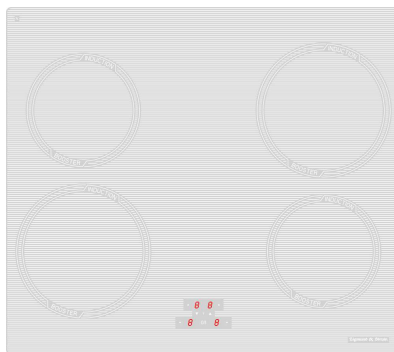


## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

### Независимая стеклокерамическая варочная поверхность CIS 028.60 VX/WX/SX



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

# **ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

---

## **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 запрещается, так как пар может повредить электронные компоненты данного оборудования.
- Данное оборудование не предназначено для эксплуатации посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

## 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.
- Данное оборудование может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также с недостаточными опытом и знаниями, если они получили инструкции по безопасному использованию оборудования и осознают возможные опасности.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- Очистка и уход за оборудованием не должны осуществляться детьми без присмотра.

## 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).
- **ВНИМАНИЕ:** опасность воспламенения: не размещайте предметы на варочной поверхности.
- 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.
- НИКОГДА не пытайтесь потушить пламя водой, сначала выключите устройство, а затем закройте пламя крышкой или пожарным покрывалом.



**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.**



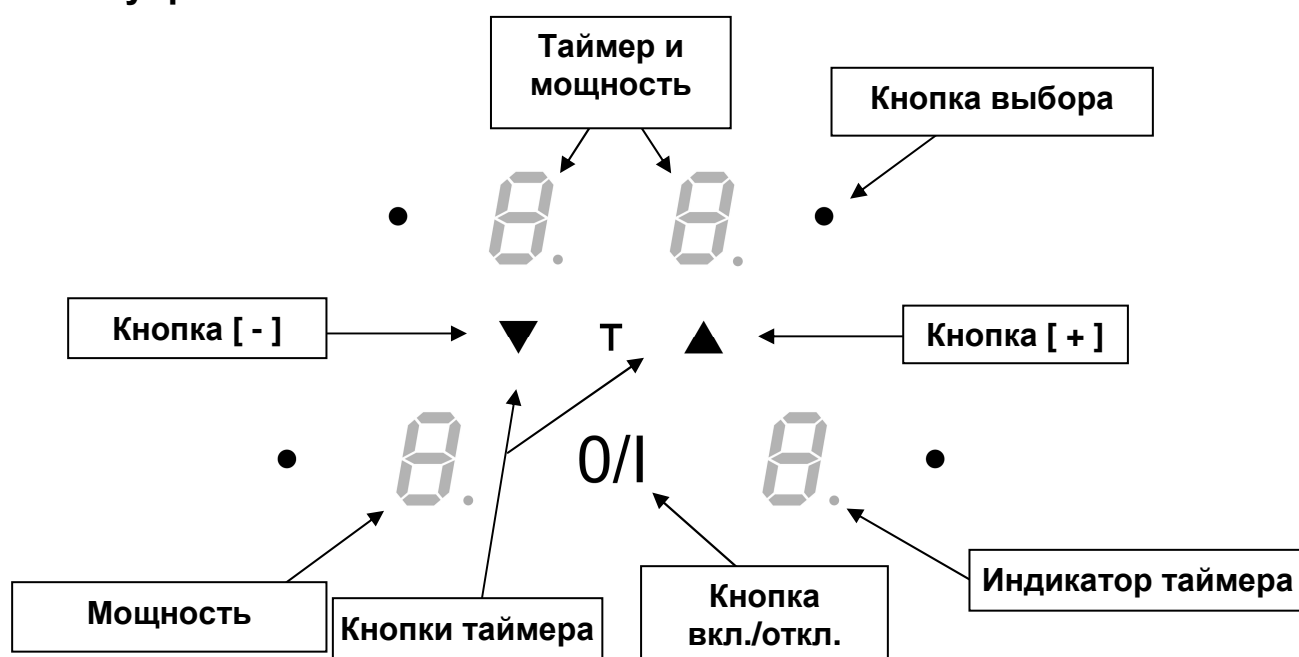
# ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

## Технические характеристики

Модель	Общая мощность	Расположение конфорок	Диаметр	Номинальная мощность*	Мощность (усиленный нагрев)*	Минимальный диаметр дна посуды
CIS 028.60 BX	7400 Вт	Передняя левая	190 мм	1400 Вт	1850 Вт	100 мм
CIS 028.60 WX		Задняя левая	160 мм	1400 Вт	1850 Вт	100 мм
CIS 028.60 SX		Задняя правая	190 мм	1400 Вт	1850 Вт	100 мм
		Передняя правая	160 мм	1400 Вт	1850 Вт	100 мм

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

## Панель управления



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

### Дисплей

Символ	Значение	Функция/Сообщение
0	Нуль	Включение конфорки.
1...9	Уровень мощности	Задание уровня нагрева конфорки.
<u>U</u>	Наличие посуды	Посуда отсутствует или не подходит.
<u>E</u>	Сообщение об ошибке	Неисправность электронной аппаратуры.
<u>H</u>	Остаточное тепло	Конфорка горячая.
<u>L</u>	Блокировка	Блокировка панели управления.
<u>P</u>	"Форсаж"	Режим усиленного нагрева.

### Вентиляция

Система охлаждения работает постоянно. Вентилятор запускается при включении варочной панели и увеличивает скорость при интенсивной работе варочной панели. Вентилятор охлаждения снижает скорость и автоматически останавливается при достаточном охлаждении электрических цепей.

# 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.**

## Запуск

Сначала необходимо включить варочную панель, затем – конфорку:

- **Включение/отключение варочной панели:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Запуск	Нажмите кнопку [ 0/I ]	[ 0 ]
Нажатие кнопки	Нажмите кнопку [ 0/I ]	Нет или [ H ]

- **Включение/отключение конфорки:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Выбор конфорки	Нажмите кнопку [ ● ]	[ 0 ]
Увеличение мощности	Нажмите кнопку [ ▲ ]	[ 1 ] - [ 9 ]
Уменьшение мощности	Нажмите кнопку [ ▼ ]	[ 9 ] - [ 1 ]
Отключение нагрева	Нажмите кнопку [ ▼ ] или нажмите одновременно [ ● ] и [ ▼ ]	[ 0 ] или [ H ]

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



## Обнаружение посуды конфоркой

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!**

## Таймер

Таймер может использоваться одновременно со всеми конфорками, при этом время работы (от 0 до 99 минут) может быть задано отдельно для каждой конфорки.

- **Установка и изменение времени приготовления:**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Индикация</u></b>
Выбор конфорки	Нажмите кнопку [ ● ]	[ 0 ]
Увеличение мощности	Нажмите кнопку [ ▲ ]	[ 1 ] - [ 9 ]
Выбор таймера	Нажмите одновременно [ ▼ ] и [ ▲ ]	Таймер [ 00 ] мин.
Уменьшение времени	Нажмите кнопку [ ▼ ]	[ 00 ], затем 30,29...
Увеличение времени	Нажмите кнопку [ ▲ ]	увеличенное время

Через несколько секунд индикатор перестанет мигать.

Запускается обратный отсчет времени, и плита работает, пока время не достигнет [ 00 ].

- **Для остановки времени приготовления:**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Индикация</u></b>
Выбор конфорки	Нажмите кнопку [ ● ]	[ 0 ]
Выбор таймера	Нажмите одновременно [ ▼ ] и [ ▲ ]	Оставшееся время
Остановка таймера	Нажмите кнопку [ ▼ ]	[ 00 ], затем остановка

Если включено несколько таймеров, повторите процесс.

- **Автоматическая остановка по окончании времени приготовления:**

После истечения времени приготовления на дисплее будут мигать символы [ 00 ] и включится звуковой сигнал.

Для отключения звукового сигнала и мигающих символов на дисплее нажмите любую кнопку.

- **Функция таймера для приготовления яиц:**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Индикация</u></b>
Включение конфорки	Нажмите кнопку [ 0/1 ]	[ 0 ] или [ H ]
Выбор таймера	Нажмите одновременно [ ▼ ] и [ ▲ ]	Таймер [ 00 ] мин.
Уменьшение времени	Нажмите кнопку [ ▼ ]	[ 00 ], затем 30,29....
Увеличение времени	Нажмите кнопку [ ▲ ]	увеличенное время

Через несколько секунд индикатор перестает мигать.

После истечения времени приготовления на дисплее будут мигать символы [ 00 ] и включится звуковой сигнал.

Для отключения звукового сигнала и мигающих символов на дисплее нажмите любую кнопку.

## **Блокировка панели управления**

Во избежание изменения настроек конфорок, в особенности во время очистки, панель управления может быть заблокирована (за исключением кнопки "Вкл./Выкл." [ 0/1 ]).

- **Блокировка:**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Индикация</u></b>
Запуск	Нажмите кнопку [ 0/1 ]	[ 0 ] или [ H ]
Блокировка конфорки	Нажмите одновременно [ ▼ ] и [ ● ] Нажмите кнопку выбора передней правой конфорки	Без изменений  [ L ]

- **Разблокирование:**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Индикация</u></b>
Запуск	Нажмите кнопку [ 0/1 ]	[ L ]
<b><u>Через 5 секунд после запуска:</u></b> Разблокирование	Нажмите одновременно [ ▼ ] и [ ● ] для передней правой конфорки Еще раз нажмите кнопку [ ▼ ]	[ 0 ] Нет показаний

## **Функция быстрого нагрева**

Функция быстрого нагрева [ P ] позволяет резко увеличить мощность выбранной конфорки. При выборе данной функции выбранная конфорка работает в течение 5 минут на повышенной мощности.

Функция быстрого нагрева применяется, например, для быстрого нагрева большого объема воды, как в случае приготовления лапши.

- **Включение/отключение функции быстрого нагрева:**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Индикация</u></b>
Выбор конфорки	Нажмите кнопку [ ● ]	[ 0 ]
Увеличение мощности	Нажмите кнопку [ ▲ ]	[ 1 ] - [ 9 ]
Быстрый нагрев вкл.	Нажмите кнопку [ ▲ ]	[ P ] в течение 5 мин.
Быстрый нагрев откл.	Нажмите кнопку [ ▼ ]	[ 9 ]

# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

## Качество посуды

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

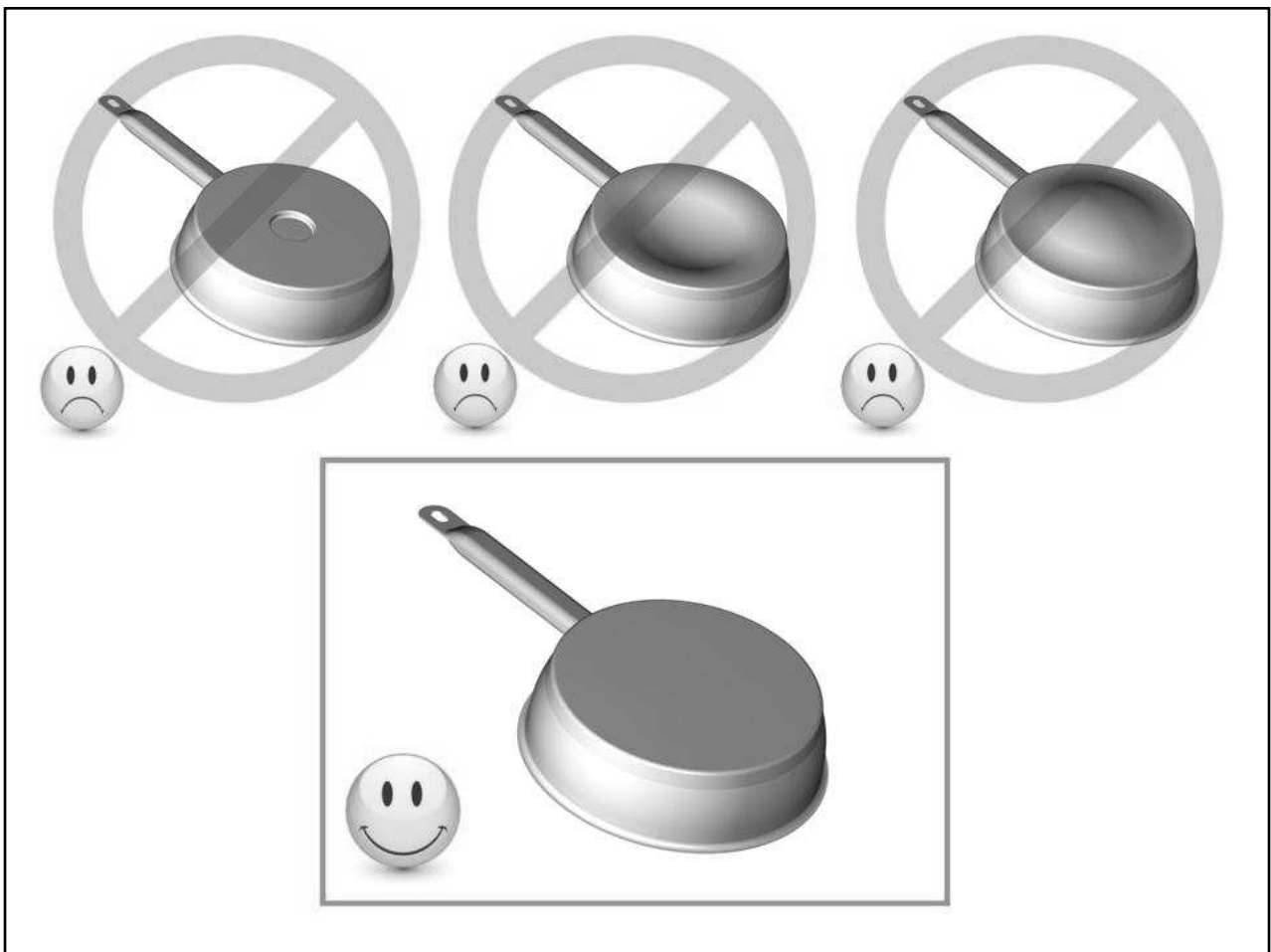
**Не разрешается использовать посуду, изготовленную из следующих материалов:** алюминий и нержавеющая сталь (посуда без ферромагнитного дна), медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

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	Размораживание Подогрев	Соусы, масло, шоколад, желе Ранее приготовленные блюда
2 - 3	Варка на медленном огне Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты
3 - 4	Пар	Овощи, рыба, мясо
4 - 5	Вода	Приготовленная на пару картошка, супы, паста, свежие овощи
6 - 7	Средняя прожарка Варка на медленном огне	Мясо, печень, яйца, колбаса, гуляш, рулька, потроха
7 - 8	Варка	Картошка, оладьи, вафли
9	Жарка, кипячение воды	Стейки, омлеты, жареные блюда, вода

## 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 предохранитель.
- Включена функция блокировки.
- Наличие жира или воды на сенсорных кнопках.
- Кнопки закрыты какими-либо предметами.

**На дисплее панели управления отображается символ [ U ] :**

- Нет посуды на конфорке.
- Посуда несовместима с индукционной конфоркой.
- Слишком малый диаметр дна посуды.

### **После отключения варочной панели система вентиляции продолжает работать:**

- Неисправности нет, вентилятор продолжает охлаждать электронные компоненты.
- Вентилятор охлаждения остановится автоматически.

### **Одна или все конфорки отключены:**

- Сработала система защиты.
- Конфорка длительное время оставалась включенной.
- Закрыта одна или несколько сенсорных кнопок.
- Посуда пуста, или ее дно перегрето.
- Варочная панель имеет функцию автоматического снижения мощности и автоматического отключения при перегреве

### **На дисплее панели управления отображается символ [ L ] :**

- См. раздел о блокировке панели управления.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ Er03 ] :**

- Кнопки управления закрыты каким-либо предметом или жидкостью. Символ перестанет отображаться после очистки клавиш.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ E2 ] или [ EH ] :**

- Варочная панель перегрета, дождитесь ее остывания и затем включите ее снова.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ E3 ] :**

- Посуда не пригодна для индукционной панели, замените посуду.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ E5 ] :**

- Неисправна сеть электропитания. Проверьте напряжение сети электропитания.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ E6 ] :**

- Неисправна сеть электропитания. Проверьте частоту сети электропитания.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ E8 ] :**

- Засорен воздухоприемник варочной панели, очистите его.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ U400 ] :**

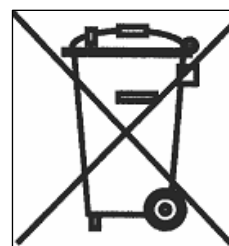
- Варочная панель не подключена к сети электропитания. Подключите варочную панель.

**Если один из символов продолжает отображаться на дисплее, обратитесь в сервисную службу.**

## **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.**



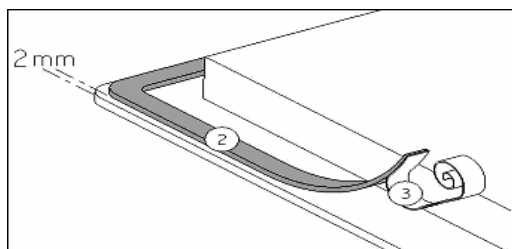
# УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

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 (вырез панели):

Модель	Габариты (вырез)		Габариты (стеклянная поверхность)		
	Ширина	Глубина	Ширина	Глубина	Толщина
CIS 028.60 BX CIS 028.60 WX CIS 028.60 SX	560	490	590	520	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).
- WARNING: Используйте только те кожухи варочной поверхности, которые созданы производителем данного устройства, или указаны производителем в инструкции по эксплуатации, как подходящие, или идущие в комплекте с устройством. Использование неподходящих кожухов может привести к повреждениям.

# 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 220/240 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.

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

\* рассчитано с учетом фактора одновременности, в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6



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

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

[www.zigmundshtain.ru](http://www.zigmundshtain.ru)

20600-0