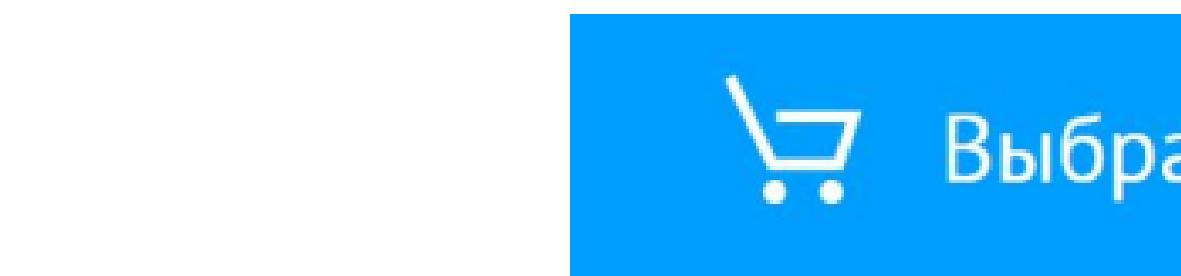


СТАРАЕТСЯ ДЛЯ МЕНЯ

Каталог плит



gorenje



AE44



OP035



GB

GAS COOKER

RU

BY

ПЛИТА ГАЗОВАЯ

UA

ГАЗОВІ ПЛИТИ

EN	RU	BY	UA
OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ		ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
IMPORTANT PRECAUTIONS	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ		ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ
<p>Dear customer!</p> <p>Thank you for purchasing the appliance from our new range of gas cookers. The following information will help you understand the features of the appliance and use it safely. We hope the appliance will serve you successfully for a long period of time.</p>	<p>Уважаемый покупатель!</p> <p>Вы приобрели изделие из новой серии газовых плит. Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому, перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном "Руководстве." и соблюдать их.</p>	<p>Шановний покупець!</p> <p>Ми вдячні вам за покупку нової плити. Данна інструкція допоможе вам ознайомитися з новим пристроям. Ми сподіваємося, що ви отримаєте велике задоволення при користуванні нашим пристроям впродовж багатьох років.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> This appliance is not connected to a kitchen hood. It must be installed and connected according to the standing regulations and relevant installation instructions. Special attention is drawn on room ventilation requirements. Make sure the technical information regarding gas type and voltage indicated on the rating plate agree with the type of gas and voltage of your local distribution system. The appliance is adjusted according the values on the type label. Installation, repairs, adjustments or resetting of the appliance to another type of gas may be performed by authorized persons only (see Certificate of Warranty) Installation of the appliance and resetting to another type of gas must be endorsed in the Certificate of Warranty by the authorized service. Failure to do so would render the warranty void. Do not store any flammable objects in the bottom drawer of the appliance. The appliance must not be used for any other purposes other than for the preparation of food. Using the appliance for any other purposes may result in life threatening concentration of combustion by-products, or cause malfunction. The warranty does not apply to faults resulting from the incorrect use of the appliance. 	<ul style="list-style-type: none"> Данный прибор должен быть установлен, подключен и введен в эксплуатацию в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя. Плита не присоединяется к устройству для отвода продуктов сгорания, поэтому особое внимание необходимо обратить на вентиляцию помещения. Проверьте, соответствуют ли данные о виде газа и напряжении, указанные на заводском типовом щитке, виду и давлению газа Вашей распределительной газовой сети и напряжению электрической сети. Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию, ремонт, а также переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора. 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. Устройство регулируется в зависимости значения на этикетке. 	<ul style="list-style-type: none"> Цей пристрій не підключається до кухонної витяжки. Прилад необхідно встановити та підключити згідно діючих стандартів. Особливу увагу необхідно звернути на провітрювання приміщення. Перед установкою та підключенням пристріду перевірте відповідність типу та тиску газу місцевої газової мережі технічним даним пристріду. Пристрій регулюється в залежності значення на етикетці. Установку, ремонт, підключення до іншого типу газу можуть проводити лише кваліфіковані фахівці авторизованих сервісних центрів (див. Гарантійний термін та умови). Установка пристріду та підключення до іншого типу газу повинна проводитися згідно Гарантійних умов авторизованим сервісним центром. При недотриманні даних умов гарантія анулюється. Не зберігайте будь-які легкозаймисті предмети в нижньому ящику пристріду. Цей пристрій призначений лише для приготування їжі. Використання пристріду в інших цілях може спричинити концентрацію побічних продуктів згоряння або несправність. Гарантія не розповсюджується на несправність пристріду, яка виникла через некоректне використання. Рекомендується перевіряти пристрій фахівцем 	

- It is recommended to have the appliance checked by the authorized service personnel every two years. Such professional maintenance will extend the useful life of the appliance.
 - If you should smell gas, immediately shut the gas pipe cock and cut the gas supply. In such cases the appliance may be used only after the cause of such gas escape is discovered and removed by qualified personnel and the room thoroughly ventilated.
 - When using gas for cooking, heat and moisture are generated into the room, so make sure it gets sufficient air supply: keep a window open or install a mechanical ventilation device (a vapor hood with mechanical extraction). Prolonged operation of the appliance may require extensive ventilation, for instance opening the window or boosting the performance of the hood with a mechanical fan.
 - The appliance requires a minimum air admission of $2\text{m}^3/\text{h}$ for every kW of power input.
 - Never use naked light to detect gas leakage!
 - If you detect any defects on the gas installation of the appliance, never attempt to repair it by yourself. Switch the appliance off, cut the gas supply and call authorized personnel to make the repair.
 - If you plan an absence exceeding 3 days, turn off the gas pipe cock and shut the gas supply. If the appliance is out of service for more than 3 months, it is advised to retest and reset all functions of the appliance.
 - In change of the environment for which the appliance is designed, with a transient risk of fire or blast (e.g. at linoleum or PVC gluing, working with paints, etc.), the appliance must be put out of service in time, prior to the risk.
 - Do not place any combustible objects on the appliance or at a distance shorter than its safety distance (the shortest distance of an appliance from combustible items is 750 mm in the direction of main radiation and 100 mm in other directions).
 - Do not use cookware with damaged surface coating or otherwise defective due to wear or handling.
 - Do not place the appliance on a pedestal.
 - Manufacturer does not recommend using any additional accessories, for instance flame
 - Для плит, работающих на природном газе, допускается установить регулятор давления газа. Для плит, работающих на пропан-бутане, установка регулятора давления газа на баллоне должна выполняться в полном соответствии с нормами, действующими в стране Покупателя.
 - Плита предназначена только для теплового приготовления пищи. Недопустимо использовать плиту с целью отапливания помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки.
 - Предупреждаем, что на самой плите и на расстоянии меньше, чем безопасное расстояние, не должны находиться предметы из горючих материалов. Наименьшее расстояние между плитой и горючими материалами в направлении основного теплового излучения может быть 750 мм, в остальных направлениях - 100 мм.
 - Недопустимо в ящик для хранения принадлежностей плиты кладь какой-либо горючий материал.
 - Не закрывайте крышки плиты до тех пор, пока горелки горячие.
 - В случае, если плита не будет эксплуатироваться дольше 3-х дней, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Если же плита не эксплуатировалась дольше 3-х месяцев, то рекомендуем перед вводом в эксплуатацию испытать все её функции.
 - При любой манипуляции с плитой (при очистке плиты и при ремонте), помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети (подводящий шнур должен быть вытащен из розетки).
 - В случае, если почувствуете запах газа, немедленно закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Плитой можно пользоваться вновь только после выяснения причины утечки газа, её устранения (специалистом уполномоченной сервисной организации) и проветривания помещения.
 - При обнаружении неисправности газовой или электрической части плиты не рекомендуем проводить ремонт самостоятельно. Отключите плиту и воспользуйтесь услугами уполномоченной сервисной организации.
 - Запрещается проводить испытание на герметичность
- сервісного центру кожні два роки. Дане технічне обслуговування продовжить термін роботи приладу.
- При появі запаху газу негайно перекрійте подачу газу або зачиніть газовий балон. У такому випадку приладом можна користуватися лише після виявлення причини витоку газу та усунення несправності фахівцем та ретельного провітрювання приміщення.
 - Використовуючи газ для приготування страв, температура та вологість виробляються в кімнаті, тому необхідно забезпечити відповідну циркуляцію повітря: відчиняйте вікно, або установіть механічний вентиляційний пристрій (вітяжку з механічним відводом повітря) Тривала робота приладу потребує надмірної вентиляції, наприклад, відкрійте вікно або увімкніть більш потужний рівень роботи вітяжки.
 - Мінімальна пропускна можливість вітяжки для даного приладу складає $2\text{ m}^3/\text{год.}$ на кожен кВт.
 - Ніколи не використовуйте відкритий вогонь для виявлення витоку газу!
 - Якщо ви виявили виток газу, ніколи не намагайтесь провести ремонт самостійно. Вимкніть прилад, перекрійте подачу газу і викличте фахівця сервісного центру.
 - Якщо ви плануєте не користуватися приладом більше 3 днів, закріть газовий кран. Якщо ви не користувалися приладом впродовж 3 місяців, рекомендується протестувати та установити заново усі функції приладу.
 - Не можна розміщувати прилад у кімнаті, де утворюються небезпечні пари, які можуть спричинити пожежу або вибух (наприклад, при наявності лінолеуму, kleю PVA, тощо).
 - Не розміщуйте ніяких 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, щоб не пошкодити прилад.
 - Не розміщуйте прилад на підставку.

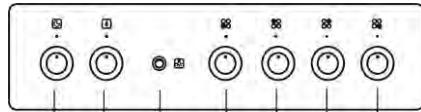
<p>extinguishing protectors, or efficiency increase gadgets.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not move the cooker by holding the hob. • The manufacturer declines responsibility for any damage caused by violating the instructions and recommendations set herewith. • Do not use pressure vapor cleaner for cleaning the appliance. • Cooker may only be installed against non inflammable back wall. 	<ul style="list-style-type: none"> или искать места утечки газа при помощи огня. • Завод-изготовитель не рекомендует применять какие-либо дополнительные устройства для предупреждения погания пламени варочных горелок или для повышения их эффективности. • Плиту необходимо отключить, если в том помещении, где она установлена, ведутся работы, которые могут изменить среду помещения, т.е., работы, при которых может возникнуть пожар или произойти взрыв (например, при наклеивании линолеума, работе с красками, клеями и т.п.). Включить плиту и пользоваться ей вновь можно только после окончания работ и тщательного проветривания помещения. • При эксплуатации бытового прибора, работающего на газовом топливе, увеличивается теплота и влажность воздуха в помещении, где он установлен. Поэтому, в данном помещении необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Должно быть открыто окно, форточка, или установлен воздухоочиститель с отводом продуктов сгорания и испарений из помещения. • При долговременной и интенсивной работе плиты необходимо обеспечить дополнительную вентиляцию, например, открыв окна, хорошо проветрить помещение или увеличить мощность вентилятора воздухоочистителя. • Необходимый минимальный подвод воздуха должен быть $2 \text{ м}^3/\text{час}$ в расчёте на каждый кВт мощности. • Для безопасной и долговременной работы плиты рекомендуем один раз в 2 года обращаться в уполномоченную сервисную организацию с просьбой о проведении периодического контроля функций плиты и её технического обслуживания. • Если же в линии подвода газа к плите установлен фильтр очистки газа, то его необходимо вычистить или, при необходимости, заменить. 	<ul style="list-style-type: none"> • Виробник не рекомендує використовувати додаткове приладдя, наприклад, засоби пожежегасіння або пристроїв збільшення ефективності. • Не пересувайте плиту, притримуючи за варильною поверхні. • Виробник не несе відповідальності за пошкодження пристаду, які виникли в наслідок недотримання інструкції з експлуатації та рекомендації. • Не використовуйте пароочисник для чищення пристаду. • Плиту необхідно помістити навпроти вогнестійкої стіни.
<p>Solely an authorised, skilled person may install the range. The authorised person is obliged to set the range cooking plate in horizontal position, to connect it to the mains and to check up on its duty. Installation of the range must be confirmed in the certificate of warranty.</p>	<p>Устанавливать плиту разрешается только квалифицированному персоналу из авторизованного сервисного центра при наличии соответствующей лицензии. Лицо, выполняющее установку, обязано установить поверхность плиты в горизонтальное положение, подключить прибор к сети и проверить его работоспособность. Установка плиты должна быть подтверждена в гарантийном талоне.</p>	<p>Установлювати плиту може лише вповноважений фахівець із авторизованого сервісного центру за наявності відповідної ліцензії. Уповноважений фахівець повинен установити варильноу поверхню горизонтально, під'єднати плиту до електромережі та перевірити її функції. Встановлення плити має бути підтверджено в гарантійному талоні.</p>

Different models are equipped with different accessories. Any additional accessories (grids, baking trays, grill pans, adjustable feet) are available in authorized shops or our service outlets.

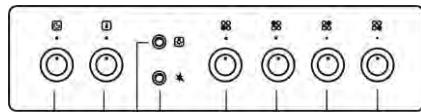
Различные модели имеют различные принадлежности. Другие принадлежности (противень, решётка, принадлежность гриля, винты регулировочные для установки высоты плиты) можно купить у авторизованных дилеров.

Різні моделі обладнані різними пристроями. Будь-які додаткові пристроя (решітки, деко для випікання, регульуючі ніжки, тощо) можна придбати в авторизованих сервісних центрах.

CONTROL PANEL

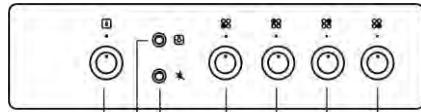


G 51203 I, GN 51203 I, GIN 52203 I, GN 51220 A,
GIN 52203 I-1, GI 52220 A

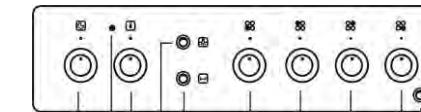


GN 50203 I, GI 52203 I, GN 51203 A

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

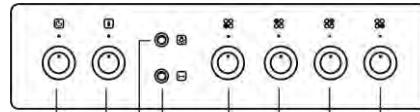


GN 51101 I, GN 51102 A0

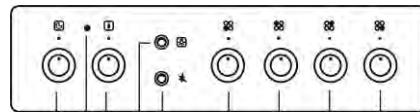


GIN 53260 I

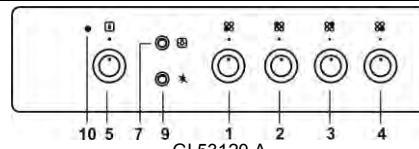
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



GIN 52260 I



GIN 53202 A, GIN 53220 A



GI 53120 A

- 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 - Oven control knob
- 6 - Timer
- 7 - Oven light
- 8 - Roasting spit switch
- 9 - High voltage gas ignition switch
- 10 - Oven - grill operation indicator

- 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 духовки
- 6 - Таймер
- 7 - Выключатель освещения духовки
- 8 - Выключатель поворотного вертела
- 9 - Выключатель зажигания высокого напряжения
- 10 - Лампочка сигнальная

- 1 - Ручка лівої передньої конфорки
- 2 - Ручка лівої задньої конфорки
- 3 - Ручка правої задньої конфорки
- 4 - Ручка правої передньої конфорки
- 5 - Ручка духовки
- 6 - Таймер
- 7 - Освітлення духовки
- 8 - Діагональний рожев
- 9 - Кнопка електропідпали
- 10 - Індикатор роботи інфрачервоного нагрівача

BEFORE FIRST USE	ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ	ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ
<ul style="list-style-type: none"> 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 of the oven set the temperature selector to the maximum position and leave the oven in operation with the door shut for about 30 minutes. Provide proper room ventilation. This process will remove any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment. Be sure that the power cords of adjacent or other appliances do not come into contact with burner, oven door or other hot parts of the range while in operation. 	<ul style="list-style-type: none"> Снимите с плиты упаковку. Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы вторично, поэтому поступайте с ними в соответствии с рекомендациями данного "Руководства ...". Ручку крана горелки/термостата духовки установите на максимальную мощность температуру, зажгите горелку и оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 30 минут. Выполнив данную операцию, а затем тщательно проветрив помещение, устранимте тем самым из духовки запах от консервации. Убедитесь, что подводящие шнуры иных приборов не будут иметь контакт с варочным столом или другими горячими частями плиты. 	<ul style="list-style-type: none"> Перед первим використанням приладу зніміть захисний і пакувальний матеріал. Різні частини і компоненти, пакувальний матеріал придгодні для повторного використання. Використовуйте їх згідно стандартів та діючого законодавства. Перед першим використанням духовки поверніть регулятор температури в максимальне положення та залиште духовку в роботі з закритими дверцями на 30 хвилин. Забезпечте відповідну вентиляцію кімнати. Завдяки цій процедурі зникнуть будь-які речовини і запахи, що залишилися після заводської обробки. Упевніться, що електрокабель суміжних або інших приладів не торкаються конфорок, дверцят духовки та інших гарячих частин плити під час її роботи.
ATTENTION! Before first using of oven remove all stickers from oven door. The manufacturer declines responsibility for any injuries to persons or damages to the appliance resulting from improper usage of the appliance.	ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием духовки удалить все наклейки из духовки двери.	УВАГА! Перед первим використанням духовки видалити всі наклейки з духовки двері.
OPERATION	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ	УПРАВЛІННЯ
CAUTION: <ul style="list-style-type: none"> The appliance is not a toy and may be operated only by adult persons in accordance with these instructions. Do not leave small children without supervision in a room where the appliance is installed. Gas cooker is an appliance whose operation requires supervision. Never close the lid while the hob burners or oven burner ar still in operation. The maximum baking pan load inserted in guides is 3kg, and the maximum baking pan load placed on a grid is 7kg. The baking plates and roasting pans are not designed for a long-term storage of food (exceeding 	ПРЕДУПРЕЖДАЕМ! <ul style="list-style-type: none"> Плиту могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной газовой плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!! Газовая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации. Не закрывайте крышку плиты, если плита работает, или пока горелки горячие. Перед тем, как открыть крышку варочного стола, вытряните её, если это необходимо, чтобы устранить с её поверхности случайно разлитую жидкость. Вес противня с приготовляемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок 	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: <ul style="list-style-type: none"> Приладом можуть користуватися лише дорослі люди згідно даної інструкції. Стежте, щоб маленькі діти не знаходилися поблизу плити без супроводу дорослих. За роботою газової плити необхідно стежити. Ніколи не закривайте кришку, коли конфорки варильної поверхні та духовки працюють. Максимальна вага вмісту деко, що вставляється в спрямовувачі, складає 3 кг, максимальна вага вмісту деко при розміщенні на решітку становить 7 кг. Деко для випікання та смаження не призначені для тривалого зберігання продуктів (перевищуючий 48 годин). Для тривалого

48 hours). For longer storage use convenient dishes.	<p>духовки, может быть максимально 3 кг, а устанавливаемого на решётку максимально 7 кг.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Противни из принадлежностей плиты не предназначены для длительного хранения пищи (не дольше 48 часов). Для длительного хранения пищи используйте соответствующую для этой цели посуду. 	зберігання використовуйте відповідний посуд.
COOKING HOB LIGHTING THE HOB BURNERS <p>Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Light the gas using a match or any gas ignition device.</p>	ВАРОЧНАЯ ПЛИТА ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ <p>Повернуть кнопку влево на позицию «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ» и зажечь газ спичкой или зажигалкой.</p>	ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ УВІМКНЕННЯ КОНФОРОК <p>Злегка натисніть на ручку конфорки до приладу та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“. Запаліть газ за допомогою сірників або інших запалювальних пристрій газу.</p>
LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB <p>Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Then push the knob towards the panel to a limit position. High voltage ignition device starts firing the burner.</p>	ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ВЫСОКОВОЛЬТНОЙ ЗАЖИГАЛКОЙ <p>(выключатель под ручкой крана горелки) Легко нажмите на ручку крана горелки и поверните её влево в положение „МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ“. Затем прижмите ручку к панели управления до упора и подержите прижатой, пока от искры загорится газ.</p>	ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОЮ КНОПКИ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ <p>Злегка натисніть ручку відповідної конфорки до плити та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“. Потім притисніть ручку до панелі управління до лімітованого положення. Електропідпал почне запалювати конфорку.</p>
LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB <p>Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame.</p>	ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА <p>Легко нажмать на кнопку и поворачивать влево на позицию «максимальная мощность». Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного зажигания или нажать на кнопку до упора на панель управления и придержать, пока искра не воспламенит горелку у плиты, оборудованых выключателем высоковольтного зажигания прямо на рычаге управления.</p>	ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ <p>Злегка натисніть ручку відповідної конфорки до плити та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“. Тепер другою рукою натисніть кнопку електропідпала на панелі управління та утримуйте натиснутою до появи полум'я.</p>
LIGHTING THE BURNERS WITH FFD HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB <p>Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame. Hold the knob pressed to the limit position for about 5 seconds after the flame appears to allow the flame sensor scanner to heat up. Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the</p>	ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА <p>Поверните ручку крана горелки влево и установите её в положение „МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ“. Второй рукой нажмать на выключатель высоковольтного зажигания, приблизительно 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени. При нагреве датчика образуется термоэлектрическое напряжение, которое придержит магнит предохранителя, а газ будет гореть. Если пламя погаснет, то автоматически закроется подвод газа в горелку, несмотря на то, в</p>	ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ <p>Злегка натисніть ручку відповідної конфорки до плити та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“ („MAXIMUM POWER“). Тепер другою рукою натисніть кнопку електропідпала на панелі управління та утримуйте натиснутою до появи полум'я. Утримуйте ручку натиснутою у лімітованому положенні впродовж 5 секунд після появи полум'я. Відпустіть ручку та перевірте, чи загорілася</p>

<p>ignition procedure. After that set the knob to the desired position.</p>	<p>каком положении находится ручка крана - "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ" или "МАЛОЕ ПЛАМЯ".</p>	<p>конфорка. Якщо полум'я зникло після того, як відпустили ручку, повторіть процес запалювання. Після цього встановіть ручку в бажане положення.</p>
<p>SHUTTING THE HOB BURNERS OFF Turn the selected knob to the "OFF" position and check whether the flame is extinct</p>	<p>ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ При гашении пламени горелки духовки поверните ручку терmostата в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.</p>	<p>ВІМКНЕННЯ КОНФОРОК Поверніть ручку конфорки в положення „ВІМК.“ та перевірте, чи погасло полум'я.</p>
<p>COOKING</p> <ul style="list-style-type: none"> Use low and wide cookware for preparing food on gas burners. Make sure the burner flames heat the dish bottom and do not go beyond its rim. The appliance is fitted with different size burners. For optimum (economical) consumption of gas use the recommended cookware bottom diameters: <ul style="list-style-type: none"> - small burner - from Ø 120 to Ø 160 mm, - medium burner - from Ø 160 to Ø 220 mm, - large burner - from Ø 220 to Ø 280 mm. Rotation of control knob sets the gas heating power (flame size) between the "MAXIMUM POWER" position and "SAVING" position. To reach the "SAVING" position, the knob must be rotated to the extreme left position. After the food is brought to boiling point, reduce the gas power to the position sufficient to maintain the desired cooking stage. 	<p>ВАРКА</p> <ul style="list-style-type: none"> При варке пользуйтесь более низкой и более широкой посудой. Обращайте внимание на то, чтобы пламя горелки нагревало дно сосуда и не выходило за его края . Газовые горелки плиты имеют разные размеры. Для полного (экономичного) использования мощности горелки применяйте посуду с рекомендованными диаметрами: <ul style="list-style-type: none"> - 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 ручки крана в пределах положений "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ" и "МАЛОЕ ПЛАМЯ". Ручки кранов поворачиваются при слабом нажатии в сторону панели. Поворотом ручки крана влево устанавливаем кран в положение "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ", далее, поворотом ручки влево, до крайнего положения - "МАЛОЕ ПЛАМЯ", и обратно, вправо (также до крайнего положения), в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". 	<p>ПРИГОТОВУВАННЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> Для приготування на газових конфорках використовуйте низький та широкий посуд. Упевніться, що вогонь нагріває дно посуду, а не виходить за межі країв. Прилад обладнано конфорками різного діаметру. Для оптимального (економного) споживання газу використовуйте посуд з діаметром дна, який вказано нижче: <ul style="list-style-type: none"> - 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. Повертаючи ручку конфорки, встановлюється потужність нагріву газом (розмір полум'я) між "МАКСИМАЛЬНОЮ ПОТУЖНІСТЮ" та "ЗБЕРЕЖЕННЯ". Для встановлення положення "ЗБЕРЕЖЕННЯ", встановіть ручку конфорки в крайнє ліве положення. Довівши страву до кипіння, зменшіть полум'я до рівня, який необхідний для підтримування приготування відповідної страви.

CAUTION:	ПРИМЕЧАНИЕ	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:
<ul style="list-style-type: none"> Before opening the hob lid any spilled liquid must be removed from the lid surface. Do not close the hob lid if the burners are still hot! 	<ul style="list-style-type: none"> Закрытую крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы. Перед тем, как закрыть крышку, выключите все горелки. 	<ul style="list-style-type: none"> Перед відкриванням кришки варильної поверхні, протріть її від будь-яких пролитих рідин. Не закривайте кришкою варильноу поверхню до тих пір, поки конфорки гарячі!
INSTRUCTIONS FOR USING THE GLASS LID	РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ	ВИКОРИСТАННЯ СКЛЯНОЇ КРИШКИ
		
ATTENTION! Glass lid may crack if it is heated. Before closing the lid switch off all burners. To avoid damage to the glass lid follow these instructions: <ul style="list-style-type: none"> Do not operate hob burners when the lid is closed. Do not use closed lid as worktop or storage area. Open the lid properly to the end position. Avoid touching the glass lid with cookware during the food preparation. Close the lid to its completely closed position. Clean any spillages on the lid immediately after the hob has cooled down. Do not use abrasive detergents to clean the lid, as they may scratch the glass surface and cause discoloration. 	ВНИМАНИЕ! Если плита оснащена стеклянной крышкой, рекомендуем соблюдать следующие условия, которые помогут предотвратить её повреждение. <ul style="list-style-type: none"> Не включайте варочные горелки, если крышка закрыта. Закрытую крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы. Крышку открывайте надлежащим образом до её конечного положения. При приготовлении пищи следите, чтобы посуда не касалась стекла крышки. Придержите крышку до полного её закрытия. Нечистоты с крышки устранимте сразу после окончания приготовления пищи, как только она остынет. При очистке не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно поцарапать поверхность стекла и краску. 	УВАГА! Скляна кришка може тріснути при нагріванні. Перед закриванням варильної поверхні кришкою вимкніть усі конфорки.Щоб уникнути пошкоджень скляної кришки, дотримуйтесь наступних правил: <ul style="list-style-type: none"> Не вмикайте конфорки при закритій кришкою варильний поверхні. Не використовуйте кришку як робочу поверхню або площа для зберігання. Відчиняйте кришку відповідним чином. Уникайте торкання скляної кришки з посудом під час приготування страв. Зачиняйте кришку відповідним чином. Очистіть кришку від будь-яких рідин негайно після повного охолодження варильної поверхні. Для чищення кришки не використовуйте абразивні миючі засоби, що може спричинити утворення подряпин та обезбарвлення.
OVEN OPERATION	ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ	УПРАВЛІННЯ ДУХОВКОЮ
A TAP PROTECTED The gas supply to the oven burner is controlled by a tap protected with a thermoelectric flame sensor. The power input of the oven burner as well as the temperature of the oven space can be controlled by setting the knob to the positions „MAXIMUM POWER“ and „SAVING“	Подача газа в горелку духовки регулируется газовым краном с термоэлектрическим предохранителем пламени. Потребляемую мощность горелки, а тем самым и температуру духовки, можно регулировать ручкой крана в интервале положений „МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ“ и „МАЛОЕ ПЛАМЯ“	Газопостачання конфорки духовки контролюється захисним краном з термоелектричним сенсором полум'я. Потужність полум'я конфорки духовки і температура встановлюються при розміщенні ручки в положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“ та „ЗБЕРЕЖЕННЯ“.

A TEMPERATURE SELECTOR

The gas supply to the oven burner is controlled by a temperature selector with a thermoelectric flame sensor.

The power input of the oven burner as well as the temperature of the oven space can be controlled by setting the control knob to the positions 8 – 1

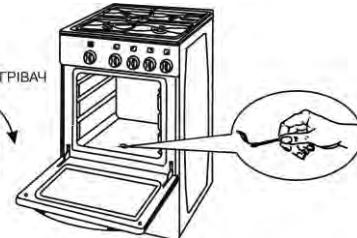
ТЕРМОСТАТ

Подача газа в горелку духовки регулируется термостатом с термоэлектрическим предохранителем пламени.

Потребляемую мощность горелки, а тем самым и температуру духовки, можно регулировать ручкой термостата в положениях между ступени 1-8.

РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ

Газопостачання конфорки духовки контролюється регулятором температури з термоелектричним сенсором полум'я. Потужність полум'я духовки та температура встановлюються при розміщенні ручки в положеннях 1 – 8.



IGNITION OF THE OVEN BURNER

- Open the oven door.

A TAP PROTECTED

- Set the oven burner control knob to the position "MAXIMUM" and press it slightly towards the panel to a limit position. At the same time hold a match at an opening in the oven bottom.

A TEMPERATURE SELECTOR

- Set the oven temperature selector knob to the position "8" and press it slightly towards the panel to a limit position. At the same time approach the match to the burner in the oven bottom opening.
- After firing the burner hold the knob pressed to a limit position to the panel for about 5 seconds till the flame sensor heats up.
- Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. After that set the knob to the desired position.

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

- Откройте дверцу духовки.
- Установите ручку крана горелки духовки в положение "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ" и прижмите её к панели до упора. Одновременно поднесите горящую спичку к отверстию для зажигания горелки духовки.

С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА

- Установите ручку термостата духовки в положение "8". В данном случае, ручку термостата нужно просто прижать к панели до упора и подержать, пока от искры загорится газ горелки.
- Если газ загорелся, то ручку крана/термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени.
- Отпустите ручку и проконтролируйте, горит ли газ горелки. Если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания.

ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРКИ ДУХОВКИ

- Відчиніть дверця духовки.
- Встановіть ручку конфорки духовки в положення „МАКСИМУМ” та злегка натисніть до панелі управління до лімітованого положення. В цей же час іншою рукою піднесіть запалений сірник до отвору, що знаходиться в нижній частині духовки.
- Відчиніть дверця духовки. Встановіть регулятор температури духовки в положення "8" та злегка натисніть до панелі управління до лімітованого положення. В цей же час іншою рукою піднесіть запалений сірник до отвору, що знаходиться в нижній частині духовки.
- Після запалення конфорки утримуйте ручку натиснутою в лімітованому положенні впродовж 5 секунд до стабілізації полум'я.
- Відпустіть ручку та перевірте, чи загорілася конфорка. Якщо полум'я зникло після того, як відпустили ручку, повторіть процес запалювання. Після цього встановіть ручку в бажане положення.

<p>IGNITION OF THE OVEN BURNER WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB</p> <p>Set the oven temperature selector knob to the position "8" and press it slightly towards the panel to a limit position. Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame.</p>	<p>ЗАЖИГАННЯ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ЕЛЕКТРОРОЗЖИГА</p> <p>Установите ручку термостата духовки в положение "8". В данном случае, ручку термостата нужно просто прижать к панели до упора и подержать. Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного зажигания или нажать на кнопку до упора на панель управления и придержать, пока искра не воспламенит горелку у плит, оборудованных выключателем высоковольтного зажигания прямо на рычаге управления.</p>	<p>ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРКИ ДУХОВКИ ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОПІДПЛАУ</p> <p>Відчиніть дверцята духовки. Встановіть регулятор температури духовки в положення "8" та злегка натисніть до панелі управління до лімітованого положення. Тепер другою рукою натисніть кнопку електропідпалау на панелі управління та утримуйте натиснутою до появи полум'я.</p>
<p>IMPORTANT:</p> <p>If the burner is not on after 10 seconds, open the oven door and wait for 5 minutes before the next try.</p>	<p>ВНИМАНИЕ!</p> <p>Если же через 10 секунд газ не загорится, то перед следующей попыткой подождите 5 минут, оставив дверь духовки открытой.</p>	<p>ВАЖЛИВО:</p> <p>Якщо конфорка не увімкнеться через 10 секунд, відчиніть дверцята духовки та зачекайте 5 хвилин. Повторіть процедуру заново.</p>
<p>A TEMPERATURE SELECTOR</p> <ul style="list-style-type: none"> Set the oven temperature selector knob to the position "8" and press it slightly towards the panel to a limit position. At the same time approach the match to the burner in the oven bottom opening. After firing the burner hold the knob pressed to a limit position to the panel for about 5 seconds till the flame sensor heats up. Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. After that set the knob to the desired position. 	<p>С ПОМОЩЬЮ ЕЛЕКТРОРОЗЖИГА</p> <ul style="list-style-type: none"> Установите ручку термостата духовки в положение "8". В данном случае, ручку термостата нужно просто прижать к панели до упора и подержать, пока от искры загорится газ горелки. Если газ загорелся, то ручку крана/термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени. Отпустите ручку и проконтролируйте, горит ли газ горелки. Если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания. 	<p>ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРКИ ДУХОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> Відчиніть дверцята духовки. Встановіть регулятор температури духовки в положення "8" та злегка натисніть до панелі управління до лімітованого положення. В цей же час іншою рукою піднесіть запалений сірник до отвору, що знаходиться в нижній частині духовки. Після запалення конфорки утримуйте ручку натиснутою в лімітованому положенні впродовж 5 секунд до стабілізації полум'я. Відпустіть ручку та перевірте, чи загорілася конфорка. Якщо полум'я зникло після того, як відпустили ручку, повторіть процес запалювання. Після цього встановіть ручку в бажане положення.
<p>SHUTTING OFF THE OVEN BURNER</p> <p>Turn the selected knob to the "OFF" position and check whether the flame is extinct</p>	<p>ГАШЕНІНЯ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ</p> <p>При гашенні пламени горелки духовки поверніть ручку термостата в положеніє "ВЫКЛЮЧЕНО". Проконтроліруйте - погасло ли пламя горелки.</p>	<p>ВИМКНЕННЯ КОНФОРКИ ДУХОВКИ</p> <p>Поверніть ручку конфорки в положення „ВИМК.“ та перевірте, чи погасло полум'я.</p>
<p>Inserting of grid in the oven</p>	<p>Вставка сетки в духовку</p> 	<p>Вставка сітки в духовку</p> 

MINUTE MINDER

Awaiting cooking time (oven or hob burners) is possible to set on mechanical minute minder in range of 0–115 minute.

Required time to be set by turning of the knob. First turn the knob to the right to max. position and than turn back to required time.

When time expire the bell rings.

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

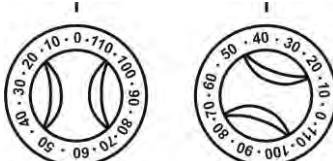
Период деятельности духовки и горелок можно отследовать с помощью механического таймера в интервале от 0 до 115 минут.

Устанавливается вращением кнопки. сначала, направлением вправо в максимальное положение (115 минут) и затем снова в заданное время (35 мин). После истечения срока установленного времени играет звуковой сигнал.

МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР

Можна встановити таймер (для готування в духовці або на поверхні) в механічному режимі в діапазоні 0–115 хвилин.

Час встановлюється повертанням ручки таймеру. Спочатку поверніть ручку праворуч до максимальної позиції, а потім обертьте її ліворуч до позначки бажаного часу. По закінченні часу пропунає звуковий сигнал.



OVEN TEMPERATURE INDICATOR

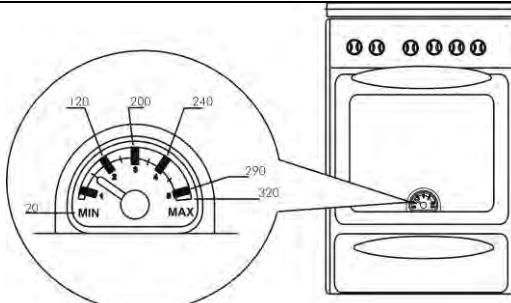
Cooker is fitted with oven temperature indicator which shows the temperature in the centre of the oven (in °C). Indicated temperature is only informative.

ИНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Плита снабжена индикатором температуры духовки. Температура внутри духовки зависит от положения ручки крана горелки духовки. Соответствие температуры внутри духовки показаниям индикатора (в °C). Температура на индикаторе указана только для сведения.

ІНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРИ

Плита обладнана індикатором, який показує температуру всередині духовки (в °C). Значення температури – інформаційне.



BAKING / ROASTING FOOD

Preheat the oven for a period of 10 - 15 min before putting yeast dough to bake.

ВЫПЕЧКА

Перед тем, как начать выпекать, при необходимости, прогрейте духовку в течение 10-15 минут.

ВИПІКАННЯ/СМАЖЕННЯ СТРАВ

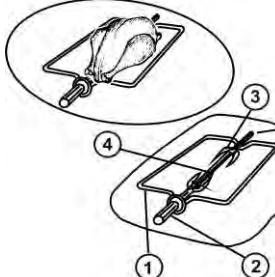
Розігрійте духовку впродовж 10-15 хвилин перед випіканням з дріжджового тіста.

<p>A TAP PROTECTED</p> <p>The oven knob is set to the position „MAXIMUM POWER”. After preheating put the food in the oven. Baking/roasting time at MAXIMUM POWER depends on the type and mass of food. Then set the oven burner knob to the MINIMUM POWER (SAVING) position and keep it there to the end of baking.</p>	<p>Установите ручку крана горелки духовки в положение „МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ”. В таком положении ручку крана горелки оставьте на время, которое зависит от веса и вида приготавливаемого блюда. Затем ручку можете установить в положение „МАЛОЕ ПЛАМЯ” и выпечку докончить.</p>	<p>Ручку роботи духовки встановіть в положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ”. Після розігріву духовки помістіть їжку. Тривалість випікання/смаження страв при „МАКСИМАЛЬНІЙ ПОТУЖНОСТІ”, залежить від типу та ваги продуктів. Встановіть ручку роботи духовки в положення „МИНІМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ”</p>
<p>A TEMPERATURE SELECTOR</p> <p>The oven knob is set to the position 8. After preheating and setting the oven temperature selector knob to the selected temperature put the food in the oven. The selected temperature will automatically be maintained throughout the baking/roasting procedure. Check the suggested numerical value setting of the temperature selector for each kind of food and baking/roasting method.</p>	<p>Ручку термостата установите в положение 8. При необходимости, через определённое время выпечки ручку термостата духовки можете переставить на более низкую или более высокую ступень температуры.</p> <p>Установленная температура духовки будет сохраняться в течение всего времени выпечки. Если обнаружите значительный раздл между установленной температурой и действительной температурой в духовке, обратитесь за помощью вполномоченную сервисную организацию.</p>	<p>Ручку роботи духовки встановіть в положення 8. Після розігріву духовки та встановлення бажаної температури помістіть на духовку продукти. Вибрана температура буде автоматично підтримуватися впродовж процесу випікання/смаження.</p> <p>Перевірте відповідність температури для кожного виду продукту та методу приготування.</p> <p>Для отримання найкращого результату при приготуванні в духовці вставте решітку з деко в другий рівень спрямовувачів знизу.</p>
<ul style="list-style-type: none"> For best baking/roasting results insert the grid with the tray into the second level guide from below. Experience says that yeast dough is well baked after 25 – 30 minutes, Christmas cake after 45 minutes, and pastry after 12 – 18 minutes. However, these times are merely referential and it is necessary to test them individually. If possible, avoid opening the oven door during the baking process if possible. The temperature regime within the oven might be disturbed, resulting in prolonged baking time or burnt food. If you should detect considerable differences between the set temperature and the actual oven temperature, contact qualified service personnel. 	<ul style="list-style-type: none"> Для ориентации сообщаем, что время выпечки пирожков из дрожжевого теста, приблизительно, 25-30 минут. На выпечку изделий из сдобного дрожжевого теста потребуется 45 минут, из слоёного или песочного теста - 12-18 минут. При выпечке высоких пирогов рекомендуем противень или форму с пирогом уложить на алюминиевый противень (для более равномерного выпекания) и поставить их оба на решётку, вставленную во вторые от дна духовки пазы боковых стен. Требуемое время выпечки и выбор температуры зависят от вида и объёма, рецептуры и способа приготовления блюда, а также от величины давления газа в сети. Поэтому, время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком. 	<ul style="list-style-type: none"> Зазвичай, для приготування дріжджового тіста необхідно 25-30 хвилин, Різьяння пирога – 45 хвилин, дрібної вилічки – 12-18 хвилин. Однак, дана інформація не є точною, її необхідно перевірити індивідуально. При можливості уникайте відчинення дверцят духовки під час приготування. Температурний режим в межах духовки може змінитися в наслідок тривалого приготування або спалення страви. Якщо ви виявите значну розбіжність між встановленою температурою та реальною, негайно зверніться у сервісний центр.
<p>HELPFUL HINT:</p> <p>When baking high rise yeast dough put it on aluminum baking tray and insert it in the second guide level from the bottom.</p>	<p>ВНИМАНИЕ!</p> <p>При выпечке высоких пирогов рекомендуем противень или форму с пирогом уложить на алюминиевый противень (для более равномерного выпекания) и поставить их оба на решётку, вставленную во вторые от дна духовки пазы боковых стен.</p>	<p>КОРИСНА ПОРАДА:</p> <p>Випічку з дріжджового тіста найкраще випікати в алюмінієвому деко, який необхідно встановити у другий рівень спрямовувачів знизу.</p>

Knob position	Oven temperature	Relation between the temperature selector position and the oven temperature for different oven operations	Зависимость между температурой в духовке и видом приготавливаемого блюда	Відповідність положення регулятора температури до температури духовки
Позиция ручки температуры	Температура духовки	Kind of baked food	Вид приготавливаемого блюда	Процес
1	150 – 160° C	Preservation	стерилизование	Консервування
2 – 3	160 – 180° C	Foam pastry, meringue	белковое печенье (безе)	Меренга
3 – 4	180 – 196° C	Sponge-biscuit batter, Christmas cake, yeast dough	бисквитное, кислое или сдобное дрожжевое тесто	Різдвяний пиріг, дріжджове тісто
4 – 5	196 – 212° C	Cakes, lean meat, venison	пироги, нежирное мясо, дичь	Кекси, пісне м'ясо, оленина
5 – 6	212 – 228° C	Lean meat	нежирное мясо	Пісне м'ясо
6 – 7	228 – 244° C	Fat meat, poultry, pork	жирное мясо, свиное мясо, гусь	Жирне м'ясо, домашня птиця, свинина
8	260°C	Flaky pastry, sweets	слоеное и песочное тесто	Випічка з листового тіста, конфети

GRILL	ГРИЛЬ	ІНФРАЧЕРВОНИЙ НАГРІВАЧ
GRILL BURNER OPERATION <ul style="list-style-type: none"> Set the oven temperature selector knob to the position GRILL and press it towards the panel to the limit position. At the same time hold a match at the grill burner near the oven ceiling or press the ignition button. The automatic ignition device will fire the burner. After firing the burner hold the knob pressed towards the panel for about 5 seconds until the flame sensor heats up. Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. 	ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ <ul style="list-style-type: none"> Установите ручку термостата духовки в положение „ГРИЛЬ“. Выключатель электророзжига расположен под ручкой управления термостатом и, в данном случае, ручку термостата нужно просто прижать к панели управления до упора и подержать, пока от искры загорится газ. При этом между электродом электророзжига и горелкой гриля проскочит серия искр. Если газ загорелся, то ручку термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся чувствительный элемент предохранителя пламени. Отпустите ручку и проконтролируйте - горит ли газ по всему периметру горелки. 	УВІМКНЕННЯ ІНФРАЧЕРВОНОГО НАГРІВАЧА <ul style="list-style-type: none"> Встановіть регулятор температури в положення ГРИЛЬ та натисніть до панелі управління до лімітованого положення. У цей же час піднесіть запалений сірник до інфрачервоного нагрівача в верхній частині духовки та натисніть кнопку електропідпал запалить конфорку. Після появи полум'я утримуйте ручку натиснутою впродовж 5 секунд до стабілізації полум'я. Відпустіть ручку та перевірте, чи конфорка увімкнулася. Якщо полум'я погасло, повторіть процедуру ще раз.
IMPORTANT: If the burner is not on after 10 seconds, open the oven door and wait for 5 minutes before the next try.	ВНИМАНИЕ! Если же через 10 секунд газ не загорится, то перед следующей попыткой подождите 5 минут, оставив дверцы духовки открытой.	ВАЖЛИВО: Якщо конфорка не увімкнеться через 10 секунд, відчиніть дверцята духовки та зачекайте 5 хвилин. Повторіть процедуру ще раз.

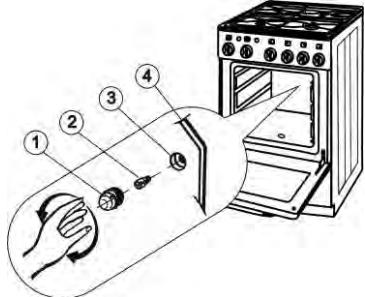
SHUTTING OF THE GRILL BURNER Turn the selected knob to the "OFF" position and check whether the flame is extinct	ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ При гашении пламени горелки духовки поверните ручку терmostата в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.	ВИМКНЕННЯ ІНФРАЧЕРВОНОГО НАГРІВАЧА Поверніть ручку конфорки в положення „ВИМК.“ та перевірте, чи погасло полум'я.
GRILLING MEAT <ul style="list-style-type: none"> Before grilling install the control panel protection sheet by inserting it into the two pins located at the upper part of the oven. After firing the grill burner place the food on the tray and put in the oven. Appropriate grilling level is the second or third guide from the oven bottom. Effective grilling area is defined by the bars on the grid. Turn the grid free space towards the back wall. Insert the dripping tray below the grid (into the first level guide) for the collection dripping fat. 	ГРИЛЬ НА РЕШЁТКЕ <ul style="list-style-type: none"> При работе с грилем обязательно должна быть установлена защитная пластина ручек кранов, которую нужно пазами насадить на штифты на верхней стенке духовки. зажгите горелку гриля, приготовленные продукты уложите на решётку для жарения, установите в пазы боковых стенок духовки решётка с приготовляемым блюдом должно находиться как можно ближе к горелке гриля; размеры полезной площади для гриля определены размерами решётки и её поперечными распорками; под решётку, в более низкие пазы боковых стенок или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир. 	СМАЖЕННЯ М'ЯСА <ul style="list-style-type: none"> Перед смаженням вставте захисний щит у два штифта, що знаходяться у верхній частині духовки. Після увімкнення конфорки-гриль покладіть на деко страву та засуньте в духовку. Рівень для грилю – другий або третій знизу. Ефективна площа грилю визначена планками на решітці. Решітку без планок поверніть до задньої стінки духовки. Під решітку встановіть деко (у перший рівень спрямовувачів).
ATTENTION! <ul style="list-style-type: none"> Always use the control panel protection sheet during grilling! After fixing the protection sheet close the oven door. 	ВНИМАНИЕ! <ul style="list-style-type: none"> При работе с грилем обязательно должна быть установлена защитная пластина ручек кранов, которую нужно пазами насадить на штифты на верхней стенке духовки. Дверца духовки должна быть приоткрыта, опираясь на установленную защитную пластину ручек кранов. 	УВАГА! <ul style="list-style-type: none"> Завжди користуйтесь захисним щитом при смаженні за допомогою конфорки-грилю! Зафіксувавши захисний щит, зачиніть дверцята духовки.
ELECTRIC GRILL	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ	ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ
GRILLING ON ELECTRIC GRILL <ul style="list-style-type: none"> Cooker has electric grill Set the thermostat knob to position „GRILL“ Grill is ON. On control panel lights signal lamp „Power ON“ 	ГОТОВКА НА ГРИЛЕ – ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ <ul style="list-style-type: none"> Плита имеет электрический гриль. Регулятор термостата установите в позицию «ГРИЛЬ». Гриль включен. На панели управления горит индикатор состояния гриля. 	ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОГО ГРИЛЮ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ <ul style="list-style-type: none"> Плита обладнана електричним грилем Встановіть регулятор термостата в позицію «Гриль» Гриль ввімкнен. На панелі управління горить індикатор роботи
GRILLING OF FOOD NOTE! <ul style="list-style-type: none"> It is necessary to use protection sheet of knobs when grilling – see picture Keep the oven door open when grilling 	БЛЮДА НА ГРИЛЕ ВНИМАНИЕ! <ul style="list-style-type: none"> При готовке на гриле следует всегда использовать защитный кожух для регуляторов – см. рисунок При готовке на гриле дверка духовки открыта. 	ПРИГОТОВУВАННЯ З ГРИЛЕМ УВАГА! <ul style="list-style-type: none"> При приготуванні з грилем слід завжди використовувати захисний кожух для регуляторів див. рис.

<ul style="list-style-type: none"> Lid must be open when grilling 	<ul style="list-style-type: none"> При готовке на гриле крышка плиты должна быть открытой. 	<ul style="list-style-type: none"> Під час використання грилю тримайте дверцята духовки відкритими Під час використання грилю крышка плити повинна бути відкрита 								
PREPARING OF COOKER FOR GRILLING: <ul style="list-style-type: none"> Switch ON electric grill Prepared meal put on the shelf Put the shelf into slots in oven side walls. Use 2. or 3. slot from the bottom (position of meal should be as close as possible to grilling element). To the bottom slot put grid pan for collecting of sauce. 	<p>ПЛИТУ ПОДГОТОВИТЬ К ГОТОВКЕ НА ГРИЛЕ:</p> <ul style="list-style-type: none"> Включить электрический гриль Подготовленное блюдо положить на решетку Решетку засунуть в пазы в боковых стенках духовки. Для гриля рекомендуется устанавливать решетку во 2-й или 3-й паз от дна духовки (чтобы жарящееся блюдо находилось как можно ближе к горелке гриля). На паз ниже установить противень, в который будет капать сок. 	<p>ПІДГОТУВАННЯ ПЛИТИ ДО ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЮ:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ввімкніть електричний гриль Покладіть страву на решітку Розташуйте решітку в бокових пазах духовки. Для грилю рекомендовано використовувати розміщення решітки на 2 або 3 рівні від дна духовки (щоб страва, яка готується, знаходилася якомого більше до грилю) На рівень нижче встановіть деко, в яке буде стікати жир 								
<ul style="list-style-type: none"> Oven is equipped with turnspit (GIN 53260 I) Preheating of grill is from 7 to 12 minutes. Grill function is without power regulation. 	<ul style="list-style-type: none"> Духовка плиты оснащена вращающимся вертетом (GIN 53260 I). Предварительный нагрев ГРИЛЯ – от 7 до 12 минут. Работа – функция ГРИЛЬ не имеет регуляции мощности. 	<ul style="list-style-type: none"> Духовка обладнана діагональним рожнем (GIN 53260 I) Попередній нагрів Грилю – від 7 до 12 хвилин Функція Гриль не має регуляції потужності 								
	<p>GRILLING WITH ROASTING SPIT</p> <p>Roasting spit set consists of :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spit support - 1 pcs 2. Handle - 1 pcs 3. Fixing forks - 2 pcs 4. Roasting spit - 1 pcs 	<p>ГРИЛЬ НА ПОВОРОТНОМ ВЕРТЕЛЕ</p> <p>Комплект принадлежностей поворотного вертета состоит из следующих частей:</p> <table> <tbody> <tr> <td>1. подставка для вертела</td> <td>- 1 шт.</td> </tr> <tr> <td>2. рукоятка</td> <td>- 1 шт.</td> </tr> <tr> <td>3. вилка</td> <td>- 2 шт.</td> </tr> <tr> <td>4. вертел</td> <td>- 1 шт.</td> </tr> </tbody> </table>	1. подставка для вертела	- 1 шт.	2. рукоятка	- 1 шт.	3. вилка	- 2 шт.	4. вертел	- 1 шт.
1. подставка для вертела	- 1 шт.									
2. рукоятка	- 1 шт.									
3. вилка	- 2 шт.									
4. вертел	- 1 шт.									
		<p>СМАЖЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ДІАГОНАЛЬНОГО РОЖНА</p> <p>Діагональний рожн складається з:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Підставка рожна - 1 шт. 2. Ручка - 1 шт. 3. Фіксуючі зубці - 2 шт. 4. Рожн - 1 шт. 								

ASSEMBLING GRILLING EQUIPMENT	ПОРЯДОК СБОРКИ ПОВОРОТНОГО ВЕРТЕЛА: <ul style="list-style-type: none"> 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. 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. 	ПРИГОТОВУВАННЯ ДІАГОНАЛЬНОГО РОЖНА ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ <ul style="list-style-type: none"> Вставте підставку рожна в третій спрямовувач знизу. Помістіть деко в перший спрямовувач знизу. Закріпіть м'ясо для смаження на рожен поетапно. Помістіть м'ясо з рожном на підставку (передній ролик – в спрямовувач, задній – в отвір на задній стінці духовки). Почніть приготування, увімкнувши відповідну ручку панелі управління.
NOTICE: <ul style="list-style-type: none"> 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. 	ВНИМАНИЕ! <ul style="list-style-type: none"> 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 прикрытой 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. 	ПРИМІТКА: <ul style="list-style-type: none"> При смаженні великих шматків м'яса (наприклад, курча) упевніться, що м'ясо добре збалансовано на рожні, який повинен обертається невимушено. При смаженні на грилі з відкритими дверцями духовки завжди користуйтесь захисним щитом, щоб захистити панель управління від пошкодження.
CLEANING AND MAINTENANCE	УХОД ЗА ПЛИТОЙ	ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ
Before attempting any cleaning or maintenance set all gas control knobs and temperature selectors to "OFF" position and let the cooker cool down completely.	При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети.	Перед чищенням або технічним обслуговуванням приладу вимкніть його з електромережі та встановіть усі ручки конфорок та регулятор температури в положення „ВИМК.” („OFF”) та дайте охолонути плиті повністю.
CLEANING THE CABINET	ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ <ul style="list-style-type: none"> Clean the exterior with a damp sponge and 	ЧИЩЕННЯ КОРПУСУ <ul style="list-style-type: none"> Зовнішню частину приладу необхідно чистити

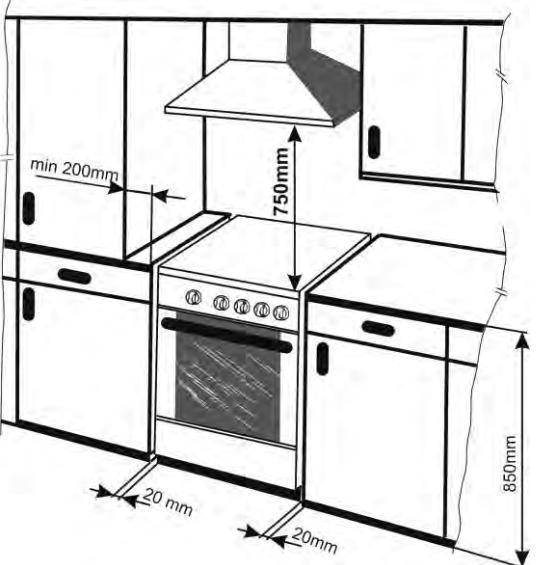
<p>some detergent.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fat stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. Never clean enameled surfaces with abrasive agents as they may permanently damage the surface of the appliance. 	<p>тряпки или губки с поверхностью-активным моющим средством. Затем вытрите насухо.</p> <ul style="list-style-type: none"> Жирные пятна устраним тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали. Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов. 	<p>вологого ганчіркою і муючим засобом.</p> <ul style="list-style-type: none"> Жирові плями необхідно видалити теплою водою та спеціальним муючим засобом для емалі. Ніколи не можна чистити емальовані поверхні абразивними засобами, оскільки може пошкодитися поверхня приладу.
		
HOB GRID <ul style="list-style-type: none"> Remove the cooking grid from the hob and wash it separately or place it into the dishwasher. After washing replace it to fit the appropriate grooves in the hob. Remove burner parts (cover, distributor) from the hob and soak them in warm water with added detergent for 10 minutes. After washing dry the burner parts carefully and check whether all burner notches are clean, then return them back to their position. 	ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА <ul style="list-style-type: none"> Снимите решётку с варочного стола и вымойте с поверхностью-активным миючим засобом. Крышки и рассекатели пламени горелок снимите и положите на 10 минут в тёплую воду с миючим засобом. Затем вымойте их, проверьте чистоту прорезей в рассекателе пламени, тщательно всё осушите и установите. 	РЕШІТКА КОНФОРКИ <ul style="list-style-type: none"> Зніміть решітку з варильної поверхні та помийте окремо або помістіть в посудомийну машину. Після миття установіть її на варильну поверхню відповідним чином. Зніміть частини конфорок (кришки, розсіювач) та замочіть в теплій воді з миючим засобом на 10 хвилин. Після миття ретельно висушіть частини конфорок та перевірте чи усі зубці конфорок чисті, помістіть на попереднє положення.
NOTICE: <p>Since the burner distributor caps are made of aluminum alloy, we discourage you from cleaning them in a washing machine.</p>	ПРЕДУПРЕЖДАЕМ, <p>что рассекатели пламени изготовлены из алюминиевого сплава, и поэтому не рекомендуем их мыть в моечной машине.</p>	ПРИМІТКА: <p>Оскільки кришки розсіювача конфорки зроблені з алюмінієвого сплаву, ми не рекомендуємо мити їх в посудомийній машині.</p>
OVEN <ul style="list-style-type: none"> Clean the oven walls with a damp sponge and detergent. To clean stubborn stains burned into the oven wall use a special detergent for enamel. After cleaning carefully wipe the oven dry. Clean the oven only when it is completely cold. Never use abrasive agents, because they will scratch enameled surface. Wash the oven utensils with a sponge and detergent or put them in the dishwasher (grid, 	ОЧИСТКА ДУХОВКИ <ul style="list-style-type: none"> Чистить духовку можно только тогда, когда она холодная. Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов. Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностью-активным миючим засобом или нанесите на них специальное миючее средство, предназначенное для очистки духовок, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите. После очистки стекни духовки тщательно вытрите. Никогда не используйте абразивные чистящие 	ДУХОВКА <ul style="list-style-type: none"> Протріть стінки духовки вологою ганчіркою та муючим засобом. Для очищення стійких плям на стінках духовки використовуйте спеціальні миючі засоби для емалі. Після чищення ретельно витріть насухо духовку. Чистіть духовку, якщо вона повністю охолода. Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби, оскільки вони можуть пошкодити емальовану поверхню. Приладдя духовки необхідно мити муючим

<p>pan, etc.). You can also use special detergents to remove rough stains or burns.</p>	<p>средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность.</p> <ul style="list-style-type: none"> • При надежности духовки (решетку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моющую машину для посуды. 	<p>засобом вручну або в посудомийній машині (решітку, деко, тощо). Ви також можете скористатися спеціальним муючим засобом для видалення стійких плям.</p>
<p>BULB REPLACEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set all the control knobs to the OFF position and disconnect the range from the mains. • Unscrew the bulb glass cover in the oven by turning it anti-clockwise. • Unscrew the bulb and replace it with a new bulb. • Replace the bulb glass cover. 	<p>ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Установіть усі ручки в положення „ВІМК” (OFF) та вимкніть прилад з електромережі. • Викрутіть скляну кришку лампочки в духовці, повернувши проти годинникової стрілки. • Викрутіть лампочку та замініть на нову. • Встановіть скляну кришку лампочки.
<p>NOTE: For oven illumination always use T 300° C, E14, 230 -240V, 25W bulb. 1. Glass cover 2. Lamp 3. Sleeve 4. Oven rear wall</p>	<p>ПРИМЕЧАНИЕ: Для освещения духовки применяется лампа Т 300° С, Е14, 230 - 240 В, 25 Вт. 1. Плафон 2. Лампа 3. Патрон 4. Задняя стенка духовки</p>	<p>ПРИМІТКА: Для освітлення духовки завжди використовуйте Т 300° С, Е14, 230 -240 В, 25 Вт лампочку. 1 – Скляна кришка 2 - Лампочка 3 - Втулка 4 – Задня стінка духовки</p>

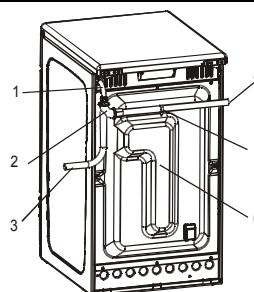


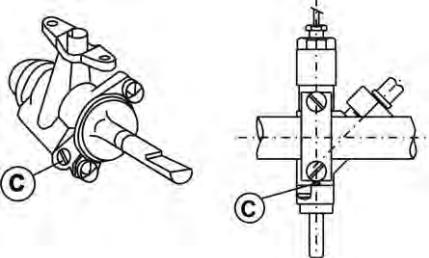
WARRANTY TERMS AND CONDITIONS	РЕКЛАМАЦІЯ	ГАРАНТІЙНИЙ ТЕРМІН ТА УМОВИ
In case of any defects to the appliance during the warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim to the nearest authorized dealer or place of purchase, and make sure you can produce the endorsed Certificate of Warranty. In the absence of duly endorsed Certificate of Warranty your claim is void.	В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы купили прибор, 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.	У випадку будь-яких пошкоджень приладу під час гарантійного терміну в жодному разі не ремонтуйте прилад самостійно. Обов'язково зверніться в авторизований сервісний центр та пред'явіть Гарантійний лист, який заповнений відповідним чином. При відсутності Гарантійного листа прилад не буде обслуговуватися по гарантії.
NOTE: The appliance will be delivered to you with the appropriate protective wrapping. This packaging material is valuable and can be recycled if such facilities are available in your locality.	ПРИМЕЧАНИЕ: Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.	ПРИМІТКА: Прилад доставляється вам у відповідному захищенні упаковці. Цей пакувальний матеріал підлягає повторній обробці, якщо у вашій місцевості існує відповідна служба.
DISPOSAL OF PACKAGING	СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ	УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ
Deliver the disposed packaging material to your local collecting point for recycling. Corrugated cardboard, wrapping paper - sale to the collecting places; - in waste paper containers; Wooden parts - other use; - to the municipal disposal facility; Wrapping foil and bags - in waste plastic containers;	Гофрированный картон, обёрточная бумага продажа в утильсырьё, - в отходы макулатуры Деревянные подставки специальные контейнеры, - иное использование Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали контейнеры для пластмассы	- - в - в - в Доставте пакувальний матеріал до відповідної служби для його утилізації. Рифлений картон, пакувальний папір - у відповідні служби для утилізації; - в контейнери для непридатного паперу; Дерев'яні частини - для іншого використання; - у відповідні служби по утилізації; Пакувальна фольга та пакети - в контейнери для непридатного пластику.
DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES	ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ
The appliance contains valuable materials which ought to be reused or recycled, so once your appliance is of no use to you deliver it to the authorized scrap dealer for further treatment.	Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.	Прилад складается из частей, которые можно использовать вновь или переработать. Як только ваш прилад відслужить свій термін, зверніться у відповідні служби по утилізації приладів.

INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	ІНСТРУКЦІЯ З УСТАНОВКИ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ
<p>The appliance must be installed in accordance with valid local regulations, and shall be placed only in well vented spaces.</p> <p>IMPORTANT PRECAUTION:</p> <p>Any movement of the appliance from the existing installation requires shutting gas supply and disconnecting the appliance from electric mains power.</p> <p>After installation the qualified personnel should perform the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p> <p>ВНИМАНИЕ!</p> <p>При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети.</p> <p>В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> все ручки кранов горелок и терmostата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО"; отсоедините плиту от линии электросети, вытащив вилку из розетки, и от линии газопровода, закрыв кран перед плитой; подождите, пока плита остывает. 	<p>Прилад необхідно встановити згідно діючих місцевих директив та в добре провітрюваному приміщенні.</p> <p>ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:</p> <p>При будь-якому пересуванню приладу з місця встановлення і підключення необхідно перекрити кран подачі газу та вимкнути прилад з електромережі.</p> <p>Після установки приладу фахівець сервісного центру повинен виконати наступне:</p> <ul style="list-style-type: none"> Перевірити виток газу на з'єднаннях та правильність електричного підключення. Перевірити газові конфорки та їх складові (нагрівач духовки, збереження вхідної електроенергії, термоелектричні сенсори). Розказать покупцю про усі функції і технічне обслуговування приладу.
LOCATION	УСТАНОВКА ПЛИТЫ	РОЗМІЩЕННЯ
<p>The appliance is designed for installation in the line of kitchen cabinets. The cooker can be located in the standard kitchen with a minimum space of 20m³.</p> <p>If the kitchen is smaller (but not less than 15m³ as a minimum) it is necessary to provide a hood. Regarding thermal resistance the cooker can be positioned on any floor, as long as it is not located on a pedestal.</p> <p>minimum distance of 750 mm, in line with the manufacturer's instructions.</p>	<p>Плита может быть установлена в ряд с кухонной мебелью. Объем помещения должен быть минимально 20м³. Помещения с меньшим объемом (минимально 15 м³) должны быть обеспечены вентиляцией. С точки зрения теплостойкости плиту можно поставить на любой пол (покрытие).</p> <p>Плита не должна устанавливаться на подставку.</p>	<p>Прилад спроектовано для інсталяції на лінії кухонних шкафів. Плиту можна розмістити в стандартній кухні з мінімальною площею 20м³.</p> <p>Якщо площа кухні менша (але не менша ніж 15м³, як мінімум), необхідно на кухні розмістити витяжку. Відносно теплового опору плиту можна розмістити на будь-яку підлогу, але не на підставку.</p>
	<p>минимальное расстояние 750 мм</p> <p>Остальные размеры при установке воздухоочистителя должны соблюдаться в соответствии с рекомендациями изготовителя воздухоочистителей.</p>	<p>мінімальна відстань 750 мм, згідно інструкції виробника.</p>

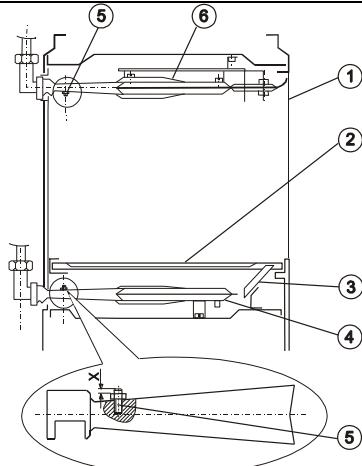


CONNECTION TO GAS SUPPLY	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ	ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ
GAS SUPPLY The appliance may be connected to gas supply by only by the authorized personnel. Connection must comply with the local standards and requirements. The gas supply pipe must be fitted with the accessible gas shut-off cock, located before the coupling with the cooker.	ГАЗОПРОВОД Присоединение плиты к газопроводу должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организации в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	ГАЗОПОСТАЧАННЯ Підключити пристрій до газопостачання має право лише кваліфікований фахівець. Підключення повинне відповідати усім діючим місцевим стандартам та інструкціям. Труба газопостачання повинна бути обладнана доступним краном для перекривання подачі газу, який повинен знаходитися перед з'єднанням з плитою.
WARNING: 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 газового присоединения, применяйте для его поддержки ключ.	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: При роботі з газовою лінією (наприклад, при з'єднанні з системою розподілення газу або гнучким газовим шлангом) завжди використовуйте гайковий ключ для утримування кінця газового шлангу, щоб уникнути деформації.

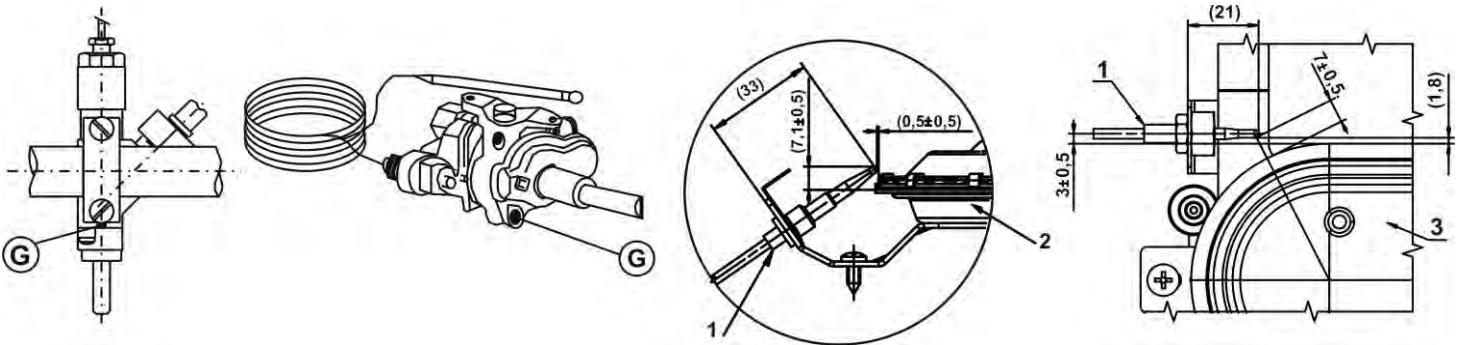
CONNECTION TO THE NATURAL GAS NETWORK Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator.	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ Підключення повинно відбуватися згідно місцевих діючих стандартів та законодавства. У випадку надмірного тиску газу скористайтесь регулятором тиску.
CONNECTION TO THE LPG NETWORK Special LPG coupling must be installed at the 1/2" pipe connection.	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К БАЛЛОНУ С ПРОПАН-БУТАНОМ Шланг должен иметь присоединительный штуцер с внутренней резьбой сnominalным диаметром 1/2".	ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЗРІДЖЕНОГО ГАЗУ Спеціальний патрубок для зрідженої газу необхідно установити в 1/2" з'єднувальну трубу.
FLEXIBLE HOSE CONNECTION For safety reasons use only the certified hose complying with local standards and with recommended length of 1000mm. Heat resistance of the connection hose should be at least 100° C. Each hose must contain instructions regarding the method of connection, allowed heating, inspections, service life, etc. These instructions must be unconditionally adhered to.	ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА Недопустимо применять шланг, который не имеет сертификации для использования его с данной целью. Рекомендуемая длина шланга 1000 мм и тепловое сопротивление шланга мин. 100°С. На шланг не должно влиять излучаемое тепло и не должно быть соприкосновения с открытым огнем. Нельзя прокладывать шланг около той части наружных стенок плиты, где находится духовка. Уплотнение соединений необходимо выполнить уплотнительным материалом, рекомендованным заводом-изготовителем в инструкции по применению шланго	ПІДКЛЮЧЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГНУЧКОГО ШЛАНГУ Необхідно використовувати лише атестований шланг згідно діючих місцевих стандартів та рекомендованою довжиною 1000мм. Термостійкість з'єднувального шлангу повинна складати як найменше 100° С. Кожен шланг повинен мати інструкції з підключення, припустимого нагріву, строку служби, тощо. Необхідно беззаперечне дотримуватися даних інструкцій.
		
1 - Connection ending 2 - Knee 3 - Connection hose (connection from the right) 4 - Connection hose (connection from the left) 5 - Fixing clamp 6 - Back cover of the cooker	1 - наконечник подвода газа 2 - колено 3 - шланг газовый (подвод с правой стороны) 4 - шланг газовый (подвод с левой стороны) 5 - пряжка крепёжная 6 - задняя стена плиты	1 - заключча частина з'єднання 2 - коліно 3 - з'єднувальний шланг (праве підключение) 4 - з'єднувальний шланг (ліве підключение) 5 - фіксуюча скоба 6 - кришка задньої стінки плити

IMPORTANT PRECAUTION: In case of left side connection (seen from the front) the hose must be connected by means of a clamp fixed in the back cover opening. You will find the fixing clamp in the accessory kit.	ВНИМАНИЕ! При подводе газа шланг нужно обязательно прочно закрепить крепёжной пряжкой, которая защелкнута в отверстие на заднем кожухе плиты. Крепёжная пряжка входит в комплект принадлежностей плиты.	ВАЖЛИВЕ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: У випадку лівостороннього підключення (якщо дивитися з фронту), шланг необхідно підключити за допомогою затискача, який зафіковано в отвір кришки задньої сторони плити. Фіксований затискач ви знайдете в додатковому комплекти.
HOB BURNER SETTINGS	РЕГУЛІРОВКА ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК	НАСТАНОВНІ ПАРАМЕТРИ КОНФОРОК
		
MINIMUM OUTPUT ADJUSTMENT <p>Before starting any adjustments disconnect the appliance from the mains power supply. Adjustments must be carried out with the tap at the "SAVING" position.</p> <p>The minimum gas output is correctly adjusted when the inner cone of the flame arrives at the height of 3 to 4 mm.</p> <p>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.</p> <p>The adjustments must be carried out so that the end position of the tap is actually its minimum position.</p> <p>For butane/propane the screw C must be fully screwed in.</p>	РЕГУЛІРОВКА МІНІМАЛЬНОЇ МОЩНОСТИ <p>При переналадке плити на пропан-бутан винт С должен быть завинчен до упора.</p> <p>Мінімальна мощність газової варочної горелки считається правильно отрегульованою, якщо внутрішній конус пламени досягає висоти від 3 до 4 мм. Сняв ручку крана, но предварительно установив її в положение „МАЛОЕ ПЛАМЯ”, можна отрегулювати мощність пламени горелки, завинчувая або відвинчувая винт С.</p>	МІНІМАЛЬНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ <p>Перед будь-яким регулюванням вимкніть прилад з електромережі. Регулювання необхідно виконувати при розміщенні газового крану в положенні „ЗБЕРЕЖЕННЯ”. Мінімальна газова потужність відрегульована правильно, коли внутрішній конус полум’я досягає висоти від 3 до 4 мм.</p> <p>У іншому випадку спочатку зніміть ручку крана, а потім затягніть або послабте гвинт С, залежить від того, чи полум’я зменшено чи збільшено.</p> <p>Для бутана/пропана гвинт С повинен бути повністю загвинченим.</p>

OVEN BURNER SETTINGS	РЕГУЛІРОВКА ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ	НАСТАНОВНІ ПАРАМЕТРИ КОНФОРОК ДУХОВКИ
<p>PRIMARY AIR ADJUSTMENT</p> <p>To access the primary air adjusting screw (5), open or remove oven door and remove oven bottom (2). By unscrewing the adjusting screw the quantity of primary air is increase, by tightening it is reduced. The air/gas mixture is correct when the flame has blue color.</p> <p>Adjust screw 5 for value X in accordance with the table, and tighten the nut.</p> <p>Check that the burner is working properly: the flame must be blue and sharp, without a yellow tip.</p>	<p>РЕГУЛІРОВКА КОЛИЧСТВА ПОДСАСЫВАЕМОГО ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА</p> <p>Отрегулировать количество подсасываемого воздуха можно с помощью регулировочного винта (5). Но прежде нужно открыть дверцу духовки (при необходимости, дверцу снять с петель) и вытащить дно (2).</p> <p>При отвинчивании регулировочного винта количество первичного подсасываемого воздуха увеличивается, при завинчивании - уменьшается.</p> <p>Положение винта (величину „X“) нужно установить в соответствии с нижеприведённой таблицей.</p>	<p>ПОЧАТКОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ КОНФОРКИ</p> <p>Щоб достати регулюючий гвинт повітря (5), відчиніть або зніміть дверцята духовки, і зніміть дно духовки (2). Відкручуючи регулюючий гвинт збільшується кількість початкового повітря, при затягуванні гвінта – зменшується. Суміш повітря/газу відрегульовано, якщо полум'я має голубий колір.</p> <p>Відрегулюйте гвинт 5 для значення Х згідно таблиці, що зазначена, і затягніть гайку.</p> <p>Перевірте, чи конфорка працює правильно: полум'я повинне бути гострокінцеве і голубого кольору без жовтих кінчиків.</p>
1 – Front oven wall 2 – Oven bottom 3 – Ignition tube 4 – Oven burner 5 – Oven burner adjusting screw 6 – Grill burner	1 – передняя стена духовки 2 – дно духовки 3 – трубка запальна 4 – горелка духовки 5 – винт регулировочный 6 – горелка гриля	1 – Передня панель духовки 2 – Дно духовки 3 – Труба електропідпалювання 4 – Конфорка духовки 5 – Регулюючий гвинт конфорки духовки 6 – Конфорка-гриль



<p>ADJUSTMENT OF OVEN BURNER MINIMUM POWER</p> <p>On completion of this operation, proceed as follows:</p> <p>Remove the oven bottom.</p> <p>Oven control knob</p> <p>Lift off the oven control knob.</p> <p>For propane/butane fully tighten screw G and for natural gas unscrew screw G by a $\frac{1}{2}$ or $\frac{3}{4}$ turn for natural gas</p> <p>Oven temperature selector</p> <p>Disconnect the cooker from the mains power supply. Lift the oven temperature selector knob. For propane/butane fully tighten screw G.</p> <ul style="list-style-type: none"> • For natural gas unscrew screw G by a $\frac{1}{2}$ or $\frac{3}{4}$ turn for natural gas • Light the oven burner and close the oven door. <p>Oven control knob</p> <p>Set the oven control knob to position "MAXIMUM POWER" and heat the oven for 15 minutes. Then set the control knob to the to adjust the flame.</p> <p>Oven temperature selector</p> <p>Set the temperature selector control knob to position 8 and heat the oven for 15 minutes. Then set the temperature selector knob to position 1 and use screw G to adjust the flame. Right turn reduces the height of the flame, and left turn increases the height. The adjustment is correct when the body of the flame is about 3 to 4 mm high. Replace the knob and set it to the switch off position, then replace the oven base. If the flame sensor does not operate properly, check its position according to fig.</p>	<p>РЕГУЛІРОВКА МОЩНОСТИ В ПОЛОЖЕНИИ „МАЛОЕ ПЛАМЯ“</p> <p>Данная операция выполняется следующим способом: Нужно открыть дверцу духовки и вытащить дно.</p> <p>Ручка духовки</p> <p>Снимите ручку крана горелки духовки.</p> <p>Выполните предварительную регулировку, завинтив винт G до упора, если плита работает на пропан-бутане, и отвинтив на $\frac{1}{2}$" и даже на $\frac{3}{4}$" оборота при работе плиты на природном газе.</p> <p>Установите ручку крана на "МАКСИМАЛЬНУЮ МОЩНОСТЬ".</p> <p>Зажгите газ горелки, закройте дверцу и прогрейте духовку в течение, приблизительно, 15 минут.</p> <p>Затем установите ручку крана в положение "МАЛОЕ ПЛАМЯ" и винтом G выполните окончательную регулировку.</p> <p>При повороте винта вправо пламя уменьшается, а при повороте влево - увеличивается. Мощность горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм, а температура в центре духовки должна быть максимально 160°C.</p>	<p>РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНОЇ ПОТУЖНОСТІ КОНФОРКИ ДУХОВКИ</p> <p>Дотримуйтесь наступних правил:</p> <p>Зніміть дно духовки.</p> <p>Ручка духовки</p> <p>Зніміть ручку роботи духовки.</p> <p>Вимкніть прилад з електромережі.</p> <p>Зніміть регулятор температури.</p> <p>Для пропану/бутану повністю затягніть гвинт G, для природного газу – викрутіть гвинт G на $\frac{1}{2}$ або $\frac{3}{4}$ повороту для природного газу</p> <p>Запаліть конфорку духовки та зачиніть дверцята.</p> <p>Встановіть ручку роботи духовки в положення МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ та нагрійте духовку впродовж 15 хвилин. Потім встановіть ручку роботи духовки в положення ЗБЕРЕЖЕННЯ та за допомогою гвинта G відрегулюйте полум'я.</p> <p>Регулятор температури</p> <p>Встановіть регулятор температури в положення 8 та нагрійте духовку впродовж 15 хвилин. Потім встановіть регулятор температури в положення 1 та за допомогою гвинта G відрегулюйте полум'я.</p> <p>Поворот вправо зменшує висоту полум'я, поворот вліво – збільшує висоту полум'я. Регулювання вважається коректним, якщо висота полум'я сягає 3-4 мм.</p> <p>Переустановіть ручки та встановіть у вимкнене положення, помістіть на попереднє місце дно духовки.</p> <p>Якщо сенсор полум'я працює неправильно, перевірте його розміщення згідно мал.</p>
<p>Flame sensor position</p> <p>1 – Flame sensor</p> <p>2 – Oven burner</p> <p>3 - Grill</p>	<p>Расположение датчика предохранителя пламени</p> <p>1 - датчик предохранителя пламени</p> <p>2 - горелка духовки</p> <p>3 - гриль</p>	<p>Розміщення сенсора полум'я</p> <p>1 – Сенсор полум'я</p> <p>2 – Конфорка духовки</p> <p>3 – Гриль</p>



GRILL BURNER SETTINGS	РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ	НАСТАНОВНІ ПАРАМЕТРИ КОНФОРКИ-ГРИЛЬ
PRIMARY AIR ADJUSTMENT To access the primary air adjusting screw (5), open or remove oven door and remove oven bottom (2). By unscrewing the adjusting screw the quantity of primary air is increase, by tightening it is reduced.	РЕГУЛИРОВКА КОЛИЧЕСТВА ПОДСАСЫВАЕМОГО ВОЗДУХА Отрегулировать количество подсасываемого воздуха можно с помощью регулировочного винта. Но прежде нужно открыть дверцы духовки (в случае необходимости, дверцу можно снять с петель). При отвинчивании регулировочного винта количество первичного подсасываемого воздуха увеличивается, при завинчивании - уменьшается. Положение винта (величину „X“) нужно установить в соответствии с таблицей.	ПОЧАТКОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ КОНФОРКИ Щоб достати регулюючий гвинт повітря (5), відчиніть або зніміть дверцята духовки, і зніміть дно духовки (2). Відкручуючи регулюючий гвинт збільшується кількість початкового повітря, при затягуванні гвінта – зменшується.
CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS Conversion of cooker to another type of gas can be performed only by qualified technician. Adhere to the following procedure: <ul style="list-style-type: none"> Change nozzles of all burners. Adjust or change gas pressure regulator if installed. Adjust oven and grill burner primary air. Adjust SAVING power position of hob burners. Stick new gas setting label with relevant nozzle information. To conduct this operation to make the 	ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА Переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только специалист уполномоченной сервисной организации. При переналадке необходимо выполнить: <ul style="list-style-type: none"> замену сопел всех горелок (см. таблицу), регулировку минимальной потребляемой мощности горелок духовки и гриля в позиции „МАЛОЕ ПЛАМЯ“, наладку или, возможно, замену регулятора давления газа (если он вообще установлен на подводящем газопроводе), первоначальный заводской типовой щиток заменить 	ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ Підключення приладу до іншого типу газу повинен проводити лише кваліфікований фахівець. При цьому необхідно притримуватися наступного: <ul style="list-style-type: none"> Помінайте усі форсунки конфорок варильної поверхні; Відрегулювати або змінити регулятор газового тиску, якщо він є; Відрегулювати конфорки духовки; Відрегулювати положення „ЗБЕРЕЖЕННЯ“ конфорок варильної поверхні;

appropriate entries in the "warranty card"	новым, поставляемым совместно с комплектом сопел, • о проведении данной операции сделать соответствующие записи в "Гарантийном талоне".	• Наклеїти нову етикетку параметрів газу з відповідною інформацією про форсунки. • Про проведення даної операції зробити відповідні записи в "Гарантійний талон"
CONNECTION TO THE MAINS POWER	ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ	ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ
The appliance is fitted with power cord plug for connection to the mains. Power socket to which the appliance is connected must be accessible at all times. Faulty power cord must be immediately replaced with a new one.	Электроподключение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами безопасности электрических приборов, действующими в стране Покупателя.	Прилад обладано кабелем для підключення до електромережі. Електророзетка, в яку вмикається прилад, повинна бути доступною в будь-який час. Пошкоджений електрокабель необхідно негайно замінити на новий.
CAUTION: Make sure that the power cord is installed in such way to avoid touching hot parts of the cooker (exhaust at the back side, bottom part of the hob). High temperature could cause damage to the insulation.	ВНИМАНИЕ! Следите за тем, чтобы электрический подводящий шнур не касался горячих частей плиты (труба отвода на задней стене плиты и нижняя часть варочного стола), при прикосновении к которым может произойти повреждение изоляции провода.	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Упевніться, що електрокабель розміщено так, що він не торкається гарячих частин плити (виходійний отвір на задній стінці, нижня частина варильної поверхні). Висока температура може спричинити пошкодження ізоляції.
LEVELING THE APPLIANCE	РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ	ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ
(certain models only) Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.	Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в состав принадлежностей плиты.	(лише в деяких моделях) Варильну поверхню плити необхідно вирівняти горизонтально за допомогою 4 гвинтів, що додаються до приладу.
PROCEDURE: <ul style="list-style-type: none"> 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. 	ПРОЦЕСС: <ul style="list-style-type: none"> Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты, плиту наклоните на одну сторону, завинтите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне, плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом завинтите винты на другой стороне плиты, плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытащен ящик для хранения принадлежностей плиты. 	ПРОЦЕС: <ul style="list-style-type: none"> Зніміть ящики плити; Нахиліть плиту на одну сторону; Загвинтіть пластикові гвинти в перекладину основи та зафіксуйте в потрібному положенні; Нахиліть плиту на протилежний бік та зафіксуйте гвинти на інший стороні; Вирівняйте прилад за допомогою шуруповерта зі сторони ящика, або повертаючи вирівнюючи гвинти за допомогою шестигранного ключа; Процедура менш ускладнена, якщо виконана за допомогою вирівнюючих гвинтів.
NOTE: Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.	ЗАМЕЧАНИЕ : Установка высотной регулируемости (болтов) не обусловлена, если высота и точность установки плиты удовлетворяет без использования пластовых болтов.	ПРИМІТКА: Вирівнюючі гвинти непотрібні при допустимій висоті та правильному горизонтальному положенні.

NOTICE

The manufacturer reserves the right to make minor changes in these instructions for use resulting from technological changes which have no impact on the functioning of the appliance.

ЗАМЕЧАНИЕ :

Производитель оставляет за собой право небольших изменений инструкции, исходящих из инновационных или технологических изменений изделия, которые не имеют влияния на функцию изделия.

ПРИМІТКА:

Виробник залишає за собою право на внесення незначних змін в інструкції, які не впливають на функціонування приладу.

UA RU	Burner Конфорка Конфорка	Small Малая Маленька	Medium Средняя Середня	Rapid Большая Експрес	Oven Духовка Духовка	Grill / ГРИЛЬ Инфрачевроний нагревач	
	G 51203 I GN 51203 I GN 50203 I	GN 51101 I GN 51102 A0	GIN 52260 I GIN 52203 I GIN 53260 I GI 52203 I GIN 53202A	GIN 52260 I GIN 52203 I GI 52203 I			
Natural gas / Природный газ / Природний газ G 20 – 13 mbar / G 20 - 13 мбар							
	Nozzle diameter Диаметр форсунки (мм)	0,83	1,12	1,37	1,35	1,35	1,45
	Adjustment „X“ Установка „X“ (мм)				6	6	8
Natural gas / Природный газ / Природний газ G 20 – 20 mbar / G 20 - 20 мбар							
	Nozzle diameter Диаметр форсунки (мм)	0,77	1,01	1,22	1,25	1,17	1,30
	Adjustment „X“ Установка „X“ (мм)				2	3	3
Propane-butane / Пропан-бутан / Проран бутан G 30 – 30 mbar / G 30 - 30 мбар							
	Nozzle diameter Диаметр форсунки (мм)	0,50	0,66	0,83	0,76	0,76	0,85
	Adjustment „X“ Установка „X“ (мм)				6	6	6

Accessories	Принадлежности	Приладдя	G 51203 I	GN 51203 I	GN 50203 I	GN 51101 I	GIN 52260 I	GIN 52203 I GI 52203 I	GIN 53260 I	GIN 53202A	GN 51102 A0
Wire self	Решётка (шт.)	Решітка	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	Деко для випікання	+	+	+	+	+	+	+		
Grill pan	Противень глубокий (шт.)	Деко для гриля	+	+	+		+	+	+	+	+
Grill accessories	Принадлежность гриля	Приладдя для гриля					+		+		
Vzpour catch	Захисная пластина ручек кранов	Захисний щит					+	+	+	+	
Set of adjustable feet	Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	Регулюючі ніжки	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Grate for small dishes	Решётка для малых сосудов	Решітка для малі посуд	+							+	+
Nozzles for G30 – 3kPa (G30 – 30mbar)	Комплект сопел для переналадки на G30 - 3 кПа (G30 - 30 мбар)	Комплект сопел для переналадки на G30-3 кПа (G30 - 30 мбар)	+							+	+
Nozzles for G20 – 13mbar	Комплект сопел для переналадки на G20 – 13мбар	Комплект сопел для переналадки на G20 – 13мбар									+

Technical data	Технические данные	Технічні дані											
Gas cooker	Плита газовая	Газові плити	G 51203 I	GN 50203 I GN 51203 I	GN 51101 I GN 51102 A0	GIN 52203 I GI 52203 I	GIN 52260 I	GIN 53260 I	GIN 53202 A				
Dimensions: height/ width / depth	Размеры плиты: Высота/ширина/ глубина	Розміри: Висота / ширина / глибина	850 / 500 / 605 (мм)										
Packege dimensions height/ width / depth	Размеры упаковки Высота/ширина/ глубина	Розміри упаковки Висота / ширина / глибина	950 / 570 / 716 (мм)										
Burner input power	Горелки	Газові конфорки											
Left front (kW)	левая передняя (кВт)	Ліва передня (кВт)	0,90	0,90	0,90	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	1,60	1,60	1,60				
Right rear (kW)	правая задняя (кВт)	Права задня (кВт)	2,45	2,45	2,45	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	1,60	1,60	1,60				
Oven	Духовка	Духовка											
Oven burner (kW)	Горелка духовки (кВт)	Потужність – конфорка духовки (кВт)	2,70	2,50	2,50	3,00	3,00	3,00	3,00				
Grill burner (kW)	Нагревательный элемент гриля (кВт)	Потужність – конфорка- гриль (кВт)				2,70	2,70						
Grill electric (kW)	Элемент гриля (кВт)	Гриль (кВт)						1,85	1,85				
Oven light (W)	Освещение духовки(Вт)	Освітлення (Вт)	25										
Electric ignition (W)	Электророзжиг (Вт)	Електропідпалювання (Вт)	2	2	2	2	2	2	2				
Turnspit (W)	Гриль на поворотном вертеле (Вт)	Діагональний рожен (Вт)					4	4					
Min. / max. oven temperature	Min./ max. температура в духовке	Мін./макс. температура духовки	150 - 330°C			150 / 260°C							
Voltage (V)	Присоединение к электрической сети (В)	Напруга (В)	230 ~, 50 Гц										
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 уроження струмом	I.										
Total power input-gas (kW)	Мощность – газ (кВт)	Потужність – газ (кВт)	9,25	9,05	9,05	9,55	9,55	9,55	9,55				
Total power input – electric (W)	Мощность электрическая (Вт)	Потужність – електро (Вт)	27	27	27	27	31	1900	1900				

Gas type - Natural gas	Вид и давление газа - природный газ	Прилад для використання природного газу - природний газ	G 20 – 20mbar / G 20 - 20 мбар
Gas connection standard	Подключение газа	Підключення газу (стандарт)	ISO 228-1/ G 1/2

	Burner Конфорка Конфорка	Small Малая Маленька	Medium Средняя Середня	Rapid Большая Експрес	Oven Духовка Духовка	Grill / ГРИЛЬ Инфрачорвоний нагревач
					GN 51203 A GN 51220 A	GIN 52203 I-1 GI 53120 A GIN 53220 A GI 52220 A
Natural gas / Природный газ / Природій газ G 20 – 13 mbar / G 20 - 13 мбар						
Nozzle diameter Діаметр форсунки (мм)	0,83	1,12	1,37	1,35	1,45	1,40
UA RU Adjustment „X“ Установка „X“ (мм)	-	-	-	6	8	7
Natural gas / Природный газ / Природій газ G 20 – 20 mbar / G 20 - 20 мбар						
Nozzle diameter Діаметр форсунки (мм)	0,77	1,01	1,22	1,17	1,30	1,25
Adjustment „X“ Установка „X“ (мм)	-	-	-	3	3	2
Propane-butane / Пропан-бутан / Проран бутан G 30 – 30 mbar / G 30 - 30 мбар						
Nozzle diameter Діаметр форсунки (мм)	0,50	0,66	0,83	0,76	0,85	0,82
Adjustment „X“ Установка „X“ (мм)	-	-	-	6	6	3

Accessories	Принадлежности	Приладдя	GN 51203 A	GN 51220 A	GIN 52203 I-1	GI 53120 A	GIN 53220 A	GI 52220 A
Wire self	Решётка (шт.)	Решітка	+	+	+	+	+	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	Деко для випікання	+	+	+	+	+	+
Grill pan	Противень глубокий (шт.)	Деко для гриля	+	+	+	+	+	+
Grill accessories	Принадлежность гриля	Приладдя для гриля						
Vzpour catch	Защитная пластина ручек кранов	Захисний щит			+	+	+	+
Set of adjustable feets	Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	Регульюочі ніжки	+	+	+	+	+	+
Grate for small dishes	Решётка для малых сосудов	Решітка для малі посуд					+	
Nozzles for G30 – 30 mbar	Комплект сопел для переналадки на G30 – 30 мбар	Комплект сопел для переналадки на G30-30 мбар						+
Nozzles for G20 – 13 mbar	Комплект сопел для переналадки на G20 – 13 мбар	Комплект сопел для переналадки на G20 – 13 мбар						+

Technical data	Технические данные	Технічні дані	GN 51203 A	GN 51220 A	GIN 52203 I-1	GI 53120 A	GIN 53220 A	GI 52220 A
Gas cooker	Плита газовая	Газові плити						
Dimensions: height/ width / depth	Размеры плиты: высота/ширина/ глубина	Розміри: Висота/ширина / глибина	850 / 500 / 605 (мм)					
Packege dimensions height/ width / depth	Размеры упаковки Высота/ширина/ глубина	Розміри упаковки Висота / ширіна / глибина	950 / 570 / 716 (мм)					
Burner input power	Горелки	Газові конфорки						
Left front (kW)	левая передняя (кВт)	Ліва передня (кВт)	0,90	0,90	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	1,60	1,60
Right rear (kW)	правая задняя (кВт)	Права задня (кВт)	2,45	2,45	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	1,60	1,60
Oven	Духовка	Духовка						
Oven burner (kW)	Горелка духовки (кВт)	Потужність – конфорка духовки (кВт)	2,50	2,50	3,00	3,00	3,00	3,00
Grill burner (kW)	Нагревательный элемент - горелка гриля (кВт)	Потужність – конфорка-гриль (кВт)			2,70			2,70
Grill electric (kW)	Гриль электрический (кВт)	Гриль електричний (кВт)				1,85	1,85	
Oven light (W)	Освещение духовки(Вт)	Освітлення (Вт)	25					
Electric ignition (W)	Электропроизжиг (Вт)	Електропідпалювання(Вт)	2	2	2	2	2	2
Turnspit (W)	Гриль на поворотном вертеле (Вт)	Діагональний рожен (Вт)						
Min. / max. oven temperature	Min./ max. температура в духовке	Мін./макс. температура духовки	150 / 330°C		150 / 260°C			
Voltage (V)	Присоединение к электрической сети (В)	Напруга (В)	230~, 50 Гц					
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.					
Total power input – gas (kW)	Мощность – газ (кВт)	Потужність – газ (кВт)	9,05	9,05	9,55	9,55	9,55	9,55
Total power input – electric (W)	Мощность электрическая (Вт)	Потужність – електро (Вт)	27 (Вт)	27 (Вт)	27 (Вт)	1,9 (кВт)	1,9 (кВт)	27 (Вт)
Gas type – natural gas	Вид и давление газа - природный газ	Прилад для використання природного газу	G20 / 20 мбар					

Gas connection standard	Подключение газа	Підключення газу (стандарт)	ISO 228-1/ G ½
Category	Категория	Категорія	II 2НЗ

Technical data	Технические данные	Технічні дані	GI 52220 А
Gas cooker	Плита газовая	Газові плити	
Dimensions: height/ width / depth (mm)	Размеры плиты: высота/ширина/ глубина (мм)	Розміри: Висота/ширина / глибина (мм)	850 / 500 / 605
Package dimensions height/ width / depth	Размеры упаковки Высота/ширина/ лубина	Розміри упаковки Висота / ширина / глибина	950 / 570 / 716 (мм)
Burner input power	Горелки	Газові конфорки	
Left front (kW)	левая передняя (кВт)	Ліва передня (кВт)	1,00
Left rear (kW)	левая задняя (кВт)	Ліва задня (кВт)	1,75
Right rear (kW)	правая задняя (кВт)	Права задня (кВт)	2,70
Right front (kW)	правая передняя (кВт)	Права передня (кВт)	1,75
Oven	Духовка	Духовка	
Oven burner (kW)	Горелка духовки (кВт)	Потужність – конфорка духовки (кВт)	3,30
Grill burner (kW)	Нагревательный элемент-горелка гриля (кВт)	Потужність – конфорка-гриль (кВт)	3,00
Grill electric (kW)	Гриль электрический (кВт)	Гриль електричний (кВт)	
Oven light (W)	Освещение духовки(Вт)	Освітлення (Вт)	25
Electric ignition (W)	Электроизжиг (Вт)	Електропідпалювання (Вт)	2
Turnspit (W)	Гриль на поворотном вертеле (Вт)	Діагональний рожен (Вт)	
Min. / max. oven temperature	Min./ max. температура в духовке	Мін./макс. температура духовки	150 / 260°C
Voltage (V)	Присоединение к электрической сети (В)	Напруга (В)	
Total power input – gas (kW)	Мощность – газ (кВт)	Потужність – газ (кВт)	10,5
Total power input – electric (W)	Мощность электрическая (Вт)	Потужність – електро (Вт)	27
Gas type – natural gas	Вид и давление газа - природный газ	Прилад для використання природного газу - природий газ	G20 / 20 мбар)
Gas connection standard	Подключение газа	Підключення газу (стандарт)	ISO 228-1/ G ½
Category	Категория	Категорія	II 2НЗВ/Р

ACCESSORIES FOR ORDERING	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ ПО ЗАПРОСУ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ НА ЗАМОВЛЕННЯ	
Cover - glass - white	Крышка – стекло - белое	Кришка – скло - біле	SAP 254207
Cover - glass - brown	Крышка – стекло - коричневое	Кришка – скло - коричневого	SAP 254222
Cover – lacquered - white	Крышка – Окрашенные - белое	Кришка – пофарбовані - біле	SAP 254190
Cover – lacquered - brown	Крышка – Окрашенные - коричневое	Кришка – пофарбовані - коричневого	SAP 254204
Lifetime – 10 years	Срок эксплуатации - 10 лет	Термін експлуатації - 10 років	
Does not contain harmful substances	Не содержит вредных веществ	Не містить шкідливих речовин	
			
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	X XX X XXXX X..... Год продукции XX..... Неделья и году X..... Использование пролукта XXXX.... Очередность в неделье	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

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

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

MORA MORAVIA, s.r.o., Nádražní 50, 783 66, Hlubočky – Mariánské Údolí, Česká republika

SAP229681

PS - G 51203 I, GIN 52260 I, GIN 52203 I, GN 51203, GN 51101 I, GN 50203, GI 52203 I, GIN 53260 I / GIN 53202 A, GI 53120 A, GN 51220 A, GIN 52203 I-1, GIN 53220 A,

GN 51203 A, GI 52220A, GN 51102 A0

GB RU BY UA / 2013 01 01 / **SAP 229 681**

Обратите внимание!



Стиральные машины



Морозильники



Сушильные машины



Холодильники



Посудомоечные машины



Аксессуары к крупной бытовой технике