

**RU**

# **Инструкция по эксплуатации, монтажу и подключению**

Встраиваемая стеклокерамическая  
индукционная варочная панель

# Встраиваемая стеклокерамическая индукционная варочная панель

## Уважаемый покупатель!



Благодарим вас за покупку и надеемся, что вы сами сможете убедиться в надежности наших изделий. Желаем, чтобы пользование варочной панелью доставило вам удовольствие.

## Предназначение

Варочная панель предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.

## Инструкция

Настоящая инструкция поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой варочной панелью. Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора. Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию. При передаче прибора новому владельцу не забудьте вместе с ним передать также эти документы.

## Инструкция по эксплуатации

Инструкция по эксплуатации предназначена для потребителя.

В ней описывается варочная панель и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

## Инструкция по подключению

Подключение производится согласно разделу «Подключение к электросети», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

## Заводская табличка

Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели. Расшифровку данных заводской таблички вы найдете в разделе «Технические данные».

## Сервисное обслуживание

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно (см. раздел «Предупреждения и индикация ошибок»), обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

**Список авторизованных сервисных центров вы можете найти в брошюре «Гарантийные обязательства» и на сайте [www.gorenje.ru](http://www.gorenje.ru).**

Меры безопасности.....	3
Описание прибора.....	6
Использование.....	11
Управление варочной панелью .....	15
Приготовление .....	24
Очистка и уход .....	26
Предупреждения и индикация ошибок.....	28
Монтаж и подключение варочной панели .....	30
Технические данные .....	38

## Меры безопасности

### Транспортные повреждения

- Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения транспортных повреждений не подключайте варочную панель и обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.

### Указания по безопасности

#### Установка и подключение

- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- Присоединительные кабели электроприборов не должны касаться горячих конфорок. Опасность короткого замыкания!

#### Горячее масло и жир

- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла (напр., картофель фри) готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!
- Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.

#### Конфорки

- Варочная панель не предназначена для обогрева помещения. Не ставьте пустую посуду на горячие или работающие конфорки.
- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.

- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, напр., чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!
- Не оставляйте на конфорках металлические предметы (например, крышки кастрюль, ножи, вилки, ложки и под.), так как они могут нагреться, если прибор случайно включен. Опасность ожога!

### **Повреждения**

- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Не используйте посуду с шероховатым дном, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель. Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

### **Безопасность людей**

- Не оставляйте детей без присмотра вблизи работающей варочной панели. Опасность ожога!
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Прибор соответствует всем предписанным в области

безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.



**Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Несмотря на это для пользования индукционной варочной панелью людям, имеющим кардиостимуляторы, слуховые аппараты и другие подобные имплантаты, следует проконсультироваться с врачом, так как при работе индукционной варочной панели могут возникать помехи, препятствующие нормальной работе этих устройств.**

## Утилизация упаковки

- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.
- Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините варочную панель от электросети и обрежьте соединительный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.



**Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.**

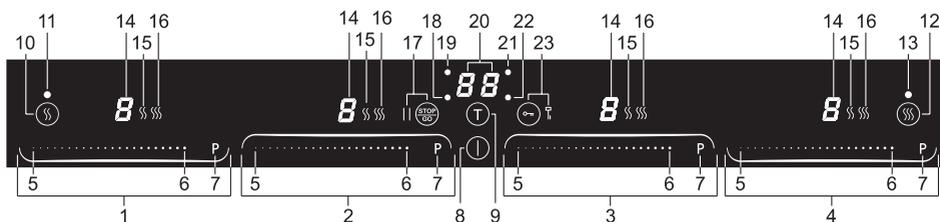
## Утилизация отслужившего прибора

# Описание прибора

## Панель управления

(в зависимости от модели)

### SIVK6CTS, SIVK7BTS

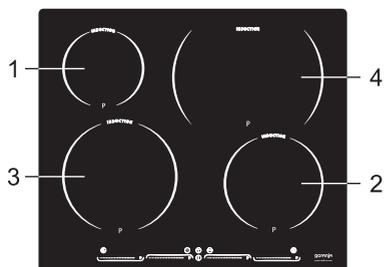


### Сенсоры и индикация

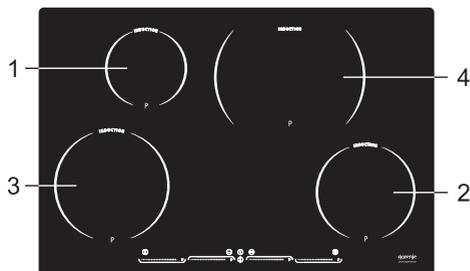
1. Зона управления передней левой конфоркой
2. Зона управления задней левой конфоркой
3. Зона управления задней правой конфоркой
4. Зона управления передней правой конфоркой
5. Уменьшение степени нагрева конфорки
6. Увеличение степени нагрева конфорки
7. Сенсор функции PowerBoost
8. Сенсор вкл./выкл.
9. Сенсор таймера/будильника
10. Сенсор функции «Оттаивание замороженных продуктов»
11. Индикатор функции «Оттаивание замороженных продуктов»
12. Сенсор функции «Поддержание температуры приготовленных блюд»
13. Индикатор функции «Поддержание температуры приготовленных блюд»
14. Цифровой индикатор степени нагрева конфорки
15. Индикатор функции «Оттаивание замороженных продуктов» каждой конфорки
16. Индикатор функции «Поддержание температуры приготовленных блюд» каждой конфорки
17. Сенсор функции Stop&Go и индикатор
18. Индикатор включенного таймера на передней левой конфорке
19. Индикатор включенного таймера на задней левой конфорке
20. Цифровой индикатор времени
21. Индикатор включенного таймера на задней правой конфорке
22. Индикатор включенного таймера на передней правой конфорке
23. Сенсор защитной блокировки и индикатор

## Варочная поверхность

SIVK6CTS



SIVK7BTS



1. Конфорка  $\Phi 145\text{mm}$ ; 2,2kW
2. Конфорка  $\Phi 180\text{mm}$ ; 3,0kW
3. Конфорка  $\Phi 210\text{mm}$ ; 3,7kW
4. Конфорка 280x180; 3,7kW

### На что следует обратить внимание?

Индукция — это безопасное приготовление. Варочная панель оборудована устройствами безопасности, например, индикаторами остаточного тепла и защитным отключением. Однако необходимо соблюдать некоторые меры безопасности.

#### Подключение и ремонт

- Производить подключение к электросети и замену присоединительного кабеля может только квалифицированный специалист.
- Запрещается открывать корпус прибора. Корпус может открывать только специалист сервисного центра.
- Перед ремонтом отключите прибор от электросети, вынув вилку из сетевой розетки или выключив предохранитель или в случае постоянного подключения выключив главный выключатель.

#### Во время использования

- Запрещается пользоваться прибором при температуре окружающей среды ниже 5°C.
- Варочная панель предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.
- При первом использовании появляется характерный запах нового прибора. Это нормально. Проветрите помещение, и запах исчезнет.
- Помните, что при максимальной степени нагрева время нагрева значительно сокращается, поэтому не оставляйте прибор без присмотра при работе на высокой мощности.
- Во время использования прибора обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении.
- При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
- Не нагревайте пустую посуду. Прибор оснащен защитой от перегрева, но посуда может нагреться и повредиться. Гарантия на повреждения, возникшие в результате нагрева пустой посуды, не распространяется.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- Не используйте варочную панель для хранения предметов и в качестве рабочего стола.
- Обеспечьте между дном прибора и содержимым выдвижного ящика необходимое расстояние (см. раздел «Монтаж и подключение варочной панели»).
- Не храните в ящике под прибором легковоспламеняющиеся предметы и материалы.

- Присоединительные кабели электроприборов, например, миксера, не должны касаться горячих конфорок.
- Во время работы прибор нагревается и остается горячим еще некоторое время после выключения. Не подпускайте детей близко к прибору во время его работы и сразу после выключения.
- Перегретое масло и жир могут воспламениться. Во время приготовления никогда не стойте близко к посуде. Если произошло возгорание, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой. Выключите конфорку.
- Не допускается фламбирование (поджигание блюд с использованием алкоголя) под кухонной вытяжкой. Пламя может вызвать возгорание вытяжки.
- Стеклокерамика является прочным материалом, но не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить стеклокерамику.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- Не оставляйте на конфорках металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы. Если прибор будет случайно включен, они быстро нагреются и могут стать причиной ожога.
- Храните намагниченные предметы (банковские карты, диски и т.д.) вдали от прибора. Людям, имеющим кардиостимуляторы, слуховые аппараты и другие подобные имплантаты, рекомендуем проконсультироваться с врачом перед использованием прибора.
- Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.
- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.
- Как только вы снимите посуду, конфорка автоматически прекратит нагрев. Однако необходимо привыкнуть выключать конфорки и панель вручную, чтобы избежать непреднамеренного включения прибора.
- Варочная панель не распознает посуду с диаметром дна менее 12 см. Если на конфорку поставить маленькую посуду, цифровой индикатор будет мигать, и панель не включится.

- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.

### **Защита от перегрева**

- Датчик постоянно измеряет температуру в разных частях варочной панели. Каждая конфорка оборудована датчиком, который измеряет температуру дна посуды во избежание перегрева пустой посуды. Если температура сильно повышается, автоматически снижается мощность нагрева.

### **Защитное отключение**

Для дополнительной безопасности, если вы забыли выключить варочную панель, прибор оборудован ограничителем продолжительности работы для каждой отдельной конфорки.

Если степень нагрева не изменялась в течение продолжительного времени, конфорка автоматически выключится. Время срабатывания защитного отключения зависит от установленной степени нагрева, приведенной в таблице ниже.

<b>Степень нагрева</b>	<b>Максимальное время работы, ч</b>
1	8,5
2	6,5
3	5
4	4
5	3,5
6	3
7	2,5
8	2
9	1,5
и	2
U	2

Защитное отключение срабатывает по прошествии времени, указанного в таблице.

<b>Степень нагрева</b>	<b>Конфорка переключится на степень нагрева 9 через</b>
PowerBoost (P)	10 минут

## Перед первым использованием

Стеклокерамическую поверхность очистите влажной тряпкой и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды.

Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

## Знакомство с прибором

### Использование сенсорного управления

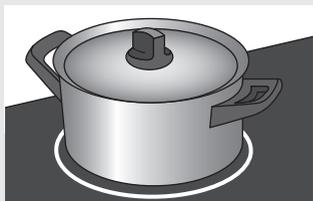
Если вы раньше пользовались простыми переключателями, возможно, вам потребуется некоторое время, чтобы привыкнуть к сенсорному управлению.

Прикасайтесь к сенсору кончиком пальца. Не нужно сильно нажимать. Сенсоры реагируют на легкое нажатие пальцем. Не используйте другие предметы для управления сенсорами. Если домашний питомец наступит на сенсор лапой, варочная панель не включится.

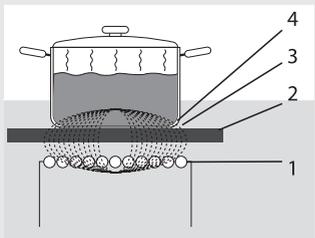
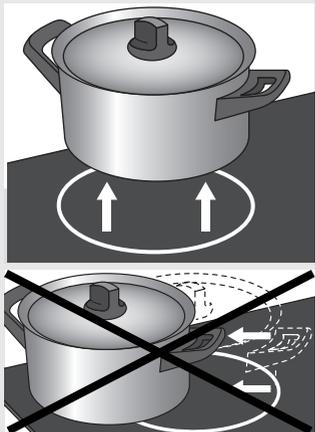
Не кладите на сенсорную панель управления никакие предметы. Следите, чтобы панель управления всегда была чистой. В случае если панель управления загрязнена или на ней разлита жидкость, могут появиться сообщения об ошибках.

### Преимущества приготовления с помощью индукции

- Быстрое приготовление
  - Вас удивит, как быстро можно готовить на индукционной панели. При установке высоких значений мощности нагрева блюда и жидкости закипают очень быстро. Обязательно контролируйте приготовление, чтобы пища не убежала и не выпарилась.
- Подача мощности соразмерно диаметру посуды
  - При индукционном приготовлении задействуется только та часть конфорки, на которой установлена посуда. При использовании небольшой посуды мощность большой конфорки регулируется соразмерно диаметру дна посуды. Из-за уменьшения мощности увеличится время закипания пищи.



Индукционное приготовление сводит тепловые потери к минимуму, ручки посуды не нагреваются.



Под стеклокерамической поверхностью (2) размещена индукционная катушка (1), которая создает электромагнитное поле (3). Если на конфорку поставить посуду с намагничивающимся дном (4), в дне начинает индуцироваться ток.

## ВНИМАНИЕ!

- ⚠ Песчинки могут оставить неустраняемые царапины на стеклокерамике. При установке на панель дно посуды должно быть чистым. Не передвигайте посуду по поверхности стеклокерамики. Если вы хотите переставить или снять посуду, поднимите ее.
- ⚠ Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Во избежание потери тепла накрывайте посуду крышкой.

## Принцип работы индукционных конфорок

Варочная панель создает электромагнитное поле. Если на конфорку поставить посуду с намагничивающимся дном, в дне начинает индуцироваться ток, и оно нагревается.

### • Просто

- Сенсорное управление удобно в использовании и позволяет быстро и точно регулировать мощность нагрева. На минимальной мощности можно растапливать шоколад и готовить блюда, которые обычно варятся в пароварке.

### • Быстро

- При высоких степенях нагрева можно быстро довести до кипения большое количество пищи.

### • Чисто

- Очистить варочную панель не составит труда. Конфорки нагреваются до той же температуры, что и посуда, поэтому убежавшая пища не пригорает.

### • Безопасно

- Тепло образуется непосредственно в дне посуды. Конфорка нагревается не больше, чем сама посуда. Это значит, что поверхность индукционной панели нагревается гораздо меньше, чем на панелях с конфорками Hi-Light. После того как вы снимите посуду, конфорка очень быстро остынет.

## Подходящая посуда

### Посуда для индукционного приготовления

Для индукционного приготовления требуется специальная посуда из ферромагнитных материалов.

#### ВНИМАНИЕ!

-  Посуда, использовавшаяся для приготовления на газе, не подходит для приготовления на индукционной варочной панели.
-  Используйте посуду, подходящую для приготовления с помощью электричества и индукции, с:
  - толстым дном (не менее 2,25 мм),
  - ровным дном.
-  Лучше всего подходит посуда, на которой стоит символ индукции, обозначающий, что данная посуда пригодна для индукционных варочных панелей.

#### СОВЕТ

-  Вы можете с помощью магнита проверить, подходит ли посуда для индукционного приготовления. Если посуда притягивается магнитом, значит, она подходит для индукционной конфорки.

Подходит	Не подходит
Специальная посуда из нержавеющей стали	Глиняная посуда
Посуда с символом индукции	Посуда из нержавеющей стали
Металлическая эмалированная посуда	Фарфоровая посуда
Чугунная посуда	Медная посуда
	Пластиковая посуда
	Алюминиевая посуда

#### ВНИМАНИЕ!

-  При использовании металлической эмалированной посуды помните:
  - эмаль может отслоиться, если при высокой степени нагрева на конфорку поставить или оставить пустую посуду,
  - дно посуды может деформироваться из-за перегрева или приготовления при высокой степени нагрева.

 **Предупреждение!**

Никогда не используйте посуду с неровным дном. Вогнутое или выгнутое дно может помешать работе защиты от перегрева, поэтому варочная панель может перегреться, в результате чего может треснуть стеклокерамика и расплавиться дно посуды. Гарантия на повреждения, возникшие в результате использования неподходящей посуды и нагрева пустой посуды, не распространяется.

 **Минимальный диаметр дна посуды**

- Диаметр дна посуды должен составлять не менее 12 см. Для достижения наилучших результатов используйте посуду, дно которой совпадает по диаметру с конфоркой. Если на конфорку поставить маленькую посуду, конфорка работать не будет.

 **Скороварки**

- Индукция отлично подходит для приготовления пищи в скороварке. Конфорка быстро реагирует на изменение степени нагрева. Давление в скороварке быстро достигает необходимого уровня. Как только вы выключите конфорку, приготовление сразу прекратится.

# Управление варочной панелью

## Включение варочной панели и установка степени нагрева конфорок



## Индикаторы остаточного тепла



Степень нагрева регулируется в диапазоне от 1 до 9. Существует также функция PowerBoost, при включении которой на цифровом индикаторе горит P.

1. Установите на конфорку посуду.
2. Нажмите сенсор вкл./выкл. ①.

Раздастся короткий звуковой сигнал, и на цифровых индикаторах конфорок загорится «0.».

**!** Если вы не производите дальнейших установок, варочная панель автоматически выключится через 10 секунд.

3. Проведите пальцем по зоне управления конфорки слева направо, пока не установится необходимая степень нагрева. Конфорка автоматически начнет работу на установленной степени нагрева (если распознает посуду достаточного диаметра).

### СОВЕТ

**☀** Быстрая установка степени нагрева: если нажать на зону управления с правой стороны, установится высокая степень нагрева, если нажать с левой стороны, установится низкая степень нагрева.

### Распознавание посуды

- Если после установки степени нагрева конфорка не распознает посуду, на цифровом индикаторе попеременно загораются символ  и установленная степень нагрева, конфорка не включится. Если в течение 1 минуты на конфорку не поставить подходящую посуду, конфорка автоматически выключится.

Если конфорка работала долгое время или при высокой степени нагрева, она может оставаться горячей еще некоторое время после выключения. На цифровом индикаторе горит символ «H.», пока конфорка не остынет.

## Автоматика приготовления

При выборе функции «Автоматика приготовления» конфорка некоторое время работает с максимальной мощностью, спустя которое автоматически переключается на заранее установленную степень нагрева для основного приготовления. Длительность работы при максимальной мощности зависит от установленной степени нагрева для основного приготовления. Функцию «Автоматика приготовления» можно включить на каждой из конфорок, для всех степеней нагрева, кроме 9 и функции PowerBoost.

### Включение функции «Автоматика приготовления»

Варочная панель включена, на конфорке установлена посуда.

1. Скольжением пальца по зоне управления необходимой конфорки установите степень нагрева основного приготовления и удерживайте палец в этом положении 3 секунды.
2. Цифровой индикатор покажет «А.». Например, если вы выбрали степень нагрева 4, на цифровом индикаторе будут попеременно мигать символы «4.» и «А.». Внимание!
3. По истечении времени нагрева на максимальной мощности конфорка автоматически переключится на заранее выбранную степень нагрева для основного приготовления.

В таблице ниже приведено время нагрева на максимальной мощности для каждой степени нагрева.

Степень нагрева основного приготовления	1	2	3	4	5	6	7	8
Время приготовления при макс. мощности, в сек.	40	72	120	176	256	432	120	192

### Выключение функции «Автоматика приготовления»

Варочная панель включена, на цифровом индикаторе конфорки попеременно мигают символ «А.» и степень нагрева для основного приготовления.

1. Нажмите на зону управления необходимой конфорки. На цифровом индикаторе установленная степень нагрева основного приготовления снизится на одну ступень, и «А.» перестанет мигать. Или:
2. Установите степень нагрева 9. Или:



3. Нажмите на зону управления необходимой конфорки в крайнем левом положении. Степень нагрева установится на 0, «А.» перестанет мигать, и конфорка выключится.

## Функция PowerBoost



При включении функции PowerBoost мощность конфорки увеличивается, что позволяет быстро нагревать большое количество пищи. Функция PowerBoost автоматически выключается через 10 минут, и на конфорке устанавливается степень нагрева 9.

### Включение функции PowerBoost

Варочная панель включена, на конфорке установлена посуда.

1. Нажмите сенсор **P.** необходимой конфорки (функцию можно включить, даже если степень нагрева конфорки уже установлена).
2. Функция PowerBoost включена.

### Выключение функции PowerBoost

Функция PowerBoost включена, на цифровом индикаторе горит «P.».

1. Нажмите на зону управления необходимой конфорки в любом месте. Цифровой индикатор покажет выбранную степень нагрева, функция PowerBoost выключена. Или:
2. Нажмите на зону управления необходимой конфорки в крайнем левом положении. Степень нагрева установится на 0, и конфорка выключится.

### Особенности работы функции PowerBoost

При функции PowerBoost конфорки объединены в группы: правую (правые конфорки) и левую (левые конфорки). Увеличение мощности одной конфорки обеспечивается за счет того, что забирается часть мощности с другой конфорки, поэтому функцию PowerBoost одновременно можно включить только на одной из конфорок той же группы.

- При включенной функции PowerBoost на одной из конфорок группы:
  - мощность другой конфорки ограничена, поэтому установленная ранее степень нагрева может автоматически снизиться,
  - если вы хотите на другой конфорке установить степень нагрева 9 или функцию PowerBoost, функция PowerBoost на первой конфорке автоматически выключится, и конфорка переключится на более низкую степень нагрева.

Конфорки, расположенные сбоку друг от друга, при работе не оказывают взаимного влияния. На них можно одновременно установить функцию PowerBoost.

## Оттаивание замороженных продуктов/ поддержание температуры приготовленных блюд

Функция «Оттаивание замороженных продуктов» включается сенсором 10, функция «Поддержание температуры приготовленных блюд» включается сенсором 12. Если функцию не выключить, она выключится автоматически через 2 часа.

<b>Оттаивание замороженных продуктов (§)</b>	<b>Поддержание температуры приготовленных блюд (§§§)</b>
Оттаивание продуктов при температуре 42°C.	Поддержание температуры приготовленных блюд при температуре 70°C.



### Включение функции «Оттаивание замороженных продуктов»

На конфорке установлена посуда.

1. Нажмите на сенсор вкл./выкл. ①. Раздастся короткий звуковой сигнал, и на цифровых индикаторах конфорок загорятся 0.
2. Один раз нажмите сенсор функции «Оттаивание замороженных продуктов» (10). Раздастся короткий звуковой сигнал, и загорится индикатор 11.
3. Нажмите на зону управления необходимой конфорки в любом месте. На индикаторе загорится символ «§» (15).



### Включение функции «Поддержание температуры приготовленных блюд»

1. Повторите шаг 1 (см. выше функцию «Оттаивание замороженных продуктов»).
2. Один раз нажмите сенсор функции «Поддержание температуры приготовленных блюд» (12). Раздастся короткий звуковой сигнал, и загорится индикатор 13.
3. Нажмите на зону управления необходимой конфорки в любом месте. На индикаторе загорится символ «§§§» (16).

### Выключение функции «Оттаивание замороженных продуктов/ поддержание температуры приготовленных блюд»

Функция «Оттаивание замороженных продуктов/ поддержание температуры приготовленных блюд» включена, на цифровом индикаторе горит «§» или «§§§».

1. Нажмите на зону управления необходимой конфорки в любом месте. Функция «Оттаивание замороженных продуктов» или «Поддержание температуры приготовленных блюд» выключена. Или:
2. Нажмите на зону управления необходимой конфорки в крайнем левом положении. Степень нагрева установится на 0, и конфорка выключится.



Если на зону управления конфорки, на которой включена функция «Оттаивание замороженных продуктов» или «Поддержание температуры приготовленных блюд», нажать любом месте, функция выключится, и конфорка продолжит работу на установленной степени нагрева.

## Выключение варочной панели и конфорок

### Выключение конфорки

Конфорка включена. На цифровом индикаторе горит степень нагрева от 1 до 9 или «P.».

1. Ведите пальцем по зоне управления конфорки справа налево, пока не установится степень нагрева 0. Конфорка выключена. Или:
2. При нажатии на зону управления конфорки в крайнем левом положении устанавливается степень нагрева 0.

### Выключение всех конфорок одновременно

Варочная панель находится в режиме ожидания или одна или несколько конфорок работают.

1. Нажмите на сенсор вкл./выкл. ①, чтобы выключить все конфорки одновременно. Раздастся короткий звуковой сигнал, все индикаторы погаснут. Варочная панель выключена.

### ПРИМЕЧАНИЕ



Варочную панель можно выключить при активированных блокировке установленных режимов и функции Stop&Go.

## Режим ожидания

В режиме ожидания на цифровых индикаторах всех конфорок горит «0.». Варочная панель выключена, ее можно оставить без присмотра. Режим ожидания включается при выключенном приборе сенсором вкл./выкл. ①, при работающих конфорках — установите на конфорках степень нагрева «0.». Если не нажимать сенсоры, через 10 секунд варочная панель выходит из режима ожидания и выключается.

### Включение режима ожидания, если варочная панель выключена

1. Нажмите на сенсор вкл./выкл. ①.  
Раздастся короткий звуковой сигнал, и на цифровых индикаторах всех конфорок загорится «0.». Сверху с правой стороны от сенсора вкл./выкл. ① постоянно горит красный индикатор.
2. Нажмите на зону управления необходимой конфорки в любом месте, установится соответствующая степень нагрева. Конфорка начнет работу.

## Защитная блокировка

Функция защитной блокировки панели управления позволяет предотвратить случайное включение варочной панели и изменение параметров приготовления.

Сенсор  позволяет воспользоваться двумя режимами.

Блокировка установленных режимов	Блокировка от детей
Предотвращает изменение параметров приготовления.	Предотвращает случайное включение варочной панели.
Все заданные параметры и функции остаются активны.	Все конфорки, таймер и будильник должны быть выключены.

### Включение и выключение блокировки установленных режимов

Одна или несколько конфорок включены.

1. Нажмите и удерживайте сенсор .

**Внимание!** Все заданные параметры и функции остаются активны.

Около сенсора  постоянно горит символ .

Блокировка установленных режимов предотвращает включение всех сенсоров, кроме сенсора вкл./выкл.  и сенсора защитной блокировки .

2. Чтобы снять блокировку, нажмите и удерживайте сенсор . Панель управления разблокирована.

### Включение и выключение блокировки от детей

Варочная панель находится в режиме ожидания, на цифровых индикаторах всех конфорок горит «0.».

1. Нажмите и удерживайте сенсор .

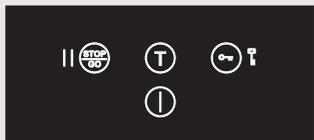
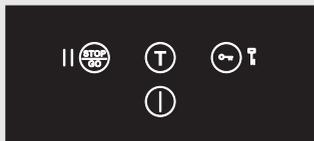
Около сенсора  постоянно горит символ .

Если в течение 10 секунд не нажимать сенсоры, варочная панель автоматически выключится, все индикаторы погаснут. Блокировка от детей остается активной.

2. Чтобы выключить блокировку от детей сразу после ее включения, в течение 10 секунд нажмите сенсор . Если в течение этого времени вы не нажали сенсор  подождите 10 секунд, нажмите вкл./выкл.  и затем сенсор .

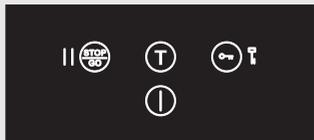
### СОВЕТ

 Блокировку от детей можно включить перед очисткой варочной панели, чтобы панель случайно не включилась.



## Функция Stop&Go

Функция Stop&Go позволяет прервать процесс приготовления на 10 минут. Подача энергии на конфорки прекращается. Это удобно, например, чтобы открыть входную дверь или протереть варочную поверхность, если убежала пища. Также можно на короткое оставить панель без присмотра, при этом все установки сохраняются.



### Включение функции Stop&Go

Одна или несколько конфорок включены.

1. Нажмите сенсор .

- Раздастся короткий звуковой сигнал, загорится индикатор 17. На цифровых индикаторах всех конфорок загорится .
- Останавливается отсчет таймеров и будильника.
- Блокируются все сенсоры, кроме сенсоров защитной блокировки , Stop&Go  и вкл./выкл. .



**Если в течение 10 минут не нажимать ни один сенсор, варочная панель автоматически выключится.**

### Выключение функции Stop&Go

В течение 10 минут после включения Stop&Go нажмите сенсор .

Работа конфорок и функций возобновится.

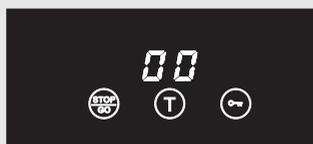
Режим ожидания	На цифровых индикаторах всех конфорок горит «0.». Сверху с правой стороны от сенсора вкл./выкл.  постоянно горит красный индикатор.
Блокировка установленных режимов	На одном или нескольких цифровых индикаторах конфорок горит степень нагрева. Сверху с правой стороны от сенсоров вкл./выкл.  и защитной блокировки  постоянно горят красные индикаторы.
Блокировка от детей	На цифровых индикаторах всех конфорок горит «0.». Около сенсора  постоянно горит символ  . Через 10 секунд все индикаторы, в том числе цифровые, погаснут. Блокировка от детей остается активной.
Функция Stop&Go	На цифровых индикаторах всех конфорок горит  . Около сенсора Stop&Go  постоянно горит индикатор  . Функцию Stop&Go можно включить, если включена хотя бы одна конфорка.
Функция памяти	На цифровых индикаторах всех конфорок горит «0.». Около сенсора Stop&Go  мигает индикатор  .

## Таймер/будильник и режимов

Таймер можно установить для любой конфорки и одновременно на всех конфорках. Варочная панель также снабжена функцией будильника. Продолжительность таймера или будильника составляет не более 99 минут.

Принцип работы будильника похож на работу таймера, но будильник не привязан к конфорке. Включенный будильник продолжает отсчитывать время после выключения варочной панели, но чтобы его выключить, необходимо включить варочную панель.

Таймер	Будильник
Таймер устанавливается для определенной конфорки. По истечении установленного времени конфорка выключается.	Работа будильника не связана с конфоркой. Будильник не отключает конфорки. Отсчет времени будильника продолжается после выключения варочной панели.



### Включение будильника

Включите варочную панель.

1. Нажмите сенсор . На цифровом индикаторе времени загорится «00.».
2. С помощью зоны управления любой конфорки установите время. Отсчет времени начнется, когда погаснет точка рядом с цифровым индикатором времени. Если не установить время, будильник автоматически выключится через 10 секунд.

### Выключение будильника

(Если работает одна или несколько конфорок, не выполняйте шаги 1 и 2.)

1. Включите варочную панель сенсором вкл./выкл. .
2. Нажмите на зону управления любой конфорки.
3. Скольжением пальца по зоне управления установите время «00.». Будильник переходит в режим ожидания. Через 10 секунд будильник автоматически выключится.

### Включение таймера

Включите варочную панель. Таймер можно установить **только для включенной конфорки.**

1. Для установки таймера первой активной конфорки нажмите сенсор (в данном случае — для задней левой конфорки). Чтобы выбрать следующую конфорку, еще раз нажмите сенсор . Для установки таймера конфорка должна быть включенной.
2. С помощью зоны управления конфорки установите время таймера. Отсчет времени начнется, когда погаснет точка рядом с цифровым индикатором времени. Постоянно горит индикатор включенного таймера конфорки. Если



- не установить время, таймер автоматически выключится через 10 секунд.
3. Повторите шаги 1 и 2, чтобы установить таймер для других конфорок.

#### **ВНИМАНИЕ!**



**Если установлено несколько таймеров и будильник, цифровой индикатор времени будет показывать самое короткое остаточное время.**

#### **Выключение таймера**

1. Для выключения таймера конфорки нажмите сенсор .  
Рядом с цифровым индикатором времени загорится точка.
2. Скольжением пальца по зоне управления установите время «00.».  
Теперь таймер данной конфорки находится в режиме ожидания. Таймер автоматически выключится через 10 секунд.

#### **Выключение звукового сигнала по истечении таймера/будильника**

По истечении времени таймера или будильника раздается звуковой сигнал, мигает красный индикатор соответствующей конфорки или будильника, на цифровом индикаторе времени мигает «00.».

1. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на любой сенсор.



#### **СОВЕТ**

- Для установки времени таймера **НЕСКОЛЬКО** раз проведите пальцем по зоне управления слева направо.

## Здоровое питание

### Температура горения разных видов масла

Чтобы ваша питание было здоровым, рекомендуем при жарке учитывать температуру горения масла. Температура горения, при которой начинают выделяться токсичные вещества, зависит от вида масла. В таблице приведена температура горения некоторых видов масла.

Масло	Температура горения, °С
Оливковое масло экстра-класса (extra virgin)	160 °С
Сливочное масло	177 °С
Кокосовое масло	177 °С
Масло канолы	204 °С
Оливковое масло (virgin)	216 °С
Подсолнечное масло	227 °С
Кукурузное масло	232 °С
Арахисовое масло	232 °С
Рисовое масло	255 °С
Оливковое масло	242 °С

## Степени нагрева

Степень нагрева указана ориентировочно, так как зависит от количества и вида продуктов.

- **Функция PowerBoost и степень нагрева 9 используйте, чтобы:**
  - быстро довести до кипения жидкость/пищу,
  - быстро обжарить зеленые овощи,
  - нагреть масло, жир,
  - в скороварке быстро установилось необходимое давление.
- **Степень нагрева 8 используйте, чтобы:**
  - пожарить мясо,
  - пожарить камбалу или филе камбалы,
  - пожарить блинчики,
  - обжарить вареный картофель,
  - жарить во фритюре.
- **Степень нагрева 7 используйте, чтобы:**
  - пожарить оладьи,
  - пожарить толстые шницели в панировке,
  - пожарить бекон (жир),
  - пожарить сырой картофель,
  - пожарить гренки с яйцом,
  - пожарить рыбу в панировке.

- **Степень нагрева 5 и 6 используйте, чтобы:**
  - варить большое количество пищи,
  - оттаять твердые овощи,
  - пожарить тонкие шницели в панировке.
  
- **Степень нагрева 1-4 используйте, чтобы:**
  - сварить бульон,
  - потушить мясо,
  - сварить овощи,
  - растопить шоколад,
  - растопить сыр.

Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

## СОВЕТ

**Перед очисткой варочной панели включите блокировку от детей.**

## Уход

Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.



**Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.**

## Очистка

### Стеклокерамическая поверхность

Очищайте **стеклокерамическую поверхность** каждый раз после ее использования (**дождитесь, пока она остынет!**), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.

**Каждый раз перед использованием** протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность.

**Небольшие загрязнения** можно устранить мягкой влажной тряпкой. Затем протрите чистую поверхность насухо.

**Сильные загрязнения** удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями.



**Перед использованием хорошо встряхните жидкое чистящее средство.**



**Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамической поверхности.**



**После любой очистки насухо протрите стеклокерамическую поверхность мягкой тряпкой.**



**Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.**



**Для очистки варочной поверхности нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства.**

**Декоративный рисунок** на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном.

**Пятна от воды** можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства.

**Трудноудаляемые загрязнения и пригоревшую пищу** можно удалить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей варочной поверхности. Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!

**Сахар и сладкие блюда** могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

**Изменение цвета стеклокерамической поверхности** не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.



**Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.**

#### **Рамка и боковые профили из нержавеющей стали (в некоторых моделях)**

Для очистки рамки и боковых профилей используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность.

Нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут оставить царапины. Агрессивные чистящие средства могут повредить рамку и боковые профили.

Не используйте уксус, так как нержавеющая сталь может потускнеть.

# Предупреждения и индикация ошибок

**В течение гарантийного периода ремонт прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра!**

- Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.
- Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.

Причиной неполадок в работе могут стать мелкие неисправности. Прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, можете ли вы их устранить самостоятельно (см. указания ниже).

## Важные предупреждения

Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением, монтажом и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется. Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

- Варочная панель оборудована системой защиты от перегрева, поэтому конфорки или варочная панель могут полностью отключаться.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
После первого подключения варочной панели на цифровых индикаторах загораются символы (—·).	Нормальное явление при первом подключении.	Пользуйтесь варочной панелью как обычно.
Вентилятор продолжает работать после выключения варочной панели.	Варочная панель охлаждается.	Пользуйтесь варочной панелью как обычно.
При первом включении появился запах нового прибора.	Запах чувствуется из-за нагрева нового прибора.	Это нормально, запах исчезнет после того, как вы воспользуетесь варочной панелью несколько раз. Проветрите помещение.
Слышно тиканье.	Тиканье издает ограничитель мощности передних и задних конфорок. Тиканье слышно также при низких степенях нагрева.	Пользуйтесь варочной панелью как обычно.
При приготовлении посуды издает шум.	Шум вызывается переходом энергии от варочной панели к посуде.	Некоторая посуда издает шум при высоких степенях нагрева. Это не вредит ни варочной панели, ни посуде.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
Вы включили конфорку, но ее цифровой индикатор продолжает мигать.	Используемая посуда не подходит для индукции или диаметр ее дна меньше 12 см.	Используйте подходящую посуду.
Конфорка выключилась, слышен звуковой сигнал.	Истекло время таймера.	Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на любой сенсор.
Варочная панель не работает, на цифровых индикаторах ничего не горит.	Нет питания из-за повреждения присоединительного кабеля или неправильного подключения.	Проверьте подключение (предохранитель и само место подключения, если нет вилки).
Предохранитель перегорает сразу после включения варочной панели.	Варочная панель неправильно подключена.	Проверьте правильность подключения.
Варочная панель выключилась.	Вы случайно нажали сенсор вкл./выкл. ① или два сенсора одновременно.	Снова включите варочную панель.
Код неисправности ER22.	Панель управления загрязнена или на ней разлилась вода.	Очистите панель управления.
Код неисправности E2.	Варочная панель перегрелась.	Оставьте варочную панель охладиться, затем включите и готовьте при более низких степенях нагрева.
Код неисправности U400.	Напряжение превышает допустимое или варочная панель неправильно подключена.	Отключите прибор от электросети и проверьте правильность подключения.
Код неисправности $\text{L}^{\text{L}}$ .	Слишком долго нажимаете на сенсор.	Не нажимайте сенсор долго.
Другие коды неисправностей.	Поврежден генератор.	Обратитесь в сервисный центр.

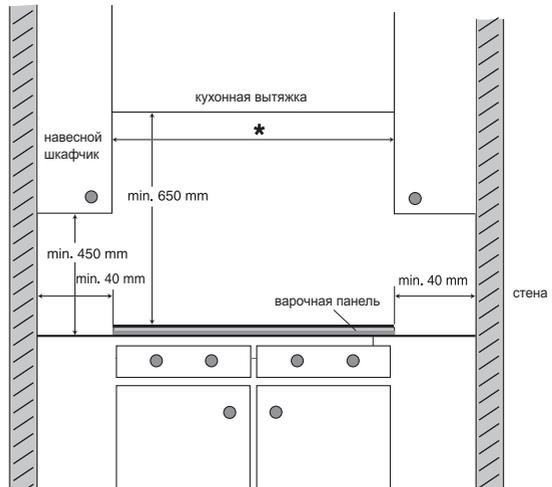
При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

## Важные предупреждения

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке прибора в соответствии с данной инструкцией по монтажу и действующими предписаниями и стандартами.
- Прибор должен быть заземлен.
- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети и замену присоединительного кабеля может только квалифицированный специалист.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.
- Для подключения к электросети используйте кабель, соответствующий действующим предписаниям, в резиновой изоляции.
- Следите, чтобы при монтаже кабель располагался свободно, не был зажат и не попадал на острые края.
- При подключении варочной панели в электросети или на присоединительном кабеле необходимо предусмотреть размыкающее устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.
- Защитный провод заземления со стороны прибора должен быть длиннее остальных проводов.
- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.
- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими (85°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.
- Гарантия на неисправности, связанные с неправильным подключением, монтажом и использованием прибора, не распространяется.

### Минимальные расстояния

Для безопасной работы прибора необходимо соблюдать минимальные расстояния.



\*SIVK 6 ... 61 см

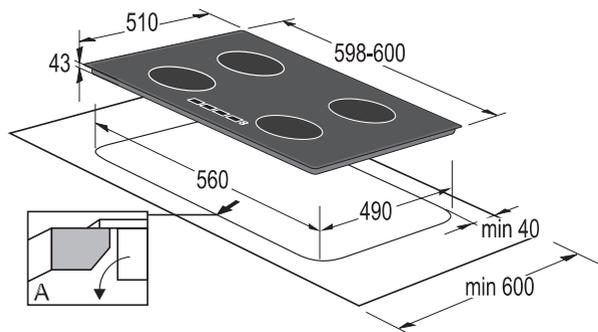
\*SIVK 7 ... 78 см

\*SIVK 1 ... 112 см

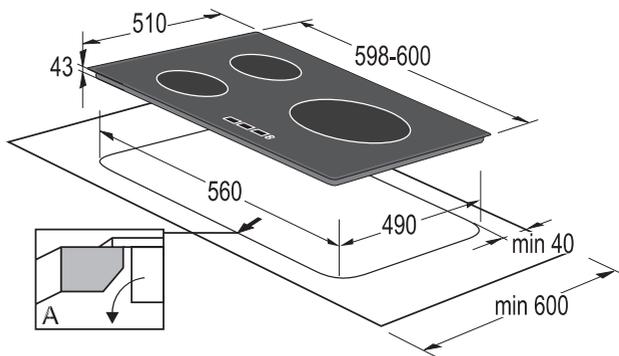
### Размеры монтажного проема

Размеры прибора и монтажного проема указаны на схемах ниже.

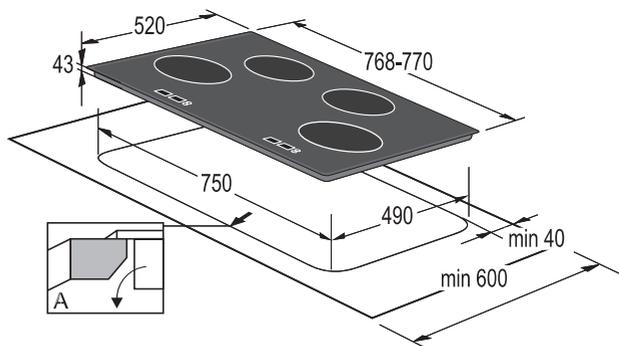
SIVK6ATF  
SIVK6CTF



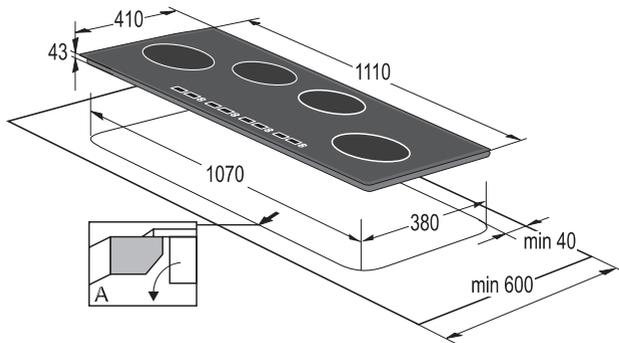
### SIVK6FTF



### SIVK7ATF SIVK7BTF

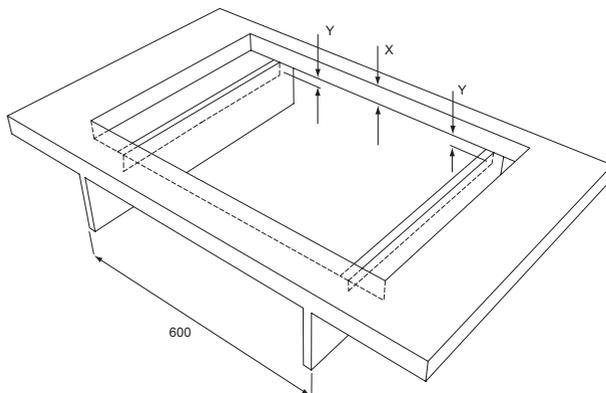


### SIVK1ATF



- Варочная панель может быть установлена в столешницу толщиной 30-50 мм.
- Если толщина столешницы превышает 40 мм, для обеспечения вентиляции варочной панели необходимо снять внутренний край монтажного проема.

Если варочная панель шире кухонного шкафа, в который она встраивается, и толщина столешницы меньше 46 мм, необходимо сделать вырез в боковых стенках шкафа, чтобы варочная панель его не касалась.

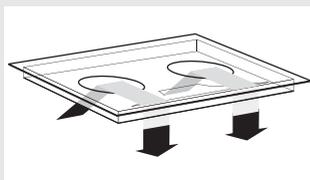


Размеры монтажного проема внутри шкафа

$x < 46$  мм:  $y = 46$  мм -  $x$

$x \geq 46$  мм:  $y = 0$  мм

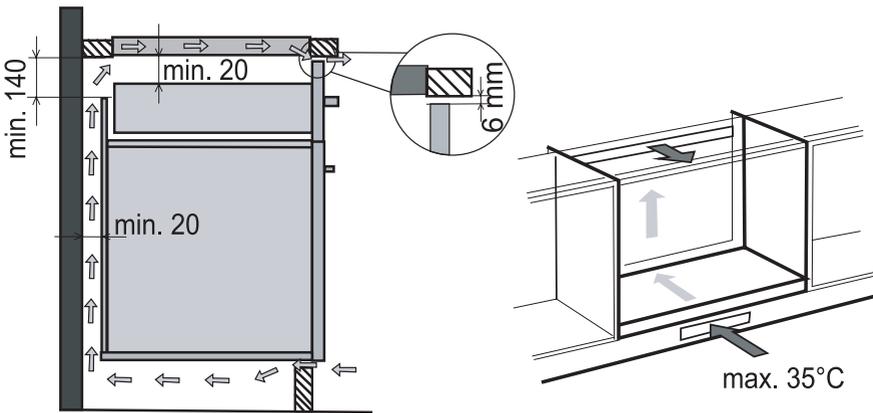
## Вентиляция варочной панели



Для нормальной работы электроники индукционной варочной панели необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Варочная панель автоматически отключается в случае недостаточной вентиляции. С нижней стороны прибора имеются вентиляционные отверстия, через которые поступает холодный воздух. Выходные отверстия для воздуха расположены снизу в передней части варочной панели.

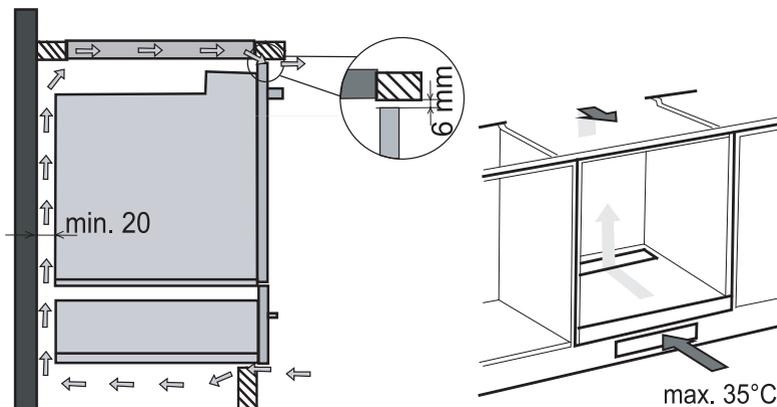
### А Кухонный шкаф с ящиком

- В верхней части задней стенки кухонного шкафа, в области установки варочной панели необходимо сделать вырез высотой не менее 140 мм по всей ширине шкафа. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо оставить отверстие высотой не менее 6 мм по всей ширине шкафа.
- Варочная панель оборудована охлаждающим вентилятором, который находится с нижней стороны варочной панели. В ящике под варочной панелью нельзя хранить мелкие предметы и бумагу, так как при работе их может затянуть в вентилятор, что приведет к поломке системы охлаждения. Не храните в ящике алюминиевую фольгу и легко воспламеняющиеся предметы, напр., чистящие средства или аэрозоли, а также не ставьте их вблизи варочной панели. Опасность возгорания! Между дном варочной панели и содержимым ящика необходимо обеспечить расстояние не менее 20 мм.

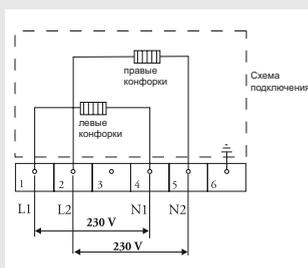
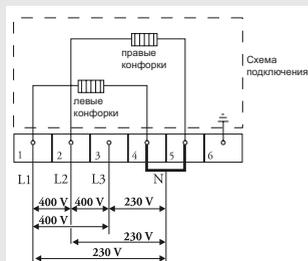


## В Кухонный шкаф с духовкой

- Под варочной панелью можно устанавливать духовки типов EVP4..., EVP2..., оснащенные охлаждающим вентилятором. При установке духовки под варочной панелью необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо оставить отверстие высотой не менее 6 мм по всей ширине шкафа.

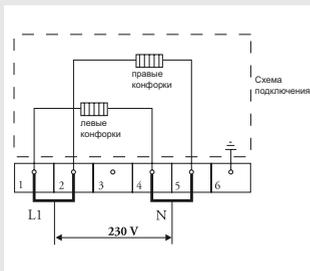


## Подключение к электросети



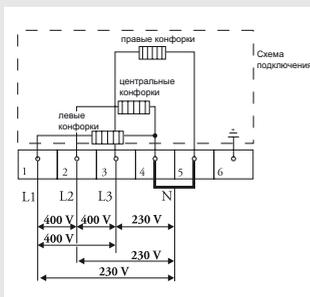
## Обычное подключение

- 3-фазное + 1 нейтраль (3 1N, 400 В~ / 50 Гц):
  - Напряжение между фазными проводами и нейтральным 230 В~. Напряжение между двумя фазными проводами 400 В~. Установите перемычку между клеммами 4–5. Фазный провод 3 не имеет нагрузки. В электрощитке необходимо установить предохранитель не меньше чем на 16 А (3x). Сечение жилы присоединительного кабеля должно быть не менее 2,5 мм<sup>2</sup>.
- 2-фазное + 2 нейтраль (2 2N, 230 В~ / 50 Гц):
  - Напряжение между фазными проводами и нейтральными 230 В~. В электрощитке необходимо установить предохранитель не меньше чем на 16 А (2x). Сечение жилы присоединительного кабеля должно быть не менее 2,5 мм<sup>2</sup>.



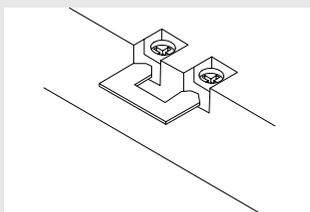
### Особое подключение

- 1-фазное подключение (1 N, 230 В~ / 50 Гц)
  - Напряжение между фазным проводом и нейтральным 230 В~. Установите перемычки между клеммами 1–2 и 4–5. В электрощитке необходимо установить предохранитель не меньше чем на 32 А. Сечение жилы присоединительного кабеля должно быть не менее 6 мм<sup>2</sup>.



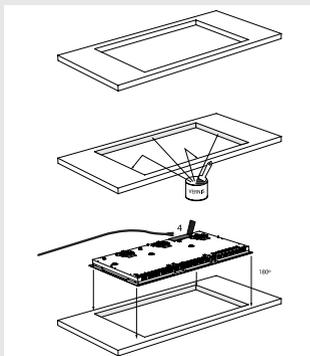
### Подключение варочной панели с пятью конфорками

- 3-фазное + 1 нейтраль (3 N, 400 В~ / 50 Гц)
  - Напряжение между фазными проводами и нейтральным 230 В~. Напряжение между двумя фазными проводами 400 В~. Установите перемычку между клеммами 4–5. В электрощитке необходимо установить предохранитель не меньше чем на 16 А (3х). Сечение жилы присоединительного кабеля должно быть не менее 2,5 мм<sup>2</sup>.



Установите перемычки в клеммной колодке в соответствии с требованиями подключения, как показано на схемах.

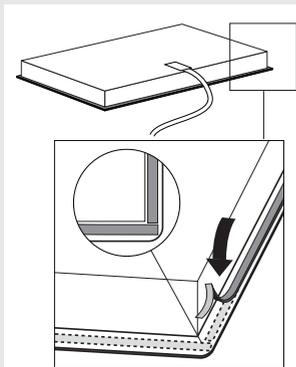
## Монтаж



Убедитесь, что кухонный шкаф и монтажный проем соответствуют требованиям вентиляции и необходимым размерам.

При необходимости обработайте торцы выреза деревянных и синтетических столешниц лаком, закрывающим поры, для защиты от влаги и грязи.

Положите варочную панель стеклокерамикой вниз.



Подсоедините кабель к варочной панели в соответствии с требованиями.

Снимите защитную пленку с уплотнителя и приклейте по краю стеклокерамической поверхности. Не клейте уплотнитель, поворачивая на углах. Отрежьте 4 полоски необходимой длины, чтобы хорошо проклеить углы.



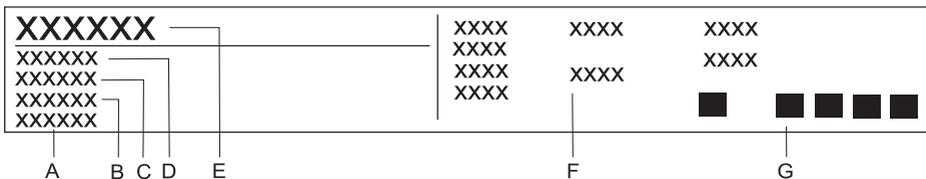
Переверните варочную панель и установите в монтажный проем.

Подключите варочную панель к электросети. Раздастся короткий звуковой сигнал, и через некоторое время загорятся цифровые индикаторы. Варочная панель готова к использованию.

Проверьте, правильно ли работает варочная панель. Если подключение к электросети выполнено некорректно, раздастся короткий звуковой сигнал или цифровые индикаторы не загорятся.

# Технические данные

## Заводская табличка



- A** Серийный номер
- B** Артикул
- C** Модель
- D** Тип
- E** Торговая марка
- F** Технические данные
- G** Знаки соответствия

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.



