

gorenje

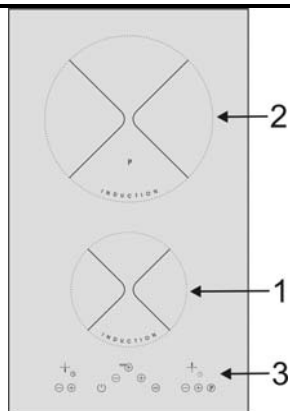
RU BY KZ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРОЕННАЯ ПЛИТА

UA ЕЛЕКТРИЧНА ВМОНТОВАНА ПЛИТА

GB ELECTRIC BUILT IN CERAMIC HOV

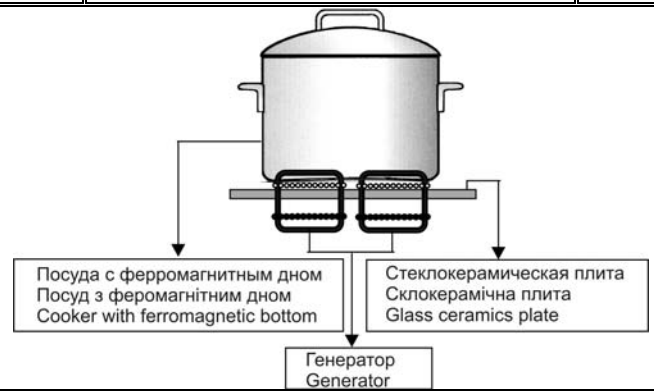
RU	UA	GB
<p align="center">ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И УХОДУ</p>	<p align="center">ВКАЗІВКИ ЩО ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА УТРИМАННЯ</p>	<p align="center">INSTRUCTIONS FOR OPERATION AND MAINTENANCE</p>
<p>Уважаемый заказчик, Вы купили изделие из нашего нового ряда встраиваемых электрических потребителей. Мы желаем Вам и себе, чтобы Вы были довольны нашим изделием. Рекомендуем Вам тщательно прочитать настоящую инструкцию, и с изделием обращаться в соответствии с указаниями.</p>	<p>Шановний замовнику, Ви купили виріб з нашого нового ряду забудованих електричних споживачів. Нашим бажанням є щоб наш виріб добре служив Вам. Рекомендуємо Вам уважно прочитати дану інструкцію і обслуговувати виріб згідно з її вказівками.</p>	<p>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.</p>
<p align="center">ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ, УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ</p>	<p align="center">ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ВКАЗІВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ</p>	<p align="center">IMPORTANT INFORMATION, INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Монтаж плиты может сделать только лицо, имеющее на это право и соответствующую для этого профессиональную квалификацию. • Монтаж надо провести в соответствии с национальными стандартами и постановлениями. • О дате монтажа необходимо сделать соответствующую отметку в Гарантийном листе. • Варочная плита должна быть подсоединена к электрической сети с соответствующим напряжением, которое приведено на типовом щитке , при помощи кабеля подходящего для потребляемой мощности варочной плиты (см. Подсоединение потребителя к электросети) • Если варочной плитой не пользуетесь, следите за тем, чтобы все ее управляющие элементы были выключены. • Варочная плита предназначена только для тепловой обработки еды. Ее нельзя использовать для обогрева помещения, потому что это может привести к ее перегрузке и выходу из строя. На повреждения , возникшие в результате неправильного пользования, гарантия не распространяется. • Не разрешается размещать вблизи варочных зон (конфорок) горючие вещества • В случае изменения среды в пространстве, где размещен потребитель (работа с лакокрасочными веществами, клеями и под.), всегда должен быть отключен главный 	<ul style="list-style-type: none"> • Монтаж варильної поверхні повинна проводити тільки уповноважена особа з відповідною кваліфікацією. • Виріб має бути встановлено згідно з дійсними національними стандартами та директивами. • Дату проведення монтажу слід підтвердити у Гарантійному паспорті. • Варильну поверхню має бути приєднано до електричної мережі з відповідною напругою, яку вказано на типовому щитку, приводом, що відповідає споживаній потужності варильної поверхні (див. «Приєднання споживача до електричної мережі»). • Якщо варильна поверхня не використовується, то слід дбати про те, щоб усі її регуляційні елементи було вимкнено. • Варильну поверхню призначено тільки для теплової обробки їжі. Використовувати її для підігрівання приміщення заборонено, тому що це може призвести до її зайвого перевантаження і поломки функції. На поломки, котрі виникли у наслідок неправильного користування, гарантія не розповсюджується. • Заборонено відкладати поряд з варильною поверхнею запальні речовини. • У випадку зміни середовища у просторах, де встановлено споживач (робота з фарбами, клейовими сумішами тощо), необхідно завжди вимкнути головний привід струму. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 service company for checking of the hotplate

<p>подводящий кабель электроэнергии.</p> <ul style="list-style-type: none"> • При манипуляции с потребителем или при длительном отключении потребителя, разомкните главный выключатель перед потребителем. • Рекомендуем обратиться один раз в два года в сервисную организацию с просьбой проверить работу плиты. Тем самым Вы предотвратите возможные неисправности и продолжите срок службы варочной плиты 	<ul style="list-style-type: none"> • При маніпуляції із споживачем або при виведенні його з експлуатації на довший строк слід вимкнути головний вимикач приводу електричної енергії під споживачем. • Рекомендуємо Вам один раз у два роки звернутися у ремонтну організацію з проханням перевірити функції варильної поверхні. Так Ви запобігасте виникненню можливих порух та подовжете строк експлуатації варильної поверхні. 	<p>functions. You can prevent this way the faults and prolong the lifetime of hotplate</p>
<p>ВНИМАНИЕ! При появлении любых трещин на поверхности варочной плиты, немедленно отключите потребитель от сети.</p>	<p>УВАГА! Якщо на варильній поверхні виникнуть будь-які тріщини, слід негайно відєднати споживач від мережі.</p>	<p>ATTENTION! Switch of the appliance from the power net when detecting any cracks on the hotplate surface.</p>
<p>ОПИСАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ</p>	<p>ОПИС ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧА</p>	<p>DESCRIPTION AND OPERATION OF APPLIANCE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Потребитель предназначен для встраивания в отверстие в столешнице кухонной мебели. • Уплотнительная резина наклеенная на край варочной плиты предотвращает протекание жидкости под варочную плиту. • Основной частью потребителя является стеклокерамическая варочная плита, к которой привязаны остальные несущие, закрывающие и электрические части потребителя. • На варочной плите обозначены места – электрические варочные зоны – предназначенные только для варки. • Диаметры варочных зон исходят из обычных размеров посуды для варки. • Не рекомендуем применять посуду габариты которой превышают обозначения варочной зоны. • Индукционная электроника от перегрева защищена ограничителем температуры. • Сигнализация остаточного тепла сигнализирует повышенную температуру поверхности варочной зоны после ее выключения. При этом можно энергетически использовать горячее варочное место. Светящийся символ погаснет, когда варочная зона остынет до температуры, при которой нет опасности ожога. 	<ul style="list-style-type: none"> • Споживач призначено для монтажу у отвір у стільниці кухонних меблів. • Ущільнююча гума, приліплена до краю варильної поверхні, перешкоджає протіканню рідини під варильну поверхню. • Основні частини споживача – це скло-керамічна варильна поверхня, з котрою поєднано інші несучі, криючі та електричні частини споживача. • На варильній поверхні визначені місця – електричні варильні конфорки – призначені для варіння. • Діаметри варильних конфорок визначено згідно з стандартними діаметрами посуду для варіння. • Не рекомендується застосовувати посуд, розміри якого виходять за межі розмірів визначеної варильної зони. • Надмірному нагріванню індукційної електроніки запобігає обмежувач температури. • Сигналізація залишкового тепла попереджає про підвищену температуру варильної зони після вимкнення. Гарячу варильну зону можна енергетично використати. Сигнальне світло згасне після такого охолодження варильної зони, при якому вже не існує загроза виникнення опіків. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • We do not recommend the use of pots exceeding the marking of cooking zone. • The overheating of induction electronics is prevented with a temperature limiter. • An increased temperature of hotplate surface after switching off is signaled 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.

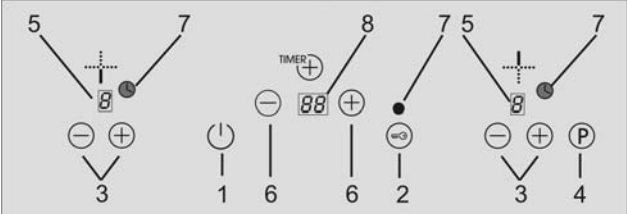


<ol style="list-style-type: none"> Передняя варочная зона Задняя варочная зона Пульт управления – УПРАВЛЕНИЕ ПРИКОСНОВЕНИЕМ (TOUCH CONTROL) 	<ol style="list-style-type: none"> Передня варильна зона Задня варильна зона Панель управління – РЕГУЛЯЦІЯ ДОТИКОМ (TOUCH CONTROL) 	<ol style="list-style-type: none"> Front cooking zone Rear cooking zone Control panel - TOUCH CONTROL
<p>ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ</p> <p>Система индукционного нагрева основывается на физическом явлении магнитной индукции. Основным свойством этой системы является непосредственная передача энергии из генератора прямо в днище варочного сосуда.</p>	<p>ПРИНЦИП ІНДУКЦІЇ</p> <p>Систему індукційного нагрівання засновано на фізичному явищі магнітної індукції. Основної властивістю цієї системи є пряма передача енергії з генератору безпосередньо у дно посуду для варіння.</p>	<p>THE PRINCIPLE OF INDUCTION</p> <p>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.</p>
<p>ВЫГОДЫ ИНДУКЦИОННОГО НАГРЕВА</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>ВИГОДИ ІНДУКЦІЙНОГО НАГРІВАННЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Більш безпечно – низька температура поверхні скла • Більш швидке – коротша доба нагрівання • Більш точно – миттєво реагує на зміну наставлення рівня нагрівання • Більш ефективно – 90% абсорбованої енергії перетворюється на тепло 	<p>ADVANTAGES OF INDUCTION HEATING</p> <ul style="list-style-type: none"> • More safe – low glass surface temperature • More quickly – shot heating up time • More accurate – it reacts immediately to adjusting of heating level • More effective – 90% of adsorbed energy is changed to heat
<p>ПОСУДА ДЛЯ ВАРКИ ПРИ ПОМОЩИ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ</p> <p>Варка индукцией использует магнетизм для генерирования тепла. Следовательно посуда должна содежать железо. Проверьте при помощи</p>	<p>ПОСУД ДЛЯ ВАРІННЯ ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРІЛЬНИХ КОНФОРК</p> <p>При варінні за допомогою індукції використовується магнетизм для генерування тепла. Тому посуд мусить містити залізо. За допомогою магніту слід</p>	<p>COOKERS FOR INDUCTION COOKING ZONE</p> <p>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</p>

<p>магнита является ли сосуд ферромагнитным. Диаметр днища сосуда использованного для индукционной варочной зоны может быть меньшим или одинаковым как диаметр обозначенной варочной зоны а именно: диаметр 210 – 130мм – для зоны 2 диаметр 145 – 80мм - для зоны 1 Другие требования к посуде – см. «Принципы использования стеклокерамической плиты».</p>	<p>упевнитися у тому, що посуд є магнітним. Дно посуду, застосованого для індукційної конфорки, може мати радіус менший або такий самий як радіус визначеної конфорки, у межах: Ø 210–130мм – для конфорки 2 Ø 145 – 80 мм - для конфорки 1 Решта вимог до каструль – див. «Правила користування склокерамічною плитою».</p>	<p>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 2 diameter 145 - 80 mm - for the zone 1 The other requirements for pots - see „The principles of using of glass ceramics plate”.</p>
---	---	---



ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ	ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧА	OPERATION OF APPLIANCE
<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Потребитель могут в соответствии с инструкцией по обслуживанию обслуживать только взрослые лица. • Недопустимо оставить детей без присмотра около работающего потребителя. • Электрическая варочная плита является потребителем, работа которого требует присмотра. • Лица с электрокардиостимулятором или с инсулиновой помпой могут работать с индукционными варочными зонами только в том случае, если их имплантаты соответствуют документу 89/336/CEE. 	<p>УВАГА</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обслуговувати споживач згідно і інструкцією дозволяється виключно тільки дорослим особам. • Заборонено залишати дітей без нагляду біля споживача, що працює. • Електрична варильна поверхня – це споживач, експлуатація якого вимагає нагляду • Особи з кардіостимулятором або з інсуліновим дозатором можуть обслуговувати споживач з індукційними варильними конфорками тільки при умові, що їх імплантати відповідають вимогам директиви 89/336/CEE. 	<p>WARNING</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 operate the appliance, provided that their implants are in conformity with to 89/336/CEE directive.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	CONTROL PANEL
		
<ol style="list-style-type: none"> 1. КОНТРОЛЛЕР – ВКЛЮЧЕНО / ВЫКЛЮЧЕНО 2. Замок 3. КОНТРОЛЛЕР – установка уровня мощности варочных зон 4. КОНТРОЛЛЕР – повышение мощности - „BOOSTER“ 5. Изображение установленного уровня мощности варочной зоны или остаточного тепла 6. Управление таймером 7. Сигнальные лампочки 8. Изображение установленного времени 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Регулятор – УВІМКНЕНО / ВИМКНЕНО 2. Замок 3. Регулятори – наставляння рівня потужності варильних конфорок 4. Регулятор – підвищення потужності - „BOOSTER“ 5. Зображення наставленого рівня потужності варильної конфорки або залишкового тепла 6. Регулятор таймеру 7. Сигнальні індикатори 8. Зображення наставленого часу 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch – ON / OFF 2. Locking 3. Controllers – setting of capacity level for cooking zones 4. Controller – capacity increasing - „BOOSTER“ 5. Display for set up capacity level for cooking zone or for residual heat 6. Controller for the timer 7. Signal lights 8. Display of set up time
<p>ВНИМАНИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сенсорное управление приводится в действие прикосновением пальцем к соответствующему символу на стеклокерамической плите. Следовательно – пульт управления держите чистым и сухим. • Не кладите ничего на пульт управления варочной плитой. • Недопустите, чтобы варочную поверхность плиты использовали или чистили дети. Когда это возможно, блокируйте все функции нажатием кнопки с символом ключа (2 – замок). • ОСТОРОЖНО – избегайте нежелательного включения потребителя на пример домашними животными! • При отключении варочной плиты от электрической сети стираются все установленные параметры. • На индукционные варочные зоны никогда не кладите продукты упакованные в алюминиевой 	<p>УВАГА</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сенсорне управління активуємо, приклавши палець до відповідного символу на скло-керамічній панелі. Тому панель управління слід утримувати чистою та сухою. • Не відкладати нічого на панель управління скло-керамічної панелі. • Не дозволяйте дітям користуватися варильною поверхнею або чистити її. Якщо це можливо, то заблокуйте усі функції, натиснувши на кнопку з символом ключа (2-замок). • Дбайте про те, щоб варильну поверхню не було ненароком увімкнено, наприклад, домашніми тваринами! • При від'єднанні варильної поверхні від електричної мережі буде усі наставлені параметри повернено на нуль. • На індукційні варильні конфорки ніколи не слід відкладати харчові продукти у алюмінієвій фользі, столові прибори, кришки каструль, та металічні 	<p>ATTENTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • The sensor type "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 hotplate. • 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 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.

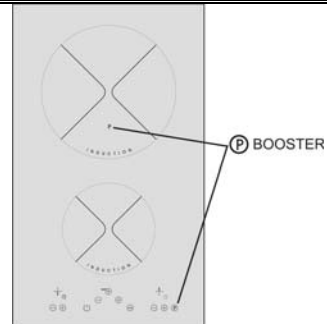
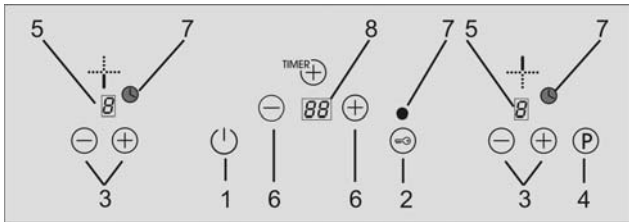
<p>фольге, приборы, крышки горшков и другие металлические предметы. При нежелаемом или случайном включении потребителя эти предметы могут быстро нагреться и вызвать ожоги и повреждения.</p> <ul style="list-style-type: none"> • После снятия горшка из индукционной зоны в течение 1 минуты произойдет выключение варочной зоны. • После применения выключайте индукционные зоны выключателем и не полагайтесь на автоматическое выключение (опознавание горшка) 	<p>предметы. При небажаному або випадковому увімкненні споживача вони могли б призвести до опіків або пошкодження.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Якщо каструлю знімете з індукційної конфорки, то через 1 хвилину буде індукційну конфорку вимкнено. • Після застосування слід варильну конфорку вимкнути вимикачем, а не полагатися на автоматичне вимкнення (індикацію каструлі). 	<ul style="list-style-type: none"> • 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).
<p>Мощность отдельных варочных зон можно регулировать в пределах 9 уровней, которые выбираются на сенсорном пульте управления символами прикосновения. Время срабатывания символа – 1 сек. В течение этого времени надо пальцем касаться соответствующего символа.</p>	<p>Споживана потужність варильних конфорок регулюється у межах 9 ступенів, які можна вибрати дотиковими символами на панелі управління. Реакція символу триває 1 сек. – протягом цієї доби необхідно тримати палець на відповідному символі.</p>	<p>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.</p>
<p>ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПЛИТЫ Нажмите символ контроллера (1)</p>	<p>УВІМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ Натиснути символ управління (1).</p>	<p>SWITCHING ON OF HOTPLATE Press the control symbol (1)</p>
<p>ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нажмите один из символов (3), который соответствует той варочной зоне, которой Вы хотите пользоваться • При помощи символов «+» или «-» установите требуемый уровень мощности. Уровень 1 – соответствует минимальной мощности варочной зоны, уровень 9 – максимальной мощности варочной зоны. • Уровень установленный для отдельных варочных зон изображается на пульте управления (5). 	<p>УВІМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ КОНФОРКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Натиснути на один із символів (3), що відповідають варильній конфорці, котрою хочете користуватися. • За допомогою кнопок «+» або «-» наставити необхідний рівень потужності. Рівень 1 відповідає мінімальній потужності варильної конфорки, а рівень 9 – максимальній потужності варильної конфорки. • Рівень наставлення окремих варильних конфорок зображено на панелі управління (5). 	<p>SWITCHING ON OF COOKING ZONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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).
<p>ОПОЗНАВАНИЕ ГОРШКА ВАРОЧНОЙ ЗОНОЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Когда варочная зона включена и на ней нет никакого или есть слишком маленький горшок, никакой передачи энергии не происходит. На это обращает Ваше внимание мигающая цифра установленной мощности. • Если на варочную зону поставит подходящий горшок, включается установленный уровень мощности и цифра с его значением на указателе горит. Подача энергии прекращается, если горшок снять. На указателе мощности опять появляется 	<p>РОЗПІЗНАВАННЯ КАСТРУЛІ У ІНДУКЦІЙНІЙ ВАРИЛЬНОЇ КОНФОРКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Якщо варильну конфорку увімкнено і на ній немає каструлі, або поставлена каструля занадто мала, то передачі енергії не виникає. Попереджує про це блимаюча цифра наставленого рівня потужності. • Якщо на варильну конфорку поставлено відповідну каструлю, то увімкнеться наставлений рівень потужності, а цифра з його значенням на індикаторі світиться. Подачу енергії буде припинено, якщо каструлю знімете. На індикаторі рівня потужності знову буде блимати цифра. 	<p>POT RECOGNITION ON THE INDUCTION COOKING ZONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • When at switched on cooking zone there is no pot or to small pot is laid down on the zone, no energy 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.

<p>мигающая цифра.</p> <ul style="list-style-type: none"> Если на варочную зону поставить сосуд поменьше, но такой, что его диаметр не меньше, чем минимальный диаметр необходимый для приведения варочной зоны в действие, передаваться будет только мощность соответствующая габаритам варочного сосуда. 	<ul style="list-style-type: none"> Якщо на варильну конфорку поставити менший варильний посуд, розміри якого не є меншими ніж мінімальний радіус конфорки, то буде постачатися тільки така потужність, яка відповідає розмірам варильного посуду. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p>ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ Варочную зону можно выключить одновременным нажатием символов «+» и «-» (3)</p>	<p>ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ КОНФОРКИ Варильну конфорку можна вимкнути, натиснувши одночасно на символи «+» і «-» (3).</p>	<p>COOKING ZONE SWITCHING OFF The cooking zone can be switched off by simultaneous pressing of symbols „+” and „-” (3).</p>
<p>ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА</p> <ul style="list-style-type: none"> Если температура варочной зоны после выключения превышает 60° Ц, на дисплее (5) появится световой сигнал «H», обозначающий повышенную температуру поверхности варочной зоны. Эта сигнализация снижает опасность ожогов при выключенной варочной зоне. Горячее варочное место можно энергетически использовать. 	<p>ІНДИКАЦІЯ ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА</p> <ul style="list-style-type: none"> Після вимкнення варильної конфорки, якщо її температура перевищує 60° С, горить на дисплеї (5) світловий сигнал «H», котрий попереджує про підвищену температуру поверхні варильної конфорки. Ця сигналізація обмежує можливість опіків у вимкненої конфорки. Горяче варильне місце можна енергетично використати. 	<p>INDICATION OF RESIDUAL HEAT</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 than 60° C. This signaling prevents the burning of persons on switched off zone. The hot cooking zone energy can be used for different purposes.
<p>ЗАМЫКАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПЛИТОЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> Когда надо замкнуть установленный режим варочной плиты (во избежание нежелательной переустановки варочной плиты во время работы), нажимается символ ключа (2). Над символом загорится сигнальная лампочка (8). Когда замыкание выключено, сигнальная лампочка (8) погаснет и можно снова управлять всеми функциями варочной плиты. 	<p>ЗАМКНЕНЕ УПРАВЛІННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ</p> <ul style="list-style-type: none"> При бажанні замкнути наставлений режим варильної поверхні (запобігас небажаному перенаставлянню варильної панелі під час роботи), слід натиснути на символ ключа (2). Над символом ключа засвітиться сигнальний індикатор (8). Після розблокування замка сигнальний індикатор (8) погасне і можна знову регулювати усі функції варильної поверхні. 	<p>LOCKING OF HOTPLATE CONTROL</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
<p>ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПЛИТЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> Полное отключение можно осуществить не смотря на рабочий режим варочной плиты нажатием контроллера «ВКЛЮЧЕНО / ВЫКЛЮЧЕНО» (1). Когда варочная плита выключена, прозвучит звуковой сигнал (писк) и погаснут все символы (если только на некотором дисплее не изображен сигнал – остаточное тепло, или – тревога.) 	<p>ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ</p> <ul style="list-style-type: none"> Функцією загального вимкнення можна скористатися незалежно від наставленого робочого режиму, натиснувши на регулятор «УВИМКНЕНО/ВИМКНЕНО» (1). Якщо варильну поверхню вимкнено, пролунає звуковий сигнал (писк) і погаснуть усі символи (якщо ні на одному з дисплеїв не зображено індикацію залишкового тепла або аларму). 	<p>HOTPLATE SWITCHING OFF</p> <ul style="list-style-type: none"> 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).
<p>ФУНКЦИЯ ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ - „BOOSTER“ Она приводится в действие после установки любого уровня мощности нажатием контроллера „4” – на дисплее у варочной зоны загорится символ „P”.</p>	<p>ФУНКЦІЯ ПІДВИЩЕНОЇ ПОТУЖНОСТІ – „BOOSTER” Її буде увімкнено, якщо наставити будь-який рівень потужності і натиснути на регулятор «4» – на дисплеї у варильної конфорки загориться символ</p>	<p>FUNCTION OF INCREASED CAPACITY - „BOOSTER” This function is switched on after putting into operation of any capacity level and with pressing of switch „4” – on the display at the cooking zone the signal “P” will</p>

Интервал повышенной мощности длится 10 минут. Потом мощность переключается на заранее установленный уровень.
Если при использовании функции „BOOSTER“ одновременно включена другая варочная зона на уровень «7» или более высокий, мощность этой варочной зоны автоматически снижается до уровня «6».

«Р». Доба тривання підвищеної потужності – 10 хв., потім потужність переключиться на попередньо наставлений рівень.
Якщо при застосуванні функції «BOOSTER» включено і другу конфорку на рівень 7 і вище, то потужність цієї зони автоматично знижується на рівень 6.

light on. The length of increased capacity time period is 10 minutes, after this period the capacity will be 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 ТАЙМЕРОМ

- Таймер приводится в действие нажатием контроллеров «+» или «-» (6). Время устанавливается в пределах 1 – 99 минут и в любой момент его можно изменить.
- Для прекращения действия таймера установите его на «00» при помощи кнопки «-» или таймер выключите одновременным нажатием кнопок «+» и «-».

УПРАВЛІННЯ ТАЙМЕРОМ

- Таймер можна увімкнути, натиснувши на регулятор «+» або «-» (6). Час можна наставити у межах 1-99 хвилин і його можна у будь-який момент переналагодити.
- Щоб відмінити діяльність таймеру необхідно наставити його на «00» за допомогою кнопки «-», або вимкнути таймер, натиснувши одночасно на обидві кнопки «+» 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 „-“.

ПЕРВОНАЧАЛЬНАЯ НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Когда таймер выключен, он приводится в действие нажатием кнопки «+» или «-» (6). При нажатии кнопки «-» появится исходное значение 99 минут. При нажатии кнопки «+» первоначальное значение установленного времени – 00 минут.

ПОЧАТКОВЕ НАСТАВЛЕННЯ ТАЙМЕРУ

Якщо таймер вимкнено, його слід увімкнути, натиснувши на кнопку «+» або «-» (6). Якщо натиснути на кнопку «-», то початкове значення буде 99 хвилин, якщо натиснути на «+», то початкове значення наставленого часу 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.

ВАРОЧНАЯ ЗОНА УПРАВЛЯЕМАЯ ТАЙМЕРОМ

- Таймер можно применить для управления любой варочной зоной на варочной плите. После истечения установленного времени варочная зона выключается.

ВАРИЛЬНА КОНФОРКА З УПРАВЛІННЯМ ТАЙМЕРОМ

- Таймерне управління можна наставити для будь-якої конфорки на варильній поверхні. Після того, як уплине наставлений час, конфорка сама

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

<ul style="list-style-type: none"> • Выбираем варочную зону, для управления которой хотим применить таймер. Выбором другой варочной зоны первоначальный выбор аннулируется, потому что таймером можно одновременно управлять только одной варочной зоной. • Варочную зону надо выбрать до установки времени. В противном случае таймер останется выключенным. • Если в течение 10 секунд после выбора варочной зоны не будет установлено время (T = 00), таймер автоматически отключается, что можно использовать при применении этого прибора в качестве самостоятельного таймера. • Прибор можно использовать в качестве самостоятельного таймера, если его установим для любой варочной зоны настроенной на уровень мощности «0» . 	<p>вимкнеться.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Виберемо конфорку, для якої хочемо застосувати таймер. Вибір нової конфорки анулює попередній вибір тому, що таймером можна регулювати тільки одну конфорку. • Конфорку необхідно вибрати перед наставленням часу, інакше таймер залишиться вимкненим. • Якщо після вибору варильної конфорки не буде протягом 10 секунд задано час (T=00), то таймер автоматично вимкнеться, напр. при застосуванні таймеру як кухонного таймеру. • Таймером можна скористатися як кухонним таймером, наставивши таймер для будь-якої конфорки, увімкненої на рівень потужності «0». 	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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“.
<p>ИНДИКАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ УПРАВЛЯЕМОЙ ТАЙМЕРОМ</p> <p>Сигнальная лампочка «7» на пульте управления указывает варочную зону управляемую таймером.</p>	<p>ІНДИКАЦІЯ КОНФОРКИ З УПРАВЛІННЯМ ТАЙМЕРОМ</p> <p>Сигнальне світло «7» на панелі управління попереджує про конфорку, для якої діє управління таймером.</p>	<p>INDICATION OF WITH TIMER CONTROLLED COOKING ZONE</p> <p>Signal light „7“ on the control panel shows the cooking zone, which is controlled with the timer.</p>
<p>НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА</p> <p>Если при настройке таймера подержать контроллеры «+» или «-», установленное значение плавно растёт или падает. Начиная с десятого один за другим идущего повышения или уменьшения установленного значения скорость изменения увеличивается. Это позволяет более быстро достичь требуемой настройки. Быстрое увеличение / снижение установленного времени происходит с шагом 1 или 5 минут.</p>	<p>НАСТАВЛЕННЯ ТАЙМЕРУ</p> <p>Якщо під час наставлення таймеру притримувати регулятори «+» або «-», то наставлене значення підвищується або знижується поступово. Від десятого послідовного підвищення або зниження значення швидкість зміни росте. Це дозволяє швидше наставити необхідне значення. Швидке підвищення/зниження наставленого часу проводиться у інтервалах 1 або 5 хвилини.</p>	<p>TIMER SETTING UP</p> <p>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.</p>
<p>ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СИГНАЛА ТРЕВОГИ</p> <p>Истечение установленного времени сигнализируется звуковым сигналом (писком) в течение 1 минуты. На дисплее таймера мигает символ „00“.</p> <p>После истечения 1 минуты звуковой сигнал прекратится, символ „00“ на дисплее таймера продолжает мигать.</p> <p>Звуковой сигнал и мигание символа можно в любой момент прекратить нажатием любой кнопки управления таймером.</p>	<p>ДОБА ТРИВАННЯ ПОПЕРЕДЖУЮЧОГО СИГНАЛУ</p> <p>Про те, що наставлений час закінчився, попереджає акустичний сигнал (писк) протягом 1 хвилини. На дисплеї таймеру блимає символ «00».</p> <p>Через 1 хвилину акустичний сигнал припиниться, символ «00» на дисплеї продовжує блимати.</p> <p>Акустичний сигнал та блимання можна припинити у будь-який момент, натиснувши на любую кнопку управління таймером.</p>	<p>THE LENGTH OF ALARM DURATION</p> <p>The expiration of set up time is signaled with a sound signal (beeping) during 1 minute. The symbol „00“ is flashing on the display.</p> <p>The beeping ends after expiration of 1 minute, the symbol „00 remains in flashing.</p> <p>The sound signal and also the flashing of symbol can be anytime finished by pressing of any button from timer control.</p>

Примеры работы при выборе уровней мощности	Приклади діяльності при наставленні рівнів потужності	Examples of activities at setting on of capacity levels
Уровень 0	Рівень 0	Level 0
<ul style="list-style-type: none"> • Выключено 	<ul style="list-style-type: none"> • Вимкнено 	<ul style="list-style-type: none"> • Switched off
Уровень 1 – 3	Рівень 1 - 3	Level 1 - 3
<ul style="list-style-type: none"> • поддержание слабого кипения жидкостей • умеренный и медленный нагрев без опасности пригорания • плавление сливочного масла и шоколада • размораживание • кипячение небольшого количества жидкости 	<ul style="list-style-type: none"> • підтримання слабого кипіння рідини • слабого і повільного підігрівання без небезпеки пригорання • розтоплення масла та шоколаду • разморожування • варіння малої кількості рідини 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • интенсивное кипячение • поддержание кипения большего количества жидкости • тушение 	<ul style="list-style-type: none"> • інтенсивне варіння • підтримування кипіння великої кількості рідини • для тушкування 	<ul style="list-style-type: none"> • for intensive boiling, • for keeping in boiling of greater volume of liquid, • for stewing.
Уровень 7 – 9	Рівень 7 - 9	Level 7 - 9
<ul style="list-style-type: none"> • приготовление пищи требующей быстрый разогрев и высокую температуру (бифштексы, шницели, жаренье картошки и т.п.), • разогрев блюд перед переключением на более низкий уровень. 	<ul style="list-style-type: none"> • приготування страв, які вимагають швидкого нагрівання та високої температури (біфштекси, шніцели, смажена картопля, тощо) • для підігрівання страви перед включенням нижчого рівня 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ	ОБМЕЖЕННЯ РОБОЧОГО ЧАСУ ВАРИЛЬНОЇ КОНФОРКИ	LIMITATION OF COOKING ZONE OPERATION TIME
<p>Варочные зоны оснащены автоматическим ограничением времени работы. Время непрерывного использования каждой варочной зоны зависит от выбранного уровня нагрева (см. таблица). Предположением является, что во время использования не происходит никаких изменений настройки варочной зоны. Когда срабатывает ограничение рабочего времени, варочная зона отключается, прозвучит короткий звуковой сигнал и на дисплее появится „H“.</p> <p>Автоматика выключения имеет приоритет над ограничением времени работы. Это означает, что варочная зона выключается только тогда, когда истечет время автоматике (на пр. возможной является автоматика выключения с 99 минутами и уровнем нагрева 9).</p>	<p>Варильні конфорки мають автоматичне обмеження часу роботи. Доба застосування без перерви кожної конфорки залежить від наставленого рівня потужності (див. таблиця)</p> <p>Передумовою є щоб протягом доби застосування не проводилися ніякі зміни у наставлянні конфорки. Коли активується обмеження часу роботи, варильна конфорка вимкнеться, пролунає короткий сигнал і на дисплеї зобразиться «H».</p> <p>Автоматика вимкнення має пріоритет по відношенню до обмеження робочого часу. Тому конфорка вимкнеться тільки тоді, коли пройде час автоматике (напр. можливо наставити автоматике вимкнення на 99 хвилин при 9 рівні нагрівання).</p>	<p>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.</p> <p>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“.</p> <p>The switching off automatics has priority before the 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 automatics with 99 minutes and with capacity level 9 possible).</p>

Уровень мощности	Максимальное время (часов)
1	10
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 минут

P - функция повышенной мощности „BOOSTER“

Рівень потужності	Максимальний час (годин)
1	10
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 хвилин

P - функція підвищеної потужності «BOOSTER»

Capacity level	Maximal time period (hours)
1	10
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutes

P - function of increased capacity "BOOSTER"

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТОЙ

- При соответствующем обращении в соответствии с инструкцией варочная плита удовлетворяет все требования предъявляемые к такому оборудованию в домашнем хозяйстве.
- Перед первым использованием потребителя надо выключить главный выключатель или вынуть вилку из розетки и потребитель тщательно очистит (моющие средства см. в главе «Очистка и уход»).
- Потребитель могут в соответствии с инструкцией по обслуживанию обслуживать только взрослые лица.
- Недопустимо оставить детей без присмотра около включенного потребителя.
- Электрическая варочная плита является потребителем требующим присмотра при его работе.
- Избегайте нагрева пустых эмалевых сосудов. Может произойти повреждение их дна и при перемещении сосуда можно поцарапать поверхность варочной плиты.
- Не подходят сосуды с насечкой или с заусеницами на дне.
- Чтобы достичь лучших результатов при использовании варочной зоны, надо пользоваться металлическими сосудами с толщиной дна 2 – 3 мм, в случае нержавеющей посуды с прокладкой (сандвичевой структурой) дна с толщиной 4 – 6 мм.
- При комнатной температуре дне должно быть чуть

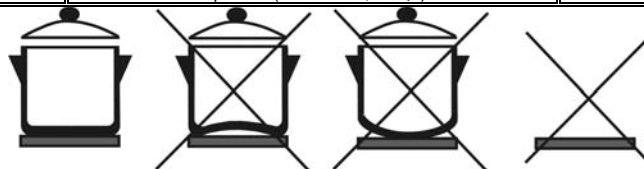
ПРИНЦИПЫ ЗАСТОСУВАННЯ СКЛО-КЕРАМІЧНОЇ ПАНЕЛІ

- При відповідному поводженні згідно з інструкцією скло-керамічна поверхня відповідає усім вимогам що до цього побутового устаткування.
- Перед першим застосуванням необхідно вимкнути головний вимикач або витягнути вилку з розетки і ретельно вичистити споживач (миючі засоби див. частина «Чищення та утримання»).
- Обслуговувати споживач згідно з інструкцією дозволяється тільки дорослим.
- Заборонено залишати дітей без нагляду біля споживача, який працює.
- Електрична варильна поверхня – це споживач, який повинен працювати під наглядом.
- Не слід нагрівати порожній емальований посуд, дно якого може у наслідок нагрівання пошкодитися і при пересуванні пошкодити поверхню варильної панелі.
- Посуд з канавками або задирками на дні не є придатним.
- Щоб отримати кращі результати (при варінні на індукційній конфорці) необхідно застосовувати металічний посуд з дном товщиною у 2-3 мм, або посуд із нержавіючої сталі із сандвичовим дном товщиною у 4-6 мм.
- При кімнатній температурі має бути дно злегка

PRINCIPLES OF USE OF GLASS CERAMICS PLATE

- 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.
- 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.

<p>вгнутое, так как при повышении температуры оно расширяется и следовательно с поверхностью варочной зоны будет соприкасаться плоскостью. Это обеспечит минимальные потери тепла.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Чтобы не поцарапать стеклокерамику, используйте сосуды с чистым и гладким дном. • Всегда следите за тем, чтобы размер дна примененного сосуда соответствовал диаметру выбранной варочной зоны. • Тепло возникающее на днище горшка зависит от диаметра горшка. Чем меньше горшок, тем меньше мощность. Энергия зря не теряется, если варочная зона не полностью закрыта горшком. Однако горшок всегда ставьте на середину варочной зоны. • Для того, чтобы пищу привести в кипение применяйте более высокий уровень мощности. После достижения кипения пищи, переключайте варочную зону на более низкую мощность. • Не применяйте кастрюли из алюминиевой фольги ни посуду изготовленную из материала содержащего алюминий. • На горячие варочные зоны не кладите предметы из пластмассы (ложки, кастрюли, дуршлаги и т. п.) Эти материалы плавятся и пригорают. • Перегретые жиры и масла могут загореться. Следовательно, будьте осторожны при приготовлению пищи содержащей жиры и масла (фриттование и т. п.) 	<p>заглибленим тому, що під впливом жару воно розтягується і буде рівно лежати на поверхні конфорки. Так забезпечено мінімальну втрату тепла при дотику поверхонь.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Щоб запобігти пошкрябанню склокераміки, необхідно застосовувати посуд з чистим та гладким дном. • Завжди необхідно дбати про те, щоб розміри посуду відповідали діаметру відповідної конфорки. • Тепло, що виникає на дні каstrулі, залежить від діаметру каstrулі. Чим менша каstrуля, тим менша і потужність. Втрата енергії не виникає, якщо конфорка не зовсім закрыта каstrулею. Одначе слід дбати про те, щоб каstrулю було покладено на середину конфорки. • Щоб довести страву до кипіння слід застосовувати вищий рівень потужності. Коли страва почне кипіти, можна переключити конфорку на нижчий рівень. • Не слід застосовувати миски з алюмінієвої фольги та посуд з матеріалів, що містять алюміній. • На гарячу конфорку не відкладати предмети з пластмаси (ложки, миски, друшляки, тощо). Ці матеріали топляться та пригорають. • Перегріті жири та олія можуть спалахнути, томи готуючи страви необхідно поводитися з жирами та олією обережно (смаження, тощо). 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 on hot cooking zones (spoons, trays, strainers, etc.), such materials can easily melt and burn up. • Overheated fats and oils can easily inflame so be careful, when preparing meals on fats and oils (fritting, etc.).
--	--	--



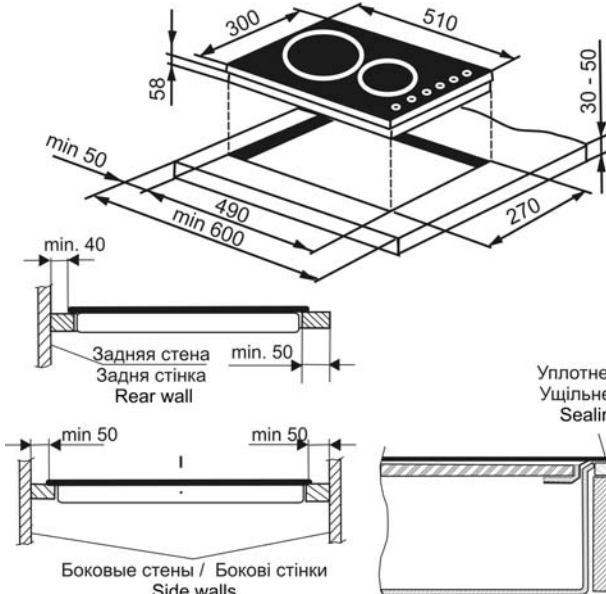
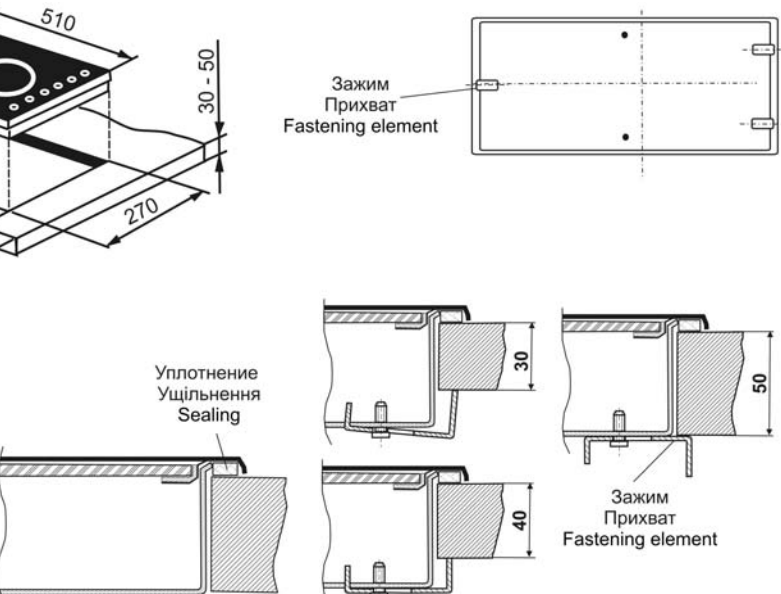
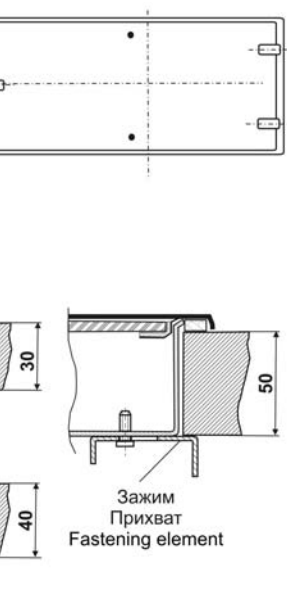
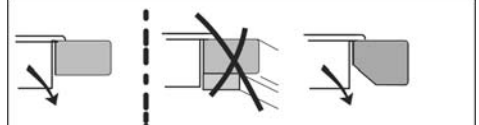
ОЧИСТКА И УХОД	ЧИЩЕННЯ ТА УТРИМАННЯ	CLEANING AND MAINTENANCE
<p>У Вашей стеклокерамической плиты красивый вид и простое обслуживание. Следующие советы и рекомендации помогут Вам сохранять ее в таком состоянии, чтобы она служила Вам по-настоящему долго.</p>	<p>Ваша скло-керамічна поверхня гарна з вигляду та не вибаглива що до утримання. Нижче вказані поради та рекомендації допоможуть Вам утримувати її у такому стані, щоб вона дійсно довго служила Вам.</p>	<p>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.</p>

<p>РЕКОМЕНДАЦИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для очистки потребителя не применяйте пароструйный очиститель. • Вашу стеклокерамическую плиту чистите регулярно, лучше всего после каждого использования. • Сначала удалите из стеклокерамической плиты все присохшие остатки пищи и жидкостей при помощи скребка (в принадлежностях потребителя). • Когда плита холодная нанесите несколько капель подходящего моющего средства и очистите ее поверхность при помощи бумажного полотенца или чистой, тонкой салфетки. • Поверхность тщательно помойте и осушите другим бумажным полотенцем или мягкой тканью. • Не применяйте проволочную мочалку, губку или никакие другие моющие средства с шероховатой поверхностью. • Также не рекомендуем применение средств, способствующих коррозии как на пр. распылители для духовок и для устранения пятен. • Если у Вас по недосмотру расплавится на поверхности Вашей стеклокерамической плиты любой предмет из пластмассы, кухонной фольги, сахар или пища содержащая сахар, немедленно их удалите при помощи скребка пока плита горячая, причем не только из варочной плиты а в случае загрязнения также из поверхности сосуда. Тем самым Вы предупредите повреждение поверхности варочной плиты. • Перед приготовлением пищи содержащей более значительное количество сахара (на пр. джем), помажьте плиту подходящим защитным средством для защиты ее поверхности от повреждения сахаром в случае перекипания или разлития блюда на поверхность плиты. 	<p>РЕКОМЕНДАЦІЇ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Споживач заборонено чистити парою. • Вашу скло-керамічну поверхню слід чистити регулярно, найкраще після кожного застосування. • Спочатку слід усунути з скло-керамічної поверхні усі засохлі залишки їжі та рідин за допомогою шкребка для чищення (у приладді споживача). • Коли поверхня охолоне, нанесити на неї кілька крапель відповідного миючого засобу і вичистити її салфеткою з паперу або чистою, м'якою ганчіркою. • Поверхню ретельно вимити і висушити новою салфеткою або м'якою тканиною. • Заборонено користуватися дротяними сіточками, миючими губками або іншими пристосуваннями для чищення з абразивною поверхнею. • Також не рекомендується застосовувати засоби, що сприяють виникненню корозії, наприклад аерозолі для духовок або для усування плям. • Якщо на Вашій скло-керамічній поверхні ненароком розплавиться предмет з пластмаси, кухонна плівка, цукор або продукти з цукром, то їх слід усунути за допомогою шкребка доки поверхня ще гаряча, причому не тільки з поверхні варильної панелі, але і з дна посуду. Це допоможе запобігти пошкодженню поверхні варильної панелі. • Перед приготуванням страви, що містить велику кількість цукру (наприклад, джем), слід поверхню змастити відповідним захисним засобом, щоб захистити її поверхню від пошкодження цукром у випадку, якщо страву перекипить або виллється на варильну поверхню. 	<p>RECOMMENDATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
<p>Пятна металлического блеска возникают обдиранием днища алюминиевого горшка или применением неподходящего моющего средства. Эти пятна устраняются трудоемкой повторной очисткой.</p>	<p>Металічні блискучі плями виникають у наслідок шкрябання дном алюмінієвої каструлі або при застосуванні невідповідного миючого засобу. Ці плями важко усуваються і вимагають багаторазового чищення.</p>	<p>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 hard repeated cleaning.</p>



<p>Цветные изменения на варочной плите вообще вызваны пригоревшими остатками, которые нельзя удалить. Они не оказывают влияние на работу стеклокерамики, так как речь не идет об изменениях в материале.</p>	<p>Зміни кольору варильної поверхні викликають виключно тривкі припечені залишки. Ці зміни не мають впливу на функцію стеклокераміки, у даному випадку не виникають зміни у матеріалі.</p>	<p>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, this is not a change in material composition.</p>
<p>Стирание рисунка может быть вызвано абразивными моющими средствами или трением дна горшка об поверхность варочной плиты в течение более длительного времени. На варочной плите возникает темное пятно.</p>	<p>Зникання декору (обточування) може бути викликано абразивними миючими засобами, або шкрябанням дна каструлі по поверхні стеклокерамічної панелі протягом довгого часу. На варильній поверхні виникає темна пляма.</p>	<p>You 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.</p>
<p>РЕКЛАМАЦИЯ</p>	<p>РЕКЛАМАЦІЇ</p>	<p>CLAIMS</p>
<p>В случае, что в течение гарантийного срока на потребителя появится неисправность, не устраняйте ее сами. Рекламацию предъявляйте в магазине, где Вы потребитель купили, в пункте марочного сервиса или сервисных пунктах приведенных Гарантийных условиях. При предъявлении рекламации придерживайтесь текста Гарантийного листа и Гарантийных условий. Без предъявления тщательно заполненного Гарантийного листа рекламация недействительна.</p>	<p>Якщо протягом гарантійного періоду на споживачі виникне несправність, не усувайте її самостійно. З претензією зверніться у магазин, в котрому Ви придбали споживач, у авторизований сервіс або в сервісну мережу, яку приведено в Гарантійних умовах. При оформленні претензії керуйтеся текстом Гарантійного паспорту і Гарантійних умов. Без пред'явлення правильно заповненого Гарантійного паспорта є претензія недійсною.</p>	<p>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 dully filled up Guarantee sheet only.</p>
<p>СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ УПАКОВОК</p>	<p>СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ ТА ЛІКВІДАЦІЯ УПАКОВОК</p>	<p>METHODS OF REUSE AND LIQUIDATION OF WASTE</p>
<p>Гофрированный картон, упаковочная бумага —продажа в пункт сбора вторсырья —в контейнеры для вторичного сырья (бумаги) - другое применение Упаковочные фольги и ПЭ пакеты —в контейнеры для пластмассы</p>	<p>Гофрокартон, пакувальний папір - здати в утильсировини - у збірний контейнер для утильного паперу - інше використання Пакувальні плівки та ПЕ пакети - у збірні контейнери для пластику</p>	<p>Grooved cardboard, packaging paper - sale to waste collecting company - to collecting vessels for used paper - other reuse Packaging foil and PE backs - to collecting vessels for plastic</p>

ЛИКВИДАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ЕГО СРОКА СЛУЖБЫ	ЛІКВІДАЦІЯ СПОЖИВАЧА ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ СТРОКУ ЙОГО СЛУЖБИ	LIQUIDATION OF APPLIANCE AFTER FINISHED USE
		
<p>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 возвращения и вторичной переработки использованного оборудования.</p>	<p>Даний споживач має маркування згідно з європейською директивою 2002/96/EG про поводження з вживаним електричним та електронним обладнанням (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ця директива встановлює єдині європейські (EC) рамки для зворотного збору та рецикляції вживаного обладнання</p>	<p>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.</p>
<p>В потребителе содержатся ценные материалы, которые следует повторно использовать. Потребитель сдайте в пункт сбора вторсырья или в пункт назначенный для сбора отходов.</p>	<p>Споживач містить цінні матеріали, котрі мали б бути знову використані. Споживач слід здати у збірний пункт для утильсировини або ж на місце, котре у населеному пункті визначено для складування відходів.</p>	<p>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.</p>
ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	ІНСТРУКЦІЯ ПО УСТАНОВЦІ	INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION
<p>Монтаж потребителя может осуществить только фирма, имеющая для этого соответствующее квалификационное разрешение, в соответствии с национальными нормами и постановлениями.</p>	<p>Установку повинна проводити тільки фірма, працівники якої мають для такої діяльності відповідну кваліфікацію та уповноваження. Установку слід проводити згідно з національними директивами та стандартами.</p>	<p>Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate and it should be installed in compliance with local standards and regulations.</p>
<p>При монтаже необходимо с точки зрения работы потребителя прежде всего провести:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контроль правильности подключения электроэнергии • контроль работы варочных тел , элементов управления и регуляции • показать заказчику все функции потребителя, познакомить его с обслуживанием и уходом. 	<p>Перед застосуванням споживача необхідно для роботи споживача зробити наступні дії:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>At installation of appliance the following steps should be provided from point of view of appliance:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При любой манипуляции с потребителем кроме обычного использования необходимо обеспечить отключение потребителя от электрической сети вынятием вилки из розетки или выключением главного выключателя перед потребителем.</p>	<p>ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ При будь-якій маніпуляції з електричною поверхнею поза межами її стандартного застосування, слід від'єднати споживач від електричної мережі, тобто витягнути вилку з розетки або вимкнути головний вимикач перед споживачем.</p>	<p>IMPORTANT NOTE! At any manipulation with the appliance, except of normal use, it is necessary to disconnect the power, e.g. with pulling out of the plug from the socket or with switching off the main switch before the appliance.</p>

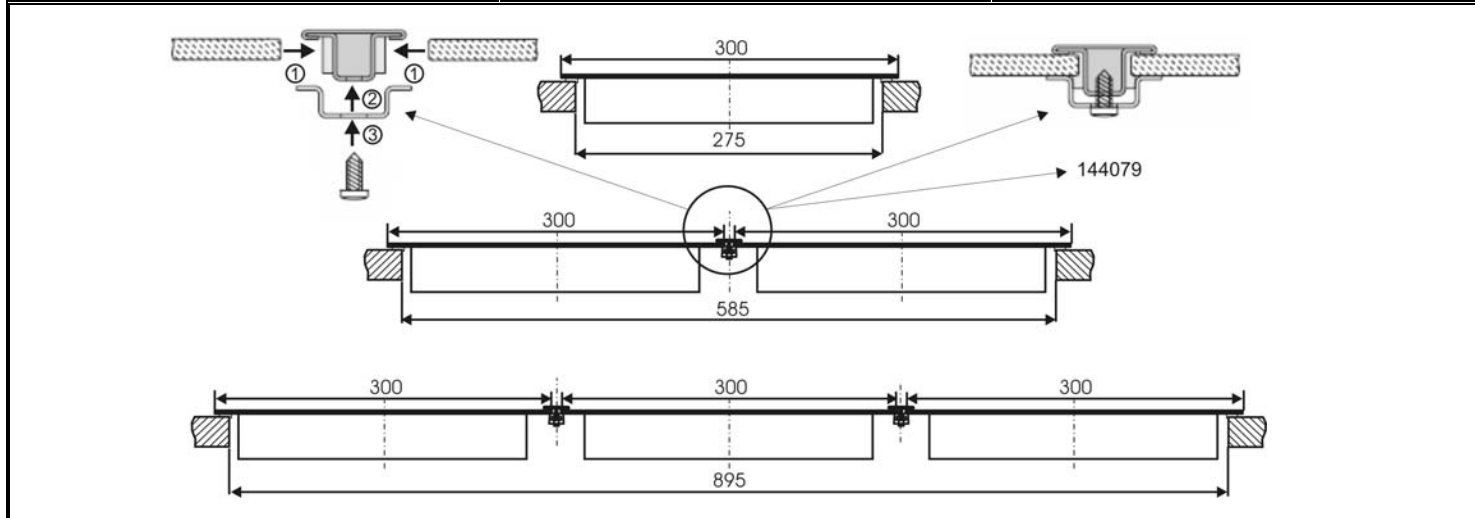
РАЗМЕЩЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПЛИТЫ	РОЗМІЩЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ	LOCATION OF HOTPLATE
		
<p>Если толщина рабочей поверхности превышает 30мм, то необходимо подправить ее форму в месте вывода охлаждающего воздуха из прибора (см. рисунок)</p>	<p>Необходимо дотримувати мінімальну віддаль вмісту кухонних меблів (вміст ящика) від коуха панелі – 30 мм. Забезпечити достатню вентиляцію, див. малюнок.</p>	<p>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.</p>
		
<p>Монтаж потребителя может осуществить только фирма, имеющая для этого соответствующее квалификационное разрешение, и должна это</p>	<p>Установку повинна проводити тільки фірма, яка має відповідну кваліфікацію та уповноваження. Установку слід проводити згідно з національними</p>	<p>Solely company authorized to provide such activities may perform the installation and it should be installed in compliance with local standards and regulations.</p>

<p>сделать в соответствии с национальными нормами и постановлениями.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Электрическая варочная плита предназначена с точки зрения воздействия внешних факторов для нормальной среды. • Варочная плита предназначена для ее встраивания в столешницу с мин. толщиной 30 мм, с поверхностным 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 варочной плиты и его размещение приведены на рисунке для монтажа. • Безопасные расстояния стен и мебели от варочной плиты, которые должны быть соблюдены, указаны на рисунке. • Поверхность, возникшую при вырезании отверстия, рекомендуем покрыть подходящим лаком (на пр. силиконовым), или алюминиевой фольгой, которая снизит проникновение влажности в столешницу. • Под варочные плиты нельзя без специального мероприятия устанавливать духовки, у которых продукты сгорания могут двигаться по направлению вверх, под варочную 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 шкафику из горючего материала, который выходит над поверхность столешницы. • Над варочной плитой рекомендуется устанавливать только вытяжку (вытяжной шкаф), над которым может быть установлен кухонный шкафчик. Самостоятельный шкафчик без вытяжки пара размещать над плитой не рекомендуется. Минимальное расстояние между варочной плитой и вытяжкой составляет 650 мм, далее в соответствии с рекомендацией изготовителя вытяжки. • Перед монтажом потребителя в отверстие столешницы, необходимо приклеить по периметру нижней части рамы уплотнение находящееся в принадлежностях, для защиты от затекания жидкостей. 	<p>стандартами та директивами.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Електричну варильну поверхню призначено з точки зору зовнішніх впливів для нормального середовища. • Варильну поверхню призначено для вбудовування у отвір у стільниці кухонних меблів, котра має товщину не менше ніж 30 мм, і поверхню котрої вивчено з термостійкого матеріалу. • Стільницю кухонних меблів слід встановити горизонтально і на стороні, котра прилягає до стіни, ущільнити від протікання рідини. • Розміри отвору для варильної поверхні та її позицію вказано на малюнку для встановлення. • Безпечну віддаль стін та меблів від варильної поверхні, котрі необхідно обов'язково дотримати, вказано на малюнку. • Поверхні, котрі виникають після того як вирізано отвір, рекомендуємо пофарбувати відповідним лаком (напр. силіконовим), або ж покрити алюмінієвою плівкою, щоб запобігти просочуванню вологи під варильну поверхню. • Задня стінка кухонних меблів за варильною поверхню має бути також з термостійкого матеріалу (120° C). Мінімальна віддаль заднього краю варильної поверхні від задньої стінки – 40 мм. • Варильну поверхню заборонено встановлювати занадто близько до кухонних шафок з горючих матеріалів, котрі виступають над рівень поверхні стільниці. • Над варильної поверхню рекомендується встановлювати тільки витяжку, над котрою можна встановити кухонну шафку. Встановлювати над варильною поверхню окрему шафку без витяжки не рекомендується. Мінімальна віддаль між варильною поверхню та витяжкою - 650 мм, далі згідно з рекомендаціями виробника витяжки. • Перед встановленням споживача у отвір у стільниці слід по периметру зовнішньої частини рамки наклеїти ущільнення, котре міститься у приладді, щоб запобігти протіканню рідини. 	<ul style="list-style-type: none"> • The electric hot plate is designed, from external influence point of view, for normal indoor conditions. • 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. • 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. • The safe distances of walls and furniture from the hotplate are given 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 the installation over the hotplate a vapor absorber exclusively (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 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.
---	--	---

ВЕНТИЛЯЦИЯ	ВЕНТИЛЯЦІЯ	VENTILATION
<p>ВАЖНО!</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>ВАЖЛИВО!</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>IMPORTANT!</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> Задняя стенка нижнего шкафчика 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 встраиваемыми потребителями надо выбрать так, чтобы была обеспечена достаточная вентиляция и вытяжка индукционных варочных зон. Необходимо соблюдать минимальное расстояние от содержимого кухонной мебели (содержимое ящика) до кожуха панели – 30 мм. Обеспечить достаточную вентиляцию, см. 	<ul style="list-style-type: none"> Задня стінка нижньої шафки 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 шафками або іншими забудованими споживачами слід вибирати так, щоб було забезпечено достатню вентиляцію та провітрювання індукційних зон. Необхідно дотримувати мінімальну віддаль вмісту кухонних меблів (вміст ящика) від кожуха панелі – 30 мм. Необхідно запобігати надмірному нагріванню зі споду, наприклад від забудованої духовки без 	<ul style="list-style-type: none"> 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 mm, then its shape in the place of cooling air output from the appliance should be modified (see the picture).

<p>рисунок.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Надо избежать чрезмерного нагрева с нижней стороны, на пр. от встраиваемой духовки без охлаждающего вентилятора. • Когда в встроенной духовке расположенной под встраиваемой варочной плитой протекает процесс пиролиза (высокотемпературной очистки), нельзя пользоваться встраиваемой варочной плитой. 	<p>охлаждающего вентилятору.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Якщо у забудованій духовці під варильної поверхнею проходить процес піролізу (високотемпературного чищення) то індукційну варильну поверхню застосовувати заборонено. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
---	--	--

СОЕДИНЯЮЩАЯ РЕЙКА	З'ЄДНУЮЧА ПЛАНКА	CONNECTING LATH
--------------------------	-------------------------	------------------------



ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ	ПРИЄДНАННЯ СПОЖИВАЧА ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ	CONNECTION OF APPLIANCE TO POWER NET
---	---	---

<p>Присоединение потребителя к электрической сети может осуществить только фирма, имеющая соответствующее квалификационное разрешение. Для отключения потребителя от электрической сети перед потребителем должен быть установлен выключатель минимальное расстояние между разомкнутыми контактами которого у всех полюсов</p>	<p>Підключення споживача до електромережі дозволяється робити тільки фірмі, котра має відповідну кваліфікацію та дозвіл. Для від'єднання споживача від електричної мережі слід у мережу перед споживачем встановити вимикач, у котрого мінімальна відстань між роз'єднаними контактами всіх полюсів повинна бути мінімально 3 мм.</p>	<p>The appliance must be connected to power net with authorized body only. A switch with minimal distance of disconnected all poles contacts of 3 mm has to be connected into the circuit before the appliance for disconnecting of appliance from the power net. This obligation is not necessary, when the supply cord is provided with a plug and this plug can be easily and</p>
--	---	--

составляет мин. 3 мм.

- Эта обязанность отменяется если подводющий кабель оснащен вилкой и эту вилку можно запросто и без препятствий вынуть из розетки.
- Для присоединения варочной плиты используйте 3 жильный кабель с сечением 1,5мм, на пр.типа H05VV-F3G1,5, концы которого надо обработать, как это приведено на рисунке.
- Концы проводов необходимо укрепить против растрепывания напессованными наконечниками.
- После того как укрепите концы проводов под головками винтов клемм, вставьте кабель в клеммную коробку и зафиксируйте его хомутом против выдергивания.
- После этого закройте крышку клеммной коробки.
- После присоединения потребитель разверните в рабочее положение, вложите в вырез и проверьте позицию присоединительного кабеля.
- Варочную плиту закрепите при помощи зажимов (см. рисунок) соответствующим усилием так, чтобы не повредит потребитель.

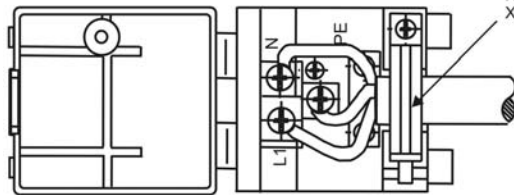
Даний обов'язок відпадає, якщо шнур для приєднання має виделку, яку можна легко витягнути з розетки.

- Для підключення варильної поверхні слід використовувати 3-ти жильний провід діаметром 1,5 мм, напр. тип H05VV-F3G1,5, кінці котрого необхідно підготувати згідно з малюнком.
- Кінці провідників необхідно укріпити від розтріпування напессованими кінцівками.
- Укріпіть кінці провідників під голівки гвинтів у клемнику, вклавть кабель в клемник і зафіксуйте його обіймою від виривання.
- Потім закрийте кришку клемника.
- Після підключення, розверніть споживач у робоче положення, вставте його у отвір, і перевірте позицію приєднання кабелю.
- Варильну поверхню прикріпіть за допомогою прихватів (див. малюнок) з відповідним зусиллям так, щоб не пошкодити споживач.

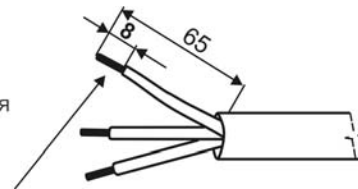
without obstruction pulled out from the socket.

- Use a 3 core cable of 1.5 mm cross section, for instance of type H05VV-F3G1,5 with cable ends modified according to the picture for connection of hotplate.
- 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 position of connection cable.
- Fasten the hotplate with clamps (see the picture) and with appropriate force for preventing the damaging of appliance.

ONE PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВЕ ПРИЄДНАННЯ / ОДНОФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



CLAMP AGAINST PULLING UP OF CORD
ПРИХВАТ ПРОТИ ВИРИВАННЯ ШНУРА
ХОМУТ ЗАЩИЩАЮЩИЙ ОТ ВЫДЕРГИВАНИЯ КАБЕЛЯ



TERMINALS HARDENED WITH PRESSED ON ENDS
КІНЦІ ПРОВІДНИКІВ ЗМІЦНЕНІ НАПРЕСОВАНОЮ КІНЦІВКОЮ
КОНЦЫ ПРОВОДОВ УПРочЕННЫЕ НАПРЕСОВАННЫМ НАКОНЕЧНИКОМ

ПРИМЕЧАНИЕ:

Производитель оставляет за собой право небольших изменений вытекающих из инновационных или технологических изменений, которые не влияют на функцию изделия.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Виробник залишає за собою право проводити дрібні зміни у інструкції, що випливають з вдосконалення або технологічних змін виробу, які не мають впливу на функцію виробу.

NOTICE:

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.

RU	UA	GB	
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ПРИЛАДДЯ	ACCESSORIES	IT 320 BC
Уплотнительное вещество	Ущільнююча речовина	Sealing	1 ks / szt.
Скребок для чистки	Чистячий скребок	Cleaning scrape	1 ks / szt.
Зажим	Прихват	Clamp	3 ks / szt.
Винт 3,9 x 16 мм	Гвинт 3,9 x 16 мм	Screw 3.9 x 1.6 mm	3 ks / szt.
Шайба 4,3	Прокладка 4,3	Washer 4.3	3 ks / szt.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ НА ЗАКАЗ	ПРИЛАДДЯ НА ЗАМОВЛЕННЯ	ACCESSORIES FOR ORDERING	IT 320 BC
Соединяющая рейка (номер заказа 144079)	З'єднуюча планка (номер для замовлення 144079)	Connecting lath (order number 144079)	1 ks / szt.

RU	UA	GB	
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ	TECHNICAL DATA	
Электрическая индукционная варочная плита для встраивания	Електрична індукційна забудована варильна панель	Electric induction built in cooking plate	IT 320 BC
Габариты	Розміри	Dimensions	
Внешние габариты - ширина x глубина x V V – встраиваемая глубина	Загальні розміри – Ш x Г x В (В – забудована глибина)	Total dimensions - W x D x H (H = built in depth)	300 / 510 / 58 mm
Размеры выреза в столешнице Ш x Гл x Толщина столешницы	Розміри вирізу у стільниці кухонних меблів Ш x Г x В	Dimensions of cut out in the working sink Width x Depth x Thickness of sink	270 x 490 x (30 - 50) mm
Варочные зоны	Варильні конфорки	Cooking zones	
Передняя ∅ 145 mm	Передня ∅ 145 mm	Front ∅ 145 mm	1,40 kW
Задняя ∅ 210 mm	Задня ∅ 210 mm	Rear ∅ 210 mm	2,20 / 3,00 kW
Электрическое напряжение	Електрична напруга	Electric voltage	230 V ~
Общая потребляемая мощность	Загальна ел. споживана потужність	Total electric input	3,60 kW

