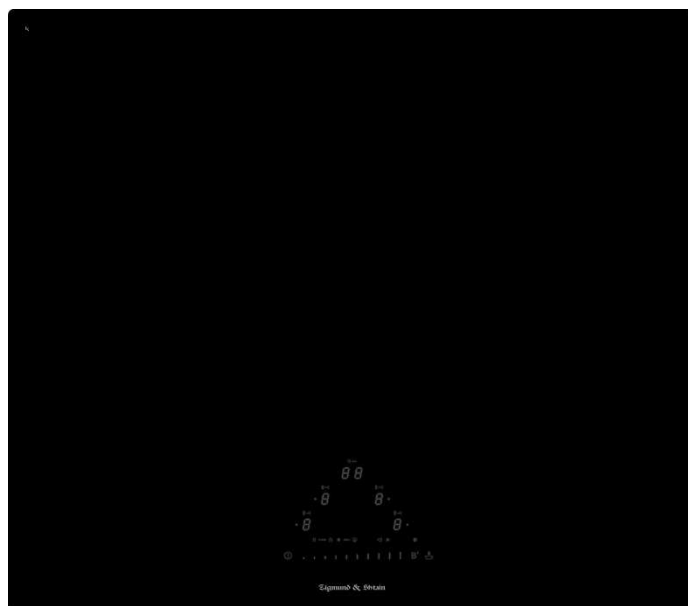


РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Независимая стеклокерамическая варочная поверхность CIS 331.60 BX



Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством пользователя перед началом использования оборудования

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

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за выбор нашей индукционной стеклокерамической варочной панели. Для наиболее эффективного использования Вашего оборудования мы рекомендуем внимательно ознакомиться с настоящим руководством и сохранить его для дальнейшего обращения.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Меры предосторожности перед началом эксплуатации

- Удалите все упаковочные материалы.
- Установка и подключение данного оборудования должны осуществляться только квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный вследствие ошибок при установке оборудования и подключении его к электрической сети.
- Для эксплуатации прибор должен быть должным образом установлен в комплект кухонной мебели, подходящей для использования с данным оборудованием.
- Данное бытовое оборудование предназначено для приготовления пищи, исключая любые другие виды бытового, коммерческого или промышленного применения.
- Удалите все этикетки и самоклеящуюся пленку со стеклокерамических поверхностей.
- Не вносите изменения в конструкцию и технические параметры данного устройства.
- Рабочая поверхность варочной панели не может использоваться автономно или в качестве рабочей поверхности.
- Оборудование должно быть подключено к электрической сети и заземлено в соответствии с местными стандартами.
- Не используйте удлинительный кабель для подключения данного оборудования к электрической сети.
- Для предотвращения возможного повреждения электронных компонентов данного оборудования паром не устанавливайте его над посудомоечной или сушильной машинами.
- Эксплуатация данного оборудования не включает в себя использование внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления пищи должен осуществляться под контролем. В случае непродолжительной готовки следует контролировать весь процесс.

Эксплуатация оборудования

- Выключайте конфорки после использования оборудования.
- Будьте внимательны при использовании жира и масел при приготовлении пищи, поскольку они легко воспламеняются.
- Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время или после использования оборудования.
- Убедитесь, что провода стационарных и передвижных устройств не соприкасаются со стеклокерамической поверхностью и горячей посудой.
- Не следует размещать предметы с магнитным полем (кредитные карты, дискеты, калькуляторы) рядом с работающим оборудованием.
- Не размещайте на варочной поверхности металлические предметы: ножи, вилки, ложки, крышки и прочие, поскольку они могут сильно нагреваться.
- Вообще не размещайте на стеклокерамической поверхности данного оборудования любые металлические предметы, кроме специальной посуды. В случае несвоевременного включения или при наличии остаточного тепла, неподходящие предметы или посуда могут расплавиться или даже воспламениться.
- Никогда не накрывайте данное оборудование тканью или защитным чехлом, поскольку они могут сильно нагреться и воспламениться.
- Данное оборудование могут использовать дети от 8 лет и старше. Лица, имеющие физические, сенсорные или психические особенности, а также не имеющие достаточного количества опыта и знаний, могут использовать данное оборудование под присмотром или если они получили инструкции по безопасной эксплуатации и осознают возможную опасность использования данного оборудования.
- Детям запрещается играть с данным оборудованием.
- Очистка и уход за оборудованием не должны осуществляться детьми без присмотра.

Предотвращение повреждения оборудования

- Посуда с дном без специального покрытия или с поврежденным дном (например, незмалированная чугунная посуда) может повредить стеклокерамическую поверхность данного оборудования.
- Песок или другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Не роняйте предметы, даже небольшие, на стеклокерамическую поверхность.
- Избегайте ударов посудой по краям стеклокерамической поверхности.
- Убедитесь, что вентиляционная система оборудования работает в соответствии с техническими требованиями производителя.
- Пустую посуду не следует ставить или оставлять на стеклокерамической поверхности.
- Сахар, синтетические материалы или фольга не должны контактировать с горячими конфорками. Это может привести к возникновению трещин и других повреждений на стеклокерамической поверхности при остывании. В случае попадания на горячую поверхность оборудования их следует немедленно удалить (будьте осторожны, чтобы не обжечься).
- **ВНИМАНИЕ:** Пожароопасно: не храните предметы на варочной поверхности.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.
- Если под встроенным оборудованием расположен ящик, убедитесь, что зазор между его содержимым и нижней частью оборудования достаточно велик (2 см). Это необходимо для обеспечения требуемой вентиляции.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы (например, аэрозоли) в ящике под данным оборудованием. Ящики для хранения столовых приборов должны быть сделаны из термостойких материалов.

Меры предосторожности при сбое оборудования

- В случае обнаружения неисправности, выключите устройство и отключите его от электрической сети.
- Если стеклокерамическая поверхность повреждена или на ней имеются трещины, отключите оборудование от электрической сети и обратитесь в сервисный центр.
- Ремонт данного оборудования должен производиться специалистами. Не открывайте корпус оборудования самостоятельно.
- **ВНИМАНИЕ:** Если на стеклокерамической поверхности имеются трещины, выключите оборудование во избежание поражения электрическим током.
- Если силовой кабель оборудования поврежден, то его замена должна осуществляться на кабель, поставляемый производителем или сервисным центром.

Прочие меры предосторожности

- Убедитесь, что посуда расположена по центру конфорки. Дно посуды должно закрывать как можно большую поверхность конфорки.
- Лицам с электрокардиостимулятором следует иметь в виду, что магнитное поле может влиять на его работу. Рекомендуется получить консультацию у продавца или врача.
- Не используйте контейнеры из алюминия или синтетических материалов, поскольку они могут расплавиться на нагретых конфорках.
- **НИКОГДА** не пытайтесь потушить пламя водой, сначала отключите оборудование, а затем накройте пламя крышкой или огнеупорным материалом.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПОСУДЫ НИЗКОГО КАЧЕСТВА, А ТАКЖЕ ПОСУДЫ, ИЗГОТОВЛЕННОЙ НЕ ИЗ ФЕРРОМАГНИТНЫХ СПЛАВОВ, С АДАПТЕРАМИ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ ГАРАНТИЯ АННУЛИРУЕТСЯ. В ЭТОМ СЛУЧАЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЕ КОНФОРОК ИЛИ ИНЫХ КОМПОНЕНТОВ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.



ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

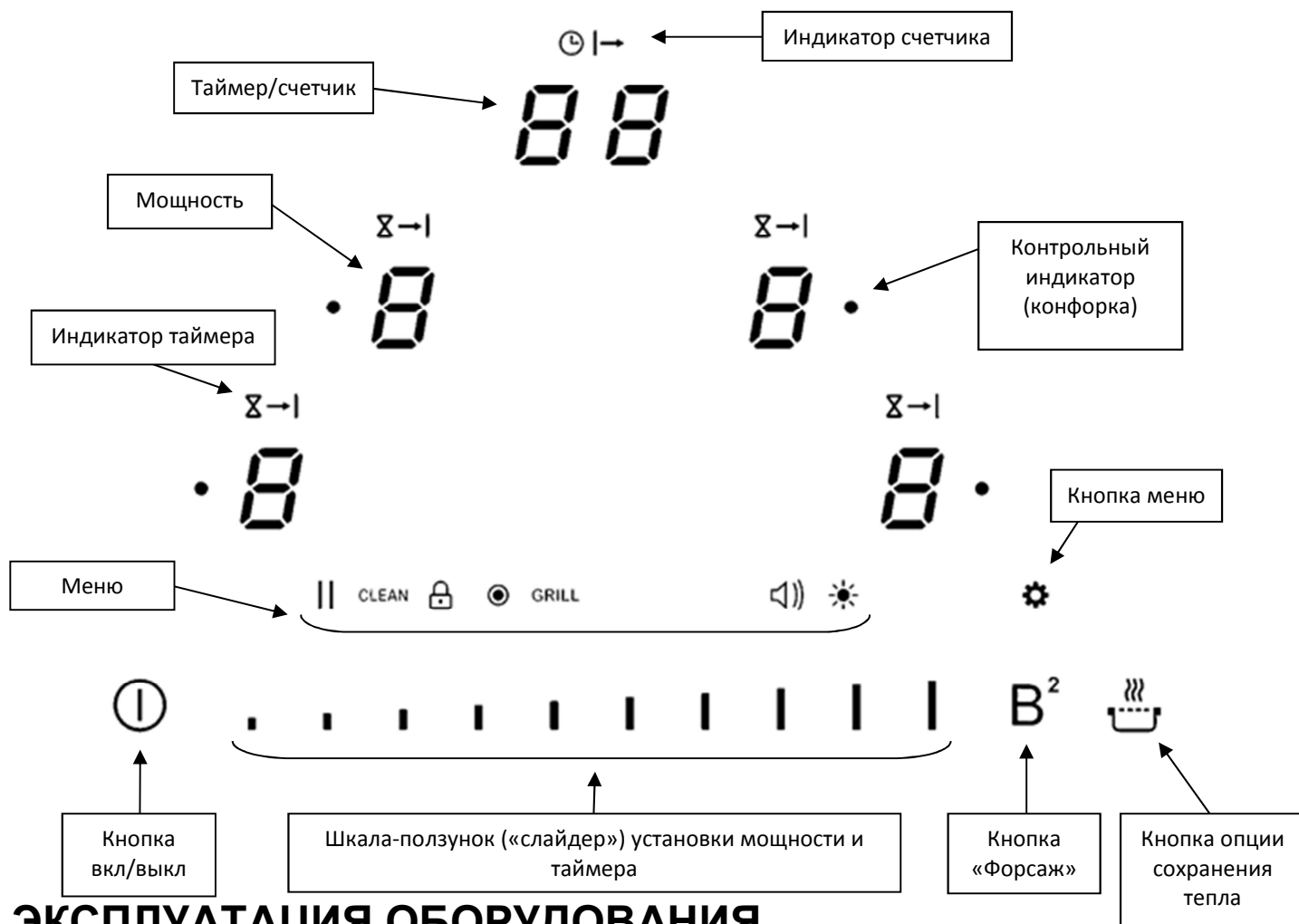
Технические характеристики

Модель	CIS 331.60 BX
Общая мощность	7400 Вт
Энергопотребление варочной панели EC_{hob}^{**}	179.6 Втч/кг
Передняя левая конфорка	220 x 180 мм
Минимальный диаметр посуды	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	2100 Вт
Мощность при усиленном нагреве*	2600 / 3700 Вт
Стандартизованная категория**	C
Энергопотребление EC_{cw}^{**}	178.5 Втч/кг
Задняя левая конфорка	220 x 180 мм
Минимальный диаметр посуды	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	2100 Вт
Мощность при усиленном нагреве*	2600 / 3700 Вт
Стандартизованная категория**	C
Энергопотребление EC_{cw}^{**}	178.5 Втч/кг
Задняя правая конфорка	220 x 180 мм
Минимальный диаметр посуды	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	2100 Вт
Мощность при усиленном нагреве*	2600 / 3700 Вт
Стандартизованная категория**	B
Энергопотребление EC_{cw}^{**}	176.7 Втч/кг
Передняя правая конфорка	220 x 180 мм
Минимальный диаметр посуды	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	2100 Вт
Мощность при усиленном нагреве*	2600 / 3700 Вт
Стандартизованная категория**	A
Энергопотребление EC_{cw}^{**}	184.5 Втч/кг

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

** Определено в соответствии с методикой измерения рабочих характеристик (EN 60350-2).

Панель управления



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Дисплей

Символ	Значение	Описание
0	Ноль	Включение конфорки.
1...9	Уровень мощности	Задание уровня нагрева конфорки.
U	Наличие посуды	Нет посуды или она не подходит.
A	Ускорение нагрева	Автоматическое приготовление пищи.
E	Сообщение об ошибке	Неисправность электроники.
H	Остаточное тепло	Конфорка горячая.
P	1 ^{ый} форсаж	Включен 1 ^{ый} ускоритель.
	2 ^{ой} форсаж	Включен 2 ^{ой} ускоритель.
L	Блокировка	Блокировка панели управления.
🔥	Сохранение тепла	Автоматическое поддержание температуры 42°C.
🔥	Сохранение тепла	Автоматическое поддержание температуры 70°C.
🔥	Сохранение тепла	Автоматическое поддержание температуры 94°C.
	Пауза	Плита в режиме паузы.
🔥	Функция гриля	Активирован режим гриля.
П	Функция «Мост»	Активирован режим моста.

Вентиляция

Система охлаждения оборудования автоматическая. Охлаждающий вентилятор начинает работу с низкой скорости при нагреве электронной системы до заданного уровня. Вентилятор работает на высокой скорости при интенсивной работе плиты. Вентилятор снижает скорость и автоматически останавливается после того, как электронные компоненты достаточно остывают.

НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УПРАВЛЕНИЕ

Перед началом эксплуатации

Протрите оборудование влажной тряпкой и затем высушите его поверхность тщательно. Не используйте моющее средство. Оно может вызвать появление синего оттенка на стеклокерамической поверхности.

Принцип индукционного нагрева

Под каждой конфоркой расположена индукционная катушка. При подаче на катушку тока, образуется переменное электромагнитное поле, которое подводит индуктивные токи к ферромагнитному дну посуды. Это приводит к нагреву посуды на конфорке.

Очевидно, что необходимо использовать специальную посуду:

- рекомендуется использовать посуду из ферромагнитных сплавов (пожалуйста, убедитесь, что она притягивается магнитом): чугунную, стальную, эмалированную, а также посуду из нержавеющей стали с дном из ферромагнитного сплава.
- НЕ допускается использование посуды из меди, алюминия, стекла, дерева, керамики, глины, а также полностью изготовленной из нержавеющей стали.

Зона индукционного нагрева автоматически подстраивается под размер посуды. Если диаметр посуды слишком мал, то оборудование может не включиться. Этот критический диаметр зависит от размера конфорки.

Если посуда не подходит для использования на индукционной плите, то на дисплее высвечивается символ [U].

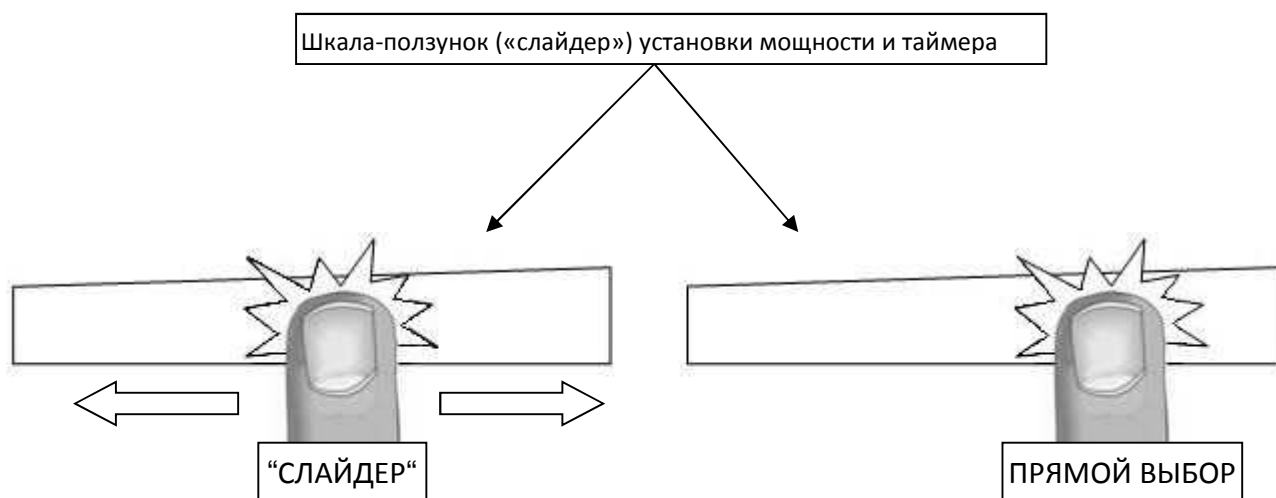
Сенсорное управление

Ваша индукционная плита оснащена электронной системой управления с сенсорными кнопками. При нажатии пальцем на кнопку, активируется соответствующая команда. Активация подтверждается световым индикатором, буквой или цифрой на дисплее или звуковым сигналом.

Для нормального функционирования оборудования не нажимайте более чем на одну кнопку за раз.

Шкала-ползунок («слайдер») установки мощности и таймера

Для настройки мощности с помощью слайдера проведите пальцем по зоне слайдера. Вы также можете установить конкретный уровень мощности, приложив палец на то место слайдера, которое соответствует желаемому уровню.



Включение

- **Включение/выключение оборудования:**

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

- **Включение/выключение конфорки:**

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

Если в течение 20 секунд не производится никаких действий, то оборудование возвращается в режим ожидания.

Обнаружение посуды конфоркой

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

- На конфорке не установлена посуда или она не подходит для индукционного нагрева. В этом случае увеличение мощности невозможно, и на дисплее отображается [U]. Этот символ исчезает, когда подходящая посуда помещается на конфорку.
- Если убрать посуду с конфорки, то работа прекращается. На дисплее отображается [U]. Символ [U] исчезает после установки посуды на конфорку. Приготовление пищи продолжается на установленном ранее уровне мощности.
- После использования, необходимо выключить конфорку: не следует допускать активацию функции обнаружения посуды [U].

Индикатор остаточного тепла

После выключения конфорки или полного отключения плиты, конфорки ещё горячие, и на дисплее отображается символ [Н].

Символ [Н] исчезнет как только до конфорок можно безопасно дотрагиваться.

Пока индикаторы остаточного тепла активны не прикасайтесь к конфоркам и не устанавливайте на них термочувствительные предметы. Опасность ожога и пожара.

Функция «Форсаж»

Функция «Форсаж» [P] и «Двойной Форсаж» [] переводит выбранную конфорку в режим ускоренного нагрева.

При активации данной функции конфорки в течение 10 минут работают с сверхвысоким ускорением.

Функция «Форсаж» полезна, например, для быстрого нагрева большого количества воды при приготовлении риса, пасты или лапши.

- **Включение/выключение функции «Форсаж»:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	Нажмите [0] для выбора	[0]
«Форсаж» вкл.	Нажмите кнопку [B ²]	[P]
«Форсаж» выкл.	Передвиньте слайдер	[9] - [0]

- **Включение/выключение функции «Двойной Форсаж»:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	Нажмите [0]	[0]
«Форсаж» вкл.	Нажмите [B ²]	[P]
«Двойной Форсаж» вкл.	Повторно нажмите [B ²]	[ и P]
«Двойной Форсаж» выкл.	Нажмите [B ²]	[P]
«Форсаж» выкл.	Передвиньте слайдер	[9] - [0]

- **Настройка мощности:**

Оборудование имеет общий предел мощности. При активации функции «Форсаж» на какой-то из конфорок плиты, электронная система автоматически уравнивает суммарную мощность между всеми конфорками. В течение нескольких секунд на дисплее мигает [9], после чего отображается максимально допустимая мощность:

<u>Выбранная конфорка</u>	<u>Другая конфорка:</u> _____ (пример: уровень мощности 9)
Отображается [P]	[9] изменяется на [6] или [8] в зависимости от типа конфорки

Таймер

Таймер может использоваться одновременно для всех конфорок с заданием времени (от 0 до 99 минут) для каждой в отдельности.

- **Установка и изменение времени приготовления :**

Пример для 16 минут на мощности 7:

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	Нажмите [0] для выбора	[0] и горит индикатор
Настройка мощности	Передвиньте слайдер на [7]	[7]
Выбор функции « Таймер »	В течение 3с удерживайте таймер/счетчик	[00]
Настройка десятков	Передвиньте слайдер на [1]	[1 мигает] [0 горит]
Подтверждение десятков	Нажмите [10] на дисплее	[1 горит] [0 мигает]
Настройка единиц	Передвиньте слайдер на [6]	[1 горит] [6 мигает]
Подтверждение единиц	Подождите 2с	[16]

Время подтверждено, после чего начинается приготовление пищи.

- **Остановка отсчета времени приготовления пищи:**

Пример для 13 минут на мощности 7 :

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	Нажмите [7] для выбора	[7] и горит индикатор
Выбор функции « Таймер »	В течение 3с удерживайте [13]	[13]
Настройка десятков	Передвиньте слайдер на [0]	[0 мигает] [3 горит]
Подтверждение десятков	Нажмите [10] на дисплее	[0 горит] [3 мигает]
Настройка единиц	Передвиньте слайдер на [0]	[0 горит] [0 мигает]
Подтверждение единиц	Подождите 2с	[00]

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

После того, как заданное время приготовления пищи заканчивается, на дисплее мигает [00] и раздается звуковой сигнал.

Для выключения звукового сигнала и остановки мигания нажмите [00].

- **Таймер обратного отсчета :**

Пример для 29 минут :

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение плиты	нажмите кнопку [①]	горят индикаторы конфорок
Выбор функции « Таймер »	удерживайте [CL] 3с	[00]
Настройка единиц	передвиньте слайдер на [2]	[2 мигает] [0 горит]
Подтверждение единиц	нажмите [20]	[2 горит] [0 мигает]
Настройка десятков	передвиньте слайдер на [9]	[2 горит] [9 мигает]
Подтверждение десятков	подождите 2с	[29]

Через несколько секунд индикатор прекращает мигать.

После того, как установленное время приготовления пищи заканчивается, на дисплее мигает [00] и раздается звуковой сигнал.

Для выключения звукового сигнала и остановки мигания нажмите [00]. Оборудование выключится.

Автоматическое приготовление пищи

Все конфорки оснащены функцией включения и отключения. Конфорка начинает работу на полной мощности в течение некоторого времени и затем автоматически снижает мощность до заранее заданного уровня.

- **Включение :**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	нажмите [0] для выбора	[0] и горит индикатор
Настройка полной мощности	передвиньте слайдер на нужный уровень	Мигает символ [A]

- **Выключение режима автоматического приготовления пищи :**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	нажмите на зону	Мигает символ [A]
Настройка уровня мощности	передвиньте слайдер	[0] - [9]

Функция «Пауза»

Данная функция полностью приостанавливает работу оборудования и позволяет перезапустить его с прежними настройками.

- **Вкл/выкл функции «Пауза»:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Загрузка меню	Нажмите кнопку [⚙]	отображается меню
Вкл. «Паузу»	Нажмите на слайдер под индикатором [II]	[II] на дисплее
Выкл. «Паузу»	Удерживайте слайдер 3с под индикатором [II]	предыдущие установки

Функция «Возврат»

После отключения оборудования кнопкой [①], есть возможность вернуться к прежним настройкам.

- Режимы на всех конфорках (по мощности)
- Заданные минуты и секунды на таймерах всех конфорок
- Функция сохранения тепла

Функция «Возврат» активируется следующим образом:

- Нажмите кнопку [①]
- Нажмите на слайдер под индикатором [II]

Предыдущие настройки снова активированы.

Функция «Сохранения тепла»

Данная функция позволяет нагреть рабочую поверхность и поддерживать температуру на уровнях приблизительно 42°C, 70°C и 94°C в автоматическом режиме. Это позволяет избежать вытекания жидкости за края посуды и подгорания дна посуды.

- **Активация функции «Сохранение тепла»:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	нажмите [0] для выбора	[0] - [9] или [Н]
Установка 42°C	нажмите кнопку []	[]
Установка 70°C	нажмите кнопку []	[]
Установка 94°C	нажмите кнопку []	[]
Выключение	передвиньте слайдер	[0] - [9] или [Н]

Данная функция может быть активирована независимо на всех конфорках.

После того как посуду сняли с конфорки, функция «Сохранение тепла» остается включенной в течение ещё приблизительно 10 минут.

Максимальная продолжительность режима сохранения тепла – 2 часа.

Блокировка панели управления

Во избежание случайной активации или изменения настроек конфорок, в особенности во время очистки, панель управления можно заблокировать (за исключением кнопки Вкл./Выкл. []).

- **Блокировка :**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение	Нажмите кнопку []	[0] или [Н]
Активация меню	Нажмите кнопку меню []	отображается меню
Блокировка плиты	Нажмите на слайдер под индикатором []	отображается [L]

- **Разблокировка :**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Активация меню	Нажмите кнопку меню []	отображается меню
Разблокировка плиты	Нажимайте 3с на слайдер под индикатором []	[0] или [Н]

Плита разблокирована, когда исчезает символ [L].

Функция «Мост» и автоматический «Мост»

Данная функция позволяет использовать 2 конфорки одновременно как одну. Использование функции «Форсаж» в данном режиме невозможно.

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Активация режима	Нажмите одновременно на две кнопки выбора конфорок	
Выбор уровня мощности	для их связи в единую конфорку slide on the "SLIDER"	[0] и [] на задней зоне [0] - [9] и [] на задней зоне
Выкл. режима	Нажмите одновременно на две связанные конфорки	[0]

Функция «Гриль»

Данная функция позволяет оптимально использовать гриль за счет объединения двух конфорок и настройки подходящей мощности.

- **Включение функции «Гриль»:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Активация меню	Нажмите кнопку меню []	отображается меню
Включение функции «Гриль»	Нажмите на слайдер под индикатором [GRILL]	[] и [] на задней зоне
Изменение мощности	Передвиньте слайдер	[] и [] на задней зоне

- **Выключение функции «Гриль»:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Активация меню	Нажмите кнопку меню []	отображается меню
Выкл. функции «Гриль»	Нажмите на слайдер под индикатором [GRILL]	[0]

Функция блокировки при очистке

Во избежание случайной активации или изменения настроек конфорок при очистке оборудования панель управления можно заблокировать (за исключением кнопки Вкл./Выкл. []).

- **Активация блокировки при очистке:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Активация меню	Нажмите кнопку меню []	отображается меню
Вкл. функцию блок.	Нажмите на слайдер под индикатором [CLEAN]	[20], [19], [18]... на таймер/счетчик

Настройка яркости

Данная функция позволяет настроить яркость.

- **Для изменения уровня яркости:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Активация меню	Нажмите кнопку меню []	отображается меню
Активировать функцию	Нажмите на слайдер под индикатором []	на слайдере отображается яркость
Изменить уровень яркости	передвиньте слайдер	отображается уровень яркости
Подтвердить изменение	Нажмите кнопку меню []	[0]

Настройка громкости

Данная функция позволяет настроить громкость.

- **Для изменения уровня громкости:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Активация меню	Нажмите кнопку меню []	the menu is displayed
Активировать функцию	Нажмите на слайдер под индикатором []	на слайдере отображается громкость
Изменить уровень громкости	передвиньте слайдер	отображается уровень громкости
Подтвердить изменение	Нажмите кнопку меню []	[0]

Функция «Память»

После настройки режима работы и таймера для конфорки существует возможность сохранения данных установок для неё же.

- режимы готовки для конфорки (мощность)
- минуты и секунды настройки таймера
- функция сохранения тепла
- функция автоматического приготовления пищи

- **Сохранение установок для конфорки:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	нажмите [0] для выбора	[0]
установка (настройка мощности на « 7 », например)	передвиньте слайдер вправо или влево	[7]
Выбрать « Таймер »	2с удерживайте кнопку таймер/счетчик	[00]
Установка единиц	передвиньте слайдер на [9]	[0 горит] [9 мигает]
Подтверждение единиц	нажмите [09]	[0 мигает] [9 горит]
Установка десятков	передвиньте слайдер на [2]	[2 мигает] [9 горит]
Подтверждение десятков	ждите 2 секунды	[29]
Выбор конфорки	нажмите [7] для выбора	[7]
Активация меню	нажмите кнопку меню [⚙]	отображается меню
Сохранение настроек	3с удерживайте слайдер под индикатором [●]	[●] рядом с [7]

- **Вызов сохраненной установки для конфорки:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки [●]	нажмите [0] для выбора	[0] и [●]
Активация меню	нажмите кнопку меню [⚙]	отображается меню
Сохранение настроек	Нажмите на слайдер под индикатором [●]	[●] рядом с [7] и [29] на таймере

- **Удаление сохраненной установки для конфорки:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки [●]	нажмите [0] для выбора	[0] и [●]
Активация меню	нажмите кнопку меню [⚙]	отображается меню
Сохранение настроек	3с удерживайте слайдер под индикатором [●]	[0]

Функция «Перемещение»

Данная функция позволяет инвертировать две конфорки со всеми параметрами.

- **Инвертировать две конфорки:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	3с удерживайте кнопку конфорки	все остальные конфорки мигают
Перемещение конфорки	Выберите конфорку / переместите посуду	две конфорки инвертированы

Функция ШЕФ

Функция разделяет поверхность на 2 большие зоны.

- **Запуск функции ШЕФ:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Вход в меню Запуск функции ШЕФ	Нажать клавишу [] нажать на слайдер под значком [] light	активируется меню [С], [Н], [Е], [F] затем [3] и [], [9] и [] [0] to [9] и [] на
Выбор зоны «Шеф» Изменить мощность задней зоны	Нажать на задней зоне [0] - [9] и [] переместить слайдер	

- **Остановить функцию Шеф:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Вход в меню Остановка функции Шеф	Нажать клавишу [] нажать на слайдер под значком []	активируется меню [0]

Функция проверки посуды

При использовании индукционной технологии кухонная посуда является важной частью системы приготовления пищи.

Вы должны убедиться, что кухонная посуда, которую вы используете, позволяет получить наилучший результат при приготовлении пищи, соответствуя высокому уровню производительности нашей индукционной плиты.

Функция проверки посуды предлагает возможность оценить эффективность и измерить скорость нагрева вашей кухонной утвари.

Вы можете провести проверку в случае отсутствия текущей работы по приготовлению пищи оборудованием и только на конфорке, показанной на рисунке ниже.



Все действия должны выполняться спустя 6 секунд после предыдущего.

Поместите посуду на тестовую зону

Включите плиту

Нажмите кнопку вкл./выкл. []

Через 6 секунд после начала работы

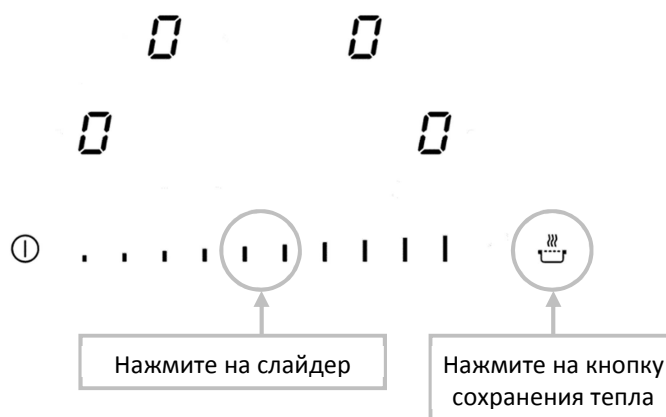
Активация функции

Нажмите одновременно на кнопку сохранения тепла [] и на слайдер.

[0], [t] отображаются на дисплее.

[0] горит.

[t] мигает.

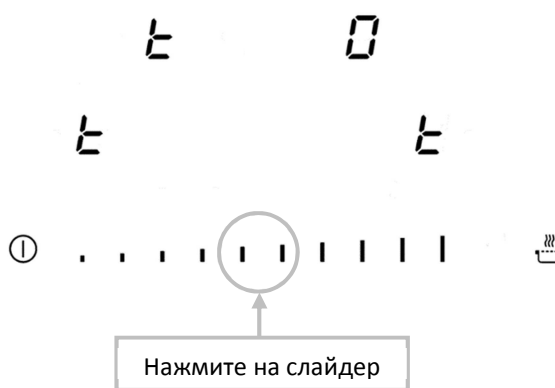


Начать тестирование

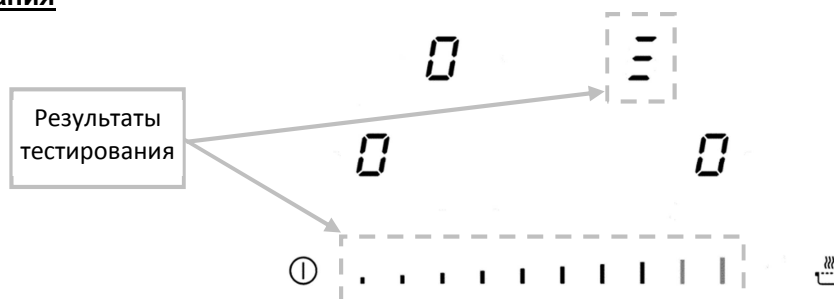
Нажмите на слайдер.

[0] перемещается.

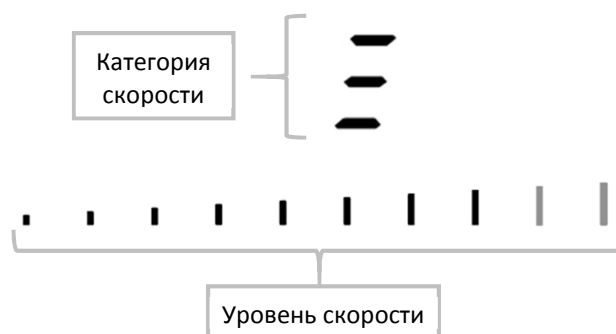
[t] мигает.



Результаты тестирования



Например, скорость нагрева посуды 7:



Кухонная посуда классифицируется по трём следующим категориям, с уточненным уровнем скорости, отображаемым на гистограмме.

Символ категории	Расшифровка
	Низкая производительность, не рекомендуется использовать данную посуду для индукционного нагрева.
	Средняя производительность, посуда подходит для индукционного нагрева.
	Высокая производительность, посуда идеально подходит для индукционного нагрева.

Важные советы:

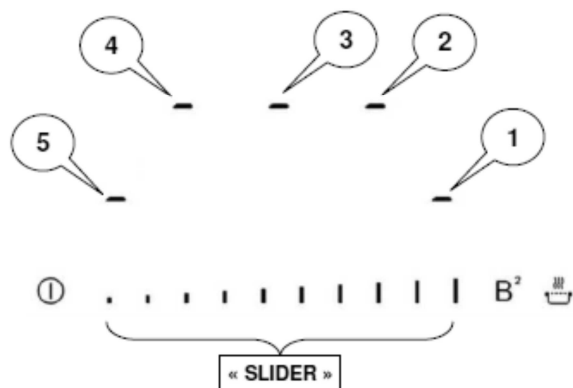
Некоторые кухонные приборы могут иметь настолько низкую производительность, что не определяются плитой, в этом случае на дисплее появится символ [].

Посуда всегда должна быть центрирована в зоне тестирования, неправильное центрирование может привести к неточным результатам.

Результаты отображаются в течение 3 секунд, после этого варочная панель автоматически переключается в нормальный режим и может использоваться для приготовления пищи.

Обратите внимание, что уровень скорости не является единственным показателем качества посуды, и чтобы убедиться, что она идеально приспособлена для индукционного нагрева, пожалуйста, обратитесь к главе «Рекомендации по приготовлению пищи» для более подробной информации.

Процедура конфигурации демо режима



A. Отсоединить поверхность от электрической сети.

B. Подключить поверхность к сети: параметры конфигурации можно установить в течение 2 минут, иначе необходимо перейти в сектор A.

C. Не включать поверхность нажатием [].

D. Нажать и удерживать палец на клавише [**B²**] до звукового сигнала.

E. Нажать на каждой зоне по порядку « 1-2-3-4-5 », пока не прозвучит звуковой сигнал и не загорится “C” на дисплее (4).

F. Выбрать конфигурацию слайдером, нажимая в начале для уменьшения и в конце для увеличения.

G. Выбрать дисплей (4) и выбрать слайдером меню “C6”.

H. выбрать дисплей (5) и активировать режим “DEMO” скольжением до “1”.

I. Нажать и удерживать палец на клавише [] до тех пор, пока все дисплеи не сместятся по часовой стрелке на несколько секунд.

Поверхность готова к использованию.

“de” появляется на дисплее таймер при включении поверхности, активирован режим Демо.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Качество посуды

Подходящие материалы для посуды: сталь, эмалированная сталь, чугун, ферромагнитная нержавеющая сталь, алюминий с дном из ферромагнитного материала.

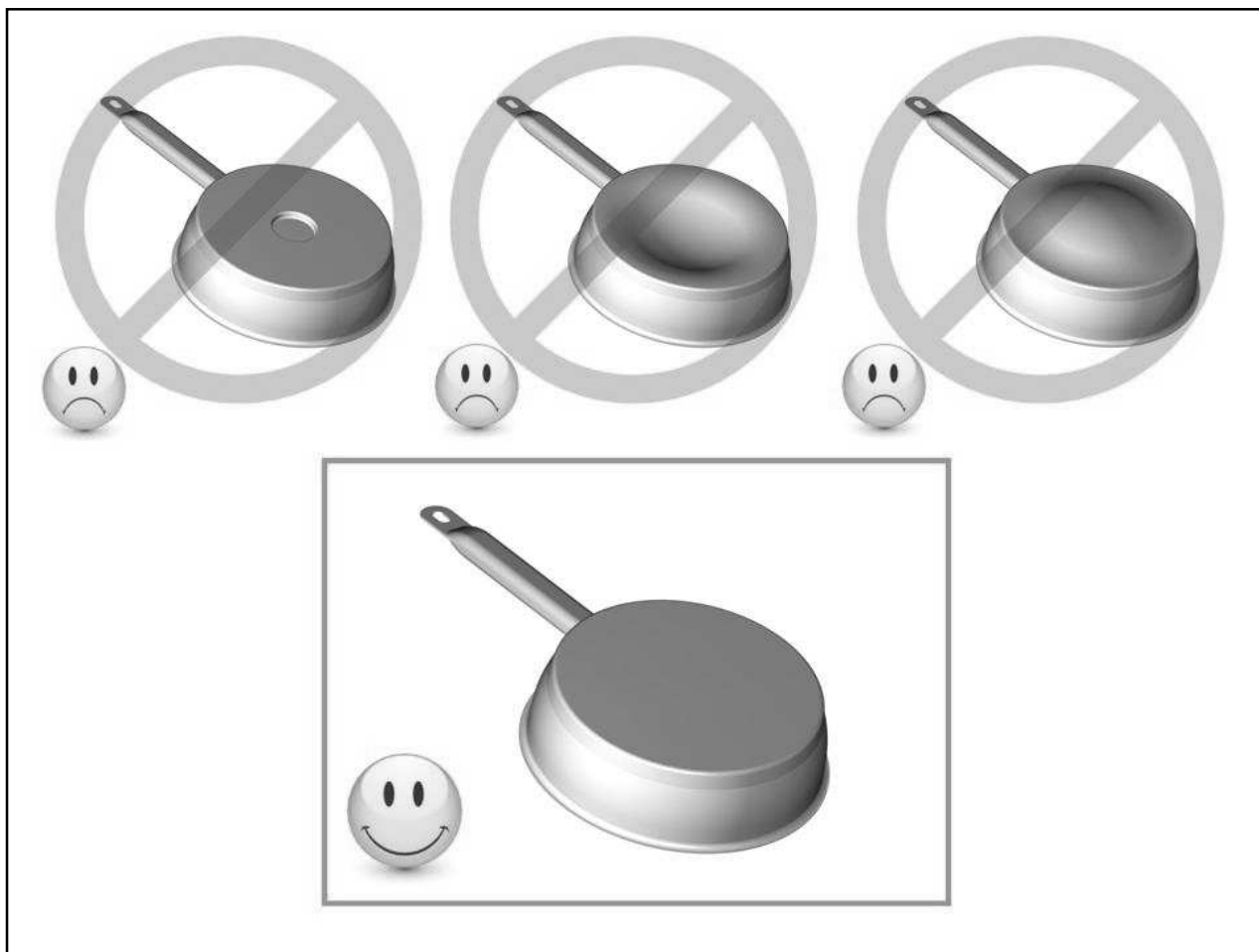
Неподходящие материалы для посуды: алюминий и нержавеющая сталь без ферромагнитного дна, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

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

Проверить посуду на возможность её эксплуатации можно следующим образом:

- Налейте в посуду немного воды и поставьте её на индукционную конфорку при уровне мощности [9]. Вода должна нагреться за несколько секунд.
- Поднесите любой магнит к дну посуды, если он притягивается, то это означает, что данную посуду можно использовать при эксплуатации варочной поверхности.

Некоторая посуда при размещении на индукционной конфорке может издавать шум. Этот шум не означает, что оборудование или посуда неисправны и не влияет на процесс приготовления пищи.



Размер посуды

Конфорки в пределах определенного размера автоматически адаптируются к диаметру посуды. Однако нижняя часть посуды должна иметь минимальный диаметр, соответствующий требованиям для выбранной конфорки.

Для получения максимальной эффективности Вашего устройства размещайте посуду в центре конфорки.

Примеры настройки уровня мощности

(приведенные ниже значения являются ориентировочными)

1 to 2	Растапливание Подогрев	Соусы, масло, шоколад, желатин Приготовленные заранее блюда
2 to 3	Варка без кипения Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты
3 to 4	Приготовление на пару	овощи, рыба, мясо
4 to 5	Отваривание	Картофель на пару, супы, паста, свежие овощи
6 to 7	Средняя обжарка, Варка без кипения	мясо, печень, яйца, колбасы, оладьи
7 to 8	Обычная готовка	картофель, оладьи, вафли
9	Жарка, сильная обжарка, кипячение воды	Стейк, омлет, жареные блюда, вода
P или III II	Жарка, сильная обжарка, кипячение воды	Эскалоп, Стейк Кипячение большого объема воды

УХОД И ОТЧИСТКА

Перед очисткой выключите оборудование.

Не очищайте стеклокерамическую поверхность варочной панели, если она слишком горячая, так как существует риск получения ожога.

- Легкие загрязнения удалите с помощью влажной ткани с чистящим средством, разведенным в небольшом количестве воды. После чего промойте холодной водой и тщательно высушите поверхность.
- Избегайте использования агрессивных или абразивных чистящих средств, поскольку они могут привести к появлению царапин на поверхности оборудования.
- Запрещено использовать пароочистители и моечные машины.
- Запрещено использовать любые предметы, которые могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Убедитесь, что посуда сухая и чистая. Убедитесь, что на стеклокерамической поверхности оборудования и посуде нет пыли. Посуда с шероховатым дном может поцарапать поверхность оборудования.
- Попавшие на поверхность сахар, джем, желе и т.д. должны быть немедленно удалены, что позволит предотвратить её повреждение.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Варочная панель или конфорка не включаются :

- Оборудование неправильно подключено к электрической сети.
- Перегорел защитный предохранитель.
- Включена функция блокировки.
- Сенсорные кнопки покрыты жиром или намокли.
- На панели управления посторонние предметы.

На панели управления отображается [U]:

- На конфорке нет посуды.
- Посуда не подходит для индукционной варочной панели.
- Диаметр дна посуды слишком маленький.

На панели управления отображается [E] :

- Неполадки в электронных системах оборудования.
- Отключите и снова включите варочную панель на предохранителе.

Отключение одной или нескольких конфорок :

- Срабатывание системы безопасности.
- Конфорка не выключалась в течение длительного времени.
- Одна или несколько сенсорных кнопок загрязнились.
- Посуда пустая и её дно чрезмерно нагрето.
- Варочная панель оснащена функцией автоматического отключения при перегреве

Вентиляция продолжается после выключения оборудования :

- Это не является поломкой, вентиляция требуется для охлаждения электроники оборудования.
- Вентилятор остановится автоматически.

Не активируется функция автоматического приготовления пищи:

- Конфорка все ещё горячая [H].
- Установлен самый высокий уровень мощности [9].

На панели управления отображается [L] :

- Обратитесь к разделу “блокировка панели управления”.

На панели управления отображается [U] :

- Обратитесь к разделу “Сохранение тепла”.

На панели управления отображается [II]:

- Обратитесь к разделу “Пауза”.

На панели управления отображается [] или [Er03] :

- Посторонний предмет или жидкость попали на кнопки панели управления. Символы исчезнут как только кнопки будут очищены.

На панели управления отображается [E2] :

- Варочная панель перегрелась, дайте ей остыть и затем включите снова.

На панели управления отображается [E8] :

- Воздухозаборник вентилятора заблокирован, очистите его.

На панели управления отображается [U400] :

- Оборудование не подключено к сети. Проверьте подключение и подключите оборудование.

На панели управления отображается [Er47] :

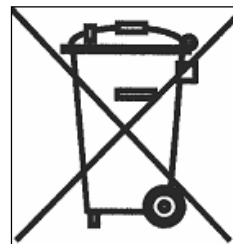
- Оборудование не подключено к сети. Проверьте подключение и подключите оборудование.

Если один из вышеуказанных символов продолжает отображаться на экране, обратитесь в сервисную службу.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов и может быть повторно переработана.
- Электронные компоненты оборудования могут быть повторно переработаны и иногда могут содержать материалы, вредные для окружающей среды, наличие которых, однако, необходимо для нормальной и безопасной работы оборудования.

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



СОВЕТЫ ПО УСТАНОВКЕ ОБОРУДОВАНИЯ

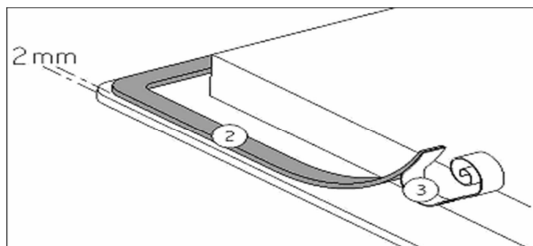
Установку могут проводить только квалифицированные специалисты.

Установщик должен соблюдать законодательство и стандарты, действующие в стране.

Приклеивание уплотнительной прокладки:

Прокладка, поставляемая с варочной панелью, предотвращает проникновение влаги.

Её установка должна выполняться тщательно, в соответствии со следующим рисунком.



Приклейте прокладку (2) в 2 мм от внешнего края стекла, сняв защитную пленку (3).

Монтаж - установка:

- **Габаритные размеры:**

Размер стекла	Размер выреза
520 x 590 мм	490 x 560 мм

- **Убедитесь, что расстояние между панелью и стеной или другими объектами составляет как минимум 50 мм.**
- Варочная панель сертифицирована по классу “Y” теплозащиты. В идеале, панель должна быть установлена так, чтобы с двух сторон оставалось много свободного места. Стена может быть за панелью и с одной из сторон может быть как стена, так и высокие кухонные объекты. **С другой стороны, ни один предмет или разделительная перегородка не должны быть выше варочной панели.**
- Предмет мебели или опора, в которой установлена плита, а также края мебели, ламинированные покрытия и клей, используемые для их фиксации, должны выдерживать температуры до 100 °C.
- Не устанавливайте варочную панель над неветилируемой печью или посудомоечной машиной.
- Для обеспечения хорошей циркуляции воздуха в электронном оборудовании убедитесь, что под днищем корпуса варочной панели есть пространство не менее 20 мм.
- Если под варочной панелью установлен ящик, в него нельзя класть легковоспламеняющиеся (например, спреи) или не термостойкие вещества и предметы.
- Материалы, которые используются для изготовления столешниц, расширяются при контакте с водой. Чтобы защитить вырезанный край, нанесите слой лака или специальный герметик. Необходимо соблюдать особую осторожность при монтаже уплотнительной прокладки, поставляемой с варочной панелью для предотвращения утечек жидкости. Эта прокладка обеспечивает качественное уплотнение при использовании в сочетании с гладкими рабочими поверхностями мебели.
- Пространство между варочной панелью и вытяжкой, расположенной над ней, должно соответствовать требованиям производителя вытяжки. При отсутствии конкретных указаний данное пространство должно быть не менее 760 мм.
- Шнур питания не должен подвергаться никаким механическим ограничениям.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ К СЕТИ

- Установка данного оборудования и подключение к электрической сети должны выполняться только квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и стандартами.
- После встраивания оборудования, необходимо обеспечить защиту от воздействия напряжения.
- Необходимые данные для подключения оборудования находятся на наклейках на корпусе варочной панели рядом с клеммной коробкой.
- Подключение к сети электропитания должно быть выполнено с помощью заземленной штепселя или с помощью омниполярного устройства для отключения цепи с контактным отверстием не менее 3 мм.
- Электрическая цепь должна быть отделена от сети с помощью специальных устройств, таких, как предохранители и силовые замыкатели.
- Если устройство не оснащено штепселем, при установке необходимо предусмотреть возможность отключения оборудования в соответствии с действующими правилами
- Воздушный шланг должен быть расположен так, чтобы он не касался горячих частей варочной панели или плиты.

Внимание!

Данное оборудование должно быть подключено только к электрической сети со следующими параметрами 220/240 В ~ 50/60 Гц.

Всегда подключайте заземляющий провод.

Необходимо следовать схеме подключения.

Клеммная коробка расположена под задней частью корпуса варочной панели. Чтобы открыть крышку, используйте среднюю отвертку. Поместите её в щели и откройте крышку.

Сеть	Соединение	Сечение кабеля	Кабель	Класс защиты
220 / 240В~ 50/60Гц	1 фаза + нейтраль	3 x 2.5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400В~ 50/60Гц	2 фазы + нейтраль	4 x 1.5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* рассчитывается с понижающим коэффициентом, соответствующим стандарту EN 60 335-2-6

Подключение варочной панели:

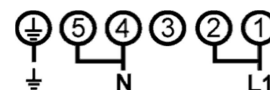
Установочные схемы:

Для различных видов соединения используйте латунные параллельные соединения, которые находятся в коробке рядом с клеммами.

Однофазный 220/240В ~1 фаза+нейтраль:

Установите первое параллельное соединение между клеммами 1 и 2, а второе – между 4 и 5.

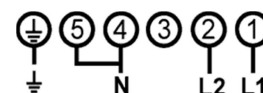
Подключите заземление к клемме «земля», нейтраль N к одной из клемм 4 или 5, а фазу L - к одной из клемм 1 или 2.



Двухфазный 400В~2 фазы+нейтраль:

Установите параллельное соединение между клеммами 4 and 5.

Подключите заземление к клемме «земля», нейтраль N к одной из клемм 4 или 5, фазу L1 к клемме 1 и фазу L2 к клемме 2.



Внимание! Частое ослабление и завинчивание винтов на клеммной коробке могут привести к снижению качества герметичности. Поэтому рекомендуется свести завинчивание и отвинчивание до минимума. Убедитесь, что провода правильно подключены и закреплены.

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

Импортер: Общество с ограниченной ответственностью «ЭЛЕКОМ».
119530,

Российская Федерация, город Москва, Очаковское шоссе, дом 36,
помещение 8., elekom_ooo@mail.ru

Изготовитель: «Зигмунд энд Штайн ГмбХ» ГЕРМАНИЯ, Грассен штр.5,
40213, Дюссельдорф.

Дата производства указана на упаковке.