

gorenje



AI01



GB

ELECTRIC COOKER

RU

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

UA

ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА

EN	RU	UA
<p>Dear customer, You have purchased a product of our new series of electric ranges. We wish that our product would do you a good turn. We recommend you to study these instructions and to operate this product according to instructions.</p>	<p>Уважаемый покупатель! Вы приобрели изделие из новой серии электрических плит. 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, 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>
<p>IMPORTANT INFORMATION</p>	<p>ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ</p>	<p>ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ВКАЗІВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Verify whether data on the nominal supply voltage, indicated on a type plate, agree with the voltage of your mains. • The range is coupled to mains according to the connection diagram . • Solely authorised persons may perform installations, repairs, adjustments, interventions into the appliance. • An omni - polar curcuit - breaker must be installed before the appliance, with a between - contact spacing of 3 mm or more. • The range must not be used for any other purpose than solely for thermal food preparation. In the case of using the appliance for another purpose there is a risk of malfunction due to its excessive heat load. The warranty does not apply to faults due to incorrect usage of a range. • Make sure connecting cords of other appliances can not come into contact with the cooking plate or other hot parts of the range • It is unallowable to put any combustible matters near the oven cooking plates, oven heaters or in the range compartment. • If the range is not in service, see that all of its switches are off. • In cleaning or repairs, the main electric power switch must be off. • We recommend you to turn once every two years to an authorised repair shop in order to check on the range function and to make a professional 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, соответствуют ли данные о напряжении, указанные на заводском типовом щитке, данным напряжения 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 электросоединений плиты, необходимо установить отключающее устройство (далее, как "главный выключатель"), расстояние между контактами у которого в разомкнутом состоянии минимально 3 мм. 	<ul style="list-style-type: none"> • Перевірте, чи дані про електричну живлячу напругу, приведені на типовому щитку, відповідають напрузі у Вашій розподільній електричній мережі. • Плиту 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 віддалі між контактами у роз'єданому стані мін. 3 мм (далі по тексту вказано як головний вимикач). • Плиту призначено тільки для теплової обробки їжі. Плиту 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 пита 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

<ol style="list-style-type: none"> 1. Control knob of the left front cooking zone 2. Control knob of the left rear cooking zone 3. Control knob of the right rear cooking zone 4. Control knob of the right front cooking zone 5. Oven thermostat knob 6. Oven function knob 7. Thermostat function signal lamp 8. "Power ON" control lamp 9. Digital timer 10. Timer 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ручка переключателя левой передней электроварочной зоны 2. Ручка переключателя левой задней электроварочной зоны 3. Ручка переключателя правой задней электроварочной зоны 4. Ручка переключателя правой передней электроварочной зоны 5. Ручка термостата духовки 6. Ручка переключателя функций духовки 7. Лампочка сигнальная функций термостата 8. Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты 9. Электронной программатор 10. Таймер 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ручка лівої передньої конфорки. 2. Ручка лівої задньої конфорки. 3. Ручка правої передньої конфорки. 4. Ручка правої задньої конфорки. 5. Установка температури в духовці. 6. Вибір режиму нагріву духовки. 7. Сигнальна лампа включеної духовки. 8. Сигнальна лампа включеної поверхності. 9. Електронний програматор-таймер 10. Таймер
BEFORE FIRST USE	РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ	ВКАЗІВКИ ЩО ДО ПЕРШОГО ЗАСТОСУВАННЯ ПЛИТИ
<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 печи должны быть удалены от всех упаковочных материалов. Различные части и компоненты переработке упаковки. Относитесь к ним в соответствии с действующими нормами и национальным законодательством. • Перед использованием печи (включая печи) и аксессуары чистить. • После сушки очищенные поверхности, поверните главный выключатель и выполнять другие действия в соответствии с инструкциями. • Обратите внимание, что не может чистить и демонтировать другие части плиты, чем указано в главе очистки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Перед застосуванням необхідно усунути з плити усі пакувальні матеріали • Різні частини і компоненти пакування є утильсированою. 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>ATTENTION! Before first using of oven remove all stickers from oven door.</p>	<p>ВНИМАНИЕ Перед первым использованием удалить наклейку с дверки духовки.</p>	<p>УВАГА! Перед першим використанням духовки зняти всі наклейки від дверцят духовки</p>
<p>OVEN 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>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 дверцяттях протягом 1 години. Забезпечити хороше провітрювання приміщення. У наслідок цього процесу буде усунуто консервацію і запах усередині духовки перед першим печінням.</p>

COOKING WITH THE APPLIANCE	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ	ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЛИТИ
<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. • This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. • 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>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 безопасности. • 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 гусятниця для печіння не призначено для довготривалого зберігання харчових продуктів (довше ніж 48 годин). Для більш довгого зберігання слід перемістити їжу у відповідний посуд.
<p>GLASS CERAMIC HOB</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooking zones standard has 6 step power regulation. At position "6" is maximum power, at position "1" minimum power. • Cooking zones are equipped with limiter that avoid its overheating. There are rest heat indicator for each zone at the front part of the hob. It shows that cooking zone is hot. • For cooking use thick – based, flat pans which are specially designed for glas ceramic hobs and have a diameter at least equal to that of cooking zones. Never use utensils with concave or rounded base. 	<p>СТОЛ ВАРОЧНЫЙ - ЭЛЕКТРОВАРОЧНОЙ ЗОНЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Управление нагревательным элементом электроварочной зоны выполняется с помощью переключателя, имеющего 6-ти ступенчатую регулировку мощности.. Наибольшая мощность электроварочной зоны будет достигнута на ступени "6", наименьшая - на ступени "1". • Приготовление зоны оборудованы ограничителем, что избежать ее перегрева. Есть остальные тепла индикатор для каждой зоны в передней части плиты. Это показывает, что конфорка горячая. 	<p>СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ З ВАРИЛЬНИМИ КОНФОРКАМИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Варильні конфорки стандарт у плити мають шість рівнів регуляції споживаної потужності. Найбільшу споживану потужність вони мають на ступені регуляції «6», а найменшу – на ступені «1». • Електричні варильні поверхні застосовуємо для варіння, смаження, тощо, з цією метою рекомендуємо користуватися тільки посудом з рівним дном. • Надмірному нагріванню варильної зони під скло керамічною поверхнею запобігає обмежувач температури. Індикатор залишкового тепла, який розташовано у передній частині скло керамічної поверхні, сигналізує підвищену температуру варильної зони навіть якщо нагрівальний елемент вимкнено. Енергію гарячої варильної зони можна використати. Індикатор згасне після охолодження варильного місця до такого рівня, коли не існує загроза опіку.



BASIC RULES FOR USING OF GLASS CERAMIC HOBS

- Use the pots with flat base without impurities which could scritch glass ceramic hob.
- Pot base should have a diameter at least equal to that of cooking zones, in other case thermo – limiter of cooking zone will be operate.
- 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 alluminium 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.

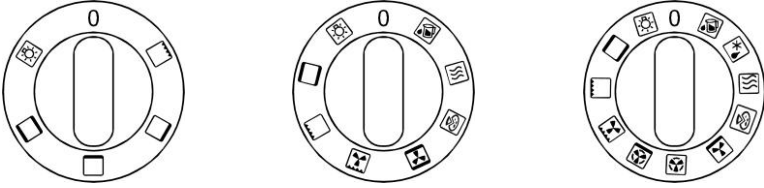




ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ





- 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 кухонного стола.
- Стеклокерамическая панель не должна применяться для отапливания 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 содержите 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

ЗАГАЛЬНІ ПРИНЦИПИ ЗАСТОСУВАННЯ СКЛОКЕРАМІЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

- Слід користуватися посудом з рівним дном, до поврехні якого не заперсовано 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.
- Склокерамічну поверхню заборонено застосовувати для опалення приміщення.
- При чистенні слід спочатку усунути залишки їжі з варильної поверхні – безпосередньо під час варіння, а дефінітивне чищення виконати після закінчення варіння. Особливу увагі слід приділяти усунуванню припеченого цукру, котрий може при тривалій дії пошкодити структуру склокерамічної поверхні.
- Металічні блискучі плями виникають при користуванні алюмінієвого 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

	<p>длительное воздействие остатков этих продуктов может нарушить структуру стеклокерамической панели.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>засобом, призначеним для склокерамічних поверхнь.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Заборонено користуватися дротяною сіткою, миючими губками або іншими засобами з жорсткою поверхнею. 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.
<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 ответственность за дефекты стеклокерамической панели, которые возникли в результате неправильных манипуляций или при применении нереконмендованной для использования посуды.</p>	<p>Виробник не несе відповідальність за дефекти скло керамічної поверхні, що виникли у наслідок використання невідповідного типу посуду, а також за дефекти, що є наслідком невідповідної або неправильної маніпуляції.</p>
<p>OVEN OPERATION</p>	<p>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ</p>	<p>ДУХОВКА</p>
<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. At the back part of oven there are air distributor and oven and fan.</p>	<p>ДУХОВКА На верхней стенке духовки расположены верхний нагревательный элемент с нагревательным элементом гриля. Нижний нагревательный элемент расположен под дном духовки. Круговой нагревательный элемент и вентилятор расположены на задней стенке духовки за распределительным кожухом.</p>	<p>ВНУТРІШНІЙ ПРОСТІР ДУХОВКИ Духовка з запресованими боками і з трьома пазами для вставлення 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>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 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>Forcible overturning of the zero position will lead to the thermostat damage!</p>	<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>

OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS	ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ	ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ
		
		
Oven illumination being on in setting up all the oven functions.	Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя	Освітлення духовки, що світить під час наставлення усіх функцій духовки
		
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°С.	Статичне нагрівання духовки за допомогою верхнього нагрівального елемента і нижнього нагрівального елемента. Термостат можна наставляти у межах 50 – 250° C.
		
Bottom heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50° C – 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°С. Рекомендация. Данная функция применяется в том случае, когда для окончания приготовления некоторых блюд требуется более высокая температура снизу.	Нагрівання духовки тільки нижнім нагрівальним елементом. Тепло передається шляхом природної конвекції, термостат можна наставляти у межах 50–250° C. Рекомендація: Дана функція є придатною для печіння тих страв, приготування яких вимагає вищої температури низу.
		
Top heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50 – 250°С. 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°С.	Нагрівання духовки тільки верхнім нагрівальним елементом. Тепло передається шляхом природної конвекції, термостат можна наставляти у межах 50 – 250° C. Рекомендація: Дана функція є придатною для печіння тих страв, приготування яких вимагає вищої температури зверху.

		
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.	Готування з грилем із застосуванням інфрачервоного випромінювання. Термостат наставлено на максимальну температуру.
		
Grilling assisted with oven fan. Temperature inside the oven is higher towards the top. The temperature selector is set 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.	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.	Інфрачервоний нагрів (гриль) + вентилятор. Температура всередині духовки вища в верхній частині. Регулятор температури необхідно встановити між 150-250 °С. Порада: Ця функція використовується для смаження та запікання великих шматків м'яса при високій температурі. Дверцята духовки зачинені.
		
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°C - 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.	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.	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.
		
Bottom heater are in operation, enhanced by the circular heater and a fan. Temperature is set with the temperature selector. Tip: This function is used to preheat the oven before baking. When the oven reaches the selected temperature, switch the knob to the desired baking position.	Нагрев духовки нижним элементом совместно с круговым нагревательным элементом и вентилятором. Температура устанавливается термостатом. Рекомендация. Данная функция предназначена для быстрого нагрева духовки перед выпечкой. При достижении выбранной температуры переключатель установите на необходимый режим работы.	Нижній нагрів + вентиляційний нагрів (працюють вентилятор і нагрівач навколо вентилятора). Температура встановлена температурним регулятором. Порада: Ця функція використовується для попереднього розігріву духовки перед випіканням. Коли досягнеться вибрана температура, встановіть бажану функцію.



Oven is heated by the circular heater, with the fan in service, generating even temperature around the entire oven. The temperature selector can be set anywhere between 50°C - 250°C.
Tip: This function is used for simultaneous baking on two levels (high and bulky pastry, or roasting large amounts of meat).

Нагрев духовки круговым нагревательным элементом с вентилятором. Поток воздуха создаёт равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.
Рекомендация. Данная функция применяется для выпечки на двух противнях одновременно (для выпечки более высоких и объёмных изделий или большого количества приготовляемого блюда).

Вентиляційний нагрів. Температура рівномірно розподіляється по всій духовці. Регулятор температури необхідно встановити між 50°C - 250°C.
Порада: Ця функція використовується для одночасного випікання на двох рівнях (випічка великих розмірів або смаження великих шматків м'яса).



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°C - 250°C.

Тепло от 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° С.

Нижній нагрів + вентилятор. Внутрішня температура рівномірно розподіляється по всій духовці. Регулятор температури необхідно встановити між 50 - 250°C.



Fan without heater is in operation. Temperature selector is out of service. There is an intensive air flow in the oven.
Tip: This function is used for defrosting food prior final preparation.

Работает только вентилятор без нагревательного элемента, в результате чего происходит интенсивное движение потока воздуха в духовке. Термостат не функционирует.
Рекомендация. Данная функция применяется для размораживания продуктов или полуфабрикатов перед приготовлением.

Вентилятор без нагрівачів. Регулятор температури не потрібно встановлювати. У духовці створюється інтенсивний потік повітря.
Порада: Ця функція використовується для розморожування продуктів перед приготуванням.



»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)

«СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ»
Этот новый режим идеально подходит для приготовления пиццы. Пицца готовится в предварительно разогретой духовке при температуре приблизительно 190–210 °С. Лоток с пиццей устанавливается на нижнем уровне направляющих на 15–20 минут в зависимости от размера пиццы. Время приготовления указано только в информационных целях (оно зависит от типа пиццы).

ПІЦЦА СИСТЕМИ
Ця функція ідеально підходить піч для приготування піци. Піца випікати в розігрітій духовці до температури від 190 до 210 ° С випічки лист поміщають на дно паз протягом 15-20 хвилин в залежності від розміру піци.



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.

Зона разогрева. Сохранение готовых блюд теплыми
(решетка для запекания устанавливается на втором уровне). Используйте эту функцию для разогрева готовых блюд. Установите температуру 70 °C и поместите блюдо на опорную решетку, установленную на втором уровне направляющих. Выберите время разогрева на свое собственное усмотрение, но убедитесь, что оно не слишком короткое, иначе блюдо будет недостаточно разогрето.

Гаряча зона -
підтримка температури готову страву (Грати поміщається в другій паз). Ця функція використовується, щоб нагріти заздалегідь підготовлені ролки або підтримувати температуру готового блюда. Температура в сушильній шафі при температурі 70 °C з опалювальний контейнер, помістіть блюдо на грилі підключити другу піч паз. Розминка час на свій розсуд, але не повинен бути занадто коротким, щоб достатнє харчування втрачені



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.

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 (вибічка борошняних виробів з фруктовю начинкою). У такому випадку Ви можете встановити бажану температуру. Нижній нагрів + Aqua clean можуть використовуватися для чищення духовки (див. розділ „Технічне обслуговування та чищення“).

BAKING AND ROASTING CHART
Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your guidance.

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 - Drying
80 – 100°C - Preservation
130 -150°C - Stewing
180 - 220°C – Baking of risen dough
220 - 250°C - Meat roasting

50 - 70°C - сушіння
80 - 100°C - стерилізування
130 - 150°C - тушення
180- 220°C - випечка изделий из теста
220 - 250°C - приготовление мяса

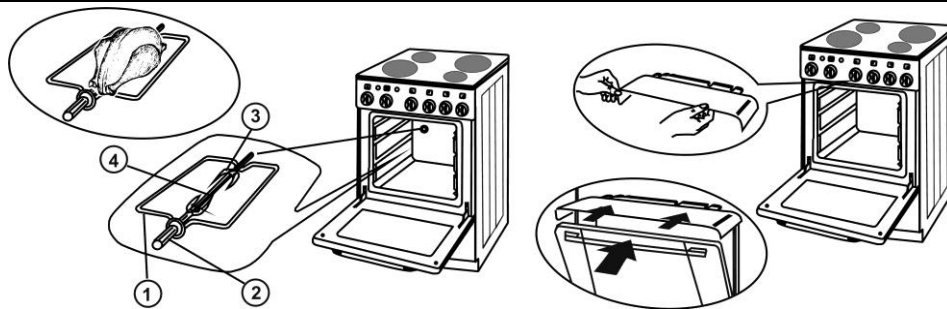
50 – 70 °C - сушіння
80 - 100 °C - стерилізування
130 - 150 °C - тушкування
180 - 220 °C - печіння тіста
220 - 250 °C - печіння м'яса

- 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

- 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

- 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

<p>temperature is exceeded, the thermostat signal light goes out.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>достаточной температуре погаснет.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>температури сигнальне світло термостату згасне.</p> <ul style="list-style-type: none"> Решітку духовки, на яку покладено деко або гусятницю, найкраще вкладаєти 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.
<p>FOOD GRILLING</p> <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. 	<p>БЛЮДА НА ГРИЛЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Гриль проводиться с закрытыми дверками духовки. Позиция размещения решетки зависит на общем весе и виде сырьа. Решетку с сырьем джля гриля поместим чем повыше. 	<p>ГРИЛЮВАННЯ СТРАВ</p> <ul style="list-style-type: none"> Приготування з грилем проводиться при закритих дверцятах духовки. Позиція встановлення решітки залежить від ваги та типу страви, що грилюється. Решітку з стравою, що грилюється, слід встановити якомога вище.
<p>GRILLING MEAT ON A GRID</p> <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. 	<p>ГРИЛЬ</p> <ul style="list-style-type: none"> Приготовленные продукты уложите 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 жарке жир. 	<p>ГРИЛЮВАННЯ НА РЕШІТЦІ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
<p>ATTENTION: 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.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!</p>	<p>УВАГА: При застосуванні грилю можуть доступні частини духовки (дверцята духовки, тощо) нагрітиса на вищу температуру. Не дозволяти підходити дітям.</p>
<p>GRILLING WITH ROASTING SPIT Roasting spit set consists of :</p> <ol style="list-style-type: none"> Spit support - 1 pcs Handle - 1 pcs Fixing forks - 2 pcs Roasting spit - 1 pcs 	<p>ГРИЛЬ НА ПОВОРОТНОМ ВЕРТЕЛЕ Комплект принадлежностей поворотного вертела состоит из следующих частей:</p> <ol style="list-style-type: none"> подставка для вертела - 1 шт. рукоятка - 1 шт. вилка - 2 шт. вертел - 1 шт. 	<p>ДІАГОНАЛЬНИЙ РОЖЕН СКЛАДАЄТЬСЯ З:</p> <ol style="list-style-type: none"> Опора поворотного рожну - 1 шт. Рукоятка - 1 шт. Повідковий шпиль - 2 шт. Рожен - 1 шт.



ASSEMBLING GRILLING EQUIPMENT

- Insert roasting spit support into the third guide from the oven bottom.
- Place the dripping tray into first guide from the oven bottom.
- Fix the roast on the spit step by step, by first fixing the nearer fork then the meat, followed by the far fork in such manner to keep the food in balance for easy rotation.
- Place the spaded roast into the spit support (front roller into the guide and the back end into the back wall opening).
- Start grilling by switching on the relevant control panel knob (□).

ПОРЯДОК СБОРКИ ПОВОРОТНОГО ВЕРТЕЛА:

- Подставку поворотного вертела вставьте в третий от дна духовки пазы боковых стен.
- В первые от дна духовки пазы боковых стен установите решётку с противнем.
- На вертел (4) поочерёдно насадите вилку (3), приготовленные для гриля продукты, затем другую вилку.
- Продукты разместите на вертеле равномерно и вилками закрепите так, чтобы вертел мог свободно вращаться.
- Подготовленный таким образом вертел положите направляющими пазами в углубления подставки и продвигая внутрь духовки, одновременно поверните вертел так, чтобы его конец попал в отверстие поводкового патрона электромикродвигателя на задней стене духовки.
- Поворотный вертел приводится в движение выключателем (□)..

КОМПЛЕКТАЦІЯ СИСТЕМИ ГРИЛЮ

- Опору рожну засунути у третій знизу паз духовки.
- У перший від дна паз засунути решітку з вкладеним деком.
- На рожен поступово надіти повідковий шпиль, страву, яка буде грилюватися, і другий повідковий шпиль так, щоб вістря зафіксували страву у рівноважному положенні і їх можна було легко обернути.
- Рожен з зафіксованою стравою покласти повідковою канавкою у направляючу на опорі рожну, і одночасно повернути рожен так, щоб його кінець сів у повідковий механізм у задній стінці духовки
- Поворотний рожен буде увімкнено після повернення перемикача духовки у відповідну позицію.
- Початок грилі, включивши відповідну ручку панель управління (□)..

NOTICE:

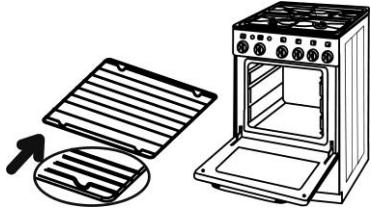
- When grilling large roasts (e.g. chicken) make sure that the food fixed on the roasting spit is well balanced, so that the spit rotates with ease.
- When grilling with the oven door opened, always use the protection sheet to shield the control panel, otherwise the control knobs might get damaged.

ВНИМАНИЕ!

- При гриле на поворотном вертеле с открытой дверцей духовки обязательно должна быть установлена защитная пластина ручек, расположенных на панели управления, чтобы не произошло их повреждение.
- При гриле на поворотном вертеле с прикрытой

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

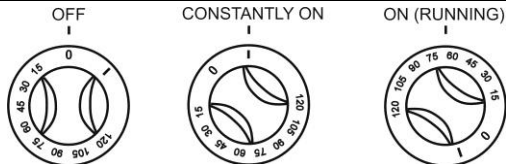
- Готуючи на грилі об'ємні страви (курку, тощо) слідкуйте за тим, щоб їжу було на рожні зафіксовано симетрично та щоб він вільно повертався.
- Під час застосування плита нагрівається, тому слід уникати дотику з нагрівальними елементами у

<ul style="list-style-type: none"> For grilling with the oven door closed, remove the spit handle before inserting it in to the oven. 	<p>дверцей духовки нужно обязательно открыть пластмассовую рукоятку вертела и установить защитную пластину ручек.</p> <ul style="list-style-type: none"> При гриле объёмных продуктов (куры и др.) следите за тем, чтобы продукты на вертеле были размещены равномерно и вертел мог свободно вращаться. 	<p>духовці.</p> <ul style="list-style-type: none"> Під час грилювання слід завжди застосовувати захисний кожух для регуляторів, щоб не настало їх пошкодження. Після закінчення грилювання можна на рожен грилю нагвинтити пластикову ручку для подальшої маніпуляції.
<p>ATTENTION: 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.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! При использовании гриля доступные части плиты могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!</p>	<p>УВАГА! При застосуванні грилю можуть доступні частини духовки (дверцята духовки, тощо) нагрітися на вищу температуру. Не дозволяти підходити дітям.</p>
<p>Inserting of grid in the oven</p>	<p>Вставка сетки в духовку</p>	<p>Вставка сітки в духовку</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, поставьте на дно духовки поддон, выпечки сковороду, контейнер еды или продуктов питания. Покрытие вызывает локальный перегрев нижней поверхности в нижней части печи и печи может быть нанесен непоправимый ущерб этим поведением.</p>	<p>УВАГА! Не закривайте дно духовки алюмінієвою фольгою, поставте на дно духовки піддон, випічки сковороду, контейнер їжі або продуктів харчування. Покриття викликає локальний перегрів нижній поверхні в нижній частині печі і печі може бути завдано непоправної шкоди цим поведінкою</p>

TELESCOPIC OVEN GUIDES	ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ	ТЕЛЕСКОПІЧНІ СПРЯМОВУВАЧІ
		<p>Inserting of grid in the oven Вставка сетки в духовку Вставка сітки в духовку</p> 
MINUTE MINDER	МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР	МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР
<p>TIMER OPERATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turn the timer in clockwise direction to the maximum position, and then come back to the required time setting (max. 120 minutes). • When the preset cooking time has elapsed, the oven is automatically switched off. • With the oven in OFF position, timer can be used as a minute countdown. 	<p>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ С ПОМОЩЬЮ ТАЙМЕРА</p> <p>Таймер предназначен для установки времени работы духовки.</p> <p>Если духовка не работает, то таймер можно использовать как часы.</p> <p>Время работы духовки или часов можно установить в диапазоне от 0 до 120 минут.</p>	<p>УПРАВЛІННЯ ТАЙМЕРОМ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поверніть таймер за годинниковою стрілкою до максимального положення і потім назад до бажаного значення (макс. 120 хвилин). • Коли мине заданий час приготування, духовка вимкнеться автоматично. • В положенні ВИМК. (OFF), таймер може використовуватися для зворотного відрахунку часу.
<p>WARNINGS</p> <ul style="list-style-type: none"> • To use the oven without timer, set the knob to "CONSTANTLY ON" position. • If the timer is „OFF“ the oven will not switch on: to start oven operation either set the knob to „CONSTANTLY ON“ position or set the required cooking time. • If the selected cooking time is less than 20 minutes, we suggest you turn the control knob to 30 minutes and then return to the required time setting. 	<p>Ручка таймера имеет 3 основных положения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • В положении «ВЫКЛЮЧЕНО» (OFF) духовка не работает. Манипуляциями переключателя функций духовки и термостатом духовки нельзя включить. • В положении «ВКЛЮЧЕНО ПОСТОЯННО» ("CONSTANTLY ON") духовкой можно правлять руками переключателя функций духовки и термостата (нормальная работа духовки), таймер не работает. 	<p>ЗАСТЕРЕЖЕННЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • При використанні духовки без таймера, встановіть ручку в положення „ПОСТІЙНО ВКЛ.“ ("CONSTANTLY ON"). • Якщо таймер встановлено в положення „ВИМК“ („OFF“), духовка не включиться: для початку роботи духовки встановіть ручку в положення „ПОСТІЙНО ВКЛ.“ ("CONSTANTLY ON") або встановіть бажаний час приготування. • Якщо обраний час приготування менший ніж 20

• 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 позвучит звуковой сигнал и духовка отключится. После отключения духовки таймер можно использовать как часы. По истечении установленного времени позвучит звуковой сигнал.

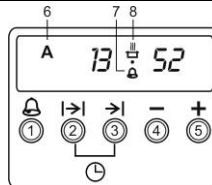
хвилин, ми рекомендуємо встановити ручку на 30 хвилин і, потім, повернути в бажане положення часу.



CONTROL OF OVEN WITH HELP OF DIGITAL PROGRAMMER

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА

УПРАВЛІННЯ ДУХОВКОЮ ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА



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
7. This symbol is glowing when the oven is in operation
8. Symbol - stopwatch

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
7. Символ «АВТО» - мигает, как только работа закончена
8. Символ горит – если духовка работает
9. 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
7. Символ «АВТО» - блимає, як тільки роботу закінчено
8. Символ горить – якщо духовка працює
9. 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>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.</p>	<p>Електронний програматор-таймер призначений для вимкнення духовки після закінчення попередньо заданого періоду часу. Стан включення і вимкнення 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.</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). Далее управление плитой выполняется при помощи двух кнопок управления – термостата и переключателя функций духовки. С применением электронного программатора (для управления им следует действовать в ниже указанном порядке). Температура и режим настраиваются при помощи регуляторов духовки. 	<p>ДУХОВКА ПРАЦЮЄ В ДВОХ РЕЖИМАХ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 духовки. Із застосуванням електронного програматора (при управлінні слід діяти в нижче вказаному порядку). Температура і режим настроюються за допомогою регуляторів 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 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>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, можно пользоваться духовкой без программирования!</p>	<p>РУЧНЕ УПРАВЛІННЯ ФУНКЦІЯМИ ДУХОВКИ</p> <p>Якщо хочете використовувати духовку без програмування, то не має 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>The oven operation can be programmed with help of digital programmer with two methods:</p> <p>SEMI-AUTOMATIC REGIME</p> <ul style="list-style-type: none"> - the oven is in operation immediately and it is switched off automatically after elapsing of set up time <p>AUTOMATIC REGIME</p> <ul style="list-style-type: none"> - automatic switching on and off of the oven. 	<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"> - наставлення автоматичного увімкнення і вимкнення духовки
<p>SEMI-AUTOMATIC REGIME</p> <p>You determine the duration of oven operation in this programming method (duration of operation). The maximal duration is 23 hours and 59 minutes!</p>	<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 наставлення - 23 години і 59 хвилин!</p>
<p>USE OF SEMI-AUTOMATIC REGIME</p> <p>Example for easier understanding:</p> <p>The requested duration of operation is 1 hour and 20 minutes (1.20).</p> <ul style="list-style-type: none"> • The duration setting up: 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 - 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 	<p>ПОРЯДОК ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ</p> <p>Примеры для наглядности:</p> <p>Продолжительность работы - 1 час 20 минут (1.20).</p> <ul 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 - мигает символ 6. • Выключить духовку и нажать одновременно на кнопки 2 и 3, чтобы погас символ 6! Как только 	<p>ПОРЯДОК НАПІВАВТОМАТИЧНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ</p> <p>Приклади для наочності:</p> <p>Тривалість роботи - 1 година 20 хвилин (1.20).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Наставлення 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 наставлення 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 - блимає символ 6. • 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.

is ready for manual control of operation after vanishing of symbol 6.	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) und 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).	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).
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!	УВАГА! Якщо духовку не буде включено відповідними кнопками, то вона не працюватиме в автоматичному режимі!
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. <ul style="list-style-type: none"> • The duration setting up: 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 	ПОРЯДОК АВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ Пример для наглядности: Продолжительность работы – 1 час 20 минут (1.20), конец работы в 13.52. Убедитесь, что на часах настроено точное время дня. <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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 • 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. 	ПОРЯДОК АВТОМАТИЧНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ Приклад для наочності: Тривалість роботи – 1 година 20 хвилин (1.20), кінець роботи в 13.52. Переконайтеся, що на годиннику настроений точний час дня. <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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 • 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.

<p>off. The symbol 8 will be glowing during the operation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Otherwise the sound signal switches off automatically after 2 minute,</p> <ul style="list-style-type: none"> - the symbol 8 vanishes - the symbol 6 will blink. <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ручному управлению её работой! 	<ul style="list-style-type: none"> • Як тільки духовка вимкнеться: <ul style="list-style-type: none"> - 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. • Вимкнути духовку і одночасно натиснути на кнопки 2 і 3, щоб зник символ 6!!
<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>ТАЙМЕР</p> <p>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 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>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 трех возможных уровней. • Настроенную высоту тона электронной 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 вимкнення живлення, коли настройка повертається до найвищої тональності.
<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>	<p>ПРИМІТКА:</p> <p>Виконавши будь-яку зміну, почекайте 5 секунд, це необхідно для запису зміни в пам'ять</p>

MAINTENANCE AND CLEANING OF THE COOKER	УХОД ЗА ПЛИТОЙ	ЧИЩЕННЯ ПЛИТИ ТА ДОГЛЯД ЗА НЕЮ
<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 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>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 (for instance Vitroclean).</p> <p>Do not use abrasive detergents, spring mattres or sponge with rough side. These things can scrtch 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 очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо.</p> <p>Жирные пятна устраниите тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали. Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов.</p>	<p>СКЛОКЕРАМІЧНА ПОВЕРХНЯ:</p> <p>Поверхню плити слід чистити вологою ганчіркою або губкою, а потім насухо відполірувати. При сильному забрудненні слід користуватися рекомендованими засобами для чищення. Холодну склокерамічну поверхню слід чистити після кожного застосування. Найменші часточки бруду при наступному нагріванні припечуться. Заборонено користуватися абразивними засобами для чищення, матлічну вовну, губки з жорскою поверхнею, миючі пасти, а також губки, котрі використовуються для інших робіт. Ці засоби могли б пошкрябати склокерамічну поверхню. Для чищення слід застосовувати вилучно засоби, призначені для чищення склокерамічних поверхонь.</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 смойте холодной водой, а всю поверхность панели тщательно вытрите. Следы, образовавшиеся от перекипевшей жидкости, можно устранить уксусом или лимоном.</p>	<p>НЕВЕЛИКЕ ЗАБРУДНЕННЯ</p> <p>Усунути вологою ганчіркою. Залишки миючого засобу змити холодною водою і цілу поверхню ретельно висушити. Накип з води можна усунути лимоном або оцтом.</p>
<p>HARD IMPURITIES</p> <p>Remove with help of concentraded cleaning detergent which should be spread on the hob. Remove singed pieces by scraper and let detergent working for a few minutes. Than clean carefully with cold water and dry out</p>	<p>СИЛЬНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ</p> <p>устраните чистящим средством, которое нужно нанести на панель и растереть, не разбавляя его. Припечённые остатки пищи устраниите с помощью скребка. Через некоторое время смойте средство</p>	<p>СИЛЬНЕ ЗАБРУДНЕННЯ</p> <p>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</p>

<p>surface. Cleaning detergent can be agresive during next operation.</p>	<p>холодной водой и вытрите насухо. Помните, что средство, которое останется несчищенным с панели, может быть при дальнейшем нагреве химически агрессивным.</p>	<p>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>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 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 шкребком для склокерамічної поверхні, інакше можуть виникнути тривалі сліди у наслідок хімічної реакції. Після того, як поверхня охолоне - вичистити стандартним способом.</p>
<p>METAL GLISTENNING SPOTS can appear when use alluminium utensils or using unpropriate cleaning detergent. Removing such a spots is possible by repeating of cleaning process. Colour stain on the hob surface are usualy caused by not removed singed impurities. This stains not influence function of the glas ceramic hob.</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 усунено. Вони не мають вплив на функцію склокераміки, і не є викликаними зміною матеріалу.</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 НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ вызвано, в основном, вовремя неустранёнными, припечёнными остатками пищи. Это явление не влияет на функцию варочной панели и не вызвано изменениями в материале.</p>	<p>СТИРАННЯ ДЕКОРУ Може бути викликане агресивними чистячими засобами, або шкрябанням дна посуду по поверхні склокераміки протягом довшого часу. На склокерамічній поверхні виникає темна пляма</p>
<p>OVEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>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</p> <ul style="list-style-type: none"> • Духовку слід чистити м'яким 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 губкою з м'яким засобом, або скористатися машиною для миття посуду (деко, решітка, тощо) або ж відповідним засобом для усунення грубих нечистот та припалених залишків.

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.

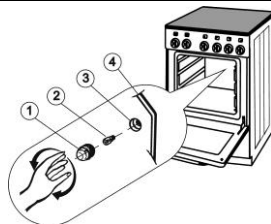
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

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 плафон с лампочки, выкрутив его влево,
- выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую,
- наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо, включите главный выключатель.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ У ДУХОВЦІ

- 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



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°, E14, 230 - 240В ~, 25 Вт.

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

ПРИМІТКА:

Для освітлення слід застосувати тільки лампочку T 300 °C, E 14, 230 - 240В ~, 25 Вт.

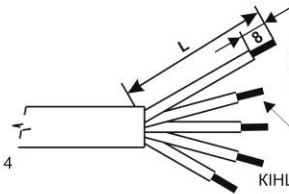
1. Скляний ковпак
2. Лампочка
3. Цоколь
4. Задня стінка духовки

CLAIMS	РЕКЛАМАЦИЯ	РЕКЛАМАЦІЇ
<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 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 керуйтеся текстом Гарантійного паспорту і Гарантійних умов. Без пред'явлення правильно заповненого Гарантійного паспорта є претензія недійсною.</p>
METHODS OF UTILISATION AND LIQUIDATION OF PACKAGES	СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ	СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ ТА ЛІКВІДАЦІЯ УПАКОВОК
<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 подставки - в специальные контейнеры, - иное использование Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали - в контейнеры для пластмассы</p>	<p>Гофрокартон, пакувальний папір - здати в утильсировини - у збірний контейнер для утильного паперу - інше використання Дерев'яні частини - на місце, призначене для відкладання відходів - інше використання Пакувальні плівки та ПЕ пакети - у збірні контейнери для пластику</p>
LIQUIDATION OF AN APPLIANCE FOLLOWING ITS LIFE EXPIRATION	ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	ЛІКВІДАЦІЯ СПОЖИВАЧА ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ СТРОКУ ЙОГО СЛУЖБИ
		
<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 2002/96/EC 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 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 утильсировини або ж на місце, котре у населеному пункті визначено для складування відходів. Даний споживач має маркування згідно з європейською директивою 2002/96/EG про поводження з вживаним електричним та електронним обладнанням (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ця директива встановлює єдині європейські (ЄС) рамки для зворотного збору та рецикліції вживаного обладнання</p>

<p style="text-align: center;">INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS</p>	<p style="text-align: center;">РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ</p>	<p style="text-align: center;">ІНСТРУКЦІЯ ПО УСТАНОВЦІ ТА НАЛАГОДЖЕННЮ</p>
<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>Установку необходимо провести соответственно действующим нормативам и требованиям.</p> <p>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.</p> <p>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 напруженими 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). Накінець закрити кришку коробки клемника.</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>Установку повинна проводити тільки особа, яка має для такої діяльності відповідну кваліфікацію та уповноваження. Уповноважена особа повинна встановити плиту так, щоб варильна поверхня була горизонтальною, під'єднати плиту до електричної розподільної мережі і перевірити її функції.</p> <p>Встановлення плити слід підтвердити у гарантійному паспорті. Електрична плита – це тепловий споживач, встановлення і розташування якого мусить відповідати національним стандартам та директивам.</p>

<p>For the range connection we advise using a connecting cable: - 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>	<p>Для подключения плиты рекомендуем использовать питающий кабель : - 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>	<p>Для під'єднання плити рекомендуємо застосувати кабель: - Cu 3 x 4 мм² мін.- при однофазовому приєднанні (запобіжник 35 - 38 А залежно від типу) - Cu 5 x 1,5 мм² мін.- при трифазовому приєднанні (запобіжник 3x16 А)</p>
<p>INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS</p>	<p>РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ</p>	<p>ІНСТРУКЦІЯ ПО УСТАНОВЦІ ТА НАЛАГОДЖЕННЮ</p>
<p>IMPORTANT NOTICE 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 В случае демонтажа и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от эл.сети и обеспечить выключенное 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>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 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>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 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>NOTICE: 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 : Электроразовая 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>

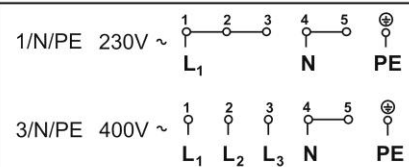
L=65 mm, BLACK, ЧОРНИЙ - L3
 L=45 mm, BLACK, ЧОРНИЙ - L2
 L=45 mm, LIGHT BLUE, СВІТЛО СИНИЙ - N
 L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖОВТИЙ - PE (⊕)
 L=25 mm, BROWN, КОРИЧНЕВИЙ - L1



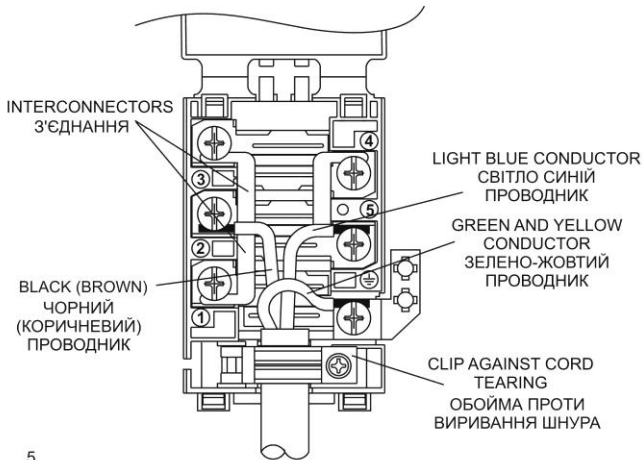
L=45 mm, BROWN, КОРИЧНЕВИЙ - L
 L=45 mm, LIGHT BLUE, СВІТЛО СИНИЙ - N
 L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖОВТИЙ - PE (⊕)

CONDUCTOR ENDS BRACED WITH PRESSED TERMINAL

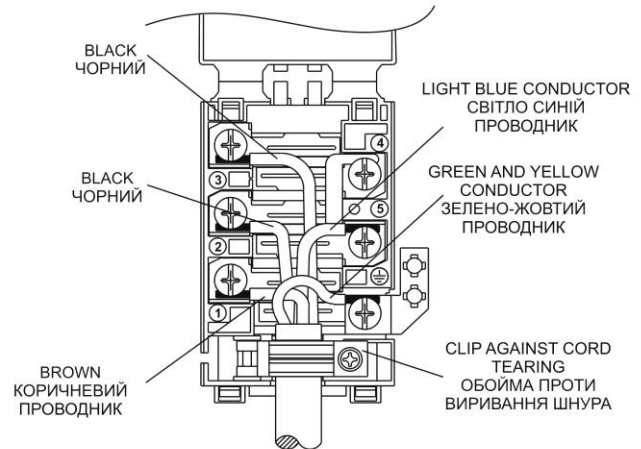
КІНЦІ ПРОВІДНИКІВ УКРІПЛЕНО НАПРЕСОВАНИМИ КІНЦІВКАМИ



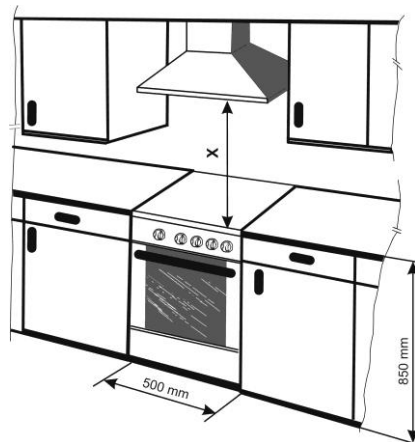
SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



THREE-PHASE CONNECTION / ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



LOCATION	МЕСТО УСТАНОВКИ ПЛИТЫ	ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ
Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this cooker and it should be installed in compliance with local standards and regulations.	Установку должна проводить только фирма, работники которой имеют для такой деятельности соответствующую квалификацию и полномочия. Установку следует проводить согласно национальным директивам и стандартам.	Установку повинна проводит тільки фірма, яка має відповідну кваліфікацію та уповноваження. Установку слід проводити згідно з національними стандартами та директивами.
The appliance is designed for location in the kitchen line. The range can be set in the normal areas. The range can from the point of view of thermal resistance be positioned on any floor (support plate). The range can be fit between cupboards with a thermal resistance of 100 C or they must be covered with a heat-insulating material. The range must not be located on a pedestal.	Прибор разработан для установки в один ряд с другой кухонной мебелью.. Электрическую плиту предназначен для обычной среды. Плиты можно вставить между шкафчиками с термостойкостью 100° С или шкафчики следует покрыть тепло изолирующим материалом. Плиту нельзя устанавливать на повышении.	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 термостійкістю 100 °С або ж шафки слід покрити тепло ізолюючим матеріалом. Плиту не можна встановлювати на підвищення.
ATTENTION! If the Furniture doesn't possess thermal stability to 100C it is necessary to leave a gap on the parties not less than 2cm.	ВНИМАНИЕ ! Если мебель не обладает термостойкостью до 100С необходимо оставлять зазор по сторонам не менее 2см.	УВАГА! Якщо меблі не володіє термостійкістю до 100С необхідно залишати зазор по сторонам не менше 2см.
"X" - a minimum distance of 650 mm, further to the hood maker's recommendation	«X» - минимальное расстояние 650 мм, далее соответственно рекомендации производителя дымовытяжного устройства.	«X» - мінімальна віддаль 650 мм, згідно з рекомендацією виробників витяжок



LEVELING THE APPLIANCE	РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ	ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ ПО ВИСОТІ
(certain models only) Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.	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.
PROCEDURE: <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. 	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 знизу 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
NOTE: Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.	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.

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	ПРИЛАДДЯ	EC 52106 A	EC 52160 A	EC 52120 A	EC 55103 A	EC 55103 AX	EC 57325 A	EC 57325 AX	EC 55228 A	EC 55101 AX
Grid	Решётка (шт.)	Решітка	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Fat pan	Противень глубокий (шт.)	Гусятница		+	+	+	+	+	+	++	
Backing try	Противень мелкий (шт.)	Деко для печіння	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Adjustable feet	Регулировка высоты плиты	Комплект гвинтів для регуляції висоти	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Scraper	Скребок		+	+	+	+	+	+	+	+	+
Grill accessories	Принадлежность гриля			+							

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ									
Electric Cooker	Электрическая плита	EC 52106 A	EC 52160 A	EC 52120 A	EC 55103 A	EC 55103 AX	EC 57325 A	EC 57325 AX	EC 55228 A	EC 55101 AX
Dimensions:	Размеры плиты:									
Height / Depth / Weight	высота / ширина / глубина	850 / 500 / 605								
Cooking plate	Стол варочный									
Electric hot zones	Стол варочный									
Left rear Ø 145mm (kW)	Варочная зона Ø145 мм (кВт)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,2
Left front Ø 180 mm (kW)	Варочная зона Ø180 мм (кВт)	1,80			1,80	1,80				1,8
Right rear Ø 180 mm (kW)	Варочная зона Ø180 мм (кВт)	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,7
Right front Ø 145 mm (kW)	Варочная зона Ø145 мм (кВт)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,2
Left front Ø180/120mm (kW)	Варочная зона Ø180/120 мм (кВт)		1,20 / 0,70	1,20 / 0,70			1,20 / 0,70	1,20 / 0,70	1,20 / 0,70	
Oven	Духовка									
Top heating (kW)	Верхний элемент (кВт)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Grill heater (kW)	Элемент гриля (кВт)	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85
Bottom heating element (kW)	Нижний элемент (кВт)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Circular heater (kW)	Элемент круговой (кВт)						2,00	2,00		
Oven fan (W)	Двигатель вентилятора (Вт)				30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)
Turnspit (W)	Гриль на поворотном вертеле (Вт)		4							
Oven light (W)	Освещение духовки (Вт)	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Min. / max temperature oven	Миню / макс. температура в духовке	50 / 250 °C								

Nominal power supply voltage	Присоединение к электрической сети	230 / 400 V ~								
Total power of the appliance (kW)	Мощность электрических частей плиты (кВт)	7,8	7,7	7,7	7,9	7,9	9,0	9,0	7,8	7,9

TECHNICAL DATA	ТЕХНІЧНІ ДАНІ									
Electric Cooker	Електрична плита	EC 52106 A	EC 52160 A	EC 52120 A	EC 55103 A	EC 55103 AX	EC 57325 A	EC 57325 AX	EC 55228 A	EC 55101 AX
Dimensions:	Розміри:									
Height / Depth / Weight	Висота / Ширина / Глибина	850 / 500 / 605								
Cooking plate	Варильна поверхня									
Electric hot zones	Електричної плити									
Left rear Ø 145mm (kW)	Ліва передня Ø145 (мм)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,2
Left front Ø 180 mm (kW)	Ліва передня	1,80			1,80	1,80				1,8
Right rear Ø 180 mm (kW)	Права задня	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,7
Right front Ø 145 mm (kW)	Права передня	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,2
Left front Ø180/120mm (kW)	Ліва передня 180 / 120мм (кВт)		1,20 / 0,70	1,20 / 0,70			1,20 / 0,70	1,20 / 0,70	1,20 / 0,70	
Oven	Духовка									
Top heating (kW)	Верхній/гриль нагрівальний елемент [кВт]	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Grill heater (kW)	Верхній/гриль елемент / Інфрачервоний нагрівач [кВт]	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85
Bottom heating element (kW)	Нижній нагрівальний елемент [кВт]	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Circular heater (kW)	Інфрачервоний нагрівач [кВт]						2,00	2,00		

Oven fan (W)	Нагрівач навколо вентилятора [кВт]				30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)
Turnspit (W)	Вентилятор [Вт]		4							
Oven light (W)	Освітлення [Вт]	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Min. / max temperature oven	Мін./Макс. температура духовці	50 / 250 °C								
Nominal power supply voltage	Електрична напруга	230 / 400 V ~								
Total power of the appliance (kW)	Загальна споживана потужність	7,8	7,7	7,7	7,9	7,9	9,0	9,0	7,8	7,9

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	X XX X XXXX X..... Год продукции XX..... Неделья и году X..... Исползование пролукта XXXX.... Очерёдность в неделья	SERIAL NUMBER	X XX X XXXX X.....Year of production XX.....Week of the year X.....Purpose of usage of appliance XXXX....Sequence of product in the week
----------------	---	---------------	--

INFORMATION TABLE	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ									
Manufacturer	Изготовитель	Виробник									
Model	Модель	Модель	EC 52106 A	EC 52160 A	EC 52120 A	EC 55103 A	EC 55103 AX	EC 57325 A	EC 57325 AX	EC 55228 A	EC 55101 AX
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A –Самой эффективной B C D E F G–Наименее эффективной	A -Економна B C D E F G – Менш економна	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Energy consumption	Затрата энергии	Витрата енергії	0,79	0,78	0,79	0,79	0,79			0,79	0,79
Time to cook standard load	Час (хвил.)	Час для печіння при стандартному навантаженні (хв.)	52,3	49,2	52,3	50	50			53,1	50
Energy consumption	Затрата энергии	Витрата енергії (kWh)				0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79
Time to cook standard load	Час (хвил.)	Час для печіння при стандартному навантаженні (хв.)				42,6	42,6	44,3	44,3	47	42,6
Usable volume (litres)	Полезный объём духовки в литрах	Корисний об'єм духовки (л)	51	49	51	46	46	48	48	48	46
Usable volume:	Объём духовки :	Розміри духовки:									
SMALL	МАЛЫЙ	МАЛА									
MEDIUM	СЕРЕДНИЙ	СЕРЕДНЯ	←	←	←	←	←	←	←	←	←
LARGE	БОЛЬШОЙ	ВЕЛИКА									
Noise (dB)	Пгромкость (дБ)	Рівень шуму (дБ)				46	46	46	46	46	46
Min. energy consumption (standby) (W)	Наименьшее затрата энергии	Мінімальна витрата енергії (stanby) (W)						2	2		
The area of the largest baking sheet	Площа найбільшого противень	Площа найбільшого дека для печіння (см ²)	1230								

SAP 325817

