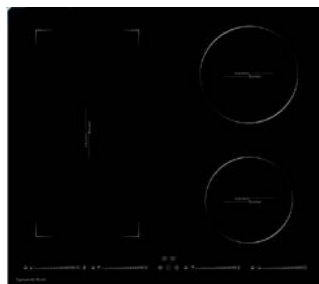


# Zigmund & Shtain

## Индукционная варочная поверхность

CI 35.3 B, CI 35.3 W, CI 35.4 B, CI 35.6 B, CIS 032.60 BX

## Руководство по эксплуатации



**EAC**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Меры безопасности.....	3
2. Описание прибора.....	6
3. Функции прибора.....	10
4. Первое использование.....	12
5. Начало приготовления.....	13
6. Использование функции «Защита от детей»....	14
7. Использование таймера.....	15
8. Использование функции «Пауза», «Бустер»....	16
9. Использование функции поддержания тепла	17
10.Использование расширенной зоны нагрева ....	18
11.Уход и обслуживание.....	19
12.Очистка прибора.....	20
13. Устранение неисправностей.....	22
14. Техническая информация.....	23
15. Установка.....	24
16. Предупреждения.....	29

## **Уважаемый покупатель!**

Мы сердечно благодарим вас за приобретение керамической 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 с индукционной 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.

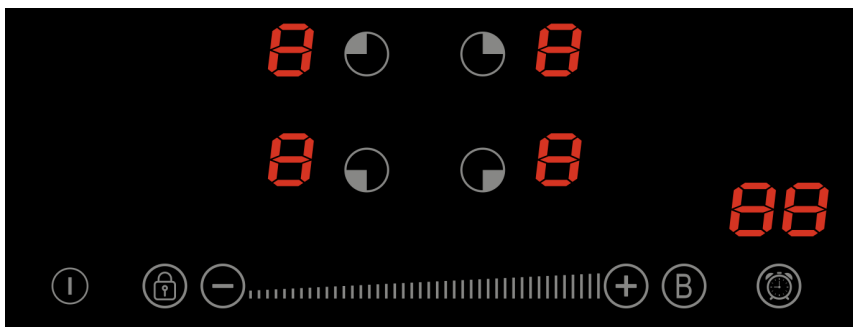
# Описание прибора

Вид сверху - CI 35.6 В/ CI 35.6 W      Зоны нагрева - CI 35.6 В/ CI 35.6 W



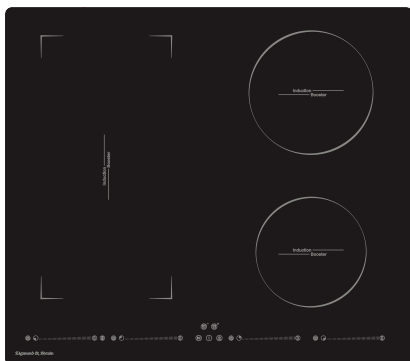
Зоны нагрева	Мощность
1	макс 2000Вт бустер 2300Вт
2	макс 1200Вт бустер 1500Вт
3	макс 2000Вт бустер 2300Вт
4	макс 1200Вт бустер 1500Вт

## Панель управления – CI 35.6 В/ CI 35.6 W



## Вид сверху - CIS 032.60 BX

## Зоны нагрева – CIS 032.60 BX



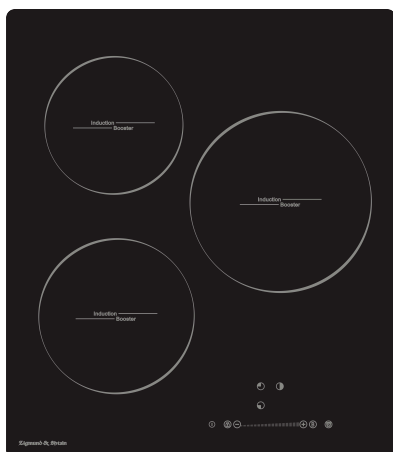
Зоны нагрева	Мощность
1	макс 2000Вт бустер 2800Вт
2	макс 1500Вт бустер 2000Вт
3	макс 1800Вт бустер 2300Вт
4	макс 1200Вт бустер 1500Вт

## Панель управления – CIS 032.60 BX



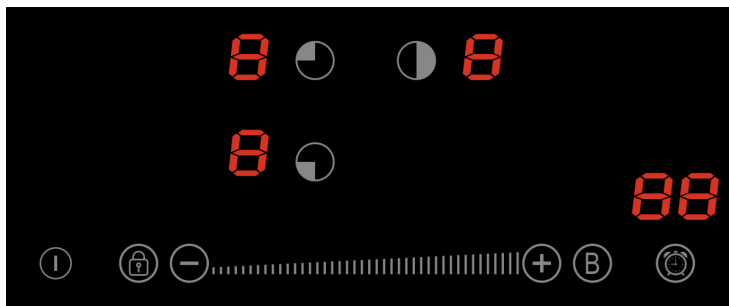
## Вид сверху - CI 35.4 B

## Зоны нагрева - CI 35.4 B

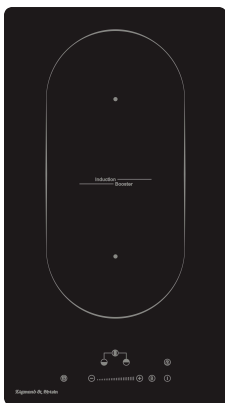


Зоны нагрева	Мощность
1	макс 2000Вт бустер 2300Вт
2	макс 1200Вт бустер 1500Вт
3	макс 2300Вт бустер 2600Вт

## Панель управления CI 35.4 В

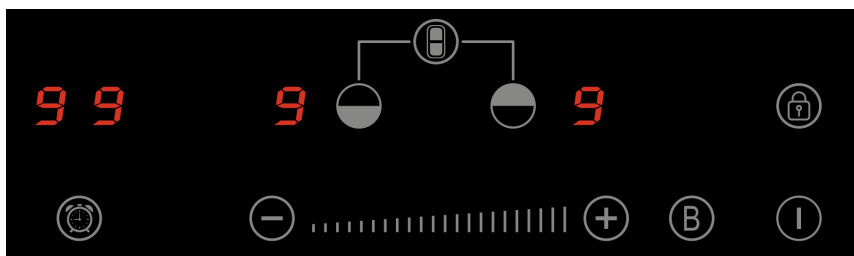


Вид сверху - CI 35.3 W/CI 35.3 В    Зоны нагрева - CI 35.3 W/CI 35.3 В















Зона нагрева	Мощность
	макс 2000Вт бустер 2300Вт
	макс 1200Вт бустер 1500Вт

## Панель управления- CI 35.3 W/CI 35.3 В





Обозначение	Описание
A 	Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
B 	Кнопка «Защита от детей»
C 	Кнопка паузы
D 	Индикатор регулировки таймера
E 	Кнопка регулировки мощности
F 	Кнопка бустера
G 	Кнопка ручного режима
H 	Кнопка зоны расширения/объединения
I 	Индикатор времени
J 	Индикатор мощности
K 	Индикатор таймера
L 	Индикатор выбранного режима

## Функции прибора

Керамическая индукционная варочная панель подходит для всех видов приготовления пищи благодаря конфоркам с тепловым излучением и электронным сенсорным управлением. Она многофункциональна, что делает её идеальным выбором для современной семьи.

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

## 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 керамической плиты. Она автоматически выключится, если вы когда-нибудь забудете выключить её после приготовления пищи. Рабочее время по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

<b>Уровень мощности</b>	1~2	3~4	5	6~9
<b>Раб. Время по умолчанию (мин)</b>	360	300	240	90

## **Защита от непреднамеренного срабатывания**

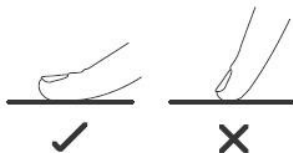
Если электронное управление обнаруживает, что кнопка удерживается нажатой в течение примерно 10 секунд, контроллер посылает звуковой сигнал об ошибке, предупреждая датчик об обнаружении присутствия непреднамеренного объекта, и отображает код ошибки ER03. Панель автоматически отключится. Когда объект будет удален, ошибка перестанет отображаться и гудеть, и плиту можно будет перезагрузить.

## 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.



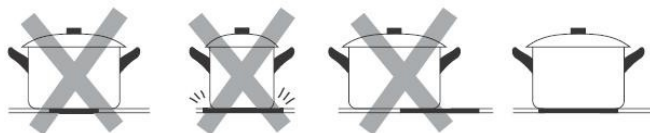
## Выбор посуды для приготовления

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

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

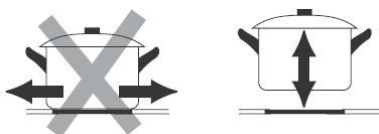


Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и имеет те же размеры, как конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.



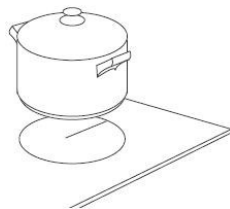
Используйте кастрюли, диаметр которых соответствует рисунку выбранной зоны. При использовании правильно выбранной посуды мощность будет использована с максимальной эффективностью. Если вы используете кастрюлю меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой.

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

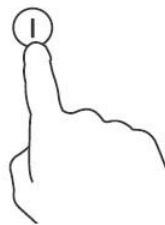


## Начало приготовления

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



2. Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ на 3 секунды. После включения питания зуммер издает один звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается «0», что указывает на то, что керамическая варочная панель перешла в режим ожидания.



3. В зависимости от зоны нагрева, в которой находится посуда, выберите

соответствующую кнопку выбора зоны, нажав кнопку (A). Выбранный символ 0 будет мигать.

4. Выберите температурный режим, коснувшись кнопки уровня мощности (C), вы можете отрегулировать температуру, нажав кнопку уровня мощности по своему усмотрению, прибавляя или уменьшая его соответственно.

- ..... +



5. Уровень мощности начинается с 0. При нажатии кнопки «+» уровни мощности будут меняться от 0 до 9 в числовом порядке. Многократное нажатие клавиши «-» приведет постепенно к выключению питания с 9 на 0.

- Если вы не выберете степень нагрева в течение 60 секунд, индукционная плита автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 2.
- Вы можете изменить уровень нагрева в любой момент во время приготовления.

## **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(F) в течение 3 сек. 

Индикатор таймера покажет «Lo»

### **Разблокировка варочной поверхности**



Коснитесь и некоторое время удерживайте кнопку блокировки кнопок.

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.**





## **Использование таймера**

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

# Использование функции «Пауза»


\*только для CIS 032.60 BX

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

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

# Использование функции «Бустер»

## *Активация функции бустера*

Необходимо коснуться кнопки управления бустером соответствующей зоны (F), индикатор зоны покажет «P» , тогда мощность выбранной зоны достигнет максимума.

## *Отмена функции бустера.*

Прикоснитесь к кнопке регулировки (E), чтобы отменить функцию бустера, тогда выбранная рабочая зона вернется к желаемому уровню мощности.

- Функция может работать в любой зоне нагрева.
- Зона нагрева автоматически возвращается на уровень 9 через 5 минут.


# Использование функции поддержания




## **Тепла** (только для CIS 032.60 BX)




> При использовании функции «Поддержка тепла» все предыдущие настройки нескольких зон нагрева будут распознаны автоматически.

> Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, в которой вы хотите готовить пищу, непрерывно нагревая еду на установленной малой мощности.




> Нажмите кнопку (J) «», и на индикаторе зоны нагрева появится следующий значок:

1. Отображение альтернативной индикации " " " " означает, что выбранная зона приготовления находится ниже уровня поддержания тепла А / b / с и в этом случае включено только внутреннее кольцо нагрева.

2. Попеременное отображение " " " " означает, что выбранная зона приготовления находится на уровне сохранения тепла А / b / с и при этом включены как среднее, так и внутреннее кольцо.

3. Попеременное отображение " " " " означает, что выбранная зона приготовления находится на уровне поддержания тепла А / b / с и все зоны нагревания работают.

### Только для CIS 032.60 ВХ

Вы можете выбрать 3 ручных режима приготовления, нажимая кнопку функций приготовления  (G) каждый раз, когда происходит переход от одной функции к другой.



- Разморозка (около 50 °С)



- Подогрев (около 70 °С)



- Закипание (температура близка к закипанию)

### Расширение зоны нагрева/объединение зоны работы конфорок

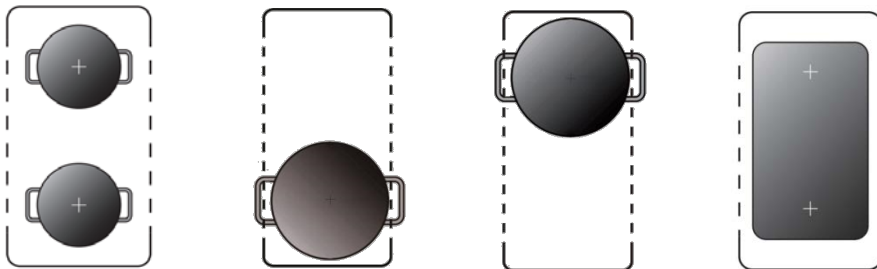
Эту зону можно в любое время использовать как единую зону в соответствии с потребностями приготовления пищи. В зависимости от моделей возможно либо расширение зоны приготовления, либо объединение двух конфорок в одну общую зону, см. рисунок вашей модели варочной поверхности.

- Данная зона состоит из двух независимых катушек индуктивности, которыми можно управлять отдельно. При работе в качестве единой зоны посуду можно переместить из одной зоны в другую, захватив область второй зоны для расширения с сохранением того же уровня мощности зоны, где

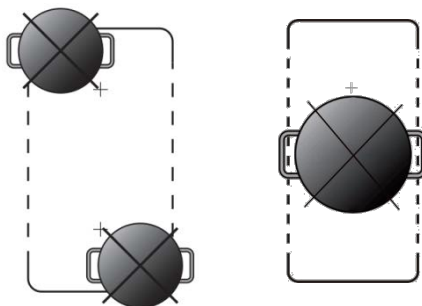
изначально была размещена посуда, при этом та часть, которая не закрыта посудой, автоматически отключается.


• **Важно!** Ставьте посуду по центру. Идеальная посуда для использования данной функции – сотейник или кастрюля, овальной или прямоугольной формы.

### Примеры допустимого размещения посуды:




### Примеры недопустимого размещения посуды:



1. Чтобы активировать настраиваемую область как одну большую зону, просто нажмите специальную клавишу  (H).

2. Загорится индикатор зоны расширения  рядом с индикатором рычага питания. 

3. В соответствии с зоной нагрева, в которой находится посуда, отрегулируйте уровень нагрева, коснувшись кнопки регулировки ползунка передней левой зоны (E) 

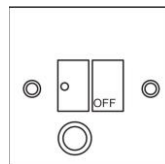
4. Если посуда перемещается с передней части на заднюю (или наоборот), область расширения автоматически определяет новое положение, сохраняя ту же мощность.

## 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 небьющаяся.



Не кладите моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы под варочную панель.

# Очистка прибора

## Осторожно!

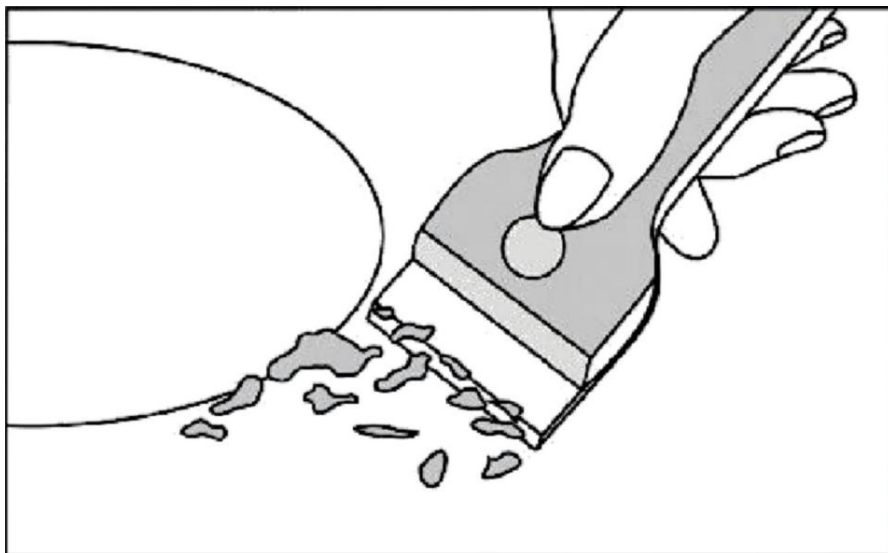
- Избегайте трения абразивными материалами или дном кастрюль и т. д., поскольку со временем это приведет к стиранию маркировки на верхней части керамической варочной панели.
- Регулярно чистите керамическую плиту, чтобы предотвратить накопление остатков пищи.

> После использования прибор необходимо очистить.

> Поверхность 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

С помощью скребка немедленно удаляйте с поверхности кусочки алюминиевой фольги, остатки пищи, брызги жира, следы от сахара и другие продукты с высоким содержанием сахара, чтобы не повредить варочную панель. Затем 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.

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

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

Эти коды являются общими для всех моделей варочной поверхности.

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

## Техническая информация

Модель	CI 35.6 В/ CI 35.6 W
Количество зон нагрева	4
Сила тока	220-240В~
Мощность	7000Вт(230В~)
Габариты продукта Д×Ш×В(мм)	590X520X60
Размеры для встраивания А×В (мм)	560x495

Модель	CI 35.3 В / CI 35.3 W
Количество зон нагрева	2
Сила тока	220-240В~
Мощность	3500Вт(230В~)
Габариты продукта Д×Ш×В(мм)	290X520X60
Размеры для встраивания А×В (мм)	260x490

Модель	CI 35.4 В
Количество зон нагрева	3
Сила тока	220-240В~
Мощность	5800Вт(230В~)
Габариты продукта Д×Ш×В(мм)	450X520X60
Размеры для встраивания А×В (мм)	420x495

Модель	CIS 032.60 ВХ
Количество зон нагрева	4
Сила тока	220-240В~
Мощность	7200Вт(230В~)
Габариты продукта Д×Ш×В(мм)	590X520X60
Размеры для встраивания А×В (мм)	560x495

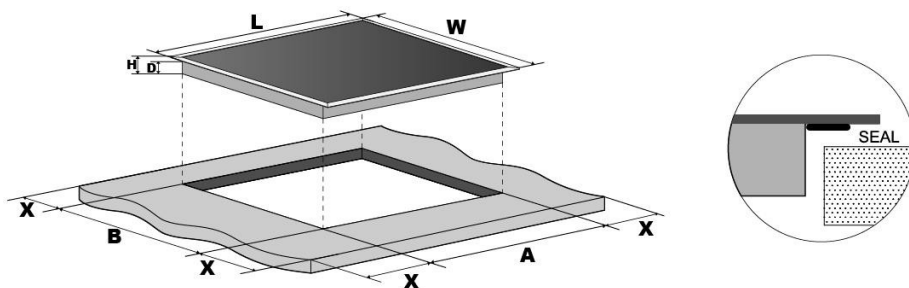
Указаны приблизительные размеры. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить нашу продукцию, мы можем изменять незначительно технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

## Установка

Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.

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

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



Модель	L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
CI 35.6 W	590	520	60	56	560	495	мин 50
CI 35.6 B	590	520	60	56	560	495	мин 50
CIS 032.60 BX	590	520	60	56	560	495	мин 50
CI 35.4 B	450	520	60	56	420	495	мин 50
CI 35.3 W	290	520	60	56	250	490	мин 50
CI 35.3 B	290	520	60	56	250	490	мин 50

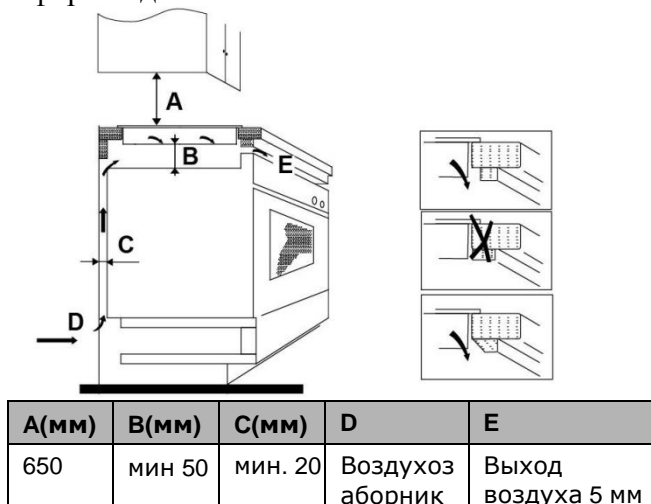


При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается, а впускное и выпускное отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что керамическая плита находится в хорошем рабочем состоянии. См. рис. на следующей странице.

Примечание. Безопасное расстояние между конфоркой и



шкафом над конфоркой должно быть не менее 650 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);
- 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;

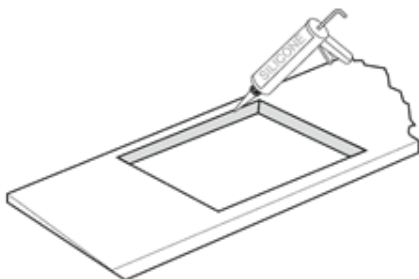
- есть достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели;

- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.

- пользователь имеет доступ к изолирующему выключателю.

## Порядок действий

fig. 1



01



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.

fig. 2

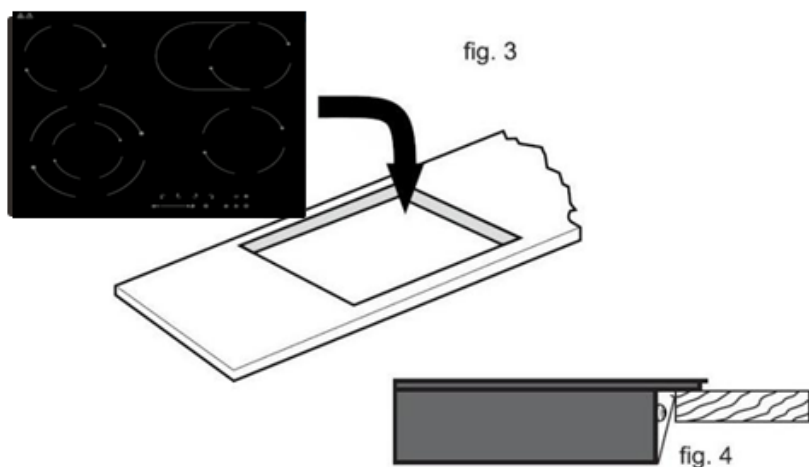


02



[04] x 1

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

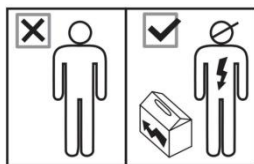


Не используйте клей для крепления варочной панели к столешнице. После установки уплотнения установите варочную панель в вырез столешницы. Слегка надавите на варочную панель, чтобы вдавить ее в столешницу, обеспечив хорошее уплотнение по внешнему краю.

## Предупреждения

1. Стеклокерамическая индукционная 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.

## Подключение варочной панели к электросети



Все монтажные работы должны выполняться компетентным лицом или квалифицированным электриком.

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

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



Эта варочная панель должна быть подключена к электросети только лицом, имеющим соответствующую квалификацию. Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:

1. Внутренняя электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
3. 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.



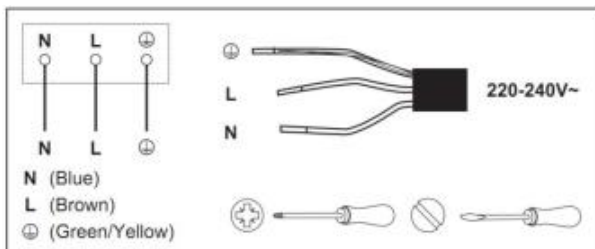
Убедитесь, что предустановленный кабель в помещении подходит под установку варочной панели. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.

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

Коричневый = L


Синий = N

Зеленый и желтый=E



## Для этого устройства требуется миниатюрный автоматический выключатель на 32 А.

- Если кабель поврежден или подлежит замене, операция должна выполняться сервисным специалистом с использованием специальных инструментов во избежание несчастных случаев.
- Если прибор подключается напрямую к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами в 3 мм.
- Установщик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченными специалистами.

 <p><b>УТИЛИЗАЦИЯ:</b> Не утилизируйте этот продукт как несортированный бытовой мусор. Должен быть осуществлен отдельный сбор такого рода отходов. Это обязательно.</p>	<p>Этот прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2011/65/ЕС для отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы сможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и людям, а также здоровью, которое могло бы быть вызвано неправильным обращением с ним.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
---	---

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

Импортер - ООО "ЭЛЕКОМ" 119530, Россия, город Москва, шоссе  
Очаковское, дом 36, помещение 8, [elekom\\_ooo@mail.ru](mailto:elekom_ooo@mail.ru)