

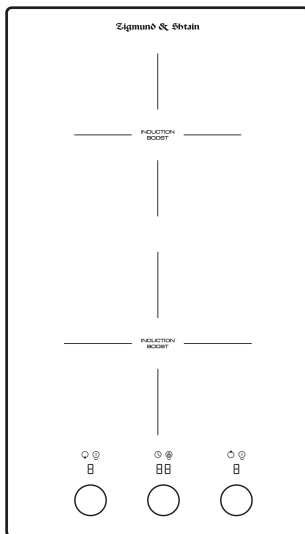
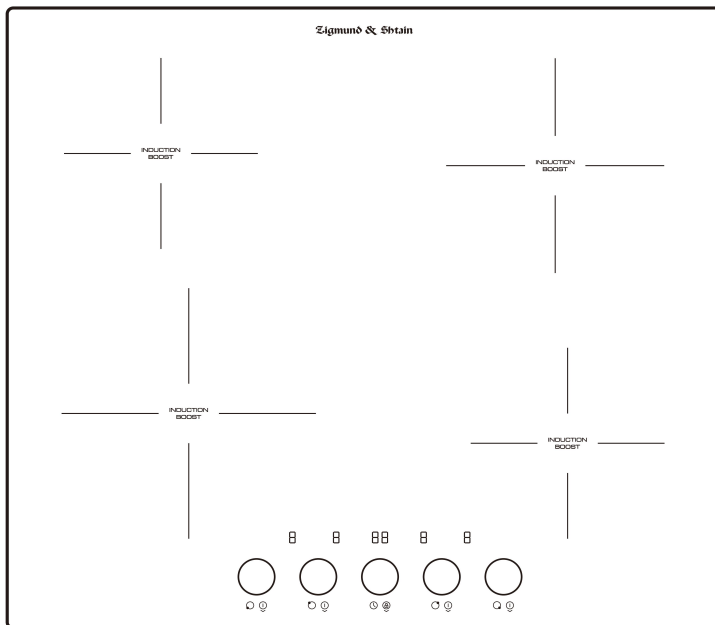
Zigmund & Shtain

Индукционная варочная

поверхность

CI 45.3 В CI 45.6 В

Руководство по эксплуатации



Содержание

Назначение устройства	4
Меры предосторожности	4
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ	6
Схема устройства	7
Панель управления	8
Выбор оборудования для монтажа	9
Установка крепежных скоб	10
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ	12
Инструкция по эксплуатации	13
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	15
РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	18
НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ	19
УХОД И ОЧИСТКА	20
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	22
КОД ОШИБКИ	24

Уважаемый покупатель

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию устройства и уходу за ним. Сохраните данное Руководство в надежном месте для использования в будущем и используйте его для получения справочной информации при дальнейшей эксплуатации устройства.

Назначение устройства

Варочная поверхность предназначена для приготовления, а также разогрева готовых продуктов питания и блюд.

Меры предосторожности

- Перед использованием варочной панели внимательно прочтите данный раздел.
- Перед выполнением любых работ или обслуживанием отключите варочную панель от электросети.
- Варочная панель должна быть подключена к надежно заземленной сети.
- Любые изменения домашней электропроводки должны выполняться квалифицированным электриком.
- Несоблюдение данных требований может привести к поражению электрическим током.
- Будьте осторожны — у варочной панели острые края, неосторожное обращение может привести к травмам и порезам.
- Никогда не размещайте на варочной панели горючие материалы или вещества.
- Установка и заземление устройства должны производиться только квалифицированным специалистом.
- Данное устройство должно быть подключено к электрической сети, содержащей изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Некорректная установка устройства может привести к аннулированию всех гарантийных обязательств.

Техника безопасности при эксплуатации и обслуживании

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если варочная панель сломалась или треснула, немедленно отключите ее от сети и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Перед очисткой или обслуживанием обязательно отключите варочную панель.
- Несоблюдение данных требований может привести к поражению электрическим током.

Опасность для здоровья

- Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Во время использования устройства его доступные части сильно нагреваются, что при прикосновении может вызвать ожоги.
- Пока стеклянная поверхность устройства не остынет, не следует соприкасаться с ней телом, одеждой или другими предметами, кроме подходящей кухонной посуды.
- Не следует размещать на стеклянной поверхности устройства металлические

- предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не допускайте детей к использованию варочной панели.
 - Ручки кастрюль могут нагреваться. Следите за тем, чтобы ручки кастрюль не находились над другими включенными зонами варочной панели. Не позволяйте детям касаться ручек кастрюль.
 - Несоблюдение данных правил может привести к ожогам и травмам.
 - Скребок (*) для варочной панели имеет острое лезвие. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
 - Неосторожное обращение может привести к травмам или порезам.
 - Не оставляйте включенную панель без присмотра. Выкипание и/или переливание через край приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению.
 - Не используйте устройство как рабочую поверхность.
 - Не используйте устройство в качестве отопительного прибора.
 - Не оставляйте кухонную утварь и другие предметы на поверхности устройства.
 - После окончания использования отключите варочные зоны и панель, как указано в инструкции (используя сенсорное управление).
 - Не разрешайте детям сидеть, стоять или забираться на варочную панель.
 - Не оставляйте детей без присмотра в помещении, где используется панель.
 - Это устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
 - Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, настраивать или заменять части устройства. Для ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
 - Не используйте пароочиститель для чистки поверхности устройства.
 - Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на поверхность устройства.
 - Не вставайте на варочную панель.
 - Не используйте посуду с неровными краями. Не передвигайте посуду по варочной панели. Это может поцарапать поверхность, что приведет к снижению качества работы устройства.
 - Не используйте металлические щетки или абразивные чистящие средства для чистки поверхности устройства, так как они могут поцарапать стекло.
 - В случае повреждения электрического кабеля, его замена должна производиться квалифицированным специалистом сервисного центра во избежание травм.
 - Данное устройство предназначено для использования в домашних или подобных им условиях, например, в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях, в фермерских домах, в гостиницах, отелях, хостелах и прочих жилых помещениях. Данное устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
 - Приготовление пищи с использованием жира и масла без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. Никогда не пытайтесь потушить пламя водой, немедленно отключите электричество, накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.
 - Не храните посторонние предметы на поверхности варочной панели.
 - Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - Лицам с кардиостимуляторами следует проконсультироваться у врача, прежде чем использовать данное устройство.

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

Перед началом установки убедитесь в том, что:

- рабочая поверхность прямоугольная и выровненная по уровню, и ничто не нарушает требований по размещению;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и изолирующего материала;
- если варочная панель устанавливается над духовкой, убедитесь, что в духовка оснащена встроенным вентилятором охлаждения;
- установка производится по всем требованиям и соответствующим стандартам и инструкциям;
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети питания, встроенный в постоянную проводку, смонтирован и подключен в соответствии с местными правилами и нормами монтажа электрооборудования;
- используется изолирующий выключатель одобренного типа, обеспечивающий 3-миллиметровое разделение контакта воздушным зазором во всех полюсах (или во всех активных [фазовых] проводниках, если местные правила монтажа электропроводки допускают это);
- изолирующий выключатель должен быть легко доступен для потребителя после установки варочной панели;
- для поверхностей стен вокруг варочной панели используются жаростойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическая плитка).

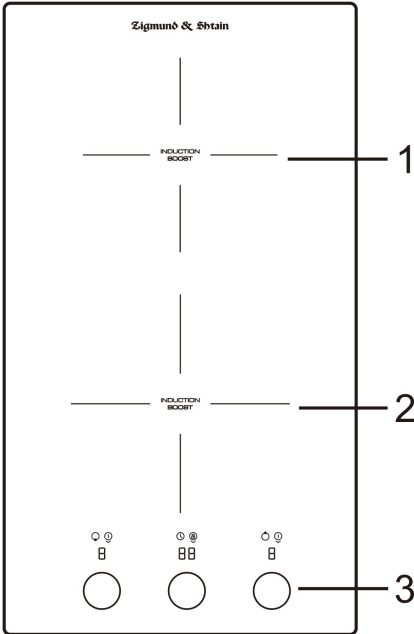
После установки варочной панели убедитесь в том, что:

- кабель питания не проходит через дверцы шкафа или ящики, во избежание его повреждения;
- имеется достаточный приток свежего воздуха снаружи рабочей поверхности к основанию варочной панели;
- если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, между ними установлен теплоизоляционный барьер;
- обеспечен доступ к изолирующему выключателю.

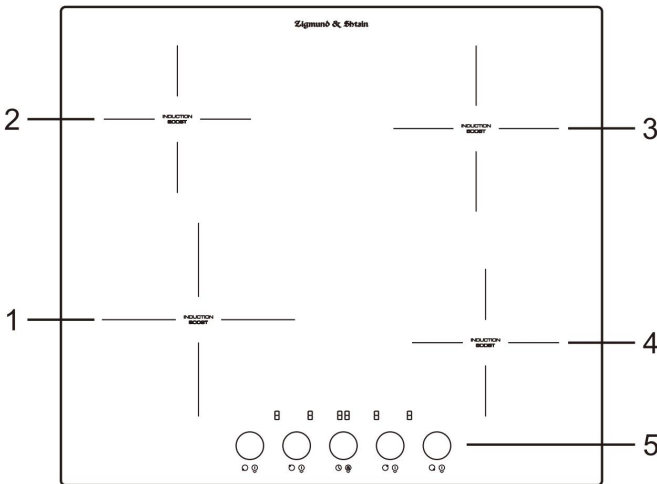
ВНИМАНИЕ!

Варочная панель должна быть установлена и подключена квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Во избежание повреждения устройства и получения травм, пожалуйста, не производите установку устройства самостоятельно.

Схема устройства



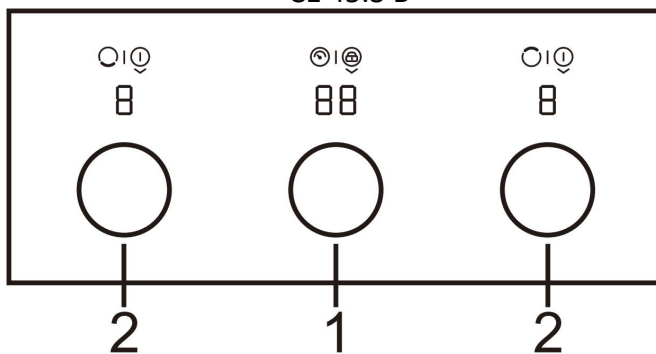
- 1. 160 мм, Макс, мощность 1200/1500 Вт.
- 2. 180 мм, Макс. мощность 1800/2100 Вт.
- 3. Панель управления.



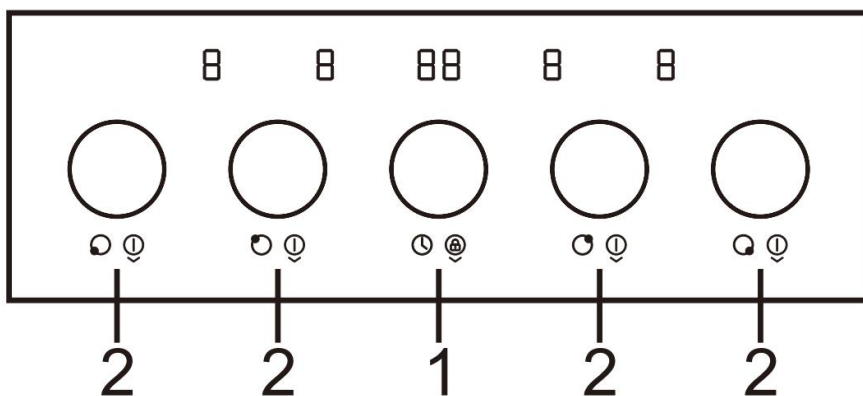
- 1. 210 мм, Макс, мощность 1800/2100 Вт.
- 2. 160 мм, Макс, мощность 1200/1500 Вт.
- 3. 180 мм, Макс, мощность 1800/2100 Вт.
- 4. 160 мм, Макс, мощность 1200/1500 Вт.
- 5. Панель управления.

Панель управления

C1 45.3 B



C1 45.6 B

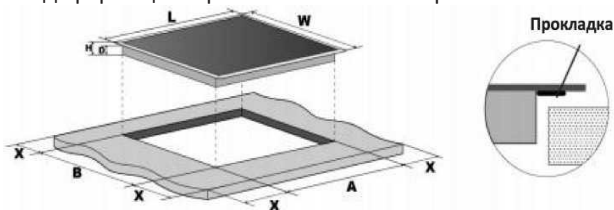


1. Кнопка «Вкл./Выкл.»
2. Таймер/Кнопка блокировки-

Выбор оборудования для монтажа

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности в соответствии с размерами, указанными на рисунке и в таблице. В целях установки и эксплуатации устройства вокруг отверстия следует оставить не менее 5 см с каждой стороны.

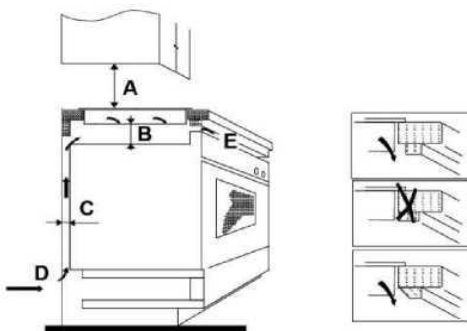
Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет по меньшей мере 30 мм. Пожалуйста, выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы предотвратить её деформацию при использовании варочной панели.



	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
CI 45.6 B	590	520	58	54	560	490	Мин. 50
CI 45.3 B	290	520	58	54	270	490	Мин. 50

При любых условиях следите за тем, чтобы забор и отвод воздуха для вентиляции варочной панели не были блокированы. Внимательно следите за рабочим состоянием варочной панели. См. рисунок ниже.

Безопасное расстояние между плитой и шкафом над варочной поверхностью должно быть не менее 760 мм.



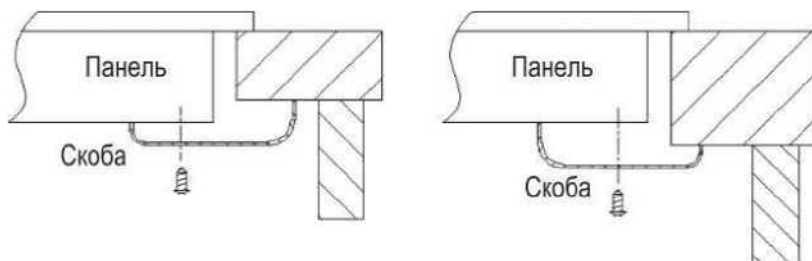
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Мин. 50	Мин. 30	Входное отверстие воздуха	Выход воздуха, 10 мм

Установка крепежных скоб

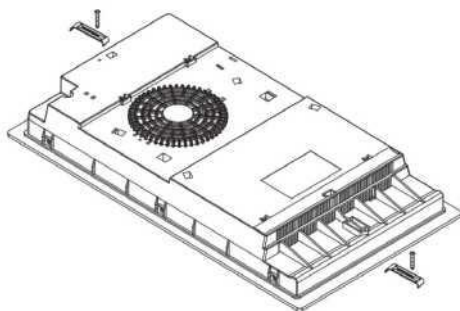
Установите варочную панель на ровную устойчивую рабочую поверхность. При этом не надавливайте на кнопки управления варочной панели.

Закрепите варочную панель с помощью 4 крепежных скоб снизу.

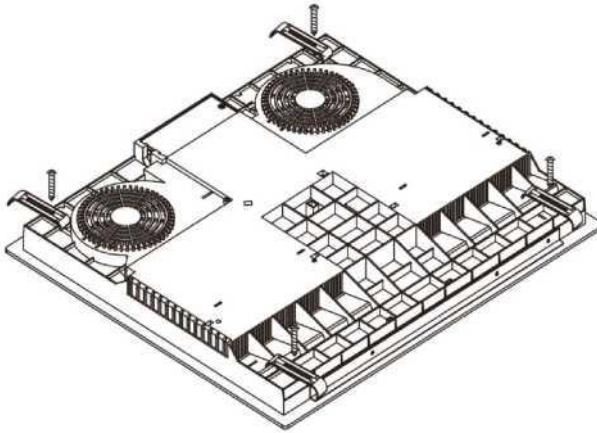
Отрегулируйте положение скоб в зависимости от толщины столешницы.



C1 45.3 B



C1 45.6 B

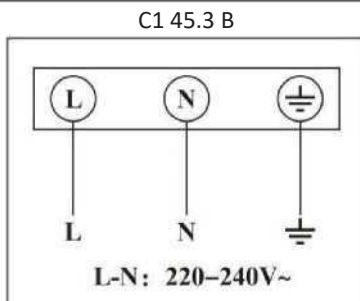
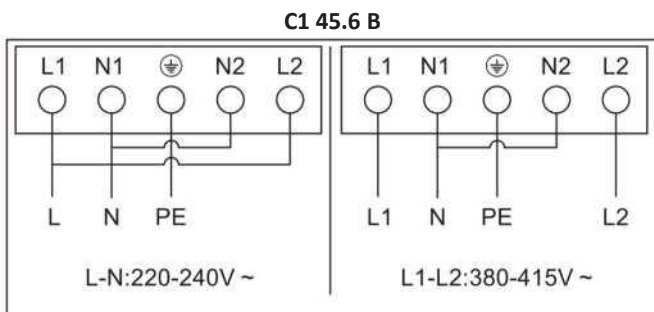


Предостережения

1. Установка варочной панели должна проводиться квалифицированными сотрудниками или техническими специалистами. Наши специалисты всегда к Вашим услугам. Просьба не проводить работы по установке и подключению самостоятельно.
2. Данное устройство запрещается устанавливать над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной и барабанной сушилкой, поскольку влажность может повредить электронику панели.
3. Установка должна быть проведена с обеспечением максимального отвода тепла, вырабатываемого устройством.
4. Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание повреждений изолирующий промежуточный слой и клей должны быть теплостойкими.
6. Запрещается использовать пароочиститель.
7. Данное устройство можно подключать только к источнику питания с системным сопротивлением не более чем 0,427 Ом. В случае необходимости проконсультируйтесь с вашим поставщиком электроэнергии для получения информации о полном сопротивлении системы.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ

Подключение к электросети должно производиться по соответствующему стандарту или с применением однополюсного автоматическим выключателем. Способ подключения представлен на рисунках ниже.



- Если кабель поврежден или требует замены, это должно быть сделано техником по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если устройство подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
- Установщик должен убедиться, что выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель нельзя сгибать или сжимать.
- Кабель необходимо регулярно проверять и заменять только с помощью квалифицированного специалиста.

Инструкция по эксплуатации

Перед использованием внимательно прочитайте инструкцию. Удалите защитную пленку с поверхности устройства перед установкой.

Индукционная варочная поверхность с микрокомпьютером удовлетворяет различные кулинарные потребности современных семей.

Индукционная варочная поверхность имеет индивидуальный дизайн, безопасна и надежна в работе, создана для того, чтобы сделать Вашу жизнь комфортной.

Стеклокерамическая варочная поверхность с микрокомпьютером может удовлетворить различные кулинарные потребности современных семей.

Стеклокерамическая варочная поверхность ориентирована на клиентов и имеет индивидуальный дизайн. Варочная панель обеспечивает безопасную и надежную работу, делая Вашу жизнь комфортной и позволяя в полной мере получать удовольствие от жизни.

Краткая информация о готовке на индукционной варочной поверхности.

Индукционная готовка - это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления пищи.

Он работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагрева поверхности стекла. Стекло индукционной поверхности нагревается только потому, что посуда со временем нагревает его.

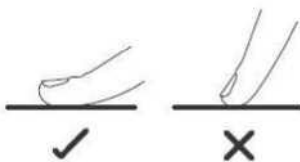


Перед использованием новой варочной панели

- Прочтите это руководство, обращая особое внимание на раздел «Меры предосторожности».
- Удалите всю защитную пленку, которая может остаться на устройстве.

Использование сенсорной панели управления

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому Вам не нужно использовать силу при нажатии.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз при касании.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.




Выбор подходящей посуды

- Используйте посуду только с дном, подходящим для индукционного нагрева. Найдите символ индукции на упаковке или на дне посуды.

- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Переместите магнит к основанию сковороды. Если она притягивается, то сковорода подходит для индукции.



- Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.
2. Следуйте инструкциям из раздела «Чтобы начать приготовление».
3. Если на дисплее не мигает  , и вода нагревается, кастрюля подходит.

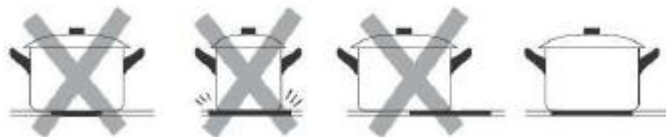
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Размер конфорки (мм)	Минимальный диаметр посуды (мм)
160	120
180	140
210	180

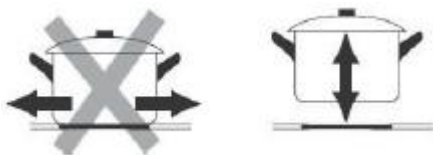
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет размер конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.




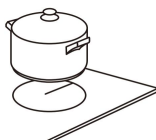
Всегда поднимайте посуду со стеклянной поверхности – не допускайте скольжения посуды, это может вызвать повреждение стекла.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

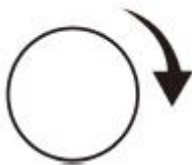
Начало приготовления

- После включения питания Вы услышите один звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.
- Коснитесь переключателя ВКЛ/Выкл . Все индикаторы показывают «-»
 - Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.



- Если в течение 1 минуты не выбрать режим нагрева, варочная панель выключится автоматически. Вам придётся снова начать с шага 1.

- В любой момент во время готовки можно изменить настройку нагрева.



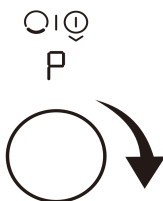
ПО ОКОНЧАНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поверните ручку для выбора уровня мощности «0» или нажмите на ручку той зоны, которую вы хотите выключить.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ BOOSTER

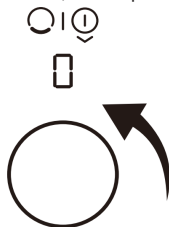
АКТИВАЦИЯ ФУНКЦИИ BOOSTER

Поверните на ручку, включающую функцию Boost, на дисплее появится надпись «P».



ОТМЕНА ФУНКЦИИ BOOSTER

Поверните ручку, чтобы отменить функцию Boost, и выберите уровень, который необходимо установить.



Функция Boost может действовать только в течение 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на 9-й уровень нагрева.

3. Опасайтесь горячих поверхностей.

H Когда отображается буква «H», конфорка слишком горячая, чтобы к ней прикасаться. Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Неостывшую конфорку можно использовать для энергосбережения, если Вы хотите нагреть другую посуду, поставьте её на данную конфорку.

Блокировка элементов управления (Защита от детей)

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, чтобы дети случайно не включили конфорки).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме переключателя ВКЛ / ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления прикоснитесь к кнопке управления блокировкой.

Индикатор таймера покажет «Lo».



Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд.
3. Теперь вы можете начать пользоваться варочной панелью. Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением ВКЛ / Выкл. Вы всегда можете выключить варочную поверхность с помощью кнопки ВКЛ / Выкл в экстренной ситуации, но Вы должны сначала разблокировать варочную панель для дальнейших операций.

Предупреждение об остаточном тепле

Остается некоторое количество остаточного тепла, когда варочная панель проработает некоторое время.

Буква «Н» предупреждает вас держаться от нее подальше.

Одной из функций безопасности является автоматическое отключение. Это происходит всякий раз, когда вы забываете выключить конфорку. Время выключения по умолчанию показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (ч)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать как таймер отключения, чтобы выключить варочные зоны по истечении времени.

Для установки времени коснитесь кнопки выбора таймера.

После установки времени начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.

По истечении времени приготовления конфорка автоматически отключается.

Максимальное время, на которое можно установить таймер - 99 мин.



88



РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Советы по приготовлению

- Когда блюдо закипит, уменьшите мощность.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните приготовление на высоком уровне и уменьшите его, когда еда прогреется.

Тушение, приготовление риса

- В некоторых случаях, например при приготовлении риса, путем впитывания жидкости, может потребоваться более высокая степень нагрева, чтобы приготовить пищу надлежащим образом за рекомендованное время.

Стейк

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Перед приготовлением дайте мясу полежать при комнатной температуре примерно 20 минут.
2. Нагрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с обеих сторон маслом. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством масла, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его желаемой прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Нажмите на стейк, чтобы оценить степень его прожарки - чем он тверже на ощупь, тем лучше он будет прожарен.
5. Перед подачей на стол оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы мясо стало более нежным.

Для жарки мяса по-азиатски

1. Выберите подходящую сковороду «вок» или большую сковороду для жарки с плоским дном.
2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Обжаривать следует быстро. Если вы готовите много еды, то готовьте маленькими порциями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, выложите его из сковороды так, чтобы не дать охладиться.
5. Быстро обжарьте овощи. Когда овощи разогреются, но будут все еще хрустящими, уменьшите степень нагрева, добавьте в сковороду мясо и соус.
6. Перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.
7. Рекомендуется подавать блюдо сразу же.

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Температурный режим	Готовка
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Легкий подогрев небольшого количества еды• Плавление шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают• Томление• Медленный нагрев
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Подогрев• Быстрое закипание• Приготовление риса
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Приготовление блинов
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Тушение• Приготовление пасты (макарон)
9	<ul style="list-style-type: none">• Быстрая жарка• Кипячение бульона• Кипение воды

УХОД И ОЧИСТКА

Что?	Как?	Важно!
<p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей или «сбежавшим» несладким блюдом)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу тока на панель. 2. Нанесите средство по уходу, когда стекло ещё теплое, но не горячее. 3. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тканевой салфеткой или бумажным полотенцем. 4. Снова подключите подачу тока на панель 	<ul style="list-style-type: none"> • При отключении подачи электрического тока на панель индикатор остаточного тепла погаснет, но поверхность всё ещё может быть горячей. Будьте крайне внимательны! • Металлические, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте показания по использованию чистящих средств или щеток. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, т.к. это может привести к образованию пятен.
<p>Перекипевшие блюда, таяние пищи, разлив горячих сладких блюд на стекле</p>	<p>Уберите их как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамики. Однако будьте крайне осторожны с горячими зонами нагрева:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу тока на панель. 2. Держа скребок под углом 30°, перенесите загрязнения на холодную часть варочной панели. 3. Уберите загрязнения при помощи тканевой салфетки или бумажного полотенца. 4. Проделайте шаги 2-4, описанные выше в пункте «Повседневные загрязнения на стекле». 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потёков и таяния сладких блюд. Если они остынут, их очень трудно вывести. В некоторых случаях такие пятна могут повредить стеклокерамическую основу. • Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с одетой защитной крышкой в недоступном для детей месте

<p>Разлив жидкости на панель управления</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу тока на панель. 2. Уберите загрязнение с помощью впитывающего приспособления. 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой. 4. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой. 5. Снова подключите подачу тока на панель. 	<p>Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная поверхность может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением устройства убедитесь, что поверхность панели управления сухая.</p>
---	--	---

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается	Нет электричества	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли в вашем доме или районе отключения электроэнергии. Если вы все проверили, но проблема не исчезла, то вызовите квалифицированного специалиста.
Сенсорное управление не отвечает.	Панель заблокирована.	Разблокируйте элементы управления. См. Инструкции «Использование варочной панели».
С сенсорным управлением сложно работать.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или вы можете касаться элементов управления кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.
На стекле появляются царапины.	Посуда с острыми краями. Неподходящая абразивная щётка или используемые чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. «Выбор подходящей посуды». См. «Уход и очистка».
Некоторая посуда гудит или издает треск в процессе приготовления.	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои разных металлов колеблются по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная панель издает небольшой гудящий звук при использовании на высоких уровнях мощности.	Это вызвано технологией индукционного приготовления.	Это нормально, но шум должен стихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите температуру.

<p>Слышен звук вентилятора из индукционной панели.</p>	<p>Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключите индукционную панель.</p>	<p>Это нормально и не требует никаких действий с вашей стороны. Не отключайте панель от электропитания, пока вентилятор работает.</p>
<p>Посуда не нагревается и не появляется на дисплее.</p>	<p>Индукционная панель не может определить, что на ее поверхности расположена посуда, потому что посуда не подходит для использования на индукционной панели. Индукционная панель не может определить, что на ней расположена посуда, потому что ее размер слишком маленький или она расположена не точно по центру.</p>	<p>Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной панели. См. раздел выбора правильной посуды. Поставьте посуду в центр и убедитесь, что посуда подходит под размер выбранной варочной зоны.</p>
<p>Панель или варочная зона неожиданно самостоятельно выключилась, начала издавать звуки и на дисплее появился код ошибки</p>	<p>Технический сбой</p>	<p>Пожалуйста, запишите загоревшиеся буквы и цифры, отключите варочную панель от электросети и позвоните квалифицированному специалисту.</p>

КОД ОШИБКИ

Если возникнет какая-либо ошибка в работе индукционной варочной панели, то система защиты включится самостоятельно и на дисплее появится соответствующий код:

Проблема	Возможные причины	Способы устранения
E4/E5	Ошибка температурных датчиков.	Пожалуйста, свяжитесь с сервисной службой.
E7/E8	Датчик температуры транзистора (БТИЗ) обнаружил ошибку	Пожалуйста, свяжитесь с сервисной службой.
E2/E3	Аномальное напряжение	Пожалуйста, проверьте, в норме ли источник питания. Включите питание после того, как оно станет нормальным.
E6/E9	Плохое тепловое излучение индукционной плиты	Пожалуйста, перезапустите после того, как варочная панель остынет.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения устройства.

Артикул	CI 45.3 В	CI 45.6 В
Количество конфорок	2 Конфорки	4 Конфорки
Напряжение	220-240В~ 50/60 Гц.	220-240В~ 50/60 Гц.
Электрическая мощность	2900 Вт.	7200 Вт.
Размер без упаковки ШхГхВ(мм)	290*520*58	590*520*58
Размер встраивания АхВ (мм)	270*490	560*490

Артикул	CI 45.3 В	CI 45.6 В
Количество конфорок	2 Конфорки	4 Конфорки
Напряжение	220-240В~ 50/60 Гц.	220-240В~ 50/60 Гц.
Электрическая мощность	2900 Вт.	7200 Вт.
Размер без упаковки ШхГхВ(мм)	290*520*58	590*520*58
Размер встраивания АхВ (мм)	270*490	560*490

Артикул	CI 45.3 В	CI 45.6 В
Количество конфорок	2 Конфорки	4 Конфорки
Напряжение	220-240В~ 50/60 Гц.	220-240В~ 50/60 Гц.
Электрическая мощность	2900 Вт.	7200 Вт.
Размер без упаковки ШхГхВ(мм)	290*520*58	590*520*58
Размер встраивания АхВ (мм)	270*490	560*490



Этот символ на устройстве означает, что его нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Устройство следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Убедившись в правильной утилизации данного устройства, вы сможете предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут быть вызваны неправильным обращением с отходами данного устройства. Для получения более подробной информации об утилизации этого устройства обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где было приобретено устройство.