

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Независимые индукционные стеклокерамические
варочные поверхности

CIS 179.60 BX / CIS 189.60 BK / CIS 189.60 WX /
CIS 162.60 DK



Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством пользователя перед началом использования оборудования

Были предприняты все возможные усилия для обеспечения того, чтобы информация, содержащаяся в настоящем Руководстве пользователя, являлась достоверной по состоянию на дату печати. Однако, в связи с непрерывным улучшением качества своей продукции, компания Zigmund & Shtain оставляет за собой право вносить изменения в продукцию и технические характеристики оборудования без предварительного уведомления.

Уважаемый покупатель,

благодарим Вас за выбор нашей стеклокерамической индукционной варочной панели. В целях наиболее эффективного использования Вашего оборудования, рекомендуем внимательно прочитать настоящее Руководство и сохранить его для последующего обращения.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Меры предосторожности перед началом эксплуатации оборудования

- Удалите весь упаковочный материал.
- Установка и подключение данного оборудования должны проводиться только квалифицированными специалистами. Производитель не несёт ответственность за ущерб, причиненный вследствие ошибок при встраивании оборудования или его подключении к электрической сети.
- Данное оборудование может использоваться только будучи установленным в должным образом оборудованный комплект кухонной мебели с подходящими рабочими поверхностями, сертифицированными для использования с данным оборудованием.
- Данное бытовое оборудование предназначено исключительно для приготовления пищи, при этом любое иное бытовое, коммерческое или промышленное использование данного оборудования запрещено.
- Снимите все этикетки и самоклеящуюся плёнку со стеклокерамической поверхности.
- Не изменяйте технические параметры и не вносите изменение в конструкцию данного оборудования.
- Запрещается автономная эксплуатация варочной панели, а также её использование в качестве рабочей поверхности.
- Данное оборудование должно быть подключено к электрической сети и заземлено в соответствии с местными стандартами.
- Не используйте удлинитель для подключения данного оборудования к электрической сети.
- Размещение данного оборудования над посудомоечной или сушильной машиной запрещается, так как пар может повредить электронные компоненты данного оборудования.

Эксплуатация оборудования

- Выключайте конфорки после использования оборудования.
- Будьте внимательны при использовании масла или жира для приготовления пищи, поскольку они легко воспламеняются.
- Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время или после использования оборудования.
- Не допускайте контакта проводов какого-либо стационарного или передвижного оборудования со стеклокерамической поверхностью или горячей посудой.
- Размещение источников магнитного поля (кредитных карт, дискет, калькуляторов) вблизи работающего оборудования запрещено.
- Размещение на конфорках металлических предметов (ножей, вилок, ложек, крышек и т.п.) запрещено, так как они могут нагреться.
- Используйте специальную посуду для индукционных варочных панелей. Запрещается размещение на стеклокерамической поверхности любых металлических предметов, за исключением термостойких контейнеров. Если оборудование включено слишком быстро, или при наличии остаточного тепла, другие материалы могут расплавиться или воспламениться.
- Никогда не накрывайте оборудование тканью или защитным чехлом, поскольку они могут сильно нагреться и воспламениться.
- Использование данного оборудования детьми и лицами, имеющими физические, сенсорные или психические ограничения, а также не имеющими соответствующего опыта и знаний, без обучения или без присмотра лица, ответственного за их безопасность, запрещено.
- Дети должны быть находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с оборудованием.

Предотвращение повреждения оборудования

- Посуда с дном из обычного металла или с повреждённым дном (к примеру, не эмалированная чугунная посуда) может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Песок или другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Не допускайте падения предметов, даже небольших, на стеклокерамическую поверхность.
- Не бейте посудой по краям стеклокерамической поверхности.
- Убедитесь, что вентиляционная система оборудования работает в соответствии с инструкцией завода-изготовителя.
- Не ставьте и не оставляйте пустую посуду на стеклокерамической поверхности.
- Сахар, синтетические материалы или алюминиевые листы не должны подвергаться воздействию тепла от горячих конфорок, поскольку при охлаждении они могут вызвать трещины или другие повреждения стеклокерамической поверхности. Следует выключить оборудование и немедленно удалить их (будьте осторожны, чтобы не обжечься).
- Никогда не ставьте горячие контейнеры на панель управления.
- Если под встроенным оборудованием расположен выдвижной ящик, убедитесь, что зазор между содержимым ящика и нижней частью устройства достаточно велик (2 см). Это необходимо для обеспечения правильной вентиляции.
- Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы и вещества (к примеру, аэрозоли) в ящик, расположенный под стеклокерамической варочной панелью. Ящики для хранения столовых приборов должны быть сделаны только из термостойких материалов.

Меры предосторожности при сбое оборудования

- В случае неисправности, выключите устройство и отключите электропитание.
- Если стеклокерамическая поверхность разбита или на ней имеются трещины, отключите устройство от сети электропитания и обратитесь в сервисный центр.
- Ремонт данного оборудования должен производиться квалифицированными специалистами. Не открывайте корпус устройства самостоятельно.
- **ВНИМАНИЕ:** если стеклокерамическая поверхность разбита или на ней имеются трещины, во избежание поражения электрическим током, выключите устройство.

Прочие меры предосторожности

- Убедитесь, что посуда расположена по центру конфорки. Днище посуды должно закрывать как можно большую поверхность конфорки.
- Лицам, пользующимся электрокардиостимулятором, следует иметь в виду, что магнитное поле может влиять на его работу. Рекомендуется получить консультацию у продавца или врача.
- Не используйте контейнеры из алюминия или синтетических материалов, поскольку они могут расплавиться на горячих конфорках.



ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НЕКАЧЕСТВЕННОЙ ПОСУДЫ, А ТАКЖЕ АДАПТЕРОВ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ ДЛЯ ПОСУДЫ, ИЗГОТОВЛЕННОЙ НЕ ИЗ ФЕРРОМАГНИТНЫХ СПЛАВОВ, ГАРАНТИЯ АННУЛИРУЕТСЯ. В ЭТОМ СЛУЧАЕ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЁТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЕ КОНФОРОК ИЛИ ИНЫХ КОМПОНЕНТОВ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.



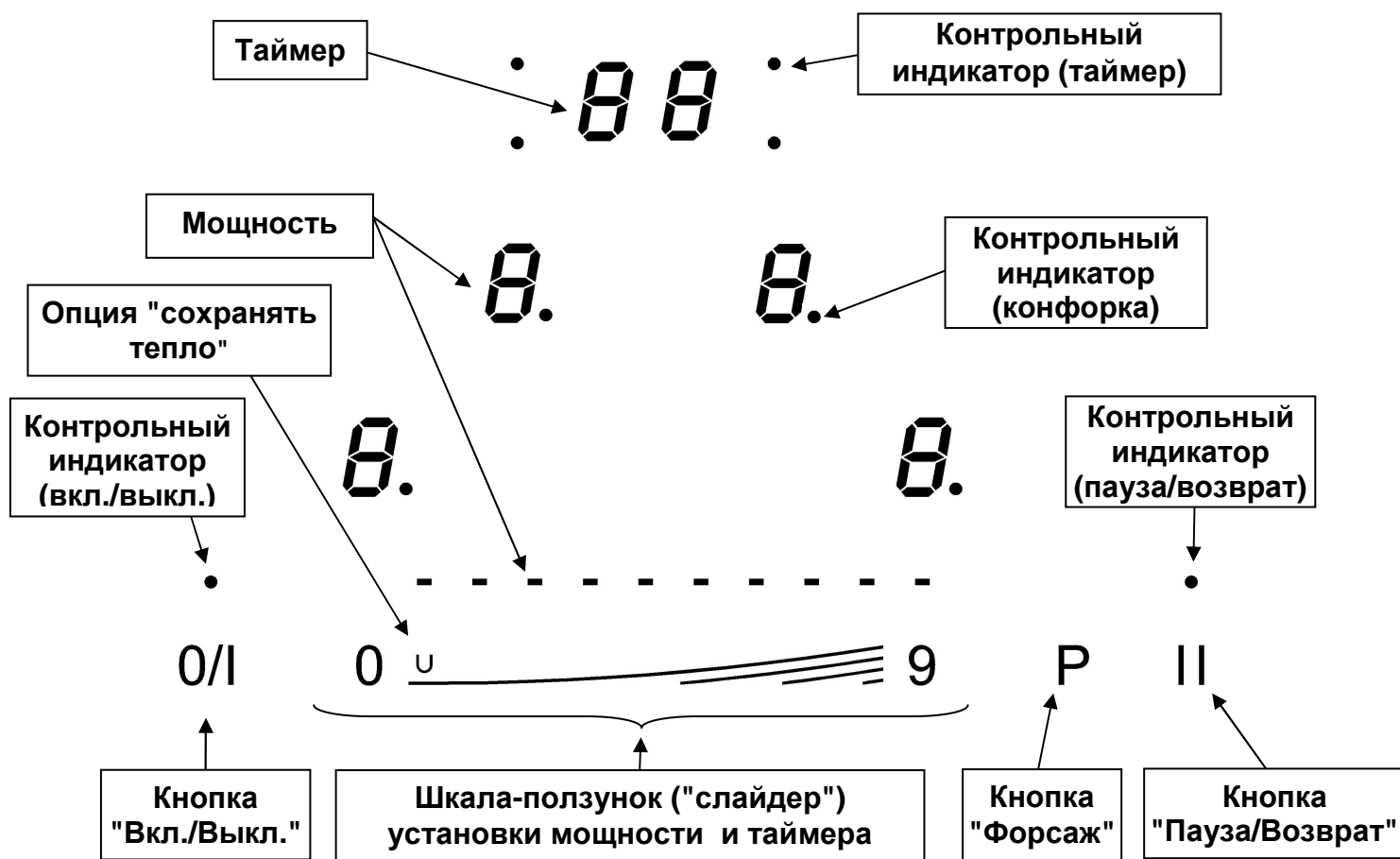
ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Технические характеристики

Модель	Общая мощность	Расположение конфорок	Диаметр	Номинальная мощность*	Мощность (усиленный нагрев)*	Минимальный диаметр дна посуды
CIS 179.60 BX	7100 Вт	Спереди слева	190 мм	1400 Вт	2000 Вт	90 мм
		Сзади слева	170 мм	1400 Вт	-	90 мм
		Спереди справа	220 мм	2300 Вт	3000 Вт	100 мм
		Сзади справа	150 мм	1400 Вт	-	90 мм
CIS 189.60 BK CIS 189.60 WX	7100 Вт	Спереди слева	190 мм	1400 Вт	2000 Вт	90 мм
		Сзади слева	190 мм	1400 Вт	-	90 мм
		Спереди справа	220 мм	2300 Вт	3000 Вт	100 мм
		Сзади справа	150 мм	1400 Вт	-	90 мм
CIS 162.60 DK	7100 Вт	Спереди слева	190 мм	1400 Вт	2000 Вт	90 мм
		Сзади слева	190 мм	1400 Вт	-	90 мм
		Спереди справа	220 мм	2300 Вт	3000 Вт	100 мм
		Сзади справа	150 мм	1400 Вт	-	90 мм

* Указанные значения могут изменяться в зависимости от размеров и материала посуды

Панель управления



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Дисплей

<u>Символ</u>	<u>Значение</u>	<u>Функция/Сообщение</u>
0	Нуль	Включение конфорки.
1...9	Уровень мощности	Задание уровня нагрева конфорки.
<u>U</u>	Наличие посуды	Посуда отсутствует или не подходит.
A	Ускорение нагрева	Автоматическое приготовление пищи.
E	Сообщение об ошибке	Неисправность электронной аппаратуры.
H	Остаточное тепло	Конфорка горячая.
P	"Форсаж"	Режим усиленного нагрева.
L	Блокировка	Блокировка панели управления.
U	Сохранение тепла	Автоматическое поддержание температуры 70°C.
II	Пауза	Переход в режим паузы.
P	"Форсаж"	Режим усиленного нагрева.
П	Функция "Мост"	Режим "Мост".

Вентиляция

Система охлаждения оборудования полностью автоматизирована. Охлаждающий вентилятор начинает работать на низкой скорости, когда электронные компоненты оборудования нагреваются до определённой температуры. Вентилятор начинает работать на высокой скорости при интенсивной работе конфорок. Охлаждающий вентилятор снижает обороты и автоматически останавливается, когда электронные компоненты оборудования достаточно остывают.

НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УПРАВЛЕНИЕ УСТРОЙСТВОМ

Перед началом эксплуатации

Протрите оборудование влажной тряпкой, после чего тщательно высушите его поверхность. Не используйте моющие средства, которые могут вызвать появление синего оттенка стеклокерамической поверхности.

Принцип индукционного нагрева

Под каждой конфоркой находится индукционная катушка. При подаче на неё тока, образуется переменное электромагнитное поле, которое подводит индуктивные токи к днищу посуды, изготовленному из ферромагнитного сплава, в результате чего посуда, стоящая на конфорке, нагревается.

Очевидно, что необходимо использовать специальную посуду:

- Рекомендуется использовать посуду из ферромагнитных сплавов (убедитесь, что она притягивается небольшим магнитом): чугунную, стальную, эмалированную, посуду из нержавеющей стали с дном из ферромагнитного сплава.
- Не допускается использование медной посуды, посуды, полностью изготовленной из нержавеющей стали, алюминиевой, стеклянной, деревянной, керамической и глиняной посуды.

Зона индукционного нагрева автоматически адаптируется под размер посуды. Если диаметр посуды слишком мал, оборудование не включается. Кроме того, требуемый диаметр посуды зависит от диаметра конфорки.

Если посуда не подходит для использования с данным оборудованием, на дисплее высвечивается символ [U].

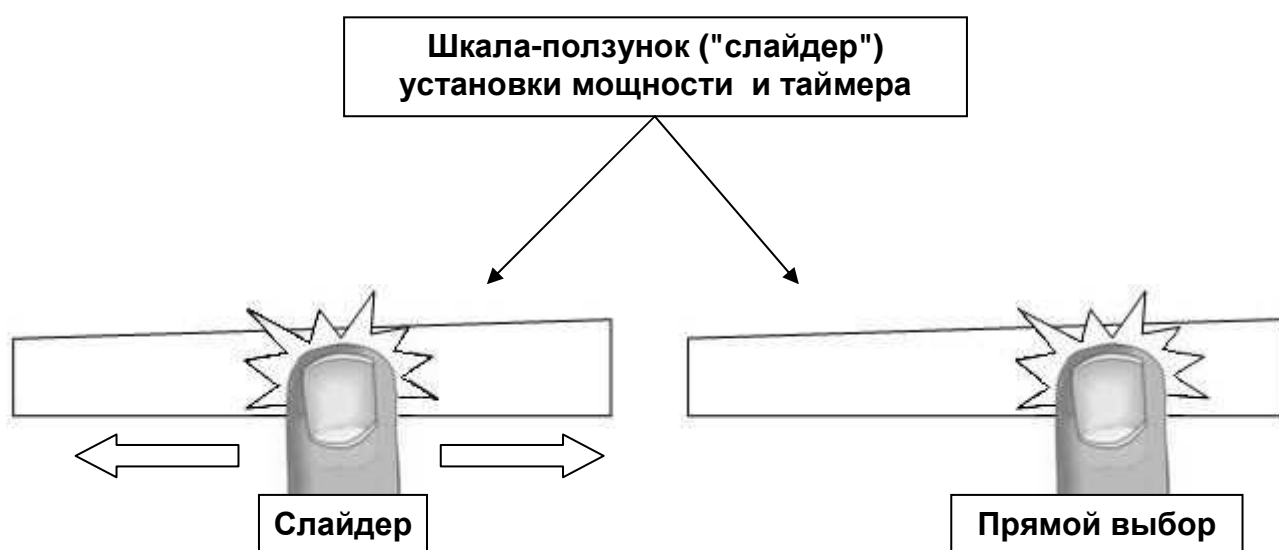
Сенсорное управление

Оборудование оснащается электронной панелью управления с сенсорными кнопками. Нажатие сенсорной кнопки задаёт соответствующую команду, что подтверждается свечением контрольного индикатора, отображением на дисплее соответствующей буквы или цифры, а также сигналом зуммера.

При использовании оборудования в обычном режиме, не следует одновременно нажимать несколько кнопок.

Шкала-ползунок ("слайдер") установки мощности и таймера

Для выбора мощности с помощью слайдера, поставьте на него палец. Если коснуться пальцем места, соответствующего определённому уровню мощности, данный уровень задаётся сразу.



Включение устройства

- **Включение/выключение устройства:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение	Нажмите кнопку [0/1]	[0] мигает
Выключение	Нажмите кнопку [0/1]	нет символа или [Н]

- **Включение/выключение конфорки:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	Нажмите [0] для выбора	[0] (горит Контрольный индикатор)
Установка (настройка мощности)	Передвиньте слайдер вправо или влево	[0] – [9]
Выключение	Передвиньте слайдер на [0] или нажмите [0]	[0] или [Н] [0] или [Н]

Если в течение 20 секунд не производится никаких действий, электронные системы оборудования переводят его в режим ожидания.

Обнаружение посуды конфоркой

Функция обнаружения посуды обеспечивает полную безопасность. Индукционный нагрев не активируется в следующих случаях:

- Посуда отсутствует на конфорке или не подходит для индукционного оборудования. В этом случае увеличить мощность невозможно, и на дисплее отображается символ [U]. Этот символ исчезает, когда посуда ставится на конфорку.
- Если посуда снимается с конфорки, нагрев прекращается. На дисплее отображается символ [U]. Этот символ исчезает, когда посуда вновь ставится на конфорку. Приготовление пищи продолжается на ранее установленном уровне мощности.

После использования, следует выключить конфорку: не рекомендуется оставлять режим [U] обнаружения посуды.

Индикатор остаточного тепла

После выключения конфорки или всего устройства, конфорки ещё горячие, и на дисплее отображается символ [Н].

Когда до конфорок можно безопасно дотрагиваться, символ [Н] исчезает.

Пока индикаторы остаточного тепла светятся, не касайтесь конфорок и не ставьте на них чувствительные к нагреванию предметы. **Опасность ожога и пожара!**

Функция "Форсаж"

Функция "Форсаж" [P] переводит выбранную конфорку в режим усиленного нагрева.

При включении этой функции, конфорки в течение 5 минут работают на сверхвысокой мощности.

Указанная функция используется, к примеру, для быстрого нагрева большого объема воды при приготовлении лапши.

- **Включение/выключение функции "Форсаж":**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	Нажмите [0] для выбора	[0] (горит Контрольный индикатор)
"Форсаж" вкл.	Нажмите кнопку [P]	[P]
"Форсаж" выкл.	Передвиньте слайдер или нажмите [P]	[P] – [0] [9]

- **Управление мощностью:**

Оборудование имеет общий предел мощности. Если на одной из конфорок активирована функция "Форсаж", чтобы не превысить указанный предел, электронные системы оборудования автоматически уменьшают мощность на другой конфорке. В течение нескольких секунд на дисплее мигает символ [9], после чего отображается максимально допустимая мощность:

Выбранная конфорка

Другая конфорка: (пример: уровень мощности 9)

Отображается [P]

[9] – [6] или [8] (в зависимости от типа конфорки)

Таймер

Таймер может использоваться одновременно со всеми конфорками, при этом время работы (от 0 до 99 минут) может быть задано отдельно для каждой конфорки.

- **Установка и изменение времени приготовления пищи:**

Пример: 16 минут, уровень мощности 7:

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	Нажмите [0] для выбора	[0] (горит Контрольный индикатор)
Установка мощности	Передвиньте слайдер на [7]	[7]
Вход в меню таймера	Нажмите [CL] на дисплее	[00]
Установка минут	Передвиньте слайдер на [6]	[0 горит] [6 мигает]
Подтверждение (минуты)	Нажмите [06] на дисплее	[0 мигает] [6 горит]
Установка десятков минут	Передвиньте слайдер на [1]	[1 мигает] [6 горит]
Подтверждение (десятки минут)	Нажмите [16] на дисплее	[16]

Таким образом, заданное время подтверждено, после чего начинается приготовление пищи.

- **Остановка отсчёта времени приготовления пищи:**

Пример: 16 минут, уровень мощности 7:

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	Нажмите [7] для выбора	[0] (горит Контрольный индикатор)
Вход в меню таймера	Нажмите [16]	[16]
Сброс минут	Передвиньте слайдер на [0]	[1 горит] [0 мигает]
Подтверждение (сброс минут)	Нажмите [10] на дисплее	[1 мигает] [0 горит]
Сброс десятков минут	Передвиньте слайдер на [0]	[0 мигает] [0 горит]
Подтверждение (сброс десятков минут)	Нажмите [00] на дисплее	[00]

- **Автоматическое отключение по завершении отсчёта времени приготовления пищи:**

После того, как заданное время приготовления пищи заканчивается, на дисплее мигают символы [00], и звонит звонок.

Для выключения звонка и прекращения мигания достаточно нажать кнопку [00].

- **Таймер обратного отсчёта:**

Пример: 29 минут:

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение конфорки	Нажмите [0/1] на дисплее	Горят контрольные индикаторы конфорки
Вход в меню таймера	Нажмите [CL] на дисплее	[00]
Установка минут	Передвиньте слайдер на [9]	[0 горит] [9 мигает]
Подтверждение (минуты)	Нажмите [09] на дисплее	[0 мигает] [9 горит]
Установка десятков минут	Передвиньте слайдер на [2]	[2 мигает] [9 горит]
Подтверждение (десятки минут)	Нажмите [29] на дисплее	[29]

Через несколько секунд контрольный индикатор прекращает мигать.

После того, как заданное время приготовления пищи заканчивается, на дисплее мигают символы [00], и звонит звонок.

Для выключения звонка и прекращения мигания достаточно нажать кнопку [00]. Оборудование выключается.

Автоматическое приготовление пищи

Все конфорки оборудованы устройством автоматического включения и отключения. Конфорка включается, в течение определённого времени работает на полной мощности, после чего автоматически снижает мощность до заранее заданного уровня.

- **Включение:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	Нажмите [0] для выбора	[0] (горит Контрольный индикатор)
Установка полной мощности	Передвиньте слайдер на [9]	[0] – [9]
Автоприготовление пищи	Нажмите [9] на слайдере	Мигают символы [9] и [A]
Выбор уровня мощности (к примеру, “ 7 “)	Передвиньте слайдер на [7]	[9] – [8] – [7] Мигают символы [7] и [A]

- **Выход из режима автоматического приготовления пищи:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	Нажмите [7] в меню конфорки	Мигают символы [7] и [A]
Выбор уровня мощности	Передвиньте слайдер на нужное значение	[1] – [9]

Функция "Пауза"

Данная функция полностью приостанавливает приготовление пищи и позволяет перезапустить оборудование с прежними настройками.

- **Активация/деактивация функции "Пауза":**

Действие

Активация функции "Пауза"

Деактивация функции "Пауза"

Панель управления

Нажмите и держите кнопку "Пауза/Возврат" 2 секунды

Нажмите и держите кнопку "Пауза/Возврат" 2 секунды
Нажмите другую кнопку или передвиньте слайдер

Дисплей

В меню конфорки отображается [II]
Контрольный индикатор режима паузы мигает
Контрольный индикатор режима паузы не горит

Функция "Возврат"

После отключения оборудования (кнопка 0/1), возможно вернуться к прежним настройкам:

- режимов на всех конфорках (уровней мощности)
- заданным настройкам (минуты, секунды) таймеров для каждой конфорки
- режима нагрева

Вызов функции "Возврат" осуществляется следующим образом:

- Нажмите кнопку [0/1]
- Нажмите и удерживайте нажатой кнопку [II] в течение 6 секунд

Произойдёт возврат к прежним настройкам.

Функция "Мост" (в зависимости от модели)

Данная функция позволяет использовать 2 левых конфорки как одну. Использование функции "Форсаж" в данном режиме невозможно.

Действие

Включение устройства

Активация функции "Мост"

Повышение мощности

Деактивация функции "Мост"

Панель управления

Нажмите кнопку [0/1] на дисплее

Нажмите на значки левых конфорок

Передвиньте слайдер на [1 – 9] или нажмите [U] на дисплее

Нажмите на значки 2 конфорок

Дисплей

[0] или [H]
(выводится на 4 дисплея)
В зоне передних 2 конфорок отображается символ [0];
задних – символ [П].
[1 – 9] или [U]

На 2 дисплея конфорок выводится [0] или [H]

Функция сохранения тепла

Данная функция позволяет осуществить нагрев и поддерживать температуру в 70°C в автоматическом режиме, благодаря чему жидкость не переливается через край посуды, а также предотвращается быстрое подгорание дна посуды.

- **Активация функции сохранения тепла:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	Нажмите кнопку [0] на дисплее	[0] – [9] или [Н]
Активация сохранения тепла	Нажмите [U] на слайдере	[U]
Деактивация сохранения тепла	Нажмите [U] на слайдере Передвиньте слайдер	[U] [0] – [9] или [Н]

Данная функция может быть независимо активирована на всех конфорках.

Когда посуда снимается с конфорки, режим сохранения тепла остаётся включённым в течение приблизительно 10 минут.

Максимальная продолжительность режима сохранения тепла – 2 часа.

Блокировка панели управления

Во избежание изменения настроек конфорок, в особенности во время очистки, панель управления может быть заблокирована (за исключением кнопки "Вкл./Выкл." [0/1]).

- **Блокировка:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение	Нажмите кнопку [0/1]	[0] или [Н]
Блокировка устройства	Одновременно нажмите [В] и [0] на дисплее передней правой конфорки Снова нажмите [0] на дисплее	без изменений [L]

- **Разблокировка:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение	Нажмите кнопку [0/1]	[L]

Через 5 секунд после включения:

Разблокировка устройства	Одновременно нажмите [Р] и [L] на дисплее передней правой конфорки Нажмите кнопку [Р]	[0] или [Н] Информация не выводится
--------------------------	--	--

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

Качество посуды

Разрешается использовать посуду, изготовленную из следующих материалов: сталь, эмалированная сталь, чугун, ферромагнитная нержавеющая сталь, алюминий (посуда с ферромагнитным дном).

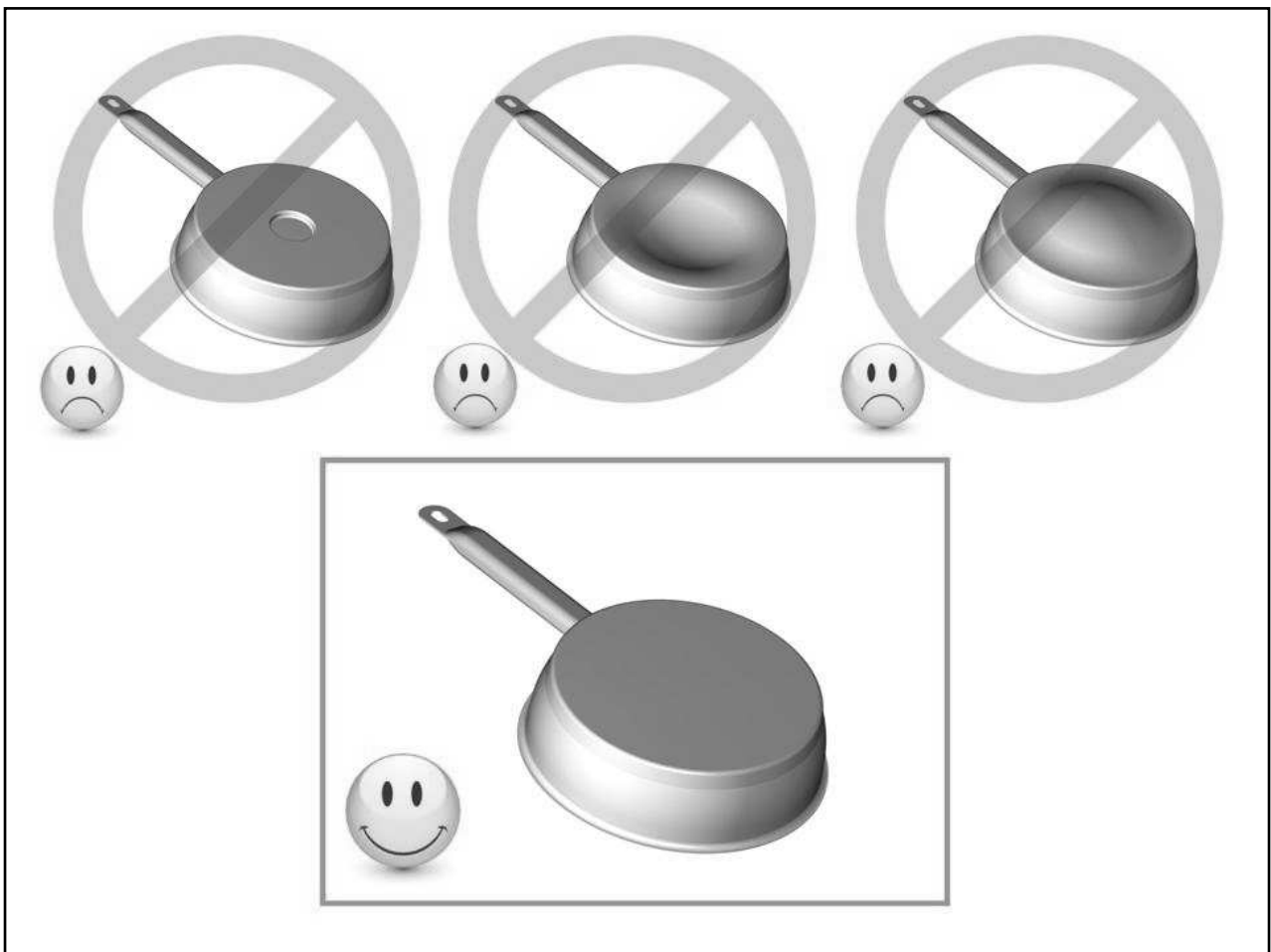
Не разрешается использовать посуду, изготовленную из следующих материалов: алюминий и нержавеющая сталь (посуда без ферромагнитного дна), медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Производители указывают, что их продукция подходит для использования с индукционными варочными панелями.

Проверка возможности использования посуды:

- Налейте в посуду немного воды и поставьте её на индукционную конфорку при уровне мощности [9]. Вода должна нагреться за несколько секунд.
- В днище посуды должен быть закреплён магнит.

Некоторая посуда может издавать шум, будучи поставленной на индукционную конфорку. Этот шум не означает, что посуда неисправна, и не оказывает влияния на приготовление пищи.



Размер посуды

До определённого предела, конфорки автоматически адаптируются к диаметру посуды. Тем не менее, диаметр дна посуды не должен быть меньше минимального диаметра для соответствующей конфорки.

В целях наиболее эффективного использования Вашего оборудования, рекомендуем размещать посуду по центру конфорки.

Примеры настройки уровня мощности для приготовления пищи

(приведённые в таблице значения являются ориентировочными)

1 – 2	Растапливание Подогревание	Соусы, масло, шоколад, желатин Блюда, приготовленные ранее
2 – 3	Варка на медленном огне Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты
3 – 4	Приготовление на пару	Овощи, рыба, мясо
4 – 5	Отваривание	Картофель на пару, супы, паста, свежие овощи
6 – 7	Среднее обжаривание Варка на медленном огне	Мясо, печень, яйца, колбасы Гуляш, рулет, ливер
7 – 8	Обычное приготовление пищи	Potatoes, fritters, wafers Картофель, оладьи, вафли
9	Жарение, сильное обжаривание Кипячение воды	Стейк, омлет, жареные блюда Вода
P	Жарение, сильное обжаривание Кипячение воды	Эскалоп, стейк Кипячение большого объема воды

УХОД И ОЧИСТКА

Перед очисткой необходимо выключить устройство.

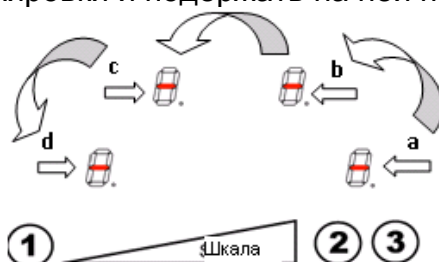
Не приступайте к очистке варочной панели, если стеклокерамическая поверхность слишком горячая, так как существует опасность ожога.

- Удалите небольшие загрязнения влажной тканью с чистящим средством, разведённым в небольшом количестве воды, после чего промойте поверхность холодной водой и тщательно высушите.
- Использование агрессивных или абразивных чистящих средств и оборудования для очистки категорически запрещено, так как это может привести к появлению царапин.
- Использование оборудования с паровым приводом, а также оборудования, оказывающего давление на обрабатываемую поверхность, запрещается.
- Использование любых предметов, которые могут поцарапать стеклокерамическую поверхность, запрещено.
- Убедитесь, что посуда сухая и чистая. Убедитесь, что на стеклокерамической поверхности и посуде нет пылинок. При перемещении посуды по стеклокерамической поверхности, шероховатое дно посуды может поцарапать её.
- Необходимо немедленно удалить сахар, джем, желе и т.д., попавшие на стеклокерамическую поверхность, предотвращая тем самым её повреждение.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

При отображении символа [E 4]:

- Конфигурация варочной панели должна быть настроена в соответствии со следующей процедурой.
- I) Внимание: перед началом настройки следует убрать с панели все кастрюли.
- II) Отключить варочную панель от источника питания: вытащить плавкий предохранитель или отключить контурный прерыватель.
- III) Подключить варочную панель к источнику питания.
- IV) Процедура: взять контейнер с ферритмагнитным днищем диаметром как минимум 16 см.
 - * Начать работу в течение 2 минут после подключения к источнику питания
 - * Не использовать кнопку [0/I].
- V) Отмена существующей конфигурации:
 - 1) Нажать кнопку блокировки и подержать на ней палец.



- 2) На каждом дисплее появится символ [-].
- 3) Пальцем другой руки по очереди быстро активировать (менее чем за 2 секунды) кнопки [-]. Начните с верхней правой зоны и продолжайте двигаться против часовой стрелки, как показано на картинке (от a до d). Два сигнала зуммера укажут, что в манипуляции произошел сбой, и следует вернуться к пункту 1.
- 4) Снять пальцы с клавиатуры и снова нажать кнопку [1] на несколько секунд, пока не появится сообщение [E].
- 5) Подождите пока символ [E] не мигнет.
- 6) Через несколько секунд сообщение [E] автоматически преобразится в [C]→. Данная конфигурация была отменена.

Примечание: для индукционных варочных плит с тремя зонами готовки, у которых нет верхней правой зоны, начните процедуру с нижней правой зоны (b).

VI) Следующий шаг: установка новой конфигурации.

- 1) Использовать подходящую индукционную кастрюлю с минимальным диаметром дна 16 см.
- 2) Выбрать зону нагрева, нажав соответствующую кнопку [C].
- 3) Поставить кастрюлю в соответствующую зону нагрева.
- 4) Подождать, пока сообщение [C] не преобразится в [-]. Конфигурация зоны установлена.
- 5) Использовать одну и ту же процедуру для каждой зоны нагрева, в которой отображается [C].
- 6) Конфигурация задана, если обнаружены все зоны, и не отображаются никакие сообщения.

Для установки конфигурации использовать только 1 кастрюлю.

Во время установки конфигурации запрещается ставить в зоны нагрева две и более кастрюли.

- Если сообщение [E4] не исчезнет, связаться с отделом послепродажного обслуживания.

Варочная панель или конфорка не включается:

- Варочная панель неправильно подключена к сети электропитания.
- Перегорел защитный предохранитель.
- Оборудование заблокировано.
- Сенсорные кнопки намокли или покрыты жиром.
- На панели управления находятся предметы.

На панели управления отображается символ [U]:

- На конфорке нет посуды.
- Посуда не подходит для индукционного оборудования.
- Диаметр дна посуды слишком мал.

На панели управления отображается символ [E]:

- Обратитесь в центр послепродажного обслуживания.

На панели управления отображается символ [L]:

- См. раздел "Блокировка панели управления" настоящего Руководства.

Отключение одной или нескольких конфорок:

- Срабатывание системы безопасности.
- Конфорка не выключалась в течение длительного времени.
- Сенсорные кнопки намокли или покрыты жиром.
- Чрезмерно нагрето дно пустой посуды.
- Конфорка оснащена функцией автоматического понижения мощности и функцией автоматического отключения при перегреве

Вентиляция продолжается после выключения конфорки:

- Работа вентилятора не представляет собой сбой, поскольку она требуется для защиты электронных компонентов оборудования.
- Охлаждение с помощью вентилятора прекращается автоматически.

Не активируется функция автоматического приготовления пищи:

- Конфорка не остыла (отображается символ [H]).
- Установлен максимальный уровень мощности ([9]).

На панели управления отображается символ [U]:

- См. раздел "Функция сохранения тепла" настоящего Руководства.

На панели управления отображается символ [II]:

- См. раздел "Функция "Пауза" настоящего Руководства.

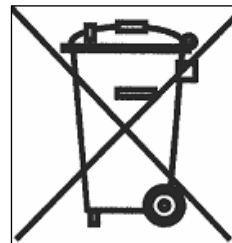
На панели управления отображается символ [П]:

- См. раздел "Функция "Мост" настоящего Руководства.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов и может быть повторно переработана.
- Электронные компоненты оборудования могут быть повторно переработаны и, несмотря на то, что они содержат вещества, которые могут быть вредными для окружающей среды, их наличие необходимо для нормальной и безопасной работы оборудования.

- Не выбрасывайте оборудование совместно с прочими бытовыми отходами
- Обратитесь в местный центр сбора отходов, осуществляющий утилизацию бытовой техники.



УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

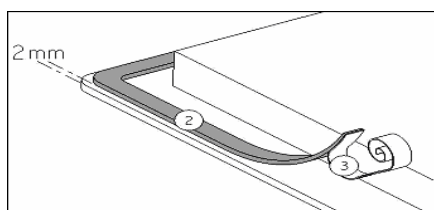
Установку могут проводить только квалифицированные специалисты.

Установщик обязан следовать действующему законодательству и правилам, принятым в стране

Приклеивание уплотнительной прокладки:

Уплотнительная прокладка, поставляемая с устройством, предотвращает проникновение влаги.

Необходимо осторожно закрепить уплотнительную прокладку, как показано на рисунке.



Приклейте прокладку (2) в 2 мм от внешнего края панели, сняв защитную ленту (3).

Установка:

• Габариты (вырез панели):

Модель	Габариты (вырез)		Габариты (стеклянная поверхность)		
	Ширина	Глубина	Ширина	Глубина	Толщина
CIS 179.60 BX	560	490	580	510	4
CIS 189.60 BK CIS 189.60 WX	560	490	580	510	4
CIS 162.60 DK	560	490	580	510	4

- Убедитесь, что расстояние между панелью и стеной или какими-либо предметами составляет как минимум 50 мм.
- Панель сертифицирована по классу "Y" теплозащиты. В идеале, при установке панели следует предусмотреть много свободного места с обеих сторон. Сзади может быть стена, а с одной стороны – стена или высокие предметы. Однако, с другой стороны не должно быть стены или разделительных перегородок, высота которых превышает уровень, на котором установлена панель.
- Кухонная мебель или опора, в которой установлена панель, а также края мебели, покрытие из ламината и клей должны выдерживать температуру до 100 ° C.
- Декоративные элементы мебели, находящиеся вблизи края панели, должны быть жаропрочными.
- Запрещается устанавливать варочную панель над неветилируемой плитой или посудомоечной машиной.
- Для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха у электронных компонентов оборудования следует предусмотреть **свободное пространство (20 мм) под корпусом варочной панели**.
- Если под варочной панелью находится ящик, в него нельзя класть легковоспламеняющиеся или не термостойкие предметы и вещества (к примеру, аэрозоли).
- Материалы, из которых изготовлены рабочие поверхности (к примеру, столешница) зачастую расширяются при контакте с водой. Для защиты выреза панели следует нанести слой лака или специального герметика. Необходимо соблюдать особую осторожность при монтаже уплотнительной прокладки, поставляющейся с варочной панелью для предотвращения утечки жидкости. Данная прокладка гарантирует качественное уплотнение при взаимодействии с гладкой поверхностью мебели.
- Пространство между варочной панелью и вытяжкой, расположенной над ней, должно соответствовать требованиям производителя вытяжки. При отсутствии конкретных указаний, данное пространство должно быть не менее 760 мм.
- Необходимо обеспечить свободный доступ к шнуру электропитания, при этом его не должны загромождать какие-либо предметы (к примеру, ящики).

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

- Установка оборудования и его подключение к сети электропитания должно выполняться только квалифицированными специалистами, которые должны неукоснительно соблюдать действующие нормы и стандарты.
- После встраивания оборудования, необходимо обеспечить защиту от воздействия напряжения.
- Информация об электрических соединениях указана на наклейке, находящейся на корпусе устройства рядом с клеммной коробкой.
- Подключение к сети электропитания должно осуществляться с помощью заземленного штепселя или многополярного выключателя с контактным отверстием шириной не менее 3 мм.
- Электрическая цепь должна быть отделена от сети с помощью специальных устройств, таких, как предохранители и замыкатели.
- Если устройство не оснащено штепселем, при установке необходимо предусмотреть возможность его отключения в соответствии с действующими правилами.
- Воздушный шланг не должен касаться горячих частей варочной панели или плиты.

Внимание!

Устройство должно быть подключено только к сети электропитания напряжением 230 В и частотой 50/60 Гц.

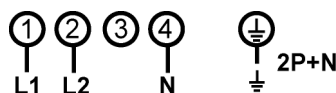
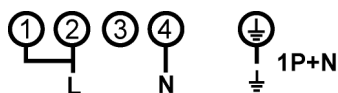
Требуется наличие заземляющего провода.

Необходимо следовать схеме подключения.

Клеммная коробка находится сзади и снизу устройства. Для того, чтобы открыть корпус устройства, следует использовать отвёртку для винтом со средним размером шлица. Следует вставить отвёртку в шлиц, после чего открыть корпус устройства.

Электросеть	Соединение	Сечение провода	Провод	Класс защиты
230 В ~ 50/60 Гц	1 фаза + нейтраль	3 x 2,5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 А *
400 В ~ 50/60 Гц	2 фазы + нейтраль	4 x 1,5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 А *

* рассчитано при факторе одновременности в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6/1990



Внимание! Необходимо убедиться, что провода правильно подключены и закреплены.

Производитель не несёт ответственности за несчастные случаи, которые могут возникнуть вследствие неправильного подключения или при использовании незаземлённого оборудования, а также при неисправном заземлении.

www.zigmundshtain.ru

16722/1