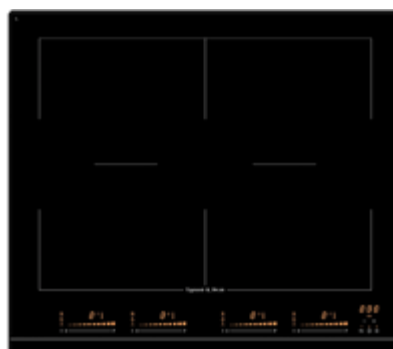
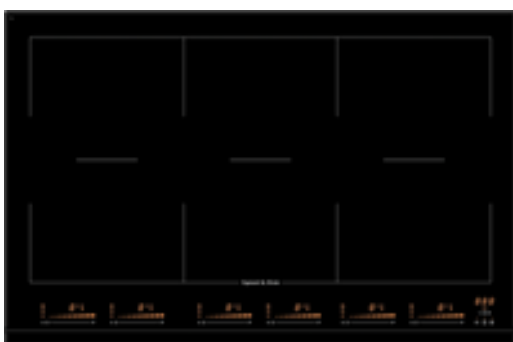


РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Независимые индукционные стеклокерамические
варочные поверхности CIS 444.60 BK / CIS 555.75 BK



Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством пользователя перед началом использования оборудования

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

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за выбор нашей стеклокерамической индукционной варочной панели.

В целях наиболее эффективного использования Вашего оборудования, рекомендуем внимательно прочитать настоящее Руководство и сохранить его для последующего обращения.

Меры предосторожности перед началом эксплуатации оборудования

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

Эксплуатация оборудования

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

Предотвращение повреждения оборудования

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

Меры предосторожности при сбое оборудования

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

Прочие меры предосторожности

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



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



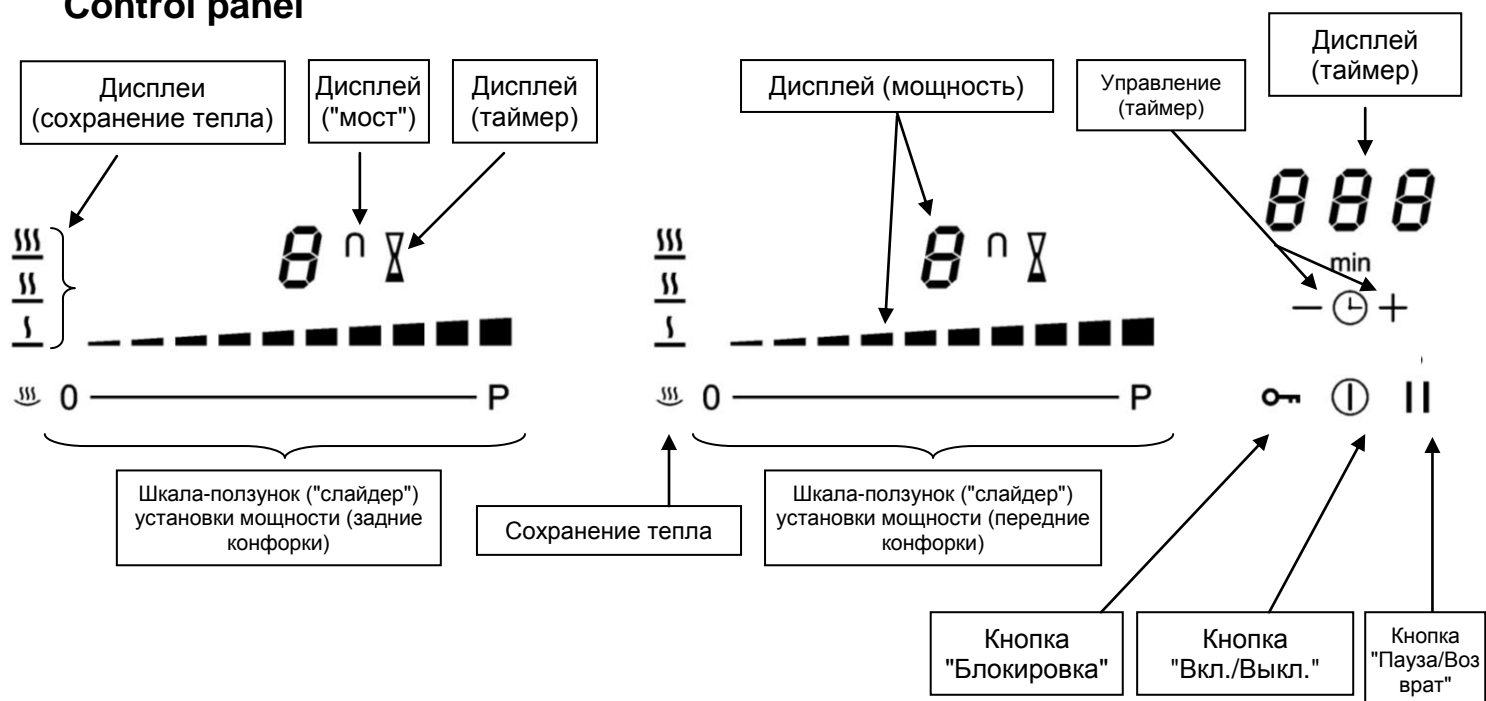
ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Технические характеристики

Модель	Общая мощность	Конфорки	Номинальная мощность*	"Форсаж" (режим 1)*	"Форсаж" (режим 2)*	Минимальный диаметр дна посуды
CIS 444.60 BK	7400 Вт	4 конфорки 220 x 180 мм	2100 Вт	2600 Вт	3700 Вт	100 мм
CIS 555.75 BK	11000 Вт	6 конфорок 220 x 180 мм	2100 Вт	2600 Вт	3700 Вт	100 мм

* Указанная мощность может меняться в зависимости от размеров и материала посуды.

Control panel



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Дисплей

<u>Символ</u>	<u>Значение</u>	<u>Функция/Сообщение</u>
0	Нуль	Включение конфорки.
1...9	Уровень мощности	Задание уровня нагрева конфорки.
<u>U</u>	Наличие посуды	Посуда отсутствует или не подходит.
A	Ускорение нагрева	Автоматическое приготовление пищи.
E	Сообщение об ошибке	Неисправность электронной аппаратуры.
H	Остаточное тепло	Конфорка горячая.
P P	"Форсаж"	Режим усиленного нагрева.
	"Двойной форсаж"	Максимальный нагрев.
U	Сохранение тепла	Автоподдержание температуры 42, 70 или 94 °С.
	Пауза	Переход в режим паузы.

Вентиляция

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

НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УПРАВЛЕНИЕ УСТРОЙСТВОМ

Перед началом эксплуатации

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

Принцип индукционного нагрева

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

Очевидно, что необходимо использовать специальную посуду:

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

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

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

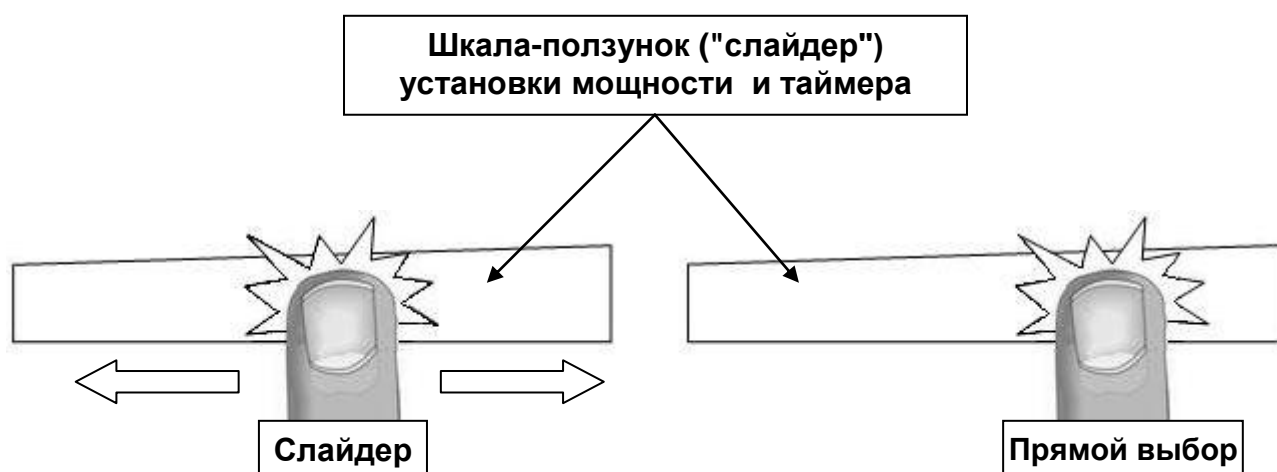
Сенсорное управление

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

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

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

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



Включение устройства

- **Включение/выключение устройства:**

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

- **Включение/выключение конфорки:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Установка (настройка мощности)	Передвиньте слайдер вправо или влево	[1] – [P]
Выключение	Передвиньте слайдер на [0]	[0] или [H]

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

Обнаружение посуды конфоркой

Данное оборудование оснащается интерактивной системой управления, что делает его очень простым и удобным в использовании. После включения варочной панели, при размещении посуды на стеклокерамической поверхности, система управления автоматически обнаруживает её. Данная система также автоматически указывает, какой слайдер следует использовать, отображая над ним символ [0]. После этого следует лишь задать уровень мощности.

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

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

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

Индикатор остаточного тепла

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

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

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

Функции "Форсаж" и "Двойной форсаж"

Функции "Форсаж" [P] и "Двойной форсаж" [II] переводят выбранную конфорку в режим усиленного нагрева.

При включении этих функций, конфорки в течение 10 минут работают на сверхвысокой мощности. Указанные функции используются, к примеру, для быстрого нагрева большого объема воды при приготовлении пасты.

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

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
"Форсаж" вкл.	Передвиньте слайдер в конец шкалы [P] или коснитесь конца шкалы слайдера	
"Форсаж" выкл.	Передвиньте слайдер	[9] – [0]

- **Включение/выключение функции "Двойной форсаж":**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
"Форсаж" вкл.	Передвиньте слайдер в конец шкалы [P] или коснитесь конца шкалы слайдера	
"Двойной форсаж" вкл.	Снова нажмите кнопку [+] [" II " и P]	
"Двойной форсаж" выкл.	Передвиньте слайдер	[P] – [0]
"Форсаж" выкл.	Передвиньте слайдер	[9] – [0]

- **Управление мощностью:**

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

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

Таймер

Таймер может использоваться одновременно со всеми конфорками, при этом время работы (от 1 до 999 минут) может быть задано отдельно для каждой конфорки.

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

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Установите уровень мощности Войдите в меню таймера	Передвиньте слайдер Одновременно нажмите [-] и [+] пока на дисплей таймера не будет выведено требуемое время	[1] – [P] Дисплей таймера вкл.
Задать меньше времени Задать больше времени	Нажмите кнопку [-] таймера Нажмите кнопку [+] таймера	[60] – 59, 58... Больше времени

Спустя несколько секунд, надпись [min] на дисплее перестаёт мигать. Время задано, и таймер начинает его отсчёт.

- **Остановка отсчёта времени приготовления пищи:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Вход в меню таймера	Одновременно нажмите [-] и [+] пока на дисплей таймера не будет выведено требуемое время	Дисплей таймера вкл.
Остановка отсчёта времени	Нажмите кнопку [-] таймера	[000]

Если работают несколько таймеров, повторите вышеописанные шаги.

- **Таймер обратного отсчёта:**

Таймер обратного отсчёта – независимая функция. Он отключается при переводе конфорки в режим сохранения тепла (см. ниже).

При выключении конфорки, таймер продолжает работу до отсчёта заданного времени.

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение конфорки	Нажмите кнопку [①]	[0]
Вход в меню таймера	Одновременно нажмите кнопки [-] и [+]	[000]
Задать меньше времени	Нажмите кнопку [-] таймера	[60] – 59, 58...
Задать больше времени	Нажмите кнопку [+] таймера	Больше времени

Спустя несколько секунд, надпись [min] на дисплее перестает мигать. Время задано, и таймер начинает его отсчёт.

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

После того, как заданное время приготовления пищи заканчивается, на дисплее мигают символы [000], и звонит звонок.

Для выключения звонка и прекращения мигания следует нажать кнопки [-] и [+].

Автоматическое приготовление пищи

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

- **Включение:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор уровня мощности (к примеру, " 7 ")	Передвиньте слайдер на [7] и удерживайте 3 секунды	Мигают символы [7] и [A]

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

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор уровня мощности	Передвиньте слайдер на нужное значение	[0] – [9]

Функция "Пауза"

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

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

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Активация функции "Пауза"	Нажмите кнопку [II]	Символ [II]; горит контрольный индикатор
Деактивация функции "Пауза"	Нажмите кнопку [II] Нажмите на динамическую шкалу слайдера	Динамическая шкала слайдера Прежние настройки

Функция "Возврат"

После отключения оборудования (кнопка [①]), возможно вернуться к прежним настройкам.

- уровней мощности на всех конфорках (в т.ч. "Форсаж")
- заданным настройкам (минуты, секунды) таймеров для каждой конфорки

- функции сохранения тепла
- режима автоматического приготовления пищи

Вызов функции "Возврат" осуществляется следующим образом:








- Нажмите кнопку [①]
- Затем, нажмите кнопку [II] до того, как индикатор перестанет мигать.

Произойдёт возврат к прежним настройкам.

Функция сохранения тепла

Данная функция позволяет осуществить нагрев и поддерживать температуру в 42, 70 или 94°C в автоматическом режиме, благодаря чему жидкость не переливается через край посуды, а также предотвращается быстрое подгорание дна посуды.



• Активация функции сохранения тепла:

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Установка температуры 42°C	Нажмите [] один раз	[U] и []
Установка температуры 70°C	Нажмите [] два раза	[U] и []
Установка температуры 94°C	Нажмите [] три раза	[U] и []
Деактивация сохранения тепла	Передвиньте слайдер или нажимайте [] до вывода символа [0]	[0]

Максимальная продолжительность режима сохранения тепла – 2 часа.



Функция "Мост"

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

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение устройства	Нажмите кнопку [①] на дисплее	[0]
Активация функции "Мост"	Одновременно нажмите на значки [] [0] и [П]	[0] и [П]
Повышение мощности	Передвиньте слайдер, установив требуемую мощность	[1] – [9]
Деактивация функции "Мост"	Одновременно нажмите на значки [] [0]	[0]

Control panel locking

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

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Блокировка устройства	Нажмите и держите [] 6 с	Индикатор блокировки горит
Разблокировка устройства	Нажмите и держите [] 6 с	Индикатор блокировки не горит

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Качество посуды

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

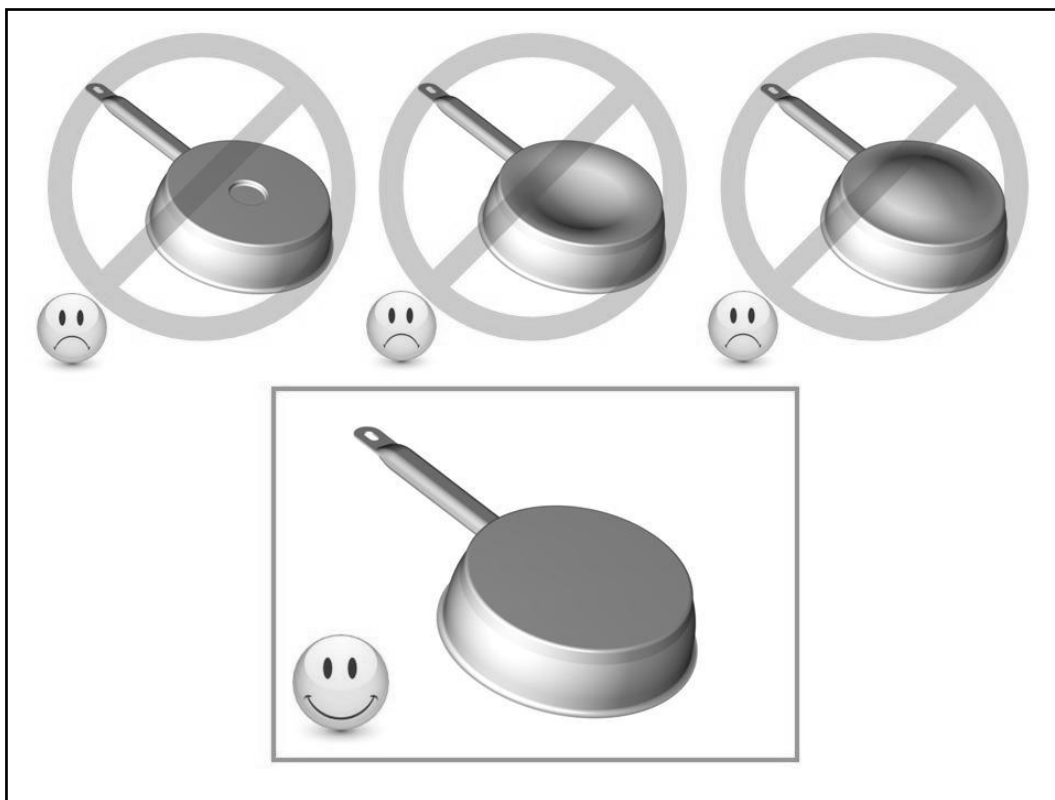
Не разрешается использовать посуду, изготовленную из следующих материалов: алюминий и нержавеющей сталь (посуда без ферромагнитного дна), медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

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

Проверка возможности использования посуды:

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

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



Размер посуды

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

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

Примеры настройки уровня мощности для приготовления пищи

(приведённые в таблице значения являются ориентировочными)

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

УХОД И ОЧИСТКА

Перед очисткой необходимо выключить устройство.

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

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

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Варочная панель или конфорка не включается:

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

На панели управления отображается символ [U]:

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

На панели управления отображается символ [E]:

- Электронные системы устройства неисправны.
- Отключите оборудование от электросети и снова подключите его.
- Обратитесь в центр послепродажного обслуживания.

Отключение одной или нескольких конфорок:

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

Вентиляция продолжается после выключения конфорки:

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

Не активируется функция автоматического приготовления пищи:

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

На панели управления отображается символ [U]:

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

На панели управления отображается символ [II]:

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

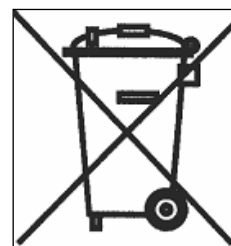
На панели управления отображается символ [П]:

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

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов и может быть повторно переработана.
- Электронные компоненты отслужившего свой срок оборудования могут содержать благородные металлы. Обратитесь к местным властям по поводу переработки.

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



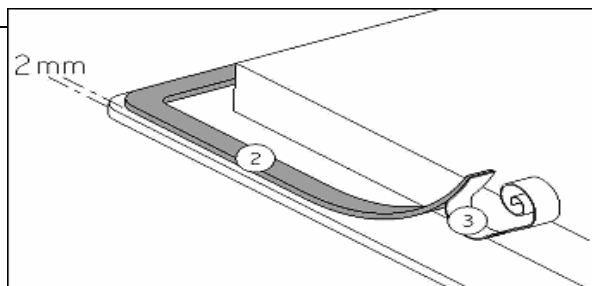
УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

Установку могут проводить только квалифицированные специалисты.

Установщик обязан следовать действующему законодательству и правилам, принятым в стране

Приклеивание уплотнительной прокладки:

Уплотнительная прокладка, поставляемая с устройством, предотвращает проникновение влаги. Необходимо осторожно закрепить уплотнительную прокладку, как показано на рисунке.



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

Установка:

• Габариты:

Модель	Габариты (вырез)		Габариты (стеклянная поверхность)		
	Ширина	Глубина	Ширина	Глубина	Толщина
CIS 444.60 BK	560	490	580	510	4
CIS 555.75 BK	750	490	780	510	4

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

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

Внимание!

Устройство должно быть подключено только к сети электропитания напряжением 230/400 В и частотой 50/60 Гц.

Требуется наличие заземляющего провода.

Необходимо следовать схеме подключения.

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

Подключение модели CIS 444.60 BK

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

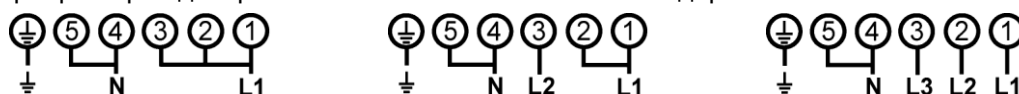
* рассчитано при факторе одновременности в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6/1990



Подключение модели CIS 555.75 BK

Электросеть	Соединение	Сечение провода	Провод	Класс защиты
230 В ~ 50/60 Гц	1 фаза + нейтраль	3 x 4 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 А *
400 В ~ 50/60 Гц	2 фазы + нейтраль	4 x 2,5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 А *
400 В ~ 50/60 Гц	3 фазы + нейтраль	5 x 1,5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 А *

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



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

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

