

# Zigmund & Shtain

## Индукционная варочная поверхность

**CI 79.6 B**

Руководство по эксплуатации



**EAC**

## **Оглавление**

<b>1. Меры безопасности</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Описание прибора</b> .....	<b>6</b>
Вид сверху .....	6
Панель управления .....	7
<b>3. Использование индукционной варочной панели</b> .....	<b>8</b>
Сенсорное управление .....	8
Выбор посуды для приготовления .....	9
<b>4. Эксплуатация</b> .....	<b>10</b>
Начало приготовления .....	10
По завершении приготовления.....	11
Функция Boost.....	12
Функция Блокировка панели управления .....	12
Flex-зона.....	13
Функция Подогрев .....	14
Автоматическое отключение .....	15
Использование таймера.....	15
<b>Советы по приготовлению</b> .....	<b>18</b>
Тушение, приготовление риса.....	19
Стейк.....	19
Для жарки мяса по-азиатски .....	19
<b>Настройки температуры</b> .....	<b>20</b>
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>21</b>
<b>Устранение неисправностей</b> .....	<b>24</b>
<b>Код ошибки</b> .....	<b>26</b>
<b>Техническая информация</b> .....	<b>27</b>
<b>Установка</b> .....	<b>28</b>
<b>Подключение к электросети</b> .....	<b>32</b>
<b>Утилизация</b> .....	<b>34</b>
<b>Гарантийные обязательства</b> .....	<b>35</b>

## **Уважаемый покупатель!**

Мы сердечно 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 «Установка».

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 варочная поверхность 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, встроен в стационарную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными нормами и правилами электромонтажа.

### **Опасность нагретой поверхности**

- Во время использования доступные части этого прибора становятся достаточно горячими, чтобы вызвать ожоги.

- Следите за тем, чтобы ваше тело или одежда не контактировали с индукционной поверхностью, пока она не остынет.

- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонную утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут быстро и сильно нагреться.

- Не подпускайте детей к работающему устройству.

- Ручки кастрюль или сковородок могут быть горячими на ощупь. Используйте прихватки или кухонные полотенца, чтобы переставить нагретую посуду. Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам.

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Когда он используется, жир и масло могут самовоспламениться, что 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 специалистом авторизованного сервисного центра или лицом с аналогичной квалификацией. Пытаясь заменить шнур питания самостоятельно, вы подвергаете себя опасности!

- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как: кухонные помещения в квартирах, загородных домах, офисах, гостиницах, мотелях 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 благодаря функции 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.

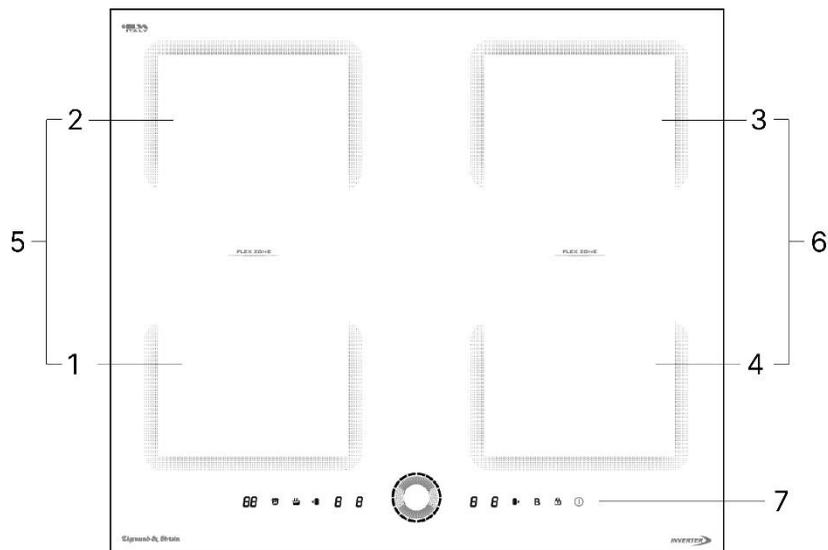
- Не стойте на варочной панели.

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Тем не менее, люди с кардиостимулятором 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.

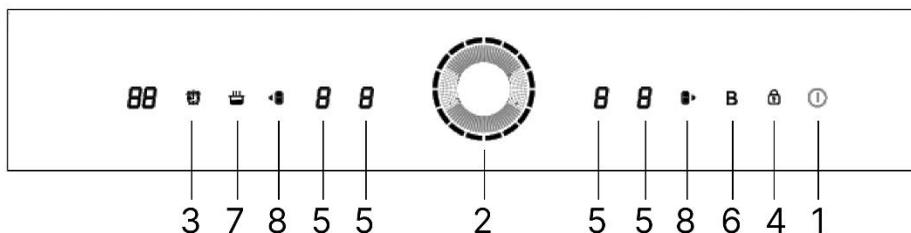
## Описание прибора

### Вид сверху



1. Зона нагрева с мощностью 1800/2100 Вт
2. Зона нагрева с мощностью 1800/2100 Вт
3. Зона нагрева с мощностью 1800/2100 Вт
4. Зона нагрева с мощностью 1800/2100 Вт
5. Flex-зона с мощностью 3000/3600 Вт
6. Flex-зона с мощностью 3000/3600 Вт
7. Панель управления

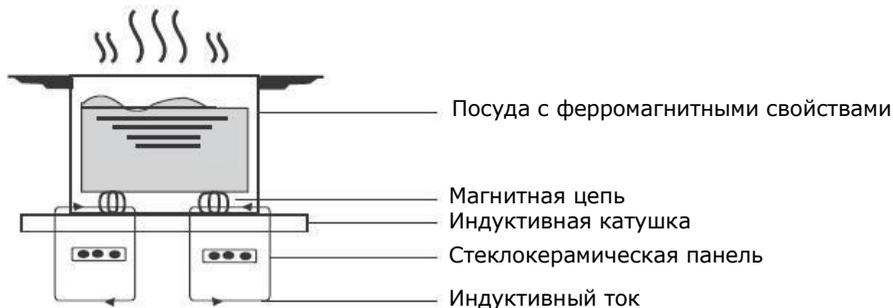
## Панель управления



1. Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ**
2. Регулятор уровня мощности
3. Кнопка таймера
4. Блокировка панели управления
5. Выбор зоны нагрева
6. Функция **Boost**
7. Подогрев
8. Flex-зона

## Использование индукционной варочной панели

Индукционная варочная панель – это современный, безопасный и экономный прибор для приготовления пищи. С его помощью Вы сможете приготовить блюда любой кухни мира. Приготовление осуществляется за счет электромагнитных волн, благодаря которым нагревается сама посуда, а не варочная панель. Поверхность варочной панели нагревается только из-за контакта с посудой.



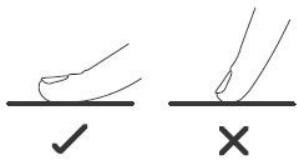
### Перед первым использованием варочной панели

- 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 никаких усилий, чтобы нажать на кнопку.

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 небольшое количество воды затруднит управление.

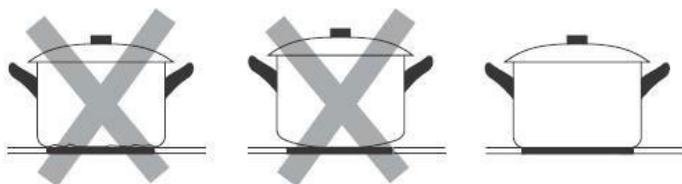
### Выбор посуды для приготовления

Необходимо использовать посуду, подходящую для приготовления на индукционной варочной поверхности.

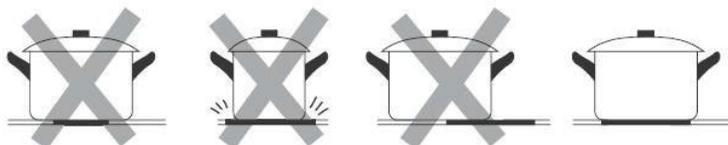
При выборе посуды убедитесь, что на упаковке присутствует символ, означающий, что она подходит для приготовления с помощью индукционной варочной панели.



**НЕ** используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.

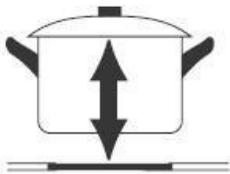
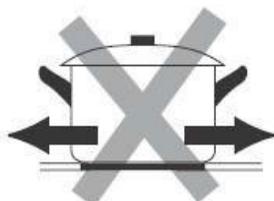


Убедитесь, что основание вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу, и по размеру соответствует выбранным зонам нагрева. Всегда размещайте посуду по центру варочной зоны.



Используйте посуду, диаметр которой соответствует рисунку выбранной зоны. При правильном выборе посуды мощность будет использована с максимальной эффективностью. Если вы используете посуду меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой.

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



Посуда диаметром менее 140 мм может быть не распознана устройством. Минимальный диаметр посуды для использования в flex-зоне – 250 мм.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

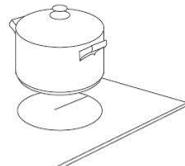
### Начало приготовления

После подключения устройства к сети раздастся звуковой сигнал, все индикаторы загорятся и погаснут через 1 секунду. Устройство будет находиться в режиме ожидания.

1. Нажмите кнопку **ВКЛ\ВЫКЛ** . На дисплее отобразятся значки «-».



2. Разместите подходящую посуду в зоне нагрева, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность зоны нагрева чистая и сухая.

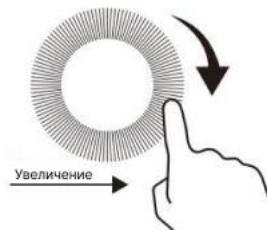


3. Выберите зону нагрева с помощью соответствующих элементов управления. Начнет мигать индикатор выбранной зоны нагрева.



4. Выберите степень нагрева, с

помощью регулятора уровня мощности.



- Если вы не выберете степень нагрева в течение 60 секунд, индукционная плита автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 1.

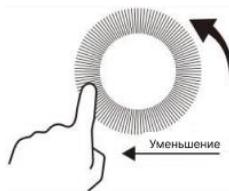
- Вы можете изменить уровень нагрева в любой момент во время приготовления.

### По завершении приготовления

1. Выберите зону нагрева, которую необходимо отключить.



2. С помощью регулятора мощности измените настройки на **0**. Нагрев прекратится.



3. Выключите устройство кнопкой



**ВКЛ/ВЫКЛ.**

**Внимание!** Индикатор остаточного тепла **H** означает, что зона нагрева все еще горячая.

Индикатор исчезнет, когда поверхность устройства охладится до безопасной температуры. Эта функция позволяет экономить расход энергии, если использовать соответствующую зону нагрева для подогрева посуды.



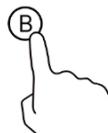
## Функция «Boost»

### Активация функции

1. Выберите зону нагрева.

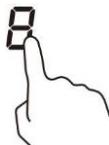


2. Коснитесь кнопки **Boost «B»**, на дисплее отобразится индикатор **B** и уровень мощности зоны нагрева достигнет максимального.

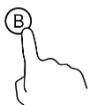


### Отмена функции Boost

1. Выберите зону нагрева.



2. Коснитесь кнопки **Boost «B»** или с помощью регулятора мощности выберите требуемый уровень нагрева.



или



### Примечание:

- Функция может быть использована применительно к любой зоне нагрева.
- Зона нагрева автоматически возвращается к уровню мощности 9 через 5 минут.

### Блокировка панели управления

- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить ее непреднамеренное использование (например, случайную активацию зон нагрева детьми).
- Когда панель управления заблокирована, все элементы управления, кроме кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ**, отключены.

### Чтобы заблокировать панель управления,

Нажмите кнопку блокировки



На дисплее отобразится **Lo**.

## Чтобы разблокировать панель управления

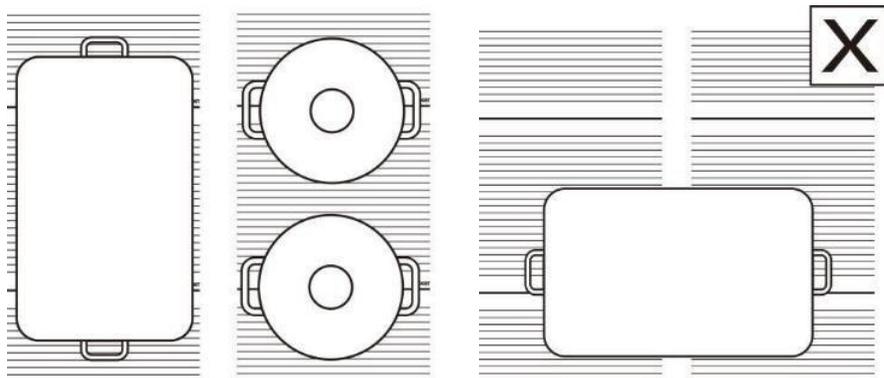
1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки 3 секунды. 
3. Панель управления разблокирована.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ**. Вы всегда можете выключить варочную панель с помощью этой кнопки, но при последующей операции необходимо сначала разблокировать варочную панель.

## Flex-зона

- Зоны нагрева могут быть объединены. В таком случае их можно использовать как одну большую зону.
- **Важно!** Убедитесь, что посуда располагается по центру зоны нагрева. Это необходимо, чтобы варочная поверхность распознала посуду и разогрев осуществлялся равномерно.

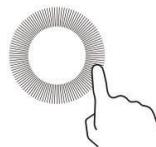


## Чтобы активировать flex-зону

1. Нажмите кнопку активации flex-зоны. На дисплее отобразится «=» и уровень мощности (например, 5).



2. Выберите желаемый уровень мощности



### Отключение flex-зоны

1. Чтобы отключить flex-зону, коснитесь любой кнопки выбора зоны нагрева. На дисплее отобразится «-».



### Функция подогрев

Эта функция пригодится, если понадобится растопить шоколад или масло, а также, чтобы поддержать температуру приготовленного блюда.

**Активация** функции подогрева

1. Выберите зону приготовления



2. Нажмите кнопку «Подогрев». На дисплее отобразится «/».

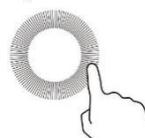


### Отмена

1. Нажмите кнопку выбора зоны приготовления



2. С помощью регулятора мощности выберите желаемый уровень нагрева.



## Автоматическое отключение

Устройство может отключаться автоматически в целях безопасности, если, например, Вы забыли о том, что оно работает. Ниже приведена таблица, где указана продолжительность работы устройства при разной мощности.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время по умолчанию	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Использование таймера

Таймер можно использовать двумя способами:

- как таймер обратного отсчета, действие которого не предполагает отключение устройства;
- как таймер, по истечении времени работы которого отключается одна из зон нагрева.

## Использование таймера обратного отсчета

1. Убедитесь, что прибор включен, но при этом не активирована кнопка выбора зоны нагрева (индикатор «-» не мигает).

**Примечание:** Установить таймер обратного отсчета можно и до, и после настройки мощности работы зоны нагрева.

2. Нажмите кнопку таймера. На дисплее отобразится **00**. Второй **0** будет мигать.

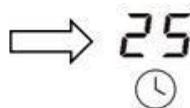


3. Настройте время с помощью регулятора мощности.

4. Нажмите кнопку таймера еще раз и начнет мигать другой **0**.



5. Настройте время с помощью регулятора мощности. В примере установленное время работы таймера составляет 25 минут.



6. После установки времени начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображено оставшееся время работы.

7. По завершении работы таймера сигнал будет звучать в течение 30 секунд и на дисплее будет отображаться индикатор - - .

### Установка таймера с автоматическим отключением одной или более зон приготовления

Если таймер установлен для одной зоны:

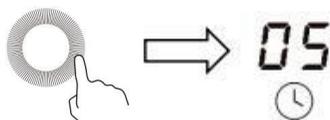
1. Выберите зону приготовления.



2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее отобразится 00 . Второй 0 будет мигать.



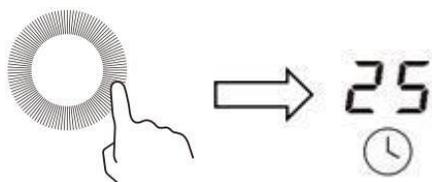
3. Выберите значение второй цифры при помощи регулятора (например, 5).



4. Снова коснитесь кнопки таймера. Будет мигать первый ноль.



5. Выберите мощность при помощи регулятора. В примере на рисунке ниже таймер установлен на 25 минут.



6. После установки времени немедленно начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время.

**Примечание:** В правом нижнем углу индикатора уровня

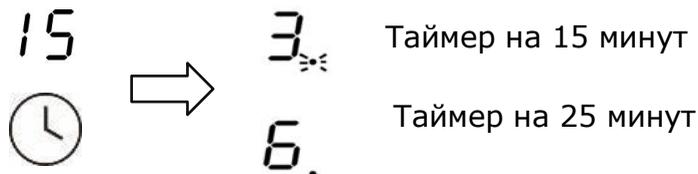
мощности выбранной зоны будет гореть красная точка .

7. По истечении времени работы таймера выбранная зона приготовления отключится.

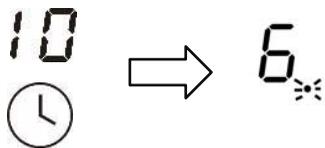
**Примечание:** Остальные зоны нагрева продолжают работу.

### Установка таймера для более чем одной зоны нагрева

1. При установке таймера для нескольких зон нагрева у соответствующих индикаторов загорятся красные точки. На дисплее будет отображаться наименьшее время. Точка у индикатора выбранной зоны будет мигать.



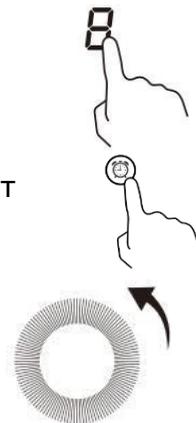
2. По истечении времени работы таймера соответствующая зона отключится. После этого на дисплее будет отображено оставшееся время работы таймера с наименьшим установленным временем.



**Примечание:** Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева. На индикаторе таймера загорятся данные о работе таймера, установленного для данной зоны.

### Отмена таймера

1. Выберите зону нагрева, работу таймера для которой необходимо отменить.
2. Коснитесь кнопки таймера. Индикатор начнет мигать.
3. С помощью регулятора уровня мощности установите таймер на «00».



### Советы по приготовлению

- Будьте осторожны при жарке в масле, так как масло или растопленный жир очень быстро разогреваются до высокой температуры, особенно при использовании функции **Boost**. При очень высоких температурах масло и растопленный жир могут воспламениться.
- Когда блюдо закипит, уменьшите мощность.
- Использование крышки сократит время приготовления и экономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.

- Начните приготовление на высоком уровне и уменьшите его, когда еда прогреется.

### **Тушение, приготовление риса**

- В некоторых случаях, например, при приготовлении риса, путем впитывания в него жидкости, может потребоваться более высокая степень нагрева, чтобы приготовить пищу надлежащим образом за рекомендованное время.
- Тушить блюда следует при температуре ниже температуры кипения (около 85°C), когда пузырьки появляются не на всей поверхности жидкости. В таком режиме блюдо получится насыщенным, но не переваренным. Рекомендуем готовить блюда на основе яиц и соусы, содержащие муку, при такой же температуре.

### **Стейк**

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Перед приготовлением дайте мясу полежать при комнатной температуре примерно 20 минут.
2. Нагрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с обеих сторон маслом. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством масла, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его желаемой прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Нажмите на стейк, чтобы оценить степень его прожарки - чем он жестче, тем лучше прожарка.
5. Перед подачей на стол оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы мясо стало более нежным.

### **Для жарки мяса по-азиатски**

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 оно не охладилось.

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.

Рекомендуется подавать блюдо сразу же.

## Настройки температуры

<b>Температурный режим</b>	<b>Готовка</b>
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Легкий подогрев небольшого количества еды</li><li>• Плавление шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают</li><li>• Томление</li><li>• Медленный нагрев</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Подогрев</li><li>• Тушение</li><li>• Приготовление риса</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Приготовление блинов</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Жарка (приготовление соте)</li><li>• Приготовление пасты</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Быстрая жарка (стир-фрай)</li><li>• Кипячение бульона</li><li>• Интенсивная обжарка</li><li>• Кипение воды</li></ul>

## Уход и очистка



### Внимание!

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 следует соблюдать осторожность, чтобы не повредить ее.



Не кладите моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы под варочную панель.

Вид загрязнения	Очистка	Важно!
<p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей или «сбежавшим» несладким блюдом)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите подачу тока на панель.</li> <li>2. Нанесите средство для очистки, когда стекло ещё теплое, но не горячее.</li> <li>3. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тканевой салфеткой или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Снова подключите подачу тока на панель</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При отключении подачи электрического тока на панель индикатор остаточного тепла погаснет, но поверхность всё ещё может быть горячей. Будьте крайне внимательны!</li> <li>• Металлические, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте показания по использованию чистящих средств или щеток.</li> <li>• Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, т.к. это может привести к образованию пятен.</li> </ul>
<p>Жидкое блюдо пролилось при кипении, в том числе блюдо с высоким содержанием сахара</p>	<p>Как можно быстрее уберите пролитое блюдо с помощью лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамики. Будьте осторожны с горячими зонами нагрева.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите подачу тока.</li> <li>2. Держа скребок под углом 30°, перенесите</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потёков и таяния сладких блюд. После застывания от них очень сложно избавиться. В некоторых случаях такие пятна могут повредить стеклокерамическую основу.</li> <li>• Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки</li> </ul>

	<p>загрязнения на холодную часть варочной поверхности.</p> <p>3. Удалите загрязнения при помощи тканевой салфетки или бумажного полотенца.</p> <p>4. Нанесите средство для очистки.</p> <p>5. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тканевой салфеткой или бумажным полотенцем.</p>	<p>открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с надетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.</p>
<p>Жидкость пролилась на панель управления</p>	<p>1. Отключите подачу тока на панель.</p> <p>2. Уберите с загрязнения помощью впитывающего приспособления.</p> <p>3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой.</p> <p>4. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой.</p> <p>5. Снова подключите подачу тока на панель.</p>	<p>Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная поверхность может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением устройства убедитесь, что поверхность панели управления сухая.</p>

## Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается	Нет электричества	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли в вашем доме или районе отключения электроэнергии. Если вы все проверили, но проблема не исчезла, то вызовите квалифицированного специалиста.
Сенсорное управление не отвечает.	Панель заблокирована.	Разблокируйте элементы управления. См. Инструкции «Использование варочной панели».
С сенсорным управлением сложно работать.	На элементах управления может быть небольшое количество воды, или, возможно, Вы касаетесь элементов управления кончиком, а не подушечкой пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.
Индукционная панель издает негромкий гудящий звук при использовании на высоких уровнях мощности.	Это связано с особенностями технологии индукционного приготовления.	Это нормально, но шум должен стихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите температуру.
Слышен звук вентилятора из индукционной панели.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может	Это нормально и не требует никаких действий с вашей стороны. Не отключайте панель от электропитания, пока вентилятор работает.

	продолжать работать даже после того, как вы выключите индукционную панель.	
Посуда не нагревается и не появляется на дисплее.	Индукционная панель не может определить, что на ее поверхности расположена посуда. Такое случается, если: 1) посуда не подходит для использования на индукционной панели; 2) диаметр дна посуды слишком маленький; 3) посуда расположена не по центру.	Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной панели. См. раздел выбора правильной посуды.  Поставьте посуду в центр и убедитесь, что посуда подходит под размер выбранной варочной зоны.
Панель или варочная зона неожиданно самостоятельно выключилась, начала издавать звуки и на дисплее появился код ошибки	Технический сбой	Пожалуйста, запишите загоревшиеся буквы и цифры, отключите варочную панель от электросети и позвоните квалифицированному специалисту.

В таблице приведены наиболее распространенные неполадки в работе устройства. В целях безопасности не устанавливайте и не ремонтируйте устройство самостоятельно. Обратитесь за помощью в авторизованный центр или к иным специалистам, обладающим соответствующей квалификацией.

**Внимание!** 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.

### **Код ошибки**

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

<b>Проблема</b>	<b>Возможные причины</b>	<b>Способы устранения</b>
E4/E5  E7/E8	Неисправность в работе температурных датчиков. Датчик температуры транзистора (БТИЗ) обнаружил ошибку	Пожалуйста, свяжитесь с сервисной службой. Пожалуйста, свяжитесь с сервисной службой.
E2/E3	Аномальное напряжение	Пожалуйста, проверьте, в норме ли источник питания. Включите питание после того, как

E6/E9	Плохое тепловое излучение индукционной плиты	Пожалуйста, перезапустите после того, как варочная панель остынет.
-------	--	--

**Внимание!** В целях безопасности ни в коем случае не разбирайте устройство самостоятельно!

### Техническая информация

Модель	CI 79.6 B
Количество зон нагрева	4
Сила тока	220-240В~ 50/60 Гц
Мощность	7200 Вт
Габариты продукта (глубина x ширина x высота, мм)	590X520X58
Размеры для встраивания (мм)	560x490

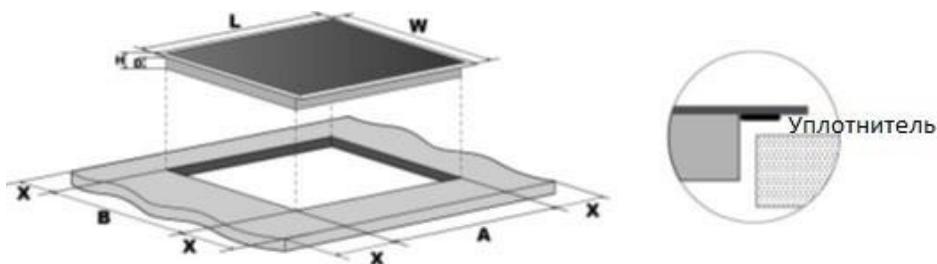
Указаны приблизительные размеры. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить нашу продукцию, мы можем незначительно изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

## Установка

Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.

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

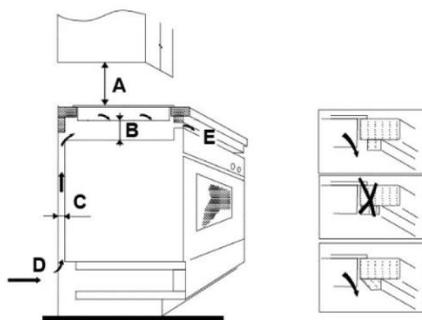
Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от зоны нагрева. Размеры встройки указаны ниже согласно условным обозначениям:



L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	58	54	560	490	Мин. 50

Убедитесь, что варочная поверхность хорошо вентилируется. Необходимо, чтобы забор и отвод воздуха не были заблокированы. Ниже показано правильное расположение варочной поверхности.

**Примечание:** Безопасное расстояние между варочной поверхностью и навесным шкафчиком должно составлять не менее 760 мм.



A	B	C	D	E
760	Мин. 50	Мин. 20	Забор воздуха	Отвод воздуха, 5 мм

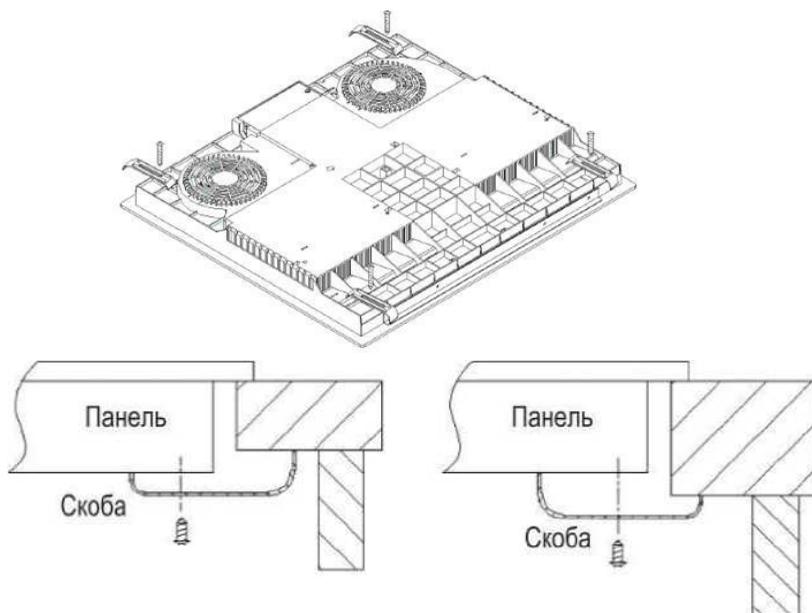
**Перед установкой варочной панели убедитесь, что**

- 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;
- обязательно наличие выключателя, обеспечивающего полное отключение от электроснабжения;
- 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 подбираться

пользователю/специалисту;

- вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель;

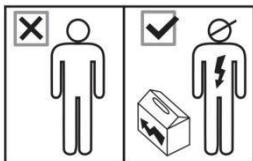
Проконсультируйтесь со специалистами, если у вас есть сомнения относительно установки.



## **Внимание!**

1. Стеклокерамическая индукционная поверхность должна быть установлена специалистом, обладающим соответствующей квалификацией. 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.
5. Во избежание повреждений варочная панель и клей должны быть устойчивы к нагреванию.
6. Не используйте пароочиститель.
7. Данное устройство можно подключать только к источнику питания с системным сопротивлением не более чем 0,427 Ом. В случае необходимости проконсультируйтесь с вашим поставщиком электроэнергии для получения информации о полном сопротивлении системы.

## Подключение варочной панели к электросети



Все монтажные работы должны выполняться компетентным лицом или квалифицированным электриком.

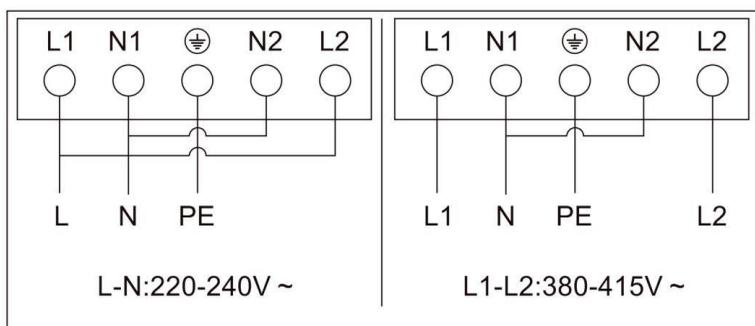
Перед подключением к сети убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на этикетке прибора.

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



Эта варочная панель должна быть подключена к электросети только лицом, имеющим соответствующую квалификацию.

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



L – фаза, коричневый

N – нейтраль, синий

Заземление – желто-зеленый

- Если кабель поврежден или требует замены, это должно быть сделано техником по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если устройство подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
- Установщик должен убедиться, что выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель нельзя сгибать или сжимать.
- Кабель необходимо регулярно проверять и заменять только с помощью квалифицированного специалиста.



#### 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 2011/65/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.

## **Гарантийные обязательства**

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

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

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

**Изготовитель: «ZIGMUND & SHTAIN GMBH»: Германия,  
Zobeltitzstr.94, 13403 Berlin**

**Импортер — ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН" 119530, Россия,  
город Москва, шоссе Очаковское, дом 36, помещение 8**

**Сервисное обслуживание: тел. 8 (800) 555-66-93  
[service@zigmundshtain.ru](mailto:service@zigmundshtain.ru)**