

gorenje

EAC

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

EN

ELECTRIC COOKER

BY

RU

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

EN	RU
<p>Dear customer, You have purchased a product of our new series of appliances. We hope that our product will serve you well and for a long time. Read this manual before installation and use of this appliance. It contains important information concerning how safely and economically operate the appliance. Save the manual together with the appliance for an eventual further use.</p>	<p>Уважаемый покупатель. Вы приобрели изделие из нашей новой линейки бытовых приборов. Нам хотелось бы, чтобы наше изделие хорошо Вам служило. Перед установкой и использованием прибора прочитайте, пожалуйста, настоящее руководство. Оно содержит важную информацию о том, как безопасно и экономно пользоваться прибором. Руководство храните рядом с прибором, чтобы иметь возможность воспользоваться им при необходимости.</p>
IMPORTANT INFORMATION	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
<p>Safety measures</p> <ul style="list-style-type: none"> • This appliance can be used with children older than 8 years and persons with decreased physical or mental ability or lack of experience and knowledge only in cases, when they are under supervision or when they were introduced to the use of appliance and they understand the possible dangers. The children should not play with this appliance. The user cleaning and maintenance can be not provided with children without inspection. • WARNING: The appliance self and its accessible parts will be hot during the use. You should prevent the contact with heating elements. Do not allow the access for small children. • WARNING: Danger of fire: do not lay down objects on the cooking surfaces. • WARNING: The cooking without supervision with fat or oil on the cooking surface could be dangerous and could cause the ignition of fire. NEVER extinguish the fire here 	<p>Меры безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором. • ВНИМАНИЕ: Прибор и его открытые части становятся горячими во время использования. Следует особенно тщательно избегать прикосновения к нагревательным элементам. Предотвратить возможность доступа к прибору для маленьких детей. • ВНИМАНИЕ: Угроза пожара: Не ставьте никакие предметы на варочные поверхности.

with water, but switch out the appliance first and then cover the flames for instance with pot lid or with a wet cloth.

- **NOTICE:** The cooking process should be provided under supervision. Also a short time cooking should be provided under constant supervision.
- **WARNING:** If the hotplate surface shows cracks, switch out the appliance and the circuit breaker for to prevent the electric shock.
- Use the temperature probe recommended for this oven only.
- **WARNING:** For to prevent the electric shock ensure the switching off of the appliance before replacing the light bulb.
- Do not use rough abrasive cleaning agents or sharp metal scrapes for cleaning of oven door glass, as they could crack the surface and causing the breaking of glass.
- Never use steam or pressure cleaners for cleaning of the appliance. A danger of electric shock is threatening here.
- The appliance is not adapted for control with help of external timers or other special control devices.
- **WARNING:** Stabilizing elements should be mounted for to prevent the overturn of the appliance. See the installation manual.
- **WARNING:** Use the protection of cooking panel designed with the producer of cooking appliance or marked with the appliance producer as suitable in the user's manual only, or protection devices directly built in in the appliance. The use of incorrect protection devices could cause accident.

- **ВНИМАНИЕ:** Готовка с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасной и может привести к возгоранию. **НИКОГДА** не тушите огонь водой, но выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или мокрой тряпкой.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен проходить под присмотром. Кратковременный процесс приготовления должен проходить под присмотром постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность варочной панели или элемента потрескалась - выключите прибор и предохранитель, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Используйте только датчик температуры, который рекомендуется для данной духовки.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекол дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к поломке стекла.
- Для чистки прибора не используйте паровые очистители и очистители под давлением. Существует опасность поражения электрическим током.
- Прибор не готов к управлению с помощью внешних таймеров и других специальных систем управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Для предотвращения опрокидывания прибора должны быть установлены элементы

Caution

- Only authorized service worker or similar authorized person can connect the appliance to the electric mains.
- Verify whether data on the nominal supply voltage, indicated on a type plate, agree with the voltage of your mains.
- The cooker is coupled to mains according to the connection diagram.
- Please let confirm the date of provided installing in the Guarantee sheet.
- Manipulation with the appliance or unprofessional service could lead to risk of serious injury or to damaging of appliance, eventually. The installation, the all repairs, modifications or interventions into the appliance should be provided with the authorized serviceman or similarly authorized person only.
- A device for disconnecting of all poles of the appliance from the mains Into the electric wall circuit before the appliance should be inserted, where the contacts distance in disconnected state is 3 mm as minimum (thereafter called in the text as mains switch).
- The product is designed exclusively for cooking. Do not use for other purposes, for instance for room heating. Do not put empty pots on the cooking zones.
- The strangulation of feeding cable in the oven doors could lead to short circuit and damage the appliance. Mind the correct placing of electric feeding cables in a save distance.
- The electric feeding cables of the appliance or other appliances should not come in contact with the cooking

стабилизации. Смотрите инструкцию по установке.

- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только барьеры для варочной панели, спроектированные изготовителем плиты или обозначенные изготовителем прибора в инструкции по применению как рекомендуемые к применению или встроенные в приборе барьеры. Использование несоответствующих барьеров может привести к несчастным случаям.

Предупреждение

- Прибор может быть подключен к сети только сервисным центром или компетентным специалистом.
- Проверьте, соответствует ли напряжение в вашей сети номинальному напряжению питания, указанному на табличке характеристик.
- Устройство должно быть подключено к сети в соответствии со схемой подключения.
- О дате монтажа необходимо сделать соответствующую отметку в Гарантийном паспорте.
- Обращение с прибором или непрофессиональное обслуживание может привести к риску серьезных травм или к повреждению изделия. Монтаж, любой ремонт, модификации и вмешательства в прибор всегда должен выполнять техник по сервису или компетентное лицо.
- В жесткую электrorаспределительную сеть перед прибором следует установить устройство для отключения всех полюсов прибора от сети, у которого расстояние между контактами в расцепленном состоянии - мин. 3 мм (далее обозначается как главный выключатель).

plate nor with other hot parts of the cooker.

- Switch off the mains switch before providing cleaning or repairs.
- Do not use the glass-ceramic surface as a shelf. Cracks or other damaging of surface can be caused so. Do not heat up food covered with aluminum foil, plastic pots or similar materials. The danger of melting, fire or the damaging of hotplate threatens in such cases.
- Give your special attention when cooking in the oven. The pans, sheets, gratings and the oven walls could hot as to the high temperatures. Use cooking gloves.
- Never cover the internal oven walls with aluminum foil and do not put down the baking pots directly on the oven bottom. The aluminum foil hinders the air circulation, significantly worsens the baking process and damages the surface layer of internal cover.
- The oven doors could be hot during the baking. Some models have therefor a third glass installed on the doors, which significantly prevents the overheating of external door surface.
- For prevention of overheating the appliance should not be installed behind a decoration door.
- Never store inflammable or explosive objects, objects aggressive to skin (paper, wipers, cleaning agents, plastic bags, detergents, sprays) in the storage shelf of the oven. You prevents so the risk of fire during operation of the appliance. Only the given accessories (pans, drainage pots and similar) can be stored there.
- The oven door hinges could be damaged when overloaded. Do not put heavy objects on the opened

- Продукт предназначен исключительно для приготовления пищи. Не используйте для других целей, например, для отопления помещения. Не ставьте пустую посуду на конфорки.
- Шнур питания, зацепившийся, например, за дверцу духовки, может стать причиной короткого замыкания и повредить прибор. Следите за правильным расположением шнуров питания на безопасном расстоянии.
- Шнур питания прибора или других приборов не должен соприкасаться с варочной поверхностью или другими горячими частями плиты.
- При чистке и ремонте отключите главный выключатель питания от подачи электроэнергии.
- Не используйте варочную панель в качестве места для складывания вещей. Это может привести к появлению царапин или других повреждений. Не следует греть пищу в алюминиевой фольге, пластиковых контейнерах и тому подобной посуде. Существует угроза расплавления, пожара или повреждения варочной панели.
- Особое внимание уделяйте приготовлению пищи в духовке. Из-за высоких температур противни, посуда для запекания, решётки и стены духовки могут быть горячими. Используйте термостойкие кухонные перчатки.
- Никогда не оборачивайте внутренние стены печи алюминиевой фольгой, не ставьте посуду для запекания на дно духовки. Алюминиевая фольга препятствует циркуляции воздуха, что значительно

doors. Do not lean on the opened doors. Do not sit down nor set foot on the opened oven doors (Mind the children!) Take off the doors before cleaning of the oven.

- A long time use of cast-iron plate could lead to damaging the constant coloring. This is not a damage covered with the warranty.
- The appliance is designed for location directly on the floor. Do not use any base or pedestal.
- The surface of storage shelf could be heated up up to a high temperature. At pulling out of hot shelf the surfaces and objects coming into contact or being in a close distance can be damaged. Do not operate the appliance with pulled out shelf. The objects stored in the shelf can be hot, therefore it is not allowed to put in this storage shelf flammable or easily flammable objects.
- When the kitchen range is provided with a top cover, do not close this cover at warm cooking zones.
- It is unallowable to put any combustible matters near the oven cooking plates, oven heaters or in the cooker compartment.
- If the cooker is not in service, see that all of its switches are off.
- We recommend you to turn once every two years to an authorised repair shop in order to check on the cooker function and to make a professional maintenance. Thus you prevent contingent troubles and prolong the cooker service life.
- When detecting a flaw on the appliance compartment, do not repair it by yourself but put the appliance out of operation and ask an authorised person to make the

ухудшит процесс выпечки и повредит верхний слой внутренней оболочки.



- Дверца духовки может быть в процессе выпечки горячей. Поэтому у некоторых моделей было на дверцу установлено третье стекло, что помогает лучше защитить внешнюю поверхность дверцы от избыточного тепла.
- Прибор не следует устанавливать за декоративную дверку во избежание его перегрева.
- В пространстве духовки никогда не следует хранить предметы легковоспламеняющиеся, взрывчатые, агрессивные для кожи (бумага, полотенца, бумажные пакеты, чистящие и моющие средства, аэрозоли). Так Вы сможете уменьшить риск возникновения пожара во время работы прибора. Храните там только аксессуары (кастрюли, поддон для конденсата и тому подобное).
- В случае перегрузки дверцы духовки может произойти повреждение её петель. Не ставьте на открытую дверцу тяжелую посуду. При очистке не опирайтесь на открытую дверцу. Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа (Осторожно с детьми!) Перед чисткой духовки снимите дверцу.
- Длительное применение чугунных пластин может привести к нарушению постоянного цвета. На этот дефект гарантия не распространяется.
- Прибор предназначен для размещения непосредственно на полу. Не используйте какое-либо основание или подставку.
- Поверхность ящика плиты может быть нагрета до

repair.

- The maker bears no responsibility for contingent damages caused by violating the binding instructions and recommendations set forth in these instructions.
- Do not use any appurtenances whose surface finish is damaged or otherwise defective due to wear or handling.


высокой температуры. Вытянув горячий ящик, Вы можете повредить поверхность и/или предметы, с которыми он вступает в контакт или которые находятся в непосредственной близости. Не используйте прибор с выдвинутым ящиком. Вещи, которые хранятся в ящике, могут быть горячим, поэтому здесь не допускается хранение в нём горячих и легко воспламеняющихся предметов.

- Если плита оснащена крышкой для верхней варочной панели, не следует закрывать эту крышку, если конфорки ещё горячие.
- Размещать какие-либо горючие вещества вблизи варочных зон, нагревательных элементов духовки и в ящике духовки – строго запрещено.
- Если плита не используется, убедитесь, что все выключатели находятся в отключенном положении.
- Рекомендуем один раз в два года обратиться в ремонтную компанию с требованием проверить функции плиты и выполнить квалифицированное техобслуживание. Тем самым Вы можете предотвратить возможное появление неисправностей и продлить срок службы плиты.
- При обнаружении неисправности электрической части плиты не пытайтесь отремонтировать её самостоятельно. Прекратите использование плиты и обратитесь к квалифицированному персоналу для проведения ремонта.
- Производитель не несёт ответственности за возможные повреждения, вызванные нарушением указаний и рекомендаций, представленных в этой


	<p>инструкции.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аксессуары, у которых проявится износ или повреждение покрытия в результате манипуляции, а также другие дефекты, использовать не следует. • Условия и сроки хранения: приборы 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 (при соблюдении предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) - 10 лет.
 <p>The symbol on the product or on its packaging determines, that this appliance should not be given into the domestic waste. It should be delivered to collection spot for recycling of electric and electronic devices. With correct liquidation of this product you can help at prevention of negative consequences for the environment and for the human health, which could be else caused with improper liquidation of this product. More detailed information on recycling of this product you can receive at competent local authority, service for liquidation of domestic waste or in the shop, where you had bought the product.</p>	 <p>Символ на изделии или его упаковке указывает, что этот продукт не может рассматриваться как бытовые отходы. Он должен быть доставлен в пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы в противном случае возникнуть в результате неправильной утилизации данного продукта. Для получения более подробной информации об утилизации этого</p>

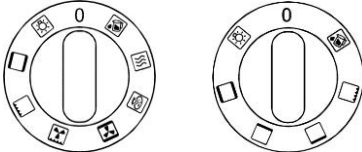






<p>THE PURPOSE OF THE APPLIANCE</p> <p>The appliance is designed for usual preparation of food in households and it should not be used for other purposes. The individual possibilities of its use are fully described in this manual.</p>	<p>продукта, пожалуйста, обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретён продукт.</p> <p>ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА</p> <p>Прибор предназначен для ежедневного домашнего приготовления пищи и не должен использоваться для других целей. Отдельные варианты использования подробно описаны в данном руководстве.</p>
<p>Solely an authorised, skilled person may install the range. The authorised person is obliged to set the range cooking plate in horizontal position, to connect it to the mains and to check up on its duty. Installation of the range must be confirmed in the certificate of warranty.</p>	<p>Устанавливать плиту разрешается только квалифицированному персоналу авторизованного сервисного центра при наличии у него соответствующей лицензии. Лицо, выполняющее установку, обязано установить поверхность плиты в горизонтальное положение, подключить прибор к сети и проверить его работоспособность. Установка плиты должна быть подтверждена в гарантийном паспорте.</p>
<p>ATTENTION</p> <p>If the glass ceramic surface should brake or crack, do not use it. Disconnect the appliance and call Service immediately.</p>	<p>ВНИМАНИЕ!</p> <p>Если произойдёт повреждение стеклокерамической варочной панели, образуются трещины или повреждение стекла, немедленно отключите плиту от электросети и обратитесь в уполномоченную сервисную организацию.</p>






CONTROL PANEL	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
<ol style="list-style-type: none"> 1. Left front hot plate/hot zone control knob 2. Left rear hot plate/hot zone control knob 3. Right rear hot plate / hot zone control knob 4. Right front hot plate / hot zone control knob 5. Temperature selector 6. Oven function knob 7. Thermostat function signal lamp 8. Power on indicator 9. Timer 10. Digital timer 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ручка переключателя левой передней варочной зоны/электроконфорки 2. Ручка переключателя левой задней варочной зоны/электроконфорки 3. Ручка переключателя правой задней варочной зоны/электроконфорки 4. Ручка переключателя правой передней варочной зоны/электроконфорки 5. Ручка термостата духовки 6. Ручка переключателя функций духовки 7. Лампочка сигнальная функций термостата 8. Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты 9. Таймер 10. Электронный программатор
BEFORE FIRST USE	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПЕРВОМУ ПРИМЕНЕНИЮ ПЛИТЫ
<ul style="list-style-type: none"> • Before using the appliance for the first time, remove protective and packing material from the cooker. • Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the standing regulations and national legislation. • Before first use we recommend clean the cooker and accessories. • After drying of cleaned surfaces switch on main switch and keep instructions below. • It is not allowed clean and disassemble parts which are not mentioned in paragraph cleaning. 	<ul style="list-style-type: none"> • Перед использованием плиту следует очистить ото всех упаковочных материалов. • Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы вторично, поэтому обращаться с ними следует согласно существующим правилам и местному законодательству. • Плиту и её принадлежности необходимо вымыть или очистить перед первым применением. • После сушки очищенных поверхностей включить главный выключатель и действовать соглас инструкциям ниже по тексту. • Не допускается чистить и разбирать детали, которые не упомянуты в пункте очистки
OVEN	ДУХОВКА
<p>Before first use of the oven turn the control knob to the top and bottom heater position. Set the temperature selector to 250°C and leave the oven in operation with the door shut for 1 hour. Provide proper room ventilation. This process will remove any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment.</p>	<p>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 и тщательно проветрите помещение после выполнения данной операции. Тем самым из духовки будет устранён запах от консервации.</p>
ATTENTION!	ВНИМАНИЕ!
<p>Before first using of oven remove all stickers from oven door.</p>	<p>Перед первым использованием духовки удалить все наклейки с дверцы духовки.</p>

COOKING WITH THE APPLIANCE	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ
<p>NOTICE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Solely adults may operate the appliance in accordance with these instructions. It is not allowed to leave small children without supervision in a room where the appliance is installed. • Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. • A electro cooker is an appliance whose operation requires supervision. • The baking plate in grooves can be loaded up to 3 kg as maximum. The gridiron with a pan or baking plate can be loaded up to 7 kg as maximum. • The baking plates and pans are not designed for a long-term storage of foodstuffs (longer than 48 hours). For longer storage, store the food in a convenient dish. 	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Прибор могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрической плитой оставлять детей без присмотра строго запрещено!!! • Дети должны находиться под присмотром и не должны играть с прибором. • Электрическая плита - прибор, который требует постоянного внимания во время его эксплуатации. • Вес противня с готовящимся блюдом, устанавливаемого в пазы боковых стенок духовки, не должен превышать 3 кг. Вес противня с готовящимся блюдом, устанавливаемого на решётку, не должен превышать 7 кг.
<p>USING THE HOT PLATE</p> <p>Control switch can be used to select one of six temperature settings from a minimum at position 1 to a maximum at position 6.</p>	<p>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЛИТЫ</p> <p>Управление нагревательным элементом электроварочной зоны выполняется с помощью переключателя, имеющего 6-ти ступенчатую регулировку мощности, где уровень "6" соответствует наибольшей мощности, а уровень "1" - наименьшей.</p>
	
<p>THE GLASS CERAMICS COOKING PLATE WITH COOKING ZONES</p> <p>The cooking zones of a standard cooker have "6" ("9") level capacity levels regulations. The highest capacity is at regulation level "6" ("9"), the smallest one on the level "1".</p> <p>We can use the electric cooking zones for cooking, roasting and similar; we recommend the use of pots with even bottom for these purposes.</p> <p>The overheating of zone under the glass ceramics plate is prevented with help of a temperature limiter. The signal light of residual heat in the front part of glass ceramics plate is signaling the increased temperature of cooking zone surface, even when the heating element is switched off already.</p> <p>The energy of hot cooking zone can be used for other purposes. This signal light switches off after cooling down of cooking zone, when no burning danger exists more here.</p>	<p>СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С КОНФОРКАМИ</p> <p>Управление нагревательным элементом электроварочной зоны выполняется с помощью переключателя, имеющего "6" ("9") ступенчатую регулировку мощности. Наибольшей мощности электроварочная зона достигает при ступени "6" ("9"), наименьшей - при ступени "1".</p> <p>Варочные зоны оснащены ограничителем для предотвращения их перегрева. У каждой зоны в передней части панели имеется индикатор остаточного тепла. Он сигнализирует, какая из конфорок - горячая.</p> <p>Для приготовления пищи используйте толстостенные кастрюли с плоским дном, которые специально предназначены для стеклокерамических плит и имеют диаметр дна, как минимум, равный диаметру конфорки. Никогда не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.</p>
<p>BASIC RULES FOR USING OF GLASS CERAMIC HOBS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use the pots with flat base without impurities which could scretch glass ceramic hob. • Pot base should have a diameter at least equal to that of cooking zones, in other 	<p>ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЮ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагревается только та часть поверхности панели, которая обозначена графически. Остальная часть поверхности остаётся относительно холодной и

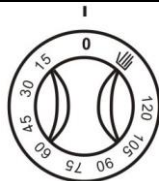
<p>case thermo – limiter of cooking zone will be operate.</p> <ul style="list-style-type: none"> • When cooking cover pots if possible. • Do not use glass ceramic hob for room heating. • Remove rest of meals from hob during cooking and final cleaning make when finish cooking. Sugar stains (jam, jelly,..) remove immediately by scraper. In other case permanent traces can appear. • Metal glistening spots can appear when use aluminium utensils, removing such a spots is possible by repeating of cleaning process. • Scratches on the hob can be caused by sand grain, abrasive cleaning powder or hard edges like diamant on the ring. • Avoid touching hot pots to painted frame of the hob. • Do not use cleaning utensils with abrasive surface. Also we do not recomend using of corosive cleaners like as oven cleaners nad spot removers. • Awoid touching of hot pots of glass ceramic frame. 	<p>её можно использовать, если необходимо отодвинуть кастрюлю с варочной зоны.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Красное излучение от нагревательного элемента может под определённым углом зрения просвечивать через толщину плоскости панели в области обозначенной зоны. • Не используйте варочную панель для иных целей, например, как рабочую поверхность кухонного стола. • Стеклокерамическая панель не должна применяться для обогрева помещения. • Избегайте нагрева пустой эмалированной посуды, так как этим можно повредить панель, а двигая посуду - поцарапать её. • 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 колец. • При приготовлении пищи нужно пользоваться посудой с ровным дном, диаметр которой не должен быть меньше диаметра варочной зоны, чтобы не произошло срабатывание ограничителя температуры в результате перегрева варочной зоны. • Варочную панель держите сухой и чистой. При необходимости, попавшие на варочную зону в ходе готовки 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 немедленно очистить, так как длительное воздействие остатков этих продуктов может нарушить структуру стеклокерамической панели. • При приготовлении пищи посуда не должна касаться лакированной рамы стеклокерамической панели или стоять на этой раме. • Используйте накопленное тепло конфорки, отключая её ещё до окончания готовки. • При варке прикрывайте кастрюлю крышкой, а электрическую мощность конфорки регулируйте так, чтобы не нужно было сдвигать или снимать крышку.
<p>IMPORTANT Cooking zones must not be used without pots, kettle could be destroyed.</p>	<p>ВАЖНО Варочные зоны запрещается использовать без кастрюль, электрический чайник может быть необратимо повреждён.</p>
<p>Producer bears no responsibility for defect of glasscermic hob caused by using of improper cooking utensils or by improper manipulation.</p>	<p>Завод-изготовитель не несёт ответственности за дефекты стеклокерамической панели, которые возникли в результате неправильных манипуляций или при применении нерекондованной для использования посуды.</p>

OVEN OPERATION	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ
<p>OVEN INSIDE Oven is fitted with three level side guides for inserting the grid. Inside the oven there is top and bottom heating element is placed under the oven bottom.</p>	<p>ДУХОВКА На верхней стенке духовки расположен верхний нагревательный элемент с нагревательным элементом гриля. Нижний нагревательный элемент расположен под дном духовки.</p>
<p>OVEN OPERATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • The oven function mode is selected with the oven function knob. The knob can be turned in both directions. • Operation temperature is set with the temperature selector, ranging from 50 - 250°C. Clockwise rotation of the selector sets higher temperature, and vice versa, anticlockwise swing reduces the temperature. 	<p>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ручку переключателя функций духовки, которую можно поворачивать влево и вправо, установите на требуемую функцию. Ручку термостата установите на требуемую температуру. • Температура внутри духовки поддерживается на выбранной величине термостатом с диапазоном от 50 до 250°C. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения.
<p>Forcible overturning of the zero position will lead to the thermostat damage!</p>	<p>Насильное поворачивание ручки термостата за нулевое положение может привести к его механическому повреждению!</p>
<p>WARNING! Do not cover oven bottom with aluminum foil, place on bottom oven tray, baking pan, container, food or food products. Coverage causes local overheating of the bottom surface of the bottom of the furnace and the furnace can be irreparably damaged by this behavior.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, не ставьте на дно духовки поддон, сковороду, контейнер с едой или продукты питания. В прикрытой части может произойти локальный перегрев нижней поверхности духовки с последующим её необратимым повреждением.</p>
<p>INSERTING OF GRID IN THE OVEN</p>	<p>ВСТАВКА СЕТКИ В ДУХОВКУ</p> 

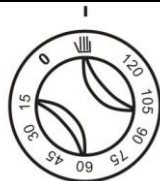
OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS	ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ
	
	
Oven illumination being on in setting up all the oven functions.	Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя
	
Static oven heat by means of the top and bottom heaters. The thermostat can be set to a temperature within 50-250°C.	Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50-250°C.
	
Bottom heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50-250°C. Tip: This function is used for baking which requires high temperature from below.	Нагрев духовки только нижним нагревательным элементом. Тепло передаётся естественной конвекцией. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50-250°C. Рекомендация. Данная функция применяется в том случае, когда для завершения приготовления некоторых блюд требуется более высокая температура снизу.
	
Top heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50-250°C. Tip: This function is used for baking which requires high temperature from above (crusting).	Нагрев духовки только верхним нагревательным элементом. Тепло передаётся естественной конвекцией. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50-250°C.
	
Grilling by infrared radiation. The temperature selector is set to the maximum position.	Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру.
	
Grilling assisted with oven fan. Temperature inside the oven is higher towards the top. The temperature selector is set	Гриль с использованием вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст более высокую температуру в верхней части духовки (над решёткой или противнем).

<p>between the 150-250°C range. Tip: This function is also used for grilling or baking bulky meat chunks at high temperature. Oven door is closed.</p>	<p>Термостат можно установить на температуру в диапазоне 150-250°C. Рекомендация. Данная функция применяется при приготовлении пищи на гриле или для выпекания больших кусков мяса при более высокой температуре. Дверца духовки должна быть закрыта.</p>
<p>Top and bottom heater in operation, assisted by the fan. Interior temperature is uniformly spread around the oven. The temperature selector can be set anywhere from 50-250°C. Tip: The function is suitable for baking on two levels at the same time, especially if you need the same temperature on both levels.</p>	<p></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. Рекомендация. 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>Pizza system This new cooking mode is ideal for making pizza. Pizza is baked in a preheated oven at a temperature of approx. 190-210°C. Baking tray with pizza is placed in bottom guide level for 15-20 minutes, depending on the size of pizza. Noticed baking time is for information only (depends on sort of pizza)</p>	<p></p> <p>Система приготовления пиццы Этот новый режим идеально подходит для приготовления пиццы. Пицца готовится в предварительно разогретой духовке при температуре приблизительно 190-210 °С. Противень с пиццей устанавливается в пазы на нижнем уровне на 15-20 минут в зависимости от размера пиццы. Время приготовления указано только в информационных целях (оно зависит от типа пиццы).</p>
<p>Warming zone – keep warm of done dish (baking grid is in second level) Use this function to heat ready made food. Set the temperature to 70°C and place the food onto the support grid inserted in the second guide level. Reheating time is a matter of your choice, but make sure it is not too short, or the food will not be thoroughly reheated.</p>	<p></p> <p>Зона разогрева. Сохранение готовых блюд в тёплом состоянии (решётка для запекания устанавливается на втором уровне). Используйте эту функцию для разогрева готовых блюд. Установите температуру 70°C и поместите блюдо на опорную решётку, установленную в пазы на втором уровне. Выберите время разогрева на свое собственное усмотрение, но убедитесь, что оно не слишком короткое, иначе блюдо будет разогрето недостаточно.</p>
<p> </p>	<p>Нижний нагреватель / Aqua clean</p>
<p>Applying lower heater/ Aqua Clean Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food (baking heavy,moist pastry with fruit dressing). The temperature selection button in such cases may be selected as required.Lower heater may also be used for the cleaning of oven. You will find details in the section Cleaning and maintenance.</p>	<p>Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпекание сочного пирога с фруктовой начинкой). Нижний нагреватель / Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности о выполнении чистки можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».</p>
<p>BAKING AND ROASTING CHART Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your guidance.</p>	<p>Время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть более точно установлены на основании Вашего опыта и навыков.</p>

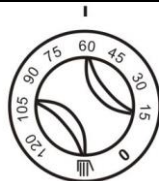
50-70°C Drying	50-70°C Сушка
130-150°C Stewing	130-150°C Тушение
150-170°C Preservation	150-170°C Стерилизование
180-220°C Baking of risen dough	180-220°C Выпечка изделий из теста
220-250°C Meat roasting	220-250°C Приготовление мяса
<ul style="list-style-type: none"> • It is necessary to try out a precise temperature value for every sort of food and the baking or roasting method. • Before putting the food in, it is necessary to preheat the oven in some instances. • If the selected temperature is not reached, the thermostat signal light is on. If the selected temperature is exceeded, the thermostat signal light goes out. • Slide best the oven gridiron, on which a baking plate or pan is laid down, into the second groove from bellow on sides of the oven. • If possible, do not open the oven door in the process of baking. The thermal regime of an oven will thus be disturbed, the baking time prolonged and the food can be burnt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Точные температурные величины для каждого типа блюд и способа приготовления необходимо установить путём проб. • В некоторых случаях, прежде чем поместить в духовку блюдо, её необходимо разогреть. • Если температура еще недостаточная, то горит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре лампочка погаснет. • Решётку, на которой стоит противень или утятница, установить в пазы духовки на среднем уровне. • Дверцу в течение выпекания желательно не открывать, так как это нарушает тепловой режим духовки, продлевает время выпекания и блюдо может подгореть.
FOOD GRILLING	БЛЮДА НА ГРИЛЕ
<ul style="list-style-type: none"> • Grilling with the oven door shut. • The position of grid depends on the mass and the type food. • As a general rule the grid should be placed in top level guide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление на гриле осуществляется при закрытой дверце духовки. • Место расположения решётки зависит от общего веса и типа продуктов. • Решётку с блюдом, которое будет готовиться на гриле, следует установить как можно выше.
GRILLING MEAT ON A GRID	ГРИЛЬ
<ul style="list-style-type: none"> • Put the prepared food on a grid. • Slide the grid into the side guides in such way that loose portion of the grid (with fewer cross bars) is turned towards you. • Slide a shallow baking pan filled with water one level below the grid to catch the dripping gravy from the grid. 	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовленные продукты положите на решётку для гриля. • Решётку засуньте 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 готовке жир.
ATTENTION	ВНИМАНИЕ!
When using a grill, the accessible parts (oven door, etc.) may become very hot, so make sure that children are well away at a safe distance from the oven.	При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!
MINUTE MINDER	МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР
OPERATION OF THE RANGE WITH HELP OF THE TIMER	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ С ПОМОЩЬЮ ТАЙМЕРА
<ul style="list-style-type: none"> • The oven time switch is destined for time limited operation of oven, for instance for after-baking or heating up of food. • When the oven is not in use then this time switch can be used as alarm clock. The operation time of oven or the time period of alarm clock can be adjusted with the time switch in the range 0 - 120 minutes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Таймер духовки предназначен для установки ограничения времени работы духовки, например, при допекании или разогревании блюд. • Если духовка не работает, то таймер можно использовать самостоятельно. • Время работы духовки или отдельно таймера можно установить в диапазоне от 0 до 120 минут.



OFF
ВЫКЛЮЧЕНО
ВИМК
АҒЫТЫЛЫП ТҮР



CONSTANTLY ON
ВКЛЮЧЕНО ПОСТОЯННО
ПОСТІЙНО ВКЛ
ҮНЕМИ ҚОСЫЛЫП ТҮР



ON
ВКЛЮЧЕНО
ВКЛ.
ҚОСЫЛЫП ТҮР

The time switch button has 3 basic positions:

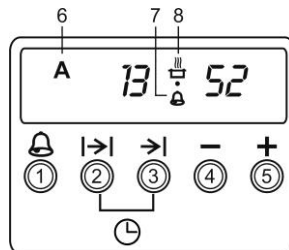
- In the position „SWITCHED OFF“ the oven is switched off. The operation of the oven is not possible with manipulation with the oven switch and of the thermostat.
- The oven can be controlled in the switch position „PERMANENTLY SWITCHED ON“ with the buttons of the switch and of the thermostat (usual operation of the oven), the timer switch is out of service.
- In the position „SWITCHED ON“ you can with help of the timer switch set the operation period in the range 0 - 120 minutes. The this way set time period can be arbitrarily changed with turning of the button to the right direction from the position 0 to position 120 and back. An acoustic signal sounds after expiration of time set and the heating in the oven is switched off.
- The timer switch can be used as alarm clock at switched off oven. A sound signal sounds after elapsing of set time period.

Ручка таймера имеет 3 основных положения:

- В положении «ВЫКЛЮЧЕНО» (OFF) духовка не работает. Манипулируя переключателем функций духовки и термостатом, духовку включить нельзя.
- В положении «ВКЛЮЧЕНО ПОСТОЯННО» (“CONSTANTLY ON”) духовкой можно управлять с помощью ручек переключателя функций духовки и термостата (нормальная работа духовки), таймер не работает.
- В положении «ВКЛЮЧЕНО» (ON) можно ручкой таймера установить время работы духовки в диапазоне от 0 до 120 минут. Установленное время можно изменить поворотом ручки вправо (от 0 до 120) и обратно. По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал и духовка отключится.
- После отключения духовки таймер можно использовать отдельно. По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал.

**CONTROL OF OVEN
WITH HELP OF DIGITAL PROGRAMMER**


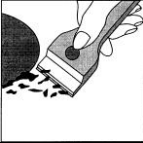
**УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ
ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА**





<ol style="list-style-type: none"> 1. Button for sound signal setting up 2. Button for setting up of operation duration 3. Button for setting up of the operation finishing 4. Button for decreasing (-) 5. Button for increasing (+) 6. Symbol „AUTO“ - is glowing from start up to finishing of operation Symbol „AUTO“ - blinking after finishing of operation 7. This symbol is glowing when the oven is in operation 8. Symbol - stopwatch 	<ol style="list-style-type: none"> 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
<p>The digital programmer - timer is designed for oven's switching off in the in advance set time. The switched off or switched on state of digital programmer is signaled with lighted symbol (8 – pot) in the middle of display. The time showing display is constantly lighting. The digital programmer is fed from the main only, it remains switched off at interruption of supply and after its renewal (the digits 0.00 + symbol 6 are blinking) and the correct time should be set once again.</p>	<p>Электронный программатор-таймер предназначен для выключения духовки по истечении предварительно заданного периода времени. Состояние включения и выключения электронного программатора сигнализируется горящим символом (8 – кастрюля) 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.</p>
<p>THE BAKING OVEN CAN WORK IN TWO REGIMES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Without use of digital programmer (the pot symbol (8) should glow in this case - when not, press simultaneously the buttons 2 and 3, otherwise the oven would not work). Further the oven is controlled with help of two control buttons - the thermostat and the oven function switch. • With help of digital programmer (the setting up of programmer is described below). The temperature and the regime should be set up with help of oven control buttons. 	<p>ДУХОВКА РАБОТАЕТ В ДВУХ РЕЖИМАХ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). Дальнейшее управление плитой осуществляется при помощи двух кнопок управления – термостата и переключателя функций духовки. • С применением электронного программатора (для управления им следует манипулировать в нижеуказанном порядке). Температура и режим настраиваются при помощи регуляторов духовки.
<p>SETTING UP OF CORRECT DAY TIME FOR THE DIGITAL PROGRAMMER</p> <p>There is the symbol 0.00 blinking on the display after connection of device to the main. The correct day time can be set up after simultaneous pressing of buttons 2 and 3 (the digits 0.00 and the symbol 8 will glow). The correct day time you can set up with help of buttons 4 and 5.</p>	<p>НАСТРОЙКА ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА НА ДНЕВНОЕ ВРЕМЯ</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 - таймер 8). Кнопками 4 и 5 настроить время дня.</p>
<p>MANUAL CONTROL OF OVEN OPERATION</p> <p>When you would use the oven without programming, then the symbol 6 should not glow. Therefore you have to check the programmer's clock: at glowing symbol 6 press simultaneously the buttons 4 and 5. The regime without programmer can be used at vanished symbol 6 only!</p>	<p>РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЯМИ ДУХОВКИ</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, духовкой можно пользоваться без программирования!</p>
<p>The oven operation can be programmed with help of digital programmer with two methods:</p> <p>SEMIAUTOMATIC REGIME</p> <p>- the oven is in operation immediately and it is switched off automatically after elapsing of set up time</p>	<p>При помощи электронного программатора можно программировать работу духовки двумя способами:</p> <p>ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИ</p> <p>- духовка немедленно работает и по истечении заданного времени автоматически выключится</p>

AUTOMATIC REGIME - automatic switching on and off of the oven.	АВТОМАТИЧЕСКИ - настройка автоматического включения и выключения духовки
SEMI-AUTOMATIC REGIME You determine the duration of oven operation in this programming method (duration of operation). The maximal duration is 23 hours and 59 minutes!	ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ У данного способа программирования определите время работы духовки (продолжительность). Максимальный возможный период настройки - 23 часа и 59 минут!
USE OF SEMI-AUTOMATIC REGIME Example for easier understanding: The requested duration of operation is 1 hour and 20 minutes (1.20). The duration setting up: <ul style="list-style-type: none"> Press the button 2 (the display shows 0.00 and the symbol 8) and then press the button 5 so long, as the value 1.20 is achieved. The symbol 6 is glowing in addition during the setting up. 5 seconds after setting up the normal day time and the symbol 6 will glow. Switch on the oven: With the corresponding button set up the chosen heating method and the temperature of baking. The oven starts to operate immediately after switching on (the baking starts); the symbols 6 and 8 are glowing during the baking. After elapsing of set up time – 1 hour and 20 minutes in our example <ul style="list-style-type: none"> the oven will switch off automatically (the baking is finished), a discontinuous sound signal will sound, this can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3. Otherwise the sound signal switches off automatically after 2 minutes. the symbol 8 vanishes the symbol 6 will blink. Switch off the oven and for to vanish the symbol 6 press simultaneously the buttons 2 and 3! The oven is ready for manual control of operation after vanishing of symbol 6. 	ПОРЯДОК ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ Примеры для наглядности: Продолжительность работы - 1 час 20 минут (1.20). Настройка продолжительности работы: <ul style="list-style-type: none"> 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. Включить духовку: Соответствующей кнопкой настроить систему нагревания и температуру в духовке. Духовка работает непосредственно после включения (начинает печь); в ходе выпекания горят символы 6 и 8. По истечении заданного периода времени – в данном случае через 1 час и 20 минут <ul style="list-style-type: none"> духовка автоматически выключится (выпекание завершено) прозвучит прерывистый акустический сигнал, который можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3. Через 2 минуты сигнал автоматически выключится. символ 8 исчезнет мигает символ 6. 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.
AUTOMATIC REGIME At this programming method you determine the duration of oven operation (duration of operation) and the finishing time of operation (end of operation). The maximal duration of operation is 23 hours and 59 minutes (the set up time for finishing = actual day time + 23 hours and 59 minutes).	АВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ 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).
REMARK! The oven would not work automatically when you would not switch it on with the corresponding buttons!	ВНИМАНИЕ! Если духовка не будет включена соответствующими кнопками, то она не будет работать в автоматическом режиме!
USE OF AUTOMATIC REGIME Example for easier understanding: The duration of operation is 1 hour and 20 minutes (1.20), the time of finishing should be at 13.52 (in 24 hour time description, e.g. 01.52 p.m.) Check, whether the clock is adjusted to accurate day time. The duration setting up:	ПОРЯДОК АВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ Пример для наглядности: Продолжительность работы – 1 час 20 минут (1.20), конец работы в 13.52. Убедиться, что на часах настроено точное время дня. Настройка продолжительности работы: <ul style="list-style-type: none"> Нажать на кнопку 2 (появится 0.00 и символ 8), нажимать на кнопку 5 до

<ul style="list-style-type: none"> • Press the button 2 (the display shows 0.00 and the symbol 8) and then press the button 5 so long, as the value 1.20 is achieved. (The symbol 6 is glowing in addition during the setting up.) 5 seconds after setting up the normal day time and the symbols 6 and 8 will glow. • The setting up of operation switching off time: Press the button 3 and further set up with help of buttons 4 and 5 the time 13.52 – e.g. the time, when the oven operation should be finished (during the setting up you will see the time of finishing = actual day time + the set up duration). After setting up the actual day time is shown on the display after 5 seconds and the 8 is glowing. Then the symbol 8 vanishes (and will glow once again after starting of working). • Switch on the oven: With the corresponding button set up the chosen heating method and the temperature of baking. • The oven will switch automatically on (in our case on 12.32 hour) (the beginning of baking), it will work for 1 hour and 20 minutes and on 13.52 hour it will switched off. The symbol 8 will be glowing during the operation. • After switching off of oven: <ul style="list-style-type: none"> - a discontinuous sound signal will sound, this can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3. Otherwise the sound signal switches off automatically after 2 minute, - the symbol 8 vanishes - the symbol 6 will blink. • Switch off the oven and for to vanish the symbol 6 press simultaneously the buttons 2 and 3! The oven is ready for manual control of operation after vanishing of symbol 6. 	<p>появления 1.20 (в ходе настройки дополнительно появится символ 6). Через 5 секунд на дисплее появится время дня, а символы 6 и 8 горят.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Настройка конца работы: нажать на кнопку 3, дальше кнопками 4 и 5 настроить время 13.52 – время, когда духовка должна прекратить работу (появится ближайшее время окончания работы = время дня + заданная продолжительность, пока не появится 13.52, когда работа будет прекращена). Через 5 секунд после того, как опущен регулятор, на дисплее появится время дня и горит символ. Символ 8 исчезнет (опять загорится, как только духовка будет включена). • Включить духовку. Соответствующими кнопками настроить систему подогрева и температуру выпекания • Духовка автоматически включится (в данном случае – в 12.32) (начало выпекания), работает на протяжении 1 часа и 20 минут и выключится в 13.52. В ходе работы горит символ 8. • Как только духовка выключится: <ul style="list-style-type: none"> - 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. • Выключить духовку и одновременно нажать на кнопки 2 и 3, чтобы исчез символ 6! Как только символ 6 исчезнет, духовка готова к работе в режиме ручного управления!
<p>STOPWATCH</p> <p>The stopwatch is another function of digital programmer, which can be activated with pressing of button 1. The display will show 0.00. The requested time period we can adjust with the buttons 4 and 5. The symbol 7 will glow on the display. The set up time can be checked any time with pressing of button 1. A sound signal will sound after elapsing of set up time period. This sound signal can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3.</p>	<p>ТАЙМЕР</p> <p>Ещё одной функцией электронного программатора является функция таймера, которую можно активировать, нажав на кнопку 1. На дисплее изобразится 0.00. Кнопками 4 и 5 настроим необходимое время. На дисплее загорится символ 7. 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>ADJUSTING OF SOUND SIGNAL TONE HEIGHT</p> <ul style="list-style-type: none"> • The digital programmer has to be in day time regime • With pressing of left button 4 the tone height can be adjusted in three levels. • This adjusted tone height is stored in the digital timer (stopwatch) up to the next change or up to main switching off, then it returns to the highest tone. 	<p>НАСТРОЙКА ВЫСОТЫ ТОНАЛЬНОСТИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Электронной программатор должен находиться в режиме дневного времени • Нажав на левую кнопку 4, избрать высоту тональности из трёх возможных уровней. • Настроенную высоту тона электронный программатор сохранит до ближайшего изменения или до выключения питания, когда настройка возвращается к самой высокой тональности.
<p>REMARK</p> <p>Wait 5 second after any provided change in setting, this necessary for storing of changing.</p>	<p>ПРИМЕЧАНИЕ</p> <p>Выполнив любое изменение, подождите 5 секунд, которые необходимы для записи изменения в память.</p>

MAINTENANCE AND CLEANING OF THE COOKER	УХОД ЗА ПЛИТОЙ
<p>Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set all knobs in off position. • The main curcuit - breaker placed before appliance must be in OFF position. • Wait until the range is cool. 	<p>В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> • все ручки переключателей плиты, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение «ВЫКЛЮЧЕНО»; • отсоедините плиту от подачи электропитания; • подождите, пока плита остынет.
<p>COOKER SURFACE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use a damp sponge with detergent for cleaning. • Fatty stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. • Never clean enamelled surfaces with abrasive means producing irremovable damage to the appliance surface. 	<p>ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поверхность плиты следует чистить при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем - вытереть насухо. • Жирные пятна устраняйте тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали. • Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов.
	
<p>ELECTRIC HOT PLATES</p> <p>If possible avoid contact with water. Clean plates when are dry and time to time apply small quantity of vegetable oil.</p>	<p>ОЧИСТКА ЭЛЕКТРОКОНФРОК</p> <p>Защищайте электроконфорку от попадания на неё воды. Очищайте конфорку без применения воды, а иногда можете нанести на неё тонкий слой растительного масла.</p>
<p>ATTENTION</p> <p>Hotplate rims are made of stainless steel and might assume yellow colour with time, because of the temperature effect. This is a physical phenomenon, and it may be partly removed with the usual metal cleaning agents.</p> <p>Aggressive cleaning accessories for dishes are not suitable for cleaning of rims, as they might cause scratches.</p>	<p>ВНИМАНИЕ!</p> <p>Ободки конфорок выполнены из нержавеющей стали и из-за высокой температуры во время приготовления могут пожелтеть. Это в пределах нормы. Пожелтевшие участки можно очистить обычными чистящими средствами для металла. Нельзя чистить ободки агрессивными чистящими средствами для чистки посуды, так как эти средства могут ободок повредить.</p>
<p>COOKING PLATE</p> <p>Clean cold hob after each use. Rest impurities is singed during next cooking. Never use abrasive means scratching the hob. For cleaning use only special detergents for glas ceramic hobs.</p> <p>Do not use abrasive detergents, spring mattres or sponge with rough side. These things can scretch glass ceramic hob. For cleaning use only special detergents specified for cleaning of glass ceramic hobs.</p>	<p>ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ</p> <p>Поверхность плиты следует чистить при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем - вытереть насухо.</p> <p>Жирные пятна устраняйте тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали.</p> <p>Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов.</p>
<p>LIGHT IMPURITIES</p> <p>Use damp sponge, after cleaning dry up the surface. Water stains caused by boiling over can be removed by lemon or vinegar.</p>	<p>НЕБОЛЬШОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ</p> <p>устраните влажной тряпкой. Остатки моющего средства следует смыть холодной водой, а всю поверхность панели тщательно вытереть. Следы накипи можно устранить уксусом или лимоном.</p>

<p>HARD IMPURITIES Remove with help of concentrated cleaning detergent which should be spread on the hob. Remove singed pieces by scraper and let detergent working for a few minutes. Then clean carefully with cold water and dry out surface. Cleaning detergent can be aggressive during next operation.</p>	<p>СИЛЬНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ устраните чистящим средством, которое нужно нанести на панель и растереть, не разбавляя его. Припечённые остатки пищи устраните с помощью скребка. Через некоторое время смойте средство холодной водой и насухо вытрите плиту. Помните, что средство, которое останется на поверхности плиты, может быть при дальнейшем нагреве химически агрессивным.</p>
<p>SUGGAR IMPURITIES (JAM, JELLY...) Remove immediately in hot stage by scraper. In other case permanent traces can appear. After cooling down clean by usual way.</p>	<p>ЗАГРЯЗНЕНИЯ ОТ САХАРА, МАРМЕЛАДА, ВАРЕНЬЯ, ЖЕЛЕ, СОКА И Т.П. нужно устранить с горячей панели немедленно, специальным скребком, во избежание химической реакции. После того, как плита остынет, очистите её обычным способом.</p>
<p>METAL GLISTENNING SPOTS can appear when use aluminium utensils or using unproprate cleaning detergent. Removing such a spots is possible by repeating of cleaning process. Colour stain on the hob surface are usually caused by not removed singed impurities. This stains not influence function of the glas ceramic hob.</p>	<p>МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ БЛЕСТЯЩИЕ ПЯТНА возникают от трения о панель дна алюминиевой кастрюли или в случае применения непригодного чистящего средства. Устраняются пятна путём многократной чистки панели обычным способом.</p>
<p>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.</p>	<p>ИЗМЕНЕНИЕ ЦВЕТА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ вызвано, в основном, вовремя неустранёнными пригоревшими остатками пищи. Это явление не влияет на функцию варочной панели и не вызвано изменениями в материале.</p>
<p>OVEN Clean the oven walls with a damp sponge with detergent. If there are baked ends on the wall, use a special detergent for enamel. Following cleaning, carefully dry up the oven. Clean the oven only when cold. Never use abrasive means scratching the enamelled surface. Wash the oven appurtenances with a sponge and detergent or employ the dish wash machine (gridiron, pan, etc.) or use suitable detergent to remove rough impurities or burns as the case may be.</p>	<p>ОЧИСТКА ДУХОВКИ 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 её. Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов. Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность. Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте посудомоечную машину.</p>
<p>The oven may be cleaned in a traditional mode (using ovencleaners and sprays).The following procedure is recommended for regular cleaningof the oven (after each use):Turn the mode selection button to the position . Set thetemperature control button of the cold oven to 50°C. Pour 0,4 l of water into the baking pan and insert it into the bottom gridlead. After thirty minutes the food residues upon the enamelcoating are softened, and may be easily wiped off with a moistcloth.</p>	<p>Ручку вубора режима работы духовки установите в положение . Установите ручку регулятора температуры на 50°C. В противень залейте 0,4 литра воды и поместите противень в нижние газы духовки. Через тридцать минут остатки пищи на эмали духовки размякнут, и их можно будет вытереть влажной тряпкой.</p>

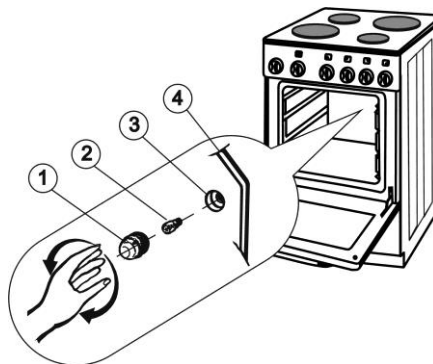
CHANGE OF AN OVEN LAMP

- Set all the control knobs to "off" and disconnect the range from the mains
- Unscrew the lamp glass cover in the oven by turning left
- Unscrew the faulty bulb
- Put and screw a new bulb in
- Mount the bulb glass cover.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок:

- проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение «ВЫКЛЮЧЕНО»,
- выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите,
- снимите колпачок с лампочки, выкрутив его влево,
- выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую,
- наденьте колпачок на лампочку, вкрутив его вправо, включите главный выключатель.



NOTE

For illumination it is necessary to use a bulb
T 300°C, E14, 230 - 240 V, 25 W.

1. Glass cover
2. Lamp
3. Sleeve
4. Oven rear wall

ПРИМЕЧАНИЕ

Для освещения духовки применяется лампа
T 300°C, E14, 230/240 В, 25 Вт.

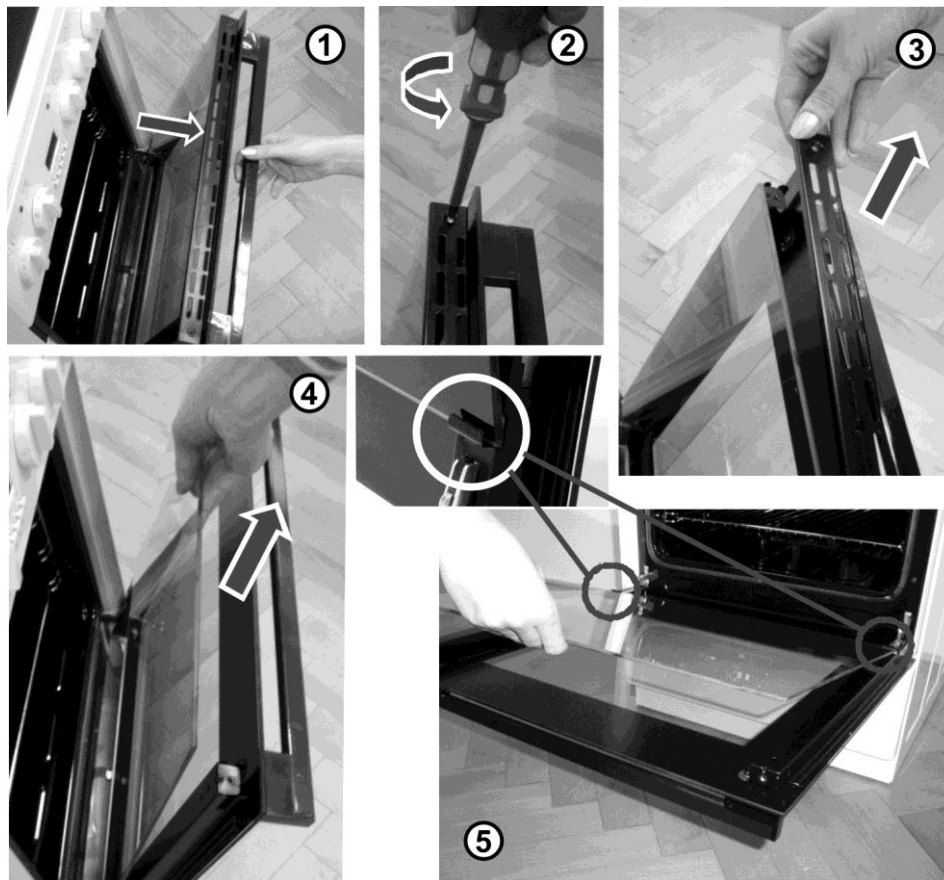
1. Колпачок
2. Лампа
3. Патрон
4. Задняя стенка духовки


OVEN

Procedure for cleaning of internal glass door.

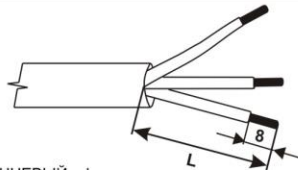
ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Как очистить внутреннее стекло дверцы духовки.

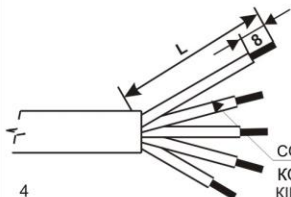


CLAIMS	ПРЕТЕНЗИИ
<p>In case of any defects of the appliance during warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim at an authorised dealer or place of purchase and ensure that you are in possession of the Certificate of warranty. Beware that in the absence of duly completed Certificate of warranty your claim is null and void.</p>	<p>В случае возникновения неисправностей в течение гарантийного срока, 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 паспорт, заполненный надлежащим образом. Без Гарантийного паспорта претензии заводом-изготовителем не принимаются.</p>
METHODS OF UTILISATION AND LIQUIDATION OF PACKAGES	СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ
<p>Collection of packages at collecting places in your locality guarantees their recycling. Corrugated board, wrapping paper - sale to the collecting places - in garbage containers for collection paper Wooden parts - other utilisation - to the municipality destined place for refuse dumping Wrapping foil and bags - in garbage containers for plastic plastic parts</p>	<p>Гофрированный картон, обёрточная бумага - продажа в утильсырьё, - в отходы макулатуры Деревянные поддоны - в специальные контейнеры, - иное использование Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали - в контейнеры для пластмассы</p>
LIQUIDATION OF AN APPLIANCE FOLLOWING ITS LIFE EXPIRATION	ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ
	
<p>The appliance comprises valuable materials, which ought to be newly utilised. Sell the appliance to the collecting place or to the municipality destined place for refuse dumping. This appliance is marked in accordance with Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment - WEEE. After expire of life time give the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.</p>	<p>Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU 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>
INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
<p>The electric range is a heat consumer, the installation and location of which must correspond with local standards in force.</p>	<p>Установку необходимо выполнить согласно действующим стандартам и местным предписаниям.</p>

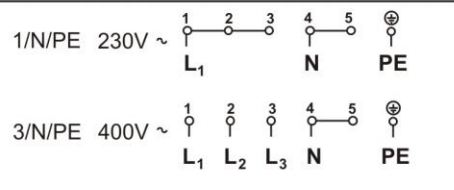
L=65 mm, BLACK , ЧЕРНЫЙ, ЧОРНИЙ, ҚАРА - L3
 L=45 mm, BLACK , ЧЕРНЫЙ, ЧОРНИЙ, ҚАРА - L2
 L=45 mm, LIGHT BLUE, СВЕТЛО-СИНИЙ, СВІТЛО СИНИЙ - N
 АШЫҚ КӨК - N
 L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖЕЛТЫЙ – PE (⊕)
 ЗЕЛЕНО-ЖОВТИЙ, САРЫ-ЖАСЫЛ - PE (⊕)
 L=25 mm, BROWN, КОРИЧНЕВЫЙ, КОРИЧНЕВИЙ-, ҚОҢЫР L1



L=45 mm, BROWN, КОРИЧНЕВЫЙ - L
 КОРИЧНЕВИЙ, ҚОҢЫР - L
 L=45 mm, LIGHT BLUE , СВЕТЛО-СИНИЙ - N
 СВІТЛО СИНИЙ, АШЫҚ КӨК - N
 L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖЕЛТЫЙ – PE (⊕)
 ЗЕЛЕНО-ЖОВТИЙ, САРЫ-ЖАСЫЛ – PE (⊕)



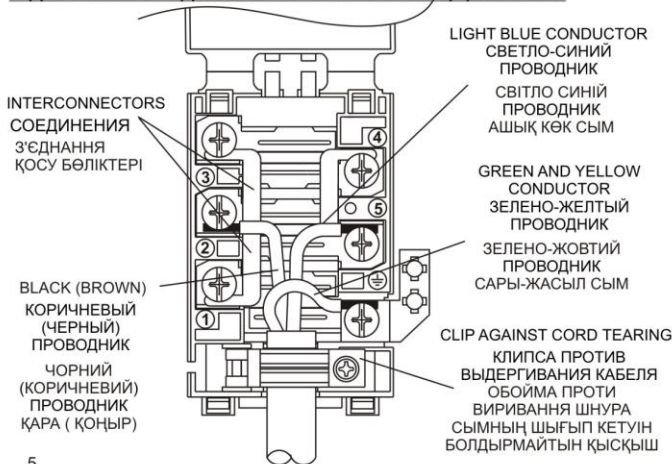
CONDUCTOR ENDS BRACED WITH PRESSED TERMINAL
 КОНЦЫ ПРОВОДНИКОВ, ЗАФИКСИРОВАННЫЕ ЗАПРЕССОВАННЫМ ОКОНЧАНИЕМ
 КІНЦІ ПРОВОДНИКІВ УКРІПЛЕНО НАПРЕССОВАНИМИ КІНЦІВКАМИ
 ҚЫСЫЛҒАН СОҒЫМЕН БЕКІТІЛГЕН СЫМДАРДЫҢ СОҒДАРЫ



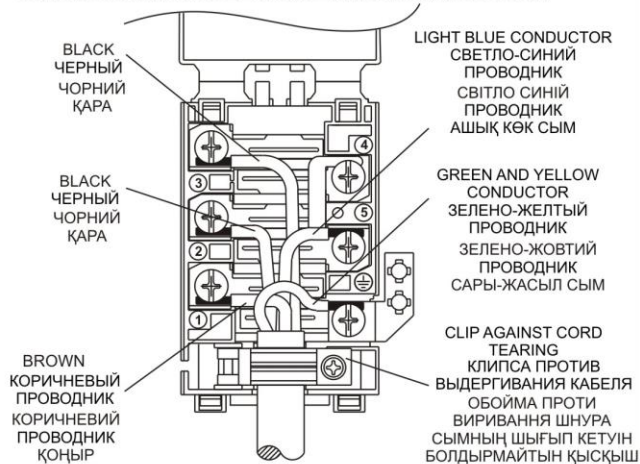
6

SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ
ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ/БІР ФАЗАЛЫҚ ҚОСЫЛЫМ

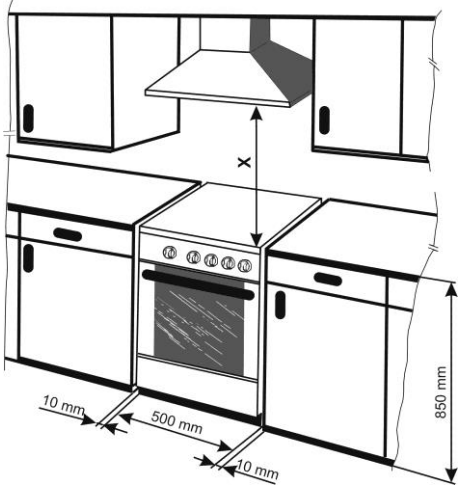
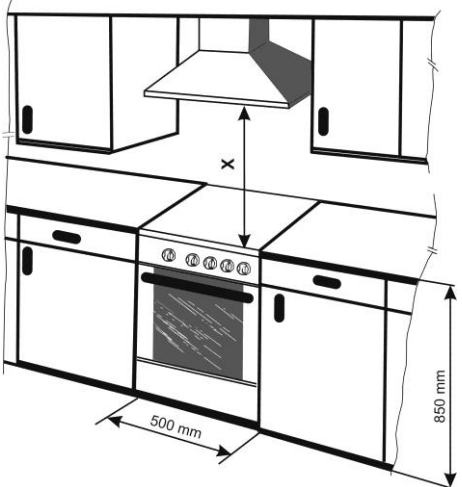
THREE-PHASE CONNECTION / ТРЕХФАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ
ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ/ҮШ ФАЗАЛЫҚ ҚОСЫЛЫМ



5





<p>CONNECTION OF THE RANGE TO THE ELECTRIC MAINS</p> <p>A device disconnecting the appliance from mains, whose off contacts of all poles are in a minimum distance of 3 mm, must be built in the stable electrical energy distribution before the appliance.</p> <p>There is the recommended three-phase connection of the range with the aid of an H05RR-1.5 type connecting cord (previously CGLG 5Cx1.5) whose ends are to be adjusted to figure 4.</p> <p>It is necessary to brace the conductor ends with pressed terminals against fraying.</p> <p>For single-phase connection use an H05RR-F3G-4 (previously GGLG3Cx4) type connecting cord and brace the conductor ends to figure 5.</p> <p>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 (figure 5). Eventually close the terminal board cover.</p>	<p>ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ</p> <p>Установку плиты должен проводить квалифицированный персонал, который должен установить плиту так, чтобы варочная панель находилась в горизонтальном положении, подключить к газовой и электрической сети и проверить функции плиты. Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном паспорте.</p> <p>В жесткой электросетевой сети перед плитой должно быть установлено устройство для отключения плиты от электросети, у которого расстояние между разведенными контактами всех полюсов - мин. 3 мм.</p> <p>Рекомендуемое подключение плиты - трехфазовое с помощью сетевого кабеля типа H05RR-F5G-1.5 (раньше CGLG 5Cx1,5), концы которого подготовлены согласно рисунку.</p> <p>Концы проводников необходимо зафиксировать против разматывания запресованными наконечниками. Для однофазового подключения использовать кабель питания типа H05RR-F3G-4 (раньше GGLG 3Cx4), концы проводников зафиксировать согласно рис. 5. После фиксации концов проводников под головками болтов в клеммнике, положить кабель в коробку клеммника и зафиксировать против выдергивания клипсой (рис.5). Наконеч закрыть крышку коробки клеммника.</p> <p>Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном паспорте.</p>
<p>Solely an authorised, skilled person may install the range. The authorised person is obliged to set the range cooking plate in horizontal position, to connect it to the mains and to check up on its duty. Installation of the range must be confirmed in the certificate of warranty. The electric range is a heat consumer, the installation and location of which must correspond with local standards in force.</p>	<p>Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p> <p>Подключение, монтаж и ввод плиты в эксплуатацию должны быть выполнены квалифицированным специалистом уполномоченной сервисной организации.</p>
<p>For the range connection we advise using a connecting cable:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cu 3 x 4 mm² as minimum - for single-phase connection (circuit breaker 35 – 38 A to the type) - Cu 5 x 1.5 mm² as minimum - for three-phase connection (circuit breaker 3x16A) 	<p>Для подключения плиты рекомендуем использовать кабель питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мин. Cu 3 x 4 мм² - для однофазового подключения (предохранитель 35 - 38 А соответственно типу) - мин. Cu 5 x 1,5 мм² - для трехфазового подключения (предохранитель 3x16 А)
<p>IMPORTANT NOTICE</p> <p>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>ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <p>В случае демонтажа и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от электросети и заблокировать в выключенном состоянии.</p>
<p>In installation of the appliance, it is necessary to do in the light of its duty chiefly the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verification of the correctness of mains connection, • A check on the duty of heaters, control and governing elements, • Presentation to the client of all functions of the appliance and familiarisation with its service and maintenance. 	<p>При установке прибора необходимо выполнить следующие действия по отношению к функциям прибора:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контроль правильного подключения к электросети • контроль функций нагревательных, управляющих и регулирующих элементов • демонстрация заказчику всех функций прибора и его ознакомление с обслуживанием прибора и уходом
<p>NOTICE</p> <p>The electric range is a Class I appliance according to the electric current injury prevention degree and must be interconnected with the mains protective conductor.</p>	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <p>Электрическая плита является прибором I класса защиты от поражения электрическим током и должна быть соединена с предохранительным кабелем электрической сети.</p>

LOCATION	МЕСТО УСТАНОВКИ ПЛИТЫ
<p>Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate and it should be installed in compliance with local standards and regulations.</p>	<p>Установку должна выполнять только фирма, работники которой имеют для такой деятельности соответствующую квалификацию и полномочия. Установку следует выполнять согласно национальным директивам и стандартам.</p>
<p>This appliance is intended for installation into a normal internal environment (for instance kitchen, dwelling space, etc.). This appliance can be not installed in a bath room and similar rooms with higher humidity. It can be mounted in a kitchen line without side gap (the minimal space in the furniture is 500 mm). To the appliance close walls and furniture (floor, kitchen rear wall, side walls) should be resistant against temperatures up to 100°C or a suitable thermal insulation should be used. The distance between the cooking plate and the kitchen hood should be minimally 650 mm („X“), or according to recommendation of the hood producer. The appliance is designed for location directly on the floor. Do not use any base or pedestal.</p>	<p>Данный прибор предназначен для установки во внутренней стандартной среде (например, кухня, жилые помещения и т.п.). Прибор нельзя устанавливать в ванной комнате или в другом помещении с повышенной влажностью. Прибор может быть установлен в кухонную мебель без боковых зазоров (минимальная ширина промежутка между шкафчиками - 500 мм). Стены и мебель рядом с прибором (пол, задняя стенка кухни, боковые стенки) должны быть устойчивыми к воздействию температуры в 100°C или же необходимо использовать теплоустойкую изоляцию. Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не менее 650 мм («X»), дальше следует соблюдать рекомендации производителя вытяжки. Прибор предназначен для размещения непосредственно на полу. Не используйте какое-либо основание или подставку.</p>
<p>E55203AW</p>	<p>EC55320AW, EC55320AX, EC52203AW0, EC52203AS0</p>
	

LEVELING THE APPLIANCE	РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ
<p>Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.</p>	<p>Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в состав принадлежностей плиты.</p>
<p>PROCEDURE</p> <ul style="list-style-type: none"> Remove the range receptacle; Tilt the cooker on one side; Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side; Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side; Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the leveling screw with a hexagon wrench; The procedure is less complicated if performed by using leveling screws. 	<p>ПРОЦЕСС</p> <ul style="list-style-type: none"> Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты, плиту наклоните на одну сторону, завинтите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне, плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом завинтите винты на другой стороне плиты, плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был изъят ящик для хранения принадлежностей плиты.
<p>NOTE</p> <p>Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.</p>	<p>ПРИМЕЧАНИЕ</p> <p>Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.</p>
<p>WARNING!</p> <p>In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed.</p>	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <p>Для предотвращения опрокидывания прибор необходимо закрепить с помощью специального крепежа, который прилагается в комплекте.</p>
<p>INSTALLATION</p> <p>The stabilizing agent against overturning appliances - console - is as shown attached to the wall using dowels and screws. Subsequently, the appliance is placed against the wall so that the attached bracket inserted into the hole in the rear wall.</p>	<p>УСТАНОВКА</p> <p>Стабилизирующий элемент защиты от опрокидывания - консоль – крепится к стене как показано на рисунке - с помощью дюбелей и шурупов. Затем прибор следует установить к стене, вставив прилагающийся кронштейн в отверстие в задней стенке.</p>

<p>INSTALLATION PROCEDURE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set the stove to the designated place, or align with adjustability • Pull out the stove and measure the distance "A" from the floor • Screw the wall bracket as shown (one screw into the center of the slot) • Push the stove into place and verify functionality of the console (or height-adjustable bracket) • Pull out the stove and attach the second bracket screw • Stove slide into place 	<p>ПРОЦЕДУРА УСТАНОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Установите плиту на место, или выровняйте с помощью регулирующих элементов • Вытяните плиту и измерьте расстояние «А» от пола • Закрепите винтами настенную консоль, как показано (один винт в центре прорези) • Затолкайте плиту на место и проверьте функциональность консоли (или регулируемого по высоте кронштейна) • Вытяните плиту и вставьте второй винт кронштейна • Затолкайте плиту на место
<p>NOTE The maker reserves the right of minor modifications in the instructions resulting from innovations or technological changes of the product.</p>	<p>ПРИМЕЧАНИЕ Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие модификации инструкции, связанные с инновациями или технологическими изменениями в ходе производства изделий.</p>

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	E55203AW*	EC55320AW EC55320AX	EC52203AW0* EC52203AS0*
Grid	Решётка (шт.)	+	+	+
Fat pan	Противень глубокий (шт.)	+	+	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	+	+	+
Adjustable feet	Регулировка высоты плиты	+	+	+
Scraper	Скребок		+	+
Console	Кронштейн	+	+	+

Lifetime – 10 years	Срок эксплуатации - 10 лет
Does not contain harmful substances - RoHS	Не содержит вредных веществ - RoHS
Earthing sign 	Знак заземления 

<p>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</p>	<p>СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX X..... Год выпуска XX..... Неделя в году X..... Использование продукта XXXX.... Очередность в неделе</p>
---	--

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ			
Electric Cooker	Электрическая плита	E55203AW*	EC55320AW EC55320AX	EC52203AW0* EC52203AS0*
Height / Depth / Weight (mm)	высота - ширина / глубина (мм)	850 / 500 / 605		
Package dimensions height/ width / depth (mm)	Размеры упаковки Высота/ширина/ лубина (мм)	950 / 570 / 716		
Cooking plate	Варочная панель			
Electric hot plates	Электроконфорка			
Left rear Ø 145 mm (kW)	Электроконфорка Ø145мм (кВт)	1,5		
Left front Ø 180 mm (kW)	Электроконфорка Ø180 мм (кВт)	2,0		
Right rear Ø 180 mm (kW)	Электроконфорка Ø180 мм (кВт)	2,0		
Right front Ø 145 mm (kW)	Электроконфорка Ø145 мм (кВт)	1,5		
Electric hot zones	Электрические варочные зоны			
Left rear Ø 145 mm (kW)	Левая задняя Ø 145 мм (кВт)		1,2	1,2
Left front Ø 180 mm (kW)	Левая передняя Ø 180 мм (кВт)		1,7	1,8
Right rear Ø 180 mm (kW)	Правая задняя Ø 180 мм (кВт)		1,7	1,8
Right front Ø 145 mm (kW)	Правая передняя Ø 145мм (кВт)		1,2	1,2
Oven	Духовка			
Top heating (kW)	Верхний элемент (кВт)	0,75	0,75	0,75
Bottom heating element (kW)	Нижний элемент (кВт)	1,10	1,10	1,10
Grill heater (kW)	Элемент гриля (кВт)	1,85	1,85	1,85
Oven fan (W)	Двигатель вентилятора (Вт)	30-40	30-40	
Oven light (W)	Освещение духовки (Вт)	25		
Min. / max temperature oven	Миню / мкс. температура в духовке	50 / 250°C		
Nominal power supply voltage	Присоединение к электрической сети	230 / 400 V ~, 50 Гц		
Total power of the appliance (kW)	Мощность электрических частей плиты (кВт)	9,0	7,8	7,9
Class of protection against moisture	Класс защиты от влаги	IP 20		
Class of protection against electric shock	Класс защиты от поражения током	I.		

*EN: Cookers are equipped with new secure door hinges COMFORT. These special hinges guarantee very quiet and gentle closing of the oven door.

RU: Прибор оснащён дверными петлями «КОМФОРТ», эти петли обеспечивают тихое и мягкое закрытие дверки.



The company MORA MORAVIA, s.r.o. declares, that the all baking accessories, which are designed for short-time contact with food, at usual or with the producer determined use fulfill the requirements for harmlessness to the health.

Компания «МОРА МОРАВИЯ» заявляет, что все принадлежности для выпечки, которые предназначены для кратковременного контакта с пищевыми продуктами, при условии стандартного или определенного производителем применения, отвечают требованиям безопасности для здоровья.

INFORMATION TABLE		ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЦА		
Manufacturer	Изготовитель			
Model	Модель	E55203AW	EC55320AW EC55320AX	EC52203AW0 EC52203AS0
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – Наиболее эффективный B C D E F G – Наименее эффективный	A	A	A
Energy consumption <input type="checkbox"/>	Энергопотребление <input type="checkbox"/>	0,79	0,83	0,78
Time to cook standard load	Время (мин.)	50	53,1	49,2
Energy consumption	Энергопотребление	0,79	0,80	
Time to cook standard load	Время (мин.)	42,6	47	
Usable volume (litres)	Полезный объем духовки в литрах (л)	46	48	49
Usable volume:	Объем духовки:			
SMALL	МАЛЫЙ			
MEDIUM	СЕРЕДНИЙ	←	←	←
LARGE	БОЛЬШОЙ			
Noice (dB)	Шум (дБ)	46	46	
Min. energy consuption (standby) (W)	Наименьшее энергопотребление (Вт)			
The area of the largest baking sheet	Площа наибольшего противень	1230		

SAP 329658

МОРА МОРАВИЯ с.р.о. Чешская Республика 783 66 Глубочки-Марианске Удоли, Надражни, 50

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

