

**GB**

**ELECTRIC COOKER**

**RU**

**BY**

**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА**

RU	BY	GB
<b>РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</b>		<b>OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS</b>
<p><b>Уважаемый покупатель!</b>            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>Dear customer!            Thank you for purchasing a new electric cooker. The following information will help you understand the features of the appliance and use it safely. We hope the appliance will serve you successfully for a long period of time.</p>
<b>ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ</b>		<b>IMPORTANT INFORMATION</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Данный прибор должен быть установлен, подключен и введён в эксплуатацию в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</li> <li>• Проверьте, соответствуют ли данные о напряжении, указанные на заводском типовой щитке, который расположен на передней планке, и который Вы увидите, вытащив ящик для принадлежностей плиты, данным напряжения Вашей электрической сети.</li> <li>• Плита должна быть присоединена к электросети согласно схеме электроприсоединения.</li> <li>• Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию и ремонт может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора.</li> <li>• О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации обязан сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“ с обязательным подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей „Гарантийный талон“ будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются.</li> <li>• Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период.</li> <li>• В линию электросети, перед плитой, для отключения всех линий электросоединений плиты, необходимо установить отключающее устройство (далее, как "главный выключатель"), расстояние между контактами у которого в разомкнутом состоянии минимально 3 мм.</li> <li>• Плита предназначена только для теплового приготовления пищи. Недопустимо использовать плиту с целью отапливания помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки.</li> <li>• Предупреждаем, что вблизи варочных зон, нагревательных элементов духовки и в ящике для хранения принадлежностей плиты не должны находиться предметы из горючих материалов.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooker is supposed to be connected to socket of 230 V ~ and is equipped with cord with plug.</li> <li>• 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.</li> <li>• The range is coupled to mains according to the connection diagram .</li> <li>• Solely authorised persons may perform installations, repairs, adjustments, interventions into the appliance.</li> <li>• An omni - polar curcuit - breaker must be installed before the appliance, with a between - contact spacing of 3 mm or more.</li> <li>• 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.</li> <li>• Make sure connecting cords of other appliances can not come into contact with the cooking plate or other hot parts of the range</li> <li>• It is unallowable to put any combustible matters near the oven cooking plates, oven heaters or in the range compartment.</li> <li>• When cleaning disconnect main switch or unplug cord from the socket.</li> <li>• If the range is not in service, see that all of its switches are off.</li> <li>• In cleaning or repairs, the main electric power switch must be off.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• The maker bears no responsibility for contingent damages caused by violating the binding instructions and recommendations set forth in these instructions.</li> <li>• Do not use any appurtenances whose surface finish is damaged or otherwise defective due to wear or handling.</li> </ul>

- Следите за тем, чтобы подводящие провода иных приборов не касались варочного стола или других горячих частей плиты.
- Если плита не работает, то все выключатели должны быть выключены.
- При выполнении очистки плиты или при ремонте отключите плиту от электросети (должен быть выключен главный выключатель на линии подвода электроэнергии).
- При обнаружении неисправности электрической части плиты не рекомендуем приводить ремонт самостоятельно. Отключите плиту и воспользуйтесь услугами уполномоченной сервисной организации.
- Завод-изготовитель не несёт ответственность за неисправности, а гарантия не распространяется на дефекты, возникшие вследствие несоблюдения правил и требований эксплуатации, указанных в данном "Руководстве ...", и неправильного обращения с прибором.
- Для безопасной и долговременной работы плиты рекомендуем один раз в 2 года обращаться в уполномоченную сервисную организацию с просьбой о проведении периодического контроля функций плиты и её технического обслуживания.

- If cleaning the cooker do not use stream purifier.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Если произойдёт повреждение стеклокерамической варочной панели, образуются трещины или посечка стекла, немедленно отключите плиту от электросети и обратитесь в уполномоченную сервисную организацию.

#### **ATTENTION:**

If the glass ceramic surface should brake or crack, do not use it. Disconnect the appliance and call Service immediately.

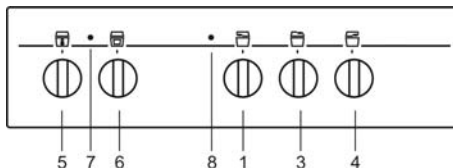
**Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий.**

**The maker reserves the right of minor modifications in the instructions resulting from innovations or technological changes of the product.**

### **ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**

### **CONTROL ELEMENTS**

1. Ручка переключателя левой передней электроварочной зоны
2. -
3. Ручка переключателя правой задней электроварочной зоны
4. Ручка переключателя правой передней электроварочной зоны
5. Ручка термостата духовки
6. Переключатель функций духовки
7. Лампочка сигнальная функций термостата
8. Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты



1. Left front hot plate control knob
2. -
3. Control knob of the right rear burner
4. Control knob of the right front burner
5. Temperature selector
6. Oven function knob
7. Thermostat function signal lamp
8. Power on indicator

### **УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПЕРВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТЫ**

### **BEFORE FIRST USE**

Перед использованием необходимо из плиты удалить все упаковочные предметы. Разные части и элементы упаковки подвергаются утилизации соответственно действительных распоряжений и национальных директив. Рекомендуется перед использованием очистить плиту и принадлежности. После

Prior to usage it is necessary to remove any packing material from the range. Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the valid instructions and national decrees. Before first use we recomend clean appliance and accessories. After drying cleaned

<p>осушки очищенных поверхностей включить главный выключатель и проверить функции соответственно следующих указаний. Предупреждение: не разрешается очищать и демонтировать другие части плиты, чем приведено в главе относительно очистки.</p>	<p>surfaces switch on main switch and keep following instructions. Warning: Do not clean and disassemble other parts of cooker, than mentioned in chapter CLEANING.</p>
<p><b>ДУХОВКА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Кнопку переключателя функций духовки переключить на позицию «верхний и нижний отопительный элемент». На термостате наставить 250°C и оставить духовку в рабочем состоянии с закрытыми дверками в течение 1 часа.</li> <li>• Обеспечить тщательное выветривание помещения, чем отстранится консервация и запаха духовки перед первым печением.</li> </ul>	<p><b>OVEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Be sure that the power cords of adjacent or other appliances do not come into contact with hotplates, oven door or other hot parts of the range while in operation.</li> </ul>
<p><b>ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ</b></p>	<p><b>CONNECTION OF THE RANGE TO THE ELECTRIC MAINS</b></p>
<p>Плита предназначена для подключения к сети 230 V ~ и оборудована шнуром питания со штепселем на конце.</p>	<p>Connection of the range to the electric mains – 230 V ~</p>
<p><b>ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ</b></p>	<p><b>COOKING WITH THE APPLIANCE</b></p>
<p>Электрическая плита конструктивно решена для подключения на сеть 230 V / 16 A . По данной причине самостоятельные функции плиты оформлены следующим способом :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Варку можно проводить самостоятельно (без использования духовки), на всех трех варочных участках, причем правый задний варочный участок имеет ограниченную потребляемую мощность и служит в основном для варки небольшого количества продуктов и для поддержания температуры вареных продуктов.</li> <li>• Передние варочные участки стандарт плиты имеют шестиступенчатую регулировку потребляемой мощности. Максимальная мощность находится на фазе “6”, минимальная на фазе “1”. Правый задний варочный участок имеет плавный переход регулировки 1-11. Левая задняя часть варочной плиты служит в качестве отлагательного простора.</li> <li>• При использовании духовки можно варить на правом переднем варочном участке.</li> </ul>	<p>Cooker can be connected to socket 230V / 16A, and due to this there are following functions:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking (hob) is possible to provide on all three hot plates (without switching on of oven). In this case right rear hot plate has limited power and should be used for cooking smaller quantities of food, or for keeping hot food.</li> <li>• When the oven is ON is possible to use only front right hot plate.</li> <li>• Front cooking zones have 6 step regulation of power. Maximum power is at 6, minimum is at 1. Rear right cooking zone has continuous regulation from 1 to 11. Left rear place is without cooking zone.</li> <li>• For cooking on glassceramic use pots with flat base. Each zone has temperature limiter which protect the zone agains overheating.</li> <li>• Rest heat indicator is placet at front part of glassceramic hob and shows that cooking zone is hot (also after switching of the zone)</li> </ul>
<p><b>ЗАМЕЧАНИЕ</b></p> <p>Контрольная лампочка включенного состояния прибора на панели светит в течение включенного какого-либо варочного участка. То же распрастраняется и в случае, если включенная духовка выведет из строя левый передний и правый задний варочный участок и данные варочные участки не выключены кнопкой управления.</p>	<p><b>NOTE:</b></p> <p>Signal lamp POWER ON lights when any hotplate is ON. It is also the case when the oven is ON and switches of left front or right rear hotplate are not in „0” position</p>
<p><b>ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нагревается только та часть поверхности панели, которая обозначена графически. Остальная часть поверхности остаётся относительно</li> </ul>	<p><b>BASIC RULES FOR USING OF GLASS CERAMIC HOBS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use the pots with flat base without impurities which could scretch glass ceramic hob.</li> <li>• Pot base should have a diameter at least equal to that of cooking zones, in other</li> </ul>

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 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.
- Завод-изготовитель не несёт ответственность за дефекты стеклокерамической панели, которые возникли в результате неправильных манипуляций или при применении нерекомендованной для использования посуды.

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.
- Do not use cleaning utensils with abrasive surface. Also we do not recommend using of corrosive cleaners like as oven cleaners and spot removers.
- Avoid touching of hot pots of glass ceramic frame.



### УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

Управление духовкой плиты выполняется ручкой термостата и ручкой переключателя функций духовки, расположенными на панели управления.

- 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.

### 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.

### ВНИМАНИЕ!

При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата.

### ATTENTION:

Forcible overturning of the zero position will lead to the thermostat damage!

### СОВЕТЫ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ДУХОВКОЙ

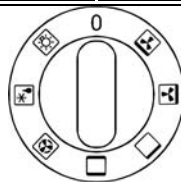
- Перед выпечкой духовку необходимо, если это указано в рецепте, прогреть до выбранной температуры.
- Вес противня с приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг.
- Вес противня с приготавливаемым блюдом, устанавливаемого на решётку, может быть максимально 7 кг.
- 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.
- Экономии электроэнергии можно достичь при использовании остаточного тепла, т.е., оставить приготавливаемое блюдо в тёплой, но уже отключенной духовке до полной его готовности.
- При приготовлении большого количества выпечки используйте выгоды, которые даёт применение вентилятора.







### 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.

### ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ

### OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS



	
Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя	Oven illumination being on in setting up all the oven functions.
	
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.	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.
	
Обогрев духовки с помощью кругового нагревательного элемента с вентилированием. Движение тепла создает равномерную температуру в целом пространстве духовки. Термостат можно наставить на температуру в пределах 50 - 250 °С. Рекомендация : функция удобна для печения блюд одновременно на двух противнях (удобна для печения высокого и объемного типа булочных изделий или большего количества пищевых продуктов).	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 - 250°C. Tip: This function is used for simultaneous baking on two levels (high and bulky pastry, or roasting large amounts of meat).
	
Статический обогрев с помощью верхнего и нижнего нагревательного элемента. Термостат можно наставить в пределах 50 – 250 °С.	Oven is heat by top and bottom heating element. The thermostat can be set to a temperature within 50 - 250 °C.
	
Обогрев духовки только с помощью верхнего нагревательного элемента. Тепло передается естественной конвекцией, термостат можно наставить на температуру в пределах 50 - 250 °С. Рекомендация: Данная функция удобна для завершения печения блюд, которые требуют высшую температуру на поверхности или образовани корочки.	Oven is heat only by top heating llement. Distribution of heat by covection, thermostat can be set to a temperature within 50 - 250 °C. Recommendation: The function is suitable for finishing of food that need higher temperature from the top or making a crust.
	
Вентилированный обогрев с помощью верхнего нагревательного элемента. Движение тепла создает равномерную температуру в целом пространстве духовки. Термостат можно наставить на температуру в пределах 50 - 250 °С.	Top 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.



Вентилируемый обогрев с помощью нижнего нагревательного элемента. Движение тепла создает равномерную температуру в целом пространстве духовки. Термостат можно настроить на температуру в пределах 50 - 250 °C.

Bottom heater in operation, assisted by the fan. Interior temperature is uniformly spread around the oven. The temperature selector can be set anywhere from 50 - 250°C.

Данный режим установки функции термостата в положение , а функции духовки в положение , служит для деликатного сушения или размораживания продуктов.

This function with the temperature selector set at and oven function knob at position is used for defrosting food.

#### РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

Для ориентирования приводим рекомендованные температуры для типических приготовлений блюд.

#### RECOMMENDATIONS AND ADVISES

For your guide we give the recommended temperatures of the oven space for typical food preparation.

50 - 70 °C - сушка

180 - 220 °C - печение теста

50 - 70 °C - drying

180 - 220 °C - baking of daught

80 - 100 °C - стерилизация

220 - 250 °C - печение мяса

80 - 100 °C - preservation

220 - 250 °C - meat roasting

130 - 150 °C - тушение

130 - 150 °C - stewing

### ОЧИСТКА И СОДЕРЖАНИЕ ПЛИТЫ

### CLEANING AND MAINTENANCE OF THE COOKER

При очистке и содержании плиты необходимо соблюдать следующие правила:

- Все кнопки наставить в выключенном положении.
- Вытянуть шнур питания из сети, выключить главный выключатель или предохранитель розетки питания прибора
- Подождать до охлаждения прибора.

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

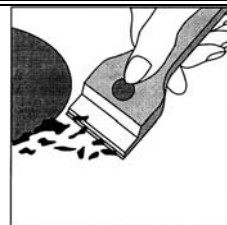
- Set all knobs in off position.
- The main circuit - breaker placed before appliance must be in OFF position.
- Wait until the cooker is cool.

#### ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ

Очищать влажной тряпкой с моющим средством. Жирные пятна умыть теплой водой и специальным моющим средством на эмалированные поверхности. Запрещено очищать эмалированные поверхности абразивными средствами, которые приводят к неустраняемому повреждению.

#### COOKER SURFACE

Use a damp sponge with detergent for cleaning. Fatty stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. Never clean enamelled surfaces with abrasive means producing irremovable damage to the appliance surface.



#### ОЧИСТКА ДУХОВКИ

- Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно-

#### OVEN

Clean the oven walls with a damp sponge with detergent. If there are baked ends on



<p>активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки эмали, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов.</li> <li>• Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность.</li> <li>• Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моечную машину для посуды.</li> </ul>	<p>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.</p> <p>Wash the oven appurtenances with a sponge and detergent or employ the dish wash machine (gridiron, pan, etc.) or use suitable detergent to remove rough impurities or burns as the case may be.</p>
<p><b>ОЧИСТКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛИ</b></p> <p>Стеклокерамическую панель чистите влажной тряпкой или губкой после каждого применения, так как все неочищенные остатки пищи при будущем использовании плиты припекутся к панели.</p> <p>Для очистки используйте специальные моющие средства, предназначенные для очистки стеклокерамических панелей.</p> <p>Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, металлической мочалкой, чистящими губками с шершавой стороной, чистящими пастами или химически-агрессивными разбрызгивающими средствами для чистки духовки, а также губками и мочалками, которые использовались для иных целей, так как они могут повредить поверхность панели.</p>	<p><b>COOKING PLATE</b></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 scretch glass ceramic hob. For cleaning use only special detergents specified for cleaning of glass ceramic hobs.</p>
<p><b>НЕБОЛЬШОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ</b></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><b>LIGHT IMPURITIES</b></p> <p>Use damp sponge, after cleaning dry up the surface. Water stains caused by boiling over can be fomoved by lemon or vinegar.</p>
<p><b>СИЛЬНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ</b></p> <p>устраните чистящим средством, которое нужно нанести на панель и растереть, не разбавляя его. Припечённые остатки пищи устраните с помощью скребка. Через некоторое время смойте средство холодной водой и вытрите насухо. Помните, что средство, которое останется несчищенным с панели, может быть при дальнейшем нагреве химически агрессивным.</p>	<p><b>HARD IMPURITIES</b></p> <p>Remove with help of concentrated cleaning detergent which should be spred on the hob. Remove singed pieces with scraper and let detergent working for a few minutes. Than clean carefully with cold water and dry out surface. Cleaning detergent can be agresive during next operation.</p>
<p><b>ЗАГРЯЗНЕНИЯ ОТ САХАРА, МАРМЕЛАДА, ВАРЕНЬЯ, ЖЕЛЕ, СОКА И Т.П.</b></p> <p>нужно устранить с горячей панели сразу же, специальным скребком, чтобы не произошла химическая реакция. После охлаждения панели очистите её обычным способом.</p>	<p><b>SUGGAR IMPURITIES (JAM, JELLY...)</b></p> <p>Remove immediately in hot stage by scraper. In other case permanent traces can appear. After cooling down clean by usual way.</p>
<p><b>МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ БЛЕСТЯЩИЕ ПЯТНА</b></p> <p>возникают от трения по панели дна алюминиевой кастрюли или от применения непригодного чистящего средства. Устраняются пятна после очистки панели несколько раз обычным способом.</p>	<p><b>METAL GLISTENNING SPOTS</b></p> <p>can appear when use alluminium utensils or using unproprate cleaning detergent. Removing such a spots is possible by repeating of cleaning process. <b>Colour stain</b> on the hob surface are usually caused by not removed singed impurities. This stains not influence function of the glas ceramic hob.</p>

**ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ДЕКОРАТИВНОГО ПОКРЫТИЯ**

- возникновение тёмных пятен - может быть вызвано применением агрессивных чистящих средств или трением дна кастрюли по поверхности продолжительное время.

**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.

**ВЫМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВКЕ**

- Наставить все контрольные кнопки в позиции «выключено» и выключить главный выключатель
- Отвинтить влево стеклянный колпак лампочки в духовке
- Отвинтить дефектную лампочку
- Вставить и закрутить новую лампочку и зафиксировать стеклянный колпак лампочки.

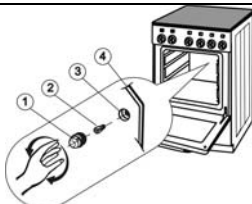
**CHANGE OF AN OVEN LAMP**

- Set all the control knobs to "off" and disconnect the cooker 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.

**ЗАМЕЧАНИЕ :**

Для освещения необходимо использовать только лампочку Т 300 °С, Е 14, 230 V~, 15 W.

1. Стеклянный колпак
2. Лампочка
3. Патрон
4. Задняя стена духовки

**NOTE:**

For illumination it is necessary to use a bulb T 300°C, E14, 230 V, 15 W.

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

**РЕКЛАМАЦИЯ**

В случае дефекта плиты в течение гарантийного срока, не ремонтировать без квалифицированной помощи. Претензия должна быть предъявлена в месте закупки плиты, в фирменном сервисном или в сервисных ремонтных мастерских, приведенных в списке гарантийных мастерских. При претензии необходимо предъявить гарантийное письмо, иначе претензия недействительна.

**CLAIM**

If there is any defect on the cooker within the period of warranty, do not repair it by yourself. Make a claim at a shop in which you bought the cooker or at service representatives.

**СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИЯ ТАРЫ**

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

**DISPOSAL OF PACKAGING**

Deliver the disposed packaging material to your local collecting point for recycling.  
Corrugated cardboard, wrapping paper - sale to the collecting places;  
- in waste paper containers;  
Wooden parts - other use;  
- to the municipal disposal facility;  
Wrapping foil and bags - in waste plastic containers;

ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES
	
<p>Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.</p>	<p>The appliance contains valuable materials which ought to be reused or recycled, so once your appliance is of no use to you deliver it to the authorized scrap dealer for further treatment.</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>This appliance is marked in accordance with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment - WEEE. After the expiry of its useful life deliver the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.</p>
ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРИБОРА	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS
<p><b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ :</b> Установку необходимо провести в соответствии с действующими национальными нормами и директивами. Контроль подключения прибора к электрической сети должно проводить уполномоченное лицо. Плита подключается шнуром питания со штепселем на конце, который является составной частью прибора, в сеть 230 В/16 А. Штепсельный вывод для плиты должен быть самостоятельным, должным способом ограниченный и защищенный предохранителем 16А . К штепсельному выводу плиты запрещено подключать остальные приборы.</p>	<p><b>CONNECTION OF APPLIANCE TO THE MAINS</b> Installation must be done according valid standards and rules. Connection of appliance must be made by skilled persone. Cooker is connected by plugging into socket 230V / 16A. Socket for cooker must be unique and protected by circuit breaker 16A.</p>
УСТАНОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЛИТЫ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Установку плиты может проводить только квалифицированное лицо, уполномоченное к данной деятельности.</li> <li>• Уполномоченное лицо должно установить плиту так, чтобы варочная плита находилась в горизонтальном положении, подключить плиту к сети и переконтролировать функции. Установка плиты должна быть подтверждена в гарантийном письме.</li> <li>• Плита должна быть подключена так, чтобы был доступ к электрическому штепселю.</li> <li>• Поврежденный шнур питания должен быть заменен шнуром с обнаженными закрепленными концами одинакового оформления.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solely an authorised, skilled person may install the range.</li> <li>• 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.</li> <li>• The electric range is a heat consumer, the installation and location of which must correspond with local standards in force.</li> </ul>
<p><b>ЗАМЕЧАНИЕ :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Электрическая плита является прибором первого класса по мере степени защиты перед ударом электрическим током и должен быть подключен с охраняемым проводником электрической сети.</li> </ul>	<p><b>NOTE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

- При установке плиты необходимо соблюдать неприкосновенность горячих частей плиты электрическим шнуром питания (задняя часть духовки и нижняя часть варочной плиты). Воздействие тепла может привести к повреждению изоляции шнура.

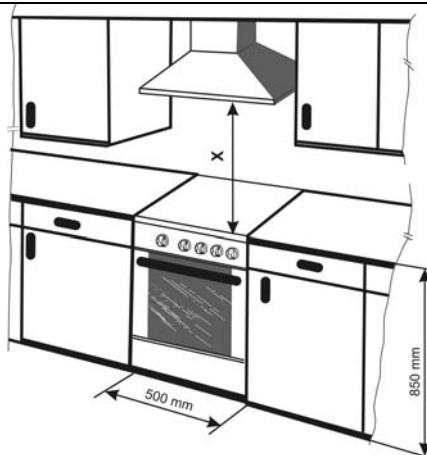
- Solely an authorised person must connect the appliance to mains according local regulations in force.

### УСТАНОВКА ПЛИТЫ

### LOCATION

- Установку необходимо провести соответственно действительным нормативам и требованиям.
- Установку плиты должен проводить квалифицированный персонал, который должен установить плиту так, чтобы варочная плита находилась в горизонтальном положении, подключить к газовой и электрической сети и переконтролировать функции.

- All installation, servicing and maintenance work should be carried out by competent personnel, and should comply with standing regulations, standards and requirements.
- Solely an authorised person must connect the appliance to mains according local regulations in force.



«X» - минимальное расстояние 650 мм, далее соответственно рекомендации производителя дымовытяжного устройства.

"X" - a minimum distance of 650 mm, in line with the manufacturer's instructions.

### ВЫСОТНАЯ РЕГУЛИРУЕМОСТЬ ПЛИТЫ

### LEVELING THE APPLIANCE

Установить плиту так, чтобы варочная плита находилась в горизонтальном положении, регулирование высоты можно провести с помощью 4 установочных болтов, которые являются в составе принадлежностей прибора.

Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.



- наклонить плиту на боковую сторону
- навинтить пластиковые болты снизу в переднее и заднее отверстие

- Remove the range receptacle;
- Tilt the cooker on one side;
- Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side;

<p>перегородки на одной стороне</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наклонить плиту на противоположную сторону и навинтить болты в отверстия на другой стороне плиты</li> <li>• выравнивание плиты и следующую регулировку проводить с помощью отвертки со стороны выдвинутого простора плиты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side;</li> <li>• Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the leveling screw with a hexagon wrench;</li> <li>• The procedure is less complicated if performed by using leveling screws.</li> </ul>
<p><b>ЗАМЕЧАНИЕ :</b> Установка высотной регулируемости (болтов) не обусловлена, если высота и точность установки плиты удовлетворяет без использования пластовых болтов.</p>	<p><b>NOTE:</b> Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.</p>
<p><b>ЗАМЕЧАНИЕ :</b> Производитель оставляет за собой право небольших изменений инструкции, исходящих из инновационных или технологических изменений изделия, которые не имеют влияние на функцию изделия.</p>	<p><b>NOTE</b> The manufacturer reserves the right to make minor changes in the Instructions for Use resulting from relevant technological modifications or improvements of the product.</p>

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	TECHNICAL DATA	
<b>ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ ПЛИТА</b>	<b>COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER</b>	<b>MEC 56103</b>
<b>Размеры :</b> <b>Высота / ширина / глубина (мм)</b>	<b>Dimensions:</b> <b>height / width / depth (mm)</b>	<b>850 / 500 / 605</b>
<b>Варочная плита</b>	<b>Cooking plate - electric zone</b>	
Левая передняя электрическая плитка ø180 мм (кВт)	Left front electric zone ø180 mm (kW)	1,70
Левая задняя электрическая зона ø145 мм (кВт)	Left rear electric zone ø145 mm (kW)	
Правая задняя электрическая зона ø145 мм (кВт)	Right rear electric zone ø145 mm (kW)	1,20
Правая передняя электрическая зона ø145 мм (кВт)	Right front electric zone ø145 mm (kW)	1,20
<b>Духовка</b>	<b>Oven</b>	
Нагревательный элемент верхний (кВт)	Top heater (kW)	0,75
Нагревательный элемент нижний (кВт)	Bottom heater (kW)	1,10
Нагревательный элемент круговой (кВт)	Circular heater (kW)	2,00
Нагревательный элемент гриля (кВт)	Grill heater (kW)	
Двигатель вентилятора (Вт)	Oven fan (W)	35 (30)
Освещение духовки (Вт)	Oven light (W)	15
Мин. / макс. температура в духовке	Min. / max. oven temperature	50 / 250 °C
Электрическое напряжение	Voltage	230 /400 V ~
Общая эл. мощность (кВт)	Input power (kW)	3,40

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	ACCESSORIES	MEC 56103
Решётка (шт.)	Grid	+
Противень мелкий (шт.)	Baking try	-
Противень глубокий (шт.)	Gril pan	+
Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	Adjustable feet	+
Скребок для очистки стеклокерамической панели		+

GB	RU	BY
<b>INFORMATION LIST</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ</b>	
	Производитель	
Model	Модель	<b>MEC 56103 F</b>
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – более экономичный B C D E F G – менее экономичный	<b>B</b>
Energy consumption (KWh) <input type="checkbox"/>	Потребление энергии (кВт/ч) <input type="checkbox"/>	<b>0,96</b>
Time (min)	Время печения при стандартной загрузке (мин)	<b>55,6</b>
Energy consumption (KWh) 	Потребление энергии (кВт/ч) 	<b>0,94</b>
Time (min)	Время печения при стандартной загрузке (мин)	<b>49,2</b>
Useful volume (liters)	Используемый объем духовки	<b>46</b>
Oven size	Размер духовки	
SMALL	МАЛАЯ	
<b>MEDIUM</b>	<b>СРЕДНЯЯ</b>	<b>←</b>
large	БОЛЬШАЯ	
Noise level (db)	Уровень шума (dB)	<b>46</b>
Standby- power consumption (W)	Мин. потребление энергии (standby) (Вт)	
Largest baking pan area (cm <sup>2</sup> )	Площадь наибольшего противня на печение (см <sup>2</sup> )	<b>1230</b>

