

gorenje

GB COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER

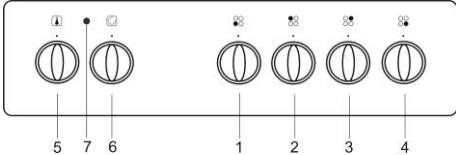
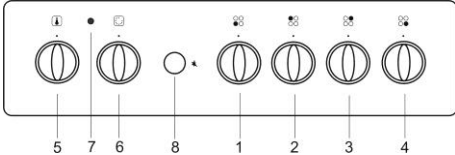
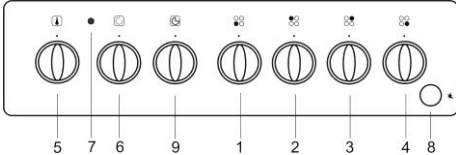
RU ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ

UA КОМБІНОВАНА ЕЛЕКТРО-ГАЗОВА ПЛИТА

| OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS | РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ | ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ |
|--|---|---|
| <p>Dear customer!</p> <p>Thank you for purchasing a new combined electric and gas cooker. The following information will help you understand the features of the appliance and use it safely. We hope the appliance will serve you successfully for a long period of time.</p> | <p>Уважаемый покупатель!</p> <p>Вы приобрели изделие из новой серии электрогазовых 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 комбінованої плити. Дана інструкція допоможе вам ознайомитися з новим приладом. Ми сподіваємося, що ви отримаєте велике задоволення при користуванні нашим приладом впродовж багатьох років.</p> |
| IMPORTANT PRECAUTIONS | ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ | ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ |
| <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. • 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. • 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. • 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 | <ul style="list-style-type: none"> • Данный прибор должен быть установлен, подключен и введён в эксплуатацию в соответствии с требованиями данного "Руководства...", стандартами и нормами, 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, который расположен на передней планке, и который Вы увидите, вытащив ящик для принадлежностей плиты, 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. • Плита укомплектована и отрегулирована для работы | <ul style="list-style-type: none"> • Цей прилад не підключається до кухонної витяжки. Прилад необхідно встановити та підключити згідно діючих стандартів. Особливу увагу необхідно звернути на провітрювання приміщення. • Перед установкою та підключенням приладу перевірте відповідність типу та тиску газу місцевої газової мережі технічним даним приладу. • Установку, ремонт, підключення до іншого типу газу можуть проводити лише кваліфіковані фахівці авторизованих сервісних центрів (див. Гарантійний термін та умови). • Установку приладу та підключення до іншого типу газу слід проводити згідно Гарантійних умов авторизованим сервісним центром. При недотриманні даних умов гарантія анулюється. • Цей прилад призначений лише для приготування їжі. Використання приладу в інших цілях може спричинити концентрацію побічних продуктів згоряння або несправність. Гарантія не розповсюджується на несправність приладу, яка виникла через некоректне використання. • Рекомендується перевіряти прилад фахівцем сервісного центру кожні два роки. Дане технічне обслуговування продовжить термін роботи приладу. • При появі запаху газу негайно перекрийте подачу газу або зачиніть газовий балон. У такому випадку приладом можна користуватися лише після виявлення причини витоку газу та усунення несправності фахівцем та ретельного |


| | | |
|---|--|--|
| <p>personnel and the room thoroughly ventilated.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 2m³/h for every kW of power input. • Never use naked light to detect gas leakage! • If you detect a flaw on the gas installation of the appliance, never attempt to repair it by yourself. Switch the appliance off, cut the gas supply and call authorized personnel to make the repair. • If you plan an absence exceeding 3 days, turn off the gas pipe cock and shut the gas supply. If the appliance is out of service for more than 3 months, it is advised to retest and reset all functions of the appliance. • Before moving the appliance from its designed position, resulting in temporary danger of fire or explosion (e.g. linoleum or PVC adhesive, working with coatings etc.), the appliance must be put out of service. • In change of the environment for which the appliance is designed, with a transient risk of fire or blast (e.g. at linoleum or PVC gluing • Do not place any combustible objects on the appliance or at a distance shorter than its safety distance (the shortest distance of an appliance from combustible items is 750 mm in the direction of main radiation and 100 mm in other directions). • Do not put any flammable objects close to hob burners, oven heating elements, or in accessory space. • Do not use cookware with damaged surface coating or otherwise defective due to wear or handling. • Do not place the appliance on a pedestal. • Manufacturer does not recommend using any additional accessories, for instance flame extinguishing protectors, or efficiency increase gadgets. | <p>на природном газе давлением 1,3 кПа.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для переналадки плиты на пропан-бутан необходимо выполнить замену сопел, которые поставляются по специальной заявке. • Для плит, работающих на природном газе, допускается установить в газопровод регулятор давления газа. Для плит, работающих на пропан-бутане, установка регулятора давления газа на баллоне должна выполняться в полном соответствии с нормами, действующими в стране Покупателя. • Плита предназначена только для теплового приготовления пищи. Недопустимо использовать плиту с целью отопления помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки. • Предупреждаем, что вблизи горелок плиты, нагревательных элементов духовки, в ящике для хранения принадлежностей плиты, 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. • Не закрывайте крышку плиты до тех пор, пока горелки горячие. • Если плита не работает, следите за тем, чтобы все выключатели были выключены, а газовые краны закрыты. • При любой манипуляции с плитой (при очистке плиты и при ремонте), помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети, вытащив подводящий шнур из розетки). • В случае, если плита не будет эксплуатироваться дольше 3-х дней, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Если же плита не эксплуатировалась дольше 3-х месяцев, то рекомендуем перед вводом в эксплуатацию испытать все её функции. • В случае, если почувствуете запах газа, немедленно закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Плитой можно пользоваться вновь только после выяснения причины утечки газа, её устранения (специалистом уполномоченной сервисной организации) и проветривания помещения. | <p>привітряння приміщення.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Використовуючи газ для приготування страв, температура та вологість створюються в кімнаті, тому необхідно забезпечити відповідну циркуляцію повітря: відчиняйте вікно, або установіть механічний вентиляційний пристрій (витажку з механічним відводом повітря) Тривала робота приладу потребує надмірної вентиляції, наприклад, відкрите вікно або увімкніть більш потужний рівень роботи витажки. • Мінімальна пропусканна можливість витажки для даного приладу складає 2 м³/год. на кожен кВт. • Ніколи не використовуйте відкритий вогонь для виявлення витоку газу! • Якщо ви виявили виток газу, ніколи не намагайтеся провести ремонт самостійно. Вимкніть прилад, перекрийте подачу газу і викличте фахівця сервісного центру. • Якщо ви плануєте не користуватися приладом більше 3 днів, закрийте газовий кран. Якщо ви не користувалися приладом впродовж 3 місяців, рекомендується протестувати та переустановити усі функції приладу. • Не розміщуйте жодних легкозаймистих предметів на прилад або поблизу (найкоротша відстань між приладом та легкозаймистим предметом складає 750 мм в напрямку до основного радіуса і 100 мм в інших напрямках). • Не розміщуйте жодних легкозаймистих предметів поряд з газовими конфорками, нагрівальними елементами духовки та в ящику для зберігання. • Не використовуйте кухонний посуд з пошкодженою поверхнею, що може спричинити пошкодження приладу. • Не розміщуйте прилад на підставку. • Виробник не рекомендує використовувати додаткове приладдя, наприклад, засоби пожежегасіння або пристроїв збільшення ефективності. • Не пересувайте плиту, притримуючи за варильну поверхню. • Не накривайте варильну поверхню утешкою до тих пір, поки конфорки гарячі. |
|---|--|--|


| | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Do not move the cooker by holding the hob. • Do not close the hob cover while gas burners are still hot. • The manufacturer declines responsibility for any damage caused by violating the instructions and recommendations set herewith. • Do not use pressure vapor cleaner for cleaning the appliance. • Cooker may only be installed against non inflammable back wall. | <ul style="list-style-type: none"> • 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 или искать места утечки газа при помощи огня. • Плиту необходимо отключить, если в том помещении, где она установлена, ведутся работы, которые могут изменить среду помещения, т.е., работы, при которых может возникнуть пожар или произойти взрыв (например, при наклеивании линолеума, работе с красками, клеями и т.п.). Включить плиту и пользоваться ей вновь можно только после окончания работ и тщательного проветривания помещения. • При эксплуатации бытового прибора, работающего на газовом топливе, увеличивается теплота и влажность воздуха в помещении, где он установлен. Поэтому, в данном помещении необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Должно быть открыто окно, форточка, или установлен воздухоочиститель с отводом продуктов сгорания и испарений из помещения. При долговременной и интенсивной работе плиты необходимо обеспечить дополнительную вентиляцию, например, открыв окна, хорошо проветрить помещение или увеличить мощность вентилятора воздухоочистителя. • Необходимый минимальный подвод воздуха должен быть 2 м³/час в расчёте на каждый кВт мощности. • Завод-изготовитель не рекомендует применять какие-либо дополнительные устройства для предупреждения погания пламени варочных горелок или для повышения их эффективности. • Завод-изготовитель не несёт ответственность за неисправности, а гарантия не распространяется на дефекты, возникшие вследствие несоблюдения правил и требований эксплуатации, указанных в данном "Руководстве ...", и неправильного обращения с прибором. • Для безопасной и долговременной работы плиты рекомендуем один раз в 2 года обращаться в уполномоченную сервисную организацию с просьбой о проведении периодического контроля функций плиты и её технического обслуживания. • Если же в линии подвода газа к плите установлен фильтр очистки газа, то его необходимо вычистить или, при необходимости, заменить. | <ul style="list-style-type: none"> • Виробник не несе відповідальності за пошкодження приладу, які виникли в наслідок недотримання інструкції з експлуатації та рекомендації. • Не використовуйте пароочисник для чищення приладу. • Плиту необхідно помістити навпроти вогнестійкої стіни. |
|---|--|--|


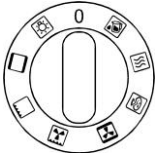





| | | |
|--|--|--|
| <p>Solely an authorised, skilled person may install the range. The authorised person is obliged to set the range cooking plate in horizontal position, to connect it to the mains and to check up on its duty. Installation of the range must be confirmed in the certificate of warranty.</p> | <p>Установлювати плиту може лише вповноважений фахівець із авторизованого сервісного центру за наявності відповідної ліцензії. Уповноважений фахівець повинен установити варильну поверхню горизонтально, під'єднати плиту до електромережі та перевірити її функції. Встановлення плити має бути підтверджено в гарантійному талоні.</p> | <p>Установлювати плиту дозволяється тільки кваліфікованому персоналу із авторизованого сервісного центру при наявності відповідної ліцензії. Лицо, виконуюче установку, зобов'язано установити поверхню плити в горизонтальне положення, підключити прибор к сети и перевірити его работоспособность. Установка плиты должна быть подтверждена в гарантійному талоні.</p> |
| <p>CONTROL PANEL</p> | <p>ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</p> | <p>ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ</p> |
|  |  |  |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Left front burner control knob 2. Left rear burner control knob 3. Right rear burner control knob 4. Right front burner control knob 5. Temperature selector 6. Oven control knob 7. Oven operation indicator 8. High voltage gas ignition switch 9. Timer | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ручка крана левой передней газовой горелки 2. Ручка крана левой задней газовой горелки 3. Ручка крана правой задней газовой горелки 4. Ручка крана правой передней газовой горелки 5. Ручка термостата духовки 6. Переключатель функций духовки 7. Лампочка сигнальная функции термостата 8. Выключатель электророзжига 9. Таймер | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ручка лівої передньої конфорки 2. Ручка лівої задньої конфорки 3. Ручка правої задньої конфорки 4. Ручка правої передньої конфорки 5. Регулятор температури 6. Регулятор роботи духовки 7. Індикатор роботи духовки 8. Кнопка електропідпалу 9. Таймер |
| <p>BEFORE FIRST USE</p> | <p>ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ</p> | <p>ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ</p> |
| <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 turn the control knob to the top and bottom heater position. Set the temperature selector to 250°C and leave the oven in operation with the door shut for 1 hour. Provide proper room ventilation. This process will remove any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment. • Set the hot plate control knob to the position „6” and leave it in operation for 5 minutes without placing | <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 переключателя функций духовки установите в положение "Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами, ручку термостата духовки установите на температуру 250°C, оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 1 часа, выполнив данную операцию, а затем тщательно проветрив помещение, устранив тем самым из духовки запах от консервации. | <ul style="list-style-type: none"> • Перед першим використанням приладу зніміть захисний і пакувальний матеріал. • Різні частини і компоненти, пакувальний матеріал придатні для повторного використання. Використовуйте їх згідно стандартів та діючого законодавства. • Перед першим використанням духовки поверніть ручку роботи духовки в положення верхнього та нижнього нагріву. Встановіть регулятор температури на 250°C та залиште духовку в роботі з закритими дверцятами на 1 годину. Забезпечте відповідну вентиляцію кімнати. Завдяки цій процедурі зникнуть будь-які речовини і запахи, що залишилися після заводської обробки. |





| | | |
|---|--|---|
| <p>dishes over it.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Be sure that the power cords of adjacent or other appliances do not come into contact with hotplates, oven door or other hot parts of the range while in operation. | | <ul style="list-style-type: none"> • Встановіть ручку конфорки в положення „6“ та залиште на 5 хвилин, не розміщуючи посуду. • Упевніться, що електрокабель суміжних або інших приладів не торкаються конфорок, дверцят духовки та інших гарячих частин плити під час її роботи. |
| <p>The manufacturer declines responsibility for any injuries to persons or damages to the appliance resulting from improper usage of the appliance.</p> | <p>В случае несоблюдения нормативных указаний и рекомендаций настоящей инструкции, производитель не несет ответственность в случае возникших дефектов и случайных травм.</p> | <p>Виробник не несе відповідальності за будь-які травми людей або пошкодження приладу при невідповідному використанні приладу.</p> |
| <p>OPERATION</p> | <p>ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ</p> | <p>УПРАВЛІННЯ</p> |
| <p>CAUTION:</p> <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. • Electric and gas combined cooker is an appliance whose operation requires supervision. • The maximum baking pan load inserted in guides is 3 kg, and the maximum baking pan load placed on a grid is 7 kg. • The baking plates and roasting pans are not designed for a long-term storage of food (exceeding 48 hours). For longer storage use convenient dishes. | <p>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плиты могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрогазовой плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!! • Электрогазовая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации. • Вес противня с приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг, а устанавливаемого на решётку - максимально 7 кг. • Противни из принадлежностей плиты не предназначены для длительного хранения пищи (не дольше 48 часов). Для длительного хранения пищи используйте соответствующую для этой цели посуду. | <p>ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:</p> <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 комбінованої плити необхідно стежити. • 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 (перевищуючого 48 годин). Для тривалого зберігання використовуйте відповідний посуд. |
| <p>COOKING HOB</p> | <p>ВАРОЧНАЯ ПЛИТА</p> | <p>ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ</p> |
| <p>LIGHTING THE HOB BURNERS 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> | <p>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ Легко нажмите на ручку крана горелки и поверните её влево в положение „МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ“. Зажгите газ спичкой или зажигалкой.</p> | <p>УВІМКНЕННЯ КОНФОРОК Злегка натисніть на ручку конфорки до приладу та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“ („MAXIMUM POWER“). Запаліть газ за допомогою сірників або інших запалювальних пристроїв газу.</p> |
| <p>LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame.</p> | <p>ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА Легко нажать 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 плит, оборудованных</p> | <p>ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОЮ КНОПКИ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ (ДВОМА РУКАМИ) Злегка натисніть ручку відповідної конфорки до плити та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“ („MAXIMUM POWER“). Тепер другою рукою натисніть кнопку електропідпалу на панелі управління та утримуйте натиснутою до появи полум'я.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>выключателем высоковольтного зажигания прямо на рычаге управления.</p> | |
| <p>LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB 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> | <p>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ВЫСОКОВОЛЬТНОЙ ЗАЖИГАЛКОЙ (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> | <p>ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОЮ КНОПКИ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ (однією рукою) 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> |
| <p>LIGHTING THE BURNERS WITH FFD HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB 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. 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 ignition procedure. After that set the knob to the desired position.</p> | <p>ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА Поверните ручку крана горелки влево и установите её в положение “МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ”. Подержите ручку прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени. При нагреве датчика образуется термоэлектрическое напряжение, которое притягнет магнит предохранителя, а газ будет гореть. Если пламя погаснет, то автоматически закроется подвод газа в горелку, несмотря на то, в каком положении находится ручка крана - “МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ” или “МАЛОЕ ПЛАМЯ”.</p> | <p>ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ (ОДНІЄЮ РУКОЮ) Злегка натисніть ручку відповідної конфорки до плити та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ” („MAXIMUM POWER”) (мал. 5). Потім притисніть ручку до панелі управління до лімітованого положення. Електропідпал почне запалювати конфорку. Утримуйте ручку натиснутою у лімітованому положенні впродовж 5 секунд після появи 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> |
| <p>SHUTTING THE HOB BURNERS OFF Turn the selected knob to the “OFF” position and check whether the flame is extinct</p> | <p>ГАШЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК При гашении пламени горелок нужно повернуть соответствующую ручку крана в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”. Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.</p> | <p>ВИМКНЕННЯ КОНФОРОК Поверніть ручку конфорки в положення „ВИМК.” (“OFF”) та перевірте, чи погасло полум'я.</p> |
| <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>OFF ВЫКЛЮЧЕНО ВИМК.</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>MAXIMUM POWER МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>SAVING МАЛОЕ ПЛАМЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ</p>  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> | | |
| <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. | <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 | <p>ПРИГОТУВАННЯ</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 |

| | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 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>выходило за его края .</p> <ul style="list-style-type: none"> Газовые горелки плиты имеют разные размеры. Для полного (экономичного) использования мощности горелки применяйте посуду с рекомендуемыми 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>виходить за межі країв (мал. 6).</p> <ul style="list-style-type: none"> Прилад обладнано конфорками різного діаметру. Для оптимального (економного) споживання газу використовуйте посуд з діаметром дна, який зазначено 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” (“MAXIMUM POWER”) та „ЗБЕРЕЖЕННЯ” (“SAVING”) (мал. 5). Для встановлення положення „ЗБЕРЕЖЕННЯ” (“SAVING”), встановіть ручку конфорки в крайнє ліве положення. Довівши страву до кипіння, зменшіть полум'я до рівня, який необхідний для підтримування приготування відповідної страви. |
| <p>CAUTION: Before opening the hob lid any spilled liquid must be removed from the lid surface. Do not close the hob lid if the burners are still hot!</p> | <p>ПРИМЕЧАНИЕ Закрытую крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы. Перед тем, как закрыть крышку, выключите все горелки.</p> | <p>ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Перед відкриванням кришки варильної поверхні, очистіть її від будь-яких пролитих рідин. Не закривайте кришкою варильну поверхню до тих пір, поки конфорки гарячі!</p> |
| <p>INSTRUCTIONS FOR USING THE GLASS LID</p> | <p>РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ</p> | <p>ВИКОРИСТАННЯ СКЛЯНОЇ КРИШКИ</p> |
|  | | |
| <p>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:</p> <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. | <p>ВНИМАНИЕ! Если плита оснащена стеклянной крышкой, рекомендуем соблюдать следующие условия, которые помогут предотвратить её повреждение.</p> <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. | <p>УВАГА! Скляна кришка може тріснути при нагріванні. Перед закриванням варильної поверхні кришкою вимкніть усі конфорки. Щоб уникнути пошкоджень скляної кришки, дотримуйтеся наступних правил:</p> <ul style="list-style-type: none"> Не вмикайте конфорки при закритій кришкою варильній поверхні. Не використовуйте кришку як робочу поверхню або площу для зберігання. Відчиняйте кришку відповідним чином. Уникайте торкання скляної кришки з посудом під час приготування страв. |


| | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Do not use abrasive detergents to clean the lid, as they may scratch the glass surface and cause discoloration. | <ul style="list-style-type: none"> Нечистоти с крышки уберите сразу после окончания приготовления пищи, как только она остынет. При очистке не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно поцарапать поверхность стекла и краску. | <ul style="list-style-type: none"> 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 подряпини та обезбарвлення. |
| <p>OVEN INTERIOR Oven is fitted with three level side guides for inserting the grid. It is also fitted with the top heater, used also for grilling, and the bottom heater located under the oven bottom.</p> | <p>ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ - ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ДУХОВКИ Боковые стенки духовки изготовлены с 3 пазами для установки в них решётки и противня.</p> | <p>ВНУТРІШНЯ ЧАСТИНА ДУХОВКИ Духовка обладана трьома спрямовувачами для розміщення деко. Також духовка обладана верхнім нагрівачем, який використовується також для грилю, та нижнім нагрівачем, який знаходиться під дном духовки. Деякі моделі обладнані вентилятором та нагрівачем навколо вентилятора.</p> |
| <p>OVEN OPERATION</p> <ul style="list-style-type: none"> The oven function mode is selected with the oven function knob. The knob can be turned in both directions. Operation temperature is set with the temperature selector, ranging from 50°C - 250°C. Clockwise rotation of the selector sets higher temperature, and vice versa, anticlockwise swing reduces the temperature. | <p>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> Управление духовкой плиты выполняется ручкой термостата и ручкой переключателя функций духовки, расположенными на панели управления. Температура внутри духовки поддерживается термостатом на выбранной величине в диапазоне от 50 до 250°C. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения. | <p>УПРАВЛІННЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> Режими нагріву духовки вибираються за допомогою регулятора роботи духовки. Регулятор можна повертати в обох напрямках. Температура встановлюється за допомогою регулятора температури від 50°C до 250°C. Повертаючи регулятор за годинниковою стрілкою, встановлюється найвища температура. Повертаючи регулятор проти годинникової стрілки, температура зменшується. |
| <p>Forced rotation of the knob to the zero position will result in damage of the selector knob!</p> | <p>При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата.</p> | <p>Примусове повернення регулятора в нульове (zero) положення може пошкодити сам регулятор!</p> |
| <p>INSERTING OF GRID IN THE OVEN</p> | <p>ВСТАВКА РЕШЁТКИ В ДУХОВКУ</p> | <p>РЕШІТКА ДУХОВКИ</p> |
|  | | |





| OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS | ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ | ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ |
|--|---|---|
|  | |  |
|  | | |
| Oven illumination on. | Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя | Увімкнено освітлення духовки. |
|  | | |
| Heating by means of top and bottom heaters. The temperature selector can be set anywhere between 50°C – 250°C. | Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C. | Нижній та верхній нагрів. Регулятор температури необхідно встановити між 50°C – 250°C. |
|  | | |
| Grilling by infrared radiation. The temperature selector is set to the maximum position. | Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру. | Інфрачервоний нагрів (гриль). Регулятор температури необхідно встановити в максимальне положення. |
|  | | |
| Grilling assisted with oven fan. Temperature inside the oven is higher towards the top. The temperature selector is set between the 150-250 °C range. Tip: This function is also used for grilling or baking bulky meat chunks at high temperature. Oven door is closed. | Гриль с использованием вентилятора. Поток теплого воздуха создаст более высокую температуру в верхней части духовки (над решёткой или противнем). Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C. Рекомендация. Данная функция применяется при приготовлении пищи на гриле или при жарке больших кусков мяса при более высокой температуре. Дверца духовки должна быть закрыта. | Інфрачервоний нагрів (гриль) + вентилятор. Температура всередині духовки вища в верхній частині. Регулятор температури необхідно встановити між 150-250 °C. Порада: Ця функція використовується для смаження та запікання великих шматків м'яса при високій температурі. Дверцята духовки зачинені. |
|  | | |
| Top and bottom heater in operation, assisted by the fan. Interior temperature is uniformly spread around the oven. | Тепло от верхнего и нижнего нагревательных элементов распределяется с помощью вентилятора. | Верхній і нижній нагрів + вентилятор. Внутрішня температура рівномірно розподіляється по всій |

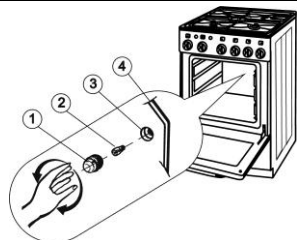
| | | |
|---|---|--|
| <p>The temperature selector can be set anywhere from 50°C - 250°C. Tip: The function is suitable for baking on two levels at the same time, especially if you need the same temperature on both levels.</p> | <p>Поток теплого воздуха создаст равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C. Рекомендация. Данная функция применяется и при выпечке на двух противнях одновременно, особенно в тех случаях, когда при приготовлении некоторых блюд необходимо иметь равномерную температуру с обеих сторон противня.</p> | <p>духовці. Регулятор температури необхідно встановити між 50 - 250°C. Порада: Ця функція придатна для випікання на 2-х рівнях одночасно, особливо, якщо потрібна однакова температура на обох рівнях.</p> |
|  | | |
| <p>»PIZZA SYSTEM« This new cooking mode is ideal for making pizza. Pizza is baked in a preheated oven at a temperature of approx. 190 – 210°C. Baking tray with pizza is placed in bottom guide level for 15 – 20 minutes, depending on the size of pizza. Noticed baking time is for information only (depends on sort of pizza)</p> | <p>«СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ» Этот новый режим идеально подходит для приготовления пиццы. Пицца готовится в предварительно разогретой духовке при температуре приблизительно 190–210 °С. Лоток с пиццей устанавливается на нижнем уровне направляющих на 15–20 минут в зависимости от размера пиццы. Время приготовления указано только в информационных целях (оно зависит от типа пиццы).</p> | <p>«СИСТЕМА ПРИГОТУВАННЯ ПИЦЦІ» Цей новий режим ідеально підходить для приготування піци. Піца випікається в попередньо розігрітій духовці при температурі приблизно 190–210 °С. Деко з піцою встановлюється на нижній рівень спрямовувачів на 15–20 хвилин залежно від розміру піци. Час приготування зазначено лише для інформаційних цілей (він залежить від типу піци).</p> |
|  | | |
| <p>Warming zone – keep warm of done dish (baking grid is in second level) Use this function to heat ready made food. Set the temperature to 70 °C and place the food onto the support grid inserted in the second guide level. Reheating time is a matter of your choice, but make sure it is not too short, or the food will not be thoroughly reheated.</p> | <p>Зона разогрева. Сохранение готовых блюд теплыми (решетка для запекания устанавливается на втором уровне) Используйте эту функцию для разогрева готовых блюд. Установите температуру 70 °С и поместите блюдо на опорную решетку, установленную на втором уровне направляющих. Выберите время разогрева на свое собственное усмотрение, но убедитесь, что оно не слишком короткое, иначе блюдо будет недостаточно разогрето.</p> | <p>Зона розігрівання. Зберігання готових страв теплими (решітка для запікання встановлюється на другому рівні) Використовуйте цю функцію для розігрівання готових страв. Установіть температуру 70 °С та розташуйте страву на опорній решітці, установленій на другому рівні напрямних. Тривалість розігрівання можна вибрати на власний розсуд, але вона має бути достатньою, інакше продукти не підігріються належним чином.</p> |
|   | | |
| <p>Applying lower heater/ Aqua Clean Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food (baking heavy, moist pastry with fruit dressing). The temperature selection button in such cases may be</p> | <p>Нижний нагреватель / Aqua clean Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой).</p> | <p>Нагрів знизу/ Програма Aqua clean Працює лише нижній нагрівач. Використовуйте цей режим лише, коли необхідно запекти страву знизу (випічка борошняних виробів з фруктовою начинкою). У такому випадку Ви можете встановити бажану</p> |

| | | |
|--|--|---|
| selected as required. Lower heater may also be used for the cleaning of oven. You will find details in the section Cleaning and maintenance. | Нижний нагреватель / Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности в связи с очисткой можете прочитать в главе «Уход и обслуживание». | температуру. Нижній нагрів + Aqua clean можуть використовуватися для чищення духовки (див. розділ „Технічне обслуговування та чищення“). |
| BAKING AND ROASTING CHART Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your guidance. | ВЫПЕЧКА НА ОДНОМ ПРОТЯВНЕ Для ориентации рекомендуем в зависимости от приготавливаемого блюда выбрать соответствующую температуру: | ТАБЛИЦЯ ВИПІКАННЯ ТА СМАЖЕННЯ Нижче подано деякі рекомендації щодо приготування типових страв. |
| 50 – 70 °C - Drying | 50 - 70°C - сушение | 50 – 70 °C - Сушіння |
| 80 - 100 °C - Preservation | 80 - 100°C - стерилизование | 80 – 100 °C - Консервування |
| 130 - 150 °C - Stewing | 130 - 150°C - тушение | 130 - 150 °C - Тушкування |
| 180 - 220 °C - Baking of yeast dough | 180 - 220°C - выпечка изделий из теста | 180 - 220 °C - Випічка з дріжджового тіста |
| 220 - 250 °C - Roasting | 220 - 250°C - приготовление мяса | 220 - 250 °C - Смаження |
| <ul style="list-style-type: none"> It is necessary to try out a precise temperature value for every sort of food and the baking or roasting method. Before putting the food in, it is necessary to preheat the oven in some instances. If the selected temperature is not reached, the thermostat signal light is on. If the selected temperature is exceeded, the thermostat signal light goes out. Slide best the oven gridiron, on which a baking plate or pan is laid down, into the second groove from below on sides of the oven. If possible, do not open the oven door in the process of baking. The thermal regime of an oven will thus be disturbed, the baking time prolonged and the food can be burnt. | <ul style="list-style-type: none"> Точные температурные величины необходимо испытать для каждого типа блюд и способа приготовления. Перед вкладыванием пищевых продуктов, необходимо в некоторых случаях духовку сначала предварительно подогреть. Если температура еще недостаточная, светит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре погаснет. Решетку, на которой поставлен противень или утятница, засунуть на средний фальц духовки. Дверки в течение печения желательно не открывать, так нарушается тепловой режим духовки, продлевается время печения и блюдо может подгореть. Дверцу духовки во время выпечки по возможности не открывайте. Частое открывание дверцы приводит к тому, что нарушается температурный режим духовки, продлевается время выпечки, а приготавливаемое блюдо может пригореть. | <ul style="list-style-type: none"> Точне значення температури необхідно для кожного типу страви в способу печіння випробувати. Перш ніж покласти страву у духовку слід, у деяких випадках, духовку підігріти. Доки не отримано настановлену температуру, горить сигнальне світло термостату. Після отримання температури сигнальне світло термостату згасне. Решітку духовки, на яку покладено деко або гусятницю, найкраще вкладати у другий паз знизу на бічних стінах духовки. По можливості не відкривайте дверцята духовки під час печіння. Це порушує тепловий режим духовки, подовжує період печіння, а їжа може пригорати. |
| FOOD GRILLING <ul style="list-style-type: none"> Grilling with the oven door shut. The position of grid depends on the mass and the type food. As a general rule the grid should be placed in top level guide. | ГРИЛЬ <ul style="list-style-type: none"> Откройте дверцу духовки. Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля. Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки. | СМАЖЕННЯ СТРАВ (ГРИЛЬ) <ul style="list-style-type: none"> Смажити необхідно з закритими дверцятами духовки. Розміщення решітки залежить від ваги та типу продукту. Зазвичай решітку необхідно розміщувати на верхньому рівні спрямовувачів. |
| ATTENTION: When using a grill, the accessible parts (oven door, etc.) may become very hot, so make sure that children are | ВНИМАНИЕ! При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно | УВАГА: При застосування грилю доступні частини (дверцята духовки, тощо) дуже нагріваються, тому стежте, щоб |

| | | |
|--|--|--|
| well away at a safe distance from the oven. | нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты! | діти знаходилися на безпечній відстані від духовки. |
| GRILLING MEAT ON A GRID <ul style="list-style-type: none"> • Open the oven door. • Put the prepared food on a grid. • Slide the grid into the side guides • Slide a shallow baking pan filled with water one level below the grid to catch the dripping gravy from the grid. | ГРИЛЬ <ul style="list-style-type: none"> • Откройте дверцу духовки. • Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля. • Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки. • Под решётку, в более низкие пазы боковых стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир. | СМАЖЕННЯ М'ЯСА НА РЕШІТЦІ <ul style="list-style-type: none"> • Відчиніть дверцята духовки. • Покладіть приготовлений продукт на решітку. • Вставте решітку в спрямовувачі. • Вставте неглибоке деко з водою на один рівень нижче решітки, щоб туди міг скапувати сік чи підлива. |
| MINUTE MINDER | МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР | МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР |
| TIMER OPERATION <ul style="list-style-type: none"> • Turn the timer in clockwise direction to the maximum position, and then come back to the required time setting (max. 120 minutes). • When the preset cooking time has elapsed, the oven is automatically switched off. • With the oven in OFF position, timer can be used as a minute countdown. | УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ С ПОМОЩЬЮ ТАЙМЕРА <ul style="list-style-type: none"> • Таймер предназначен для установки времени работы духовки. • Если духовка не работает, то таймер можно использовать как часы. • Время работы духовки или часов можно установить в диапазоне от 0 до 120 минут. | УПРАВЛІННЯ ТАЙМЕРОМ <ul style="list-style-type: none"> • Поверніть таймер за годинниковою стрілкою до максимального положення і потім назад до бажаного значення (макс. 120 хвилин). • Коли мине заданий час приготування, духовка вимкнеться автоматично. • В положенні ВІМК. (OFF), таймер може використовуватися для зворотного відрахунку часу. |
| WARNINGS <ul style="list-style-type: none"> • To use the oven without timer, set the knob to "CONSTANTLY ON" position. • If the timer is „OFF“ the oven will not switch on: to start oven operation either set the knob to „CONSTANTLY ON“ position or set the required cooking time. • If the selected cooking time is less than 20 minutes, we suggest you turn the control knob to 30 minutes and then return to the required time setting. | Ручка таймера имеет 3 основных положения: <ul style="list-style-type: none"> • В положении «ВЫКЛЮЧЕНО» (OFF) духовка не работает. Манипуляциями переключателя функций духовки и термостатом духовки нельзя включить. • В положении «ВКЛЮЧЕНО ПОСТОЯННО» ("CONSTANTLY ON") духовкой можно правлять ручками переключателя функций духовки и термостата (нормальная работа духовки), таймер не работает. • В положении «ВКЛЮЧЕНО» (ON) можно ручкой таймера установить время работы духовки в диапазоне от 0 до 120 минут. Установленное время можно изменить поворотом ручки вправо (от 0 до 120) и обратно. По истечении установленного времени позвучит звуковой сигнал и духовка отключится. После отключения духовки таймер можно использовать как часы. По истечении установленного времени позвучит звуковой сигнал. | ЗАСТЕРЕЖЕННЯ <ul style="list-style-type: none"> • При використанні духовки без таймера, встановіть ручку в положення „ПОСТІЙНО ВКЛ.“ ("CONSTANTLY ON"). • Якщо таймер встановлено в положення „ВІМК“ („OFF“), духовка не включиться: для початку роботи духовки встановіть ручку в положення „ПОСТІЙНО ВКЛ.“ ("CONSTANTLY ON") або встановіть бажаний час приготування. • Якщо обраний час приготування менший ніж 20 хвилин, ми рекомендуємо встановити ручку на 30 хвилин і, потім, повернути в бажане положення часу. |

| CLEANING AND MAINTENANCE | УХОД ЗА ПЛИТОЙ | ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ |
|---|---|--|
| <p>Before attempting any cleaning or maintenance set all gas control knobs and temperature selectors to "OFF" position and let the cooker cool down completely.</p> <p>Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set all knobs to off position. • The main circuit - breaker located in front of the appliance must be in OFF position. • Wait until the range is cool. | <p>Плиту необхідно зберігати в чистоті, чтобы сохранить её хороший внешний вид и длительную безотказную службу. Части плиты, приходящие в контакт с продуктами, необходимо регулярно чистить и мыть.</p> <p>В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> • все ручки кранов горелок, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО"; • отключите плиту от электросети и закройте кран подвода газа; • подождите, пока плита остынет. | <p>Перед чищенням або технічним обслуговуванням приладу встановіть усі ручки конфорок та регулятор температури в положення „ВИМК.“ та дайте охолонути плиті повністю.</p> <p>Дотримуйтеся наступних правил при чищенні та технічному обслуговуванні приладу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Встановіть усі ручки в положення ВИМК. • Основний вимикач, що на передній панелі приладу, необхідно вимкнути. • Дочекайтеся повного охолодження приладу. |
|  | | |
| <p>CLEANING THE CABINET</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the exterior with a damp sponge and some detergent. • Fat stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. • Never clean enameled surfaces with abrasive agents as they may permanently damage the surface of the appliance. | <p>ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо. • Жировые пятна устранили тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали. • Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов. | <p>ЧИЩЕННЯ КОРПУСУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зовнішню частину приладу необхідно чистити вологою ганчіркою і миючим засобом. • Жирові плями необхідно видалити теплою водою та спеціальним миючим засобом для емалі. • Ніколи не можна чистити емальовані поверхні абразивними засобами, оскільки може пошкодитися поверхня приладу. |
| <p>HOTPLATES</p> <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 groves 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. | <p>ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА</p> <ul style="list-style-type: none"> • Снимите решётки с варочного стола и вымойте их с поверхностно-активным моющим средством или вложите в моечную машину для посуды. • Крышки и рассекатели пламени горелок снимите и положите на 10 минут в тёплую воду с моющим средством. • Затем вымойте их, проверьте чистоту прорезей в рассекателе пламени, тщательно всё осушите и установите. | <p>КОНФОРКИ</p> <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 (кришку, 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. |

| | | |
|--|---|---|
| <p>NOTICE: Since the burner distributor caps are made of aluminum alloy, we discourage you from cleaning them in a washing machine.</p> | <p>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ, что рассекатели пламени изготовлены из алюминиевого сплава, и поэтому не рекомендуем их мыть в моечной машине.</p> | <p>ПРИМІТКА: Оскільки кришки розсіювача конфорки зроблені з алюмінієвого сплаву, ми не рекомендуємо мити їх в посудомийній машині.</p> |
| <p>OVEN</p> <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. <p>Wash the oven utensils with a sponge and detergent or put them in the dishwasher (grid, pan, etc.). You can also use special detergents to remove rough stains or burns.</p> | <p>ОЧИСТКА ДУХОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно- активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки духовок, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите. • Очищая духовку, не удаляйте прилипшие остатки пищи при помощи острых металлических предметов. • Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моечную машину для посуды. | <p>ДУХОВКА</p> <ul style="list-style-type: none"> • Протріть стінки духовки вологою ганчіркою та миючим 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 охолола. • Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби, оскільки вони можуть пошкодити емальовану поверхню. <p>Приладдя духовки необхідно мити миючим засобом вручну або в посудомийній машині (решітку, деко, тощо). Ви також можете скористатися спеціальним миючим засобом для видалення стійких плям.</p> |
| <p>The oven may be cleaned in a traditional mode (using ovencleaners and sprays).The following procedure is recommended for regular cleaningof the oven (after each use):Turn the mode selection button to the position . Set thetemperature control button of the cold oven to 50°C. Pour 0,4 l of water into the baking pan and insert it into the bottom gridlead. After thirty minutes the food residues upon the enamelcoating are softened, and may be easily wiped off with a moistcloth.</p> | <p>Aqua clean </p> <p>Ручку вибору режиму роботи духовки установите в положение  . Установите ручку для регуляции температуры на 50° С. В противень залейте 0,4 литра воды и поместите противень в нижнюю направляющую духовки. После тридцать минут остатки пищи на эмали духовки смягчатся и можно их стереть влажной тряпкой.</p> | <p>уховку можна почистити звичайним способом за допомогою миючих засобів та аерозолів для духовок. Для постійного чищення духовки ми рекомендуємо наступне(після кожного використання):Поверніть ручку вибору режимів в положення .Встановіть температуру на 50°С. Налийте 0,4 л води вглибоке деко та вставте його в найнижчі спрямовувачідуховки. Через тридцять хвилин залишки продуктіврозм'якнуть на емальовому покритті духовки і Ви можетелегко протерти вологою ганчіркою.</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</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 „ВИМК“ (OFF) та вимкніть прилад з електромережі. • Вкрутіть скляну кришку лампочки в духовці, повернувши проти годинникової стрілки. • Вкрутіть лампочку та замініть на нову. • Встановіть скляну кришку лампочки. |
| <p>NOTE: For oven illumination always use T 300°C, E14, 230-240V, 25W bulb.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Glass cover 2. Lamp 3. Sleeve 4. Oven rear wall | <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Для освещения духовки применяется лампа T 300°, E14, 230/240 В, 25 Вт.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Плафон 2. Лампа 3. Патрон 4. Задняя стенка духовки | <p>ПРИМІТКА: Для освітлення духовки завжди використовуйте T 300°С, E14, 230-240 В, 25 Вт лампочку.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 – Скляна кришка 2 - Лампочка 3 - Втулка 4 – Задня стінка духовки |



OVEN

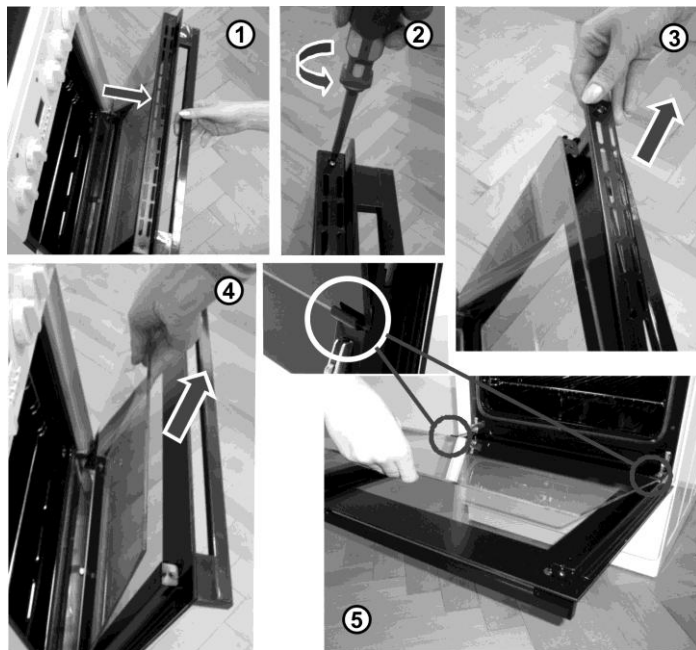
Procedure for cleaning of internal glass door.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Как очистить внутренне стекло дверь духовки.

ДУХОВКА

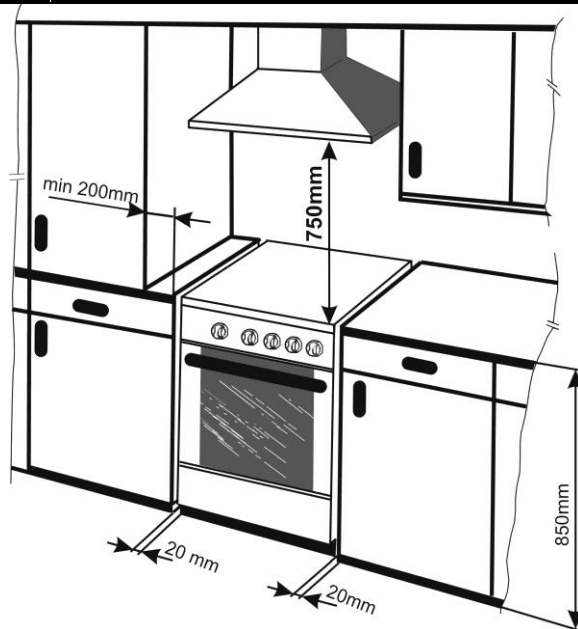
Як очистити внутрішню скло духовки.



| WARRANTY TERMS AND CONDITIONS | РЕКЛАМАЦИЯ | ГАРАНТІЙНИЙ ТЕРМІН ТА УМОВИ |
|--|---|---|
| <p>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.</p> | <p>В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы плиту приобрели, или в уполномоченную сервисную организацию, которая ввела её в эксплуатацию. При этом обязательно предъявите „Гарантийный талон“, заполненный надлежащим образом. Без „Гарантийного талона“ рекламация заводом-изготовителем не принимается.</p> | <p>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.</p> |
| <p>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.</p> | <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.</p> | <p>ПРИМІТКА: Прилад доставляється вам у відповідному захисній упаковці. Цей пакувальний матеріал підлягає повторній обробці, якщо у вашій місцевості існує відповідна служба.</p> |
| DISPOSAL OF PACKAGING | СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ | УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ |
| <p>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;</p> | <p>Гофрированный картон, обёрточная бумага - продажа в утильсырьё, - в отходы макулатуры Деревянные подставки - в специальные контейнеры, - иное использование Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали - в контейнеры для пластмассы</p> | <p>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;</p> |

| DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES | ЛИКВИДАЦИЯ ПЛОТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ | УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ |
|--|--|---|
|  | | |
| <p>This appliance is marked in accordance with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment - WEEE. After the expiry of its useful life deliver the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.</p> | <p>Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/EG об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.</p> | <p>Цей прилад маркований згідно Директиви 2002/96/ЕС щодо непридатного електричного і електронного обладнання - WEEE. Після закінчення терміну корисного користування прилад необхідно доставити у службу утилізації електричного і електронного обладнання.</p> |
| <p>The appliance contains valuable materials which ought to be reused or recycled, so once your appliance is of no use to you deliver it to the authorized scrap dealer for further treatment</p> | <p>Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.</p> | <p>Прилад складається з частин, які можна використати вдруге або переробити. Як тільки ваш прилад відслужить свій термін, зверніться у відповідні служби по утилізації приладів.</p> |
| INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS | РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ | ІНСТРУКЦІЯ З УСТАНОВКИ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ |
| <p>The appliance must be installed in accordance with valid local regulations, and shall be placed only in well vented spaces.</p> | <p>Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p> | <p>Прилад необхідно встановити згідно діючих місцевих директив та в добре провітрюваному приміщенні.</p> |
| <p>IMPORTANT PRECAUTION: Any movement of the appliance from the existing installation requires shutting gas supply and disconnecting the appliance from electric mains power. After installation the qualified personnel should perform the following:</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>ВНИМАНИЕ! При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети. В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> • все ручки кранов горелок и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО"; • отсоедините плиту от линии электросети, вытащив вилку из розетки, и от линии газопровода, закрыв кран перед плитой; • подождите, пока плита остынет. | <p>ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: При будь-якому пересуванні приладу з місця встановлення і підключення необхідно перекрити кран подачі газу та вимкнути прилад з електромережі. Після установки приладу фахівець сервісного центру повинен виконати наступне:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Перевірити виток газу на з'єднаннях та правильність електричного підключення. • Перевірити газові конфорки та їх складові (нагрівач духовки, збереження вхідної електроенергії, термоелектричні сенсори). • Розказати покупцю про усі функції і технічне обслуговування приладу. |

| LOCATION | УСТАНОВКА ПЛИТЫ | РОЗМІЩЕННЯ |
|--|---|--|
| <p>The appliance is designed for installation in the line of kitchen cabinets. The cooker can be located in the standard kitchen with a minimum space of 20 screwed in.</p> <p>If the kitchen is smaller (but not less than 15 m³ as a minimum) it is necessary to provide a hood. Regarding thermal resistance the cooker can be positioned on any floor, as long as it is not located on a pedestal.</p> <p>A minimum distance of 750 mm, in line with the manufacturer's instructions.</p> | <p>Прилад розроблено для установки в один ряд з іншою кухонною фурнітурою. Плита може бути встановлена в стандартну кухню з мінімальним простором 20 м³. Якщо кухня менша (але не менше 15 м³), необхідно забезпечити провітрювання цього приміщення.</p> <p>Плита може бути розміщена на будь-якій підлозі, тому що вона не обладнана підставкою. Пливу заборонено розміщувати на підставці.</p> <p>Мінімальна відстань 750 мм, відповідно до вимог виробника витяжки.</p> | <p>Прибор разработан для установки в один ряд с другой кухонной мебелью..</p> <p>Плита может быть установлена в стандартную кухню с минимальным пространством 20 м³. В меньшем пространстве (мин. . 15 м³) необходимо обеспечить выветривание помещения. Плита может быть установлена на какую-угодно основу с точки зрения термической устойчивости. Пливу запрещено устанавливать на подставку.</p> <p>Минимальное расстояние 750 мм, далее соответственно рекомендации производителя вытяжки.</p> |

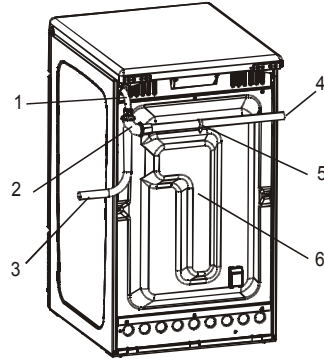


| CONNECTION TO GAS SUPPLY | ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ | ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ |
|--|---|--|
| <p>The appliance may be connected to gas supply by only by the authorized personnel. Connection must comply with the local standards and requirements. The gas supply pipe must be fitted with the accessible gas shut-off cock, located before the coupling with the cooker.</p> | <p>Присоединение плиты к газопроводу должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организации в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p> | <p>Підключити прилад до газопостачання має право лише кваліфікований фахівець. Підключення повинне відповідати усім діючим місцевим стандартам та інструкціям. Труба газопостачання повинна бути обладнана доступним крапом для перекирвання подачі газу, який повинен знаходитися перед єднанням з плитою.</p> |
| <p>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.</p> | <p>ВНИМАНИЕ! Чтобы при выполнении присоединения плиты к газопроводу или при присоединении с помощью шланга не произошло повреждение законечника газового присоединения, применяйте для его поддержки ключ.</p> | <p>ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: При роботі з газовою лінією (наприклад, при з'єднанні з системою розподілення газу або гнучким газовим шлангом) завжди використовуйте гайковий ключ для утримання кінця газового шлангу, щоб уникнути деформації.</p> |
| <p>CONNECTION TO THE NATURAL GAS NETWORK (G 20) Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator.</p> | <p>ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ (G 20) Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p> | <p>ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ (G 20) Підключення повинно відбуватися згідно місцевих діючих стандартів та законодавства. У випадку надмірного тиску газу скористайтеся регулятором тиску.</p> |
| <p>CONNECTION TO THE LPG NETWORK (G30) Special LPG coupling must be installed at the 1/2" pipe connection.</p> | <p>ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К БАЛЛОНУ С ПРОПАН-БУТАНОМ (G 30) Шланг должен иметь присоединительный штуцер с внутренней резьбой с номинальным диаметром 1/2".</p> | <p>ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЗРІДЖЕНОГО ГАЗУ (G 30) Спеціальний патрубок для зрідженого газу необхідно установити в 1/2" з'єднувальну трубу.</p> |
| <p>FLEXIBLE HOSE CONNECTION For safety reasons use only the certified hose complying with local standards. We recommend length of 1000 mm for connection according. 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.</p> | <p>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°C. На шланг не должно влиять излучаемое тепло и не должно быть соприкосновения с открытым огнём. Нельзя прокладывать шланг около той части наружных стенок плиты, где находится духовка. Уплотнение соединений необходимо выполнить уплотнительным материалом, рекомендованным заводом-изготовителем в инструкции по применению шлангов.</p> | <p>ПІДКЛЮЧЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГНУЧКОГО ШЛАНГУ Необхідно використовувати лише атестований шланг згідно діючих місцевих стандартів. Шланг довжиною 1000 мм рекомендується для підключення, яке зображено на мал. Термостійкість з'єднувального шлангу повинна складати як найменше 100°C. Кожен шланг повинен мати інструкції з підключення, припустимого нагріву, строку служби, тощо. Необхідно беззаперечно дотримуватися даних інструкцій.</p> |
| <p>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</p> | <p>ВНИМАНИЕ! При подводе газа шланг нужно обязательно прочно закрепить крепёжной пряжкой, которая защёлкнута в отверстие на заднем кожухе плиты Крепёжная</p> | <p>ВАЖЛИВЕ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: У випадку лівостороннього підключення (якщо дивитися з фронту), шланг необхідно підключити за допомогою затискача, який зафіксовано в отвір</p> |

the accessory kit.

пряжка входит в комплект принадлежностей плиты.

кришки задньої сторони плити. Фіксований затискач ви знайдете в додатковому комплекті.



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. заключна частина з'єднання
2. коліно
3. з'єднувальний шланг (праве підключення)
4. з'єднувальний шланг (ліве підключення)
5. фіксуєча скоба
6. кришка задньої стінки плити

CONNECTION TO THE MAINS POWER NOTE:

The combined cooker is a Class I appliance according to the electric shock prevention degree and must be connected to the earthed mains power installation. The connections must be carried out by qualified personnel only.

- The appliance is fitted with power cord plug for connection to the mains.
- For appliances exceeding 2 kW of power it is recommended to use extra feed circuit with a 16A circuit breaker.
- 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 ВНИМАНИЕ!

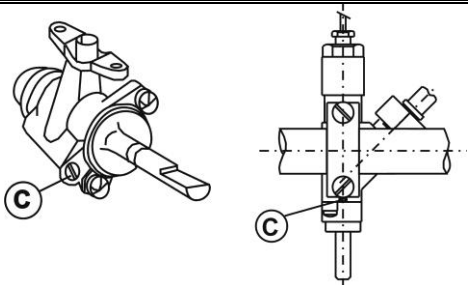
Электрoгазовая плита является прибором класса I (в соответствии со степенью защиты от поражения электрическим током) и должна быть соединена с линией заземления электрической сети.

- зануление отдельным проводом
- заземление и токовая защита
- Плиты данного типа снабжены подводящим шнуром с вилкой (с контактом заземления) для присоединения к электросети через розетку, которая должна быть легкодоступна.
- Если номинальная мощность плиты превышает 2 кВт, то рекомендуем прибор подключать через розетку, присоединение которой к электросети выполнено отдельной линией.
- Данная подводящая линия должна соответствовать потребляемой мощности

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ПРИМІТКА:

Комбінована плита відноситься до Класу I щодо запобігання враження струмом, тому повинен бути заземлений. Підключення повинен проводити лише кваліфікований фахівець.

- Прилад обладнано кабелем для підключення до електромережі.
- Для приладів з потужністю, що перевищує 2 кВт, рекомендується використовувати додаткову коробку з 16 А автоматичним вимикачем.
- Електророзетка, в яку вмикається прилад, повинна бути доступною в будь-який час.
- Пошкоджений електрокабель необхідно негайно замінити на новий.

| | | |
|---|--|---|
| | подключаемой плиты и должна быть защищена предохранительным элементом с токовой защитой 16 А. | |
| 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 провод не касался горячих частей плиты (труба отвода на задней стене плиты и нижняя часть варочного стола), при прикосновении к которым может произойти повреждение изоляции провода. Повреждённый шнур должен быть заменён на новый, такого же исполнения с изолированными жёсткими концами. | ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Упевніться, що електрокабель розміщено так, що він не торкається гарячих частин плити (вихідний отвір на задній стінці, нижня частина варильної поверхні). Висока температура може спричинити пошкодження ізоляції. |
| BURNER SETTINGS | РЕГУЛИРОВКА ГАЗОВЫХ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК | НАСТАНОВНІ ПАРАМЕТРИ КОНФОРОК |
|  | | |
| MINIMUM OUTPUT ADJUSTMENT Before starting any adjustments disconnect the appliance from the mains power supply. Adjustments must be carried out with the tap at the "SAVING" position. The minimum gas output is correctly adjusted when the inner cone of the flame arrives at the height of 3 to 4 mm. If this is not the case, first remove the tap knob and then tighten or loosen the screw C, depending on whether the flame is to be reduced or increased. For butane/propane the screw C must be fully screwed in. | РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ При выполнении регулировки отсоедините плиту от электросети. Минимальная мощность газовой варочной горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм. Сняв ручку крана, но предварительно установив её в положение „МАЛОЕ ПЛАМЯ”, можно отрегулировать мощность пламени горелки, завинчивая или отвинчивая винт С. При переналадке плиты на пропан-бутан винт С должен быть завинчен до упора. | МИНІМАЛЬНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ Перед будь-яким регулюванням вимкніть прилад з електромережі. Регулювання необхідно виконувати при розміщенні газового крану в положенні „ЗБЕРЕЖЕННЯ”. Мінімальна газова потужність відрегульована правильно, коли внутрішній конус полум'я досягає висоти від 3 до 4 мм. У іншому випадку спочатку зніміть ручку крана, а потім затягніть або послабте гвинт С (незахищений кран, захищений кран), залежить від того, чи полум'я зменшене чи збільшене. Для бутана/пропана гвинт С повинен бути повністю загвинченим. |

| CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS | ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА | ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ |
|---|--|--|
| <p>Conversion of cooker to another type of gas can be performed only by qualified technician.</p> <p>Adhere to the following procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Change nozzles of all hob burners; • Adjust or change gas pressure regulator if installed; • Adjust SAVING power position of hob burners; • Stick new gas setting label with relevant nozzle information; | <p>Переналадку плити на другий вид газу може виконати тільки спеціаліст уповноваженої сервісної організації.</p> <p>При переналадці необхідно виконати:</p> <ul style="list-style-type: none"> • заміну сопел всіх горелок (см. таблицю), • регулювання мінімальної споживаної потужності горелки в позиції „МАЛОЕ ПЛАМЯ“, • наладку или, возможно, замену регулятора давления газа (если он вообще установлен на подводящем газопроводе), • первоначальный заводской типовой щиток заменить новым, поставляемым совместно с комплектом сопел, • о проведении данной операции сделать соответствующие записи в “Гарантийном талоне”. | <p>Підключення приладу до іншого типу газу повинен проводити лише кваліфікований фахівець.</p> <p>При цьому необхідно притримуватися наступного:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Замініть усі форсунки конфорок варильної поверхні; • Відрегулювати або змінити регулятор газового тиску, якщо він є; • Відрегулювати положення „ЗБЕРЕЖЕННЯ“ конфорки варильної поверхні; • Наклеїти нову етикетку параметрів газу з відповідною інформацією про форсунки. |
| LEVELING THE APPLIANCE | РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ | ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ |
| <p>Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.</p> <p>PROCEDURE:</p> <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. | <p>Установка плити в горизонтальне положення или регулювання її по висоті виконується з допомогою 4-х регулювальних винтів, которые входят в состав принадлежности плиты.</p> <p>ПРОЦЕСС:</p> <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 вытасян ящик для хранения принадлежностей плиты. | <p>(лише в деяких моделях)</p> <p>Варильну поверхню плити необхідно вирівняти горизонтально за допомогою 4 гвинтів, що додаються до приладу.</p> <p>ПРОЦЕС:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зніміть ящик 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 іншій стороні; • Вирівняйте прилад за допомогою шурупверта зі сторони ящика, або повертаючи вирівнюючі гвинти за допомогою шестигранного ключа; • Процедура менш ускладнена, якщо виконана за допомогою вирівнюючих гвинтів. |
| <p>NOTE:</p> <p>Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.</p> | <p>ПРИМЕЧАНИЕ.</p> <p>Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.</p> | <p>ПРИМІТКА:</p> <p>Вирівнюючі гвинти непотрібні при допустимій висоті та правильному горизонтальному положенні.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| NOTE: The manufacturer reserves the right to make minor changes in the Instructions for Use resulting from relevant technological modifications or improvements of the product. | ВНИМАНИЕ! Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий. | ПРИМІТКА: Виробник залишає за собою право на внесення незначних змін в інструкції, які не впливають на функціонування приладу. |
|---|---|--|

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




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

| ACCESSORIES | ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ | ПРИЛАДДЯ | KN 55101A | KN 55102 I | KN 55103A | K 55203A | KN 55102 A |
|-------------------------------|---|---|-----------|------------|-----------|----------|------------|
| Wire shelf | Решётка | Решітка | + | + | + | + | + |
| Backing try | Противень мелкий | Деко для випікання | + | | + | + | |
| Grill pan | Противень глубокий | Деко для гриля | | + | + | + | + |
| Set of adjustable feet | Регулировка высоты плиты | Регулюючі ніжки | + | + | + | + | + |
| Nozzles for G 30 – 30 mbar | Комплект сопел для переналадки на G 30 – 3,0 кПа (30мбар) | Комплект сопел для переналадки на G30 -3,0 кПа (30мбар) | | | | + | |
| Grating under small container | Решетка под небольшой контейнер | Грати під невеликий контейнер | | | | | + |

| ACCESSORIES FOR ORDERING | ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ ПО ЗАПРОСУ | ПРИНАЛЕЖНОСТИ 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 |

| TECHNICAL DATA | ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ | ТЕХНІЧНІ ДАНІ | | | | |
|---|---|---|-------------------------------|------------------------------|-------------|-------------|
| COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER | ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ | КОМБІНОВАНА ПЛИТА | KN 55101A KN 55102A | KN 55102 I | KN 55103A | K 55203A |
| Dimensions: height / width / depth (mm) | Размеры плиты: высота / ширина / глубина (мм) | Розміри: Висота / ширина / глибина (мм) | 850 / 500 / 605 | | | |
| Package dimensions: height/ width / depth (mm) | Размеры упаковки: Высота/ширина/ лубина (мм) | Розміри упаковки: Висота / ширина / глибина (мм) | 950 / 570 / 716 | | | |
| Hotplates - Burners | Горелки | Варильна поверхня | | | | |
| Left front (kW) | левая передняя (малая) (кВт) | Ліва передня (кВт) | 0,90 | 0,90 | 0,90 | 0,90 |
| Left rear (kW) | левая задняя (средняя) (кВт) | Ліва задня (кВт) | 1,60 | 1,60 | 1,60 | 1,60 |
| Right rear (kW) | правая задняя (большая) (кВт) | Права задня (кВт) | 2,45 | 2,45 | 2,45 | 2,45 |
| Right front (kW) | правая передняя (средняя) (кВт) | Права передня (кВт) | 1,60 | 1,60 | 1,60 | 1,60 |
| Oven | Духовка | Духовка | | | | |
| Top heater (kW) | Нагревательный элемент верхний (кВт) | Верхній нагрівач (кВт) | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 |
| Bottom heater (kW) | Нагревательный элемент нижний (кВт) | Нижній нагрівач (кВт) | 1,10 | 1,10 | 1,10 | 1,10 |
| Grill heater (kW) | Нагревательный элемент гриля (кВт) | Інфрачервоний нагрівач (кВт) | 1,85 | 1,85 | 1,85 | 1,85 |
| Oven fan (W) | Двигатель вентилятора (кВт) | Вентилятор духовки (Вт) | 30 (35) | 30 (35) | 30 (35) | 30 (35) |
| Oven light (W) | Освещение духовки (кВт) | Освітлення духовки (Вт) | 25 | 25 | 25 | 25 |
| High voltage ignition (W) | Электророзжиг (Вт) | Електропідпал (Вт) | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Min. / max. oven temperature | Миню / макс. температура в духовке | мін./макс. температура духовки | 50 - 250 °C | 50 - 250 °C | 50 - 250 °C | 50 - 250 °C |
| Voltage | Присоединение к электрической сети | Напруга | 230 V~, 50 Гц | | | |
| Input power (kW) | Номинальная мощность электрических частей плиты (кВт) | Приєднувальна потужність (кВт) | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| Total power input – gas (kW) | Номинальная мощность – газ (кВт) | Загальна приєднувальна потужність – газ (кВт) | 6,55 | 6,55 | 6,55 | 6,55 |
| Gas type (kPa) | Вид и давление газа (кПа) | Тип газу (кПа) | G 20 –13мбар (G 20–20мбар) | G 20–13мбар (G 20–20мбар) | G 20–20мбар | G 20–20мбар |
| Category | Категория | Категорія | II 2H3 | | | |

| | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------------|-------|
| Class of protection against moisture | Класс защиты от влаги | Клас захисту від вологи | IP 20 |
| Class of protection against electric shock | Класс защиты от поражения током | Клас захисту від ураження струмом | I. |

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

| INFORMATION LIST | ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ | ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ | | | | |
|--|---|---|------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Model | Модель | Модель | KN 55101A KN 55102A | KN 55102 I | KN 55103A | K 55203A |
| A – More efficient B C D E F G – Less efficient | A – Самой эффективной B C D E F G – Наименее эффективной | A – найбільш ефективний B C D E F G – найменш ефективний | A | B | A | B |
| Energy consumption (KWh)  | Затрата энергии (кВт/год.)  | Споживання електроенергії (кВт/год.)  | 0,79 | 0,96 | 0,79 | 0,96 |
| Time (min) | Час (хвил.) | Час (хвил.) | 50 | 55,6 | 50 | 55,6 |
| Energy consumption (KWh)  | Затрата энергии (кВт/год.)  | Споживання електроенергії (кВт/год.)  | 0,79 | 0,95 | 0,79 | 0,95 |
| Time (min) | Час (хвил.) | Час (хвил.) | 42,6 | 50,8 | 42,6 | 50,8 |
| Useful volume (liters) | Полезный объём духовки в литрах | Корисний об'єм (літри) | 46 | 46 | 46 | 46 |
| Oven size | Объём духовки : | Розмір духовки | | | | |
| small | МАЛЫЙ | МАЛИЙ | | | | |
| MEDIUM | СЕРЕДНИЙ | СЕРЕДНІЙ | ← | ← | ← | ← |
| large | БОЛЬШОЙ | ВЕЛИКИЙ | | | | |
| Noise level (db) | Громкость (дБ) | Рівень шуму (дБ) | 46 | 46 | 46 | 46 |
| Standby- power consumption (W) | Наименьшее затрата энергии | Резервна споживаюча потужність (Вт) | | | | |
| Largest baking pan area (cm ²) | Площа найбільшого противень (см ²) | Площа найбільшого деко для випікання (см ²) | 1230 | | | |

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

SAP 298517

