

gorenje

RU

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРОЕННАЯ ПЛИТА

UA

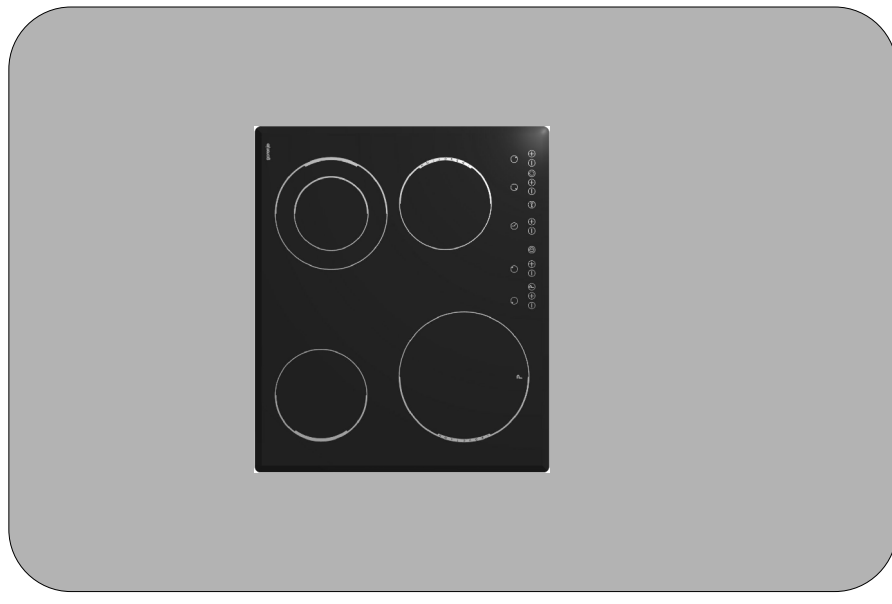
ЕЛЕКТРИЧНА ВМОНТОВАНА ПЛИТА

GB

BUILD-IN HOB

EIK 690C

IFU VD 4500 2G1B - EIK 690C GB UA RU / 081001
ID 7359385 / SAP 851594



RU		UA	GB
ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И УХОДУ		ІНСТРУКЦІЯ ПО ОБСЛУГОВУВАННЮ І ДОГЛЯДУ	INSTRUCTIONS FOR OPERATION AND MAINTENANCE
Уважаемый заказчик, Вы купили изделие нашего нового ряда электрических потребителей. Мы желаем, чтобы наше изделие Вам хорошо служило. Рекомендуем Вам изучить настоящую инструкцию и обслуживать изделие в соответствии с ней.		Шановний замовник, Ви купили виріб з нашого нового ряду електричних споживачів. Ми бажаємо, щоб наш виріб Вам добре служив. Рекомендуємо Вам вивчити дану інструкцію і обслуговувати виріб згідно з нею.	Dear customer, You have purchased a product of our new series of built-in electric appliances. We hope that our product will serve you well and for long time. We recommend you to study these instructions and to operate this product according to them.
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ, УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ		ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ВКАЗІВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ	IMPORTANT INFORMATION, INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS
• Монтаж плиты может сделать только лицо, имеющее соответствующую для этого квалификацию. • Изделие необходимо установить в соответствии с национальными нормами и постановлениями. • О дате установки необходимо сделать соответствующую отметку в Гарантийном листе. • Плита должна быть подсоединена к электрической сети с соответствующим напряжением, которое приведено на типовом шильдике, при помощи шнура для соответствующей потребляемой мощности плиты (см. Подсоединение потребителя к электросети). • Если потребителем не используется элемент тем, чтобы все его управляющие элементы были выключены. • Потребитель предназначен только для тепловой обработки еды. Его нельзя использовать для обогрева помещения, потому что это может привести к его излишней перегрузке и поломке функции. На поломки, возникшие в результате неправильного пользования, гарантия не распространяется. • Запрещено размещать вблизи конфорок зон горючие вещества. • В случае изменения среды в помещении, где размещен потребитель (работа с		• Монтаж плити може зробити тільки особа, котра має відповідну для цього кваліфікацію. • Виріб необхідно установити згідно національних норм і постанов. • Про дату установки необхідно зробити відповідну відмітку в Гарантійному листі. • Плита повинна бути під'єднана до електричної мережі з відповідною напругою, котра вказана на типовому щитку, за допомогою шнура для відповідної споживаної потужності плити (див. Підключення споживача до електромережі). • Якщо споживачем не користується, слідкуйте за тим, щоб всі його управляючі елементи були вимкнені. • Споживач призначений тільки для теплової обробки їжі. Його не можна використовувати для підігрівання приміщення, тому що це може привести до його зайвого перевантаження і поломки функції. На поломки, котрі виникли в наслідок неправильного користування, гарантія не розповсюджується. • Заборонено розміщувати поряд з конфорками горючі речовини. • У випадку зміни середовища в приміщенні, де розміщений споживач (робота з лакофарбовими речовинами, клеями і под.), завжди необхідно вимикати подачу електроенергії. • При маніпуляції зі споживачем або при	• Solely persons authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate. • The product should be installed in compliance with local standards and regulations. • Please let confirm the date of provided installing in the Guarantee sheet. • The hotplate must be connected to power net with corresponding voltage, which is noticed on the rating plate, and with line connector corresponding to the power capacity of the hotplate (see the art. "Connection of appliance to the power net"). • If the hotplate is not in service, ensure that all of its control elements are off. • The hotplate is determined solely for thermal food preparation. It must not be used for heating up of rooms, as the appliance could be damaged by excessive load. The warranty does not apply to faults due to incorrect usage. • It is not allowed to put any combustible matters near cooking zones. • The main power switch should be always switched off in case of changed surrounding conditions in the room with the installed appliance (painting, gluing works, etc.). • Switch off the main switch before the line connector at manipulation with the appliance or at longer time without use. • We recommend you to call once in two years the

лакобескрасочными веществами, клеями и под.), всегда должна быть отключена подача электроэнергии.	довгочасному вимкнуті споживача, вимикайте головний вимикач перед споживачем.	service company for checking of the hotplate functions. You can prevent this way the faults and prolong the lifetime of hotplate
- При манипуляции с потребителем или при длительном отключении потребителя, отключите главный выключатель перед потребителем. - Рекомендуем Вам, раз в два года обращаться к сервисной организации с просьбой повторно проверить работоспособность плиты. Таким образом, сможете предотвратить поломки и продлить срок службы плиты.	Рекомендуємо Вам раз в два роки звертатися в сервісну організацію з проханням повторно перевірити працездатність плити. Таким чином, зможете запобігти поломкам і продовжити термін служби плити.	
ВНИМАНИЕ! Если на поверхности нагревательной плиты появятся какие либо трещины, немедленно отсоедините потребитель от сети.	УВАГА! Якщо на поверхні плити появляться будь-які тріщини, негайно від'єднайте споживач від електромережі.	ATTENTION! Switch of the appliance from the power net when detecting any cracks on the hotplate surface.
ОПИСАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ	ОПИС І ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧА	DESCRIPTION AND OPERATION OD APPLIANCE
- Потребитель предназначен для встраивания в отверстие в столешнице кухонной мебели. - Уплотнительная резина наклеена на край плиты и предохраняет от протекания жидкостей под плиту. - Основная часть потребителя состоит из стеклокерамической нагревательной плиты, к которой привязаны остальные несущие, закрывающие и электрические части потребителя. - На плите есть обозначенные места – электрические конфорки – предназначенные для варки. - Диаметры конфорок исходят из обычных размеров посуды для варки. - Красный сияющий нагревательный элемент может, в зависимости от угла зрения, просвечиваться свыше диаметра конфорок. - Не рекомендуем пользоваться посудой, размер которой превышает обозначенный размер конфорок. - Конфорка от перегрева защищена ограничителем температуры. - Лампочки, сигнализирующие	- Споживач призначений для монтажу в отвір в стільниці кухонної меблі. - Ущільнююча гума, приклеєна на краю плити, захищає від можливого протікання рідини під плиту. - Основна частина споживача складається з склокерамічної нагрівальної плити, до котрої прив'язані інші несучі, закриваючі і електричні частини споживача. - На плиті є позначені місця – електричні конфорки – призначені для варіння. - Діаметри конфорок виходять із звичайних розмірів посуду для варіння. - Червоний сяючий нагрівальний елемент може, залежно від куту зору, просвічуватися понад діаметр конфорки. - Не рекомендуємо користуватися посудом, розмір котрого перевищує означений розмір конфорки. - Конфорка захищена від перегріву обмежувачем температури. - Лампочки, сигналізуючи залишкову температуру, підсвічують підвищену температуру поверхні конфорки після її	- The appliance is intended for building in a cutout in working table of kitchen furniture. - The sealing rubber glued on the border of hotplate prevents the in-leak of liquids under the hotplate. - The basic part of appliance is the glass ceramics hotplate, to which the all other supporting, covering and electric parts are connected. - Electric cooking zones are marked on the hotplate, which are for cooking only. - The cooking zone diameters are derived from usual cooking pot sizes. - The red radiating heating element - according to visual angle - can be seen also over the marking of zones. - We do not recommend the use of pots exceeding the marking of cooking zone. - The overheating of cooking zone under the glass ceramics is prevented with a temperature limiter. - An eventual increased temperature of hotplate surface after switching off is signalized with light indicator of residual heat. The energy of hot place can be used yet. The light indicator switches off after cooling down to a temperature without danger of burning

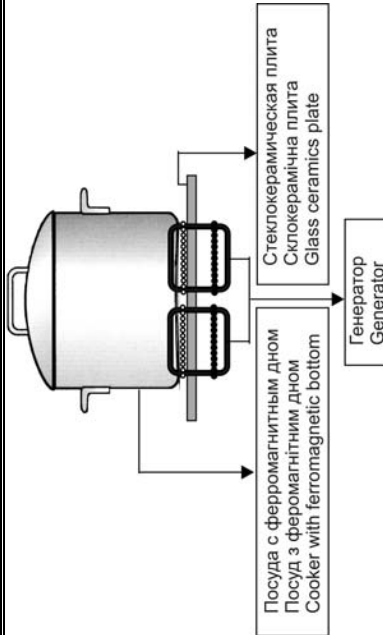
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНІЧНІ ДАНІ	TECHNICAL DATA	EIK 690C
Электрическая встроенная плита	Електрична вмонтована плита	Electric hot plate for building in	
Размеры	Розміри	Dimmensions	
Общие размеры - Ш x Г x V (V = встроена глбина)	Загальні розміри - Ш x Г x V (V = вмонтована глибина)	Total dimensions - W x D x H (H = built in depth)	580 / 510 / 59* mm
Размеры выреза в столешнице Ш x Г x Т. столешницы	Розміри вирізу в стільниці Ш x Г x Т. стільниці	Dimensions of cut out in the working sink Width x Depth x Thickness of sink	560 x 490 x (30 - 50) mm
Конфорки	Конфорки	Cooking zones	
Левая передняя	Ліва передня	Left front	2,20 / 3,00 kW
Левая задняя	Ліва задня	Left rear	1,20 kW
Правая задняя	Права задня	Right rear	1,70 kW
Правая передняя	Права передня	Right front	1,40 kW
Электрическое напряжение	Електрична напруга	Electric voltage	3 x 230 / 400 V ~
Общая эл. потребляемая мощность	Загальна ел. споживана потужність	Total electric input	6,50 kW

*Глубина в месте размещения клеммника.	*Глубина в місці розміщення клемника.	*Depth in the place of terminal box fastening
--	---------------------------------------	---

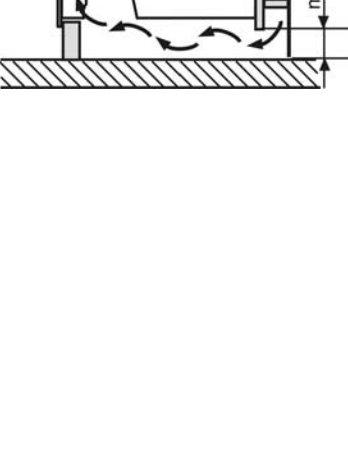
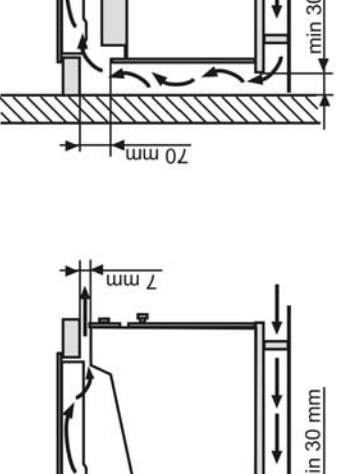
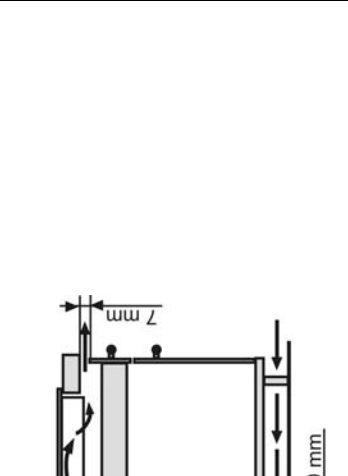
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ПРИЛАДДЯ	ACCESSORIES	EIK 690C
Уплотнительное вещество	Ущільнююча речовина	Sealing	1 шт.
Скребок для чистки	Шкребок для чищення	Cleaning scrape	1 шт.
Затиск	Затиск	Clamp	4 шт.
Винт 3,9 x 16 мм	Гвинт 3,9 x 16 мм	Screw 3,9 x 1,6 mm	4 шт.
Шайба 4,3	Шайба 4,3	Washer 4,3	4 шт.

в клеммник и зафиксируете его хомутом против выдергивания. - После чего закройте крышку клеммника. - После подсоединения потребителя разверните в рабочее положение, вложите в вырез и проверьте позицию присоединительного кабеля. - Плиту укреплите при помощи зажимов (см. рисунок) соответствующим усилием так, чтобы не повредить потребителя. Подсоединение потребителя к электрической сети может осуществить только фирма, имеющая соответствующее квалификационное разрешение - Присоединительное напряжение 400V 2N ~, 50 Hz - Номинальное напряжение элементов 230V ~	выривання. - Після чого зачиніть кришку клемника. - Після підключення споживач розверніть у робоче положення, вставте у виріз і перевірте позицію приєднання кабелю. - Плиту укріпіть за допомогою затисків (див. малюнок) відповідним зусиллям так, щоб не пошкодити споживач. Підключення споживача до електричної мережі може зробити тільки фірма, котра має відповідний кваліфікаційний дозвіл. - Приєднувальна напруга 400V 2N ~, 50 Hz - Номінальна напруга елементів 230V ~	position of connection cable. - Fasten the hotplate with clamps (see the picture) and with appropriate force for preventing the damaging of appliance. The appliance must be connected to power net with authorized body only. - Connection voltage 400V 2N ~, 50 Hz - Nominal voltage of components 230V ~
ВАРИАНТЫ ПОДСОЕДИНЕНИЯ 1/N/PE 230V ~	2/N/PE 400V ~	THE VERSIONS OF CONNECTION 3/N/PE 400V ~
Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий.	Виробник залишає за собою право на внесення змін, що не впливають на функціонування приладу.	The producer reserves the right for small modifications of manual, following from the technical or technological changes of product, which have no influence to the function of product.

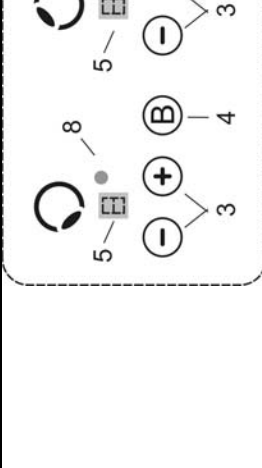
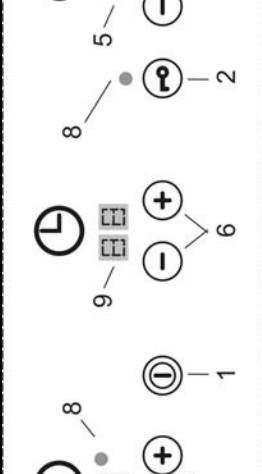
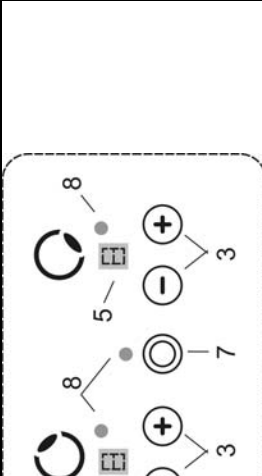
температуру, сигнализируют повышенную температуру поверхности конфорки после ее включения. При этом можно энергетически использовать горячую конфорку. Сигнальная лампочка погаснет в случае, когда конфорка остынет до температуры, при которой нет опасности ожога.	вимкнення. При цьому можна енергетично використати гарячу конфорку. Сигнальна лампочка погасне у випадку, коли конфорка схолине до температури, при котрій немає небезпеки опіку.	
1. Левая передняя конфорка – ИНДУКЦИОННАЯ 2. Левая задняя конфорка 3. Правая задняя конфорка – ДУОКОНФОРКА 4. Правая передняя конфорка – ИНДУКЦИОННАЯ 5. Панель управления – КОНТАКТНОЕ УПРАВЛЕНИЕ (TOUCH CONTROL)	1. Ліва передня конфорка – ІНДУКЦІЙНА 2. Ліва задня конфорка 3. Права задня конфорка – ДУОКОНФОРКА 4. Права передня конфорка – ІНДУКЦІЙНА 5. Панель управління – КОНТАКТНЕ УПРАВЛІННЯ (TOUCH CONTROL)	1. Left front cooking zone – of INDUCTION type 2. Left rear cooking zone 3. Right rear cooking zone – DUOZONE 4. Right front cooking zone - of INDUCTION type 5. Control panel – TOUCH CONTROL
ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ Система индукционного нагрева основана на физическом явлении магнитной индукции. Основным свойством настоящей системы является прямая передача энергии из генератора прямо на дно нагреваемой кастрюли.	ПРИНЦИП ІНДУКЦІЇ Система індукційного нагрівання спочиває на фізичному явищі магнітної індукції. Основною властивістю даної системи являється пряма передача енергії з генератора прямо на дно кастрюлі, котру нагрівають.	THE PRINCIPLE OF INDUCTION The system of induction heating is based of physical phenomenon of magnetic induction. The basic property of this system is the direct energy transfer from the generator directly to the bottom of cooking spot.
ВЫГОДЫ ИНДУКЦИОННОГО НАГРЕВА - Более безопасный – низкая температура на поверхности стекла. - Более быстрый – короткое время нагрева - Более точный – моментально реагирует на изменение установленного уровня подогрева. - Более эффективный – 90% абсорбированной энергии переходит в тепло.	ПЕРЕВАГИ ІНДУКЦІЙНОГО НАГРІВАННЯ - Більш безпечне – низька температура на поверхні скла. - Більш швидке – короткий час нагрівання. - Більш точний – моментально реагує на зміни встановленого рівня підігріву. - Більш ефективний – 90% абсорбованої енергії переходить в тепло.	ADVANTAGES OF INDUCTION HEATING Safety – low glass surface temperature Quickness – shot heating up time Accuracy – it reacts immediately to adjusting of heating level Effectiveness – 90% of adsorbed energy is changed to heat

	КАСТРЮЛИ ДЛЯ ВАРЕНИЯ НА ИНДУКЦИОННОЙ КОНФОРКЕ Варение при помощи индукции для генерирования тепла использует магнетизм. Поэтому кастрюли должны содержать железо. При помощи магнита проверьте, если кастрюля является магнитной. Дно кастрюли, используемой для индукционной конфорки может иметь меньший диаметр или одинаковый как диаметр обозначенной конфорки, то есть в диапазоне: Ø 210 – 130 мм – для конфорки 1 Ø 145 – 80 мм - для конфорки 4 Остальные требования к кастрюлям – см. «Правила пользования стеклокерамической плитой».	КАСТРЮЛИ ДЛЯ ВАРЕНИЯ НА ІНДУКЦІЙНІЙ КОНФОРКІ Варіння за допомогою індукції для генерації тепла використовує магнетизм. Тому кастрюлі повинні вмішувати залізо. За допомогою магніту перевірте, чи кастрюля являється магнітною. Дно кастрюлі, котра вживається для індукційної конфорки може мати менший діаметр або однаковий як діаметр означеної конфорки, тобто є в діапазоні: Ø 210 – 130 мм – для конфорки 1 Ø 145 – 80 мм - для конфорки 4 Решта вимог до кастрюль – див. «Правила користування склокерамічною плитою».	COOKERS FOR INDUCTION COOKING ZONE The magnetism is used for heat generation at induction cooking. Therefore the cookers have to contain iron. Check it please with a piece of magnet, if the cooker is magnetic. The bottom of cookers for induction cooking can have a smaller or same diameter as the diameter of marked cooking zone, and this in the following ranges: diameter 210 - 130 mm - for the zone 1 diameter 145 - 80 mm - for the zone 4 The other requirements for pots - see „The principles of using of glass ceramics plate”.
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ - Потребитель могут обслуживать только взрослые лица в соответствии с инструкцией по обслуживанию. - Нельзя оставлять детей без присмотра рядом с работающим потребителем. - Электрическая плита является потребителем, эксплуатация которого требует присмотра.	ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧА ПОПЕРЕДЖЕННЯ - Споживач можуть обслуговувати тільки дорослі особи згідно з інструкцією по обслуговуванню. - Не можна залишати дітей без нагляду поряд з працюючим споживачем. - Електрична плита являється споживачем, експлуатація котрого вимагає догляд. - Особи з серцевим стимулятором або	OPERATION OF APPLIANCE WARNING - Solely adults can operate this appliance and according to this manual. - It is not allowed to leave children unattended at the appliance in operation. - The electric hotplate is an appliance requesting attendance. - Persons with pacemaker or insulin pump can	

соблюдать минимальное расстояние от содержимого кухонной мебели (содержимое ящика) до коуха панели – 30 мм. Обеспечить достаточную вентиляцию, см. рисунок. - Надо избежать чрезмерного нагрева с нижней стороны, на пр. от встраиваемой духовки без охлаждающего вентилятора. - Когда в встроеной духовке расположенной под встраиваемой варочной плитой протекает процесс пиролиза (высокотемпературной очистки), нельзя пользоваться встраиваемой варочной плитой.	Если толщина рабочей поверхности превышает 30мм, то необходимо подправить ее форму в месте вывода охлаждающего воздуха из прибора (см. рисунок)	протіврювання індукційних зон. Необхідно дотримувати мінімальну віддаль вмісту кухонних меблів (вміст ящика) від коуха панелі – 30 мм. - Необхідно запобігати надмірному нагріванню зі споду, наприклад від забудованої духовки без охолоджуючого вентилятору. - Якщо у забудованій духовці під варильної поверхнею проходить процес піролізу (високотемпературного чищення) то індукційну варильну поверхню застосовувати заборонено.	mm, then its shape in the place of cooling air output from the appliance should be modified (see the picture). - The excessive heating up from below – for instance from the built in stove without cooling ventilator - should be prevented. - When at eventually built in stove (roaster) – located under the built in cooking plate – a pyrolysis process (high frequency cleaning) is in operation, than the induction cooking plate should not be used.
		Необхідно дотримувати мінімальну віддаль вмісту кухонних меблів (вміст ящика) від коуха панелі – 30 мм. Забезпечити достатню вентиляцію, див. малюнок.	The minimal distance 30 mm of kitchen unit content (the content of drawer) from the plate cover should be observed. Ensure the sufficient venting - see the picture.
ПОДСОЕДИНЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ Подсоединение потребителя к электрической сети может осуществлять только фирма, имеющая соответствующее квалификационное разрешение. Для отсоединения потребителя от электрической сети, в сети перед потребителем должен быть установлен выключатель, при чем минимальное расстояние между его разомкнутыми контактами у всех полюс должно быть 3 мм. - Для подсоединения плиты используйте 5-ти жильный кабель диаметром 1,5 мм, напр. тип H05VV-F5G1.5, концы которого сделайте, как это приведено на рисунке. - Концы проводника необходимо укрепить против расстрепывания наконечниками. - После того как укрепите концы проводников под головками винтов в клеммнике, вложите кабель	ПІДКЛЮЧЕННЯ СПОЖИВАЧА ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ Підключення споживача до електричної мережі може зробити тільки фірма, котра має відповідний кваліфікаційний дозвіл. Для від'єднання споживача від електричної мережі, в мережі перед споживачем мусить бути установлений вимикач, при чому мінімальна відстань між його роз'єднаними контактами у всіх полюс повинна бути 3 мм. - Для підключення плити використовуйте 5-ти жильний кабель діаметром 1,5 мм, напр. тип H05VV-F5G1.5, кінці котрого зробіть, як це приведено на малюнку. - Кінці провідника необхідно укріпити від розтріпування напругованими наконечниками. - Після того як укріпите кінці провідників під головками гвинтів в клемнику, вкложите кабель в клемник і зафіксуйте його хомутом від	CONNECTION OF APPLIANCE TO POWER NET The appliance must be connected to power net with authorized body only. A switch with minimal distance of disconnected contacts of 3 mm has to be connected into the circuit before the appliance for disconnecting of appliance from the power net. - Use a 5 core cable 1.5 mm cross section, for instance of type H05VV-F5G1.5 with cable ends modified according to the picture for connection of hotplate to the power net. - The cable ends should be fastened against fraying with pressed on cable ends. - Put the cable into the terminal box and secure against pulling up with clip after fastening of core ends under the screw heads of terminals. - Close the terminal box cover at the end. - For connecting turn the appliance into working position, insert it to the cut out and check the	

ВЕНТИЛЯЦИЯ	ВЕНТИЛЯЦІЯ	VENTILLATION
ВАЖНО! - Соблюдайте следующие указания по установке прибора. Недостаточный доступ охлаждающего воздуха может стать причиной ограничения функциональности прибора или его повреждения. - В случае установки индукционной панели над выдвижным ящиком, в последнем не должны находиться мелкие предметы и бумаги, которые могли бы закупорить всасывающее отверстие вентилятора и ограничить так охлаждение индукционной панели	ВАЖЛИВО! - Дотримуйте наступні вказівки по установці приладу. Недостатній доступ охолоджуючого повітря може стати причиною обмеження функціональності приладу або його пошкодження. - У разі установки індукційної панелі над висувним ящиком, в останньому не повинні знаходитися дрібні предмети і папери, які могли б закупорити всмоктуючий отвір вентилятора і обмежити так охолодження індукційної панелі	IMPORTANT! - Observe the following instructions for installation of appliance. The insufficient access of cooling air could cause the limitation of appliance or its damaging, eventually. - In case of location of induction plate over the drawer, no small objects and pieces of paper, which could choke up the suction opening of ventilator and to hinder the cooling of induction plate, should be located there.
		
- Задняя стенка шкафа должна быть в месте отверстия в столешнице открыта, чтобы был обеспечен обмен воздуха. - Надо убрать переднее ребро жесткости мебели, чтобы возникло отверстие миним. 7 мм под столешницей по всей ширине потребителя для протекания воздуха. - Возможные ребра жесткости под столешницей надо убрать хотя бы в области столешницы. Расстояние между индукционной варочной плитой и кухонной мебелью или другими потребителями надо выбрать так, чтобы была обеспечена достаточная вентиляция и вытяжка индукционных варочных зон. Необходимо	- Задня стінка нижньої шафи повинна бути у області вирізу у стільниці відкритою, щоб було забезпечено циркуляцію повітря. - Необхідно усунути переднє армування меблів, щоб було створено отвір як мінімум 7 мм для циркуляції повітря під стільницею по усій ширині споживача. - Можливе армування під робочою стільницею слід усунути мінімально у зоні стільниці. - Віддаль між індукційною варильною поверхнею і кухонними шафами або іншими забудовами споживачами слід вибирати так, щоб було забезпечено достатню вентиляцію та	- The rear wall of lower cabinet in the area of cut out has to be open, for to ensure the air exchange. - The front reinforcement of furniture should be removed, for to enable of creation of opening for passage of air, at least in a height of 7 mm under the sink over the whole length of appliance. - The eventual reinforcements under the sink should be removed at least in the area of sink - The distance between the induction cooking plate and kitchen furniture, or other built in appliances, eventually, should be chosen so, that the sufficient ventilation of induction cooking zones would be provided. When the working table is sicker as 30

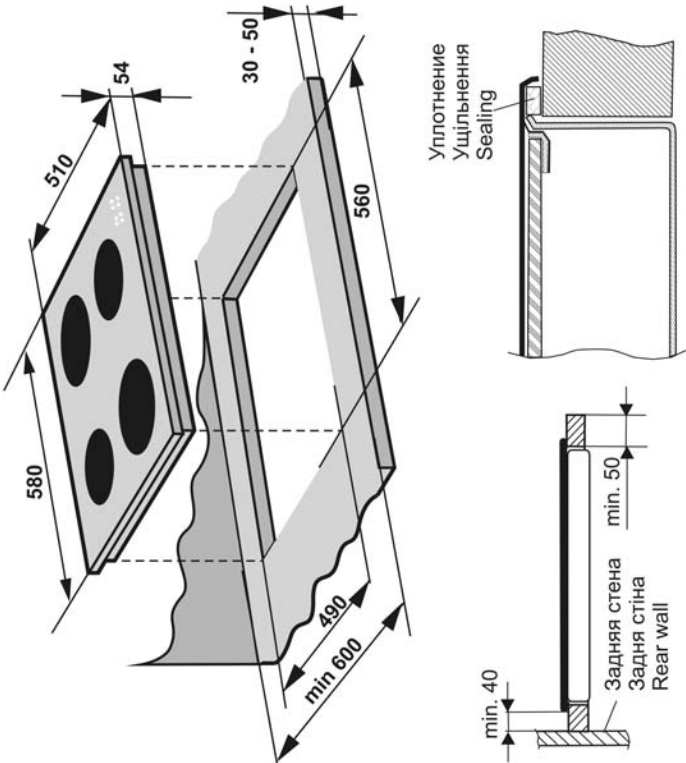
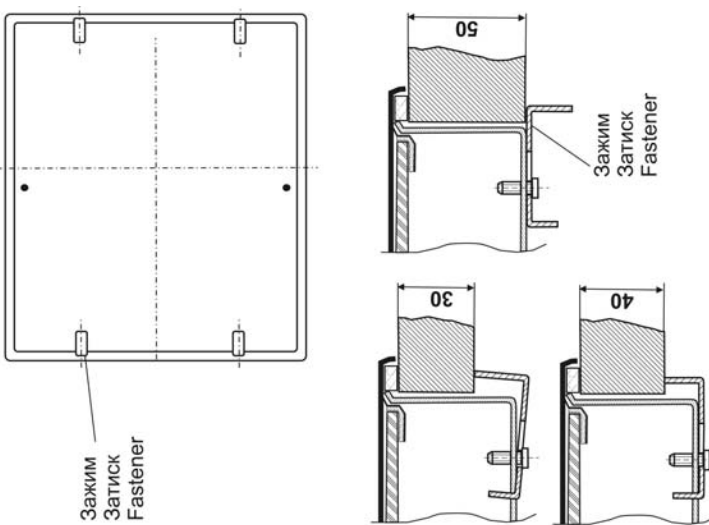
20

Лица с сердечным стимулятором или инсулиновым насосом могут обслуживать потребителя с индукционными конфорками только при условии, что их имплантаты соответствуют норме 89/336/CEE.	інсуліновим насосом можуть обслуговувати споживач з індукційними конфорками тільки при умові, що їхні імпланти відповідають нормі 89/336/CEE.	operate the appliance, provided that their implants are in conformity with to 89/336/CEE directive.
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	CONTROL PANEL
		
- Выключатель – ВКЛЮЧЕНО / ВЫКЛЮЧЕНО. - Замок. - Кнопки – установка уровня мощности конфорки. - Кнопка – повышение мощности – «BOOSTER». - Изображение установленного уровня мощности конфорки. - Кнопка таймера. - Кнопка управления вторым уровнем дуонокфорки. - Сигнальные лампочки. - Изображение установленного времени.	- Вимикач – ВВІМКНУТО / ВИМКНУТО. - Замок. - Кнопки – установка рівня потужності конфорки. - Кнопка – підвищення потужності - «BOOSTER». - Зображення вибраного рівня потужності конфорки. - Кнопка таймеру. - Кнопка управління другим рівнем дуонокфорки. - Сигнальні лампочки. - Зображення вибраного часу.	- Switch – ON / OFF - Locking - Controllers – setting of capacity level for cooking zones - Controller – capacity increasing - „BOOSTER“ - Display for set up capacity level for cooking zone - Controller for timer - Controller for the second level of DUOZONE - Signal lights - Display of set up time
ВНИМАНИЕ - Сенсорное управление активируется прикосновением пальца к соответствующему символу на стеклокерамической плите. Поэтому панель управления должна всегда быть чистой и сухой. - Не кладите ничего на панель управления плиты. - Воспрепятствуйте детям пользоваться, обслуживать и чистить поверхность плиты. Если это возможно, заблокируйте все функции потребителя нажатием кнопки с символом ключа (2 - замок).	УВАГА - Сенсорне управління активується дотиком пальця до відповідного символу на склі керамічній плиті. Тому панель управління мусить бути завжди чистою і сухою. - Не кладіть нічого на панель управління плити. - Не дозволяйте дітям користуватися, обслуговувати і чистити поверхню плити. Якщо це можливо, заблокуйте усі функції споживача, нажавши кнопку з символом ключа (2 - замок). - БудьТЕ ОБЕРЕЖНІ до небажаного увімкнення споживача, натриклад домашніми тваринами! - При від'єднанні споживача від електричної	ATTENTION! - The "Touch control" is activated by touching a finger to appropriate symbol on glass ceramic hob. Therefore keep the control panel clean and dry. - Do not lay down objects on the control panel of hobplate. - Do not allow the using or cleaning of plate's cooking surface by children. Lock all function by pressing of button with "key" symbol, when possible (2 - lock). - Prevent all unwished switching on appliance, for instance with pets! - The set up parameters will be deleted after

5

• Будьте внимательны к нежелательному включению потребителя, например домашними животными! • При отсоединении потребителя от электрической сети будут аннулированы установленные параметры. • На индукционные конфорки никогда не кладите продукты, упакованные в алюминиевую фольгу, крышки кастрюль и прочие металлические предметы. При нечаянном или случайном включении потребителя, эти предметы могут быстро нагреться и привести к ожогу и повреждению. • При снятии кастрюли с индукционной зоны, на протяжении 1 минуты конфорка выключится. • После пользования выключите индукционную конфорку, и не полагайтесь на автоматическое выключение (распознавание кастрюли).	• Никогда не кладите продукты, упакованные в алюминиевую фольгу, крышки кастрюль и прочие металлические предметы. При нечаянном или случайном включении потребителя, эти предметы могут быстро нагреться и привести к ожогу и повреждению. • При снятии кастрюли с индукционной зоны, на протяжении 1 минуты конфорка выключится. • После пользования выключите индукционную конфорку, и не полагайтесь на автоматическое выключение (распознавание кастрюли).	мережі, будуть анульовані установлені параметри. • На індукційні конфорки ніколи не кладіть продукти, упаковані в алюмінієву фольгу, кришки кастрюль і інші металічні предмети. При ненавмисному або випадковому вмиканні споживача, дані предмети можуть швидко нагрітися і привести до опіку та пошкодження. • Якщо знімете кастрюлю з індукційної зони, конфорка на протязі 1 хвилини вимкнеться. • Після користування вимкніть індукційну конфорку, і не покладайтесь на автоматичне вимкнення (розпізнання кастрюлі).	disconnection of hotplate form the power net. • Never lay down food packaged into aluminum foil, knives and forks, pot lids or other metal objects on the induction cooking zones. These objects could be heated up very quickly and cause burning or damages at unwished or unintentional switching on of appliance. • The cooking zone switches off when leaving it without pot for a period longer as 1 minute. • Switch off the induction zone with the corresponding switch after using it; do not rely up to automatic switching off (pot recognition).
Мощности конфорок регулируются в диапазоне 9 уровней, которые устанавливаются при помощи контактных символов на панели управления. Реакция символов составляет 1 сек. – на протяжении этого времени палец необходимо держать приложенным к соответствующему символу.	Потужність конфорок регулюється в діапазоні 9 рівнів, котрі установлюються за допомогою контактних символів на панелі управління. Реакція символів складає 1 сек. – на протязі цього часу палець необхідно тримати прикладеним до відповідного символу.	Потужність конфорок регулюється в діапазоні 9 рівнів, котрі установлюються за допомогою контактних символів на панелі управління. Реакція символів складає 1 сек. – на протязі цього часу палець необхідно тримати прикладеним до відповідного символу.	The cooking zone capacities are regulated in the range of 9 degrees chosen by touch symbols on the control panel. The reaction time is 1 second - so long should be the finger held on the corresponding symbol.
ВКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ Нажмите символ включателя (1)	ВВІМКНЕННЯ ПЛИТИ Натисніть символ вимикача (1)	ВВІМКНЕННЯ ПЛИТИ	SWITCHING ON OF HOTPLATE Press the control symbol (1)
ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ • Нажмите один из символов (3) соответствующий конфорки, которой хотите пользоваться. • При помощи кнопок «+» или «-» установите требуемый уровень мощности. Уровень 1 – соответствует минимальной мощности конфорки, уровень 9 – максимальной мощности конфорки. • Уровень установки отдельных конфорок изображается на панели управления (5).	ВВІМКНЕННЯ КОНФОРКИ • Натисніть один з символів (3) тої конфорки, котрою хочете користуватися. • За допомогою кнопок «+» або «-» установіть необхідний рівень потужності. Рівень 1 – відповідає мінімальній потужності конфорки, рівень 9 – максимальній потужності конфорки. • Рівень установки окремих конфорок зображується на панелі управління (5).	ВВІМКНЕННЯ КОНФОРКИ • Press one from the symbols (3) corresponding to cooking zone, which you would like to use. • Set up - with help of buttons „+“ or „-“ - the requested capacity degree (level). The Level 1 – corresponds to minimal capacity of cooking zone, the Level 9 – to maximal capacity of cooking zone. • The set up level of individual cooking zones will be displayed on the control panel (5).	SWITCHING ON OF COOKING ZONE • Press one from the symbols (3) corresponding to cooking zone, which you would like to use. • Set up - with help of buttons „+“ or „-“ - the requested capacity degree (level). The Level 1 – corresponds to minimal capacity of cooking zone, the Level 9 – to maximal capacity of cooking zone. • The set up level of individual cooking zones will be displayed on the control panel (5).
РАСПОЗНАНИЕ КАСТРЮЛИ У ИНДУКЦИОННОЙ КОНФОРКИ • Если конфорка включена и на нее не поставите кастрюлю или на ней стоит очень малая кастрюля	РОЗПІЗНАННЯ КАСТРУЛІ НА ІНДУКЦІЙНІЙ КОНФОРЦІ • Якщо конфорка включена і на ній не поставите кастрюлю або на ній стоїть дуже мала кастрюля,	РОЗПІЗНАННЯ КАСТРУЛІ НА ІНДУКЦІЙНІЙ КОНФОРЦІ • Якщо конфорка включена і на ній не поставите кастрюлю або на ній стоїть дуже мала кастрюля,	POT RECOGNITION ON THE INDUCTION COOKING ZONE • When at switched on cooking zone there is no pot or to small pot is laid down on the zone, no energy

• Электрическая плита предназначена для ее встраивания в столешницу с мин. толщиной 30 мм, с поверхностью покрытием из термостойкого материала. • Столешница должна быть установлена в горизонтальном положении и во избежание затекания жидкостей должна быть уплотнена со стороны стены. • Размеры отверстия для плиты и его размещение приведены на рисунке для монтажа. • Безопасное расстояние стенок и мебели от плиты, которые необходимо соблюдать, приведены на рисунке. • Поверхность, возникающую при вырезании отверстия, рекомендуем покрыть подходящей краской (напр. силиконовой), или алюминиевой фольгой, которая снизит проникновение влаги к столешнице. • Под плиты нельзя без специального оснащения устанавливать духовки, у которых продукты сгорания могут циркулировать по направлению вверх, под плиту. • Задняя стенка кухонной мебели, за плитой также должна быть из термостойкого материала (120° C). Минимальное расстояние задней грани плиты от задней стенки должно составлять 40 мм. • Плита не может быть размещена близко к кухонному шкафчику из горючего материала, который торчит над поверхностью столешницы • Над потребителем рекомендуется устанавливать только вытяжку (вытяжной шкаф), над которым может быть установлен кухонный шкафчик. Самостоятельный шкафчик без вытяжки пара размещать над плитой не рекомендуем. Минимальное расстояние между плитой и вытяжкой составляет 650 мм, далее в соответствии с рекомендацией изготовителя вытяжки. • Перед монтажом потребителя в отверстие столешницы, необходимо приклеить по окружности нижней части рамы уплотнение, защищающее от затекания жидкостей, которое находится в принадлежности.	• Електрична плита призначена для її вбудовування в стільницю з мін. товщиною 30 мм, поверхневим покриттям з термостійкого матеріалу. • Стільниця повинна бути установлена в горизонтальному положенні і щоб уникнути затікання рідин повинна бути ущільнена з боку стіни. • Розміри отвору для плити і його розміщення вказані на малюнку для монтажу. • Безпечна відстань стінок і меблі від плити, котру необхідно дотримати, вказана на малюнку. • Поверхню, котра виникає при вирізанні отвору, рекомендуємо покрити підходящою барвою (напр. силіконовою), або алюмінієвою фольгою, котра обмежить проникання вологості до стільниці. • Під плити не можна без спеціального оснащення установлювати духовки, у котрих продукти згорання можуть циркулювати у напрямку вгору, під плиту. • Задня стінка кухонної меблі, за плитою також повинна бути з термостійкого матеріалу (120° C). Мінімальна відстань задньої грані плити від задньої стінки повинна складати 40 мм. • Плита не може бути розміщена близько до кухонної скриньки з горючого матеріалу, котрий знаходиться над поверхнею стільниці. • Над споживачем рекомендується установлювати тільки витяжку (витяжну шафу), над котрою може бути установлена кухонна скринька. Самостійну скриньку без витяжки пари розміщувати над плитою не рекомендуємо. Мінімальна відстань між плитою і витяжкою чинить 650 мм, далі згідно з рекомендацією виробника витяжки. • Перед монтажем споживача до отвору стільниці, необхідно приклеїти по окружності нижньої частини рами ущільнення, котре захищає від затікання рідин, котре знаходиться в приладді.	• The sink has to be installed in horizontal position and has to be sealed against leaking in of liquids on the wall side. • The dimensions of cut out for the hotplate and its position are shown on the picture of installation. • Also the safe distances to be observed of hotplate from walls and furniture are shown on the picture. • We recommend to cover the in the cut out created cut surfaces with appropriate varnish (for instance silicon varnish) or Al-foil, respectively, which decrease the intrusion of humidity into the sink plate. • It is not allowed - without special measures – to install oven under the hot plate, where the burnt gases from the oven could stream upwards under the hotplate. • Also the rear wall of kitchen unit has to be from heat resistant material (120° C). The smallest distance of hotplate rear edge from the rear wall is 40 mm. • The hotplate should not be installed in close neighborhood of kitchen cabinet made from flammable material, which extends over the surface of sink. • We recommend to install over the hotplate a vapor absorber only (digestor); over this absorber a kitchen cabinet can be installed. We do not recommend the installation of independent cabinet without vapor absorber directly over the hotplate. The minimal distance of hotplate from the vapor absorber is 650 mm; you should observe the recommendations of absorber producers here. • Stick on on the circumference on the frame lower part a sealing against leaking in of liquids (the sealing is a part of delivery) before installation of hotplate into the ready cut out in the sink.	• The sink has to be installed in horizontal position and has to be sealed against leaking in of liquids on the wall side. • The dimensions of cut out for the hotplate and its position are shown on the picture of installation. • Also the safe distances to be observed of hotplate from walls and furniture are shown on the picture. • We recommend to cover the in the cut out created cut surfaces with appropriate varnish (for instance silicon varnish) or Al-foil, respectively, which decrease the intrusion of humidity into the sink plate. • It is not allowed - without special measures – to install oven under the hot plate, where the burnt gases from the oven could stream upwards under the hotplate. • Also the rear wall of kitchen unit has to be from heat resistant material (120° C). The smallest distance of hotplate rear edge from the rear wall is 40 mm. • The hotplate should not be installed in close neighborhood of kitchen cabinet made from flammable material, which extends over the surface of sink. • We recommend to install over the hotplate a vapor absorber only (digestor); over this absorber a kitchen cabinet can be installed. We do not recommend the installation of independent cabinet without vapor absorber directly over the hotplate. The minimal distance of hotplate from the vapor absorber is 650 mm; you should observe the recommendations of absorber producers here. • Stick on on the circumference on the frame lower part a sealing against leaking in of liquids (the sealing is a part of delivery) before installation of hotplate into the ready cut out in the sink.
---	--	---	---

РАЗМЕЩЕНИЕ ПЛИТЫ	РОЗМІЩЕННЯ ПЛИТИ	LOCATION OF HOTPLATE
Установку потребителя может осуществить только фирма, имеющая для этого соответствующее квалификационное разрешение, в соответствии с национальными нормами и постановлениями. Электрическая плита предназначена с точки зрения внешних воздействий для нормальной среды.	 Задняя стена Задняя стена Rear wall Уплотнение Ущільнення Sealing	 Зажим Затиск Fastener Зажим Затиск Fastener
Установку споживача може зробити тільки фірма, котра має для цього відповідне кваліфікаційний дозвіл, відповідно до національних норм і постанов. Електрична плита призначена з точки зору зовнішнього впливу для нормального середовища.	Установку споживача може зробити тільки фірма, котра має для цього відповідне кваліфікаційний дозвіл, відповідно до національних норм і постанов. Електрична плита призначена з точки зору зовнішнього впливу для нормального середовища.	The appliance must be installed with authorized body and in accordance with valid local standards and regulations. - The electric hotplate is designed, as from external influence point of view for normal environment. - The hot plate is designed for building in to cut out in the working sink of minimal thickness of 30 mm, which is covered with heat resistant material.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ	ПОПЕРЕДНІЙ ПІДІГРІВ	PREHEATING
кастрюля, то передача энергии не происходит. Об этом предупреждает мигающая цифра установленного уровня мощности. - Если на плиту поставите подходящую кастрюлю, включится установленный уровень мощности и на дисплее изображается цифра установленной мощности. Подача энергии прервется, если кастрюлю снова снимите. На дисплее уровня мощности снова будет мигать цифра. - Если на конфорку поставите меньшую кастрюлю, размер которой не меньше минимально допустимого диаметра необходимого для работы конфорки, то будет передаваться только такая мощность, которая соответствует размеру кастрюли.	то передача енергії не відбувається. Про це попереджує мигаюча цифра вибраного рівня потужності. - Якщо на плиту поставите підходящу каструлю, ввімкнеться установлений рівень потужності і на дисплеї зобразиться цифра установленої потужності. Подача енергії перерветься, якщо каструлю знову знімете. На дисплеї рівня потужності знову буде мигати цифра. - Якщо на конфорку поставите меншу каструлю, розмір котрої не менше мінімально допустимого діаметру необхідного для роботи конфорки, то буде передаватися тільки така потужність, котра відповідає розміру каструлі.	transfer will be realized here. This situation is announced by flashing number of set up capacity. - When you give a suitable sized pot on the cooking zone then the preset capacity level will be switched on and its number of this level will light on the display. At removed pot the energy transfer will be interrupted. The display shows once more flashing number. - When you give a smaller pot on the cooking zone, but which in size exceeds the minimal diameter necessary for putting the cooking zone in operation, then only a portion of energy corresponding to the pot size will be transferred.
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ	ПОПЕРЕДНІЙ ПІДІГРІВ 1 – 1' 10" 2 – 2' 40" 3 – 4' 50" 4 – 5' 30" 5 – 6' 30" 6 – 1' 10" 7 – 2' 40" 8 – 2' 40"	PREHEATING
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ (не распространяется на индукционную конфорку) Предварительный подогрев конфорки облегчает варку, приводя еду к кипению быстрее при помощи полной мощности, после чего мощность автоматически переключается на установленный уровень. - Коротко нажмите символ «-» (3) возле выбранной конфорки. На дисплее (5) отобразится уровень 9 - Нажмите символ «+». На дисплее возле цифры 9 коротко отобразится точка. - Установите требуемый уровень мощности нажатием символа «-» или потом «+» в диапазоне от 1 до 8. - По истечении времени предварительного подогрева, конфорка автоматически переключится на вами установленный уровень.	ПОПЕРЕДНІЙ ПІДІГРІВ КОНФОРКИ (не стосується індукційної конфорки) Попередній підігрів конфорки полегшує варіння, приводячи їжу до кипіння швидше за допомогою повної потужності, після чого потужність автоматично переключається на установлений рівень. - Коротко натисніть символ «-» (3) біля вибраної конфорки. На дисплеї (5) зобразиться рівень 9 - Натисніть символ «+». На дисплеї біля цифри 9 коротко зобразиться крапка. - Установіть необхідний рівень потужності натиснувши символ «-» або потім «+» в діапазоні від 1 до 8. - Після закінчення часу попереднього варіння, конфорка автоматично перемикне на вами установлений рівень.	PREHEATING OF COOKING ZONE (not valid for the induction cooking zones) The preheating of cooking zone facilitates the cooking with faster bringing of food into boiling with initial full capacity heating, which will be then automatically switched over to the preset capacity level. - Press shortly the „-“ symbol (3) at chosen cooking zone. The capacity level 9 will be displayed on the display (5). - Press the „+“ symbol. A dot will be shortly displayed at the number 9. - Preset the desired capacity level, by pressing as necessary of symbol „-“ or then „+“, to set up a number in the range 1 to 8. - After the preheating time the cooking zone will be switched over automatically to the preset level.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ Конфорку можете выключить нажатием символов «>» и «+» (3).	ВИМИКАННЯ КОНФОРКИ Конфорку можете вимкнути натисканням символів «>» і «+» (3).	COOKING ZONE SWITCHING OFF The cooking zone can be switched off by simultaneous pressing of symbols „>” and „+” (3).
ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА • Если после выключения конфорки ее температура выше, чем 60° C, на дисплее (5) изобразится символ «Н», который сигнализирует повышенную температуру поверхности конфорки. • Настоящая сигнализация ограничивает возможность ожога у выключенной конфорки. Горячее место конфорки можно энергетически использовать.	ІНДИКАЦІЯ ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА • Якщо після вимикання конфорки її температура вище, чим 60° C, на дисплеї (5) зобразиться символ "Н", який сигналізує підвищену температуру поверхні конфорки. • Дана сигналізація обмежує можливість опіку у вимкненої конфорки. Гаряче місце конфорки можна енергетично використати.	INDICATION OF RESIDUAL HEAT • The display (5) shows a light signal "H", signaling the increased temperature of cooking zone surface, when after cooking zone switching off it has a temperature higher then 60° C. • This signaling prevents the burning of persons on switched off zone. The hot cooking zone energy can be used for different purposes.
ЗАМОК ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ПЛИТЫ • Если необходимо закрыть установленный режим плиты (предотвращает от случайной перепрограммирования плиты во время работы), нажмите символ ключа (2). Над символом ключа загорится сигнальная лампочка (8). • После выключения замка, сигнальная лампочка (8) погаснет и можно снова управлять всеми функциями плиты.	ЗАМОК ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ ПЛИТИ • Якщо необхідно закрити встановлений режим плити (захищає від випадкового перепрограмування плити під час роботи), натисніть символ ключа (2). Над символом ключа загориться сигнальна лампочка (8). • Після вимикання замка, сигнальна лампочка (8) загасне і можна знову управляти всіма функціями плити.	LOCKING OF HOTPLATE CONTROL • For locking of hotplate set up regime (for preventing of unintended setting up modification during operation), press the key symbol (2). A signal (8) light will light over the key symbol. • The signal light (8) will turn out after locking switching off, so all function of hotplate can be used again.
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ • Функция полного выключения может быть включена не смотря на рабочий режим плиты нажатием кнопки «ВКЛЮЧЕНО / ВЫКЛЮЧЕНО» (1). • Когда плита выключена, прозвучит акустический сигнал (короткий писк), и погаснут все символы (за исключением возможного изображения у горячих конфорок символа остаточного тепла или сигнализации).	ВИМИКАННЯ ПЛИТИ • Функція повного вимикання може бути ввімкнена, не дивлячись на робочий режим плити, натиском кнопки "ВВІМКНУТО / ВИМКНУТО" (1). • Коли плита ввімкнута, пролунає акустичний сигнал (короткий писк), і загаснуть усі символи (за винятком можливого зображення біля гарячих конфорок символу залишкового тепла або сигналізації).	HOTPLATE SWITCHING OFF • The function of total switching off can be done anytime without regard to existing working regime of hotplate with pressing of switch „ON / OFF” (1). • A sound signal (beep) sounds at hotplate switching off and all other symbols turn out (except the eventual active signaling of residual heat or alarm).
ФУНКЦИЯ ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ – «BOOSTER» Функцией повышенной мощности «BOOSTER» оснащена левая передняя конфорка. Включается при установке любого уровня мощности нажатием кнопки «B» (4) – на дисплее возле конфорки изобразится символ «Р». Время работы повышенной мощности составляет 10 минут, после чего мощность прекращается на	ФУНКЦІЯ ПІДВИЩЕНОЇ ПОТУЖНОСТІ – «BOOSTER» Функцією підвищеної потужності «BOOSTER» оснащена ліва передня конфорка. Вмикається при установці любого рівня потужності натиском кнопки «B» (4) – на дисплеї біля конфорки зобразиться символ «Р». Час роботи підвищеної потужності чинить 10 хвилин, після чого потужність переключиться на попередньо установлений	FUNCTION OF INCREASED CAPACITY – „BOOSTER“ The left front cooking zone is provided with the function of increased capacity „BOOSTER”. This function is switched on after putting into operation of any capacity level and with pressing of switch „B” (4) – on the display at the cooking zone the signal "P" will light on. The length of increased capacity time period is 10 minutes, after this period the capacity will be

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ Установку потребителя может осуществить только фирма, имеющая для этого соответствующее квалификационное разрешение, в соответствии с национальными нормами и постановлениями.	ІНСТРУКЦІЯ ПО УСТАНОВЦІ Прилад необхідно встановити згідно діючих місцевих директив та в добре провітрюваному приміщенні.	INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION The appliance must be installed in accordance with valid local regulations.
Перед применением потребителя необходимо с точки зрения работы потребителя, сделать следующие действия: • Проверить правильность подсоединения к электрической сети. • Осуществить контроль функции конфорок, управляющих и регулирующих элементов. • Продемонстрировать для заказчика все функции потребителя и ознакомить его с обслуживанием и уходом.	Перед застосуванням споживача необхідно для роботи споживача зробити наступні дії: • Перевірити правильність підключення до електричної мережі. • Зробити контроль функції конфорок, управляючих і регулюючих елементів. • Продемонструвати для замовника всі функції споживача і ознайомити його з обслуговуванням і доглядом.	At installation of appliance the following steps should be provided from point of view of appliance: • checking of correct connection to electric power net, • function check of heating, control and regulation elements, • demonstration of appliance all functions, operation and maintenance to the customer.
ВАЖНОЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! При любой манипуляции с потребителем кроме текущего пользования, необходимо обеспечить его отсоединения от электрической распределительной сети при помощи отсоединения главного выключателя размещенного перед потребителем.	ВАЖЛИВЕ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! При любой маніпуляції зі споживачем, окрім звичайного користування, необхідно забезпечити його від'єднання від електричної розподільної мережі за допомогою від'єднання головного вимикача, розміщеного перед споживачем.	IMPORTANT NOTE! At any manipulation with the appliance, except of normal use, it is necessary to disconnect the main switch before the appliance.

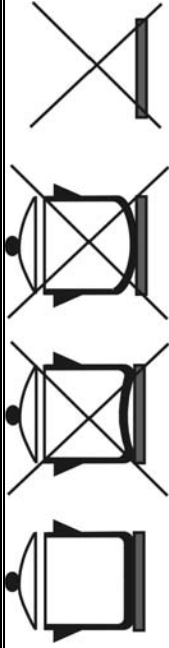
РЕКЛАМАЦІЇ	РЕКЛАМАЦІЇ	CLAIMS
Если на протяжении гарантийного срока возникнет на потребителе поломка, не устраняйте ее сами. Рекламацию осуществляйте в магазине, в котором Вы приобрели потребитель, в фирменном сервисе или в сервисной сети, приведенной в Гарантийных условиях. При оформлении рекламации, руководствуйтесь текстом Гарантийного листа и Гарантийных условий. Без предоставления правильно заполненного Гарантийного листа рекламация является недействительной.	Якщо на протязі гарантійного терміну на споживачеві виникне поломка, не усювайте її самі. Рекламацию зробіть в магазині, в котрому Ви придбали споживач, у фірмовому сервисі або в сервисній мережі, вказаній в Гарантійних умовах. При оформленні рекламации, керуйтесь текстом Гарантійного листа і Гарантійних умов. Без пред'явлення правильно заповненого Гарантійного листа рекламация являється недійсною.	If there is any defect on the appliance within the guarantee period, do not repair it self. Apply a claim in the shop in which you bought the appliance or at service representatives, mentioned in the Guarantee conditions. At applying of claim observe the text of Guarantee sheet and Guarantee conditions. The claim is valid with submitted duly filled up Guarantee sheet only.
ЛИКВИДАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ЕГО РЕСУРСА	ЛІКВІДАЦІЯ СПОЖИВАЧА ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ЙОГО РЕСУРСУ	LIQUIDATION OF APPLIANCE AFTER FINISHED USE
 Настоящий потребитель имеет обозначение в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EG «Об обращении с использованным электрическим и электронным оборудованием» (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данная директива определяет общие европейские (EU) рамки для обратного возвращения и вторичной переработки использованного оборудования. Потребитель имеет ценные материалы, которые необходимо повторно использовать. Потребитель сдайте в пункт сбора вторсырья или в пункт в населенном пункте назначенный для сбора отходов.	 Даний споживач має позначення згідно європейською директивою 2002/96/EG «Про обіг використаного електричного і електронного обладнання» (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Дана директива визначає загальні європейські (EU) рамки для зворотного повернення і вторинної переробки використаного обладнання. Споживач має цінні матеріали, котрі необхідно повторно використати. Споживач здайте в пункт збору вторсиrowини, або в пункт в населеному пункті призначений для збору відходів.	This appliance is marked in accordance with Directive 2002/96/EC on manipulation with waste from electric and electronic equipment - WEEE. This directive determines the unified European (EU) frame for collection and recycling of used equipment.
		The appliance contains valuable materials which should be reused. Please give your used appliance to waste processing company or to by your community determined waste collection point.

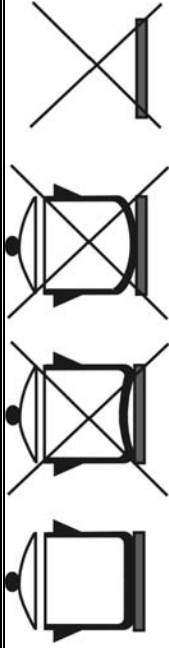
16

предварительно установленный уровень. Если при использовании функции «BOOSTER» включена также вторая индукционная конфорка на уровень «7» и выше, то мощность этой конфорки автоматически снизится на уровень «6».	рівень. Якщо при вживанні функції «BOOSTER» увімкнута також друга індукційна конфорка на рівень «7» і вище, то потужність даної конфорки автоматично знизиться на рівень «6».	switched over to the preset capacity level. When at switched on „BOOSTER“ function also the second induction cooking zone is switched on, and this on the level „7“ or higher, then the capacity level of this cooking zone will be automatically decreased to level „6“.
УПРАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРА - Таймер включается нажатием кнопки «+» или «-» (6). Время можете, установит в диапазоне 1 – 99 минут, и можете его в любой момент изменить. - Для выключения работы таймера установите таймер на показатель «00» при помощи кнопки «-» или можете его выключить одновременным нажатием кнопки «+» и «-».	УПРАВЛІННЯ ТАЙМЕРА - Таймер вмикається натисканням кнопок «+» або «-» (6). Час можете, установити в діапазоні 1 – 99 хвилин, і можете його в будь-який момент змінити. - Для вимкнення роботи таймера установіть таймер на показник «00» за допомогою кнопки «-» або можете його вимкнути одночасним натисканням кнопок «+» і «-».	TIMER CONTROL - The timer is put into operation with pressing of switches „+“ or „-“ (6). The timer time can be set in the range 1 – 99 minutes and it can be anytime changed. - The timer function is stopped with adjusting of timer time to „00“ and this with help of button „-“; the timer can be also switched off by simultaneous pressing of buttons „+“ and „-“.
ИСХОДНАЯ УСТАНОВКА ТАЙМЕРА Если таймер включен, то его можно выключит нажатием кнопки «+» или «-» (6). Если нажать кнопку «-», то исходное время будет 99 минут, если нажмете кнопку «+», исходное установленное время будет 00 минут.	ВИХІДНА УСТАНОВКА ТАЙМЕРА Якщо таймер ввімкнений, то його можна увімкнути натиском кнопки «+» або «-» (6). Якщо натиснути кнопку «-», ти вихідний час буде 99 хвилин, якщо натиснете кнопку «+», вихідний установлений час буде 00 хвилин.	THE INITIAL SETTING UP OF TIMER The switched of timer is put into operation with pressing of button „+“ or „-“ (6). When pressing the button „-“, than the initial value will be 99 minutes, at pressing the button „+“, the initial value of set up time will be 00 minutes.
УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКИ ТАЙМЕРОМ - Таймером можете управлять любую конфорку на плите. По истечении установленного времени, конфорка выключится. - Выберите конфорку, которую хотите управлять таймером. Выбором другой конфорки аннулирует установку предыдущей, поскольку таймером можно всегда управлять только одну конфорку. - Конфору необходимо выбрать перед установкой таймера, в противном случае таймер не включится. - Если после выбора конфорки на протяжении 10 секунд не установите время (Т=00), таймер автоматически выключится, напр. при использовании таймера для порционных блюд. - Таймер можно использовать для порционных блюд, установкой таймера для любой конфорки, включенной на уровень мощности «0».	УПРАВЛІННЯ КОНФОРКИ ТАЙМЕРОМ - Таймером можете управління будь-яку конфорку на плиті. Після закінчення установленого часу, конфорка вимкнеться. - Виберіть конфорку, котру хочете управляти таймером. Вибір іншої конфорки анулює установку попередньої, оскільки таймером можна завжди управляти тільки одну конфорку. - Конфору необхідно вибрати перед установкою таймера, у зворотному випадку таймер не ввімкнеться. - Якщо після вибору конфорки на протязі 10 секунд не установите час (Т=00), таймер автоматично вимкнеться, напр. при вживанні таймера для порційних блюд. - Таймер можна використовувати для порційних блюд, установкою таймера для будь-якої конфорки, включеної на рівень потужності «0».	WITH TIMER CONTROLLED COOKING ZONE - Any cooking zone of hotplate can be controlled with the timer. The cooking zone is switched off after expiring of set up time. - Select the cooking zone which should be controlled with the timer. The initial choice will be deleted by choosing of other cooking zone, as the timer can control one cooking zone only in the same time. - The cooking zone should be selected before setting up of time, else the timer remains switched off. - The timer switches automatically off, when up to 10 seconds after selecting of cooking zone no time would be set up (T=00); than the timer can be used as an alarm clock. - The timer can be used as alarm clock, and this with setting up of timer for any cooking zone with selected capacity level „0“.

ИНДИКАЦИЯ КОНФОРКИ УПРАВЛЯЕМОЙ ТАЙМЕРОМ Сигнальная лампочка «8» на панели управления сигнализирует конфорку, которую управляет таймер.	ИНДИКАЦИЯ КОНФОРКИ УПРАВЛЯЮЩЕЙ ТАЙМЕРОМ Сигнальная лампочка «8» на панели управления сигнализирует конфорку, которую управляет таймер.	ИНДИКАЦИЯ КОНФОРКИ УПРАВЛЯЮЩЕЙ ТАЙМЕРОМ Сигнальная лампочка «8» на панели управления сигнализирует конфорку, которую управляет таймер.	INDICATION OF WITH TIMER CONTROLLED COOKING ZONE Signal light „8“ on the control panel shows the cooking zone, which is controlled with the timer.
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА Если при установке таймера придержите кнопку «+» или «-», установленный уровень будет автоматически повышаться или снижаться. После десятиго за собой идущего повышения или снижения уровня установки, скорости изменения повышается. Это позволяет более быстро достичь требуемой установки. Быстрое повышение / уменьшение установленного времени осуществляется в интервалах 1 или 5 минут.	УСТАНОВКА ТАЙМЕРА Якщо при установці таймера притримуєте кнопку «+» або «-», установлений рівень буде автоматично підвищуватися або знижуватися. Після десятого підраді підвищення або зниження рівня установки, швидкість змін підвищується. Це дає можливість більш швидко досягнути необхідної установки. Швидко підвищення / зменшення установленого часу відбувається в інтервалах 1 або 5 хвилин.	TIMER SETTING UP When during timer setting up the pressed control button „+“ or „-“ is held pressed, than the set up value increases or decreases permanently. The velocity of value changing is increased from tenth consecutive increasing or decreasing of setting up value. This enables the faster achieving of required setting up. The fast increasing / decreasing of set up value is provided in intervals of 1 or 5 minutes.	TIMER SETTING UP When during timer setting up the pressed control button „+“ or „-“ is held pressed, than the set up value increases or decreases permanently. The velocity of value changing is increased from tenth consecutive increasing or decreasing of setting up value. This enables the faster achieving of required setting up. The fast increasing / decreasing of set up value is provided in intervals of 1 or 5 minutes.
ВРЕМЯ ДЕЙСТВИЯ СИГНАЛИЗАЦИИ Истечение установленного времени сигнализируется акустическим сигналом (писком) на протяжении 1 минуты. На дисплее таймера изображается символ «00». По истечении 1 минуты акустический сигнал выключится, на дисплее будет продолжаться мигать символ «00». Акустический сигнал и мигание можете в любой момент выключить нажатием любой кнопки таймера.	ЧАС ДІЇ СИГНАЛІЗАЦІЇ Закінчення установленого часу сигналізується акустичним сигналом (писком) на протязі 1 хвилини. На дисплеї таймера зобразиться символ «00». Після 1 хвилини акустичний сигнал вимкнеться, на дисплеї буде продовжуватися мигати символ «00». Акустичний сигнал і миготіння можете в будь-який момент вимкнути натиснувши будь-яку кнопку таймера.	THE LENGTH OF ALARM DURATION The expiration of set up time is signaled with a sound signal (beeping) during 1 minute. The symbol „00“ is flashing on the display. The symbol ends after expiration of 1 minute, the symbol „00“ remains in flashing. The sound signal and also the flashing of symbol can be anytime finished by pressing of any button from timer control.	THE LENGTH OF ALARM DURATION The expiration of set up time is signaled with a sound signal (beeping) during 1 minute. The symbol „00“ is flashing on the display. The symbol ends after expiration of 1 minute, the symbol „00“ remains in flashing. The sound signal and also the flashing of symbol can be anytime finished by pressing of any button from timer control.
ВКЛЮЧЕНИЕ ДВУХКОНТУРНОЙ КОНФОРКИ – ДУОКОНФОРКИ В зависимости от конфорки можно для подогрева использовать внутренний контур, а также можно придать подогрев наружным контуром. - Нажатием символа «+» или «-» кнопки ДУОКОНФОРКА активируете ее управление. - Требуемый уровень мощности установите при помощи кнопок «+» или «-». - Нажатием символа (7) включите наружный контур ДУОКОНФОРКИ. - Над символом (7) загорится сигнальная лампочка (8).	ВІМКНЕННЯ ДВУХКОНТУРНОЇ КОНФОРКИ – ДУОКОНФОРКИ В залежності від конфорки можна для підігріву використати внутрішній контур, а також можна придати підігрів зовнішнім контуром. - Натиском символу «+» або «-» кнопки ДУОКОНФОРКА активуєте її управління. - Необхідний рівень потужності установите за допомогою кнопок «+» або «-». - Натиском символу (7) ввімкнете зовнішній контур ДУОКОНФОРКИ. - Над символом (7) загориться сигнальна лампочка (8).	SWITCHING ON OF DOUBLE CIRCUIT COOKING ZONE – “DUOZONE” The internal cooking circuit can be used or also the heating of second outer circuit can be added according to the size of cooking zone. - The control of DUOZONE can be activated by pressing of symbol „+“ or „-“ on the DUOZONE control. - With help of control buttons „+“ or „-“ we can set up the desired capacity level. - The outer circuit of DUOZONE is added with pressing of symbol (7). - The signal light (8) will be lightning over the symbol (7).	SWITCHING ON OF DOUBLE CIRCUIT COOKING ZONE – “DUOZONE” The internal cooking circuit can be used or also the heating of second outer circuit can be added according to the size of cooking zone. - The control of DUOZONE can be activated by pressing of symbol „+“ or „-“ on the DUOZONE control. - With help of control buttons „+“ or „-“ we can set up the desired capacity level. - The outer circuit of DUOZONE is added with pressing of symbol (7). - The signal light (8) will be lightning over the symbol (7).

	- Если Вам на разогретой поверхности Вашей стеклокерамической плиты случайно расплавится любой предмет из пластмассы, кухонная пленка, сахар или продукты содержащие сахар, немедленно устранили их при помощи чистящего скребка, пока еще конфорка горячая, и не только из поверхности конфорки, а также, в случае загрязнения, из поврежденности кастрюли. Этим предотвратите повреждение поверхности плиты. - Перед приготовлением еды, содержащей большое количество сахара (напр. джем), протрите плиту подходящим защитным средством, защищающим поверхность плиты от повреждения сахаром в случае, когда еда перекипит или когда она разольется на поверхность плиты.	- Якщо Вам на розігрітій поверхні Вашої склокерамічної плити випадково розплавиться будь-який предмет з пластмаси, кухонна плівка, цукор або продукти котрі містять цукор, негайно усуньте їх за допомогою скребка, поки ще конфорка гаряча, і не тільки з поверхні конфорки, а також, у випадку забруднення, з поверхні каструлі. Цим запобіжить пошкодження поверхні плити. - Перед приготуванням їжі, котра містить велику кількість цукру (напр. джем), протріть плиту підходящим захисним засобом, захищаючим поверхню плити від пошкодження цукром у випадку, коли їжа перекипить або коли вона розпллється на поверхню плити.	- When by mistake an object from plastic, kitchen foil, sugar of food containing sugar was melted on the hot surface of your glass ceramic plate, remove it immediately from the hot surface by the scraper, and this not only from the hotplate but also from the pot surface, when applicable. You prevent with it the damaging of cooking plate surface. - Before preparing meals with high content of sugar (for instance jam), coat the plate with suitable protective agent for to protect it against damaging it with sugar in case of running over of food or at pouring on the plate surface.	
Металлические блестящие пятна возникают при подогревании дна алюминиевой кастрюли или при применении неподходящего чистящего средства. Такие пятна тяжело удаляются при помощи многократной чистки.	Металеві блискучі плями виникають при підігріванні дна алюмінієвої каструлі або при застосуванні невідповідного засобу для чищення. Такі плями важко видаляються навіть за допомогою багаторазового чищення.		Shiny metal stains appear from scratching of aluminum pot bottom on the plate surface or with using of unsuitable cleaning agent. Removing such stains is possible by repeated cleaning.	
Цветные изменения на плите , как правило, являются причиной перегоревших остатков. Не имеют влияния на функцию стеклокерамики, речь не идет об изменении материала.	Зношення змін на плиті , як правило, являються причиною перегорілих залишків. Не мають впливу на функцію склокераміки, мова не йде про зміну матеріалу.		Colored changes on the hotplate surface are usually caused by not removed burnt on rests. They have no influence on the function of the glass ceramic plate.	
Износ декорации может причинить абразивными чистящими средствами, или применением дна кастрюли по поверхности плиты на протяжении длительного времени. На плите возникает темное пятно.	Зношення декоратції може заподіяти абразивними миючими засобами або тертям дна каструлі по поверхні плити протягом тривалого часу. На плиті виникає темна пляма.		We can cause the grinding down of decor with abrasive cleaning agents or with scratching of pot bottom on the hotplate surface for longer time. A dark stain can be created on the hotplate.	

		
ЧИСТКА И УХОД	ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД	CLEANING AND MAINTENANCE
Ваша стеклокерамическая плита имеет красивый вид и является простой в обслуживании. Следующие советы и рекомендации Вам помогут содержать ее в таком состоянии, чтобы она на самом деле служила Вам долго. РЕКОМЕНДАЦИИ • Для очистки потребителя не применяйте паровую очистку! • Регулярно чистите Вашу стеклокерамическую плиту, лучше всего после каждого использования. • Сначала удалите из стеклокерамической плиты все засохшие остатки еды и жидкостей при помощи чистящего скребка (в принадлежности потребителя). • Как только плита охладилась, нанесите на нее несколько капель подходящего чистящего средства и вычистите ее поверхность бумажным полотенцем или чистым, мягким кухонным полотенцем. • Поверхность тщательно вымойте и вытрите следующим бумажным полотенцем или мягкой тканью. • Не применяйте металлические сеточки, моющие губки или какие либо другие чистящие средства с шероховатой поверхностью. • Также не рекомендуем применять средства, причиняющие коррозию, которыми, например, являются аэрозоли для духовок и для удаления пятен.	Ваша склокерамічна плита має гарний вигляд і радить простотою в обслуговуванні. Наступні поради і рекомендації Вам допоможуть утримувати її в такому стані, щоб вона насправді служила Вам довго. РЕКОМЕНДАЦІЇ • Для чищення споживача не вживайте парову очистку! • Регулярно чистіть Вашу оклокерамічну плиту, краще всього після кожного користування. • Спочатку усуньте зі склокерамічної плити всі засохлі залишки їжі і рідин при допомозі шкребка (в приладді споживача). • Як тільки плита охолоне, нанесіть на неї декілька крапель підходящого мийного засобу і очистіть її поверхню паперовим рушником або чистим, м'яким кухонним рушником. • Поверхню старанно вийміть і витріть наступним паперовим рушником або м'якою тканиною. • Не вживайте металічні сітки, мийчі губки або будь-які інші мийчі засоби з шорсткатою поверхнею. • Також не рекомендуємо вживати засоби, корі приносять корозію, котрими наприклад являються аерозолі для чищення духовок і для усунення плям.	Your glass ceramic hotplate is nice looking and easy to operate. Following hints and recommendations can help you keep it as it is for a long time. RECOMMENDATIONS • Do not use steam cleaner for cleaning of appliance! • Clean your glass ceramic plate regularly, after each use as the best. • Remove from the glass ceramic plate first all dried on food and liquid rests with help of scraper (enclosed in accessory). • As soon as the plate is cold, apply a few drops of suitable detergent and clean the surface with paper towel or clean, soft towel. • Wash and dry up the surface after cleaning by another paper towel or soft cloth. • Never use steel wool, washing sponge or other cleaning matters with rough surface. • We do not recommend also the agents supporting corrosion, as for instance sprays for cleaning of roasters and for removing of stains.

		
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДВУХКОНТУРНОЙ КОНФОРКИ – ДУОКОНФОРКИ	ВИМКНЕННЯ ДВУХКОНТУРНОЇ КОНФОРКИ – ДУОКОНФОРКИ	SWITCHING OFF OF DOUBLE CIRCUIT COOKING ZONE – “DUOZONE”
• ДУОКОНФОРКУ выключите нажатием символа (7). После этого останется работающим только внутренний округ. • Сигнальная лампочка ДУОКОНФОРКИ погаснет.	• ДУОКОНФОРКУ вимкнете натиском символу (7). Після цього залишиться в робочому стані тільки внутрішній округ. • Сигнальна лампочка ДУОКОНФОРКИ погасне.	• The DUOZONE outer zone is switched off by pressing of symbol (7). The cooking on the internal circuit continues. • The signal light at DUOZONE symbol is turned out.
Примеры работы при установленных потребляемых уровнях мощности	Приклади роботи при установлених споживаних рівнях потужності	Examples of activities at setting on of capacity levels
Уровень 0	Рівень 0	Level 0
• Выключено	• Вимкнуто	• Switched out
Уровень 1 - 3	Рівень 1 – 3	Level 1 – 3
• для поддержания жидкости в медленной варке • для легкого и медленного подотрева без опасности пригорания • для растворения масла и шоколада • размораживание • для варки небольшого количества жидкости	• для підтримування рідини в повільному варінні • для легкого і повільного підігрівання без небезпеки пригорання • для розчинення масла і шоколаду • розморожування • для варіння невеликої кількості рідини	• for holding of liquids in light boiling, • for light and slow heating up without danger of burning, • for solution of butter, chocolate, • for de-freezing, • for boiling of small quantity of liquid.
Уровень 4 – 6	Рівень 4 – 6	Level 4 – 6
• для интенсивного варения • для поддержания варения большого количества жидкости • для тушения	• для інтенсивного варіння • для підтримування варіння великої кількості рідини • для тушіння	• for intensive boiling, • for keeping in boiling of greater volume of liquid, • for stewing.
Уровень 7 – 9	Рівень 7 – 9	Level 7 – 9
• для приготовления блюда, требующих быстрый разогрев и высокую температуру (бифштексы, шницели, картошка и под.) • для разогрева блюда перед переключением на низкий уровень.	• для приготування блюду, котрі вимагають швидке розігрівання і високу температуру (біфштекси, шніцелі, картопля й под). • для розігрівання блюду перед переключенням на менший рівень.	• for preparation of food, requiring fast heating und high temperature (beefsteaks, slices, chipped potatoes, etc.), • for warming up of food before switching over to lower capacity level.
ОГРАНИЧЕНИЕ РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ КОНФОРКИ	ОБМЕЖЕННЯ РОБОЧОГО ЧАСУ КОНФОРКИ	LIMITATION OF COOKING ZONE OPERATION TIME
Конфорки имеют автоматическое ограничение рабочего времени. Непрерывное время использования отдельных конфорок зависит от выбранного уровня подотрева (см. таблицу). Условием является, что на протяжении времени работы не осуществляются изменения установок конфорок. При активировании ограничения рабочего времени конфорки, конфорка выключится,	Конфорки мають автоматичне обмеження робочого часу. Безперервний час використання окремих конфорок залежить від вибраного рівня підігріву (див. таблицю). Умовою являється, що на протязі часу роботи не відбуваються зміни установок конфорок. При активації обмеження робочого часу конфорки, конфорка вимкнеться, пролунає акустичний сигнал і на дисплеї загориться символ «H».	The cooking zones have an automatic operation time limitation. The continuous use of each cooking zone depends on the selected heating level (see the table). The condition is here, that no modification in cooking zone setting was realized during the use. At the moment of activation of operation limitation the cooking zone is switched off, a short sound signal sounds and the display shows the sign „H”. The switching off automatics has priority before the

раздается акустический сигнал и на дисплее загорится символ «Н». Выключающая автоматика всегда имеет по отношению к ограничителю рабочего времени приоритет, это значит, что конфорка выключится только тогда, когда истечет время автоматики (напр. возможна автоматика с 99 минутами и уровнем подогрева 9).	<table><tr><td colspan="2">Уровень мощности</td><td>10</td></tr><tr><td>1</td><td></td><td></td></tr><tr><td>2</td><td></td><td>5</td></tr><tr><td>3</td><td></td><td>4</td></tr><tr><td>4</td><td></td><td>4</td></tr><tr><td>5</td><td></td><td>3</td></tr><tr><td>6</td><td></td><td>3</td></tr><tr><td>7</td><td></td><td>2</td></tr><tr><td>8</td><td></td><td>2</td></tr><tr><td>9</td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>P</td><td>(функция повышенной мощности «BOOSTER»)</td><td>10 минут</td></tr></table>	Уровень мощности		10	1			2		5	3		4	4		4	5		3	6		3	7		2	8		2	9		1	P	(функция повышенной мощности «BOOSTER»)	10 минут	Вимикаюча автоматика завжди має по відношенню до обмежувача робочого часу пріоритет, це значить, що конфорка вимкнеться тільки тоді, коли мине час автоматики (напр. можлива автоматика з 99 хвилинами і рівнем підігріву 9).	<table><tr><td colspan="2">Рівень потужності</td><td>10</td></tr><tr><td>1</td><td></td><td></td></tr><tr><td>2</td><td></td><td>5</td></tr><tr><td>3</td><td></td><td>4</td></tr><tr><td>4</td><td></td><td>4</td></tr><tr><td>5</td><td></td><td>3</td></tr><tr><td>6</td><td></td><td>3</td></tr><tr><td>7</td><td></td><td>2</td></tr><tr><td>8</td><td></td><td>2</td></tr><tr><td>9</td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>P</td><td>(функція підвищеної потужності «BOOSTER»)</td><td>10 хвилин</td></tr></table>	Рівень потужності		10	1			2		5	3		4	4		4	5		3	6		3	7		2	8		2	9		1	P	(функція підвищеної потужності «BOOSTER»)	10 хвилин	limitation of operation time; that means that the cooking zone switches off after expiration of the time of automatics only (e.g. there is the switching off of automatics with 99 minutes and with capacity level 9 possible).	<table><tr><td colspan="2">Capacity level</td><td>10</td></tr><tr><td>1</td><td></td><td></td></tr><tr><td>2</td><td></td><td>5</td></tr><tr><td>3</td><td></td><td>4</td></tr><tr><td>4</td><td></td><td>4</td></tr><tr><td>5</td><td></td><td>3</td></tr><tr><td>6</td><td></td><td>3</td></tr><tr><td>7</td><td></td><td>2</td></tr><tr><td>8</td><td></td><td>2</td></tr><tr><td>9</td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>P</td><td>(„BOOSTER“)</td><td>10 minutes</td></tr></table>	Capacity level		10	1			2		5	3		4	4		4	5		3	6		3	7		2	8		2	9		1	P	(„BOOSTER“)	10 minutes
Уровень мощности		10																																																																																																						
1																																																																																																								
2		5																																																																																																						
3		4																																																																																																						
4		4																																																																																																						
5		3																																																																																																						
6		3																																																																																																						
7		2																																																																																																						
8		2																																																																																																						
9		1																																																																																																						
P	(функция повышенной мощности «BOOSTER»)	10 минут																																																																																																						
Рівень потужності		10																																																																																																						
1																																																																																																								
2		5																																																																																																						
3		4																																																																																																						
4		4																																																																																																						
5		3																																																																																																						
6		3																																																																																																						
7		2																																																																																																						
8		2																																																																																																						
9		1																																																																																																						
P	(функція підвищеної потужності «BOOSTER»)	10 хвилин																																																																																																						
Capacity level		10																																																																																																						
1																																																																																																								
2		5																																																																																																						
3		4																																																																																																						
4		4																																																																																																						
5		3																																																																																																						
6		3																																																																																																						
7		2																																																																																																						
8		2																																																																																																						
9		1																																																																																																						
P	(„BOOSTER“)	10 minutes																																																																																																						
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТОЙ			ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ СКЛОКЕРАМІЧНОЮ ПЛИТОЮ			PRINCIPLES OF USE OF GLASS CERAMICS PLATE																																																																																																		
- Стеклокерамическая плита при обращении в соответствии с инструкцией удовлетворяет все требования к настоящему оборудованию в домашнем хозяйстве. - Перед первым применением потребителя его необходимо тщательно очистить (чистящие средства см. раздел «Чистка и уход»). Во время чистки необходимо отключить потребитель от подачи электрической энергии. - Потребитель могут обслуживать только взрослые лица в соответствии с инструкцией по обслуживанию. - Нельзя оставлять детей без присмотра рядом с работающим потребителем. - Электрическая плита является потребителем, эксплуатация которого требует присмотра. - Избегайте обогрева пустых эмалированных			- Склокерамічна плита при звертанні відповідно до інструкції задовольняє всі вимоги до даного обладнання в домашньому господарстві. - Перед першим застосуванням споживача його необхідно ретельно очистити (засоби, що чистять див. розділ "Чищення і догляд"). Під час чищення необхідно відключити споживач від подачі електричної енергії. - Споживач можуть обслуговувати тільки дорослі особи відповідно до інструкції по обслуговуванні. - Не можна залишати дітей без догляду поруч із працюючим споживачем. - Електрична плита являється споживачем, експлуатація якого вимагає догляду. - Уникайте обігріву порожніх емальованих каструль, дно яких може цим ушкодитися і при переміщенні каструлі може бути пошкржана			- The glass ceramics plate fulfils at corresponding use according to these instructions the all requirements to similar home appliances. - Switch off the main switch before the first use and clean the appliance orderly (for cleaning agents see the chapter "Cleaning and maintenance"). - The appliance may be operated only by adult persons and in accordance with these instructions. - Do not leave small children without supervision near appliance in operation. - The electric hotplate is an appliance whose operation requires supervision. - Prevent the use of empty enameled pots; their bottoms could be so damaged and at scratch the surface at moving on the cooking plate. - Pots with grooving or burrs on the bottom are not suitable.																																																																																																		

12

кастрюлю, дно которых может этим повредиться и при перемещении кастрюли может быть поцарапана поверхность плиты. - Неподходящими являются кастрюли с рифленой или острой нижней поверхностью дна. - Для достижения наилучших результатов дно металлических кастрюль должно иметь толщину 2-3 мм, а у нержавеющей кастрюль с прослоенным (сендвичным) дном от 4 до 6 мм. - При комнатной температуре дно должно быть немного углубленное, потому что при высокой температуре оно растянется, и потом будет лежать на поверхности кипятильной зоны ровно. Благодаря этому достигается минимальная тепловая потеря при соприкосновении поверхностей. - Используя кастрюли с чистым и гладким дном, можете уберечь стеклокерамику от царапин. - Всегда старайтесь, чтобы дно использованной кастрюли соответствовало своим размером диаметру выбранной конфорки. - Температура на дне кастрюли зависит от диаметра кастрюли. Чем кастрюля меньше, тем меньше мощность. Если кастрюля не полностью закрывает конфорку, то при этом не происходит пустая трата энергии. Однако всегда ставьте кастрюлю на центр конфорки. - Для приготовления еды до точки кипения используйте высший уровень потребляемой мощности. После доведения до кипения, переключите на низший уровень мощности конфорки. - Не применяйте миски из алюминиевой фольги, а также материалы содержащие алюминий. - На горячие конфорки не кладите предметы из пластмассы (ложки, миски, дуришлаг и т.п.), эти материалы плавятся и пригорают. - Перегретые жиры и масла могут возгораться, по этому будьте внимательны при приготовлении еды с жирами и маслами (напр. фриттировании и под.).	поверхня плити. - Непідходящі являються каструлі з рифленою або гострою нижньою поверхню дна. - Для досягнення найкращих результатів дно металічних каструль мусить мати товщину 2-3 мм, у нержавіючих каструль з декілька шаровим (сендвичним) дном від 4 до 6 мм. - При кімнатній температурі дно мусить бути трохи поглиблене, тому що при високій температурі воно розтягнеться, і потім буде лежати на поверхні конфорки рівно. Завдяки цьому досягається мінімальна теплова страта при дотикові поверхонь. - Користуючись каструлями з чистим і гладким дном, можете зберегти склокераміку від подрпин. - Завжди старайтесь, щоб дно використовуваної каструлі своїм розміром відповідало діаметру вибраної конфорки. - Температура на дні каструлі залежить від діаметра каструлі. Чим каструля менша, тим менша потужність. Якщо каструля не повністю закриває конфорку, то при цьому не відбувається пуста трата енергії. Однак завжди ставте каструлю на центр конфорки. - Для припреудення їжі до точки кипіння використуйте вищий рівень споживаної потужності. Після доведення до кипіння, переми́ніть на нижчий рівень потужності конфорки. - Не вживайте миски з алюмінієвої фольги, а також матеріали, до складу котрих входить алюміній. - На гарячі конфорки не кладіть предмети з пластмаси (ложки, миски, друшляки і т.п.), такі матеріали плавяться і пригорають. - Перегріті жири і масла можуть загорятися, тому будьте уважні при готуванні їжі з жирами і маслами (напр. фритюванні і под.).	The bottom of metal pots should be for achieving the best results (at cooking on induction cooking zone) 2 - 3 mm thick, at pots from stainless steel witch sandwich bottom 4 - 6 mm thick - The bottom should be at room temperature slightly bulged out, as after hot extension only will lay on the cooking zone surface evenly. The minimal thermal losses are so eliminated with contact of surfaces. - You can prevent the scratching of glass ceramics with use of pots with clean and smooth bottom. - Use pots with a diameter corresponding in size to the diameter of selected cooking zone. - The heat created on the pot bottom depends from the pot diameter. At smaller pot also the capacity is lower. There is no exceeding consumption of energy, when the cooking zone is not fully covered by the pot. Nevertheless put the pot in the middle of cooking zone. - Use higher capacity levels for bringing food to boiling. After achieving of boiling switch over to lower capacity level of cooking zone. - Never use trays from aluminum foil nor made from aluminum containing materials. - Do not place things from plastics (spoons, trays, strainers, etc.), such materials can easily melt and burn up. - Overheated fats can easily inflame so be careful, when preparing meals on fats and oils (fritting, etc.).
---	--	--

кастрюль, дно которых может этим повредиться и при перемещении кастрюли может быть поцарапана поверхность плиты. - Неподходящими являются кастрюли с рифленой или острой нижней поверхностью дна. - Для достижения наилучших результатов дно металлических кастрюль должно иметь толщину 2-3 мм, а у нержавеющей кастрюль с прослоенным (сендвичным) дном от 4 до 6 мм. - При комнатной температуре дно должно быть немного углубленное, потому что при высокой температуре оно растянется, и потом будет лежать на поверхности кипятильной зоны ровно. Благодаря этому достигается минимальная тепловая потеря при соприкосновении поверхностей. - Используя кастрюли с чистым и гладким дном, можете убрать стеклокерамику от царапин. - Всегда старайтесь, чтобы дно использованной кастрюли соответствовало своим размером диаметру выбранной конфорки. - Температура на дне кастрюли зависит от диаметра кастрюли. Чем кастрюля меньше, тем меньше мощность. Если кастрюля не полностью закрывает конфорку, то при этом не происходит пустая трата энергии. Однако всегда ставьте кастрюлю на центр конфорки. - Для приведения еды до точки кипения используйте высший уровень потребляемой мощности. После доведения до кипения, переклните на низший уровень мощности конфорки. - Не применяйте миски из алюминиевой фольги, а также материалы содержащие алюминий. - На горячие конфорки не кладите предметы из пластмассы (ложки, миски, дуршлага и т.п.), эти материалы плавятся и пригорают. - Перегретые жиры и масла могут возгораться, по этому будьте внимательны при приготовлении еды с жирами и маслами (напр. фриттировании и под.).	поверхня плити. - Непідходящі являються каструлі з рифленою або гострою нижньою поверхню дна. - Для досягнення найкращих результатів дно металічних каструль мусить мати товщину 2-3 мм, а у нержавіючих каструль з декілька шаровим (сендвічним) дном від 4 до 6 мм. - При кімнатній температурі дно мусить бути трохи поглиблене, тому що при високій температурі воно розтягнеться, і потім буде лежати на поверхні конфорки рівно. Завдяки цьому досягається мінімальна теплова страта при дотикові поверхню. - Користуючись каструлями з чистим і гладким дном, можете зберігти склокераміку від подряпин. - Завжди старайтесь, щоб дно використуваної каструлі своїм розміром відповідало діаметру вибраної конфорки. - Температура на дні каструлі залежить від діаметра каструлі. Чим каструля менша, тим менша потужність. Якщо каструля не повністю закриває конфорку, то при цьому не відбувається пуста трата енергії. Однак завжди ставте каструлю на центр конфорки. - Для приведення їжі до точки кипіння використовуйте вищий рівень споживаної потужності. Після доведення до кипіння, перемиknіть на нижчий рівень потужності конфорки. - Не вживайте миски з алюмінієвої фольги, а також матеріали, до складу котрих входить алюміній. - На гарячі конфорки не кладіть предмети з пластмаси (ложки, миски, друшляки і т.п.), такі матеріали плавляться і пригорають. - Перегріті жири і масла можуть загорятися, тому будьте уважні при готуванні їжі з жирами і маслами (напр. фритюванні і под.).	- The bottom of metal pots should be for achieving the best results (at cooking on induction cooking zone) 2 - 3 mm thick, at pots from stainless steel witch sandwich bottom 4 - 6 mm thick. - The bottom should be at room temperature slightly bulged out, as after hot extension only will lay on the cooking zone surface evenly. The minimal thermal losses are so eliminated with contact of surfaces. - You can prevent the scratching of glass ceramics with use of pots with clean and smooth bottom. - Use pots with a diameter corresponding in size to the diameter of selected cooking zone. - The heat created on the pot bottom depends from the pot diameter. At smaller pot also the capacity is lower. There is no exceeding consumption of energy, when the cooking zone is not fully covered by the pot. Nevertheless put the pot in the middle of cooking zone. - Use higher capacity levels for bringing food to boiling. After achieving of boiling switch over to lower capacity level of cooking zone. - Never use trays from aluminum foil nor made from aluminum containing materials. - Do not place things from plastics (spoons, trays, strainers, etc.), such materials can easily melt and burn up. - Overheated fats can easily inflame so be careful, when preparing meals on fats and oils (fritting, etc.).
кастрюль, дно которых может этим повредиться и при перемещении кастрюли может быть поцарапана поверхность плиты. - Неподходящими являются кастрюли с рифленой или острой нижней поверхностью дна. - Для достижения наилучших результатов дно металлических кастрюль должно иметь толщину 2-3 мм, а у нержавеющей кастрюль с прослоенным (сендвичным) дном от 4 до 6 мм. - При комнатной температуре дно должно быть немного углубленное, потому что при высокой температуре оно растянется, и потом будет лежать на поверхности кипятильной зоны ровно. Благодаря этому достигается минимальная тепловая потеря при соприкосновении поверхностей. - Используя кастрюли с чистым и гладким дном, можете убрать стеклокерамику от царапин. - Всегда старайтесь, чтобы дно использованной кастрюли соответствовало своим размером диаметру выбранной конфорки. - Температура на дне кастрюли зависит от диаметра кастрюли. Чем кастрюля меньше, тем меньше мощность. Если кастрюля не полностью закрывает конфорку, то при этом не происходит пустая трата энергии. Однако всегда ставьте кастрюлю на центр конфорки. - Для приведения еды до точки кипения используйте высший уровень потребляемой мощности. После доведения до кипения, переклните на низший уровень мощности конфорки. - Не применяйте миски из алюминиевой фольги, а также материалы содержащие алюминий. - На горячие конфорки не кладите предметы из пластмассы (ложки, миски, дуршлага и т.п.), эти материалы плавятся и пригорают. - Перегретые жиры и масла могут возгораться, по этому будьте внимательны при приготовлении еды с жирами и маслами (напр. фриттировании и под.).	поверхня плити. - Непідходящі являються каструлі з рифленою або гострою нижньою поверхню дна. - Для досягнення найкращих результатів дно металічних каструль мусить мати товщину 2-3 мм, а у нержавіючих каструль з декілька шаровим (сендвічним) дном від 4 до 6 мм. - При кімнатній температурі дно мусить бути трохи поглиблене, тому що при високій температурі воно розтягнеться, і потім буде лежати на поверхні конфорки рівно. Завдяки цьому досягається мінімальна теплова страта при дотикові поверхню. - Користуючись каструлями з чистим і гладким дном, можете зберігти склокераміку від подряпин. - Завжди старайтесь, щоб дно використуваної каструлі своїм розміром відповідало діаметру вибраної конфорки. - Температура на дні каструлі залежить від діаметра каструлі. Чим каструля менша, тим менша потужність. Якщо каструля не повністю закриває конфорку, то при цьому не відбувається пуста трата енергії. Однак завжди ставте каструлю на центр конфорки. - Для приведення їжі до точки кипіння використовуйте вищий рівень споживаної потужності. Після доведення до кипіння, перемиknіть на нижчий рівень потужності конфорки. - Не вживайте миски з алюмінієвої фольги, а також матеріали, до складу котрих входить алюміній. - На гарячі конфорки не кладіть предмети з пластмаси (ложки, миски, друшляки і т.п.), такі матеріали плавляться і пригорають. - Перегріті жири і масла можуть загорятися, тому будьте уважні при готуванні їжі з жирами і маслами (напр. фритюванні і под.).	- The bottom of metal pots should be for achieving the best results (at cooking on induction cooking zone) 2 - 3 mm thick, at pots from stainless steel witch sandwich bottom 4 - 6 mm thick. - The bottom should be at room temperature slightly bulged out, as after hot extension only will lay on the cooking zone surface evenly. The minimal thermal losses are so eliminated with contact of surfaces. - You can prevent the scratching of glass ceramics with use of pots with clean and smooth bottom. - Use pots with a diameter corresponding in size to the diameter of selected cooking zone. - The heat created on the pot bottom depends from the pot diameter. At smaller pot also the capacity is lower. There is no exceeding consumption of energy, when the cooking zone is not fully covered by the pot. Nevertheless put the pot in the middle of cooking zone. - Use higher capacity levels for bringing food to boiling. After achieving of boiling switch over to lower capacity level of cooking zone. - Never use trays from aluminum foil nor made from aluminum containing materials. - Do not place things from plastics (spoons, trays, strainers, etc.), such materials can easily melt and burn up. - Overheated fats can easily inflame so be careful, when preparing meals on fats and oils (fritting, etc.).