

# Руководство пользователя

**CIS 239.60 BX**

## **Уважаемый покупатель,**

Благодарим Вас за выбор нашей индукционной стеклокерамической варочной панели. Для наиболее эффективного использования Вашего оборудования мы рекомендуем внимательно ознакомиться с настоящим руководством и сохранить его для дальнейшего обращения.

# ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

---

## Меры предосторожности перед началом эксплуатации

- Удалите все упаковочные материалы.
- Установка и подключение данного оборудования должны осуществляться только квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный вследствие ошибок при установке оборудования и подключении его к электрической сети.
- Для эксплуатации прибор должен быть должным образом установлен в комплект кухонной мебели, подходящей для использования с данным оборудованием.
- Данное бытовое оборудование предназначено для приготовления пищи, исключая любые другие виды бытового, коммерческого или промышленного применения.
- Удалите все этикетки и самоклеящуюся пленку со стеклокерамических поверхностей.
- Не вносите изменения в конструкцию и технические параметры данного устройства.
- Рабочая поверхность варочной панели не может использоваться автономно или в качестве рабочей поверхности.
- Оборудование должно быть подключено к электрической сети и заземлено в соответствии с местными стандартами.
- Не используйте удлинительный кабель для подключения данного оборудования к электрической сети.
- Для предотвращения возможного повреждения электронных компонентов данного оборудования паром не устанавливайте его над посудомоечной или сушильной машинами.
- Эксплуатация данного оборудования не включает в себя использование внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления пищи должен осуществляться под контролем. В случае непродолжительной готовки следует контролировать весь процесс.

## Эксплуатация оборудования

- Выключайте конфорки после использования оборудования.
- Будьте внимательны при использовании жира и масел при приготовлении пищи, поскольку они легко воспламеняются.
- Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время или после использования оборудования.
- Убедитесь, что провода стационарных и передвижных устройств не соприкасаются со стеклокерамической поверхностью и горячей посудой.
- Не следует размещать предметы с магнитным полем (кредитные карты, дискеты, калькуляторы) рядом с работающим оборудованием.
- Не размещайте на варочной поверхности металлические предметы: ножи, вилки, ложки, крышки и прочие, поскольку они могут сильно нагреваться.
- Вообще не размещайте на стеклокерамической поверхности данного оборудования любые металлические предметы, кроме специальной посуды. В случае несвоевременного включения или при наличии остаточного тепла, неподходящие предметы или посуда могут расплавиться или даже воспламениться.
- Никогда не накрывайте данное оборудование тканью или защитным чехлом, поскольку они могут сильно нагреться и воспламениться.
- Данное оборудование могут использовать дети от 8 лет и старше. Лица, имеющие физические, сенсорные или психические особенности, а также не имеющие достаточного количества опыта и знаний, могут использовать данное оборудование под присмотром или если они получили инструкции по безопасной эксплуатации и осознают возможную опасность использования данного оборудования.
- Детям запрещается играть с данным оборудованием.
- Очистка и уход за оборудованием не должны осуществляться детьми без присмотра.

## Предотвращение повреждения оборудования

- Посуда с дном без специального покрытия или с поврежденным дном (например, незмалированная чугунная посуда) может повредить стеклокерамическую поверхность данного оборудования.
- Песок или другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Не роняйте предметы, даже небольшие, на стеклокерамическую поверхность.
- Избегайте ударов посудой по краям стеклокерамической поверхности.
- Убедитесь, что вентиляционная система оборудования работает в соответствии с техническими требованиями производителя.
- Пустую посуду не следует ставить или оставлять на стеклокерамической поверхности.
- Сахар, синтетические материалы или фольга не должны контактировать с горячими конфорками. Это может привести к возникновению трещин и других повреждений на стеклокерамической поверхности при остывании. В случае попадания на горячую поверхность оборудования их следует немедленно удалить (будьте осторожны, чтобы не обжечься).
- **ВНИМАНИЕ:** Пожароопасно: не храните предметы на варочной поверхности.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.
- Если под встроенным оборудованием расположен ящик, убедитесь, что зазор между его содержимым и нижней частью оборудования достаточно велик (2 см). Это необходимо для обеспечения требуемой вентиляции.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы (например, аэрозоли) в ящике под данным оборудованием. Ящики для хранения столовых приборов должны быть сделаны из термостойких материалов.

## Меры предосторожности при сборе оборудования

- В случае обнаружения неисправности, выключите устройство и отключите его от электрической сети.
- Если стеклокерамическая поверхность повреждена или на ней имеются трещины, отключите оборудование от электрической сети и обратитесь в сервисный центр.
- Ремонт данного оборудования должен проводиться специалистами. Не открывайте корпус оборудования самостоятельно.
- **ВНИМАНИЕ:** Если стеклокерамическая поверхность развита или на ней имеются трещины, выключите оборудование во избежание поражения электрическим током.
- Если силовой кабель оборудования поврежден, то его замена должна осуществляться на кабель, поставляемый производителем или сервисным центром.

## Прочие меры предосторожности

- Убедитесь, что посуда расположена по центру конфорки. Дно посуды должно закрывать как можно большую поверхность конфорки.
- Лицам с 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 нагретых конфорках.
- **НИКОГДА** не пытайтесь потушить пламя водой, сначала отключите оборудование, а затем накройте пламя крышкой или огнеупорным материалом.



**ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПОСУДЫ НИЗКОГО КАЧЕСТВА, А ТАКЖЕ ПОСУДЫ, ИЗГОТОВЛЕННОЙ НЕ ИЗ ФЕРРОМАГНИТНЫХ СПЛАВОВ, С АДАПТЕРАМИ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ ГАРАНТИЯ АННУЛИРУЕТСЯ.**

**В ЭТОМ СЛУЧАЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЕ КОНФРОК ИЛИ ИНЫХ КОМПОНЕНТОВ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.**



# ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

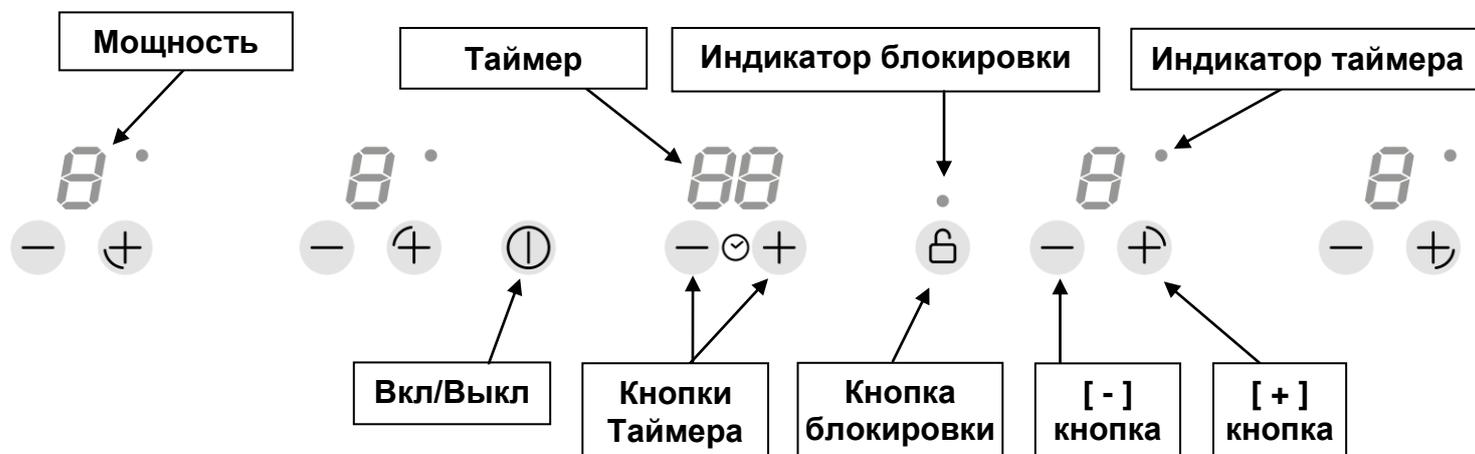
## Технические характеристики

Модель	CIS23960BX
Общая мощность	7200 Вт
Энергопотребление варочной панели EC <sub>hob</sub> **	161.3 Втч/кг
<b>Передняя левая конфорка</b>	Ø 210 мм
Минимальный диаметр посуды	Ø 110 мм
Номинальная мощность*	2000 Вт
Стандартизованная категория**	C
Энергопотребление EC <sub>cw</sub> **	170.7 Втч/кг
<b>Задняя левая конфорка</b>	Ø 145 мм
Минимальный диаметр посуды	Ø 90 мм
Номинальная мощность*	1600 Вт
Стандартизованная категория**	A
Энергопотребление EC <sub>cw</sub> **	149.5 Втч/кг
<b>Задняя правая конфорка</b>	Ø 210 мм
Минимальный диаметр посуды	Ø 110 мм
Номинальная мощность*	2000 Вт
Стандартизованная категория**	B
Энергопотребление EC <sub>cw</sub> **	175.4 Втч/кг
<b>Передняя правая конфорка</b>	Ø 145 мм
Минимальный диаметр посуды	Ø 90 мм
Номинальная мощность*	1200 Вт
Стандартизованная категория**	A
Энергопотребление EC <sub>cw</sub> **	149.5 Втч/кг

\* Указанные значения могут изменяться в зависимости от размеров и материала посуды.

\*\* Определено в соответствии с методикой измерения рабочих характеристик (EN 60350-2).

## Панель управления



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

---

## Дисплей

<u>Символ</u>	<u>Значение</u>	<u>Описание</u>
0	Ноль	Включение конфорки.
1...9	Уровень мощности	Задание уровня нагрева конфорки.
	Наличие посуды	Нет посуды или она не подходит.
F	Сообщение об ошибке	Неисправность электроники.
H	Остаточное тепло	Конфорка горячая.

## Вентиляция

Система охлаждения оборудования автоматическая. Охлаждающий вентилятор начинает работу с низкой скорости при нагреве электронной системы до заданного уровня. Вентилятор снижает скорость и автоматически останавливается после того, как электронные компоненты достаточно остывают.

## НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УПРАВЛЕНИЕ

---

### Перед началом эксплуатации

Протрите оборудование влажной тряпкой и затем высушите его поверхность тщательно. Не используйте моющее средство. Оно может вызвать появление синего оттенка на стеклокерамической поверхности.

### Первое включение индукционной варочной панели

При первом включении варочной панели или после сбоя питания, необходимо сначала нажать и удерживать кнопку блокировки [  ] в течение примерно 3 секунд (пока индикатор блокировки не погаснет). Это делается для калибровки чувствительности кнопок. При этом не используйте перчатки, а используйте свой собственный палец. Мы также рекомендуем отключать подсветку вытяжки или любой свет, который непосредственно направлен на варочную панель, в противном случае существует риск ошибки [FL]. После калибровки вы можете использовать свою варочную панель как обычно.

### Принцип индукционного нагрева

Под каждой конфоркой расположена индукционная катушка. При подаче на катушку тока, образуется переменное электромагнитное поле, которое подводит индуктивные токи к ферромагнитному дну посуды. Это приводит к нагреву посуды на конфорке.

Очевидно, что необходимо использовать специальную посуду:

рекомендуется использовать посуду из ферромагнитных сплавов (пожалуйста, убедитесь, что она притягивается магнитом): чугунную, стальную, эмалированную, а также посуду из нержавеющей стали с дном из ферромагнитного сплава.

НЕ допускается использование посуды из меди, алюминия, стекла, дерева, керамики, глины, а также полностью изготовленной из нержавеющей стали.

Зона индукционного нагрева автоматически подстраивается под размер посуды. Если диаметр посуды слишком мал, то оборудование может не включиться. Этот критический диаметр зависит от размера конфорки.

Если посуда не подходит для использования на индукционной плите, то на дисплее высвечивается символ [  ].

## Сенсорное управление

Ваша индукционная плита оснащена электронной системой управления с сенсорными кнопками. При нажатии пальцем на кнопку, активируется соответствующая команда. Активация подтверждается световым индикатором, буквой или цифрой на дисплее или звуковым сигналом.

**Для нормального функционирования оборудования не нажимайте более чем на одну кнопку за раз.**

### Включение

- **Включение/выключение оборудования:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение	Нажмите кнопку [ ① ]	[ 0 ]
Выключение	Нажмите кнопку [ ① ]	Нет или [ Н ]

- **Включение/выключение конфорки:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Увеличить мощность	Нажмите [ + ]	[ 1 ] - [ 9 ]
Уменьшить мощность	Нажмите [ - ]	[ 9 ] - [ 1 ]
Выключить	Нажмите [ - ] или нажмите одновременно [ - ] и [ + ]	[ 0 ] или [ Н ]

Если в течение 10 секунд не производится никаких действий, то оборудование возвращается в режим ожидания.

### Обнаружение посуды конфоркой

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

- На конфорке не установлена посуда или она не подходит для индукционного нагрева. В этом случае увеличение мощности невозможно, и на дисплее отображается [ U ]. Этот символ исчезает, когда подходящая посуда помещается на конфорку.
- Если убрать посуду с конфорки, то работа прекращается. На дисплее отображается [ U ]. Символ [ U ] исчезает после установки посуды на конфорку. Приготовление пищи продолжается на установленном ранее уровне мощности.

После использования, необходимо выключить конфорку: не следует допускать активацию функции обнаружения посуды [ U ].

### Индикатор остаточного тепла

После выключения конфорки или полного отключения плиты, конфорки ещё горячие, и на дисплее отображается символ [ Н ].

Символ [ Н ] исчезнет как только до конфорок можно безопасно дотрагиваться.

Пока индикаторы остаточного тепла активны не прикасайтесь к конфоркам и не устанавливайте на них термочувствительные предметы. **Опасность ожога и пожара!**

## Таймер

Таймер может использоваться для всех 4 конфорок (от 1 до 99 минут), но только для одной конфорки за раз.

- **Установка времени приготовления:**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Дисплей</u></b>
Выбор функции « Таймер »	Нажмите [ + ] или [ - ] на таймере	[ 00 ] на таймере, [ t ] на конфорке
Выбор конфорки	нажмите [ + ] или [ - ] на конфорке	[ 00 ] мигает на таймере, индикатор конфорки горит
Уменьшение времени	Нажмите [ - ] на таймере	[ 99 ] уменьшается 98,97,96,...
Увеличение времени	Нажмите [ + ] на таймере	[ 00 ] увеличивается 01,02,03,...

Через 10 секунд на дисплее «Таймер» из мигающего режима переходит в статический. Время настраивается и запускается таймер. Если действия не совершаются или время не выбрано за 10 секунд, то функция «Таймер» выключается.

- **Изменение времени приготовления пищи:**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Дисплей</u></b>
Выбор функции « Таймер »	Нажмите [ + ] или [ - ] на таймере	Время изменяется
Остановка функции « Таймер »	Нажимайте [ - ] до [ 00 ] или одновременно [ + ] и [ - ]	Уменьшается до [ 00 ] и затем выключается

- **Автоматическая остановка в конце приготовления пищи:**

После того, как заданное время приготовления пищи заканчивается, на дисплее мигает [ 00 ] и раздается звуковой сигнал.

Для выключения звукового сигнала и остановки мигания нажмите любую кнопку.

## Блокировка панели управления

Во избежание изменения настроек конфорок, в особенности во время очистки варочной поверхности, панель управления можно заблокировать (за исключением кнопок Вкл/Выкл [ Ⓛ ] и блокировки [ Ⓛ ]). Если функция блокировки активируется, когда варочная панель выключена, панель управления, включающая клавишу Вкл/Выкл [ Ⓛ ], заблокирована (за исключением кнопки блокировки [ Ⓛ ]).

- **Блокировка варочной панели:**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Дисплей</u></b>
Включение	Нажмите кнопку [ Ⓛ ]	[ 0 ] или [ H ]
Блокировка	Нажмите кнопку [ Ⓛ ]	горит индикатор

- **Разблокировка варочной панели:**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Дисплей</u></b>
Разблокировка	Нажмите кнопку [ Ⓛ ]	Индикатор затухает

## Ограничения мощности

Варочная панель оборудована ограничением мощности. Если вы достигли максимальной мощности, вы не сможете увеличить уровень нагрева конфорки при приготовлении в разных зонах и раздастся звуковой сигнал. Это ограничение зафиксировано на заводе-изготовителе на уровне 7200 Вт, но можно изменить на 2800 Вт, 3500 Вт или 6000 Вт.

## Настройка ограничения мощности

Прежде чем начать настройку вы должны:

- Убедиться, что на варочной панели нет посуды.
- Отключите электропитание: выньте предохранитель или отключите автомат цепи.
- Переподключите таблицу к электросети: замените предохранитель или снова подключите автомат цепи.
- Начните настройку через 30 секунд после подключения к сети.
- Разблокируйте варочную панель.
- Убедитесь, что все конфорки выключены.

Для настройки предельной мощности вы должны:

- 1) Нажать одновременно кнопки [ + ] и [ - ] двух крайних конфорок (левой и правой передних конфорок). При этом прозвучит сигнал и на дисплее отобразится текущий уровень мощности.



- 2) Настройте мощность кнопками [ + ] и [ - ], начиная с левой конфорки. Для того чтобы выйти из режима настройки без сохранения изменений не совершайте никаких действий в течение 60 секунд.
- 3) Для сохранения нового уровня мощности снова нажмите одновременно кнопки [ + ] и [ - ] двух крайних конфорок (левой и правой передних конфорок).

# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

## Качество посуды

**Подходящие материалы:** сталь, эмалированная сталь, чугун, ферромагнитная нержавеющая сталь, алюминий с дном из ферромагнитного сплава.

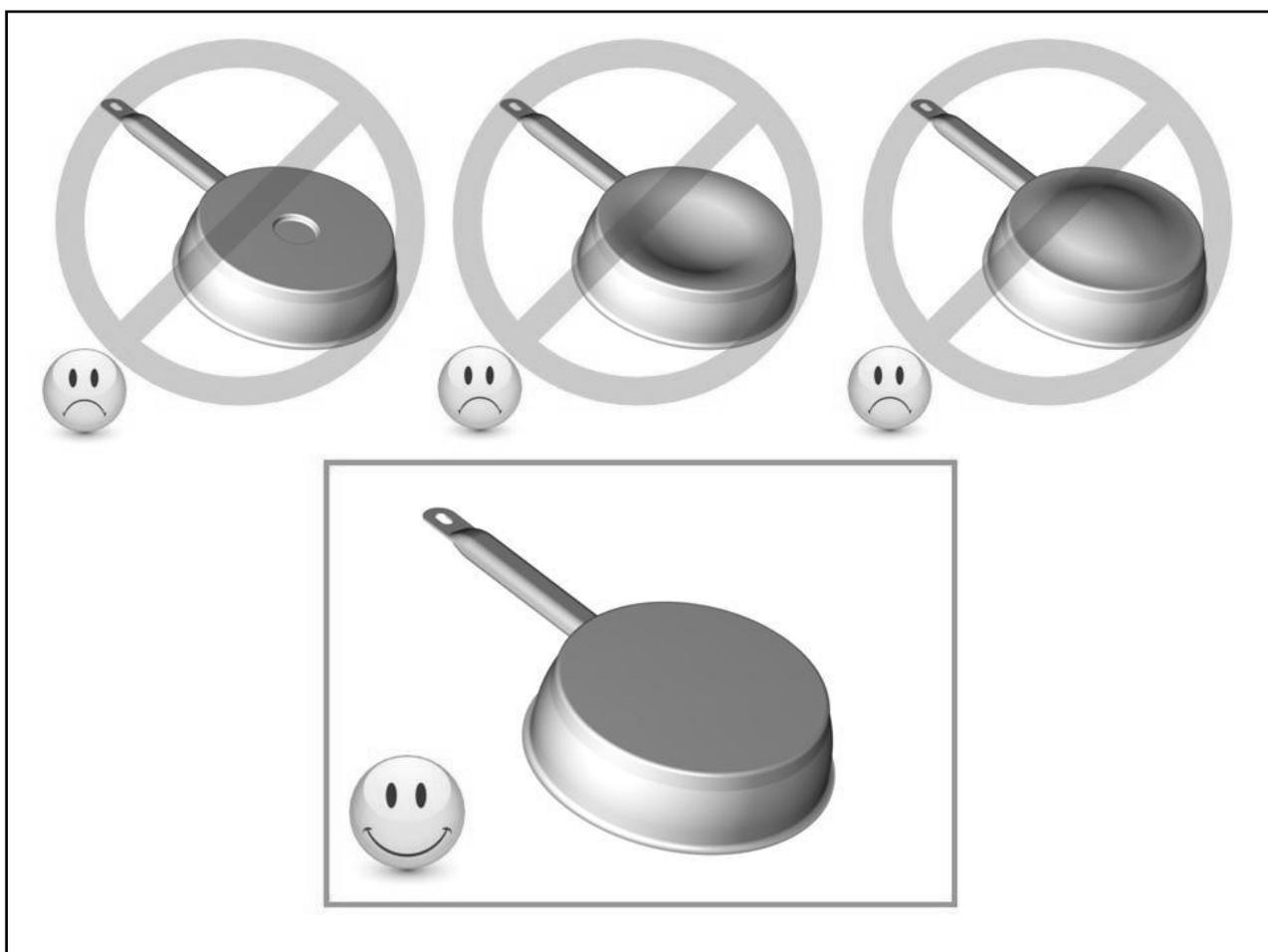
**Неподходящие материалы:** алюминий и нержавеющая сталь без ферромагнитного дна, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

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

Проверить посуду на возможность её эксплуатации можно следующим образом:

- Налейте в посуду немного воды и поставьте её на индукционную конфорку при уровне мощности [9]. Вода должна нагреться за несколько секунд.
- Поднесите любой магнит к дну посуды, если он притягивается, то это означает, что данную посуду можно использовать при эксплуатации варочной поверхности.

Некоторая посуда при размещении на индукционной конфорке может издавать шум. Этот шум не означает, что оборудование или посуда неисправны и не влияет на процесс приготовления пищи.



## Размер посуды

Конфорки в пределах определенного размера автоматически адаптируются к диаметру посуды. Однако, нижняя часть посуды должна иметь минимальный диаметр, соответствующий требованиям для выбранной конфорки. Для получения максимальной эффективности Вашего устройства размещайте посуду в центре конфорки.

## Примеры настройки уровня мощности

(приведенные ниже значения являются ориентировочными)

1 to 2	Растапливание Подогрев	Соусы, масло, шоколад, желатин Приготовленные заранее блюда
2 to 3	Варка без кипения Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты
3 to 4	Приготовление на пару	овощи, рыба, мясо
4 to 5	Отваривание	Картофель на пару, супы, паста, свежие овощи
6 to 7	Средняя обжарка, Варка без кипения	мясо, печень, яйца, колбасы, оладьи
7 to 8	Обычная готовка	картофель, оладьи, вафли
9	Жарка, сильная обжарка, кипячение воды	Стейк, омлет, жареные блюда, вода

## УХОД И ОЧИСТКА

Перед очисткой выключите оборудование.

Не очищайте стеклокерамическую поверхность варочной панели, если она слишком горячая, так как существует **риск получения ожога**.

- Легкие загрязнения удалите с помощью влажной ткани с чистящим средством, разведенным в небольшом количестве воды. После чего промойте холодной водой и тщательно высушите поверхность.
- Избегайте использования агрессивных или абразивных чистящих средств, поскольку они могут привести к появлению царапин на поверхности оборудования.
- Запрещено использовать пароочистители и моечные машины.
- Запрещено использовать любые предметы, которые могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Убедитесь, что посуда сухая и чистая. Убедитесь, что на стеклокерамической поверхности оборудования и посуде нет пыли. Посуда с шероховатым дном может поцарапать поверхность оборудования.
- Попавшие на поверхность сахар, джем, желе и т.д. должны быть немедленно удалены, что позволит предотвратить её повреждение.

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

### Варочная панель или конфорка не включается:

- Оборудование неправильно подключено к электрической цепи
- Перегорел защитный предохранитель
- Включена функция блокировки
- Сенсорные кнопки покрыты жиром или намокли
- На кнопки панели управления попали посторонние предметы

### На панели управления отображается [ U ]:

- На конфорке нет посуды
- Посуда не подходит для индукционного нагрева
- Диаметр дна посуды слишком маленький

### На панели управления отображается [ E ]:

- Отключите и снова подключите варочную панель
- Позвоните в сервисный центр

### **Отключение одной или нескольких конфорок:**

- Срабатывание системы безопасности
- Конфорка не выключалась в течение длительного времени
- Одна или несколько сенсорных кнопок загрязнились
- Посуда пустая и её дно чрезмерно нагрето
- Варочная панель оснащена функцией автоматического отключения при перегреве

### **Вентиляция продолжается после выключения оборудования:**

- Это не является поломкой, вентиляция требуется для охлаждения электронных компонент оборудования
- Вентилятор остановится автоматически

### **Горит индикатор блокировки:**

- Обратитесь к разделу « Функция Блокировки »

### **На панели управления отображается [ r ]:**

- Вы увеличили мощность конфорки и превысили предельно допустимое значение
- [ r ] мигает и затем отображается допустимое значение мощности

### **На панели управления отображается [ C ] или [ c ]:**

- Варочная панель перегрелась, дайте ей остыть, а затем снова включите

### **На панели управления отображается [ FL ]:**

- Обратитесь к разделу « Первое включение варочной панели »

### **На панели управления отображается [ F5 ]:**

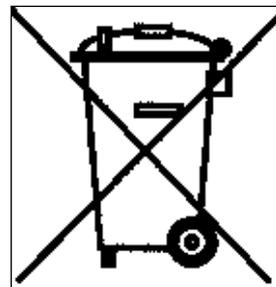
- Варочная панель неверно подключена к электросети. Проверьте подключение и подключите оборудование правильно.

Если один из вышеуказанных символов продолжает отображаться на экране – обратитесь в сервисную службу.

## **ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов и может быть повторно переработана.
- Электронные компоненты оборудования могут быть повторно переработаны и иногда могут содержать материалы, вредные для окружающей среды, наличие которых, однако, необходимо для нормальной и безопасной работы оборудования.

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



# СОВЕТЫ ПО УСТАНОВКЕ ОБОРУДОВАНИЯ

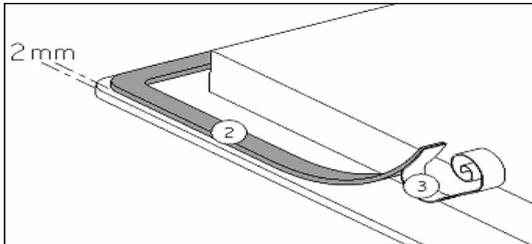
Установку могут проводить только квалифицированные специалисты.

Установщик должен соблюдать законодательство и стандарты, действующие в стране.

## Приклеивание уплотнительной прокладки:

Прокладка, поставляемая с варочной панелью, предотвращает проникновение влаги.

Её установка должна выполняться тщательно, в соответствии со следующим рисунком.



Приклейте прокладку (2) в 2 мм от внешнего края стекла, сняв защитную пленку (3).

## Монтаж - установка:

- **Габаритные размеры:**

Размер стекла	Размер выреза
520 x 590 мм	490 x 560 мм

- **Убедитесь, что расстояние между панелью и стеной или другими объектами составляет как минимум 50 мм.**
- Варочная панель сертифицирована по классу “Y” теплозащиты. В идеале, панель должна быть установлена так, чтобы с двух сторон оставалось много свободного места. Стена может быть за панелью и с одной из сторон может быть как стена, так и высокие кухонные объекты. **С другой стороны, ни один предмет или разделительная перегородка не должны быть выше варочной панели.**
- Предмет мебели или опора, в которой установлена плита, а также края мебели, ламинированные покрытия и клей, используемые для их фиксации, должны выдерживать температуры до 100 °С.
- Не устанавливайте варочную панель над неветилируемой печью или посудомоечной машиной.
- Для обеспечения хорошей циркуляции воздуха в электронном оборудовании **убедитесь, что под днищем корпуса варочной панели есть пространство не менее 20 мм.**
- Если под варочной панелью установлен ящик, в него нельзя класть легковоспламеняющиеся (например, спреи) или не термостойкие вещества и предметы.
- Материалы, которые используются для изготовления столешниц, расширяются при контакте с водой. Чтобы защитить вырезанный край, нанесите слой лака или специальный герметик. Необходимо соблюдать особую осторожность при монтаже уплотнительной прокладки, поставляемой с варочной панелью для предотвращения утечек жидкости. Эта прокладка обеспечивает качественное уплотнение при использовании в сочетании с гладкими рабочими поверхностями 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.
- Шнур питания не должен подвергаться никаким механическим ограничениям.

# ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ К СЕТИ

- Установка данного оборудования и подключение к электрической сети должны выполняться только квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и стандартами.
- После встраивания оборудования, необходимо обеспечить защиту от воздействия напряжения.
- Необходимые данные для подключения оборудования находятся на наклейках на корпусе варочной панели рядом с клеммной коробкой.
- Подключение к сети электропитания должно быть выполнено с помощью заземленной штепселя или с помощью омниполярного устройства для отключения цепи с контактным отверстием не менее 3 мм.
- Электрическая цепь должна быть отделена от сети с помощью специальных устройств, таких, как предохранители и силовые замыкатели.
- Если устройство не оснащено штепселем, при установке необходимо предусмотреть возможность отключения оборудования в соответствии с действующими правилами
- Воздушный шланг должен быть расположен так, чтобы он не касался горячих частей варочной панели или плиты.

## Внимание!

Данное оборудование должно быть подключено только к электрической сети со следующими параметрами 220/240 В ~ 50/60 Гц.

Всегда подключайте заземляющий провод.

Необходимо следовать схеме подключения.

Клеммная коробка расположена под задней частью корпуса варочной панели. Чтобы открыть крышку, используйте среднюю отвертку. Поместите её в щели и откройте крышку.

Сеть	Соединение	Сечение кабеля	Кабель	Класс защиты
220 / 240В~ 50/60Гц	1 фаза + нейтраль	3 x 2.5 мм <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400В~ 50/60Гц	2 фазы + нейтраль	4 x 1.5 мм <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* рассчитывается с понижающим коэффициентом, соответствующим стандарту EN 60 335-2-6

## Подключение варочной панели:

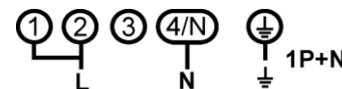
### Установочные схемы:

Для различных видов соединения используйте латунные параллельные соединения, которые находятся в коробке рядом с клеммами.

### Однофазный 220/240В ~1 фаза+нейтраль:

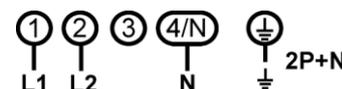
Установите параллельное соединение между клеммами 1 и 2.

Подключите заземление к клемме «земля», нейтраль N к клемме 4/N и фазу L к клемме 1 или 2.



### Двухфазный 400В~2 фазы+нейтраль:

Подключите заземление к клемме «земля», нейтраль N к клемме 4/N, фазу L1 к клемме 1 и фазу L2 к клемме 2.



**Внимание!** Частое ослабление и завинчивание винтов на клеммной коробке могут привести к снижению качества герметичности. Поэтому рекомендуется свести завинчивание и отвинчивание до минимума. Убедитесь, 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.

