gorenje

RU ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПЛИТА ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ

UA ЕЛЕКТРИЧНА ІНДУКЦІЙНА ЗАБУДОВАНА ВАРИЛЬНА ПАНЕЛЬ

RU	UA
ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И УХОДУ	**ВКАЗІВКИ ЩО ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА УТРИМАННЯ**
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.	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.
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ, УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ	**ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ВКАЗІВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ**
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ • Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором. • ВНИМАНИЕ: Угроза пожара: Не ставьте никакие предметы на варочные поверхности. • ВНИМАНИЕ: Готовка с жиром или маслом на	**ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ** • Діти віком від 8 років і старше та особи зі зниженими фізичними або розумовими здібностями, чи з браком досвіду і знань, можуть використовувати даний прилад за умови, що вони знаходяться під наглядом або були навчені безпечному використанню приладу і усвідомлюють потенційні ризики. Діти не повинні гратися з приладом. Дітям до 8 років забороняється виконувати чистку і техобслуговування, яке зазвичай здійснюється користувачем, навіть під наглядом. • УВАГА: Загроза пожежі: Не ставте будь-які предмети на варильні поверхні. • УВАГА: Готування з жиром або маслом на

варочной панели без присмотра может быть опасной и может привести к возгоранию. НИКОГДА не тушите огонь водой, но выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или мокрой тряпкой.	варильній панелі без нагляду може бути небезпечним і може призвести до займання. НІКОЛИ не гасіть вогонь водою, але вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або мокрою ганчіркою.
• ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления должен быть под присмотром. Кратковременный процесс приготовления должен быть под присмотром постоянно.	• УВАГА: Процес приготування повинен проходити під наглядом. Короткочасний процес приготування повинен постійно проходити під наглядом.
• После использования выключите варочный элемент его регулятором и не полагаться на детектор посуды.	• Після використання вимкніть варильний елемент його регулятором і не покладайтеся на детектор посуду.
• Не ставьте на индукционную варочную панель какие-либо металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, потому что они могут нагреться.	• Не кладіть на індукційну варильну панель будь-які металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки і кришки, тому що вони можуть нагрітися.
• ВНИМАНИЕ: Если поверхность варочной панели или элемента потрескалась - выключите прибор и предохранитель, чтобы избежать поражения электрическим током.	• Для чищення приладу не використовуйте парові очисники та очищувачі під тиском. Існує небезпека ураження електричним струмом.
• Для чистки прибора не используйте паровые очистители и очистители под давлением. Существует опасность поражения электрическим током.	• Прилад не готовий до управління за допомогою зовнішніх таймерів та інших спеціальних систем управління.
• Прибор не готов к управлению с помощью внешних таймеров и других специальных систем управления.	• УВАГА: Використовуйте тільки бар'єри для варильної панелі, спроектовані виробником плити або позначені виробником приладу в інструкції по застосуванню як рекомендовані до застосування, або вбудовані в приладі бар'єри. Використання невідповідних бар'єрів може призвести до нещасних випадків.
• ВНИМАНИЕ: Используйте только барьеры для	

варочной панели, спроектированные изготовителем плиты или обозначенные изготовителем прибора в инструкции по применению как рекомендуемые к применению или встроенные в приборе барьеры. Использование несоответствующих барьеров может привести к несчастным случаям.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Прибор может быть подключен к сети только сервисным центром или компетентным специалистом.
- Обращение с прибором или непрофессиональное обслуживание может привести к риску серьезных травм или к повреждению изделия. Монтаж, любой ремонт, модификации и вмешательства в прибор всегда должен выполнять техник по сервису или компетентное лицо.
- В жесткую электрораспределительную сеть перед прибором следует установить устройство для отключения всех полюсов прибора от сети, у которого расстояние контактов в расцепленном состоянии - мин. 3 мм (далее обозначается как главный выключатель).
- Варочная панель должна быть подключена к сети с заданным напряжением, которое указано

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Прилад може бути підключений до мережі тільки сервісним центром або компетентним фахівцем.
- Поводження з приладом або непрофесійне обслуговування може призвести до ризику серйозних травм або до пошкодження виробу. Монтаж, будь-який ремонт, модифікації і втручання в прилад завжди повинен виконувати технік по сервісу або компетентна особа.
- В електророзподільну мережу перед приладом слід встановити пристрій для відключення всіх полюсів приладу від мережі, у якого відстань контактів в не з'єднаному стані - мін. 3 мм (далі позначається як головний вимикач).
- 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»).
- Дату проведення монтажу слід підтвердити у Гарантійному паспорті.
- Продукт призначений виключно для приготування їжі. Не використовуйте для інших цілей, наприклад, для опалення приміщення. Не ставте порожній посуд на конфорки.
- Шнур живлення приладу або інших приладів не

на табличке прибора, с помощью кабеля, соответствующего потребляемой мощности варочной панели (см. «Подключение прибора к электросети»).

- О дате монтажа необходимо сделать соответствующую отметку в Гарантийном листе.
- Продукт предназначен исключительно для приготовления пищи. Не используйте для других целей, например, для отопления помещения. Не ставьте пустую посуду на конфорки.
- Шнур питания прибора или других приборов не должен соприкасаться с варочной поверхностью.
- При чистке и ремонте отключите главный выключатель питания от подачи электроэнергии.
- Не используйте варочную панель в качестве места для откладывания вещей. Это может привести к появлению царапин или других повреждений. Не следует греть пищу в алюминиевой фольге, пластиковых контейнерах и тому подобной посуде. Существует угроза расплавления, пожара или повреждения варочной панели.
- Если варочной поверхностью не пользуетесь, следите за тем, чтобы все ее управляющие

повинен стикатися з варильною поверхнею.

- При чищенні та ремонті відключіть головний вимикач живлення від подачі електроенергії.
- Не використовуйте варильну панель в якості місця для відкладання речей. Це може призвести до появи подряпин або інших пошкоджень. Не слід гріти їжу в алюмінієвій фользі, пластикових контейнерах і тому подібному посуді. Існує загроза розплавлення, пожежі або пошкодження варильної панелі.
- Якщо варильна поверхня не використовується, то слід дбати про те, щоб усі її регуляційні елементи було вимкнено.
- У випадку зміни середовища у просторах, де встановлено споживач (робота з фарбами, клейовими сумішами тощо), необхідно завжди вимкнути головний привід струму.
- 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 запобігаєте виникненню можливих порух та подовжуєте строк експлуатації варильної поверхні.

элементы были выключены. • В случае изменений в среде помещения, где прибор установлен (работа с красками, клеем и т. п.), следует всегда отключить главный ввод электропитания. • При манипулировании с прибором или в случае вывода прибора из эксплуатации на длительный срок - выключите главный выключатель электропитания перед прибором. • Рекомендуем обратиться один раз в два года в сервизную организацию с просьбой проверить работу варочной поверхности. Тем самым Вы предодвратите возможные неисправности и продолжите срок службы варочной поверхности. • Условия и сроки хранения: аппараты должны хранится в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях (во внешней среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон температур между –10° и 37° С, относительная влажность воздуха максимум 85%, толчки и вибрация должны быть исключены), срок хранения неограничен (при условии соблюдения условий хранения), срок службы (если придерживаться предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) 10 лет.	



Символ на изделии или его упаковке указывает, что этот продукт не может рассматриваться как бытовые отходы. Он должен быть доставлен в пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы в противном случае возникнуть в результате неправильной утилизации данного продукта. Для получения более подробной информации о утилизации этого продукта, пожалуйста, обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен продукт.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Прибор предназначен для ежедневного домашнего приготовления пищи и не должен использоваться для других целей. Отдельные варианты использования подробно описаны в данном руководстве.

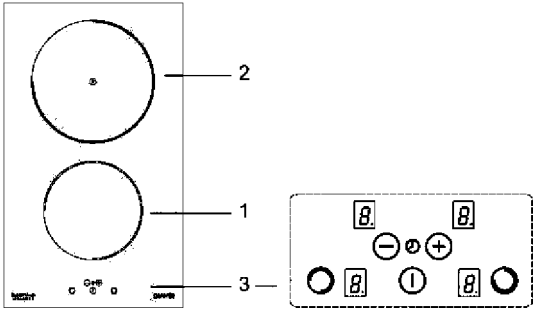


Символ на виробі або його упаковці позначає, що цей продукт не може розглядатися як побутові відходи. Він повинен бути доставлений в пункт збору для утилізації електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього продукту, Ви допомагаєте запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли б в іншому випадку виникнути в результаті неправильної утилізації даного продукту. Для отримання більш детальної інформації про утилізації цього продукту, будь ласка, зверніться в місцеву міську адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або до магазину, де був придбаний продукт.

ПРИЗНАЧЕННЯ ПРИЛАДУ

Прилад призначений для щоденного домашнього приготування їжі і не повинен використовуватися для інших цілей.

Окремі варіанти використання докладно описані в цьому посібнику.

ВНИМАНИЕ! При появлении любых трещин на поверхности варочной плиты, немедленно отключите потребитель от сети.	**УВАГА!** Якщо на варильній поверхні виникнуть будь-які тріщини, слід негайно відєднати споживач від мережі.
ВНИМАНИЕ! При пользовании встроенными индукционными поверхностями, не размещайте любое дополнительное оборудование (например, так называемые «редукционные кольца» или «индукционные базы», которые делают возможным использование посуды без ферромагнитной основы) между дном посуды и стеклокерамической поверхностью. Использование подобного оборудования может привести к повреждению прибора и создает высокий риск возникновения пожара.	**УВАГА!** При користуванні вбудованими індукційними поверхнями, не розміщуйте будь-яке додаткове обладнання(наприклад, так звані «редукційні кільця» чи «індукційні бази», які роблять можливим використання посуду без феромагнітної основи) між дном посуду та склокерамічною поверхнею. Використання подібного обладнання може призвести до пошкодження приладу та створює високий ризик виникнення пожежі.
СТАНДАРТНЫЙ ШУМ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА С ИНДУКЦИОННЫМ НАГРЕВОМ При включении нагрева на максимальной мощности, или в зависимости от выбранного вида посуды, прибор может издавать звуки, например, шум, писк или потрескивание. Звуки исчезают при уменьшении уровня нагревания. Количество готовящихся блюд и способ приготовления могут повлиять на интенсивность звуков. Прибор оснащен охлаждающим вентилятором, который включается при регистрации более высоких температур. Вентилятор может работать также после выключения конфорок, если температура по-прежнему высокая. Указанные звуки являются распространенным проявлением индукционного нагрева и не являются неисправностью.	**СТАНДАРТНИЙ ШУМ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПРИЛАДУ З ІНДУКЦІЙНИМ НАГРІВОМ** При включенні нагріву на максимальній потужності, або в залежності від обраного виду посуду, прилад може видавати звуки, наприклад, шум, писк або потріскування. Звуки зникають при зменшенні рівня нагрівання. Кількість страв, що готуються, і спосіб приготування можуть вплинути на інтенсивність звуків. Прилад оснащений охолоджуючим вентилятором, який включається при реєстрації більш високих температур. Вентилятор може працювати також після вимкнення конфорок, якщо температура і надалі висока. Зазначені звуки є поширеним проявом індукційного нагріву і не є несправністю.
ОПИСАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ	**ОПИС ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧА**
	
1. Передняя варочная зона 2. Задняя варочная зона 3. Пульт управления – УПРАВЛЕНИЕ ПРИКОСНОВЕНИЕМ (TOUCH CONTROL)	1. Передня варильна зона 2. Задня варильна зона 3. Панель управління – РЕГУЛЯЦІЯ ДОТИКОМ (TOUCH CONTROL)

- 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.

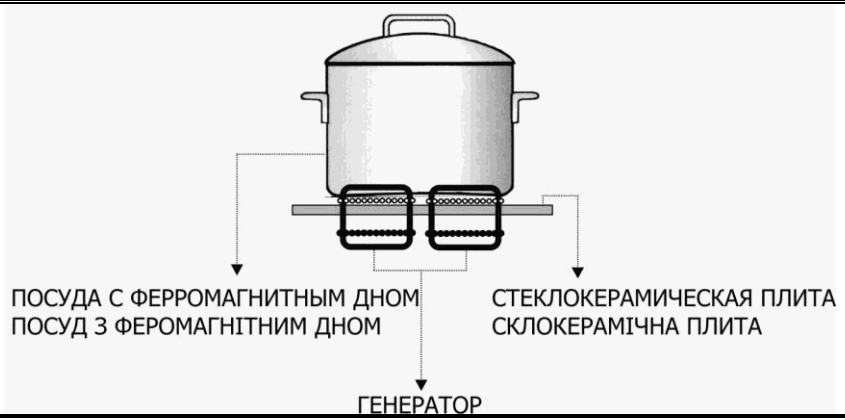
- Споживач призначено для монтажу у отвір у стільниці кухонних меблів.
- Ущільнююча гума, приліплена до краю варильної поверхні, перешкоджає протіканню рідини під варильну поверхню.
- Основні частини споживача – це скло-керамічна варильна поверхня, з котрою поєднано інші несучі, криючі та електричні 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.

ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ

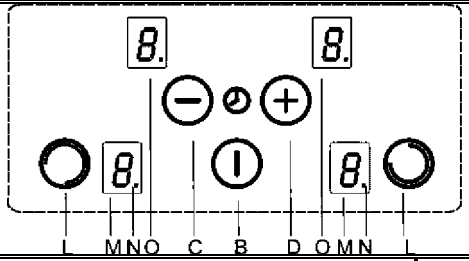
Система индукционного нагрева основывается на физическом явлении магнитной индукции. Основным свойством этой системы является непосредственная передача энергии из генератора прямо в днище варочного сосуда.

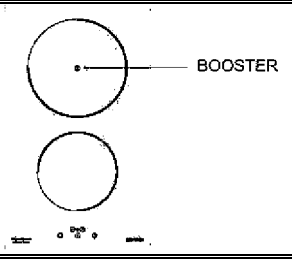
ПРИНЦИП ІНДУКЦІЇ

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.



ВЫГОДЫ ИНДУКЦИОННОГО НАГРЕВА	ВИГОДИ ІНДУКЦІЙНОГО НАГРІВАННЯ
• **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.	• **Більш безпечне –** низька температура поверхні скла • **Більш швидке –** коротша доба нагрівання • **Більш точне –** миттєво реагує на зміну наставляння рівня нагрівання • **Більш ефективне –** 90% абсорбованої енергії перетворюється на тепло
ПОСУДА ДЛЯ ВАРКИ ПРИ ПОМОЩИ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ Варка индукцией использует магнетизм для генерирования тепла. **Следовательно посуда должна содежать железо**. Проверьте при помощи 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: ∅ 200 – 150мм – для зоны 2 ∅ 160 – 110мм – для зоны 1 Другие требования к посуде – см. «Принципы использования стеклокерамической плиты».	**ПОСУД ДЛЯ ВАРІННЯ ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРИЛЬНИХ КОНФОРОК** При варінні за допомогою індукції використовується магнетизм для генерування тепла. **Тому посуд мусить містити залізо.** За допомогою магніту слід 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: ∅ 200–150мм – для конфорки 2 ∅160 – 110 мм – для конфорки 1 Решта вимог до каструль – див. «Правила користування склокерамічною плитою».
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ	**ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧА**
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ • 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.	**УВАГА** • 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.
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	**ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ**
B – сенсор выключателя сети C – сенсор минус (-) D – сенсор плюс (+) L – символ конфорки M – указатель уровня мощности N – символ активации конфорки O – дисплей таймера	B – сенсор вимикача мережі C – сенсор мінус (-) D – сенсор плюс (+) L – символ конфорки M – покажчик рівня потужності N – символ активації конфорки O – дисплей таймера





ВНИМАНИЕ

- Сензорное управление приводится в действие прикосновением пальцем к соответствующему символу на стеклокерамической плите. Следовательно – пульт управление держите чистым и сухим.
- Не кладите ничего на пульт управления варочной плитой.
- Не допускайте, чтобы поверхность варочной панели использовали или чистили дети.
- 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 фольге, приборы, крышки горшков и другие металлические предметы. При нежелаемом или случайном включении потребителя эти предметы могут быстро нагреться и вызвать ожоги и повреждения.
- При снятии кастрюли с индукционной зоны варочная панель в течение 10 минут выключится.
- После применения выключайте индукционные зоны выключателем и не полагайтесь на автоматическое выключение (опознавание горшка).

УВАГА

- 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, щоб поверхню варильної панелі використовували або чистили діти.
- 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 предмети. При небажаному або випадковому увімкненні споживача вони могли б призвести до опіків або пошкодження.
- Якщо зняти каструлю з індукційної зони, то варильна панель протягом 10 хвилин вимкнеться.
- Після застосування слід варильну конфорку вимкнути вимикачем, а не полягатися на автоматичне вимкнення (індикацію каструлі).

Мощность отдельных варочных зон можно регулировать в пределах 9 уровней, которые выбираются на сензорном пульте управления символами прикосновения. Время срабатывания символов – 1 сек. В течение этого времени надо пальцем касаться соответствующего символа.

Споживана потужність варильних конфорок регулюється у межах 9 ступенів, які можна вибирати дотиковими символами на панелі управління. Реакція символу триває 1 сек. – протягом цієї доби необхідно тримати палець на відповідному символі.

ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

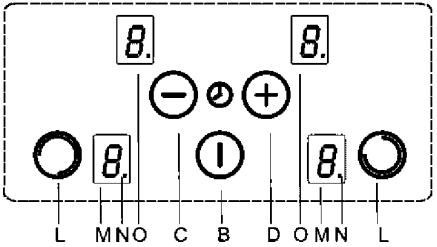
Нажать только сенсор В (выключатель сети). На обоих дисплеях появится символ «О» или «Н». Если в течение 10 сек. не будет сделан следующий выбор, то варочная панель автоматически выключится.

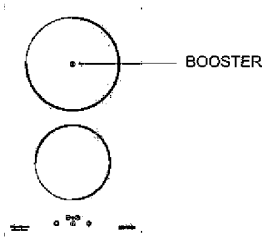
УВІМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Натиснути тільки сенсор В (вимикач мережі). На обох дисплеях з'явиться символ «О» або «Н». Якщо протягом 10 сек. не буде зроблено подальший вибір, то варильна панель автоматично вимкнеться.

ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА Нажав на сенсор "L", выбрать соответствующую зону нагрева. В течение 10 секунд после включения варочной панели, используя имеющиеся сенсоры "+" и "-", установить желаемый уровень мощности (1-9).	**ВКЛЮЧЕННЯ ЗОНИ НАГРІВУ** Натиснувши на сенсор "L", вибрати відповідну зону нагріву. Протягом 10 секунд після включення варильної панелі, використовуючи сенсори "+" і "-", встановити бажаний рівень потужності (1-9).
РАСПОЗНАВАНИЕ КАСТРЮЛИ У ИНДУКЦИОННОЙ КОНФОРКИ • Если варочная конфорка включена, но на неё не поставлена кастрюля, или же поставленная кастрюля слишком маленькая, то не проходит передача энергии. Об этом предупреждает мигающий символ «⍇». • Если на конфорку поставлена соответствующая кастрюля, то включиться заданная уровень мощности, а на указателе горит цифра его значения. Если кастрюлю снять, то подача энергии прекратится. На указателе опять появится мигающий символ «⍇». • Если на конфорку поставить маленькую кастрюлю, которая, однако, по размеру не меньше минимального радиуса, необходимого для включения конфорки, то будет подана только такая мощность, которая соответствует размерам варочной посуды.	**РОЗПІЗНАВАННЯ КАСТРУЛІ У ІНДУКЦІЙНОЇ КОНФОРКИ** • Якщо варильну конфорку увімкнено, але на ній не стоїть каструля, або ж стоїть каструля дуже маленька, то не проходить передача енергії. Про це попереджає миготливий символ «⍇». • Якщо на конфорку поставлено відповідну каструля, то увімкнеться заданий рівень потужності, а на покажчику горить цифра його значення. Якщо каструлю зняти, то подача енергії припиниться. На покажчику знову з'явиться миготливий символ «⍇ ». • Якщо на конфорку поставити маленьку каструлю, яка, одначе, за розміром не є меншою, ніж мінімальний радіус, необхідний для увімкнення конфорки, то буде постачатися тільки така потужність, яка відповідає розмірам посуду.
ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА • После выключения конфорки, если она имеет температуру более 60° С, то на дисплее появится световой сигнал «H», которые сигнализирует повышенную температуру конфорки. • Данная сигнализация служит для предотвращения возможного получения ожогов у выключенной конфорки. Горячую конфорку можно энергетически использовать.	**ІНДИКАЦІЯ ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА** • Після вимкнення конфорки, якщо вона має температуру вищу, ніж 60° С, на дисплеї з'явиться світловий сигнал «H», які сигналізує підвищену температуру конфорки. • Дана сигналізація допомагає запобігти можливому отриманню опіків від вимкненої конфорки. Гарячу конфорку можна енергетично використовувати.
ДЕТСКИЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ: • Детский предохранитель служит для того чтобы дети не могли пользоваться прибором • Детский предохранитель может быть активирован только в том случае, если у варочных зон не установлен уровень мощности.	**ДИТЯЧИЙ ЗАПОБІЖНИК:** • Дитячий запобіжник служить для того щоб діти не могли користуватися приладом • Дитячий запобіжник може бути активований тільки в тому випадку, якщо у зон нагріву не налаштований рівень потужності.
ДЕТСКИЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ: **ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ:** • Включить варочную панель, нажав на сенсор "B" • На дисплее появятся мигающие десятичные точки. • Нажать одновременно на сенсор для выбора задней зоны ("L" правый) и на сенсор "-", а затем опять на сенсор выбора задней зоны • Буква "L" появится на дисплее. • Активацию детского предохранителя следует выполнить в течение 10 секунд, и не прикасаться ни к какому другому сенсору.	**ДИТЯЧИЙ ЗАПОБІЖНИК:** **ПОРЯДОК ДІЙ:** • Включити варильну панель, натиснувши на сенсор "B" • На дисплеї з'являться миготливі десяткові крапки. • Натиснути одночасно на сенсор для вибору задньої зони ("L" правий) і на сенсор "-", а потім знову на сенсор вибору задньої зони • На дисплеї з'явиться буква "L". • Активацію дитячого запобіжника слід виконати протягом 10 секунд і не торкатися жодного іншого сенсору.
ВРЕМЕННАЯ ДЕЗАКТИВАЦИЯ ДЕТСКОГО ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ НА ВРЕМЯ ГОТОВКИ: • Нажать одновременно на сенсор выбора задней зоны ("L" правый) и	**ТИМЧАСОВА ДЕЗАКТИВАЦІЯ ДИТЯЧОГО ЗАПОБІЖНИКА НА ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ:** • Натиснути одночасно на сенсор вибору задньої зони ("L" правий) і сенсор "-

сенсор "-". • Вместо буквы "L" на дисплее появится знак "0". • После выключения варочной панели детский предохранитель будет повторно активирован.	" • Замість букви "L" на дисплеї з'явиться знак "0". • Після виключення варильної панелі дитячий запобіжник буде повторно активований.
ДЕЗАКТИВАЦИЯ ДЕТСКОГО ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ: • Нажать одновременно на сенсор для выбора задней зоны ("L" правый) и на сенсор "-", а затем опять на сенсор • "-". • Дезактивацию детского предохранителя следует выполнить в течение 10 секунд.	**ДЕЗАКТИВАЦІЯ ДИТЯЧОГО ЗАПОБІЖНИКА:** • Натиснути одночасно на сенсор для вибору задньої зони ("L" правий) і на сенсор "-", а потім знову на сенсор • "-". • Дезактивацію дитячого запобіжника слід виконати протягом 10 секунд.
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ • Функцию общего выключения можно использовать независимо от рабочего режима варочной панели, нажав на регулятор «ВКЛЮЧЕНО / ВЫКЛЮЧЕНО» (B). • Если варочная панель выключена, то прозвучит звуковой сигнал (писк) и погаснут все символы (если на одном из дисплеев не изображена сигнализация остаточного тепла или сигнал тревоги).	**ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ** • Функцію загального вимкнення можна застосувати незалежно від робочого режиму варильної панелі, натиснувши на регулятор «УВІМКНЕНО / ВИМКНЕНО» (B). • Якщо варильну панель вимкнено, то прозвучить звуковий сигнал (писк) і згаснуть всі символи (якщо на одному з дисплеїв не зображено сигналізацію залишкового тепла або сигнал тривоги).
ФУНКЦИЯ ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ «BOOSTER - SPRINT» • Функция «BOOSTER - SPRINT» служит для обеспечения максимальной мощности соответствующей конфорки • Продолжительность работы конфорки в данном режиме – макс. 5 минут. По истечении этого периода времени произойдёт автоматическое понижение мощности до уровня «9». • Если при использовании функции «BOOSTER» включена и вторая конфорка на уровень «8» и выше, то мощность этой конфорки будет автоматически уменьшена до уровня «7».	**ФУНКЦІЯ ПІДВИЩЕНОЇ ПОТУЖНОСТІ «BOOSTER - SPRINT»** • Функція «BOOSTER - SPRINT» служить для забезпечення максимальної потужності відповідної конфорки • Конфорка працює у даному режимі макс. 5 хвилин. Після закінчення цього періоду часу відбудеться автоматичне зниження потужності до рівня «9». • Якщо при використанні функції «BOOSTER» увімкнено і другу конфорку на рівень «8» чи вищий, то потужність цієї конфорки буде автоматично зменшено до рівня «7».
ПРИМЕЧАНИЕ Функцией «BOOSTER - SPRINT» оснащена только задняя конфорка.	**ПРИМІТКА** Функцією «BOOSTER - SPRINT» обладнано тільки задню конфорку.
ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ • Настроить у задней конфорки уровень мощности 9. • Повторно нажав на сенсор «+», активировать функцию «BOOSTER - SPRINT». • На время активации этой функции на дисплее изображена буква «P».	**ПОРЯДОК ДІЙ** • Наставити для задньої конфорки рівень потужності 9. • Вдруге натиснути на сенсор «+» і активувати функцію «BOOSTER - SPRINT». • Протягом активації цієї функції на дисплеї зображено буква «P».
ДЕЗАКТИВАЦИЯ – ОТМЕНА ФУНКЦИИ "BOOSTER - SPRINT" Нажать на сенсор "-", а затем на активацию соответствующей варочной зоны.	**ДЕЗАКТИВАЦІЯ - СКАСУВАННЯ ФУНКЦІЇ "BOOSTER - SPRINT"** Натиснути на сенсор "-", а потім на активацію відповідної зони нагріву.





ТАЙМЕР Варочная панель оснащена таймером, который может работать в двух режимах: а) секундомер б) таймер конфорки (настройка продолжительности работы конфорки)	**ТАЙМЕР** Варильну панель обладнано таймером, який може працювати в двох режимах: а) секундомір б) таймер конфорки (настройка тривалості роботи конфорки)
СЕКУНДОМЕР Таймер – режим секундомер. Служит для настройки времени. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Функцию секундомера можно активировать только при включенной варочной панели. Уровень мощности настроен на «0».	**СЕКУНДОМІР** Таймер – режим секундомір. Служить для настройки часу. Після закінчення заданого часу пролунає звуковий сигнал. Функцію секундоміра можна активувати тільки при увімкненій варильній панелі. Рівень потужності настроєний на «0».
ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ: • Включить встроенную панель сенсором "В". • Одновременно нажать на сенсоры "+" и "–". • Загорится дисплей таймера "О". • В течение 10 сек. установите нужное время с помощью сенсоров "+" и "-" • По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить, нажав на любой сенсор. • Чтобы изменить настройки, нажмите одновременно на сенсоры "+" и "–", загорится дисплей таймера. В этот момент следует выполнить необходимые изменения с помощью сенсоров "+" и "-".	**ПОРЯДОК ДІЙ:** • Включити вбудовану панель сенсором "В". • Одночасно натиснути на сенсори "+" і "-". • Загориться дисплей таймера "О". • Протягом 10 сек. налаштувати потрібний час за допомогою сенсорів "+" і "-" • Після закінчення заданого часу прозвучить звуковий сигнал, який можна відключити, натиснувши на будь-який сенсор. • Щоб змінити налаштування, натисніть одночасно на сенсори "+" і "-", загориться дисплей таймера. У цей момент слід виконати необхідні зміни за допомогою сенсорів "+" і "-"
ТАЙМЕР КОНФОРКИ Режим таймера конфорки служит для окончания работы конфорки по истечении заданного времени. По окончании работы прозвучит звуковой сигнал. Функцию таймера конфорки можно активировать только во включенном состоянии встроенной панели и при активированной конфорке (уровень мощности 1 – 9).	**ТАЙМЕР КОНФОРКИ** Режим таймера конфорки служить для припинення роботи конфорки після закінчення заданого часу. Після припинення роботи пролунає звуковий сигнал. Функцію таймера конфорки можна активувати тільки в увімкненому стані вбудованої панелі і при активованій конфорці (рівень потужності 1 – 9).

ТАЙМЕР ДЛЯ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ **ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ**	**ТАЙМЕР ДЛЯ ЗОНИ НАГРІВУ** **ПОРЯДОК ДІЇ**
• Включить встроенную панель сенсором "В". • Нажав на сенсор "L", выбрать соответствующую зону нагрева. • Нажав на сенсор "+" и "-", установить желаемую мощность. • Одновременно нажать на сенсоры "+" и "–". • Загорится дисплей таймера "О". • В течение 10 сек. следует установить нужное время с помощью сенсоров "+" и "-". • По истечении заданного времени прозвучит сигнал и варочная зона выключится.	• Включити вбудовану панель сенсором "В". • Натиснувши на сенсор "L", вибрати відповідну зону нагріву. • Натиснувши на сенсори "+" і "-", встановити бажану потужність. • Одночасно натиснути на сенсори "+" і "-" • Загориться дисплей таймера "О". • Протягом 10 сек. налаштувати потрібний час за допомогою сенсорів "+" і "-" • Після закінчення заданого часу прозвучить сигнал і зона нагріву вимкнеться.
ПРИМЕЧАНИЕ • Функцию таймера для зоны нагрева можно использовать одновременно для всех зон нагрева. • Повторно одновременно нажимая на сенсоры "+" и "–", можно постоянно отслеживать (контролировать) установленное время работы отдельных варочных зон. Мигающая десятичная точка на дисплеях "М" показывает текущие настройки изображения таймера актуальной зоны нагрева. • Чтобы изменить заданное время работы, следует нажать одновременно на сенсоры "+" и "–" и выполнить при помощи сенсоров "+" и "–" желаемое изменение. • При выключении варочной панели сенсором "В" будет выключена также функция таймера зон нагрева.	**ПРИМІТКА** • Функцію таймера для зони нагріву можна використовувати одночасно для всіх зон нагріву. • Повторно одночасно натискаючи на сенсори "+" і "-", можна постійно відстежувати (контролювати) налаштований час роботи окремих зон нагріву. Миготливі десяткові крапки на дисплеях "М" показують поточні налаштування зображення таймера актуальної зони нагріву. • Щоб змінити заданий час роботи, слід натиснути одночасно на сенсори "+" і "-" і виконати за допомогою сенсорів "+" і "-" бажану зміну. • При виключенні варильної панелі сенсором "В" буде виключена також функція таймера зон нагріву.
Примеры работы при выборе уровней мощности	**Приклади діяльності при наставлені рівнів потужності**
Уровень 0	Рівень 0
• выключено	• Вимкнено
Уровень 1 – 3	Рівень 1 - 3
• поддержание слабого кипения жидкостей • умеренный и медленный нагрев без опасности пригорания • плавление сливочного масла и шоколада • размораживание • кипячение небольшого количества жидкости	• підтримання слабкого кипіння рідини • слабкого і повільного підігрівання без небезпеки пригорання • розтоплення масла та шоколаду • розморожування • варіння малої кількості рідини
Уровень 4–6	Рівень 4 - 6
• интенсивное кипячение • поддержание кипения большего количества жидкости • тушение	• інтенсивне варіння • підтримування кипіння великої кількості рідини • для тушкування
Уровень 7 – 9	Рівень 7 - 9
• приготовление пищи требующей быстрый разогрев и высокую температуру (бифштексы, шницели, жаренье картошки и т.п.), • разогрев блюд перед переключением на более низкий уровень.	• приготування страв, які вимагають швидкого нагрівання та високої температури (біфштекси, шніцелі, смажена картопля, тощо) • для підігрівання страви перед включенням нижчого рівня

ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

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 сработает ограничение рабочего времени, варочная зона отключается, прозвучит короткий звуковой сигнал и на дисплее появится „H“.
Автоматика выключения имеет приоритет над ограничением времени работы. Это означает, что варочная зона выключается только тогда, когда истечет время автоматики (на пр. возможной является автоматика выключения с 99 минутами и уровнем нагрева 9).

Уровень мощности	Максимальное время (минут)
1	480
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P	5

P - функция повышенной мощности „BOOSTER“

ОБМЕЖЕННЯ РОБОЧОГО ЧАСУ ВАРИЛЬНОЇ КОНФОРКИ

Варильні конфорки мають автоматичне обмеження часу роботи. Доба застосування без перерви кожної конфорки залежить від наставленого рівня потужності (див. таблиця)
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».
Автоматика вимкнення має пріоритет по відношенню до обмеження робочого часу. Тому конфорка вимкнеться тільки тоді, коли пройде час автоматики (напр. можливо наставити автоматику вимкнення на 99 хвилин при 9 рівні нагрівання).

Рівень потужності	Максимальний час (хвилин)
1	480
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P	5

P - функція підвищеної потужності «BOOSTER»

СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ

(мигает E и номер неисправности)

ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ПОМИЛКУ

(блимає E і номер несправності)

E2 – ПЕРЕГРЕВ КОНФОРКИ

Конфорка может перегреться, например, если на включенной конфорке оставлена пустая кастрюля, жидкость выкипела и т.п.
В таком случае следует дать прибору остыть.

E2 – КОНФОРКА ПЕРЕГРІЛАСЯ

Конфорка може перегрітися, якщо, наприклад, на включеній конфорці залишено порожню каструлю, рідина википіла і т.п.
У такому разі слід почекати, поки прилад остигне.

E3 – НЕСООТВЕТСТВУЮЩАЯ ПОСУДА

Потеря магнитных свойств у перегревшегося дна посуды.

E3 – НЕВІДПОВІДНИЙ ПОСУД

Втрата магнітних властивостей у випадку, коли дно посуду перегріється.

E4 – ОШИБКА КОНФИГУРАЦИИ КОНФОРКИ

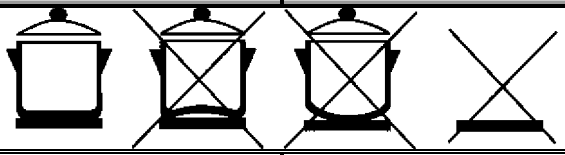
Обратиться в авторизованный сервис.

E4 – ПОМИЛКА КОНФІГУРАЦІЇ КОНФОРКИ

Звернутися у авторизований сервіс.

В случае изображения другого кода неисправности следует обратиться в авторизованный сервис.

У випадку, коли зображено інший код несправності, слід звернутися у авторизований сервіс.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТОЙ	ПРИНЦИПИ ЗАСТОСУВАННЯ СКЛО-КЕРАМІЧНОЇ ПАНЕЛІ
	
• 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 очистить (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 днища и при перемещении сосуда можно поцарапать поверхность варочной плиты. • Не подходят сосуды с насечкой или с заусеницами на днище. • Чтобы достичь лучших результатов при использовании варочной зоны, надо пользоваться металлическими сосудами с толщиной днища 2 – 3 мм, в случае нержавеющих сосудов с прокладкой (сэндвичовой структурой) днища с толщиной 4 – 6 мм. • При комнатной температуре днище должно быть чуть вогнутое, так как при повышении температуры оно расширяется и следовательно с поверхностью варочной зоны будет соприкасаться плоскостью. Это обеспечит минимальные потери тепла. • Чтобы не поцарапать стеклокерамику, используйте сосуды с чистым и гладким днищем. • Всегда следите за тем, чтобы размер днища 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.	• 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 сендвічовим дном товщиною у 4-6 мм. • При кімнатній температурі має бути дно злегка заглибленим тому, що під впливом жару воно розтягується і буде рівно лежати на поверхні конфорки. Так забезпечено мінімальну втрату тепла при дотику поверхонь. • 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 каструлі, залежить від діаметру каструлі. Чим менша каструля, тим менша і потужність. Втрата енергії не виникає, якщо конфорка не зовсім закрита каструлею. Одначе слід дбати про те, щоб каструлю 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.

- 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.)

- Перегріті жири та олія можуть спалахнути, томи готуючи страви необхідно поводитися з жирами та олією обережно (смаження, тощо).

ОЧИСТКА И УХОД

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.

РЕКОМЕНДАЦИИ

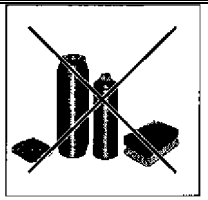
- Для очистки потребителя не применяйте пароструйный очиститель.
- Вашу стеклокерамическую плиту чистите регулярно, лучше всего после каждого использования.
- Сначала удалите из стеклокерамической плиты все присохшие остатки пищи и жидкостей при помощи скребка (в принадлежностях потребителя).
- Когда 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 тканей.
- 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 перекипения или разлития блюда на поврехность плиты.

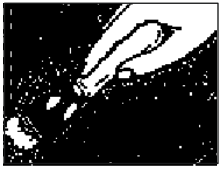
ЧИЩЕННЯ ТА УТРИМАННЯ

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.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

- 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, нанести 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 страва перекипить або виллється на варильну поверхню.

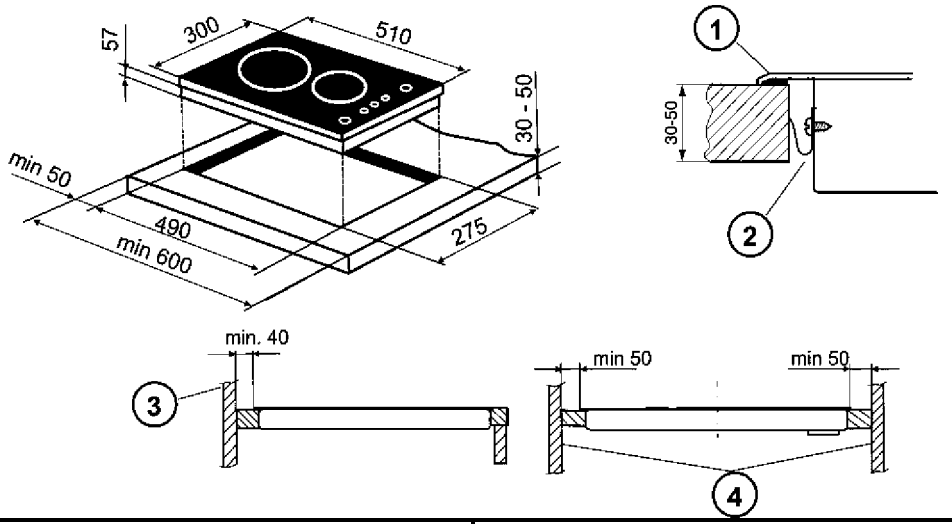




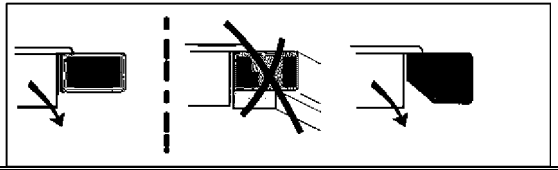
Пятна металлического блеска возникают обдиранием днища алюминиевого горшка или применением неподходящего моющего средства. Эти пятна устраняются трудоемкой повторной очисткой.	**Металічні блискучі плями** виникають у наслідок шкрябання дном алюмінієвої каструлі або при застосуванні невідповідного миючого засобу. Ці плями важко усуваються і вимагають багаторазового чищення.
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.	**Зміни кольору варильної поверхні** викликають виключно тривкі припечені залишки. Ці зміни не мають вплив на функцію склокераміки, у даному випадку не виникають зміни у матеріалі.
Стирание рисунка может быть вызвано абразивными моющими средствами или трением днища горшка об поверхность варочной плиты в течение более длительного времени. На варочной плите возникает темное пятно.	**Зникання декору** (обточування) може бути викликано абразивними миючими засобами, або шкрябанням дна каструлі по поверхні скло-керамічної панелі протягом довшого часу. На варильній поверхні виникає темна пляма.
РЕКЛАМАЦИЯ	**РЕКЛАМАЦІЇ**
В случае, что в течение гарантийного срока на потребителе появится неисправность, не устраняйте ее сами. Рекламацию предъявляйте в магазине, где Вы потребитель купили, в пункте марочного сервиза или сервизных пунктах приведенных Гарантийных условиях. При предъявлении рекламации придерживайтесь текста Гарантийного листа и Гарантийных условий. Без предъявления тщательно заполненного Гарантийного листа рекламация недействительна.	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 керуйтесь текстом Гарантійного паспорту і Гарантійних умов. Без пред'явлення правильно заповненого Гарантійного паспорта є претензія недійсною.
СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ УПАКОВКИ	**СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ ТА ЛІКВІДАЦІЯ УПАКОВОК**
Гофрированный картон, упаковочная бумаг – продажа в пункт сбора вторсырья – в контейнеры для вторичного сырья (бумаги) – другое применение Упаковочные фольги и ПЭ пакеты –в контейнеры для пластмассы	Гофрокартон, пакувальний папір – здати в утильсировини – у збірний контейнер для утильного паперу – інше використання Пакувальні плівки та ПЕ пакети – у збірні контейнери для пластику

ЛИКВИДАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ЕГО СРОКА СЛУЖБЫ	ЛІКВІДАЦІЯ СПОЖИВАЧА ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ СТРОКУ ЙОГО СЛУЖБИ
	
Настоящий потребитель имеет обозначение в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU «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.	Даний споживач має маркування згідно з європейською директивою 2012/19/EU про поводження з вживаним електричним та електронним обладнанням (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ця директива встановлює єдині європейські (ЕС) рамки для зворотного збору та рецикляції вживаного обладнання
В потребителе содержатся ценные материалы, которые следует повторно использовать. Потребитель сдайте в пункт сбора вторсырья или в пункт назначенный для сбора отходов.	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.
ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	**ІНСТРУКЦІЯ ПО УСТАНОВЦІ**
Монтаж потребителя может осуществить только фирма, имеющая для этого соответствующее квалификационное разрешение, в соответствии с национальными нормами и постановлениями.	Установку повинна проводити тільки фірма, працівники якої мають для такої діяльності відповідну кваліфікацію та уповноваження. Установку слід проводити згідно з національними директивами та стандартами.
При монтаже необходимо с точки зрения работы потребителя прежде всего провести: • контроль правильности подключения электроэнергии • контроль работы варочных тел , элементов управления и регуляции • показать заказчику все функции потребителя, познакомить 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.
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.	**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.
ВНИМАНИЕ Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или удалённой системы дистанционного управления.	**УВАГА** Прилад не призначено для робот із застосуванням стороннього таймеру чи системи дистанційної регуляції.

РАЗМЕЩЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПЛИТЫ	РОЗМІЩЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



1. з уплотнение 2. зажим 3. адняя стена 4. боковая стена	1. ущільнення 2. прихват 3. задня стінка 4. бокова стінка
Если толщина рабочей поверхности превышает 30мм, то необходимо подправить ее форму в месте вывода охлаждающего воздуха из прибора (см. рисунок)	Необхідно дотримувати мінімальну віддаль вмісту кухонних меблів (вміст ящика) від кожуха панелі – 30 мм. Забезпечити достатню вентиляцію, див. малюнок.



Монтаж потребителя может осуществить только фирма, имеющая для этого соответствующее квалификационное разрешение, и должна это сделать в соответствии с национальными нормами и постановлениями.	Установку повинна проводити тільки фірма, яка має відповідну кваліфікацію та уповноваження. Установку слід проводити згідно з національними стандартами та директивами.

- Электрическая варочная плита предназначена с точки зрения воздействия внешних факторов для нормальной среды.
- Варочная плита предназначена для ее встраивания в столешницу с мин. толщиной 30мм, 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 наверх, под варочную плиту.
- Задняя стенка кухонной мебели, за плитой также должна быть из термостойкого материала (120° Ц). 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 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 периметре нижней части рамы уплотнение находящееся в принадлежностях, для защиты от затекания жидкостей.

- 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 30мм, і поверхню котрої виповнено з теплостійкого 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 поверхнею має бути також з теплостійкого матеріалу (120° С). 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 поверхнею рекомендується встановлювати тільки витяжку, над котрою можна встановити кухонну шафку. Встановлювати над варильною поверхнею окрему шафку без витяжки не рекомендується. Мінімальна віддаль між варильною поверхнею 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.

ВЕНТИЛЯЦИЯ

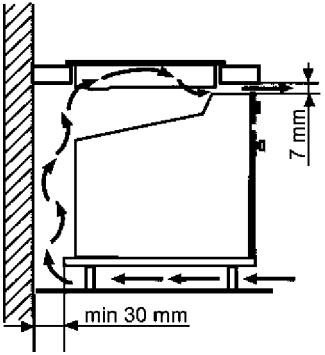
ВАЖНО!

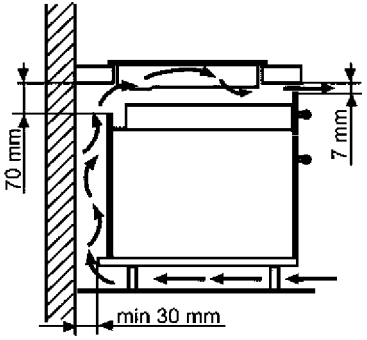
- Соблюдайте следующие указания по установке прибора. Недостаточный доступ охлаждающего воздуха может стать причиной ограничения функциональности прибора или его повреждения.
- В случае установки индукционной панели над ящиком мебели в данном ящике не должны находиться мелкие предметы и бумаги, которые могли бы забить отверстия вентиляторов и ограничить охлаждение индукционной панели.

ВЕНТИЛЯЦІЯ

ВАЖЛИВО!

- Дотримуйте наступні вказівки по установці приладу. Недостатній доступ охолоджуючого повітря може стати причиною обмеження функціональності приладу або його пошкодження.
- У випадку, коли індукційну панель встановлено над ящиком меблів, у цьому ящику не сміють знаходитися дрібні предмети і папери, які могли б забити отвори вентиляторів і обмежити охолоджування індукційної панелі.

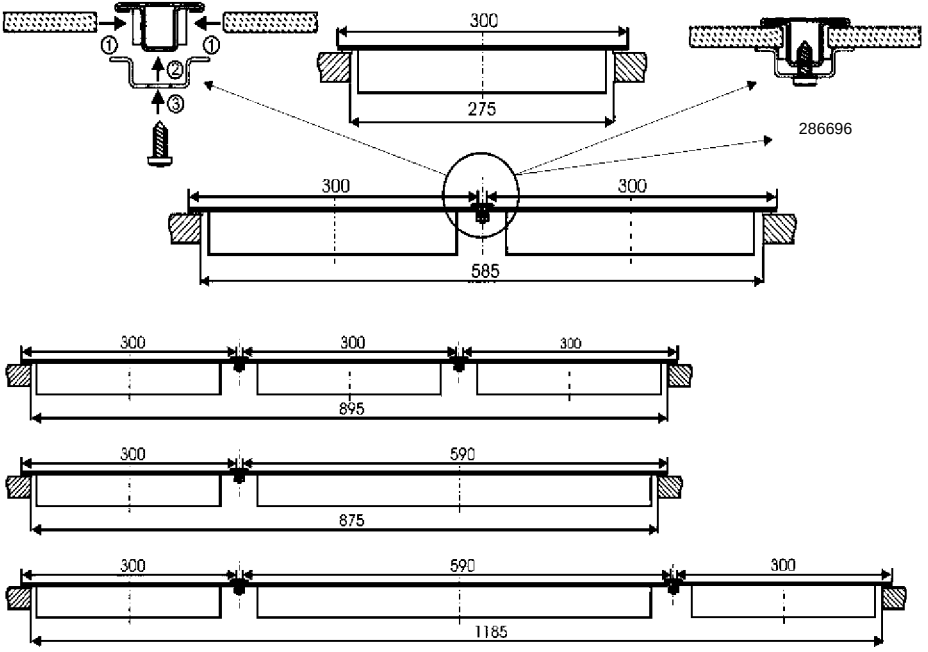




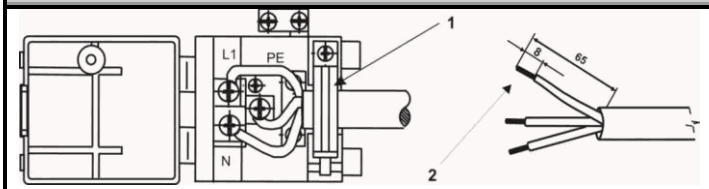
- Задняя стенка нижнего шкафчика должна быть в месте отверстия в столешнице открыта, чтобы был обеспечен обмен воздуха.
- Надо убрать переднее ребро жесткости мебели, чтобы возникло отверстие миним. 7 мм под столешницей по всей ширине потребителя для протекания воздуха .
- Возможные ребра жесткости под 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. рисунок.
- 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.

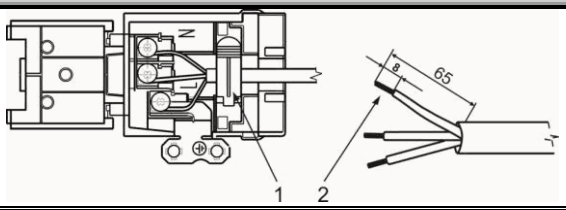
- Задня стінка нижньої шафки повинна бути у області вирізу у стільниці відкритою, щоб було забезпечно циркуляцію повітря.
- Необхідно усунути переднє армування меблів, щоб було створено отвір як мінімум 7 мм для циркуляції повітря під стільницею по усій ширині споживача.
- Можливе армування під робочою 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 охолоджуючого вентилятору.
- Якщо у забудованій духовці під варильної поверхнею проходить процес піролізу (високотемпературного чищення) то індукційну варильну поверхню застосовувати заборонено.

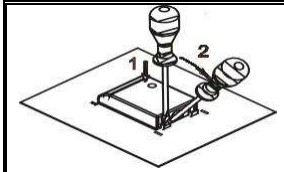
СОЕДИНЯЮЩАЯ РЕЙКА	З'ЄДНУЮЧА ПЛАНКА

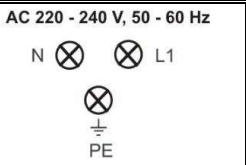


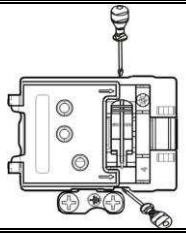
ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ	ПРИЄДНАННЯ СПОЖИВАЧА ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

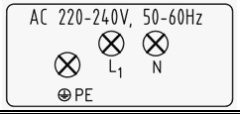












ОДНОФАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

1. Клипса против выдергивания кабеля
2. Концы проводников, зафиксированные запрессованным окончанием

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 составляет мин. 3 мм.

- Эта обязанность отменяется если подводящий 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 напрессованными 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 повредить потребитель.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

1. Обойма проти виривання шнура
2. Кінці провідників укріплено напресованими кінцівками

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.

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 напресованими кінцівками.
- Укріпіть кінці провідників під голівки гвинтів у клемнику, вкладіть кабель в клемник і зафіксуйте його обоймою 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.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ НА ЗАКАЗ	ПРИЛАДДЯ НА ЗАМОВЛЕННЯ	IT 310 AC IT332CSC
Соединяющая рейка (номер заказа 286696)	З'єднуюча планка (номер для замовлення 286696)	1 ks / szt. / шт

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX X..... Год продукции XX..... Неделя и году X..... Исполэование пролукта XXXX.... Очерёдность в неделе	SERIAL NUMBER X XX X XXXX X.....Year of production XX.....Week of the year X.....Purpose of usage of appliance XXXX....Sequence of product in the week
Размеры упаковки - ширина / лубина / высота - 380 / 580 / 140 (мм)	Розміри упаковки - ширина / глибина / висота - 380 / 580 / 140 (мм)
Срок эксплуатации - 10 лет	Термін експлуатації - 10 років
Не содержит вредных веществ - RoHS	Не містить шкідливих речовин - RoHS
Знак заземлення ⏚	Знак заземлення ⏚

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ПРИЛАДДЯ	IT 310 AC IT332CSC
Скребок для чистки	Чистячий скребок	1 шт
Зажим	Прихват	4 шт
Винт	Гвинт	4 шт

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ			
Электрическая индукционная варочная плита для встраивания		Електрична індукційна забудована варильна панель		IT 310 AC	IT332CSC
Габариты		**Розміри**			
Внешние габариты ширина x глубина x V V – встраиваемая глубина		Загальні розміри – Ш x Г x В (В – забудована глибина)		300 / 510 / 57 mm	
Размеры выреза в столешнице Ш x Гл x Толщина столешницы		Розміри вирізу у стільниці кухонних меблів Ш x Г x В		270 x 490 x (30 - 50) mm	
Варочные зоны		**Варильні конфорки**			
Передняя	Ø 160mm	Передня	Ø 160mm	1,4 kW	
Задняя	Ø 200 mm	Задня	Ø 200 mm	2,3/3,0 kW	
Электрическое напряжение		Електрична напруга		230 V ~, 50 Гц	
Общая потребляемая мощность		Загальна ел. споживана потужність		3,65 kW	
Класс защиты от влаги		Клас захисту від вологи		IP 20	
Класс защиты от поражения током		Клас захисту від ураження струмом		I	

МОРА МОРАВІЯ с.р.о. Чеська Республіка 783 66 Глубочки-Маріанске Удолі, Надражні 50
МОРА МОРАВИЯ с.р.о. Чешская Республика 783 66 Глубочки-Марианске Удоли, Надражни 50

SAP 516611

Импортер: ООО «Горенье БТ» 119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1