gorenje

GB COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER

RU ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ

UA КОМБІНОВАНА ЕЛЕКТРО-ГАЗОВА ПЛИТА

OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
Dear customer, You have purchased a product of our new series of appliances. We hope that our product will serve you well and for a long time. Read this manual before installation and use of this appliance. It contains important information concerning how safely and economically operate the appliance. Save the manual together with the appliance for an eventual further use.	Уважаемый покупатель. Вы приобрели изделие из нашей новой линейки бытовых приборов. Нам хотелось бы, чтобы наше изделие хорошо Вам служило. Перед установкой и использованием прибора прочитайте, пожалуйста, настоящее руководство. Оно содержит важную информацию о том, как безопасно и экономно пользоваться прибором. Руководство храните рядом с прибором, чтобы иметь возможность воспользоваться им при необходимости.	Шановний покупець. Ви придбали виріб з нашої нової лінійки побутових приладів. Нашим бажанням є, щоб наш виріб добре служив Вам. Перед установкою і використанням приладу прочитайте, будь ласка, цю інструкцію. Вона містить важливу інформацію про те, як безпечно і економно користуватися приладом. Інструкцію зберігайте поряд з приладом, щоб мати можливість скористатися нею у разі необхідності.
IMPORTANT INFORMATION, INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS	**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ, УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ**	**ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**
Safety measures • This appliance may be used by children over 8 years old and persons with decreased physical or mental ability or lack of experience and knowledge only under direct supervision or when they have been acquainted with how to use the appliance and understand the possible dangers. Children should not be allowed to play with this appliance.	**Меры безопасности** • Дети в возрасте от 8 лет и старше, а также 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	**Заходи безпеки** • 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 гратися з приладом.

Cleaning and user maintenance should not be carried out by children unless under strict supervision.

- CAUTION: The appliance itself and its accessible parts will be hot during use. You should avoid contact with heating elements. Do not allow the access for small children
- CAUTION: Danger of fire: do not put objects on the cooking surfaces.
- CAUTION: Leaving food cooking in fat or oil on the cooking surface without supervision could be dangerous and could cause a fire NEVER extinguish a fire here with water! Switch off the appliance first and then cover the flames with, for instance, a pot lid or wet cloth.
- ATTENTION! The cooking process should be supervised. Short time cooking should be supervised without interruption.
- CAUTION: If the hotplate surface shows cracks, switch out the appliance and the circuit breaker for to prevent the electric shock.
- Use a temperature probe recommended for this oven only.
- CAUTION: In order to prevent electric shock ensure the appliance is

должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором.

- ВНИМАНИЕ: Во время использования прибор и его открытые части становятся горячими. Следует особенно тщательно избегать прикосновения к нагревательным элементам. Маленькие дети не должны иметь доступ к прибору.
- ВНИМАНИЕ: Огнеопасность: Не ставьте никакие предметы на варочные поверхности.
- ВНИМАНИЕ: Готовка с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасной и может привести к возгоранию. НИКОГДА не тушите огонь водой, выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или мокрой тряпкой.
- ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления должен проходить под присмотром. Кратковременный процесс приготовления должен проходить под постоянным присмотром.
- ВНИМАНИЕ: Если поверхность варочной панели или элемента потрескалась - выключите прибор и

Дітям до 8 років забороняється виконувати чистку і техобслуговування, яке зазвичай здійснюється користувачем, навіть під наглядом.

- УВАГА: Прилад і його відкриті частини стають під час використання гарячими. Слід особливо ретельно уникати дотику до нагрівальних елементів. Запобігайте можливості доступу маленьких дітей УВАГА: Загроза пожежі: Не ставте будь-які предмети на варильні поверхні.
- УВАГА: Готування з жиром або маслом на варильній панелі без нагляду може бути небезпечним і може призвести до займання. НІКОЛИ не гасіть вогонь водою, але вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або мокрою ганчіркою.
- УВАГА: Процес приготування повинен проходити під наглядом. Короткочасний процес приготування повинен постійно проходити під наглядом.
- УВАГА: Якщо поверхня варильної панелі або елемента потріскалася - вимкніть прилад і запобіжник, щоб уникнути ураження електричним

switched off before replacing the light bulb.

- Do not use rough abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers for cleaning the oven door glass as this could crack the surface and cause the glass to break.
- Never use steam or pressure cleaners for cleaning the appliance. There is a risk of electric shock.
- The appliance is not adapted for control using external timers or other special control devices.
- CAUTION: Only use a protection cover for the hob supplied by the producer of the cooking appliance or one that is approved as suitable in the user's manual, or protection devices directly built into the appliance. The use of incorrect protection devices could cause an accident.

Caution

- The appliance should only be connected to the electrical network by an authorized service technician or similarly qualified person .
- Manipulation of the appliance or unprofessional service could lead to risk of serious injury or to damag to

предохранитель, чтобы избежать поражения электрическим током.

- Используйте только датчик температуры, который рекомендован для данной духовки.
- ВНИМАНИЕ: Перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стёкол дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к поломке стекла.
- Для чистки прибора не используйте паровые очистители и очистители под давлением. Существует опасность поражения электрическим током.
- Прибор не готов к управлению с помощью внешних таймеров и других специальных систем управления.
- ВНИМАНИЕ: Используйте только барьеры для варочной панели, спроектированные изготовителем плиты или обозначенные изготовителем прибора в инструкции по применению как рекомендуемые к применению, или встроенные в приборе барьеры. Использование

струмом.

- Використовуйте тільки датчик температури, який рекомендується для даної духовки.
- УВАГА: Переконайтеся, що прилад перед заміною лампочки вимкнений, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Не використовуйте агресивні абразивні чистячі засоби або гострі металеві шкребки для чищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може привести до розбиття скла.
- Для чищення приладу не використовуйте парові очисники та очищувачі під тиском. Існує небезпека ураження електричним струмом.
- Прилад не готовий до управління за допомогою зовнішніх таймерів та інших спеціальних систем управління.
- УВАГА: Використовуйте тільки бар'єри для варильної панелі, спроектовані виробником плити або позначені виробником приладу в інструкції по застосуванню як рекомендовані до застосування,

the appliance. Installation and all repairs, modifications or checks to the appliance should only be carried out by an authorized service technician or similarly qualified person.

- Included in the mains supply circuit, before the socket to which the appliance is connected, should be a device for disconnecting all poles of the appliance from the mains. The contacts distance in disconnected state is 3 mm as minimum (thereafter referred to as the mains switch).
- WARNING! This product is designed exclusively for cooking. It is not to be used for other purposes, e.g. room heating. Do not put empty pots on the cooking zones.
- Using the appliance for any other purposes may result in life threatening concentration of combustion by-products. This could cause malfunction of the cooker by exceeded thermal load. The warranty does not apply to faults arising from incorrect use of the cooker.
- Pinching of the feed cable, for example, in the oven doors could lead to a short circuit and damage the appliance. Pay attention to safe positioning of electric feed cables.

несоответствующих барьеров может привести к несчастным случаям.

Предупреждение

- Прибор может быть подключен к сети только техником по сервису или компетентным специалистом.
- Неправильное обращение с прибором или непрофессиональное обслуживание может создать угрозу серьёзных травм, или привести к повреждению изделия. Монтаж, любой ремонт, модификации и вмешательства в прибор всегда должен выполнять техник по сервису или компетентное лицо.
- В жесткую электрораспределительную сеть перед прибором следует установить устройство для отключения всех полюсов прибора от сети, у которого расстояние контактов в расцепленном состоянии - мин. 3 мм (далее обозначается как главный выключатель).
- ВНИМАНИЕ: Изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Не используйте для других целей, например, для отопления помещения. Ставить на конфорки пустую посуду запрещено.
- В случае использования прибора для

або вбудовані в приладі бар'єри. Використання невідповідних бар'єрів може призвести до нещасних випадків.

Попередження

- Прилад може бути підключений до мережі тільки сервісним центром або компетентним фахівцем.
- Поводження з приладом або непрофесійне обслуговування може призвести до ризику серйозних травм або до пошкодження виробу. Монтаж, будь-який ремонт, модифікації і втручання в прилад завжди повинен виконувати технік по сервісу або компетентна особа.
- В електророзподільну мережу перед приладом слід встановити пристрій для відключення всіх полюсів приладу від мережі, у якого відстань контактів в не з'єднаному стані - мін. 3 мм (далі позначається як головний вимикач).
- Продукт призначений виключно для приготування їжі. Не використовуйте для інших цілей, наприклад, для опалення приміщення. Не ставте порожній посуд на конфорки.

- The electric feeding cables of the appliance or other appliances should not come into contact with the cooking plate nor with other hot parts of the cooker.
- Switch off the mains switch before carrying out cleaning or repairs.
- Do not heat up food covered with aluminum foil, plastic pots or similar materials. There is a danger of melting, fire or damage to the hotplate in such cases.
- Pay special attention when cooking in the oven. Due to high baking temperatures pans, baking trays, gratings and the oven walls could be hot. Use cooking gloves.
- Never cover the internal oven walls with aluminum foil and do not put down baking pots directly on the oven bottom. The aluminum foil will hinder the air circulation, significantly worsens the baking process and can cause damage to the surface layer of the internal walls of the oven.
- The oven doors could be hot during baking. Some models have therefore a third glass installed in the doors, which significantly prevents overheating of the external door

других целей возникает угроза появления опасной для жизни повышенной концентрации продуктов сгорания. Одновременно в результате чрезмерной тепловой нагрузки может произойти нарушение функций духовки. На неисправности, возникшие в результате неправильного использования плиты, гарантия не распространяется.

- Шнур питания, зацепившийся, например, за дверцу духовки, может стать причиной короткого замыкания и повредить прибор. Следите за правильным расположением шнуров питания на безопасном расстоянии.
- Шнур питания прибора или других приборов не должен соприкасаться с варочной поверхностью или другими горячими частями плиты.
- При чистке и ремонте выключите главный выключатель электропитания.
- Не следует греть пищу в алюминиевой фольге, пластиковых контейнерах и тому подобной посуде. Возникает угроза расплавления, пожара или повреждения варочной панели.
- Особое внимание уделяйте приготовлению пищи в духовке. Из-за высоких температур противни,

- Цей прилад призначений лише для приготування їжі. Використання приладу в інших цілях може спричинити концентрацію побічних продуктів згоряння або несправність. Гарантія не розповсюджується на несправність приладу, яка виникла через некоректне використання.
- Шнур живлення, який зачепився, наприклад, за дверцята духовки, може стати причиною короткого замикання і пошкодити прилад. Слідкуйте за правильним розташуванням шнурів живлення на безпечній відстані.Шнур живлення приладу або інших приладів не повинен стикатися з варильною поверхнею або іншими гарячими частинами плити.
- При чищенні та ремонті відключіть головний вимикач живлення від подачі електроенергії.
- Не слід гріти їжу в алюмінієвій фользі, пластикових контейнерах і тому подібному посуді. Існує загроза розплавлення, пожежі або пошкодження варильної панелі.
- Особливу увагу приділяйте приготуванню їжі в духовці. Через високу температуру дека, посуд

surface.

- To prevent overheating the appliance should not be installed behind a decorative door.
- Never store inflammable or explosive items or substances harmful to the skin (paper, wipers, cleaning agents, plastic bags, detergents, sprays) in the storage drawer of the oven. This is to prevent risk of fire when the appliance is put into operation. Only the accessories provided (pans, drainage pots and similar) can be stored there.
- The oven door hinges could be damaged when overloaded. Do not put heavy objects on the opened doors. Do not lean on the opened doors during cleaning. Do not sit down nor set foot on the opened oven doors (Mind the children!) Take the doors off before cleaning the oven.
- This appliance is designed to stand directly on the floor. Do not use any kind of base or pedestal.
- The surface of storage drawer could be heated up up to a high temperature. When pulling out the hot drawer the surface and/or objects coming into contact or near to it could be damaged. Do not operate the

посуда для запекания, решетки и стены духовки могут быть горячими. Пользуйтесь термостойкими кухонными перчатками.

- Никогда не оборачивайте внутренние стены печи алюминиевой фольгой, не ставьте посуду для запекания на дно духовки. Алюминиевая фольга препятствует циркуляции воздуха, что значительно ухудшит процесс выпечки и повредит верхний слой внутренней оболочки.
- Дверца духовки может быть в процессе выпечки горячей. Поэтому у некоторых моделей было на дверцу установлено третье стекло, что помогает лучше защитить внешнюю поверхность дверцы от чрезмерного нагрева.
- Во избежание перегрева не следует устанавливать прибор за декоративную дверку.
- В нижнем ящике духовки запрещено хранить предметы легковоспламеняющиеся, взрывчатые, агрессивные для кожи (бумага, полотенца, бумажные пакеты, чистящие и моющие средства, аэрозоли). Так Вы сможете уменьшить риск возникновения пожара во время работы прибора. Храните там только аксессуары

для запікання, решітки та стіни духовки можуть бути гарячими. Використовуйте термостійкі кухонні рукавички.

- Ніколи не обертайте внутрішні стіни печі алюмінієвою фольгою, не ставте посуд для запікання на дно духовки. Алюмінієва фольга перешкоджає циркуляції повітря, що значно погіршить процес випічки і пошкодить верхній шар внутрішньої оболонки.
- Дверцята духовки можуть бути в процесі випічки гарячими. Тому у деяких моделей було на дверцята встановлено третє скло, що допомагає краще захистити зовнішню поверхню дверцят від надлишкового тепла.
- Для запобігання перегріву прилад не слід встановлювати за декоративні дверцята.
- У просторі духовки ніколи не слід зберігати предмети легкозаймисті, вибухові, агресивні для шкіри (папір, рушники, паперові пакети, чистячі і миючі засоби, аерозолі). Так Ви зможете зменшити ризик виникнення пожежі під час роботи приладу. Зберігайте там тільки аксесуари (каструлі, піддон для

appliance with drawer pulled out. The objects stored in the drawer may be hot so flammable or easily combustible objects must not be put here.

- This appliance is not connected to a kitchen hood for removal of smoke. The appliance must be installed and connected according to the valid regulations and relevant installation instructions. Special attention should be given to room ventilation requirements.
- Before installation, check that the technical information regarding gas type and voltage, as indicated on the rating plate, agree with the type of gas and voltage of your local distribution system (gas properties and gas overpressure).
- Installation, repairs, adjustments or resetting of the appliance to another type of gas may only be carried out by authorized persons.
- Installation of the appliance and resetting to another type of gas must be confirmed in the Certificate of Warranty. Without such confirmation the Warranty repair can not be required.

(кастрюли, поддон для конденсата и тому подобное).

- В случае перегрузки дверцы духовки может произойти повреждение её петель. Не ставьте на открытую дверцу тяжелую посуду. Во время чистки не опирайтесь на открытую дверцу. Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа (Осторожно с детьми!) Перед чисткой духовки снимите дверцу.
- Прибор предназначен для размещения непосредственно на полу. Не используйте какое-либо основание или подставку.
- Поверхность ящика плиты может нагреться 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 запрещено хранить горючие и легко воспламеняющиеся предметы.

- Данный прибор не подключается к устройству для отвода продуктов сгорания. Его установка и

конденсату тощо).

- У разі перевантаження дверцят духовки може настати пошкодження їх петель. Не ставте на відкриті дверцята важкий посуд. При очищенні не спирайтеся на відкриті дверцята. Не сідайте і не ставайте на відкриті дверцята духової шафи (Обережно з дітьми!) Перед чищенням духовки зніміть дверцята.
- Прилад призначений для розміщення безпосередньо на підлозі. Не використовуйте яке-небудь підвищення або підставки.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 ящику, можуть бути гарячим, тому тут не допускається зберігання горючих і легкозаймистих предметів.

- Цей прилад не підключається до кухонної витяжки. Прилад

- Recommendation! We recommend that once every two years you contact an authorized repair shop to check the cooker functions and to carry out professional maintenance. This will help prevent possible problems and prolong the cooker's service life.
- If you smell gas, immediately shut down the stopcock to 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 in the room where the appliance is installed. Ensure the room is sufficiently ventilated, particularly when the appliance is in operation; keep openings for natural ventilation open or install a mechanical ventilation device (a vapor hood with mechanical extraction). Intensive and prolonged operation of the appliance may require extensive ventilation, for instance opening the window or boosting the performance of the hood with mechanical fan, when exists.
- The appliance requires a minimum air input of 2m3/h for every kW of power

подключение должны быть выполнены согласно действующим требованиям по монтажу. Особое внимание необходимо уделять требованиям, которые касаются вентиляции помещения.

- Перед установкой проверьте, соответствуют ли местные условия газоснабжения (свойства газа и его давление) и настройки прибора данным на типовом щитке.
- Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию, ремонт, а также переналадку плиты на другой вид газа могут выполнять только уполномоченные лица с соответствующей лицензией для данного вида деятельности.
- О проведении этих операций должна быть сделана соответствующая запись в „Гарантийном талоне". При отсутствии такой записи Вы теряете право на гарантийный ремонт.
- Рекомендация! Один раз в два года следует обращаться в уполномоченную сервисную организацию с требованием выполнить квалифицированное техобслуживание. Тем самым Вы сможете предупредить возникновение неполадок и продлить срок службы плиты.

необхідно встановити та підключити згідно діючих стандартів. Особливу увагу необхідно звернути на провітрювання приміщення.

- Перед установкою та підключенням приладу перевірте відповідність типу та тиску газу місцевої газової мережі технічним даним приладу.
- Установку, ремонт, підключення до іншого типу газу можуть проводити лише кваліфіковані фахівці авторизованих сервісних центрів (див. Гарантійний термін та умови).
- Установку приладу та підключення до іншого типу газу слід проводити згідно Гарантійних умов авторизованим сервісним центром. При недотриманні даних умов гарантія анулюється.
- Рекомендується перевіряти прилад фахівцем сервісного центру кожні два роки. Дане технічне обслуговування продовжить термін роботи приладу.
- При появі запаху газу негайно перекрийте подачу газу або зачиніть газовий балон. У такому випадку приладом можна користуватися лише після виявлення причини витоку газу та

input.

- Use of a naked flame to check the seals on the appliance or for locating leaks is strictly prohibited.
- If you detect a fault in any of the gas parts of the appliance do not attempt to repair it yourself; switch the appliance off immediately and seek an authorized person to repair it.
- If you plan an absence exceeding 3 days, turn off the gas supply to the appliance at the stopcock. If the appliance is out of service for more than 3 months, it is advisable to retest and reset all user functions of the appliance.
- Before making changes to the environment in which the appliance stands which could result in a temporary danger of fire or explosion (e.g. linoleum or PVC adhesive, working with coatings etc.), the appliance must be put out of service.
- Do not put any flammable objects close to cooking zones, oven heating elements or in the drawer for accessories.
- Do not place any combustible objects on the appliance or at a distance shorter than its safety distance (the

- В случае если почувствуете запах газа, немедленно закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе перед прибором. Плитой можно пользоваться только после выяснения причины утечки газа, её устранения (уполномоченной и квалифицированной сервисной организацией) и проветривания помещения.
- При эксплуатации бытового прибора, работающего на газовом топливе в помещении, где он установлен, повышается температура, возникает влага и продукты сгорания. Поэтому, в данном помещении необходимо обеспечить достаточную вентиляцию, особенно если прибор работает, открыть отверстия для естественной вентиляции или установить механическое вентиляционное оборудование (механическая вытяжка). При долговременной и интенсивной работе плиты необходимо обеспечить дополнительную вентиляцию, например, открыв окна, или повысить интенсивность вентилирования, увеличив мощность вентилятора вытяжки, если таковая установлена.
- Необходимый минимальный подвод воздуха должен быть 2 м3/час в

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 м3/год. на кожен кВт.
- Ніколи не використовуйте відкритий вогонь для виявлення витоку газу!
- Якщо ви виявили виток газу, ніколи не намагайтеся провести ремонт самостійно. Вимкніть прилад, перекрийте подачу газу і викличте фахівця сервісного центру.
- Якщо ви плануєте не користуватися приладом більше 3 днів, закрийте газовий кран. Якщо ви не користувалися приладом впродовж 3 місяців, рекомендується

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 use any accessories whose surface finish is damaged or otherwise defective due to wear or handling.
- The 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 cooking plate.
- If the kitchen cooker is provided with a top cover, do not close this cover when the cooking zones are hot.
- The producer is not responsible for eventual losses arising from failure to observe the instructions and recommendations given in this manual.
- The cooker may only be installed against non-flammable back wall.
- Before connecting, check that the data concerning the nominal voltage on the product's data sheet corresponds to the voltage of your electrical network.

расчёте на каждый кВт мощности.

- Запрещается проводить проверку прибора на герметичность или искать места утечки газа при помощи огня.
- В случае обнаружения неисправности газовой или электрической части плиты не рекомендуем проводить ремонт самостоятельно. Отключите плиту и воспользуйтесь услугами уполномоченного специалиста.
- В случае если плита не будет эксплуатироваться дольше 3-х дней, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе перед прибором. Если же плита не эксплуатировалась дольше 3-х месяцев, рекомендуем проверить все пользовательские функции прибора.
- При изменении среды, для которой прибор предназначен, когда может возникнуть временная угроза пожара или взрыва (например, при наклеивании линолеума, ПВХ, работе с красками, клеями и т.п.) прибор следует своевременно, ещё до возникновения угрозы, отключить.
- Хранить вблизи варочных зон, нагревательных элементов духовки и в ящике плиты какие-либо горючие вещества строго запрещено.
- Предупреждаем, что на плите и на меньшем, чем безопасное,

протестувати та переустановити усі функції приладу.

- Не можна розміщувати прилад у кімнаті, де утворюються небезпечні пари, які можуть спричинити пожежу або вибух (наприклад, при наявності лінолеуму, клею ПВА, тощо).
- Не розміщуйте жодних легкозаймистих предметів поряд з газовими конфорками, нагрівальними елементами духовки та в ящику для зберігання.Не розміщуйте 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 використовуйте кухонний посуд з пошкодженою поверхнею, що може спричинити пошкодження приладу.
- Виробник не рекомендує використовувати додаткове приладдя, наприклад, засоби пожежегасіння або пристроїв збільшення ефективності.
- Не пересувайте плиту, притримуючи за варильну

- Connect the cooker to mains according to the connection diagram.
- If the cooker is out of operation, make sure that all its control elements are off.
- If you detect a defect in the electric installation of the appliance, switch the appliance off and seek an authorized person to repair it.

расстоянии от неё запрещается размещать предметы из горючих материалов (наименьшее расстояние горючих материалов от прибора в основном направлении излучения тепла - 750 мм, а в других направлениях - 100 мм).
- Не используйте принадлежности, у которых в результате манипуляции или износа возникли повреждения поверхности или другие повреждения.
- Производитель не рекомендует использовать какие-либо дополнительные устройства для предотвращения затухания пламени конфорок или повышения их эффективности.
- Запрещается переносить прибор, придерживая его за варочную панель.
- Если плита оснащена крышкой, не закрывайте крышку, пока конфорки горячие.
- В случае несоблюдения обязательных указаний и рекомендаций, содержащихся в настоящем руководстве, производитель не несёт ответственность за возможный возникший ущерб.
- Плита может быть установлена

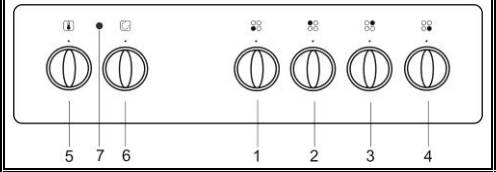
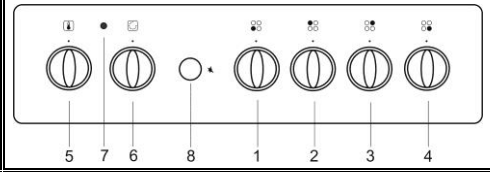
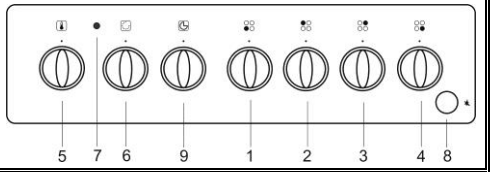
поверхню..
- Не накривайте варильну поверхню кришкою до тих пір, поки конфорки гарячі..
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження приладу, які виникли в наслідок недотримання інструкції з експлуатації та рекомендації.
- Плиту необхідно помістити навпроти вогнестійкої стіни.
- Перевірте, чи дані про електричну живлячу напругу, приведені на типовому щитку, відповідають напрузі у Вашій розподільній електричній мережі.
- Плиту слід під'єднувати до мережі згідно із схемою приєднання.
- Якщо плита не використовується, то слід дбати про те, щоб усі її вимикачі було вимкнено.
- При встановленні несправності в електричній частині споживача не слід виконувати ремонт власними силами. Необхідно вимкнути споживач і викликати для проведення ремонту особу, контра має кваліфікацію для такої роботи.
- Термін експлуатації - 10 років

	только у задней стенки из негорючего материала. • Проверьте, соответствуют ли данные о номинальном напряжении питания, указанные на заводском типовом щитке, данным о напряжении в Вашей электрической сети. • Плиту подключите к электрической сети согласно схеме присоединения. • Если плита не используется, то все её выключатели должны быть выключены. • При обнаружении дефекта на электрической части прибора - не устраняйте его самостоятельно. Прибор необходимо отключить и обратиться к лицу с соответствующей квалификацией.	

This symbol, shown on the product or its packaging, means that this appliance should not be disposed of along with normal domestic waste. It should be delivered to a collection point for recycling of electric appliances. You can help to prevent the negative influences to environment and human health (which could be caused by inappropriate disposal) by disposing of this appliance correctly. More detailed information on recycling of this product is available at the competent local authority service for disposal of domestic waste or in the shop where you bought the product.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что этот продукт не может рассматриваться как бытовые отходы. Он должен быть доставлен в пункт сбора электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации данного продукта. Для получения более подробной информации об утилизации этого продукта, пожалуйста, обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретён продукт.

Символ на виробі або його упаковці позначає, що цей продукт не може розглядатися як побутові відходи. Він повинен бути доставлений в пункт збору для утилізації електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього продукту, Ви допомагаєте запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли б в іншому випадку виникнути в результаті неправильної утилізації даного продукту. Для отримання більш детальної інформації про утилізації цього продукту, будь ласка, зверніться в місцеву міську адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або до магазину, де був придбаний продукт.

The purpose of the appliance This appliance is designed for normal preparation of food in households and should not be used for other purposes. The individual possibilities of how it can be used are fully described in this manual.	**Предназначение прибора** Прибор предназначен для ежедневного домашнего приготовления пищи и не должен использоваться для других целей. Отдельные варианты использования подробно описаны в данном руководстве.	**Призначення приладу** Прилад призначений для щоденного домашнього приготування їжі і не повинен використовуватися для інших цілей. Окремі варіанти використання докладно описані в цьому посібнику.
Only persons authorized to provide such activities may carry out installation of this cooker. The authorized person should install the range with cooking plate in horizontal position, connect it to gas distribution and check its functions. The installation of the range should be confirmed in the Guarantee sheet.	**Установку плиты может выполнять только квалифицированное лицо с лицензией на выполнение данной деятельности. Уполномоченное лицо должно установить плиту так, чтобы варочная панель находилась в горизонтальном положении, подключить плиту к газораспределительной системе, подключить её к электросети и проверить функции прибора. Установка плиты должна быть подтверждена в гарантийном паспорте.**	**Встановлювати плиту дозволяється тільки кваліфікованому персоналу з авторизованого сервісного центру при наявності відповідної ліцензії. Особа, яка виконує установку, зобов'язана встановити поверхню плити в горизонтальне положення, підключити прилад до мережі і перевірити її функції. Установка плити повинна бути підтверджена в гарантійному талоні.**
CONTROL PANEL	**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**	**ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ**
		
1. Left front burner control knob 2. Left rear burner control knob 3. Right rear burner control knob 4. Right front burner control knob 5. Temperature selector 6. Oven control knob 7. Signal light of the thermostat 8. High voltage gas ignition switch 9. Timer	1. Ручка крана левой передней газовой горелки 2. Ручка крана левой задней газовой горелки 3. Ручка крана правой задней газовой горелки 4. Ручка крана правой передней газовой горелки 5. Ручка термостата духовки 6. Переключатель функций духовки 7. Сигнальная лампочка термостата 8. Выключатель электророзжига 9. Таймер	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. Кнопка електропідпалу 9. Таймер
INSTRUCTIONS FOR THE FIRST USE OF THE COOKER	**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**	**ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ**
• Before using the appliance for the first time, remove the protective and packing material from the cooker. • Various parts and components of the cooker and package are recyclable. Handle them in compliance with the valid regulations and national legislation.	• Перед использованием необходимо снять с плиты все упаковочные материалы. • Разные части и элементы упаковки подвергаются утилизации согласно действующим предписаниям и национальным директивам.	• Перед застосуванням необхідно усунути з плити усі пакувальні матеріали • Різні частини и компоненти пакування є утильсировиною. Поводитися з ними слід за дійсними приписами і національними постановами.

- Turn the oven control knob to the function "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 removes any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment.
- Check that the electric feeding cables of the appliance or other appliances are not in contact with the cooking plate, oven doors or with other hot parts of the cooker.
- Do not clean and disassemble parts of cooker, other than mentioned in chapter CLEANING.

- Кнопку переключателя функций духовки переключить на позицию "верхний и нижний нагревательный элемент". На термостате установить температуру 250°C и оставить духовку в рабочем состоянии с закрытой дверцей в течение 1 часа. Обеспечить надлежащее проветривание помещения. Этот процесс способствует устранению консервации и запаха из духовки перед первым её использованием.
- Убедитесь, что шнуры питания иных приборов не будут соприкасаться с варочной поверхностью, дверцей духовки или другими горячими частями плиты.
- Предупреждаем, что чистить и демонтировать другие части плиты, чем указанные в главе об очистке, строго запрещено.

- Перемикач функцій духовки слід встановити на верхній і нижній нагрівальний елемент. На термостаті наставити 250 °C і залишити духовку працювати при закритих дверцятах протягом 1 години. Забезпечити хороше провітрювання приміщення. У наслідок цього процесу буде усунено консервацію і запах усередині духовки перед першим печінням.
- Упевніться, що електрокабель суміжних або інших приладів не торкаються конфорок, дверцят духовки та інших гарячих частин плити під час її роботи.
- Попереджуємо, що чистити і демонтувати інші частини плити, ніж вказані у статті чищення, заборонено.

The producer bears no responsibility for damage to the appliance or human health arising from faulty mounting or connecting.

Производитель не несёт ответственности за ущерб, причиненный прибору или здоровью в результате ошибок при выполнении монтажа или подключения.

Виробник не несе відповідальності за будь-які травми людей або пошкодження приладу при невідповідному використанні приладу.

OPERATION

WARNING

- The cooker may only be operated by adults and in accordance with these instructions.
- Small children should not be left without supervision in a room where the appliance is installed.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The cooker is an appliance whose operation requires permanent supervision.
- The baking plate in grooves can be loaded up to 3 kg. The gridiron with a pan or baking plate can be loaded up to 7 kg.
- The baking plates and pans are not designed for a long-term storage of foodstuffs (longer than 48 hours). For longer storage, store the food in a convenient dish.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

ПРИМЕЧАНИЕ

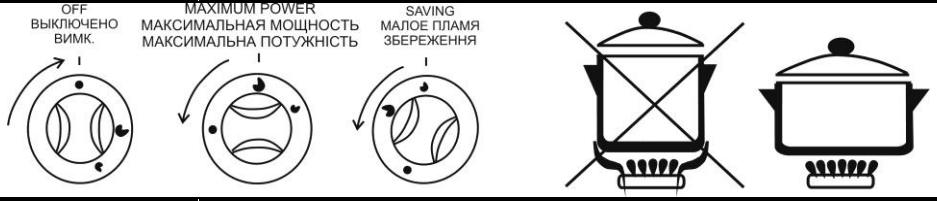
- В соответствии с данной инструкцией использовать прибор разрешается только совершеннолетним лицам. Не допускается оставлять маленьких детей без присмотра в комнате, где установлен прибор.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы было гарантировано, что они не будут играть с прибором.
- Электрогазовая плита – это прибор, работа которого требует постоянного надзора.
- Противень в пазах может быть нагружен весом макс. 3 кг. Решетка с утятницей или противнем может быть нагружена весом макс. 7 кг.
- Противни и утятницы не предназначены для долгосрочного хранения пищи (более 48 часов). Для продолжительного хранения следует переложить пищу в соответствующую посуду.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЛИТИ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Обслуговувати плиту можуть згідно з даною інструкцією виключно дорослі особи.
- Заборонено залишати дітей без нагляду у приміщенні, де встановлено плиту.
- Плита – це прилад, за роботою якого слід постійно слідкувати.
- Деко для печення у пазах дозволяється навантажувати вагою макс. до 3 кг. Решітку з встановленим деком або гусятницею можна навантажувати вагою макс. 7 кг.
- Дека і гусятниці для печіння не призначені для довгочасного зберігання харчових продуктів (довше ніж 48 годин). Для більш довгого зберігання слід перекласти їжу у відповідний посуд.

COOKING HOB	ВАРОЧНАЯ ПЛИТА	ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ
LIGHTING THE HOB BURNERS Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER" position, press the button in direction of the control board up to the backstop and ignite the gas with a match or other igniter.	**ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ** Слегка нажать на регулятор и поворачивать его влево на позицию „МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ", нажать на регулятор до упора в направлении к панели управления и зажечь газ спичкой или зажигалкой.	**ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ** **ЗАПАЛЕННЯ ПАЛЬНИКІВ** Злегка натисніть на ручку конфорки до приладу та поверніть вліво у положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ" („MAXIMUM POWER"). Запаліть газ за допомогою сірників або іншою запальничкою.
IGNITION OF BURNER WITH HIGH VOLTAGE IGNITER Press the knob slightly and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER" position. Then push with the other hand the knob for high voltage ignition fully towards the panel to a limit position and hold it pressed up to ignition of burner with the spark.	**ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА** Слегка нажать на кнопку и поворачивать влево на позицию „МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ". Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного зажигания, прижать кнопку до упора к панели управления и придержать, пока искра не воспламенит горелку плиты.	**ЗАПАЛЮВАННЯ ПАЛЬНИКІВ ЗА ДОПОМОГОЮ КНОПКИ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ** Злегка натисніть ручку та поверніть її вліво у положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ". Тепер другою рукою натисніть кнопку електропідпалу, притисніть кнопку до упору до панелі управління та утримуйте натиснутою до появи полум'я.
LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB Press the knob slightly and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER" position. Then push the knob towards the panel to the limit position and hold it kept up to ignition of burner with the spark.	**ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ВЫСОКОВОЛЬТНОЙ ЗАЖИГАЛКОЙ** Нажмите слегка не регулятор горелки и поверните её влево в положение „МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ". Затем прижмите регулятор к панели до упора и подержите прижатым, пока от искры не загорится газ.	**ЗАПАЛЮВАННЯ ПАЛЬНИКІВ ЗА ДОПОМОГОЮ КНОПКИ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ** (однією рукою) Злегка натисніть ручку та поверніть її вліво у положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ". Потім притисніть ручку до упору до панелі управління і утримуйте натиснутою, доки іскра не запалить пальник.
SHUTTING THE HOB BURNERS OFF Turn the corresponding knob to the „OFF" position. Check whether the flame is extinct.	**ГАШЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК** Повернуть соответствующую кнопку в положение „ВЫКЛЮЧЕНО". Убедиться, что пламя горелки погасло.	**ВИМКНЕННЯ ПАЛЬНИКІВ КОНФОРОК** Поверніть відповідну ручку конфорки в положення „ВИМКНЕНО" („OFF") та упевніться, що полум'я загасло.



COOKING - TIPS FOR ENERGY SAVING	ГОТОВКА – РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ	ПРИГОТУВАННЯ – РЕКОМЕНДАЦІЇ З ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ
• For cooking use shallower and wider cookware. Make sure the burner flames heat the bottom of the pot and do not go beyond its rim. • The cooker have burners with different sizes. For	• При приготовлении пищи пользуйтесь предпочтительно низкой и широкой посудой. Следите за тем, чтобы пламя горелки нагревало	• Для приготування на газових конфорках використовуйте низький та широкий посуд. Упевніться, що вогонь нагріває дно посуду, а не

optimum (economical) consumption of gas use the recommended cookware bottom diameters:
- small burner from 120 to 160 mm diameter,
- middle burner from 160 to 220 mm diameter,
- big burner from 220 to 280 mm diameter,

- Turning the control knob sets the gas heating power (flame size) between the "MAXIMUM POWER" position and "ECONOMICAL" position To reach the "ECONOMIAL" position, the knob must be rotated to the extreme left position. Once the food is brought to boiling point, reduce the gas power to a position sufficient to maintain the desired cooking stage.

дно посуды и не выходило за его края.

- Газовые горелки плиты имеют разные размеры. Для полного (экономного) использования мощности горелки применяйте посуду рекомендованного диаметра:
  - для малой горелки - от 120 мм до 160 мм,
  - для средней горелки - от 160 мм до 220 мм,
  - для большой горелки - от 220 мм до 280 мм.
- Потребляемую мощность (размер пламени) горелки можно регулировать поворотом регулятора в пределах положений "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ" и "МАЛОЕ ПЛАМЯ". Чтобы достичь положения "МАЛОЕ ПЛАМЯ", следует установить регулятор в самое крайнее левое положение. После того, как блюдо закипит, следует уменьшить мощность до уровня, которые будет ещё достаточным для поддержания кипения.

виходить за межі країв.

- Прилад обладнано конфорками різного діаметру. Для оптимального (економного) 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.
- Потужність (величину полум'я) пальника можна регулювати ручкою у межах між положеннями "МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ" та "ЕКОНОМ". Для встановлення положення "ЕКОНОМ", встановіть ручку конфорки в крайнє ліве положення. Доведіть страву до кипіння, після чого слід зменшити полум'я до рівня, який необхідний для підтримування кипіння страви.

WARNING
Any spilled liquid must be removed from the lid surface before opening the hob lid.
Do not close the cooker lid if the burners are still hot!

ПРИМЕЧАНИЕ
Прежде, чем открыть крышку варочной панели, устраните с её поверхности всю случайно разлитую жидкость.
Не закрывайте крышку, если горелки ещё тёплые!

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ
Перш ніж відкрити кришку варильної поверхні, очистіть її від будь-яких пролитих рідин.
Не закривайте варильну поверхню кришкою, поки конфорки гарячі!

INSTRUCTIONS FOR USE OF GLASS LID

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ

ВКАЗІВКИ З ВИКОРИСТАННЯ СКЛЯНОЇ КРИШКИ

CAUTION!
Glass lids may crack if they are heated. Before closing the lid switch off all burners.
Do not close the lid when the burner is lit!

- For cookers with a glass lid observe the following instructions to prevent damaging or cracking of the glass.
- Do not operate hob burners when the lid is closed.
- Do not use the closed lid as a worktop or storage area. Utensils should not be in contact with the lid's

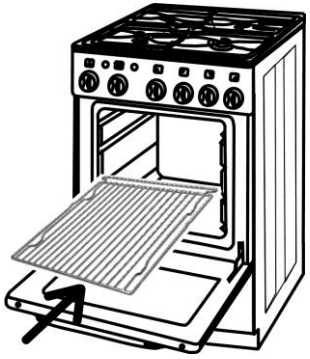
ВНИМАНИЕ!
Стеклянные крышки могут трескаться при нагреве. Прежде, чем закрыть стеклянную крышку, выключите все горелки.
Не опускайте крышку, если горелка горит!

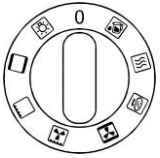
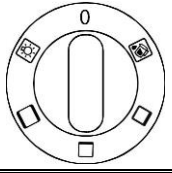
- У плиты со стеклянной крышкой соблюдайте следующие правила, которые помогут избежать повреждения или раскалывания крышки плиты.
- Не включайте горелки, если крышка закрыта.
- Закрытую крышку не используйте как рабочий стол

УВАГА!
Скляна кришка може тріснути при нагріванні. Перш ніж закрити кришку, загасіть усі конфорки.
Не опускайте кришку, якщо горить пальник конфорки!
У плити з скляною кришкою щоб уникнути пошкоджень скляної кришки, дотримуйтеся наступних правил:

- Не вмикайте конфорки при закритій кришці варильної поверхні.

glass during cooking. • Open the lid fully to its end position. • When closing the lid pull it down until it is completely closed. • Clean any spillages on the lid immediately after you have finished cooking once the lid has cooled down. • Do not use abrasive cleaners to clean the lid, as they may scratch the glass surface and cause discoloration.	и не ставьте на неё какие-либо предметы. Во время приготовления пищи следите за тем, чтобы посуда не соприкасалась с крышкой. • Крышку открывайте надлежащим образом до её конечного положения. • Придерживайте крышку до полного её закрытия. • Грязь с крышки устраняйте сразу после окончания приготовления пищи, как только она остынет. • Не используйте для чистки абразивные чистящие средства, которыми можно поцарапать поверхность стекла и краску.	• Не використовуйте закриту кришку як робочу поверхню або місце для зберігання речей. Уникайте контакту скляної кришки з посудом під час приготування страв. • Піднімайте кришку відповідним чином у кінцеве положення. • Закриваючи кришку, притримуйте її до закритого стану. • Очистіть кришку від будь-яких рідин негайно після завершення приготування та повного охолодження кришки. • Для чищення кришки не використовуйте абразивні миючі засоби, які можуть пошкрябати поверхню скла та фарбу.
BACKING OVEN **OVEN INTERNAL SPACE** (Depending from the model) The oven has stamped side grooves in three levels for inserting of the grid.	**ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ – ВНУТРЕННЕЕ ПРОСТРАНСТВО ДУХОВКИ** (согласно модели) Боковые стенки духовки изготовлены с пазами на 3 уровнях, предназначенными для установки в них решётки.	**ВНУТРІШНЯ ЧАСТИНА ДУХОВКИ** (від моделі) Духовка обладнана відштампованими боками та трьома пазами для розміщення дека.
OVEN OPERATION SWITCHING ON AND OFF • Select the required oven function with the oven function selection knob. The knob can be turned in both directions. • The adjusting of temperature can be made with turning of thermostat knob in the clockwise direction in the cooker 50 - 250°C. The anticlockwise turning reduces the temperature.	**ПОДКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ** • Кнопкой переключателя функций духовки выбрать необходимую функцию. Кнопку можно поворачивать в двух направлениях. • Настройку температуры можно менять, поворачивая регулятор термостата в пределах 50°C - 250°C. Поворачивая регулятор в обратном направлении, температуру понижаем.	**УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ РОБОТИ ДУХОВКИ** • Регулятором перемикача функцій духовки слід вибрати відповідну функцію духовки. Регулятор можна повертати у обох напрямках. • Наставлену температуру можна міняти, повертаючи регулятор термостату у напрямку направо у межах 50 - 250°C. При повертанні регулятора наліво температура знижується.
Forcible overturning of the zero position will lead to the thermostat damage!	**При попытке силой перекрутить термостат через нулевую позицию Вы можете его повредить.**	**Якщо регулятор насилу перекрутити через нульову позицію, то буде пошкоджено термостат!**
NOTICE Do not cover the oven bottom with kitchen aluminum foil, do not place trays, pans, utensils with food or food directly on the bottom of oven. This could cause a local overheating of oven bottom and the surface of oven bottom could be damaged irreversibly.	**ВНИМАНИЕ!** Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, не ставьте на дно духовки поддон, сковороду, посуду с едой или собственно продукты питания. Это может вызывать локальный перегрев дна духовки и необратимо повредить покрытие дна.	**УВАГА!** Не закривайте дно духовки алюмінієвою фольгою, не кладіть на дно духовки піддон, сковороду, контейнер для їжі або продукти харчування. Закриття частини поверхні викликає локальний перегрів в нижній частині духовки, у наслідок чого духовці може бути завдано непоправної шкоди.

INSERTING OF GRID IN THE OVEN	УСТАНОВКА РЕШЕТКИ В ДУХОВКУ	ВСТАВКА СІТКИ В ДУХОВКУ
		

OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS	ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ	ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ
		
The oven illumination can work at all oven functions.	Освещение духовки, работающее при установке всех функций.	Освітлення духовки, що світить під час наставляння усіх функцій духовки.
Bottom heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50 – 250°C. **Tip:** This function is used for baking which requires high temperature from below.	Нагрев с использованием нижнего нагревательного элемента. Можно установить температуру в пределах 50–250°C. **Рекомендация:** Эта функция используется для запекания, требующего высокой температуры нагрева снизу.	Нагрівання духовки тільки нижнім нагрівальним елементом. Тепло передається шляхом природної конвекції, термостат можна наставляти у межах 50–250°C. **Рекомендація:** Дана функція є придатною для печіння тих страв, приготування яких вимагає вищої температури знизу.

Top heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50 – 250°C. **Tip:** This function is used for baking which requires high temperature from above (crusting).	Нагрев с использованием верхнего нагревательного элемента. Позволяет установить температуру в пределах 50 – 250°C. **Рекомендация:** Эта функция используется для запекания блюд, требующих высокой температуры нагрева сверху (для образования корочки).	Нагрівання духовки тільки верхнім нагрівальним елементом. Тепло передається шляхом природної конвекції, термостат можна наставляти у межах 50 – 250°C. **Рекомендація:** Дана функція є придатною для печіння тих страв, приготування яких вимагає вищої температури зверху.
Statical oven heating with the top and botton heaters. The thermostat can be set to a temperature within 50 – 250°C.	Статический нагрев духовки с использованием верхнего и нижнего нагревательных элементов. На термостате можно установить температуру в пределах 50 – 250°C.	Статичне нагрівання духовки за допомогою верхнього нагрівального елементу і нижнього нагрівального елементу. Термостат можна наставляти у межах 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.	Готування з грилем із застосуванням інфрачервоного випромінювання. Термостат наставлено на максимальну температуру.
Grilling assisted with oven fan. Temperature inside the oven is higher towards the top. The temperature selector is set between the 150 -250 °C cooker. **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 для выпекания больших кусков мяса при более высокой температуре. Дверца духовки должна быть закрыта.	Інфрачервоний нагрів (гриль) + вентилятор. Температура всередині духовки вища в верхній частині. Регулятор температури необхідно встановити між 150 - 250 °C. **Рекомендація:** 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	Верхній і нижній нагрів + вентилятор. Внутрішня температура рівномірно розподіляється по всій духовці. Регулятор температури необхідно встановити між 50 - 250°C. **Рекомендація**: Ця функція придатна для випікання на 2-х рівнях одночасно, особливо, якщо потрібна однакова температура на обох рівнях.

	выпечке на двух противнях одновременно, особенно в тех случаях, когда при приготовлении некоторых блюд необходимо иметь равномерную температуру с обеих сторон противня.	
"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. Противень с пиццей устанавливается в пазы на нижнем уровне на 15–20 минут в зависимости от размера пиццы. Время приготовления указано только в информационных целях (оно зависит от типа пиццы).	**"СИСТЕМА ПРИГОТУВАННЯ ПІЦИ"** 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 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 grid inserted in the second guide level. Reheating time is a matter of your choice, but make sure it is not too short, or the food will not be thoroughly reheated.	**Зона разогрева. Сохранение готовых блюд в тёплом состоянии** (решётка для запекания устанавливается на втором уровне). Используйте эту функцию для разогрева готовых блюд. Установите температуру 70 °C и поместите блюдо на опорную решётку, установленную в пазы на втором уровне. Выберите время разогрева на свое собственное усмотрение, но убедитесь, что оно не слишком короткое, иначе блюдо будет разогрето недостаточно.	**Зона розігрівання. Зберігання готових страв теплими** (решітка для запікання встановлюється на другому рівні). Використовуйте цю функцію для розігрівання готових страв. Установіть температуру 70°C та розташуйте страву на опорній решітці, установленій на другому рівні пазів духовки. Час розігрівання можна вибрати на власний розсуд, але він має бути достатнім, інакше страва не підігріється належним чином.
Applying lower heater/ Aqua Clean Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use thisoption for browning the bottom side of the food (baking heavy,moist pastry with fruit dressing). The temperature selectionbutton in such cases may be selected as required.Lower heater may also be used for the cleaning of oven. Youwill find details in the section Cleaning and maintenance.	Нижний нагреватель / Aqua clean Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпекание сочного пирога с фруктовой начинкой). Нижний нагреватель / Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности о выполнении чистки можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».	Нагрів знизу/ Програма Aqua clean Працює лише нижній нагрівач. Використовуйте цей режим лише тоді, коли необхідно запекти страву знизу (випічка борошняних виробів з фруктовою начинкою). У такому випадку Ви можете встановити бажану температуру. Нижній нагрів + «Aqua clean» можуть використовуватися для чищення духовки (див. розділ «Технічне обслуговування та чищення»).

BAKING AND ROASTING CHART Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your guidance.	**ВЫПЕЧКА НА ОДНОМ ПРОТИВНЕ** Время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть более точно установлены на основании Вашего опыта и навыков.	**РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ** Для орієнтації приводимо рекомендовану температуру у просторі духовки для типового готування страв.
50 – 70°C - Drying	50 - 70°C - сушка	50 – 70 °C - Сушіння
130 -150°C - Stewing	130 - 150°C - тушение	130 - 150 °C - Тушкування
150 – 170°C - Preservation	150 - 170°C - стерилизование	150 - 170 °C - Стерилування
180 - 220°C– Baking of risen dough	180 - 220°C - выпечка изделий из теста	180 - 220 °C - Печіння тіста
220 - 250°C - Meat roasting	220 - 250°C - приготовление мяса	220 - 250 °C - Печіння м'яса
• It is necessary to try out a precise temperature value for every sort of food and the baking or roasting method. • Before putting the food in, it is necessary to preheat the oven in some instances. • If the selected temperature is not reached, the thermostat signal light is on. If the selected temperature is exceeded, the thermostat signal light goes out. • Slide best the oven gridiron, on which a baking plate or pan is laid down, into the second groove from bellow on sides of the oven. • If possible, do not open the oven door in the process of baking. The thermal regime of an oven will thus be disturbed, the baking time prolonged and the food can be burnt.	• Точные температурные величины для каждого типа блюд и способа приготовления необходимо установить путём проб. • В некоторых случаях, прежде чем поместить в духовку блюдо, её необходимо разогреть. • Если температура еще недостаточная, то горит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре лампочка погаснет. • Решётку, на которой стоит противень или утятница, установить в пазы духовки на среднем уровне. • Дверцу в течение выпекания желательно не открывать, так как это нарушает тепловой режим духовки, продлевает время выпекания и блюдо может подгореть.	• Точне значення температури необхідно для кожного типу страви в способу печіння випробувати. • Перш ніж покласти страву у духовку слід, у деяких випадках, духовку підігріти. • Доки не досягнено наставленої температури, горить сигнальне світло термостату. Після досягнення температури сигнальне світло термостату згасне. • Решітку духовки, на яку покладено деко або гусятницю, найкраще вкладати у другий паз знизу на бічних стінах духовки. • По можливості не відкривайте дверцята духовки під час печіння. Це порушує тепловий режим духовки, подовжує період печіння, а їжа може пригорати.
FOOD GRILLING • Grilling with the oven door shut. • The position of grid depends on the mass and the type food. • As a general rule the grid should be placed in top level guide.	**БЛЮДА НА ГРИЛЕ** • Приготовление на гриле осуществляется при закрытой дверце духовки. • Место расположения решётки зависит от общего веса и типа продуктов. • Решётку с блюдом, которое будет готовиться на гриле, следует установить как можно выше.	**ГРИЛЮВАННЯ СТРАВ** • Приготування з грилем проводиться при закритих дверцятах духовки. • Позиція встановлення решітки залежить від ваги та типу страви, що грилюється. • Решітку з стравою, що грилюється, слід встановити якомога вище.
ATTENTION When using a grill, the accessible parts (oven door, etc.) may become very hot, so make sure that children are well away at a safe distance from the oven.	**ВНИМАНИЕ** При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!	**УВАГА** При застосуванні грилю можуть доступні частини духовки (дверцята духовки, тощо) нагрітися на вищу температуру. Не дозволяти підходити дітям.
GRILLING MEAT ON A GRID • Put the prepared food on a grid. • Slide the grid into the side guides in such way that	**ГРИЛЬ** • Приготовленные продукты положите на решётку для гриля.	**ГРИЛЮВАННЯ НА РЕШІТЦІ** • Підготовану страву покласти на решітку. • Решітку вставити у пази у бокових стінках духовки

loose portion of the grid (with fewer cross bars) is turned towards you.
- Slide a shallow baking pan filled with water one level below the grid to catch the dripping gravy from the grid.

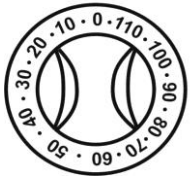
- Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки так, чтобы та часть решётки, на которой расположено меньше перемычек, была впереди.
- Под решётку, в более низкие пазы боковых стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при готовке жир.

так, щоб вільнішу частину решітки з меншою кількістю поперечин було спрямовано вперед.
- Для збирання стікаючого соку слід у нижчі пази у бокових стінках духовки засунути деко або на дно духовки покласти гусятницю.

MINUTE MINDER

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР



MECHANICAL ALARM CLOCK

The operation time of the roaster and of gas burners can be monitored with help of mechanical watch in the interval 0 - 115 minutes.
The time period is set with turning of the knob. Turn it to the right up to the maximal position (115 minutes) and then back to the required period (e.g. 35 min.).
A sound signal sounds after elapsing of set time period.

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

Время работы духовки и горелок можно отслеживать с помощью механического таймера в интервале от 0 до 115 минут.
Устанавливается вращением регулятора. Сначала - в направлении вправо в максимальное положение (115 минут) и затем снова на необходимое время (35 мин). По истечении установленного периода времени прозвучит звуковой сигнал.

МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР

Час роботи духовки та конфорок плити можна відстежувати за допомогою механічного таймера в діапазоні 0–115 хвилин.
Час встановлюється повертанням ручки таймеру. Спочатку поверніть ручку праворуч до максимальної позиції (115 хв.), а потім обертайте її ліворуч до позначки бажаного часу (наприклад, 35 хв.).
По закінченні заданого періоду часу пролунає звуковий сигнал.

CLEANING AND MAINTENANCE

ЧИСТКА И УХОД ЗА ПЛИТОЙ

ЧИЩЕННЯ ПЛИТИ ТА ДОГЛЯД ЗА НЕЮ

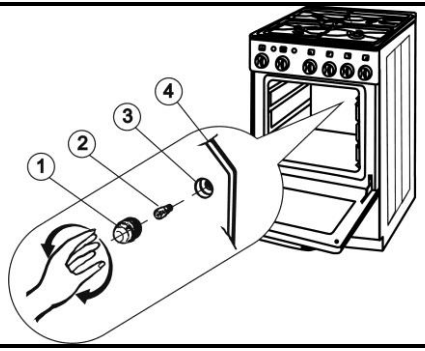
Before attempting any cleaning or maintenance disconnect the feeding cable from the socket and set all gas control knobs to “OFF” position.
Observe the following principles while cleaning or maintaining the cooker:
- Set all knobs in position "OFF".
- Disconnect the cooker from the mains with pulling the feeding cable plug from the socket or switch off the main switch.
- Wait until the cooker is cool.

Прежде чем начать выполнять чистку плиты, отключите шнур питания прибора от розетки и установите все краны подачи газа в положение "ВЫКЛЮЧЕНО".
При выполнении действий по чистке и уходу за плитой необходимо соблюдать следующие правила:
- Все регуляторы установить в положение "ВЫКЛЮЧЕНО".
- Отключить прибор от сети, вытянув вилку из розетки или выключив главный выключатель
- Подождать до полного остывания прибора.

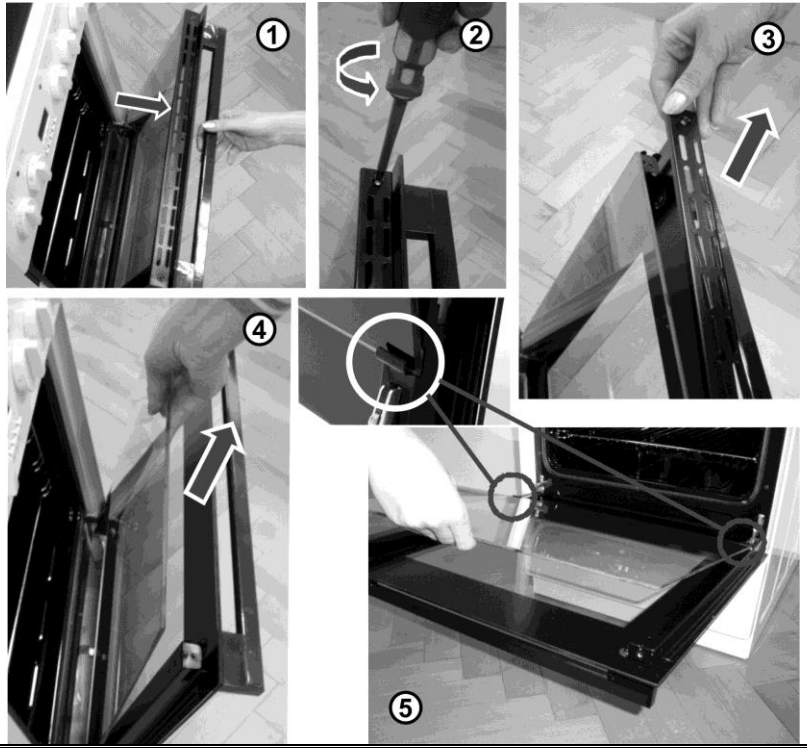
Перед чищенням або технічним обслуговуванням приладу від’єднайте прилад від мережі та встановіть усі ручки конфорок в положення "ВИМКНЕНО".
Під час чищення плити та догляду за нею слід дотримуватися наступних принципів:
- Усі регулятори встановити у позицію вимкнено.
- Головний вимикач має бути у позиції вимкнено.
- Почекати, доки плита охолоне.

COOKER SURFACE • Clean the exterior with a damp sponge and some detergent. • Fat stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. • Never clean with abrasive agents as they may permanently damage the surface.	**ЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ** • Поверхность плиты следует чистить влажной губкой с моющим средством. • Жирные пятна удаляйте тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали. • Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые вызывают необратимое повреждение поверхности.	**ПОВЕРХНЯ ПЛИТИ** • Зовнішню частину приладу необхідно чистити вологою ганчіркою і миючим засобом. • Жирові плями необхідно видалити теплою водою та спеціальним миючим засобом для емалі. • Ніколи не можна чистити емальовані поверхні абразивними засобами, оскільки може пошкодитися поверхня приладу.
COOKING PLATE • Remove the cooking grid (pot support) from the hob and wash it separately or place it into a dishwasher. After washing fir it back in the appropriate offset of the cooking plate. • Remove burner parts (cover, distributor) from the cooking plate and soak them in warm water with added detergent for 10 minutes. • After washing dry the burner parts carefully and check whether all the burner notches are clean. Then return them back to burner's bowl.	**ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ** • Снимите решётки и вымойте их отдельно, или положите в посудомоечную машину. Вымытые решетки установите обратно в углубления на варочной панели. • Горелки (крышки и рассекатели пламени) снимите в направлении вверх и положите на 10 минут в тёплую воду с моющим средством. • Затем вымойте их, тщательно высушите, проверьте чистоту прорезей в рассекателе пламени. Горелку установите на место в миску горелки.	**КОНФОРКИ** • Зніміть решітку з варильної поверхні та помийте окремо або помістіть в посудомийну машину. Після миття установіть її на варильну поверхню відповідним чином. • Зніміть частини пальників (кришку, розсіювач) у напрямку вгору та замочіть в теплій воді з миючим засобом на 10 хвилин. • Після миття ретельно висушіть частини пальників та перевірте чи усі зубці пальника чисті. Пальник поверніть у попереднє положення у мисці пальника.
WARNING Since the burner distributor caps are made of aluminum alloy, we do not recommend their cleaning them in a dishwasher.	**ПРИМЕЧАНИЕ** Рассекатели пламени изготовлены из алюминиевого сплава, поэтому мы не рекомендуем мыть их в посудомоечной машине.	**ПРИМІТКА** Оскільки розсіювачі пальників виготовлені з алюмінієвого сплаву, ми не рекомендуємо мити їх в посудомийній машині.
OVEN • Clean the walls with a damp sponge and some detergent. • If there are traces of baked on food on the oven wall, use a special detergent for enamel. • Carefully dry the oven after cleaning. • Clean the oven only when cold. • Never clean with abrasive agents as they may damage the enameled surface. • Wash the oven accessories with a sponge and detergent or employ a washing-up machine (gridiron,	**ЧИСТКА ДУХОВКИ** • Стенки духовки следует чистить влажной губкой с чистящим средством. • Если на стенках остаются спёкшиеся остатки пищи, воспользуйтесь специальным чистящим средством для эмали. • После мытья духовку следует тщательно высушить. • Чистить духовку можно только в холодном состоянии. • Не допускается использование абразивных	**ДУХОВКА** • Протріть стінки духовки вологою ганчіркою та миючим засобом. • Якщо на стінах духовки є припечені залишки, то використовуйте спеціальні миючі засоби для емалі. • Після чищення ретельно витріть насухо духовку. • Чистіть духовку тільки тоді, коли вона повністю охолола. • Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби, оскільки вони можуть пошкодити емальовану

pan, etc.) or use suitable detergent to remove the rough impurities or burns as the case may be.	средств, так как они могут поцарапать эмалевую поверхность. • Дополнительные приспособления духовки следует чистить губкой с чистящим средством или мыть в посудомоечной машине (решетку, противень и т. д.).	поверхню. • Приладдя духовки необхідно мити миючим засобом вручну або в посудомийній машині (решітку, деко, тощо). Ви також можете скористатися спеціальним миючим засобом для видалення грубого та припеченого бруду.
AQUA CLEAN We recommend for usual cleaning (after each use) the following method: Turn the knob for oven functions at cool oven into the position . Set the thermostat knob on 50°C. Pour 0,4 l water into a pan and shift it into the lower groove. The food rests on the oven enamel will be soft after 30 minutes and you can whip them with damp clout.	**AQUA CLEAN** Для текущей чистки духовки (после каждого использования) рекомендуем применять следующий метод: У духовки в холодном состоянии регулятор выбора функции духовки повернуть в положение . Регулятор термостата установить в положение 50° С. В противень налить 0,4 л воды и установить его в нижние пазы. Через тридцать минут остатки пищи на эмали размякнут и их можно вытереть влажной тряпкой.	**AQUA CLEAN** Духовку можна почистити звичайним способом задопомогою миючих засобів та аерозолів для духовок. Дляпостійного чищення духовки ми рекомендуємо наступне(після кожного використання): Поверніть ручку вибору режимів в положення .Встановіть температуру на 50°С. Налийте 0,4 л води в глибоке деко та вставте його в найнижчі пази духовки. Через тридцять хвилин залишки продуктів розм'якнуть на емалевому покритті духовки і Ви можете легко витерти їх вологою ганчіркою.
CHANGING OF BAKING OVEN LAMP • Set all control knobs to "OFF" and disconnect the cooker from the mains with pulling the feeding cable plug from the socket or wsitch off the main switch. • Unscrew the lamp glass cover in the baking oven by turning left. • Unscrew the faulty bulb, insert and screw the new bulb in. • Mount the bulb glass cover.	**ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВКЕ** • Установить все регуляторы в выключенное положение и отключить плиту от сети. • С левой стороны отвинтить стеклянный колпак лампочки в духовке • Отвинтить неисправную лампочку, вставить и завинтить новую. • Установить на место стеклянный колпак лампочки.	**ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ У ДУХОВЦІ** • встановити усі регулятори у позицію «вимкнено» і вимкнути головний вимикач • відгвинтити скляний ковпак на лампочці у духовці, повертаючи його вправо • викрутити пошкоджену лампочку • вкласти і загвинтити нову лампочку • встановити скляний ковпак лампочки



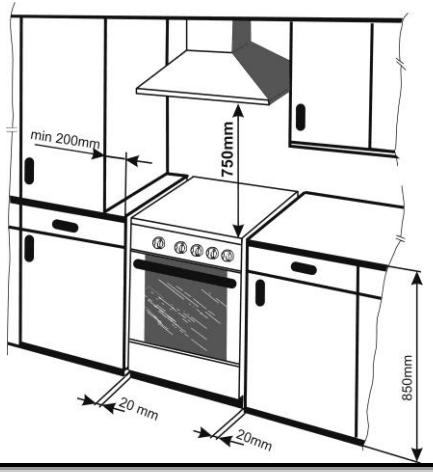
REMARK	**ПРИМЕЧАНИЕ**	**ПРИМІТКА**
For illumination it is necessary to use a bulb of type T 300°C, E 14, 230 - 240 V~, 25 W. 1. Glass cover 2. Bulb 3. Sleeve 4. Oven rear wall	Для освещения следует использовать только лампочку. T 300°C, E 14, 230/240 В~, 25 Вт. 1. Колпачок 2. Лампа 3. Патрон 4. Задняя стенка духовки	Для освітлення слід застосувати тільки лампочку T 300 °C, E 14, 230 - 240 В ~, 25 Вт. 1. Скляний ковпак 2. Лампочка 3. Цоколь 4. Задня стінка духовки
OVEN	**ОЧИСТКА ДУХОВКИ**	**ОЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ**
Procedure for cleaning the internal glass of the door.	Порядок чистки внутреннего стекла дверцы духовки.	Як очистити внутрішні скло двері духовки.



RECLAMATION	ПРЕТЕНЗИЯ	ПРЕТЕНЗІЇ
If any fault occurs in the appliance within the guarantee period, do not repair it yourself. Apply a claim in the shop in which you bought the cooker or at service representatives. At applying of claim observe the text of Guarantee conditions. A claim is only valid if submitted with a properly filled in Guarantee form.	В случае обнаружения неисправностей прибора в течение гарантийного периода не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Предъявите претензию в магазине, где был прибор приобретён, При предъявлении претензии следует руководствоваться текстом Гарантийных условий. В случае отсутствия у Вас правильно заполненного "Гарантийного паспорта" претензия принята не будет.	Якщо протягом гарантійного періоду на приладі виникне несправність, не усувайте її самостійно. З претензією зверніться у магазин, в котрому Ви придбали прилад, у авторизований сервіс або в сервісну мережу, яку приведено в Гарантійних умовах. При оформленні претензії керуйтесь текстом Гарантійного паспорту і Гарантійних умов. Без пред'явлення правильно заповненого Гарантійного паспорта претензія не є дійсною.
METHODS FOR REUSE AND DISPOSAL OF PACKAGING	**МЕТОДЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ УПАКОВКИ**	**СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ ТА ЛІКВІДАЦІЯ УПАКОВОК**
Corrugated cardboard, packaging paper - sale to a waste collection company - put in a recycling bin for used paper - other reuse Wooden parts - leave at a garbage collection point - other reuse Packaging foil and PE backs - put in a recycling bin for plastics	Гофрокартон, упаковочная бумага - продажа в места сбора утильсырья или - поместить в мусорные баки для бумажных отходов - другое использование Деревянные части - в специальные мусорные контейнеры - другое использование Оберточная плёнка и ПЭ пакеты - контейнеры для пластикового мусора	Гофрокартон, пакувальний папір - здати в утильсировини - у збірний контейнер для утильного паперу - інше використання Дерев'яні частини - на місце, призначене для відкладання відходів - інше використання Пакувальні плівки та ПЕ пакети - у збірні контейнери для пластику
DISPOSAL OF APPLIANCE AFTER FINISHED LIFETIME	**ЛИКВИДАЦИЯ ПРИБОРА ПО ИСТЕЧЕНИИ СРОКА СЛУЖБЫ**	**ЛІКВІДАЦІЯ ПРИЛАДУ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ СТРОКУ ЙОГО СЛУЖБИ**
This appliance is marked in accordance with Directive 2012/19/EU on handling waste from electric and electronic equipment - WEEE. This directive determines the unified European (EU) frame for collection and recycling of used equipment. The appliance contains valuable materials which should be reused. Please give your used appliance to waste processing company or to by your community determined waste collection point.	Прибор маркирован в соответствии с директивой 2012/19/EU об отработанном электрическом и электронном оборудовании (WEEE). Данная директива определяет единые европейские (EU) рамки для обратного выкупа и переработки бывшего в употреблении оборудования. Прибор содержит ценные материалы, которые было бы целесообразно использовать повторно. Прибор сдайте в пункт сбора утильсырья или на место, которое в Вашем населённом пункте предназначено для укладывания отходов.	Даний прилад має маркування згідно з європейською директивою 2012/19/EU про поводження з вживаним електричним та електронним обладнанням (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ця директива встановлює єдині європейські (ЕС) рамки для зворотного збору та рециклящії вживаного обладнання. Прилад містить цінні матеріали, котрі мали б бути знову використані. Прилад слід здати у збірний пункт для утильсировини або ж на місце, котре у населеному пункті визначено для складування відходів.

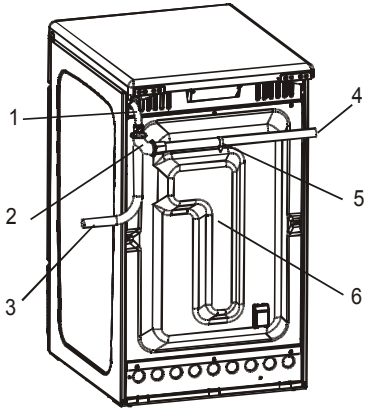
INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	ІНСТРУКЦІЯ ПО УСТАНОВЦІ ТА НАЛАГОДЖЕННЮ
The installation should be provided in accordance with valid national standards and regulations.	**Установка плиты должна выполняться в соответствии с национальными стандартами и правилами.**	**Встановлення слід проводити згідно з дійсними національними стандартами та директивами.**
IMPORTANT PRECAUTION 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: • Leakage test on gas couplings, and correct electric connection to the mains. • Check gas burners and their adjustment (oven burner prime air, saving power input, thermoelectric sensors). • Explain to the customer all functions of the appliance and particulars regarding its servicing and maintenance.	**ВНИМАНИЕ** При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети. При установке прибора необходимо провести следующие действия относительно функции прибора: • Контроль правильного подключения к электросети. • Контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов. • Демонстрация заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания .	**ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ** 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: • Перевірити виток газу на з'єднаннях та правильність електричного підключення. • Перевірити газові конфорки та їх складові (нагрівач духовки, збереження вхідної електроенергії, термоелектричні сенсори). • Розказати покупцю про усі функції і технічне обслуговування приладу.
LOCATION	**УСТАНОВКА ПЛИТЫ**	**ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ**
The installation should be carried out in accordance with the valid national standards and regulations. This appliance is intended for installation into a normal indoor environment (e.g. kitchen, dwelling space, etc.) and in rooms with a minimum space volume of 20m^3. In a smaller room (min. 15m^3) ventilation equipment should be installed. This appliance must not be installed in a bathroom or similar room with higher humidity. Walls and furniture closest to the appliance (floor, kitchen rear wall, side walls) should be resistant to temperatures up to 100°C. When setting the cooker in place always leave a minimum distance of 20 mm between it and furniture and walls. Do not stand devices sensitive to heat near the appliance. Adjacent furniture or walls may exceed height of the cooker on one side of the appliance only. Furniture exceeding the height of the cooker must be at least 200 mm from the appliance. The distance between the cooking plate and the kitchen hood should be at least 750 mm or according to	**Установку плиты разрешается выполнять только квалифицированному персоналу, и она должна выполняться в соответствии с местными стандартами и правилами.** Данный прибор предназначен для установки во внутренней стандартной среде (например, кухня, жилые помещения и т.п.) и в помещениях с минимальным пространством 20м^3. В меньшем пространстве (мин. 15м^3) необходимо обеспечить установку вентиляции. Прибор нельзя устанавливать в ванной комнате или в другом помещении с повышенной влажностью. Стены и мебель рядом с прибором (пол, задняя стенка кухни, боковые стенки) должны быть устойчивыми к воздействию температуры в 100°C или же необходимо использовать теплостойкую изоляцию. При установке плиты всегда следите за тем, чтобы соблюдалось минимальное расстояние 20мм от мебели и стен. Вблизи прибора не следует размещать чувствительные к теплу приборы.	**Встановлення електричної плити необхідно виконати згідно з національними стандартами і приписами**. Даний прилад призначається для встановлення у нормальному середовищі (наприклад, кухня, житлові приміщення тощо). Плита може бути встановлена в стандартну кухню з мінімальним простором 20 м^3. Якщо кухня менша (але не менше, ніж 15 м^3), необхідно забезпечити провітрювання цього приміщення. Стіни та меблі поряд з приладом (підлога, задня стіна кухні, бокові стіни) мають біти стійкими до температури 100°C, або ж необхідно застосувати відповідну теплостійку ізоляцію. Встановлюючи прилад, завжди дбайте про те, щоб було дотримано мінімальну віддаль 20мм від меблів та стін. Поряд з приладом не встановлюйте чутливі до впливу тепла прилади. Меблі або стіни поряд з приладом можуть бути вищі за нього тільки з одного боку приладу. Меблі, які є вищі за прилад, мають стояти на відстані мін. 200 мм

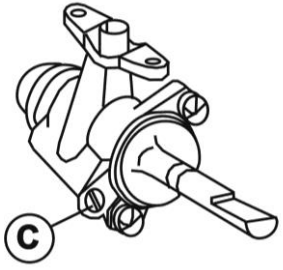
recommendation of the hood producer. Do not set the cooker on any base or pedestal.	Прилегающая мебель или стены мебели могут превышать высоту плиты только с одной стороны прибора. Мебель, которая превышает высоту прибора, должна находиться на расстоянии не менее 200мм. Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не менее 750 мм, дальше следует соблюдать рекомендации производителя вытяжки. Прибор предназначен для размещения непосредственно на полу. Не используйте какое-либо основание или подставку.	від приладу. Відстань між варильною поверхнею та витяжкою має бути не менше, ніж 750 мм («X»), далі згідно з рекомендаціями виробника витяжки. Прилад призначений для розміщення безпосередньо на підлозі. Не використовуйте яке-небудь підвищення або підставки.



CONNECTION TO GAS SUPPLY	ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ	ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ
The appliance may be connected to the gas supply by and authorized person only. The gas supply can be connected to the cooker from the right side (as seen from the front). The gas supply pipe must be fitted with an accessible gas shut-off cock, located before the coupling to the cooker.	Присоединение плиты к газопроводу должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организации в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя. Подачу газа можно к плите подключить с правой стороны (вид спереди). На газопровод перед плитой необходимо в доступном месте установить запорный кран.	Підключити прилад до газопостачання має право лише кваліфікований фахівець. Підключення має відповідати усім діючим місцевим стандартам та інструкціям. Трубу газопостачання має бути обладнано на доступному місці краном для перекривання подачі газу, який повинен знаходитися перед плитою.

IMPORTANT NOTE 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.	**ВНИМАНИЕ** Чтобы при выполнении присоединения плиты к газопроводу или при присоединении с помощью шланга не произошло повреждение наконечника шланга газораспределения плиты, придерживайте его ключом.	**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ** При роботі з газовою лінією плити (наприклад, при з'єднанні з системою розподілу газу або гнучким газовим шлангом) завжди використовуйте гайковий ключ для притримування кінцівки газового шлангу, щоб уникнути її деформації.
CONNECTION TO DISTRIBUTION OF NATURAL GAS G20 The connection should be provided in accordance with valid national standards and regulations. In the case of a higher then required gas pressure use a pressure regulator in the gas input.	**ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПРИРОДНОГО ГАЗА G20** Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами. В случае повышенного давления в газораспределительной сети рекомендуем установить в линию подачи газа регулятор давления.	**ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20)** Підключення має бути виконано згідно місцевими діючими стандартами та законодавством. У випадку надмірного тиску газу у розподільній мережі скористайтеся регулятором тиску.
CONNECTION TO DISTRIBUTION OF PROPANE-BUTANE GAS G30 The connection should be carried out in accordance with valid national standards and regulations. On the G 1/2" ending of the cooker gas pipe an adapter for connection of propane-butane gas hose should be mounted.	**ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПРОПАН-БУТАНА G30** Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами. На наконечник газораспределительной системы плиты G 1/2" следует установить адаптер для подключения пропан-бутанового шланга.	**ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЗРІДЖЕНОГО ГАЗУ (G30)** Підключення має бути виконано згідно місцевими діючими стандартами та законодавством. Спеціальний патрубок для зрідженого газу необхідно установити на 1/2" кінцівку з'єднувальної газової труби плити.
CONNECTION OF THE COOKER WITH A FLEXIBLE HOSE For safety reasons use only a certified hose corresponding to gas pressure, method of use and to the thermal load. We recommend the hose of length 1000 – 1500 mm. **Heat resistance of the connecting hose should be at least 100° C.** Each hose must be accompanied by instructions regarding the method of connection, permitted heating, inspections, service life, etc.. These instructions must be unconditionally adhered to.. The gas hose should conform to requirements with regard to reliability and resistance to high temperatures; if these requirements cannot be fulfilled, a fire-safety fitting and a flow-regulating device should be mounted (e.g. with a rubber hose) before the hose connection. **We recommend the use of metal gas hoses.**	**ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА** С точки зрения безопасности шланг должен соответствовать давлению газа, способу применения и тепловой нагрузке. Рекомендуем использовать шланг длиной 1000 ─ 1500 мм. **Теплостойкость газового шланга должна быть не менее 100°C.** Каждый шланг имеет инструкцию, в которой указан способ подключения, допустимый нагрев, проверки и срок службы шланга и т.д. Эти указания необходимо соблюдать в обязательном порядке. Уплотнение соединений необходимо выполнить уплотнительным материалом, рекомендованным заводом-изготовителем в инструкции по применению шланга **Мы рекомендуем использовать металлические газовые шланги.**	**ПІДКЛЮЧЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГНУЧКОГО ШЛАНГУ** Необхідно використовувати лише шланг, що відповідає тиску газу, способові застосування та тепловому навантаженню. Рекомендуємо шланг довжиною 1000 - 1500 мм. **Термостійкість з'єднувального шлангу повинна складати як найменше 100°C.** Кожен шланг повинен мати інструкцію, де буде зазначено спосіб підключення, припустимий нагрів, перевірки та строк служби, тощо. Необхідно беззаперечно дотримуватися даних інструкцій. З точки зору надійності та стійкості проти високій температурі газовий шланг повинен відповідати вимогам, якщо він таким вимогам не відповідає, то перед місцем підключення слід встановити протипожежну арматуру та запобіжник проти надмірному потоку (наприклад, у гумових шлангів). **Рекомендуємо користуватися металевими газовими шлангами.**

IMPORTANT NOTE When connecting the cooker from the left side (at front view) the gas hose should be necessarily firmly fastened with the fastening belt into the opening in the rear cover. The fastening belt is an integral part of the cooker 's fittings.	**ВНИМАНИЕ** В случае подключения плиты с левой стороны (вид спереди) необходимо обязательно жестко закрепить газовый шланг крепёжной лентой «защёлкнутой» в отверстие в задней крышке. Крепёжная лента входит в комплект принадлежностей плиты.	**ВАЖЛИВЕ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ** У випадку лівостороннього підключення (якщо дивитися спереду) шланг необхідно обов'язково підключити за допомогою затискної стрічки, яку слід зафіксувати в отвір кришки задньої сторони плити. Затискну стрічку ви знайдете в комплекті приладу.
		
1. Gas supply ending 2. Knee 3. Gas hose (connection from the right side) 4. Gas hose (connection from the left side) 5. Fastening belt 6. Rear cover of the cooker	1. Наконечник подачи газа 2. Колено 3. Шланг газовый (подача с правой стороны) 4. Шланг газовый (подача с левой стороны) 5. Лента крепёжная 6. Задняя стена плиты	1. Кінцівка приєднання газу 2. Коліно 3. З'єднувальний газовий шланг (праве підключення) 4. З'єднувальний газовий шланг (ліве підключення) 5. Фіксуюча стрічка 6. Задня кришка плити
CONNECTION OF COOKER TO POWER NET **This gas-electric cooker is an appliance of the class "I" according to protection against electric shock and it must be connected with the protection conductor of mains.** • The cooker is fitted with power cord plug with protective contact for connection to the mains. • We recommend at cookers exceeding the 2kW nominal capacity the connection to independent	**ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ** **Электрогазовая плита является прибором I класса уровня защиты от поражения электрическим током и должна быть соединена с защитным кабелем электрической сети.** • Прибор оснащён шнуром питания для подключения к сети. • У плит, номинальное потребление которых превышает 2 кВт, рекомендуем выполнить	**ПІДКЛЮЧЕННЯ ПЛИТИ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ** **Комбінована плита відноситься до Класу I захисту від враження струмом, тому її має бути заземлено. Підключення повинен виконувати лише кваліфікований фахівець.** • Прилад обладнано кабелем з вилкою та захисним контактом - для підключення до електромережі. • Для приладів з потужністю, що перевищує 2 кВт, рекомендується використовувати додаткову

socket circuit, 16 A short circuit protected. • The cooker should be connected enabling the access to power socket. • Faulty power cord must be replaced with a new one of same version with braced ends.	подключение к отдельному контуру розетки с защитным предохранителем по току 16 А. • Розетка питания, к которой подключен прибор, должна оставаться доступной в любое время. • Повреждённый шнур питания должен быть заменён шнуром с обнаженными закреплёнными концами одинакового исполнения.	коробку з 16 А автоматичним вимикачем. • Електророзетка, в яку вмикається прилад, повинна бути доступною в будь-який час. • Пошкоджений електрокабель необхідно негайно замінити на новий з оголеними закріпленими кінцями у такому ж виконанні.
WARNING When installing, ensure that the power cord is not in contact with hot parts of the cooker (exhaust tube at the back side, bottom part of the cooker). High temperatures could cause damage to the cable insulation.	**ПРИМЕЧАНИЕ** При установке плиты необходимо обеспечить, чтобы шнур питания не касался горячих частей плиты (задняя часть духовки и нижняя часть варочной панели). Воздействие тепла может привести к повреждению изоляции шнура.	**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ** Встановлюючи плиту упевніться, що електрокабель розміщено так, що він не торкається гарячих частин плити (вихідний отвір на задній стінці, нижня частина варильної поверхні). Висока температура може спричинити пошкодження ізоляції кабелю.
ADJUSTMENT OF COOKER BURNERS	**НАЛАДКА ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК**	**НАЛАШТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ ПАЛЬНИКІВ**
		
ADJUSTING OF THE "ECONOMICAL" CAPACITY Disconnect the cooker from mains before adjusting. The minimum gas output is correctly adjusted when the inner cone of the flame reaches a height of 3 to 4mm. If this is not the case, first remove the tap knob and then tighten or loosen the screw "C", depending on whether the flame is to be reduced or increased. This adjustments must be carried out so that the end position of the tap is actually in its minimum position For butane/propane the screw "C" must be fully screwed in for the ECONOMICAL regime.	**УСТАНОВКА "ЭКОНОМНОЙ" МОЩНОСТИ** Перед выполнением наладки отключите плиту от электросети. Минимальная мощность газовой горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм. Если это не так, то сняв ручку крана и завинчивая или отвинчивая болт "С", уменьшите или увеличьте пламя. Регулировка должна быть выполнена с рычагом в позиции "минимум". Для наладки экономичного режима мощности на ПБ - завинтить болт «С» в конечную позицию.	**МІНІМАЛЬНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ** Перед будь-яким регулюванням від'єднайте прилад від електромережі. 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 потім затягніть або послабте гвинт С, в залежності від того, чи полум'я зменшується чи збільшується. Для встановлення економної потужності у пропан-бутану гвинт С повинен бути повністю загвинченим.

CONVERSION OF COOKER TO ANOTHER GAS TYPE

The conversion of cooker to another type of gas can be performed with qualified technician only. The conversion set can be bought in the authorized shops and services or at contractual partners of the producer only.

In the process of conversion it is necessary to:

- The change of nozzles for each burner.
- Adjusting of the "ECONOMICAL" capacity.
- The adjusting or change of the gas pressure regulator - when mounted – eventually.
- The replacing of original product sheet with new one fro the mounted nozzles.
- Confirm the conversion in the Guarantee sheet.

ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА

Переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только специалист уполномоченной сервисной организации. Комплект форсунок для переналадки можно дополнительно приобрести в брендовых магазинах и сервисных центрах, или же у договорных партнёров.

При переналадке необходимо выполнить:

- Замену форсунок всех горелок.
- Установку «экономной» мощности.
- Наладку или, возможно, замену регулятора давления газа (если он установлен на подводящем газопроводе).
- Первоначальный заводской типовой щиток заменить новым, поставляемым совместно с комплектом форсунок.
- Подтвердить переналадку в гарантийном паспорте.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

Підключення приладу до іншого типу газу, ніж для якого його було виготовлено, повинен проводити лише кваліфікований фахівець.

Комплект для такої перебудови можна придбати у фірмових магазинах, або у авторизованих сервісних центрах.

При перебудові необхідно виконати наступне:

- Поміняти усі форсунки конфорок варильної поверхні;
- Відрегулювати «економ» потужність
- Відрегулювати або змінити регулятор тиску газу, якщо він є;
- Наклеїти нову етикетку параметрів газу з відповідною інформацією про форсунки.
- Підтвердити перебудову у гарантійному паспорті

HEIGHT ADJUSTING OF THE COOKER

Adjusting the height of the feet so that the cooker is stable and the hob is level is carried out by means of 4 adjusting screws, which are part of the fittings for the appliance.

PROCEDURE

- Tilt the cooker on one side.
- Screw the plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side.
- Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side.
- Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area.

РЕГУЛИРОВКА ПЛИТЫ ПО ВЫСОТЕ

Плита должна быть установлена в горизонтальном положении при помощи 4 регулировочных болтов, поставляемых с прибором.

ПРОЦЕСС

- Поставьте плиту на одну из боковых стенок.
- Закрутите пластиковые болты в переднее и заднее отверстие перегородки на одной стороне.
- Поставьте плиту на противоположную стенку и зафиксируйте болты в отверстиях на этой стороне. Выравнивание плиты и последующую регулировку следует выполнять с помощью отвертки через выдвижной ящик плиты.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ ПО ВИСОТІ

Встановлення плити так, щоб варильна поверхня буда горизонтальною, або корекцію її висоти можна виконати за допомогою 4 регулюючих гвинтів, котрі знаходяться у комплекті приладу.

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ

- Нахилити плиту на бокове ребро.
- Нагвинтити пластикові гвинти знизу у передній і задній отвір стінки з одного боку.
- Нахилити плиту у протилежний бік і гвинти нагвинтити у отвори з другого боку плити.
- Вирівнювання плити і подальшу регуляцію слід проводити за допомогою викрутки через відкладний простір плити.

REMARK

The height adjusting screws need not be fitted if the height and position of the appliance are satisfactory without them.

ПРИМЕЧАНИЕ

Использовать регулировочные болты не обязательно, если высота и наклон прибора являются правильными и без их установки.

ПРИМІТКА

Встановлення регуляції по висоті (гвинтів) не є необхідним, якщо висота і встановлення приладу є відповідними навіть без пластикових гвинтів.

WARNING	ПРИМЕЧАНИЕ	УВАГА
The producer reserves the right to make small modifications to the manual, following innovations or technological changes to the product which have no influence on its functioning.	Производитель оставляет за собой право вносить в руководство незначительные изменения, вызванные инновациями или техническими изменениями, не влияющими на функции изделия..	Виробник залишає за собою право на дрібні зміни в інструкції, котрі випливають з іноватівних або технологічних змін виробу, але не мають вплив на функції виробу.

	Burner	Small	Medium	Rapid
EN	**Natural gas G 20 – 13 mbar**			
	Nozzle diameter (mm)	0,83	1,12	1,37
	Natural gas G 20 – 20 mbar			
	Nozzle diameter (mm)	0,77	1,01	1,22
	Propane-butane G 30 - 30 mbar			
	Nozzle diameter (mm)	0,50	0,66	0,83

	Конфорка	Малая	Средняя	Большая
RU	**Природный газ G 20 – 13 мбар**			
	Діаметр форсунки (мм)	0,83	1,12	1,37
	Природный газ G 20 – 20 мбар			
	Діаметр форсунки (мм)	0,77	1,01	1,22
	Пропан-бутан G 30 – 30 мбар			
	Діаметр форсунки (мм)	0,50	0,66	0,83

	Пальник	Малий	Середній	Великий
UA	**Природній газ G 20 – 13 мбар**			
	Діаметр форсунки (mm)	0,83	1,12	1,37
	Природній газ G 20 – 20 мбар			
	Діаметр форсунки (mm)	0,77	1,01	1,22
	Пропан-бутан G 30 - 30 мбар			
	Діаметр форсунки (mm)	0,50	0,66	0,83

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНІЧНІ ДАНІ				
COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER	**ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ**	**КОМБІНОВАНА ПЛИТА**	**KN55101A**	**KN51102A**	**KN55103A**	**KN51202A**
Dimensions: height / width / depth (mm)	**Размеры:** высота/ширина/глубина (мм)	**Розміри:** Висота / ширина / глибина (мм)	850 / 500 / 605			
Package dimensions: height/ width / depth (mm)	**Размеры упаковки:** высота/ширина/глубина (мм)	**Розміри упаковки:** Висота / ширина / глибина (мм)	950 / 570 / 716			
Gas burners	**Горелки**	**Варильна поверхня**				
Left front (kW)	левая передняя (кВт)	Ліва передня (кВт)	0,90	0,90	0,90	0,90
Left rear (kW)	левая задняя (кВт)	Ліва задня (кВт)	1,60	1,60	1,60	1,60
Right rear (kW)	правая задняя (кВт)	Права задня (кВт)	2,45	2,45	2,45	2,45
Right front (kW)	правая передняя (кВт)	Права передня (кВт)	1,60	1,60	1,60	1,60
Oven	**Духовка**	**Духовка**				
Upper heating element (kW)	Верхний нагревательный элемент (кВт)	Верхній нагрівач (кВт)	0,75	0,75	0,75	0,75
Bottom heating element (kW)	Нижний нагревательный элемент (кВт)	Нижній нагрівач (кВт)	1,10	1,10	1,10	1,10
Grilling heating element (kW)	Гриль - нагревательный элемент (кВт)	Інфрачервоний нагрівач (кВт)	1,85		1,85	
Ventilator (W)	Вентилятор (кВт)	Вентилятор духовки (Вт)	30 -45		30 - 45	
Lightning (W)	Освещение духовки (кВт)	Освітлення духовки (Вт)	25	25	25	25
High voltage ignition (W)	Электророзжиг (Вт)	Електропідпал (Вт)	2	2	2	2
Min / max temperature in oven	Мин. / макс. температура в духовке	мін./макс. температура духовки	50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
Electric voltage	Электрическое напряжение	Напруга	230 V~, 50 Гц			
Total electric input (kW)	Общая потребляемая мощность (кВт)	Приєднувальна потужність (кВт)	2,00	1,90	2,00	1,90
Total gas input (kW)	Общее потребление газа (кВт)	Загальна приєднувальна потужність – газ (кВт)	6,55	6,55	6,55	6,55
Adjusted to gas type (mbar)	Отрегулировано для газа (мбар)	Тип газу (мбар)	G 20–20	G 20–20	G 20–20	G 20–20
Category	Категория прибора	Категорія	II 2H3			
Class of protection against moisture	Класс защиты от влаги	Клас захисту від вологи	IP 20			
Class of protection against electric shock	Класс защиты от поражения током	Клас захисту від ураження струмом	I.			

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	ПРИЛАДДЯ	KN51102A	KN51202A	KN55103A	KN55102A
Wire shelf	Решётка	Решітка	+	+	+	+
Backing try	Противень мелкий	Деко для випікання			+	
Grill pan	Противень глубокий	Деко для гриля	+	+	+	+
Set of adjustable feets	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	+	+		
Grating under small container	Решетка под небольшой контейнер	Решітка - редукція	+	+		+

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 ⏚
SERIAL NUMBER X XX X XXXX X…… Year of production XX……Week of the year X…… Purpose of usage of appliance XXXX….Sequence of product in the week	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX X…… Год выпуска XX…… Неделя в году X…… Использование продукта XXXX…. Очерёдность в неделе	СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ X XX X XXXX X…… Өндірілген жылы XX…… Өндірілген жылының аптасы X…… Өнімді пайдалану мақсаты XXXX…. Аптадағы шығарылған партиясындағы өнімнің реттік нөмірі.

ACCESSORIES FOR ORDERING	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ ПО ЗАПРОСУ	ПРИНАЛЕЖНОСТІ 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

INFORMATION LIST	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ		
Model	Модель	Модель	**KN55102A**	**KN55103A**
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – Наиболее эффективный B C D E F G – Наименее эффективный	A -Економна B C D E F G – Менш економна	**A**	**A**
Energy consuption	Энергопотребление	Витрата енергії (kWh)	**0,79**	**0,79**
Time to cook standard load	Время (мин.)	Час для печіння при стандартному навантаженні (хв.)	**50**	**50**
Energy consuption /	Энергопотребление /	Витрата енергії (kWh) /	**0,79**	**0,79**
Time to cook standard load	Время (мин.)	Час для печіння при стандартному навантаженні (хв.)	**42,6**	**42,6**
Usable volume (litres)	Полезный объём духовки в литрах	Корисний об'єм духовки (л)	**46**	**46**
Usable volume:	Объём духовки:	Розміри духовки:		
SMALL	МАЛЫЙ	МАЛА		
MEDIUM	**СЕРЕДНИЙ**	**СЕРЕДНЯ**	←	←
LARGE	большой	ВЕЛИКА		
Noice (dB)	Шум (дБ)	Рівень шуму (dB)	**46**	**46**
Min. energy consuption (standby) (W)	Наименьшее энергопотребление	Мінімальна витрата енергії (stanby) (W)		
Largest baking pan area (cm^2)	Площа найбільшого противень ($см^2$)	Площа найбільшого дека для печіння ($см^2$)	**1230**	

INFORMATION LIST	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ		
Model	Модель	Модель	**KN51102A**	**KN51202A**
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – Наиболее эффективный B C D E F G – Наименее эффективный	A -Економна B C D E F G – Менш економна	**B**	**B**
Energy consuption	Энергопотребление	Витрата енергії (kWh)	**0,94**	**0,94**
Time to cook standard load	Время (мин.)	Час для печіння при стандартному навантаженні (хв.)	**54,9**	**54,9**
Energy consuption /	Энергопотребление /	Витрата енергії (kWh) /		
Time to cook standard load	Время (мин.)	Час для печіння при стандартному навантаженні (хв.)		
Usable volume (litres)	Полезный объём духовки в литрах	Корисний об'єм духовки (л)	**49**	**49**
Usable volume:	Объём духовки:	Розміри духовки:		
SMALL	МАЛЫЙ	МАЛА		
MEDIUM	**СЕРЕДНИЙ**	**СЕРЕДНЯ**	←	←
LARGE	большой	ВЕЛИКА		
Noice (dB)	Шум (дБ)	Рівень шуму (dB)		
Min. energy consuption (standby) (W)	Наименьшее энергопотребление	Мінімальна витрата енергії (stanby) (W)		
Largest baking pan area (cm^2)	Площа найбільшого противень ($см^2$)	Площа найбільшого дека для печіння ($см^2$)	**1230**	

МОРА МОРАВІЯ с.р.о. Чеська Республіка 783 66 Глубочки-Маріанске Удолі, Надражні 50 **SAP 298517**
МОРА МОРАВИЯ с.р.о. Чешская Республика 783 66 Глубочки-Марианске Удоли, Надражни, 50
Импортер: ООО «Горенье БТ» 119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

Уповноважений представник в Україні з інформаційних питань:
Представництво «Гореніє д.д.», Київ – 04050, вул. Миколи Пимоненка, 13-5А
тел. 0 800 300 024