

# Zigmund & Shtain

## Стеклокерамическая варочная поверхность

Руководство по эксплуатации / Руководство по установке

МОДЕЛЬ: CN 40.6 B



EAC



# Содержание

<b>1. Предисловие</b> .....	3
1.1 Предупреждения о безопасности .....	4
1.2 Опасность поражения электрическим током .....	4
1.3 Опасность нагретой поверхности .....	4
1.4 Меры предосторожности .....	5
<b>2. Описание прибора</b> .....	7
2.1 Вид сверху .....	7
2.2 Панель управления .....	7
2.3 Информация о продукте .....	8
2.4 Принцип работы .....	8
2.5 Перед первым использованием варочной панели .....	8
2.6 Технические характеристики .....	8
<b>3. Использование варочной поверхности</b> .....	8
3.1 Сенсорное управление .....	8
3.2 Выбор посуды для приготовления .....	9
<b>3.3.1 Начало приготовления</b> .....	9
<b>3.3.2. Конец приготовления</b> .....	10
<b>3.3.3 Использование функции двойной зоны нагрева</b> .....	10
<b>3.3.4 Блокировка управления</b> .....	11
<b>3.3.5 Использование таймера</b> .....	11
<b>3.3.6 Защита от перегрева</b> .....	14
<b>3.3.7 Остаточное тепловое предупреждение</b> .....	14
<b>3.3.8 Время работы по умолчанию</b> .....	14
<b>4. Советы по приготовлению</b> .....	
14 4.1 Подсказки по приготовлению .....	
14 4.1.1 <b>Медленное кипение (томление)</b> .....	14
4.1.2 <b>Обжарка мяса</b> .....	15
4.1.3 <b>Зажарка</b> .....	15
<b>5. Температурный режим</b> .....	15
<b>6. Уход и чистка</b> .....	16
<b>7. Рекомендации по поиску неисправностей</b> .....	16
<b>8. Установка</b> .....	17
8.1 Выбор оборудования для установки .....	17
8.2. Установка крепежа .....	19
8.3 Предупреждения .....	20
8.4 Подключение к источнику питания .....	20

## **1.1 Предупреждения о безопасности**

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием варочной поверхности.

### **1.2 Опасность поражения электрическим током**

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если поверхность для приготовления еды разбилась или лопнула, немедленно выключите прибор из электросети (настенный выключатель) и вызовите квалифицированного специалиста.
- Выключайте варочную панель из электросети для чистки или технического обслуживания.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.
- Не помещайте или оставляйте любые магнитные объекты (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) около прибора, поскольку они могут быть затронуты его электромагнитным полем.

### **1.3 Опасность нагретой поверхности**

- Во время использования доступные части этого прибора становятся достаточно горячими, чтобы вызвать ожоги.
- Не позволяйте вашему телу или одежде находиться в контакте со стеклокерамической поверхностью, пока поверхность не остынет.
- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонная утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут сильно нагреться очень быстро.

- Не подпускайте детей
- Ручки кастрюлей или сковородок могут быть горячими на ощупь.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра, когда он используется,

**жир и масло могут самовоспламениться, это может привести к пожару**

#### **1.4 Меры предосторожности**

- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как: кухонные помещения в квартирах, загородных домах, офисах, гостиницах, мотелях и других помещениях жилого типа.
- Никогда не используйте варочную поверхность для обогрева помещения.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на рабочей поверхности.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте кастрюли и сковородки по поверхности стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать индукции стекло.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной поверхности.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми или лицами сограниченными физическими или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями.

- Не позволяйте детям играть с прибором, находиться рядом или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей в шкафах над прибором.
- Контролируйте состояние устройства по соответствующим индикаторам. После использования, выключите варочную панель. Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен только квалифицированным специалистом.
- Поврежденный шнур питания должен быть заменен производителем, сервисным центром или другим квалифицированным персоналом.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать или заменить любую часть прибора. Обслуживание и ремонт должен выполнять только квалифицированный специалист.

### ***Во избежание поражения электрическим током***

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если поверхность для приготовления еды разбилась или лопнула, немедленно выключите прибор из электросети (настенный выключатель) и вызовите квалифицированного специалиста.
- Выключайте варочную электросети для чистки или технического обслуживания.

### ***Во избежание получения ожогов***

- Во время использования поверхность прибора становится горячей и может вызвать ожоги от прикосновения к ней. Не допускайте прямого контакта с частями тела или элементами одежды со стеклокерамической поверхностью, пока она не остынет.
- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонную утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут быстро нагреться.
- Ручки кастрюлей или сковородок могут быть сильно нагреваться.

## **Меры предосторожности при монтаже варочной поверхности**

- Стеклокерамическая панель должна устанавливаться только квалифицированным специалистом. Пожалуйста, не занимайтесь установкой самостоятельно.
- Варочная поверхность не должна быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели.
- Конфорки должны быть расположены таким образом, чтобы нормально обеспечить тепловое излучение.
- Стены и зоны выше поверхности рабочего стола должны выдерживать высокие температуры.
- Межпанельные составы и клеи должны быть устойчивы к воздействию высоких температур.
- Эта стеклокерамическая поверхность может быть подключена только кисточнику питания с сопротивлением сети не более чем 0,427 Ом. В случае необходимости, обратитесь в органы местного управления за дополнительными инструкциями по установке.

## **Утилизация**

Необходимо правильно утилизировать все упаковочные материалы. Пластмассовые части промаркированы стандартными международными сокращениями:

PE - для полиэтилена, например, листовой упаковочный материал;

PS - для полистирола, например, облицовочный материал;

POM - полиоксиметилен, например, пластиковые зажимы;

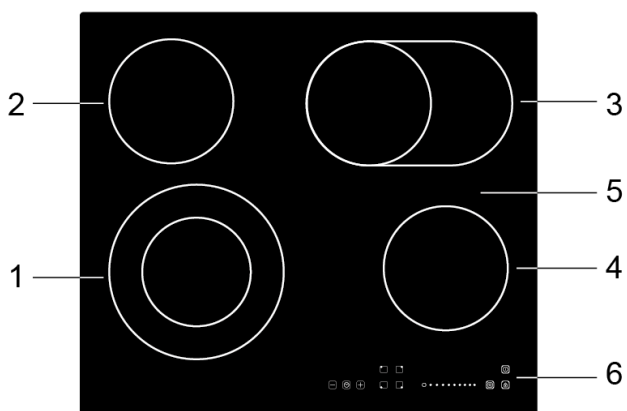
PP - полипропилен, например, фильтр соли;

ABS - акрилонитрил-бутадиен-стирол, например, панель управления.



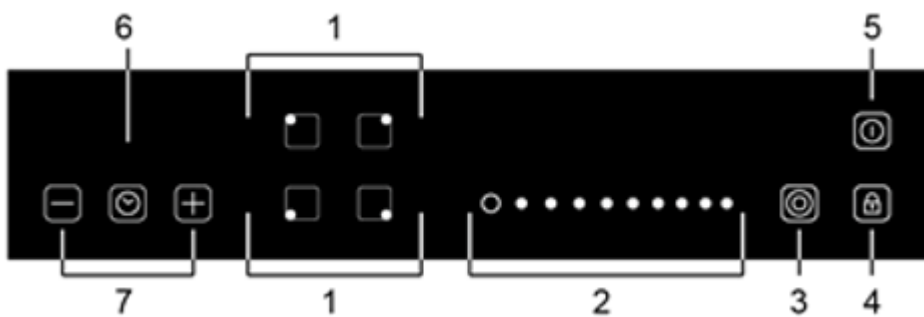
## 2. Описание прибора

### 2.1 Вид сверху



1. Зона max. 1000/2200 W
2. Зона max. 1200 W
3. Зона max. 1100/2000 W
4. Зона max. 1200 W
5. Стеклопанель
6. Панель управления

### 2.2 Панель управления



1. Область выбора зоны нагрева
2. Сенсорный регулятор мощности
3. Кнопка регулировки двойной зоны
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
6. Кнопка таймера
7. Кнопки регулировки таймера



## 2.3 Информация о продукте

Стеклокерамическая поверхность – это современный электрический прибор, который отвечает всем требованиям кухни.

Продукт надежный, безопасный, удобный и позволяет удовлетворить все Ваши требования при приготовлении пищи.

## 2.4 Принцип работы

Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением, мульти переключателю мощности и встроенному микрокомпьютеру, стеклокерамическая варочная поверхность окажется незаменимым помощником при приготовлении разнообразных блюд.

## 2.5 Перед первым использованием варочной панели

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

## 2.6 Технические характеристики

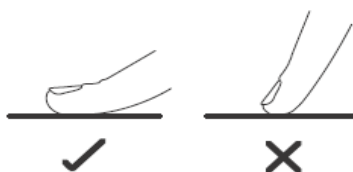
Встраиваемая стеклокерамическая панель	CN 40.6 B
Зоны нагрева	4 Зоны
Напряжение питания	220-240 В ~
Частота тока	50Гц или 60Гц
Установленная электрическая мощность	6000-7200 Вт
Размер продукта Г×Ш×В(мм)	590X520X55
Размеры встраивания А×В (мм)	560X490

Поскольку мы все время стремимся улучшить наши продукты, мы можем изменить технические требования и проекты без предшествующего уведомления.

## 3. Использование варочной поверхности

### 3.1 Сенсорное управление

- Прибор реагирует на прикосновение. Вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальцев, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие-либо предметы (посуда, полотенце и т.п.). Даже небольшой слой воды затруднит управление.

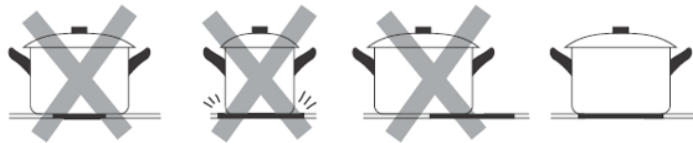


## 3.2 Выбор посуды для приготовления

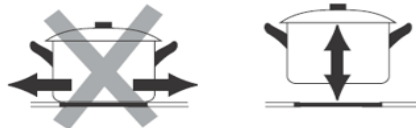
НЕ используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



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

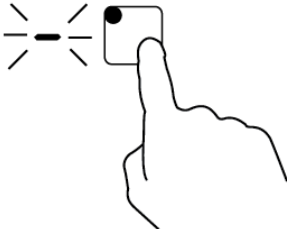


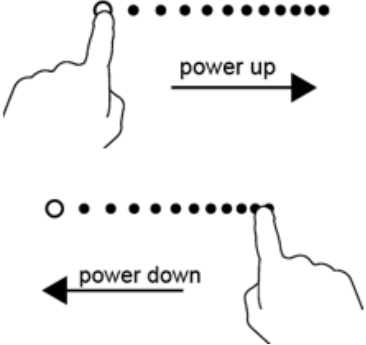
Всегда поднимайте кастрюли с керамической поверхности - не передвигайте, или они могут поцарапать стекло.



### 3.3.1 Начало приготовления

После подключения питания, раздастся однократный звуковой сигнал, индикаторы загорятся на 1 секунду и погаснут. Это значит, что поверхность готова к работе.

<p>Нажмите кнопку  ВКЛ/ВЫКЛ. Все индикаторы показывают «-».</p>	
<p>Поместите подходящую посуду в зону конфорки, которую Вы хотите использовать.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Удостоверьтесь, что основание кастрюли и поверхность зоны конфорки, чистые и сухие.</li></ul>	
<p>Касанием выберите нужную зону нагрева. Индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.</p>	

<p>Выберите температурный режим с помощью сенсорного регулятора мощности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если Вы не выберете температурный режим в течение 1 минуты, керамическая плита автоматически выключится.</li> <li>• Вы можете изменить температурный режим в любой момент в процессе приготовления.</li> <li>• Вы можете изменить уровень мощности от 0 до 9.</li> </ul>	
---	--

### 3.3.2. Конец приготовления

<p>Прикоснитесь к области выбора зоны нагрева, выбрав конфорку, которую вы хотите отключить.</p>	
<p>Выключите конфорку, проведя по сенсорному регулятору до «0». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».</p>	
<p>Выключите всю варочную панель, нажав кнопку  ВКЛ/ВЫКЛ.</p>	

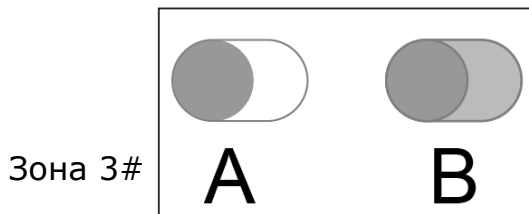
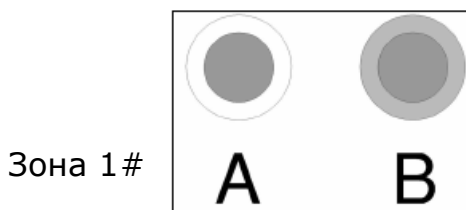
 **Остерегайтесь горячих поверхностей!**




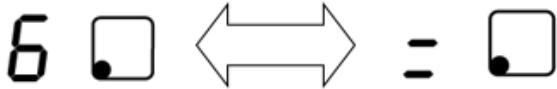

“Н” индикатор показывает, что рабочая зона все еще горячая. Когда она остынет, индикатор потухнет. Остаточное тепло экономит электроэнергию: вы можете разогреть на плите сковородку или кастрюлю.



### 3.3.3 Использование функции двойной зоны нагрева

- Функция работает только в зоне нагрева 1# или 3#
- Двойная зона нагрева имеет две зоны приготовления пищи: центральную зону и внешнюю. Вы можете использовать отдельно центральную зону (А) или внешнюю зону (В) одновременно.





<b>Активация двойной зоны нагрева</b>	
<p>Выберите двойную зону нагрева, которую Вы хотите использовать. После прикосновения, индикатор уровня мощности будет показывать «6».</p>	
<p>Когда индикатор уровня мощности начнет мигать, нажмите кнопку .</p>	
<p>Через 5 секунд индикатор перестанет мигать, функция двойной зоны активируется, а на экране уровень мощности будет варьироваться от «6» до «=».</p>	
<b>Деактивация функции двойной зоны нагрева</b>	
<p>Нажмите регулятор выбора зоны нагрева для выбора двойной зоны нагрева. Мигает, индикатор уровня мощности начнет мигать, затем нажмите «», функция двойной зоны нагрева будет отменена и уровень мощности вернется к «6».</p>	




**Примечание:**

1. Функция двойной зоны нагрева доступна только в зонах 1# и 3#.
2. Вы можете выбрать функцию на уровне от 1 до 9.
3. Вы можете активировать двойную зону нагрева, только когда выбрана зона приготовления 1# или 3#.

### 3.3.4 Блокировка управления

- Вы можете заблокировать панель управления (например, чтобы дети не могли случайно включить её).
- Когда панель заблокирована, все органы управления, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ отключены.

<b>Блокировка управления</b>	
<p>Нажмите кнопку  на панели управления.</p>	<p>Индикатор покажет «Lo»</p>
<b>Разблокировка управления</b>	
<p>Убедитесь, что поверхность включена.</p> <p>Нажмите и удерживайте кнопку  некоторое время.</p>	

 Когда поверхность заблокирована, работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ , Вы всегда можете выключить поверхность нажатием кнопки ВКЛ/ВЫКЛ , но для повторного включения Вам все равно потребуется разблокировать варочную панель.

### 3.3.5 Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- a) Вы можете использовать его в качестве минутного таймера. В этом случае таймер не выключит любую из выбранных конфорок, когда установленное время истекло.
- b) Вы можете настроить его, чтобы выключить одну конфорку после установленного времени.
  - Максимальное время работы таймера 99 минут

## а) Использование таймера в качестве минутного таймера


### Если вы не выбрали ни одну зону нагрева

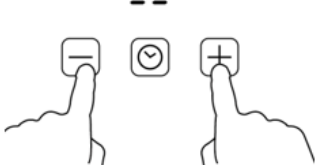
<p>Убедитесь, что варочная поверхность включена. <b>Примечание:</b> вы можете использовать минутный таймер, даже если вы не выбрали ни одну конфорку.</p>	
<p>Коснитесь зоны регулировки таймера, на дисплее таймера высветится « - - ».</p>	
<p>Установите время, используя кнопки регулировки таймера «-» и «+». На дисплее высветится и начнет мигать установленное время.</p>	
<p>Нажмите на «-» и «+» одновременно, таймер обнулится, на дисплее таймера высветится « - - ».</p>	
<p>После того, как время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее таймера будет отображено оставшееся время, а индикатор будет мигать в течение 5 секунд.</p>	
<p>По окончании времени в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее таймера будет отображено « - - ».</p>	

Примечание:

- a) Нажмите «-» или «+» один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.
- b) Нажмите и удерживайте «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.
- c) Если установленное время превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к 0.

## б) Установка таймера для одной конфорки

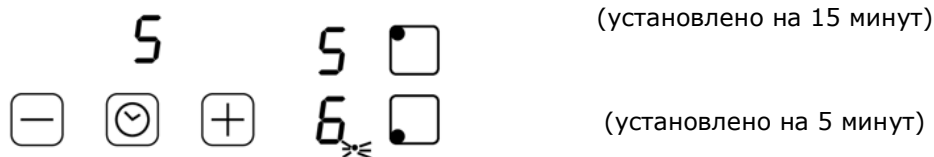
<p>Установка одной зоны нагрева</p>	
<p>В зоне нагрева выберите конфорку, которую хотите запрограммировать.</p>	

<p>Коснитесь зоны регулировки таймера, на дисплее таймера индикатор покажет «10».</p>	
<p>Отрегулируйте настройку таймера нажатием кнопки «-» или «+». Индикатор времени в минутах начнет мигать и будет отображаться на дисплее таймера.</p>	
<p>Нажмите на «-» и «+» одновременно, таймер обнулится, на дисплее таймера высветится « - - »</p>	
<p>После того, как время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее таймера будет отображено оставшееся время, а индикатор будет мигать в течении 5 секунд.</p>	

## Установка таймера для выключения нескольких зон приготовления

а) Если эта функция используется больше, чем для 1 зоны нагрева, то индикатор показывает наименьшее из установленного времени. (Например, если для зоны 1# установлено время 5 минут, а для зоны 2# 15 минут, то индикатор таймера покажет «5».)

ПРИМЕЧАНИЕ: рядом с индикатором уровня мощности будет мигать красная точка °



б) По истечении обратного отсчета таймера соответствующая зона отключится. На дисплее будет показан новый минутный таймер и точка соответствующей зоны будет мигать.



с) По истечении таймера соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена.



Примечание:

а) Красная точка загорается рядом с индикатором уровня мощности, указывая, какая зона выбрана.



б) Если вы хотите изменить время после установки таймера, необходимо начать с 1 шага.

### 3.3.6 Защита от перегрева

Внутри керамической плиты установлен датчик контроля температуры. В случае, если будет зафиксирована слишком высокая температура, плита автоматически отключится.

### 3.3.7 Остаточное тепловое предупреждение

После работы конфорка сохраняет остаточное тепло, индикатор «Н» показывает, что конфорка горячая и к ней нельзя прикасаться.

### 3.3.8 Время работы по умолчанию

Еще одной безопасной особенностью варочной панели, является автоматическое отключение. Плита отключается после определенного времени, если вы забыли выключить конфорку. Время отключения по умолчанию, приведено в таблице ниже:

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

## 4. Советы по приготовлению



Будьте осторожны при жарке пищи, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно при высокой мощности. При очень высокой температуре масло и жир могут загореться, что представляет серьезную опасность пожара.

### 4.1 Подсказки по приготовлению

- Когда пища доходит до кипения, уменьшите установленное значение температуры.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит электроэнергию, сохраняя тепло.
- При уменьшении количества жидкости и жира, сокращается время приготовления.
- Начните приготовление пищи с установления высокого уровня температуры, а в завершении уменьшите его.

#### 4.1.1 Медленное кипение (томление)

- Медленное кипение происходит при температуре меньше температуры кипения, около 85°C, когда пузырьки только начинают время от времени появляться на поверхности жидкости. Это ключ к вкусным супам и рагу, так как вкусные блюда получаются без подгорания. Для загустения соусов из яиц и муки также стоит готовить их на пониженной температуре.

- Некоторые блюда, могут потребовать установки более высокой температуры, чем минимальная, чтобы обеспечить правильное приготовление в рекомендованное время.

#### 4.1.2 Обжарка мяса

Для приготовления сочного стейка Вам потребуется:

1. Перед началом приготовления поддержать мясо в комнатной температуре приблизительно 20 минут.
2. Разогреть сковороду с толстым дном.
3. Смазать обе стороны стейка маслом. Добавить небольшое количество масла в сковороду, а затем поместить туда стейк.
4. Во время приготовления переверните стейк лишь один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от результата, который вы хотите получить. Время прожарки может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы проверить степень приготовления. Чем он тверже, тем лучше.
5. Оставьте стейк на теплой плите на пару минут перед подачей на стол.

#### 4.1.3 Зажарка

1. Выберите совместимую с керамической панелью глубокую сковороду.
2. Подготовьте ингредиенты и оборудование. Процесс жарки должен быть быстрым. Если у Вас большое количество пищи, готовьте ее мелкими партиями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте в нее 2 столовые ложки масла.
4. Сперва приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они все еще хрустящие, выберите более низкое значение температуры, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешивайте ингредиенты, чтобы убедиться, что все они до конца прогреты.
7. Блюдо можно сразу подавать на стол.

## 5. Температурный режим

Приведенные ниже параметры являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и от объема пищи, которую вы готовите. Экспериментируйте с керамической плитой, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Режимы нагрева	Применение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• слабый подогрев для приготовления небольших объемов пищи</li> <li>• для растапливания шоколада, масла и продуктов, которые быстро плавятся</li> <li>• слабое кипение</li> <li>• медленный подогрев</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разогрев</li> <li>• сильное кипение</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовление риса</li> <li>• приготовление блинов</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пассировка</li> <li>• приготовление пасты</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обжаривание</li> <li>• обжарка мяса</li> <li>• доведение супа до кипения</li> <li>• кипячение воды</li> </ul>



## 6. Уход и чистка

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы и пятна от пищи).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание варочной панели.</li> <li>2. Нанесите чистящее средство, пока панель теплая (но не горячая!).</li> <li>3. Смойте чистящее средство и насухо вытрите панель чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Подключите питание варочной панели.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отключение питания варочной панели предотвратит получение ожогов. Однако рабочая зона все еще может быть горячей после отключения. Проверяйте с особой осторожностью.</li> <li>• Металлические мочалки или абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Перед применением чистящего средства внимательно изучите этикетку.</li> <li>• Никогда не оставляйте чистящее средство на поверхности панели, это может навредить.</li> </ul>
Пролившиеся, расплавленные и засахаренные пятна	<p>Немедленно удалите их лопаткой, шпателем или скребком, которые подходят для стеклокерамики. Но остерегайтесь горячих поверхностей:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание варочной панели.</li> <li>2. Держите скребок под углом 30 ° и удаляйте загрязнения в остывших участках конфорок.</li> <li>3. Очистите загрязнение с помощью мягкой ткани или бумажного полотенца.</li> <li>4. Выполняйте эти действия ежедневно.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Удаляйте пролившиеся, расплавленные, засахаренные пятна так скоро, насколько это возможно. Позже их будет трудно удалить, не причиняя вреда варочной панели.</li> <li>• Используйте острые скребки с особой осторожностью. Храните их вне досягаемости детей.</li> </ul>
Пролившаяся на сенсорную панель жидкость	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание варочной панели.</li> <li>2. Вытрите жидкость.</li> <li>3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной тряпкой.</li> <li>4. Насухо протрите поверхность.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Варочная панель может издать звуковой сигнал и отключиться, а сенсорное управление не работать, если на них есть жидкость. После того, как Вы насухо протерли поверхность варочной панели, убедитесь, что не забыли подключить ее к электросети.</li> </ul>

## 7. Рекомендации по поиску неисправностей


Проблема	Возможные причины	Устранение
Варочная панель не включается	Электропитание не включено	Убедитесь, что варочная панель подключена к исправной электросети. Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если вышеперечисленные пункты не помогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному специалисту

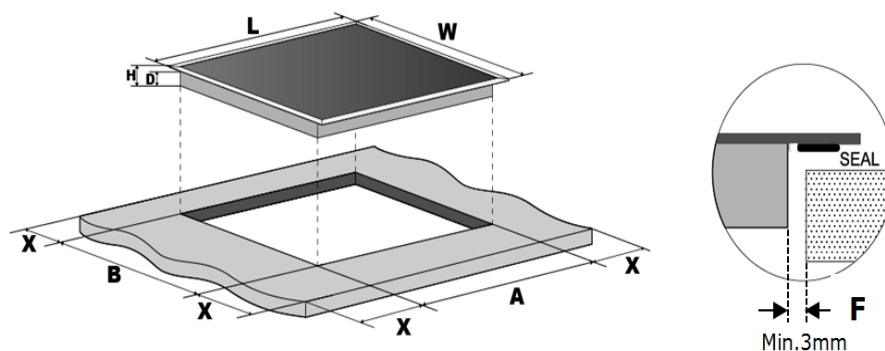
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения	Разблокируйте управление	Разблокируйте элементы управления. См. раздел «Использование варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения	Возможно, на поверхность сенсорной панели попала вода, или Вы используете кончиком пальца.	Убедитесь, что панель с сенсорными элементами управления находится в сухом состоянии, и при прикосновении используйте подушечки пальцев.
Поцарапано стекло	Края посуды неровные или шершавые.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. разделы «Меры предосторожности» и «Выбор посуды для приготовления».
Во время приготовления кастрюля или сковорода издает треск.	Это может быть связано со структурой Вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не является неисправностью варочной панели.

## 8. Установка

### 8.1 Выбор оборудования для установки


Просверлите отверстие на поверхности стола в соответствии с размерами, указанными на рисунке ниже. Оставьте вокруг отверстия минимум 5 см поверхности стола. Толщина стола должна быть не менее 30 мм. Чтобы стол не деформировался под воздействием тепла, он должен быть сделан из термостойкого материала.

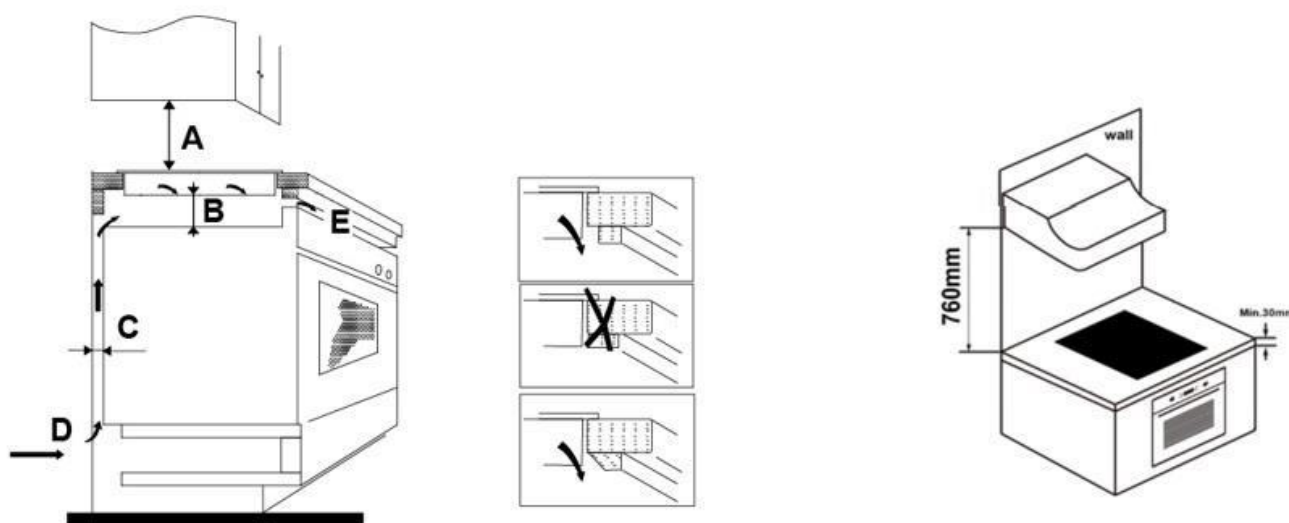
 Примечание: безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.



L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 min	3 min

Убедитесь, что варочная поверхность хорошо проветривается и ничто не препятствует забору и выходу воздуха.

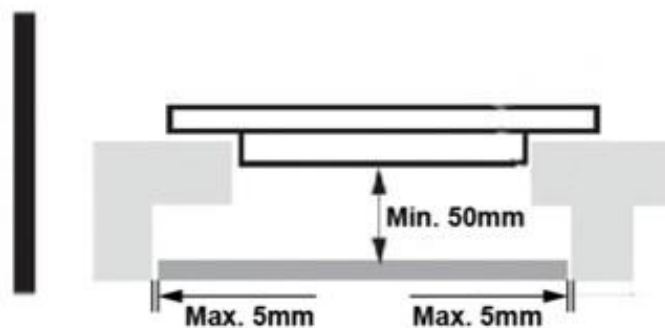
 Примечание: расстояние между варочной поверхностью и подвесным шкафом над плитой должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 min	20 min	Забор воздуха	Выход воздуха 5 мм

**ПРИМЕЧАНИЕ: ОБЕСПЕЧЕНИЕ НЕОБХОДИМОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ**

Убедитесь, что варочная поверхность хорошо вентилируется и воздуху ничего не мешает циркулировать. Во избежание ожогов от горячего воздуха или удара током во время работы, необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели.



Снаружи имеются вентиляционные отверстия. Перед установкой плиты необходимо убедиться, что эти отверстия не заблокированы столешницей.

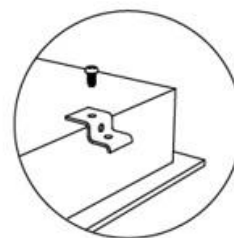
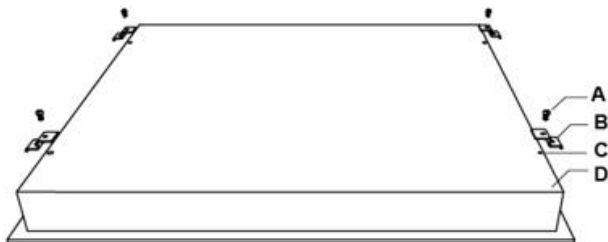


- Необходимо учитывать, что что клей, соединяющий пластиковый или деревянный материал с мебелью, должен выдерживать температуру не ниже 150 °С, чтобы избежать отклеивания обшивки.
- Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90 °С.

## 8.2. Установка крепежа

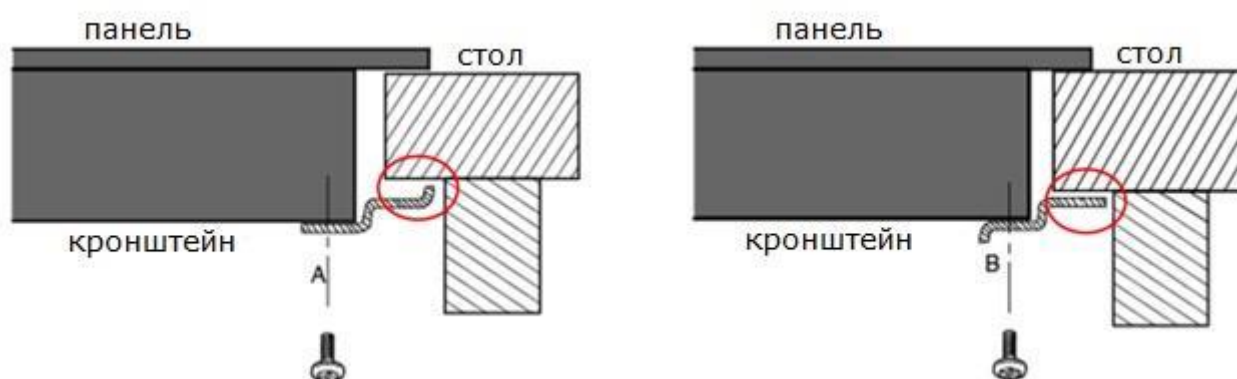
Варочная поверхность должна быть размещена на устойчивой ровной поверхности. Не применяйте силу при установке элементов управления, выступающих из варочной панели.

Закрепите плиту на рабочей поверхности, закрутив четыре болта в кронштейны к нижней стороне варочной панели (см. рисунок) после установки. Отрегулируйте положение кронштейна до подходящего в зависимости от толщины стола.



A	B	C	D
винт	кронштейн	винтовое отверстие	основание

Отрегулируйте положение кронштейна до подходящего в зависимости от толщины стола.



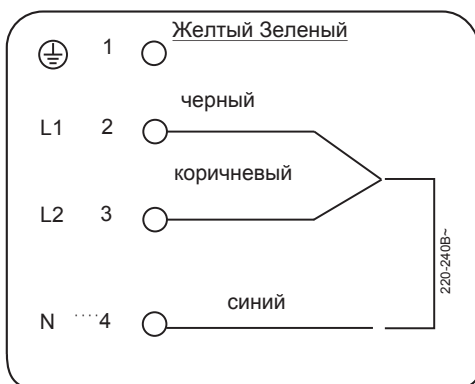
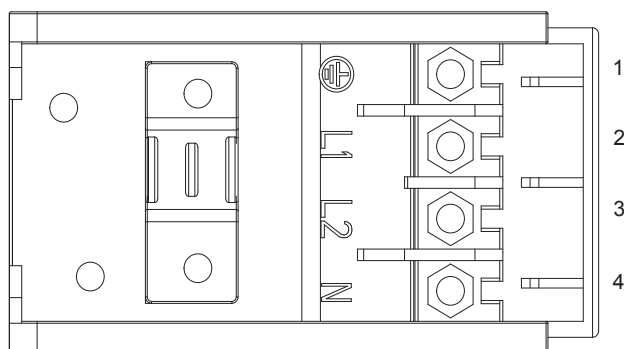
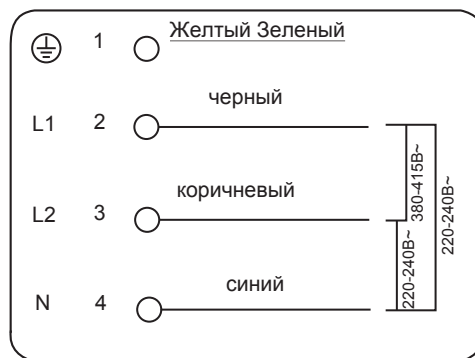
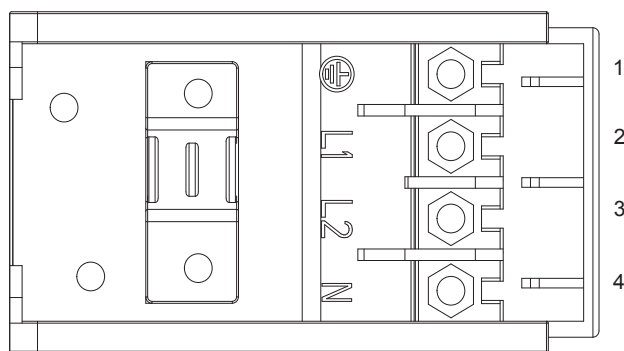
Кронштейны ни при каких обстоятельствах не должны соприкасаться с внутренними поверхностями рабочей поверхности после установки (см.рисунок).

### 8.3 Предупреждения

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

### 8.4 Подключение к источнику питания

Разъем должен быть подключен к стандартному разьему или однополюсному выключателю. Схема подключения показана на рисунке.



1. Во избежание несчастных случаев, при повреждении кабеля его необходимо заменить с помощью квалифицированного специалиста.
2. Если прибор подключен непосредственно к сети питания, то многополюсный выключатель должен быть установлен с минимальным зазором между контактами 3 мм.
3. Мастер, осуществляющий установку, должен убедиться в правильности электрического соединения и соблюдении правил безопасности.
4. Кабель не должен быть согнут или пережат.
5. Мастер должен проверить кабель, и, в случае необходимости, заменить его.

Таблица 5а

	Символ	Значение	единица измерения
Модель	/	CN 40.6 B	
Тип	/	Встраиваемая	
Кол-во рабочих зон	/	4 зоны	
Диаметр зон нагрева	∅	Зона 1: 23.0 Зона 2: 16.5 Зона 4: 16.5	См
Длина и ширина зон нагрева	Длина Ширина	Зона 3: Длина=27.0 ширина=16.5	См
Энергопотребление на каждую зону нагрева на кг	EC <sup>electric cooking</sup>	Зона 1: 191.9 Зона 2: 188.0 Зона 3: 191.1 Зона 4: 202.9	Втч/кг
Энергопотребление на варочную поверхность на кг	EC <sup>electric hob</sup>	193.5	Втч/кг

Изготовитель: «ZIGMUND & SHTAIN GMBH»: Германия, Zobelitzstr.94, 13403 Berlin  
Импортер - ООО "ЭЛЕКОМ" 119530, Россия, город Москва, шоссе Очаковское, дом  
36, помещение 8, elekom\_ooo@mail.ru

