

Zigmund & Shtain

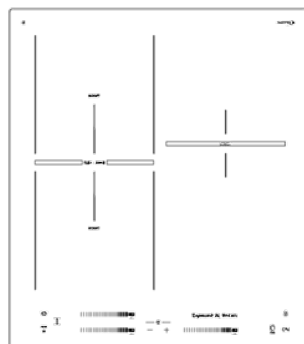
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

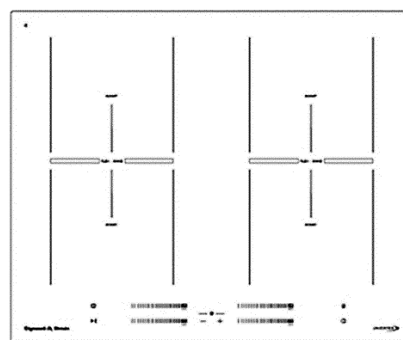
CI 22.3 B



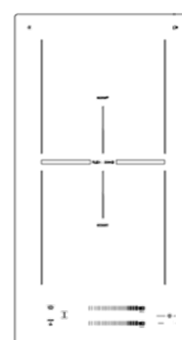
CI 24.4 B/W/S



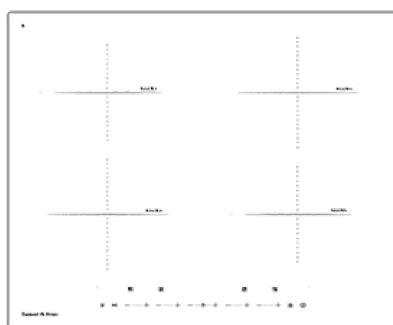
CI 24.6 B/W



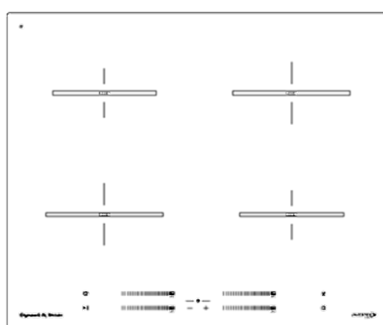
CI 24.3 B/W



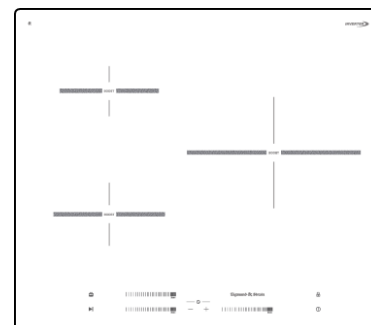
CI 22.6 B



CI 23.6 B/W/S/I/BX



CI 25.6 B/W



Найдите идеальные
приборы для вашего
дома на нашем сайте



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!



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.

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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.

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.
- 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.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- 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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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.

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.

ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ

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

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- 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 пароочиститель.
- 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.

Пластиковые части промаркированы стандартными международными сокращениями:



PE – полиэтилен, например, тонкий обёрточный материал

PS – полистирол, например, материал набивки

POM – полиоксиметилен, например, пластиковые зажимы

PP – полипропилен, например, солевой наполнитель

ABS – акрилонитрил-бутадиент-стирол, например панель управления

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.

Точно выполняйте указания, которые приведены в данной инструкции.

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 22.3 B	288	520	265(+5)	495(+5)
CI 24.3 B/W	288	520	265(+5)	495(+5)
CI 24.4 B/W/S	450	520	430(+5)	495(+5)
CI 22.6 B	590	520	555(+5)	495(+5)
CI 23.6 B/W//I/S/BX	590	520	555(+5)	495(+5)
CI 24.6 B/W	590	520	555(+5)	495(+5)
CI 25.6 B/W	590	520	555(+5)	495(+5)

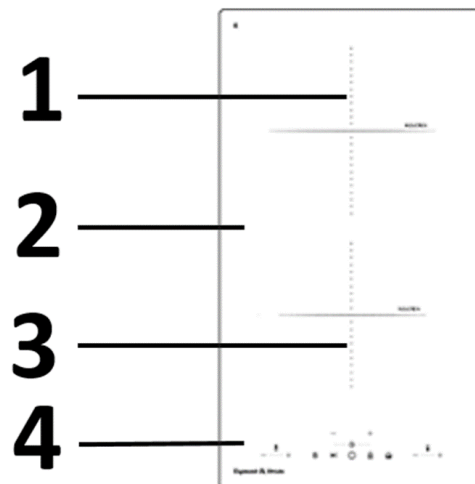
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Общий вид модели

СИ 22.3 В

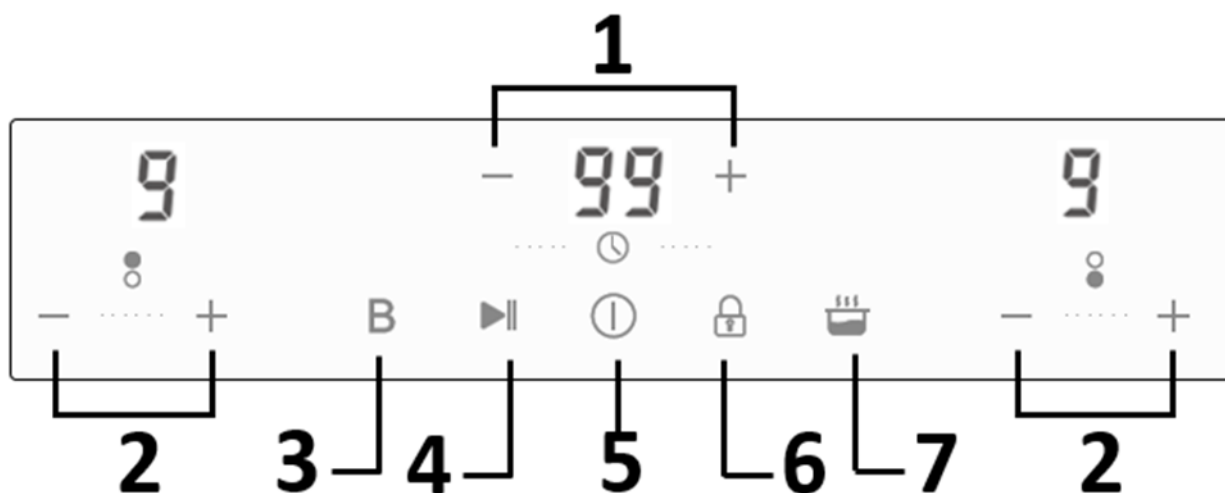
1. Конфорка 180 мм, 1900/2200 Вт
2. Стеклокерамическая поверхность
3. Конфорка 160 мм, 1300/1500 Вт
4. Панель управления

Общая мощность 3600 Вт



Панель управления

СИ 22.3 В



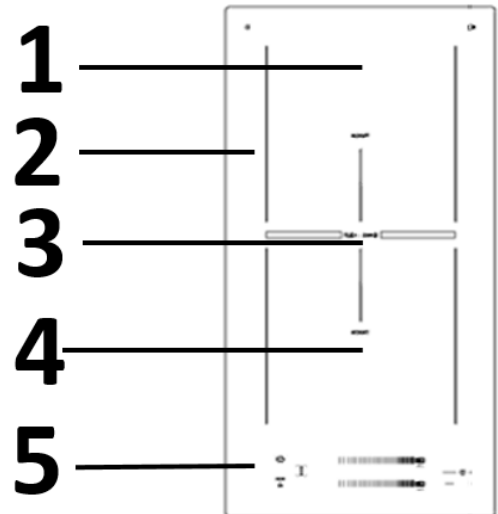
1. Кнопки управления таймером и дисплей
2. Кнопка выбора зоны приготовления/кнопка управления уровнем нагрева и дисплей
3. Кнопка управления функцией «Бустер»
4. Кнопка управления функцией «Стоп/Старт» / «Stop & Go»
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
6. Кнопка блокировки от детей
7. Функция поддержания тепла

Общий вид модели

CI 24.3 B/W

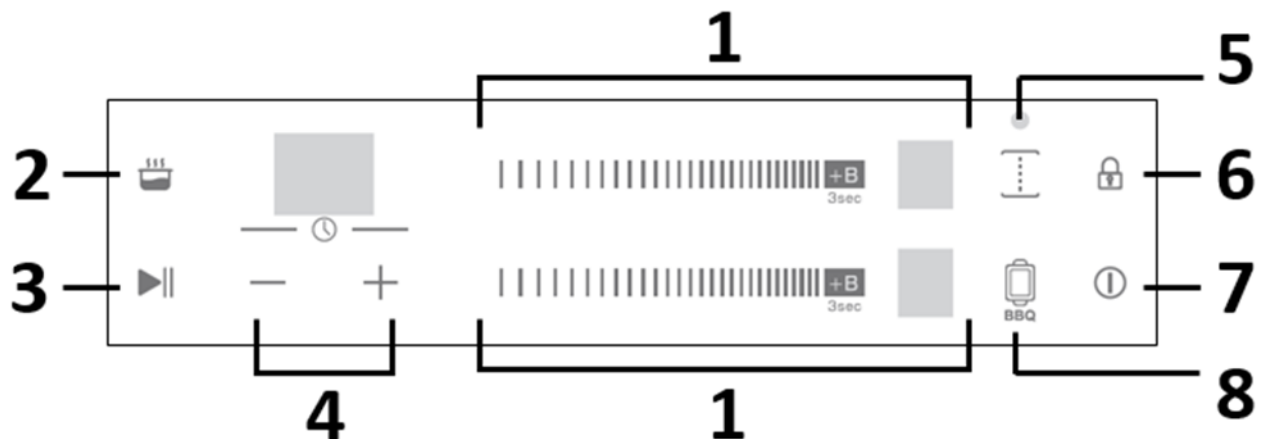
1. Конфорка 180 мм, 1900/2200 Вт
2. Стеклокерамическая поверхность
3. Flex-зона 180*380 мм, 3000/3600 Вт
4. Конфорка 180 мм, 1300/1500 Вт
5. Панель управления

Общая мощность 3600 Вт



Панель управления

CI 24.3 B/W



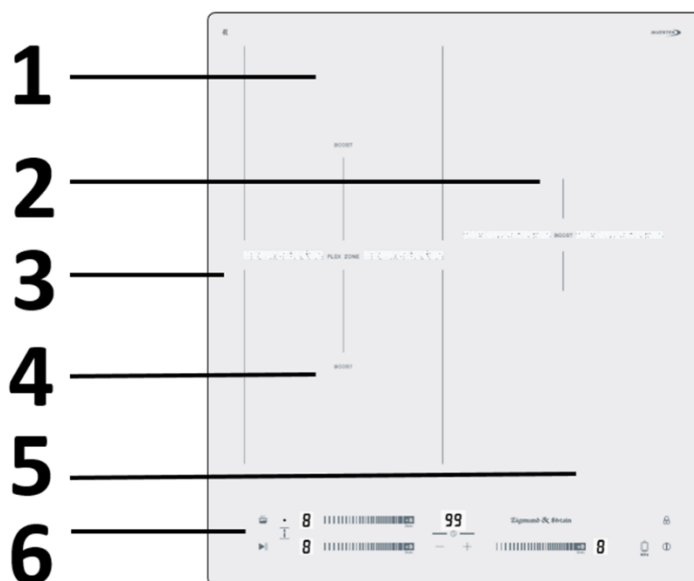
1. Слайдер зоны приготовления/ управление уровнем нагрева / кнопка активации бустера «В» + дисплей конфорки
2. Кнопка управления функцией поддержания тепла
3. Кнопка управления функцией «Стоп/Старт» / «Stop & Go»
4. Управление таймером и дисплей таймера
5. Функция объединения зон нагрева
6. Кнопка блокировки от детей
7. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
8. Функция «Барбекю»

Общий вид модели

CI 24.4 B/W/S

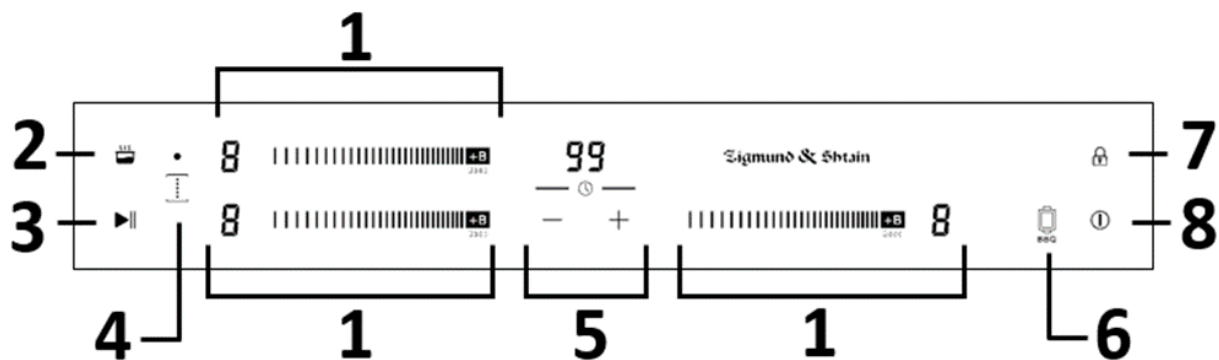
1. Конфорка 180 мм, 1300/1500 Вт
2. Конфорка 180 мм, 2300/2600 Вт
3. Flex-зона 180*380 мм, 3000/3600 Вт
4. Конфорка 180 мм, 1900/2200 Вт
5. Стеклокерамическая поверхность
6. Панель управления

Общая мощность 6200 Вт



Панель управления

CI 24.4 B/W/S



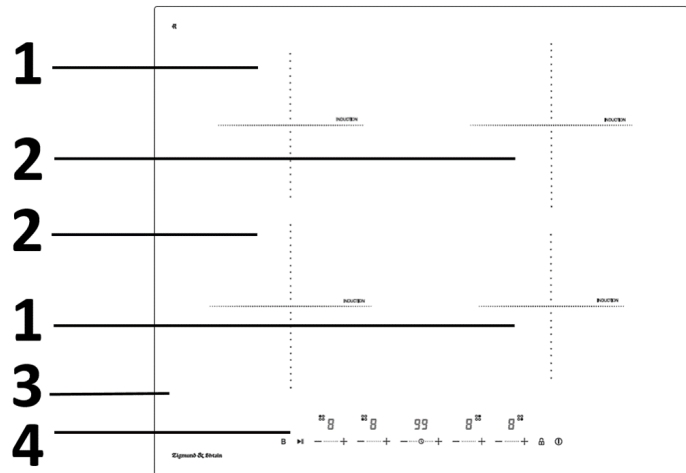
1. Слайдер зоны приготовления/ управление уровнем нагрева / кнопка активации бустера «B» + дисплей конфорки
2. Функция поддержания тепла
3. Кнопка управления функцией «Стоп/Старт» / «Stop & Go»
4. Функция объединения зон нагрева
5. Управление таймером и дисплей таймера
6. Функция «Барбекю»
7. Кнопка блокировки от детей
8. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Общий вид модели

СИ 22.6 В

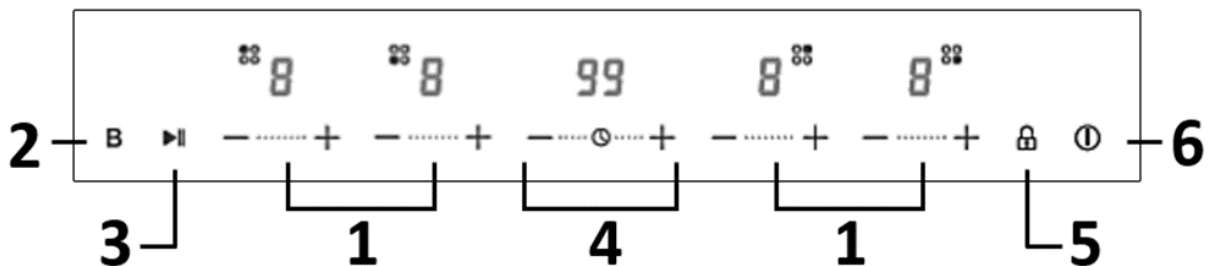
1. Конфорка 160 мм,
1300/1500 Вт
2. Конфорка 180 мм,
1900/2200 Вт
3. Стеклокерамическая
поверхность
4. Панель управления

Общая мощность 7200 Вт



Панель управления

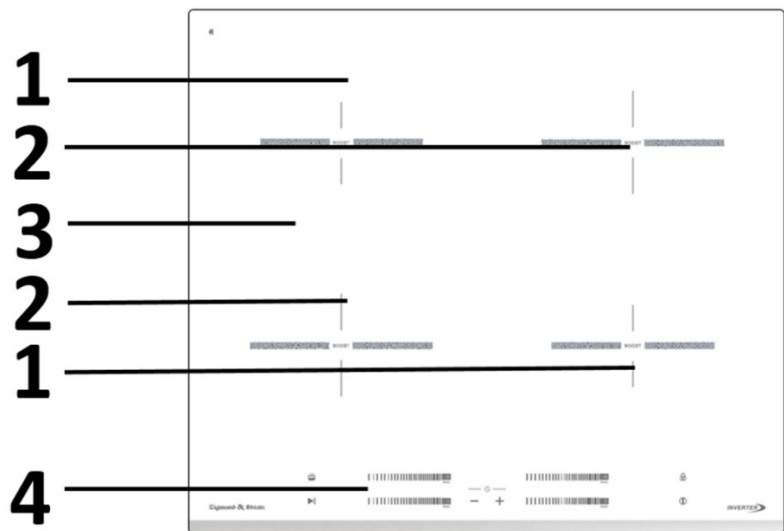
СИ 22.6 В



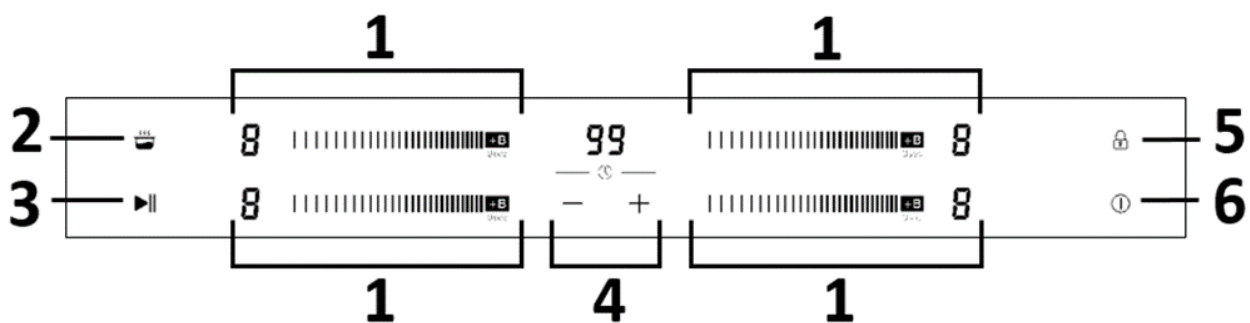
1. Кнопка выбора зоны приготовления/кнопка управления уровнем нагрева + дисплей
2. Кнопка управления функцией «Бустер»
3. Кнопка управления функцией «Стоп/Старт» / «Stop & Go»
4. Кнопка управления таймером и дисплей
5. Кнопка блокировки от детей
6. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Общий вид модели
CI 23.6 B / W / I / S / BX

1. Конфорка 160 мм,
1300/1500 Вт
 2. Конфорка 180 мм,
1900/2200 Вт
 3. Стеклокерамическая
поверхность
 2. Панель управления
- Общая мощность 7200 Вт



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



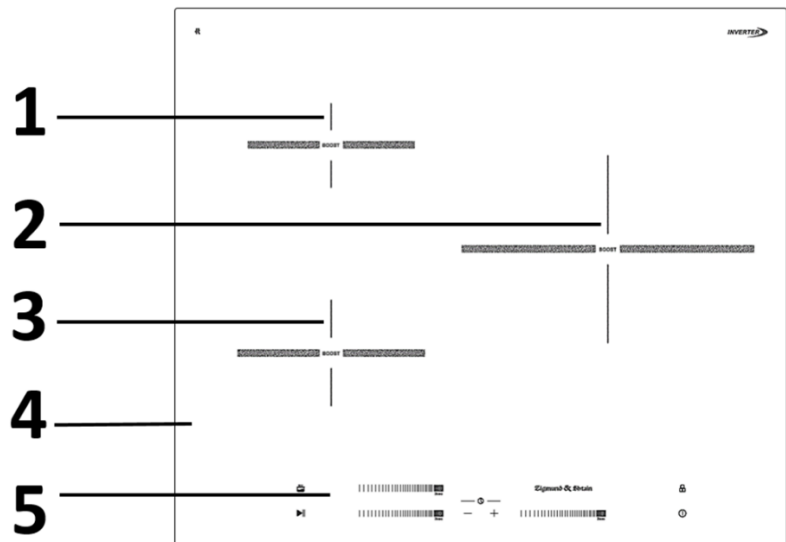
1. Слайдер зоны приготовления/ управление уровнем нагрева /
кнопка активации бустера «В» + дисплей конфорки
2. Функция поддержания тепла
3. Кнопка управления функцией «Стоп/Старт» / «Stop & Go»
4. Кнопка управления таймером и дисплей
5. Кнопка блокировки от детей
6. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Общий вид модели

CI 25.6 B / W

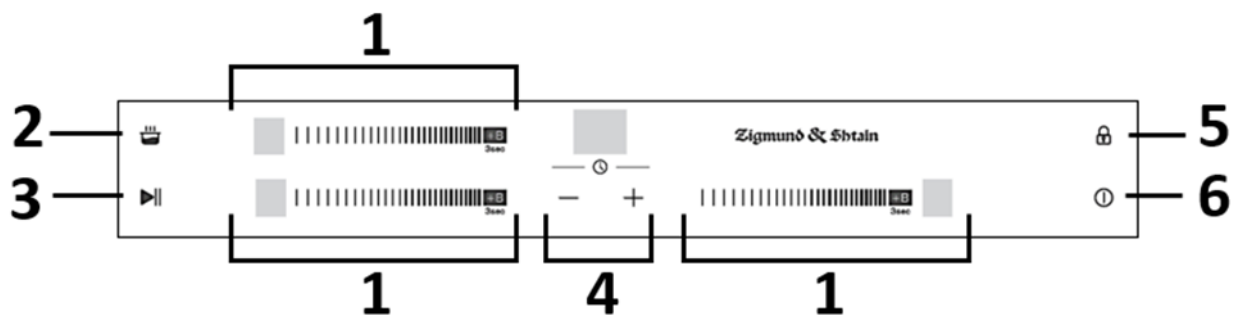
1. Конфорка 160 мм,
1300/1500 Вт
2. Конфорка 280 мм,
2300/3000 Вт
3. Конфорка 180 мм,
1900/2200 Вт
4. Стеклокерамическая
поверхность
5. Панель управления

Общая мощность 6600 Вт



Панель управления

CI 25.6 B / W



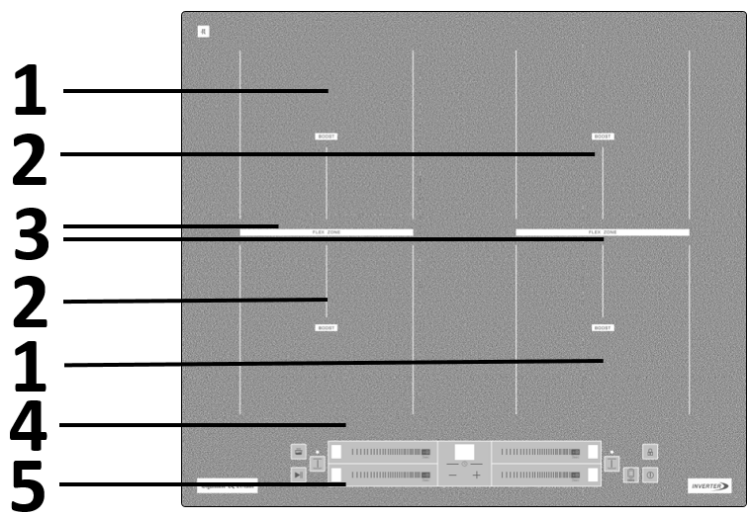
1. Слайдер зоны приготовления/ управление уровнем нагрева /
кнопка активации бустера «В» + дисплей конфорки
2. Функция поддержания тепла
3. Кнопка управления функцией «Стоп/Старт» / «Stop & Go»
4. Кнопка управления таймером и дисплей
5. Кнопка блокировки от детей
6. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Общий вид модели

CI 24.6 B / W

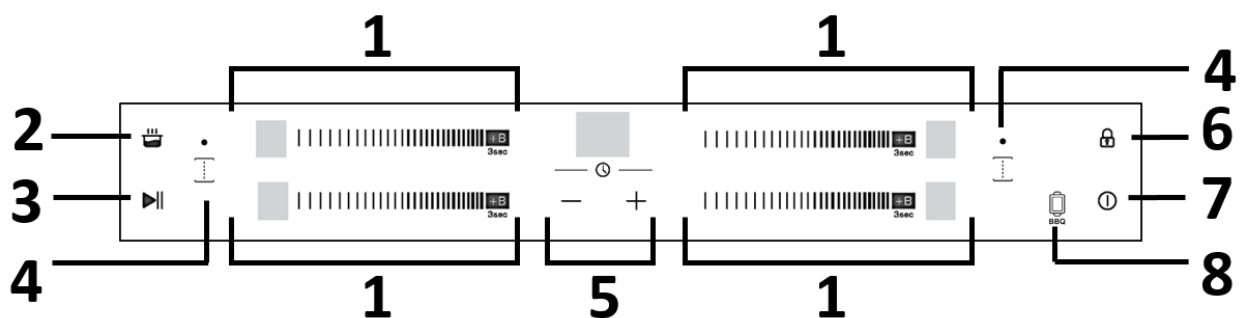
1. Конфорка 180 мм, 1300/1500 Вт
2. Конфорка 180 мм, 1900/2200 Вт
3. Flex-зона 180*380 мм, 3000/3600 Вт
4. Стеклокерамическая поверхность
5. Панель управления

Общая мощность 7200 Вт



Панель управления

CI 24.6 B / W



1. Слайдер зоны приготовления/ управление уровнем нагрева / кнопка активации бустера «В» + дисплей конфорки
2. Функция поддержания тепла
3. Кнопка управления функцией «Стоп/Старт» / «Stop & Go»
4. Функция объединения зон нагрева
5. Кнопка управления таймером и дисплей
6. Кнопка блокировки от детей
7. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
8. Функция «Барбекю»

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ ПРИБОРА

Керамическая варочная панель подходит для всех видов приготовления пищи благодаря конфоркам с индукционным нагревом, поддержанием постоянного уровня нагрева и электронным сенсорным управлением. Она многофункциональна, что делает её идеальным выбором для современной семьи.

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

ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

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

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Будьте осторожны с горячими поверхностями.

Когда варочная панель работает в течение некоторого времени, она остывает не сразу. На индикаторе настройки мощности появится буква «H», 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.

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:

Уровень мощности	1-3	4-6	7-9
Время работы до автоотключения по умолчанию (ч)	8	4	2

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕЛИВА И НЕПРЕДНАМЕРЕННОГО СРАБАТЫВАНИЯ

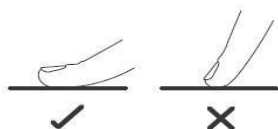
Если во время приготовления выкипевшая вода попадает на панель управления, закрывая несколько кнопок, либо на панель управления попадает посторонний предмет, замыкая контакты сенсорного управления, контроллер посылает сигнал об ошибке, и панель автоматически отключается. Когда объект будет удален, а жидкость убрана с панели, варочную панель можно снова использовать.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

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

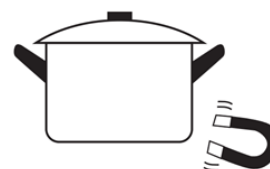
СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- 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 ИНДУКЦИИ

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



Проверить, подходит ли ваша посуда, можно с помощью магнитного теста. Поднесите магнит к дну кастрюли. Если он притягивается, значит, кастрюля подходит для индукционной плиты.

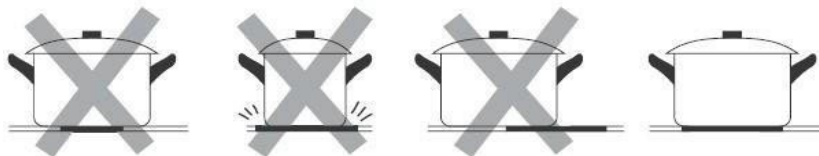
Если у вас нет магнита:

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

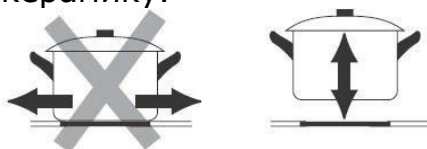
Посуда из следующих материалов не подходит для индукционной варочной панели: нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс. НЕ используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



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



Используйте кастрюли, диаметр которых соответствует рисунку выбранной зоны. 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 рабочей поверхности – не передвигайте, они могут поцарапать стеклокерамику.



Рекомендуемые диаметры посуды

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

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

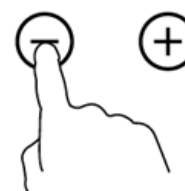
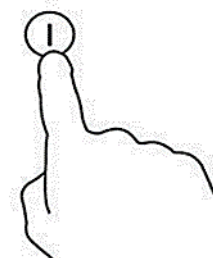
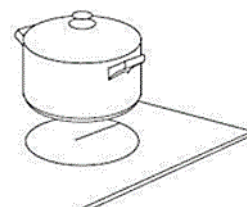
Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистая и сухая.

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.

В зависимости от зоны нагрева, в которой находится посуда, выберите соответствующую кнопку выбора области нагрева. На дисплее выбранной зоны будет мигать 0.

Для моделей с сенсорным управлением

- Для каждой зоны нагрева имеется отдельная кнопка управления уровнем мощности **-/+**. Настройте уровень мощности, нажав на кнопку **-/+** соответствующей зоны нагрева.
- Если нажать и удерживать любую из двух кнопок **-/+**, 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:

- После подключения к электросети, когда включается питание, варочная панель издает один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, затем гаснут.
- 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.
- Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ** и удерживайте ее около 3 секунд; чтобы выключить ее, просто нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ еще раз.
- Уровень мощности можно регулировать от 0 до 9.
- 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  :

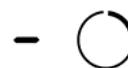
- вы не установили кастрюлю на правильную зону нагрева;
- используемая вами кастрюля не подходит для индукционных плит;
- кастрюля слишком мала или неправильно расположена на зоне нагрева.

Примечания:

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

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- 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.




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 ВКЛ, отключены.

БЛОКИРОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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 варочной панелью.

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

ТАЙМЕР

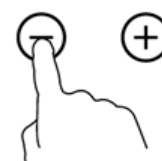
Когда варочная панель включена, таймер можно использовать двумя разными способами:

- 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 (не выбрана зона нагрева)

Коснитесь любой кнопки **+/-** зоны управления таймером, чтобы активировать таймер.

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



Примечание:

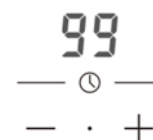
Если индикатор таймера мигает, нажмите кнопку управления таймером еще раз, чтобы быстро подтвердить установку таймера.

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 ОТКЛЮЧЕНИЯ ЗОН НАГРЕВА

- Выберите зону нагрева
- Активируйте таймер: нажмите кнопку **+/-**
- Настройте нужное значение времени
- 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.

- По истечении заданного времени соответствующая зона будет автоматически отключена.



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.

ПАУЗА «СТОП / СТАРТ» / «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 «**Стоп/Старт**» / «**Stop & Go**» может поставить на паузу все зоны. Когда вы вернетесь, одним нажатием кнопки варочная панель возобновит работу и продолжит приготовление.

1. Убедитесь, что конфорка работает.
2. Нажмите кнопку **▶||** 1 раз. После этого все программные настройки будут зафиксированы, а варочная панель перестанет нагреваться, все индикаторы настройки температуры покажут «**P**».

3. Чтобы отключить функцию, нажмите кнопку ►|| еще раз, варочная панель возобновит нагрев на прежних настройках. Когда функция «**Стоп/Старт**» / «**Stop & Go**» включена, все кнопки управления отключены, кроме кнопок **ВКЛ/ВЫКЛ** и ►||.

Примечание:

Варочная панель автоматически выключится, если функция «**Стоп/Старт**» / «**Stop & Go**» остается активной более, чем 10 минут.

ФУНКЦИЯ «БУСТЕР» В

Вы можете использовать функцию «Бустер» для увеличения мощности соответствующей зоны нагрева до максимальной мощности в течение 5 минут. Эта функция позволяет сократить время приготовления и особенно удобна, если нужно быстро вскипятить воду для варки или довести блюдо до кипения.

для моделей CI 22.3 и CI 22.6

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

для моделей CI 24.4, CI 23.6, CI 25.6, CI 24.3 и CI 24.6

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



ОБЪЕДИНЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА В ЕДИНУЮ

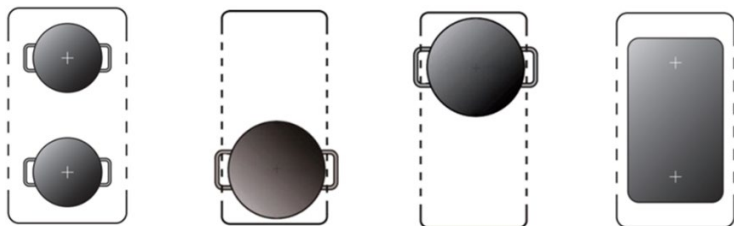
Для моделей CI 24.3, CI 24.4, CI 24.6

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

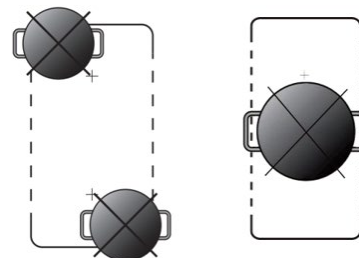
Зоны нагрева могут использоваться как одна единая зона или как две независимые зоны, в зависимости от потребностей в приготовлении пищи.

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

Примеры допустимого размещения посуды:

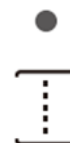


Примеры недопустимого размещения посуды:



Активация объединенной зоны

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



Выключение объединенной зоны

Чтобы выключить объединенную зону, нажмите кнопку выбора любой из двух зон нагрева объединенной зоны, когда индикатор уровня мощности мигает, снова нажмите кнопку «объединенная зона». После отключения индикатор погаснет.



ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА

Для модели CI 22.3

Нажмите кнопку **+/-** соответствующей зоны нагрева, и индикатор зоны нагрева начнет мигать.

Для моделей CI 24.3, CI 24.4, CI 24.6, CI 23.6, CI 25.6

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

Затем нажмите кнопку управления функцией поддержания тепла , индикатор зоны нагрева будет показывать  и мигать в течение 5 секунд, затем перестанет мигать, и функция поддержания тепла будет активирована.

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

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

ФУНКЦИЯ БАРБЕКЮ

Для модели CI 24.3, CI 24.4, CI 24.6

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

- Используйте слайдер для выбора соответствующей зоны нагрева, и индикатор зоны нагрева рядом со слайдером начнет мигать.
- Нажмите кнопку «Барбекю», на дисплее появится индикатор, после чего функция будет активирована.



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

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.

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.

Мощность	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	<ul style="list-style-type: none"> - пассерование - приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> - обжаривание - тушение - доведение супа до кипения - кипячение воды

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:

- Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
- Разогрейте сковороду с толстым дном.
- Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем опустите на нее мясо.
- 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.
- Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы он "отдохнул" и стал нежным перед подачей.

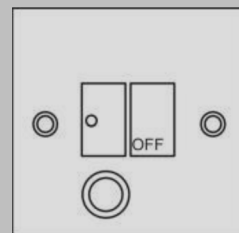
ОБЖАРКА

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

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

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



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.

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.

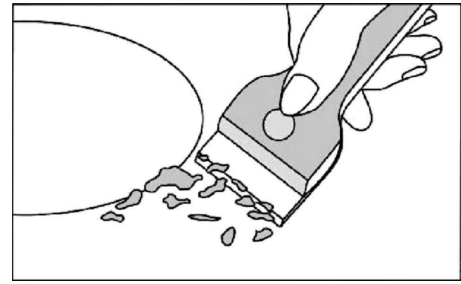
После использования прибор необходимо очистить. Поверхность керамической индукционной варочной панели можно легко очистить следующим образом:

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.



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.

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:

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.

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.

После приготовления на дисплее появляется символ «Н»:

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

После выключения вентилятор варочной панели продолжает работать некоторое время:

Это нормально, это помогает прибору полностью остыть.

Некоторые кастрюли издают 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.

Стекло царапается:

- Проверьте, не используете ли вы неподходящую посуду, например, посуду с неровными краями.
- Проверьте, не используются ли неподходящие, абразивные чистящие средства.

Индукционная варочная панель издает много разных звуков.

- *Трещащие звуки.* Обычно эти звуки могут быть связаны со сковородами из различных материалов. Дно сковороды состоит из различных материалов, которые при нагревании расширяются с разной скоростью.
- *Щелкающие звуки.* Обычно их создают электронные компоненты прибора при включении и выключении.
- *Свистящие звуки.* Они могут возникать при работе одной или нескольких конфорок на высокой мощности, а также в результате того, что посуда изготовлена из разных материалов.
- *Гудящие звуки.* Эти шумы могут возникать при выборе высокого уровня мощности, т. е. функции «Бустер».
- *Шумы, связанные с высоким уровнем мощности,* уменьшаются по мере нагрева кастрюль до нужной температуры и снижения уровня мощности.
- *Шипящие/гудящие шумы.* Эти шумы обычно слышны при работе вентилятора охлаждения варочной панели.

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

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

Код ошибки	Возможная причина	Что делать
E1/E2	Ненормальное напряжение питания	Проверьте состояние источника питания.
E3	Высокая температура датчика положения поддона	Проверьте, не выпарилась ли вся вода из посуды.

		Добавьте воду и перезапустите панель.
E5	Высокая температура датчика температуры IGBT	Включите варочную панель после того, как она остынет.

Эти коды являются общими для всех моделей варочных поверхностей.

Если на дисплее отображаются коды, не представленные в таблице, обратитесь в сервисную службу.

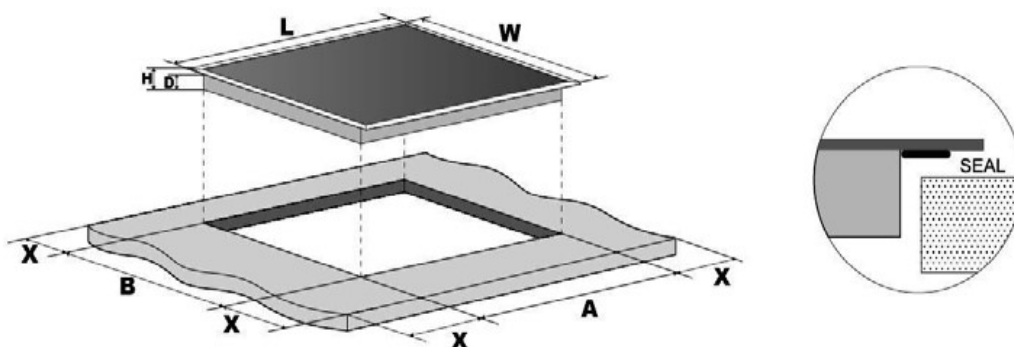
Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения керамической плиты, и обратитесь к продавцу или производителю.

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:



Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
CI 22.3 B	288	520	56	52	265(+5)	495(+5)	мин 50
CI 24.3 B/W	288	520	56	52	265(+5)	495(+5)	мин 50
CI 24.4 B/W/S	450	520	56	52	430(+5)	495(+5)	мин 50

Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
CI 22.6 B	590	520	56	52	555(+5)	495(+5)	мин 50
CI 23.6 B/W/I/S/BX	590	520	56	52	555(+5)	495(+5)	мин 50
CI 24.6 B/W	590	520	56	52	555(+5)	495(+5)	мин 50
CI 25.6 B/W	590	520	56	52	555(+5)	495(+5)	мин 50

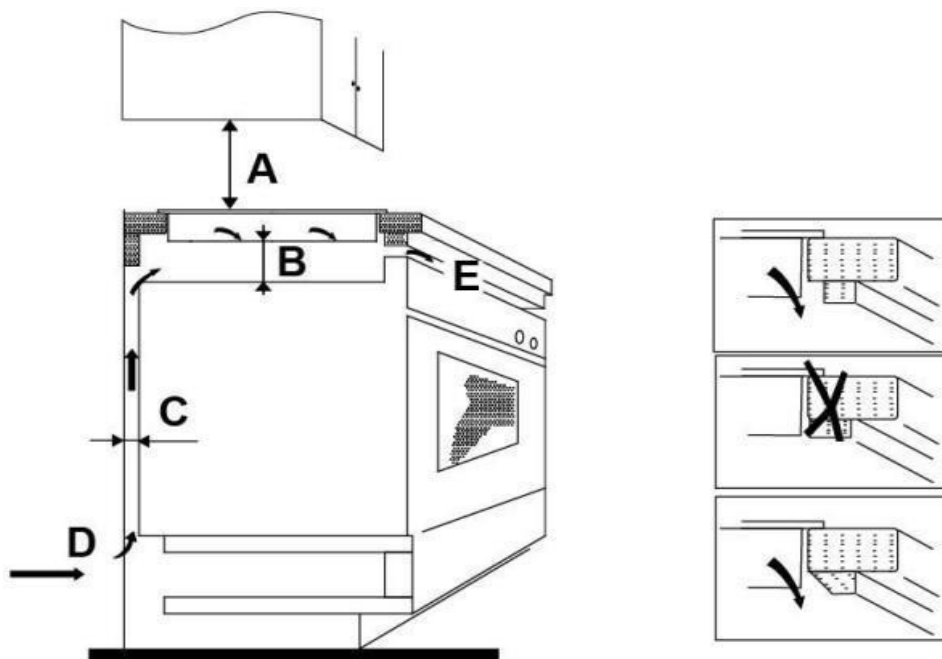
ВНИМАНИЕ!

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.



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 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.

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.

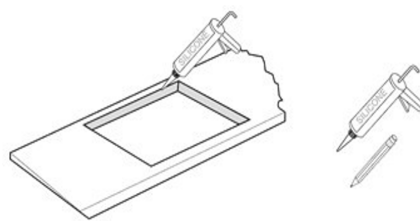


рис. 1

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

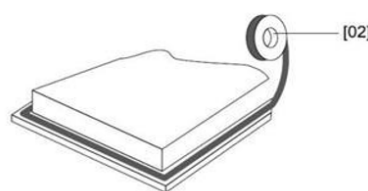


рис. 2

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.

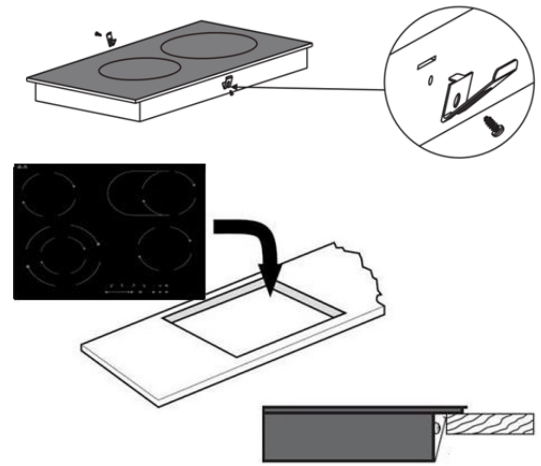
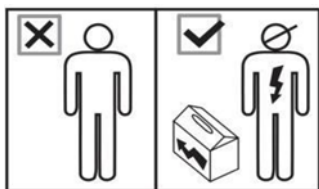


рис.3

ВНИМАНИЕ

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

ВНИМАНИЕ!

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



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



Убедитесь, что предустановленный кабель в помещении подходит под установку варочной панели.

Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:

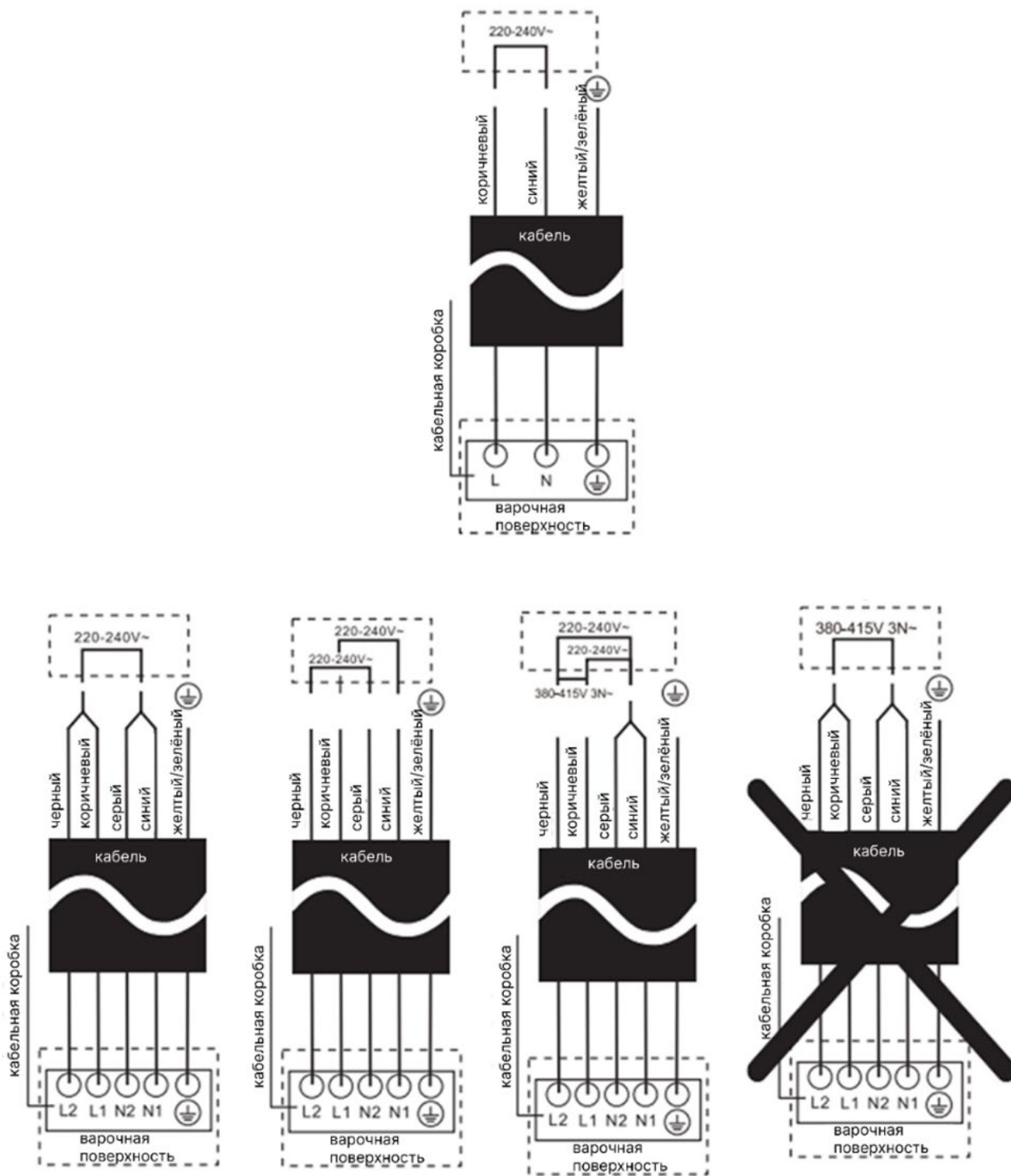
- Внутренняя электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
- Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
- Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на заводской табличке. Для подключения варочной панели к электросети не используйте 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.

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.

ИНФОРМАЦИЯ О ГАРАНТИИ

Гарантия предоставляется 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 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;
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, Zobelitzstr.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

e.3.1