

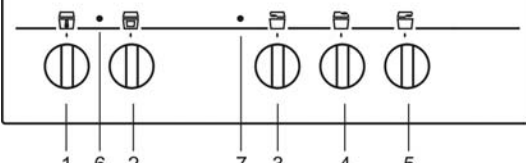
GB **ELECTRIC COOKER**

BY **RU** **ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА**

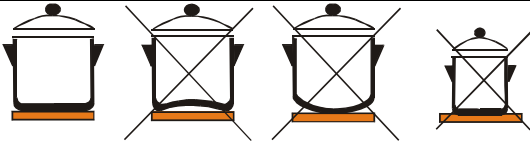
UA **ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА**

GB	RU	UA
Dear customer, You have purchased a product of our new series of electric ranges. We wish that our product would do you a good turn. We recommend you to study these instructions and to operate this product according to instructions.	Уважаемый покупатель! Вы приобрели изделие из новой серии электрических плит. Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому, перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном "Руководстве ...", и соблюдать их.	Шановний замовник, Ви купили виріб з нашого нового ряду електричних плит. Нашим бажанням є щоб наш виріб добре служив Вам. Рекомендуємо Вам уважно прочитати дану інструкцію і обслуговувати виріб згідно з її вказівками.
IMPORTANT INFORMATION, BINDING INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ВКАЗІВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ
• Verify whether data on the nominal supply voltage, indicated on a type plate located on the front strip visible after opening the range receptacle, agree with the voltage of your mains. • The range is coupled to mains according to the connection diagram. • Solely authorised persons may perform installations, repairs, adjustments, interventions into the appliance. • An omni - polar circuit - breaker must be installed before the appliance, with a between - contact spacing of 3 mm or more. • The range must not be used for any other purpose than solely for thermal food preparation. In the case of using the appliance for another purpose there is a risk of malfunction due to its excessive heat load. The warranty does not apply to faults due to incorrect usage of a range. • Make sure connecting cords of other appliances can not come into contact with the cooking plate or other hot parts of the range • It is unallowable to put any combustible matters near the oven cooking plates, oven heaters or in the range compartment. • If the range is not in service, see that all of its switches are off. • In cleaning or repairs, the main electric power switch must be off. • We recommend you to turn once every two years to an authorised repair shop in order to check on the	• Проверьте, соответствуют ли данные о напряжении, указанные на заводском типовом щитке, который расположен на передней планке, и который Вы увидите, вытаскивая ящик для принадлежностей плиты, данным напряжения Вашей электрической сети. • Плита должна быть присоединена к электросети согласно схеме электроприсоединения. • Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию и ремонт может выполнять только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора. • О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации обязан сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“ с обязательным подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей „Гарантийный талон“ будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются. • Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период. • В линию электросети, перед плитой, для отключения всех линий электросоединений плиты, необходимо установить отключающее устройство	• Перевірте, чи дані про електричну живлячу напругу, приведені на типовому щитку, відповідають напрузі у Вашій розподільній електричній мережі. • Плиту слід під'єднувати до мережі згідно із схемою приєднання. • Встановлення, будь-який ремонт і втручання у споживач має право виконувати тільки особа, котра має відповідну кваліфікацію для такої діяльності (див. гарантійний паспорт). • Про виконання таких робіт має бути зроблено запис у гарантійному паспорті плити. • У нерухому мережу електроенергії перед споживачем слід встановити обладнання для від'єднання усіх полюсів споживача від мережі, котре має віддаль між контактами у роз'єданому стані мін. 3 мм (далі по тексту вказано як головний вимикач). • Плиту призначено тільки для теплової обробки їжі. Плиту заборонено використовувати для опалювання приміщення. Це має за наслідок перевантаження плити, яка може легко вийти з ладу. На пошкодження, що виникло у наслідок неправильного застосування плити гарантія не розповсюджується. • Заборонено відкладати поряд з конфорками, нагрівальними елементами духовки або у відкладний ящик плити будь-які горючі речовини. • Слід упевнитися, що кабелі живлення інших

range function and to make a professional maintenance. Thus you prevent contingent troubles and prolong the range service life. • When detecting a flaw on the appliance compartment, do not repair it by yourself but put the appliance out of operation and ask an authorised person to make the repair. • The maker bears no responsibility for contingent damages caused by violating the binding instructions and recommendations set forth in these instructions. • Do not use any appurtenances whose surface finish is damaged or otherwise defective due to wear or handling. • If cleaning the cooker do not use stream purifier.	(далее, как "главный выключатель"), расстояние между контактами у которого в разомкнутом состоянии минимально 3 мм. • Плита предназначена только для теплового приготовления пищи. Недопустимо использовать плиту с целью отапливания помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки.	споживачів не можуть увійти в контакт з варильною поверхню або з іншими гарячими частинами плити. • Якщо плита не використовується, то слід дбати про те, щоб усі її вимикачі було вимкнено. • Рекомендуємо Вам один-два рази у рік звернутися у ремонтну компанію з проханням перевірити функції плити і виконати поточний ремонт. Це запобігає можливим аваріям і подовжує строк служби плити. • Під-час чищення та ремонту слід обов'язково вимкнути головний вимикач приводу електроенергії. • 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. • У випадку недотримання обов'язкових вказівок і рекомендацій, приведених у даній інструкції, виробник не несе відповідальність за можливі шкоди. • Заборонено користуватися приладдям, у якого у наслідок зношування або маніпуляції виникне пошкодження покриття поверхні, • Для чищення заборонено використовувати паровий чистячий пристрій.
ATTENTION: If the glass ceramic surface should brake or crack, do not use it. Disconnect the appliance and call Service immediately.	ВНИМАНИЕ! Если произойдёт повреждение стеклокерамической варочной панели, образуются трещины или посечка стекла, немедленно отключите плиту от электросети и обратитесь в уполномоченную сервисную организацию.	УВАГА! Якщо на поверхні склокерамічної варильної панелі виникнуть будь-які тріщини, то споживач слід негайно від'єднати від електромережі і викликати спеціалізований сервіс.

CONTROL ELEMENTS OF THE RANGE	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ ПЛИТИ
		
1. Oven thermostat knob 2. Oven function knob 3. Control knob of the left front cooking zone 4. Control knob of the right rear cooking zone 5. Control knob of the right front cooking zone 6. Thermostat function signal lamp 7. "Power ON" control lamp	1. Ручка термостата духовки 2. Переключатель функций духовки 3. Ручка переключателя левой передней электроварочной зоны 4. Ручка переключателя правой задней электроварочной зоны 5. Ручка переключателя правой передней электроварочной зоны 6. Лампочка сигнальная функций термостата 7. Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты	1. Термостат духовки 2. Перемикач функцій духовки 3. Регулятор лівої передньої варильної конфорки 4. Регулятор правої задньої варильної конфорки 5. Регулятор правої передньої варильної конфорки 6. Сигналізація функції термостату 7. Сигналізація увімкненого стану споживача
BEFORE FIRST USE	РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ	ВКАЗІВКИ ЩО ДО ПЕРШОГО ЗАСТОСУВАННЯ ПЛИТИ
• Before using the appliance for the first time, remove protective and packing material from the cooker. • Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the standing regulations and national legislation. • Before first use we recommend clean the cooker and accessories. • After drying of cleaned surfaces switch on main switch and keep instructions below. • It is not allowed clean and disassemble parts which are not mentioned in paragraph cleaning.	• Снимите с плиты упаковку. • Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы вторично, поэтому поступайте с ними в соответствии с рекомендациями данного "Руководства ...".	• Перед застосуванням необхідно усунути з плити усі пакувальні матеріали • Різні частини і компоненти пакування є утильсировиною. Поводитися з ними слід за дійсними приписами і національними постановами. • Перед застосуванням рекомендується вичистити плиту і приладдя. • Після того, як вичищені поверхні висушено, слід увімкнути головний вимикач і далі діяти згідно з наступними вказівками. • Попереджуємо, що чистити і демонтувати інші частини плити ніж вказано у статті чищення.
OVEN Before first use of the oven turn the control knob to the top and bottom heater position. Set the temperature selector to 250°C and leave the oven in operation with the door shut for 1 hour. Provide proper room ventilation. This process will remove any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment.	ДУХОВКА Ручку переключателя функций духовки установите в положение "Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами, ручку термостата духовки установите на температуру 250°C, оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 1 часа, выполнив данную	ДУХОВКА 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

	операцію, а затем тщательно проветрив помещение, устранили тем самым из духовки запах от консервации.	духовки перед першим печінням.
ELECTRIC KETTLE Boil the water three times (do not use it) before the first use. Then the kettle is ready for use.	ЭЛЕКТРОЧАЙНИК Перед первым использованием рекомендуется в чайнике минимально 3 раза вскипятить воду в максимальном количестве и вылить. Только после этого электрочайник пригоден к использованию.	ЕЛЕКТРОЧАЙНИК Перед першим застосуванням рекомендуємо як мінімум 3 рази скип'ятити максимальну кількість води і вилити. Тільки після цього електрочайник готовий до використання.
COOKING WITH THE APPLIANCE	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ	ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЛИТИ
NOTICE: - Solely adults may operate the appliance in accordance with these instructions. It is not allowed to leave small children without supervision in a room where the appliance is installed. - A electro cooker is an appliance whose operation requires supervision. - The baking plate in grooves can be loaded up to 3 kg as maximum. The gridiron with a pan or baking plate can be loaded up to 7 kg as maximum. - The baking plates and pans are not designed for a long-term storage of foodstuffs (longer than 48 hours). For longer storage, store the food in a convenient dish.	ПРЕДУПРЕЖДАЕМ! - Плиту могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрической плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!! - Электрическая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации. - Вес противня с приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг. Вес противня с приготавливаемым блюдом, устанавливаемого на решётку, может быть максимально 7 кг.	ПОПЕРЕДЖЕННЯ - Обслуговувати плиту можуть згідно з даною інструкцією виключно дорослі особи. Заборонено залишати без нагляду дітей у приміщенні, де встановлено плиту. - Електрична плита – це споживач, за роботою якого слід постійно слідкувати. - Деко для печення у пазах дозволяється навантажувати вагою макс. до 3 кг. Решітку з встановленим деком або гусятницею можна навантажувати вагою макс. 7 кг. - Дека і гусятниці для печіння не призначено для довгочасного зберігання харчових продуктів (довше ніж 48 годин). Для більш довгого зберігання слід перемістити їжу у відповідний посуд.
USING THE HOT PLATE Control switch can be used to select one of six temperature settings from a minimum at position 1 to a maximum at position 6.	Управление нагревательным элементом электроварочной зоны выполняется с помощью переключателя, имеющего 6-ти ступенчатую регулировку мощности. Наибольшая мощность электроварочной зоны будет достигнута на ступени "6", наименьшая - на ступени "1".	ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ КОНФОРОК За допомогою ручки електричної конфорки ви можете встановити 6 рівнів температури, починаючи з мінімального положення 1 до максимального – 6.
GLASS CERAMIC HOB - Cooking zones standard has 6 step power regulation. At position "6" is maximum power, at position "1" minimum power. - Cooking zones are equipped with limiter that avoid its overheating. There are rest heat indicator for each zone at the front part of the hob. It shows that cooking zone is hot. - For cooking use thick – based, flat pans which are specially designed for glass ceramic hobs and have a diameter at least equal to that of cooking zones. Never use utensils with concave or rounded base.	СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬ - Управление нагревательным элементом электроварочной зоны выполняется с помощью переключателя, имеющего 6-ти ступенчатую регулировку мощности. Наибольшая мощность электроварочной зоны будет достигнута на ступени "6", наименьшая - на ступени "1". - Чем выше ступень, тем больше потребление электроэнергии. - Сигнальная лампочка рабочего состояния плиты сигнализирует о рабочем состоянии электроконфорки или духовки и будет светить в	СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ З ВАРИЛЬНИМИ КОНФОРКАМИ - Варильні конфорки стандарт у плити мають шість рівнів регуляції споживаної потужності. Найбільшу споживану потужність вони мають на ступені регуляції «6», а найменшу – на ступені «1». - Електричні варильні поверхні застосовуємо для варіння, смаження, тощо, з цією метою рекомендуємо користуватися тільки посудом з рівним дном. - Надмірному нагріванню варильної зони під скло керамічною поверхнею запобігає обмежувач

	період их работы.	температури. Індикатор залишкового тепла, який розташовано у передній частині скло керамічної поверхні, сигналізує підвищену температуру варильної зони навіть якщо нагрівальний елемент вимкнено. Енергію гарячої варильної зони можна використати. Індикатор згасне після охолодження варильного місця до такого рівня, коли не існує загроза опіку.
		
OVEN OPERATION	ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ	ДУХОВКА
OVEN INSIDE Oven is fitted with three level side guides for inserting the grid. Inside the oven there is top and bottom heating element is placed under the oven bottom. At the back part of oven there are air distributor and oven and fan.	ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ДУХОВКИ Боковые стенки духовки изготовлены с 3 пазами для установки в них решётки и противня.	ВНУТРІШНІЙ ПРОСТІР ДУХОВКИ Духовка з запресованими боками і з трьома пазами для вставляння деки. Усередині духовки знаходиться верхній нагрівальний елемент з елементом грилю. Нижній нагрівальний елемент розташовано під дном духовки. У задній частині духовки, під розподільним кожухом, встановлено вентилятор.
OVEN OPERATION - The oven function mode is selected with the oven function knob. The knob can be turned in both directions. - Operation temperature is set with the temperature selector, ranging from 50°C - 250°C. Clockwise rotation of the selector sets higher temperature, and vice versa, anticlockwise swing reduces the temperature.	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ - Управление духовкой плиты выполняется ручкой термостата и ручкой переключателя функций духовки, расположенными на панели управления. - Температура внутри духовки поддерживается термостатом на выбранной величине в диапазоне от 50 до 250°C. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения.	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°C - 250° C. При повертанні регулятора наліво температура знижується.
Forcible overturning of the zero position will lead to the thermostat damage!	При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата.	Якщо регулятор насилу перевернути через нульову позицію, то буде пошкоджено термостат!
BASIC RULES FOR USING OF GLASS CERAMIC HOBS Use the pots with flat base without impurities which could scratch glass ceramic hob.	ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ Нагревается только та часть поверхности панели, которая обозначена графически. Остальная часть поверхности остаётся относительно холодной и её	ЗАГАЛЬНІ ПРИНЦИПИ ЗАСТОСУВАННЯ СКЛОКЕРАМІЧНИХ ПОВЕРХОНЬ Слід користуватися посудом з рівним дном, до поверхні якого не запресовано бруд, котрий міг би

• Pot base should have a diameter at least equal to that of cooking zones, in other case thermo – limiter of cooking zone will be operate. • When cooking cover pots if possible. • Do not use glass ceramic hob for room heating. • Remove rest of meals from hob during cooking and final cleaning make when finish cooking. Sugar stains (jam, jelly,...) remove immediately by scraper. In other case permanent traces can appear. • Metal glistening spots can appear when use aluminium utensils, removing such a spots is possible by repeating of cleaning process. • Scratches on the hob can be caused by sand grain, abrasive cleaning powder or hard edges like diamant on the ring. • Avoid touching hot pots to painted frame of the hob. • Do not use cleaning utensils with abrasive surface. Also we do not recomend using of corosive cleaners like as oven cleaners nad spot removers. • Awoid touching of hot pots of glass ceramic frame.	можно использовать, если необходимо отставить кастрюлю с варочной зоны. • Красное излучение от нагревательного элемента может под определённым углом зрения просвечивать через толщину плоскости панели в области обозначенной зоны. • Не используйте варочную панель с иной целью, например, как рабочую поверхность кухонного стола. • Стеклокерамическая панель не должна применяться для отопления помещения. • Избегайте нагрева пустой эмалированной посуды, так как этим можно повредить панель, а при сдвиге посуды панель можно поцарапать. • Непригодны для использования кастрюли с рифлёным дном или с заусенцами на дне, которыми можно панель поцарапать. • Случайно поцарапать панель можно песком, попавшим на неё при чистке овощей, остатками чистящего средства, а также острыми гранями перстней. • При приготовлении пищи нужно пользоваться посудой с ровным дном, диаметр которой не должен быть меньше, чем диаметр варочной зоны, чтобы не произошло срабатывание ограничителя температуры в результате перегрева варочной зоны. • Варочную панель содержите сухой и чистой. При необходимости, попавшие на варочную зону в момент приготовления куски пищи нужно удалить немедленно скребком из принадлежности плиты, а окончательную очистку стеклокерамической панели выполнить сразу же, после окончания приготовления пищи. • Попавшие на панель сахар, варенье, мармелад и т.п., необходимо очистить моментально, так как длительное воздействие остатков этих продуктов может нарушить структуру стеклокерамической панели. • При приготовлении пищи посуда не должна касаться или устанавливаться на лакированную раму стеклокерамической панели. • Используйте накопленное тепло электроварочной зоны, отключая её перед окончанием готовки. • При варке прикрывайте кастрюлю крышкой, а электрическую мощность электроварочной зоны регулируйте так, чтобы не нужно было сдвигать или снимать крышку.	пошкрябати поверхню. • Дно посуду мусить мати діаметр мінімально такий самий, як діаметр варильної зони, щоб не наставало вимкнення обмежувачем температури під час варіння у наслідок перегрівання варильної поверхні. • Під час варіння прикрийте кастрюлю кришкою, споживану потужність електроенергії відрегулюйте так, щоб не було необхідності кришку відсувати або знімати. • Склокерамічну поверхню заборонено застосовувати для опалення приміщення. • При чищенні слід спочатку усунути залишки їжі з варильної поверхні – безпосередньо під час варіння, а дефінітивне чищення виконати після закінчення варіння. Особливу увагу слід приділяти усуванню припеченого цукру, котрий може при тривалій дії пошкодити структуру склокерамічної поверхні. • Металічні блискучі плями виникають при користуванні алюмінієвого посуду або у наслідок застосування невідповідного чистячого засобу. Плями можна усунути протягом багаторазового чищення. • Пошкрябати склокерамічну поверхню можуть, наприклад, зернятка піску, котрі припіли на овочах, залишки невідповідного чистячого засобу, або чистячого засобу з абразивними часточками, • Поверхню, забруднену глиною, піском або іншими абразивними речовинами, слід насуху витерти вологою ганчіркою або вичистити рідким чистячим засобом, призначеним для склокерамічних поверхонь. • Заборонено користуватися дротяною сіткою, миючими губками або іншими засобами з жорсткою поверхнею. Також не рекомендуємо застосовувати корозійні засоби, такі як аерозолі для духовок та для аерозолі для усування плям. • Під час варіння краї посуду не сміють торкатися рами склокерамічної поверхні або лежати на ній.
--	--	---

IMPORTANT Cooking zones must not be used without pots, kettle could be destroyed		ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ Варильні конфорки не сміють бути увімкненими без застосування варильного посуду, могло б настати пошкодження електрочайнику.
Producer bears no responsibility for defect of glasscermic hob caused by using of improper cooking utensils or by improper manipulation.	Завод-изготовитель не несёт ответственность за дефекты стеклокерамической панели, которые возникли в результате неправильных манипуляций или при применении нерекомендованной для использования посуды.	Виробник не несе відповідальність за дефекти скло керамічної поверхні, що виникли у наслідок використання невідповідного типу посуду, а також за дефекти, що є наслідком невідповідної або неправильної маніпуляції.
OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS		ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ
Oven illumination being on in setting up all the oven functions.	Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя	Освітлення духовки, що світить під час наставлення усіх функцій духовки
Static oven heat by means of the top and bottom heaters. The thermostat can be set to a temperature within 50 – 250° C.	Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250° C.	Статичне нагрівання духовки за допомогою верхнього нагрівального елемента і нижнього нагрівального елемента. Термостат можна наставляти у межах 50 – 250° C.
Bottom heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50° C – 250° C. Tip: This function is used for baking which requires high temperature from below.	Нагрев духовки только нижним нагревательным элементом. Тепло передаётся естественной конвекцией. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°С. Рекомендация. Данная функция применяется в том случае, когда для окончания приготовления некоторых блюд требуется более высокая температура снизу.	Нагрівання духовки тільки нижнім нагрівальним елементом. Тепло передається шляхом природної конвекції, термостат можна наставляти у межах 50–250° C. Рекомендація: Дана функція є придатною для печіння тих страв, приготування яких вимагає вищої температури знизу.
Top heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50 – 250°С. Tip: This function is used for baking which requires high temperature from above (crusting).	Статический нагрев духовки верхним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250° C.	Нагрівання духовки тільки верхнім нагрівальним елементом. Тепло передається шляхом природної конвекції, термостат можна наставляти у межах 50° C – 250° C. Рекомендація: Дана функція є придатною для печіння тих страв, приготування яких вимагає вищої температури зверху.



Grilling by infrared radiation. The temperature selector is set to the maximum position.

Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру.

Готування з грилем із застосуванням інфрачервоного випромінювання. Термостат наставлено на максимальну температуру.



Grilling assisted with oven fan. Temperature inside the oven is higher towards the top. The temperature selector is set between the 150-250 °C range.

Tip: This function is also used for grilling or baking bulky meat chunks at high temperature. Oven door is closed.

Гриль с использованием вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст более высокую температуру в верхней части духовки (над решёткой или противнем). Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250° C.

Рекомендация. Данная функция применяется при приготовлении пищи на гриле или при жарке больших кусков мяса при более высокой температуре. Дверца духовки должна быть закрыта.

Інфрачервоний нагрів (гриль) + вентилятор.

Температура всередині духовки вища в верхній частині. Регулятор температури необхідно встановити між 150-250 °C.

Порада:

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



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

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

Тепло от верхнего и нижнего нагревательных элементов распределяется с помощью вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250° C.

Рекомендация. Данная функция применяется и при выпечке на двух противнях одновременно, особенно в тех случаях, когда при приготовлении некоторых блюд необходимо иметь равномерную температуру с обеих сторон противня.

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

Порада:

Ця функція придатна для випікання на 2-х рівнях одночасно, особливо, якщо потрібна однакова температура на обох рівнях.



Applying lower heater / Aqua Clean

Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food (baking heavy, moist pastry with fruit dressing). The temperature selection button in such cases may be selected as required. Lower heater may also be used for the cleaning of oven. You will find details in the section Cleaning and maintenance.

Нижний нагреватель / Aqua clean

Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой).

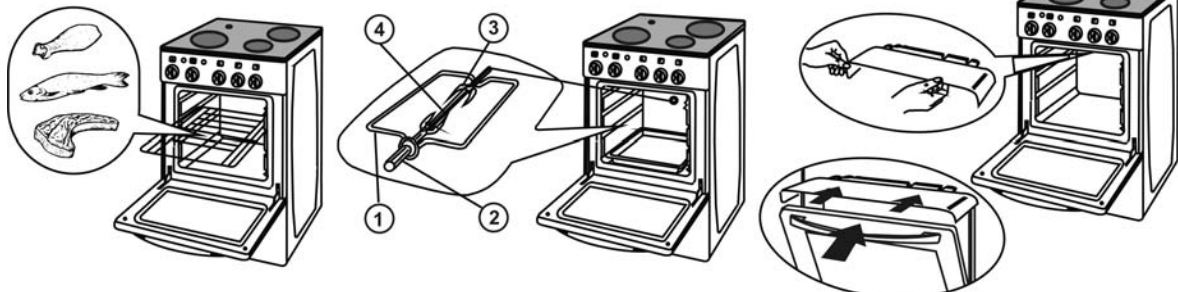
Нижний нагреватель / Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности в связи с очисткой можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».

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

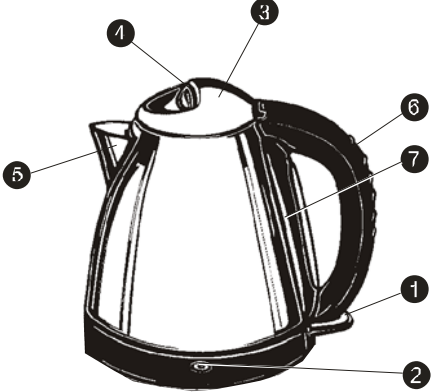
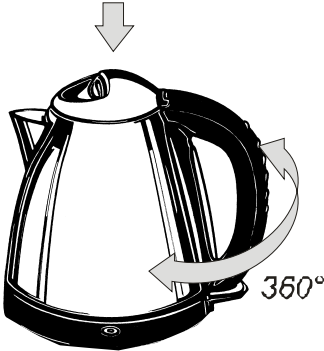
Порада:

Ця функція придатна для випікання на 2-х рівнях одночасно, особливо, якщо потрібна однакова температура на обох рівнях.

BAKING AND ROASTING CHART Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your guidance.	ВЫПЕЧКА НА ОДНОМ ПРОТИВНЕ Для ориентации рекомендуем в зависимости от приготавливаемого блюда выбрать соответствующую температуру:	РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ Для орієнтації приводимо рекомендовану температуру у просторі духовки для типового готування страв.
50 – 70°C - Drying	50 - 70° C - сушение	50 – 70 °C - сушіння
80 – 100°C - Preservation	80 - 100° C - стерилизование	80 - 100 °C - стерилування
130 -150°C - Stewing	130 - 150° C - тушение	130 - 150 °C - тушкування
180 - 220°C – Baking of risen dough	80 - 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.	- Требуемое время выпечки и выбор температуры зависят от вида и объёма приготавливаемого блюда, его рецептуры и способа приготовления. Поэтому, время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть более точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком. - Противень с подготовленным блюдом нужно поставить на проволочную решётку, уложенную, лучше всего, во вторые от низа духовки пазы боковых стен.	- Точные значения температуры необходимо для каждого типа стравы в способу печіння випробувати. - Перш ніж покласти страву у духовку слід, у деяких випадках, духовку підігріти. - Доки не отримано настановлену температуру, горить сигнальне світло термостату. Після отримання 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.	ГРИЛЬ - Откройте дверцу духовки. - Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля. - Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки.	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.
GRILLING MEAT ON A GRID - Put the prepared food on a grid. - Slide the grid into the side guides in such way that loose portion of the grid (with fewer cross bars) is turned towards you. - Slide a shallow baking pan filled with water one level below the grid to catch the dripping gravy from the grid.	ГРИЛЬ - Откройте дверцу духовки. - Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля. - Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки. - Под решётку, в более низкие пазы боковых стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.	ГРИЛЮВАННЯ НА РЕШІТЦІ - Підготовану страву покласти на решітку. - Решітку вставити у пази у бокових стінках духовки так, щоб вільнішу частину решітки з меншою кількістю поперечин було спрямовано вперед. - Для збирання стікаючого соку слід у нижчі пази у бокових стінках духовки засунути деко або на дно духовки покласти гусятницю.

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 WITH ROASTING SPIT	ГРИЛЬ НА ПОВОРОТНОМ ВЕРТЕЛЕ	СМАЖЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ДІАГОНАЛЬНОГО РОЖНА
NOTICE: When grilling with the oven door opened, always use the protection sheet to shield the control panel, otherwise the control knobs might get damaged. For grilling with the oven door closed, remove the spit handle before inserting it in to the oven	ПРЕДУПРЕЖДАЕМ! Плита снабжена электроповоротным устройством, которое даёт возможность приготовить блюдо на вертеле. Плиту подготовьте к работе так же, как при гриле на решётке.	ПРИМІТКА: Грилювання на рожні необхідно проводити при відкритих дверцятах духовки з встановленим кожухом регуляторів, котрий необхідно засунути у шпару у верхній частині оглядового віконця духовки.
ROASTING SPIT SET CONSISTS OF: - Spit support - 1 pcs - Handle - 1 pcs - Fixing forks - 2 pcs - Roasting spit - 1 pcs	КОМПЛЕКТ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ПОВОРОТНОГО ВЕРТЕЛА СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ЧАСТЕЙ: - подставка для вертела - 1 шт. - рукоятка - 1 шт. - вилка - 2 шт. - вертел - 1 шт.	ДІАГОНАЛЬНИЙ РОЖЕН СКЛАДАЄТЬСЯ З: - Опора поворотного рожну -1 шт. - Рукоятка -1 шт. - Повідковий шпиль -2 шт. - Рожен -1 шт.
ASSEMBLING GRILLING EQUIPMENT - Insert roasting spit support into the third guide from the oven bottom. - Place the dripping tray into first guide from the oven bottom. - Fix the roast on the spit step by step, by first fixing the nearer fork then the meat, followed by the far fork in such manner to keep the food in balance for easy rotation.	ПОРЯДОК СБОРКИ ПОВОРОТНОГО ВЕРТЕЛА: - Подставку поворотного вертела вставьте в третий от дна духовки пазы боковых стен. - В первые от дна духовки пазы боковых стен установите решётку с противнем. - На вертел (4) поочерёдно насадите вилку (3), приготовленные для гриля продукты, затем другую вилку. - Продукты разместите на вертеле равномерно и	КОМПЛЕКТАЦІЯ СИСТЕМИ ГРИЛЮ - Опору рожну засунути у третій знизу паз духовки. - У перший від дна паз засунути решітку з вкладеним деком. - На рожен поступово надіти повідковий шпиль, страву, яка буде доливатися, і другий повідковий шпиль так, щоб вістря зафіксували страву у рівноважному положенні і їх можна було легко обертати.

- Place the spaded roast into the spit support (front roller into the guide and the back end into the back wall opening). - Start grilling by switching on the relevant control panel knob.	вилками закріпите так, чтобы вертел мог свободно вращаться. Подготовленный таким образом вертел положите направляющими пазами в углубления подставки и продвигая внутрь духовки, одновременно поверните вертел так, чтобы его конец попал в отверстие поводкового патрона электромикроволновой печи на задней стене духовки.	- Рожен з зафіксованою стравою покласти повідковою канавкою у направляючу на опорі рожену, і одночасно повернути рожен так, щоб його кінець сів у повідковий механізм у задній стінці духовки - Поверотний рожен буде увімкнено після повернення перемикача духовки у відповідну позицію.
NOTICE: - When grilling large roasts (e.g. chicken) make sure that the food fixed on the roasting spit is well balanced, so that the spit rotates with ease. - When grilling with the oven door opened, always use the protection sheet to shield the control panel, otherwise the control knobs might get damaged. - For grilling with the oven door closed, remove the spit handle before inserting it in to the oven.	ВНИМАНИЕ! - При гриле на поворотном вертеле с открытой дверцей духовки обязательно должна быть установлена защитная пластина ручек, расположенных на панели управления, чтобы не произошло их повреждение. - При гриле на поворотном вертеле с закрытой дверцей духовки нужно обязательно открутить пластмассовую рукоятку вертела и установить защитную пластину ручек. - При гриле объемных продуктов (куры и др.) следите за тем, чтобы продукты на вертеле были размещены равномерно и вертел мог свободно вращаться.	ПОПЕРЕДЖЕННЯ: - Готуючи на грилі об'ємні страви (курку, тощо) слідкуйте за тим, щоб їжу було на рожені зафіксовано симетрично та щоб він вільно повертався. - Під час застосування плита нагрівається, тому слід уникати дотику з нагрівальними елементами у духовці. - Під час грилювання слід завжди застосовувати захисний кожух для регуляторів, щоб не настало їх пошкодження. - Після закінчення грилювання можна на рожен грилю нагвинтити пластикову ручку для подальшої маніпуляції.
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 использовании гриля доступные части плиты могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!	УВАГА При застосуванні грилю можуть доступні частини духовки (дверцята духовки, тощо) нагрітись на вищу температуру. Не дозволяти підходити дітям.

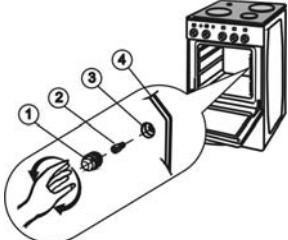
ELECTRIC KETTLE	ЭЛЕКТРОЧАЙНИК	ЕЛЕКТРОЧАЙНИК
		
PRODUCT DESCRIPTION	ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОЧАЙНИКА	ОПИС ЕЛЕКТРОЧАЙНИКУ
1. Switch	1. Выключатель	1. Вимикач
2. Signaling light	2. Контрольная лампочка	2. Індикатор
3. Lid	3. Крышка	3. Кришка
4. Lid closure	4. Затвор крышки	4. Затвор кришки
5. Sink with filter	5. Слив с фильтром	5. Злив з фільтром
6. Handle	6. Рукоятка	6. Ручка
7. Water level marking	7. Указатель уровня воды	7. Індикатор рівня води
• The kettle must be filled with water before the plug. • Do not immerse kettle into the water or any other liquids (not even particulary). • The kettle is designed for heating of water up to the recommended maximal level – in case of overfilling, it could cause of boiling water sprinkling – DANGER OF SCALDING ! • Do not use the kettle for heating of other liquids, use only for water. • Do not stand the kettle on hot surfaces. • The kettle must not operate close to heaters. • Do not take away the kettle from the connector while the water is boiling.	• Перед подключением к электрической сети должен чайник содержать воду • Электрочайник запрещено погружать в воду или другую жидкость (и частично). • Электрочайник предназначен для обогрева воды соответственно рекомендуемого максимума – в случае не соблюдения максимума может излишняя кипящая вода вылиться – ОПАСНОСТЬ ОЖОГА ! • Электрочайник не рекомендуется применять для обогрева других жидкостей. • Не ставить электрочайник на горячие основы. • Рукоятку электрочайника повернуть вне варочной зоны. • Не снимать электрочайник с контактной основы во	• Перш ніж приєднувати електрочайник до мережі, слід упевнитися що у ньому є вода • Електрочайник заборонено занурювати у воду або іншу рідину (навіть частково). • Електрочайник призначено для нагрівання води згідно з рекомендованим максимумом - при більшій кількості води може гаряча вода вибризнати - ЗАГРОЗА ОШПАРЕННЯ! • Електрочайник не рекомендується застосовувати для нагрівання інших рідин. • Заборонено відкладати електрочайник на гарячі поверхні. • Ручку електрочайнику слід повернути за межі варильної зони.

• The appliance is fitted • The appliance is fitted with thermo safety fuse which switch off the power supply after water is boiling. • Handle wit kettle carefully to avoid the burning with boiling water. • Always grasp the handle of kettle, not the vessel. The vessel could be hot and it could cause the burning. • Pour out the hot water very slowly because the water could pour out also through the lid when the kettle is declined too much - DANGER OF SCALDING! • Do not allow the children or irresponsible persons to handle with kettle. • Unplug before cleaning and make sure the kettle is cold. • Contact on glass ceramic hob is possible to clean only with damp cloth after switching off energy supply • When the connector is wet, switch off energy supply and dry it properly before the use. • The appliance is not designed for professional use.	время обогрева воды. • Электрочайник оборудован тепловым предохранителем, который отключит питание нагревательного элемента в момент вскипания воды. • Электрочайник необходимо всегда держать за рукоятку, т.к. корпус чайника может быть горячим и может вести к ожогу. • С электрочайником обращайтесь так, чтобы не произошел случай ожога кипящей водой. • Горячую воду из чайника выливайте осторожно, в случае большого наклона может вода вылиться крышкой – ОПАСНОСТЬ ОЖОГА! • Запрещено использование электрочайника детьми или неполноправными лицами! • Перед очисткой электрочайника необходимо убедиться о том, что прибор уже остыл. • Электрочайник можно очищать только мокрой тряпкой. • Круговая контактная основа электрочайника на стеклянно-керамической доске можно очищать только мокрой тряпкой и только в случае отключения от питающей электрической сети. • В случае попадания воды на контакт основы электрочайника на плите, необходимо прибор отключить от электрической сети и высушить контакт, потом можно применять. • Электрочайник не предназначен для профессионального использования. • В случае несоблюдения инструкций производителя, теряется право на гарантийный сервис.	• Не слід знімати електрочайник з контактів на плиті доки проходить нагрівання води. • Електрочайник обладнано тепловим запобіжником, котрий вимкне живлення нагрівального елементу як тільки вода почну кипіти. • При маніпуляції слід завжди тримати чайник за ручку тому, що тіло чайнику може бути гарячим і спричинити опіки. • При маніпуляції з електрочайником слід діяти так, щоб не настало опшарення кип'ятком. • Гарячу воду з електрочайнику слід виливати обережно, при сильно нахиленому чайнику може вода витекти також через кришку – ЗАГРОЗА ОШПАРЕННЯ! • Не дозволяйте маніпулювати з електрочайником дітям і недієздатним особам! • Перш ніж чистити чайник, слід упевнитися, що він охолонув. • Електрочайник можна чистити тільки вологою ганчіркою. • Круглий контакт електрочайнику на склокерамічній поверхні можна чистити тільки вологою ганчіркою і тільки після того, як вимкнено головний привід електроенергії. • Якщо у контакт для електрочайнику на плиті потрапить вода, то слід від'єднати привід електроенергії, контакт спочатку ретельно висушити і тільки після цього знову застосовувати. • Електрочайник не призначено для професійного використання. • Недотримання вказівок виробника має за наслідок втрату права гарантійного ремонту.
INSTRUCTION MANUAL - ELECTRIC KETTLE	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ ЭЛЕКТРОЧАЙНИКА	ІНСТРУКЦІЯ ПО ОБСЛУГОВУВАННЮ - ЕЛЕКТРОЧАЙНИК
The electric kettle is designed for fast heating of water. Comparing to usual water heating, the kettle save electric energy. The heating element is built in appliance body and it is not in contact with heated water inside of kettle. The water remains clean and lifetime of heating element is longer.	Електрочайники предназначены для быстрого обогрева воды. По сравнению с обычным обогревом значительно экономят электроэнергию. Способ установленного нагревательного элемента гарантирует, что обогреваемая вода внутри чайника не входит в контакт с нагревательным элементом. Вода остается чистой и одновременно продлевается срок службы нагревательного элемента.	Електрочайники призначено для швидкого нагрівання води. У порівнянні з стандартним нагріванням вони заощаджують електроенергію. Спосіб, яким забудовано нагрівальний елемент, гарантує, що вода, яка нагрівається у електрочайнику, не увійде у контакт з нагрівальним елементом. Вода залишається чистою і одночасно подовжується строк служби нагрівального елементу
• Fill the kettle with cold water up to the maximal level. • Stand the kettle on the circular connector on the glass ceramic hob, contacts are automatically connected. • With regard to construction of centric connector, it is	• Наполните электрочайник холодной водой – только до уровня максимума. • Электрочайник поместите на круговую контактную основу на стеклянно-керамической доске плиты –	• Наповнити електрочайник холодною водою – тільки до дозвольного максимуму. • Чайник встановити на кругле роз'єднання на склокерамічній поверхні плити – настане

possible to turn the kettle in range of 360°, it can be stand on the base from any side. Switch on the kettle by pushing the button into the position I. • The function of kettle is signalized by signaling light on the body of the appliance. When the water is heated, the lid has to be closed. • When the heating is finished, the kettle will automatically switch off the signaling light is off. • Take off the kettle out of the circular connector. You can use the water. • Unused water can be reheated by pushing the switch into the position I. • The filter catches all impurities when the water is poured out.	произойдет автоматическое подключение электрических контактов. • Включите электрочайник с помощью выключателя на позицию I. Конструкция центральной контактной основы позволяет электрочайник поворачивать на 360° и электрочайник может быть установлен на контактную основу с разных сторон. • Работу электрочайника сигнализирует контрольная лампочка. В процессе обогрева воды должна быть крышка чайника закрыта. • После окончания обогрева произойдет автоматическое отключение электрочайника – контрольная лампочка погаснет. • Снимите электрочайник с круговой контактной основы и разлейте воду. • Неиспользованную воду можно повторно подогреть. • Горячую воду нельзя вылить без опасности открытия крышки. • Фильтр задержит все нечистоты из выливаемой воды.	автоматичне з'єднання електричних контактів. • Увімкнути електрочайнику, натиснувши на вимикач у позицію I. Завдяки конструкції центрального роз'єднання можна чайник повертати на 360° і чайник можна покласти на роз'єднання з будь-якого боку. • Роботу чайнику сигналізує індикатор. Під час нагрівання води має бути кришка чайнику закритою. • Після закінчення нагрівання буде чайник автоматично вимкнено – індикатор згасне. • Чайник можна зняти з роз'єднання і використати воду. • Невикористану воду можна знову підігріти, увімкнувши вимикач. • Гарячу воду не можна вилити без загрози відкриття кришки. • Фільтр утримує усі нечистоти під час наливання води.
CLEANING AND MAINTENANCE ELECTRIC KETTLE • Unplug the appliance before the maintenance. • Do not use abrasive and aggressive cleaning agents. • Do not immerse kettle or base part into the water or any other liquids (not even particularly)!	ОЧИСТКА И СОДЕРЖАНИЕ ЭЛЕКТРОЧАЙНИКА • Перед каждой очисткой отключите электрочайник от электрической сети. • Не использовать грубые или агрессивные средства для очистки. • Электрочайник запрещено погружать в воду (и частично)!	ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД ЗА ЕЛЕКТРОЧАЙНИКОМ • Перед виконанням дій, пов'язаних з доглядом, слід від'єднати електрочайник від мережі. • Не слід користуватися жорсткими або агресивними засобами для чищення • Електрочайник заборонено занурювати у воду або іншу рідину (навіть частково)!
The normal use of the kettle causes sedimentation of water impurities. You can clean the kettle using the following steps: • Clean the kettle with damp cloth with cleaning agent. Never use aggressive agents or scourer. • Clean the sedimentations regularly, approximately once a week, in accordance of water hardness and frequency of use. The sedimentations cause the lower efficiency of kettle. • Remove the sedimentations and fill the kettle with water and citric acid. Boil the mixture and let it be for a night. You can empty the kettle the second day, fill the kettle with clean water and boil it. Do not use this water too. • You can use also other suitable agent for cleaning of	При стандартном обслуживании происходит оседание накипи в чайнике. Очистку электрочайника от накипи можно начисто произвести следующим способом: • Очистить чайник мокрой тряпкой с добавлением средств для очистки. Запрещено использовать агрессивные вещества или металлические сетки. • Регулярно удалять накипи (приблизительно 1 раз в неделю – зависит на твердости воды и частоте использования). Накипь существенно снижает теплопроводность электрочайника. • Для удаления накипи наполните электрочайник до ¾ водой и долейте уксусом. Смесь вскипятить и оставить в электрочайнике на ночь. На следующий день содержимое вылить, наполнить чайник	При стандартному застосуванні з води осідають домішки. Досконалим вичистити електрочайник від накипи можна наступним способом: • Очистити чайник вологою ганчіркою, додавши чистячий засіб. Ніколи не застосовувати агресивні речовини або дратюну сітку. • Усувати накип регулярно (приблизно 1 раз в тиждень – залежно від твердості води і частото застосування). Накип суттєво знижує теплову продуктивність електрочайнику. • Для усунення накипу слід наповнити чайник до ¾ водою і долити оцет. Суміш довести до кипіння і залишити відстоятися на ніч. Наступний день суміш вилити, наповнити чайник чистою водою і знову довести до кипіння. Цю воду також слід

sedimentations. Follow the instructions for use of cleaning agents. It is not recommended to use the vinegar solution, because it breaks the sealing of heating element.	чистой водой и опять вскипятить. Содержимое опять вылить. Для удаления накипи могут быть использованы и другие средства, данного назначения. При использовании данных средств соблюдайте инструкции по применению.	вилити. Для усунення накипу можна також застосувати призначені для цього засоби. Працювати з цими засобами слід згідно з приведеними на них вказівками.
SERVICE The important maintenance or repair of inner parts of appliance must do only authorized service center.	СЕРВИС Уход более обширного характера или ремонт, который требует вмешательство во внутренние части прибора, должен провести специализированный сервисный центр.	СЕРВІС Догляд більшого об'єму або ремонт, котрий вимагає втручання у внутрішні частини виробу, має проводити спеціальний сервіс.
MAINTENANCE AND CLEANING OF THE COOKER	УХОД ЗА ПЛИТОЙ	ЧИЩЕННЯ ПЛИТИ ТА ДОГЛЯД ЗА НЕЮ
Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range: - Set all knobs in off position. - The main curcuit - breaker placed before appliance must be in OFF position. - Wait until the range is cool.	В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее: - все ручки переключателя электроконфорки, ручки переключателя функции духовки и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО"; - отсоедините плиту от линии электросети; - подождите, пока плита остынет.	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.
COOKING PLATE Clean cold hob after each use. Rest impurities is singed during next cooking. Never use abrasive means scratching the hob. For cleaning use only special detergents for glas ceramic hobs (for instance Vitroclean). Do not use abrasive detergents, spring mattres or sponge with rough side. These things can scretch glass ceramic hob. For cleaning use only special detergents specified for cleaning of glass ceramic hobs.	ОЧИСТКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛИ Стеклокерамическую панель чистите влажной тряпкой или губкой после каждого применения, так как все неочищенные остатки пищи при будущем использовании плиты припекутся к панели. Для очистки используйте специальные моющие средства, предназначенные для очистки стеклокерамических панелей. Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, металлической мочалкой, чистящими губками с шершавой стороной, чистящими пастами или химически-агрессивными разбрызгивающими средствами для чистки духовки, а также губками и мочалками, которые использовались для иных целей, так как они могут повредить поверхность панели.	СКЛОКЕРАМІЧНА ПОВЕРХНЯ: Поверхню плити слід чистити вологою ганчіркою або губкою, а потім насухо відполірувати. При сильному забрудненні слід користуватися рекомендованими засобами для чищення. Холодну склокерамічну поверхню слід очистити після кожного застосування. Найменші часточки бруду при наступному нагріванні припечуться. Заборонено користуватися абразивними засобами для чищення, матлічну вовну, губки з жорсткою поверхнею, миючі пасти, а також губки, котрі використовуються для інших робіт. Ці засоби могли б пошкрябати склокерамічну поверхню. Для чищення слід застосовувати вилучно засоби, призначені для чищення склокерамічних поверхонь.
LIGHT IMPURITIES Use damp sponge, after cleaning dry up the surface. Water stains caused by boiling over can be removed by lemon or vinegar.	НЕБОЛЬШОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ устраните влажной тряпкой. Остатки моющего средства смойте холодной водой, а всю поверхность панели тщательно вытрите. Следы, образовавшиеся от перекипевшей жидкости, можно устранить уксусом или лимоном.	НЕВЕЛИКЕ ЗАБРУДНЕННЯ Усунути вологою ганчіркою. Залишки миючого засобу змити холодною водою і цілу поверхню ретельно висушити. Накип з води можна усунути лимоном або оцтом.

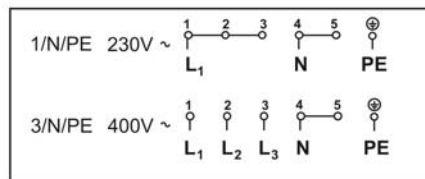
HARD IMPURITIES Remove with help of concentrated cleaning detergent which should be spread on the hob. Remove singed pieces by scraper and let detergent working for a few minutes. Then clean carefully with cold water and dry out surface. Cleaning detergent can be aggressive during next operation.	СИЛЬНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ устраните чистящим средством, которое нужно нанести на панель и растереть, не разбавляя его. Припечённые остатки пищи устраните с помощью скребка. Через некоторое время смойте средство холодной водой и вытрите насухо. Помните, что средство, которое останется несчищенным с панели, может быть при дальнейшем нагреве химически агрессивным.	СИЛЬНЕ ЗАБРУДНЕННЯ Щоб його усунути, слід нанести і розтерти нерозріджений чистячий засіб на склокерамічну поверхню. Припечені нечистоти усунути шкребок для склокерамічної поверхні. Після усунення нечистот шкребок і дії чистячого засобу слід сполоснути поверхню холодною водою і насухо витерти. Чистячий засіб, який залишиться на варильній поверхні, може бути при наступному нагріванні агресивним.
SUGGAR IMPURITIES (JAM, JELLY...) Remove immediately in hot stage by scraper. In other case permanent traces can appear. After cooling down clean by usual way.	ЗАГРЯЗНЕНИЯ ОТ САХАРА, МАРМЕЛАДА, ВАРЕНЬЯ, ЖЕЛЕ, СОКА И Т.П. нужно устранить с горячей панели сразу же, специальным скребком, чтобы не произошла химическая реакция. После охлаждения панели очистите её обычным способом.	ЗАБРУДНЕННЯ ЦУКРОМ, СТРАВАМИ З ВМІСТОМ ЦУКРУ (ДЖЕМ, ЖЕЛЕ, СІК), ШКІРКАМИ Слід усувати у гарячому стані шкребок для склокерамічної поверхні, інакше можуть виникнути тривалі сліди у наслідок хімічної реакції. Після того, як поверхня охолоне - вичистити стандартним способом.
METAL GLISTENNING SPOTS can appear when use aluminium utensils or using inappropriate cleaning detergent. Removing such a spots is possible by repeating of cleaning process. Colour stain on the hob surface are usually caused by not removed singed impurities. This stains not influence function of the glass ceramic hob.	МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ БЛЕСТЯЩИЕ ПЯТНА возникают от трения по панели дна алюминиевой кастрюли или от применения непригодного чистящего средства. Устраняются пятна после очистки панели несколько раз обычным способом.	МЕТАЛІЧНІ БЛИСКУЧІ ПЛЯМИ Виникають у наслідок застосування алюмінієвого посуду або невідповідного чистячого засобу. Ці плями важко усуваються і вимагаються кількаразового чищення. Кольорові зміни на склокерамічній поверхні є наслідком припалених залишків, які не було усунуто. Вони не мають впливу на функцію склокераміки, і не є викликаними зміною матеріалу.
RUB DOWN OF DECOR can be caused by abrasive cleaners or long time grazing of pan on the hob. On the hob appears dark stain.	ИЗМЕНЕНИЕ ЦВЕТА НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ вызвано, в основном, вовремя неустранёнными, припечёнными остатками пищи. Это явление не влияет на функцию варочной панели и не вызвано изменениями в материале.	СТИРАННЯ ДЕКОРУ Може бути викликано агресивними чистячими засобами, або шкрябанням дна посуду по поверхні склокераміки протягом довгого часу. На склокерамічній поверхні виникає темна пляма
OVEN Clean the oven walls with a damp sponge with detergent. If there are baked ends on the wall, use a special detergent for enamel. Following cleaning, carefully dry up the oven. Clean the oven only when cold. Never use abrasive means scratching the enamelled surface. Wash the oven appurtenances with a sponge and detergent or employ the dish wash machine (gridiron, pan, etc.) or use suitable detergent to remove rough impurities or burns as the case may be.	ОЧИСТКА ДУХОВКИ - Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки эмали, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите. - Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов. - Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность.	ДУХОВКА Духовку слід чистити мийочим засобом або спеціальним засобом для чищення духовки. Забруднення слід намочити, порушити щіткою і витерти ганчіркою. Припечені залишки не слід усувати гострими металічними предметами. Приладдя духовки слід мити губкою з мийочим засобом, або скористатися машиною для миття посуду (деко, решітка, тощо) або ж відповідним засобом для усунення грубих нечистот та припалених залишків.

	Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моечную машину для посуды.	
CHANGE OF AN OVEN LAMP - Set all the control knobs to "off" and disconnect the range from the mains - Unscrew the lamp glass cover in the oven by turning left - Unscrew the faulty bulb - Put and screw a new bulb in - Mount the bulb glass cover.	ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок: - проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение "ВЫКЛЮЧЕНО", - выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите, - снимите плафон с лампочки, выкрутив его влево, - выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую, - наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо, включите главный выключатель.	ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ У ДУХОВЦІ - встановити усі регулятори у позицію «вимкнено» і вимкнути головний вимикач - відгвинтити скляний ковпак на лампочці у духовці, повертаючи його вправо - викрутити пошкоджену лампочку - вкласти і загвинтити нову лампочку - встановити скляний ковпак лампочки
		
NOTE: For illumination it is necessary to use a bulb T 300°C, E14, 230 - 240 V, 15 W. 1 - Glass cover 2 - Lamp 3 - Sleeve 4 - Oven rear wall	Для освещения духовки применяется лампа Т 300°, E14, 230/240 В, 15 Вт. 1. Плафон 2. Лампа 3. Патрон 4. Задняя стенка духовки	ПРИМІТКА: Для освітлення слід застосувати тільки лампочку Т 300 °С, Е 14, 230 В~,15 W 1. Скляний ковпак 2. Лампочка 3. Цоколь 4. Задня стінка духовки

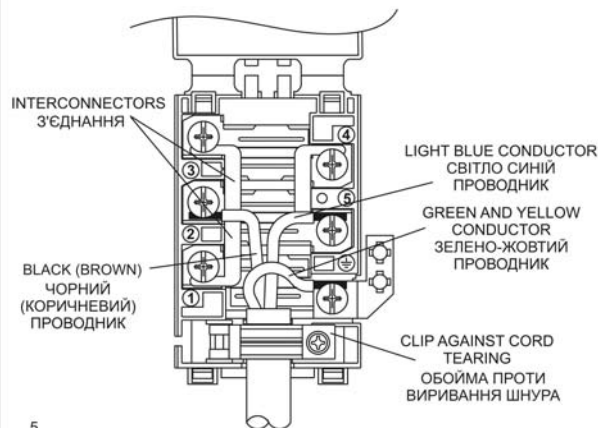
CLAIMS	РЕКЛАМАЦИЯ	РЕКЛАМАЦІЇ
In case of any defects of the appliance during warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim at an authorised dealer or place of purchase and ensure that you are in possession of the Certificate of warranty. Beware that in the absence of duly completed Certificate of warranty your claim is null and void.	В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы плиту приобрели, или в уполномоченную сервисную организацию, которая ввела её в эксплуатацию. При этом обязательно предъявите „Гарантийный талон“, заполненный надлежащим образом. Без „Гарантийного талона“ рекламация заводом-изготовителем не принимается.	Якщо протягом гарантійного періоду на споживачі виникне несправність, не усувайте її самостійно. З претензією зверніться у магазин, в котрому Ви придбали споживач, у авторизований сервіс або в сервісну мережу, яку приведено в Гарантійних умовах. При оформленні претензії керуйтеся текстом Гарантійного паспорту і Гарантійних умов. Без пред'явлення правильно заповненого Гарантійного паспорта є претензія недійсною.
METHODS OF UTILISATION AND LIQUIDATION OF PACKAGES	СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ	СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ ТА ЛІКВІДАЦІЯ УПАКОВОК
Collection of packages at collecting places in your locality guarantees their recycling. Corrugated board, wrapping paper - sale to the collecting places - in garbage containers for collection paper Wooden parts - other utilisation - to the municipality destined place for refuse dumping Wrapping foil and bags - in garbage containers for plastic plastic parts	Гофрированный картон, обёрточная бумага - продажа в утильсырьё, - в отходы макулатуры Деревянные подставки - в специальные контейнеры, - иное использование Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали - в контейнеры для пластмассы	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
LIQUIDATION OF AN APPLIANCE FOLLOWING ITS LIFE EXPIRATION	ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	ЛІКВІДАЦІЯ СПОЖИВАЧА ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ СРОКУ ЙОГО СЛУЖБИ
The appliance comprises valuable materials, which ought to be newly utilised. Sell the appliance to the collecting place or to the municipality destined place for refuse dumping. This appliance is marked in accordance with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment - WEEE. After expire of life time give the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.	Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/EG об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.	Споживач містить цінні матеріали, котрі мали б бути знову використані. Споживач слід здати у збірний пункт для утильсировини або ж на місце, котре у населеному пункті визначено для складування відходів. Даний споживач має маркування згідно з європейською директивою 2002/96/EG про поводження з вживаним електричним та електронним обладнанням (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ця директива встановлює єдині європейські (ЕС) рамки для зворотного збору та рецикліції вживаного обладнання

INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	ІНСТРУКЦІЯ ПО УСТАНОВЦІ ТА НАЛАГОДЖЕННЮ
CONNECTION OF THE RANGE TO THE ELECTRIC MAINS A device disconnecting the appliance from mains, whose off contacts of all poles are in a minimum distance of 3 mm, must be built in the stable electrical energy distribution before the appliance. There is the recommended three-phase connection of the range with the aid of an H05RR-1.5 type connecting cord (previously CGLG 5Cx1.5) whose ends are to be adjusted to figure 4. It is necessary to brace the conductor ends with pressed terminals against fraying. For single-phase connection use an H05RR-F3G-4 (previously GGLG3Cx4) type connecting cord and brace the conductor ends to figure 5. After bracing the conductor ends beneath the terminal board screw heads place a cord in the terminal board and secure it by a clip against tearing (figure 5). Eventually close the terminal board cover.	Подводящая линия электросети должна соответствовать потребляемой мощности подключаемой плиты и должна быть защищена предохранительным элементом с соответствующей токовой защитой. В линию электросети, перед плитой, для отключения всех линий электросоединений плиты, необходимо установить отключающее устройство, расстояние между контактами у которого в разомкнутом состоянии минимально 3 мм. При 3-х фазном электроприсоединении плиты рекомендуем применять шнур типа H05RR-F5G-1,5 (раньше CGLG 5Cx1,5). При 1-о фазном электроприсоединении плиты рекомендуем применять шнур типа H05RR-F3G-4 (раньше GGLG 3Cx4). Концы проводов шнура должны быть закреплены от растрепывания запрессованными наконечниками и подготовлены согласно. Для крепления концов проводов головкой винта в клеммнике, нужно вложить шнур в коробку клеммника и закрепить его скобой, чтобы нельзя было вытащить. Затем закройте крышку коробки клеммника.	Під'єднання споживача до електричної мережі: Встановлення слід проводити згідно з дійсними національними стандартами та директивами. Під'єднання споживача до електричної мережі повинна виконувати уповноважена особа. У нерухому мережу перед споживачем слід встановити обладнання для від'єднання споживача від мережі, у якого віддалі між роз'єднаними контактами усіх полюсів не є меншою ніж 3 мм. Рекомендоване під'єднання плити – трифазове, за допомогою шнура типу H05RR-F5G-1,5 (раніше CGLG 5Cx1,5), кінці якого приготовано як на мал. 4. Кінці провідників слід укріпити від розплітання напресованими кінцівками. Для однофазового під'єднання слід застосувати шнур типу H05RR-F3G-4 (раніше GGLG 3Cx4), кінці провідників якого приготовано як на мал. 5. Після укріплення провідників під голівки гвинтів у клемнику слід вкласти шнур у коробку клемника і зафіксувати її від виривання обіймою (мал.5). Накінець закрити кришку коробки клемника.
Solely an authorised, skilled person may install the range. The authorised person is obliged to set the range cooking plate in horizontal position, to connect it to the mains and to check up on its duty. Installation of the range must be confirmed in the certificate of warranty. The electric range is a heat consumer, the installation and location of which must correspond with local standards in force.	Электроподключение плиты должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организацией в соответствии с нормами и правилами безопасности электрических приборов, действующими в стране Покупателя.	Установку повинна проводити тільки особа, яка має для такої діяльності відповідну кваліфікацію та уповноваження. Уповноважена особа повинна встановити плиту так, щоб варильна поверхня була горизонтальною, під'єднати плиту до електричної розподільної мережі і перевірити її функції. Встановлення плити слід підтвердити у гарантійному паспорті. Електрична плита – це тепловий споживач, встановлення і розташування якого мусить відповідати національним стандартам та директивам.
For the range connection we advise using a connecting cable: - Cu 3 x 4 mm² as minimum - for single-phase connection (circuit breaker 35 – 38 A to the type) - Cu 5 x 1.5 mm² as minimum - for three-phase connection (circuit breaker 3x16A)	Для присоединения плиты рекомендуем применять подводящий провод - Cu 3 x 4 мм² - при 1-о фазном присоединении (предохранительный элемент - 35-38 А, в соответствии с типом плиты) - Cu 5 x 1,5 мм² - при 3-х фазном присоединении (предохранительный элемент - 3 x 16 А)	Для під'єднання плити рекомендуємо застосувати кабель: - Cu 3 x 4 мм² мін.- при однофазовому приєднанні (запобіжник 35 - 38 А залежно від типу) - Cu 5 x 1,5 мм² мін.- при трифазовому приєднанні (запобіжник 3x16 А)

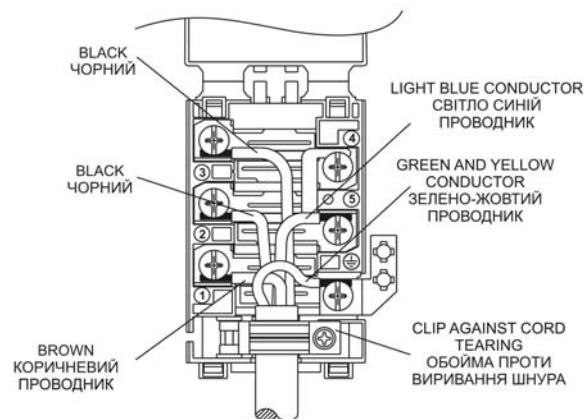
L=65 mm, BLACK, ЧОРНИЙ - L3
 L=45 mm, BLACK, ЧОРНИЙ - L2
 L=45 mm, LIGHT BLUE, СВІТЛО СИНИЙ - N
 L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖОВТИЙ - PE (⊕)
 L=25 mm, BROWN, КОРИЧНЕВИЙ - L1



SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



THREE-PHASE CONNECTION / ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



IMPORTANT NOTICE

At any electric range disassembly or assembly besides its current use it is necessary to disconnect the appliance from mains and to keep it out of service.

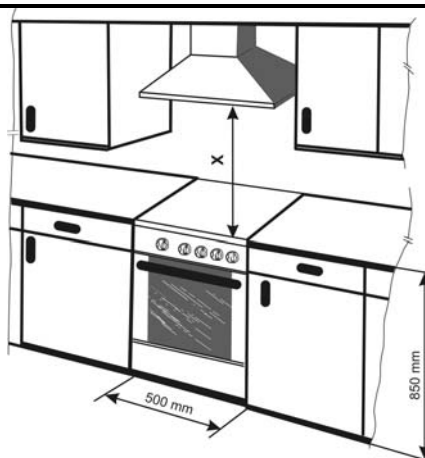
ВНИМАНИЕ!

Электрическая плита является прибором класса I (в соответствии со степенью защиты от поражения электрическим током) и должна быть соединена с линией заземления электрической сети.

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

При будь-якому монтажі і демонтажі електричної плити поза межами її стандартного застосування, слід від'єднати споживач від електричної мережі і забезпечити його у вимкненому стані.

In installation of the appliance, it is necessary to do in the light of its duty chiefly the following: • Verification of the correctness of mains connection, • A check on the duty of heaters, control and governing elements, • Presentation to the client of all functions of the appliance and familiarisation with its service and maintenance.	• Установку плиты может проводить только квалифицированное лицо, уполномоченное к данной деятельности. • Уполномоченное лицо должно установить плиту так, чтобы варочная плита находилась в горизонтальном положении, подключить плиту к сети и переконтролировать функции. Установка плиты должна быть подтверждена в гарантийном письме. • Плита должна быть подключена так, чтобы был доступ к электрическому штепселю. • Поврежденный шнур питания должен быть заменен шнуром с обнаженными закрепленными концами одинакового оформления.	Встановлюючи споживач слід, для забезпечення його функцій, виконати, перш за все, наступні дії: • перевірити правильність під'єднання до електричної мережі • перевірити нагрівальні елементи, елементи управління і регуляції • продемонструвати замовникові усі функції споживача і ознайомити його з обслуговуванням та утриманням пристрою
NOTICE: The electric range is a Class I appliance according to the electric current injury prevention degree and must be interconnected with the mains protective conductor.	ВНИМАНИЕ! Электрическая плита является прибором класса I (в соответствии со степенью защиты от поражения электрическим током) и должна быть соединена с линией заземления электрической сети.	УВАГА: Електрична плита – це споживач класу I згідно з рівнем охорони від враження електричним струмом, і його слід під'єднати до запобіжного провідника електричної мережі.
LOCATION	УСТАНОВКА ПЛИТЫ	ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ
The appliance is designed for location in the kitchen line. The range can be set in the normal areas. The range can from the point of view of thermal resistance be positioned on any floor (support plate). The range can be fit between cupboards with a thermal resistance of 100 C or they must be covered with a heat-insulating material. The range must not be located on a pedestal.	Для обеспечения безопасности необходимо соблюдать требования, предъявляемые к установке электроприборов в полном соответствии с требованиями норм и правил, действующих в стране Покупателя. Плита может быть установлена вплотную к стенам или вплотную к шкафам, изготовленным из материала с теплоустойчивостью 100° C, или при условии, что стенки мебели будут покрыты теплоизоляционным материалом.	Встановлення електричної плити необхідно виконати згідно з національними стандартами і приписами. Електричну плиту призначено для звичайного середовища. Її можна встановити у кухонні меблі без бічних шпарт (мінімальна ширина 500 мм.) Плиту можна вставити між шафками з теплостійкістю 100 °C або ж шафки слід покрити тепло ізолюючим матеріалом. Плиту не можна встановлювати на підвищення.
"X" - a minimum distance of 650 mm, further to the hood maker's recommendation	X - минимальное расстояние 650 мм Остальные размеры при установке воздухоочистителя должны соблюдаться в соответствии с рекомендациями изготовителя воздухоочистителей.	«X» - мінімальна віддаль 650 мм, згідно з рекомендацією виробників витяжок



LEVELING THE APPLIANCE	РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ	ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ ПО ВИСОТІ
Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.	Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в состав принадлежностей плиты.	Встановлення плити так, щоб варильна поверхня буда горизонтальною, або корекцію її висоти, можна виконати за допомогою 4 регулюючих гвинтів, котрі знаходяться у приладді споживача.
PROCEDURE: - Remove the range receptacle; - Tilt the cooker on one side; - Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side; - Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side; - Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the leveling screw with a hexagon wrench; - The procedure is less complicated if performed by using leveling screws.	- плиту наклоните на одну сторону, - завинтите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне, - плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом завинтите винты на другой стороне плиты, - плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытащен ящик для хранения принадлежностей плиты.	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
NOTE: Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.	ПРИМЕЧАНИЕ. Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.	ПРИМІТКА: Монтаж регуляції по висоті (гвинтів) не є необхідною, якщо висота і встановлення споживача є відповідними навіть без пластикових гвинтів.

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНІЧНІ ДАНІ		
ELECTRIC COOKER	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА	ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА	MEC 52160 FK	MEC 55103 F
Dimensions:	Размеры плиты:	Розміри:		
Height / Depth / Weight (mm)	высота - ширина / глубина	Висота / Ширина / Глубина (ММ)	850 / 500 / 605	
Cooking plate	Стол варочный	Варильна поверхня		
Electric hot zones		Електричної плити		
Electric kettle (kW)	Электрочайник [кВт]	Електрочайник [кВт]	2,00	2,00
Left front Ø 180 mm (kW)	Варочная зона ø180 мм [кВт]	Ліва передня [кВт]	1,70	1,70
Right rear Ø 180 mm (kW)	Варочная зона ø180 мм [кВт]	Права задня [кВт]	1,70	1,70
Right front Ø 145 mm (kW)	Варочная зона ø145 мм [кВт]	Права передня [кВт]	1,20	1,20
Oven	Духовка	Духовка		
Top heating / Grill element (kW)	Нагревательный элемент верхний / элемент гриля [кВт]	Верхній/гриль нагрівальний елемент [кВт]	0,75 / 1,85	0,75 / 1,85
Bottom heating element (kW)	Нагревательный элемент нижний [кВт]	Нижній нагрівальний елемент [кВт]	1,10	1,10
Roasting spit (W)	Гриль на поворотном вертеле	Діагональний рожен [Вт]	4	
Oven fan (W)	Двигатель вентилятора [кВт]	Вентилятор [Вт]		30 (35)
Oven light (W)	Освещение духовки [Вт]	Освітлення [Вт]	15	
Min. / max. temperature oven	Миню / макс. температура в духовке	Мін./Макс. температура у духовці	50 / 250 °C	
Nominal power supply voltage	Присоединение к электрической сети	Електрична напруга	230 / 400 V ~	
Total power of the appliance (kW)	Номинальная мощность плиты [кВт]	Загальна ел. споживана потужність [кВт]	8,47	8,50

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	ПРИЛАДДА	MEC 52160 FK	MEC 55103 F
Grid	Решётка (шт.)	Решітка	+	+
Fat pan	Противень глубокий (шт.)	Гусятница	+	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	Деко для печіння		+
Roasting spit set	Комплект принадлежностей поворотного вертела	Діагональний рожен	+	
Adjustable feet	Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	Комплект гвинтів для регуляції висоти	+	+
Electric kettle	Электрочайник	Електрочайник	+	+
	Крышка контакту			+
Scraper		Чистячий шкребок	+	+

NOTE: The maker reserves the right of minor modifications in the instructions resulting from innovations or technological changes of the product.	ПРИМЕЧАНИЕ: Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий.	УВАГА: Виробник залишає за собою право на дрібні зміни в інструкції, котрі випливають з іновативних або технологічних змін виробу, але не мають вплив на функції виробу.
---	---	--

GB	RU	UA		
INFORMATION TABLE	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ		
	Изготовитель			
Model	Модель	Модель	MEC 52160 FK	MEC 55103 F
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – Самой эффективной B C D E F G – Наименее эффективной	A -Економна B C D E F G – Менш економна	B	B
Energy consumption 	Затрата энергии 	Витрата енергії (kWh) 	0,94	0,96
Time to cook standard load	Час	Час для печіння при стандартному навантаженні (хв.)	52,4	55,6
Energy consumption 	Затрата энергии 	Витрата енергії (kWh) 		0,95
Time to cook standard load	Час	Час для печіння при стандартному навантаженні (хв.)		50,8
Usable volume (litres)	Полезный объём духовки в литрах	Корисний об'єм духовки (л)	49	46
Usable volume:	Объём духовки :	Розміри духовки:		
SMALL	МАЛЫЙ	МАЛА		
MEDIUM	СЕРЕДНИЙ	СЕРЕДНЯ	←	←
LARGE	БОЛЬШОЙ	ВЕЛИКА		
Noice (dB)	Пгромкость (дБ)	Рівень шуму (dB)		
Min. energy consumption (standby) (W)	Наименьшее затрата энергии	Мінімальна витрата енергії (stanby) (W)		
The area of the largest baking sheet	Площа найбільшого противень	Площа найбільшого дека для печіння (см ²)	1230	1230

