

# Zigmund & Shtain

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

**CI 35.3 B**

**CI 35.3 W**

**CI 35.6 B**

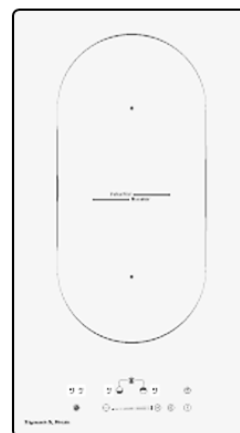
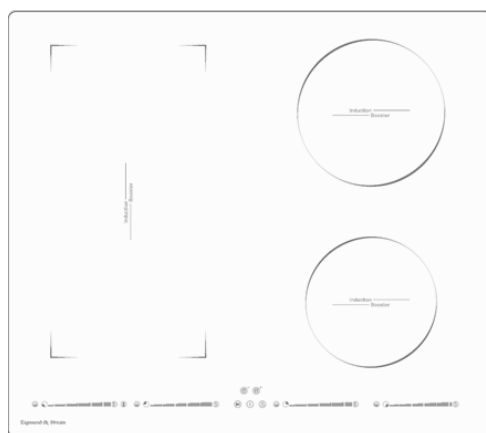
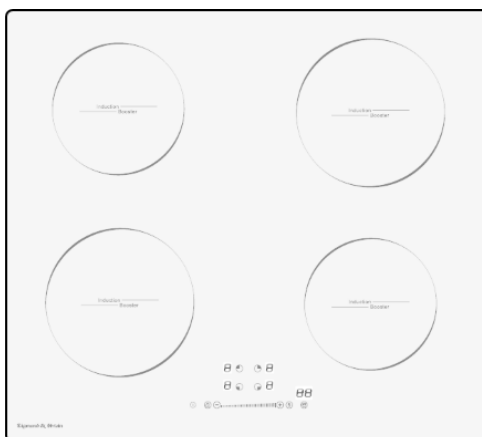
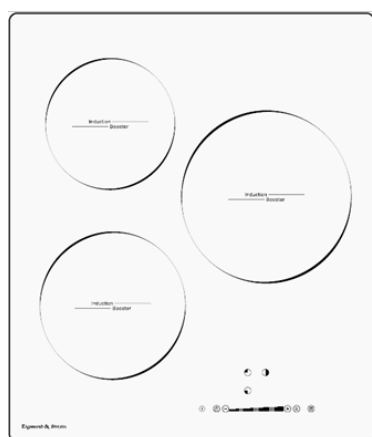
**CI 35.6 W**

**CI 35.4 B**

**CI 46.6 B**

**CI 46.6 W**

**CIS 032.60 BX**



## **УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,**

благодарим за покупку техники Zigmund & Shtain.

Перед использованием техники, пожалуйста, внимательно изучите данную инструкцию: это обеспечит правильное использование и предотвратит возникновение опасных ситуаций во время эксплуатации прибора.

Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы прибора.



В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим ряд полезных советов по уходу и чистке.

Если у вас возникнут вопросы в отношении какой-либо информации, содержащейся в данной инструкции, за разъяснениями вы можете обратиться в официальный сервисный центр.


Производитель не несет ответственности за травмы и повреждения имущества, которые могут возникать вследствие неправильно выполненной установки, а также неправильного, несоответствующего назначению или ненадлежащего использования прибора.

Компания-изготовитель оставляет за собой право вносить любые изменения в изделия, если посчитает их необходимыми или полезными для пользователя, не ставя под угрозу основные функциональные характеристики и безопасность самих изделий.

Прибор сертифицирован и предназначен для бытового применения, эксплуатация его в коммерческих целях не допускается. Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано по регламентам

CE, TÜV, ISO 9001,  



Символ  на приборе, либо на сопутствующих документах, указывает на то, что данный прибор не является бытовым отходом, и его необходимо сдать в специальный пункт сбора для переработки электрических и электронных приборов.

**Желаем Вам приятного аппетита!**

## **1. СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

### **Внимание!**

**Во избежание поломки перед включением техники в холодное время года, необходимо выдержать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.**

### **1.1 ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА**

После снятия упаковки убедитесь, что изделие и шнур питания не имеют повреждений. В противном случае, прежде чем подключать прибор к электрической сети, обратитесь к продавцу.

Имейте в виду, что изменение или попытки изменения технических характеристик данного изделия сопряжены с риском. Не разбирайте и не трогайте ничего внутри варочной поверхности.

При необходимости обращайтесь в Службу сервиса.

#### **1.2.1 РИСК УДАРА ТОКОМ**

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

#### **1.2.2 ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ**

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

#### **1.2.3 ГЛАВНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

- Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации до того, как вы начнете устанавливать или использовать прибор.
- Не допускается размещение горючих материалов или продуктов на приборе.
- Пожалуйста, ознакомьте с этой информацией человека, который будет устанавливать прибор, это может снизить затраты на установку.
- Во избежание опасности, прибор должен быть установлен по инструкции.
- Этот прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.
- Этот прибор должен быть подключен в сеть с автоматическим выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания.

- Неправильная установка прибора может привести к утере гарантии или отказу от приемки претензий.

## **1.3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

### **1.3.1 РИСК УДАРА ТОКОМ**

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

### **1.3.2 ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ**

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

### **1.3.3 ОСТОРОЖНО: ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**

- Во время использования, поверхность прибора нагревается и может оставить ожоги.
- Не допускайте, чтобы ваше тело, одежда либо другие предметы, за исключением подходящей кухонной посуды, контактировали с индукционной поверхностью, до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки не следует размещать на варочной поверхности, во избежание их нагрева.
- Не допускайте детей к прибору и стоящей на нем посуде.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Проверьте, не нависают ли ручки кастрюль на другие включенные рабочие зоны. Ставьте кастрюлю так, чтобы ребенок не мог дотянуться до ручек.
- Несоблюдение данной рекомендации может привести к ожогам и ошпариванию.

### **1.3.4 ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ**

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

### **1.3.5 ГЛАВНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

- Никогда не оставляйте работающую поверхность без присмотра. Выплеск кипящей жидкости через край может вызывать задымление и жирные подтеки, которые могут воспламениться.
- Не используйте прибор как рабочую поверхность или место для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Никогда не оставляйте намагниченные предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3 плееры) около прибора, т.к. на них может оказать воздействие его электромагнитное поле.
- Никогда не используйте прибор для отопления комнаты.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь на то что она отключится благодаря функции обнаружения предметов, после того как вы уберете посуду.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть на нем или лазить по нему.
- Не храните предметы, которые могут заинтересовать детей, в шкафах рядом с прибором. Дети, лазающие на варочной поверхности, могут серьезно пострадать.
- Не оставляйте детей без присмотра в месте где работает прибор.
- Дети или лица, имеющие инвалидность, которая ограничивает их возможности, должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом, как использовать прибор. Инструктор должен убедиться, что они могут использовать прибор, не подвергая опасности себя или окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте детали, если это не прописано в инструкции. Всё прочее сервисное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте кастрюли через индукционную поверхность, это может привести к царапинам на стекле.
- Не используйте мочалки или любые другие агрессивные абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, т.к. это может поцарапать стекло.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен специалистом сервисного центра или иным квалифицированным лицом, чтобы избежать опасности
- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях или в помещениях: кухня для персонала в магазинах, офисы и другие рабочие помещения; фермерские дома; гостями в отелях, мотелях и других жилых помещениях; гостиницах которые предоставляют ночлег и завтрак.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его детали могут быть горячими во время использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к горячим элементам.**

- Дети до 8 лет не должны допускаться к прибору без постоянного присмотра.
- Данным прибором могут пользоваться дети от 8 лет и старше, так же люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они были проинструктированы по вопросам, как безопасно использовать прибор, и знают о риске, связанном с неправильным использованием прибора.
- Дети не должны играть с прибором. Дети не должны чистить и эксплуатировать прибор без присмотра взрослых.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Процесс приготовления пищи без присмотра с использованием жира или масла может быть опасным и стать результатом пожара. НИКОГДА не тушите пожар водой, выключите прибор, затем накройте пламя, например, крышкой или жаронепроницаемым одеялом.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность пожара: не храните предметы на варочной поверхности.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если поверхность треснута, выключите прибор во избежание удара электрическим током, для стеклокерамических поверхностей или подобного материала.**

- Не используйте парочиститель.
- Прибор не предназначен для работы с помощью отдельного таймера или отдельной системой дистанционного управления.

## **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ**

Все материалы, используемые при изготовлении прибора, являются экологически приемлемыми и допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и используйте соответствующие способы раздельного способа сбора отходов.



Подержанные или пришедшие в негодность приборы не являются бесполезными отходами. Различные материалы, используемые в конструкции Вашего прибора, могут быть утилизированы.

Для получения информации о возможностях утилизации обратитесь к своему продавцу или же в местный административный орган.

Перед сдачей техники на слом помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур электропитания и приведите оборудование в неработоспособное состояние.

## 2. КОМПЛЕКТАЦИЯ

Ваша индукционная варочная поверхность относится к категории встраиваемой техники.

Заводская табличка с обозначением модели варочной поверхности находится на тыльной стороне ее встраиваемой части.

В комплект варочной поверхности входят:

- Индукционная варочная поверхность - 1 шт.
- Скоба для крепления к кухонной мебели — 4 шт.
- Клеящаяся уплотнительная прокладка — 1 шт.
- Руководство по эксплуатации.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях

### Размеры поверхности и выреза для встраивания, мм

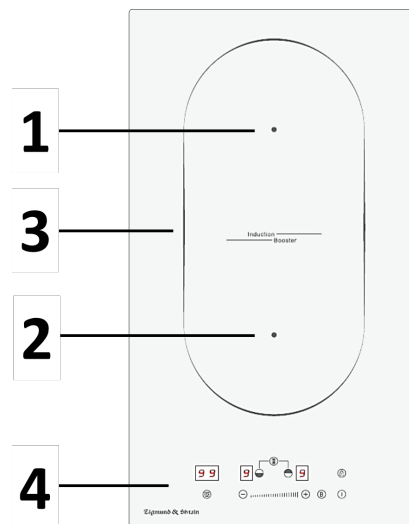
Модель	Варочная поверхность		Вырез для встраивания	
	Ширина	глубина	ширина	глубина
CI 35.3 B, CI 35.3 W	290	520	265	490
CI 35.4 B	450	520	420	495
CI 35.6 B, CI 35.6 W, CI 46.6 B, CI 46.6 W, CIS 032.60 BX	590	520	565	495

### 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

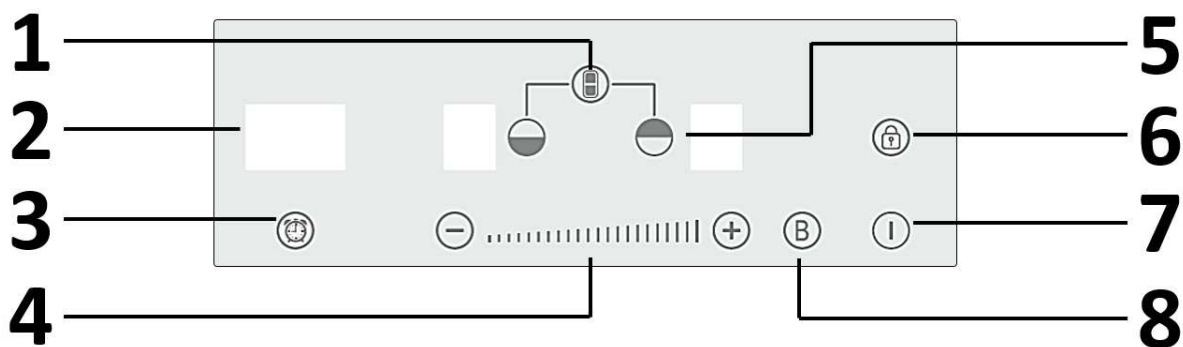
#### 3.1 ОБЩИЙ ВИД МОДЕЛИ

#### Общий вид модели CI 35.3 B, CI 35.3 W

1. Конфорка 180 мм, 2000/2300 Вт
2. Конфорка 160 мм, 1200/1500 Вт
3. Объединенная зона 180\*375 мм, 3200/3500 Вт
4. Панель управления



#### Панель управления CI 35.3 B, CI 35.3 W

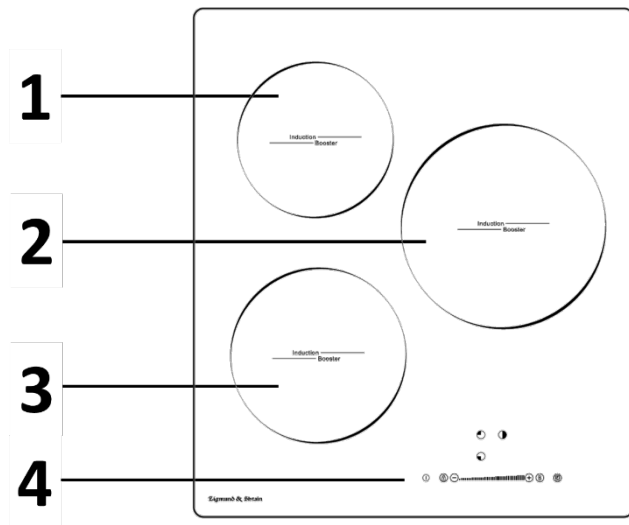


1. Кнопка зоны расширения/объединения
2. Индикатор регулировки таймера
3. Кнопка таймера
4. Кнопки регулировки мощности
5. Кнопки выбора области нагрева
6. Кнопка блокировки от детей
7. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
8. Кнопка бустера

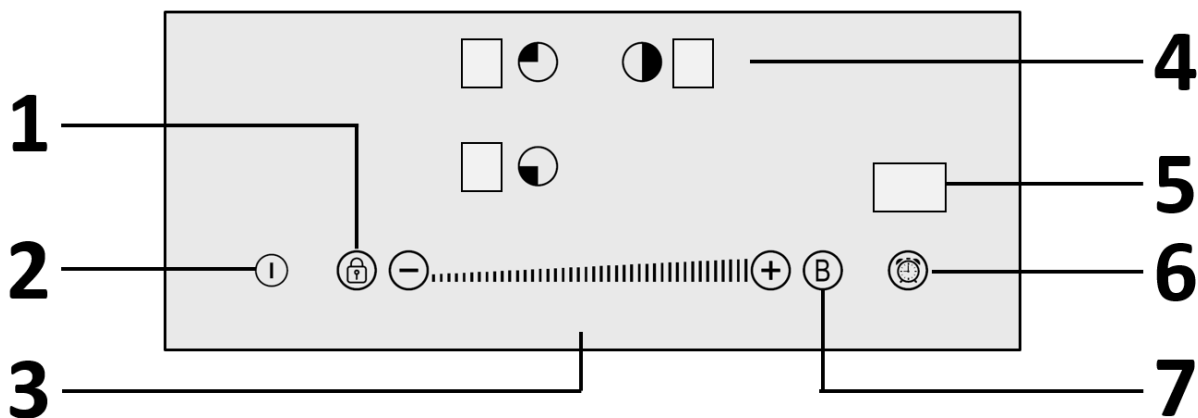


## Общий вид модели СИ 35.4 В

1. Конфорка 160 мм,  
1200/1500 Вт
2. Конфорка 210 мм,  
2300/2600 Вт
3. Конфорка 180 мм,  
2000/2300 Вт
4. Панель управления



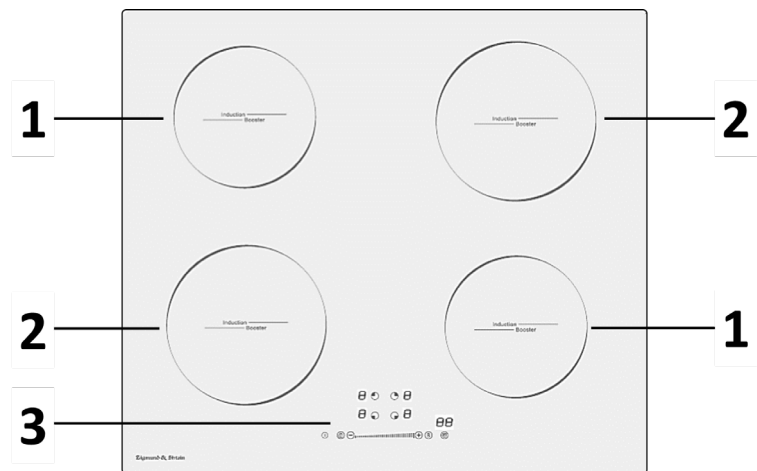
## Панель управления СИ 35.4 В



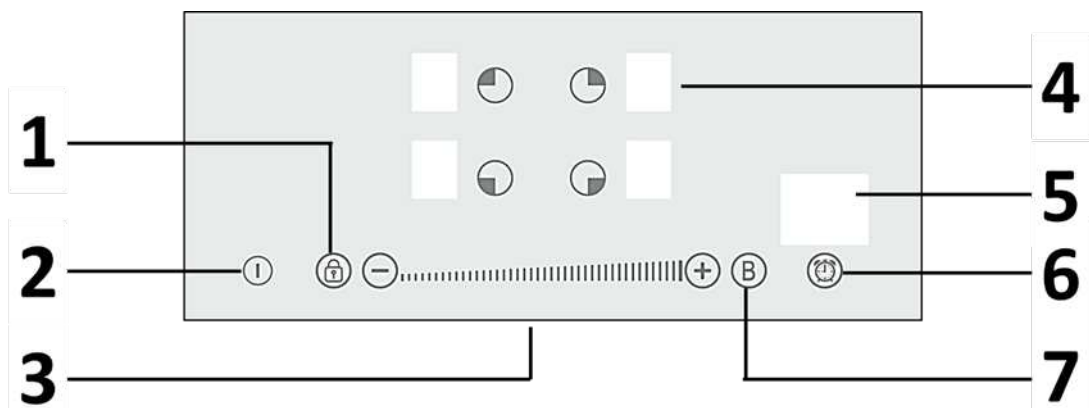
1. Кнопка блокировки от детей
2. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
3. Кнопки регулировки мощности
4. Кнопки выбора области нагрева
5. Индикатор регулировки таймера
6. Кнопка таймера
7. Кнопка бустера

## Общий вид модели CI 35.6 B, CI 35.6 W

1. Конфорка 160 мм,  
1200/1500 Вт
2. Конфорка 180 мм,  
1800/2300 Вт
3. Панель управления



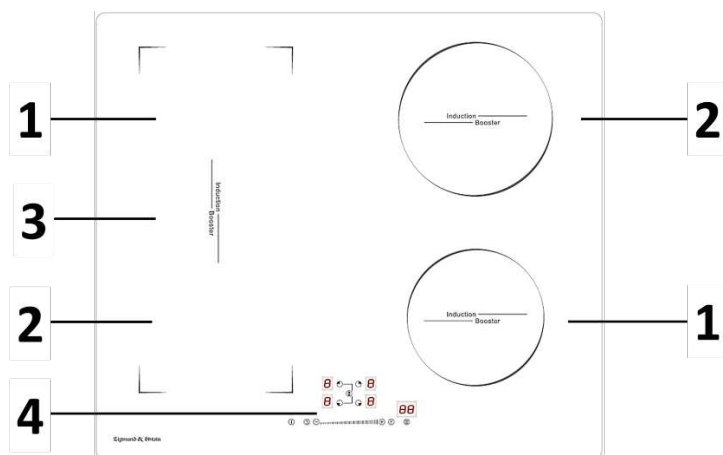
## Панель управления CI 35.6 B, CI 35.6 W



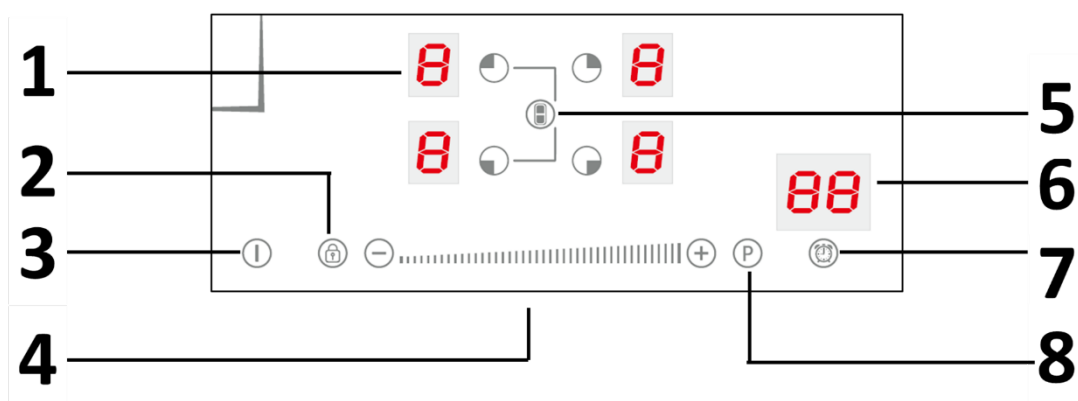
1. Кнопка блокировки от детей
2. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
3. Кнопки регулировки мощности
4. Кнопки выбора области нагрева
5. Индикатор регулировки таймера
6. Кнопка таймера
7. Кнопка бустера

## Общий вид модели CI 46.6 B, CI 46.6 W

1. Конфорка 160 мм,  
1200/1500 Вт
2. Конфорка 180 мм,  
1800/2300 Вт
3. Объединенная зона  
190\*385 мм,  
3000/3600 Вт
4. Панель управления



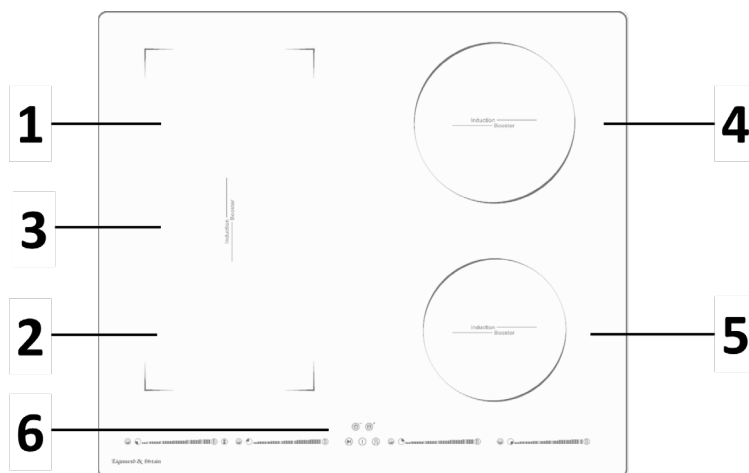
## Панель управления CI 46.6 B, CI 46.6 W



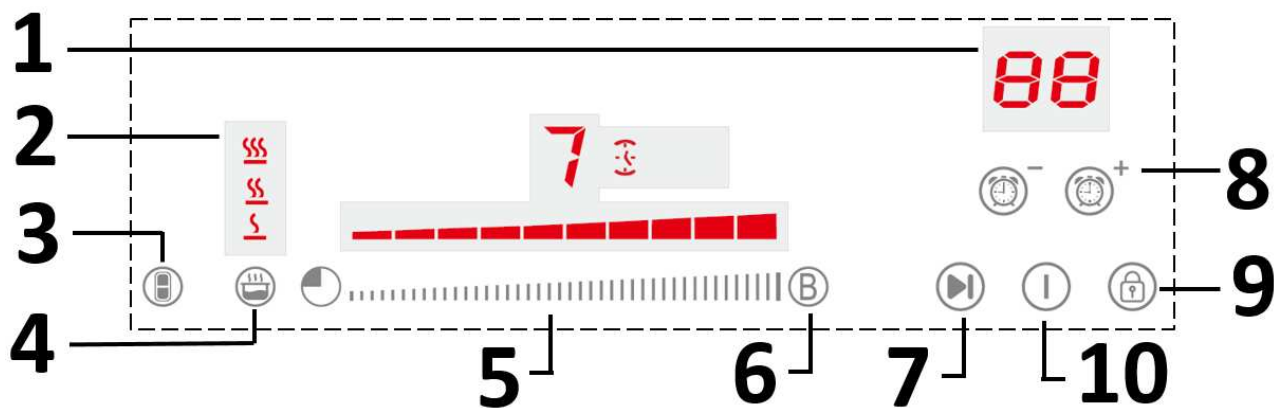
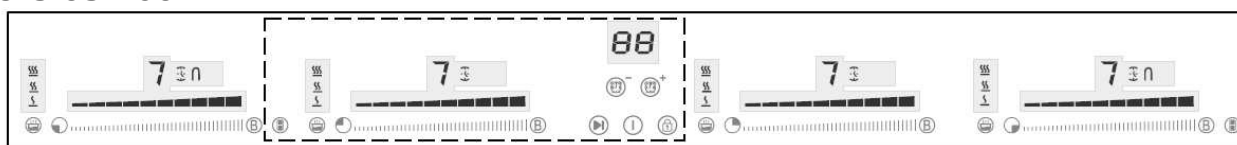
1. Кнопка выбора области нагрева
2. Кнопка блокировки от детей
3. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
4. Кнопки регулировки мощности
5. Кнопка зоны расширения/объединения
6. Индикатор регулировки таймера
7. Кнопка таймера
8. Кнопка бустера

## Общий вид модели CIS 032.60 BX

1. Конфорка 160 мм,  
1500/2000 Вт
2. Конфорка 180 мм,  
2000/2800 Вт
3. Объединенная зона  
190\*385 мм,  
3000/3600 Вт
4. Конфорка 180 мм,  
2000/2300 Вт
5. Конфорка 160 мм,  
1200/1500 Вт
6. Панель управления



## Панель управления CIS 032.60 BX



1. Индикатор регулировки таймера
2. Индикатор поддержания тепла
3. Кнопка зоны расширения/объединения
4. Кнопка поддержания тепла
5. Кнопка выбора области нагрева и регулировки мощности
6. Кнопка бустера
7. Кнопка пауза/возобновление
8. Кнопка таймера
9. Кнопка блокировки от детей
10. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

## **3.2 ФУНКЦИИ ПРИБОРА**

Керамическая 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.

Керамическая индукционная варочная панель чрезвычайно удобна в использовании, долговечна и безопасна.

### **3.2.1 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ**

#### **3.2.1.1 ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА**

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

#### **3.2.1.2 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.

#### **3.2.1.3 АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ**

Автоматическое отключение — это защитная функция вашей керамической 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:

<b>Уровень мощности</b>	<b>1-3</b>	<b>4-6</b>	<b>7-8</b>	<b>~9</b>
Время работы до автоотключения по умолчанию (мин)	360	180	120	90

#### **3.2.1.4 ЗАЩИТА ОТ НЕПРЕДНАМЕРЕННОГО СРАБАТЫВАНИЯ**

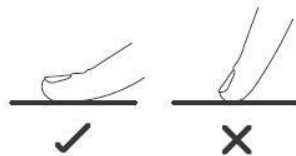
Если электронное управление обнаруживает, что кнопка удерживается нажатой в течение примерно 10 секунд, контроллер посылает звуковой сигнал об ошибке, предупреждая датчик об обнаружении присутствия непреднамеренного объекта, и отображает код ошибки E03. Панель автоматически отключится. Когда объект будет удален, ошибка перестанет отображаться и гудеть, и плиту можно будет перезагрузить.

### 3.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

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

#### 3.3.1 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.



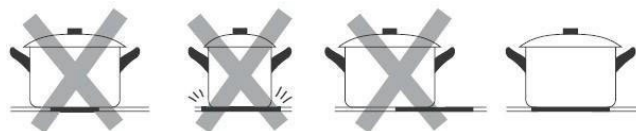
#### 3.3.2 ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

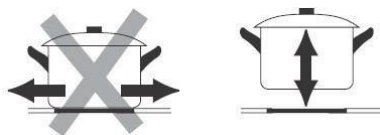
НЕ используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



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

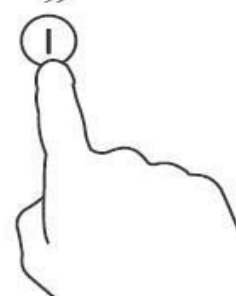
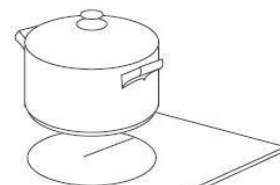


Используйте кастрюли, диаметр которых соответствует рисунку выбранной зоны. При использовании правильно выбранной посуды мощность будет использована с максимальной эффективностью. Если вы используете кастрюлю меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой. Всегда поднимайте кастрюли с керамической поверхности – не передвигайте, или они могут поцарапать стекло.



### 3.3.3 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 «0», что указывает на то, что керамическая варочная панель перешла в режим ожидания.
3. В зависимости от зоны нагрева, в которой находится посуда, выберите соответствующую кнопку выбора области нагрева. На дисплее выбранной зоны будет мигать 0.
4. Выберите температурный режим, коснувшись кнопки уровня мощности. Вы можете отрегулировать температуру по своему усмотрению, прибавляя или уменьшая его соответственно.
5. Уровень мощности начинается с 0. При нажатии кнопки «+» уровни мощности будут меняться от 0 до 9 в числовом порядке. Многократное нажатие клавиши «-» приведет постепенно к выключению питания с 9 на 0.
6. Если вы не выберете степень нагрева в течение 60 секунд, индукционная плита автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 2.
7. Вы можете изменить уровень нагрева в любой момент во время приготовления.



### 3.4.1 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

Коснитесь и некоторое время удерживайте кнопку блокировки кнопок. 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.

### 3.4.2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА






Вы можете настроить таймер на отключение одной конфорки по истечении установленного времени. Таймер можно установить на период до 99 минут.

1. Выберите соответствующую работающую конфорку, коснувшись кнопки выбора зоны нагрева.
2. Нажмите кнопку таймера , индикатор таймера замигает, и вы можете установить таймер в этот момент.
3. Вы можете установить время от 1 до 99 минут кнопками регулировки уровня мощности +/- или слайдером.
4. Когда время установлено, сразу же начинается обратный отсчет. Индикатор вернется к показу уровня мощности через 5 секунд. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, показывая, что в зоне установлен таймер.
5. Если вам нужно проверить оставшееся время, вы можете снова выполнить шаг 1 и шаг 2.
6. По истечении времени таймера приготовления соответствующая конфорка автоматически выключается. Другие конфорки будут продолжать работать, если они были включены ранее.
7. Если вы не выбрали ни одну конфорку на шаге 1, таймер будет работать как секундомер с обратным отсчетом, не влияя на работу конфорок, т.е. по истечении времени конфорка будет продолжать работать. Будьте внимательны при выборе конфорки на шаге 1.



### 3.4.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ «ПАУЗА»

Функцию паузы можно использовать в любой момент во время приготовления. Позволяет остановить работу индукционной плиты и возобновить приготовление без потери каких-либо настроек.

1. Убедитесь, что конфорка работает.
2. Нажмите кнопку «Пауза» . Индикаторы конфорок будут показывать «II». Керамическая плита будет деактивирована, за исключением кнопки «Пауза» , кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ»  и кнопки «Замок» .
3. Чтобы отменить паузу, нажмите кнопку «Пауза» , чтобы вернуться к ранее установленному уровню мощности.

### 3.4.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ «БУСТЕР»

#### Активация функции бустера

Необходимо коснуться кнопки управления бустером соответствующей зоны «В» или «Р» (в зависимости от модели), индикатор зоны покажет «Р», тогда мощность выбранной зоны достигнет максимума.

#### Отмена функции бустера


Прикоснитесь к кнопке регулировки «В» или «Р» (в зависимости от модели), чтобы отменить функцию бустера, тогда выбранная рабочая зона вернется к желаемому уровню мощности.

Функция может работать в любой зоне нагрева.

Зона нагрева автоматически возвращается на уровень 9 через 5 минут.

### 3.4.6 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА

Функция «Поддержание тепла» позволяет готовить пищу, непрерывно нагревая ее на установленной малой мощности. Все предыдущие настройки нескольких зон нагрева будут распознаны автоматически.


1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, в которой вы хотите активировать функцию.
2. Нажмите кнопку «Поддержание тепла» , и на индикаторе зоны нагрева появится следующая индикация:




- попеременное отображение трех символов "A" "b" "c" означает, что выбранная зона приготовления находится ниже уровня поддержания тепла A / b / c и в этом случае включено только внутреннее кольцо нагрева.
- Попеременное отображение "A=" "b=" "c=" означает, что выбранная зона приготовления находится на уровне сохранения

тепла А / b / с и при этом включены как среднее, так и внутреннее кольцо.

- Попеременное отображение **A** " **b** " **c** означает, что выбранная зона приготовления находится на уровне поддержания тепла А / b / с и все зоны нагрева работают.

### ТОЛЬКО ДЛЯ CIS 032.60 ВХ, CI 29.6 В/В, CI 69.6 В/І

Вы можете выбрать 3 режима поддержания тепла, нажимая кнопку функции поддержания тепла  .

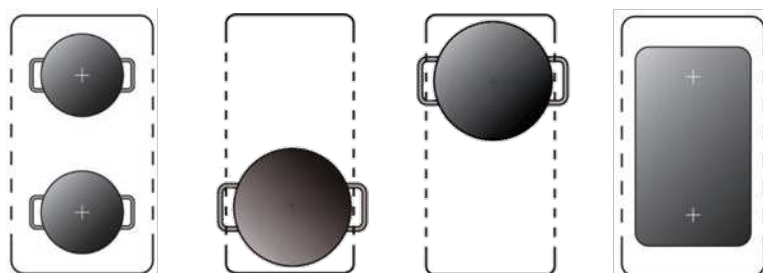
Температура	Индикация
Разморозка (около 50°C)	
Подогрев (около 70°C)	
Закипание (температура близка к закипанию)	

### 3.4.7 РАСШИРЕНИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА/ОБЪЕДИНЕНИЕ ЗОНЫ РАБОТЫ КОНФОРОК

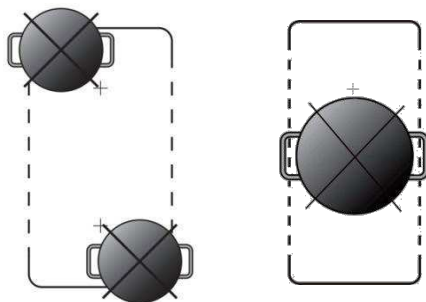
Эту зону можно в любое время использовать как единую зону в соответствии с потребностями приготовления пищи. В зависимости от моделей возможно либо расширение зоны приготовления, либо объединение двух конфорок в одну общую зону, см. рисунок вашей модели варочной поверхности.


- Данная зона состоит из двух независимых катушек индуктивности, которыми можно управлять отдельно. При работе в качестве единой зоны посуду можно переместить из одной зоны в другую, захватив область второй зоны для расширения с сохранением того же уровня мощности зоны, где изначально была размещена посуда, при этом та часть, которая не закрыта посудой, автоматически отключается.
- Важно! Ставьте посуду по центру. Идеальная посуда для использования данной функции – сотейник или кастрюля, овальной или прямоугольной формы.

### ПРИМЕРЫ ДОПУСТИМОГО РАЗМЕЩЕНИЯ ПОСУДЫ:



## ПРИМЕРЫ НЕДОПУСТИМОГО РАЗМЕЩЕНИЯ ПОСУДЫ:

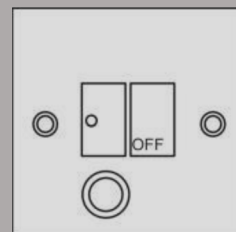


- Чтобы активировать настраиваемую область как одну большую зону, нажмите кнопку расширения/объединения зон нагрева  .
- Загорится индикатор зоны расширения рядом с индикатором конфорки.
- В соответствии с зоной нагрева, в которой находится посуда, отрегулируйте уровень нагрева, коснувшись кнопки регулировки слайдера передней части выбранной зоны.
- Если посуда перемещается с передней части на заднюю (или наоборот), область расширения автоматически определяет новое положение, сохраняя ту же мощность.

## 3.4 УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ВНИМАНИЕ!

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



### 3.5.1 ПЕРЕД НАЧАЛОМ ОЧИСТКИ



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

### 3.4.3 ОЧИСТКА ПРИБОРА

#### **ВНИМАНИЕ!**

- 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.

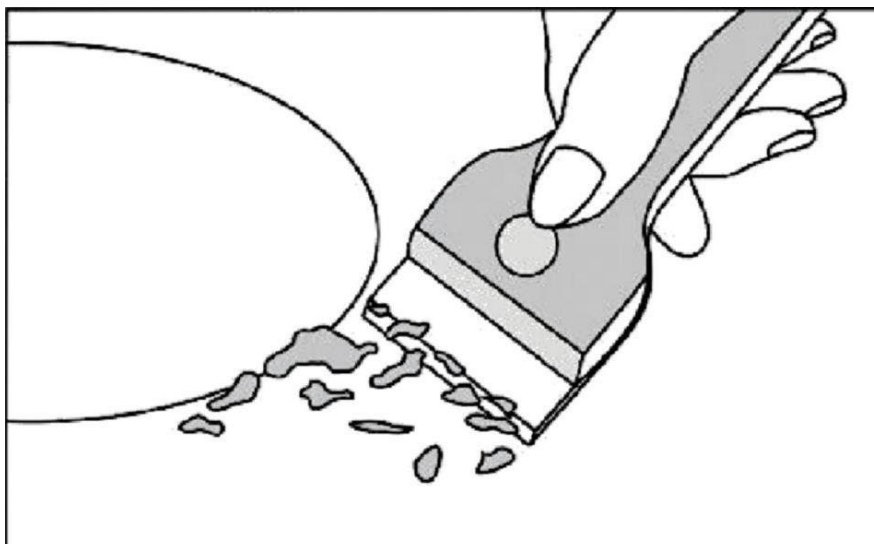
После использования прибор необходимо очистить. Поверхность керамической индукционной варочной панели можно легко очистить следующим образом:

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

Загрязнения, требующие немедленного удаления с поверхности стеклокерамики с помощью скребка:

- алюминиевая фольга,
- остатки пищи,
- брызги жира,
- сахар
- другие продукты с высоким содержанием сахара.



После удаления пятен скребком 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.

### **3.6 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.

При возникновении неисправности керамическая индукционная варочная панель автоматически переходит в состояние самодиагностики и отображает соответствующие коды ошибок:

<b>Код ошибки</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Что делать</b>
ER03	Вода на поверхности или кастрюля без присмотра	Очистите поверхность
H	В режиме ожидания постоянно отображаются «H» и «0», в выключенном состоянии: всегда отображается «H»	Уведомление о высокой температуре не является ошибкой. Он исчезнет автоматически, когда температура упадет
E	Температура варочной поверхности внутри слишком высокая	Обратитесь в сервисный центр
E7	Поверхность стекла слишком горячая	Выключите прибор, чтобы прибор остыл

Эти коды являются общими для всех моделей варочных поверхностей.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения керамической плиты, и обратитесь к продавцу или производителю.

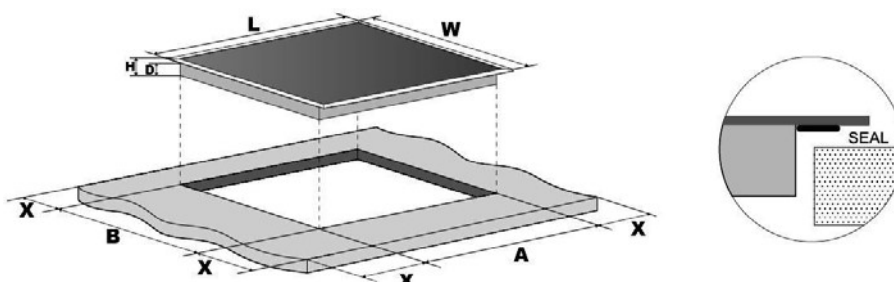
## 4 УСТАНОВКА

### 4.1 ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ

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:



Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
CI 35.3 B	290	520	60	56	250	490	мин 50
CI 35.3 W	290	520	60	56	250	490	мин 50
CI 35.4 B	450	520	60	56	420	495	мин 50
CI 35.6 B	590	520	60	56	565	495	мин 50
CI 35.6 W	590	520	60	56	565	495	мин 50
CI 46.6 B	590	520	68.5	64.5	565	495	мин 50
CI 46.6 W	590	520	68.5	64.5	565	495	мин 50
CIS 032.60 BX	590	520	60	56	565	495	мин 50

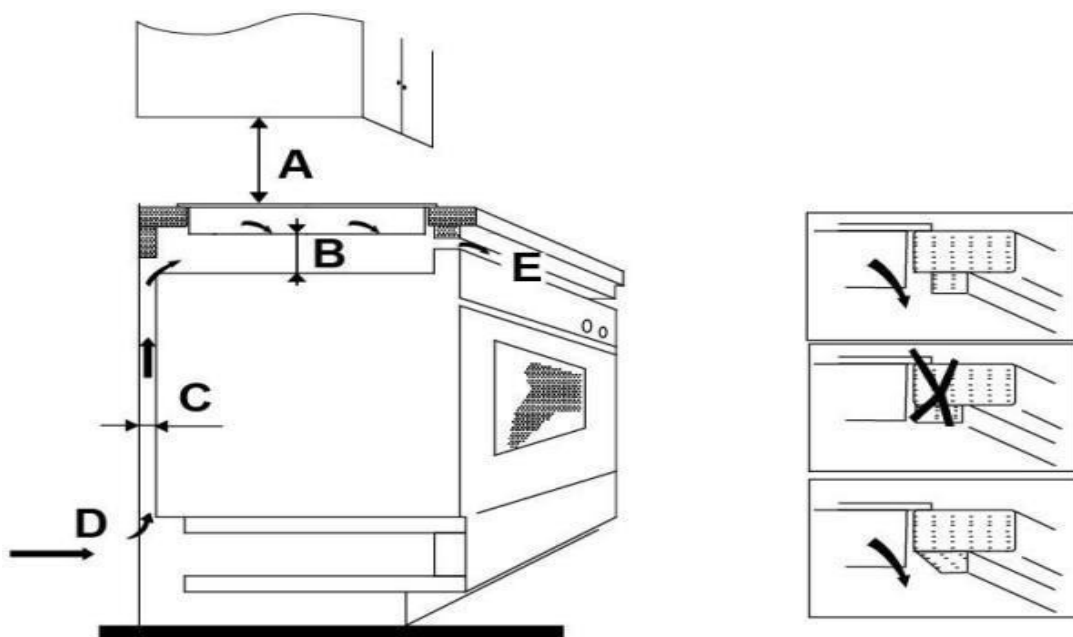
### ВНИМАНИЕ!

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



### Примечание

Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над конфоркой должно быть не менее 650 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
650	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 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;
- 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);
- у пользователя/специалиста есть доступ к выключателю;
- 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.

## 4.2 ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ УСТАНОВКЕ

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

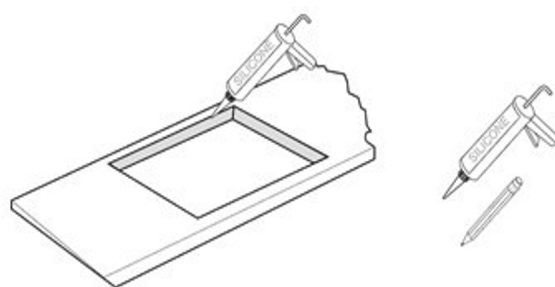


рис. 1

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



рис. 2

Прикрепите винтами крепежные уголки к боковым поверхностям корпуса расширением в сторону стеклокерамической поверхности. После установки уплотнителя и крепежных уголков установите варочную панель в вырез столешницы. Слегка надавите на варочную панель, чтобы вдавить ее в столешницу, обеспечив хорошее уплотнение по внешнему краю. Не используйте клей для крепления варочной панели к столешнице.

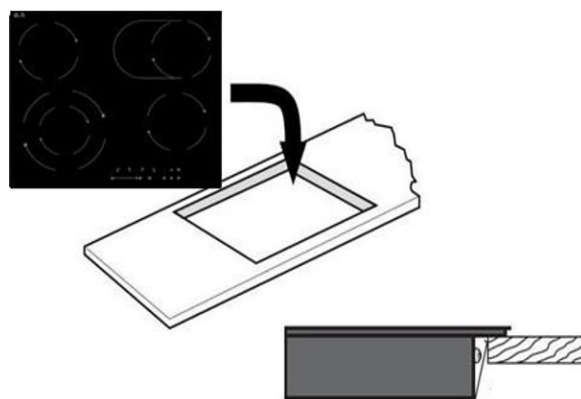
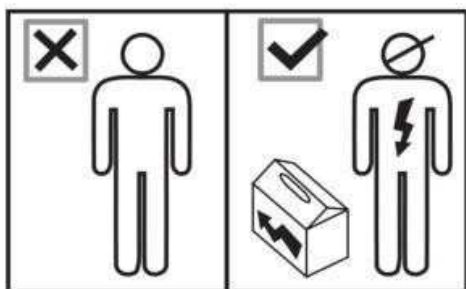


рис.3

## ВНИМАНИЕ

- 4.3 Стеклокерамическая индукционная поверхность должна быть установлена компетентным и технически грамотным специалистом. Не проводите установку самостоятельно.
- 4.4 Стеклокерамическая поверхность не должна быть установлена вблизи охлаждающего оборудования, посудомоечной машины и ротационной сушилки.
- 4.5 Стеклокерамическая поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы лучше отдавать тепло при теплообмене с посудой.
- 4.6 Стена и зона нагрева должны быть термостойкие.
- 4.7 Во избежание повреждений варочная панель и клей должны быть устойчивы к нагреванию.
- 4.8 Не используйте пароочиститель.

### 4.3 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.

#### **ВНИМАНИЕ!**

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



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

**Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:**

- Внутренняя электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.

- Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
- Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на заводской табличке. Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники и разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

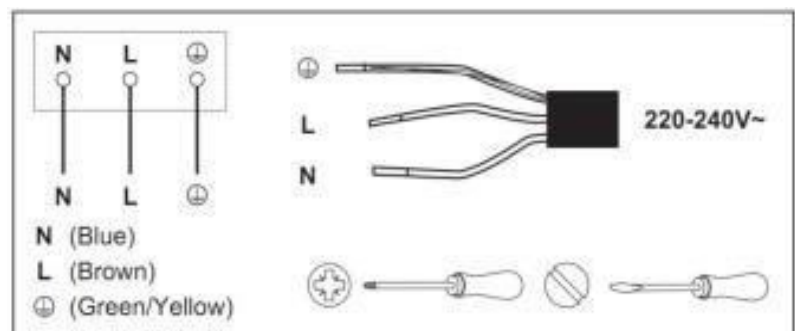
Кабель питания не должен касаться каких-либо горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.



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

Данный прибор поставляется с 3-жильным сетевым кабелем, окрашенным в следующие цвета:

Коричневый – L  
Синий – N  
Зеленый и желтый - E



Для этого устройства требуется миниатюрный автоматический выключатель на 32 А.

- 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.

## **5. ИНФОРМАЦИЯ О 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](http://zigmundshtain.ru). Для осуществления гарантийного обслуживания вам необходимо предъявить чек на покупку. Внимательно соблюдайте описанные в инструкции рекомендации по использованию варочной панели.

При поломках, возникающих вследствие неправильной эксплуатации, гарантийные обязательства не действительны.

Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования продукта. Нижеследующие ситуации также 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](http://zigmundshtain.ru);
8. Проблемы, возникающие при монтаже любой детали, кроме деталей, поставляемых производителем.

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

## 6. ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

<b>МОДЕЛЬ</b>	<b>CI 35.3 B, CI 35.3 W</b>
КОЛИЧЕСТВО ЗОН НАГРЕВА	2
СИЛА ТОКА	220-240В~
МОЩНОСТЬ, Вт	3500 (230В~)
ГАБАРИТЫ ПРОДУКТА (ШхГхВ, мм)	290X520X60
РАЗМЕРЫ НИШИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ (ШхГ, мм)	265x490

<b>МОДЕЛЬ</b>	<b>CI 35.4 B</b>
КОЛИЧЕСТВО ЗОН НАГРЕВА	3
СИЛА ТОКА	220-240В~
МОЩНОСТЬ, Вт	5800 (230В~)
ГАБАРИТЫ ПРОДУКТА (ШхГхВ, мм)	450X520X60
РАЗМЕРЫ НИШИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ (ШхГ, мм)	420x495

<b>МОДЕЛЬ</b>	<b>CI 35.6 B, CI 35.6 W, CI 46.6 B, CI 46.6 W</b>
КОЛИЧЕСТВО ЗОН НАГРЕВА	4
СИЛА ТОКА	220-240В~
МОЩНОСТЬ, Вт	7000 (230В~)
ГАБАРИТЫ ПРОДУКТА (ШхГхВ, мм)	590X520X68,5
РАЗМЕРЫ НИШИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ (ШхГ, мм)	565x495

<b>МОДЕЛЬ</b>	<b>CIS 032.60 BX</b>
КОЛИЧЕСТВО ЗОН НАГРЕВА	4
СИЛА ТОКА	220-240В~
МОЩНОСТЬ, Вт	7200 (230В~)
ГАБАРИТЫ ПРОДУКТА (ШхГхВ, мм)	590X520X60
РАЗМЕРЫ НИШИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ (ШхГ, мм)	565x495





**Изготовитель - "ZIGMUND & SHTAIN GMBH"**  
Германия, Zobeltitzstr.94. 13403 Berlin

**Импортер - ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН"**  
119530, 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