p>Функция блокировки активна.</p>	<p>Отключите функцию блокировки. См. раздел «Использование варочной панели».</p>
<p>Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом.</p>	<p>На кнопках панели управления может быть тонкий слой воды. Возможно, Вы нажимаете на кнопки не подушечками, а кончиками пальцев.</p>	<p>Убедитесь, что поверхность панели управления сухая, и нажимайте на кнопки подушечками пальцев.</p>
<p>На стекле появляются царапины.</p>	<p>Используемая посуда имеет грубые/шероховатые края. Неподходящие приспособления или средства для очистки.</p>	<p>Пользуйтесь посудой с ровным дном. См. раздел «Правильный выбор посуды». См. раздел «Чистка и уход».</p>

<p>Некоторая посуда гудит или издает треск в процессе приготовления.</p>	<p>Причиной этого может быть конструкция посуды (слои разных металлов имеют разные акустические свойства).</p>	<p>Это нормальное для посуды явление, не указывающее на наличие неисправности.</p>
<p>Индукционная панель издает небольшой гудящий звук при использовании на высоких уровнях мощности.</p>	<p>Причиной этому является технология, используемая в индукционных панелях.</p>	<p>Это нормально, но звук должен стать значительно тише или совсем исчезнуть при уменьшении степени нагрева.</p>
<p>Слышен звук вентилятора из индукционной панели.</p>	<p>Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключите индукционную панель.</p>	<p>Это нормально и не требует никаких действий с вашей стороны. Не отключайте панель от электропитания, пока вентилятор работает.</p>
<p>Посуда не нагревается и не появляется на дисплее.</p>	<p>Индукционная панель не может определить, что на ее поверхности расположена посуда, потому что посуда не подходит для использования на индукционной панели.</p> <p>Индукционная панель не может определить, что на ней расположена посуда, потому что ее размер слишком маленький или она расположена не точно по центру.</p>	<p>Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной панели. См. раздел выбора правильной посуды.</p> <p>Поставьте посуду в центр и убедитесь, что посуда подходит под размер выбранной варочной зоны.</p>
<p>Панель или варочная зона неожиданно самостоятельно выключилась, начала издавать звуки и на дисплее появился код ошибки</p>	<p>Технический сбой</p>	<p>Пожалуйста, запишите загоревшиеся буквы и цифры, отключите варочную панель от электросети и позвоните квалифицированному специалисту.</p>

Ошибки на дисплее и их устранение для индукционных варочных панелей

Если возникнет какая-либо ошибка в работе индукционной варочной панели, то система защиты включится самостоятельно и на дисплее появится соответствующий код:

Код	Возможные причины	Способы устранения
F3/F4	Датчик температуры индукционной катушки обнаружил ошибку	Свяжитесь, пожалуйста, с поставщиком.
F9/FA	Датчик температуры транзистора (БТИЗ) обнаружил ошибку	Свяжитесь, пожалуйста, с поставщиком.
E1/E2	Ненормальное напряжение питания	Проверьте, пожалуйста, напряжение сети. Включите варочную панель, когда напряжение станет нормальным.
E3	Слишком высокая температура индукции	Свяжитесь, пожалуйста, с поставщиком.
E5	Слишком высокая температура транзистора (БТИЗ)	Начните, пожалуйста, сначала после того, как варочная панель остынет.

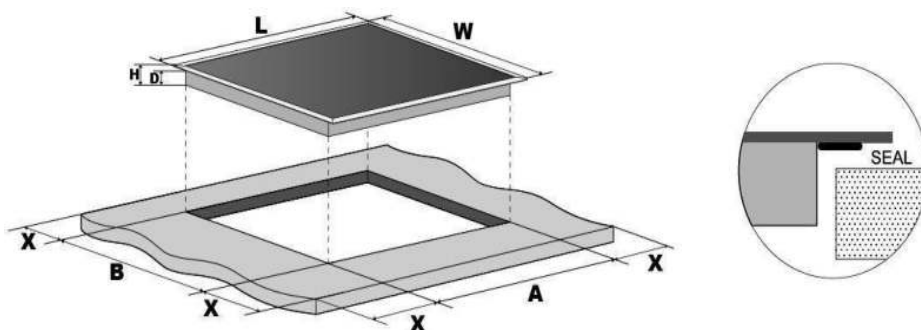
Выше указаны наиболее частые проблемы и их решения. Настоятельно рекомендуем не демонтировать варочную панель самостоятельно, чтобы избежать каких-либо повреждений или угроз для варочной панели.

Установка

Выбор места установки

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности, пользуясь значениями, которые указаны на рисунке и в таблице. В целях установки и использования прибора вокруг отверстия следует оставить не менее 50 мм.

Толщина рабочей поверхности должна быть не менее 30 мм. Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы предотвратить её деформацию при использовании сварочной панели. См. рисунок ниже:



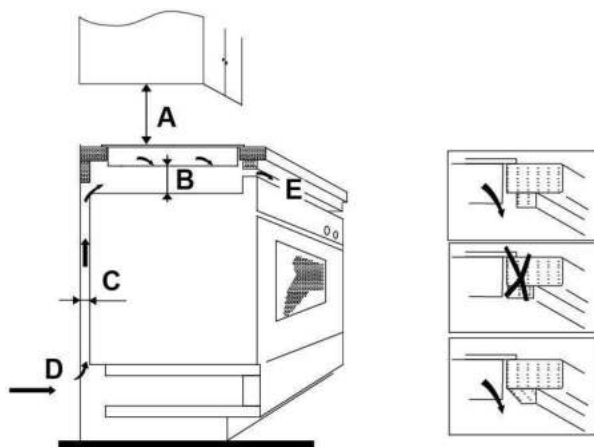
Модель	L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
CI 33.3 B	288	520	62	58	268	500	50mini
CI 33.3 W	288	520	62	58	268	500	50mini
CI 33.4 B	450	510	60	56	425	495	50mini
CI 33.4 W	450	510	60	56	425	495	50mini
CI 34.6 B	590	520	55	51	560	490	50mini
CI 34.6 W	590	520	55	51	560	490	50mini
CN 37.4 B	450	510	44	40	425	495	50mini
CN 37.4 W	450	510	44	40	425	495	50mini
CI 34.6 I	590	520	55	51	560	490	50mini
CN 37.6 B	590	520	52	48	560	490	50mini
CN 38.6 B	590	520	52	48	560	490	50mini
CN 38.6 I	590	520	52	48	560	490	50mini

CN 39.6 B	590	520	52	48	560	490	50mini
CN 41.6 B	590	520	52	48	560	490	50mini
CI 33.6 B	590	520	60	56	560	490	50mini
CI 33.6 I	590	520	60	56	560	490	50mini
CI 33.6 W	590	520	60	56	560	490	50mini
CN 38.3 B	288	520	62	58	268	500	50mini
CN 38.3 W	288	520	62	58	268	500	50mini
CNS 026.30 BX	288	520	62	58	268	500	50mini
CNS 289.60 BS	590	520	52	48	560	490	50mini
CNS 289.60 XS	590	520	52	48	560	490	50mini
CIS 029.60 BX	590	520	60	56	560	490	50mini

При любых условиях следите за тем, чтобы забор и отвод воздуха для вентиляции варочной панели не были заблокированы. Внимательно следите за рабочим состоянием варочной панели. См. рисунок ниже



Внимание! Безопасное расстояние между плитой и надплитным шкафом должно быть не менее 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 mini	30 mini	Заборник воздуха	Отвод воздуха 10мм

Перед установкой убедитесь:

- Поверхность рабочей зоны прямая и выровненная по уровню, ничего не нарушает требований по размещению.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- Если варочная панель устанавливается над духовкой, убедитесь, что духовка оснащена встроенным охлаждающим вентилятором.
- Установка производится по всем требованиям и соответствующим стандартам и инструкциям.
- Подходящий разъединитель, обеспечивающий полное отключение от сети питания и включенный в постоянную проводку, размещен и подключен в соответствии с местными правилами и нормами монтажа электропроводки. Разъединитель должен иметь утвержденный тип и обеспечить 3-миллиметровое разделение контакта воздушным зазором во всех полюсах (или во всех активных [фазовых] проводниках, если местные правила монтажа электропроводки допускают это изменение требований).
- Разъединитель должен быть легко доступен для потребителя после установки варочной панели.
- Проконсультируйтесь с управляющей компанией и постановлениями органов местной власти, если имеются сомнения относительно правильной установки.
- Поверхность стены вокруг варки отделана термостойкими и легко чистящимися материалами, например керамической плиткой.

После установки варочной панели убедитесь в соблюдении следующих условий:

1. кабель питания не проходит через дверцы шкафа или ящики;
2. имеется нормальный поток свежего воздуха снаружи рабочей поверхности к основанию варочной панели;
3. если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, между ними установлен теплоизоляционный барьер;
4. разъединитель доступен для потребителя.

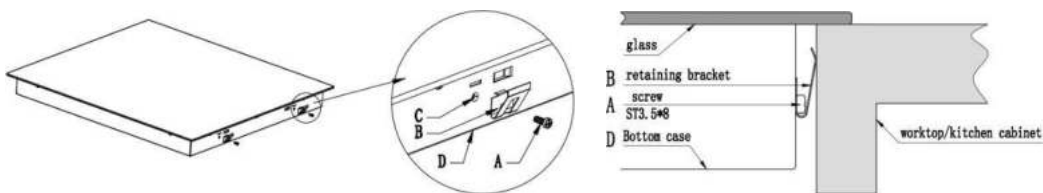
Перед размещением крепежных скоб

Поместите оборудование на устойчивую ровную поверхность (используйте упаковку). Не надавливайте на выступающие элементы управления.

Настройка крепежных скоб

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности при помощи двух скоб, прикрученных винтами к нижней части варочной панели (см. рисунок ниже).

Регулируйте положение скоб в соответствии с толщиной различных вариантов рабочей поверхности.



A	B	C	D
шуруп	скоба	Отверстие под шуруп	основа

Меры предосторожности

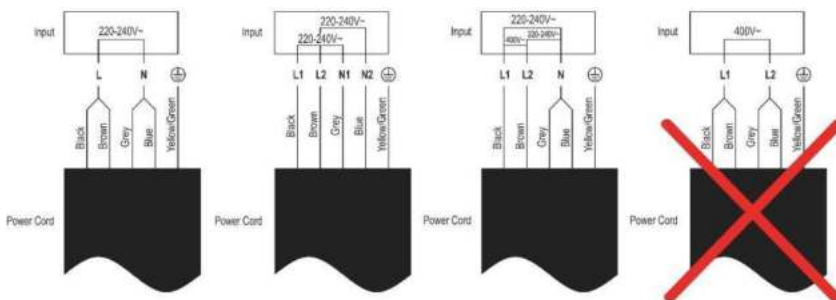
1. Установка варочной панели должна проводиться квалифицированными сотрудниками или техническими специалистами. Наши специалисты всегда к Вашим услугам. Просьба не проводить работы по установке и подключению самостоятельно.
2. Варочную панель запрещается устанавливать над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной и барабанной сушилкой, поскольку влажность может повредить электронику панели.
3. Установка должна быть проведена с максимальной возможностью отвода тепла, вырабатываемого варочной панелью.
4. Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание повреждений изолирующий промежуточный слой и клей должны быть теплостойкими.

Подключение варочной панели к сети питания



1. Подключение к электросети должно производиться квалифицированным специалистом.
2. Система домашней проводки должна выдерживать мощности, указанной на варочной панели.
3. Напряжение сети должно соответствовать показателям, указанным на этикетке.
4. Кабель может выдержать нагрузки, указанные на этикетке, не используйте адаптеры, переходники и преобразователи, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.
5. Кабель не должен касаться горячих частей варочной панели и должен располагаться так, чтобы температура его участков превышала 75°C. Проверьте с электриком, подходит ли домашняя система для установки. Изменения должны вноситься только компетентным электриком.

Подключение к электросети должно производиться по соответствующему стандарту или с применением однополюсного выключателя. Способ подключения представлен на рисунках ниже.



- Если кабель электропитания поврежден или его требуется заменить, во избежание любых несчастных случаев эту процедуру должен выполнять технический специалист по послепродажному обслуживанию с использованием надлежащих инструментов.
- Если прибор подключается к электросети напрямую, должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель (расстояние между контактами – не менее 3 мм).
- Электрик должен убедиться в том, что электрическое подключение произведено правильно и отвечает правилам техники безопасности.
- Кабель электропитания изделия не должен быть согнут или сжат.
- Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только лицу с надлежащей квалификацией.



УТИЛИЗАЦИЯ: не утилизируйте данное изделие вместе с неосортированными бытовыми отходами. Сбор таких отходов должен производиться отдельно

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой 2012/19/EU, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного прибора поможет предотвратить причинение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека, что возможно при неправильной утилизации.

Этот символ на приборе означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудован

Утилизацию данного прибора должен производить специалист. Для получения дополнительной информации о переработке, рекуперации и утилизации данного прибора обратитесь в местный

орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор

Изготовитель: «ZIGMUND & SHTAIN GMBH»:
Германия, Zobelitzstr.94, 13403 Berlin
Импортер - ООО "ЭЛЕКОМ" 119530, Россия, город Москва, шоссе Очаковское, дом 36, помещение 8, elekom_ooo@mail.ru