

gorenje

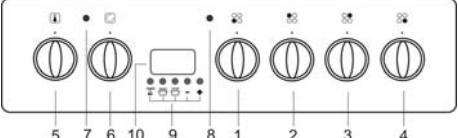
RU

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"> • 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. • Плита должна быть присоединена к электросети согласно схеме электроприсоединения. • Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию и ремонт может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора. • 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. • Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период. • 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. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Перевірте, чи дані про електричну живлячу напругу, приведені на типовому щитку, відповідають напрузі у Вашій розподільній електричній мережі. • Плилу слід під'єднувати до мережі згідно із схемою приєднання. • Встановлення, будь-який ремонт і втручання у споживач має право виконувати тільки особа, котра має відповідну кваліфікацію для такої діяльності (див. гарантійний паспорт). • Про виконання таких робіт має бути зроблено запис у гарантійному паспорті плити. • У нерухому мережу електроенергії перед споживачем слід встановити обладнання для від'єднання усіх полюсів споживача від мережі, котре має віддаль між контактами у розеднаному стані мін. 3 мм (далі по тексту вказано як головний вимикач). • 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. • Заборонено відкладати поряд з конфорками, нагрівальними елементами духовки або у відкладний ящик плити будь-які горючі речовини. • Слід упевнитися, що кабелі живлення інших споживачів не можуть увійти в контакт з варильною поверхнею або з іншими гарячими частинами плити. • Якщо плита не використовується, то слід дбати про те, щоб усі її вимикачі було вимкнено. • 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. • Під-час чищення та ремонту слід обов'язково вимкнути головний вимикач приводу електроенергії. • 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. • У випадку недотримування обов'язкових вказівок і рекомендацій, приведених у даній інструкції, виробник не несе відповідальність за можливі шкоди. • Заборонено користуватися приладдям, у якого у наслідок зношування або маніпуляції виникне пошкодження покриття поверхні, • Для чищення заборонено використовувати паровий чистячий пристрій.

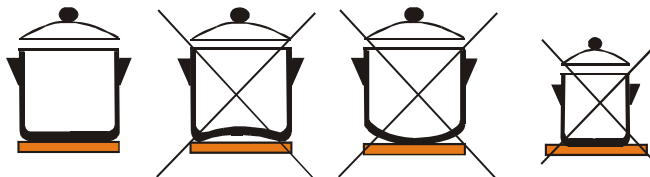
<p>ВНИМАНИЕ! Если произойдёт повреждение стеклокерамической варочной панели, образуются трещины или посечка стекла, немедленно отключите плиту от электросети и обратитесь в уполномоченную сервисную организацию.</p>	<p>УВАГА! Якщо на поверхні склокерамічної варильної панелі виникнуть будь-які тріщини, то споживач слід негайно від'єднати від електромережі і викликати спеціалізований сервіс.</p>
<p align="center">ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</p>	<p align="center">ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ</p>
	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ручка переключателя левой передней электроконфорки 2. Ручка переключателя левой задней электроконфорки 3. Ручка переключателя правой задней электроконфорки 4. Ручка переключателя правой передней электроконфорки 5. Ручка термостата духовки 6. Ручка переключателя функций духовки 7. Лампочка сигнальная функций термостата 8. Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты 9. Ручка переключателя - Электронной программатор 10. Электронной программатор 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ручка лівої передньої конфорки 2. Ручка лівої задньої конфорки 3. Ручка правої задньої конфорки 4. Ручка правої передньої конфорки 5. Регулятор температури 6. Регулятор роботи духовки 7. Індикатор роботи духовки 8. Індикатор роботи конфорки 9. Кнопка - електронний програматор 10. Електронний програматор
<p align="center">РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ</p>	<p align="center">ВКАЗІВКИ ЩО ДО ПЕРШОГО ЗАСТОСУВАННЯ ПЛИТИ</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Снимите с плиты упаковку. • Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы вторично, поэтому поступайте с ними в соответствии с рекомендациями данного "Руководства ...". • Плиту и её принадлежности. надо вымыть или очистить. 	<ul style="list-style-type: none"> • Перед застосуванням необхідно усунути з плити усі пакувальні матеріали • Різні частини і компоненти пакування є утильсировиною. Поводитися з ними слід за дійсними приписами і національними постановами. • Перед застосуванням рекомендується вичистити плиту і приладдя. • Після того, як вичищені поверхні висушено, слід увімкнути головний вимикач і далі діяти згідно з наступними вказівками. • Попереджуємо, що чистити і демонтувати інші частини плити ніж вказано у статті чищення.
<p>ДУХОВКА 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>ДУХОВКА 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>

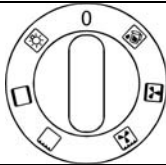





ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ	ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЛИТИ
<p>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Прибор могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрической плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!! • Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) 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. • Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором. • Электрическая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации. • 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. 	<p>ПОПЕРЕДЖЕННЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обслуговувати плиту можуть згідно з даною інструкцією виключно дорослі особи. Заборонено залишати без догляду дітей у приміщенні, де встановлено плиту. • Електрична плита – це споживач, за роботою якого слід постійно слідкувати. • Деко для печення у пазах дозволяється навантажувати вагою макс. до 3 кг. Решітку з встановленим деком або гусятницею можна навантажувати вагою макс. 7 кг. • 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.
УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ	ДУХОВКА
<p>ДУХОВКА</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>ВНУТРІШНІЙ ПРОСТІР ДУХОВКИ</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>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 термостатом на выбранной величине в диапазоне от 50 до 250°C. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения. 	<p>УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ РОБОТИ ДУХОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Регулятором перемикача функцій духовки слід вибрати відповідну функцію духовки. Регулятор можна повертати у обох напрямках. • Наставлену температуру можна міняти, повертаючи регулятор термостату у напрямку направо у межах 50 - 250° С. При повертанні регулятора наліво температура знижується.
<p>При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата !</p>	<p>Якщо регулятор насилу перевернути через нульову позицію, то буде пошкоджено термостат!</p>
<p>ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Красное излучение от нагревательного элемента может под определённым углом зрения просвечивать через толщину плоскости панели в области обозначенной зоны. • Не используйте варочную панель с иной целью, например, как рабочую поверхность 	<p>ЗАГАЛЬНІ ПРИНЦИПИ ЗАСТОСУВАННЯ СКЛОКЕРАМІЧНИХ ПОВЕРХОНЬ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Слід користуватися посудом з рівним дном, до поверхні якого не запресовано бруд, котрий міг би пошкрябати поверхню. • 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. • Під час варіння прикрийте кастрюлю кришкою, споживану потужність електроенергії відрегулюйте так, щоб не було необхідності кришку відсувати або знімати.

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° C.</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. Рекомендация. 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 °C. Порада: 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. 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>Верхній і нижній нагрів + вентилятор. Внутрішня температура рівномірно розподіляється по всій духовці. Регулятор температури необхідно встановити між 50 - 250°C. Порада: 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 фруктовою 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.

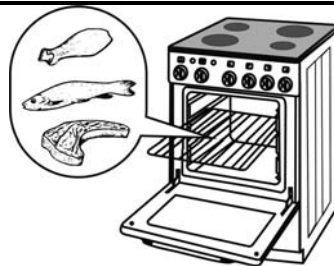
- Точне значення температури необхідно для кожного типу страви в способу печіння випробувати.
- Перш ніж покласти страву у духовку слід, у деяких випадках, духовку підігріти.
- Доки не отримано наставлену температуру, горить сигнальне світло термостату. Після отримання температури сигнальне світло термостату 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.

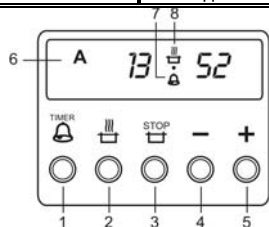
УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА

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.

УПРАВЛІННЯ ДУХОВКОЮ ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА

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"> С применением электронного программатора (для управления им следует действовать в ниже указанном порядке). Температура и режим настраиваются при помощи регуляторов духовки. 	<p>духовки.</p> <ul style="list-style-type: none"> Із застосуванням електронного програматора (при управлінні слід діяти в нижче вказаному порядку). Температура і режим настроюються за допомогою регуляторів духовки.
<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 0.00 символ 8). Кнопками 4 и 5 настроить время дня.</p>	<p>НАЛАГОДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА НА ДЕННИЙ ЧАС</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>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, можно пользоваться духовкой без программирования!</p>	<p>РУЧНЕ УПРАВЛІННЯ ФУНКЦІЯМИ ДУХОВКИ</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>ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИ:</p> <ul style="list-style-type: none"> духовка немедленно работает и по истечении заданного времени автоматически выключится <p>АВТОМАТИЧЕСКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> настройка автоматического включения и выключения духовки 	<p>За допомогою електронного програматора можна програмувати роботу духовки двома способами:</p> <p>НАПІВАВТОМАТИЧНО:</p> <ul style="list-style-type: none"> духовка негайно працює і після закінчення заданого часу автоматично вимкнеться <p>АВТОМАТИЧНО</p> <ul style="list-style-type: none"> наставляння автоматичного увімкнення і вимкнення духовки
<p>ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ</p> <p>У данного способа программирования определите время работы духовки (продолжительность). Максимальный возможный период настройки - 23 часа и 59 минут!</p>	<p>НАПІВАВТОМАТИЧНЕ ФУНКЦІОНУВАННЯ</p> <p>У даного способу програмування визначите час роботи духовки (тривалість). Максимальний можливий період наставляння - 23 години і 59 хвилин!</p>
<p>ПОРЯДОК ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ</p> <p>Примеры для наглядности:</p> <p>Продолжительность работы - 1 час 20 минут (1.20).</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Включить духовку: Соответствующей кнопкой настроить систему нагревания и температуру в духовке. Духовка работает непосредственно после включения (начинает печь); в ходе выпечки горят символы 6 и 8. 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 	<p>ПОРЯДОК НАПІВАВТОМАТИЧНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ</p> <p>Приклады для наочності:</p> <p>Тривалість роботи - 1 година 20 хвилин (1.20).</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Включити духовку: Відповідною кнопкою наставити систему нагрівання і температуру в духовці. Духовка працює безпосередньо після включення (починає пекти); в ході випікання горять символи 6 і 8. 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

<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>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).</p>	<p>АВТОМАТИЧНЕ ФУНКЦІОНУВАННЯ 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>ВНИМАНИЕ! Если духовка не будет включена соответствующими кнопками, то она не будет работать в автоматическом режиме!</p>	<p>УВАГА! Якщо духовку не буде включено відповідними кнопками, то вона не працюватиме в автоматичному режимі!</p>
<p>ПОРЯДОК АВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ Пример для наглядности: 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>ПОРЯДОК АВТОМАТИЧНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ Приклад для наочності: Тривалість роботи – 1 година 20 хвилин (1.20), кінець роботи в 13.52. 1. Переконатися, що на годиннику настроений 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>ТАЙМЕР 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>ТАЙМЕР 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>

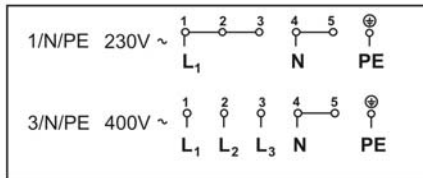
<p>Время, настроенное таймером, можно контролировать, нажимая на кнопку 1. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3.</p>	<p>таймером, можна контролювати, натискаючи на кнопку 1. Після закінчення заданого часу прозвучить звуковий сигнал. Звуковий сигнал можна вимкнути, натиснувши на кнопку 1, 2 або 3.</p>
<p>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 трех возможных уровней. • Настроенную высоту тона электронная выключатель времени сохранит до ближайшего изменения или до выключения питания, когда настройка возвращается к самой высокой тональности. 	<p>НАСТРОЙКА ВИСОТИ ТОНАЛЬНОСТІ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Електронний програматор повинен знаходитися в режимі денного часу • Натиснувши на ліву кнопку 4, вибрати висоту тональності з трьох можливих рівнів. • Налаштовану висоту тональності електронний вимикач часу збереже до найближчої зміни або до виключення живлення, коли настройка повертається до найвищої тональності.
<p>ПРИМЕЧАНИЕ: Выполнив любое изменение, подождите 5 секунд, которые необходимы для записи изменения в память</p>	<p>ПРИМІТКА: Виконавши будь-яку зміну, почекайте 5 секунд, це необхідно для запису зміни в пам'ять</p>
<p style="text-align: center;">УХОД ЗА ПЛИТОЙ</p>	<p style="text-align: center;">ЧИЩЕННЯ ПЛИТИ ТА ДОГЛЯД ЗА НЕЮ</p>
<p>В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> • все ручки переключателя электроконфорки, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО"; • отсоедините плиту от линии электросети; • подождите, пока плита остынет. 	<p>Під час чищення плити та догляду за нею слід дотримуватися наступних принципів:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Усі регулятори встановити у позицію вимкнено. • Головний вимикач має бути у позиції вимкнено. • Почекати, доки плита охолоне.
<p>ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ 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>ЧИЩЕННЯ КОРПУСУ 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>НЕБОЛЬШОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ 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>НЕВЕЛИКЕ ЗАБРУДНЕННЯ Усунути вологою ганчіркою. Залишки миючого засобу змити холодною водою і цілу поверхню ретельно висушити. Накип з води можна усунути лимоном або оцтом.</p>

<p>СИЛЬНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ 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>СИЛЬНЕ ЗАБРУДНЕННЯ 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>ЗАГРЯЗНЕННЯ ОТ САХАРА, МАРМЕЛАДА, ВАРЕНЬЯ, ЖЕЛЕ, СОКА И Т.П. нужно устранить с горячей панели сразу же, специальным скребком, чтобы не произошла химическая реакция. После охлаждения панели очистите её обычным способом.</p>	<p>ЗАБРУДНЕННЯ ЦУКРОМ, СТРАВАМИ З ВМІСТОМ ЦУКРУ (ДЖЕМ, ЖЕЛЕ, СІК), ШКІРКАМИ 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>МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ БЛЕСТЯЩИЕ ПЯТНА 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>МЕТАЛІЧНІ БЛИСКУЧІ ПЛЯМИ Виникають у наслідок застосування алюмінієвого посуду або невідповідного чистячого засобу. Ці плями важко усуваються і вимагаються кількаразового чищення. Кольорові зміни 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>ИЗМЕНЕНИЕ ЦВЕТА НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 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>СТИРАННЯ ДЕКОРУ Може бути викликано агресивними чистячими засобами, або шкрябанням дна посуду по поверхні склокераміки протягом довшого часу. На склокерамічній поверхні виникає темна пляма</p>
<p>МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ БЛЕСТЯЩИЕ ПЯТНА 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>МЕТАЛІЧНІ БЛИСКУЧІ ПЛЯМИ Виникають у наслідок застосування алюмінієвого посуду або невідповідного чистячого засобу. Ці плями важко усуваються і вимагаються кількаразового чищення. Кольорові зміни 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>ОЧИСТКА ДУХОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 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 моечную машину для посуды. 	<p>ДУХОВКА 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, щощо) 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>ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ</p> <p>При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение "ВЫКЛЮЧЕНО", • выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите, • снимите плафон с лампочки, выкрутив его влево, • выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую, • наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо, включите главный выключатель. 	<p>ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ У ДУХОВЦІ</p> <ul style="list-style-type: none"> • встановити усі регулятори у позицію «вимкнено» і вимкнути головний вимикач • відгвинтити скляний ковпак на лампочці у духовці, повертаючи його вправо • викрутити пошкоджену лампочку • вкласти і загвинтити нову лампочку • встановити скляний ковпак лампочки 	
<p>Для освещения духовки применяется лампа Т 300°, Е14, 230/240 В, 15 Вт.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Плафон 2. Лампа 3. Патрон 4. Задняя стенка духовки 		<p>ПРИМІТКА:</p> <p>Для освітлення слід застосувати тільки лампочку Т 300 °С, Е 14, 230 В ~, 15 Вт.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Скляний ковпак 2. Лампочка 3. Цоколь 4. Задня стінка духовки
РЕКЛАМАЦИЯ	РЕКЛАМАЦІЇ	
<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>	
СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ	СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ ТА ЛІКВІДАЦІЯ УПАКОВОК	
<p>Гофрированный картон, оберточная бумага</p> <ul style="list-style-type: none"> - продажа в утильсырьё, - в отходы макулатуры <p>Деревянные подставки</p> <ul style="list-style-type: none"> - в специальные контейнеры, - иное использование <p>Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали</p> <ul style="list-style-type: none"> - в контейнеры для пластмассы 	<p>Гофрокартон, пакувальний папір</p> <ul style="list-style-type: none"> - здати в утильсировини - у збірний контейнер для утильного паперу - інше використання <p>Дерев'яні частини</p> <ul style="list-style-type: none"> - на місце, призначене для відкладання відходів - інше використання <p>Пакувальні плівки та ПЕ пакети</p> <ul style="list-style-type: none"> - у збірні контейнери для пластику 	

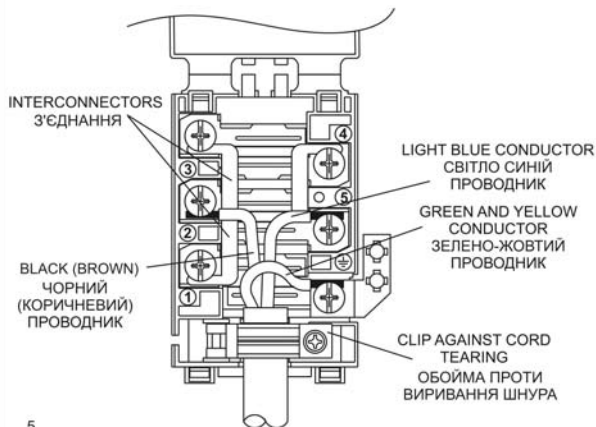
ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	ЛІКВІДАЦІЯ СПОЖИВАЧА ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ СТРОКУ ЙОГО СЛУЖБИ
	
<p>Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/EG об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and electronic equipment - 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>ПІД'ЄДНАННЯ СПОЖИВАЧА ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ:</p> <p>Встановлення слід проводити згідно з дійсними національними стандартами та директивами.</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 обоймою (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



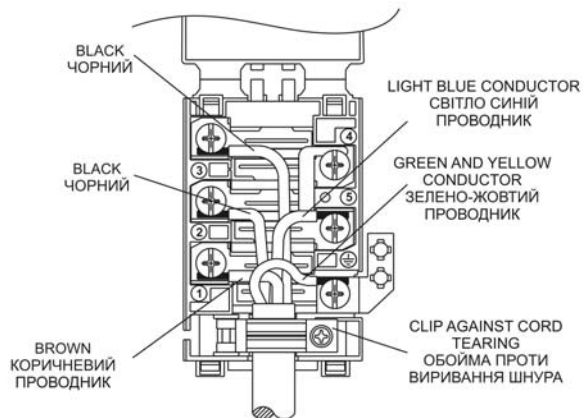
6

SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



5

THREE-PHASE CONNECTION / ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



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 организацией.

Для подключения плиты рекомендуем использовать питающий кабель :







Встановлення слід проводити згідно з дійсними національними стандартами та директивами.

Для під'єднання плити рекомендуємо застосувати кабель:

<p>- мин. $3 \times 4 \text{ мм}^2$ - для однофазового подключения (предохранитель 35 - 38 А соответственно типу) - мин. $5 \times 1,5 \text{ мм}^2$ - для трехфазового подключения (предохранитель 3x16 А)</p>	<p>- $3 \times 4 \text{ мм}^2$ мин.- при однофазовому приєднанні (запобіжник 35 - 38 А залежно від типу) - $5 \times 1,5 \text{ мм}^2$ мин.- при трифазовому приєднанні (запобіжник 3x16 А)</p>
<p>ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ В случае демонтажа и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от эл.сети и обеспечить выключеное состояние.</p>	<p>ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ 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"> • контроль правильного подключения к эл.сети • контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов • демонстрация заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания 	<p>Встановлюючи споживач слід, для забезпечення його функцій, виконати, перш за все, наступні дії:</p> <ul style="list-style-type: none"> • перевірити правильність під'єднання до електричної мережі • перевірити нагрівальні елементи, елементи управління і регуляції • продемонструвати замовникові усі функції споживача і ознайомити його з обслуговуванням та утриманням пристрою
<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Электрическая плита является прибором I класса степени защиты перед травмами электрическим током и должен быть соединен с предохранительным кабелем электрической сети.</p>	<p>УВАГА: 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>МЕСТО УСТАНОВКИ ПЛИТЫ</p>	<p>ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ</p>
	

Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	Установку повинна проводити 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.	Встановлення електричної плити необхідно виконати згідно з національними стандартами і приписами. Електричну плиту призначено для звичайного середовища. Її можна встановити у кухонні меблі без бічних шпар (мінімальна ширина 500 мм.) Плиту 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
РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ	ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТЫ ПО ВИСОТІ
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.
ПРОЦЕСС: <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 вытасчен ящик для хранения принадлежностей плиты. 	ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ <ul style="list-style-type: none"> • нахилити плиту на бокове ребро • нагвинтити пластикові гвинти низу у передній і задній отвір стінки з одного боку • нахилити плиту у протилежний бік і гвинти нагвинтити у отвори з другого боку плити • вирівнювання плити і подальшу регуляцію слід проводити за допомогою викрутки через відкладний простір плити
ПРИМЕЧАНИЕ: Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.	ПРИМІТКА: Монтаж регуляції по висоті (гвинтів) не є необхідною, якщо висота і встановлення споживача є відповідними навіть без пластикових гвинтів.
ПРИМЕЧАНИЕ: Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий.	УВАГА: 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	
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА	ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА	ЕС 55301 АХ
Размеры плиты:	Розміри:	
высота - ширина / глубина	Висота/Ширина/Глубина	850 / 500 / 605 mm
Стол варочный	Варильна поверхня	
Варочная зона ø145 мм	Ліва задня Ø 145 (мм) [кВт]	1,20
Варочная зона ø180 мм	Ліва передня Ø 180 (мм) [кВт]	1,70
Варочная зона ø145 мм	Права задня Ø 180 (мм) [кВт]	1,20
Варочная зона ø180 мм	Права передня Ø 145 (мм) [кВт]	1,70
Духовка	Духовка	
Верхний элемент [кВт]	Верхній/гриль нагрівальний елемент [кВт]	0,75
Нижний элемент [кВт]	Нижній нагрівальний елемент [кВт]	1,10
Элемент гриля [кВт]	Інфрачервоний нагрівач [кВт]	1,85
Двигатель вентилятора [Вт]	Вентилятор [Вт]	30 (35)
Освещение духовки [Вт]	Освітлення [Вт]	15
Миню / мкс. температура в духовке	Мін./Макс. температура у духовці	50 / 250 °C
Присоединение к электрической сети	Електрична напруга	230 / 400 V ~
Мощность электрических частей плиты [кВт]	Загальна ел. споживана потужність [кВт]	7,71
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ		ЕС 55301 АХ
Решётка (шт.)		+
Противень глубокий (шт.)		
Противень мелкий (шт.)		+
Регулировка высоты плиты		+
Скребок		+

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

