

GB GAS COOKER

RU BY ПЛИТА ГАЗОВАЯ

UA ГАЗОВІ ПЛИТИ

GB	RU	BY	UA
<p align="center">OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS</p>	<p align="center">РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</p>		<p align="center">ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ</p>
<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 покупце!</p> <p>Ми вдячні вам за покупку нової плити. Дана інструкція допоможе вам ознайомитися з новим приладом. Ми сподіваємося, що ви отримаєте велике задоволення при користуванні нашим приладом впродовж багатьох років.</p>
<p align="center">IMPORTANT PRECAUTIONS</p>	<p align="center">ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ</p>		<p align="center">ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ</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 product is assembled and set up by the manufacturer for use of natural gas G20 (13 mbar). • 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. • It is recommended to have the appliance checked by 	<ul style="list-style-type: none"> • Данный прибор должен быть установлен, подключен и введён в эксплуатацию в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупатель. • 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 напряжения, указанные на заводском типовом штифте, который расположен на передней планке, и который Вы увидите, вытащив ящик для хранения 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. 		<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. • Прилад відрегульований виробником для використання природного газу G20 (1,3 кПа). • Установку, ремонт, підключення до іншого типу газу можуть проводити лише кваліфіковані фахівці авторизованих сервісних центрів (див. Гарантійний термін та умови). • Установка приладу 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 приладу. • 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

the authorized service personnel every two years. Such professional maintenance will extend the useful life of the appliance.

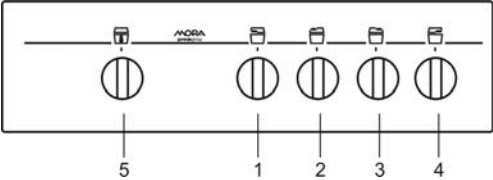
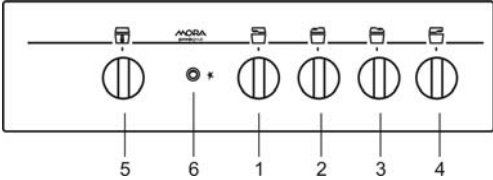
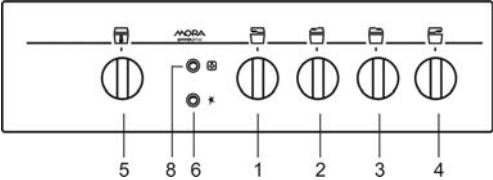
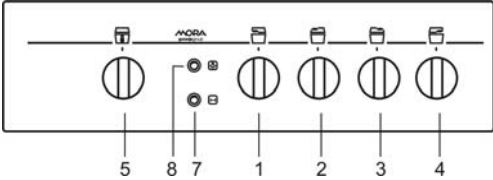
- If you should smell gas, immediately shut the gas pipe cock and cut the gas supply. In such cases the appliance may be used only after the cause of such gas escape is discovered and removed by qualified personnel and the room thoroughly ventilated.
- When using gas for cooking, heat and moisture are 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 2m³/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 extinguishing protectors, or efficiency increase

- Плита укомплектована и отрегулирована для работы на природном газе давлением 1,3 кПа.
- 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 отопления 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 класть какой-либо горючий материал.
- Не закрывайте крышку 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 вытасян 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

приладу.

- При появі запаху газу негайно перекрийте подачу газу або зачиніть газовий балон. У такому випадку приладом можна користуватися лише після виявлення причини витoku 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 (витяжку з механічним відводом повітря) Тривала робота приладу потребує надмірної вентиляції, наприклад, відкритіє вікно або увімкніть більш потужний рівень роботи витяжки.
- Мінімальна пропускна можливість витяжки для даного приладу складає 2 м³/год. на кожен кВт.
- Ніколи не використовуйте відкритий вогонь для виявлення витoku 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 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, клею ПВА, 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.
- Виробник не рекомендує використовувати додаткове приладдя, наприклад, засоби пожежегасіння або пристроїв збільшення

<p>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. 	<p>или искать места утечки газа при помощи огня.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 м³/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. 	<p>ефективності.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не пересувайте плиту, притримуючи за варильну поверхню. • Виробник не несе відповідальності за пошкодження приладу, які виникли в наслідок недотримання інструкції з експлуатації та рекомендації. • Не використовуйте парочисник для чищення приладу. • Пліту необхідно помістити навпроти вогнестійкої стіни.
<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.</p>	<p>ПРИМЕЧАНИЕ Завод-изготовитель не несёт ответственность за травмы или неполадки, которые возникли вследствие неправильного использования прибора.</p>	<p>ПРИМІТКА Виробник залишає за собою право на внесення змін, що не впливають на функціонування приладу.</p>
<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.</p>	<p>Различные модели имеют различные принадлежности. Другие принадлежности (противень, решётка, принадлежность гриля, винты регулировочные для установки высоты плиты) можно купить в авторизованных дилерах.</p>	<p>Різні моделі обладнані різним приладам. Будь-яке додаткове приладдя (решітки, деко для випікання, регулюючі ніжки, тощо) можна придбати в авторизованих сервісних центрах.</p>

CONTROL PANEL	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ
<p>MGN 51104 F</p> 	<p>MGN 51123 F, MGN 51123 FX</p> 	
<p>MGN 52103 F</p> 	<p>MGN 52160 F</p> 	
<p>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 - High voltage gas ignition switch 7 - Roasting spit switch 8 - Oven light</p>	<p>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 - Выключатель электророзжига 7 - Выключатель поворотного вертела 8 - Выключатель освещения духовки</p>	<p>1 - Ручка лівої передньої конфорки 2 - Ручка лівої задньої конфорки 3 - Ручка правої задньої конфорки 4 - Ручка правої передньої конфорки 5 - Ручка духовки 6 - Кнопка електрорідпалу 7 - Діагональний рожен 8 - Освітлення духовки</p>
<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 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 	<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. Выполните данную операцию, а затем тщательно проветрите 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 регулятор температури в максимальне положення та залиште духовку в роботі з закритими дверцятами 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

door or other hot parts of the range while in operation.	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что подводящие шнуры иных приборов не будут иметь контакт с варочным столом или другими горячими частями плиты. 	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.	ВНИМАНИЕ Перед первым использованием удалить наклейку с дверки духовки.	УВАГА Перед першим використанням зняти наклейку з дверцят духовки.
The manufacturer declines responsibility for any injuries to persons or damages to the appliance resulting from improper usage of the appliance.	В случае несоблюдения нормативных указаний и рекомендаций настоящей инструкции, производитель не несет ответственность в случае возникших дефектов и случайных травм.	Виробник не несе відповідальності за будь-які травми людей або пошкодження приладу при невідповідному використанні приладу.
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. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Gas cooker is an appliance whose operation requires supervision. Never close the lid while the hob burners or oven burner are 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 48 hours). For longer storage use convenient dishes. 	ПРЕДУПРЕЖДАЕМ! <ul style="list-style-type: none"> Прибор могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной газовой плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!! Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором. 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, вытрите её, если это необходимо, чтобы устранить с её поверхности случайно разлитую жидкость. 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. 	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, максимум на 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 зберігання використовуйте відповідний посуд.

<p>COOKING HOB LIGHTING THE HOB BURNERS</p> <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>	<p>ВАРОЧНАЯ ПЛИТА ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ</p> <p>Повернуть кнопку влево на позицию «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ» и зажечь газ спичкой или зажигалкой.</p>	<p>ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ УВІМКНЕННЯ КОНФОРОК</p> <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 пристроїв газу.</p>
<p>LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB</p> <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>	<p>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ВЫСОКОВОЛЬТНОЙ ЗАЖИГАЛКОЙ (выключатель под ручкой крана горелки)</p> <p>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)</p> <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>
<p>LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB</p> <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>	<p>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА</p> <p>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 выключателем высоковольтного зажигания прямо на рычаге управления.</p>	<p>ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ</p> <p>Злегка натисніть ручку відповідної конфорки до плити та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“. Тепер другою рукою натисніть кнопку електропідпалу на панелі управління та утримуйте натиснутою до появи полум'я.</p>
<p>SHUTTING THE HOB BURNERS OFF</p> <p>Turn the selected knob to the “OFF” position and check whether the flame is extinct</p>	<p>ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ</p> <p>При гашении пламени горелки духовки поверните ручку термостата в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”. Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.</p>	<p>ВИМКНЕННЯ КОНФОРОК</p> <p>Поверніть ручку конфорки в положення „ВИМК.“ та перевірте, чи погасло полум'я.</p>
<p>The diagram illustrates the correct knob positions and burner states. On the left, three knob positions are shown: 'OFF' (Виключено / ВИМК.), 'MAXIMUM POWER' (МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ / МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ), and 'SAVING' (МАЛОЕ ПЛАМЯ / ЗБЕРЕЖЕННЯ). On the right, four burner states are shown: a burner with a crossed-out flame (extinguished), a burner with a flame (lit), another burner with a flame (lit), and a burner with a crossed-out flame (extinguished).</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 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>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 виходить за межі країв. • 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” 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.
<p>CAUTION:</p> <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! 	<p>ПРИМЕЧАНИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Закрывать крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы. • Перед тем, как закрыть крышку, выключите все горелки. 	<p>ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Перед відкриттям кришки варильної поверхні, протріть її від будь-яких пролитих рідин. • Не закривайте кришкою варильну поверхню до тих пір, поки конфорки гарячі!
<p>INSTRUCTIONS FOR USING THE GLASS LID ATTENTION!</p> <p>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. • Do not use abrasive detergents to clean the lid, as 	<p>РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ ВНИМАНИЕ!</p> <p>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. • Закрывать 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 устранили сразу после 	<p>ВИКОРИСТАННЯ СКЛЯНОЇ КРИШКИ УВАГА!</p> <p>Скляна кришка може тріснути при нагріванні. Перед закриванням варильної поверхні кришкою вимкніть усі конфорки. Щоб уникнути пошкодженнь скляної кришки, дотримуйтеся наступних правил:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не вмикайте конфорки при закритій кришкою варильної 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. • Зачиняйте кришку відповідним чином. • Очистіть кришку від будь-яких рідин негайно після

they may scratch the glass surface and cause discoloration.

окончания приготовления пищи, как только она остынет.

- При очистке не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно поцарапать поверхность стекла и краску.

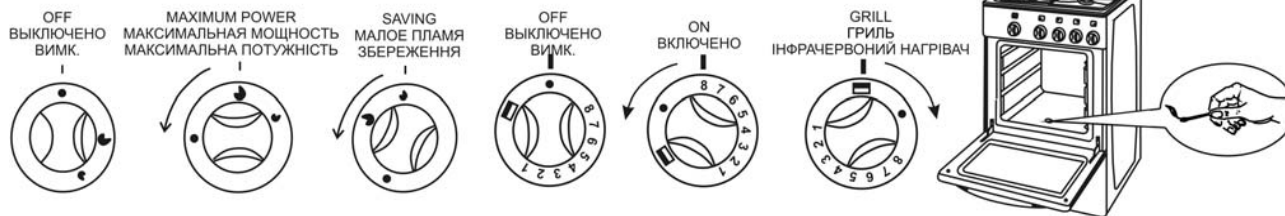
повного охолодження варильної поверхні.

- Для чищення кришки не використовуйте абразивні миючі засоби, що може спричинити утворення подряпини 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 конфорки та температура встановлюються при розміщенні ручки в положеннях 8 – 1.

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.

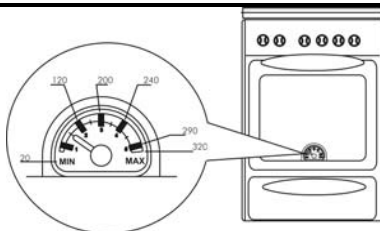
ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

- 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.

ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРКИ ДУХОВКИ

- Відчиніть дверцята 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.

<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 ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА</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 поддержать, пока от искры загорится газ горелки. • Если газ загорелся, то ручку крана/термостата поддержите 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. 	<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>IMPORTANT: 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! Если же через 10 секунд газ не загорится, то перед следующей попыткой подождите 5 минут, оставив дверцу духовки открытой.</p>	<p>ВАЖЛИВО: Якщо конфорка не увімкнеться через 10 секунд, відчиніть дверцята духовки та зачекайте 5 хвилин. Повторіть процедуру заново.</p>
<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. positron and than turn back to required time. When time empire the bell rings.</p>	<p>МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР Период деятельности духовки и горелок можно отслеживать с помощью механического таймера в интервале от 0 до 115 минут. Устанавливается вращением кнопки. сперва, направлением вправо в максимальное положение (115 минут) и затем снова в заданное время (35 мин). После истечения срока установленного время играет звуковой сигнал.</p>	<p>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 обертайте її ліворуч до позначки бажаного часу. По закінченні часу пролунає звуковий сигнал.</p>
		
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>ИНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРИ Плита обладана індикатором, який показує температуру всередині духовки (в °C). Значення температури – інформаційне.</p>



BAKING / ROASTING FOOD

- Preheat the oven for a period of 10 - 15 min before putting yeast dough to bake.
- Put the baking tray to the centre of oven, keep the distance between back wall and baking tray

ВЫПЕЧКА

- Перед тем, как начать выпекать, при необходимости, прогрейте духовку в течение 10-15 минут.
- Противень должно поместить в центр духовки, противень не должен прикасаться до задней стены духовки.

ВИПІКАННЯ/СМАЖЕННЯ СТРАВ

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

A TAP PROTECTED

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.

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 закончить.

Ручку роботи духовки встановить в положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“. Після розігріву духовки помістіть їжу. Тривалість випікання/смаження страв при „МАКСИМАЛЬНІЙ ПОТУЖНОСТІ“, залежить від типу та ваги продуктів. Встановить ручку роботи духовки в положення „МІНІМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“

A TEMPERATURE SELECTOR

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.

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. Установленная температура духовки будет сохраняться в течение всего времени выпечки. Если обнаружите значительный раздел между установленной температурой и действительной температурой в духовке, обратитесь за помощью в уполномоченную сервисную организацию.

Ручку роботи духовки встановить в положення 8. Після розігріву духовки та встановлення бажаної температури помістіть у духовку продукти. Вибрана температура буде автоматично підтримуватися впродовж процесу випікання/смаження. Перевірте відповідність температури для кожного виду продукту та методу приготування. Для отримання найкращого результату при приготуванні в духовці вставте решітку з деко в другий рівень спрямовувачів знизу.

- 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.

- 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 слоеного или песочного теста - 12-18 минут.
- При выпечке высоких пирогов рекомендуем противень или форму с пирогом уложить на

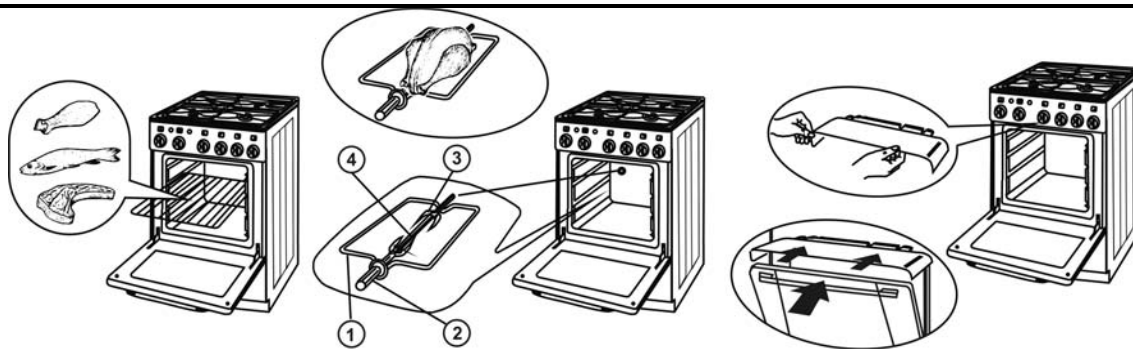
- Зазвичай, для приготування дріжджового тіста необхідно 25-30 хвилин, Різдяного пирога – 45 хвилин, дрібної випічки – 12-18 хвилин. Однак, дана інформація не є точною, її необхідно перевірити індивідуально.
- При можливості уникайте відчинення дверцят духовки під час приготування. Температурний

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>алюминиевый противень (для более равномерного выпекания) и поставьте их оба на решётку, вставленную во вторые от дна духовки пазы боковых стен.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>режим в межах духовки може змінитися в наслідок тривалого приготування або спалення страви.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Якщо ви виявите значну розбіжність між встановленою температурою та реальною, негайно зверніться у сервісний центр.
<p>HELPFUL HINT: 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! 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: 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
Регулировочная степень	Температура в духовке	Kind of baked food	Вид приготавливаемого блюда	Процес
Положения регулятора	Температура духовки			
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 сладкое дрожжевое тесто	Різдва́ний піри́г, дрі́жджове 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	ІНФРАЧЕРВОНІЙ НАГРІВАЧ
<p>GRILL BURNER OPERATION</p> <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. 	<p>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Установите ручку термостата духовки в положение „ГРИЛЬ“. • Выключатель электророзжига расположен под 	<p>УВІМКНЕННЯ ІНФРАЧЕРВОНОГО НАГРІВАЧА</p> <ul style="list-style-type: none"> • Встановіть регулятор температури в положення ГРИЛЬ та натисніть до панелі управління до

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>ручкой управления термостатом и, в данном случае, ручку термостата нужно просто прижать к панели управления до упора и поддержать, пока от искры загорится газ.</p> <ul style="list-style-type: none"> • При этом между электродом электророзжига и горелкой гриля проскочит серия искр. • Если газ загорелся, то ручку термостата держите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся чувствительный элемент предохранителя пламени. • Отпустите ручку и проконтролируйте - горит ли газ по всему периметру горелки. 	<p>лімітованого положення.</p> <ul style="list-style-type: none"> • У цей же час піднесіть запалений сірник до інфрачервоного нагрівача в верхній частині духовки та натисніть кнопку електропідпалу. Автоматичний 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.
<p>IMPORTANT: 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! Если же через 10 секунд газ не загорится, то перед следующей попыткой подождите 5 минут, оставив дверцу духовки открытой.</p>	<p>ВАЖЛИВО: Якщо конфорка не увімкнеться через 10 секунд, відчиніть дверцята духовки та зачекайте 5 хвилин. Повторіть процедуру ще раз.</p>
<p>GRILLING MEAT</p> <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. 	<p>ГРИЛЬ НА РЕШЁТКЕ</p> <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 приготавливаемым 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. 	<p>СМАЖЕННЯ М'ЯСА</p> <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 палок поверніть до задньої стінки духовки. • Під решітку встановіть деко (у перший рівень спрямовувачів).
<p>ATTENTION!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Always use the control panel protection sheet during grilling! • After fixing the protection sheet close the oven door. 	<p>ВНИМАНИЕ!</p> <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. 	<p>УВАГА!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Завжди користуйтеся захисним щитом при смаженні за допомогою конфорки-грилю! • Зафіксувавши захисний щит, зачиніть дверцята духовки.



GRILLING WITH ROASTING SPIT

Roasting spit set consists of :

1. Spit support - 1 pcs
2. Handle - 1 pcs
3. Fixing forks - 2 pcs
4. Roasting spit - 1 pcs

ГРИЛЬ НА ПОВОРОТНОМ ВЕРТЕЛЕ

Комплект принадлежностей поворотного вертела состоит из следующих частей:

1. подставка для вертела - 1 шт.
2. рукоятка - 1 шт.
3. вилка - 2 шт.
4. вертел - 1 шт.

СМАЖЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ДІАГОНАЛЬНОГО РОЖНА

Діагональний рожен складається з:

1. Підставка рожна- 1 шт.
2. Ручка - 1 шт.
3. Фіксуючі зубці - 2 шт.
4. Рожен - 1 шт.

ASSEMBLING GRILLING EQUIPMENT

- Insert roasting spit support into the third guide from the oven bottom.
- Place the dripping tray into first guide from the oven bottom.
- Fix the roast on the spit step by step, by first fixing the nearer fork then the meat, followed by the far fork in such manner to keep the food in balance for easy rotation.
- 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.

ПОРЯДОК СБОРКИ ПОВОРОТНОГО ВЕРТЕЛА:

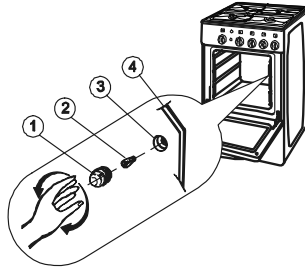
- Подставку поворотного вертела вставьте в третий от дна духовки пазы боковых стен.
- В первые от дна духовки пазы боковых стен установите решётку с противнем.
- На вертел (4) поочередно насадите вилку (3), приготовленные для гриля продукты, затем другую вилку.
- Продукты разместите на вертеле равномерно и вилками закрепите так, чтобы вертел мог свободно вращаться.
- Подготовленный таким образом вертел положите направляющими пазы в углубления подставки и продвигая внутрь духовки, одновременно поверните вертел так, чтобы его конец попал в отверстие поводкового патрона электромикродвигателя на задней стене духовки.
- Поворотный вертел приводится в движение выключателем.

ПРИГОТУВАННЯ ДІАГОНАЛЬНОГО РОЖНА ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

- Вставьте подставку рожна в третий 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.

<p>NOTICE:</p> <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. 	<p>ВНИМАНИЕ!</p> <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 закрытой дверцей духовки нужно обязательно открыть пластмассовую рукоятку вертела и установить защитную пластину ручек. • При гриле объёмных продуктов (куры и др.) следите за тем, чтобы продукты на вертеле были размещены равномерно и вертел мог свободно вращаться. 	<p>ПРИМІТКА:</p> <ul style="list-style-type: none"> • При смаженні великих шматків м'яса (наприклад, курча) упевніться, що м'ясо добре збалансовано на рожні, який повинен обертатися невимушено. • При смаженні на грилі з відкритими дверцятами духовки завжди користуйтеся захисним щитом, щоб захистити панель управління від пошкодження.
<p>CLEANING AND MAINTENANCE</p>	<p>УХОД ЗА ПЛИТОЙ</p>	<p>ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ</p>
<p>Before attempting any cleaning or maintenance set all gas control knobs and temperature selectors to "OFF" position and let the cooker cool down completely.</p>	<p>При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети.</p>	<p>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.</p>
<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. • Жирные пятна устранимте 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>HOB GRID</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 решётку с варочного стола и вымойте с поверхностно-активным моющим средством. • 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>РЕШІТКА 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. • 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>ОЧИСТКА ДУХОВКИ</p> <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 поверхностно-активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки духовок, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите. • После очистки стенки духовки тщательно вытрите. • Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность. • 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 охолочла. • Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби, оскільки вони можуть пошкодити емальовану поверхню. • 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>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> <p>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 „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.



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

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для освещения духовки применяется лампа
T 300°, E14, 230/240 В, 25 Вт.

1. Плафон
2. Лампа
3. Патрон
4. Задняя стенка духовки

ПРИМІТКА:

Для освітлення духовки завжди використовуйте
T 300° C, E14, 230-240 В, 25 Вт лампочку.

- 1 – Скляна кришка
- 2 – Лампочка
- 3 - Втулка
- 4 – Задня стінка духовки

EXCHANGE OF BATTERY - BATTERY IGNITION OF BURNERS

- Remove drawer at lower part of cooker
 - At the front part of accessory space is battery holder with battery 1,5V
 - Exchange battery
- Manufacturer recoment to use alcaline battery type R6 or AA (international marking)

ЗАМЕНА БАТАРЕИ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА – MGN 51123 F

- Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты.
 - В передней части пространства находится держатель, в который установлена батарея.
 - Батарею вытащите и замените.
- Завод-изготовитель рекомендует использовать щелочные батареи типа R6 или AA (международное обозначение).

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS


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


РЕКЛАМАЦІЯ

В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы плиту приобрели, или в уполномоченную сервисную организацию, которая ввела её в эксплуатацию. При этом обязательно предъявите „Гарантийный талон“, заполненный надлежащим образом. Без „Гарантийного талона“ рекламация заводом-изготовителем не принимается.

ГАРАНТІЙНИЙ ТЕРМІН ТА УМОВИ

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

<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>
<p>DISPOSAL OF PACKAGING</p>	<p>СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ</p>	<p>УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ</p>
<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, оберточная 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>
<p>DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES</p>	<p>ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ</p>	<p>УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ</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>
<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>прилад маркирований згідно Директиви 2002/96/EC щодо непридатного електричного і електронного обладнання - WEEE. Після закінчення терміну корисного користування прилад необхідно доставити у службу утилізації електричного і електронного обладнання.</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 пересуванню приладу з місця встановлення і підключення необхідно перекрити кран подачі газу та вимкнути прилад з електромережі. Після установки приладу фахівець сервісного центру повинен виконати наступне:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 20m³. 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>Плита может быть установлена в ряд с кухонной мебелью. Объём помещения должен быть минимально 20м³. Помещения с меньшим объёмом (минимально 15 м³) должны быть обеспечены вентиляцией. С точки зрения теплостойкости плиту можно поставить на любой пол (покрытие). Плита не должна устанавливаться на подставку.</p>	<p>Прилад спроектовано для інсталяції на лінії кухонних шафів. Пливу можна розмістити в стандартній кухні з мінімальною площею 20м³. 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>"X" - a minimum distance of 750 mm, in line with the manufacturer's instructions.</p>	<p>X - минимальное расстояние 750 мм Остальные размеры при установке воздухоочистителя должны соблюдаться в соответствии с рекомендациями изготовителя воздухоочистителей.</p>	<p>"X" – мінімальна відстань 750 мм, згідно інструкцій виробника.</p>

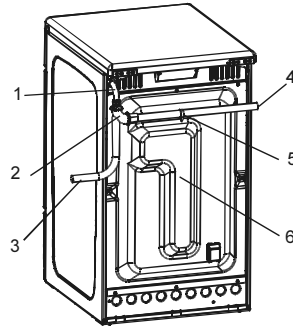
<p>Combustibility degree / Степень горючести / Ступінь займистості</p>	<p>A</p>	<p>B</p>	<p>C₁</p>	<p>C₂</p>	<p>C₃</p>
<p>d (mm)</p>	<p>по гар / вплотную / проміжок не потрібний</p>	<p>3</p>	<p>5</p>	<p>10</p>	<p>20</p>

<ul style="list-style-type: none"> • When placing the cooker against the walls with combustibility degrees: B - low combustibility, C₁ - minimum, C₂ - medium, and C₃ - easily combustible, maintain safe distances from the appliance to the wall. • If the back wall is incombustible (Class A) no gap is required. • The cooker may be set against the walls with combustibility degrees B, C₁, C₂, C₃ under the condition that the furniture wall is made of or covered with heat-resistant material (e.g. aluminum foil) securing a heat resistance of 100° C for the box (a portion of the range under the hob). 	<ul style="list-style-type: none"> • если плита устанавливается около стен со степенью горючести B, C₁, C₂, C₃, то безопасное расстояние от плиты до стены необходимо соблюдать в соответствии с нижеприведённой таблицей. • Без соблюдения расстояния плиту можно поставить около стен со степенью горючести А. • Плита может быть установлена вплотную к стенам со степенью горючести B, C₁, C₂, C₃ при условии, что стенки мебели будут покрыты теплоизоляционным материалом (например, алюминиевой фольгой), который обеспечивает их теплостойкость - 100° C (речь идёт о той части плиты, которая расположена ниже уровня варочного стола). 	<ul style="list-style-type: none"> • Розміщуючи плиту навпроти стін зі ступенем займистості: B – низька займистість, C₁ - мінімальна, C₂ - середня, та C₃ – висока займистість, необхідно забезпечити безпечну відстань від приладу до стіни. • Якщо задня стінка не є займистою (клас А), проміжок непотрібний. • Пливу можна розмістити навпроти стін з наступними ступенями займистості B, C₁, C₂, C₃ при умові, що стінка меблів зроблена або покрита термостійким матеріалом (наприклад, алюмінієва фольга), який забезпечує стійкість високої температури 100° C для панелі (частина плити під варильною поверхнею).
---	---	---

<p>CONNECTION TO GAS SUPPLY</p>	<p>ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ</p>	<p>ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ</p>
--	---	--------------------------------

<p>Cooker class 1.</p>	<p>Плита класса 1.</p>	<p>Плита класса 1.</p>
<p>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.</p>	<p>ГАЗОПРОВОД Присоединение плиты к газопроводу должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организации в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p>	<p>ГАЗОПОСТАЧАННЯ Підключити прилад до газопостачання має право лише кваліфікований фахівець. Підключення повинне відповідати усім діючим місцевим стандартам та інструкціям. Труба газопостачання повинна бути обладнана доступним краном для перекирвання подачі газу, який повинен знаходитися перед з'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 наконечника 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 утримування кінця газового шлангу, щоб уникнути деформації.</p>
<p>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.</p>	<p>ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p>	<p>ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ Підключення повинно відбуватися згідно місцевих діючих стандартів та законодавства. У випадку надмірного тиску газу скористайтеся регулятором тиску.</p>
<p>CONNECTION TO THE LPG NETWORK Special LPG coupling must be installed at the 1/2" pipe connection.</p>	<p>ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К БАЛЛОНУ С ПРОПАН-БУТАНОМ Шланг должен иметь присоединительный штуцер с внутренней резьбой с номинальным диаметром 1/2".</p>	<p>ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЗРІДЖЕНОГО ГАЗУ Спеціальний патрубков 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 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.</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°С. 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 шланго.</p>	<p>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° C. Кожен шланг повинен мати інструкції з підключення, припустимого нагріву, строку служби, тощо. Необхідно беззаперечно дотримуватися даних інструкцій.</p>
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>1 - заключна частина з'єднання 2 - коліно 3 - з'єднувальний шланг (праве підключення) 4 - з'єднувальний шланг (ліве підключення) 5 - фіксуюча скоба 6 - кришка задньої стінки плити</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 the accessory kit.

ВНИМАНИЕ!

Подвод газа к плите может быть выполнен с правой или с левой стороны. При подводе газа шланг нужно обязательно прочно закрепить крепёжной пружинкой, которая защёлкнута в отверстие на заднем кожухе плиты. Крепёжная пружинка входит в комплект принадлежностей плиты.

ВАЖЛИВЕ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

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

NOB BURNER SETTINGS

РЕГУЛИРОВКА ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК

НАСТАНОВНІ ПАРАМЕТРИ КОНФРОК

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.

The adjustments must be carried out so that the end position of the tap is actually its minimum position.

For butane/propane the screw C must be fully screwed in.

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ

При переналадке плиты на пропан-бутан винт С должен быть завинчен до упора.

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.

МІНІМАЛЬНЕ 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 винт С, залежить від того, чи полум'я зменшене чи збільшене.

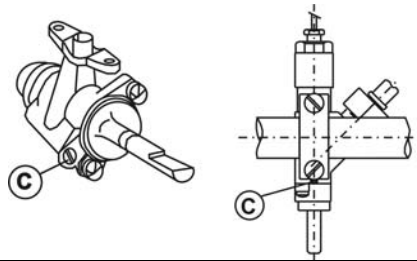
Для бутана/пропана гвинт С повинен бути повністю загвинченим.

NOTE:

This appliance do not need additional lubrication of taps and thermostat.

ВНИМАНИЕ!

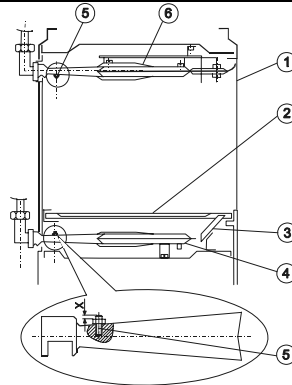
Для этих плит не нужна смазка кранов или термостата.



OVEN BURNER SETTINGS

РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

НАСТАНОВНІ ПАРАМЕТРИ КОНФОРОК ДУХОВКИ



- 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 запальная
- 4 – горелка духовки
- 5 – винт регулировочный
- 6 – горелка гриля

- 1 – Передня панель духовки
- 2 – Дно духовки
- 3 – Труба електричідпалювання
- 4 – Конфорка духовки
- 5 – Регулюючий гвинт конфорки духовки
- 6 – Конфорка-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

РЕГУЛИРОВКА КОЛИЧЕСТВА ПОДСАСЫВАЕМОГО ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА

Отрегулировать количество подсосываемого

ПОЧАТКОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ КОНФОРКИ

Щоб достати регулюючий гвинт повітря (5), відчиніть або зніміть дверцята духовки, і зніміть дно духовки

<p>air is increase, by tightening it is reduced. The air/gas mixture is correct when the flame has blue color. Adjust screw 5 for value X in accordance with the table, and tighten the nut. Check that the burner is working properly: the flame must be blue and sharp, without a yellow tip.</p>	<p>воздуха можно с помощью регулировочного винта. Но прежде нужно открыть дверцу духовки (при необходимости, дверцу снять с петель) и вытащить дно. При отвинчивании регулировочного винта количество первичного подсосываемого воздуха увеличивается, при завинчивании - уменьшается. Положение винта (величину „X“) нужно установить в соответствии с нижеприведённой таблицей.</p>	<p>(2). Відкручуючи регулюючий гвинт збільшується кількість початкового повітря, при затягуванні гвинта – зменшується. Суміш повітря/газу відрегульовано, якщо полум'я має голубий колір. Відрегулюйте гвинт 5 для значення X згідно таблиці, що зазначена, і затягніть гайку. Перевірте, чи конфорка працює правильно: полум'я повинне бути гострокінцеве і голубого кольору без жовтих кінчиків.</p>
<p>ADJUSTMENT OF OVEN BURNER MINIMUM POWER</p> <p>On completion of this operation, proceed as follows: Remove the oven bottom.</p> <p>Oven control knob Lift off the oven control knob. For propane/butane fully tighten screw G and for natural gas unscrew screw G by a ½ or ¾ turn for natural gas</p> <p>Oven temperature selector 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 ½ or ¾ turn for natural gas • Light the oven burner and close the oven door. <p>Oven control knob 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 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>РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ В ПОЛОЖЕНИИ „МАЛОЕ ПЛАМЯ“</p> <p>Данная операция выполняется следующим способом: Нужно открыть дверцу духовки и вытащить дно. Ручка духовки Снимите ручку крана горелки духовки. Выполните предварительную регулировку, завинтив винт G до упора, если плита работает на пропан-бутане, и отвинтив на 1/2” и даже на 3/4” оборота при работе плиты на природном газе.</p> <p>Установите ручку крана на “МАКСИМАЛЬНУЮ МОЩНОСТЬ”.</p> <p>3 ажгите газ горелки, закройте дверцу и прогрейте духовку в течение, приблизительно, 15 минут. Затем установите ручку крана в положение “МАЛОЕ ПЛАМЯ” и винтом G выполните окончательную регулировку. 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°С.</p>	<p>РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНОЇ ПОТУЖНОСТІ КОНФОРКИ ДУХОВКИ</p> <p>Дотримуйтеся наступних правил: Зніміть дно духовки. Ручка духовки Зніміть ручку роботи духовки. Вимкніть прилад з електромережі. Зніміть регулятор температури. Для пропану/бутану повністю затягніть гвинт G, для природного газу – викрутіть гвинт G на ½ або ¾ повороту для природного газу Запаліть конфорку духовки та зачиніть дверцята. Встановіть ручку роботи духовки в положення ЗБЕРЕЖЕННЯ та за допомогою гвинта G відрегулюйте полум'я .</p> <p>Регулятор температури 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. Поворот вправо зменшує висоту полум'я, поворот вліво – збільшує висоту полум'я. Регулювання вважається коректним, якщо висота полум'я сягає 3-4 мм. Переустановіть ручки та встановіть у вимкнене положення, помістіть на попереднє місце дно духовки. Якщо сенсор полум'я працює неправильно, перевірте його розміщення згідно мал.</p>

<p>Flame sensor position 1 – Oven burner 2 – Flame sensor 3 - Grill</p>	<p>Расположение датчика предохранителя пламени 1 - горелка духовки 2 - датчик предохранителя пламени 3 - гриль</p>	<p>Розміщення сенсора полумя 1 – Конфорка духовки 2 – Сенсор полумя 3 - Гриль</p>
<p>GRILL BURNER SETTINGS</p>	<p>РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ</p>	<p>НАСТАНОВНІ ПАРАМЕТРИ КОНФОРКИ- ГРИЛЬ</p>
<p>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.</p>	<p>РЕГУЛИРОВКА КОЛИЧЕСТВА ПОДСАСЫВАЕМОГО ВОЗДУХА Отрегулировать количество подсосываемого воздуха можно с помощью регулировочного винта. Но прежде нужно открыть дверцу духовки (в случае необходимости, дверцу можно снять с петель). При отвинчивании регулировочного винта количество первичного подсосываемого воздуха увеличивается, при завинчивании - уменьшается. Положение винта (величину „X“) нужно установить в соответствии с таблицей.</p>	<p>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 гвинта – зменшується.</p>
<p>CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS</p>	<p>ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА</p>	<p>ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ</p>
<p>Conversion of cooker to another type of gas can be performed only by qualified technician. 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 oven and grill burner primary air. • Adjust SAVING power position of hob burners. • Stick new gas setting label with relevant nozzle 	<p>Переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только специалист уполномоченной сервисной организации. При переналадке необходимо выполнить:</p> <ul style="list-style-type: none"> • замену сопел всех горелок (см. таблицу), • регулировку минимальной потребляемой мощности горелки духовки и гриля в позиции „МАЛОЕ ПЛАМЯ“, 	<p>Підключення приладу до іншого типу газу повинен проводити лише кваліфікований фахівець. При цьому необхідно притримуватися наступного:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поміняйте усі форсунки конфорок варильної поверхні; • Відрегулювати або змінити регулятор газового тиску, якщо він є;

information.	<ul style="list-style-type: none"> • 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". 	<ul style="list-style-type: none"> • Відрегулювати конфорки духовки; • Відрегулювати положення „ЗБЕРЕЖЕННЯ” конфорок варильної поверхні; • Наклеїти нову етикетку параметрів газу з відповідною інформацією про форсунки.
CONNECTION TO THE MAINS POWER	ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ	ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ
<p>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.</p>	<p>Электродключение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами безопасности электрических приборов, действующими в стране Покупателя.</p>	<p>Прилад обладнано кабелем для підключення до електромережі. Електророзетка, в яку вмикається прилад, повинна бути доступною в будь-який час. Пошкодженій електрокабель необхідно негайно замінити на новий.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
LEVELING THE APPLIANCE	РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ	ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ
<p>(certain models only) Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.</p>	<p>Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в состав принадлежностей плиты.</p>	<p>(лише в деяких моделях) Варильну поверхню плити необхідно вирівняти горизонтально за допомогою 4 гвинтів, що додаються до приладу.</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>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 вытасчен ящик для хранения принадлежностей плиты. 	<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 шуруповерта зі сторони ящика, або повертаючи вирівнюючі гвинти за допомогою шестигранного ключа; • Процедура менш ускладнена, якщо виконана за допомогою вирівнюючі гвинтів.

<p>NOTE: Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.</p>	<p>ЗАМЕЧАНИЕ : Установка высотной регулируемости (болтов) не обусловлена, если высота и точность установки плиты удовлетворяет без использования пластовых болтов.</p>	<p>ПРИМІТКА: Вирівнюючі гвинти непотрібні при допустимій висоті та правильному горизонтальному положенні.</p>
<p>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.</p>	<p>ЗАМЕЧАНИЕ : Производитель оставляет за собой право небольших изменений инструкции, исходящих из инновационных или технологических изменений изделия, которые не имеют влияние на функцию изделия.</p>	<p>ПРИМІТКА: Виробник залишає за собою право на внесення незначних змін в інструкції, які не впливають на функціонування приладу.</p>

Accessories	Принадлежности	Приладдя	MGN 51104 F	MGN 51123 F MGN 51123 FX	MGN 52160 F MGN 52160 F1	MGN 52103 F MGN 52103 F1
Wire self	Решётка (шт.)	Решітка	+	+	+	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	Деко для випікання	+	+	+	+
Grill pan	Противень глубокий (шт.)			+	+	+
Grill accessories	Принадлежность гриля	Приладдя для гриля			+	
Vzpour catch	Защитная пластина ручек кранов	Захисний щит			+	+
Set of adjustable feet	Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	Регулюючі ніжки	+	+	+	+
Nozzles for propane-butane G 30 - 30mbar	Комплект сопел для переналадки на пропан-бутан G 30 – 3,0кПа	Комплект сопел для переналадки на пропан-бутан G30-3,0кПа	+	+	+	+
Nozzles for natural gas G 20 – 20mbar	Комплект сопел для переналадки на природный газ G 20 - 2,0 кПа	Комплект сопел для переналадки на природий газ G20-2,0кПа	+	+	+	+

	Burner Конфорка	Small Малая Маленька	Medium Средняя Средняя	Rapid Большая Экспрес	Oven Духовка		Grill / ГРИЛЬ Инфракрасный нагреватель
					MGN 51104 F MGN 51123 F MGN 51123 FX	MGN 52160 F MGN 52160 F1 MGN 52103 F MGN 52103 F1	MGN 52160 F MGN 52160 F1 MGN 52103 F MGN 52103 F1
	Номинальная мощность (кВт) Input power (kW)	1,0	1,75	2,7	2,7	3,3	3,0
	Мощность „малое пламя“ (кВт) Input power „SAVING“ (kW)	0,36	0,36	0,54	0,85	0,85	-
	Natural gas / Природный газ / Природий газ G 20 – 1,3 кПа						
UA RU BY	Nozzle diameter Диаметр форсунки (мм)	0,83	1,12	1,37	1,35	1,45	1,40
	Adjustment „X“ Установка „X“ (мм)	-	-	-	6	8	7
	Natural gas / Природный газ / Природий газ G 20 – 2,0 кПа						
	Nozzle diameter Диаметр форсунки (мм)	0,77	1,01	1,22	1,25	1,30	1,25
	Adjustment „X“ Установка „X“ (мм)	-	-	-	2	3	2
	Propane-butane / Пропан-бутан / Проран бутан G 30 – 3,0 кПа						
	Nozzle diameter Диаметр форсунки (мм)	0,50	0,66	0,83	0,76	0,85	0,82
	Adjustment „X“ Установка „X“ (мм)	-	-	-	6	6	3
	Номинальный расход (грамм / час) Nominal flow (gram / hour)	73	127	196,5	196,5	240	218

GB	RU	BY	UA				
Technical data	Технические данные	Технічні дані					
Gas cooker	Плита газовая	Газові плити	MGN 51104 F	MGN 51123 F MGN 51123 FX	MGN 52160 F MGN 52160 F1	MGN 52103 F MGN 52103 F1	
Dimensions: height / width / depth	Размеры плиты: высота / ширина / глубина	Розміри: Висота / ширина / глибина	850 / 500 / 605 (мм)				
Burner	Горелки	Газові конфорки					
Left front (kW)	левая передняя (малая) (кВт)	Ліва передня (маленька) (кВт)	1,00	1,00	1,00	1,00	
Left rear (kW)	левая задняя (средняя) (кВт)	Ліва задня (середня) (кВт)	1,75	1,75	1,75	1,75	
Right rear (kW)	правая задняя (большая) (кВт)	Права задня (експрес) (кВт)	2,70	2,70	2,70	2,70	
Right front (kW)	правая передняя (средняя) (кВт)	Права передня (середня) (кВт)	1,75	1,75	1,75	1,75	
Oven	Духовка	Духовка					
Oven burner (kW)	Горелка духовки	Потужність – конфорка духовки	2,70	2,70	3,30	3,30	
Grill burner (kW)	Нагревательный элемент гриля (кВт)	Потужність – конфорка-гриль (кВт)	-	-	3,00	3,00	
Oven light (W)	Освещение духовки (Вт)	Освітлення (Вт)	-	-	25	25	
Electric ignition (W)	Электророзжиг (Вт)	Електропідпалювання (Вт)	-	2	2	2	
Turnspit (W)	Гриль на поворотном вертеле (Вт)	Діагональний рожен (Вт)	-	-	4	-	
Min. / max. oven temperature	Min./max. температура в духовке	Мін./макс. температура духовки	155 / 305° C	155 / 305° C	150 / 260° C	150 / 260° C	
Voltage (V)	Присоединение электрической сети (В)	Напряга (В)	-	1,5 ---	230 ~	230 ~	
Total power input – gas (kW)	Мощность – газ (кВт)	Потужність - газ	9,9	9,9	10,5	10,5	
Total power input – electric (W)	Мощность электрическая (Вт)	Потужність – електро (Вт)	-	2	31	27	
Gas type	Вид и давление газа	Прилад для використання природного газу	ПРИРОДНЫЙ ГАЗ / ПРИРОДІЙ ГАЗ G 20 – 1,3 кПа				
Gas connection standard	Подключение газа	Підключення газу (стандарт)	ISO 228-1/ G ½				
Cat			II 2H3B/P				

233522

