

gorenje



AI01



RU

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРОЕННАЯ ПЛИТА

UA

ЕЛЕКТРИЧНА ВМОНТОВАНА ПЛИТА

GB

ELECTRIC BUILT IN CERAMIC HOB

DE

ELEKTRISCHE EINBAU-KOCHPLATTE

PL

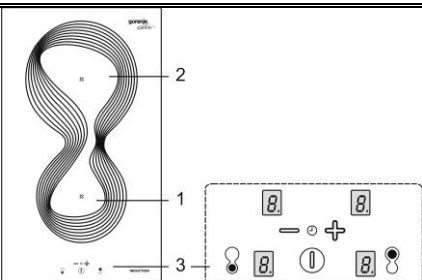
ELEKTRYCZNA PŁYTA INDUKCYJNA DO ZABUDOWY

RU	UA	EN	DE	PL
ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И УХОДУ	ВКАЗІВКИ ЩО ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА УТРИМАННЯ	INSTRUCTIONS FOR OPERATION AND MAINTENANCE	BEDIENUNGS- UND WARTUNGSEINLEITUNG	INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI
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 изданием 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.	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.	Sehr geehrter Kunde, Sie haben ein Produkt aus der unserer neuen Serie der eingebauten Elektrogeräte gekauft. Unser Wunsch ist, dass das Produkt Ihnen gut dient. Wir empfehlen Ihnen diese Anweisung zu lernen und das Produkt gemäß in der Anweisung erhaltenen Informationen zu bedienen.	Szanowni użytkownicy, zakupili Państwo produkt z naszej nowej serii elektrycznych płyt ceramicznych do zabudowy. Naszym życzeniem jest, by nasz produkt dobrze Państwu służył. Podczas jego użytkowania należy przestrzegać określonych reguł. W Państwa interesie leży zatem dokładne przestudiowanie niniejszej instrukcji i użytkowanie wyrobu zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami.
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ, УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ	ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ВКАЗІВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	IMPORTANT INFORMATION, INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS	WICHTIGE INFORMATIONEN, ANWEISUNGEN UND EMPFEHLUNGEN	WAŻNE INFORMACJE
• 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	• 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.	• 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").	• Die Montage der Kochplatte muss durch einer dazu befugten Person ausgeführt werden. • Das Gerät muss entsprechend der gültigen lokalen Normen und Regelungen eingebaut werden. • Lassen Sie sich das Datum der Montage in die Garantieschein bestätigen. • Die Kochplatte muss zu einem Stromnetz mit vorgeschriebener, aus dem Typenschild angegebener Spannung zugekoppelt werden, und mit einer Stromschnur, welche der Leistung der Kochplatte	• Instalacji Państwa płyty może dokonać tylko osoba (firma) posiadająca wymagane uprawnienia. • Urządzenie musi być zainstalowane według obowiązujących przepisów dotyczących montażu. • Data wykonanej instalacji urządzenia musi zostać potwierdzona w Karcie Gwarancyjnej. • Urządzenie może być przyłączone do sieci elektrycznej o napięciu, podanym na tabliczce znamionowej, za pomocą przewodu elektrycznego z uwzględnieniem poboru mocy płyty (patrz rozdział

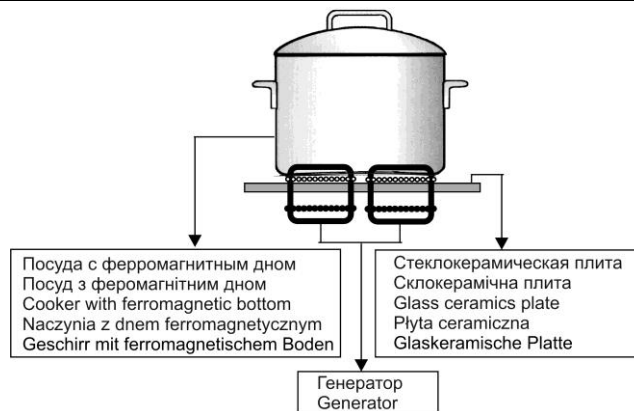
приведено на типовом щитке, при помощи кабеля подходящего для потребляемой мощности варочной плиты (см. Подсоединение потребителя к электросети) • Если варочной плитой не пользуетесь, следите за тем, чтобы все ее управляющие элементы были выключены. • Варочная плита предназначена только для тепловой 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 отключен главный подводящий кабель электроэнергии. • При манипуляции с потребителем или при длительном отключении потребителя, разомкните главный выключатель перед потребителем.	«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 поверхню запальні речовини. • 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	• 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 functions. You can prevent this way the faults and prolong the lifetime of hotplate	entspricht (siehe „Kopplung des Geräts zu dem Stromnetz“). • Wenn das Gerät nicht im Betrieb ist, überzeugen Sie sich, dass alle Bedienelemente ausgeschaltet sind. • Die Kochplatte ist nur für Wärmebehandlung der Nahrung bestimmt, es darf nicht für Heizen der Räume benutzt werden, weil wegen übermäßiger Beladung das Gerät beschädigt werden kann. Auf Defekte, welche aus unangemessener Benützung entstehen, bezieht sich die Garantie nicht. • Es ist nicht erlaubt, entflammbare Stoffe in der Nähe der Kochzonen zu halten. • Wenn die Umgebung des Geräts geändert werden sollte (Arbeiten mit Strichmaterialien, Klebstoffen u.ä.), muss immer vorher von der Stromversorgung entkoppelt werden. • Bei Manipulation mit dem Gerät, oder bei längerer Nichtbenützung, schalten Sie bitte den Hauptschalter der Energiezufuhr vor dem Gerät aus. • Wir empfehlen Ihnen einmal in zwei Jahren sich auf eine Reparaturstelle zu wenden mit Bitte die Funktionen der Platte zu überprüfen. Sie vermeiden damit die eventuellen Störungen und	„Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej“). • Jeśli płyta nie jest używana – wszystkie włączniki powinny być wyłączone. • Płyta może być wykorzystywana tylko do obróbki cieplnej artykułów spożywczych. Nie wolno wykorzystywać płyty do ogrzewania pomieszczeń, ponieważ istnieje ryzyko przeciążenia i uszkodzenia urządzenia. Gwarancja producenta nie obejmuje usterek powstałych na skutek nieprawidłowego wykorzystania urządzenia. • Niedopuszczalne jest umieszczanie materiałów palnych w pobliżu elementów grzewczych płyty. • W przypadku zmiany środowiska pomieszczenia, w którym zainstalowane jest urządzenie (np. prace z farbami, klejami, itp.), urządzenie musi być odłączone od sieci elektrycznej. • Podczas przemieszczania urządzenia, lub przy dłuższym wyłączeniu z eksploatacji należy wyłączyć główny wyłącznik prądu bezpośrednio przed urządzeniem. • Zaleca się, aby co najmniej raz na dwa lata firma posiadająca odpowiednie uprawnienia dokonała przeglądu i konserwacji urządzenia. Zapobiegnie to występowaniu usterek w
--	---	---	---	---

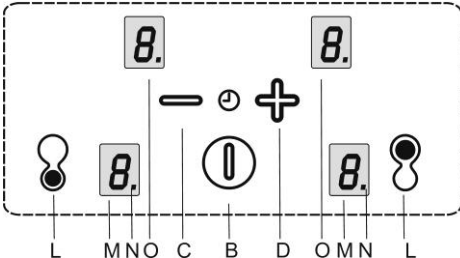
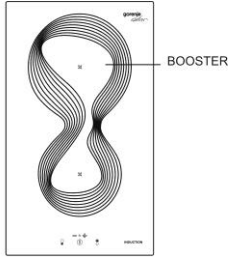
Рекомендуем обратиться один раз в два года в сервисную организацию с просьбой проверить работу плиты. Тем самым Вы предотвратите возможные неисправности и продолжите срок службы варочной плиты	функції варильної поверхні. Так Ви запобігаєте виникненню можливих порух та подовжуєте строк експлуатації варильної поверхні.		Sie verlängern damit die Lebensdauer der Kochplatte.	pracy urządzenia i przedłuży jego żywotność.
ВНИМАНИЕ Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или удаленной системы дистанционного управления.	УВАГА Прилад не призначено для робот із застосуванням стороннього таймеру чи системи дистанційної регуляції.	ATTENTION This appliance is not designed to work with remote timer or remote control system.	VORSICHT! Bei Entdeckung auch kleine Rissen auf der Oberfläche der Kochfläche schalten Sie das Gerät sofort von dem Netz ab.	UWAGA! W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek pęknięć na powierzchni płyty należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
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.	ATTENTION! Switch of the appliance from the power net when detecting any cracks on the hotplate surface.	HINWEIS Das Gerät ist nicht für Betrieb mit Hilfe externes Zeitschalters oder einer externen Fernsteuerung bestimmt.	UWAGA Urządzenie, nie może być sterowane za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub systemu zdalnego sterowania.
ОПИСАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ	ОПИС ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧА	DESCRIPTION AND OPERATION OD APPLIANCE	BESCHREIBUNG UND WARTUNG DES GERÄTS	OPIS I OBSŁUGA URZĄDZENIA
- 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.	- 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	- 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	- Das Gerät ist für Einbau in einer Ausschnitt in dem Arbeitsbrett des Küchenmöbels bestimmt. - Die auf die Ränder der Kochplatte geklebte Gummidichtung verhindert die Eindringung der Flüssigkeit unter der Kochplatte. - Der Hauptteil des Geräts ist die glas-keramische Kochplatte, auf welche die anderen tragenden, deckenden und elektrischen Teile des Geräts gekoppelt sind. - Auf der Kochplatte sind Plätze - elektrische Kochzonen - markiert, die nur für Kochen dienen.	- Urządzenie przeznaczone jest do wmontowania w płytę roboczą mebla kuchennego. - Uszczelka znajdująca się na obwodzie płyty ceramicznej urządzenia, zabezpiecza je przed przedostawaniem się płynów do jego wnętrza. - Podstawową częścią urządzenia jest płyta ceramiczna, obudowa oraz instalacja elektryczna. - Na płycie ceramicznej znajdują się wyznaczone miejsca – pól grzewczych, które przeznaczone są do gotowania. - Średnice pól grzewczych

• 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.	конфорки – призначені для варіння. • Диаметри 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.	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 signalized with light indicator of residual heat. The energy of hot place can be used yet. The light indicator switches off after cooling down to a temperature without danger of burning.	• Die Durchmesser der Kochzonen sind von üblichen Massen des Kochgeschirrs abgeleitet. • Wir empfehlen nicht die Benützung von Geschirr mit die Kochzone markierenden Markierung übersteigender Größe. • Die Überheizung der Kochzone unter der glas-keramischen Platte ist mit Temperatursbegrenzer verhindert. • Die leuchtenden Signalleuchten der Restwärme eine erhöhte Temperatur der Kochzonenoberfläche nach Ausschaltung signalisieren. Die Energie der heißen Kochplatte kann noch benützt werden. Die Signalleuchte erlischt erst nach solcher Abkühlung der Kochplatte, wenn schon keine Gefahr einer Verbrennung droht.	dostosowane są do wielkości typowych naczyń kuchennych. • Nie zaleca się stosowania ganków, których średnica przekracza obrys wyznaczonego pola grzewczego. • Przed przegrzaniem elektronicznego układu indukcyjnego, chroni ogranicznik temperatury.. • Sygnalizacja ciepła szczałkowego, informuje o podwyższonej temperaturze powierzchni pola grzewczego po wyłączeniu. Zakumulowane ciepło może być jeszcze wykorzystane. Lampka kontrolna zgaśnie, gdy temperatura pola grzewczego obniży się do takiej wartości przy której nie będzie zachodziło ryzyko poparzenia
--	---	---	---	---

				
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)	1. Front cooking zone 2. Rear cooking zone 3. Control panel - TOUCH CONTROL	4. Vordere Kochzone 5. Hintere Kochzone 6. Bedienpult – KONTAKTBEDIENUNG (TOUCH CONTROL)	1. Pole grzewcze przednie 2. Pole grzewcze tylne 3. Panel sterowania – STEROWANIE SENSOROWE (TOUCH CONTROL)
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 генератора безпосередньо у дно посуду для варіння.	THE PRINCIPLE OF INDUCTION The system of induction heating is based of physical phenomenon of magnetic induction. The basic property of this system is the direct energy transfer from the generator directly to the bottom of cooking spot.	PRINZIP DER INDUKTION Das System der Induktionsheizung ist auf der physikalischen Erscheinung der magnetischen Induktion gegründet. Die Grundeigenschaft dieses Systems ist die direkte Energieübertragung aus einem Generator in den Boden des Kochgeschirrs.	ZASADA DZIAŁANIA PÓŁ GRZEW CZYCH INDUKCYJNYCH System indukcyjnego grzania opiera się na zjawisku indukcji magnetycznej. Podstawową cechą tego zjawiska jest bezpośrednie przekazanie energii z generatora do dna garnka.
ВЫГОДЫ ИНДУКЦИОННОГО НАГРЕВА • Более безопасный – низкая температура на поверхности стекла. • Более быстрый – короткое время нагрева. • Более точный – моментально реагирует на изменение установленного уровня подогрева. • Более эффективный – 90% абсорбированной энергии переходит в тепло.	ВИГОДИ ІНДУКЦІЙНОГО НАГРІВАННЯ • Більш безпечне – низька температура поверхні скла • Більш швидке – коротша доба нагрівання • Більш точне – миттєво реагує на зміну наставлення рівня нагрівання • Більш ефективно – 90% абсорбованої енергії перетворюється на тепло	ADVANTAGES OF INDUCTION HEATING • 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	VORTEILE DER INDUKTIONSHEIZUNG • Sie ist mehr gefahrlos – niedrige Temperatur auf der Glasoberfläche • Sie ist schneller – kurze Erwärmungszeit • Sie ist mehr genau – sie reagiert sofort auf Änderung des Sollwertes der Heizung • Sie ist wirksamer – 90 % der absorbierten Energie ändert sich in Wärme	ZALETY GRZANIA INDUKCYJNEGO • Bezpieczeństwo – niska temperatura na powierzchni szkła płyty ceramicznej • Szybkość – krótki czas nagrzewania • Dokładność – natychmiastowa reakcja na zmianę stopnia mocy grzewczej • Sprawność – 90 % absorbowanej energii zamienione zostaje w ciepło

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: диаметр 200–150мм – для зоны 2 диаметр 160 – 110мм - для зоны 1 Другие требования к посуде –см. «Принципы использования стеклокерамической плиты».	ПОСУД ДЛЯ ВАРІННЯ ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРІЛЬНИХ 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: Ø 200–150мм – для конфорки 2 Ø 160 –110 мм - для конфорки 1 Решта вимог до каструль – див. «Правила користування склокерамічною плитою».	COOKERS FOR INDUCTION COOKING ZONE The magnetism is used for heat generation at induction cooking. Therefore the cookers have to contain iron. Check it please with a piece of magnet, if the cooker is magnetic. The bottom of cookers for induction cooking can have a smaller or same diameter as the diameter of marked cooking zone, and this in the following ranges: diameter 200 - 150 mm - for the zone 2 diameter 160 - 110 mm - for the zone 1 The other requirements for pots - see „The principles of using of glass ceramics plate”.	GESCHIRR FÜR KOCHEN MIT INDUKTIONSHIEZUNG Das Induktionskochen benützt den Magnetismus für Wärmegenerierung. Das Geschirr muss dafür Eisen enthalten. Überprüfen Sie bitte mit Hilfe eines Magnets, ob das Geschirr magnetisch ist. Der Boden des Geschirrs für Induktionskochzonen kann einen kleineren oder gleichen Durchmesser haben als der Durchmesser der markierten Kochzone ist, und zwar in einem Umfang von: Ø 200 -150 mm -für die Zone 2 Ø 160 -110 mm - für die Zone 1 Die anderen Anforderungen für das Geschirr - sehe „Grundsätze der Benützung einer glaskeramischen Platte”.	GARNKI DO GOTOWANIA NA POLACH GRZEW CZYCH INDUKCYJNYCH Gotowanie indukcyjne wymaga magnetyzmu w celu generowania ciepła. Z tego powodu garnki muszą zawierać żelazo. Należy skontrolować za pomocą magnesu, czy materiał z którego wykonany jest garnek jest magnetyczny. Dno garnka używanego do gotowania na polu indukcyjnym, może mieć średnicę mniejszą lub taką samą jak średnica wyznaczonego pola grzewczego następujących zakresach: - Ø 200 - 150mm - dla pola 2 - Ø 160 - 110mm - dla pola 1 Dalsze uwagi dotyczące naczyń do gotowania – patrz rozdział „Zasady eksploatacji płyty ceramicznej”.
---	---	---	--	---



ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ	ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧА	OPERATION OF APPLIANCE	BEDIENUNG DES GERÄTS	OSŁUGA URZĄDZENIA
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Потребитель могут в соответствии с инструкцией по обслуживанию 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.	WARNING - Solely adults can operate this appliance and according to this manual. - It is not allowed to leave children unattended at the appliance in operation. - The electric hotplate is an appliance requesting attendance. - Persons with pacemaker or insulin pump can operate the appliance, provided that their implants are in conformity with to 89/336/CEE directive.	HINWEIS - Nur Erwachsene können das Gerät und gemäß der Bedienungsanweisung zu bedienen. - Es ist nicht erlaubt, wenn das Gerät im Betrieb ist, Kinder ohne Aufsicht neben dem Gerät zu lassen. - Der Betrieb einer elektrischen Kochplatte erfordert ständige Aufsicht. - Personen mit Herzstimulator (Pacemaker) oder mit Insulinpumpe können das Gerät mit Induktionskochzonen nur dann bedienen, wenn die Implantate die Anforderungen der Regelung 89/336/CEE erfüllen.	OSTRZEŻENIA! - Płyta ceramiczna może być użytkowane wyłącznie przez osoby dorosłe. - Nie wolno pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu działającej płyty. - Elektryczna płyta ceramiczna jest urządzeniem którego praca wymaga nadzoru. - Podczas gotowania, krawędzie garnków nie mogą dotykać ramki, jak również garnki nie mogą być stawiane na ramce. - Osoby z wszczepionym stymulatorem serca lub pompą insulinową, mogą obsługiwać urządzenie z indukcyjnymi polami grzewczymi wyłącznie za poświadczeniem, że implanty te odpowiadają przepisowi 89/336/CEE.
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	CONTROL PANEL	BEDIENPULT	PANEL STEROWANIA
 				

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 – показчик рівня потужності N – символ активації конфорки O – дисплей таймера	B - power switch sensor C - minus sensor (-) D - plus sensor (+) L - cooking zone symbol M - power level indicator N – cooking zone activation symbol O - timer display	B – Fühler des Netzschalters C – Fühler für Minus (-) D – Fühler für Plus (+) L – Symbol der Kochzone M – Zeiger der Leistungsstufe N – Symbol der Aktivierung der Kochzone O - Anzeige des Timers	B - sensor włącznika sieciowego C - sensor minus (-) D - sensor plus (+) L - sensor pola grzewczego M - wskaźnik stopnia mocy N – symbol aktywacji pola grzewczego O - wyświetlacz wyłącznika czasowego (timeru)
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	УВАГА - Сенсорне управління активуємо, приклавши палець до відповідного символу на скло-керамічній панелі. Тому панель управління слід утримувати чистою та сухою. - Не відкладайте 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 умікнено, 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 умікненні	ATTENTION - 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. - Avoid children using or cleaning the hob surface. Prevent all unwished switching on appliance, for instance with pets! - The set up parameters will be deleted after disconnection of hotplate from 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. - After removing the pot from cooking zones, hob will be switched off in 10 seconds automatically - Switch off the induction zone	VORSICHT! - Die Sensorbedienung ist mit Anlegen des Fingers auf das entsprechende Symbol auf der glas - keramischer Platte aktiviert. Dafür halten Sie das Bedienpult rein und trocken. - Legen Sie keine Gegenstände auf das Bedienpult der Kochplatte. - Verhindern Sie den Kindern, die Kochfläche der Platte zu benützen oder reinigen. VORSICHT auf unerwünschte Einschaltung des Geräts, z.B. durch Haustiere! - Bei Abschaltung des Geräts von dem Stromnetz werden die eingestellten Parameter gelöscht. - Auf die Induktionskochzonen legen Sie keine in Alufolien gepackte Nahrung, Gedecke, Topfdeckel oder andere Metallgegenstände. Bei unerwünschter oder zufälliger Zuschaltung können diese Gegenstände sich schnell aufheizen und Verbrennung oder Beschädigung verursachen. - Nach Entfernen des	UWAGA - Sterowanie sensorowe aktywowane jest poprzez przyłożenie palca na odpowiednim symbolu. Z tego powodu należy utrzymywać płytę w czystości i suchą. - Nie odkładać żadnych przedmiotów na panel sterujący płyty ceramicznej. - Nie wolno pozwalać aby dzieci używały lub czyściły płytę grzewczą. Należy uważać na przypadkowe włączenie urządzenia przez zwierzęta domowe. - Odlączenie płyty ceramicznej od sieci elektrycznej spowoduje anulowanie nastawionych parametrów. - Na indukcyjnych polach grzewczych, nie wolno kłaść żywności zapakowanej w folię aluminiową, sztućców, pokrywek garnków oraz innych metalowych przedmiotów. Podczas przypadkowego włączenia urządzenia, przedmioty te mogłyby się szybko nagrzać i poparzyć, a także uszkodzić płytę.

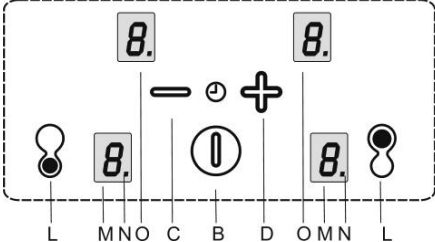
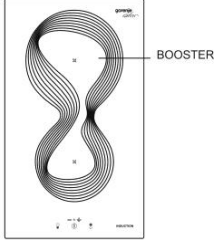
нежелаемом или случайном включении потребителя эти предметы могут быстро нагреться и вызвать ожоги и повреждения. - При снятии кастрюли с индукционной зоны варочная панель в течение 10 минут выключится. - После применения выключайте индукционные зоны выключателем и не полагайтесь на автоматическое выключение (опознавание горшка).	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 полагатися на автоматичне вимкнення (індикацію каструлі).	with the corresponding switch after using it; do not rely up to automatic switching off (pot recognition).	Kochtopfes aus der Induktionszone wird die Kochplatte nach 10 Minuten abgeschaltet. Nach Beendigung der Benützung schalten Sie das Gerät mit dem Schalter ab, verlassen Sie nicht auf die automatische Abschaltung (Erkennung des Geschirrs).	- Zdjęcie garnka ze strefy indukcyjnej, spowoduje wyłączenie płyty grzewczej po upływie 10 minut. - Po zakończeniu gotowania, wyłączyć pole indukcyjne samodzielnie, nie czekając na wyłączenie automatyczne (rozpoznanie garnka).
Мощность отдельных варочных зон можно регулировать в пределах 9 уровней, которые выбираются на сенсорном 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.	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.	Die Leistungen der Kochzonen sind in einem Umfang von 9 Stufen reguliert, die mit Berührungssymbolen bedient sind. Die Reaktionszeit der Taster (Symbole) ist ca. 1 Sekunde, so lange ist es notwendig den Finger in der Nähe des entsprechenden Symbols zu halten.	Moc pól grzewczych można regulować przy pomocy odpowiednich symboli na panelu sterowania w zakresie 9 stopni. Symbole (sensory) reagują po czasie 1 sekundy, dlatego należy przez ten czas przytrzymać na nim palec.
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.	SWITCHING ON THE HOB Touch the sensor B (power switch sensor). Symbol „O” or „H” will light on on both displays. If you don't select any function during in next 10 second, the hob will be switched off automatically.	ZUSCHALTUNG DER KOCHPLATTE Drücken sie nur den Fühler B (Netzschalter). Auf beiden Anzeigen zeigt sich das Symbol „O” oder „H”. Falls wir keine andere Wahl bis 10 Sekunden machen, wird die Kochplatte automatisch abgeschaltet.	WŁĄCZENIE PŁYTY GRZEWczej Nacisnąć sensor B (włącznik sieciowy). Na obu wyświetlaczach pojawi się symbol „O” lub „H”. Jakakolwiek kolejną funkcję płyty należy wybrać w czasie do 10 sekund. W przeciwnym wypadku płyta zostanie automatycznie wyłączona.
ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА Нажав на сенсор "L", выбрать соответствующую зону нагрева. В течение 10 секунд после	ВКЛЮЧЕННЯ ЗОНИ НАГРІВУ Натиснувши на сенсор "L", вибрати відповідну зону нагріву. Протягом 10 секунд після	SWITCHING ON OF COOKING ZONE With pressing of „L” sensor select the concerning cooking zone. We should now provide the	ZUSCHALTEN DER KOCHZONE Mit Drücken des Sensors „L” wir wählen die entsprechende Kochzone aus. Bis 10 Sekunden nach	WŁĄCZENIE POLA GRZEWczEGO Naciskając sensor "L" wybrać odpowiednie pole grzewcze. Do 10 sekund po włączeniu płyty grzewczej przeprowadzić

включения варочной панели, используя имеющиеся сенсоры "+" и "-", установить желаемый уровень мощности (1-9).	включення варильної панелі, використовуючи сенсори "+" і "-", встановити бажаний рівень потужності (1-9).	selection of required capacity level (1-9) and this help of "+" and "-" sensors and up to 10 seconds.	Zuschalten der Kochplatte stellen Sie mit Hilfe der Fühler "+" und "-" die angeforderte Leistungsstufe (1 – 9) ein.	za pomocą sensorów "+" i "-" nastawę wymaganego stopnia mocy (1 – 9).
РАСПОЗНАВАНИЕ КАСТРИОЛИ 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 КАСТРИОЛИ 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 каструлю, 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, однак, за розміром не є меншою, ніж мінімальний радіус, необхідний для увімкнення конфорки, то буде постачатися тільки така потужність, яка відповідає розмірам посуду.	POT DETECTION FUNCTION • If the cooking zone is switched on but there is no pot or the pot is not suitable for induction cooking, no heat is transferred. Symbol «» is flashing. • If there is a suitable pot on the cooking zone, set power level is switched on and number of power level is displayed. Heat transfer is interrupted when pot is removed. Symbol «» is flashing. • When small pot is placed on cooking zone only appropriate amount of heat is transferred depending on pot dimensions.	TOPFERKENNUNG BEI DER INDUKTIONSKOCHZONE • Falls die Kochzone eingeschaltet und kein oder ein zu kleiner Topf auf sie gestellt ist, dann wird keine Energieübertragung stattfinden. Das ist mit blinkendem Symbol «» signalisiert. • Wenn auf die Kochzone ein geeigneter Topf gestellt ist, dann die eingestellte Leistungsstufe schaltet sich ein und die entsprechende Nummer der Leistung auf der Anzeige ständig leuchten wird. Falls der Topf abgestellt ist, dann die Energiezufuhr unterbrochen ist. Auf der Anzeige der Leistungsstufe wird erneut das blinkende Symbol «» gezeigt. • Falls auf die Kochzone ein kleiner Kochtopf, aber noch mit einem größeren als der minimale, für Inbetriebnahme der Kochzone notwendige Diameter aufgestellt ist, dann nur eine dem Diameter des Topfes entsprechende Energie wird übertragen.	ROZPOZNANIE GARNKA PRZĘD INDUKCYJNE POLE GRZEWCE • Jeżeli pole grzewcze jest włączone i nie jest na nim postawiony garnek, lub jest on zbyt mały to nie ma przepływu energii. Ostrzeżenie o tym mrugający symbol «». • Jeżeli na polu grzewczym, zostanie postawiony garnek o odpowiedniej wielkości, włączy się nastawiony stopień mocy i wyświetli odpowiadająca mu cyfra. Przepływ energii będzie przerwany, jeżeli garnek zostanie zdjęty z pola grzewczego. Na wyświetlaczu stopnia mocy, zacznie mrugać symbol «». • Jeżeli na polu grzewczym, zostanie postawiony mniejszy garnek, ale o średnicy nie mniejszej niż minimalna średnica potrzebna do uruchomienia pola, to zostanie dostarczona tylko taka moc, która odpowiada wymiarowi garnka.

ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА - После выключения конфорки, если она имеет температуру более 60° C, то на дисплее появится световой сигнал «H», которые сигнализирует повышенную температуру конфорки. - Данная сигнализация служит для предотвращения получения ожогов у выключенной конфорки. Горячую конфорку можно энергетически использовать.	ІНДИКАЦІЯ ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА - Після вимкнення конфорки, якщо вона має температуру вищу, ніж 60° C, 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.	LATENT HEAT ENERGY INDICATOR - Right after switching off the cooking zone display shows "H" that means cooking zone temperature is above 60°C. After cooling down "H" will disappear. - This signalization prevents you from burns. Latent heat energy can be used.	INDIKATOR DER RESTWÄRME - Falls nach Abschaltung der Kochzone diese eine Temperatur über 60° C hat, dann auf der Anzeige das Symbol „H“, welches die erhöhte Temperatur der Kochzonenoberfläche signalisiert, leuchten wird. - Diese Signalisierung die Möglichkeit der Verbrennung bei abgeschalteter Kochzone reduziert. Die Wärme der heißen Kochzone kann benutzt werden.	WSKAŹNIK CIEPŁA SZCZĄTKOWEGO - Po wyłączeniu pola grzewczego, jego temperatura wynosi powyżej 60 °C. Na wyświetlaczu pojawi się litera „H”, która sygnalizuje podwyższoną temperaturę pola grzewczego. - Informacja ta może zapobiec ewentualnemu poparzeniu się, jak również pozwala na wykorzystanie zakumulowanego ciepła szczątkowego.
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.	CHILD LOCK: - The child lock serves for disabling of use of the appliance. - The child lock can be activated only, when all cooking zone have the "0" capacity level.	KINDERSICHERUNG: - Die Kindersicherung dient für Verhinderung der Benutzung des Geräts. - Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wenn keine Leistungsstufe bei den Kochzonen eingestellt ist.	ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI: - Zabezpieczenie przed dziećmi służy do uniemożliwienia korzystania z urządzenia - Zabezpieczenie przed dziećmi może być włączone tylko wtedy gdy nie jest nastawiony stopień mocy pól grzewczych.
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.	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	CHILD LOCK: METHOD: - Switch on the hotplate with pressing of sensor „B”. - Blinking decimal points are shown on the displays. - Press simultaneously the sensor for selection of rear zone („L“ on the right side) and the sensor „-“ and subsequently once more the sensor for selection of rear zone	KINDERSICHERUNG: METHODE: - Schalten sie die Platte mit Drücken des Fühlers „B” ein. - Dezimalpunkte blinken auf den Anzeigen. - Drücken Sie gleichzeitig den Sensor für Auswahl der hinteren Kochzone (rechtes "L") und den Sensor "-" und nachfolgend nochmals den Sensor für Auswahl der Kochzone.	SPOSÓB POSTĘPOWANIA - Włączyć płytę grzewczą naciskając sensor „B”. - Na wyświetlaczu pojawi się mrugająca kropka dziesiętna. - Nacisnąć jednocześnie sensor wyboru tylnego pola grzewczego ("L" prawy) i sensor „-“ a następnie ponownie sensor wyboru tylnego pola grzewczego - Litera "L" pojawi się na wyświetlaczach

Активацию детского предохранителя следует выполнить в течение 10 секунд, и не прикасаться ни к какому другому сенсору.	запобіжника слід виконати протягом 10 секунд і не торкатися жодного іншого сенсору.	- The letter „L“ will be shown on the displays. - The activation of child lock has to be provided up to 10 second and no other sensor should be pressed.	- Auf den Anzeigen wird die Buchstabe "L" dargestellt. - Die Aktivierung der Kindersicherung muss innerhalb 10 Sekunden ausgeführt werden und kein anderer Sensor darf gedrückt werden.	Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi, musi być przeprowadzona do 10 sekund i nie może być naciśnięty inny sensor
ВРЕМЕННАЯ ДЕЗАКТИВАЦИЯ ДЕТСКОГО ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ НА ВРЕМЯ ГОТОВКИ: - Нажать одновременно на сенсор выбора задней зоны ("L" правый) и сенсор "-." - Вместо буквы "L" на дисплее появится знак "0". - После выключения варочной панели детский предохранитель будет повторно активирован	ТИМЧАСОВА ДЕЗАКТИВАЦІЯ ДИТЯЧОГО ЗАПОБІЖНИКА НА ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ: - Натиснути одночасно на сенсор вибору задньої зони ("L" правий) і сенсор "-." - Замість букви "L" на дисплеї з'явиться знак "0". - Після виключення варильної панелі дитячий запобіжник буде повторно активований	THE TEMPORAL DEACTIVATION OF CHILD LOCK FOR COOKING: - Press simultaneously the sensor for selection of rear zone („L“ on the right side) and the sensor „-“ - Instead of letter "L" the letter „0“ will be shown on the displays. - The child lock will be once more activated after switching off of the hotplate.	EINSTWEILIGE AKTIVIERUNG DER KINDERSICHERUNG FÜR KOCHEN - Drücken Sie gleichzeitig den Sensor für Auswahl der hinteren Kochzone (rechtes "L") und den Sensor "-". - Statt der Buchstabe "L" wird jetzt die Marke "0" gezeigt auf den Anzeigen. - Nach Ausschalten der Kochplatte wird die Kindersicherung nochmals aktiviert.	TYMCZASOWA DEAKTYWACJA DO GOTOWANIA: - Nacisnąć jednocześnie sensor wyboru tylnego pola grzewczego ("L" prawy) i sensor „-“ - W miejscu litery "L" na wyświetlaczach pojawi się cyfra „0“. - Po wyłączeniu płyty grzewczej zabezpieczenie przed dziećmi będzie ponownie aktywowane
ДЕЗАКТИВАЦИЯ ДЕТСКОГО ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ: - Нажать одновременно на сенсор для выбора задней зоны ("L" правый) и на сенсор "-.", а затем опять на сенсор "-." - Деактивацию 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 "-." - Деактивацію дитячого запобіжника слід виконати протягом 10 секунд.	DEACTIVATION OF CHILD LOCK - Press simultaneously the sensor for selection of rear zone („L“ on the right side) and the sensor „-“ and subsequently once more the sensor „-“. - The deactivation of child lock should be provided during 10 second.	DEAKTIVIEREN DER KINDERSICHERUNG - Drücken Sie gleichzeitig den Sensor für Auswahl der hinteren Kochzone (rechtes "L") und den Sensor "-." und nachfolgend nochmals den Sensor „-“. - Das Deaktivieren der Kindersicherung muss bis 10 Sekunden gemacht werden.	TRWAŁA DEAKTYWACJA: - Nacisnąć jednocześnie sensor wyboru tylnego pola grzewczego ("L" prawy) i sensor „-“ a następnie ponownie sensor „-“ - Deaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi musi być przeprowadzona do 10 sekund
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ Функцию общего выключения можно использовать независимо от рабочего режима варочной панели, нажав на регулятор «ВКЛЮЧЕНО / ВЫКЛЮЧЕНО» (B).	ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ Функцію загального вимкнення можна застосувати незалежно від робочого режиму варильної панелі, натиснувши на регулятор «УВІМКНЕНО / ВИМКНЕНО» (B).	SWITCHING OFF THE HOB - Switching off the hob function can be done regardless the working state of the hob by touching "B" symbol. - If the hob is switched off sound beeps and all the symbols are switched off	ABSCHALTUNG DER KOCHPLATTE Die Funktion der allgemeinen Abschaltung kann ohne Rücksicht auf das Arbeitsregime der Kochplatte durchgeführt werden, und zwar mit Drücken des Tasters „ZUGESCHALTET /	WYŁĄCZENIE PŁYTY GRZEWczej - Funkcja całkowitego wyłączenia, może być użyta bez względu na tryb pracy płyty ceramicznej, poprzez dotknięcie symbolu „WŁĄCZ / WYŁĄCZ“ (B). - Podczas wyłączenia płyty,

• 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).	• 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).	(only "H" and alarm symbols could remain on.	ABGESCHALTET"(B). • Bei der Abschaltung der Kochplatte ertönt ein Tonsignal (Piepen) und alle Symbole erlöschen (mit Ausnahme eventueller Signalisierung der Restwärme des einen Alarms auf einigen Anzeigen).	rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zgasną wszystkie symbole (o ile nie jest na którymś z wyświetlaczy pokazana sygnalizacja ciepła szczytkowego lub alarmu).
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».	INCREASED POWER LEVEL FUNCTION „BOOSTER - SPRINT“ • „BOOSTER - SPRINT“ function is for quick and maximum heat transfer through cooking zone • Cooking zone operates in this mode for 5 minutes maximum. After timeout it switches to power level 9 automatically. • If another cooking zone is set to power level of 8 and higher during “BOOSTER - SPRINT” function then this power level is automatically lowered to 7.	FUNKTION DER ERHÖHTEN LEISTUNG „BOOSTER - SPRINT“ • Die Funktion „BOOSTER - SPRINT“ dient für schnelle Zufuhr der maximalen Leistung der entsprechenden Kochzone. • Die Betriebsdauer der Kochzone in diesem Regime kann maximal 5 Minuten sein. Nach Ablauf dieser Periode wird die Leistung automatisch auf die Stufe 9 rückgesetzt. • Wenn bei Benützung der „BOOSTER“ – Funktion auch die andere Induktionskochzone auf Stufe „8“ oder höher eingeschaltet ist, dann die Leistung dieser Kochzone automatisch auf Stufe „7“ rückgesetzt wird.	FUNKCJA ZWIĘKSZENIA MOCY „BOOSTER - SPRINT“ • Funkcja „BOOSTER - SPRINT“ służy do szybkiego doprowadzenia wybranego pola grzewczego do mocy maksymalnej. • Czas działania pola grzewczego w tym reżimie wynosi maks. 5 minut. Po upływie tego czasu moc zostanie automatycznie obniżona na stopień 9. • Jeżeli przy włączonej funkcji „BOOSTER” będzie włączone również drugie pole grzewcze indukcyjne na stopniu „8” i wyższym, wówczas moc tego pola zostanie obniżona do stopnia „7”.
ПРИМЕЧАНИЕ Функцией «BOOSTER - SPRINT» оснащена только задняя конфорка.	ПРИМІТКА Функцією «BOOSTER - SPRINT» обладнано тільки задню конфорку.	NOTE Only rear cooking zone has „BOOSTER - SPRINT” function ability	BEMERKUNG Nur die hintere Kochzone ist mit der „BOOSTER - SPRINT” – Funktion ausgestattet.	UWAGA W funkcję „BOOSTER - SPRINT” wyposażone jest wyłącznie tylne pole grzewcze.
ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ • Настроить у задней конфорки уровень мощности 9. • Повторно нажав на сенсор «+», активировать функцию «BOOSTER - SPRINT». • На время активации этой	ПОРЯДОК ДІЙ • Навстановити для задньої конфорки рівень потужності 9. • Вдруге натиснути на сенсор «+» і активувати функцію «BOOSTER - SPRINT». • Протягом активації цієї функції на дисплеї зображено	FUNCTION ACTIVATION: • Set the rear cooking zone to power level 9. • Touching the sensor „+” activates „BOOSTER - SPRINT” function. • „P” symbol indicates activated function.	METHODE • Stellen sie die hintere Kochzone auf Leistungsstufe 9 ein. • Mit wiederholtem Drücken des „+” Fühlers die „BOOSTER - SPRINT” – Funktion wird aktiviert.	SPOSÓB POSTĘPOWANIA • Nastawić tylne pole grzewcze na stopień mocy 9. • Naciskając ponownie sensor „+” aktywujemy funkcję „BOOSTER - SPRINT”. • Przez cały czas działania tej funkcji na wyświetlaczu

функции на дисплее изображена буква «Р».	буква «Р».		Während der aktivierten Funktion wird die Anzeige die Buchstabe „P“ leuchten.	będzie wyświetlana litera „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.	DEACTIVATION – CANCELING OF „BOOSTER - SPRINT“ FUNCTION With pressing of sensor "-" and subsequently with activation of corresponding cooking zone.	DEAKTIVIEREN - ABSCHALTEN DER „BOOSTER-SPRINT“ FUNKTION Mit Drücken des Sensors „-“ und nachfolgend mit Aktivieren der entsprechenden Kochzone.	DEAKTYWACJA – ANULOWANIE FUNKCJI „BOOSTER - SPRINT“ Nacisnąć sensor „-“ i następnie aktywować odpowiednie pole grzewcze.
 				
ТАЙМЕР Варочная панель оснащена таймером, который может работать в двух режимах: а) секундомер б) таймер конфорки (настройка продолжительности работы конфорки)	ТАЙМЕР Варильну панель обладано таймером, який може працювати в двох режимах: а) секундомір б) таймер конфорки (настройка тривалості роботи конфорки)	TIMER Cooking hob is equipped with timer switch which can operate in two modes: a) minute reminder b) setting operating time of the cooking zone	ZEITGEBER (TIMER) Die Kochplatte ist mit einem Zeitschalter ausgestattet, welcher in zwei Regime arbeiten kann: b) Wecker c) Zeitsteuerung der Kochzone (Einstellen der Betriebsdauer der Kochzone)	WYŁĄCZNIK CZASOWY Płyta grzewcza wyposażona jest w wyłącznik czasowy, który może pracować w dwóch reżimach: d) minutnik b) wyłącznik czasowy pola grzewczego (nastawienie czasu działania pola grzewczego)
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 увімкненні варильної панелі. Рівень потужності налаштований на «0».	MINUTE REMINDER MODE: Minute reminder is used only for time setting. After timeout alarm sounds. Function can be activated only when the hob is switched on. Power level set to "0".	WECKER Zeitschalter - das Regime eines Weckers. Er dient nur für Einstellen einer Zeitperiode. Nach Ablauf der eingestellten Zeitperiode wird ein Tonsignal ausgegeben. Die Wecker-Funktion kann nur bei zugeschaltetem Zustand der eingebauten Kochplatte aktiviert werden. Die Leistungsstufe ist auf 0 eingestellt.	MINUTNIK Wyłącznik czasowy – reżim minutnika. Służy wyłącznie do nastawienia czasu. Po ukończeniu nastawionego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję minutnika można aktywować wyłącznie gdy płyta grzewcza jest włączona. Stopień mocy nastawić na 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 <u>одновременно</u> 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 <u>одночасно</u> на сенсори "+" і "-", загориться дисплей таймера. У цей момент слід виконати необхідні зміни за допомогою сенсорів "+" і "-"	METHOD: - Switch on the built-in hotplate with pressing of sensor „B“. <u>Simultaneously</u> press the sensors „+“ and „-“ - The timer display „O“ will light. - Up to 10 second set up the required time interval and this with help of sensors „+“ and „-“ - A sound signal sounds after elapsing of set up time, the sound can be interrupted with pressing of any sensor. - For changing of setting press <u>simultaneously</u> the sensors „+“ and „-“, the timer display will light. In this moment provide the necessary changes with help of sensors „+“ and „-“.	METHODE: - Schalten sie die eingebaute Platte mit Drücken des Fühlers „B“ ein. - Drücken Sie <u>gleichzeitig</u> die Sensoren „+“ und „-“. - Die Anzeige des Minutenweckers „O“ will leuchten. - Stellen sie bis 10 Sekunden die gewollte Zeitperiode mit Hilfe der Fühler „+“ und „-“ ein. - Nach Ablauf der eingestellten Periode wird ein Tonsignal ausgegeben, dieser Ton kann mit Drücken von beliebigem Fühler eingestellt werden. - Für Änderung der Einstellung drücken Sie <u>gleichzeitig</u> die Sensoren „+“ und „-“ ein, die Anzeigen des Weckers will leuchten. Jetzt führen sie die geforderte Änderung mit Hilfe der Fühler „+“ und „-“ aus.	SPOSÓB POSTĘPOWANIA: - Włączyć płytę grzewczą sensorem „B“ - Nacisnąć jednocześnie sensory „+“ i „-“ - Zaświeci się wyświetlacz wyłącznika czasowego „O“ - W czasie do 10 sekund nastawić żądany czas przy pomocy sensorów „+“ i „-“ - Po upływie nastawionego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć naciskając dowolny sensor. - W celu zmiany nastawy nacisnąć jednocześnie <u>sensory</u> „+“ i „-“, zaświeci się wyświetlacz wyłącznika czasowego. W tym czasie przeprowadzić odpowiednią zmianę za pomocą sensów „+“ i „-“.
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).	TIMING OF COOKING ZONE MODE Timing of cooking zone mode is for switching off the zone automatically after predefined time. After timeout alarm sounds. This function can be activated only when the hob and cooking zone are switched on (power level 1-9).	ZEITSTEUERUNG DER KOCHZONE Das Regime der Zeitsteuerung der Kochzone dient für Beendigung des Betriebs der Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit. Nach Beendigung des Betriebs wird ein Tonsignal ausgegeben. Die Funktion der Zeitsteuerung der Kochzone kann nur bei zugeschaltetem Zustand der eingebauten Kochplatte und bei aktivierter Kochzone (Leistungsstufe 1 – 9) aktiviert werden.	WYŁĄCZNIK CZASOWY POLA GRZEWczego Reżim wyłącznika czasowego pola grzewczego, służy do zakończenia działania pola grzewczego po upływie nastawionego czasu. Po zakończeniu jej działania, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję wyłącznika czasowego pola grzewczego, można aktywować wyłącznie gdy płyta grzewcza jest włączona oraz włączony jest pole grzewcze (stopień mocy 1 – 9).

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 "M" показывает текущие настройки изображения таймера актуальной зоны нагрева. • Чтобы изменить заданное время работы, следует нажать <u>одновременно</u> на сенсоры "+" и "-" и выполнить при помощи сенсоров "+" и "-" желаемое изменение. • При выключении варочной панели сенсором "B" 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 "M" показують поточні налаштування зображення таймера актуальної зони нагріву. • Щоб змінити заданий час роботи, слід натиснути <u>одночасно</u> на сенсори "+" і "-" і виконати за допомогою сенсоров "+" і "-" бажану зміну. • При виключенні варильної панелі сенсором "B" буде виключена також функція таймера зон нагріву.	REMARK • The mode for timing of cooking zone can be used for all cooking zones simultaneously. • With repeated simultaneous pressing of sensors „+“ and „-“ you can continuously monitor (check) the set up operation time of corresponding cooking zones. The blinking decimal point on the "M" displays indicates the setting up of displaying of timer for the actual cooking zone. • For changing of set up operation time period press <u>simultaneously</u> the sensors „+“ and „-“ and set up the required change with help of sensors „+“ and „-“. • At switching off of hotplate with sensor „B“ the functions of operation timing of cooking zones are also switched off.	BEMERKUNG • Die Funktion der Zeitsteuerung der Kochzone kann gleichzeitig bei allen Kochzonen benutzt werden. • Mit erneutem gleichzeitigem Drücken der Sensoren „+“ und „-“ wir können laufend die eingestellte Betriebszeit der gegeben Kochzonen zu beobachten (kontrollieren). Der blinkende Dezimalpunkt auf den Anzeigen "M" signalisiert die Einstellung der Darstellung des Weckers der aktuellen Kochzone. • Für Änderung der eingestellten Betriebszeit drücken sie <u>gleichzeitig</u> die Sensoren „+“ und „-“ und mit Hilfe der Fühler „+“ und „-“ führen sie die notwendige Änderung aus. • Nach Abschalten der Kochplatte mit dem Fühler „B“ wird auch die Funktion der Zeitsteuerung der Kochzonen abgeschaltet.	UWAGA • Funkcję wyłącznika czasowego można użyć jednocześnie dla wszystkich pól grzewczych. • Naciskając ponownie, jednocześnie symbole „+“ i „-“ można na bieżąco obserwować ustawiony czas działania pól grzewczych. Mrugająca kropka dziesiętna na wyświetlaczach „M“ wskazuje nam to pole grzewcze którego czas pracy ustawiamy. • W celu zmiany nastawionego czasu działania naciskając <u>jednocześnie</u> sensory „+“ i „-“ i przy pomocy sensorów „+“ i „-“ przeprowadzić wymaganą zmianę. • Wyłączenie płyty grzewczej sensorem „B“ doprowadzi do wyłączenia funkcji wyłącznika czasowego pól grzewczych.
---	---	--	---	---

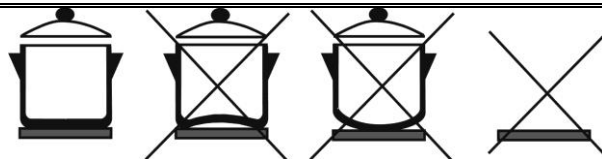
Примеры работы при выборе уровней мощности	Приклади діяльності при наставленні рівнів потужності	Examples of activities at setting on of capacity levels	Beispiele der Tätigkeit bei der Einstellung der Leistungsstufen	Przykłady czynności przy ustawieniu różnych stopni mocy
Уровень 0	Рівень 0	Level 0	Stufe 0	Stopień 0
• Выключено	• Вимкнено	• Switched off	• Abgeschaltet	• Wyłączone
Уровень 1 – 3	Рівень 1 - 3	Level 1 - 3	Stufe 1 - 3	Stopień 1 - 3
• поддержание слабого кипения жидкостей • умеренный и медленный нагрев без опасности пригорания • плавление сливочного масла и шоколада • размораживание • кипячение небольшого количества жидкости	• підтримання слабого кипіння рідини • слабого і повільного підігрівання без небезпеки пригорання • розтоплення масла та шоколаду • розморожування • варіння малої кількості рідини	• for holding of liquids in light boiling, • for light and slow heating up without danger of burning, • for solution of butter, chocolate, • for de-freezing, • for boiling of small quantity of liquid.	• für Haltung der Flüssigkeiten in leichtem Sieden, • für leichte und langsame Wärmung ohne Gefahr des Anbrennens, • für Auflösung von Butter, Schokolade, • für Abtauen, • für Kochen von kleinen Mengen von Flüssigkeiten.	• utrzymanie cieczy w stanie lekkiego wrzenia • lekkie i powolne podgrzewanie bez ryzyka przypalenia • rozpuszczanie masła, czekolady • rozmrażanie • gotowanie niedużej ilości płynu
Уровень 4–6	Рівень 4 - 6	Level 4 - 6	Stufe 4 - 6	Stopień 4 - 6
• интенсивное кипячение • поддержание кипения большого количества жидкости • тушение	• інтенсивне варіння • підтримування кипіння великої кількості рідини • для тушування	• for intensive boiling, • for keeping in boiling of greater volume of liquid, • for stewing.	• für intensives Kochen, • für Erhaltung des Siedens von größeren Mengen von Flüssigkeiten, • für Dünstung.	• intensywne gotowanie • utrzymanie wrzenia większej objętości płynu • duszenie potraw
Уровень 7 – 9	Рівень 7 - 9	Level 7 - 9	Stufe 7 – 9	Stopień 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, шницелі, смаження картоплі, тощо) • для підігрівання страви перед включенням нижчого рівня	• for preparation of food, requiring fast heating and high temperature (beefsteaks, slices, chipped potatoes, etc.), • for warming up of food before switching over to lower capacity level.	• für Vorbereitung von Gerichten, welche schnelles Aufwärmen und hohe Temperaturen brauchen (Beefsteaks, Schnitzel, Backen von Kartoffelchips, und ähnliche), • für Aufwärmen der Gerichte vor Umschaltung auf niedrigere Stufe.	• przygotowanie potraw, które wymagają szybkiego podgrzania wysokiej temperatury (befsztyków, kotletów, smażenia prażynek ziemniaczanych itp.) • rozgrzanie potraw przed przełączeniem na niższy stopień
ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ	ОБМЕЖЕННЯ РОБОЧОГО ЧАСУ ВАРИЛЬНОЇ КОНФОРКИ	LIMITATION OF COOKING ZONE OPERATION TIME	BEGRENZUNG DER BETRIEBSZEIT DER KOCHZONE	OGRANICZENIE CZASU DZIAŁANIA POLA GRZEWCZEGO
Варочные зоны оснащены автоматическим ограничением времени работы. Время непрерывного	Варильні конфорки мають автоматичне обмеження часу роботи. Доба застосування без перерви кожної конфорки залежить від наставленого	The cooking zones have an automatic operation time limitation. The continuous use of each cooking zone depends on the selected heating level	Die Kochzonen haben eine automatische Begrenzung der Betriebszeit. Die pausenlose Benützung jeder Kochzone ist von der gewählten Stufe der	Pola grzewcze posiadają automatyczne ograniczenie czasu działania. Czas ciągłej pracy każdego pola grzewczego, zależy od

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).		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 «Н». 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).		(see the table). The condition is here, that no modification in cooking zone setting was realized during the use. At the moment of activation of operation limitation the cooking zone is switched off, a short sound signal sounds and the display shows the sign „H“. The switching off automatics has priority before the 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).		Erwärmung abhängig (siehe Tabelle). Vorausgesetzt, dass während der Benützung es sind keine Änderungen in der Einstellung der Kochzone gemacht. Bei Aktivierung der Begrenzung der Betriebszeit wird die Kochzone abgeschaltet, ertönt ein kurzes Tonsignal und auf der Anzeige wird ein „H“ dargestellt. Die Ausschaltautomatik hat Vorrang vor der Begrenzung der Betriebszeit, was bedeutet, dass die Kochzone schaltet nur dann aus, wenn die Zeit der Automatik ausläuft (z.B. es ist möglich eine Ausschaltautomatik mit eingestellten 99 Minuten und mit Leistungsstufe 9).		wybranego stopnia mocy (patrz tabela). Warunkiem, zadziałania ograniczenia, jest brak zmian w nastawieniu pola grzewczego. Włączenie się ograniczenia czasu działania pola grzewczego, spowoduje wyłączenie pola, rozlegnie się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się litera „H“. Automatyka wyłączająca ma pierwszeństwo, przed ograniczeniem czasu działania pola grzewczego. Oznacza to, że pole grzewcze wyłączy się po upływie czasu automatycznego wyłączenia (np. ustawienie wyłącznika czasowego na 99 minut i stopień mocy 9).																																																																																																										
<table><tr><th>Уровень мощности и</th><th>Максимальное время (минут)</th></tr><tr><td>1</td><td>480</td></tr><tr><td>2</td><td>360</td></tr><tr><td>3</td><td>300</td></tr><tr><td>4</td><td>300</td></tr><tr><td>5</td><td>240</td></tr><tr><td>6</td><td>90</td></tr><tr><td>7</td><td>90</td></tr><tr><td>8</td><td>90</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>5</td></tr></table>	Уровень мощности и	Максимальное время (минут)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5	<table><tr><th>Рівень потужності</th><th>Максимальн ий час (хвилин)</th></tr><tr><td>1</td><td>480</td></tr><tr><td>2</td><td>360</td></tr><tr><td>3</td><td>300</td></tr><tr><td>4</td><td>300</td></tr><tr><td>5</td><td>240</td></tr><tr><td>6</td><td>90</td></tr><tr><td>7</td><td>90</td></tr><tr><td>8</td><td>90</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>5</td></tr></table>	Рівень потужності	Максимальн ий час (хвилин)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5	<table><tr><th>Capacity level</th><th>Maximal time period (minutes)</th></tr><tr><td>1</td><td>480</td></tr><tr><td>2</td><td>360</td></tr><tr><td>3</td><td>300</td></tr><tr><td>4</td><td>300</td></tr><tr><td>5</td><td>240</td></tr><tr><td>6</td><td>90</td></tr><tr><td>7</td><td>90</td></tr><tr><td>8</td><td>90</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>5</td></tr></table>	Capacity level	Maximal time period (minutes)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5	<table><tr><th>Leistungsstufe</th><th>Maximale Zeit (Minuten)</th></tr><tr><td>1</td><td>480</td></tr><tr><td>2</td><td>360</td></tr><tr><td>3</td><td>300</td></tr><tr><td>4</td><td>300</td></tr><tr><td>5</td><td>240</td></tr><tr><td>6</td><td>90</td></tr><tr><td>7</td><td>90</td></tr><tr><td>8</td><td>90</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>5</td></tr></table>	Leistungsstufe	Maximale Zeit (Minuten)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5	<table><tr><th>Stopień mocy</th><th>Maksymalny czas(minut)</th></tr><tr><td>1</td><td>480</td></tr><tr><td>2</td><td>360</td></tr><tr><td>3</td><td>300</td></tr><tr><td>4</td><td>300</td></tr><tr><td>5</td><td>240</td></tr><tr><td>6</td><td>90</td></tr><tr><td>7</td><td>90</td></tr><tr><td>8</td><td>90</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>5</td></tr></table>	Stopień mocy	Maksymalny czas(minut)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5
Уровень мощности и	Максимальное время (минут)																																																																																																																	
1	480																																																																																																																	
2	360																																																																																																																	
3	300																																																																																																																	
4	300																																																																																																																	
5	240																																																																																																																	
6	90																																																																																																																	
7	90																																																																																																																	
8	90																																																																																																																	
9	90																																																																																																																	
P	5																																																																																																																	
Рівень потужності	Максимальн ий час (хвилин)																																																																																																																	
1	480																																																																																																																	
2	360																																																																																																																	
3	300																																																																																																																	
4	300																																																																																																																	
5	240																																																																																																																	
6	90																																																																																																																	
7	90																																																																																																																	
8	90																																																																																																																	
9	90																																																																																																																	
P	5																																																																																																																	
Capacity level	Maximal time period (minutes)																																																																																																																	
1	480																																																																																																																	
2	360																																																																																																																	
3	300																																																																																																																	
4	300																																																																																																																	
5	240																																																																																																																	
6	90																																																																																																																	
7	90																																																																																																																	
8	90																																																																																																																	
9	90																																																																																																																	
P	5																																																																																																																	
Leistungsstufe	Maximale Zeit (Minuten)																																																																																																																	
1	480																																																																																																																	
2	360																																																																																																																	
3	300																																																																																																																	
4	300																																																																																																																	
5	240																																																																																																																	
6	90																																																																																																																	
7	90																																																																																																																	
8	90																																																																																																																	
9	90																																																																																																																	
P	5																																																																																																																	
Stopień mocy	Maksymalny czas(minut)																																																																																																																	
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“		P - функція підвищеної потужності «BOOSTER»		P - function of increased capacity "BOOSTER"		P - Funktion der erhöhten Leistung = „BOOSTER“		P - funkcja zwiększenia mocy BOOSTER																																																																																																										

СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ (мигает Е и номер неисправности)	ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ПОМИЛКУ (блимає Е і номер несправності)	ERROR CODES (E and error code are flashing)	FEHLERMELDUNGEN (das Symbol E und die Fehlernummer blinken)	SYGNALIZACJA USTERKI (mruga E i numer usterki)
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 перегрітись, якщо, наприклад, на включеній конфорці залишено порожню каструлю, рідина википіла і т.п. У такому разі слід почекати, поки прилад остигне.	E2 - COOKING ZONE OVERHEAT Empty pot could cause the cooking zone to overheat when operating. In this case let the hob cool down.	E2 – ÜBERHITZUNG DER KOCHZONE Die Kochzone kann zum Beispiel bei Verlassen eines leeren Topfes auf zugeschalteter Kochzone, beim Auskochen und ähnlichem überhitzt werden). Lassen sie in diesem Falle das Gerät Abkühlen.	E2 – PRZEGRZANIE POŁA GRZEWCZEGO Do przegrzania pola grzewczego może dojść na przykład przy pozostawieniu pustego naczynia na włączonym polu grzewczym (przy wygotowaniu się jego zawartości). W takim przypadku pozostawić urządzenie aż wystygnie.
E3 – НЕОТВЕТСТВУЮЩАЯ ПОСУДА Потеря магнитных свойств у перегревшегося дна посуды.	E3 – НЕВІДПОВІДНИЙ ПОСУД Втрата магнітних властивостей у випадку, коли дно посуду перегріється.	E3 - UNSUITABLE DISHES Loss of magnetic characteristic caused by pot material overheating.	E3 – UNGEEIGNETER TOPF Verlust der magnetischen Eigenschaften nach Überhitzung des Topfbodens.	E3 – NIEODPOWIEDNIE NACZYNIE Strata magnetycznych właściwości po przegrzaniu dna naczynia.
E4 – ОШИБКА КОНФИГУРАЦИИ КОНФОРКИ Обратиться в авторизованный сервис.	E4 – ПОМИЛКА КОНФІГУРАЦІЇ КОНФОРКИ Звернутися у авторизований сервіс.	E4 - COOKING ZONE CONFIGURATION ERROR Authorized service is needed.	E4 – FEHLER DER KOCHZONENKONFIGURATION Wenden sie sich auf autorisierte Kundendienststelle.	E4 – BŁĘDNA KONFIGURACJA POŁA GRZEWCZEGO Zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
В случае изображения другого кода неисправности следует обратиться в авторизованный сервис.	У випадку, коли зображено інший код несправності, слід звернутися у авторизований сервіс.	In case of any other error code authorized service is needed.	Im Falle der Darstellung eines anderen Fehlerkodes wenden sie sich auf autorisierte Kundendienststelle.	W przypadku gdy zostanie wyświetlony inny kod usterki, zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТОЙ	ПРИНЦИПИ ЗАСТОСУВАННЯ СКЛО-КЕРАМІЧНОЇ ПАНЕЛІ	PRINCIPLES OF USE OF GLASS CERAMICS PLATE	GRUNDSÄTZE DER BENÜTZUNG DER GLASKERAMISCHEN PLATTE	ZASADY EKSPLOATACJI PŁYTY CERAMICZNEJ
- 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	- При відповідному поводженні згідно з інструкцією скло-керамічна поверхня відповідає усім вимогам що до цього побутового устаткування. - Перед першим застосуванням необхідно вимкнути головний вимикач	- 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	- Die glaskeramische Platte erfüllt bei angemessener Handhabung gemäß diesen Anweisungen alle Anforderungen auf solche Geräte im Haushalt. - Vor erster Benützung muss zuerst der Hauptschalter abgeschaltet werden und das Gerät muss gründlich gereinigt	- Płyta ceramiczna przy użytkowaniu zgodnym z instrukcją obsługi spełnia wszystkie wymagania stawiane temu urządzeniu w gospodarstwie domowym. - Przed pierwszym użytkowaniem urządzenia należy je najpierw odłączyć od sieci elektrycznej głównym

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 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 нержавеющих сосудов с прокладкой (сэндвичевой структурой) дна с толщиной 4 – 6 мм. - При комнатной температуре дно 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.	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 задирами 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.	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 with sandwich bottom 4 - 6 mm thick. - The bottom should be at room temperature slightly bulged out, as after hot extension only will lay on the cooking zone surface evenly. The minimal thermal losses are so eliminated with contact of surfaces. - You can prevent the scratching of glass ceramics with use of pots with clean and smooth bottom. - Use pots with a diameter corresponding in size to the diameter of selected cooking	werden (Reinigungsmittel: siehe Kapitel "Reinigung und Wartung"). - Nur Erwachsene können das Gerät und gemäß der Bedienungsanweisung zu bedienen. - Es ist nicht erlaubt, wenn das Gerät im Betrieb ist, Kinder ohne Aufsicht neben dem Gerät zu lassen. - Der Betrieb einer elektrischen Kochplatte erfordert ständige Aufsicht. - Vermeiden Sie die Erwärmung des leeren Emailgeschirrs, der Boden des Geschirrs konnte damit beschädigt werden oder bei Verschiebung die Oberfläche der Kochplatte bekratzen. - Das Geschirr mit Rillen oder mit scharfen Graten auf der Kochfläche ist nicht geeignet. - Der Boden von Metallgeschirr sollte für Erzielung von besseren Ergebnissen 2-3 mm Dick zu sein (beim Kochen auf der Induktionskochzone), der Boden bei Geschirr aus rostfreiem Stahl sollte einen 4 bis 6 mm dicken mehrschichtigen (Sandwich) Boden zu haben. - Der Boden sollte bei Raumtemperatur eine leichte Einbeulung zu haben, weil durch Hitze er dehnt und erst nach Ausdehnung wird eben auf der Oberfläche der Kochzone zu setzen. Damit wird der minimale Wärmeverlust aus Kontakt der Oberflächen gewährleistet. - Mit Einsatz des Geschirrs mit reinem und glattem Boden Sie können das Kratzen der	wyłącznikiem lub wyjąć wtyczkę z gniazodka a następnie wyczyścić (zalecane środki czyszczące podano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”). - Urządzenie może być użytkowane wyłącznie przez osoby dorosłe. - Nie wolno pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu działającej płyty. - Elektryczna płyta ceramiczna jest urządzeniem którego praca wymaga nadzoru. - Nie należy podgrzewać pustych naczyń emailowanych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie dna naczynia i w trakcie przesuwania po powierzchni płyty jej uszkodzenie. - Nie stosować naczyń z rowkowym dnem albo z dnem z nadlewami. - Aby osiągnąć najlepsze efekty podgrzewania, dno naczyń metalowych powinno mieć grubość 2 – 3 mm, w przypadku naczyń z dnem wielowarstwowym (sandwich) jego grubość powinna wynosić 4 – 6mm. - Dno naczynia w temperaturze pokojowej powinno być lekko wgięte, gdyż pod wpływem ciepła podlega lekkiemu rozszerzeniu i przylega płasko do powierzchni płyty ceramicznej. W ten sposób ogranicza się do minimum straty ciepła przy zetknięciu powierzchni dna i płyty ceramicznej. - Aby zapobiec podrapaniu powierzchni płyty ceramicznej, należy stosować naczynia
--	---	--	--	---

• Чтобы не поцарапать стеклокерамику, используйте посуду 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, дуршлаг и т. п.) Эти материалы плавятся и пригорают. • Перегретые жиры и масла могут загореться. Следовательно, будьте осторожны при приговлению пищи содержащей жиры и масла (фриттование и т. п.)	• 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 кастрюлі, залежить від діаметру кастрюлі. Чим менша кастрюля, тим менша і потужність. Втрата енергії не виникає, якщо конфорка не зовсім закрита кастрюлю. Однак слід дбати про те, щоб кастрюлю 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).	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.).	Glaskeramik vermeiden. • Versuchen Sie immer die Durchmesser der gewählten Kochzone und des Geschirrsbodens gegenseitig anzupassen. • Die auf dem Boden gebildete Wärme hängt vom Durchmesser des Geschirrs ab. Je kleineres Geschirr, desto kleinere Leistung. Sie wüsten keine Energie, wenn die Kochzone nicht voll mit dem Geschirr bedeckt ist. Stellen Sie das Geschirr aber immer in die Mitte der Kochzone auf. • Für die Nahrung in Siedepunkt zu bringen benützen Sie höhere Leistungsstufe. Nach Erreichung des Siedens dann schalten Sie auf niedrigere Leistungsstufe der Kochzone um. • Benützen Sie weder Schalen aus Alu-Folien noch aus Aluminium erhaltenden Materialien. • Auf heiße Kochzonen legen Sie keine Gegenstände aus Plastik (Löffel, Schale, Siehe u.ä.), diese Materialien verschmelzen und aufkleben sich. • Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden, dafür arbeiten Sie bitte mit Aufmerksamkeit bei Nahrungsvorbereitung mit Fetten und Ölen (Frittung, u.ä.).	z gładkim i czystym dnem. • Dno naczynia powinno odpowiadać swoją wielkością polu grzewczemu. • Ciepło wytworzone na dnie garnka zależy od jego średnicy. Czynn garnek jest mniejszy, tym mniejsza jest moc. Nie dochodzi do straty energii, jeżeli nie całe pole grzewcze jest przykryte garnkiem. Należy jednak stawiać garnek na środku pola grzewczego. • Aby doprowadzić do wrzenia potrawy należy stosować wyższy stopień mocy, a następnie po doprowadzeniu do wrzenia przełączyć pole grzewcze na niższy stopień. • Nie stosować z folii aluminiowej oraz naczyń zawierających w swym składzie aluminium. • Nie odkładać na gorące pola grzewcze przedmiotów z tworzych sztucznych (łyżki, miski, cedzaki itp.), które mogą się roztopić i przywrzeć do płyty. • Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się zapalić, dlatego należy zwracać na nie szczególną uwagę przy obróbce termicznej potraw (smażenie frytek itp.).
--	---	--	---	--



ОЧИСТКА И УХОД	ЧИЩЕННЯ ТА УТРИМАННЯ	CLEANING AND MAINTENANCE	REINIGUNG UND WARTUNG	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
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.	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.	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.	Ihre glaskeramische Platte sieht schön aus und es ist bedienungsfreundlich. Die folgenden Räte und Vorschläge können Ihnen helfen, die Platte in einen Zustand für wirklich lange Benützung zu halten.	Państwa płyta ceramiczna jest estetyczna i nieskomplikowana w użyciu. Poniższe rady i zalecenia pomogą Państwu utrzymać ją w takim stanie, aby mogła być przez Państwa używana jak najdłużej.
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	РЕКОМЕНДАЦІЇ • Споживач заборонено чистити паром. • 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 скребка для чищення (у приладді споживача). • Коли поверхня охолоне, нанести на неї кілька крапель відповідного мийного 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	RECOMMENDATIONS • Do not use steam cleaner for cleaning of appliance! • Clean your glass ceramic plate regularly, after each use as the best. • Remove from the glass ceramic plate first all dried on food and liquid rests with help of scraper (enclosed in accessory). • As soon as the plate is cold, apply a few drops of suitable detergent and clean the surface with paper towel or clean, soft towel. • Wash and dry up the surface after cleaning by another paper towel or soft cloth. • Never use steel wool, washing sponge or other cleaning matters with rough surface. • We do not recommend also	VORSCHLÄGE • Für Reinigung des Geräts benützen Sie keinen Dampfreiniger! • Reinigen Sie Ihre glaskeramische Platte regelmäßig, am besten nach jeder Benützung. • Entfernen Sie zuerst aus der glaskeramischen Platte alle vertrockneten Reste der Nahrung und Flüssigkeiten mit Hilfe eines Spachtels (aus Zubehör des Geräts). • Sobald die Platte gekühlt ist, tragen Sie ein Paar Tropfen von geeignetem Reinigungsmittel auf und reinigen Sie die Oberfläche mit einem Papiertuch oder mit einem reinen, weichen Wisch. • Dann reinigen Sie die Oberfläche mit einem weiteren Papiertuch oder weichem Wisch. • Benützen Sie keinen	ZALECENIA • Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać oczyszczaczy parowych! • Płytę ceramiczną należy czyścić regularnie, najlepiej po każdym użyciu • W pierwszej kolejności należy usunąć z powierzchni płyty wszystkie zaschnięte resztki potraw i płynów przy pomocy skrobaka (stanowi wyposażenie urządzenia). • Po ostudzeniu płyty należy nanieść na jej powierzchnię kilka kropel odpowiedniego środka czyszczącego i wyczyścić jej powierzchnię przy pomocy ręcznika papierowego lub delikatnej ściereczki. • Powierzchnię płyty dokładnie umyć i wysuszyć nowym ręcznikiem papierowym lub

бумажным полотенцем или мягкой тканей. • Не применяйте проволочную мочалку, губку или какие 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.	дотрянями сіточками, миючими губками або іншими пристосуваннями для чищення з абразивною поверхню. • 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 від пошкодження цукром у випадку, якщо страва перекипить або виллється на варильну поверхню.	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.	Drahtschwamm, Badeschwamm oder andere Reinigungsmittel mit rauher Oberfläche. • Wir empfehlen auch nicht die Benützung von der Korrosion fördernden Zubereitungen, wie zum Beispiel Sprays für Herde oder für Fleckenentfernung. • Wenn zufällig ein Gegenstand aus Plastik oder aus Kochfolie, Zucker oder Zucker beinhaltende Nahrung auf der heißen Oberfläche der glaskeramischen Platte einschmelzt, entfernen Sie ihn sofort mit Hilfe des Reinigungsspachtels bereits noch bei heißer Platte, und zwar nicht nur aus der Platte, sondern auch aus von der eventuell verschmutzten Oberfläche des Geschirrs. Sie vermeiden damit die Beschädigung der Kochplattenoberfläche. • Vor Kochen einer mehr Zucker enthaltenden Nahrung (z.B. Konfitüre), streichen Sie auf die Platte ein geeignetes Schutzmittel ein, für die Oberfläche gegen Beschädigung mit Zucker im Falle eines Überlaufens oder Verschüttung auf der Plattenoberfläche zu schützen.	miękką szmatką. • Nie stosować druciaków, gąbek ani środków mogących spowodować zadrapania powierzchni płyty. • Nie stosować środków powodujących korozję – np. spray'e do piekarników i odplamiacze. • Jeśli na gorącej powierzchni płyty ceramicznej roztopi się jakikolwiek przedmiot z plastiku, folii kuchennej, cukru albo potrawy zawierającej cukier, należy je usunąć natychmiast (dopóki płyta jest jeszcze gorąca) przy pomocy skrobaka. Roztopione – plastik, folię cukier lub potrawy zawierające dużo cukru – należy usunąć także z powierzchni dna garnka. Zapobiegnie się wtedy podrapaniu płyty ceramicznej. • Przed przygotowaniem potrawy, która zawiera większą ilość cukru (np. dżem) należy przetrzeć powierzchnię płyty środkiem ochronnym, aby ochronić ją przed uszkodzeniem przez cukier w przypadku wykypienia zawartości garnka na powierzchnię płyty lub rozlania na powierzchnię płyty.
---	--	---	--	---

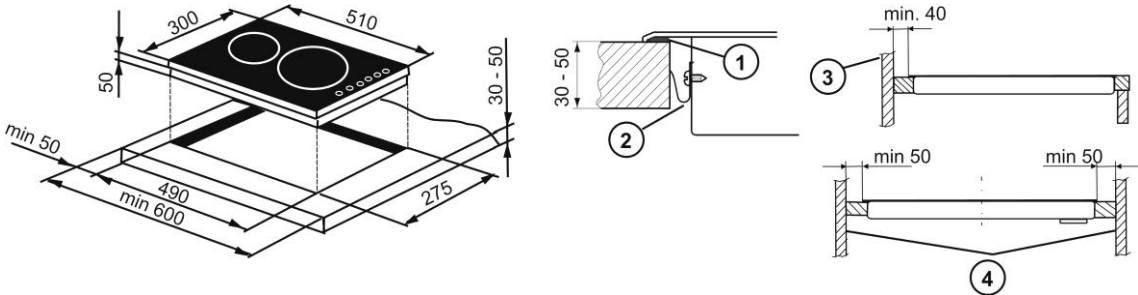
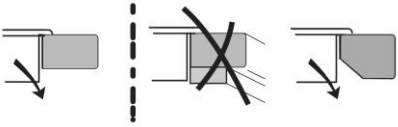


Пятна металлического блеска возникают обдираaniem днища алюминиевого горшка или применением неподходящего моющего средства. Эти пятна устраняются трудоемкой повторной очисткой.	Металічні блискучі плями виникають у наслідок шкрябання дном алюмінієвої каструлі або при застосуванні невідповідного миючого засобу. Ці плями важко усуваються і вимагають багаторазового чищення.	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.	Die glänzenden Flecken entstehen aus Aufscheuerung des Bodens eines Alu-Geschirrs oder aus Benützung ungeeignetem Reinigungsmittel. Diese Flecken können sich nur mühsam mit wiederholter Reinigung entfernt werden.	Plamy z metalicznym połyskiem – powstają wskutek otarcia dna garnka aluminiowego albo zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego. Zanieczyszczenie tego typu można usunąć przez wielokrotne czyszczenie.
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 впливу на функцію склокераміки, у даному випадку не виникають зміни у матеріалі.	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.	Die Verfärbungen auf der Kochplatte sind meist mit nicht behebbaren angebrannten Resten verursacht. Sie haben aber keinen Einfluss auf die Funktion der glaskeramischen Platte, es handelt sich nicht um Änderung in dem Material.	Zmiany zabarwienia na powierzchni płyty powstają przeważnie jako konsekwencja nie usunięcia przypalonych resztek. Nie mają one wpływu na działanie płyty ceramicznej, gdyż nie następują zmiany materiałowe.
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.	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.	Einen Abrieb des Dekors kann mit Benützung von abrasiven Reinigungsmitteln verursacht werden, oder mit Reibung des Geschirrsbodens auf der Kochplattenoberfläche während längerer Zeit. Ein dunkler Fleck kann dann auf der Kochplatte entstehen.	Otarcia ornamentyki – mogą powstać w wyniku stosowania agresywnych środków czyszczących lub tarcia dna garnków o powierzchnię płyty ceramicznej. Na powierzchni płyty powstaje ciemna plama.

РЕКЛАМАЦИЯ	РЕКЛАМАЦІЇ	CLAIMS	REKLAMATION	REKLAMACJE
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.	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.	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.	Falls ein Mangel entsteht auf dem Gerät währen der Garantieperiode, reparieren ihn nie selbst. Die Reklamation erheben Sie in der Verkaufsstelle, wo Sie haben das Gerät gekauft, bei Markenservicestelle, oder bei in der Garantiebedingungen bestimmten Vertragsservicestellen. Bei diesem Verfahren der Text des Garantiescheines und der Garantiebedingungen wird maßgeblich. Die Reklamation ist ohne Vorlegung ordentlich ausgefüllten Garantiescheines ungültig.	Jeśli w okresie gwarancyjnym wystąpi usterka płyty, nie należy usuwać jej samodzielnie. Reklamacje należy zgłaszać w autoryzowanych punktach obsługi serwisowej (lista stanowi załącznik karty gwarancyjnej) lub w centrum serwisowym. Przy zgłaszaniu reklamacji, należy kierować się tekstem Karty Gwarancyjnej. Bez ważnej, prawidłowo wypełnionej Karty Gwarancyjnej reklamacja nie może być przyjęta.
СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ УПАКОВКИ	СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ ТА ЛІКВІДАЦІЯ УПАКОВОК	METHODS OF REUSE AND LIQUIDATION OF WASTE	DIE METHODEN DER WIEDERVERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER PACKUNG	SPOSOBY WYKORZYSTANIA I UTYLIZACJI OPAKOWAŃ
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	Гофрокартон, пакувальний папір - здати в утильсировини - у збірний контейнер для утильного паперу - інше використання Пакувальні плівки та ПЕ пакети - у збірні контейнери для пластику	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	Wellpappe, Verpackungspapier - Verkauf in Entsorgungsfirmen - Hinterlegung in Containers für Altpapier - andere Benützung Verpackungsfolien und PE – Säcke - Hinterlegung in Containers für Plastik	Tektura falista, papier pakowy - sprzedaż w skupie makulatury - odkładanie do pojemników zbiorczych na papier i makulaturę - inne wykorzystanie Folie i woreczki plast. - do pojemników zbiorczych na plastik

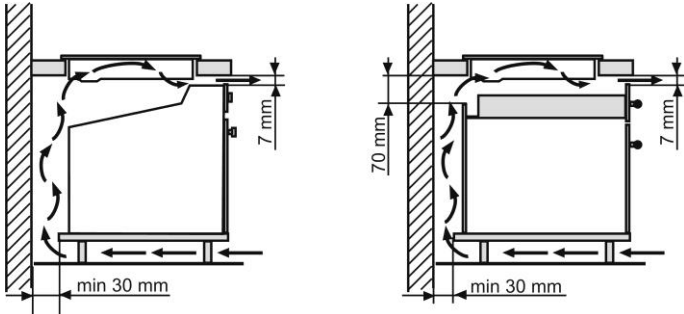
ЛИКВИДАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ЕГО СРОКА СЛУЖБЫ	ЛІКВІДАЦІЯ СПОЖИВАЧА ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ СТРОКУ ЙОГО СЛУЖБИ	LIQUIDATION OF APPLIANCE AFTER FINISHED USE	ENTSORGUNG DES GERÄTS NACH BEENDIGUNG DER BENÜTZUNG	LIKwidACJA URZĄDZENIA PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA
				
Настоящий потребитель имеет обозначение 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.	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 рециклації вживаного обладнання.	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.	Dieses Gerät ist im Einklang der EU-Regelung 2002/96/EG über Behandlung mit benützten elektrischen und elektronischen Einrichtungen (waste electrical and electronic equipment - WEEE) markiert. Die Regelung bestimmt einen einheitlichen EU- Rahmen für Rückabnahme und Wiederverwendung der benützten Einrichtungen.	Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Wytyczna ta określa ramy obowiązujące w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.
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.	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.	Das Gerät enthält wertvolle Materialien, die wieder verwendet werden sollten. Liefern Sie das Gerät in eine mit der Gemeinde bestimmte Abfallsammelstelle.	Stare, zużyte urządzenie zawiera dużo pełnowartościowych surowców, które powinny być ponownie wykorzystane. Urządzenie należy sprzedać w punkcie skupu surowców wtórnych albo oddać do punktu zbiorczego odpadów komunalnych.

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	ІНСТРУКЦІЯ ПО УСТАНОВЦІ	INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	MONTAGEANWEISUNGEN	INSTRUKCJA INSTALACJI
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.	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.	Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen und die Montage muss im Einklang mit den lokalen Normen und Regelungen ausgeführt werden.	Instalacji płyty elektrycznej może dokonać wyłącznie firma posiadająca odpowiednie uprawnienia energetyczne. Instalacja i montaż urządzenia musi być wykonany zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami i normami.
При монтаже необходимо с точки зрения работы потребителя прежде всего провести: • контроль правильности подключения электроэнергии • контроль работы варочных тел, элементов управления и регуляций • 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 функцій конфорок, управляючих і регулюючих елементів. • Продемонструвати для замовника всі функції споживача і ознайомити його з обслуговуванням і доглядом.	At installation of appliance the following steps should be provided from point of view of appliance: • checking of correct connection to electric power net, • function check of heating, control and regulation elements, • demonstration of appliance all functions, operation and maintenance to the customer.	Bei Montage des Geräts ist es notwendig, von Gesichtspunkt des Geräts, nämlich die folgenden Schritte zu machen: • Kontrolle der Richtigkeit der Kopplung zu dem Stromzufuhr, • Funktionskontrolle der Heiz-, Bedien- und Steuerelemente, • Vorführung aller Funktionen des Geräts dem Kunden und Bekanntmachung mit der Bedienung und Wartung	Przy instalacji płyty, ze względu na prawidłowość działania urządzenia, należy wykonać przede wszystkim następujące czynności: • sprawdzenie prawidłowości podłączenia do sieci elektrycznej, • kontrola działania grzałek, elementów regulacyjnych i sterowniczych, • zaprezentowanie klientowi wszystkich funkcji urządzenia oraz zaznajomienie z jego obsługą i konserwacją.
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.	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.	WICHTIGE HINWEIS! Bei jeder Handlung mit dem Gerät, außer üblicher Benützung, es ist notwendig die Abschaltung von dem Stromnetz und zwar mit Ausziehung der Netzschnur aus der Steckdose zu gewährleisten.	WAŻNE OSTRZEŻENIE! Przy wykonywaniu przy urządzeniu czynności innych niż normalne użytkowanie należy bezwzględnie odciąć dopływ energii elektrycznej do płyty przez wyłączenie wyłącznika głównego na jej zasilaniu.

РАЗМЕЩЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПЛИТЫ	РОЗМІЩЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ	LOCATION OF HOTPLATE	STANDORT DES GERÄTS	MONTAŻ PŁYTY CERAMICZNEJ
				
1. Уплотнение 2. Зажим 3. Задняя стена 4. Боковая стена	1. Ущільнення 2. прихват 3. задня стінка 4. бокова стінка	1. Sealing 2. Fastening element 3. Rear wall 4. Side walls	1. Dichtung 2. Klemmschuh 3. Hintere Wand 4. Seitenwände	1. uszczelka 2. docisk 3. ściana tylna 4. ściana boczna
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.	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.	Die minimale Entfernung von 30 mm des Küchenblock- Inhaltes (Schubladeninhaltes) von der Plattendecke muß beachtet werden. Besorgen Sie bitte die ausreichende Lüftung - siehe Abbildung.	Jeżeli blat w którym zamontowana jest płyta, jest grubszy niż 30 mm, konieczne jest zmniejszenie jej grubości w miejscu wylotu powietrza chłodzącego z urządzenia (patrz rysunek)
				
Монтаж потребителя может осуществить только фирма, имеющая для этого соответствующее квалификационное разрешение, и должна это сделать в соответствии с национальными нормами и	Установку повинна проводит тільки фірма, яка має відповідну кваліфікацію та уповноваження. Установку слід проводити згідно з національними стандартами та	Solely company authorized to provide such activities may perform the installation and it should be installed in compliance with local standards and regulations. The electric hot plate is designed, from external	Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen und die Montage muss im Einklang mit den lokalen Normen und Regelungen ausgeführt werden. Die elektrische Kochplatte ist	Instalację może przeprowadzać wyłącznie firma specjalistyczna i musi być wykonana zgodnie z krajowymi normami i przepisami. Elektryczna płyta grzewcza jest przeznaczona, z punktu

постановлениями. • 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 влаги 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	директивами. • Электричну 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 вивовнено 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. • Безпечно 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 теплостійкого матеріалу (120° C). Мінімальна	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	aus der Sicht der Einwirkung äußerer Kräfte für normale Umgebung bestimmt. • Die Kochplatte ist für Einbau in einen Ausschnitt in einem min. 30mm Dicken, mit wärmebeständigem Material bedeckten Arbeitsbrett des Küchenmöbels, bestimmt. • Das Arbeitsbrett muss waagerecht eingebaut und auf der Wandseite gegen Einfließen von Flüssigkeiten gedichtet werden. • Die Dimensionen des Ausschnittes für die Kochplatte und ihre Lage Sie finden auf der Darstellung für die Montage. • Sie finden die sichere Entfernungen der Wänden und Möbel von der Kochplatte, die einzuhalten sind, auf dem Bild. • Wir empfehlen die mit dem Ausschnitt entstandenen Flächen mit geeignetem Lack (z.B. Silikonlack), oder mit Alufolie, welche die Eindringung der Feuchtigkeit in das Brett vermindern, zu decken. • Es ist nicht erlaubt ohne besonderer Maßnahme unter die Kochplatte Ofenröhre, die Abgase von welchen aufwärts unter die Kochplatte strömen können, zu installieren. • Auch die Hinterwand des Küchenblocks hinter der Kochplatte muss aus wärmebeständigem Material sein (120°C). Die kleinste Entfernung der Kochplattenhinterkante ab der Hinterwand ist 40 mm. • Die Kochplatte darf nicht in unmittelbarer Nähe eines	widzenia zewnętrzných wpływów według ČSN 33 2000-3, do normalnego środowiska. • Obowiązują bezpieczne odległości ścian i mebli od płyty grzewczej według ČSN 061008. • Płyta grzewcza zakłada wbudowanie do wycięcia w blacie kuchennym o grubości min. 30mm, pokrytym powierzchnioowo materiałem odpornym termicznie. • Blat musi być zainstalowany w pozycji poziomej i musi być od strony ściany uszczelniony przeciwko zaciekanii cieczy. • Wymiary wycięcia na płytę grzewczą i jego położenie są podane na rysunku instalacyjnym • Bezpieczne odległości ścian i mebli od płyty grzewczej, których należy dotrzymywać, są podane na rysunku. • Powierzchnie powstałe po wycięciu otworu zalecamy pokryć odpowiednim lakierem (np. silikonowym), ew. folią Al, która ograniczy przenikanie wilgoci do płyty. • Pod płytami grzewczymi nie wolno instalować bez specjalnych środków piekarników, z których spaliny mogą przenikać w górę pod płytę grzewczą. • Tylna ściana segmentu kuchennego za płytą grzewczą musi być również z materiału odpornego na wysokie temperatury (120°
--	--	--	--	---

(120° Ц). 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 принадлежности, для защиты от затекания жидкостей.	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.	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 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.	Küchenschrankes aus brennbarem Material, welcher der Oberfläche der Arbeitsplatte übersteigt, montiert werden. - Über der Kochplatte wir empfehlen nur einen Abzugsschrank zu montieren, über dem Abzugsschrank kann eventuell ein Küchenschrank montiert werden. Wir empfehlen nicht einen getrennten Küchenschrank ohne Dampfabsauger über der Kochplatte zu montieren. Die minimale Entfernung zwischen der Kochplatte und dem Absauger ist 650 mm, oder nach Bestimmungen der Absaugerproduzenten. - Kleben Sie auf den Umkreis des unteren Teiles des Rahmens, noch vor Montierung des Geräts in den Ausschnitt in des Arbeitsbrett, eine Dichtung – aus dem Zubehör - gegen Einfließen der Flüssigkeiten.	C). Minimalna odlegość tylnej krawędzi płyty grzewczej od tylnej ściany wynosi 40mm. - Płyta grzewcza nie może być instalowana w bezpośrednim sąsiedztwie segmentu kuchennego z palnego materiału sięgającego nad powierzchnię płyty grzewczej. - Nad płytą grzewczą zaleca się zainstalowanie tylko odciagu par (pochłaniacza), nad którym może być umieszczona szafka kuchenna. Nie zalecamy instalacji samodzielnej szafki bez odciagu par nad płytą grzewczą. Minimalna odlegość między płytą grzewczą i odciągami wynosi 650 mm, dalej według zaleceń producenta pochłaniaczy. - Przed instalacją urządzenia do wycięcia w blacie naklej po obwodzie spodniej części ramy uszczelki przeciwko zaciekaniu cieczy, która jest załączona w wyposażeniu
ВЕНТИЛЯЦИЯ	ВЕНТИЛЯЦІЯ	VENTILATION	LÜFTUNG	WENTYLACJA
ВАЖНО! Соблюдайте следующие указания по установке прибора. Недостаточный доступ охлаждающего воздуха может стать причиной ограничения функциональности прибора или его повреждения.	ВАЖЛИВО! Дотримуйте наступні вказівки по установці приладу. Недостатній доступ охолоджуючого повітря може стати причиною обмеження функціональності приладу або його пошкодження.	IMPORTANT! - Observe the following instructions for installation of appliance. The insufficient access of cooling air could cause the limitation of appliance or its damaging, eventually. - If the hob is built in furniture	WICHTIG! Beachten Sie die folgenden Hinweise für Einbau des Geräts. Die ungenügende Zufuhr der Kühlluft kann die Funktion des Geräts begrenzen oder eben zu Beschädigung des Geräts zu führen.	WAŻNE OSTRZEŻENIE! Należy przestrzegać poniższych wskazówek, dotyczących instalacji urządzenia: Niedostateczna ilość powietrza do chłodzenia, może prowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia lub do jego

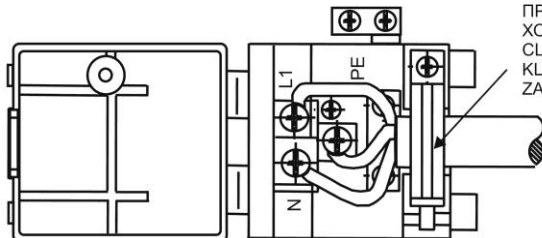
В случае установки индукционной панели над ящиком мебели в данном ящике не должны находиться мелкие предметы и бумаги, которые могли бы забить отверстия вентиляторов и ограничить охлаждение индукционной панели.	У випадку, коли індукційну панель встановлено над ящиком меблів, у цьому ящику не сміють знаходитися дрібні предмети і папери, які могли б забити отвори вентиляторів і обмежити охолодження індукційної панелі.	above case, there cant be small pieces or sheets paper, because ventilation inlets could be stocked.	Falls die Induktionsplatte über einer Schublade angebracht ist, dann in ihr keine kleine Gegenstände oder Papierstücke geladen werden können, welche die Saugöffnungen der Ventilatoren verstopfen und die Kühlung der Induktionsplatte verhindern könnten.	uszkodzenia. W przypadku zamontowania płyty indukcyjnej nad szufladą, nie mogą być w niej umieszczone drobne przedmioty oraz papiery, które mogą zatkać otwór ssący wentylatora i ograniczyć chłodzenie płyty indukcyjnej.
				
- 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	- Задня стінка нижньої шафки повинна бути у області вірізу 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	- 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	- Die Hinterwand des unteren Schrankes muss in dem Bereich des Ausschnitts des Arbeitsbrettes offen gehalten, für den Luftaustausch zu ermöglichen. - Die vorderen Streben des Möbels müssen entfernt werden, um eine Öffnung für Luftzufuhr, mindestens 7 mm unter dem Arbeitsbrettes entlang der ganzen Breite des Geräts, zu schaffen. - Die eventuellen Streben unter dem Arbeitsbrett müssen, wenigstens im Bereich des Arbeitsbrettes, entfernt werden. - Die Entfernung zwischen der	- Tylna ściana szafki pod płytą musi być otwarta, tak aby zabezpieczyć wymianę powietrza. - Należy usunąć przednią poprzeczkę szafki, tak aby powstał pod blatem na całej szerokości urządzenia otwór dla przepływu powietrza wynoszący conajmniej 7 mm. - Ewentualne poprzeczki szafki, powinny być usunięte, przynajmniej w obrysie blatu roboczego. - Odległość między indukcyjną płytą grzewczą a meblami kuchennymi,

мебелью или другими встраиваемыми потребителями надо выбрать так, чтобы была обеспечена достаточная вентиляция и вытяжка inductionных 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.	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 поверхню проходить процес піролізу (високотемпературного чищення) то індукційну варильну поверхню застосовувати заборонено.	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). • 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.	Induktionskochplatte und der Küchenmöbel, eventuell anderen eingebauten Geräten, muss so gewählt werden, dass eine genügende Lüftung der Induktionskochzonen gewährleistet wird. Falls das Arbeitsbrett dicker als 30 mm ist, dann die Form des Brettes neben des Kühlluft- Auslasses aus dem Gerät muß geändert werden (siehe Abbildung). • Die übermäßige Erwärmung von der unteren Seite, z.B. von eingebautem Ofenrohr ohne Kühlungsventilator, muss verhindert werden. • Wenn bei dem unter die eingebaute Kochplatte eingebauten Rohofen ein Prozess der Pyrolyse (Hochtemperaturreinigung) geführt ist, dann die Induktionskochplatte darf nicht benutzt werden.	ewentualnie innym urządzeniem do zabudowy muszą być takie, aby była zapewniona dostateczna wentylacja pól indukcyjnych. Minimalna odległość mebla kuchennego (szuflady), od obudowy płyty musi wynosić 30 mm. • Należy chronić płytę, przed nadmiernym jej ogrzaniem od spodu np. od piekarnika do zabudowy bez wentylatora chłodzącego, dodatkową wentylacją – patrz rysunek. • Jeżeli w piekarniku do zabudowy, umieszczonym pod płytą do zabudowy, przebiega proces pyrolyzy (czyszczenie w wysokiej temperaturze), nie wolno używać indukcyjnej płyty grzewczej.
---	---	---	---	--

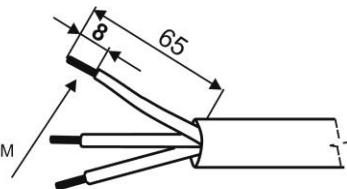
СОЕДИНЯЮЩАЯ РЕЙКА	З'ЄДНУЮЧА ПЛАНКА	CONNECTING LATH	VERBINDUNGSLEISTE	LISTWA POŁĄCZENIOWA
ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ	ПРИЄДНАННЯ СПОЖИВАЧА ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ	CONNECTION OF APPLIANCE TO POWER NET	ANSCHLUSS DES GERÄTS ZU DEM STROMNETZ	PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ
Присоединение потребителя к электрической сети может осуществить только фирма, имеющая соответствующее квалификационное разрешение. Для отключения потребителя от электрической сети перед потребителем должен быть установлен выключатель	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 якого мінімальна відстань між роз'єднаними	The appliance must be connected to power net with authorized body only. A switch with minimal distance of disconnected all poles contacts of 3mm has to be connected into the circuit before the appliance for disconnecting of appliance from the power net. This obligation is not necessary.	Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen. Am Anfang des Stromkreises vor dem Gerät muss ein Schalter für Abschaltung des Geräts von dem Stromnetz, bei welchem die Entfernung der abgeschalteten Kontakte mindestens 3 mm ist, gebaut	Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej może wykonać tylko firma posiadająca wymagane uprawnienia energetyczne. Na przyłączy płyty ceramicznej do sieci elektrycznej musi być umieszczony wyłącznik umożliwiający odcięcie wszystkich faz od sieci.

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 потребителя 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.	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.	when the supply cord is provided with a plug and this plug can be easily and 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.	werden. • Zur Kopplung der Kochplatte benutzen Sie ein 3-Erde-Kabel mit einem Querschnitt 1,5 mm, z.B. des Typs H05VV-F3G1,5, die Enden des Kabels herstellen Sie gemäß der Abbildung. • Die Kabelenden müssen gegen Zerfasern mit angespressten Endstücken befestigt werden. • Für Kopplung der Kabelenden unter den Schraubenköpfen im Klemmbrett legen Sie das Kabel in das Klemmbrett ein und sichern gegen Auslösung. • Dann schließen Sie den Deckel des Klemmbrettes. • Nach Zukopplung drehen Sie das Gerät in Arbeitslage, legen Sie das Gerät in den Ausschnitt ein und überprüfen Sie die Lage des Anschlusskabels. • Dann sichern Sie die Kochplatte mit Klemmschuhen (siehe Abbildung) und zwar mit entsprechendem Kraft ohne das Gerät u beschädigen.	Odległość styków w stanie wyłączonym musi wynosić minimum 3 mm. Obowiązek ten odpada, jeżeli przewód zasilający zakończony jest wtyczką którą można bez przeszkód wyjąć z gniazdka. • Do podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej, należy wykorzystać 3-żyłowy przewód o przekroju 1,5 mm² np. typ H05VV-F3G1,5, którego końcówki należy przygotować zgodnie z rysunkiem. • Końce przewodów należy zabezpieczyć przed rozplecieniem poprzez zaciski specjalnych końcówek. • Po umocowaniu końców przewodów pod główkami wkrętów w puszcze przyłączeniowej, umieścić kabel w skrzynce i zabezpieczyć przed wyrwaniem przy pomocy klamry. • Na zakończenie zamknąć przykrywkę puszek przyłączeniowej. • Po przyłączeniu, urządzenie obrócić w położenie robocze, umieścić w otworze montażowym oraz skontrolować położenie przewodu zasilającego. • Płytę do zabudowy należy przymocować dociskami (patrz rys.) z taką siłą, aby nie spowodować jej uszkodzenia.
--	---	---	---	--

ОДНОФАЗОВЕ ПРИЄДНАННЯ / ОДНОФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ/ ONE PHASE CONNECTION
EINPHASIGE KOPPLUNG / PODŁĄCZENIE JEDNOFAZOWE



ПРИХВАТ ПРОТИ ВИРІВАННЯ ШНУРА
 ХОМУТ ЗАЩИЩАЮЩИЙ ОТ ВЫДЕРГИВАНИЯ КАБЕЛЯ
 CLAMP AGAINST PULLING UP OF CORD
 KLEMMSCHUH GEGEN ABLÖSUNG DER SCHURR
 ZACISK ZABEZPIECZAJĄCY PRZEWÓD PRZED WYRWANIEM



КІНЦІ ПРОВІДНИКІВ ЗМІЦНЕНІ НАПРЕСОВАНОЮ КІНЦІВКОЮ
 КОНЦЫ ПРОВОДОВ УПРЧЕННІЕ НАПРЕССОВАННЫМ НАКОНЕЧНИКОМ
 THE CABLE ENDS SHOULD BE FASTENED WITH PRESSED ON CABLE ENDING
 DIE KABELENDEN SIND MIT AUFGEPRESSTEM ENDSTÜCK AUSGESTATTET
 KONCE KABLI WZMOCNIONE WYTŁACZANĄ KOŃCÓWKĄ

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 впливають з вдосконалення або технологічних змін виробу, які не мають вплив 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.

HINWEIS:

Der Produzent vorbehaltet sich das Recht auf kleine Änderungen dieser Anweisungen, die aus Erneuerung oder aus technologischen Änderungen des Produktes, ohne die Funktion des Geräts zu beeinflussen, sich ergeben.

UWAGA:

Producent zastrzega sobie prawo dokonania drobnych zmian niniejszej instrukcji wynikających z innowacji lub technologicznego rozwoju produktu.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ПРИЛАДДЯ	ACCESSORIES	ZUBEHÖR	WYPOSAŻENIE	IT 310 KR
Скребок для чистки	Чистячий скребок	Cleaning scrape	Spachtel für Reinigung	Skrobak	1 ks / шт
Зажим	Прихват	Clamp	Klemmschuh	Docisk	4 ks / шт
Винт 6,5 x 16 мм	Гвинт 6,5 x 16 мм	Screw 6,5 x 16 mm	Schraube 6,5 x 16 mm	Śruba 6,5 x16mm	4 ks / шт
Уплотнительное вещество Уплотнительный материал наклеен на край варочной панели (не входит в комплект принадлежностей).	Ущільнююча речовина Ущільнюючу масу наліплено по краю варильної панелі (не входить у склад комплекту доповнень)	Sealant is fitted at the margins of the hob plate (not included).	Dichtung Der Dichtungsstoff (kein Bestandteil der Lieferung) ist auf die Ränder der Kochplatte geklebt.		

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ НА ЗАКАЗ	ПРИЛАДДА НА ЗАМОВЛЕННЯ	ACCESSORIES FOR ORDERING	BESTELLBARE ZUBEHÖR	WYPOSAŻENIE NA ZAMÓWIENIE	IT 310 KR
Соединяющая рейка (номер заказа 144079)	З'єднуюча планка (номер для замовлення 144079)	Connecting lath (order number 144079)	Verbindungsleiste (Bestellnummer 144079)	Listwa połączeniowa (kod 144079)	1 ks / szt.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ	TECHNICAL DATA	TECHNISCHE DATEN	DANE TECHNICZNE	
Электрическая индукционная варочная плита для встраивания	Електрична індукційна забудована варильна панель	Electric induction built in cooking plate	Elektrische Einbau- Kochplatte	Elektryczna płyta indukcyjna do zabudowy	IT 310 KR
Габариты	Розміри	Dimensions	Dimensionen	Wymiary	
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)	Gesamtdimensionen – B x T x H (V = Einbautiefe)	Wysokość / szerokość / głębokość - Szer x Głęb.. x Wys. (V=głębokość zabudowy)	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	Dimensionen des Ausschnitts im Arbeitsbrett Breite x Tiefe x Dicke des Arbeitbrettes	Wymiary otworu montażowego w blacie szafki kuchennej - Szer x Głęb x Wys.płyty	270 x 490 x (30 - 50) mm
Варочные зоны	Варильні конфорки	Cooking zones	Kochzonen	Pole grzewcze	
Передняя Ø 160 mm	Передня Ø 160 mm	Front Ø 160 mm	Vordere Ø 160mm	Przednie	1,40 kW
Задняя Ø 200 mm	Задня Ø 200 mm	Rear Ø 200 mm	Hintere Ø 200 mm	Tyłne	2,30 / 3,00 kW
Электрическое напряжение	Електрична напруга	Electric voltage	Elektrische Spannung	Napięcie elektryczne	230 V ~
Общая потребляемая мощность	Загальна ел. споживана потужність	Total electric input	Gesamtleistung	Całkowita nominalna moc elektryczna	3,65 kW

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	X XX X XXXX X..... Год продукции XX..... Неделя и году X..... Использование пролукта XXXX.... Очерёдность в неделю	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
----------------	--	---------------	--

SAP 3801164
