

GB

ELECTRIC COOKER

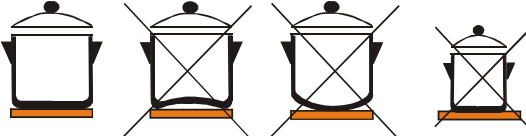
RU

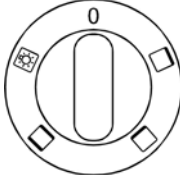
BY

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

GB	RU
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.	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.
IMPORTANT INFORMATION	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
• Verify whether data on the nominal supply voltage, indicated on a type plate located on the front strip visible after opening the range receptacle, 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 maintenance. Thus you prevent contingent troubles and prolong the range service life. • When detecting a flaw on the appliance compartment, do not repair it by yourself but put the appliance out of operation and ask an authorised person to make the repair. • The maker bears no responsibility for contingent damages caused by violating the binding instructions and recommendations set forth in these instructions. • Do not use any appurtenances whose surface finish is damaged or otherwise defective due to wear or handling. • If cleaning the cooker do not use stream purifier.	• Проверьте, соответствуют ли данные о напряжении, указанные на заводском типовом щитке, который расположен на передней планке, и который Вы увидите, вытащив ящик для принадлежностей плиты, данным 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. • Плита предназначена только для теплового приготовления пищи. Недопустимо использовать плиту с целью отопления помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки.
ATTENTION: If the glass ceramic surface should brake or crack, do not use it. Disconnect the appliance and call Service immediately.	ВНИМАНИЕ! Если произойдёт повреждение стеклокерамической варочной панели, образуются трещины или посечка стекла, немедленно отключите плиту от электросети и обратитесь в уполномоченную сервисную организацию.

BEFORE FIRST USE	РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ
- 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.	- Снимите с плиты упаковку. - Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы вторично, поэтому поступайте с ними в соответствии с рекомендациями данного "Руководства ...". - Плиту и её принадлежности. надо вымыть или очистить.
ATTENTION: If the glass ceramic surface should brake or crack, do not use it. Disconnect the appliance and call Service immediately.	ВНИМАНИЕ! Если произойдёт повреждение стеклокерамической варочной панели, образуются трещины или посечка стекла, немедленно отключите плиту от электросети и обратитесь в уполномоченную сервисную организацию.
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.	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, устранив тем самым из духовки запах от консервации.
COOKING WITH THE APPLIANCE	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ
NOTICE: - 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.	ПРЕДУПРЕЖДАЕМ! - Прибор могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрической плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!! - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. - Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором. - Электрическая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации. - Вес противня с приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг. Вес противня с приготавливаемым блюдом, устанавливаемого на решётку, может быть максимально 7 кг.
GLASS CERAMIC HOB - 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	СТОЛ ВАРОЧНЫЙ - ЭЛЕКТРОВАРОЧНОЙ ЗОНЫ 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".

is hot. For cooking use thick – based, flat pans which are specially designed for glass ceramic hobs and have a diameter at least equal to that of cooking zones. Never use utensils with concave or rounded base.	
	
OVEN OPERATION	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ
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 fan.	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.
OVEN OPERATION - 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.	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ - 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.
Forcible overturning of the zero position will lead to the thermostat damage!	При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата !
BASIC RULES FOR USING OF GLASS CERAMIC HOBS - Use the pots with flat base without impurities which could scratch 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 aluminium utensils, removing such a spots is possible by repeating of cleaning process. - Scratches on the hob can be caused by sand grain, abrasive cleaning powder or hard edges like diamond on the ring. - Avoid touching hot pots to painted frame of the hob.	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 отопления помещения. - Избегайте нагрева пустой эмалированной посуды, так как этим можно повредить панель, а при сдвиге посуды панель можно поцарапать. - Непригодны для использования кастрюли с рифлёным дном или с заусенцами на дне, которыми можно панель поцарапать. - Случайно поцарапать панель можно песком, попавшим на неё при чистке овощей, остатками чистящего средства, а также острыми гранями перстней. - При приготовлении пищи нужно пользоваться посудой с ровным дном, диаметр

- Do not use cleaning utensils with abrasive surface. Also we do not recomend using of corosive cleaners like as oven cleaners nad spot removers. - Avoid touching of hot pots of glass ceramic frame.	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 длительное воздействие остатков этих продуктов может нарушить структуру стеклокерамической панели. - При приготовлении пищи посуда не должна касаться или устанавливаться на лакированную раму стеклокерамической панели. - Используйте накопленное тепло электроварочной зоны, отключая её перед окончанием готовки. - При варке прикрывайте кастрюлю крышкой, а электрическую мощность электроварочной зоны регулируйте так, чтобы не нужно было сдвигать или снимать крышку.
IMPORTANT Cooking zones must not be used without pots, kettle could be destroyed	ВНИМАНИЕ! Завод-изготовитель не несёт ответственность за дефекты стеклокерамической панели, которые возникли в результате неправильных манипуляций или при применении нереконмендованной для использования посуды.
Producer bears no responsibility for defect of glasscermic hob caused by using of improper cooking utensils or by improper manipulation.	Завод-изготовитель не несёт ответственность за дефекты стеклокерамической панели, которые возникли в результате неправильных манипуляций или при применении нереконмендованной для использования посуды.
OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS	ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ
	
	
Oven illumination being on in setting up all the oven functions.	Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя
	
Static oven heat by means of the top and botton 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.



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°C.

Рекомендация. Данная функция применяется в том случае, когда для окончания приготовления некоторых блюд требуется более высокая температура снизу.



Top heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50 – 250°C.

Tip: This function is used for baking which requires high temperature from above (crusting).

Нагрев духовки только верхним нагревательным элементом. Тепло передаётся естественной конвекцией. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.

BAKING AND ROASTING CHART

Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your guidance.

50 – 70°C - Drying

80 – 100°C - Preservation

130 -150°C - Stewing

180 - 220°C – Baking of risen dough

220 - 250°C - Meat roasting

- It is necessary to try out a precise temperature value for every sort of food and the baking or roasting method.
- Before putting the food in, it is necessary to preheat the oven in some instances.
- If the selected temperature is not reached, the thermostat signal light is on. If the selected temperature is exceeded, the thermostat signal light goes out.
- Slide best the oven gridiron, on which a baking plate or pan is laid down, into the second groove from below 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.

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

50 - 70°C - сушение

80 - 100°C - стерилизование

130 - 150°C - тушение

180 - 220°C - выпечка изделий из теста

220 - 250°C - приготовление мяса

- Точные температурные величины необходимо испытать для каждого типа блюд и способа приготовления. Перед вкладыванием пищевых продуктов, необходимо в некоторых случаях духовку сначала предварительно подогреть. Если температура еще недостаточная, светит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре погаснет.
- Решетку, на которой поставлен противень или утятница, засунуть на средний фальш 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.

MINUTE MINDER

TIMER OPERATION

- 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.

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ С ПОМОЩЬЮ ТАЙМЕРА

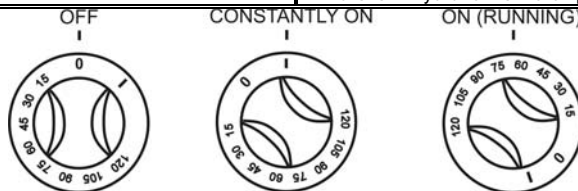
Таймер предназначен для установки времени работы духовки. Если духовка не работает, то таймер можно использовать как часы. Время работы духовки или часов можно установить в диапазоне от 0 до 120 минут.

WARNINGS

- 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.

Ручка таймера имеет 3 основных положения:

- В положении «ВЫКЛЮЧЕНО» (OFF) духовка не работает. Манипуляциями переключателя функций духовки и термостатом духовки нельзя включить.
- В положении «ВКЛЮЧЕНО ПОСТОЯННО» ("CONSTANTLY ON") духовкой можно править ручками переключателя функций духовки и термостата (нормальная работа духовки), таймер не работает.
- В положении «ВКЛЮЧЕНО» (ON) можно ручкой таймера установить время работы духовки в диапазоне от 0 до 120 минут. Установленное время можно изменить поворотом ручки вправо (от 0 до 120) и обратно. По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал и духовка отключится. После отключения духовки таймер можно использовать как часы. По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал.



MAINTENANCE AND CLEANING OF THE COOKER

Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range:

- Set all knobs in off position.
- The main circuit - breaker placed before appliance must be in OFF position.
- Wait until the range is cool.

COOKING PLATE

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 glass ceramic hobs (for instance Vitroclean). Do not use abrasive detergents, spring mattres or sponge with rough side. These things can scratch glass ceramic hob. For cleaning use only special detergents specified for cleaning of glass ceramic hobs.

LIGHT IMPURITIES

Use damp sponge, after cleaning dry up the surface. Water stains caused by boiling over can be removed by lemon or vinegar.

HARD IMPURITIES

Remove with help of concentrated cleaning detergent which should be spread on the hob. Remove singed pieces by scraper and let detergent working for a few minutes. Then clean carefully with cold water and dry out surface. Cleaning detergent can be

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:

- все ручки переключателя электроконфорки, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО";
- отсоедините плиту от линии электросети;
- подождите, пока плита остынет.

ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо. Жирные пятна уберите теплой водой со специальным чистящим средством для эмали. Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других примененных материалов.

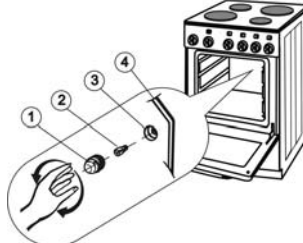
НЕБОЛЬШОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ

устраните влажной тряпкой. Остатки моющего средства смойте холодной водой, а всю поверхность панели тщательно вытрите. Следы, образовавшиеся от перекипевшей жидкости, можно устранить уксусом или лимоном.

СИЛЬНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ

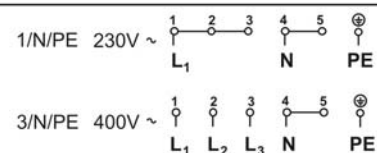
устраните чистящим средством, которое нужно нанести на панель и растереть, не разбавляя его. Припеченные остатки пищи уберите с помощью скребка. Через некоторое время смойте средство холодной водой и вытрите насухо.

agresive during next operation.	Помните, что средство, которое останется несчищенным с панели, может быть при дальнейшем нагреве химически агрессивным.
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.	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.
METAL GLISTENNING SPOTS can appear when use alluminium utensils or using unproprate cleaning detergent. Removing such a spots is possible by repeating of cleaning process. Colour stain on the hob surface are usually caused by not removed singed impurities. This stains not influence function of the glas ceramic hob.	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.
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.	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.
OVEN Clean the oven walls with a damp sponge with detergent. If there are baked ends on the wall, use a special detergent for enamel. Following cleaning, carefully dry up the oven. Clean the oven only when cold. Never use abrasive means scratching the enamelled surface. Wash the oven appurtenances with a sponge and detergent or employ the dish wash machine (gridiron, pan, etc.) or use suitable detergent to remove rough impurities or burns as the case may be.	ОЧИСТКА ДУХОВКИ • Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки эмали, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите. • 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.
The oven may be cleaned in a traditional mode (using oven cleaners and sprays).The following procedure is recommended for regular cleaning of the oven (after each use): Turn the mode selection button to the position  . Set the temperature control button of the cold oven to 50°C. Pour 0,4 l of water into the baking pan and insert it into the bottom grid lead. After thirty minutes the food residues upon the enamel coating are softened, and may be easily wiped off with a moist cloth.	Aqua clean  Ручку выбора режима работы духовки установите в положение  . Установите ручку для регуляции температуры на 50° С. В противень залейте 0,4 литра воды и поместите противень в нижнюю направляющую духовки. После тридцать минут остатки пищи на эмали духовки смягчатся и можно их стереть влажной тряпкой.
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", • включите 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.

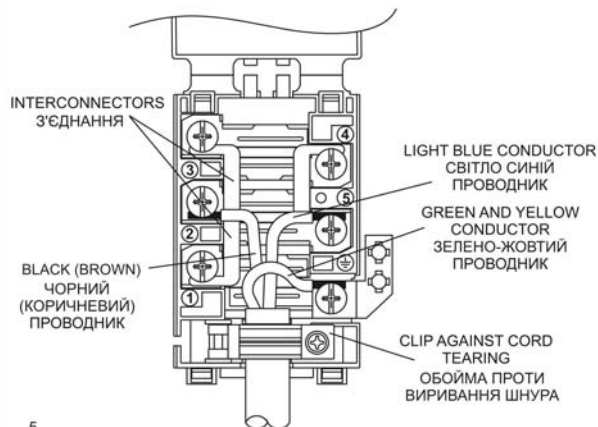
NOTE: For illumination it is necessary to use a bulb T 300°C, E14, 230 - 240 V, 15 W. 1 - Glass cover 2 - Lamp 3 - Sleeve 4 - Oven rear wall		Для освещения духовки применяется лампа T 300°, E14, 230/240 В, 15 Вт. 1. Плафон 2. Лампа 3. Патрон 4. Задняя стенка духовки
CLAIMS	РЕКЛАМАЦИЯ	
In case of any 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.	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.	
METHODS OF UTILISATION AND LIQUIDATION OF PACKAGES	СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ	
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	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	
LIQUIDATION OF AN APPLIANCE FOLLOWING ITS LIFE EXPIRATION	ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	
		
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.	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.	

INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
CONNECTION OF THE RANGE TO THE ELECTRIC MAINS 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. 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. It is necessary to brace the conductor ends with pressed terminals against fraying. For single-phase connection use an H05RR-F3G-4 (previously GGLG3Cx4) type connecting cord and brace the conductor ends to figure 5. 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.	Установку необходимо провести соответственно действующим нормативам и требованиям. Установку плиты должен проводить квалифицированный персонал, который должен установить плиту так, чтобы варочная плита находилась в горизонтальном положении, подключить к газовой и электрической сети и переконтролировать функции. Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме. В постоянном распределителе перед плитой должно быть установлено оборудование для отключения плиты от эл.сети, где состояние 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. 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. Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.
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.	Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя. Подключение, монтаж и ввод плиты в эксплуатацию должны быть выполнены квалифицированным специалистом уполномоченной сервисной организации.
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)	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)
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.	ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ В случае демонтажирования и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от эл.сети и обеспечить выключенное состояние.
In installation of the appliance, it is necessary to do in the light of its duty chiefly the following: • 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.	При установке прибора необходимо провести следующие действия относительно функции прибора : • контроль правильного подключения к эл.сети • контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов • демонстрация заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания

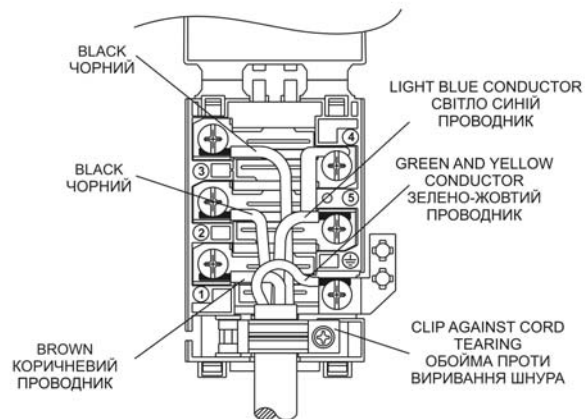
L=65 mm, BLACK, ЧОРНИЙ - L3
 L=45 mm, BLACK, ЧОРНИЙ - L2
 L=45 mm, LIGHT BLUE, СВІТЛО СИНИЙ - N
 L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖОВТИЙ - PE (⊕)
 L=25 mm, BROWN, КОРИЧНЕВИЙ - L1



SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



THREE-PHASE CONNECTION / ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

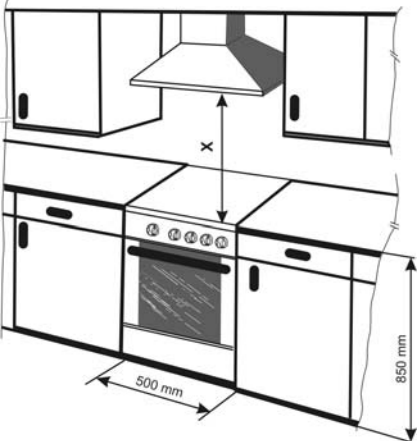


NOTICE:

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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :

Электрогазовая плита является прибором I класса степени защиты перед травмами электрическим током и должен быть соединен с предохранительным кабелем электрической сети.

LOCATION	МЕСТО УСТАНОВКИ ПЛИТЫ
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.	Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.
"X" - a minimum distance of 650 mm, further to the hood maker's recommendation	«X» - минимальное расстояние 750 мм, далее соответственно рекомендации производителя дымовыважного устройства.
	
LEVELING THE APPLIANCE	РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ
(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.
PROCEDURE: • 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;	ПРОЦЕСС: • 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

• The procedure is less complicated if performed by using leveling screws.	помощью отвёртки из пространства, откуда был вытащен ящик для хранения принадлежностей плиты.
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.
NOTE: The maker reserves the right of minor modifications in the instructions resulting from innovations or technological changes of the product.	ПРИМЕЧАНИЕ: Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий.

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	MEC 51202 G
Grid	Решётка (шт.)	+
Fat pan	Противень глубокий (шт.)	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	
Adjustable feet	Регулировка высоты плиты	+

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Electric Cooker	Электрическая плита	MEC 51202 G
Dimensions:	Размеры плиты:	
Height / Depth / Weight	высота / ширина / глубина	850 / 500 / 605 mm
Cooking plate	Стол варочный	
Electric hot zones	Стол варочный	
Left rear Ø 145 mm	Варочная зона ø145 мм	1,20 kW
Left front Ø 180 mm	Варочная зона ø180 мм	1,70 kW
Right rear Ø 180 mm	Варочная зона ø180 мм	1,70 kW
Right front Ø 145 mm	Варочная зона ø145 мм	1,20 kW
Oven	Духовка	
Top heating (kW)	Верхний элемент [кВт]	0,75
Top heating / Grill heater (kW)	Верхний элемент / Элемент гриля [кВт]	0,75 / 1,85
Bottom heating element (kW)	Нижний элемент [кВт]	1,10
Grill heater (kW)	Элемент гриля [кВт]	-
Circular heater (kW)	Элемент круговой [кВт]	-
Oven fan (W)	Двигатель вентилятора [Вт]	-
Oven light (W)	Освещение духовки [Вт]	15
Min. / max temperature oven	Миню / мкс. 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]	7,67

GB	RU	
INFORMATION TABLE	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	
Manufacturer	Изготовитель	
Model	Модель	MEC 51202 G
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – Самой эффективной B C D E F G – Наименее эффективной	B
Energy consumption 	Затрата энергии 	0,94
Time to cook standard load	Час (хвил.)	54,9
Energy consumption  / 	Затрата энергии  / 	
Time to cook standard load	Час (хвил.)	
Usable volume (litres)	Полезный объем духовки в литрах	49
Usable volume:	Объем духовки :	
SMALL	МАЛЫЙ	
MEDIUM	СЕРЕДНИЙ	←
LARGE	БОЛЬШОЙ	
Noice (dB)	Громкость (дБ)	
Min. energy consumption (standby) (W)	Наименьшее затрата энергии	1230
The area of the largest baking sheet	Площа найбільшого противень	

