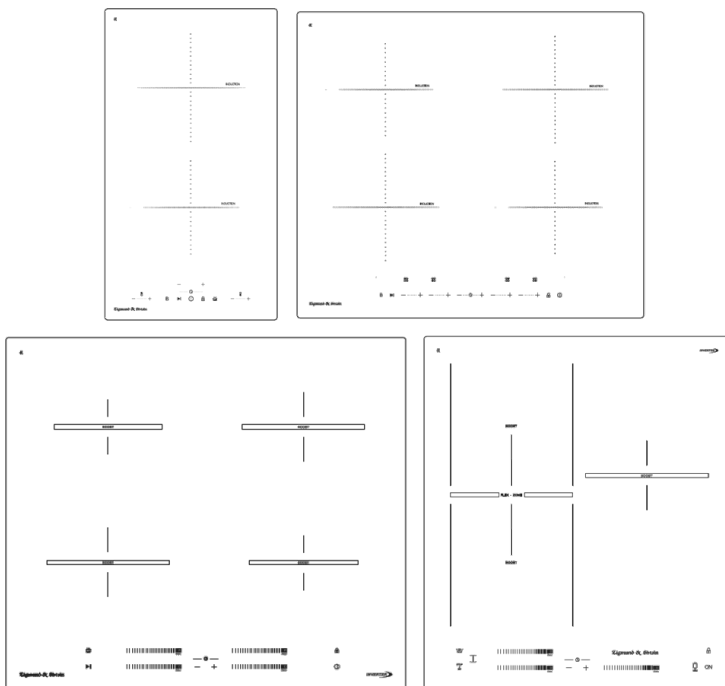


Zigmund & Shtain

Руководство по эксплуатации

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

CI 22.3 B, CI 22.6 B
CI 24.4 B, CI 24.4 W, CI 24.4 S
CI 23.6 B, CI 23.6 W, CI 23.6 I, CI 23.6 S



Уважаемый покупатель!

Мы благодарим вас за приобретение индукционной варочной поверхности Zigmund&Shtain.

Мы рекомендуем вам потратить некоторое время на прочтение данного руководства по эксплуатации/установке, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать его.

Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел установки.

Внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните данное руководство по эксплуатации/установке для использования в будущем.

Меры безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием варочной панели.

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если поверхность для приготовления еды разбилась или лопнула, немедленно выключите прибор из электросети (настенный выключатель) и вызовите квалифицированного специалиста.
- Выключайте варочную панель из электросети для чистки или технического обслуживания.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.
- Не помещайте и не оставляйте любые магнитные объекты (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) около прибора, поскольку они могут быть затронуты его электромагнитным полем.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром или не проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий

полное отключение от сети электропитания, встроено в стационарную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными нормами и правилами электромонтажа.

- Под варочную панель необходимо установить доску.

Опасность нагретой поверхности

- Во время использования доступные части этого прибора становятся достаточно горячими, чтобы вызвать ожоги.
- Не позволяйте вашему телу или одежде находиться в контакте с индукционной поверхностью, пока она не остынет.
- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонная утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут сильно нагреться очень быстро.
- Не подпускайте детей.
- Ручки кастрюль или сковородок могут быть горячими на ощупь. Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра, когда он используется, жир и масло могут самовоспламениться, это может привести к пожару.

Предупреждение: нельзя использовать пароочиститель для чистки варочной поверхности. Не используйте металлические мочалки или любые другие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.

- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления должен контролироваться. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен находиться под постоянным наблюдением.

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным центром или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как: кухонные помещения в квартирах, загородных домах, офисах, гостиницах, отелях и других помещениях жилого типа.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на рабочей поверхности.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную

панель.

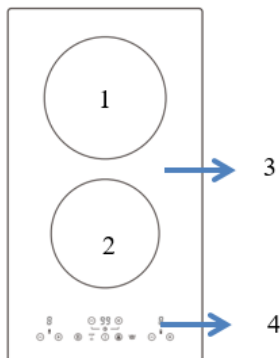
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель. Не полагайтесь на то, что она отключится сама функцией обнаружения предметов, после того как вы уберете посуду.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте кастрюли/сковородки по поверхности стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать или заменить любую часть прибора. Обслуживание и ремонт должен выполнять только квалифицированный специалист.
- Не стойте на варочной панели.

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.

НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор и затем закройте пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.

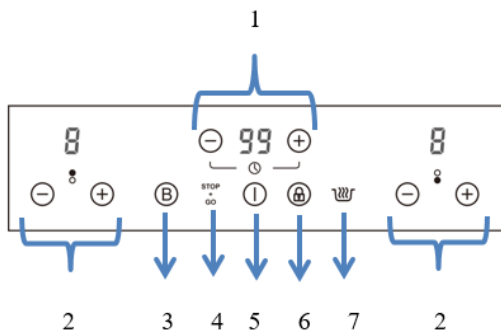
CI 22.3 В



1. 180 мм, макс 1900 Вт бустер 2200 Вт
2. 160 мм, макс 1300 Вт бустер 1500 Вт
3. Стеклокерамическая поверхность
4. Панель управления

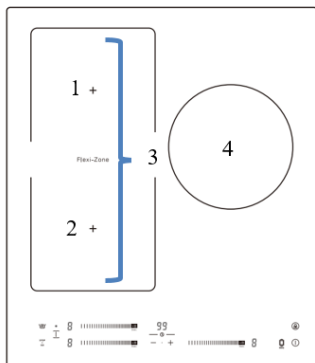
Общая мощность 3600 Вт

Панель управления CI 22.3 В



1. Кнопки управления таймером и дисплей
2. Кнопка выбора зоны приготовления/кнопка управления уровнем нагрева и дисплей
3. Кнопка управления функцией «Бустер»
4. Кнопка управления функцией «Stop & Go»
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
6. Кнопка блокировки от детей
7. Функция поддержания тепла

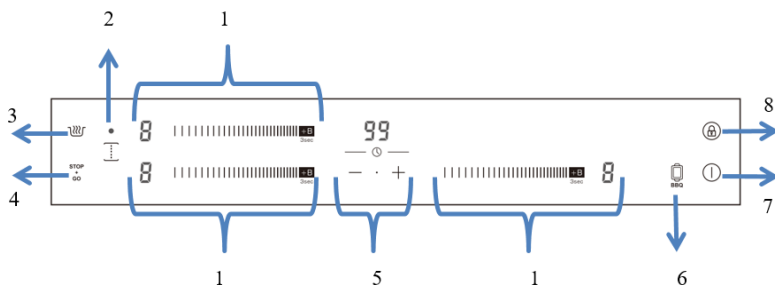
CI 24.4 B / CI 24.4 W / CI 24.4 S



1. 180мм, макс 1300 Вт бустер 1500 Вт
2. 180мм, макс 1900 Вт бустер 2200 Вт
3. 180*380 мм, макс 3000 Вт бустер 3600 Вт (Flex-зона)
4. 180 мм, макс 2300 Вт бустер 2600 Вт

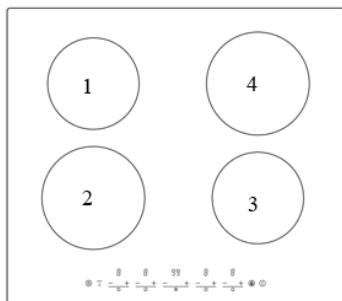
Общая мощность 6200 Вт

Панель управления CI 24.4 B / CI 24.4 W / CI 24.4 S



1. Кнопка выбора зоны приготовления/кнопка управления уровнем нагрева и дисплей
2. Функция объединения зон нагрева в единую Flex-зону
3. Функция поддержания тепла
4. Кнопка управления функцией «Stop & Go»
5. Управление таймером и дисплей
6. Функция «Барбекю»
7. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
8. Кнопка блокировки от детей

CI 22.6 B



1. 160 мм, макс 1300 Вт бустер 1500 Вт

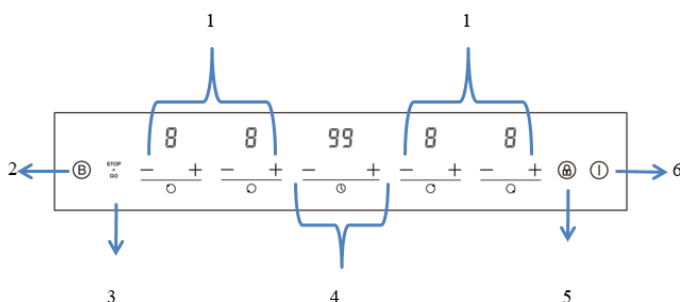
2. 180 мм, макс 1900 Вт бустер 2200 Вт

3. 160 мм, макс 1300 Вт бустер 1500 Вт

4. 180 мм, макс 1900 Вт бустер 2200 Вт

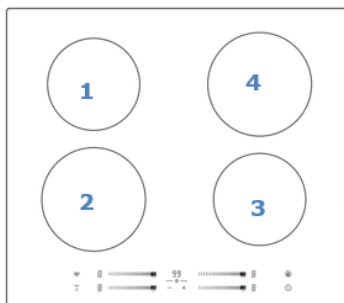
Общая мощность 7200 Вт

Панель управления CI 22.6 B



1. Кнопка выбора зоны приготовления/кнопка управления уровнем нагрева и дисплей
2. Кнопка управления функцией «Бустер»
3. Кнопка управления функцией «Stop & Go»
4. Кнопка управления таймером и дисплей
5. Кнопка блокировки от детей
6. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

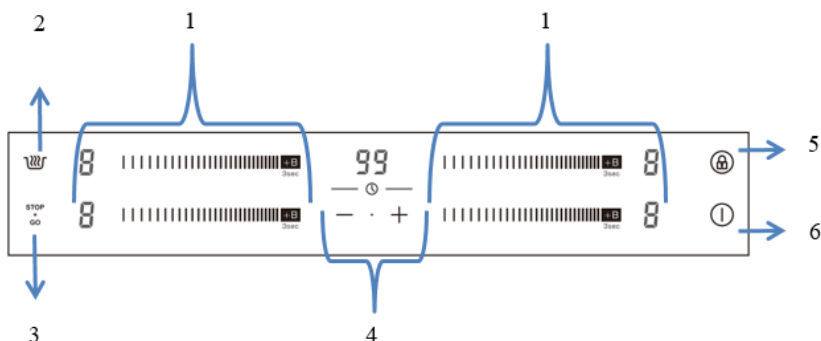
CI 23.6 B/ CI 23.6 W/ CI 23.6 I/ CI 23.6 S



1. 160 мм, макс 1300 Вт бустер 1500 Вт
2. 180 мм, макс 1900 Вт бустер 2200 Вт
3. 160 мм, макс 1300 Вт бустер 1500 Вт
4. 180 мм, макс 1900 Вт бустер 2200 Вт

Общая мощность 7200 Вт

Панель управления CI 23.6 B/ CI 23.6 W/ CI 23.6 I/ CI 23.6 S



1. Кнопка выбора зоны приготовления/кнопка управления уровнем нагрева и дисплей
2. Функция поддержания тепла
3. Кнопка управления функцией «Stop & Go»
4. Кнопка управления таймером и дисплей
5. Кнопка блокировки от детей
6. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Функции прибора

Индукционная варочная панель подходит для всех видов приготовления пищи благодаря конфоркам с тепловым излучением и электронным сенсорным управлением. Она многофункциональна, что делает её идеальным выбором для современной семьи.

Индукционная варочная панель чрезвычайно удобна в использовании, долговечна и безопасна.

Специальные функции

Защита от перегрева

Датчик контролирует температуру в зонах приготовления. Когда температура превышает безопасный уровень, конфорка автоматически отключается.

Индикатор остаточного тепла

После того, как варочная панель поработает некоторое время, будет присутствовать остаточное тепло. Буква «Н» предупреждает вас о том, что поверхность слишком горячая, чтобы прикасаться к ней.

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение — это защитная функция вашей индукционной плиты. Она автоматически выключится, если вы когда-нибудь забудете выключить её после приготовления пищи. Рабочее время по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

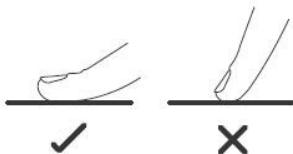
Уровень мощности	1-3	4-6	7-9
Раб. Время по умолчанию (ч)	8	4	2

Перед первым использованием варочной панели

- Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры предосторожности».
- Снимите всю защитную пленку и рекламные материалы с поверхности варочной панели.

Сенсорное управление

- Прибор реагирует на прикосновение. Вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальцев, 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.



Выбор посуды для приготовления

Необходимо использовать посуду, приготовления на индукционной варочной поверхности. Обратите внимание на символ индукции на упаковке или на дне посуды.

Проверить, подходит ли ваша посуда, можно с помощью магнитного теста.

Поднесите магнит к дну кастрюли. Если он притягивается, значит, кастрюля подходит для индукционной плиты.



Если у вас нет магнита:

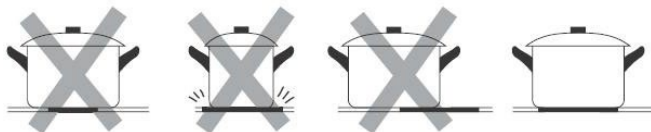
1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить.
2. Если индикатор не мигает, а вода нагревается, значит, кастрюля подходит.

Посуда из следующих материалов не подходит для индукционной варочной панели: нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

НЕ используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.

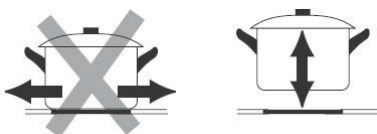


Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и имеет те же размеры, как конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.



Используйте кастрюли, диаметр которых соответствует рисунку выбранной зоны. Зоны нагрева автоматически подстраиваются под диаметр посуды, однако кастрюля диаметром менее 140 мм может быть не распознана индукционной варочной панелью. При использовании правильно выбранной посуды мощность будет использована с максимальной эффективностью. Если вы используете кастрюлю меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой.

Всегда поднимайте кастрюли с керамической поверхности – не передвигайте, или они могут поцарапать стекло.



Рекомендуемые диаметры посуды

Зона нагрева	Минимум (мм)	Максимум (мм)
160 мм	140	160
180 мм	140	180
Flex-зона	220	380 x 180

Начало приготовления

1. Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистая и сухая.

2. Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ на 3 секунды. После включения питания зуммер издает один звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается «-», что указывает на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

3. Приступите к выбору температурного режима:

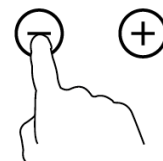
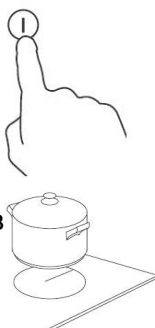
Для моделей с сенсорным управлением:

Для каждой зоны нагрева имеется отдельная кнопка управления уровнем мощности «-» или «+». Настройте уровень мощности, нажав на кнопку «-» или «+» соответствующей зоны нагрева.

Если нажать и удерживать любую из двух кнопок «-» или «+», значение будет быстро изменяться вниз или вверх, от 0 до 9 по кругу.

Для моделей с управлением слайдером:

Перед регулировкой уровня мощности нагрева необходимо нажать на кнопку выбора зоны нагрева, чтобы включить нужную зону. Индикатор настройки мощности выбранной зоны будет мигать, когда она активируется, затем вы сможете отрегулировать степень нагрева с помощью слайдера.



Для моделей с управлением мультислайдером:

Коснитесь любой кнопки соответствующего слайдера, чтобы активировать его. Установите уровень нагрева.

Примечания:

1. После подключения к электросети, когда включается питание, варочная панель издает один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, затем гаснут.

2. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, если в течение 1 минуты не было никаких действий, варочная панель

автоматически выключится, при этом раздастся один звуковой сигнал.

3. Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ и удерживайте ее около 3 секунд; чтобы выключить ее, просто нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ еще раз.

4. Уровень мощности можно регулировать от 0 до 9, по умолчанию установлен уровень 5.

5. При настройке мигает индикатор настройки нагрева выбранной зоны. После настройки число мигает в течение 5 секунд, затем перестает мигать, после чего настройка подтверждается.

Если на дисплее попеременно с настройкой температуры мигает «»:

- вы не установили кастрюлю на правильную зону нагрева или,
- используемая вами кастрюля не подходит для индукционных плит или,
- кастрюля слишком мала или неправильно расположена на зоне нагрева.

Примечания:

1. Нагрев не происходит, если на варочной зоне нет подходящей кастрюли.
2. Дисплей автоматически выключится через 2 минуты, если на конфорку не поставлена подходящая кастрюля.
3. Если на варочной панели оставлена кастрюля неподходящего размера или немагнитная (например, алюминиевая), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), соответствующая варочная зона автоматически отключится через 1 минуту.

Выключение варочной панели

1. Вы можете выключить варочную зону, установив уровень нагрева 0, при этом на индикаторе появится «-».

2. Вы также можете выключить всю варочную панель, нажав кнопку управления ВКЛ/ВЫКЛ.



Примечание: Если во время приготовления произойдет отключение питания, все настройки будут отменены.

Примечание: Вентилятор охлаждения индукционной варочной панели будет оставаться включенным в течение 1 минуты после выключения.

Использование функции «Защита от детей»

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить их непреднамеренное использование (например, дети могут случайно включить конфорки).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВЫКЛ, отключены.

Блокировка варочной поверхности

1. Нажмите кнопку  в течение 3 сек. Индикатор таймера покажет «Lo».

Разблокировка варочной поверхности

1. Убедитесь, что варочная панель включена. Коснитесь и некоторое время (3 с) удерживайте кнопку блокировки.
2. Прозвучит однократный звуковой сигнал и индикатор «Lo» погаснет.
2. Теперь вы можете пользоваться керамической варочной панелью.

 Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме ВЫКЛ., вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ВЫКЛ в аварийной ситуации, но при следующей операции вы должны сначала разблокировать варочную панель.

Функция «Stop & Go»

Если во время приготовления пищи вас отвлекли и вам на время нужно выйти из кухни, то ужин может подгореть или приготовление займет больше времени, если вы отключите все зоны.

Функция «Stop & Go» может поставить на паузу все зоны. Когда вы вернетесь, одним нажатием кнопки варочная панель возобновит работу и продолжит приготовление пищи.

1. Чтобы активировать функцию «Stop & Go», нажмите кнопку



«Stop & Go» один раз. После этого все программные настройки будут зафиксированы, а варочная панель перестанет нагреваться, все индикаторы настройки температуры покажут «P».

2. Чтобы отключить функцию «Stop & Go», нажмите кнопку «Stop & Go» еще раз. Когда функция «Stop & Go» включена, все кнопки управления отключены, кроме кнопок ВКЛ/ВЫКЛ и «Stop & Go». Примечание: Варочная панель автоматически выключится, если функция «Stop & Go» продлится более 10 минут.

Использование таймера

Когда варочная панель включена, таймер можно использовать двумя разными способами:

- Вы можете использовать его как счетчик минут. В этом случае таймер не выключит ни одну зону нагрева по истечении установленного времени.
- Вы можете настроить его на отключение одной или нескольких конфорок.
- Таймер можно установить до 99 минут.

Таймер как счетчик минут Если не выбрана зона нагрева

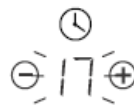
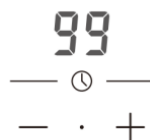
Коснитесь любой кнопки «+» или «-», чтобы активировать таймер.

- Настройте таймер, нажав кнопку «+» или «-».
- Если нажать и удерживать любую из двух кнопок, значение времени будет быстро изменяться по кругу.

Примечание: Если индикатор таймера мигает, нажмите кнопку управления таймером еще раз, чтобы быстро подтвердить установку таймера.

Когда таймер установлен, начнется обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время.

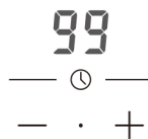
По окончании отсчета времени прозвучит звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «- -». Любое прикосновение к кнопкам управления во время работы таймера повлечет за собой звуковой сигнал.



Таймер на отключение зон нагрева

1. Выберете зону нагрева
2. Активируйте таймер: нажмите кнопку «+» или «-»
3. Настройте нужное значение времени
4. При установке таймера сразу же начнется обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время.

Примечание: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет гореть для тех зон, на которых установлен таймер. Вы можете проверить установку таймера для другой зоны нагрева, в которой установлен таймер, активировав эту зону нагрева.



Если таймер установлен в нескольких зонах нагрева, индикатор таймера будет показывать наименьшее время. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.

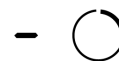
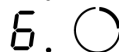
5. По истечении заданного времени соответствующая зона будет автоматически отключена.

Примечания:

По умолчанию счетчик минут и таймер установлены на 30 минут. После настройки индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд, а затем перестанет мигать, после чего настройка будет подтверждена.

Счетчик минут и таймер могут использоваться одновременно, индикатор таймера показывает минимальную настройку времени. Если наименьшее значение времени – счетчик минут, красная точка рядом с индикатором таймера будет мигать. Если в качестве самой низкой настройки используется таймер, будет мигать красная точка индикатора уровня мощности соответствующей зоны приготовления.

Чтобы проверить настройку счетчика минут, нажмите кнопку управления таймером, на индикаторе отобразится соответствующая настройка.



Функция «Остаточное тепло»

Будьте осторожны с горячими поверхностями

Когда варочная панель работает в течение некоторого времени, она остывает не сразу. На индикаторе настройки мощности появится буква «Н», чтобы предупредить вас о необходимости не прикасаться к поверхности.



Кроме того, эта функция позволяет экономить электроэнергию: если вы хотите разогреть еще одну кастрюлю, используйте еще не остывшую конфорку.

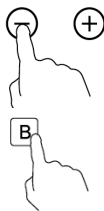
Использование функции «Бустер»

Вы можете использовать функцию «Бустер» для увеличения мощности соответствующей зоны нагрева до максимальной мощности в течение 5 минут. Эта функция позволяет сократить время приготовления, что удобно если вы торопитесь!

Активация функции «Бустер»

для моделей CI 22.3 и CI 22.6

Нажмите кнопку «-» или «+» зоны нагрева, для которой вы хотите использовать функцию бустера, чтобы активировать зону нагрева, затем нажмите кнопку управления функцией бустера **B**, на индикаторе зоны нагрева появится «b» и будет мигать в течение 5 секунд, затем мигание прекратится, и функция бустера будет активирована.



для моделей CI 24.4 и CI 23.6

Коснитесь любой кнопки соответствующего слайдера, чтобы активировать соответствующую зону нагрева, затем удерживайте кнопку функции «Бустер» в течение 3 секунд.



Объединение зон нагрева в единую Flex-зону

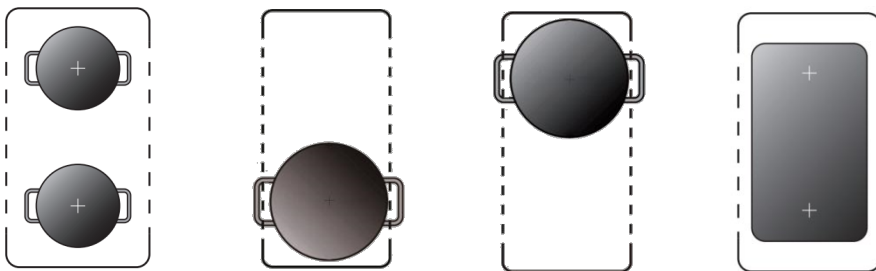
для модели CI 23.4

Зону объединения двух конфорок можно в любое время использовать как единую зону или как две независимые зоны в соответствии с потребностями приготовления пищи.

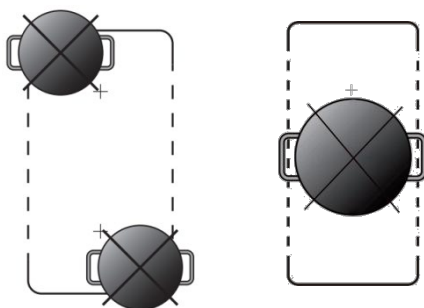
Зоны нагрева могут использоваться как одна единая зона или как две независимые зоны, в зависимости от потребностей в приготовлении пищи.

Важно: Убедитесь, что посуда расположена по центру на каждой зоне нагрева. В случае с большими кастрюлями, овальными, прямоугольными сковородами и сотейниками, размещайте их по центру Flex-зоны, при этом охватывая центр каждой из отдельных зон нагрева.

Примеры допустимого размещения посуды:



Примеры недопустимого размещения посуды:



Активация Flex-зоны

Чтобы активировать Flex-зону, сначала нажмите кнопку выбора любой из двух зон нагрева, которые вы хотите объединить, затем нажмите кнопку «Flex-зона». Когда Flex-зона активирована, загорается соответствующий индикатор, индикатор уровня мощности мигает. Вы можете регулировать уровень мощности Flex-зоны с помощью слайдера.



Выключение Flex-зоны

Чтобы выключить Flex-зону, нажмите кнопку выбора любой из двух зон нагрева Flex-зоны, когда индикатор уровня мощности замигает, снова нажмите кнопку «Flex-зона». После отключения индикатор погаснет.

Функция поддержания тепла

для модели CI 22.3

Нажмите кнопку «-» или «+» соответствующей зоны нагрева, и индикатор зоны нагрева начнет мигать, для моделей CI 24.4 и CI 23.6

Используйте слайдер для выбора соответствующей зоны нагрева, и индикатор зоны нагрева рядом со слайдером начнет мигать.

Затем нажмите кнопку управления функцией поддержания тепла, индикатор зоны нагрева будет



показывать «» и мигать в течение 5 секунд, затем перестанет мигать, и функция поддержания тепла будет активирована.

Примечание: После выключения функции поддержания тепла соответствующая зона нагрева будет автоматически отключена.

Выключение функции поддержания тепла

Если активировать функцию поддержания тепла еще раз следуя указаниям выше, она выключится.

Функция «Барбекю»

для модели CI 24.4

Функция «Барбекю» предполагает использование прямоугольной сковороды-гриль или овальной сковороды для рыбы (не входят в комплект варочной поверхности).

1. Используйте слайдер для выбора соответствующей зоны нагрева, и индикатор зоны нагрева рядом со слайдером начнет мигать.



2. Нажмите кнопку «Барбекю», на дисплее появится индикатор, после чего функция будет активирована.

Выключение функции «Барбекю»

Если активировать функцию «Барбекю» еще раз следуя указаниям выше, она выключится. После отключения функции «Барбекю» соответствующая зона нагрева автоматически отключится.

Защита от перегрева

Датчик температуры контролирует температуру внутри варочной панели. При превышении температуры варочная панель автоматически прекратит работу.

Защита от перелива

Для вашей безопасности программатор автоматически отключит питание, если на сенсорную панель управления попадет кипящая жидкость или мокрая ткань. Все кнопки управления, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ и кнопки блокировки от детей, станут неактивными, если не вытереть насухо область сенсорного управления.

Рекомендации по приготовлению

Соблюдайте осторожность при жарке, так как масло и жир быстро нагреваются, особенно если вы используете функцию «Бустер». При очень высокой температуре масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что создает опасность пожара.

- Когда блюдо дойдет до кипения, уменьшите мощность.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит электроэнергию за счет сохранения тепла.
- Сократите количество жидкости или масла, чтобы уменьшить время приготовления.
- Начните готовить на высокой мощности и уменьшите ее, когда блюдо нагреется до конца.

Варка, приготовление риса

Варка происходит ниже точки кипения, при температуре около 85°C, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность готовящейся жидкости. Это ключ к вкусным супам и нежным тушеным блюдам, потому что ароматы раскрываются без пережаривания продуктов. Соусы на основе яиц и муки также следует готовить при температуре ниже точки кипения.

Для некоторых задач, в том числе для приготовления риса, может потребоваться установка более высокой температуры, чтобы обеспечить правильное приготовление блюда в течение рекомендованного времени.

Стейк

Чтобы приготовить сочный ароматный стейк, выполните следующие действия:

1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем опустите на нее мясо.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и степени его

прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на сторону. Нажмите на стейк, чтобы определить степень готовности - чем он тверже на ощупь, тем выше степень прожарки.

5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы он "отдохнул" и стал нежным перед подачей.

Обжарка

1. Выберите керамический плоский вок или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Процесс обжаривания должен быть быстрым. При приготовлении большого количества продуктов готовьте их несколькими небольшими партиями.
3. Разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и не давайте остыть.
5. Обжарьте овощи. Когда они станут хрустящими, понизьте мощность зоны нагрева, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они полностью готовы.
7. Подавайте немедленно.

Приведенные ниже параметры являются лишь рекомендациями. Точные значения температуры зависят от разных факторов, включая тип посуды и количество приготовляемой пищи. Экспериментируйте с варочной панелью, чтобы подобрать наиболее подходящие для вас параметры.

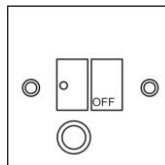
Уровень мощности	Назначение
1 - 2	- разогрев небольшого количества пищи - растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро нагреваются - кипячение на медленном огне
3 - 4	- разогрев - быстрое кипячение - приготовление риса
5 - 6	- блины и оладьи
7 - 8	- приготовление блюд в сотейнике - приготовление пасты
9	- обжаривание - тушение - доведение супа до кипения - кипячение воды

Уход и обслуживание



Предупреждение

Всегда отключайте электропитание перед выполнением работ по техническому обслуживанию. В случае неисправности обратитесь в сервисную службу.



Уход



Поврежденные силовые кабели должны быть заменены компетентным лицом или квалифицированным электриком.



Только для домашнего использования.



Никогда не ставьте пустую посуду на варочную панель, так как это приведет к появлению сообщения об ошибке на панели управления.



Если конфорка была включена в течение длительного времени, поверхность некоторое время остается горячей, поэтому не прикасайтесь к керамической поверхности.



Запечатанные продукты не нагревайте перед открытием крышки, чтобы избежать опасности взрыва из-за расширения при нагревании.



Если поверхность варочной панели треснула, отключите ее от источника питания во избежание поражения электрическим током.



Не ставьте на варочную панель грубую или неровную посуду, так как это может повредить керамическую поверхность.



Старайтесь не стучать кастрюлями и сковородками по плите. Керамическая поверхность прочная, но не небьющаяся.



Не кладите моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы под варочную панель.

Очистка прибора

Осторожно!

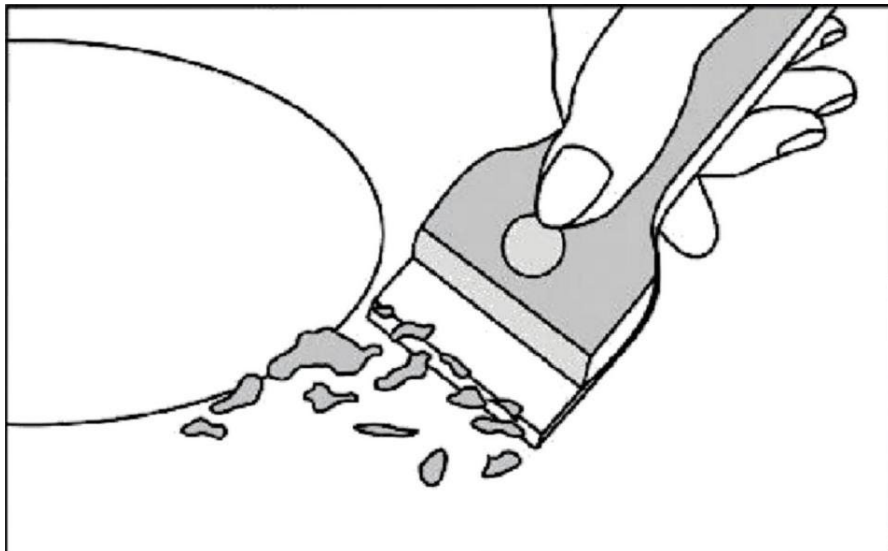
- Избегайте трения абразивными материалами или дном кастрюль и т. д., поскольку со временем это приведет к стиранию маркировки на верхней части керамической варочной панели.
- Регулярно чистите керамическую плиту, чтобы предотвратить накопление остатков пищи.

> После использования прибор необходимо очистить.

> Поверхность керамической индукционной варочной панели можно легко очистить следующим образом:

Тип загрязнения	Метод очистки	Средства очистки
Налет	Нанесите уксус на поверхность, затем протрите насухо мягкой тканью.	Специальное чистящее средство для керамики
Нагоревшие пятна	Протрите влажной тканью, затем высушите мягкой тканью	Специальное чистящее средство для керамики
Легкие пятна	Протрите влажной тканью, затем высушите мягкой тканью	Мягкая тряпочка без ворса
Расплавленный пластик	Используйте скребок, подходящий для керамического стекла для удаления остатков	Специальное чистящее средство для керамики

С помощью скребка немедленно удаляйте с поверхности кусочки алюминиевой фольги, остатки пищи, брызги жира, следы от сахара и другие продукты с высоким содержанием сахара, чтобы не повредить варочную панель. Затем очистите поверхность полотенцем и соответствующим средством, промойте водой и высушите чистой тканью. Ни при каких обстоятельствах не используйте губки или абразивные ткани; также избегайте использования агрессивных химических моющих средств, таких как аэрозоли для духовки и пятновыводители.



Устранение неисправностей

Прежде чем звонить в сервисную службу, убедитесь, что прибор правильно подключен, гарантия не распространяется ни на один из следующих случаев:

- > Повреждения, вызванные неправильным использованием, хранением или техническим обслуживанием прибора;
- > Повреждения, вызванные несанкционированной разборкой и ремонтом прибора;
- > Повреждения, вызванные неправильным использованием прибора;
- > Использование варочной поверхности в коммерческих целях.

Также исключите следующие ситуации:

1. Отсутствует электропитание прибора:

- Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем регионе;
- Проверьте, правильно ли подключен прибор к электричеству;
- Истекло время установки таймера;
- Достигнуто максимальное время приготовления и произошло автоматическое отключение;
- Возможно, на сенсорную панель попала кипящая жидкость и сработала автоматическая защита от перелива;

2. Кнопки сенсорной панели управления не активируются:

- установлена блокировка от детей, при которой на дисплее отображается «Lo»;
- включена защита от перелива из-за попадания жидкости/мокрой ткани на сенсорную панель управления;

3. После приготовления на дисплее появляется символ «H»:

Это нормально. Варочная панель оснащена функцией предупреждения об остаточном тепле. Она будет гореть до тех пор, пока поверхность не станет достаточно холодной для прикосновения.

4. После выключения вентилятор индукционной варочной панели продолжает работать некоторое время:

Это нормально, это помогает прибору полностью остыть.

5. Некоторые кастрюли издают треск или щелчки во время использования индукционной варочной панели:

Это нормально, это звук индукционных катушек во время работы, и для разных конструкций вашей посуды щелчки могут немного отличаться.

6. Стекло царапается:

- Проверьте, не используете ли вы неподходящую посуду,

например посуду с неровными краями.

- Проверьте, не используются ли неподходящие, абразивные чистящие средства.

7. Индукционная варочная панель издает много разных звуков.

- Трещащие звуки. Обычно эти звуки могут быть связаны со сковородами из различных материалов. Дно сковороды состоит из различных материалов, которые при нагревании расширяются с разной скоростью.

- Щелкающие звуки. Обычно их создают электронные компоненты прибора при включении и выключении.

- Свистящие звуки. Они могут возникать при работе одной или нескольких конфорок на высокой мощности, а также в результате того, что посуда изготовлена из разных материалов.

- Гудящие звуки. Эти шумы могут возникать при выборе высокого уровня мощности, т. е. функции «Бустер».

Шумы, связанные с высоким уровнем мощности, уменьшаются по мере нагрева кастрюль до нужной температуры и снижения уровня мощности.

- Шипящие/гудящие шумы. Эти шумы обычно слышны при работе вентилятора охлаждения варочной панели.

Все перечисленные выше шумы являются нормальными и не указывают на неисправность. Если вам нужны дополнительные инструкции, обратитесь в сервисную службу.

При возникновении неисправности индукционная варочная панель автоматически переходит в состояние защиты и отображает соответствующие коды защиты:

Код ошибки	Возможная причина	Что делать
E1/E2	Неправильное сетевое напряжение	Пожалуйста, проверьте, в норме ли электропитание, включите питание после того, как электропитание будет исправным.
E3	Перегрев датчика посуды	Проверьте, есть ли в кастрюле жидкость, долейте жидкость и снова запустите.
E5	Температура варочной поверхности слишком высокая	Перезагрузите индукционную варочную панель после того, как она остынет.

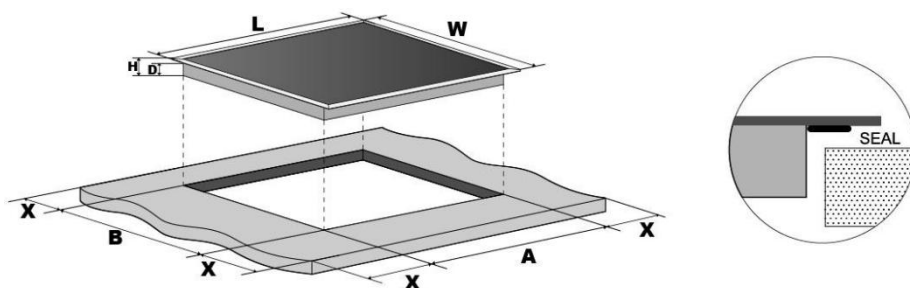
При любых других кодах ошибок выключите устройство и обратитесь в сервисный центр.

Установка

Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.

Для установки и использования вокруг отверстия необходимо оставить не менее 5 см свободного пространства.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки. Размеры встройки указаны ниже согласно условным обозначениям:

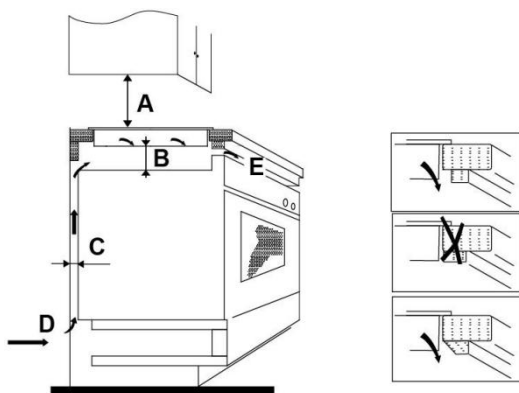


	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CI 22.3 B	288	520	56	52	265	495	50 min
CI 24.4 B/W/S	450	520	56	52	430	495	50 min
CI 22.6 B	590	520	56	52	555	495	50 min
CI 23.6 B/W/I/S	590	520	56	52	555	495	50 min



При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается, а впускное и выпускное отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что керамическая плита находится в хорошем рабочем состоянии. См. рис. на следующей странице.

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



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

Варочная поверхность не должна быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели.

Перед установкой убедитесь, что:

- рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают занимаемому пространству;
 - рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
 - если варочная панель установлена над духовым шкафом, духовой шкаф имеет встроенный охлаждающий вентилятор;
 - установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам, и правилам;
 - выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать расстояние между контактами в 3 мм во всех полюсах (или во всех активных проводниках, если местные правила электропроводки допускают такое изменение требований);
 - к выключателю возможно будет подобраться пользователю/специалисту;
 - вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель;
- Проконсультируйтесь со специалистами, если у вас есть

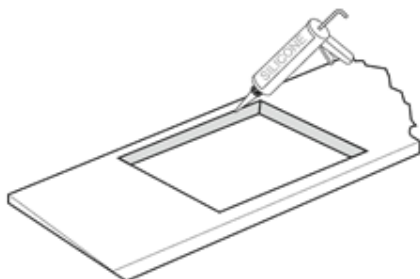
сомнения относительно установки.

После установки варочной панели убедитесь, что:

- кабель питания находится вне видимости через дверцы шкафа или различные ящики;
- есть достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели;
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.
- пользователь имеет доступ к изолирующему выключателю.

Порядок действий

fig. 1



01



Вырежьте столешницу по указанным размерам с помощью подходящего оборудования (fig.1). Загерметизируйте край столешницы с помощью силикона или тефлона, дайте высохнуть перед установкой варочной панели.

fig. 2



02

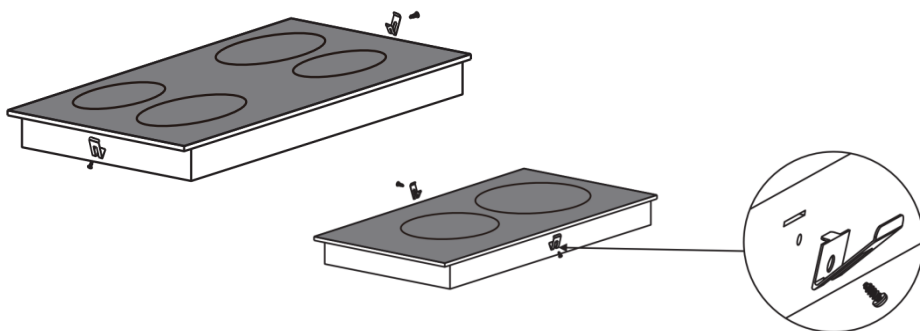


[04] x 1

Растяните прилагаемый уплотнитель вдоль нижнего края варочной панели, убедившись, что концы перекрываются (fig.2).

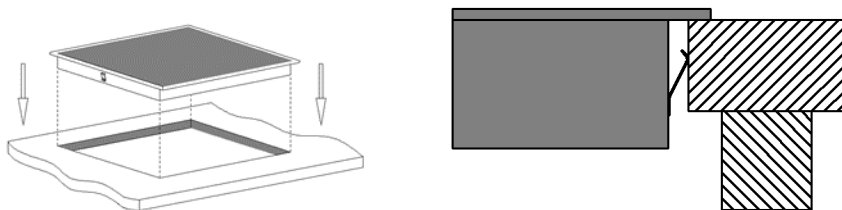
Не используйте клей для крепления варочной панели к столешнице. При установке уплотнителя следите за тем, чтобы стекло не соприкасалось с острыми предметами.

Перед размещением креплений прибор следует поставить на устойчивую, ровную поверхность (используйте упаковку). Не давите на элементы управления, выступающие из варочной панели.



В комплекте для установки имеются крепежи (2шт) и болты (2шт).

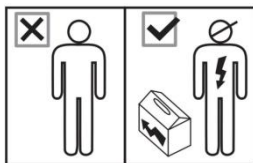
Закрепите кронштейны на варочной панели: вставьте крепежи в крепежные отверстия с двух сторон корпуса, закрепите крепежи на корпусе с помощью болтов, затем установите варочную панель в вырез столешницы.



Предупреждения

1. Стеклокерамическая индукционная поверхность должна быть установлена компетентным и технически грамотным специалистом. Не проводите установку самостоятельно.
2. Стеклокерамическая поверхность не должна быть установлена вблизи охлаждающего оборудования, посудомоечной машины и ротационной сушилки.
3. Стеклокерамическая поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы лучше отдавать тепло при теплообмене с посудой.
4. Стена и зона нагрева должны быть термостойкие.
5. Во избежание повреждений варочная панель и клей должны быть устойчивы к нагреванию.
6. Не используйте пароочиститель.
7. Эта электрическая варочная панель может быть подключена только к источнику питания с сопротивлением сети не более 0,427 Ом. В случае необходимости обратитесь к провайдеру за информацией о характеристиках электросети.

Подключение варочной панели к электросети



Все монтажные работы должны выполняться компетентным лицом или квалифицированным электриком.

Перед подключением к сети убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на этикетке прибора.

Предупреждение: ЭТОТ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ПОДКЛЮЧАЕТСЯ К ОДНОФАЗНОЙ СЕТИ НАПЯЖЕНИЕМ 220-240 В

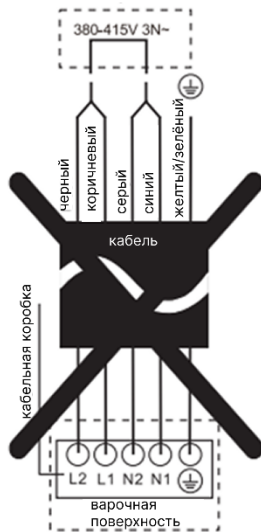
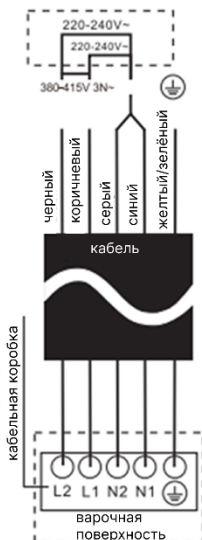
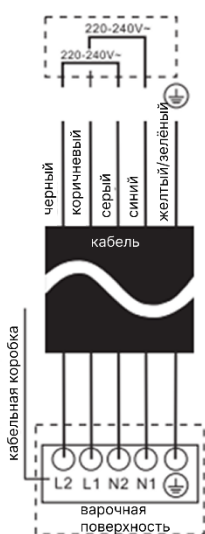
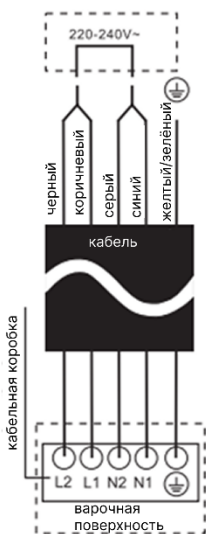
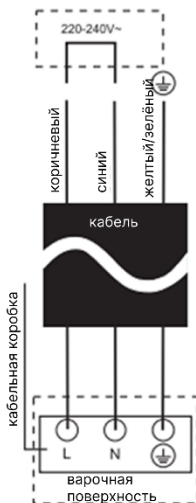


Кабель питания не должен касаться каких-либо горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.

Убедитесь, что предустановленный кабель в помещении подходит под установку варочной панели. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.

Примечание: К некоторым моделям может прилагаться шнур питания с вилкой. В этом случае вы можете напрямую вставить вилку в розетку. Пожалуйста, не вынимайте вилку шнура питания после использования.

Для моделей со шнуром питания без вилки способ подключения показан ниже.



- Если кабель поврежден или подлежит замене, операция должна выполняться сервисным специалистом с использованием специальных инструментов во избежание несчастных случаев.

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

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

- Кабель не должен быть согнут или сжат.

- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченными специалистами.



УТИЛИЗАЦИЯ: Не утилизируйте этот продукт как несортированный бытовой мусор. Должен быть осуществлен отдельный сбор такого рода отходов. Это обязательно.

Этот прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС для отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы сможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и людям, а также здоровью, которое могло бы быть вызвано неправильным обращением с ним.

Символ на изделии указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров.

Этот прибор требует специализированной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и переработке, пожалуйста, обратитесь в местный городской совет, в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели продукт.

Информация по гарантии

Мы предоставляем гарантию в течение 3 лет с момента покупки.

Если произошла поломка, обратитесь в один из сервисных центров, указанных на официальном сайте zigmundshtain.ru. Для осуществления гарантийного обслуживания вам необходимо предъявить чек на покупку. Внимательно соблюдайте описанные инструкции по использованию варочной панели. Вследствие неправильной эксплуатации гарантийные обязательства не действительны.

Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования продукта, и следующие ситуации не покрываются гарантией:

1. Любые повреждения и неисправности, возникающие в результате установки и использования продукции с нарушением инструкций, приведенных в руководстве;

2. Любые повреждения и неисправности, возникающие при погрузке, разгрузке и обращении с продукцией после ее доставки;

3. Любые повреждения и поломки из-за низкого или чрезмерного напряжения, неправильной электрической установки, использования при напряжении, которое отличается от указанного на табличке продукции;

4. Повреждения и неисправности из-за пожара и/или молнии;

5. Неисправность, возникающая в результате использования продукции с нарушением инструкций, приведенных в руководстве по эксплуатации;

6. Разбитый корпус;

7. Вмешательство и ремонт оборудования кем-либо, кроме лиц из официальных сервисных центров, указанных на сайте zigmundshtain.ru;

8. Проблемы, возникающие при монтаже любой детали, кроме деталей, поставляемых производителем.

Гарантия недействительна при удалении и уничтожении оригинального серийного номера на продукции.

Изготовитель - «ZIGMUND & SHTAIN GMBH»: Германия,
Zobeltitzstr.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