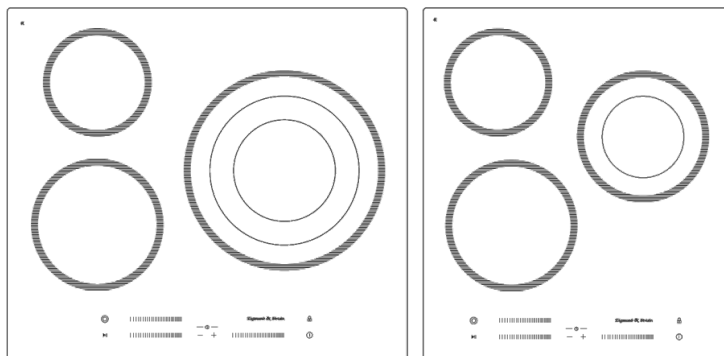
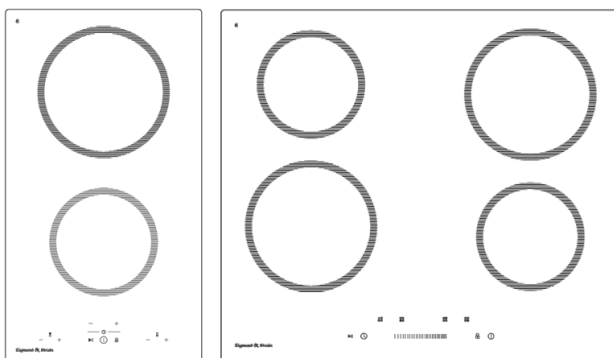


Zigmund & Shtain

Руководство по эксплуатации

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

CN 41.3 B, CN 52.6 B
CN 53.4 B, CN 53.6 B



EAC

PC
AE 46

Уважаемый покупатель!

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

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

Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел установки.

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

Меры безопасности

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

Опасность поражения электрическим током

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

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

- Под варочную панель необходимо установить доску.

Опасность нагретой поверхности

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

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

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

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

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным центром или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как: кухонные помещения в квартирах, загородных домах, офисах, гостиницах, мотелях и других помещениях жилого типа.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для хранения.

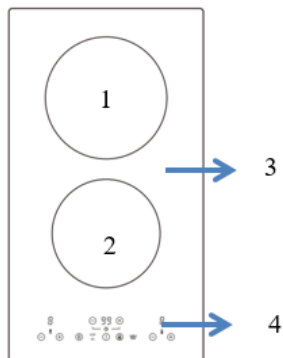
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на рабочей поверхности.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель. Не полагайтесь на то, что она отключится сама функцией обнаружения предметов, после того как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

Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

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

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

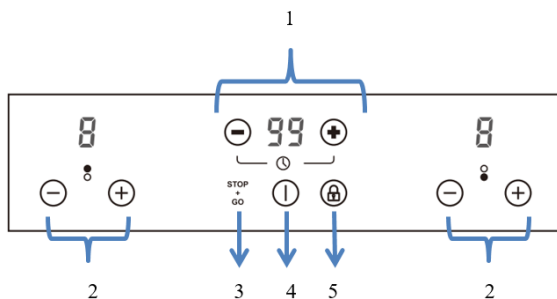
CN 41.3 B



1. 200 мм, макс 1800 Вт
2. 165 мм, макс 1200 Вт
3. Стеклокерамическая поверхность
4. Панель управления

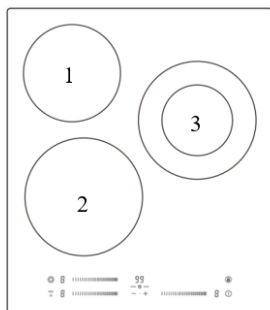
Общая мощность 3000 Вт

Панель управления CN 41.3 B



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

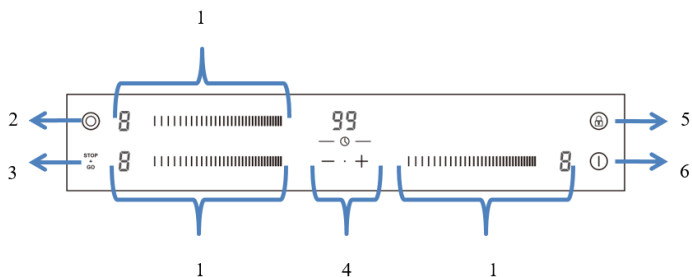
CN 53.4 B



1. 165 мм, макс 1200 Вт
2. 200 мм, макс 1800 Вт
3. 120/200 мм, макс 1000/2000 Вт (двойная зона нагрева)

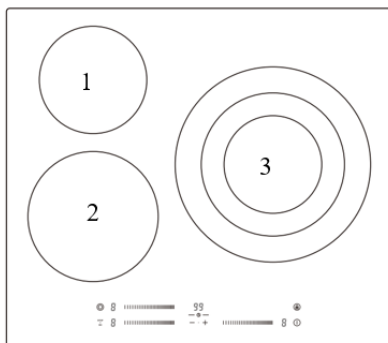
Общая мощность 5000 Вт

Панель управления CN 54.4 B



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

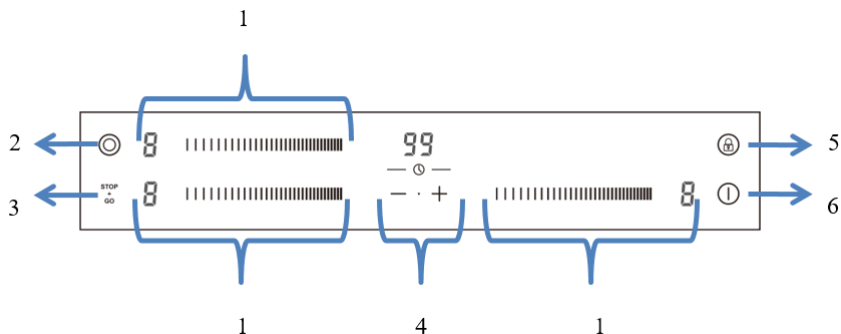
CN 53.6 B



1. 165 мм, макс 1200 Вт
2. 200 мм, макс 1800 Вт
3. 150/220/300 мм, макс 1050/1950/2700 Вт (тройная зона нагрева)

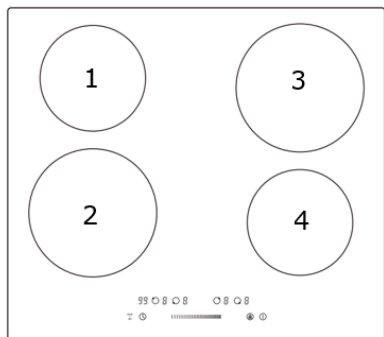
Общая мощность 5700 Вт

Панель управления CN 53.6 B



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

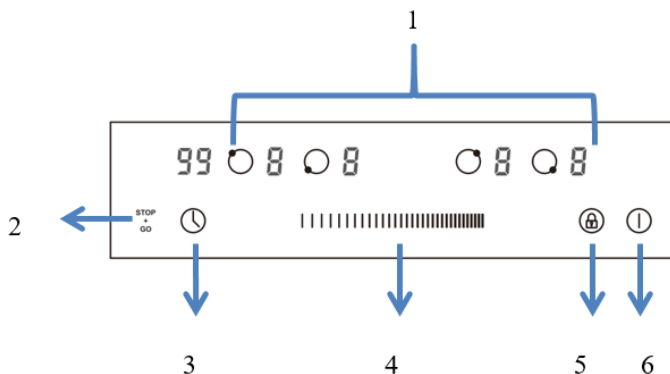
CN 52.6 B



1. 165 мм, макс 1200 Вт
2. 200 мм, макс 1800 Вт
3. 200 мм, макс 1800 Вт
4. 165 мм, макс 1200 Вт

Общая мощность 6000 Вт

Панель управления CN 52.6 B



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

Функции прибора

Стеклокерамическая 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.

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

Специальные функции

Защита от перегрева

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

Индикатор остаточного тепла

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

Автоматическое отключение

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

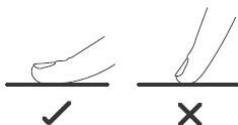
| Уровень мощности | 1-3 | 4-6 | 7-9 |
|-----------------------------|-----|-----|-----|
| Раб. Время по умолчанию (ч) | 8 | 4 | 2 |

Перед первым использованием варочной панели

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

Сенсорное управление

- Прибор реагирует на прикосновение. Вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальцев, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие-либо предметы (посуда, полотенце и т.п.). Даже небольшой слой воды затруднит управление.

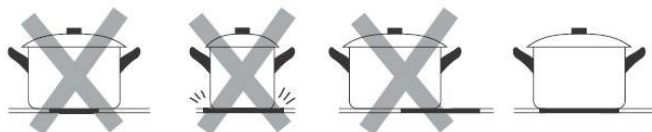


Выбор посуды для приготовления

НЕ используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



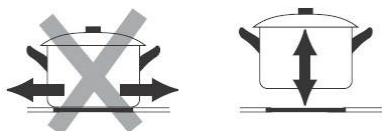
Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и имеет те же размеры, как конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.



Используйте кастрюли, диаметр которых соответствует

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

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



Начало приготовления

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

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

3. Приступите к выбору температурного режима:

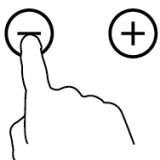
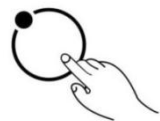
Для моделей с сенсорным управлением:

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

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

Для моделей с управлением слайдером:


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




Для моделей с управлением мультислайдером:

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

Примечания:



1. После подключения к электросети, когда включается питание, варочная панель издает один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, затем гаснут. 
2. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, если в течение 1 минуты не было никаких действий, варочная панель автоматически выключится, при этом раздастся один звуковой сигнал.
3. Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ и удерживайте ее около 3 секунд; чтобы выключить ее, просто нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ еще раз.
4. Уровень мощности можно регулировать от 0 до 9, по умолчанию установлен уровень 5.


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

Если на дисплее попеременно с настройкой температуры мигает «»:

- вы не установили кастрюлю на правильную зону нагрева или,
- кастрюля слишком мала или неправильно расположена на зоне нагрева.

Выключение варочной панели

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

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


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

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

Использование функции «Защита от детей»

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

Блокировка варочной поверхности

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

Разблокировка варочной поверхности

1. Убедитесь, что варочная панель включена. Коснитесь и некоторое время (3 с) удерживайте кнопку блокировки.

2. Прозвучит однократный звуковой сигнал и индикатор «Lo» погаснет.

2. Теперь вы можете пользоваться керамической варочной панелью.



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

Функция “Stop & Go”

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

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

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

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

2. Чтобы отключить функцию «Stop & Go», нажмите кнопку «Stop & Go» еще раз. Когда функция «Stop & Go» включена, все



кнопки управления отключены, кроме кнопок ВКЛ/ВЫКЛ и «Stop & Go».

Примечание: Варочная панель автоматически выключится, если функция «Stop & Go» продлится более 10 минут.

Использование таймера

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

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

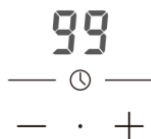
Таймер как счетчик минут

Если не выбрана зона нагрева

Для модели **CN 52.6 B** нажмите кнопку управления таймером, число на индикаторе таймера начнет мигать.

- Нажмите кнопку управления таймером один раз, цифры на индикаторе таймера начнут мигать, затем отрегулируйте значение "единиц", передвигая ползунок регулятора.

- Нажмите кнопку управления таймером еще раз, число "десятков" на индикаторе таймера начнет мигать, затем настройте нужное значение, передвигая слайдер.



Примечание: При непрерывном нажатии на кнопку управления таймером ползунок работает в следующем режиме: «Единицы - десятки - подтвердить настройку - единицы -...».

Для остальных моделей:

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

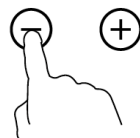
- Настройте таймер, нажав кнопку «+» или «-».

- Если нажать и удерживать любую из двух кнопок, значение времени будет быстро изменяться по кругу.

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

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

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



Таймер на отключение зон нагрева

1. Выберите зону нагрева

2. Активируйте таймер: нажмите кнопку «+» или «-»

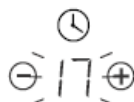
3. Настройте нужное значение времени

4. При установке таймера сразу же начнется обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время.



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

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



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

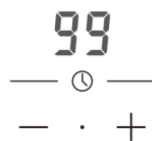
Примечания:

По умолчанию счетчик минут и таймер установлены на 30 минут.

После настройки индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд, а затем перестанет мигать, после чего настройка будет подтверждена.

Счетчик минут и таймер могут использоваться одновременно, индикатор таймера показывает минимальную настройку времени. Если

наименьшее значение времени – счетчик минут, красная точка рядом с индикатором таймера будет мигать. Если в качестве



самой низкой настройки используется таймер, будет мигать красная точка индикатора уровня мощности соответствующей зоны приготовления.

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

Функция «Остаточное тепло»

Будьте осторожны с горячими поверхностями.

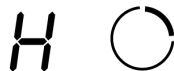
Когда варочная панель работает в течение некоторого времени, она остывает не сразу. На индикаторе настройки мощности появится буква «Н», чтобы предупредить вас о необходимости не прикасаться к поверхности.

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

Использование двойной или тройной зоны нагрева

Расширенные зоны нагрева обеспечивают большую площадь приготовления и дополнительный нагрев для кастрюль разного размера.

Чтобы использовать расширенную зону при работающей варочной панели, выполните следующие действия:



1. Выберите и активируйте варочную зону, в которой вы хотите использовать расширенную зону, для тех варочных зон, в которых предусмотрена эта функция.

Коснитесь кнопки управления выбором зоны нагрева, чтобы выбрать и активировать ее для дальнейшей настройки.

2. Центральная зона будет включена при первой настройке уровня нагрева для зоны расширения.

3. Когда зона нагрева будет выбрана и включена (индикатор уровня мощности мигает), коснитесь кнопки управления зоной расширения, чтобы активировать её.



Примечания:



1. При непрерывном нажатии кнопки управления зоны расширения работают в следующих режимах:

-Овальная зона: «Центральная-Овальная-Центральная-

Овальная-Центральная зона...»

-Двойная зона: «Центральная- Двойная- Центральная- Двойная- Центральная зона...»

-Тройная зона: «Центральная- Двойная- Тройная- Центральная- Двойная- Тройная- Центральная зона...»

2. Когда активна овальная зона или двойная зона, на ее светодиодном индикаторе будут отображаться настройки нагрева и «» попеременно; когда активна тройная зона, на ее светодиодном индикаторе будут отображаться настройки мощности и «» попеременно.

Защита от перегрева

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

Защита от перелива

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

Рекомендации по приготовлению

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

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

Варка, приготовление риса

Варка происходит ниже точки кипения, при температуре около 85°С, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на

поверхность готовящейся жидкости. Это ключ к вкусным супам и нежным тушеным блюдам, потому что ароматы раскрываются без пережаривания продуктов. Соусы на основе яиц и муки также следует готовить при температуре ниже точки кипения.

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

Стейк

Чтобы приготовить сочный ароматный стейк, выполните следующие действия:

1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем опустите на нее мясо.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и степени его прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на сторону. Нажмите на стейк, чтобы определить степень готовности - чем он тверже на ощупь, тем выше степень прожарки.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы он "отдохнул" и стал нежным перед подачей.

Обжарка

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

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

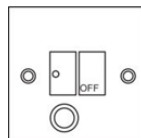
| Уровень мощности | Назначение |
|------------------|---|
| 1 - 2 | - разогрев небольшого количества пищи - растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро нагреваются - кипячение на медленном огне |
| 3 - 4 | - разогрев - быстрое кипячение - приготовление риса |
| 5 - 6 | - блины и оладья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

Уход и обслуживание



Предупреждение

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



Уход



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



Только для домашнего использования.



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

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



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



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



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



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



Не кладите моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы под варочную панель.

Очистка прибора

Осторожно!

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

> После использования прибор необходимо очистить.

> Поверхность стеклокерамической 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 |

Устранение неисправностей

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

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

Также исключите следующие ситуации:

1. *Отсутствует электропитание прибора:*

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

2. *Кнопки сенсорной панели управления не активируются:*

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

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

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

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

Это нормально, это помогает прибору полностью остыть.

5. *Некоторые кастрюли издадут треск или щелчки во время использования варочной панели:*

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

6. *Стекло царапается:*

- Проверьте, не используете ли вы неподходящую посуду, например посуду с неровными краями.

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

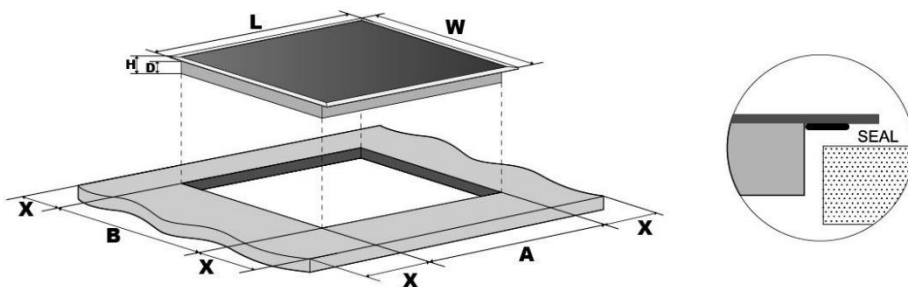
При возникновении неисправности варочная панель автоматически переходит в состояние защиты и отображает коды ошибок. При появлении на дисплее кодов ошибок выключите устройство и обратитесь в сервисный центр.

Установка

Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.

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

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



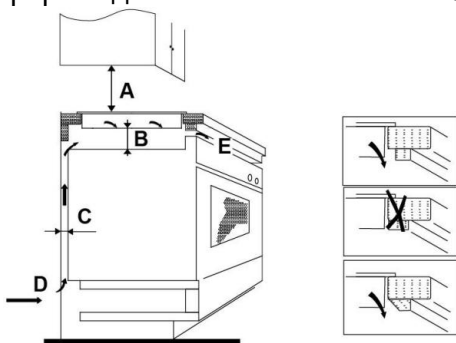
| | L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| CN 52.3 B | 288 | 520 | 52 | 48 | 265 | 495 | 50 min |
| CN 54.4 B | 450 | 520 | 56 | 52 | 430 | 495 | 50 min |
| CN 53.6 B | 590 | 520 | 52 | 48 | 555 | 495 | 50 min |
| CN 54.6 B | 590 | 520 | 56 | 52 | 555 | 495 | 50 min |



При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается, а впускное и выпускное отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что

керамическая плита находится в хорошем рабочем состоянии. См. рис. на следующей странице.

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



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

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

Перед установкой убедитесь, что:

- рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают занимаемому пространству;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- если варочная панель установлена над духовым шкафом, духовой шкаф имеет встроенный охлаждающий вентилятор;
- установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам, и правилам;
- выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать расстояние между контактами в 3 мм во всех полюсах (или во всех активных проводниках, если местные правила электропроводки допускают такое изменение требований);
- к выключателю возможно будет подбираться пользователю/специалисту;

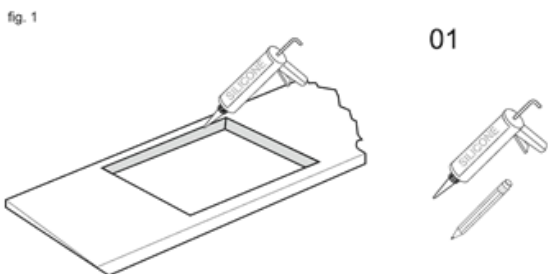
- вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель;

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

После установки варочной панели убедитесь, что:

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

Порядок действий



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

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

fig. 2

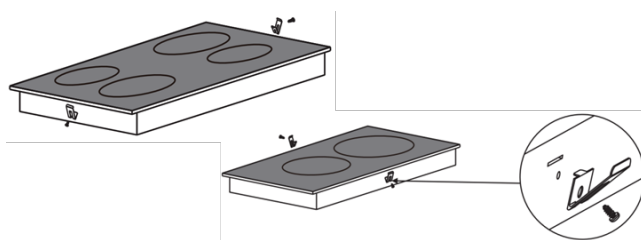


02

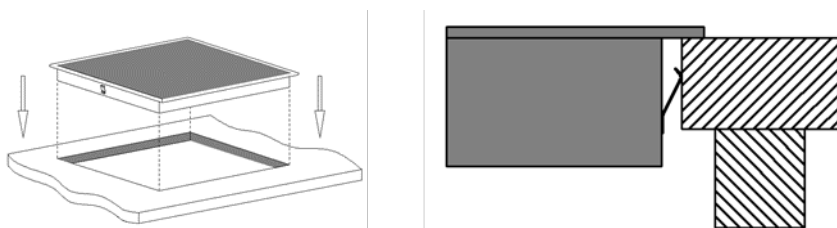


[04] x 1

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



Перед размещением креплений прибор следует поставить на устойчивую, ровную поверхность (используйте упаковку). Не давите на элементы управления, выступающие из варочной панели. В комплекте для установки имеются крепежи (2шт) и болты (2шт).



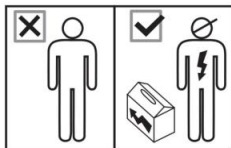
Закрепите кронштейны на варочной панели: вставьте крепежи в крепежные отверстия с двух сторон корпуса, закрепите крепежи на корпусе с помощью болтов, затем установите варочную панель в вырез столешницы

Предупреждения

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

Подключение варочной панели к электросети

Все монтажные работы должны выполняться компетентным лицом или квалифицированным электриком.



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

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

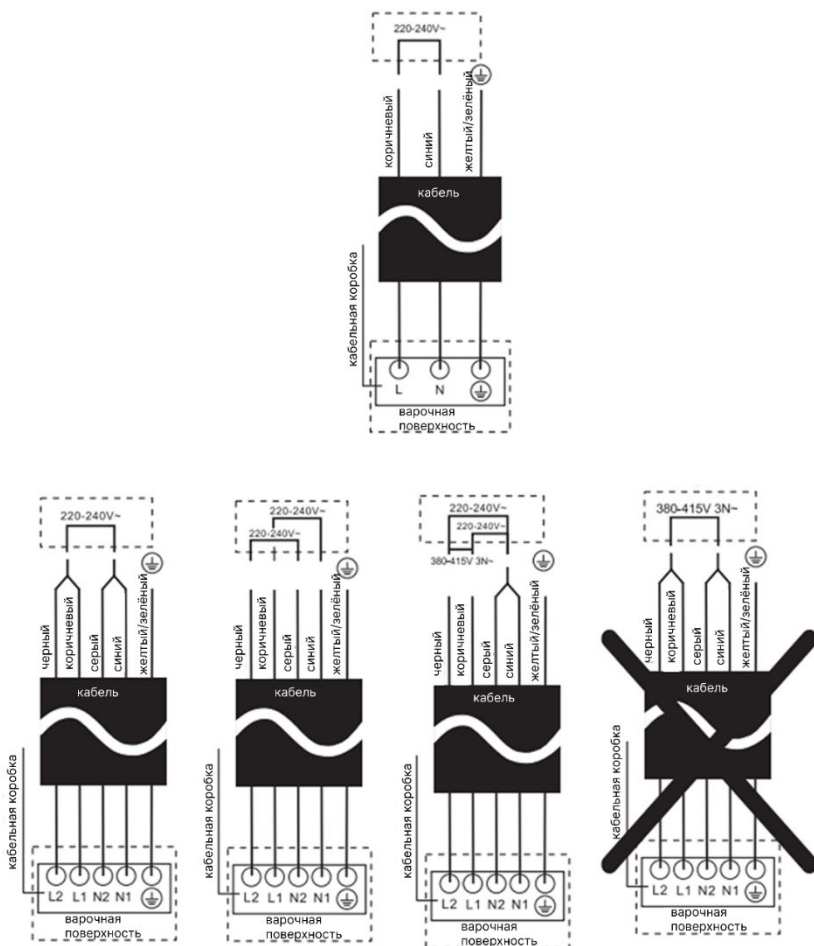


Кабель питания не должен касаться каких-либо горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.

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

Примечание: К некоторым моделям может прилагаться шнур

питания с вилкой. В этом случае вы можете напрямую вставить вилку в розетку. Пожалуйста, не вынимайте вилку шнура питания после использования.



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

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

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

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

- Кабель не должен быть согнут или сжат.

- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченными специалистами.



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

Этот прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС для отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы сможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и людям, а также здоровью, которое могло бы быть вызвано неправильным обращением с ним. Символ на изделии указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров. Этот прибор требует специализированной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и переработке, пожалуйста, обратитесь в местный городской совет, в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели продукт.

Информация по гарантии

Мы предоставляем гарантию в течение 3 лет с момента покупки.

Если произошла поломка, обратитесь в один из сервисных центров, указанных на официальном сайте zigmundshtain.ru. Для осуществления гарантийного обслуживания вам необходимо

предъявить чек на покупку. Внимательно соблюдайте описанные инструкции по использованию варочной панели. Вследствие неправильной эксплуатации гарантийные обязательства не действительны.

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

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

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

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

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

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

6. Разбитый корпус;

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

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

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

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

Импортер - ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН" 119530, Россия, г. Москва,
вн.тер.г. муниципальный округ Очаково-Матвеевское, ш. Очаковское,
д. 36, стр. 2, помещ. 14, zigmundshtain.company@mail.ru.

Сервисное обслуживание: тел. 8 (800) 555-66-93,
service@zigmundshtain.ru