

gorenje

EAC

GB

ELECTRIC BUILT IN CERAMIC HOV

BG

ПЛОТ ЗА ВГРАЖДАНЕ

RU

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРОЕННАЯ ПЛИТА

UA

ЕЛЕКТРИЧНА ЗАБУДОВАНА ВАРИЛЬНА ПАНЕЛЬ

EN	BG	UA	RU
<p align="center">OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS</p>	<p align="center">ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА</p>	<p align="center">ІНСТРУКЦІЇ ПО ВИКОРИСТАННЮ ТА УСТАНОВЦІ</p>	<p align="center">ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ</p>
<p>Dear customer, You have purchased a produkt of our new series of built in hob. We wish that our produkt would do you a good turn. We recommende you to study these instructions and to operate this produkt according to instructions.</p>	<p>Уважаеми/а г-н/г-жо клиент, Вие сте закупили продукт от нашата нова серия уреди за вграждане. Надяваме се, че нашият продукт ще задоволи нуждите Ви. Препоръчваме ви внимателно да прочетете упътването и да използвате уреда според указанията за употреба.</p>	<p>Шановний покупець, Ви придбали варильну поверхню з нової лінії вбудованої техніки. Ми бажаємо Вам отримати задоволення під час користування приладом. Ми рекомендуємо Вам уважно прочитати ці інструкції перед експлуатацією приладу та завжди дотримуватись їх</p>	<p>Уважаемый покупатель, Вы купили аппарат нашей новой линии монтажных плит. Желаем Вам, чтобы использование нашей плиты вам доставило удовольствие. Рекомендуем, ознакомиться и изучить инструкцию и учитывать ее при использовании аппарата.</p>
<p align="center">IMPORTANT INFORMATION, BINDING INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS</p>	<p align="center">ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ, ИНСТРУКЦИИ ЗА СВЪРЗВАНЕ И ПРЕПОРЪКИ</p>	<p align="center">ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ІНСТРУКЦІЇ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ З УСТАНОВКИ</p>	<p align="center">ВАЖНЫЕ ИНФОРМАЦИИ, ИНФОРМАЦИИ ОБ ОБЯЗАТЕЛЬСТВАХ И РЕКОМЕНДАЦИИ</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Verify whether data about nominal supply voltage, indicated on the rating plate located on the bottom cover of hob, agree with the nominal voltage of your mains. • Solely authorised persons may perform installation, repairs, adjustments, interventions into the appliance • If there is any defect on the hob within the period of warranty, make a claim at a shop in which you bought the hob or at service representative. • The cooking hob must be 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверете дали данните за минималното напрежение, посочени на стикера, намиращ се на дъното на плота, съответства на минималното напрежение на Вашата електрическа мрежа. • Единствено оторизирани лица могат да извършат инсталацията, поправката, настройката на уреда. • Ако е налице повреда на плота в рамките на гаранционния период, направете рекламация в магазина, от който сте закупили уреда или в сервиза. 	<ul style="list-style-type: none"> • Перед використанням приладу перевірте, чи співпадає напруга в електромережі з напругою, зазначеною в таблиці даних, яка знаходиться на дні приладу. • Тільки кваліфікований фахівець сервісного центру може проводити установку, ремонт та будь-яке інше втручання до приладу. • Якщо під час гарантійного періоду виявлено будь-які неполадки, зверніться до магазину, в якому Ви придбали поверхню або до найближчого 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте на табличке нижней крышки плиты соответствие данных о номинальном подводном напряжении с номинальным напряжением вашей электропроводки. • Работы, связанные с установкой, наладкой, приспособливанием и вмешательством в аппарат имеют право выполнять только уполномоченные лица. • В случае поломки плиты в гарантийном периоде, обратитесь с гарантией в магазин, где был куплен

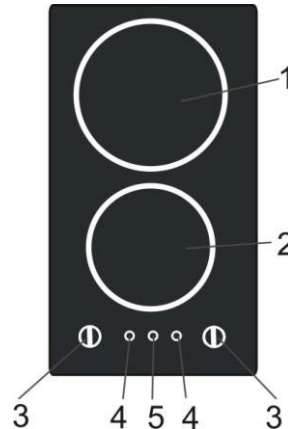
<p>connected according installation instructions. Make sure the technical information regarding voltage indicated on the rating plate agree with voltage of your local distribution system.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The hob must not be used for any other purposes than solely for thermal food preparation. In the case of using the appliance for another purpose there is a risk of malfunction due to its excessive head load. The warranty does not apply to faults due to incorrect usage of a hob. • If the hob is not in service, see that all of its switches are off. • It is not allowed to put any combustible matters near hob's cooking plates • During cleaning, manipulation or repairs of appliances, the electric supply must be switched off. • This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. • Life of the appliance: 10 years 	<ul style="list-style-type: none"> • Плотът трябва да бъде свързан според инструкциите за инсталация. Уверете се, че техническата информация относно напрежението, посочена на стикера съответства на напрежението, подавано във Вашата електрическа мрежа. • Плотът не трябва да се използва за никакви други дейности, освен за термично приготвяне на храна. В случай на употреба на уреда за други цели има опасност от повреда поради прекомерно загряване на плота. Гаранцията не покрива щети, настъпили поради неправилна употреба. • Ако не използвате уреда, проверете дали всичките му копчета са изключени. • Не се разрешава поставянето на леснозапалими предмети в близост до нагревателните зони на плота. • По време на почистване или поправка на уреда трябва да бъде изключен от електрическата мрежа. • Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст и лица с намалени физически, сетивни и психически способности или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно 	<p>сервисного centru.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поверхню слід підключати згідно інструкцій по установці. Впевніться, що технічна інформація відносно напруги в локальній електромережі та на таблиці даних співпадає. • Поверхня розроблена тільки для приготування їжі. У випадку використання приладу для інших цілей існує ризик збою в роботі поверхні. Поверхня, яку використовували не за призначенням гарантійному ремонту не підлягає. • Якщо Ви не користуєтесь приладом, впевніться, що усі перемикачі вимкнено. • Не рекомендується розміщати легкозаймисті матеріали біля зон нагріву поверхні. • Під час чищення та ремонту прилад має бути відключений від електромережі. • Діти віком від 8 років і старше та особи зі зниженими фізичними або розумовими здібностями, чи з браком досвіду і знань, можуть використовувати даний прилад за умови, що вони знаходяться під наглядом або були навчені безпечному використанню приладу і усвідомлюють потенційні ризики. Діти не повинні гратися з приладом. Дітям до 8 років забороняється 	<p>апарат или к торговому уполномоченному представителю.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плиту необходимо подключить в соответствии с инструкцией по установке. • Проверьте соответствие технической информации о напряжении, указанной на табличке, напряжению вашей распределительной системы. • Плиту нельзя использовать для других целей, а только для приготовления еды. Если плиту использовать для других целей, существует возможность повреждения вследствие тепловой перегрузки. В таких случаях гарантия не признается. • Если плиту не используете, проследите, чтобы все выключатели были отключены или чтобы все кнопки были в исходном положении. • Вблизи плиты воспламеняющиеся вещества ставить не разрешается. • Во время очистки, переставления или наладки аппарата необходимо аппарат отключить из электросети. • Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор
--	---	--	---

	<p>безопасната употреба на уреда и опасностите, които могат да възникнат. Деца не бива да играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се извършват от деца без наблюдение.</p>	<p>виконувати чистку і техобслуговування, яке зазвичай здійснюється користувачем, навіть під наглядом.</p>	<p>при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Условия и сроки хранения: аппараты должны храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях (во внешней среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон температур между -10° и 37° C, относительная влажность воздуха максимум 85%, толчки и вибрация должны быть исключены), срок хранения неограничен (при условии соблюдения условий хранения), срок службы (если придерживаться предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) 10 лет.
<p>ATTENTION! When detecting a flaw on the glass surface, put the appliance out of operation.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Ако забележите пукнатина на стъклената повърхност, веднага изключете уреда от мрежата.</p>	<p>УВАГА! Якщо Ви помітили тріщину на склокерамічній поверхні, негайно відключіть її від електромережі.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Если на поверхности стекла обнаружите повреждение (трещину), немедленно отключите аппарат.</p>

OPERATION	УПОТРЕБА	УПРАВЛІННЯ	ДЕЙСТВИЕ
<ul style="list-style-type: none"> The appliance is intended for built in to kitchen furniture. Bottom zinc coated cover is assembled with glasceramic cook top. This assembly is connected with kitchen furniture by force of fixture screws The sealing compound sticked on bottom circuit of the hob is for liquid penetration resistance. The basic part of appliance is glasceramic cook hob, all other parts, covers and electric parts are connected to the basic part. The electric heating areas are printed on the glasceramic cook hob. These diameters are for standart cooking pots. Those areas are for cooking only. Other surfaces are relatively cold. Temperature limiter prevent overheating of heating elements under glassceramic hob. Residual heat signal lamps detect high temperature of surface on heating area after switching off. Residual heat signal lamp is off when the temperature of surface is low, without risk of burning up. Rotary switches are for regulation of power of heating elements. Rotary switches has 6 step of power regulation and zero position. Power on control lamp is on when any plate is on. 	<ul style="list-style-type: none"> Уредът е предназначен за вграждане в кухненски модул Дъно с цинково покритие е свързано с стъклокерамично готварско покритие. Тази конструкция се свързва към кухненския плот с помощта на прикрепящи винтове. Уплътнението на дъното на плота е с цел предпазване от заливане с течност Основен елемент на уреда е стъклокерамичен готварски плот, всички останали елементи, покрития или електрически части са свързани с основната част. Нагревателните зони са изрисувани върху стъклокерамичното покритие. Диаметрите са на стандартни домакински уреди. Тези зони са предназначени за готвене. Останалата част от плота е студена. Температурен ограничител предпазва от прегряване на нагревателните елементи под стъклокерамичния плот. Сигнални лампи за остатъчна температура показват висока температура на нагревателните зони след тяхното изключване. Сигналните лампи за остатъчна температура се изключват когато температурата на покритието е ниска и без риск от изгаряне. Въртящи се копчета за регулация силата на нагряване. Въртящите се копчета имат 6 нива на нагряване и нулева позиция. Когато плотът е включен контролната лампа свети. 	<ul style="list-style-type: none"> Прилад має бути вбудований в кухонну робочу поверхню. Дно скло керамічної поверхні вкрите цинком. Воно кріпиться до кухонних меблів за допомогою фіксуючих гвинтів. Ущільнювач кріпиться по периметру дна поверхні, щоб уникнути потрапляння рідини в прилад. Основна частина приладу - склокерамічна варильна поверхня, всі інші частини, покриття та інші деталі кріпляться до основної частини. Електричні зони нагріву позначені на поверхні приладу. Діаметри позначено для стандартних конфорок. Зони нагріву використовуються виключно для готування їжі. Інша поверхня є відносно холодною. Температурний індикатор запобігає перевищенню температури нагрівальних елементів під склокерамічною поверхнею. Сигнальна лампа індикатору залишкового тепла виявляє високу температуру після того, як поверхню вимкнено. Сигнальна лампа залишкового тепла вимкнена, коли температура низька і немає ризику загорання. Перемикачі, що обертаються – для регуляції потужності нагрівальних елементів. Ручки, що обертаються мають 6 позицій потужності і позицію „нуль”. Сигнальна лампа світиться, коли будь-яка з конфорок увімкнена. 	<ul style="list-style-type: none"> Апарат предназначен для установки в кухонную мебель/элементы. Нижняя оцинкованная крышка прикреплена к стеклокерамической поверхности. Эти два элемента прикрепите к кухонным элементам при помощи крепежных болтов. Уплотняющая масса прикреплена к нижней части плиты, не предназначена для предотвращения проникновения жидкости во внутренность аппарата. Главной частью аппарата является стеклокерамическая плита. Все остальные части, крышки и электро-элементы прикреплены к основной части. Электронагревательные поля на стеклокерамической плите обозначены нарисованными кругами и знаками. Величина кругов соответствует стандартным размерам посуды для приготовления еды. Эти поля предназначены исключительно для приготовления еды. Остальная часть плиты относительно холодная. Устройство для ограничения температуры предотвращает перегревание нагревательных элементов под стеклокерамической плитой. Сигнальная лампочка - индикатор тепла, обозначает, что нагревательное поле после отключения плиты все еще горячее. Сигнальная лампочка за оставшуюся температуру отключается, в то время как

нагревательное поле достаточно холодное и на нем нельзя будет обжечься.

- Кнопочные выключатели (кнопки) предназначены для настройки мощности нагревательных элементов.
- Кнопочные выключатели (кнопки) имеют шесть шагов для настройки мощности и положения для отключения.
- Сигнальная лампочка для функционирования аппарата светится, если плита включена.



1. back heating element
2. front heating element
3. control knobs
4. Residual heat signal lamp
5. „POWER ON“ control lamp (depending on model)

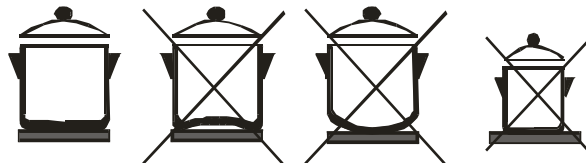
1. задня награвателна зона
2. предна награвателна зона
3. копчета за управление
4. сигнална лампа за остатъчна топлина
5. контролна лампа „ВКЛЮЧЕНО“ (зависи от модела)

1. задній нагрівальний елемент
2. передній нагрівальний елемент
3. ручки управління
4. лампа-індикатор залишкового тепла
5. сигнальна лампа активованої поверхні (залежно від моделі)

1. Задний нагревательный элемент
2. передний нагревательный элемент
3. Кнопки для нстройки мощности
4. Сигнальная лампочка оставшегося тепла
5. Сигнальная лампочка для включения аппарата (в зависимости от модели)

REGULATION OF HEATING ELEMENTS	РЕГУЛАЦИЯ НА НАГРЕВАТЕЛНИТЕ ЗОНИ	УПРАВЛІННЯ НАГРІВАЛЬНИМИ ЕЛЕМЕНТАМИ	НАСТРОЙКА НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ
<p>Cooking elements has 6 step power regulation. At position "6" is maximum power, at position "1" is minimum power.</p>	<p>Нагревателните зони за готвене имат 6 степени на нагряване. Максимално нагряване се достига на позиция "6", а минимално на позиция "1"</p>	<p>Нагрівальні елементи мають 6 рівнів потужності. Позиція „6” – максимальна, позиція „1” – мінімальна потужність.</p>	<p>Нагревательные поля имеют шесть степеней мощности действия. Настройка »6« означает действие с максимальной мощностью, настройка »1« означает действие с минимальной мощностью.</p>
<p>BEFORE FIRST USE CAUTION!</p> <ul style="list-style-type: none"> • The appliance is not a toy and may be operated only by adult persons in accordance with these instructions. • Do not leave small children without supervision in a room where the appliance is installed. • Electric hob is an appliance whose operation requires supervision. • Before first usage switch off main switch and clear the hob. When all surfaces are dry, switch on the hob and follow next instruction. • Use the pots with flat base of a diameter at least equal to that of hot plate, in this case you reach maximum efficiently. • Temperature limiter works if the pot is too small or base is unflat. • Cover cooking pots if possible. • Utilize accumulated heat in the heating element Turn it off some time before end of cooking. • Use cooking procedures with small quantity of water (pressure pot, stewing). • Overheated fats can easily inflame so be careful when preparing meals on fats. • Use pots with clean and flat bottom. • Never use heating element without pots. 	<p>ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА ВНИМАНИЕ!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Уреда не е играчка и може да бъде управляван единствено от възрастни в съответствие с инструкциите. • Не оставяйте малки деца без наблюдени в стаята, в която е инсталиран уреда. • Стъклокерамичният плот е уред, който изисква наблюдение. • Преди първата употреба изключете главното копче и почистете плота. Когато всички повърхности са сухи, включете плота и следвайте инструкциите. • Използвайте домакински съдове с гладка основа и диаметър равен приблизително на този на нагревателната зона, по този начин ще използвате уреда максимално ефективно. • Ако диаметърът е малък и повърхността неравна уредът работи без максимално използване на възможностите му. • Ако е възможно покривайте домакинските съдове. • Имайте в предвид, че топлината се натрупва в нагревателните елементи и изключете уреда малко преди да приключите с готвенето. • Препоръчва се готвене с по малко 	<p>ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Прилад не е играшка и ним можуть користуватись тільки дорослі з відповідністю до інструкцій з експлуатації. • Не залишайте маленьких дітей без нагляду в кімнаті, де установлено поверхню. • Електрична поверхня є приладом, за яким потрібен постійний нагляд під час готування. • Перед першим використанням відключіть прилад від електромережі і почистіть його. Коли поверхня повністю суха, підключіть прилад до електромережі і дотримуйтесь наступних інструкцій. • Використовуйте тільки посуд з рівним дном та діаметром, який співпадає з діаметром конфорки. • Температурний індекатор спрацює, коли на конфорці стоїть занадто маленька каструля або посуд з нерівним дном. • Завжди накривайте посуд під час готування, якщо це можливо. • Використовуйте теплу нагрівальних елементів: вимкочайте конфорку за деякий час до закінчення готування. 	<p>ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВНИМАНИЕ!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аппарат не игрушка, поэтому используют его только взрослые лица, с учетом настоящей инструкции. • Не оставляйте маленьких детей без надзора в помещении, где установлена плита. • Электрическая плита – аппарат, за которым во время его работы требуется надзор. • Перед первым использованием отключите главный выключатель и очистите плиту. После того как вся поверхность плиты будет сухой, включите плиту и следуйте инструкции. • Посуду используйте с ровным дном и диаметром, который хотя бы соответствовал диаметру нагревательного поля, таким образом, будет плита функционировать наиболее эффективно. • Устройство для ограничения температуры включится, если посуда для выбранного нагревательного поля очень маленькая или если дно не ровное. • По возможности посуду во время приготовления закройте крышкой.


<ul style="list-style-type: none"> • Never use aluminium foil and aluminium pots for cooking. • Do not place plastic things on heating elements. It can easily melt and burn up. • For cleaning use damp sponge with detergent. Never use abrasive means scratching the hob. • Keep glasceramic cook hob dry and clean. • The surfacee of hob is hot during service - burn up risk – Observe residual heat signal lamps. • When detecting a flaw on the appliance, do not repair it by yourself but put the appliance out of operation and ask an authorised person to make the repair. 	<p>количество вода (тенджери под налягане),</p> <ul style="list-style-type: none"> • Силно нагорещените мазнини могат лесно да се самозапалят, така че бъдете внимателни, когато пригответе ястия с мазнини. • Използвайте съдове с чисто и плоско дъно. • Никога не използвайте нагревателните зони без да сте поставили домакински съд. • Никога не използвайте алуминиево фолио или алуминиеви съдове за готвене. • Не поставяйте съдове от пластмаси върху нагревателните зони. Те лесно могат да се разтопят и запалят. • За почистване използвайте влажна кърпа и препарат за почистване. Никога не използвайте препарати с абразивни частици, които могат да надраскат повърхността на плота. • Поддържайте стъклокерамичното покритие на плота сухо и чисто. • Повърхността на плота е гореща и при употреба – има риск от запалване. Наблюдавайте сигналните лампи за остатъчна топлина. • Ако забележите пукнатина на повърхността на уреда не я поправете сами, а незабавно изключете уреда от мрежата и се обърнете към оторизирано лице да поправи щетата. 	<ul style="list-style-type: none"> • Використовуйте методи готування з маленькою кількістю води (готування в сковорарці, тушіння). • Занадто нагріті жири є легкозаймистими матеріалами, тому будьте обережні, готуючи їжу на жири. • Використовуйте посуд з рівним та чистим дном. • В жодному разі не використовуйте конфорки порожніми. • В жодному разі не використовуйте алюмінієву фольгу або посуд з алюмінію для приготування на склокерамічній поверхні. • Не ставте пластикові предмети на зони нагріву. Вони можуть моментально розплавись та загорітись. • Для чищення використовуйте вологий вихоть з детергентом. Але не використовуйте абразивні миючі засоби, які можуть пошкодити поверхню. • Завжди зберігайте варильну поверхню сухою і чистою. • Під час функціонування варильна поверхня гаряча, тому є небезпека загорання. Слідкуйте за індикатором залишкового тепла. • Якщо Ви виявили тріщину на поверхні, не намагайтесь самотужки владнати ситуацію та активувати прилад. Негайно зверніться до найближчого сервісного центру. 	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте аккумулирующее тепло в нагревательном элементе, выключив его на некоторое время до окончания приготовления. • Готовьте способом, в котором не предусматривается использование больших количеств воды (посуда под давлением, варить на пар....) • Перегретый жир, может быстро воспламениться, поэтому во время приготовления на жиру будьте особенно внимательны. • Используйте посуду с чистым и ровным дном. • Нагревательное поле нельзя оставлять включенным, если на нем нет посуды. • Во время приготовления никогда не используйте алюминиевую фольгу или алюминиевую посуду. • На нагревательные поля никогда не ставьте пластмассовых предметов, так как могут быстро расплавиться и воспламениться. • Для очистки плиты используйте влажную губку и немного чистящего средства. Никогда не используйте грубых (абразивных) средств, с которыми можете поцарапать поверхность плиты. • Стеклокерамическая плита пусть будет всегда чистой и сухой. • Поверхность плиты во время действия горячая, поэтому существует опасность от ожогов. Будьте внимательны к сигнальным лампочкам для оставшегося тепла. • При обнаружении повреждения на аппарате, не пытайтесь его устранить сами, выключите аппарат и обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
---	--	--	---



0	OFF	ИЗКЛЮЧЕНО	ВИМКНЕНА	ОТКЛЮЧЕНИЕ			
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> Keeping small amounts of water boiling Slow heating of food. Melting butter, chocolate, etc. Thawing frozen foods 	<ul style="list-style-type: none"> Поддържане на малки количества вода с температура на кипене Бавно затопляне на храна Разтопяване на масло, шоколад и др. Размразяване 	<ul style="list-style-type: none"> Кип'ятиння маленької кількості води Повільне підігрівання їжі Розтоплення масла, шоколаду та ін. Розморожування заморожених продуктів. 	<ul style="list-style-type: none"> Поддерживание кипения небольшого количества воды Месленное подогревание пищи Растапливание масла, шоколада и т.д. Размораживание замороженных продуктов 			
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> Heating solid and liquid foods Keeping water boiling Simmering stews, meat, fish, vegetables and fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Загряване на твърди и течни храни Поддържане на кипяща вода Варене на месо, риба, зеленчуци и плодове 	<ul style="list-style-type: none"> Нагрівання твердих та рідких продуктів Кип'ятиння води Тушіння м'яса, риби, овочів та фруктів 	<ul style="list-style-type: none"> Подогревание твердой и жидкой пищи Поддерживание кипения воды Легкое кипение похлёбки, мяса, рыбы, овощей или фруктов 			
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> Frying meat and fish Frying potatoes Bringing water to boil Deep frying 	<ul style="list-style-type: none"> Пържене на месо и риба Пържене на картофи Кипване на вода Пържене на висока температура 	<ul style="list-style-type: none"> Смаження м'яса та риб Смаження картоплі Доведення води до кипіння Глибоке смаження 	<ul style="list-style-type: none"> Жарка мяса или рыбы Жарка картофеля Подогревание воды до кипения Жарка 			
CLEANING AND MAINTENANCE		ПОДДЪРЖАНЕ И ПОДЪРЖАНЕ		ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД		ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	
Your glass ceramic hob is nice looking and easy to operate. Following recommendation can help you keep the hob as it is for a long time.		Вашият стъклокерамичен плот е лесен за употреба и изглежда чудесно. Спазването на препоръките ще ви помогне да съхраните плота си за по-дълго време.		Вашу склокерамичну поверхню легко чистити і управляти. Наступні рекомендації допоможуть Вам утримувати прилад в ідеальному стані, що продовжить строк його експлуатації.		Склокерамические плиты приятного вида и просты в обращении. Если будете учитывать следующую инструкцию, ваша плита будет выглядеть новой еще долгое время.	

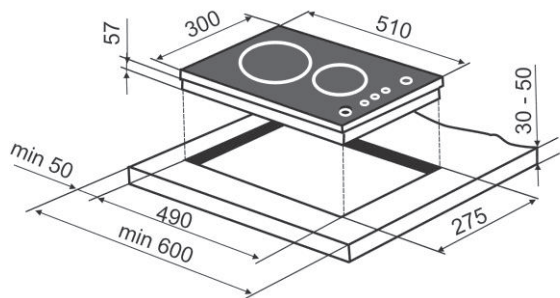
<p>RECOMANDATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • For cleaning of appliance do not use steem cleaner! • Clean cold hob regularly, the best after each use. • First remove all dry impurities with help of scraper (enclosed in accessory) • As soon as the hob is cold, apply a few drops of detergent for glas ceramic hobs and clean the surface with paper towel or clean soft towel. • After cleaning dry up the surface by another paper towel or soft cloth. • Never use abrasive means scratching the hob. • Do not use agresive detergents supporting corosion like as cleaners for ovens or removal of stains. • If there is a contac plastic, kitchin foil, sugar of foot containing sugar with hot surface of the hob remove it immediately by scraper while the hob is hot. If pot is dirty, clean it too. In other case permanent traces can appear. After cooling clean by usual way. • Before preparing meals with high contain of sugar, protect the hob by appropriate detergent. • Water stains caused by boiling over can be fomed by lemon or vinegar. 	<p>ПРЕПОРЪКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не почиствайте уреда с парочистачка! • Почиствайте плота докато е студен, най-добре след употреба. • Първо премахнете засъхналите петна с помощта на шпакла (включена към аксесоара) • Веднага след като плота изсъхне, поставете няколко капки препарат за почистване на стъклокерамични повърхности и почистете повърхността с хартиена салфетка или чиста кърпа. • След почистване подсушете с повърхността с чиста хартиена салфетка или мека тъкан. • Никога не използвайте препарати с абразивни частици, търкайки плота. • Никога не използвайте солни препарати като тези за почистване на фурни или за премахване на петна. • Ако пластмаса, кухненско фолио, захар или храни съдържачи захар имат контакт с нагревателните зони, почистете ги с шпаклата докато плота е все още горещ. Почистете и съда, ако се налага. След готвенето почистете както обикновено. • Преди да пригответ ястия с голямо съдържание на захар, покрийте плота с подходящ препарат. • Петна от вода причинени от кипене могат да бъдат почистени с лимон или оцет. 	<p>РЕКОМЕНДАЦІЇ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не використовуйте прилад, який чистить паром! • Регулярно чистіть поверхню, бажано після кожного використання. • Спочатку усуньте за допомогою скребка пригорілі частинки їжі (скребок додається) • Як тільки поверхня охолола, нанесіть на неї кілька краплин засіб для чищення склокераміки і протріть поверхню паперовою салфеткою або м'яким полотенцем. • Після чищення витріть поверхню ще насухо паперовою салфеткою або м'яким полотенцем. • В жодному разі не використовуйте абразивні м'які засоби, які можуть подрпати поверхню. • Не використовуйте агресивних детергентів, такі як засоби для чищення духовок та видалення плям. • Якщо випадково відбувся контакт гарячої поверхні з пластиком, харчовою плівкою або цукром чи їжею, яка містить цукор, зніміть плями негайно за допомогою скребка, поки поверхня все ще гаряча. • Якщо посуд теж брудний, почистіть і його. Інакше, сліди від бруду можуть залишитись назавжди. Після охолодження поверхні почистіть її звичайним методом. • Перед приготуванням їжі з високим вмістом цукру, протріть поверхню спеціальним детергентом. • Плями від води, що перелилась через край посуду, можна усунути за допомогою оцту або лимону. 	<p>РЕКОМЕНДАЦИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для очистки плиты никогда не используйте аппарата для очистки с паром! • Регулярно чистите плиту, по возможности после каждого использования. • В начале при помощи скребка (приложен среди вспомогательных средств) устраниите всю сухую грязь. • Как только поверхность плиты охладится, нанесите на нее несколько капель чистящего средства для стеклокерамической плиты о очистите бумажной салфеткой или чистой тряпкой. • После очистки поверхность насухо протрите другой бумажной салфеткой или мягкой тряпкой. • Никогда не используйте грубых (абразивных) чистящих средств, которые могут поцарапать плиту. • Никогда не используйте агрессивных чистящих средств, которые могут вызвать коррозию, например чистящие средства для духовок и сильных загрязнений. • Если на нагревательном поле остался кусочек пластики алюминиевой фольги, сахар или пища, содержащая много сахара, такие остатки устраниите немедленно скребком, пока поверхность еще горячая. Если части остатков прилипли к посуде, почистите еще и посуду. • Если этого не сделаете, то на поверхности плиты останутся постоянные пятна. После того, как плита охладится, почистите ее как обычно. • Перед приготовлением пищи с большим содержанием сахара,
--	--	--	---

			плиту защитите соответственным очистительным средством. <ul style="list-style-type: none"> Пятна воды, образовавшиеся от кипения, можно устранить лимонным соком или уксусом.
METAL GLISTENNING SPOTS can appear when use alluminium utensils or using unproprate cleaning detergent. Removing such a spots is possible by repeating of cleaning process.	ПЕТНА С МЕТАЛЕН БЛЯСЪК могат да се появят при употреба на алуминиеви съдове или при употреба на непозволенни почистващи препарати. Премахнете петното ако е възможно като повторите процеса на почистване.	БЛИСКУЧИ МЕТАЛЕВИ ПЛЯМИ могат да се появят у рази, якщо використувався алюмінієвий посуд або невідповідний детергент. Видалення таких плям можливе шляхом звичайного чищення.	МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ БЛЕСТЯЩИЕ СЛЕДЫ (ИЛИ ПЯТНА) образуются при использовании алюминиевых вспомогательных принадлежностей и несоответствующих чистящих средств. Такие пятна можно устранить путем повторения обычного процесса очистки.
COLOUR STAIN on the hob surface are usually caused by not removed singed impurities. This stains not influence function of the glas ceramic hob.	ЦВЕТНИ ПЕТНА на повърхността най-често се появяват в резултат на непремахнати нечистотии. Тези петна не пречат на нормалното функциониране на плота.	КОЛЪОРОВИ ПЛЯМИ зазвичай спричинені невинтерними частинками підгорілої їжі. Ці плями не впливають на функціонування поверхні.	ЦВЕТНЫЕ ПЯТНА на поверхности плиты образуются обычно, если не устранять подгоревшие остатки, такие пятна не будут влиять на действие стеклокерамической плиты,
RUB DOWN OF DECOR can be caused by abrasive cleaners or long time grazing of pan on the hob. On the hob appears dark stain.	НАРУШАВАНЕ НА ДИЗАЙНА може да бъде причинено от използването на абразивни почистващи препарати или продължително търкане на тиган по повърхността на плота. На плота се появява тъмно петно.	СТИРАННЯ ПОЗНАЧОК ожугь бути спричинені використанням абразивних речовин або пересуванням кастрюль по поверхні. На поверхні з'являються темні плями.	ОТТИСНУТЫЕ УКРАШЕНИЯ И МАРКИРОВКА на плите могут потускнеть, если будете использовать грубые (абразивные) чистящие средства или если посуда длительное время трется об плиту. В этом случае образуется темное пятно.
CLEANING AND MAINTENANCE During cleaning and mainenance you can remove or change control knobs. Remove knobs by pulling outwards of the hob – without utensils	ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ По време на почистване на плота Виe може да отстраните или смените копчетата. Махнете копчетата като ги издърпате от повърхността на плота – без да са Ви необходими допълнителни принадлежности.	ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД Під час чищення та догляду за поверхнею можна знімати ручки управління. Це можна зробити, просто потягнувши їх на себе.	ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ Во время очистки и обслуживания можно устранить или заменить кнопки. Кнопку можно просто извлечь без применения, каких либо вспомогательных средств.
CLAIMS	РЕКЛАМАЦИЯ	ПРОБЛЕМИ	ГАРАНТИЯ
If there is any defect on the range within the period of warranty, do not repair it by yourself. Make a claim at a shop in which you bought the range or at service representatives.	Ако се установи дефект на уреда по време на гаранционния срок, не го отстранявайте сами. Обърнете се към оторизирания сервиз.	Якщо Ви виявили дефект протягом гарантійного періоду, не намагайтесь усунути його самотужки. Зверніться до магазину, в якому Ви придбали прилад, або до найближчого сервісного центру.	Если в течение гарантийного срока появятся повреждения на аппарате, не пытайтесь их устранять сами. Обратитесь в магазин, где был куплен аппарат или к представителю для того, чтобы подать заявку на признание гарантии.

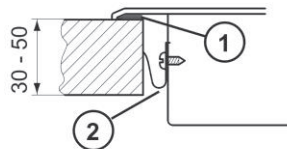
METHODS OF UTILISATION, LIQUIDATION OF PACKAGES	МЕТОДИ ЗА УНИЩОЖАВАНЕ НА ОПАКОВКАТА	УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ	СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И УСТРАНЕНИЯ УПАКОВКИ
<p>Collection of packages at collecting places in your locality guarantees their recycling.</p> <p>Corrugated cardboard, wrapping paper</p> <ul style="list-style-type: none"> - sale to the collecting places; - in waste paper containers; <p>Polystyrol parts</p> <ul style="list-style-type: none"> - in waste plastic containers; <p>Polyethylene foil, bags and tapesv</p> <ul style="list-style-type: none"> - in waste plastic containers; 	<p>Събирането на опаковката на определените за това места, във Вашия район гарантира нейното рециклиране.</p> <p>Картон и опаковъчна хартия</p> <ul style="list-style-type: none"> -предайте в изкупвателните пунктове -изхвърлете в определените за хартия контейнери <p>Полиестер - изхвърлете в определените за полиестер контейнери</p> <p>Полиетиленово фолио, торбички и лепенки - изхвърлете в определените за полиестер контейнери</p>	<p>Упакувания приладу може бути повторно перероблене.</p> <p>Гофрирани картон, упаковочни папир</p> <ul style="list-style-type: none"> - здати як макулатуру; -викинути в контейнери для паперу; <p>Упакувания з полистиролу</p> <ul style="list-style-type: none"> - в контейнер для пластика; <p>Поліетиленова плівка, пакети або зав'язки</p> <ul style="list-style-type: none"> - в контейнер для пластика; 	<p>Сборку упаковки на сборочных местах в вашем крае обеспечивает их утилизацию.</p> <p>Рифленый картон, оберточная бумага</p> <ul style="list-style-type: none"> - продажа на сборочных местах; -сборка в контейнерах для макулатуры; <p>Части из полистирола</p> <ul style="list-style-type: none"> -сборка в контейнерах для отходов пластики; <p>Полиэтиленовая пленка, мешки и ленты</p> <ul style="list-style-type: none"> - сборка в контейнерах для отходов пластики
LIQUIDATION OF AN APPLIANCES FOLLOWING ITS LIFE EXPIRATION	УНИЩОЖАВАНЕ НА УРЕДИ, ИЗЛЕЗНАЛИ ИЗВЪН УПТРЕБА	ЛІКВІДАЦІЯ ПРИЛАДУ ПО ЗАКІНЧЕННЮ СТРОКУ ЕКСПЛУАТАЦІЇ	УСТРАНЕНИЕ АППАРАТА, ОТСЛУЖИВШЕГО СВОЙ СРОК
			
<p>This appliance is marked in accordance with Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment - WEEE.</p> <p>After the expiry of its useful life deliver the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.</p>	<p>Уредът е маркиран с директива 2012/19/EU за изхбяване на електрически и електронни уреди – WEEE.</p> <p>След изтичане на срока на използване занесете уреда на пункт за събиране на използван електрически уреди.</p>	<p>Прилад марковано у відповідності до Директиви 2012/19/EU по використанню електричного та електронного обладнання - WEEE.</p>	<p>Аппарат маркирован в соответствии с директивой 2012/19/EU об отходах электронного и электрического оборудования - WEEE.</p> <p>Отслуживший свой срок аппарат сдайте в местную службу по сбору и утилизации отслуживших свой срок электроприборов.</p>
<p>The appliance contains valuable materials which ought to be reused or recycled, so once your appliance is of no use to you deliver it to the authorized scrap dealer for further treatment.</p>	<p>Уредът съдържа ценни материали, които биха могли да се използват или рециклират. Затова след като Вашият уред вече не ви е полезен, отнесете го на оторизиран агент за събиране на отпадъци за бъдещо използване.</p>	<p>Прилад містить цінні матеріали, які підлягають переробці або повторному використанню, тому, коли Вам більше не потрібен цей прилад, доставте його в центр по переробці та утилізації.</p>	<p>Аппарат содержит драгоценные материалы, которые необходимо вновь использовать или рециркулировать, затем его можно сдать в депоцию для дальнейшей переработки.</p>

REGULATION FOR INSTALLATION	ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛАЦИЯ	ІНСТРУКЦІЯ ПО УСТАНОВЦІ	ПРЕДПИСАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ
<p>These instructions are intended foremost for authorised persons who make installation or service of this appliance. But we recommend you read these instructions in your own interest.</p>	<p>Тези инструкции са предназначени за преди всичко за лица, оторизирани да извършват инсталация или поправка на този уред. Но ние Ви препоръчваме да прочетете тези инструкции за Ваша лична полза.</p>	<p>Ці інструкції розроблено для кваліфікованих фахівців з сервісних центрів. Але ми рекомендуємо Вам також прочитати дану інформацію.</p>	<p>Настоящая часть инструкции предназначена, прежде всего, для компетентных лиц, по установке и сервису аппарата. Несмотря на это, рекомендуем ее прочитать и конечным потребителям. 1: Эмиссия.</p>
<p>The appliance must be installed in accordance with valid local regulations After installation the qualified personnel should perform the following: - check correct connection to the mains - check functionality of heating zones, control and regulation elements Explain to the customer all functions of the appliance and particulars regarding its servicing and maintenance</p>	<p>Уредът трябва да бъде инсталиран в съответствие с действащите в страната стандарти. След монтажа квалифициран техник трябва да направи следното: - проверка на правилното свързване на кабела в мрежата - проверка на работата на нагревателните зони и копчетата за управление Би било добре да бъде обяснено на клиента как работи уреда и как се извършва поддръжката и монтажа.</p>	<p>Прилад має бути встановлений у відповідності до діючих місцевих стандартів. Після установки кваліфікований фахівець має зробити наступне: - перевірити коректне підключення до електромережі; - перевірити функціонування зон нагріву, панелі управління та перемикачів; - пояснити споживачеві всі функції приладу та особливості щодо сервісного обслуговування та догляду.</p>	<p>Аппарат необходимо установить в соответствии с предписаниями, действующими в вашем крае. После установки, уполномоченное лицо пусть выполнит следующее: - Проверит подключение к электросети; - Проверит функционирование нагревательных полей и элементы по надзору и управлению; - Объяснит покупателю все функции аппарата и особенности в связи с использованием, сервисом и обслуживанием.</p>
<p>IMPORTANT NOTE! At any electric range disassembly or assembly besides its current use it is necessary to disconnect the appliance from mains and to keep it out of service.</p>	<p>ВАЖНО! При извършване на каквито и да е действия свързани с разглобяване и сглобяване на електрически части на уреда задължително изключете от електрическата мрежа.</p>	<p>ВАЖЛИВО! При зборці або розборці приладу прослідкуйте, щоб він не був підключений до електромережі.</p>	<p>ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ! При любом выполнении наладок на электроплите, кроме обычного использования, необходимо аппарат отключить от электросети и во время работы предотвратить повторное включение.</p>
<p>LOCATION OF THE HOB</p>	<p>МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ НА ПЛОТА</p>	<p>РОЗМІЩЕННЯ ПОВЕРХНІ</p>	<p>УСТАНОВКА ПЛИТЫ</p>
<ul style="list-style-type: none"> All installation, servicing and maintenance work should be carried out by competent personnel, and should comply with above mentioned standards. Appliance is suppose to be install in opening in working desk of minimum thickness of 30 mm with temperature resistant coating on the top. Working plate should be in horizontal 	<ul style="list-style-type: none"> Инсталацията, поправката и поддръжката трябва да бъде контролирана от компетентно лице и трябва да се спазват упоменатите стандарти. Уреда трябва да се инсталира в отвора на кухненски плот с минимална дебелина 30мм, с топлоустойчивото покритие отгоре. Работната повърхност трябва да е 	<ul style="list-style-type: none"> Установку, обслуговування та ремонтні роботи має право проводити тільки фахівець з сервісного центру та у відповідності до зазначених вище стандартів і директив. Прилад слід встановлювати в отвір в робочій поверхні з мінімальною товщиною 30 мм та термостійким покриттям. 	<ul style="list-style-type: none"> Все работы, связанные с установкой, сервисом и обслуживанием должны выполнять компетентные лица, которые при этом соблюдают вышеуказанные стандарты. Аппарат установить в отверстие на рабочей поверхности; толщина рабочей поверхности пусть будет хотя бы 30 мм, сверху пусть будет

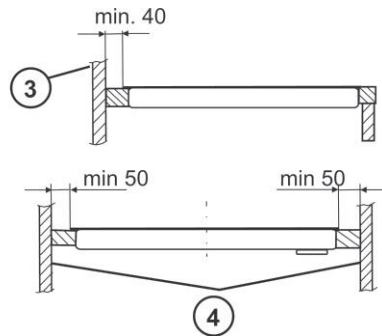
<p>position and its part near the wall must be sealed against penetration of liquids.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions of opening are on fig.3. • Safety dimensions of hob from walls are mentioned on fig. 5. • Surface after cutting of opening protect by silicon glue against humidity. • If there is oven under the hob, it is not necessary to place partition. • Opening of D= 50 mm in partition is for supply cable or connection cord. • Back wall behind the hob must be of temperature resistance of 120°C. • Minimum distance between base wall and back edge of hob is 40 mm. • The hob cannot be installed near the vertical kitchen chest from flammable material. 	<p>в хоризонтална позиция и тези части, които са в близост до стени трябва да се уплътнят против проникване на течности.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Размерите на отвора са показани на Фиг. 3. • Размерите за поставяне на плота в близост до стени или мебели показани на фиг. 5. • След изрязване уплътнете отвора със силикон, против влага. • Ако има фурна под плота не е необходимо да поставяте преграда. • Отворът с диаметър 50мм е предназначен за поставяне на кабел. • Стената зад плота трябва да е устойчива на температура 120°C. • Минималното разстояние между стената и задния ъгъл на плота е 40мм. • Плота не може да бъде поставян в близост до кухненски шкафове, произведени от лесно запалим материал. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варилна повърхня має бути встановлена в абсолютно горизонтальній позиції, а її задня панель має бути захищена ущільнювачемвід потрапляння рідини всередину приладу. • Розміри отвору приведені на схемі 3. • Безпечна відстань між поверхнею та кухонними елементами приведено на схемі 5. • Отвори між приладом та робочою поверхнею мають бути захищені від вологості силіконовим клеєм. • Якщо під поверхнею знаходиться духовка, не обов'язково ставити перегородку. • Отвір діаметром 50 мм в перегородці призначений для приєднувального кабелю. • Задня стінка, що знаходиться за поверхнею має витримувати температуру 120°C. • Мінімальна відстань між задньою стінкою та задньою панеллю приладу має становити 40 мм. • Поверхню не можна встановлювати біля вертикального кухонного елемента, виготовленого з займистого матеріалу. 	<p>захищена слоєм, стойким к высоким температурам.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рабочая поверхность должна быть установлена горизонтально, края, при стыковке со стеной должны быть уплотнены, для того, чтобы в промежутке между краем плиты и стеной не выливалась жидкость. • Размеры отверстия указаны на Рис. 3. • Безопасное расстояние плиты и мебели находящегося под плитой указано на Рис.5. • После того как разрежете отверстие для плиты, места разреза защитите силиконом от влаги. • Плиту нельзя устанавливать над духовкой, спускающей воспламеняющиеся газы, если не установите специальных защитных устройств.. • Отверстие D=50 мм в нижней части предназначено подводному (питательному) кабелю. • Температуростойкость стены за плитой должна составлять хотя бы 120°C. Минимальное расстояние между стеной и задним краем плиты должна быть 40 мм. • Плиту нельзя устанавливать возле высокого кухонного шкафа или другого элемента из воспламеняющегося материала.
---	--	--	--



3.



4.



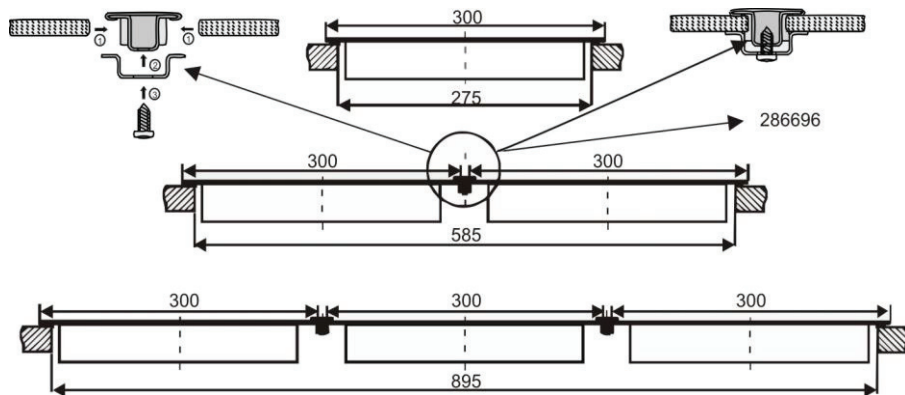
5.

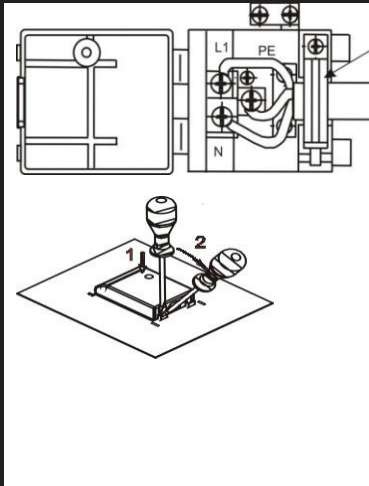
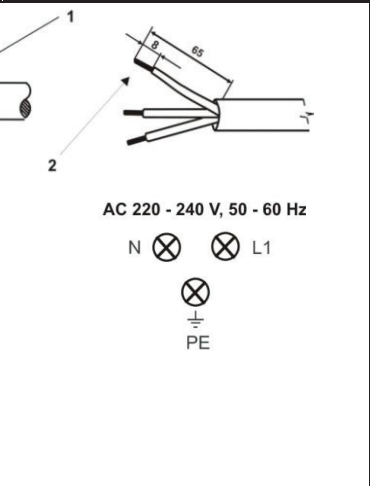
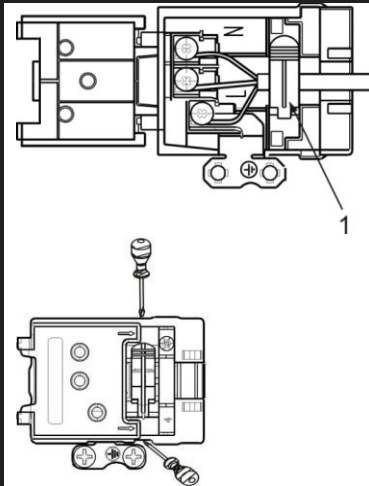
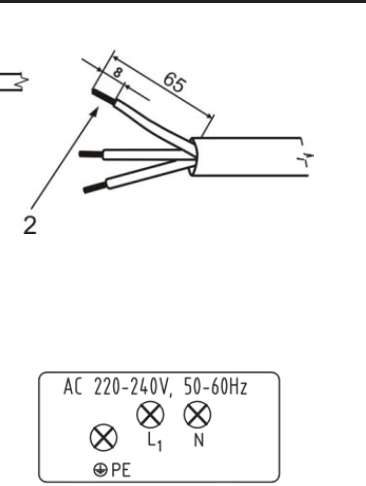
1. Sealing
2. Fastening element
3. Rear wall
4. Side walls

1. Уплътнение
2. Закрепващи скоби
3. Задна стена
4. Стена от ляво или дясно

1. Уплътнение
2. Клема
3. бокові стіни
4. Задня стінка

1. Уплътнение
2. Соединение
3. Задние стенка
4. Боковое стенки



ELECTRIC CONNECTION OF THE RANGE	СВЪРЗАВАНЕ В ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА	ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ	ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ
 <p>AC 220 - 240 V, 50 - 60 Hz</p> <p>N ⊗ ⊗ L1</p> <p>⊗ PE</p>	 <p>AC 220-240V, 50-60Hz</p> <p>⊗ L1 ⊗ N</p> <p>⊕ PE</p>	 <p>AC 220-240V, 50-60Hz</p> <p>⊗ L1 ⊗ N</p> <p>⊕ PE</p>	 <p>AC 220-240V, 50-60Hz</p> <p>⊗ L1 ⊗ N</p> <p>⊕ PE</p>
<p>SINGLE-PHASE CONNECTION</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Clip against cord tearing 2. Conductor ends braced with pressed terminal 	<p>ЕДНОФАЗНА ВРЪЗКА</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Скоба против случайно изваждане 2. Проводници завършващи със скоби 	<p>ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обойма проти виривання шнура 2. Кінці провідників укріплено на пресованими кінцівками 	<p>ОДНОФАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Клипса против выдергивания кабеля 2. Концы проводников, зафиксированные запрессованным окончанием
<p>Solely an authorised person must connect the appliance to mains according local regulations in force.</p> <ul style="list-style-type: none"> • There is the recommended single-phase connection of the range with the aid of an H05RR-F3G-1,5 according figure. • Ends of wires is necessary to brace with pressed terminals according fig. • After bracing the conductor ends beneath the terminal board screw heads place a cord in the terminal board and secure it by a clip against tearing. 	<p>Единствено оторизирани лица могат да свързват уреда в електрическата мрежа в съответствие с действащите стандарти.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Препоръчва се свързване в една фаза в съответствие с H05RR-F3G-1,5 както е посочено на фигура. • Кабелът трябва да завършва със съответния накрайник като е показано на фигура. • След поставяне на жицата затегнете добре. Поставете кабела така че да бъде защитен от случайно издърпване. 	<p>Підключення до електромережі має право здійснювати тільки фахівець сервісного центру.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рекомендується однофазове підключення типу H05RR-F3G-1,5 відповідно до схеми . • Кінці проводів необхідно з'єднати відповідно до схеми. • Після з'єднання кінців проводів під панеллю терміналу, помістіть провід на панель та ізолюйте його застібкою, щоб запобігти ушкодженню. • Закрийте кришку панелі терміналу. 	<p>К електросети подключать аппарат имеет право только уполномоченное лицо, при этом должно учитывать предписания, действующие в крае установки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рекомендуем однофазное подключение плиты при помощи H05RR-F3G-1,5, как это показано на Рис. • На концы проволоки необходимо установить нажимной винт, как это показано на рис. • После намотки проводов вокруг нажимных винтов, под головками винтов уложите кабель в плиту с




<ul style="list-style-type: none"> • Close the terminal board cover. • Turn the range into working position and put in the opening in working table with glued sealing. Check position of connecting cable. <p>Secure the hob with enclosed clamps (fig 4.) into working table. Do not tight screws too strongly otherwise the hob can be damaged.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Поставте капак • Проверете мястото на свързващия кабел. Поставете плота в отвора предназначен за вграждане. <p>Поставте стягащите скоби (фиг. 4). Скобите не трябва да са прекалено затегнати, плътът може да се повреди.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Вставте прилад в работна повърхност, преди да го загерметизирате с силиконов клей. <p>Перевірте позицію приєднувального кабелю.</p> <p>Зафіксуйте поверхню на робочому столі за допомогою клею, що додається (схема 4.). Не фіксуйте гвинти надто сильно, інакше поверхню можна пошкодити.</p>	<p>контактами/терминами и защитите его соответствующей клеммой, чтобы провода не разорвались.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Закройте крышку плиты с контактами/терминалами. • Переверните плиту в рабочее положение и установите ее в отверстие на рабочей поверхности, к которой вы прилепили уплотнение. Проверьте положение присоединительного/питательного кабеля. <p>Плиту с приложенными соединениями прикрепите к рабочей поверхности (Рис. 4.). Чтобы не повредить плиту, винтики не привинчивайте очень сильно.</p>
<p>The maker reserves the right of minor modifications in the instructions resulting from innovations or technological changes of the product.</p>	<p>Производителите си запазват правото за някои промени в инструкциите за употреба, предизвикани от настъпили технологични промени и подобрения в продукта.</p>	<p>Производитель оставляет за собой право небольших изменений вытекающих из инновационных или технологических изменений, которые не влияют на функцию изделия.</p>	<p>Виробник залишає за собою право на внесення змін, що не впливають на функціонування приладу.</p>

ACCESSORIES	ОБОРУДВАНЕ	ОБЛАДНАННЯ ПОВЕРХНІ	ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ АППАРАТА	EC310AC EC310CSC
Insulating compound	Уплътнение	Ущільнювач	Уплотнительная масса	1
Cleaning reker	Шпакла за почистване	Скребок	Скребок для очистки	1
Assembly fixture	Закрепващи скоби	Фіксуючий пристрій (клема)	Крепежные элементы (соединения)	4
Screw	Винтове	Гвинт	Болт	4

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	ТЕХНІЧНІ ДАНІ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Build-in hob	Плот за вграждане	Вбудована варильна поверхня	Монтажная плита	EC310AC EC310CSC
Dimensions	Размери	Розміри	Размеры	
width / depth / height	ширина/ дължина / височина	ширина / глубина / висота	ширина / глубина / высота	300 x 510 x 57 mm
Opening in working table – W x H x thickness of working table	Отвор в кухненския плот – шир. x вис. x дебелина на плота	Отвір в робочій поверхні – ш x в x товщина робочого столу	Отверстие на рабочей поверхности –Ширина рабочей поверхности	275 x 490 x (30 - 50) mm
Rated voltage	Напрежение	Напруга	Номинальное напряжение	230 V, 50 Hz (Гц)
Electric power of zones	Нагревателни зони (kW)	Потужність конфорок	Электрическая мощность нагревательных полей	
Front	Предна	Передня	Переднее	1,2 kW Ø145 mm
Rest	Задна	Задня	Заднее	1,7 kW Ø180 mm
Rated power	Мощност	Номинальна потужність	Номинальная мощность	2,9 kW


Class of protection against moisture	Класс защиты от влаги	Клас захисту від вологи	IP 20
Class of protection against electric shock	Класс защиты от поражения током	Клас захисту від ураження струмом	I

Package dimensions height/ width / depth - 140 / 380 / 580 (mm)	Размеры упаковки Высота/ширина/ лубина - 140 / 380 / 580 (мм)	Розміри упаковки Висота / ширина / глибина - 140 / 380 / 580 (мм)
--	--	--

Lifetime – 10 years	Срок експлуатації - 10 лет	Термін експлуатації - 10 років
Does not contain harmful substances - RoHS	Не содержит вредных веществ - RoHS	Не містить шкідливих речовин - RoHS
Earthing sign 	Знак заземлення 	Знак заземлення 

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX X..... Год продукции XX..... Неделья и году X..... Исползование пролукта XXXX.... Очерёдность в неделья	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
--	---

PRODUCT INFORMATION REGULATION (EU) NO 66/2014

	Symbol	Unit	Value
Supplier's name or trade mark			GORENJE
Model identification			EC310AC EC310CSC
Type of hob			
Number of cooking zones and/or areas			2
Heating technology	EE _{electric burner}		radiant cooking zones
The diameters of cooking zones and / or areas	∅	cm	18,0
			14,5
Energy consumption per cooking zone or area	EC _{electric cooking}	Wh/kg	213,5
			189,8
Energy consumption for the hob	EE _{electric hob}	Wh/kg	201,7

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА, РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 66/2014

	Символ	Мерна единица	Стойност
Име или търговска марка на доставчика			GORENJE
Код за разпознаване на модела			EC310AC EC310CSC
Тип на котлона			
Брой на зоните и/или площите за готвене			2
Техника на нагряване	EE _{electric burner}		зони за готвене с лъчиста енергия
Диаметрите на зони и / или зони за готвене	∅	cm	18,0
			14,5
Консумация на енергия на една зона или площ за готвене	EC _{electric cooking}	Wh/kg	213,5
			189,8
Консумация на енергия на котлона	EE _{electric hob}	Wh/kg	201,7

МОРА МОРАВІА с.р.о. Чешка Република 783 66 Глубочки-Марианске Удоли, Надражни 50
МОРА МОРАВІА с.р.о. Чешская Республика 783 66 Глубочки-Марианске Удоли, Надражни 50
MORA MORAVIA, s.r.o., Nádražní 50, 783 66, Hlubočky – Mariánské Údolí, Czech republic

SAP 253656

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

IFU VD 4364 EC310AC, EC310CSC / EN BG RU UK / 2015 01 01 / **SAP 253656**



505012

326 (03-17)