

# **gorenje**

**GB COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER**

**RU ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ**

**UA КОМБІНОВАНА ПЛИТА**



EN	RU	UA
OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
IMPORTANT PRECAUTIONS	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ
<p>Dear customer!</p> <p>Thank you for purchasing a new combined electric and gas 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>	<p>Уважаемый покупатель!</p> <p>Вы приобрели изделие из новой серии электроплит. 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 покупець!</p> <p>Ми вдячні вам за покупку нової комбінованої плити. Данна інструкція допоможе вам ознайомитися з новим пристроям. Ми сподіваємося, що ви отримаєте велике задоволення при користуванні нашим пристроям впродовж багатьох років.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>This appliance is not connected to a kitchen hood. It must be installed and connected according to the standing regulations and relevant installation instructions. Special attention is drawn on room ventilation requirements.</li> <li>Make sure the technical information regarding gas type and voltage indicated on the rating plate agree with the type of gas and voltage of your local distribution system.</li> <li>Installation, repairs, adjustments or resetting of the appliance to another type of gas may be performed by authorized persons only (see Certificate of Warranty)</li> <li>Installation of the appliance and resetting to another type of gas must be endorsed in the Certificate of Warranty by the authorized service. Failure to do so would render the warranty void.</li> <li>The appliance must not be used for any other purposes other than for the preparation of food. Using the appliance for any other purposes may result in life threatening concentration of combustion by-products, or cause malfunction.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Данный прибор должен быть установлен, подключен и введен в эксплуатацию в соответствии с требованиями данного "Руководства...", стандартами и нормами, действующими в стране Покупателя.</li> <li>Плита не присоединяется к устройству для отвода продуктов сгорания, поэтому особое внимание необходимо обратить на вентиляцию помещения.</li> <li>Проверьте, соответствуют ли данные о виде газа и напряжении, указанные на заводском типовом щитке, который расположен на передней панке, и который Вы увидите, вытачив ящик для принадлежностей плиты, виду и давлению газа Вашей распределительной газовой сети и напряжению электрической сети.</li> <li>Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию, ремонт, а также переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Цей пристрій не підключається до кухонної витяжки. Прилад необхідно встановити та підключити згідно діючих стандартів. Особливу увагу необхідно звернути на провітрювання приміщення.</li> <li>Перед установкою та підключенням пристріду перевірте відповідність типу та тиску газу місцевої газової мережі технічним даним пристріду.</li> <li>Установку, ремонт, підключення до іншого типу газу можуть проводити лише кваліфіковані фахівці авторизованих сервісних центрів (див. Гарантійний термін та умови).</li> <li>Установку пристріду та підключення до іншого типу газу слід проводити згідно Гарантійних умов авторизованим сервісним центром. При недотриманні даних умов гарантія анулюється.</li> <li>Цей пристрій призначений лише для приготування їжі. Використання пристріду в інших цілях може спричинити концентрацію побічних продуктів згоряння або неправильність. Гарантія не розповсюджується</li> </ul>

The warranty does not apply to faults resulting from the incorrect use of the appliance.

- It is recommended to have the appliance checked by the authorized service personnel every two years. Such professional maintenance will extend the useful life of the appliance.
- If you should smell gas, immediately shut the gas pipe cock and cut the gas supply. In such cases the appliance may be used only after the cause of such gas escape is discovered and removed by qualified personnel and the room thoroughly ventilated.
- When using gas for cooking, heat and moisture are generated into the room, so make sure it gets sufficient air supply: keep a window open or install a mechanical ventilation device (a vapor hood with mechanical extraction). Prolonged operation of the appliance may require extensive ventilation, for instance opening the window or boosting the performance of the hood with a mechanical fan.
- The appliance requires a minimum air admission of  $2\text{m}^3/\text{h}$  for every kW of power input.
- Never use naked light to detect gas leakage!
- If you detect a flaw on the gas installation of the appliance, never attempt to repair it by yourself. Switch the appliance off, cut the gas supply and call authorized personnel to make the repair.
- If you plan an absence exceeding 3 days, turn off the gas pipe cock and shut the gas supply. If the appliance is out of service for more than 3 months, it is advised to retest and reset all functions of the appliance.
- Before moving the appliance from its designed

• 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.

• Плита укомплектована и отрегулирована для работы на природном газе давлением 1,3 кПа.

• Для переналадки плиты на пропан-бутан необходимо выполнить замену сопел, которые поставляются по специальной заявке.

• Для плит, работающих на природном газе, допускается установить в газопровод регулятор давления газа. Для плит, работающих на пропан-бутане, установка регулятора давления газа на баллоне должна выполняться в полном соответствии с нормами, действующими в стране Покупателя.

• 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.

• Предупреждаем, что вблизи горелок плиты, нагревательных элементов духовки, в ящиках для хранения принадлежностей плиты, на

на несправность приладу, яка виникла через некоректне використання.

• Рекомендується перевіряти прилад фахівцем сервісного центру кожні два роки. Дане технічне обслуговування продовжити термін роботи приладу.

• При появі запаху газу негайно перекрійте подачу газу або зчиніть газовий балон. У такому випадку приладом можна користуватися лише після виявлення причини витоку газу та усунення несправності фахівцем та ретельного провітрювання приміщення.

• Використовуючи газ для приготування страв, температура та вологість створюються в кімнаті, тому необхідно забезпечити відповідну циркуляцію повітря: відчиняйте вікно, або установіть механічний вентиляційний пристрій (витяжку з механічним відводом повітря) Тривала робота приладу потребує надмірної вентиляції, наприклад, відкрийте вікно або увімкніть більш потужний рівень роботи витяжки.

• Мінімальна пропускна можливість витяжки для даного приладу складає  $2\text{ m}^3/\text{год.}$  на кожен кВт.

• Ніколи не використовуйте відкритий вогонь для виявлення витоку газу!

• Якщо ви виявили виток газу, ніколи не намагайтесь провести ремонт самостійно. Вимкніть прилад, перекрійте подачу газу і викличте фахівця сервісного центру.

• Якщо ви плануєте не користуватися приладом більше 3 днів, закрійте газовий кран. Якщо ви не користувалися приладом впродовж 3 місяців, рекомендується протестувати та переустановити усі функції

position, resulting in temporary danger of fire or explosion (e.g. linoleum or PVC adhesive, working with coatings etc.), the appliance must be put out of service.

- In change of the environment for which the appliance is designed, with a transient risk of fire or blast (e.g. at linoleum or PVC gluing)
- Do not place any combustible objects on the appliance or at a distance shorter than its safety distance (the shortest distance of an appliance from combustible items is 750 mm in the direction of main radiation and 100 mm in other directions).
- Do not put any flammable objects close to hob burners, oven heating elements, or in accessory space.
- Do not use cookware with damaged surface coating or otherwise defective due to wear or handling.
- Do not place the appliance on a pedestal.
- Manufacturer does not recommend using any additional accessories, for instance flame extinguishing protectors, or efficiency increase gadgets.
- Do not move the cooker by holding the hob.
- Do not close the hob cover while gas burners are still hot.
- The manufacturer declines responsibility for any damage caused by violating the instructions and recommendations set herewith.
- Do not use pressure vapor cleaner for cleaning the appliance.
- Cooker may only be installed against non inflammable back wall. The surface of storage shelf could be heated up up to a high temperature. At pulling out of hot shelf the surfaces and objects coming into contact or

самой плиты и на расстоянии меньше, чем безопасное расстояние, не должны находиться предметы из горючих материалов.

- Наименьшее расстояние между плитой и горючими материалами в направлении основного теплового излучения может быть 750 мм, в остальных направлениях - 100 мм.
- Не закрывайте крышку плиты до тех пор, пока горелки горячие.
- Если плита не работает, следите за тем, чтобы все выключатели были выключены, а газовые краны закрыты.
- При любой манипуляции с плитой (при очистке плиты и при ремонте), помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети, вытащив подводящий шнур из розетки).
- В случае, если плита не будет эксплуатироваться дольше 3-х дней, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Если же плита не эксплуатировалась дольше 3-х месяцев, то рекомендуем перед вводом в эксплуатацию испытать все её функции.
- В случае, если почувствуете запах газа, немедленно закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Плитой можно пользоваться вновь только после выяснения причины утечки газа, её устранения (специалистом уполномоченной сервисной организации) и проветривания помещения.
- При обнаружении неисправности газовой или электрической части плиты не рекомендуем проводить ремонт

приладу.

- Не разміщуйте жодних легкозаймистих предметів на прилад або поблизу (найкоротша відстань між приладом та легкозаймистим предметом складає 750 мм в напрямку до основного радіуса і 100 мм в інших напрямках).
- Не розміщуйте жодних легкозаймистих предметів поряд з газовими конфорками, нагрівальними елементами духовки та в ящику для зберігання.
- Не використовуйте кухонний посуд з пошкодженою поверхнею, що може спричинити пошкодження приладу.
- Не розміщуйте прилад на підставку.
- Виробник не рекомендує використовувати додаткове приладдя, наприклад, засоби пожежегасіння або пристрій збільшення ефективності.
- Не пересувайте плиту, притримуючи за варильну поверхню.
- Не накривайте варильну поверхню кришкою до тих пір, поки конфорки гарячі.
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження приладу, які виникли в наслідок недотримання інструкції з експлуатації та рекомендації.
- Не використовуйте пароочисник для чищення приладу.
- Плиту необхідно помістити навпроти вогнестійкої стіни.
- Поверхня ящика плити може бути нагрітою до високої температури. Витягнувши гарячий ящик, Ви можете пошкодити поверхню та/або предмети, з якими він вступає в контакт або які знаходяться в безпосередній близькості. Не використовуйте прилад з висунутим ящиком. Речі, які зберігаються в

being in a close distance can be damaged. Do not operate the appliance with pulled out shelf. The objects stored in the shelf can be hot, therefore it is not allowed to put in this storage shelf flammable or easily flammable objects.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Life of the appliance: 10 years

самостоятельно. Отключите плиту и воспользуйтесь услугами уполномоченной сервисной организации.

- Запрещается проводить испытание на герметичность или искать места утечки газа при помощи огня.
- Плиту необходимо отключить, если в том помещении, где она установлена, ведутся работы, которые могут изменить среду помещения, т.е., работы, при которых может возникнуть пожар или произойти взрыв (например, при наклеивании линолеума, работе с красками, клеями и т.п.). Включить плиту и пользоваться ей вновь можно только после окончания работ и тщательного проветривания помещения.
- При эксплуатации бытового прибора, работающего на газовом топливе, увеличивается теплота и влажность воздуха в помещении, где он установлен. Поэтому, в данном помещении необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Должно быть открыто окно, форточка, или установлен воздухоочиститель с отводом продуктов сгорания и испарений из помещения. При долговременной и интенсивной работе плиты необходимо обеспечить дополнительную вентиляцию, например, открыв окна, хорошо проветрить помещение или увеличить мощность вентилятора воздухоочистителя.
- Необходимый минимальный подвод воздуха должен быть  $2 \text{ м}^3/\text{час}$  в расчёте на каждый кВт мощности.
- Завод-изготовитель не рекомендует применять какие-либо дополнительные устройства для предупреждения погания пламени варочных горелок или для

ящику, могут быть горячим, тому тут не допускается зберігання горючих і легкозаймистих предметів.

- Діти віком від 8 років і старше та особи зі зниженими фізичними або розумовими здібностями, чи з браком досвіду і знань, можуть використовувати даний прилад за умови, що вони знаходяться під наглядом або були навчені безпечному використанню приладу і усвідомлюють потенційні ризики. Діти не повинні грatisя з приладом. Дітям до 8 років забороняється виконувати чистку і техобслуговування, яке зазвичай здійснюються користувачем, навіть під наглядом.
- Термін експлуатації - 10 років

- повышения их эффективности.
- 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.
  - Если же в линии подвода газа к плите установлен фильтр очистки газа, то его необходимо вычистить или, при необходимости, заменить.
  - Поверхность ящика плиты может быть нагрета до высокой температуры. Вытянув горячий ящик, Вы можете повредить поверхность и/или предметы, с которыми он вступает в контакт или которые находятся в непосредственной близости. Не используйте прибор с выдвинутым ящиком. Вещи, которые хранятся в ящике, могут быть горячим, поэтому здесь не допускается хранение горючих и легко воспламеняющихся предметов.
  - Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет

	<p>запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Условия и сроки хранения: аппараты должны храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях (во внешней среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон температур между <math>-10^{\circ}</math> и <math>37^{\circ}</math> С, относительная влажность воздуха максимум 85%, толчки и вибрация должны быть исключены), срок хранения неограничен (при условии соблюдения условий хранения), срок службы (если придерживаться предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) 10 лет.</li> </ul>	
<p>Solely an authorised, skilled person may install the range. The authorised person is obliged to set the range cooking plate in horizontal position, to connect it to the mains and to check up on its duty. Installation of the range must be confirmed in the certificate of warranty.</p>	<p>Установлювати плиту може лише вповноважений фахівець із авторизованого сервісного центру за наявності відповідної ліцензії. Уповноважений фахівець повинен установити гарнітуру поверхню горизонтально, під'єднати плиту до електромережі та перевірити її функції. Встановлення плити має бути підтверджено в гарантійному талоні.</p>	<p>Установливать плиту разрешается только квалифицированному персоналу из авторизированного сервисного центра при наличии соответствующей лицензии. Лицо, выполняющее установку, обязано установить поверхность плиты в горизонтальное положение, подключить прибор к сети и проверить его работоспособность. Установка плиты должна быть подтверждена в гарантийном талоне.</p>

CONTROL PANEL	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ
1. Left front plate control knob 2. Left rear plate control knob 3. Right rear burner control knob 4. Right front burner control knob 5. Temperature selector 6. Oven control knob 7. Oven operation indicator 8. Power on indicator 9. High voltage gas ignition switch	1. Ручка крана левой передней электроконфорки 2. Ручка крана левой задней электроконфорки 3. Ручка крана правой задней газовой горелки 4. Ручка крана правой передней газовой горелки 5. Ручка терmostата духовки 6. Переключатель функций духовки 7. Лампочка сигнальная функций терmostата 8. Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты 9. Выключатель электророзжига	1. Ручка лівої передньої конфорки 2. Ручка лівої задньої конфорки 3. Ручка правої задньої конфорки 4. Ручка правої передньої конфорки 5. Регулятор температури 6. Регулятор роботи духовки 7. Індикатор роботи духовки 8. Сигнальна лампа включеної поверхності. 9. Кнопка електропідпалу
1. Left front burner control knob 2. Left rear plate control knob 3. Right rear burner control knob 4. Right front burner control knob 5. Temperature selector 6. Oven control knob 7. Oven operation indicator 8. Power on indicator 9. High voltage gas ignition switch	1. Ручка крана левой передней газовой горелки 2. Ручка крана левой задней электроконфорки 3. Ручка крана правой задней газовой горелки 4. Ручка крана правой передней газовой горелки 5. Ручка терmostата духовки 6. Переключатель функций духовки 7. Лампочка сигнальная функций терmostата 8. Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты 9. Выключатель электророзжига	1. Ручка лівої передньої конфорки 2. Ручка лівої задньої конфорки 3. Ручка правої задньої конфорки 4. Ручка правої передньої конфорки 5. Регулятор температури 6. Регулятор роботи духовки 7. Індикатор роботи духовки 8. Сигнальна лампа включеної поверхності. 9. Кнопка електропідпалу
BEFORE FIRST USE	ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ	ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ
<ul style="list-style-type: none"> <li>Before using the appliance for the first time, remove protective and packing material from the cooker.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Снимите с плиты упаковку.</li> <li>Различные части и компоненты упаковки могут</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перед первым використанням приладу зніміть захисний і пакувальний матеріал.</li> <li>Різні частини і компоненти, пакувальний матеріал</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the standing regulations and national legislation.</li> <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>Set the hot plate control knob to the position „6“ and leave it in operation for 5 minutes without placing dishes over it.</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>быть использованы вторично, поэтому поступайте с ними в соответствии с рекомендациями данного "Руководства ...".</p> <p>• ручку переключателя функций духовки установите в положение "Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами, ручку терmostата 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.</p>	<p>пригодні для повторного використання. Використовуйте їх згідно стандартів та діючого законодавства.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Перед першим використанням духовки поверніть ручку роботи духовки в положення верхнього та нижнього нагріву. Встановіть регулятор температури на 250°C та залиште духовку в роботі з закритими дверцями на 1 годину. Забезпечте відповідну вентиляцію кімнати. Завдяки цій процедурі зникнуть будь-які речовини і запахи, що залишилися після заводської обробки.</li> <li>Встановіть ручку конфорки в положення „6“ та залиште на 5 хвилин, не розміщаючи посуду.</li> <li>Упевніться, що електрокабель суміжних або інших приладів не торкається конфорок, дверцят духовки та інших гарячих частин плити під час її роботи.</li> </ul>
<p>The manufacturer declines responsibility for any injuries to persons or damages to the appliance resulting from improper usage of the appliance.</p>	<p>В случае несоблюдения нормативных указаний и рекомендаций настоящей инструкции, производитель не несет ответственность в случае возникших дефектов и случайных травм.</p>	<p>Виробник не несе відповідальності за будь-які травми людей або пошкодження приладу при невідповідному використанні приладу.</p>
<h3>OPERATION</h3>	<h3>ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ</h3>	<h3>УПРАВЛІННЯ</h3>
<p><b>CAUTION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance is not a toy and may be operated only by adult persons in accordance with these instructions. Do not leave small children without supervision in a room where the appliance is installed.</li> <li>Electric and gas combined cooker is an appliance whose operation requires supervision.</li> <li>The maximum baking pan load inserted in guides is 3 kg, and the maximum baking pan load placed on a grid is 7 kg.</li> <li>The baking plates and roasting pans are not designed for a long-term storage of food (exceeding 48 hours). For longer storage use convenient dishes.</li> </ul>	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Плиту могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрогазовой плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!!</li> <li>Электрогазовая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации.</li> <li>Вес противня с приготовляемым блюdom, вставляемого в пазы или решетки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг, а устанавливаемого на решетку - максимально 7 кг.</li> <li>Противни из принадлежностей плиты не предназначены для длительного хранения пищи (не дольше 48 часов). Для длительного хранения пищи используйте соответствующую для этой цели посуду.</li> </ul>	<p><b>ЗАСТЕРЕЖЕННЯ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Приладом можуть користуватися лише дорослі люди згідно даної інструкції. Стежте, щоб маленькі діти не знаходилися поблизу плити без супроводу дорослих.</li> <li>За роботою комбінованої плити необхідно стежити.</li> <li>Максимальна вага вмісту деко, що вставляється в спрямовувачі, складає 3 кг, максимальна вага вмісту деко при розміщенні на решітку становить 7 кг.</li> <li>Деко для випікання та смаження не призначені для тривалого зберігання продуктів (перевищуючого 48 годин). Для тривалого зберігання використовуйте відповідний посуд.</li> </ul>
<h3>COOKING HOB</h3>	<h3>ВАРОЧНАЯ ПЛИТА</h3>	<h3>ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ</h3>
<p><b>LIGHTING THE HOB BURNERS</b> Press the appropriate burner control knob slightly</p>	<p><b>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ</b> Легко нажмите на ручку крана горелки и поверните её</p>	<p><b>УВІМКНЕННЯ КОНФОРОК</b> Злегка натисніть на ручку конфорки до приладу та</p>

<p>towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Light the gas using a match or any gas ignition device.</p>	<p>влево в положение “МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ”. Зажгите газ спичкой или зажигалкой.</p>	<p>поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“. Запаліть газ за допомогою сірників або інших запалювальних пристрій газу.</p>
<p><b>LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB</b> Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame.</p>	<p><b>ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА</b> Легко нажмите на кнопку и поворачивайте влево на позицию «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ». Второй рукой нажмите на выключатель высоковольтного зажигания или нажмите на кнопку до упора на панель управления и придержать, пока искра не воспламенит горелку у плит, оборудованных выключателем высоковольтного зажигания прямо на рычаге управления.</p>	<p><b>ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОЮ КНОПКИ ЕЛЕКТРОПІДПАЛАУ (ДВОМА РУКАМИ)</b> Злегка натисніть ручку відповідної конфорки до плити та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“. Тепер другою рукою натисніть кнопку електропідпалау на панелі управління та утримуйте натиснуту до появи полум'я.</p>
<p><b>SHUTTING THE HOB BURNERS OFF</b> Turn the selected knob to the “OFF” position and check whether the flame is extinct</p>	<p><b>ГАШЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК</b> При гашении пламени горелок нужно повернуть соответствующую ручку крана в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”. Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.</p>	<p><b>ВИМКНЕННЯ КОНФОРОК</b> Поверніть ручку конфорки в положення „ВИМК.“ та перевірте, чи погасло полум'я.</p>
<p><b>USING THE HOT PLATE</b> Control switch can be used to select one of six temperature settings from a minimum at position 1 to a maximum at position 6.</p>	<p><b>СТОЛ ВАРОЧНЫЙ - ЭЛЕКТРОКОНФОРКА</b> 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”.</p>	<p><b>ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ КОНФОРОК</b> За допомогою ручки електричної конфорки ви можете встановити 6 рівнів температури, починаючи з мінімального положення 1 до максимального – 6.</p>

## COOKING

- Use low and wide cookware for preparing food on gas burners. Make sure the burner flames heat the dish bottom and do not go beyond its rim.
- The appliance is fitted with different size burners. For optimum (economical) consumption of gas use the recommended cookware bottom diameters:
  - small burner from Ø 120 to Ø 160 mm,
  - medium burner from Ø 160 to Ø 220 mm,
  - large burner from Ø 220 to Ø 280 mm.
- Rotation of control knob sets the gas heating power (flame size) between the "MAXIMUM POWER" position and "SAVING" position. To reach the "SAVING" position, the knob must be rotated to the extreme left position. After the food is brought to boiling point, reduce the gas power to the position sufficient to maintain the desired cooking stage.

## ВАРКА

- При варці пользуйтесь більш низкою і більш широкою посудом. Обрахуйте увагу на те, щоб пламя горелки нагрівало дно посуду і не виходило за його краї.
- Газові горелки плити мають різні розміри. Для повного (економічного) використання потужності горелки використовуйте посуд з рекомендованими діаметрами:
  - для малої горелки - від 120 мм до 160 мм,
  - для середньої горелки - від 160 мм до 220 мм,
  - для великої горелки - від 220 мм до 280 мм.
- Потребляємою потужністю (розмір пламени) горелки можна регулювати поворотом ручки крана в межах положень "МАКСИМАЛЬНА МОЩНОСТЬ" і "МАЛОЕ ПЛАМЯ". Ручки кранів поворачуються при слабому нажатті в сторону панелі. Поворотом ручки крана вліво встановлюємо кран в положення "МАКСИМАЛЬНА МОЩНОСТЬ", далі, поворотом ручки вліво, до крайнього положення - "МАЛОЕ ПЛАМЯ", і обратно, вправо (таюк до крайнього положення), в положення "ВІКЛЮЧЕНО".

## ПРИГОТУВАННЯ

- Для приготування на газових конфорках використовуйте низький та широкий посуд. Упевніться, що вогонь нагріває дно посуду, а не виходить за межі країв (мал. 6).
- Прилад обладнано конфорками різного діаметру. Для оптимального (економічного) споживання газу використовуйте посуд з діаметром дна, який зазначено нижче:
  - маленька конфорка від Ø 120 до Ø 160 мм,
  - середня конфорка від Ø 160 до Ø 220 мм,
  - велика конфорка від Ø 220 до Ø 280 мм.
- Повортаючи ручку конфорки, встановлюється потужність нагріву газом (розмір полум'я) між "МАКСИМАЛЬНОЮ ПОТУЖНІСТЮ" ("MAXIMUM POWER") та "ЗБЕРЕЖЕННЯ" ("SAVING") (мал. 5). Для встановлення положення "ЗБЕРЕЖЕННЯ" ("SAVING"), встановіть ручку конфорки в крайнє ліве положення. Довівши страву до кипіння, зменшіть полум'я до рівня, який необхідний для підтримування приготування відповідної страви.

## CAUTION

Before opening the hob lid any spilled liquid must be removed from the lid surface.  
Do not close the hob lid if the burners are still hot!

## ПРИМЕЧАНИЕ

Закрытую крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы.  
Перед тем, как закрыть крышку, выключите все горелки.

## ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Перед відкриванням кришки варильної поверхні, очистіть її від будь-яких пролитих рідин.  
Не закривайте кришкою варильною поверхню до тих пір, поки конфорки гарячі!

## INSTRUCTIONS FOR USING THE GLASS LID

## РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ

## ВИКОРИСТАННЯ СКЛЯНОЇ КРИШКИ



## ATTENTION!

Glass lid may crack if it is heated. Before closing the lid switch off all burners.  
To avoid damage to the glass lid follow these instructions:

- Do not operate hob burners when the lid is closed.

## ВНИМАНИЕ!

Если плиты оснащены стеклянной крышкой, рекомендуем соблюдать следующие условия, которые помогут предотвратить ее повреждение.

- Не включайте варочные горелки, если крышка закрыта.

## УВАГА!

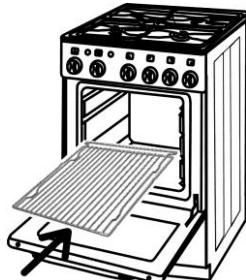
Скляна кришка може тріснути при нагріванні. Перед закриванням варильної поверхні кришкою вимкніть усі конфорки.  
Щоб уникнути пошкоджень скляної кришки, дотримуйтесь наступних правил:

<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not use closed lid as worktop or storage area.</li> <li>Open the lid properly to the end position.</li> <li>Avoid touching the glass lid with cookware during the food preparation.</li> <li>Close the lid to its completely closed position.</li> <li>Clean any spillages on the lid immediately after the hob has cooled down.</li> <li>Do not use abrasive detergents to clean the lid, as they may scratch the glass surface and cause discoloration.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Закриту кришку не используйте как рабочий стол и не ставте на неё какие-либо предметы.</li> <li>Крышку открывайте надлежащим образом до её конечного положения.</li> <li>При приготовлении пищи следите, чтобы посуда не касалась стекла крышки.</li> <li>Придержите крышку до полного её закрытия.</li> <li>Нечистоты с крышки устраните сразу после окончания приготовления пиши, как только она остынет.</li> <li>При очистке не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно поцарапать поверхность стекла и краски.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не вмикайте конфорки при закрітій кришкою варильній поверхні.</li> <li>Не використовуйте кришку як робочу поверхню або площа для зберігання.</li> <li>Відчиняйте кришку відповідним чином.</li> <li>Уникайте торкання скляної кришки з посудом під час приготування страв.</li> <li>Зачиняйте кришку відповідним чином.</li> <li>Очистіть кришку від будь-яких рідин негайно після повного охолодження варильної поверхні.</li> <li>Для чищення кришки не використовуйте абразивні муючі засоби, що може спричинити утворення подряпин та обезбарвлення.</li> </ul>
<p><b>OVEN INTERIOR</b></p> <p>Oven is fitted with three level side guides for inserting the grid.</p> <p>It is also fitted with the top heater, used also for grilling, and the bottom heater located under the oven bottom.</p>	<p><b>ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ - ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ДУХОВКИ</b></p> <p>Боковые стенки духовки изготовлены с 3 пазами для установки в них решётки и противня.</p>	<p><b>ВНУТРІШНЯ ЧАСТИНА ДУХОВКИ</b></p> <p>Духовка обладнана трьома спрямовувачами для розміщення деко.</p> <p>Також духовка обладнана верхнім нагрівачем, який використовується також для грилю, та нижнім нагрівачем, який знаходитьться під дном духовки. Деякі моделі обладнані вентилятором та нагрівачем навколо вентилятора.</p>
<p><b>OVEN OPERATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The oven function mode is selected with the oven function knob. The knob can be turned in both directions.</li> <li>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.</li> </ul>	<p><b>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Управление духовкой плиты выполняется ручкой терmostата и ручкой переключателя функций духовки, расположеными на панели управления.</li> <li>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.</li> </ul>	<p><b>УПРАВЛІННЯ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Режими нагріву духовки вибираються за допомогою регулятора роботи духовки. Регулятор можна повертати в обох напрямках.</li> <li>Температура встановлюється за допомогою регулятора температури від 50°C до 250°C. Повертаючи регулятор за годинниковою стрілкою, встановлюється найвища температура. Повертаючи регулятор проти годинникової стрілки, температура зменшується.</li> </ul>
<p>Forced rotation of the knob to the zero position will result in damage of the selector knob!</p>	<p>При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата.</p>	<p>Примусове повернення регулятора в нульове (zero) положення може пошкодити сам регулятор!</p>
<p><b>WARNING!</b></p> <p>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><b>ВНИМАНИЕ!</b></p> <p>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><b>УВАГА!</b></p> <p>Не закривайте дно духовки алюмінієвою фольгою, поставте на дно духовки піддон, вилічі 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>

## INSERTING OF GRID IN THE OVEN

## ВСТАВКА РЕШЁТКИ В духовку

## РЕШІТКА ДУХОВКИ



OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS	ОПИСАНИЕ ФУНКЦІЙ	ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ
	Oven illumination on.	Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя
	Heating by means of top and bottom heaters. The temperature selector can be set anywhere between 50-250°C.	Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50-250°C.
	Grilling by infrared radiation. The temperature selector is set to the maximum position.	Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру.
		Інфрачорвоний нагрів (гриль). Регулятор температури необхідно встановити в максимальне положення.



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 150-250°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.

Інфрачорновий нагрів (гриль) + вентилятор. Температура всередині духовки вища в верхній частині. Регулятор температури необхідно встановити між 150-250°C.

#### Порада:

Ця функція використовується для смаження та запікання великих шматків м'яса при високій температурі. Дверцята духовки зачинені.



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

**Tip:** The function is suitable for baking on two levels at the same time, especially if you need the same temperature on both levels.

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.



#### »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°C. 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).

#### «СИСТЕМА ПРИГОТОВУВАННЯ ПІЦІ»

Цей новий режим ідеально підходить для приготування піци. Піца випікається в попередньо розігрітій духовці при температурі приблизно 190-210°C. Деко з піцою встановлюється на нижній рівень спрямовувачів на 15-20 хвилин залежно від розміру піци. Час приготування зазначено лише для інформаційних цілей (він залежить від типу 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

Зона разогрева. Сохранение готовых блюд теплыми

(решётка для запекания устанавливается на втором уровне)

Зона розігрівання. Зберігання готових страв теплими

(решётка для запекания вставляется на другом рівні)

<p>grid inserted in the second guide level. Reheating time is a matter of your choice, but make sure it is not too short, or the food will not be thoroughly reheated.</p>	<p>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.</p>	<p>Використовуйте цю функцію для розігрівання готових страв. Установіть температуру 70°C та розташуйте страву на опорній решітці, установлений на другому рівні напрямних. Тривалість розігрівання можна вибрati на власний розсуд, але вона має бути достатньою, інакше продукти не підігріються належним чином.</p>
--	---	---



<p>Applying lower heater/ Aqua Clean Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food (baking heavy, moist pastry with fruit dressing). The temperature selection button in such cases may be selected as required. Lower heater may also be used for the cleaning of oven. You will find details in the section Cleaning and maintenance.</p>	<p>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».</p>	<p>Нагрів знизу/ Программа Aqua clean Працює лише нижній нагрівач. Використовуйте цей режим лише, коли необхідно запекти страву знизу (випічка борщаних виробів з фруктовою начинкою). У такому випадку Ви можете встановити бажану температуру. Нижній нагрів + Aqua clean можуть використовуватися для чищення духовки (див. роздiл „Технiчне обслуговування тачищення“).</p>
<p><b>BAKING AND ROASTING CHART</b> Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your guidance.</p>	<p><b>ВЫПЕЧКА НА ОДНОМ ПРОТИВНЕ</b> Для ориентации рекомендуем в зависимости от приготовляемого блюда выбрать соответствующую температуру:</p>	<p><b>ТАБЛИЦЯ ВИПІКАННЯ ТА СМАЖЕННЯ</b> Нижче подано деякі рекомендації щодо приготування типових страв.</p>
<p>50-70°C Drying</p>	<p>50-70°C сушение</p>	<p>50-70°C Сушіння</p>
<p>130-150°C Stewing</p>	<p>130-150°C тушение</p>	<p>130-150°C Тушування</p>
<p>150-170°C Preservation</p>	<p>150-170°C стерилизование</p>	<p>150-170°C Консервування</p>
<p>180-220°C Baking of yeast dough</p>	<p>180-220°C выпечка изделий из теста</p>	<p>180-220°C Випічка з дріжджового тіста</p>
<p>220-250°C Roasting</p>	<p>220-250°C приготовление мяса</p>	<p>220-250°C Смаження</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>It is necessary to try out a precise temperature value for every sort of food and the baking or roasting method.</li> <li>Before putting the food in, it is necessary to preheat the oven in some instances.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>If possible, do not open the oven door in the process</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 терmostата. При достаточной температуре погаснет.</li> <li>Решетку, на которой поставлен противень или утятница, засунуть на средний фальц духовки. Дверки в течение печения желательно не открывать, так нарушаются тепловой режим духовки, продлевается время печения и блюдо</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Точне значення температури необхідно для кожного типу страви в способу печіння випробувати.</li> <li>Перш ніж покласти страву у духовку слід, у деяких випадках, духовку підігріти.</li> <li>Доки не отримано наставлену температуру, горить сигналне світло терmostату. Після отримання температури сигналне світло терmostату згасне.</li> <li>Решітку духовки, на яку покладено деко або гусянницю, найкраще вкладати у другий паз знизу на бічних стінах духовки.</li> <li>По можливості не відкривайте дверцята духовки під час печення. Це порушує тепловий режим</li> </ul>

<p>of baking. The thermal regime of an oven will thus be disturbed, the baking time prolonged and the food can be burnt.</p>	<p>может подогреть.        • 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 пригреть.</p>	<p>духовки, подовжуює період печіння, а їжа може пригорати.</p>
<p><b>FOOD GRILLING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grilling with the oven door shut.</li> <li>• The position of grid depends on the mass and the type food.</li> <li>• As a general rule the grid should be placed in top level guide.</li> </ul>	<p><b>ГРИЛЬ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Откройте дверцу духовки.</li> <li>• Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля.</li> <li>• Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки.</li> </ul>	<p><b>СМАЖЕННЯ СТРАВ (ГРИЛЬ)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Смажити необхідно з закритими дверцятами духовки.</li> <li>• Розміщення решітки залежить від ваги та типу продукту.</li> <li>• Зазвичай решітку необхідно розміщувати на верхньому рівні спрямовувачів.</li> </ul>
<p><b>ATTENTION</b></p> <p>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><b>ВНИМАНИЕ!</b></p> <p>При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!</p>	<p><b>УВАГА</b></p> <p>При застосування грилю доступні частини (дверцята духовки, тощо) дуже нагріваються, тому стежте, щоб діти знаходилися на безпекій відстані від духовки.</p>
<p><b>GRILLING MEAT ON A GRID</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Open the oven door.</li> <li>• Put the prepared food on a grid.</li> <li>• Slide the grid into the side guides</li> <li>• Slide a shallow baking pan filled with water one level below the grid to catch the dripping gravy from the grid.</li> </ul>	<p><b>ГРИЛЬ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Откройте дверцу духовки.</li> <li>• Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля.</li> <li>• Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки.</li> <li>• Под решётку, в более низкие пазы боковых стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.</li> </ul>	<p><b>СМАЖЕННЯ М'ЯСА НА РЕШІТЦІ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Відчиніть дверцята духовки.</li> <li>• Покладіть приготовлений продукт на решітку.</li> <li>• Вставте решітку в спрямовувачі.</li> <li>• Вставте неглибоке деко з водою на один рівень нижче решітки, щоб туди міг скапувати сік чи підлив.</li> </ul>
<p><b>CLEANING AND MAINTENANCE</b></p>	<p><b>УХОД ЗА ПЛИТОЙ</b></p> 	<p><b>ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ</b></p>
<p>Before attempting any cleaning or maintenance set all gas control knobs and temperature selectors to "OFF" position and let the cooker cool down completely. <b>Keep to the following principles while cleaning or</b></p>	<p>Плиту необходимо содержать в чистоте, чтобы сохранить её хороший внешний вид и длительную безотказную службу. Части плиты, приходящие в контакт с продуктами, необходимо регулярно чистить</p>	<p>Перед чищеннем або технічним обслуговуванням приладу встановіть усі ручки конфорок та регулятор температури в положення „ВІМК.” та дайте охолонути плиті повністю.</p>

<p><b>maintaining the range:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Set all knobs to off position.</li> <li>The main circuit - breaker located in front of the appliance must be in OFF position.</li> <li>Wait until the range is cool.</li> </ul>	<p>и мыть.</p> <p><b>В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>все ручки кранов горелок, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО";</li> <li>отключите плиту от электросети и закройте кран подвода газа;</li> <li>подождите, пока плита остынет.</li> </ul>	<p><b>Дотримуйтесь наступних правил при чищенні та технічному обслуговування приладу:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Встановіть усі ручки в положення ВИМК.</li> <li>Основний вимикач, що на передній панелі приладу, необхідно вимкнути.</li> <li>Дочекайтесь повного охолодження приладу.</li> </ul>
<p><b>CLEANING THE CABINET</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the exterior with a damp sponge and some detergent.</li> <li>Fat stains can be removed with warm water and special detergent for enamel.</li> <li>Never clean enameled surfaces with abrasive agents as they may permanently damage the surface of the appliance.</li> </ul>	<p><b>ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо.</li> <li>Жирные пятна устранимте теплой водой со специальным чистящим средством для эмали.</li> <li>Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других примененных материалов.</li> </ul>	<p><b>ЧИЩЕННЯ КОРПУСУ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Зовнішню частину приладу необхідно чистити вологою ганчіркою і миючим засобом.</li> <li>Жирові плями необхідно видалити теплою водою та спеціальним миючим засобом для емалі.</li> <li>Ніколи не можна чистити емальовані поверхні абразивними засобами, оскільки може пошкодитися поверхня приладу.</li> </ul>
<p><b>HOTPLATES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remove the cooking grid from the hob and wash it separately or place it into the dishwasher. After washing replace it to fit the appropriate grooves in the hob. Remove burner parts (cover, distributor) from the hob and soak them in warm water with added detergent for 10 minutes.</li> <li>After washing dry the burner parts carefully and check whether all burner notches are clean, then return them back to their position.</li> </ul>	<p><b>ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Снимите решётки с варочного стола и вымойте их с поверхностно-активным моющим средством или вложите в моечную машину для посуды.</li> <li>Крышки и рассекатели пламени горелок снимите и положите на 10 минут в теплую воду с моющим средством.</li> <li>Затем вымойте их, проверьте чистоту прорезей в рассекателе пламени, тщательно всё осушите и установите.</li> </ul>	<p><b>КОНФОРКИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Зніміть решітку з варильної поверхні та помийте окремо або помістіть в посудомийну машину. Після миття установіть її на варильну поверхню відповідним чином. Зніміть частини конфорок (кришки, розсіювач) та замочіть в теплій воді з миючим засобом на 10 хвилин.</li> <li>Після миття ретельно висушіть частини конфорок та перевірте чи усі зубці конфорок чисті, помістіть на попереднє положення.</li> </ul>
<p><b>NOTICE</b></p> <p>Since the burner distributor caps are made of aluminum alloy, we discourage you from cleaning them in a washing machine.</p>	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ</b></p> <p>что рассекатели пламени изготовлены из алюминиевого сплава, и поэтому не рекомендуем их мыть в моечной машине.</p>	<p><b>ПРИМІТКА</b></p> <p>Оскільки кришки розсіювача конфорки зроблені з алюмінієвого сплаву, ми не рекомендуємо мити їх в посудомийній машині.</p>
<p><b>ELECTRIC HOT PLATES</b></p> <p>If possible avoid contact with water. Clean plates when are dryand time to time apply small quantity of vegetable oil.</p>	<p><b>ОЧИСТКА ЭЛЕКТРОКОНФОРКОК</b></p> <p>Защищайте электроконфорки от попадания на неё воды. Очищайте конфорку без применения воды, а иногда можете нанести на неё тонкий слой растительного жира.</p>	<p><b>ЕЛЕКТРИЧНІ КОНФОРКИ</b></p> <p>Рекомендується уникати контактів з водою. Очищати в сухому стані і ноколи змащуйте їх олією.</p>
<p><b>ATTENTION</b></p> <p>Hotplate rims are made of stainless steel and might assume yellow colour with time, because of the temperature effect. This is a physical phenomenon, and it may be partly removed with the usual metal cleaning agents.</p>	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b></p> <p>Ободки конфорок выполнены из нержавеющей стали и из-за высокой температуры во время приготовления могут покраснеть. Это в пределах нормы.</p> <p>Пожелтевшие участки можно очистить обычными</p>	<p><b>УВАГА</b></p> <p>Ободки конфорок зроблено з нержавіючої сталі, тому можуть з часом пожовтіти через високу температуру. Це нормальнé явиче. Частково пожовкливі частини можна очистити звичайним миючим засобом для металу.</p>

<p>Aggressive cleaning accessories for dishes are not suitable for cleaning of rims, as they might cause scratches.</p>	<p>чистящими средствами для металла. Нельзя чистить ободки агрессивными чистящими средствами для чистки посуды, так как они повреждают их.</p>	<p>Ободки не можно чистити агресивними миючими засобами для посуди, осільки можуть виникнути подряпини.</p>
<p><b>OVEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the oven walls with a damp sponge and detergent. To clean stubborn stains burned into the oven wall use a special detergent for enamel.</li> <li>After cleaning carefully wipe the oven dry.</li> <li>Clean the oven only when it is completely cold.</li> <li>Never use abrasive agents, because they will scratch enameled surface.</li> <li>Wash the oven utensils with a sponge and detergent or put them in the dishwasher (grid, pan, etc.). You can also use special detergents to remove rough stains or burns.</li> </ul>	<p><b>ОЧИСТКА ДУХОВКИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностью- активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки духовок, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите.</li> <li>Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов.</li> <li>Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностью-активным моющим средством или используйте моющую машину для посуды.</li> </ul>	<p><b>ДУХОВКА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Протріть стінки духовки вологою ганчіркою та миючим засобом. Для очищення стійких плям на стінках духовки використовуйте спеціальні миючі засоби для емалі.</li> <li>Після чищення ретельно витріть насухо духовку.</li> <li>Чистіть духовку, якщо вона повністю охолода.</li> <li>Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби, осільки вони можуть пошкодити емальовану поверхню.</li> <li>Приладдя духовки необхідно мити миючим засобом вручну або в посудомийній машині (решітку, деко, тощо). Ви також можете скористатися спеціальним миючим засобом для видалення стійких плям.</li> </ul>
<p>The oven may be cleaned in a traditional mode (using oven cleaners and sprays).The following procedure is recommended for regular cleaningof 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 gridlead. After thirty minutes the food residues upon the enamelcoating are softened, and may be easily wiped off with a moistcloth.</p>	<p>Aqua clean </p> <p>Ручку вибора 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 смягчаются и можно их стереть влажной тряпкой.</p>	<p>Духовку можна почистити звичайним способом задопомогою миючих засобів та аерозолів для духовок. Для постійного чищення духовки ми рекомендуємо наступне(після кожного використання):Поверніть ручку вибору режимів в положення  . Встановіть температуру на 50° С. Налійте 0,4 л води вглибоке деко та вставте його в найнижчі спрямовувачі духовки. Через тридцять хвилин залишки продуктів з'яннуть на емалевому покритті духовки і Ви можете легко протерти вологою ганчіркою.</p>

**OVEN**

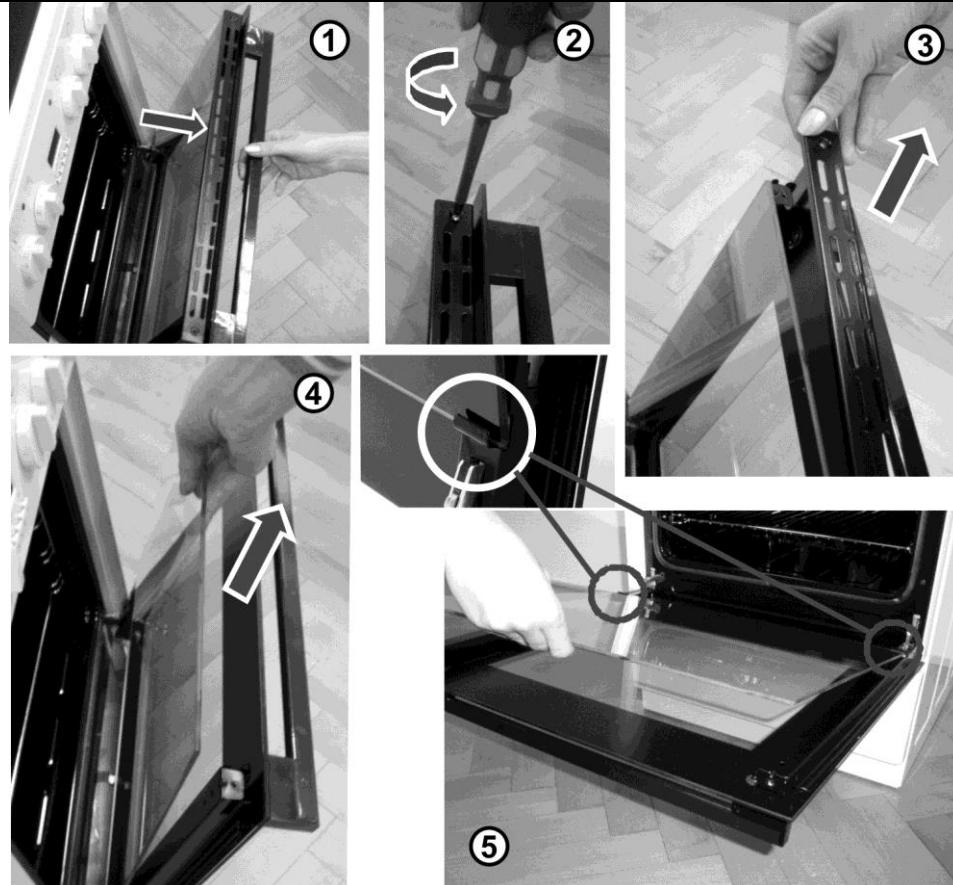
Procedure for cleaning of internal glass door.

**ОЧИСТКА ДУХОВКИ**

Как очистить внутренние стекло дверь духовки.

**ДУХОВКА**

Як очистити внутрішнє скло духовки.



**BULB REPLACEMENT**

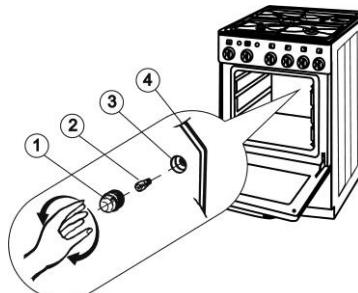
- Set all the control knobs to the OFF position and disconnect the range from the mains.
- Unscrew the bulb glass cover in the oven by turning it anti-clockwise.
- Unscrew the bulb and replace it with a new bulb.
- Replace the bulb glass cover.

**ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ**

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

**ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ**

- Установіть усі ручки в положення „ВІМК” (OFF) та вимкніть прилад з електромережі.
- Викрутіть скляну кришку лампочки в духовці, повернувши проти годинникової стрілки.
- Викрутіть лампочку та замініть на нову.
- Встановіть скляну кришку лампочки.

**NOTE**

For oven illumination always use T 300°C, E14, 230-240V, 25W bulb.

- Glass cover
- Lamp
- Sleeve
- Oven rear wall

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Для освещения духовки применяется лампа Т 300°, Е14, 230/240 В, 25 Вт.

- Плафон
- Лампа
- Патрон
- Задняя стенка духовки

**ПРИМІТКА**

Для освітлення духовки завжди використовуйте Т 300°, Е14, 230-240 В, 25 Вт лампочку.

- Скляна кришка
- Лампочка
- Втулка
- Задня стінка духовки

**WARRANTY TERMS AND CONDITIONS**

In case of any defects to the appliance during the warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim to the nearest authorized dealer or place of purchase, and make sure you can produce the endorsed Certificate of Warranty. In the absence of duly endorsed Certificate of Warranty your claim is void.

**РЕКЛАМАЦІЯ**

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.

**ГАРАНТИЙНИЙ ТЕРМІН ТА УМОВИ**

У випадку будь-яких пошкоджень приладу під час гарантійного терміну в жодному разі не ремонтуйте прилад самостійно. Обов'язково зверніться в авторизований сервісний центр та пред'явіть Гарантійний лист, який заповнений відповідним чином. При відсутності Гарантійного листа прилад не буде обслуговуватися по гарантії.

<b>NOTE</b>	<b>ПРИМЕЧАНИЕ</b>	<b>ПРИМІТКА</b>
The appliance will be delivered to you with the appropriate protective wrapping. This packaging material is valuable and can be recycled if such facilities are available in your locality.	Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.	Прилад доставляється вам у відповідному захисній упаковці. Цей пакувальний матеріал підлягає повторній обробці, якщо у вашій місцевості існує відповідна служба.
<b>DISPOSAL OF PACKAGING</b>	<b>СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ</b>	<b>УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ</b>
<p>Deliver the disposed packaging material to your local collecting point for recycling.</p> <p><b>Corrugated cardboard, wrapping paper</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sale to the collecting places;</li> <li>- in waste paper containers;</li> </ul> <p><b>Wooden parts</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- other use;</li> <li>- to the municipal disposal facility;</li> </ul> <p><b>Wrapping foil and bags</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- in waste plastic containers;</li> </ul>	<p><b>Гофрированный картон, обёрточная бумага</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продажа в утильсырьё,</li> <li>- в отходы макулатуры</li> </ul> <p><b>Деревянные подставки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в специальные контейнеры,</li> <li>- иное использование</li> </ul> <p><b>Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в контейнеры для пласти массы</li> </ul>	<p>Доставте пакувальний матеріал до відповідної служби для його утилізації.</p> <p><b>Рифленый картон, пакувальний папір</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- у відповідні служби для утилізації;</li> <li>- в контейнери для непридатного паперу;</li> </ul> <p><b>Дерев'яні частини</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для іншого використання;</li> <li>- у відповідні служби по утилізації;</li> </ul> <p><b>Пакувальна фольга та пакети</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в контейнери для непридатного пластику;</li> </ul>
<b>DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES</b>	<b>ЛИКВИДАЦІЯ ПЛІТВИ ПОСЛЕ ОКОНЧАННЯ СРОКА СЛУЖБЫ</b>	<b>УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ</b>
<p>This appliance is marked in accordance with Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment - WEEE.</p> <p>After the expiry of its useful life deliver the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.</p>	 <p>Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and electronic equipment - WEEE).</p> <p>Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.</p>	<p>Цей прилад маркований згідно Директиви 2012/19/EU щодо непридатного електричного і електронного обладнання - WEEE.</p> <p>Після закінчення терміну корисного користування прилад необхідно доставити у службу утилізації електричного і електронного обладнання.</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>Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.</p>	<p>Прилад складається з частин, які можна використати вдруге або переробити. Як тільки ваш прилад відслужить свій термін, зверніться у відповідні служби по утилізації приладів.</p>

INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	ІНСТРУКЦІЯ З УСТАНОВКИ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ
<p>The appliance must be installed in accordance with valid local regulations, and shall be placed only in well vented spaces.</p> <p><b>IMPORTANT PRECAUTION</b></p> <p>Any movement of the appliance from the existing installation requires shutting gas supply and disconnecting the appliance from electric mains power. After installation the qualified personnel should perform the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Leakage test on gas couplings, and correct electric connection to the mains.</li> <li>Check gas burners and their adjustment (oven burner prime air, saving power input, thermoelectric sensors).</li> <li>Explain to the customer all functions of the appliance and particulars regarding its servicing and maintenance.</li> </ul>	<p>Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p> <p><b>ВНИМАНИЕ!</b></p> <p>При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети.</p> <p>В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>все ручки кранов горелок и терmostата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО";</li> <li>отсоедините плиту от линии электросети, вытащив вилку из розетки, и от линии газопровода, закрыв кран перед плитой;</li> <li>подождите, пока плита остынет.</li> </ul>	<p>Прилад необхідно встановити згідно діючих місцевих директив та в добрі провітрюваному приміщенні.</p> <p><b>ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ</b></p> <p>При будь-якому пересуванню приладу з місця встановлення і підключення необхідно перекрити кран подачі газу та вимкнути прилад з електромережі. Після установки приладу фахівець сервісного центру повинен виконати наступне:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Перевірити виток газу на з'єднаннях та правильність електричного підключення.</li> <li>Перевірити газові конфорки та їх складові (нагрівач духовки, збереження вхідної електроенергії, термоелектричні сенсори).</li> <li>Розказати покупцю про усі функції і технічне обслуговування приладу.</li> </ul>
LOCATION	УСТАНОВКА ПЛИТЫ	РОЗМІЩЕННЯ

<p>The appliance is designed for installation in the line of kitchen cabinets. The cooker can be located in the standard kitchen with a minimum space of 20 screwed in.</p>	<p>Прилад розроблено для установки в один ряд з іншою кухонною фурнітурою. Плита може бути встановлена в стандартну кухню з мінімальним простором 20 м<sup>3</sup>. Якщо кухня менша (але не менше 15 м<sup>3</sup> ), необхідно забезпечити провітрювання цього приміщення.</p>	<p>Прибор разработан для установки в один ряд с другой кухонной мебелью.. Плита может быть установлена в стандартную кухню с минимальным пространством 20 м<sup>3</sup>. В меньшем пространстве (мин. . 15 м<sup>3</sup>) необходимо обеспечить выветривание помещания. Плита может быть установлена на какую-угодно основу с точки зрения термической устойчивости. Плиту запрещено устанавливать на подставку.</p>
<p>If the kitchen is smaller (but not less than 15 m<sup>3</sup> as a minimum) it is necessary to provide a hood. Regarding thermal resistance the cooker can be positioned on any floor, as long as it is not located on a pedestal.</p> <p>A minimum distance of 750 mm, in line with the manufacturer's instructions.</p>	<p>Плита може бути розміщена на будь-якій підлозі, тому що вона не обладнана підставкою. Пліту заборонено розміщувати на підставці.</p> <p>Мінімальна відстань 750 мм, відповідно до вимог виробника витяжки.</p>	<p>Минимальное расстояние 750 мм, далее соответственно рекомендации производителя вытяжки.</p>
CONNECTION TO GAS SUPPLY	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ	ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ
<p>The appliance may be connected to gas supply by only by the authorized personnel. <b>Connection must comply with the local standards and requirements.</b> The gas supply pipe must be fitted with the accessible gas shut-off cock, located before the coupling with the cooker.</p>	<p>Присоединение плиты к газопроводу должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организации в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p>	<p>Підключити прилад до газопостачання має право лише кваліфікований фахівець. <b>Підключення повинне відповідати усім діючим місцевим стандартам та інструкціям.</b> Труба газопостачання повинна бути обладнана доступним краном для перекривання подачі газу, який повинен знаходитися перед єдинанням з плитою.</p>
WARNING	ВНИМАНИЕ!	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ
<p>In handling the gas line (e.g. connection to the gas distribution system or flexible gas hose) always use a wrench to hold the gas line terminal, in order to avoid deformations.</p>	<p>Чтобы при выполнении присоединения плиты к газопроводу или при присоединении с помощью шланга не произошло повреждение наконечника газового присоединения, применяйте для его поддержки ключ.</p>	<p>При работе с газовой линией (например, при соединении с системой распределения газа или гибким газовым шлангом) всегда используйте гайковый ключ для уtrzymывания конца газового шланга, чтобы избежать деформаций.</p>
CONNECTION TO THE NATURAL GAS NETWORK (G 20)	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ (G 20)	ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ (G 20)
<p>Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator.</p>	<p>Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p>	<p>Підключення повинно відбуватися згідно місцевих діючих стандартів та законодавства. У випадку надмірного тиску газу скористайтесь регулятором тиску.</p>
CONNECTION TO THE LPG NETWORK (G30)	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К БАЛЛОНУ С ПРОПАН-БУТАНОМ (G 30)	ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЗРІДЖЕНОГО ГАЗУ (G 30)
<p>Special LPG coupling must be installed at the 1/2" pipe connection.</p>	<p>Шланг должен иметь присоединительный штуцер с внутренней резьбой с nominalным диаметром 1/2".</p>	<p>Специальный патрубок для зриженого газу необхідно установити в 1/2" з'єднувальну трубу.</p>
FLEXIBLE HOSE CONNECTION	ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА	ПІДКЛЮЧЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГНУЧКОГО ШЛАНГУ
<p>For safety reasons use only the certified hose complying with local standards. We recommend length of 1000 mm for connection according.</p>	<p>Недопустимо применять шланг, который не имеет сертификации для использования его с данной</p>	<p>Необходимо использовать либо атестованный шланг згідно діючих місцевих стандартів. Шланг довжиною</p>

**Heat resistance of the connection hose should be at least 100°C.**

Each hose must contain instructions regarding the method of connection, allowed heating, inspections, service life, etc. These instructions must be unconditionally adhered to.

целью. Рекомендуемая длина шланга 1000 мм и тепловое сопротивление шланга мин. 100°C.

На шланг не должно влиять излучаемое тепло и не должно быть соприкосновения с открытым огнем.

Нельзя прокладывать шланг около той части наружных стенок плиты, где находится духовка.

Уплотнение соединений необходимо выполнить уплотнительным материалом, рекомендованным заводом-изготовителем в инструкции по применению шлангов.

1000 мм рекомендуется для подключения, как изображено на мал. Термостойкость з'єднувального шлангу повинна складати як найменше 100°C.

Кожен шланг повинен мати інструкції з підключення, припустимого нагріву, строку служби, тощо. Необхідно беззаперечне дотримуватися даних інструкцій.

### **IMPORTANT PRECAUTION**

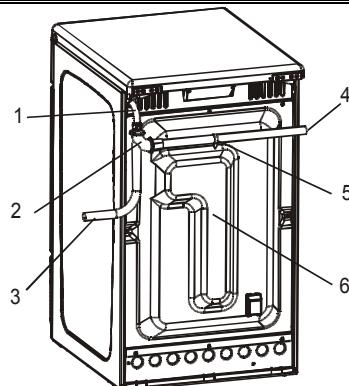
In case of left side connection (seen from the front) the hose must be connected by means of a clamp fixed in the back cover opening. You will find the fixing clamp in the accessory kit.

### **ВНИМАНИЕ!**

При подводе газа шланг нужно обязательно прочно закрепить крепёжной пряжкой, которая защёлкнута в отверстие на заднем кожухе плиты. Крепёжная пряжка входит в комплект принадлежностей плиты.

### **ВАЖЛИВЕ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

У випадку лівостороннього підключення (якщо дивитися з фронту), шланг необхідно підключити за допомогою затискача, який зафіковано в отвір кришки задньої сторони плити. Фіксований затискач ви знайдете в додатковому комплекті.



1. Connection ending	1. наконечник подвода газа	1. заключна частина з'єднання
2. Knee	2. коліно	2. коліно
3. Connection hose (connection from the right)	3. шланг газовый (подвод с правой стороны)	3. з'єднувальний шланг (праве підключення)
4. Connection hose (connection from the left)	4. шланг газовый (подвод с левой стороны)	4. з'єднувальний шланг (ліве підключення)
5. Fixing clamp	5. пряжка крепёжная	5. фіксуюча скоба
6. Back cover of the cooker	6. задняя стена плиты	6. кришка задньої стінки плити

CONNECTION TO THE MAINS POWER	ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ (KN 55102 AW3, KN 55102 ABR3)	ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ
<b>NOTE</b> The combined cooker is a Class I appliance according to the electric shock prevention degree and must be connected to the earthed mains power installation. The connections must be carried out by qualified personnel only.	<b>ВНИМАНИЕ!</b> Электроплитка является прибором класса I (в соответствии со степенью защиты от поражения электрическим током) и должна быть соединена с линией заземления электрической сети. <ul style="list-style-type: none"> <li>• зануление отдельным проводом</li> <li>• заземление и токовая защита</li> <li>• Плиты данного типа снабжены подводящим шнуром с вилкой (с контактом заземления) для присоединения к электросети через розетку, которая должна быть легкодоступна.</li> <li>• Если номинальная мощность плиты превышает 2 кВт, то рекомендуем прибор подключать через розетку, присоединение которой к электросети выполнено отдельной линией.</li> <li>• Данная подводящая линия должна соответствовать потребляемой мощности подключаемой плиты и должна быть защищена предохранительным элементом с токовой защитой 16 А.</li> </ul>	<b>ПРИМІТКА</b> Комбінована пілата відноситься до Класу I щодо запобігання враженню струмом, тому повинен бути заземленим. Підключення повинен проводити лише кваліфікований фахівець. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилад обладнано кабелем для підключення до електромережі.</li> <li>• Для приладів з потужністю, що перевищує 2 кВт, рекомендується використовувати додаткову коробку з 16 А автоматичним вимикачем.</li> <li>• Електропрозетка, в яку вмікається прилад, повинна бути доступної в будь-який час.</li> <li>• Пошкоджений електрокабель необхідно негайно замінити на новий.</li> </ul>
<b>CAUTION</b> Make sure that the power cord is installed in such way to avoid touching hot parts of the cooker (exhaust at the back side, bottom part of the hob). High temperature could cause damage to the insulation.	<b>ВНИМАНИЕ!</b> Следите за тем, чтобы электрический подводящий провод не касался горячих частей плиты (труба отвода на задней стене плиты и нижняя часть варочного стола), при прикосновении к которым может произойти повреждение изоляции провода. Повреждённый шнур должен быть заменён на новый, такого же исполнения с изолированными жёсткими концами.	<b>ЗАСТЕРЕЖЕННЯ</b> Упевніться, що електрокабель розміщено так, що він не торкається гарячих частин плити (виходний отвір на задній стінці, нижня частина варильної поверхні). Висока температура може спричинити пошкодження ізоляції.

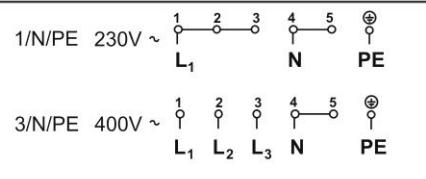
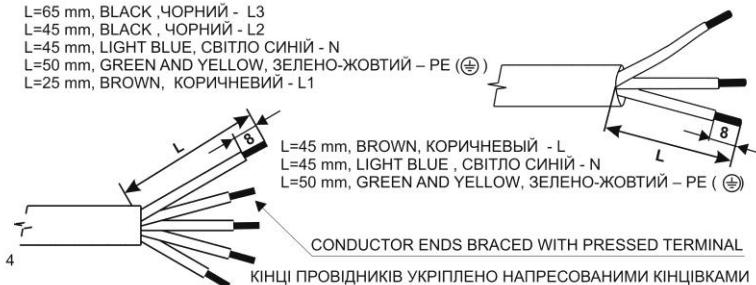
## CONNECTION TO THE MAINS POWER

## ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ

## ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

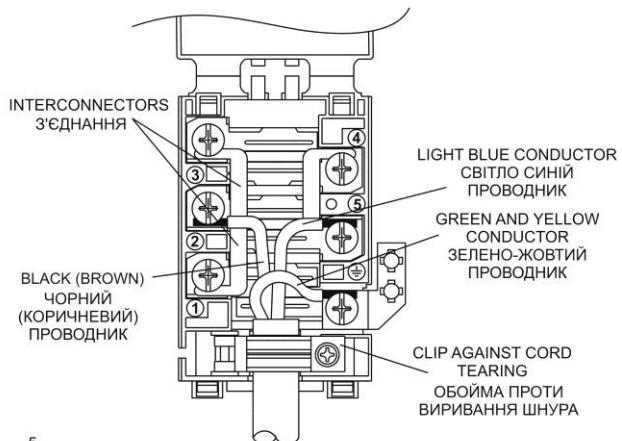
(KN 55102 AW2, KN 55102 ABR2)

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



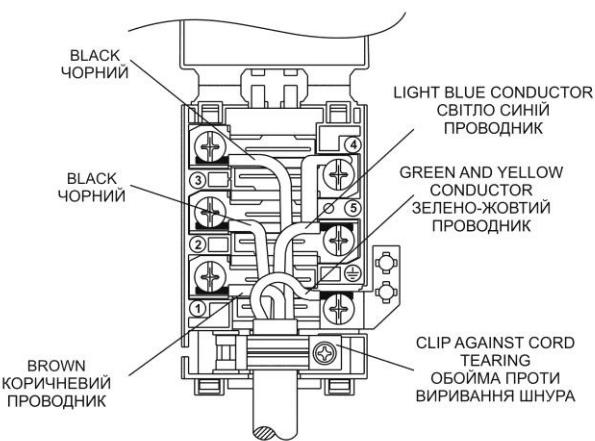
6

### SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



5

### THREE-PHASE CONNECTION / ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



## 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 GGLG 3Cx4) 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 действительным нормативам и требованиям. Установку плиты должен проводить квалифицированный персонал., который должен установить плиту так, чтобы варочная плита находилась в горизонтальном положении, подключить к газовой и электрической сети и переконтролировать функции. Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.

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. Концы проводников необходимо зафиксировать против растрепки запресованными 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). Наконец закрыть крышку коробки клеммника.

Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.

## ПІД'ЄДНАННЯ СПОЖИВАЧА ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ:

**Встановлення слід проводити згідно з дійсними національними стандартами та директивами.**

Під'єднання споживача до електричної мережі повинна виконувати уповноважена особа. У нерухому мережу перед споживачем слід встановити обладнання для від'єднання споживача від мережі, у якого віддала між роз'єднаними контактами усіх полюсів не є меншою ніж 3 мм. Рекомендоване під'єднання плити – трифазове, за допомогою шнура типу H05RR-F5G-1,5 (раніше CGLG 5Cx1,5), кінці якого приготовано як на мал. 4. Кінці провідників слід укріпити від розплітання напресованими кінцівками. Для однофазового під'єднання слід застосувати шнур типу H05RR-F3G-4 (раніше GGLG 3Cx4), кінці провідників якого приготовано як на мал. 5.

Після укріплення провідників під голівки гвинтів у клемнику слід вклсти шнур у коробку клемника і зафіксувати її від виривання обоймою (мал.5). Накінець закрити кришку коробки клемника.

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 организацией.

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. Встановлення плити слід підтвердити у гарантійному паспорту. Електрична плита – це тепловий споживач, встановлення і розташування якого мусить відповідати національним стандартам та директивам.

For the range connection we advise using a connecting cable:

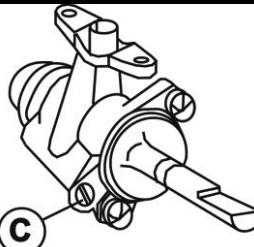
- Cu 3 x 4 mm<sup>2</sup> as minimum - for single-phase connection (circuit breaker 35 – 38 A to the type)
- Cu 5 x 1.5 mm<sup>2</sup> as minimum - for three-phase connection (circuit breaker 3x16 A)

Для подключения плиты рекомендуем использовать питающий кабель :

- мин. Cu 3 x 4 mm<sup>2</sup> - для однофазового подключения (предохранитель 35 - 38 А соответственно типу)
- мин. Cu 5 x 1,5 mm<sup>2</sup> - для трехфазового подключения (предохранитель 3x16 А)

Для під'єднання плити рекомендуємо застосувати кабель:

- Cu 3 x 4 mm<sup>2</sup> мін.- при однофазовому приєднанні (запобіжник 35 - 38 А залежно від типу)
- Cu 5 x 1,5 mm<sup>2</sup> мін.- при трифазовому приєднанні (запобіжник 3x16 А)

<b>IMPORTANT NOTICE</b> 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.	<b>ВАЖКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b> В случае демонтажа и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от эл.сети и обеспечить выключенное состояние.	<b>ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ</b> 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.
<b>In installation of the appliance, it is necessary to do in the light of its duty chiefly the following:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verification of the correctness of mains connection,</li><li>• A check on the duty of heaters, control and governing elements,</li><li>• Presentation to the client of all functions of the appliance and familiarisation with its service and maintenance.</li></ul>	<b>При установке прибора необходимо провести следующие действия относительно функции прибора :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• контроль правильного подключения к эл.сети</li><li>• контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов</li><li>• демонстрация заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания</li></ul>	<b>Встановлюючи споживач слід, для забезпечення його функцій, виконати, перш за все, наступні дії:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• перевірити правильність під'єднання до електричної мережі</li><li>• перевірити нагрівальні елементи, елементи управління і регуляції</li><li>• продемонструвати замовників усі функції споживача і ознайомити його з обслуговуванням та утриманням пристрою</li></ul>
<b>NOTICE</b> 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.	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b> Электрогазовая плита является прибором I класса степени защиты перед травмами электрическим током и должен быть соединен с предохранительным кабелем электрической сети.	<b>УВАГА</b> Електрична плита – це споживач класу I згідно з рівнем охорони від враження електричним струмом, і його слід під'єднати до запобіжного провідника електричної мережі.
<b>BURNER SETTINGS</b>	<b>РЕГУЛИРОВКА ГАЗОВЫХ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК</b>	<b>НАСТАНОВНІ ПАРАМЕТРИ КОНФОРОК</b>
<b>MINIMUM OUTPUT ADJUSTMENT</b> Before starting any adjustments disconnect the appliance from the mains power supply. Adjustments must be carried out with the tap at the "SAVING" position. The minimum gas output is correctly adjusted when the inner cone of the flame arrives at the height of 3 to 4 mm. If this is not the case, first remove the tap knob and then	 <b>РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ</b> При выполнении регулировки отсоедините плиту от электросети. Минимальная мощность газовой варочной горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм. Сняв ручку крана, но предварительно установив её в	<b>МИНИМАЛЬНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ</b> Перед будь-яким регулюванням вимкніть прилад з електромережі. Регулювання необхідно виконувати при розміщенні газового крану в положенні „ЗБЕРЕЖЕННЯ”. Мінімальна газова потужність відрегульована правильно, коли внутрішній конус полум'я досягає висоти від 3 до 4 мм. У іншому випадку спочатку зніміть ручку крана, а

<p>tighten or loosen the screw C, depending on whether the flame is to be reduced or increased. For butane/propane the screw C must be fully screwed in.</p>	<p>положение „МАЛОЕ ПЛАМЯ”, можно отрегулировать мощность пламени горелки, завинчивая или отвинчивая винт С . При переналадке плиты на пропан-бутан винт С должен быть завинчен до упора.</p>	<p>потім затягніть або послабте гвинт С (незахищений кран, захищений кран), залежить від того, чи полум'я зменшено чи збільшено. Для бутана/пропана гвинт С повинен бути повністю загвинченим.</p>
<p><b>CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS</b></p> <p>Conversion of cooker to another type of gas can be performed only by qualified technician.</p> <p><b>Adhere to the following procedure:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Change nozzles of all hob burners;</li> <li>• Adjust or change gas pressure regulator if installed;</li> <li>• Adjust SAVING power position of hob burners;</li> <li>• Stick new gas setting label with relevant nozzle information;</li> </ul>	<p><b>ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА</b></p> <p>Переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только специалист уполномоченной сервисной организации.</p> <p><b>При переналадке необходимо выполнить:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• замену сопел всех горелок (см. таблицу),</li> <li>• регулировку минимальной потребляемой мощности горелки в позиции „МАЛОЕ ПЛАМЯ“,</li> <li>• наладку или, возможно, замену регулятора давления газа (если он вообще установлен на подводящем газопроводе),</li> <li>• первоначальный заводской типовой щиток заменить новым, поставляемым совместно с комплектом сопел,</li> <li>• о проведении данной операции сделать соответствующие записи в “Гарантийном талоне”.</li> </ul>	<p><b>ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ</b></p> <p>Підключення приладу до іншого типу газу повинен проводити лише кваліфікований фахівець.</p> <p><b>При цому необхідно притримуватися наступного:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Помінайте усі форсунки конфорок варильної поверхні;</li> <li>• Відрегулювати або змінити регулятор газового тиску, якщо він є;</li> <li>• Відрегулювати положення „ЗБЕРЕЖЕННЯ“ конфорок варильної поверхні;</li> <li>• Наклеїти нову етикетку параметрів газу з відповідною інформацією про форсунки.</li> </ul>
<p><b>LEVELING THE APPLIANCE</b></p> <p>Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.</p> <p><b>PROCEDURE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove the range receptacle;</li> <li>• Tilt the cooker on one side;</li> <li>• Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side;</li> <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>РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ</b></p> <p>Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в состав принадлежностей плиты.</p> <p><b>ПРОЦЕСС</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты,</li> <li>• плиту наклоните на одну сторону,</li> <li>• завинтите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне,</li> <li>• плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом завинтите винты на другой стороне плиты,</li> <li>• плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвертки из пространства, откуда был вытащен ящик для хранения принадлежностей плиты.</li> </ul>	<p><b>ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ</b></p> <p>Варильноу поверхню плити необхідно вирівняти горизонтально за допомогою 4 гвинтів, що додаються до приладу.</p> <p><b>ПРОЦЕС</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зніміть ящик плити;</li> <li>• Нахиліть плиту на одну сторону;</li> <li>• Завінть пластикові гвинти в перекладину основи та зафіксуйте в потрібному положенні;</li> <li>• Нахиліть плиту на протилежний бік та зафіксуйте гвинти на іншій стороні;</li> <li>• Вирівняйте прилад за допомогою шуруповерта зі сторони ящика, або повертаючи вирівнюючі гвинти за допомогою шестигранного ключа;</li> <li>• Процедура менш ускладнена, якщо виконана за допомогою вирівнюючих гвинтів.</li> </ul>

<b>NOTE</b>	<b>ПРИМЕЧАНИЕ</b>	<b>ПРИМІТКА</b>
Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.	Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.	Вирівнюючі гвинти непотрібні при допустимій висоті та правильному горизонтальному положенні.

<b>NOTE</b>	<b>ВНИМАНИЕ!</b>	<b>ПРИМІТКА</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.	Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий.	Виробник залишає за собою право на внесення незначних змін в інструкції, які не впливають на функціонування приладу.

RU	Конфорка	Малая	Средняя	Большая
	Природный газ G 20 – 1,3 кПа (13мбар)			
	Діаметр форсунки (мм)	0,83	1,12	1,37
	Пропан-бутан G 30 – 3 кПа (30 мбар)			
	Діаметр форсунки (мм)	0,50	0,66	0,83

UA	Конфорка	Маленька	Середня	Експрес
	Природний газ G 20 – 1,3 кПа (13 мбар)			
	Діаметр форсунки (мм)	0,83	1,12	1,37
	Природний газ G 20 – 2 кПа (20 мбар)			
	Діаметр форсунки (мм)	0,77	1,01	1,22
	Пропан-бутан G 30 - 3 кПа (30 мбар)			
	Діаметр форсунки (мм)	0,50	0,66	0,83

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	ПРИЛАДДЯ	KN55102AW2 KN55102ABR2	KN55102AW3 KN55102ABR3
Wire shelf	Решётка	Решітка	+	+
Backing try	Противень мелкий	Деко для выпікання		
Grill pan	Противень глубокий	Деко для гриля	+	+
Set of adjustable feet	Регулировка высоты плиты	Регулюючі ніжки	+	+
Nozzles for G 30 – 30 mbar	Комплект сопел для переналадки на G 30 –30мбар	Комплект сопел для переналадки на G30 -30мбар	+	+

ACCESSORIES FOR ORDERING	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ ПО ЗАПРОСУ	ПРИНАЛЕННОСТИ НА ЗАМОВЛЕННЯ	
Cover - glass - white	Крышка - стекло - белое	Кришка - скло - біле	SAP 496706
Cover - glass - brown	Крышка - стекло - коричневое	Кришка - скло - коричневого	SAP 496709
Cover – lacquered - white	Крышка – Окрашенные - белое	Кришка – пофарбовані - біле	SAP 496705
Cover – lacquered - brown	Крышка – Окрашенные - коричневое	Кришка – пофарбовані - коричневого	SAP 496708

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНІЧНІ ДАНИ		
COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER	ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ	КОМБІНОВАНА ПЛІТА	KN55102AW2 KN55102ABR2	KN55102AW3 KN55102ABR3
Dimensions: height / width / depth (mm)	Размеры плиты: высота / ширина / глубина (мм)	Розміри: Висота / широта / глибина (мм)	850 / 500 / 605	
Package dimensions: height/ width / depth (mm)	Размеры упаковки: Высота/ширина/ глубина (мм)	Розміри упаковки: Висота / широта / глибина (мм)	950 / 570 / 716	
Cooking plate	Варочная плита	Варильна поверхня		
Left front electric plate (kW)	Левая передняя электрическая плитка (кВт)	Ліва передня електрична конфорка (кВт)	2,00	
Left rear electric plate (kW)	Левая задняя электрическая плитка(кВт)	Ліва задня електрична конфорка (кВт)	1,00	1,50 (R)
Right rear burner (kW)	Правая задняя газовая горелка (кВт)	Права задня газова конфорка (кВт)	2,45	2,45
Right front burner (kW)	Правая передняя газовая горелка (кВт)	Права передня газова конфорка (кВт)	1,60	1,60
Left front burner (kW)	Левая передняя газовая горелка (кВт)	Ліва передня газова конфорка (кВт)		0,90
Oven	Духовка	Духовка		
Top heater (kW)	Нагревательный элемент верхний (кВт)	Верхній нагрівач (кВт)	0,75	0,75
Bottom heater (kW)	Нагревательный элемент нижний (кВт)	Нижній нагрівач (кВт)	1,10	1,10
Grill heater (kW)	Нагревательный элемент гриля (кВт)	Інфрачервоний нагрівач (кВт)	1,85	1,85
Oven fan (W)	Двигатель вентилятора (Вт)	Вентилятор духовки (Вт)	30-40	30-40
Oven light (W)	Освещение духовки (Вт)	Освітлення духовки (Вт)	25	25
High voltage ignition (W)	Электроизжиг (Вт)	Електропідпал (Вт)	2	2
Min. / max. oven temperature	Миню / мкс. температура в духовке	мін./макс. температура духовки	50 - 250°C	50 - 250°C
Voltage	Присоединение к электрической сети	Напруга	230 / 400 V~, 50 Гц	230 V~, 50 Гц
Input power (kW)	Номинальная мощность электрических частей плиты (кВт)	Приєднувальна потужність (кВт)	5,00 кВт	3,50 кВт
Total power input – gas (kW)	Номинальная мощность – газ (кВт)	Загальна приєднувальна потужність – газ (кВт)	4,05	4,95
Gas type	Вид и давление газа (кПа)	Тип газу	G 20–20мбар	G 20–20мбар
Category	Категория	Категорія	II 2Н3	II 2Н3
Class of protection against moisture	Класс защиты от влаги	Клас захисту від вологи	IP 20	IP 20
Class of protection against electric shock	Класс защиты от поражения током	Клас захисту від ураження струмом	I.	I.

Lifetime – 10 years	Срок эксплуатации - 10 лет	Термін експлуатації - 10 років
Does not contain harmful substances - RoHS	Не содержит вредных веществ - RoHS	Не містить шкідливих речовин - RoHS
Earthing sign 	Знак заземления 	Знак заземления 

INFORMATION LIST	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ	A	A
Model	Модель	Модель	KN55102AW2 KN55102ABR2	KN55102AW3 KN55102ABR3
A – More efficient	A – Самой эффективной	A – найбільш ефективний		
B	B	B		
C	C	C		
D	D	D		
E	E	E		
F	F	F		
G – Less efficient	G – Наименее эффективной	G – найменш ефективний		
Energy consumption (KWh) <input type="checkbox"/>	З затрата энергии (кВт/год.) <input type="checkbox"/>	Споживання електроенергії (кВт/год.) <input type="checkbox"/>	0,79	0,79
Time (min)	Час (хвил.)	Час (хвил.)	50	50
Energy consumption (KWh) 	З затрата энергии (кВт/год.) 	Споживання електроенергії (кВт/год.) 	0,79	0,79
Time (min)	Час (хвил.)	Час (хвил.)	42,6	42,6
Useful volume (liters)	Полезный объём духовки в литрах	Корисний об'єм (літри)	46	46
Oven size	Объём духовки :	Розмір духовки		
small	МАЛЫЙ	МАЛИЙ		
<b>MEDIUM</b>	<b>СЕРЕДНИЙ</b>	<b>СЕРЕДНІЙ</b>		
large	БОЛЬШОЙ	ВЕЛИКИЙ		
Noise level (db)	Промокость (дБ)	Рівень шуму (дБ)	46	46
Standby- power consumption (W)	Наименьшее затрата энергии	Резервна споживаюча потужність (Вт)		
Largest baking pan area (cm <sup>2</sup> )	Площа найбільшого противеня (см <sup>2</sup> )	Площа найбільшого деко для випікання (см <sup>2</sup> )		1230

МОРА МОРАВІЯ с.р.о. Чеська Республіка 783 66 Глубочки-Маріанське Удолі, Надражні 50

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

SAP 427680





256G - KN55102AW2, KN55102ABR2 / 256E - KN55102AW3, KN55102ABR3 / GB RU UA / 2016 03 25/ **SAP 427680**