

# gorenje

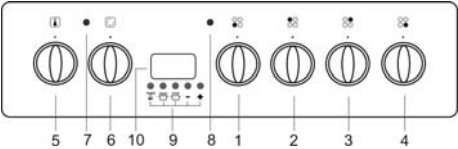
RU

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

UA

ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА

RU	UA
<p>Уважаемый покупатель!</p> <p>Вы приобрели изделие из новой серии электрических плит.</p> <p>Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому, перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном "Руководстве ...", и соблюдать их.</p>	<p>Шановний замовник,</p> <p>Ви купили виріб з нашого нового ряду електричних плит. Нашим бажанням є щоб наш виріб добре служив Вам. Рекомендуємо Вам уважно прочитати дану інструкцію і обслуговувати виріб згідно з її вказівками.</p>
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ВКАЗІВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, соответствуют ли данные о напряжении, указанные на заводском типовом щитке, который расположен на передней планке, и который Вы увидите, вытащив ящик для принадлежностей плиты, данным напряжению Вашей электрической сети.</li> <li>• Плита должна быть присоединена к электросети согласно схеме электроприсоединения.</li> <li>• Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию и ремонт может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора.</li> <li>• О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации обязан сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“ с обязательным подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей „Гарантийный талон“ будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются.</li> <li>• Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период.</li> <li>• В линию электросети, перед плитой, для отключения всех линий электропроводки плиты, необходимо установить отключающее устройство (далее, как "главный выключатель"), расстояние между контактами у которого в разомкнутом состоянии минимально 3 мм.</li> <li>• Плита предназначена только для теплового приготовления пищи. Недопустимо использовать плиту с целью отопления помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Перевірте, чи дані про електричну живлячу напругу, приведені на типовому щитку, відповідають напрузі у Вашій розподільній електричній мережі.</li> <li>• Плилу слід під'єднувати до мережі згідно із схемою приєднання.</li> <li>• Встановлення, будь-який ремонт і втручання у споживач має право виконувати тільки особа, котра має відповідну кваліфікацію для такої діяльності (див. гарантійний паспорт).</li> <li>• Про виконання таких робіт має бути зроблено запис у гарантійному паспорті плити.</li> <li>• У нерухому мережу електроенергії перед споживачем слід встановити обладнання для від'єднання усіх полюсів споживача від мережі, котре має віддаль між контактами у роз'єданому стані мін. 3 мм (далі по тексту вказано як головний вимикач).</li> <li>• Плилу призначено тільки для теплової обробки їжі. Плилу заборонено використовувати для опалювання приміщення. Це має за наслідок перевантаження плити, яка може легко вийти з ладу. На пошкодження, що виникло у наслідок неправильного застосування плити гарантія не розповсюджується.</li> <li>• Заборонено відкладати поряд з конфорками, нагрівальними елементами духовки або у відкладний ящик плити будь-які горючі речовини.</li> <li>• Слід упевнитися, що кабелі живлення інших споживачів не можуть увійти в контакт з варильною поверхнею або з іншими гарячими частинами плити.</li> <li>• Якщо плита не використовується, то слід дбати про те, щоб усі її вимикачі було вимкнено.</li> <li>• Рекомендуємо Вам один-два рази у рік звернутися у ремонтну компанію з проханням перевірити функції плити і виконати поточний ремонт. Це запобігає можливим аваріям і подовжує строк служби плити.</li> <li>• Під-час чищення та ремонту слід обов'язково вимкнути головний вимикач приводу електроенергії.</li> <li>• При встановленні несправності в електричній частині споживача не слід виконувати ремонт власними силами. Необхідно вимкнути споживач і викликати для проведення ремонту особу, котра має кваліфікацію для такої роботи.</li> <li>• У випадку недотримування обов'язкових вказівок і рекомендацій, приведених у даній інструкції, виробник не несе відповідальність за можливі шкоди.</li> <li>• Заборонено користуватися приладдям, у якого у наслідок зношування або маніпуляції виникне пошкодження покриття поверхні,</li> <li>• Для чищення заборонено використовувати паровий чистячий пристрій.</li> </ul>

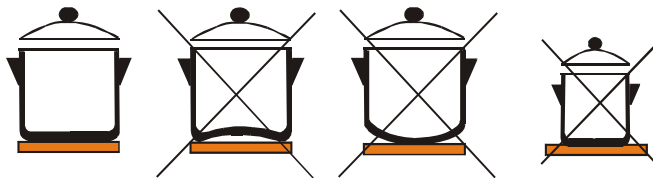
<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Если произойдёт повреждение стеклокерамической варочной панели, образуются трещины или посечка стекла, немедленно отключите плиту от электросети и обратитесь в уполномоченную сервисную организацию.</p>	<p><b>УВАГА!</b> Якщо на поверхні склокерамічної варильної панелі виникнуть будь-які тріщини, то споживач слід негайно від'єднати від електромережі і викликати спеціалізований сервіс.</p>
<p align="center"><b>ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</b></p>	<p align="center"><b>ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ</b></p>
	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ручка переключателя левой передней электроконфорки</li> <li>2. Ручка переключателя левой задней электроконфорки</li> <li>3. Ручка переключателя правой задней электроконфорки</li> <li>4. Ручка переключателя правой передней электроконфорки</li> <li>5. Ручка термостата духовки</li> <li>6. Ручка переключателя функций духовки</li> <li>7. Лампочка сигнальная функций термостата</li> <li>8. Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты</li> <li>9. Ручка переключателя - Электронной программатор</li> <li>10. Электронной программатор</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ручка лівої передньої конфорки</li> <li>2. Ручка лівої задньої конфорки</li> <li>3. Ручка правої задньої конфорки</li> <li>4. Ручка правої передньої конфорки</li> <li>5. Регулятор температури</li> <li>6. Регулятор роботи духовки</li> <li>7. Індикатор роботи духовки</li> <li>8. Індикатор роботи конфорки</li> <li>9. Кнопка - електронний програматор</li> <li>10. Електронний програматор</li> </ol>
<p align="center"><b>РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ</b></p>	<p align="center"><b>ВКАЗІВКИ ЩО ДО ПЕРШОГО ЗАСТОСУВАННЯ ПЛИТИ</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Снимите с плиты упаковку.</li> <li>• Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы вторично, поэтому поступайте с ними в соответствии с рекомендациями данного "Руководства ...".</li> <li>• Плиты и её принадлежности. надо вымыть или очистить.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Перед застосуванням необхідно усунути з плити усі пакувальні матеріали</li> <li>• Різні частини і компоненти пакування є утильсировиною. Поводитися з ними слід за дійсними приписами і національними постановами.</li> <li>• Перед застосуванням рекомендується вичистити плиту і приладдя.</li> <li>• Після того, як вичищені поверхні висушено, слід увімкнути головний вимикач і далі діяти згідно з наступними вказівками.</li> <li>• Попереджуємо, що чистити і демонтувати інші частини плити ніж вказано у статті чищення.</li> </ul>
<p><b>ДУХОВКА</b> ручку переключателя функций духовки установите в положение "Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами, ручку термостата духовки установите на температуру 250°C, оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 1 часа, выполнив данную операцию, а затем тщательно проветрив помещение, устранили тем самым из духовки запах от консервации.</p>	<p><b>ДУХОВКА</b> Перемикач функцій духовки слід встановити на верхній і нижній нагрівальний елемент. На термостаті наставити 250 °C і залишити духовку працювати при закритих дверцятах протягом 1 години. Забезпечити хороше провітрювання приміщення. У наслідок цього процесу буде усунено консервацію і запах усередині духовки перед першим печінням.</p>

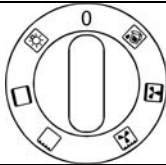





<b>ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ</b>	<b>ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЛИТИ</b>
<p><b>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Прибор могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрической плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!!</li> <li>• Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.</li> <li>• Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.</li> <li>• Электрическая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации.</li> <li>• Вес противня с приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг. Вес противня с приготавливаемым блюдом, устанавливаемого на решётку, может быть максимально 7 кг.</li> </ul>	<p><b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуговувати плиту можуть згідно з даною інструкцією виключно дорослі особи. Заборонено залишати без догляду дітей у приміщенні, де встановлено плиту.</li> <li>• Електрична плита – це споживач, за роботою якого слід постійно слідкувати.</li> <li>• Деко для печення у пазях дозволяється навантажувати вагою макс. до 3 кг. Решітку з встановленим деком або гусятницею можна навантажувати вагою макс. 7 кг.</li> <li>• Дека і гусятниці для печіння не призначено для довгочасного зберігання харчових продуктів (довше ніж 48 годин). Для більш довгого зберігання слід перемістити їжу у відповідний посуд.</li> </ul>
<b>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ</b>	<b>ДУХОВКА</b>
<p><b>ДУХОВКА</b></p> <p>На верхней стенке духовки расположены верхний нагревательный элемент с нагревательным элементом гриля. Нижний нагревательный элемент расположен под дном духовки. Вентилятор расположен на задней стенке духовки за распределительным кожухом.</p>	<p><b>ВНУТРІШНІЙ ПРОСТІР ДУХОВКИ</b></p> <p>Духовка з запресованими боками і з трьома пазами для вставляння дека. Усередині духовки знаходиться верхній нагрівальний елемент з елементом грилю. Нижній нагрівальний елемент розташовано під дном духовки. У задній частині духовки, під розподільним кожухом, встановлено вентилятор.</p>
<p><b>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ручку переключателя функций духовки, которую можно поворачивать влево и вправо, установите на требуемую функцию. Ручку термостата установите на требуемую температуру.</li> <li>• Температура внутри духовки поддерживается термостатом на выбранной величине в диапазоне от 50 до 250°С. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения.</li> </ul>	<p><b>УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ РОБОТИ ДУХОВКИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Регулятором перемикача функцій духовки слід вибрати відповідну функцію духовки. Регулятор можна повертати у обох напрямках.</li> <li>• Наставлену температуру можна міняти, повертаючи регулятор термостату у напрямку направо у межах 50 - 250° С. При повертанні регулятора наліво температура знижується.</li> </ul>
<p><b>При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата !</b></p>	<p><b>Якщо регулятор насилу перевернути через нульову позицію, то буде пошкоджено термостат!</b></p>
<p><b>ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нагревается только та часть поверхности панели, которая обозначена графически. Остальная часть поверхности остаётся относительно холодной и её можно использовать, если необходимо отставить кастрюлю с варочной зоны.</li> <li>• Красное излучение от нагревательного элемента может под определённым углом зрения просвечивать через толщину плоскости панели в области обозначенной зоны.</li> <li>• Не используйте варочную панель с иной целью, например, как рабочую поверхность</li> </ul>	<p><b>ЗАГАЛЬНІ ПРИНЦИПИ ЗАСТОСУВАННЯ СКЛОКЕРАМІЧНИХ ПОВЕРХОНЬ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Слід користуватися посудом з рівним дном, до поверхні якого не запресовано бруд, котрий міг би пошкрябати поверхню.</li> <li>• Дно посуду мусить мати діаметр мінімально такий самий, як діаметр варильної зони, щоб не наставало вимкнення обмежувачем температури під час варіння у наслідок перегрівання варильної поверхні.</li> <li>• Під час варіння прикрийте кастрюлю кришкою, споживану потужність електроенергії відрегулюйте так, щоб не було необхідності кришку відсувати або знімати.</li> </ul>

кухонного стола.

- Стеклокерамическая панель не должна применяться для отопления помещения.
- Избегайте нагрева пустой эмалированной посуды, так как этим можно повредить панель, а при сдвиге посуды панель можно поцарапать.
- Непригодны для использования кастрюли с рифлёным дном или с заусенцами на дне, которыми можно панель поцарапать.
- Случайно поцарапать панель можно песком, попавшим на неё при чистке овощей, остатками чистящего средства, а также острыми гранями перстней.
- При приготовлении пищи нужно пользоваться посудой с ровным дном, диаметр которой не должен быть меньше, чем диаметр варочной зоны, чтобы не произошло срабатывание ограничителя температуры в результате перегрева варочной зоны.
- Варочную панель содержит сухой и чистой. При необходимости, попавшие на варочную зону в момент приготовления куски пищи нужно удалить немедленно скребком из принадлежностей плиты, а окончательную очистку стеклокерамической панели выполнить сразу же, после окончания приготовления пищи.
- Попавшие на панель сахар, варенье, мармелад и т.п., необходимо очистить моментально, так как длительное воздействие остатков этих продуктов может нарушить структуру стеклокерамической панели.
- При приготовлении пищи посуда не должна касаться или устанавливаться на лакированную раму стеклокерамической панели.
- Используйте накопленное тепло электроварочной зоны, отключая её перед окончанием готовки.
- При варке прикрывайте кастрюлю крышкой, а электрическую мощность электроварочной зоны регулируйте так, чтобы не нужно было сдвигать или снимать крышку.

- Склокерамічну поверхню заборонено застосовувати для опалення приміщення.
- При чищенні слід спочатку усунути залишки їжі з варильної поверхні – безпосередньо під час варіння, а дефінітивне чищення виконати після закінчення варіння. Особливу увагу слід приділяти усунуванню припеченого цукру, котрий може при тривалій дії пошкодити структуру склокерамічної поверхні.
- Металічні блискучі плями виникають при користуванні алюмінієвою посуду або у наслідок застосування невідповідного чистячого засобу. Плями можна усунути протягом багаторазового чищення.
- Пошкрябати склокерамічну поверхню можуть, наприклад, зернятка піску, котрі присіли на овочах, залишки невідповідного чистячого засобу, або чистячого засобу з абразивними часточками,
- Поверхню, забруднену глиною, піском або іншими абразивними речовинами, слід насухо витерти вологою ганчіркою або вичистити рідким чистячим засобом, призначеним для склокерамічних поверхонь.
- Заборонено користуватися дротяною сіткою, м'якими губками або іншими засобами з жорсткою поверхню. Також не рекомендуємо застосовувати корозійні засоби, такі як аерозолі для духовок та для аерозолі для усунування плям.
- Під час варіння краї посуду не сміють торкатися рами склокерамічної поверхні або лежати на ній.



ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ	ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ
	
	
<p>Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя</p>	<p>Освітлення духовки, що світить під час наставлення усіх функцій духовки</p>
	
<p>Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.</p>	<p>Статичне нагрівання духовки за допомогою верхнього нагрівального елемента і нижнього нагрівального елемента. Термостат можна наставляти у межах 50 – 250° С.</p>
	
<p>Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру.</p>	<p>Готування з грилем із застосуванням інфрачервоного випромінювання. Термостат наставлено на максимальну температуру.</p>
	
<p>Гриль с использованием вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст более высокую температуру в верхней части духовки (над решёткой или противнем). Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C. <b>Рекомендация.</b> Данная функция применяется при приготовлении пищи на гриле или при жарке больших кусков мяса при более высокой температуре. Дверца духовки должна быть закрыта.</p>	<p>Інфрачервоний нагрів (гриль) + вентилятор. Температура всередині духовки вища в верхній частині. Регулятор температури необхідно встановити між 150-250 °С. <b>Порада:</b> Ця функція використовується для смаження та запікання великих шматків м'яса при високій температурі. Дверцята духовки зачинені.</p>
	
<p>Тепло от верхнего и нижнего нагревательных элементов распределяется с помощью вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C. <b>Рекомендация.</b> Данная функция применяется и при выпечке на двух противнях одновременно, особенно в тех случаях, когда при приготовлении некоторых блюд необходимо иметь равномерную температуру с обеих сторон противня.</p>	<p>Верхній і нижній нагрів + вентилятор. Внутрішня температура рівномірно розподіляється по всій духовці. Регулятор температури необхідно встановити між 50 - 250°C. <b>Порада:</b> Ця функція придатна для випікання на 2-х рівнях одночасно, особливо, якщо потрібна однакова температура на обох рівнях.</p>



Нижний нагреватель / Aqua clean  
 Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой).  
 Нижний нагреватель / Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности в связи с очисткой можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».

Нагрів знизу/ Програма Aqua clean  
 Працює лише нижній нагрівач. Використовуйте цей режим лише, коли необхідно запекти страву знизу (випічка борошняних виробів з фруктовোю начинкою). У такому випадку Ви можете встановити бажану температуру. Нижній нагрів + Aqua clean можуть використовуватися для чищення духовки (див. розділ „Технічне обслуговування тачищення“).

Требуемое время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть более точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком.

**РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ**  
 Для орієнтації приводимо рекомендовану температуру у просторі духовки для типового готування страв.

50 - 70°C - сушение	180 - 220°C - выпечка изделий из теста	50 – 70 °C – сушіння	180 - 220 °C - печіння тіста
80 - 100°C - стерилизование	220 - 250°C - приготовление мяса	80 - 100 °C - стерилування	220 - 250 °C - печіння м'яса
130 - 150°C - тушение		130 - 150 °C – тушкування	

- Точные температурные величины необходимо испытать для каждого типа блюд и способа приготовления. Перед вкладыванием пищевых продуктов, необходимо в некоторых случаях духовку сначала предварительно подогреть. Если температура еще недостаточная, светит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре погаснет.
- Решетку, на которой поставлен противень или утятница, засунуть на средний фальц духовки. Дверки в течение печения желательно не открывать, так нарушается тепловой режим духовки, продлевается время печения и блюдо может подгореть.
- Дверцу духовки во время выпечки по возможности не открывайте. Частое открывание дверцы приводит к тому, что нарушается температурный режим духовки, продлевается время выпечки, а приготавливаемое блюдо может пригореть.

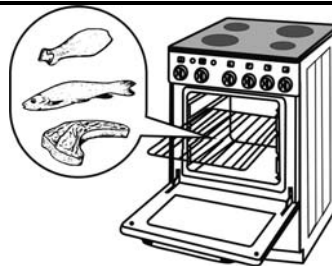
- Точне значення температури необхідно для кожного типу страви в способу печіння випробувати.
- Перш ніж покласти страву у духовку слід, у деяких випадках, духовку підігріти.
- Доки не отримано наставлену температуру, горить сигнальне світло термостату. Після отримання температури сигнальне світло термостату згасне.
- Решітку духовки, на яку покладено деко або гусятницю, найкраще вкладати у другий паз знизу на бічних стінах духовки.
- По можливості не відкривайте дверцята духовки під час печіння. Це порушує тепловий режим духовки, подовжує період печіння, а їжа може пригорати.

- БЛЮДА НА ГРИЛЕ**
- Гриль проводится с закрытыми дверками духовки.
  - Позиция размещения решетки зависит на общем весе и виде сырья.
  - Решетку с сырьем для гриля поместим чем выше.

- ГРИЛЮВАННЯ СТРАВ**
- Приготування з грилем проводиться при закритих дверцятках духовки.
  - Позиція встановлення решітки залежить від ваги та типу страви, що грилюється.
  - Решітку з стравою, що грилюється, слід встановити якомога вище.

- ГРИЛЬ**
- Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля.
  - Решётку засунуть в пазы на боковых стенках духовки так, чтобы та часть решётки, на которой расположено меньше перемычек, была впереди.
  - Под решётку, в более низкие пазы боковых стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.

- ГРИЛЮВАННЯ НА РЕШІТЦІ**
- Підготовану страву покласти на решітку.
  - Решітку вставити у пази у бокових стінках духовки так, щоб вільнішу частину решітки з меншою кількістю поперечин було спрямовано вперед.
  - Для збирання стікаючого соку слід у нижчі пази у бокових стінках духовки засунути деко або на дно духовки покласти гусятницю.



### ВНИМАНИЕ!

При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! **Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!**

### УВАГА:

При застосуванні грилю можуть доступні частини духовки (дверцята духовки, тощо) нагрітися на вищу температуру. Не дозволяти підходити дітям.

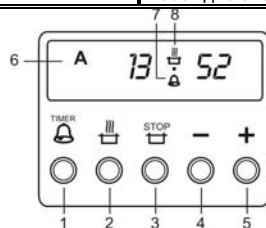
## УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА

## УПРАВЛІННЯ ДУХОВКОЮ ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА

Электронной программатор-таймер предназначен для выключения духовки по истечении предварительно заданного периода времени. Состояние включения и выключения электронного программатора сигнализируется зажиганием символа (8 – кастрюли) посередине дисплея. Дисплей, изображающий информацию о времени, горит постоянно. Питание электронного программатора обеспечено только из сети, при прекращении подачи электроэнергии и последующем возобновлении питания, программатор остаётся выключенным (мигают цифры 0.00 + символ 6) и необходимо снова настроить точное время.

Електронний програматор-таймер призначений для виключення духовки після закінчення попередньо заданого періоду часу. Стан включення і виключення електронного програматора сигналізується запаленням символу (8 – каструлі) посередині дисплея. Дисплей, що зображає інформацію про час, горить постійно. Живлення електронного програматора забезпечене тільки з мережі, при припиненні подачі електроенергії і подальшому відновленні живлення, програматор залишається вимкненим (блимають цифри 0.00 + символ 6) і необхідно знову наставити точний час.

1. Кнопка настройки звукового сигнала
2. Кнопка настройки продолжительности работы
3. Кнопка настройки конца работы
4. Кнопка настройки (-)
5. Кнопка настройки (+)
6. Символ «АВТО» - горит с начала настройки до завершения работы  
Символ «АВТО» - мигает, как только работа закончена
7. Символ горит – если духовка работает
8. Символ - таймер



1. Кнопка настройки звукового сигнала
2. Кнопка настройки тривалості роботи
3. Кнопка настройки кінця роботи
4. Кнопка настройки (-)
5. Кнопка настройки (+)
6. Символ «АВТО» - горить з початку настройки до завершення роботи  
Символ «АВТО» - блимає, як тільки роботу закінчено
7. Символ горить – якщо духовка працює
8. Символ - таймер

### ДУХОВКА РАБОТАЕТ В ДВУХ РЕЖИМАХ

• Без применения электронного программатора (в таком случае на дисплее должен гореть символ кастрюли (8) – если не горит, то нажмите одновременно на кнопки 2 и 3, иначе духовка не работает). Дальше управление плитой выполняется при помощи двух кнопок управления – термостата и

### ДУХОВКА ПРАЦЮЄ В ДВОХ РЕЖИМАХ



• Без застосування електронного програматора (у такому разі на дисплеї повинен горіти символ каструлі (8) – якщо не горить, то натисніть одночасно на кнопки 2 і 3, інакше духовка не працює). Далі управління плитою виконується за допомогою двох кнопок управління – термостата і перемикача функцій



<p>переключателя функций духовки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>С применением электронного программатора (для управления им следует действовать в ниже указанном порядке). Температура и режим настраиваются при помощи регуляторов духовки.</li> </ul>	<p>духовки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Із застосуванням електронного програматора (при управлінні слід діяти в нижче вказаному порядку). Температура і режим настроюються за допомогою регуляторів духовки.</li> </ul>
<p><b>НАСТРОЙКА ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА НА ДНЕВНОЕ ВРЕМЯ</b></p> <p>После подключения прибора к электросети на дисплее мигает символ 0.00. На часах следует настроить точное время, одновременно нажав кнопки 2 и 3 (загорится 0.00 символ 8). Кнопками 4 и 5 настроить время дня.</p>	<p><b>НАЛАГОДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА НА ДЕННИЙ ЧАС</b></p> <p>Після підключення приладу до електромережі на дисплеї блимає символ 0.00. На годиннику слід наставити точний час, одночасно натиснувши кнопки 2 і 3 (горить 0.00 символ 8). Кнопками 4 і 5 наставити точний час.</p>
<p><b>РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЯМИ ДУХОВКИ</b></p> <p>Если хотите использовать духовку без программирования, то не должен гореть символ 6. Поэтому следует всегда проверить часы программатора: если горит символ 6, то следует одновременно нажать на кнопки 4 и 5. Как только символ 6 исчезнет, можно пользоваться духовкой без программирования!</p>	<p><b>РУЧНЕ УПРАВЛІННЯ ФУНКЦІЯМИ ДУХОВКИ</b></p> <p>Якщо хочете використовувати духовку без програмування, то не сміє горіти символ 6. Тому слід завжди перевірити годинник програматора: якщо горить символ 6, то слід одночасно натиснути на кнопки 4 і 5. Як тільки символ 6 зникне, можна користуватися духовкою без програмування!</p>
<p>При помощи электронного программатора можно запрограммировать работу духовки двумя способами:</p> <p><b>ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>духовка немедленно работает и по истечении заданного времени автоматически выключится</li> </ul> <p><b>АВТОМАТИЧЕСКИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>настройка автоматического включения и выключения духовки</li> </ul>	<p>За допомогою електронного програматора можна програмувати роботу духовки двома способами:</p> <p><b>НАПІВАВТОМАТИЧНО:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>духовка негайно працює і після закінчення заданого часу автоматично вимкнеться</li> </ul> <p><b>АВТОМАТИЧНО</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>наставляння автоматичного увімкнення і вимкнення духовки</li> </ul>
<p><b>ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ</b></p> <p>У данного способа программирования определите время работы духовки (продолжительность). Максимальный возможный период настройки - 23 часа и 59 минут!</p>	<p><b>НАПІВАВТОМАТИЧНЕ ФУНКЦІОНУВАННЯ</b></p> <p>У даного способу програмування визначите час роботи духовки (тривалість). Максимальний можливий період наставляння - 23 години і 59 хвилин!</p>
<p><b>ПОРЯДОК ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ</b></p> <p><b>Примеры для наглядности:</b></p> <p>Продолжительность работы - 1 час 20 минут (1.20).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Настройка продолжительности работы: Нажать на кнопку 2 (появится 0.00, символ 8) и нажимать на кнопку 5, пока не появится 1.20. В ходе настройки будет изображен также символ 6. Через 5 секунд на электронном дисплее появится точное время, а символ 6 горит.</li> <li>Включить духовку: Соответствующей кнопкой настроить систему нагревания и температуру в духовке.</li> <li>Духовка работает непосредственно после включения (начинает печь); в ходе выпечки горят символы 6 и 8.</li> <li>По истечении заданного периода времени – в данном случае через 1 час и 20 минут - духовка автоматически выключится (выпечка закончена) - прозвучит прерывистый акустический сигнал, который можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3. Через 2 минуты сигнал автоматически выключится. - символ 8 исчезнет</li> </ol>	<p><b>ПОРЯДОК НАПІВАВТОМАТИЧНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ</b></p> <p><b>Приклады для наочності:</b></p> <p>Тривалість роботи - 1 година 20 хвилин (1.20).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Наставляння тривалості роботи: Натиснути на кнопку 2 (з'явиться 0.00, символ 8) і натискати на кнопку 5, доки не з'явиться 1.20. В ході наставляння буде зображено також символ 6. Через 5 секунд на електронному дисплеї з'явиться точний час, а символ 6 горить.</li> <li>Включити духовку: Відповідною кнопкою наставити систему нагрівання і температуру в духовці.</li> <li>Духовка працює безпосередньо після включення (починає пекти); в ході випікання горять символи 6 і 8.</li> <li>Після закінчення заданого періоду часу – в даному випадку через 1 годину і 20 хвилин - духовка автоматично вимкнеться (випікання закінчено) - прозвучить переривистий звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши на кнопку 1, 2 або 3. Через 2 хвилини сигнал автоматично вимкнеться. - символ 8 зникне</li> </ol>

<p>- мигает символ 6. 5. Выключить духовку и нажать одновременно на кнопки 2 и 3, чтобы погас символ 6! Как только символ 6 исчезнет, духовка готова к ручному управлению функциями.</p>	<p>- блимає символ 6. 5. Вимкнути духовку і натиснути одночасно на кнопки 2 і 3, щоб згас символ 6! Як тільки символ 6 зникне, духовка готова до ручного управління функціями.</p>
<p><b>АВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ</b> У данного способа программирования определяете время работы духовки (продолжительность) и завершение функционирования (конец работы). Максимальная возможная настройка и конец работы – 23 часа и 59 минут (настройка конца работы = время дня + 23 часа 59 минут).</p>	<p><b>АВТОМАТИЧНЕ ФУНКЦІОНУВАННЯ</b> У даного способу програмування визначаєте час роботи духовки (тривання) і завершення функціонування (кінець роботи). Максимальна можлива настройка і кінець роботи – 23 години і 59 хвилин (настройка кінця роботи = час дня + 23 години 59 хвилин).</p>
<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Если духовка не будет включена соответствующими кнопками, то она не будет работать в автоматическом режиме!</p>	<p><b>УВАГА!</b> Якщо духовку не буде включено відповідними кнопками, то вона не працюватиме в автоматичному режимі!</p>
<p><b>ПОРЯДОК АВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ</b> <b>Пример для наглядности:</b> Продолжительность работы – 1 час 20 минут (1.20), конец работы в 13.52. 1. Убедиться, что на часах настроено точное время дня. 2. Настройка продолжительности работы: Нажать на кнопку 2 (появится 0.00 и символ 8), нажимать на кнопку 5 до появления 1.20 (в ходе настройки дополнительно появится символ 6). Через 5 секунд на дисплее появится время дня, а символы 6 и 8 горят. 3. Настройка конца работы: нажать на кнопку 3, дальше кнопками 4 и 5 настроить время 13.52 – время, когда духовка должна прекратить работу (появится ближайшее окончание работы = время дня + заданная продолжительность, пока не появится 13.52, когда работа будет прекращена). Через 5 секунд после отпущения регулятора на дисплее появится время дня и горит символ 8. Символ 8 исчезнет (опять загорится, как только духовка будет включена). Включить духовку. Соответствующими кнопками настроить систему подогрева и температуру выпечки 4. Духовка автоматически включится (в данном случае – в 12.32) (начало выпечки), работает на протяжении 1 часа и 20 минут и выключится в 13.52. В ходе работы горит символ 8. 5. Как только духовка выключится: - прозвучит прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3. Через 2 минуты звуковой сигнал автоматически выключится. - символ 8 исчезнет - мигает символ 6. 6. Выключить духовку и одновременно нажать на кнопки 2 и 3, чтобы исчез символ 6! Как только символ 6 исчезнет, духовка готова к ручному управлению её работой!</p>	<p><b>ПОРЯДОК АВТОМАТИЧНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ</b> <b>Приклад для наочності:</b> Тривалість роботи – 1 година 20 хвилин (1.20), кінець роботи в 13.52. 1. Переконатися, що на годиннику настроєний точний час дня. 2. Настройка тривалості роботи: Натиснути на кнопку 2 (з'явиться 0.00 і символ 8), натискати на кнопку 5 доки з'явиться 1.20 (в ході наставляння додатково з'явиться символ 6). Через 5 секунд на дисплеї з'явиться час, а символи 6 і 8 горять. 3. Настройка кінця роботи: натиснути на кнопку 3, далі кнопками 4 і 5 наставити час 13.52 – час, коли духовка повинна припинити роботу (з'явиться найближче закінчення роботи = час дня + задана тривалість, поки не з'явиться 13.52, коли роботу буде припинено). Через 5 секунд після відпускання регулятора на дисплеї з'явиться час і горить символ 8. Символ 8 зникне (знову засвітиться, як тільки духовку буде включено). Включити духовку. Відповідними кнопками наставити систему підігріву і температуру випікання 4. Духовка автоматично включиться (в даному випадку – в 12.32) (початок випікання), працює протягом 1 години і 20 хвилин і вимкнеться в 13.52. В ході роботи горить символ 8. 5. Як тільки духовка вимкнеться: - прозвучить переривистий звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши на кнопку 1, 2 або 3. Через 2 хвилини звуковий сигнал автоматично вимкнеться. - символ 8 зникне - блимає символ 6. 6. Вимкнути духовку і одночасно натиснути на кнопки 2 і 3, щоб зник символ 6!!</p>
<p><b>ТАЙМЕР</b> Ещё одной функцией электронного программатора является функция таймера, которую можно активировать, нажав на кнопку 1. На дисплее изобразится 0.00. Кнопками 4 и 5 настроить необходимое время. На дисплее загорится символ 7.</p>	<p><b>ТАЙМЕР</b> Ще однією функцією електронного програматора є функція таймера, яку можна активувати, натиснувши на кнопку 1. На дисплеї зобразиться 0.00. Кнопками 4 і 5 наставимо необхідний час. На дисплеї світить символ 7. Час, наставлений</p>

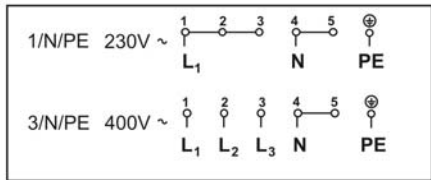
<p>Время, настроенное таймером, можно контролировать, нажимая на кнопку 1. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3.</p>	<p>таймером, можна контролювати, натискаючи на кнопку 1. Після закінчення заданого часу прозвучить звуковий сигнал. Звуковий сигнал можна вимкнути, натиснувши на кнопку 1, 2 або 3.</p>
<p><b>НАСТРОЙКА ВЫСОТЫ ТОНАЛЬНОСТИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Электронной программатор должен находиться в режиме дневного времени</li> <li>• Нажав на левую кнопку 4, избрать высоту тональности из трех возможных уровней.</li> <li>• Настроенную высоту тона электронная выключатель времени сохранит до ближайшего изменения или до выключения питания, когда настройка возвращается к самой высокой тональности.</li> </ul>	<p><b>НАСТРОЙКА ВИСОТИ ТОНАЛЬНОСТІ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Електронний програматор повинен знаходитися в режимі денного часу</li> <li>• Натиснувши на ліву кнопку 4, вибрати висоту тональності з трьох можливих рівнів.</li> <li>• Налаштовану висоту тональності електронний вимикач часу збереже до найближчої зміни або до виключення живлення, коли настройка повертається до найвищої тональності.</li> </ul>
<p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Выполнив любое изменение, подождите 5 секунд, которые необходимы для записи изменения в память</p>	<p><b>ПРИМІТКА:</b> Виконавши будь-яку зміну, почекайте 5 секунд, це необхідно для запису зміни в пам'ять</p>
<p style="text-align: center;"><b>УХОД ЗА ПЛИТОЙ</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ЧИЩЕННЯ ПЛИТИ ТА ДОГЛЯД ЗА НЕЮ</b></p>
<p><b>В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• все ручки переключателя электроконфорки, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО";</li> <li>• отсоедините плиту от линии электросети;</li> <li>• подождите, пока плита остынет.</li> </ul>	<p><b>Під час чищення плити та догляду за нею слід дотримуватися наступних принципів:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Усі регулятори встановити у позицію вимкнено.</li> <li>• Головний вимикач має бути у позиції вимкнено.</li> <li>• Почекати, доки плита охолоне.</li> </ul>
<p><b>ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ</b> Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо. Жирные пятна уберите теплой водой со специальным чистящим средством для эмали. Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов.</p>	<p><b>ЧИЩЕННЯ КОРПУСУ</b> Зовнішню частину приладу необхідно чистити вологою ганчіркою і миючим засобом. Ніколи не можна чистити емальовані поверхні абразивними засобами, оскільки може пошкодитися поверхня приладу.</p>
	
<p><b>НЕБОЛЬШОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ</b> устраните влажной тряпкой. Остатки моющего средства смойте холодной водой, а всю поверхность панели тщательно вытрите. Следы, образовавшиеся от перекипевшей жидкости, можно устранить уксусом или лимоном.</p>	<p><b>НЕВЕЛИКЕ ЗАБРУДНЕННЯ</b> Усунути вологою ганчіркою. Залишки миючого засобу змити холодною водою і цілу поверхню ретельно висушити. Накип з води можна усунути лимоном або оцтом.</p>

<p><b>СИЛЬНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ</b>  устраните чистящим средством, которое нужно нанести на панель и растереть, не разбавляя его. Припечённые остатки пищи уберите с помощью скребка. Через некоторое время смойте средство холодной водой и вытрите насухо. Помните, что средство, которое останется несчищенным с панели, может быть при дальнейшем нагреве химически агрессивным.</p>	<p><b>СИЛЬНЕ ЗАБРУДНЕННЯ</b>  Щоб його усунути, слід нанести і розтерти нерозріджений чистячий засіб на склокерамічну поверхню. Припечені нечистоти усунути шкребок для склокерамічної поверхні. Після усунення нечистот шкребок і дії чистячого засобу слід сполоснути поверхню холодною водою і насухо витерти. Чистячий засіб, який залишиться на варильній поверхні, може бути при наступному нагріванні агресивним.</p>
<p><b>ЗАГРЯЗНЕННЯ ОТ САХАРА, МАРМЕЛАДА, ВАРЕНЬЯ, ЖЕЛЕ, СОКА И Т.П.</b>  нужно устранить с горячей панели сразу же, специальным скребком, чтобы не произошла химическая реакция. После охлаждения панели очистите её обычным способом.</p>	<p><b>ЗАБРУДНЕННЯ ЦУКРОМ, СТРАВАМИ З ВМІСТОМ ЦУКРУ (ДЖЕМ, ЖЕЛЕ, СІК), ШКІРКАМИ</b>  Слід усувати у гарячому стані шкребок для склокерамічної поверхні, інакше можуть виникнути тривалі сліди у наслідок хімічної реакції. Після того, як поверхня охолоне - вичистити стандартним способом.</p>
<p><b>МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ БЛЕСТЯЩИЕ ПЯТНА</b>  возникают от трения по панели дна алюминиевой кастрюли или от применения непригодного чистящего средства. Устраняются пятна после очистки панели несколько раз обычным способом.</p>	<p><b>МЕТАЛІЧНІ БЛИСКУЧІ ПЛЯМИ</b>  Виникають у наслідок застосування алюмінієвого посуду або невідповідного чистячого засобу. Ці плями важко усуваються і вимагаються кількаразового чищення. <b>Кольорові зміни</b> на склокерамічній поверхні є наслідком припалених залишків, які не було усунуто. Вони не мають впливу на функцію склокераміки, і не є викликаними зміною матеріалу.</p>
<p><b>ИЗМЕНЕНИЕ ЦВЕТА НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ</b>  вызвано, в основном, во время неустранимыми, припечёнными остатками пищи. Это явление не влияет на функцию варочной панели и не вызвано изменениями в материале.</p>	<p><b>СТИРАННЯ ДЕКОРУ</b>  Може бути викликано агресивними чистячими засобами, або шкрябанням дна посуду по поверхні склокераміки протягом довгого часу. На склокерамічній поверхні виникає темна пляма</p>
<p><b>МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ БЛЕСТЯЩИЕ ПЯТНА</b>  возникают от трения по панели дна алюминиевой кастрюли или от применения непригодного чистящего средства. Устраняются пятна после очистки панели несколько раз обычным способом.</p>	<p><b>МЕТАЛІЧНІ БЛИСКУЧІ ПЛЯМИ</b>  Виникають у наслідок застосування алюмінієвого посуду або невідповідного чистячого засобу. Ці плями важко усуваються і вимагаються кількаразового чищення. <b>Кольорові зміни</b> на склокерамічній поверхні є наслідком припалених залишків, які не було усунуто. Вони не мають впливу на функцію склокераміки, і не є викликаними зміною матеріалу.</p>
<p><b>ОЧИСТКА ДУХОВКИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки эмали, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите.</li> <li>Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов.</li> <li>Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность.</li> <li>Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моечную машину для посуды.</li> </ul>	<p><b>ДУХОВКА</b>  Духовку слід чистити миючим засобом або спеціальним засобом для чищення духовки. Забруднення слід намочити, порушити щіткою і витерти ганчіркою. Припечені залишки не слід усувати гострими металічними предметами. Приладдя духовки слід мити глибоко з миючим засобом, або скористатися машиною для миття посуду (деко, решітка, тощо) або ж відповідним засобом для усунення грубих нечистот та припалених залишків.</p>
<p>уховку можна почистити звичайним способом за допомогою миючих засобів та аерозолів для духовок. Для постійного чищення духовки ми рекомендуємо наступне (після кожного використання): Поверніть ручку вибору режимів в положення . Встановіть температуру на 50°C. Налийте 0,4 л води вглибоке</p>	<p>уховку можна почистити звичайним способом за допомогою миючих засобів та аерозолів для духовок. Для постійного чищення духовки ми рекомендуємо наступне (після кожного використання): Поверніть ручку вибору режимів в положення . Встановіть температуру на 50°C. Налийте 0,4 л води вглибоке</p>

деко та вставте його в найнижчі спрямовувачідуховки. Через тридцять хвилин залишки продуктіврозм'якнуть на емалевому покритті духовки і Ви можетелегко протерти вологою ганчіркою.	деко та вставте його в найнижчі спрямовувачідуховки. Через тридцять хвилин залишки продуктіврозм'якнуть на емалевому покритті духовки і Ви можетелегко протерти вологою ганчіркою.	
<p><b>ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ</b></p> <p>При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение "ВЫКЛЮЧЕНО",</li> <li>• выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите,</li> <li>• снимите плафон с лампочки, выкрутив его влево,</li> <li>• выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую,</li> <li>• наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо, включите главный выключатель.</li> </ul>	<p><b>ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ У ДУХОВЦІ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• встановити усі регулятори у позицію «вимкнено» і вимкнути головний вимикач</li> <li>• відгвинтити скляний ковпак на лампочці у духовці, повертаючи його вправо</li> <li>• викрутити пошкоджену лампочку</li> <li>• вкласти і загвинтити нову лампочку</li> <li>• встановити скляний ковпак лампочки</li> </ul>	
<p>Для освещения духовки применяется лампа Т 300°, Е14, 230/240 В, 15 Вт.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Плафон</li> <li>2. Лампа</li> <li>3. Патрон</li> <li>4. Задняя стенка духовки</li> </ol>		<p><b>ПРИМІТКА:</b></p> <p>Для освітлення слід застосувати тільки лампочку Т 300 °С, Е 14, 230 В ~, 15 Вт.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Скляний ковпак</li> <li>2. Лампочка</li> <li>3. Цоколь</li> <li>4. Задня стінка духовки</li> </ol>
<b>РЕКЛАМАЦИЯ</b>	<b>РЕКЛАМАЦІЇ</b>	
<p>В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы плиту приобрели, или в уполномоченную сервисную организацию, которая ввела её в эксплуатацию. При этом обязательно предъявите „Гарантийный талон“, заполненный надлежащим образом. Без „Гарантийного талона“ рекламация заводом-изготовителем не принимается.</p>	<p>Якщо протягом гарантійного періоду на споживачі виникне несправність, не усувайте її самостійно. З претензією зверніться у магазин, в котрому Ви придбали споживач, у авторизований сервіс або в сервісну мережу, яку приведено в Гарантійних умовах. При оформленні претензії керуйтесь текстом Гарантійного паспорту і Гарантійних умов. Без пред'явлення правильно заповненого Гарантійного паспорта є претензія недійсною.</p>	
<b>СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ</b>	<b>СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ ТА ЛІКВІДАЦІЯ УПАКОВОК</b>	
<p>Гофрированный картон, оберточная бумага</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продажа в утильсырьё,</li> <li>- в отходы макулатуры</li> </ul> <p>Деревянные подставки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в специальные контейнеры,</li> <li>- иное использование</li> </ul> <p>Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в контейнеры для пластмассы</li> </ul>	<p>Гофрокартон, пакувальний папір</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- здати в утильсировини</li> <li>- у збірний контейнер для утильного паперу</li> <li>- інше використання</li> </ul> <p>Дерев'яні частини</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на місце, призначене для відкладання відходів</li> <li>- інше використання</li> </ul> <p>Пакувальні плівки та ПЕ пакети</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- у збірні контейнери для пластику</li> </ul>	

ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	ЛІКВІДАЦІЯ СПОЖИВАЧА ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ СТРОКУ ЙОГО СЛУЖБИ
	
<p>Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/EG об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.</p>	<p>Споживач містить цінні матеріали, котрі мали б бути знову використані. Споживач слід здати у збірний пункт для утильсировани або ж на місце, котре у населеному пункті визначено для складування відходів.</p> <p>Даний споживач має маркування згідно з європейською директивою 2002/96/EG про поводження з вживаним електричним та електронним обладнанням (waste electrical and electronic equipment - WEEE).</p> <p>Ця директива встановлює єдині європейські (EC) рамки для зворотного збору та рецикляції вживаного обладнання</p>
РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	ІНСТРУКЦІЯ ПО УСТАНОВЦІ ТА НАЛАГОДЖЕННЮ
<p>Установку необходимо провести соответственно действительным нормативам и требованиям. Установку плиты должен проводить квалифицированный персонал., который должен установить плиту так, чтобы варочная плита находилась в горизонтальном положении, подключить к газовой и электрической сети и переконтролировать функции. Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.</p> <p>В постоянном распределителе перед плитой должно быть установлено оборудование для отключения плиты от эл.сети, где расстояние разъединенных контактов всех полюсов мин. 3мм. Рекомендуемое подключение плиты - трехфазовое с помощью сетевого проводника тип H05RR-F5G-1,5 (раньше CGLG 5Cx1,5), концы которого обработать соответственно рисунка.</p> <p>Концы проводников необходимо зафиксировать против растрепки запрессованными окончаниями. Для однофазового подключения использовать питающий кабель тип H05RR-F3G-4 (раньше GGLG 3Cx4), концы проводников зафиксировать соответственно рис.5. После укрепления коцов проводников под головки болтов в клеммнике, вложить кабель в коробку клеммника и обеспечить против выдергивания клипсой (рис.5). Наконеч закрыть крышку коробки клеммника.</p> <p>Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.</p>	<p><b>ПІД'ЄДНАННЯ СПОЖИВАЧА ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ:</b></p> <p><b>Встановлення слід проводити згідно з дійсними національними стандартами та директивами.</b></p> <p>Під'єднання споживача до електричної мержі повинна виконувати уповноважена особа. У нерухому мережу перед споживачем слід встановити обладнання для від'єднання споживача від мережі, у якого віддаль між роз'єднаними контактами усіх полюсів не є меншою ніж 3 мм. Рекомендоване під'єднання плити – трифазове, за допомогою шнура типу H05RR-F5G-1,5 (раніше CGLG 5Cx1,5), кінці якого приготовано як на мал. 4. Кінці провідників слід укріпити від розплітання напресованими кінцівками. Для однофазового під'єднання слід застосувати шнур типу H05RR-F3G-4 (раніше GGLG 3Cx4), кінці провідників якого приготовано як на мал. 5.</p> <p>Після укріплення провідників під голівки гвинтів у клемнику слід вкласти шнур у коробку клемника і зафіксувати її від виривання обіймою (мал.5). Накінціці закрити кришку коробки клемника.</p>

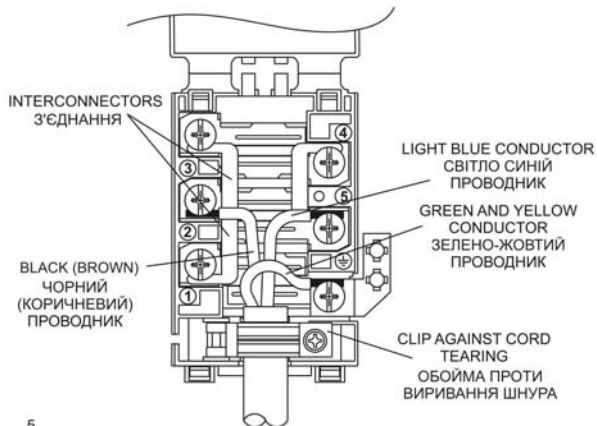
L=65 mm, BLACK , ЧОРНИЙ - L3  
 L=45 mm, BLACK , ЧОРНИЙ - L2  
 L=45 mm, LIGHT BLUE, СВІТЛО СИНИЙ - N  
 L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖОВТИЙ – PE (⊕)  
 L=25 mm, BROWN, КОРИЧНЕВИЙ - L1



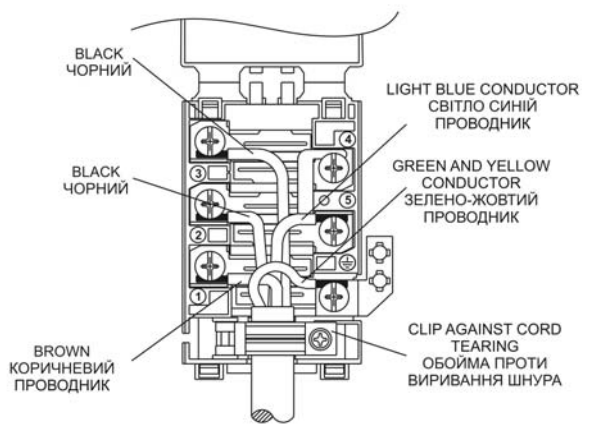
6

**SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ**

**THREE-PHASE CONNECTION / ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ**



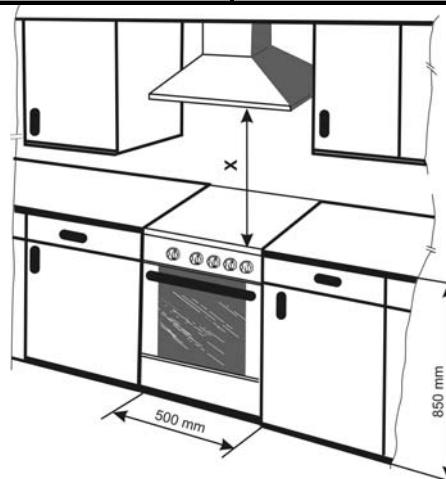
5



Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.  
 Подключение, монтаж и ввод плиты в эксплуатацию должны быть выполнены квалифицированным специалистом уполномоченной сервисной организации.

**Встановлення слід проводити згідно з дійсними національними стандартами та директивами.**







<p>Для подключения плиты рекомендуем использовать питающий кабель :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мин. <math>3 \times 4 \text{ мм}^2</math> - для однофазового подключения (предохранитель 35 - 38 А соответственно типу)</li> <li>- мин. <math>5 \times 1,5 \text{ мм}^2</math> - для трехфазового подключения (предохранитель 3x16 А)</li> </ul>	<p>Для під'єднання плити рекомендуємо застосувати кабель:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <math>3 \times 4 \text{ мм}^2</math> мін.- при однофазовому приєднанні (запобіжник 35 - 38 А залежно від типу)</li> <li>- <math>5 \times 1,5 \text{ мм}^2</math> мін.- при трифазовому приєднанні (запобіжник 3x16 А)</li> </ul>
<p><b>ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>В случае демонтажирования и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от эл.сети и обеспечить выключенное состояние.</p>	<p><b>ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ</b></p> <p>При будь-якому монтажі і демонтажі електричної плити поза межами її стандартного застосування, слід від'єднати споживач від електричної мережі і забезпечити його у вимкненому стані.</p>
<p>При установке прибора необходимо провести следующие действия относительно функции прибора :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль правильного подключения к эл.сети</li> <li>• контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов</li> <li>• демонстрация заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания</li> </ul>	<p>Встановлюючи споживач слід, для забезпечення його функцій, виконати, перш за все, наступні дії:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• перевірити правильність під'єднання до електричної мережі</li> <li>• перевірити нагрівальні елементи, елементи управління і регуляції</li> <li>• продемонструвати замовникові усі функції споживача і ознайомити його з обслуговуванням та утриманням пристрою</li> </ul>
<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :</b></p> <p>Электрическая плита является прибором I класса степени защиты перед травмами электрическим током и должен быть соединен с предохранительным кабелем электрической сети.</p>	<p><b>УВАГА:</b></p> <p>Електрична плита – це споживач класу I згідно з рівнем охорони від враження електричним струмом, і його слід під'єднати до запобіжного провідника електричної мережі.</p>
<p><b>МЕСТО УСТАНОВКИ ПЛИТЫ</b></p>	<p><b>ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ</b></p>





Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	Установку повинна проводитi тільки фірма, яка має відповідну кваліфікацію та уповноваження. Установку слід проводити згідно з національними стандартами та директивами.
Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	<b>Встановлення електричної плити необхідно виконати згідно з національними стандартами і приписами.</b> Електричну плити призначено для звичайного середовища. Її можна встановити у кухонні меблі без бічних шпар (мінімальна ширина 500 мм.) Плити можна вставити між шафками с теплостійкістю 100 °С або ж шафки слід покрити теплоізолюючим матеріалом. Плиту не можна встановлювати на підвищення.
«X» - минимальное расстояние 650 мм, далее соответственно рекомендации производителя дымовытяжного устройства.	«X» - мінімальна віддаль 650 мм, згідно з рекомендацією виробників витяжок
<b>РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ</b>	<b>ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТЫ ПО ВИСОТІ</b>
Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в состав принадлежностей плиты.	тільки у деяких (моделей) Встановлення плити так, щоб варильна поверхня буда горизонтальною, або корекцію її висоти, можна виконати за допомогою 4 регулюючих гвинтів, котрі знаходяться у приладді споживача.
<b>ПРОЦЕСС:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты,</li> <li>• плиту наклоните на одну сторону,</li> <li>• завинтите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне,</li> <li>• плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом завинтите винты на другой стороне плиты,</li> <li>• плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытасчен ящик для хранения принадлежностей плиты.</li> </ul>	<b>ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• нахилити плити на бокове ребро</li> <li>• нагвинтити пластикові гвинти низу у передній і задній отвір стінки з одного боку</li> <li>• нахилити плити у протилежний бік і гвинти нагвинтити у отвори з другого боку плити</li> <li>• вирівнювання плити і подальшу регуляцію слід проводити за допомогою викрутки через відкладний простір плити</li> </ul>
<b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.	<b>ПРИМІТКА:</b> Монтаж регуляції по висоті (гвинтів) не є необхідною, якщо висота і встановлення споживача є відповідними навіть без пластикових гвинтів.
<b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий.	<b>УВАГА:</b> Виробник залишає за собою право на дрібні зміни в інструкції, котрі впливають з іновативних або технологічних змін виробу, але не мають вплив на функції виробу.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНІЧНІ ДАНІ		
<b>ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА</b>	<b>ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА</b>	<b>ЕС 55301 АХ</b>	<b>ЕС 55301 А</b>
<b>Размеры плиты:</b>	<b>Розміри:</b>		
высота - ширина / глубина	Висота/Ширина/Глубина	850 / 500 / 605 mm	850 / 500 / 605 mm
<b>Стол варочный</b>	<b>Варильна поверхня</b>		
Варочная зона ø145 мм	Ліва задня Ø 145 (мм) [кВт]	1,20	1,20
Варочная зона ø180 мм	Ліва передня Ø 180 (мм) [кВт]	1,70	1,70
Варочная зона ø145 мм	Права задня Ø 180 (мм) [кВт]	1,20	1,20
Варочная зона ø180 мм	Права передня Ø 145 (мм) [кВт]	1,70	1,70
<b>Духовка</b>	<b>Духовка</b>		
Верхний элемент [кВт]	Верхній/гриль нагрівальний элемент [кВт]	0,75	0,75
Нижний элемент [кВт]	Нижній нагрівальний элемент [кВт]	1,10	1,10
Элемент гриля [кВт]	Інфрачервоний нагрівач [кВт]	1,85	1,85
Двигатель вентилятора [Вт]	Вентилятор [Вт]	30 (35)	
Освещение духовки [Вт]	Освітлення [Вт]	25	
Мин / макс. температура в духовке	Мін /Макс. температура у духовці	50 / 250 °С	
Присоединение к электрической сети	Електрична напруга	230 / 400 V ~	
Мощность электрических частей плиты [кВт]	Загальна ел. споживана потужність [кВт]	7,71	7,71
<b>ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ</b>	<b>ПРИЛАДДЯ</b>	<b>ЕС 55301 АХ</b>	<b>ЕС 55301 А</b>
Решётка (шт.)	Решітка	+	+
Противень глубокий (шт.)	Гусятница		
Противень мелкий (шт.)	Деко для печіння	+	+
Регулировка высоты плиты	Комплект гвинтів для регуляції висоти	+	+
Скребок	Чистячий шкребок	+	+

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ		
Изготовитель	Изготовитель		
Модель	Модель	EC 55301 AX	EC 55301 A
A – Самой эффективной B C D E F G – Наименее эффективной	A – Самой эффективной B C D E F G – Наименее эффективной	<b>A</b>	<b>A</b>
Затрата энергии 	Затрата энергии 	<b>0,79</b>	<b>0,79</b>
Час (хвил.)	Час (хвил.)	<b>50</b>	<b>50</b>
Затрата энергии  / 	Затрата энергии  / 	<b>0,79</b>	<b>0,79</b>
Час (хвил.)	Час (хвил.)	<b>42,6</b>	<b>42,6</b>
Полезный объем духовки в литрах	Полезный объем духовки в литрах	<b>46</b>	<b>46</b>
Объем духовки :	Объем духовки :		
МАЛЫЙ	МАЛЫЙ		
<b>СЕРЕДНИЙ</b>	<b>СЕРЕДНИЙ</b>	<b>←</b>	<b>←</b>
БОЛЬШОЙ	БОЛЬШОЙ		
Пгромкость (дБ)	Пгромкость (дБ)	<b>46</b>	<b>46</b>
Наименьшее затрата энергии	Наименьшее затрата энергии		
Площа наибольшего противень	Площа наибольшего противень	<b>1230</b>	<b>1230</b>

