

GB

COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER

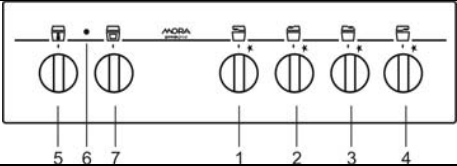
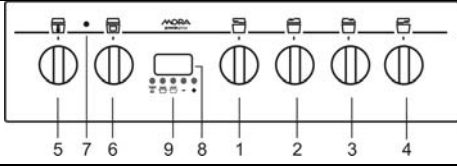
RU

BY

ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ

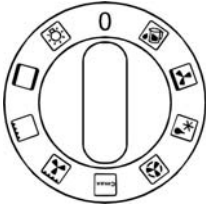
RU	BY	GB
Уважаемый покупатель! Вы приобрели изделие из новой серии электрогазовых плит. Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому, перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном "Руководстве ...", и соблюдать их.		Dear customer! Thank you for purchasing a new combined electric and gas cooker. The following information will help you understand the features of the appliance and use it safely. We hope the appliance will serve you successfully for a long period of time.
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ		IMPORTANT PRECAUTIONS
- Данный прибор должен быть установлен, подключен и введён в эксплуатацию в соответствии с требованиями данного "Руководства...", стандартами и нормами, действующими в стране Покупателя. - Плита не присоединяется к устройству для отвода продуктов сгорания, поэтому особое внимание необходимо обратить на вентиляцию помещения. - Проверьте, соответствуют ли данные о виде газа и напряжения, указанные на заводском типовом щитке, виду и давлению газа Вашей распределительной газовой сети и напряжению электрической сети. - Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию, ремонт, а также переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора. - О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации обязан сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“ с обязательным подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей „Гарантийный талон“ будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются. - Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период. - Плита укомплектована и отрегулирована для работы на природном газе давлением 1,3 кПа. - Для переналадки плиты на пропан-бутан необходимо выполнить замену сопел, которые поставляются по специальной заявке. - Для плит, работающих на природном газе, допускается установить в газопровод регулятор давления газа. Для плит, работающих на пропан-бутане, установка регулятора давления газа на баллоне должна выполняться в полном соответствии с нормами, действующими в стране Покупателя. - Плита предназначена только для теплового приготовления пищи. Недопустимо использовать плиту с целью отопления помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки. - Предупреждаем, что вблизи горелок плиты, нагревательных элементов духовки, в ящике для хранения принадлежностей плиты, на самой плите и на расстоянии меньше, чем безопасное расстояние, не должны находиться предметы из горючих материалов. - Наименьшее расстояние между плитой и горючими материалами в направлении		- 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 (1,3 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. - The appliance must not be used for any other purposes other than for the preparation of food. Using the appliance for any other purposes may result in life threatening concentration of combustion by-products, or cause malfunction. The warranty does not apply to faults resulting from the incorrect use of the appliance. - It is recommended to have the appliance checked by the authorized service personnel every two years. Such professional maintenance will extend the useful life of the appliance. - If you should smell gas, immediately shut the gas pipe cock and cut the gas supply. In such cases the appliance may be used only after the cause of such gas escape is discovered and removed by qualified 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 a flaw on the gas installation of the appliance, never attempt to repair

основного теплового излучения может быть 750 мм, в остальных направлениях - 100 мм. • Не закрывайте крышку плиты до тех пор, пока горелки горячие. • Если плита не работает, следите за тем, чтобы все выключатели были выключены, а газовые краны закрыты. • При любой манипуляции с плитой (при очистке плиты и при ремонте), помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети, вытащив подводящий шнур из розетки). • В случае, если плита не будет эксплуатироваться дольше 3-х дней, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Если же плита не эксплуатировалась дольше 3-х месяцев, то рекомендуем перед вводом в эксплуатацию испытать все её функции. • В случае, если почувствуете запах газа, немедленно закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Плитой можно пользоваться вновь только после выяснения причины утечки газа, её устранения (специалистом уполномоченной сервисной организации) и проветривания помещения. • При обнаружении неисправности газовой или электрической части плиты не рекомендуем проводить ремонт самостоятельно. Отключите плиту и воспользуйтесь услугами уполномоченной сервисной организации. • Запрещается проводить испытание на герметичность или искать места утечки газа при помощи огня. • Плиту необходимо отключить, если в том помещении, где она установлена, ведутся работы, которые могут изменить среду помещения, т.е., работы, при которых может возникнуть пожар или произойти взрыв (например, при наклеивании линолеума, работе с красками, клеями и т.п.). Включить плиту и пользоваться ей вновь можно только после окончания работ и тщательного проветривания помещения. • При эксплуатации бытового прибора, работающего на газовом топливе, увеличивается теплота и влажность воздуха в помещении, где он установлен. Поэтому, в данном помещении необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Должно быть открыто окно, форточка, или установлен воздухоочиститель с отводом продуктов сгорания и испарений из помещения. При долговременной и интенсивной работе плиты необходимо обеспечить дополнительную вентиляцию, например, открыв окна, хорошо проветрить помещение или увеличить мощность вентилятора воздухоочистителя. • Необходимый минимальный подвод воздуха должен быть 2 м³/час в расчёте на каждый кВт мощности. • Завод-изготовитель не рекомендует применять какие-либо дополнительные устройства для предупреждения погания пламени варочных горелок или для повышения их эффективности. • Завод-изготовитель не несёт ответственность за неисправности, а гарантия не распространяется на дефекты, возникшие вследствие несоблюдения правил и требований эксплуатации, указанных в данном "Руководстве ...", и неправильного обращения с прибором. • Для безопасной и долговременной работы плиты рекомендуем один раз в 2 года обращаться в уполномоченную сервисную организацию с просьбой о проведении периодического контроля функций плиты и её технического обслуживания.	it by yourself. Switch the appliance off, cut the gas supply and call authorized personnel to make the repair. • If you plan an absence exceeding 3 days, turn off the gas pipe cock and shut the gas supply. If the appliance is out of service for more than 3 months, it is advised to retest and reset all functions of the appliance. • Before moving the appliance from its designed position, resulting in temporary danger of fire or explosion (e.g. linoleum or PVC adhesive, working with coatings etc.), the appliance must be put out of service. • In change of the environment for which the appliance is designed, with a transient risk of fire or blast (e.g. at linoleum or PVC gluing • Do not place any combustible objects on the appliance or at a distance shorter than its safety distance (the shortest distance of an appliance from combustible items is 750 mm in the direction of main radiation and 100 mm in other directions). • Do not put any flammable objects close to hob burners, oven heating elements, or in accessory space. • Do not use cookware with damaged surface coating or otherwise defective due to wear or handling. • Do not place the appliance on a pedestal. • Manufacturer does not recommend using any additional accessories, for instance flame extinguishing protectors, or efficiency increase gadgets. • Do not move the cooker by holding the hob. • Do not close the hob cover while gas burners are still hot. • The manufacturer declines responsibility for any damage caused by violating the instructions and recommendations set herewith. • Do not use pressure vapor cleaner for cleaning the appliance. • Cooker may only be installed against non inflammable back wall.
--	---

Если же в линии подвода газа к плите установлен фильтр очистки газа, то его необходимо вычистить или, при необходимости, заменить.	
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CONTROL PANEL
	
1. Ручка крана левой передней газовой горелки 2. Ручка крана левой задней газовой горелки 3. Ручка крана правой задней газовой горелки 4. Ручка крана правой передней газовой горелки 5. Ручка термостата духовки 6. Лампочка сигнальная функций термостата 7. Переключатель функций духовки 8. Программное устройство 9. Кнопки управления программным устройством	1. Left front burner control knob 2. Left rear burner control knob 3. Right rear burner control knob 4. Right front burner control knob 5. Temperature selector 6. Oven operation indicator 7. Oven control knob 8. Timer 9. Control knob of the timer
ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ	BEFORE FIRST USE
- Снимите с плиты упаковку. - Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы вторично, поэтому поступайте с ними в соответствии с рекомендациями данного "Руководства ...". - ручку переключателя функций духовки установите в положение "Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами, ручку термостата духовки установите на температуру 250°C, оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 1 часа, выполнив данную операцию, а затем тщательно проветрив помещение, устранив тем самым из духовки запах от консервации.	- Before using the appliance for the first time, remove protective and packing material from the cooker. - Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the standing regulations and national legislation. - Before first use of the oven turn the control knob to the top and bottom heater position. Set the temperature selector to 250°C and leave the oven in operation with the door shut for 1 hour. Provide proper room ventilation. This process will remove any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment. - Be sure that the power cords of adjacent or other appliances do not come into contact with hotplates, oven door or other hot parts of the range while in operation.
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ	OPERATION
ПРЕДУПРЕЖДАЕМ! - Прибор могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрогазовой 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.	CAUTION: - 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.

• Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором. • Электрогазовая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации. • Вес противня с приготовляемым 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.	• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. • Electric and gas combined cooker is an appliance whose operation requires supervision. • The maximum baking pan load inserted in guides is 3 kg, and the maximum baking pan load placed on a grid is 7 kg. • The baking plates and roasting pans are not designed for a long-term storage of food (exceeding 48 hours). For longer storage use convenient dishes.
ВАРОЧНАЯ ПЛИТА - ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ Повернуть кнопку влево на позицию «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ» и зажечь газ спичкой или зажигалкой.	COOKING HOB - LIGHTING THE HOB BURNERS Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Light the gas using a match or any gas ignition device.
ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА Легко нажать на кнопку и поворачивать влево на позицию «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ». Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного зажигания или нажать на кнопку до упора на панель управления и придержать, пока искра не воспламенит горелку у плит, оборудованных выключателем высоковольтного зажигания прямо на рычаге управления.	LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame.
ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА Поверните ручку крана горелки влево и установите её в положение «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ». Подержите ручку прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени. При нагреве датчика образуется термоэлектрическое напряжение, которое придержит магнит предохранителя, а газ будет гореть. Если пламя погаснет, то автоматически закроется подвод газа в горелку, несмотря на то, в каком положении находится ручка крана - «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ» или «МАЛОЕ ПЛАМЯ».	LIGHTING THE BURNERS WITH FFD HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Then push the knob towards the panel to a limit position. High voltage ignition device starts firing the burner. Hold the knob pressed to the limit position for about 5 seconds after the flame appears to allow the flame sensor scanner to heat up. Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. After that set the knob to the desired position.
	
ГАШЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК При гашении пламени горелок нужно повернуть соответствующую ручку крана в положение «ВЫКЛЮЧЕНО». Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.	SHUTTING THE HOB BURNERS OFF Turn the selected knob to the “OFF” position and check whether the flame is extinct

ВАРКА • 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: - 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".	COOKING • 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: - 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.
ПРИМЕЧАНИЕ • Закрытую крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы. • Перед тем, как закрыть крышку, выключите все горелки.	CAUTION: Before opening the hob lid any spilled liquid must be removed from the lid surface. Do not close the hob lid if the burners are still hot!
РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ ВНИМАНИЕ! Если плита оснащена стеклянной крышкой, рекомендуем соблюдать следующие условия, которые помогут предотвратить её повреждение. • На стеклянной крышке при нагреве могут образоваться трещины. • Перед тем, как закрыть крышку, выключите все горелки. • Не включайте варочные горелки, если крышка закрыта. • Закрытую крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы. • Крышку открывайте надлежащим образом до её конечного положения. • При приготовлении пищи следите, чтобы посуда не касалась крышки. • Придержите крышку до полного её закрытия. • Нечистоты с крышки уберите сразу после окончания приготовления пищи, как только она остынет. • При очистке не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно поцарапать поверхность стекла и краску.	INSTRUCTIONS FOR USING THE GLASS LID ATTENTION! Glass lid may crack if it is heated. Before closing the lid switch off all burners. To avoid damage to the glass lid follow these instructions: • Do not operate hob burners when the lid is closed. • Do not use closed lid as worktop or storage area. • Open the lid properly to the end position. • Avoid touching the glass lid with cookware during the food preparation. • Close the lid to its completely closed position. • Clean any spillages on the lid immediately after the hob has cooled down. • Do not use abrasive detergents to clean the lid, as they may scratch the glass surface and cause discoloration.
ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ - ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ДУХОВКИ Боковые стенки духовки изготовлены с 3 пазами для установки в них решётки и противня.	OVEN INTERIOR Oven is fitted with three level side guides for inserting the grid. It is also fitted with the top heater, used also for grilling, and the bottom heater located under the oven bottom.

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ - Управление духовкой плиты выполняется ручкой термостата и ручкой переключателя функций духовки, расположенными на панели управления. - Температура внутри духовки поддерживается термостатом на выбранной величине в диапазоне от 50 до 250°C. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения.	OVEN OPERATION - The oven function mode is selected with the oven function knob. The knob can be turned in both directions. - Operation temperature is set with the temperature selector, ranging from 50°C - 250°C. Clockwise rotation of the selector sets higher temperature, and vice versa, anticlockwise swing reduces the temperature.
При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата.	Forced rotation of the knob to the zero position will result in damage of the selector knob!
ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ	OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS
	
	
Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя	Oven illumination on.
	
Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.	Heating by means of top and bottom heaters. The temperature selector can be set anywhere between 50°C – 250°C.
	
Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру.	Grilling by infrared radiation. The temperature selector is set to the maximum position.



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

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

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

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

Cmax

Нижний нагревательный элемент работает совместно с круговым нагревательным элементом и вентилятором. Температура устанавливается термостатом.

Рекомендация. Данная функция предназначена для быстрого нагрева духовки перед выпечкой. При достижении выбранной температуры переключатель установите на необходимый режим работы.

Bottom heater in operation, enhanced by the circular heater and a fan. Temperature is set with the temperature selector.

Tip: This function is used to preheat the oven before baking. When the oven reaches the selected temperature, switch the knob to the desired baking position.



Работает только вентилятор без нагревательного элемента, в результате чего происходит интенсивное движение потока воздуха в духовке. Термостат не функционирует.

Рекомендация. Данная функция применяется для размораживания продуктов или полуфабрикатов перед приготовлением.

Fan without heater is in operation. Temperature selector is out of service. There is an intensive air flow in the oven.

Tip:
This function is used for defrosting food prior final preparation.



Нагрев духовки круговым нагревательным элементом с вентилятором. Поток воздуха создаёт равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.

Рекомендация. Данная функция применяется для выпечки на двух противнях одновременно (для выпечки более высоких и объёмных изделий или большого количества приготавливаемого блюда).

Oven is heated by the circular heater, with the fan in service, generating even temperature around the entire oven. The temperature selector can be set anywhere between 50°C - 250°C.

Tip: This function is used for simultaneous baking on two levels (high and bulky pastry, or roasting large amounts of meat).



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

Applying lower heater / Aqua Clean
Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food (baking heavy, moist pastry with fruit dressing). The temperature selection button in such cases may be selected as required. Lower heater

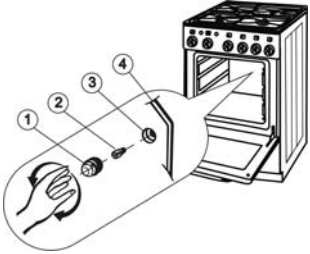
Нижний нагреватель / Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности в связи с очисткой можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».	may also be used for the cleaning of oven. You will find details in the section Cleaning and maintenance.
УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА	CONTROL OF OVEN WITH HELP OF DIGITAL PROGRAMMER
Электронной программатор-таймер предназначен для выключения духовки по истечении предварительно заданного периода времени. Состояние включения и выключения электронного программатора сигнализируется зажиганием символа (8 – кастрюли) посередине дисплея. Дисплей, изображающий информацию о времени, горит постоянно. Питание электронного программатора обеспечено только из сети, при прекращении подачи электроэнергии и последующем возобновлении питания, программатор остаётся выключенным (мигают цифры 0.00 + символ 6) и необходимо снова настроить точное время.	The digital programmer - timer is designed for oven's switching off in the in advance set time. The switched off or switched on state of digital programmer is signaled with lighted symbol (8 – pot) in the middle of display. The time showing display is constantly lighting. The digital programmer is fed from the main only, it remains switched off at interruption of supply and after its renewal (the digits 0.00 + symbol 6 are blinking) and the correct time should be set once again.
1. Кнопка настройки звукового сигнала 2. Кнопка настройки продолжительности работы 3. Кнопка настройки конца работы 4. Кнопка настройки (-) 5. Кнопка настройки (+) 6. Символ «АВТО» - горит с начала настройки до завершения работы Символ «АВТО» - мигает, как только работа закончена 7. Символ горит – если духовка работает 8. Символ - таймер	1. Button for sound signal setting up 2. Button for setting up of operation duration 3. Button for setting up of the operation finishing 4. Button for decreasing (-) 5. Button for increasing (+) 6. Symbol „AUTO“ - is glowing from start up to finishing of operation Symbol „AUTO“- blinking after finishing of operation 7. This symbol is glowing when the oven is in operation 8. Symbol - stopwatch
ДУХОВКА РАБОТАЕТ В ДВУХ РЕЖИМАХ • Без применения электронного программатора (в таком случае на дисплее должен гореть символ кастрюли (8) – если не горит, то нажмите одновременно на кнопки 2 и 3, иначе духовка не работает). Дальше управление плитой выполняется при помощи двух кнопок управления – термостата и переключателя функций духовки. • С применением электронного программатора (для управления им следует действовать в ниже указанном порядке). Температура и режим настраиваются при помощи регуляторов духовки.	THE BAKING OVEN CAN WORK IN TWO REGIMES • Without use of digital programmer (the pot symbol (8) should glow in this case - when not, press simultaneously the buttons 2 and 3, otherwise the oven would not work). Further the oven is controlled with help of two control buttons - the thermostat and the oven function switch. • With help of digital programmer (the setting up of programmer is described below). The temperature and the regime should be set up with help of oven control buttons.
НАСТРОЙКА ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА НА ДНЕВНОЕ ВРЕМЯ После подключения прибора к электросети на дисплее мигает символ 0.00. На часах следует настроить точное время, одновременно нажав кнопки 2 и 3 (загорится 0.00 символ 8). Кнопками 4 и 5 настроить время дня.	SETTING UP OF CORRECT DAY TIME FOR THE DIGITAL PROGRAMMER There is the symbol 0.00 blinking on the display after connection of device to the main. The correct day time can be set up after simultaneous pressing of buttons 2 and 3 (the digits 0.00 and the symbol 8 will glow). The correct day time you can set up with help of buttons 4 and 5.

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЯМИ ДУХОВКИ Если хотите использовать духовку без программирования, то не должен гореть символ 6. Поэтому следует всегда проверить часы программатора: если горит символ 6, то следует одновременно нажать на кнопки 4 и 5. Как только символ 6 исчезнет, можно пользоваться духовкой без программирования!	MANUAL CONTROL OF OVEN OPERATION When you would use the oven without programming, then the symbol 6 should not glow. Therefore you have to check the programmer's clock: at glowing symbol 6 press simultaneously the buttons 4 and 5. The regime without programmer can be used at vanished symbol 6 only!
При помощи электронного программатора можно программировать работу духовки двумя способами: ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИ: - духовка немедленно работает и по истечении заданного времени автоматически выключится АВТОМАТИЧЕСКИ - настройка автоматического включения и выключения духовки	The oven operation can be programmed with help of digital programmer with two methods: SEMIAUTOMATIC REGIME - the oven is in operation immediately and it is switched off automatically after elapsing of set up time AUTOMATIC REGIME - automatic switching on and off of the oven.
ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ У данного способа программирования определите время работы духовки (продолжительность). Максимальный возможный период настройки - 23 часа и 59 минут!	semiautomatic regime You determine the duration of oven operation in this programming method (duration of operation). The maximal duration is 23 hours and 59 minutes!
ПОРЯДОК ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ Примеры для наглядности: Продолжительность работы - 1 час 20 минут (1.20). Настройка продолжительности работы: • Нажать на кнопку 2 (появится 0.00, символ 8) и нажимать на кнопку 5, пока не появится 1.20. В ходе настройки будет изображен также символ 6. Через 5 секунд на электронном дисплее появится точное время, а символ 6 горит. • Включить духовку: Соответствующей кнопкой настроить систему нагревания и температуру в духовке. • Духовка работает непосредственно после включения (начинает печь); в ходе выпечки горят символы 6 и 8. • По истечении заданного периода времени – в данном случае через 1 час и 20 минут - духовка автоматически выключится (выпечка закончена) - прозвучит прерывистый акустический сигнал, который можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3. Через 2 минуты сигнал автоматически выключится. - символ 8 исчезнет - мигает символ 6. • Выключить духовку и нажать одновременно на кнопки 2 и 3, чтобы погас символ 6! Как только символ 6 исчезнет, духовка готова к ручному управлению функциями.	USE OF SEMIAUTOMATIC REGIME Example for easier understanding: The requested duration of operation is 1 hour and 20 minutes (1.20). The duration setting up: • Press the button 2 (the display shows 0.00 and the symbol 8) and then press the button 5 so long, as the value 1.20 is achieved. The symbol 6 is glowing in addition during the setting up. 5 seconds after setting up the normal day time and the symbol 6 will glow. • Switch on the oven: With the corresponding button set up the chosen heating method and the temperature of baking. • The oven starts to operate immediately after switching on (the baking starts); the symbols 6 and 8 are glowing during the baking. • After elapsing of set up time – 1 hour and 20 minutes in our example - the oven will switch off automatically (the baking is finished), - a discontinuous sound signal will sound, this can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3. Otherwise the sound signal switches off automatically after 2 minutes. - the symbol 8 vanishes - the symbol 6 will blink. • Switch off the oven and for to vanish the symbol 6 press simultaneously the buttons 2 and 3! The oven is ready for manual control of operation after vanishing of symbol 6.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ У данного способа программирования определяете время работы духовки (продолжительность) и завершение функционирования (конец работы). Максимальная возможная настройка и конец работы – 23 часа и 59 минут (настройка конца работы = время дня + 23 часа 59 минут).	AUTOMATIC REGIME At this programming method you determine the duration of oven operation (duration of operation) und the finishing time of operation (end of operation). The maximal duration of operation is 23 hours and 59 minutes (the set up time for finishing = actual day time + 23 hours and 59 minutes).
ВНИМАНИЕ! Если духовка не будет включена соответствующими кнопками, то она не будет работать в автоматическом режиме!	REMARK! The oven would not work automatically when you would not switch it on with the corresponding buttons!
ПОРЯДОК АВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ Пример для наглядности: Продолжительность работы – 1 час 20 минут (1.20), конец работы в 13.52. Убедиться, что на часах настроено точное время дня. Настройка продолжительности работы: - Нажать на кнопку 2 (появится 0.00 и символ 8), нажимать на кнопку 5 до появления 1.20 (в ходе настройки дополнительно появится символ 6). Через 5 секунд на дисплее появится время дня, а символы 6 и 8 горят. - Настройка конца работы: нажать на кнопку 3, дальше кнопками 4 и 5 настроить время 13.52 – время, когда духовка должна прекратить работу (появится ближайшее окончание работы = время дня + заданная продолжительность, пока не появится 13.52, когда работа будет прекращена). Через 5 секунд после отпускания регулятора на дисплее появится время дня и горит символ 8. Символ 8 исчезнет (опять загорится, как только духовка будет включена). - Включить духовку. Соответствующими кнопками настроить систему подогрева и температуру выпечки - Духовка автоматически включится (в данном случае – в 12.32) (начало выпечки), работает на протяжении 1 часа и 20 минут и выключится в 13.52. В ходе работы горит символ 8. Как только духовка выключится: - прозвучит прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3. Через 2 минуты звуковой сигнал автоматически выключится. - символ 8 исчезнет - мигает символ 6. - Выключить духовку и одновременно нажать на кнопки 2 и 3, чтобы исчез символ 6! Как только символ 6 исчезнет, духовка готова к ручному управлению её работой!	USE OF AUTOMATIC REGIME Example for easier understanding: The duration of operation is 1 hour and 20 minutes (1.20), the time of finishing should be at 13.52 (in 24 hour time description, e.g. 01.52 p.m.) Check, whether the clock is adjusted to accurate day time. The duration setting up: - Press the button 2 (the display shows 0.00 and the symbol 8) and then press the button 5 so long, as the value 1.20 is achieved. (The symbol 6 is glowing in addition during the setting up.) 5 seconds after setting up the normal day time and the symbols 6 and 8 will glow. - The setting up of operation switching off time: Press the button 3 and further set up with help of buttons 4 and 5 the time 13.52 – e.g. the time, when the oven operation should be finished (during the setting up you will see the time of finishing = actual day time + the set up duration). After setting up the actual day time is shown on the display after 5 seconds and the 8 is glowing. Then the symbol 8 vanishes (and will glow once again after starting of working). - Switch on the oven: With the corresponding button set up the chosen heating method and the temperature of baking. - The oven will switch automatically on (in our case on 12.32 hour) (the beginning of baking), it will work for 1 hour and 20 minutes and on 13.52 hour it will switched off. The symbol 8 will be glowing during the operation. After switching off of oven: - a discontinuous sound signal will sound, this can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3. Otherwise the sound signal switches off automatically after 2 minute, - the symbol 8 vanishes - the symbol 6 will blink. - Switch off the oven and for to vanish the symbol 6 press simultaneously the buttons 2 and 3! The oven is ready for manual control of operation after vanishing of symbol 6.
ТАЙМЕР Ещё одной функцией электронного программатора является функция таймера, которую можно активировать, нажав на кнопку 1. На дисплее изобразится 0.00. Кнопками 4 и 5 настроим необходимое время. На дисплее загорится символ 7. Время, настроенное таймером, можно контролировать, нажимая на кнопку 1. По	STOPWATCH The stopwatch is another function of digital programmer, which can be activated with pressing of button 1. The display will show 0.00. The requested time period we can adjust with the buttons 4 and 5. The symbol 7 will glow on the display. The set up time can be checked any time with pressing of button 1. A sound signal will sound after

истечения заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3.		elapsing of set up time period. This sound signal can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3.	
НАСТРОЙКА ВЫСОТЫ ТОНАЛЬНОСТИ - Электронной программатор должен находиться в режиме дневного времени - Нажав на левую кнопку 4, избрать высоту тональности из трех возможных уровней. - Настроенную высоту тона электронная выключатель времени сохранит до ближайшего изменения или до выключения питания, когда настройка возвращается к самой высокой тональности.		ADJUSTING OF SOUND SIGNAL TONE HEIGHT: - The digital programmer has to be in day time regime - With pressing of left button 4 the tone height can be adjusted in three levels. - This adjusted tone height is stored in the digital timer (stopwatch) up to the next change or up to main switching off, then it returns to the highest tone.	
ПРИМЕЧАНИЕ: Выполнив любое изменение, подождите 5 секунд, которые необходимы для записи изменения в память		REMARK: Wait 5 second after any provided change in setting, this necessary for storing of changing.	
50 - 70°C - сушение	180 - 220°C - выпечка изделий из теста	50 - 70 °C - Drying	180 - 220 °C - Baking of yeast dough
80 - 100°C - стерилизование	220 - 250°C - приготовление мяса	80 - 100 °C - Preservation	220 - 250 °C - Roasting
130 - 150°C - тушение		130 - 150 °C - Stewing	
- Требуемое время выпечки и выбор температуры зависят от вида и объёма приготавливаемого блюда, его рецептуры и способа приготовления. Поэтому, время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть более точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком. - Противень с подготовленным блюдом нужно поставить на проволочную решётку, уложенную, лучше всего, во вторые от низа духовки пазы боковых стен.		- By experimenting and gaining experience you will soon be able to select precise temperatures for each type of food, as well as the most appropriate oven function for best baking and/or roasting results. - In certain cases it will be necessary to preheat the oven prior inserting food. - The temperature selector signal lamp is on until the oven reaches the selected temperature. Once this temperature is exceeded, the signal light goes out. - For best baking/roasting results insert the grid with the tray into the central (second) level guide. - 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.	
ГРИЛЬ - Откройте дверцу духовки. - Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля. - Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки.		FOOD GRILLING - Grilling with the oven door shut. - The position of grid depends on the mass and the type food. - As a general rule the grid should be placed in top level guide.	
ВНИМАНИЕ! При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!		ATTENTION: When using a grill, the accessible parts (oven door, etc.) may become very hot, so make sure that children are well away at a safe distance from the oven.	

ГРИЛЬ - Откройте дверцу духовки. - Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля. - Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки. - Под решётку, в более низкие пазы боковых стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.		GRILLING MEAT ON A GRID - Open the oven door. - Put the prepared food on a grid. - Slide the grid into the side guides. - Slide a shallow baking pan filled with water one level below the grid to catch the dripping gravy from the grid.
УХОД ЗА ПЛИТОЙ	CLEANING AND MAINTENANCE	
Плиту необходимо содержать в чистоте, чтобы сохранить её хороший внешний вид и длительную безотказную службу. Части плиты, приходящие в контакт с продуктами, необходимо регулярно чистить и мыть. В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее: - все ручки кранов горелок, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО"; - отключите плиту от электросети и закройте кран подвода газа; - подождите, пока плита остынет.	Before attempting any cleaning or maintenance set all gas control knobs and temperature selectors to "OFF" position and let the cooker cool down completely. Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range: - Set all knobs to off position. - The main circuit - breaker located in front of the appliance must be in OFF position. - Wait until the range is cool.	
ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ - Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо. - Жирные пятна устранили тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали. - Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов.	CLEANING THE CABINET - 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.	
ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА - Снимите решётки с варочного стола и вымойте их с поверхностно-активным моющим средством или вложите в моечную машину для посуды. - Крышки и рассекатели пламени горелок снимите и положите на 10 минут в тёплую воду с моющим средством. - Затем вымойте их, проверьте чистоту прорезей в рассекателе пламени, тщательно всё осушите и установите.	HOTPLATES - Remove the cooking grid from the hob and wash it separately or place it into the dishwasher. After washing replace it to fit the appropriate grooves in the hob. Remove burner parts (cover, distributor) from the hob and soak them in warm water with added detergent for 10 minutes. - After washing dry the burner parts carefully and check whether all burner notches are clean, then return them back to their position.	
ПРЕДУПРЕЖДАЕМ, что рассекатели пламени изготовлены из алюминиевого сплава, и поэтому не рекомендуем их мыть в моечной машине.	NOTICE: Since the burner distributor caps are made of aluminum alloy, we discourage you from cleaning them in a washing machine.	

ОЧИСТКА ДУХОВКИ - Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки духовок, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите. - Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов. - Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моечную машину для посуды.	OVEN - 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.	
AQUA CLEAN  Ручку выбора режима работы духовки установите в положение . Установите ручку для регуляции температуры на 50° С. В противень залейте 0,4 литра воды и поместите противень в нижнюю направляющую духовки. После тридцать минут остатки пищи на эмали духовки смягчатся и можно их стереть влажной тряпкой.	AQUA CLEAN  Turn the mode selection button to the position . Set the temperature control button of the cold oven to 50°C. Pour 0,4 l of water into the baking pan and insert it into the bottom gridlead. After thirty minutes the food residues upon the enamelcoating are softened, and may be easily wiped off with a moistcloth.	
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ - 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.	BULB REPLACEMENT - 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.	
ПРИМЕЧАНИЕ: Для освещения духовки применяется лампа Т 300°, Е14, 230 - 240 В, 25 Вт. - Плафон - Лампа - Патрон - Задняя стенка духовки		NOTE: For oven illumination always use T 300°C, E14, 230-240V, 25W bulb. - Glass cover - Lamp - Sleeve - Oven rear wall

РЕКЛАМАЦИЯ	WARRANTY TERMS AND CONDITIONS
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.	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.
ПРИМЕЧАНИЕ: Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.	NOTE: The appliance will be delivered to you with the appropriate protective wrapping.
СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ	DISPOSAL OF PACKAGING
Гофрированный картон, обёрточная бумага - продажа в утильсырьё, - в отходы макулатуры Деревянные подставки - в специальные контейнеры, - иное использование Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали - в контейнеры для пластмассы	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;
ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES
	
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.	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.
Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.	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.

РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS
Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	All installation, servicing and maintenance work should be carried out by competent personnel, and should comply with standing regulations, standards and requirements. Installation of the appliance must be endorsed on the Certificate of Warranty.
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: • 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.	IMPORTANT PRECAUTION: Any movement of the appliance from the existing installation requires shutting gas supply and disconnecting the appliance from electric mains power. After installation the qualified personnel should perform the following: • Leakage test on gas couplings, and correct electric connection to the mains. • Check gas burners and their adjustment (oven burner prime air, saving power input, thermoelectric sensors). • Explain to the customer all functions of the appliance and particulars regarding its servicing and maintenance.
УСТАНОВКА ПЛИТЫ	LOCATION
Для обеспечения безопасности необходимо соблюдать требования, предъявляемые к установке газо- и электроприборов в полном соответствии с требованиями норм и правил, действующих в стране Покупателя. Если данные требования по какой-либо причине не могут быть выполнены, то разрешение на установку плиты может быть дано в каждом конкретном случае соответствующим Органом надзора. • Плита предназначена для установки в помещениях с нормальной средой. • Объем помещения должен быть минимально 20 м³. Помещения с меньшим объемом (минимально 15 м³) должны быть обеспечены вентиляцией. • Плита может быть установлена в ряд с кухонной мебелью. • Плита не должна устанавливаться на подставку. • С точки зрения теплостойкости плиту можно поставить на любой пол (покрытие).	The appliance is designed for installation in the line of kitchen cabinets. The cooker can be located in the standard kitchen with a minimum space of 20 m³. If the kitchen is smaller (but not less than 15 m³ as a minimum) it is necessary to provide a hood. Regarding thermal resistance the cooker can be positioned on any floor, as long as it is not located on a pedestal. • 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).
• Для обеспечения безопасности при пользовании плитой необходимо выдерживать расстояния от плиты до стен в соответствии со следующими условиями: - если плита устанавливается около стен со степенью горючести B, C₁, C₂, C₃, то безопасное расстояние от плиты до стены необходимо соблюдать в соответствии с нижеприведенной таблицей; - без соблюдения расстояния плиту можно поставить около стен со степенью горючести A;	

- плита может быть установлена вплотную к стенам со степенью горючести В, С₁, С₂, С₃ при условии, что стенки мебели будут покрыты теплоизоляционным материалом (например, алюминиевой фольгой), который обеспечит их теплостойкость 100°C (речь идёт о той части плиты, которая расположена ниже уровня варочного стола).

Х - минимальное расстояние 750 мм
Остальные размеры при установке воздухоочистителя должны соблюдаться в соответствии с рекомендациями изготовителя воздухоочистителей.

"X" - a minimum distance of 750 mm, in line with the manufacturer's instructions.

Степень горючести	A	B	C ₁	C ₂	C ₃
d (mm)	вплотную	3	5	10	20

Combustibility degree	A	B	C ₁	C ₂	C ₃
d (mm)	no gap	3	5	10	20

ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ

CONNECTION TO GAS SUPPLY

Cooker class 1.

Плита класса 1.

ГАЗОПРОВОД

Присоединение плиты к газопроводу должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организации в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.

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.

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.

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.

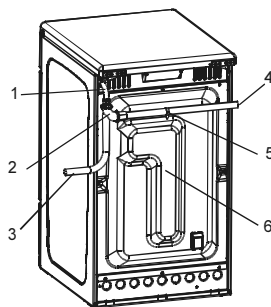
ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ

Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.

CONNECTION TO THE NATURAL GAS NETWORK (G 20)

Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator.

- 1 - наконечник подвода газа
- 2 – колено
- 3 - шланг газовый (подвод с правой стороны)
- 4 - шланг газовый (подвод с левой стороны)
- 5 - пружка крепёжная
- 6 - задняя стена плиты



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

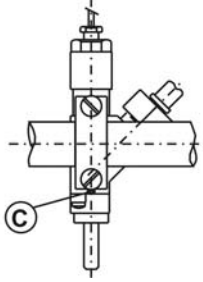
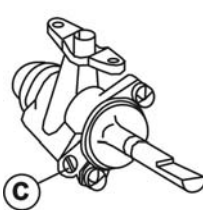
ВНИМАНИЕ!

При подводе газа шланг нужно обязательно прочно закрепить крепёжной пружкой, которая защёлкнута в отверстие на заднем кожухе плиты. Крепёжная пружка входит в комплект принадлежностей плиты.

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.

ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА Недопустимо применять шланг, который не имеет сертификации для использования его с данной целью. Рекомендуемая длина шланга 1000 мм и тепловое сопротивление шланга мин. 100°C. На шланг не должно влиять излучаемое тепло и не должно быть соприкосновения с открытым огнём. Нельзя прокладывать шланг около той части наружных стенок плиты, где находится духовка. Уплотнение соединений необходимо выполнить уплотнительным материалом, рекомендованным заводом-изготовителем в инструкции по применению шлангов.	FLEXIBLE HOSE CONNECTION For safety reasons use only the certified hose complying with local standards. We recommend length of 1000mm for connection according. Heat resistance of the connection hose should be at least 100°C. Each hose must contain instructions regarding the method of connection, allowed heating, inspections, service life, etc. These instructions must be unconditionally adhered to.
ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ ВНИМАНИЕ! Электрогазовая плита является прибором класса I (в соответствии со степенью защиты от поражения электрическим током) и должна быть соединена с линией заземления электрической сети. • зануление отдельным проводом • заземление и токовая защита • Плиты данного типа снабжены подводящим шнуром с вилкой (с контактом заземления) для присоединения к электросети через розетку, которая должна быть легкодоступна. • Если номинальная мощность плиты превышает 2 кВт, то рекомендуем прибор подключать через розетку, присоединение которой к электросети выполнено отдельной линией. • Данная подводящая линия должна соответствовать потребляемой мощности подключаемой плиты и должна быть защищена предохранительным элементом с токовой защитой 16 А.	CONNECTION TO THE MAINS POWER NOTE: The combined cooker is a Class I appliance according to the electric shock prevention degree and must be connected to the earthed mains power installation. The connections must be carried out by qualified personnel only. • The appliance is fitted with power cord plug for connection to the mains. • For appliances exceeding 2 kW of power it is recommended to use extra feed circuit with a 16A circuit breaker. • Power socket to which the appliance is connected must be accessible at all times. • Faulty power cord must be immediately replaced with a new one.
ВНИМАНИЕ! Следите за тем, чтобы электрический подводящий провод не касался горячих частей плиты (труба отвода на задней стене плиты и нижняя часть варочного стола), при прикосновении к которым может произойти повреждение изоляции провода. Повреждённый шнур должен быть заменён на новый, такого же исполнения с изолированными жёсткими концами.	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.

РЕГУЛИРОВКА ГАЗОВЫХ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК		BURNER SETTINGS	
РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ При выполнении регулировки отсоедините плиту от электросети. Минимальная мощность газовой варочной горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм. Сняв ручку крана, но предварительно установив её в положение „МАЛОЕ ПЛАМЯ“, можно отрегулировать мощность пламени горелки, завинчивая или отвинчивая винт С (рис. 15). При переналадке плиты на пропан-бутан винт С должен быть завинчен до упора.		 MINIMUM OUTPUT ADJUSTMENT Before starting any adjustments disconnect the appliance from the mains power supply. Adjustments must be carried out with the tap at the "SAVING" position. The minimum gas output is correctly adjusted when the inner cone of the flame arrives at the height of 3 to 4 mm. If this is not the case, first remove the tap knob and then tighten or loosen the screw C, depending on whether the flame is to be reduced or increased. For butane/propane the screw C must be fully screwed in.	
ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА		CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS	
Переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только специалист уполномоченной сервисной организации. При переналадке необходимо выполнить: • замену сопел всех горелок (см. таблицу), • регулировку минимальной потребляемой мощности горелки духовки и гриля в позиции „МАЛОЕ ПЛАМЯ“, • наладку или, возможно, замену регулятора давления газа (если он вообще установлен на подводящем газопроводе), • первоначальный заводской типовой щиток заменить новым, поставляемым совместно с комплектом сопел, • о проведении данной операции сделать соответствующие записи в "Гарантийном талоне".		Conversion of cooker to another type of gas can be performed only by qualified technician. Adhere to the following procedure: • 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 information;	
РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ		LEVELING THE APPLIANCE	
Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в состав принадлежностей плиты.		Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.	
ПРОЦЕСС: • Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты, • плиту наклоните на одну сторону, • закрутите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне, • плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом закрутите винты на другой стороне плиты,		PROCEDURE: • Remove the range receptacle; • Tilt the cooker on one side; • Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side; • Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side; • Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the	

плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытасен ящик для хранения принадлежностей плиты.	leveling screw with a hexagon wrench; The procedure is less complicated if performed by using leveling screws.
ПРИМЕЧАНИЕ. Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.	NOTE: Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.
ВНИМАНИЕ! Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий.	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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	TECHNICAL DATA		
ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ	COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER	MKN 57126 F	MK 57329 F
Размеры плиты: высота / ширина / глубина (mm)	Dimensions: height / width / depth (mm)	850 / 500 / 605	
Горелки	Hotplates		
Горелки	Burner input power		
левая передняя (малая) (кВт)	Left front (kW)	1,00	
левая задняя (средняя) (кВт)	Left rear (kW)	1,75	
правая задняя (большая) (кВт)	Right rear (kW)	2,70	
правая передняя (средняя) (кВт)	Right front (kW)	1,75	
Духовка	Oven		
Нагревательный элемент верхний [кВт]	Top heater (kW)	0,75	0,75
Нагревательный элемент нижний [кВт]	Bottom heater (kW)	1,10	1,10
Нагревательный элемент гриля [кВт]	Grill heater (kW)	1,85	1,85
Нагревательный элемент круговой [кВт]	Circular heater (kW)	2,00	2,00
Двигатель вентилятора [кВт]	Oven fan (W)	35 (30)	35 (30)
Освещение духовки [Вт]	Oven light (W)	25	25
Миню / мкс. температура в духовке	Min. / max. oven temperature	50 / 250 °C	
Присоединение к электрической сети	Voltage	230 V ~	
Номинальная мощность электрических частей плиты [кВт]	Input power (kW)	3,2	3,2
Номинальная мощность – газ [кВт]	Total power input – gas (kW)	7,2	6.55
Вид и давление газа	Gas type	G 20 – 1,3 кПа	
Cat.		II 2H3B/P	

Burner Конфорка	Small Малая	Medium Средняя	Rapid Большая
Номинальная мощность (кВт) / Input power (kW)	1,0	1,75	2,7
Мощность „малое пламя“ (кВт) / Input power „SAVING“ (kW)	0,36	0,36	0,54
Natural gas / Природный газ G 20 – 1,3 кПа			
Nozzle diameter / Диаметр форсунки (мм)	0,83	1,12	1,37
Adjustment „X“ / Установка „X“ (мм)	-	-	-
Natural gas / Природный газ G 20 – 2,0 кПа			
Nozzle diameter / Диаметр форсунки (мм)	0,77	1,01	1,22
Adjustment „X“ / Установка „X“ (мм)	-	-	-
Propane-butane / Пропан-бутан G 30 – 3,0 кПа			
Nozzle diameter / Диаметр форсунки (мм)	0,50	0,66	0,83
Adjustment „X“ / Установка „X“ (мм)	-	-	-
Номинальный расход (грамм / час) / Nominal flow (gram / hour)	73	127	196,5

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	ACCESSORIES	MKN 57126 F	MK 57329 F
Решётка (шт.)	Grid	+	+
Противень глубокий (шт.)	Fat pan	+	+
Противень мелкий (шт.)	Backing pan	++	++
Регулировка высоты плиты	Set of adjustable feet	+	+
Комплект сопел для переналадки на G 30 – 3,0кПа	Nozzles for G 30 – 30mbar	+	+
Комплект сопел для переналадки на G 20 – 2,0кПа	Nozzles for G 20 – 20mbar	+	

INFORMATION TABLE	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ		
Brand	Изготовитель		
Model	Модель	MKN 57126 F	MK 57329 F
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – Самой эффективной B C D E F G – Наименее эффективной	B	B
Energy consumption 	Затрата энергии 	0,96	0,98
Time to cook standard load	Час	55,6	56,1
Energy consumption  / 	Затрата энергии  / 	0,94	0,96
Time to cook standard load	Час	49,2	51,4
Usable volume (litres)	Полезный объем духовки в литрах	46	48
Usable volume:	Объем духовки :		
SMALL	МАЛЫЙ		
MEDIUM	СЕРЕДНИЙ	←	←
LARGE	БОЛЬШОЙ		
Noice (dB)	Пгромкость (дБ)	46	46
Min. energy consuption (standby) (W)	Наименьшее затрата энергии		
The area of the largest baking sheet (cm ²)	Площа наибольшего противень (см ²)	1230	1230

SAP 234704

