

gorenje

- GB** GAS COOKER
- RO** ARAGAZURI PE GAZ
- BG** ГАЗОВИ ПЕЧКИ
- UA** ГАЗОВІ ПЛИТИ

GB	RO	BG	UA
<p align="center">OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS</p>	<p align="center">INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE</p>	<p align="center">ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА</p>	<p align="center">ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ</p>
<p>Dear customer! 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>Stimate client! Vă mulțumim pentru achiziționarea unui aparat din noua noastră gamă de aragazuri. Sperăm că următoarele informații vă vor ajuta să vă familiarizați cu caracteristicile acestui aparat, pentru a-l utiliza în siguranță. Sperăm că acest produs vă va fi de folos mult timp.</p>	<p>Уважаеми клиенти! Благодарим Ви, че закупили тази газова печка от нашата нова гама газови уреди. Надяваме се, че информацията от тази инструкция ще Ви помогне да се запознаете с характеристиките на уреда и да го употребявате безопасно и с удоволствие. Надяваме се, нашият уред да Ви служи добре.</p>	<p>Шановний покупце! 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">RECOMANDĂRI IMPORTANTE</p>	<p align="center">ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ И ПРЕПОРЪКИ</p>	<p align="center">ВАЖЛИВИ 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 (20 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acest aparat nu este conectat la o hotă. Aparatul trebuie instalat și conectat conform instrucțiunilor de instalare. O atenție specială trebuie acordată cerințelor privind ventilarea încăperii. • Verificați dacă tipul de gaz menționat pe aparat este același cu tipul de gaz furnizat de rețeaua dvs. locală de distribuție. Tipul de gaz este indicat pe plăcuță. • Produsul este asamblat de către producător pentru a funcționa cu gaz natural G20 (20 mbar). • Numai persoanele autorizate pot face reparații, reglări, sau pot efectua trecerea la un alt tip de gaz (vezi certificatul de garanție). • Asigurați-vă că în certificatul de garanție este confirmată instalarea aragazului sau trecerea la un alt tip de gaz. Fără această confirmare nu veți avea dreptul la reparații în garanție. • Nu puneți nici un fel de material inflamabil în partea de jos a aparatului. 	<ul style="list-style-type: none"> • Не се препоръчва включването на аспиратор над уреда. Уредът трябва да се инсталира и свърже според инструкциите за инсталация. Да се обърне специално внимание на изискванията за вентилация на помещението. • Проверете дали типа газ посочен на уреда отговаря на типа газ на Вашата инсталация. Типът на газа е посочен на стикера с информация. • Уредът е предназначен за природен газ G 20 (20 mbar). • Инсталацията, свързването, поправките и смяна на типа газ за запазване, могат да се извършват само от оторизиран специалист. • Инсталацията и свързването на уреда към газа трябва да бъде отбелязано задължително в гаранционната карта, за да важи гаранцията. • Не поставяйте лесно запалими материали в долното отделение на печката. 	<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 (20 мбар). • 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

- 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 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

- Aparatul poate fi folosit doar pentru prepararea mâncării. În cazul în care este folosit în alte scopuri, poate dauna sănătății dvs. sau se poate defecta. Garanția nu se aplică în cazul unor defecțiuni apărute ca urmare a utilizării defectuoase a produsului.
- Vă recomandăm ca la fiecare doi ani să apelați la o persoană autorizată pentru o verificare a produsului și o curățare profesională. Acest lucru va prelungi durata de viață a produsului dvs.
- În cazul în care simțiți un miros de gaz, închideți robinetul de gaz și opriți imediat alimentarea cu gaz a aparatului. Aparatul poate fi utilizat numai după ce cauza scăpării de gaz a fost identificată și rezolvată de către o persoană autorizată, iar camera a fost ventilată.
- Atunci când se folosește un aragaz cu gaz, în încăperea se formează umezeală și căldură. Asigurați-vă că încăperea este suficient de aerisită: lăsați un geam deschis sau folosiți o instalație mecanică de ventilație (o hotă cu extracție mecanică). În cazul unei utilizări îndelungate a aparatului, trebuie să aerisiți camera, deschizând geamul sau utilizând o hotă cu ventilator mecanic.
- Pentru acest aparat este necesar să se asigure o admisie minimă de aer de 2 m³/h pentru fiecare kW putere.
- Este interzis să testați scurgerile de gaz cu flacăra deschisă!
- Dacă observați o defecțiune la instalația de gaz, nu încercați să o reparați singur; scoateți aparatul din funcțiune și chemați service-ul autorizat.
- În cazul în care nu veți folosi aparatul mai mult de trei zile, opriți robinetul de

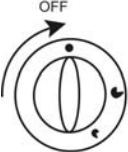
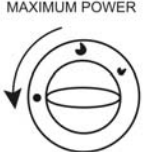
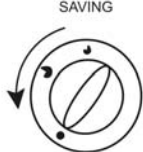


- Уредът да се използва само по предназначението си – за термална обработка на продукти. Употребата му за други цели, може да доведе до увеличена концентрация на газ и възпламеняване. При повреди причинени от употреба не по предназначение, гаранцията не важи!
- Препоръчваме Ви, веднъж на всеки две години да се обръщате към оторизиран сервиз за проверка на функциите на печката, което ще Ви осигури по-дълъг живот на уреда.
- Ако усетите миризма на газ, незабавно спрете притока на газ към печката. Уредът може да се използва отново само, когато квалифициран специалист отстрани причината за изтичане на газа и помещението се проветри добре.
- При употреба на газова печка се отделя голямо количество топлина и влага в помещението. Уверете се, че помещението е добре вентилирано, оставете отвори за проветрение или инсталирайте механична вентилационна система. По продължителна работа на уреда изисква по-добра вентилация, например отваряне на прозореца или механичен вентилатор.
- За уреда е необходимо да осигурите минимум 2 m³/h въздух на всеки kW мощност.
- Забранено е да тествате уреда за изтичане на газ или да установявате изтичането на газ с пламък.
- Ако откриете пукнатина в корпуса на печката, не се опитвайте сами да я поправяте, а се обрънете към оторизиран сервиз. Не използвайте уреда, докато не отстраните

- приладу.
- Цей прилад назначений лише для приготування їжі. Використання приладу в інших цілях може спричинити концентрацію побічних продуктів згоряння або несправність. Гарантія не розповсюджується на несправність приладу, яка виникла через некоректне використання.
- Рекомендується перевіряти прилад фахівцем сервісного центру кожні два роки. Дане технічне обслуговування продовжить термін роботи приладу.
- При появі запаху газу негайно перекрийте подачу газу або зачиніть газовий балон. У такому випадку приладом можна користуватися лише після виявлення причини витоку газу та усунення несправності фахівцем та ретельного 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 (втяжку з механічним відводом повітря) Тривала робота приладу потребує надмірної вентиляції, наприклад, відкрийте вікно або увімкніть більш потужний рівень роботи втяжки.
- Мінімальна пропускна можливість втяжки для даного приладу складає 2 м³/год. на кожен кВт.
- Ніколи не використовуйте відкритий вогонь для виявлення витоку газу!
- Якщо ви виявили виток газу, ніколи не намагайтеся провести ремонт самостійно. Вимкніть прилад, перекрийте подачу газу і викличте

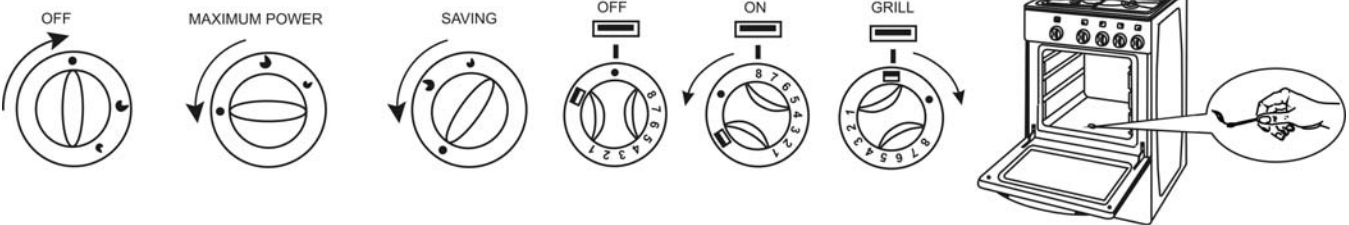
<p>the repair.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you plan an absence exceeding 3 days, turn off the gas pipe cock and shut the gas supply. If the appliance is out of service for more than 3 months, it is advised to retest and reset all functions of the appliance. • In change of the environment 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 gadgets. • 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>gaz. În cazul în care aparatul nu va fi folosit mai mult de 3 luni, vă recomandăm să îl testați înainte de a-l utiliza din nou.</p> <ul style="list-style-type: none"> • În cazul în care în încăperea în care se află aparatul sunt emisii de substanțe periculoase care pot provoca incendii (de ex. adeziv de linoleum sau PVC, vopsea etc.), acesta trebuie scos din funcțiune atât timp cât riscul persistă. • Nici un fel de obiect inflamabil nu trebuie pus pe aparat sau în apropierea aparatului (distanța sigură este de 750 mm în direcția radiației principale și 100 mm în celelalte direcții). • Nu folosiți pentru gătit instrumente și vase deteriorate. • Aparatul nu trebuie instalat pe un pedestal. • Producătorul nu recomandă utilizarea de echipamente adiționale cum ar fi protecția împotriva stingerii flăcării sau pentru creșterea eficienței. • Nu mutați aragazul ținându-l de plită. • Producătorul nu este responsabil de nici o defecțiune cauzată de nerespectarea acestor instrucțiuni și recomandări. • Pentru a curăța aparatul nu utilizați agenți de curățare sub presiune. • Zidul în fața căruia va fi așezat aragazul nu trebuie să fie acoperit cu un material inflamabil. • 	<p>повредата.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ако отсъствате за повече от три дни, прекъснете притока на газ до печката. Ако уредът не е работил повече от 3 месеца, Ви съветваме да проверите всичките му функции. • Не използвайте уреда по време на извършване на ремонти, или работа с материали с повишен риск от запалване в близост до печката (смяна на линолеум, балатум, боядисване) . • Не поставяйте лесно запалим предмети върху печката или в непосредствена близост (безопасното разстояние от печката в посоката на излъчване - 750мм, а във всички други посоки – 100 мм) • При готвене не използвайте съдове с повредени повърхности или с дефекти в резултат на дълга употреба. • Уредът не трябва да се инсталира на поставка. • Производителят не препоръчва използването на каквото и да е допълнително оборудване за повишаване на ефективността на уреда. • Уредът да не се използва за работна повърхност. • Производителят не носи отговорност за повреди причинени поради неспазване на инструкциите. • Не използвайте абразивни препарати за почистване на уреда. • Стената зад печката да не бъде направена от лесно запалим материал. 	<p>фавиця сервісного центру.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 додаткові приладдя, наприклад, засоби пожежегасіння або пристроїв збільшення ефективності. • 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 пароочисник для чищення приладу. • Плиту 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>NOTĂ Producătorul își rezervă dreptul de a efectua mici schimbări în instrucțiunile de utilizare, ca urmare a modificărilor de ordin tehnologic sau a inovațiilor.</p>	<p>ЗАБЕЛЕЖКА Производителите си запазват правото за някои промени в инструкциите за употреба, предизвикани от настъпили технологични промени и подобрения в продукта.</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 GORENJE shops or our service outlets.</p>	<p>Fiecare model de aragaz este echipat cu accesoriile sale. Accesoriile adiționale (grătar, tăvi de coacere, tigăi, piciorușe reglabile) se pot cumpăra de la magazinele GORENJE sau de la unitățile de service</p>	<p>Уредите са комплектовани с различни аксесоари според модела. Допълнителни аксесоари (скарпери, тапи, регулиращи крачета) можете да закупите в магазините на GORENJE или оторизирания сервис.</p>	<p>Різні моделі обладнані різним приладдям. Будь-яке додаткове приладдя (решітки, деко для випікання, регулюючі ніжки, тощо) можна придбати в авторизованих сервісних центрах.</p>
<p>BEFORE FIRST USE</p>	<p>ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE</p>	<p>ПРЕДИ УПОТРЕБА ЗА ПЪРВИ ПЪТ</p>	<p>ПЕРЕД ПОЧАТОМ 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 door or other hot parts of the range while in operation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Înainte de prima utilizare îndepărtați de pe aragaz orice material de ambalare sau protecție. • Anumite părți din ambalaj și aragaz sunt reciclabile. Atunci când doriți să le îndepărtați, respectați normele locale. • Înainte de prima utilizare potriviți thermostatul cuptorului la temperatura maximă și lăsați-l așa cu ușa închisă timp de 30 minute. Asigurați-vă că încălzirea este bine închisă. Acest procedeu va îndepărta mirosurile neplăcute datorate procesului de producție. • Asigurați-vă că nici un cablu de alimentare de la celelalte aparate din bucătărie nu intră în contact cu plita, ușa cuptorului sau alte părți fierbinți ale aragazului. 	<ul style="list-style-type: none"> • Преди да използвате уреда за първи път сваляте всички опаковки и предпазни материали. • Част от опаковките могат да се рециклират. Унищожете ги съгласно действащите в страната разпоредби. • Нагласете температурата във фурната на максимум и я оставете да работи със затворена врата за около 30 минути. Помещението трябва да е добре проветрено. По този начин ще премахнете неприятната миризма преди първото готвене. • Уверете се, че кабели на други уреди не влизат в контакт с газовите котлони, вратата на фурната или други горещи части на уреда. 	<ul style="list-style-type: none"> • Перед першим використання приладу зніміть захисний і пакувальний матеріал. • Різні частини і компоненти, пакувальний матеріал придодні 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 приладів не торкаються конфорок, дверцят духовки та інших гарячих частин плити під час її роботи.
<p>The manufacturer declines responsibility for any injuries to persons or damages to the appliance resulting from improper usage of the appliance.</p>	<p>Producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru eventualele accidente sau defecțiuni cauzate de utilizarea neadecvată a aparatului.</p>	<p>Производителят не носи отговорност за наранявания или повреди, причинени от неправилна употреба или употреба не по предназначению на уреда.</p>	<p>Виробник не несе відповідальності за будь-які травми людей або пошкодження приладу при невідповідному використанні приладу.</p>

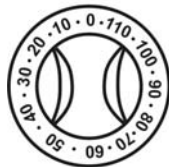
OPERATION	UTILIZARE	УПОТРЕБА НА УРЕДА	УПРАВЛІННЯ
<p>CAUTION:</p> <ul style="list-style-type: none"> The appliance is not a toy and may be operated only by adult persons in accordance with these instructions. Do not leave small children without supervision in a room where the appliance is installed. Gas 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. 	<p>ATENȚIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Acest aparat poate fi utilizat numai de către adulți, în conformitate cu instrucțiunile de utilizare. Nu lăsați copiii mici să se joace nesupravegheați în aceeași încăpere cu aparatul. Aragazul pe gaz trebuie supravegheat în timpul funcționării. Nu puneți capacul aragazului câtă vreme arzătoarele sau cuptorul încă mai funcționează. Tava de coacere pusă pe ghidajele telescopice poate fi încărcată cu cantități de până la 3kg, dacă stă pe grătar poate avea până la 7kg. Farfuriile și tăvile de coacere nu sunt proiectate pentru păstrarea îndelungată a alimentelor (mai mult de 48 de ore). Pentru a păstra alimentele folosiți vase potrivite. 	<p>ВАЖНО:</p> <ul style="list-style-type: none"> Само възрастни могат да работят с уреда. Не оставяйте деца сами в стаята, където е инсталиран такъв уред. Газовата печка е уред, чието ползване изисква внимание. Не затваряйте капака на печката докато някой от газовите котлони е включен. Тавите към фурната могат да събират до 3 кг. Решетката на фурната с тавата може да издържи до 7 кг. Тавите не са пригодени за дълготрайно съхранение на храна (по-дълго от 48 часа). За по-дълго съхранение прехвърлете готовата храна в подходящи съдове. 	<p>ЗАСТЕРЕЖЕНИЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> Приладом можуть користуватися лише дорослі люди згідно даної інструкції. Стежте, щоб маленькі діти не знаходилися поблизу плити без супроводу дорослих. За роботою газової плити необхідно стежити. Ніколи не закривайте кришку, коли конфорки варильної поверхні та духовки працюють. Максимальна вага вмісту деко, що вставляється в спрямовувачі, складає 3 кг, максимальна вага вмісту деко при розміщенні на решітку становить 7 кг. Деко для випікання та смаження не призначені для тривалого зберігання продуктів (перевищуючий 48 годин). Для тривалого 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>PLITĂ APRINDEREA OCHIURILOR</p> <p>Apăsăți ușor și rotiți butonul arzătorului în direcția inversă acelor de ceasornic către poziția a “PUTERE MAXIMĂ”. Aprindeți gazul cu chibritul sau alt dispozitiv de aprindere potrivit.</p>	<p>КОТЛОНИ ЗАПАЛВАНЕ НА ГАЗОВИТЕ КОТЛОНИ</p> <p>Натиснете леко и завъртете копчето за управление на избрания котлон в посока обратна на часовниковата стрелка до позиция “ Максимум”. Запалете газта с кибрит или подходяща запалка.</p>	<p>ВАРИЛНА ПОВЕРХНЯ УВІМКНЕННЯ КОНФРОК</p> <p>Злегка натисніть на ручку конфорки до приладу та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ” („MAXIMUM POWER”). Запаліть газ за допомогою сірників або інших запалювальних пристроїв газу.</p>
<p>LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE 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>APRINDEREA OCHIURILOR</p> <p>Apăsăți ușor butonul și rotiți-l în direcția inversă acelor de ceasornic către poziția “PUTERE MAXIMĂ”. Cu cealaltă mână apăsați butonul de aprindere de pe panoul de comenzi și țineți-l apăsat până pornește ochiul.</p>	<p>ЗАПАЛВАНЕ НА ГАЗОВИТЕ КОТЛОНИ</p> <p>Натиснете леко и завъртете копчето за управление на избрания котлон в посока обратна на часовниковата стрелка до позиция “ Максимум”. С другата ръка натиснете копчето за запалване на контролния панел и го дръжте натиснато, докато газова котлон се запали.</p>	<p>ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФРОК ЗА ДОПОМОГОУ КНОПКИ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ</p> <p>Злегка натисніть ручку відповідної конфорки до плити та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ” („MAXIMUM POWER”). Тепер другою рукою натисніть кнопку електропідпалу на панелі управління та утримуйте натиснутою до появи полум'я.</p>

<p>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>APRINDEREA OCHIURILOR CU BUTONUL DE APRINDERE CU VOLTAJ RIDICAT</p> <p>Apăsati ușor butonul și rotiți-l în direcția inversă acelor de ceasornic către poziția „PUTERE MAXIMĂ”. Apoi, apăsați butonul către panoul de comenzi până la o poziție limită. Sistemul de aprindere va porni ochiul. După ce se aprinde ochiul, țineți butonul apăsat la poziția limită timp de 5 secunde până se încălzește senzorul.</p> <p>Eliberați butonul și verificați dacă s-a aprins ochiul. Dacă flacăra se stinge după ce ați dat drumul butonului, repetați procedura. Apoi potriviți butonul în poziția dorită.</p>	<p>ЗАПАЛВАНЕ НА ГАЗОВИТЕ КОТЛОНИ</p> <p>Натиснете леко и завъртете копчето за управление на избора на котлон в посока обратна на часовниковата стрелка до позиция „Максимум”. След това натиснете копчето навътре към панела. Високоволтовата запалка се включва. След запалване на горелката на котлона задръжте копчето притиснато навътре към панела за около 5 секунди, докато сензора за пламъка се загрее.</p> <p>Освободете копчето и вижте дали котлона е запален. Ако пламъкът изгасне повторете операцията. След това нагласете копчето на желаната степен.</p>	<p>ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОУ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ (однією рукою)</p> <p>Злегка натисніть ручку відповідної конфорки до плити та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ” („MAXIMUM POWER”). Потім притисніть ручку до панелі управління до лімітованого положення. Електропідпал почне запалювати конфорку. Утримуйте ручку натиснутою у лімітованому положенні впродовж 5 секунд після появи полум'я.</p> <p>Відпустіть ручку та перевірте, чи загорілася конфорка. Якщо полум'я зникло після того, як відпустили ручку, повторіть процес запалювання. Після цього встановіть ручку в бажане положення.</p>
<p>SHUTTING THE HOB BURNERS OFF</p> <p>Turn the selected knob to the “OFF” position and check whether the flame is extinct</p>	<p>OPRIREA OCHIURILOR</p> <p>Rotiți arzătorul către poziția “OFF” și verificați dacă flacăra s-a stins.</p>	<p>ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГАЗОВИТЕ КОТЛОНИ</p> <p>Завъртете копчето за управление на котлона в положение “Исключено” и проверете дали пламъкът е изгаснал</p>	<p>ВИМКНЕННЯ КОНФОРОК</p> <p>Поверніть ручку конфорки в положення „ВИМК.” (“OFF”) та перевірте, чи погасло полум'я.</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>OFF</p>  <p>2.</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>MAXIMUM POWER</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>SAVING</p>  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <p>3.</p> </div> </div>			
<p>COOKING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use low and wide cookware for preparing food on gas burners. Make sure the burner flames heat the dish bottom and do not go beyond its rim. • The appliance is fitted with different size burners. For optimum (economical) consumption of gas use the recommended cookware bottom 	<p>ГĂТИТІЛ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizați vase mai scunde și mai largi. Aveți grijă ca flacăra să nu depășească marginea vasului. • Aparatul este echipat cu ochiuri de diferite dimensiuni. Pentru o utilizare economică a gazului utilizați vase cu următoarele diametre: - ochi mic de 	<p>ГОТВЕНЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • За готвене използвайте широки и дълбоки съдове. Пламъкът трябва да нагрява дъното на съда и да не излиза извън размера му . • Уредът има газови котлони с различни рамери. За икономично използване на газта използвайте съдове със следните размери 	<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

<p>diameters:</p> <ul style="list-style-type: none"> - small burner from Ø 130 to Ø 160 mm, - medium burner from Ø 160 to Ø 220 mm, - large burner from Ø 220 to Ø 280 mm. <ul style="list-style-type: none"> • 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>la Ø 130 la Ø 160 mm, - ochi mediu de la Ø 160 la Ø 220 mm, - ochi mare de la Ø 220 la Ø 280 mm.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prin rotirea butonului se poate controla puterea de încălzire (dimensiunea flăcării) între poziția "PUTERE MAXIMĂ" și "ECONOMIC" (fig.3). Pentru a ajunge la poziția "ECONOMIC" butonul trebuie rotit cât mai mult către stânga. După ce mâncarea începe să fiarbă, puterea poate fi redusă până la o valoare suficientă pentru menținerea fierberii. 	<ul style="list-style-type: none"> - за малкия котлон от Ø 130 до Ø 160 mm, - за средния котлон от Ø 160 до Ø 220 mm, - големия котлон от Ø 220 до Ø 280 mm. <ul style="list-style-type: none"> • Размера на пламъка се контролира с копче от степен "Максимум" до степен "Икономично" (фиг. 3). За да достигнете степен "Икономично", копчето трябва да е позиционирано в най-лява позиция. След като яденето заври, намалете степента така, че да поддържа варенето. 	<p>використовуйте посуд з діаметром дна, який зазначено нижче:</p> <ul style="list-style-type: none"> - маленька конфорка від Ø 130 до Ø 160 mm, - середня конфорка від Ø 160 до Ø 220 mm, - велика конфорка від Ø 220 до Ø 280 mm. <ul style="list-style-type: none"> • Повертаючи ручку конфорки, встановлюється потужність нагріву газом (розмір полум'я) між "МАКСИМАЛЬНОЮ ПОТУЖНІСТЮ" ("MAXIMUM POWER") та "ЗБЕРЕЖЕННЯ" ("SAVING"). Для встановлення положення "ЗБЕРЕЖЕННЯ" ("SAVING"), встановіть ручку конфорки в крайне ліве положення. Довівши страву до кипіння, зменшіть полум'я до рівня, який необхідний для підтримання 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>ATENȚIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Înainte de ridicarea capacului trebuie să curățați orice lichid de pe suprafața lui. • Nu închideți capacul dacă ochiurile sunt încă fierbinți! 	<p>ЗАБЕЛЕЖКА:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Преди да отворите капака той трябва трябва да се почисти. • Не затваряйте капака, ако котлоните са още горещи! 	<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. 	<p>INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CAPACULUI DE STICLĂ ATENȚIE!</p> <p>Capacul de sticlă se poate crăpa atunci când este încălzit. Înainte de a închide capacul, opriți toate ochiurile.</p> <p>Înainte de a utiliza capacul de sticlă citiți instrucțiunile de mai jos pentru a împiedica deteriorarea sau distrugerea lui:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nu porniți ochiurile când capacul este închis. • Nu folosiți capacul închis pe post de blat de lucru. • Deschideți capacul cum trebuie, până la capăt. • Încercați să evitați contactul dintre 	<p>ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА НА СЪТЪКЛЕНИ КАПАЦИ ВНИМАНИЕ!</p> <p>Стъкления капак може да се счупи при нагряване. Преди да затворите капака изключете всички котлони.</p> <p>За да предотвратите деформиране или счупване на стъкления капак спазвайте следните инструкции. По този начин ще предпазите от счупване или повреда.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не включвайте газовите котлони, когато капака е затворен. • Не използвайте капака като работна площ. • Отваряйте капака внимателно да крайна позиция. 	<p>ВИКОРИСТАННЯ СКЛЯНОЇ КРИШКИ УВАГА!</p> <p>Скляна кришка може тріснути при нагріванні. Перед закриванням варильної поверхні кришкою вимкніть усі конфорки.</p> <p>Щоб уникнути пошкодженнь скляної кришки, дотримуйтеся наступних правил:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не вмийкайте конфорки при закритій кришкою варильній поверхні. • Не використовуйте кришку як робочу поверхню або площу для зберігання. • Відчиняйте кришку відповідним чином. • Уникайте торкання скляної кришки з

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>vasele în care se gătește și capacul de sticlă.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atunci când închideți capacul, nu-i dați drumul din mână până nu ajunge la poziția de închidere. • Ștergeți imediat capacul după ce terminați de gătit și după ce se răcește aragazul. • Atunci când curățați capacul nu folosiți detergenți abrazivi, care pot decolora și zgăria suprafața sticlei. 	<ul style="list-style-type: none"> • Внимайте да не докосвате капака с горещите съдове по време на готвене. • При затваряне, сваляйте капака до крайно долно положение . • Ако изцапате капака, почистете го веднага след като приключите готвенето и той изстине. • При почистване не използвайте абразивни материали, за да не надраскате стъклото. 	<p>посудом під час приготування страв.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зачиняйте кришку відповідним чином. • Очистіть кришку від будь-яких рідин негайно після повного охолодження варильної поверхні. • Для чищення кришки не використовуйте абразивні миючі засоби, що може спричинити утворення подряпини та обезбарвлення.
<p>OVEN OPERATION</p>	<p>UTILIZAREA CUPTORULUI</p>	<p>УПОТРЕБА НА ФУРНАТА</p>	<p>УПРАВЛІННЯ ДУХОВКОЮ</p>
<p>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”</p>	<p>Alimentarea cu gaz a cuptorului este controlată de un robinet protejat de un senzor termoelectric al flăcării. Puterea ochiului de la cuptor, precum și temperatura din cuptor pot fi controlate de la buton, de la poziția "PUTERE MAXIMĂ" și "ECONOMIC"</p>	<p>Захранването на газова горелка на фурната се контролира с кранче с термоелектрично следене на пламъка. Силата на пламъка във фурната и температурата могат да се контролират чрез включване копчето в позиции "Максимум" или "Икономично" виж .</p>	<p>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” („MAXIMUM POWER”) та „ЗБЕРЕЖЕННЯ”.</p>
			
<p>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</p>	<p>Alimentarea cu gaz a cuptorului este controlată de un selector al temperaturii cu senzor termoelectric al flăcării. Puterea ochiului de la cuptor, precum și temperatura din cuptor pot fi controlate de la buton, de la pozițiile 8 – 1.</p>	<p>Захранването на газова горелка на фурната се контролира с термостат с термоелектрично следене на пламъка. Силата на пламъка във фурната и температурата могат да се контролират чрез поставяне копчето в позиции 8-1.</p>	<p>Газопостачання конфорки духовки контролюється регулятором температури з термоелектричним сенсором полум'я. Потужність полум'я духовки та температура встановлюються при розміщенні ручки в положеннях 8 – 1.</p>

<p>IGNITION OF THE OVEN BURNER</p> <ul style="list-style-type: none"> Open the oven door. <p>A TAP PROTECTED</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 . 	<p>APRINDEREA OCHIULUI DE LA CUPTOR</p> <ul style="list-style-type: none"> Deschideți ușa cuptorului. Fixați butonul arzătorului la poziția "MAXIMUM" și apăsați-l ușor către panoul de comenzi până la poziția limită. În același timp țineți un chibrit aprins la deschiderea din partea de jos a cuptorului. 	<p>ЗАПАЛВАНЕ НА ГАЗОВАТА ГОРЕЛКА НА ФУРНАТА</p> <ul style="list-style-type: none"> Отворете вратата на фурната.. Включете копчето за газова горелка на фурната в положение "Максимум" и натиснете навътре към контролния панел. В същото време поставете на отвора на дъното на фурната запалена клечка кибрит . 	<p>ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРКИ ДУХОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> Відчиніть дверцята духовки. Встановіть ручку конфорки духовки в положення „МАКСИМУМ“ ("MAXIMUM") 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Deschideți ușa cuptorului. Fixați butonul termostatului de la cuptor la poziția "8" și apăsați-l ușor către poziția limită. În același timp apropiați un chibrit la ochiul din partea de jos a cuptorului. După ce aprindeți ochiul țineți butonul apăsat către poziția limită spre panoul de comenzi timp de 5 secunde, până când senzorul flăcării se încălzește. Eliberați butonul și verificați dacă ochiul este aprins. Dacă se stinge flacăra după ce dați drumul butonului, repetați întreaga procedură de aprindere. Apoi potriveți butonul în poziția pe care o doriți. 	<ul style="list-style-type: none"> Отворете вратата на фурната.. Включете копчето на термостата на фурната в позиция "8" и го натиснете към контролния панел. В същото време поставете на отвора на дъното на фурната запалена клечка кибрит. След запалване на горелката задръжте копчето притиснато към контролния панел за около 5 секунди, докато се загрее сензора за пламъка. Освободете копчето и вижте дали котлона е запален. Ако пламъкът изгасне повторете операцията. След това нагласете копчето на желаната степен. 	<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:</p> <p>If the burner is not on after 10 seconds, open the oven door and wait for 5 minutes before the next try.</p>	<p>IMPORTANT:</p> <p>Dacă ochiul nu se aprinde după 10 secunde, deschideți ușa cuptorului și așteptați 5 minute până să încercați din nou.</p>	<p>ВАЖНО :</p> <p>Ако газова горелка не е включена след 10 секунди, отворете вратата на фурната и изчакайте 5 минути преди да опитате пак !!</p>	<p>ВАЖЛИВО:</p> <p>Якщо конфорка не увімкнеться через 10 секунд, відчиніть дверцята духовки та зачекайте 5 хвилин. Повторіть процедуру заново.</p>
<p>MINUTE MINDER</p> <p>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.</p> <p>When time empire the bell rings.</p>	<p>TIMER MECANIC</p> <p>Timpul de gătit (cuptor și plită) poate fi setat cu ajutorul unui timer mecanic, cu o gamă între 0-115 min.</p> <p>Timpul poate fi setat prin rotirea butonului. Mai întâi rotiți butonul spre dreapta, către poziția max., apoi rotiți înapoi la timpul dorit.</p> <p>După expirarea timpului se aude o alarmă sonoră.</p>	<p>МЕХАНИЧЕН ТАЙМЕР</p> <p>За да проследите времето за готвене е възможно да настроите механичния таймер в диапазон от 0-115 минути. (отнася се за фурната и котлоните). Времето се настройва със завъртане на копчето. Завъртете копчето на дясно до позиция максимум, след което върнете обратно до желаното време. Когато времето изтече се чува звън.</p>	<p>МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР</p> <p>Можна встановити таймер (для готування в духовці або на поверхні) в механічному режимі в діапазоні 0–115 хвилини.</p> <p>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>

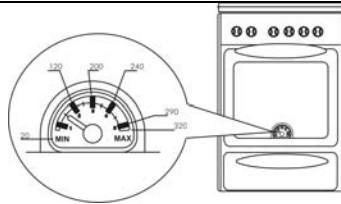


OVEN TEMPERATURE INDICATOR
Cooker is fitted with oven temperature indicator which shows the temperature in the centre of the oven (in °C). Indicated temperature is only informative.

INDICATOR PENTRU TEMPERATURA CUPTORULUI
Aragazul este echipat cu un indicator pentru temperatura cuptorului. Acesta arată temperatura din centrul cuptorului (în °C) – vezi fig. 7. Temperatura arătată este doar informativă.

ИНДИКАТОР ЗА ТЕМПЕРАТУРА ВЪВ ФУРНАТА
Фурната е оборудвана с индикатор за температура. Индикаторът показва текущата температура във фурната (в°C). Посочената температура е само информативна.

ІНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРИ
Плита обладнана індикатором, який показує температуру всередині духовки (в °C) – мал. 7. Значення температури – інформаційне.



7.

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

PREPARAREA MÂNCĂRII
Cuptorul trebuie încălzit cam 10-15 minute înainte de a pune în interior mîncare pe bază de aluat.

ПЕЧЕНЕ НА ФУРНА
Загрейте фурната за около 10-15 мин. преди да поставите тестени печива.

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.

Butonul cuptorului este setat la poziția „PUTERE MAXIMĂ”. După încălzirea în prealabil a cuptorului, puneți mîncarea în interior. Pentru a găti cu „PUTERE MAXIMĂ”, trebuie să luați în considerare tipul și greutatea mîncării. Setează apoi butonul cuptorului la poziția „PUTERE MINIMĂ” și continuați să gătiți.

Поставте копчето на фурната на позиция „Максимум” След предварително загряване поставете продуктите във фурната. Времето за готвене на степен „Максимум” зависи от вида и обема на продуктите. След това върнете копчето на фурната на позиция „Минимум” и го оставете така до края на готвенето.

Ручку роботи духовки встановіть в положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ”(„MAXIMUM POWER”). Після розігріву духовки помістіть їжу. Тривалість випікання/смаження страв при „МАКСИМАЛЬНІЙ ПОТУЖНОСТІ”, (MAXIMUM POWER) залежить від типу та ваги продуктів. Встановіть ручку роботи духовки в положення „МІНІМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ” (MINIMUM POWER).

A TEMPERATURE SELECTOR
The oven knob is set to the position 8. After preheating and setting the oven temperature selector knob to the

Butonul cuptorului este setat la poziția „8”. După ce încălziți cuptorul și după ce setați butonul termostat la temperatura dorită, puneți mîncarea în cuptor.

Копчето на фурната е в позиция „8” След предварително загряване на фурната и поставяне на термостата на фурната на желаната

Ручку роботи духовки встановіть в положення 8 . Після розігріву духовки та встановлення бажаної температури помістіть у духовку продукти. Вибрана

<p>selected temperature put the food in the oven. The selected temperature will automatically be maintained throughout the baking/roasting procedure. Check the suggested numerical value setting of the temperature selector for each kind of food and baking/roasting method.</p>	<p>Temperatura selectată va fi menținută automat pe timpul coacerii. Trebuie să verificați dacă setarea termostatlui este corectă pentru mâncare și pentru tipul de coacere selectat.</p>	<p>температура, поставете продуктите за печене във фурната Избраната температура ще бъде поддържана през цялото време на готвенето. Настройката на термостата е различна за различните видове продукти.</p>	<p>температура ще бъде автоматично поддържана 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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • For best baking/roasting results insert the grid with the tray into the second level guide from below. • Experience says that yeast dough is well baked after 25 – 30 minutes, Christmas cake after 45 minutes, and pastry after 12 – 18 minutes. However, these times are merely referential and it is necessary to test them individually. • If possible, avoid opening the oven door during the baking process if possible. The temperature regime within the oven might be disturbed, resulting in prolonged baking time or burnt food. • If you should detect considerable differences between the set temperature and the actual oven temperature, contact qualified service personnel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tava sau tigaia de gătit cu mâncare poate fi pusă pe grătarul de sârmă, introdus la nivelul al doilea de jos al cuptorului. • Din experiență putem spune că aluatul este bine copt după 25-30 minute, cozonacul după 45 min., iar produsele de patiserie după 12 – 18 min. Aceste perioade sunt orientative, trebuie testate pentru fiecare în parte. • Dacă este posibil, nu deschideți ușa cuptorului în timpul coacerii. Regimul termic din cuptor ar fi astfel perturbat și tipul ales de coacere poate dura mai mult sau mâncarea s-ar putea arde. • Dacă constatați că sunt diferențe foarte mari între temperatura setată și temperatura din cuptor, contactați service-ul autorizat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Поставете тавата за готвене на решетката поставена на второто ниво от долу на горе.. • Тестото с набухател е напълно изпечено след около 25-30 мин., кековете след 45 min. а други видове тестени изделия след около 12 до 18 мин. Посоченото времетраене на печене е ориентировъчно. • По възможност не отваряйте вратата на фурната по време на печенето. В този случай термалния режим на фурната се нарушава. • Ако установите различие между настроената температура и температурата във фурната, свържете се с оторизирания сервис. 	<ul style="list-style-type: none"> • Зазвичай, для приготування дріжджового тіста необхідно 25-30 хвилин, Різдвяного 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 режим в межах духовки може змінитися в наслідок тривалого приготування або спалення страви. • Якщо ви виявите значну розбіжність між встановленою температурою та реальною, негайно зверніться у сервісний центр.
<p>HELPFUL HINT: 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>SUGESTIE UTILĂ: Atunci când preparați ceva pe bază de aluat cu drojdie, puneți mâncarea într-o tavă de gătit din aluminiu pe al doilea nivel de jos.</p>	<p>ПРЕПОРЪКИ: Когато печете тесто с набухател, поставете тестото в алуминиев съд за печене и го поставете на решетката на второто ниво от долу на горе.</p>	<p>КОРИСНА ПОРАДА: Випічку з дріжджового тіста найкраще випікати в алюмінієвому деко, який необхідно встановити у другий рівень спрямовувачів знизу.</p>

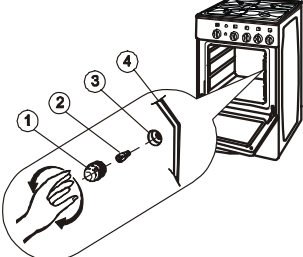
Knob position	Oven temperature	Relation between the temperature selector position and the oven temperature for different oven operations	Legătura dintre pozițiile butonului termostată și temperatura din cuptor pentru diverse tipuri de mâncare	Зависимост между скалата на термостата, температурата на фурната и вида на продуктите за печене за модели	Відповідність положення регулятора температури до температури духовки
Poziție buton	Temperatură cuptor				
Копче с цифрова скала	Температура във фурната				
Положення регулятора	Температура духовки				
		Kind of baked food	Fel de mâncare	Вид на приготвяната храна	Процес
1	150 – 160° C	Preservation	Păstrare	Стерилизиране	Консервувания
2 – 3	160 – 180° C	Foam pastry, meringue	Produse de patiserie cu spumă, meringue	Целувки,	Меренга
3 – 4	180 – 196° C	Sponge-biscuit batter, Christmas cake, yeast dough	Chec, cozonac, aluat dospit	Бисквитено тесто, кексове, тесто с мая	Різдяний пиріг, дріжджове тісто
4 – 5	196 – 212° C	Cakes, lean meat, venison	Prăjituri, carne macră, vânat	Кексове, сухо месо, дивеч	Кекси, пісне м'ясо, оленина
5 – 6	212 – 228° C	Lean meat	Carne macră	Месо	Пісне м'ясо
6 – 7	228 – 244° C	Fat meat, poultry, pork	Carne grasă, pasăre, porc	Тлъсто месо, свинско, пуйки, гъски	Жирне м'ясо, домашня птиця, свинина
8	260° C	Flaky pastry, sweets	Foietaj, dulciuri	Многолистно тесто	Випічка з листового тіста, конфети


GRILL	GRILL	ГРИЛ	ІНФРАЧЕРВОНИЙ НАГРІВАЧ
GRILL BURNER OPERATION <ul style="list-style-type: none"> Set the oven temperature selector knob to the position GRILL and press it towards the panel to the limit position. At the same time hold a match at the grill burner near the oven ceiling or press the ignition button. The automatic ignition device will fire the burner. After firing the burner hold the knob pressed towards the panel for about 5 seconds until the flame sensor heats up. Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. 	UTILIZAREA ARZĂTORULUI DE GRILL <ul style="list-style-type: none"> Potrivii butonul de la termostatul cuptorului la poziția "GRILL" și apăsați-l spre panoul de comenzi la poziția limită. În același timp țineți un chibrit aprins lângă tavanul cuptorului, sau apăsați butonul de aprindere către panoul de comenzi. După ce ochiul se aprinde, țineți butonul apăsat spre panoul de comenzi timp de aproximativ 5 secunde, până când se încălzește senzorul de flacără. Dați drumul butonului și verificați dacă ochiul funcționează. Dacă flacăra se stinge după ce dați drumul butonului, repetați întreaga procedură. 	РАБОТА С ГРИЛА <ul style="list-style-type: none"> Поставете копчето за избор в позиция " ГРИЛ" и го натиснете навътре към панела. В същото време задръжте запален кибрит до горелката на грила или натиснете бутона за запалване. Автоматичната запалка се включва, като натиснете бутона към челния панел. След запалване задръжте копчето натиснато за около 5 секунди, докато сензорът за пламък се загрее. Отпуснете копчето и проверете дали горелката е запалена добре. Ако пламъкът изгасне след отпускане на копчето, повторете процедурата по запалването отново. 	УВІМКНЕННЯ ІНФРАЧЕРВОНОГО НАГРІВАЧА <ul style="list-style-type: none"> Встановіть регулятор температури в положення ГРИЛЬ (GRILL) та натисніть до панелі управління до лімітованого положення. У цей же час піднесіть запалений сірник до інфрачервоного нагрівача в верхній частині духовки та натисніть кнопку 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>IMPORTANT: Dacă ochiul nu se aprinde după 10 secunde, deschideți ușa cuptorului și așteptați 5 minute înainte de următoarea încercare.</p>	<p>ВАЖНО: Ако след 10 секунди горелката не се запали, отворете вратата на фурната и изчакайте 5 минути преди да опитате отново.</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>UTILIZAREA GRĂTARULUI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pentru a utiliza grill-ul, trebuie să folosiți și protecția pentru butoane care se fixează în cele două cleme în partea de sus a cuptorului. • După aprinderea ochiului pentru grill, puneți mâncarea pe tavă și apoi în cuptor. • Pentru grill cele mai bune poziții sunt nivelurile 2 și 3 numărând de jos. • Pentru a obține rezultate cât mai bune, puneți mâncarea pe partea grătarului cu mai multe bare. • Spațiul gol al grătarului trebuie poziționat spre peretele din spate. • La primul nivel de jos puneți o tavă sau o tigaie pentru a strânge grăsimea ce se scurge. 	<p>ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ</p> <ul style="list-style-type: none"> • За да използвате грила е необходимо да поставите предпазния елемент за ключовете, който се закача на горната страна на фурната. • След запалване на горелките на грила поставете решетката във фурната и яденето върху нея . • Препоръчителното място на решетката във фурната е 2 или 3 ниво отдолу нагоре. • Ефективната област на печене е отбелязана на полиците. • Свободната част от решетката да бъде към задната стена на фурната. • На първото ниво поставете тава за събиране на изтичащата мазнина. 	<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 планок 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>ATENȚIE!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizați protecția pentru butoane atunci când este în funcțiune grill-ul. • După ce fixați foaia de protecție, închideți ușa de la cuptor. 	<p>ВНИМАНИЕ !</p> <ul style="list-style-type: none"> • Използвайте предпазния елемент когато печете с грила! • След като го поставите затворете вратата на фурната така, че да допре до него. 	<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.

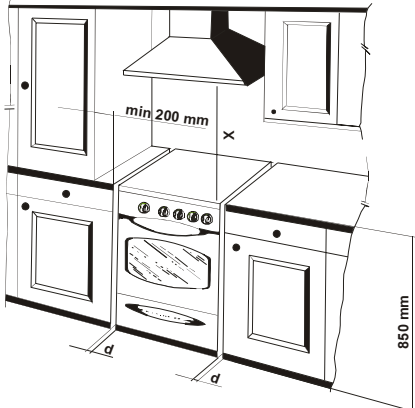
<p>GRILLING WITH ROASTING SPIT Roasting spit set consists of :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spit support - 1 pcs 2. Handle - 1 pcs 3. Fixing forks - 2 pcs 4. Roasting spit - 1 pcs 	<p>GRILL CU ROTISOR Setul de rotisor este alcătuit din</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Suport rotisor - 1 buc. 2. Mâner - 1 buc. 3. Furculiță de fixare - 2 buc. 4. Rotisor - 1 buc 	<p>ПЕЧЕНЕ С ВЪРТЯЩ СЕ ГРИЛ Комплекта на въртящия се грил се състои от:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поддържащ елемент - 1бр 2. Дръжка - 1 бр. 3. Фиксиращи крайници - 2 бр. 4. Въртяща се част - 1 бр. 	<p>СМАЖЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ДИАГОНАЛНОГО РОЖНА Диагоналният рожан се състои от:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подставка рожна- 1 шт. 2. Ручка - 1 шт. 3. Фиксуючі зубці - 2 шт. 4. Рожен - 1 шт.
<p>ASSEMBLING GRILLING EQUIPMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insert roasting spit support into the third guide from the oven bottom. • Place the dripping tray into first guide from the oven bottom. • Fix the roast on the spit step by step, by first fixing the nearer fork then the meat, followed by the far fork in such manner to keep the food in balance for easy rotation. • Place the spaded roast into the spit support (front roller into the guide and the back end into the back wall opening). • Start grilling by switching on the relevant control panel knob. 	<p>ASAMBLAREA SETULUI GRILL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suportul rotisorului trebuie pus în al treilea nivel numărând de jos. • Puneți tigaia de scurgere în primul nivel de jos. • Asamblați rotisorul bucată cu bucată, fixând furculița, apoi carnea și a doua furculiță în așa fel încât mâncarea să fie echilibrată pentru o rotire mai ușoară. • Rotisorul pe care se află deja mâncarea trebuie pus în suportul său (rotița din față trebuie pusă în ghidaj, iar capătul trebuie pus în deschiderea din peretele de la spate). • Rotisorul începe să funcționeze când apăsați întrerupătorul de pe panoul de comenzi. 	<p>СГЛОБЯВАНЕ НА ВЪРТЯЩИЯ СЕ ГРИЛ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поставете поддържащия елемент на третото ниво на фурната отдолу нагоре. • Поставете тава на първото ниво на фурната отдолу нагоре. • Поставете стъпка по стъпка първия фиксиращ крайник, храната за печене и втория фиксиращ крайник. • Поставете въртящия се грил с храната на поддържащия елемент (дръжката от към вратата, а другия край поставете в отвора на задната стена на фурната) • Включете грила с копчето. 	<p>ПРИГОТУВАННЯ ДИАГОНАЛНОГО РОЖНА ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вставете подставка рожна в третей спрямовувач низу. • Помістіть деко в перший спрямовувач низу. • Закріпіть м'ясо для смаження на рожен поетапно. • Помістіть м'ясо з рожною на підставку (передній ролик – в спрямовувач, задній – в отвір на задній стіnce духовки). • Почніть приготування, увімкніть 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>ATENȚIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atunci când preparați o porție mai mare de mâncare (pui), asigurați-vă că mâncarea este bine fixată pe rotisor, iar acesta este echilibrat, pentru ca rotirea să se facă cu ușurință. • Atunci când preparați mâncare la grill cu ușa deschisă, trebuie să folosiți placa de protecție pentru butoane. Altfel, butoanele se vor topi. 	<p>ВНИМАНИЕ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Когато печете големи късове месо (цяло пиле), балансирайте го добре за да се върти по лесно. • При печене с отворена врата, използвайте предпазния елемент за ключовете. 	<p>ПРИМІТКА:</p> <ul style="list-style-type: none"> • При смаженні великих шматків м'яса (наприклад, курча) упевніться, що м'ясо добре збалансовано на рожені, 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>ÎNȚREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA ARAGAZULUI</p>	<p>ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ НА ПЕЧКАТА</p>	<p>ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ</p>
<p>Before attempting any cleaning or maintenance set all gas control knobs and temperature selectors to "OFF"</p>	<p>Înainte de a începe curățarea aragazului, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și puneți toate butoanele ochiurilor și</p>	<p>Преди да започнете почистване на печката изключете уреда от захранването, прекъснете притока на</p>	<p>Перед чищенням або технічним обслуговуванням приладу вимкніть його з електромережі та встановіть усі</p>

<p>position and let the cooker cool down completely.</p>	<p>termostatul la poziția "OFF" și lăsați cuptorul să se răcească.</p>	<p>газ, изключете всички термостати и оставете печката да изстине.</p>	<p>ручки конфорок та регулятор температури в положення „ВИМК.“ ("OFF") та дайте охолонуті 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>SUPRAFAȚA ARAGAZULUI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizați un burete umed cu detergent special. • Petele de grăsime pot fi îndepărtate cu apă caldă și detergent special pentru email. • Nu curățați suprafețele din email cu substanțe abrazive deoarece acestea pot deteriora permanent suprafața aparatului. 	<p>ПОВЪРХНОСТ НА ПЕЧКАТА</p> <ul style="list-style-type: none"> • Използвайте мокра гъба с течен препарат за почистване. • Мазните петна почиствайте със специален препарат за емайлирани повърхности. • Никога не използвайте абразивни препарати, тъй като могат да повредят емайла. 	<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>PLITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scoateți grătarul de pe plită și spălați-l separat în mașina de spălat vasele. După ce îl spălați, puneți-l la loc. • Ridicați ochiurile (capac și distribuitor) de pe plită și lăsați-le la înmuiat timp de 10 minute în apă caldă cu detergent. • După ce le spălați, ștergeți-le cu grijă și verificați dacă toate creștăturile sunt curate. Puneți la loc ochiul. 	<p>КОТЛОНИТЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Свалете решетките и ги измийте или поставете в миялната машина. • Свалете коронката на котлона, накинете я за около десетина минути и я измийте с препарат. • Подсушете ги, проверете дали изходите не са запушени и ги поставете обратно на местата им. 	<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>ATENȚIE: Deoarece distribuitorul este fabricat din aliaj de aluminiu, nu vă recomandăm să îl spălați în mașina de spălat vasele.</p>	<p>ВНИМАНИЕ : Тъй като коронките са от алуминий не ги мийте в съдомиялна машина.</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 	<p>CUPTOR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Curățați pereții cuptorului cu un burete umed cu detergent. • În cazul în care sunt rămășițe de mâncare gătită pe pereții cuptorului, curățați-le cu detergent special pentru email. • După curățare uscați cuptorul cu grijă. • Curățați cuptorul doar atunci când este 	<p>ФУРНА</p> <ul style="list-style-type: none"> • Почистете фурната с мокра гъба и течен препарат. • За мазните петна използвайте препарат за почистване на email. • След почистване подсушете фурната. • Почиствайте фурната само когато е студена. 	<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

<p>completely cold.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>rece</p> <ul style="list-style-type: none"> Nu folosiți substanțe abrazive, deoarece acestea pot zgăria suprafața din email. Echipamentul din cuptor trebuie spălat cu un burete și cu detergent, sau în mașina de spălat vasele (grătar, tigea etc.), sau cu ajutorul unui detergent special pentru îndepărtarea petelor rezistente. 	<ul style="list-style-type: none"> Не използвайте абразивни препарати при почистване. Решетката и тавите почиствайте с гъба и подходящ препарат. 	<p>охолола.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>SCIMBAREA BECULUI DIN CUPTOR</p> <ul style="list-style-type: none"> Puneți toate butoanele pe poziția "off" și deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare. Deșurubați capacul de la becul din cuptor rotind spre stânga. Deșurubați becul defect și înlocuiți-l cu unul bun. Montați la loc capacul de la bec. 	<p>ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> Установіть усі ручки в положення „ВИМК” (OFF) та вимкніть прилад з електромережі. Викрутіть скляну кришку лампочки в духовці, повернувши проти годинникової стрілки. Викрутіть лампочку та замініть на нову. Встановіть скляну кришку лампочки. 	<p>ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> Установіть усі ручки в положення „ВИМК” (OFF) та вимкніть прилад з електромережі. Викрутіть скляну кришку лампочки в духовці, повернувши проти годинникової стрілки. Викрутіть лампочку та замініть на нову. Встановіть скляну кришку лампочки.
<p>NOTE: For oven illumination always use T 300° C, E14, 230-240V, 15W bulb.</p> <ol style="list-style-type: none"> Glass cover Lamp Sleeve Oven rear wall 	<p>ATENȚIE Pentru iluminare este nevoie să folosiți un bec T 300° C, E 14, 230 - 240 V, 15 W.</p> <ol style="list-style-type: none"> – Capac de sticla - Lampa - Manșetă – Perete din spate 	<p>ЗАБЕЛЕЖКА За подмяна използвайте крушка: T 300° C, E 14, 230 - 240 V, 15 W.</p> <ol style="list-style-type: none"> Състен капак Лампичка Фасонка Задна стена на фурната 	<p>ПРИМІТКА: Для освітлення духовки завжди використовуйте T 300° C, E14, 230-240 В, 15 Вт лампочку.</p> <ol style="list-style-type: none"> – Скляна кришка - Лампочка - Втулка – Задня стінка духовки
			

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS	CONDIȚII ȘI TERMENI DE GARANȚIE	РЕКЛАМАЦИИ	ГАРАНТИЙНИЙ ТЕРМІН ТА УМОВИ
<p>In case of any defects to the appliance during the warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim to the nearest authorized dealer or place of purchase, and make sure you can produce the endorsed Certificate of Warranty. In the absence of duly endorsed Certificate of Warranty your claim is void.</p>	<p>În cazul unor defecțiuni apărute în perioada garanției, nu încercați să le remediați singur. Vorbiți cu dealerul autorizat sau cu magazinul de unde ați cumpărat acest aparat și asigurați-vă că aveți Certificatul de Garanție. Nu uitați însă că în cazul unui certificat greșit completat cererea dvs. este nulă.</p>	<p>В случай на повреда на уреда по време на гаранционния период на предприемайте поправки сами. Направете рекламация към оторизирания сервис. При липса на гаранционна карта гаранцията е невалидна.</p>	<p>У випадку будь-яких пошкоджень приладу під час гарантійного терміну в жодному разі не ремонтуйте прилад самостійно. Обов'язково зверніться в авторизований сервісний центр та пред'явіть Гарантійний лист, який заповнений відповідним чином. При відсутності Гарантійного листа прилад не буде обслуговуватися по гарантії.</p>
<p>NOTE: The appliance will be delivered to you with the appropriate protective wrapping. This packaging material is valuable and can be recycled if such facilities are available in your locality.</p>	<p>ATENȚIE: Atunci când vi se livrează aragazul, acesta este împachetat în materiale de protecție ce pot fi reciclate.</p>	<p>ЗАБЕЛЕЖКА : При получаване на уреда се уверете, че опаковката е невредима и може да се рециклира.</p>	<p>ПРИМІТКА: Прилад доставляється вам у відповідному захисній упаковці. Цей пакувальний матеріал підлягає повторній обробці, якщо у вашій місцевості існує відповідна служба.</p>
DISPOSAL OF PACKAGING	DEZAMBALAREA ȘI ÎNEPĂRTAREA AMBALAJULUI	МЕТОД ЗА УПОТРЕБА И УНИЩОЖАВАНЕ НА ОПАКОВКАТА	УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ
<p>Deliver the disposed packaging material to your local collecting point for recycling. Corrugated cardboard, wrapping paper - sale to the collecting places; - in waste paper containers; Wooden parts - other use; - to the municipal disposal facility; Wrapping foil and bags - in waste plastic containers;</p>	<p>Duceți ambalajele la punctele de reciclare din localitatea dvs. Carton ondulat, hârtie de împachetat - se vor vinde la locurile de colectare în puștele speciale pentru hârtie Părțile din lemn - alte utilizări - în locurile special amenajate de municipalitate pentru astfel de resturi menajere Folie de împachetat și pungi - se aruncă în puștele speciale pentru bucăți din plastic.</p>	<p>Поставете опаковката на определените за това места. Картон и хартия - предайте на пунктовете за изкупуване на хартия - в контейнерите за хартия. Дърво - Може да се използва за нещо, - На места за събиране на отпадъци Пластмаса - В контейнерите за пластмаса.</p>	<p>Доставте пакувальний матеріал до відповідної служби для його утилізації. Рифлений картон, пакувальний папір - у відповідні служби для утилізації; - в контейнери для непридатного паперу; Дерев'яні частини - для іншого використання; - у відповідні служби по утилізації; Пакувальна фольга та пакети - в контейнери для непридатного пластику.</p>
DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES	ÎNEPĂRTAREA APARATULUI LA SFÂRȘITUL PERIOADEI DE VIAȚĂ	УРЕДИ ИЗЛЕЗЛИ ОТ УПОТРЕБА	УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ
			

<p>This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). 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>Aparatul conține piese importante ce ar putea fi refolosite sau reciclate. Când doriți să vă debarași de el, puteți să îl vindeți unităților care colectează materialele reciclabile.</p>	<p>Уредите излезли от употреба занесете на определените за това места.</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>INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS</p>	<p>INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE SI SETARE</p>	<p>ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛАЦИЯ И СВЪРЗВАНЕ</p>	<p>ІНСТРУКЦІЯ З УСТАНОВКИ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ</p>
<p>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. Gas appliances are manufactured and certified in line with the following regulations: EN 30-1-1 Cooking gas fuel appliances for household. Part 1 - 1: General safety requirements. EN 30-2-1 Cooking gas fuel appliances for household. Part 2 - 1: Economical use of energy in general; Combustibility of building materials ; The appliance must be installed in accordance with valid local regulations, and shall be placed only in well vented spaces.</p>	<p>Instalarea, operațiunile de service și întreținere trebuie făcute de persoane competente și autorizate conform normelor în vigoare. Instalarea aparatului trebuie confirmată pe certificatul de garanție. Aparatele pe gaz sunt fabricate și certificate conform reglementărilor de mai jos: EN 30-1-1 Aparat de gătit pe bază de gaz pentru uz casnic. Partea 1-1: Norme generale de siguranță. EN 30-2-1 Aparat de gătit pe bază de gaz pentru uz casnic. Partea 2-1: Utilizarea economică a energiei în general. Gradul de ardere a materialelor componente. Aparatul trebuie instalat conform normelor în vigoare, în încăperi bine ventilate.</p>	<p>Инсталацията трябва да се извършват от квалифициран специалист от оторизирания сервис. Монтажа и свързването на уреда се отбелязва в гаранционната карта. Газовите уреди са съобразени с изискванията и отговарят на Наредбата за съществените изисквания и оценяване на съответствието на газовите уреди. Приложени са следните стандарти: БДС EN 30-1-1 Газови уреди за домакински нужди. Част 1 –1. Общи изисквания за безопасност БДС EN 30-2-1 Газови уреди за домакински нужди. Част 2 –1 Степен на запалимост на използваните материали. Уредите трябва да се инсталират в проветриво помещение.</p>	<p>Інсталацію, сервісне та технічне обслуговування приладу повинен проводити лише кваліфікований фахівець сервісного центру згідно діючими стандартами, інструкціями та директивами. Установка приладу повинна відбуватися відповідно до умов Гарантійного листа. Газові плити виготовлено та атестовано згідно наступних положень: EN 30-1-1 Газові плити для домашнього господарства. Частина 1 - 1: Загальні вимоги щодо безпеки. EN 30-2-1 Газові плити для домашнього господарства. Частина 2 - 1: Економне використання електроенергії; Займистість будівельних матеріалів; 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: • Leakage test on gas couplings, and</p>	<p>AVERTIZARE IMPORTANTĂ! În cazul în care doriți să mutați sau să manevrați aparatul, trebuie să opriți alimentarea cu gaz și electricitate. Atunci când se instalează aparatul, trebuie testate următoarele: • un test pentru a se verifica dacă există scurgeri de gaz la conexiunea cu</p>	<p>ВАЖНО: Преди всякакво преместване на уреда изключете уреда от газовата инсталация и електрическата мрежа. При инсталация на уреда е необходимо: • Тест на газовата инсталация за изтичане на газ.</p>	<p>ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: При будь-якому пересуванні приладу з місця встановлення і підключення необхідно перекрити кран подачі газу та вимкнути прилад з електромережі. Після установки приладу фахівець сервісного центру повинен виконати наступне:</p>

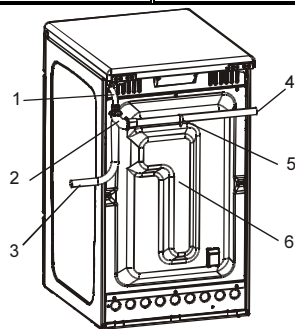
<p>correct electric connection to the mains.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Check gas burners and their adjustment (oven burner prime air, saving power input, thermoelectric sensors). • Explain to the customer all functions of the appliance and particulars regarding its servicing and maintenance. 	<p>rețeaua de gaz și dacă conexiunea electrică este corectă,</p> <ul style="list-style-type: none"> • un test pentru ochiuri și reglarea lor (arzător cuptor, economia de energie, senzori termoelectrice), • un test pentru toate funcțiile aparatului și familiarizarea utilizatorului cu întreținerea și operațiunile de service. 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверка на горелките и коронките на уреда, сензорите автоматичната запалване. • Поставяне на уреда и запознаване на клиента с обслужването и поддръжката му. 	<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	POZIȚIONAREA ARAGAZULUI	ИСТАЛАЦИЯ НА УРЕДА	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>Aparatul este proiectat pentru a fi plasat în bucătărie. Aragazul poate fi pus într-o bucătărie obișnuită, într-o încăpere unde spațiul minim este de 20m³. Într-un spațiu mai mic (min. 15m³) este neapărat nevoie de o hotă. Aragazul poate fi pus pe orice tip de podea (din punct de vedere al rezistenței termice), dar nu trebuie pus pe un piedestal.</p>	<p>Уредът е предназначен за поставяне в кухненско помещение с размери минимум 20m³. В помещение с размери (мин. 15m³) е необходимо да използвате аспиратор. Печката трябва да се поставя директно върху пода.</p>	<p>Прилад спроектвано для інсталяції на лінії кухонних шкафів. Плиту можна розмістити в стандартній кухні з мінімальною площею 20m³. Якщо площа кухні менша (але не менша ніж 15m³, 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" – o distanță minimă de 750 mm, conform indicațiilor producătorului.</p>	<p>"X" – минималното разстояние между печката и аспиратора - 750 мм.</p>	<p>"X" – мінімальна відстань 750 мм, згідно інструкцій виробника.</p>
			

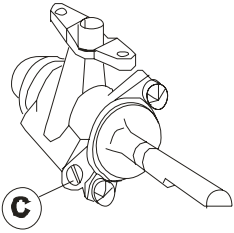
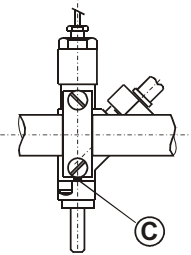
<ul style="list-style-type: none"> When placing the cooker against the walls with combustibility degrees: B - low combustibility, C1 - minimum, C2 - medium, and C3 - easily combustible, maintain safe distances from the appliance to the wall. If the back wall is incombustible (Class A) no gap is required. 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"> Atunci când puneți aragazul lângă pereții cu diferite grade de inflamabilitate, trebuie să păstrați distanțele de siguranță dintre aparat și masă: B- arde greu, C-arde foarte greu, C₂-grad de ardere mediu, C₃-grad de ardere mare. Aragazul poate fi lipit de pereții puțin inflamabili (A). Aragazul poate fi pus lângă pereții cu grad de ardere B, C₁, C₂, C₃ cu condiția ca mobila să fie acoperită de un material rezistent la căldură de 100° C (de ex. folie de aluminiu). 	<ul style="list-style-type: none"> Когато стената зад печката е със степен на запалимост В – нелесно запалими C1 – трудно запалим C2 – средно запалим C3 – лесно запалим е необходимо да има разстояние между стената и печката . Печката може да бъде поставена до стена от незапалим материал със степен на запалимост А без всякаво разстояние между тях. Печката може да се постави до стена от запалим материал от степен В, C1, C2, C3 при условие, че стената е покрита с фолио от незапалим термоустойчив до 100° C материал (Алуминиево фолио). 	<ul style="list-style-type: none"> Розміщуючи плиту навпроти стін зі ступенем займистості: В – 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. Плиту можна розмістити навпроти стін з наступними ступенями займистості В, 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 від варильною поверхнею).
---	---	---	---

Combustibility degree / Grad de inflamabilitate / Степени на запалимост / Ступинь займистості	A	B	C ₁	C ₂	C ₃
d (mm)	no gap / lipit / без празно пространство / проміжок не потрібний	3	5	10	20

CONNECTION TO GAS SUPPLY	CONECTAREA LA REȚEAUA DE GAZ	СВЪРЗВАНЕ КЪМ ИЗТОЧНИКА НА ГАЗ	ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ
GAS SUPPLY The appliance may be connected to gas supply by only by the authorized personnel. Connection must comply with the local standards and requirements. The gas supply pipe must be fitted with the accessible gas shut-off cock, located before the coupling with the cooker.	ȚEAVA DE ALIMENTARE CU GAZ Doar o persoană autorizată poate face conexiunea dintre aragaz și țeava de alimentare cu gaz, iar acest lucru trebuie făcut conform standardelor locale. Robinetul de închidere a gazului trebuie montat într-un loc accesibil pe țeava de alimentare cu gaz, înainte de conexiunea cu aragazul.	ГАЗОВА МРЕЖА Само квалифициран специалист от оторизирания сервиз може да свърже печката към източника на газ. Необходимата връзка на газовата печка към източника на газ трябва да бъде поставена от специалист.	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 перекривання подачі газу, який повинен знаходитися перед з'єднанням з плитою.
WARNING: In handling the gas line (e.g. connection to the gas distribution system or flexible gas hose) always use a wrench to hold the gas line terminal, in order to avoid deformations.	ATENȚIE: Atunci când se lucrează cu linia de gaz a aragazului (de ex. când se conectează la sistemul de distribuire a gazului), utilizați o cheie pentru a susține capul țevii, astfel încât să nu se deformeze.	ВАЖНО : Когато свързвате газовата печка (към газовата мрежа) подсигурете връзката да не може да бъде лесно прекъсвана.	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.

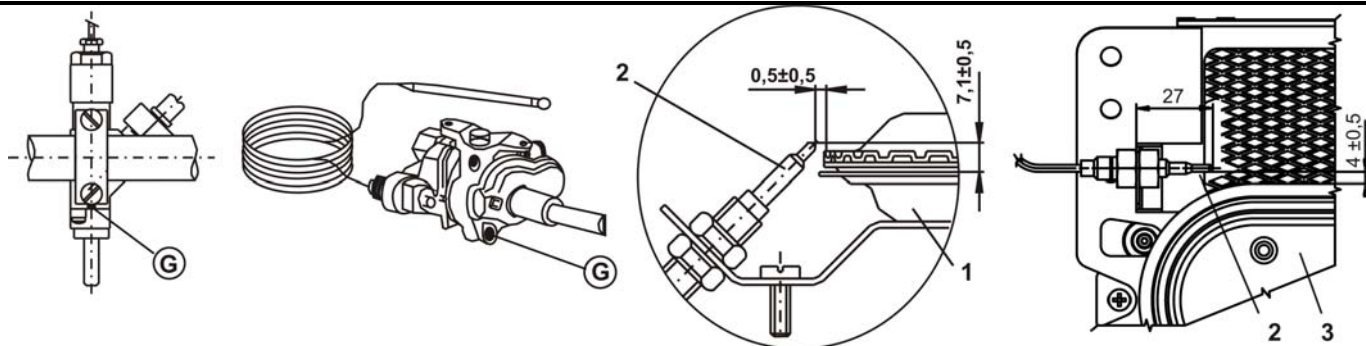
<p>CONNECTION TO THE NATURAL GAS NETWORK Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator.</p>	<p>CONEXIUNE LA REȚEAUA DE GAZ NATURAL Aceasta conexiune trebuie făcută în conformitate cu normele și standardele în vigoare. În cazul în care presiunea gazului este prea mare, folosiți un regulator de gaze.</p>	<p>СВЪРЗВАНЕ КЪМ ИЗТОЧНИК НА ПРИРОДЕН ГАЗ Свързването трябва да бъде извършено в съответствие с изискванията и стандартите за газови уреди.</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>CONEXIUNE LA REȚEAUA DE GPL Cuplajul special pentru GPL trebuie instalat la 1/2" din țeava de conectare.</p>	<p>СВЪРЗВАНЕ КЪМ МРЕЖА LPG Накрайникът за свързване към LPG е 1/2"</p>	<p>ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЗРІДЖЕНОГО ГАЗУ Спеціальний патрубок для зрідженого газу необхідно установити в 1/2" з'єднувальну трубу.</p>
<p>FLEXIBLE HOSE CONNECTION For safety reasons use only the certified hose complying with local standards 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>CONEXIUNE CU FURTUN FLEXIBIL Din motive de siguranță folosiți un furtun certificat în concordanță cu standardele locale și cu o lungime recomandată de 1000mm. Rezistența la căldură a furtunului de conectare trebuie să fie de cel puțin 100° C. Fiecare furtun trebuie să conțină instrucțiuni privind modalitatea de conectare, gradul de încălzire permis, inspecții, service etc. Aceste instrucțiuni trebuie respectate.</p>	<p>СВЪРЗВАНЕ С ГЪВКАВ МАРКУЧ За свързване използвайте само маркуч отговарящ на текущите разпоредби и стандарти. Препоръчителна дължина 1000мм. Маркучът трябва да издържа поне на 100° С топлина. Всеки маркуч има инструкция за употреба, която съдържа упътване за свързване, допустимо нагряване, срок на годност. Тази инструкция трябва задължително да се пази.</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>



<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. apă conectare 2. cot 3. furtun de conectare (conectare la dreapta) 4. furtun de conectare (conectare la stânga) 5. clamă de fixare 6. capac din spate al aragazului 	<ol style="list-style-type: none"> 1. крайник за свързване 2. коляно 3. свързващ маркуч(свързване от дясно) 4. свързващ маркуч(свързване от ляво) 5. стягаща скоба 6. заден капак на печката 	<ol style="list-style-type: none"> 1. заключна частина з'єднання 2. коліно 3. з'єднувальний шланг (праве підключення) 4. з'єднувальний шланг (ліве підключення) 5. фіксуєча скоба 6. кришка задньої стінки плити
<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.</p>	<p>PRECAUȚII IMPORTANTE: În cazul unei conexiuni laterale (văzute din față) furtunul trebuie conectat cu ajutorul unei clapete fixate pe deschiderea din spate. Clapeta de fixare se află în punga cu accesorii.</p>	<p>ВАЖНО При свързване от лявата страна на печката е необходимо да закрепите маркуча със скобите закрепени на задния капак.</p>	<p>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.</p>
<p>HOB BURNER SETTINGS</p>	<p>REGLAREA ARZĂTOARELOR PLITEI</p>	<p>НАСТРОЙКА НА ПЕЧКАТА</p>	<p>НАСТАНОВНІ ПАРАМЕТРИ КОНФОРОК</p>
			
<p>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</p>	<p>REGLAREA PUTERII MINIME Înainte de orice, deconectați aparatul de la priză. Reglarea trebuie făcută cu robinetul pus în poziția „ECONOMIC”. Puterea minimă a gazului este corect reglată când înălțimea flăcării este de 3 – 4 mm. În cazul în care acest lucru nu se întâmplă, îndepărtați butonul robinetului și apoi înșurubați sau deșurubați butonul C, depinde dacă doriți să reduceți sau să creșteți flacăra. Reglarea trebuie făcută în așa fel încât</p>	<p>НАСТРОЙКА НА ИЗХОДЯЩАТА ГАЗ Преди да започнете да настройката на уреда го изключете от захранването. При нивелиране кранчето на газа трябва да е в позиция "Затоврено". Настройката на изходящата газ е добра ако височината на пламъка е между 3 и 4 мм. При всеки друг случай, свалете капачката на кранчето и развийте или завийте в зависимост от това дали</p>	<p>МИНІМАЛНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ Перед будь-яким регулюванням вимкніть прилад з електромережі. Регулювання необхідно виконувати при розміщенні газового крану в положенні „ЗБЕРЕЖЕННЯ” ("SAVING"). 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</p>

<p>minimum position. For butane/propane the screw C must be fully screwed in.</p>	<p>poziția finală a robinetului să ajungă la poziția minimă. Pentru butan/propan șurubul C trebuie înșurubat complet.</p>	<p>височината на пламъка е по-малка или по-голяма .</p>	<p>послабте гвинт С, залежить від того, чи полум'я зменшене чи збільшене. Для бутана/пропана гвинт С повинен бути повністю загвинченим.</p>
<p>OVEN BURNER SETTINGS</p>	<p>REGLAREA ARZĂTORULUI DE LA CUPTOR</p>	<p>ФУРНА</p>	<p>НАСТАНОВНІ ПАРАМЕТРИ КОНФОРОК ДУХОВКИ</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. 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>REGLARE AER PRIMAR Pentru a ajunge la șurubul de reglare a aerului primar (5), deschideți sau îndepărtați ușa cuptorului și partea de jos a cuptorului (2). Dacă desfăceți șurubul de reglare cantitatea de aer primar crește, iar dacă îl strângeți cantitatea scade. Amestecul gaz/aer este corect atunci când flacăra are culoare albastră. Reglați șurubul 5 pentru valoarea X conform tabelului de mai sus și, și strângeți piulița. Verificați dacă ochiul funcționează corect: flacăra trebuie să fie albastră și dreaptă, fără scântei galbene.</p>	<p>НАСТРОЙКА НА ДОСТЪПА НА ВЪЗДУХ За да настроите достъпа на въздух във фурната (5) е необходимо да отворите или свалите вратата на фурната и извадите дъното на фурната (2). Увеличавате количеството входящ въздух чрез развиване , а намалявате чрез затягане. Смесичата от чист въздух и газ е в правилно съотношение, когато пламъкът има син цвят. Насторйте винта (5) на степен X в съответствие с таблицата. Проверете дали горелката работи правилно – пламъкът трябва да е син на цвят, без жълти краища.</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. 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>1 – Front oven wall 2 – Oven bottom 3 – Ignition tube 4 – Oven burner 5 – Oven burner adjusting screw 6 – Grill burner</p>	<p>1 – Perete frontal 2 – Partea inferioară a cuptorului 3 – Tub de aprindere 4 – Ochi cuptor 5 – Șurub de fixare ochi cuptor 6 – Arzător grill</p>	<p>1 – Преден панел на фурната 2 – Дъно на фурната 3 – Тръба за запалване 4 – Горелка на фурната 5 – Регулиране на горелката на фурната 6 – Горелка за грила на фурната</p>	<p>1 – Передня панель духовки 2 – Дно духовки 3 – Труба електропідпалювання 4 – Конфорка духовки 5 – Регулюючий гвинт конфорки духовки 6 – Конфорка-гриль</p>
<p>ADJUSTMENT OF OVEN BURNER MINIMUM POWER On completion of this operation, proceed as follows: Remove the oven bottom. 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 Oven temperature selector Disconnect the cooker from the mains power supply. Lift the oven temperature selector knob. For propane/butane fully tighten screw G . • For natural gas unscrew screw G by a ½ or ¾ turn for natural gas • Light the oven burner and close the oven door. 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. 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>REGLAREA ARZĂTORULUI DE LA CUPTOR LA PUTEREA MINIMĂ Pentru această operațiune trebuie urmate următoarele etape: Scoateți partea de jos a cuptorului. Butonul de la cuptor. Ridicați butonul de la cuptor Pentru propan/butan strângeți șurubul G, iar pentru gaz natural deșurubați șurubul G cu o jumătate sau trei sferturi de rotire. Butonul de selectare a temperaturii. Deconectați aragazul de la priză. Ridicați butonul de selectare a temperaturii. Pentru propan/butan strângeți șurubul G. • iar pentru gaz natural deșurubați șurubul G cu o jumătate sau trei sferturi de rotire. • Arindeți arzătorul și închideți ușa cuptorului. Butonul de la cuptor. Setați butonul cuptorului la poziția PUTERE MAXIMĂ și încălziți timp de 15 minute. Apoi setați butonul de control la poziția ECONOMIC și folosiți șurubul G pentru reglarea flăcării. Butonul de selectare a temperaturii. Setați selectorul de temperatură la poziția 8 și încălziți cuptorul pentru 15 minute. Apoi setați selectorul de temperatură la poziția 1 și folosiți șurubul G pentru a regla flacăra. O rotire la dreapta reduce înălțimea flăcării, iar o rotire la stânga o mărește. Reglarea este corectă atunci când flacăra are o înălțime de 3-4 mm. Înlocuiți butonul și puneți-l în poziția "off", apoi înlocuiți partea de jos a cuptorului. Dacă senzorul de flacăra nu funcționează corect, verificați poziția acestuia conform fig.</p>	<p>НАСТРОЙКА НА ФУРНАТА НА НАЙ-ИКОНОМИЧЕН РЕЖИМ НА РАБОТА Свалете дъното на фурната Свалете копчетата за управление на фурната Изключете уреда от захранването. Свалете копчето за термостата на фурната. Затегнете винта G когато използвате пропан /бутан. Развийте винта G на 1/2 до 3/4 оборота ако използвате природна газ. Запалете фурната и затворете вратата.. Поставете копчето на фурната на степен „ МАКСИМУМ” и загревайте в продължение на 15 мин. След това поставете копчето за управление на фурната в положение “ ИКОНОМИЧНО” и използвайте винта G за да настроите пламъка Поставете копчето на термостата на фурната в положение 8 и загревайте в продължение на 15 мин. След това поставете копчето на термостата в положение 1 и използвайте винта G за да настроите пламъка. Завъртете на дясно за да намалите височината на пламъка, или на ляво за да увеличите височината на пламъка. Насториката е правилна, когато пламъкът е с височина 3-4 мм. Поставете копчето в положение изключено и поставете обратно дъното на фурната. Ако устройството за контрол на пламъка не работи добре, проверете позицията на сензора за пламъка</p>	<p>РЕГУЛОВАНИЕ МИНІМАЛНОЇ ПОТУЖНОСТІ КОНФОРКИ ДУХОВКИ Дотримуйтеся наступних правил: Зніміть дно 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 МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ (MAXIMUM POWER) та нагрійте духовку впродовж 15 хвилин. Потім встановіть ручку роботи духовки в положення ЗБЕРЕЖЕННЯ (SAVING) та за допомогою гвинта G відрегулюйте полум'я . 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 ліво – 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>Poziție senzor flacără 1 – Arzător cuptor 2 – Arzător flacără 3 - Grill</p>	<p>Позиция на сензора за пламя 1 – Горелка на фурната 2 – Сензор за пламя 3 - Грил</p>	<p>Розміщення сенсора полумя 1 – Конфорка духовки 2 – Сензор полумя 3 - Гриль</p>
<p>GRILL BURNER SETTINGS</p>	<p>REGLAREA ARZĂTORULUI DE LA GRILL</p>	<p>НАСТРОЙКА НА ГОРЕЛКАТА НА ГРИЛА</p>	<p>НАСТАНОВНИ 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>REGLARE AER PRIMAR Pentru a ajunge la șurubul de fixare (5) deschideți sau îndepărtați ușa cuptorului și partea de jos a cuptorului (2). Dacă îl deșurubați cantitatea de aer primar crește, dacă îl strângeți, cantitatea scade.</p>	<p>НАСТРОЙКА НА ВХОДЯЩИЯ ВЪЗДУХ За да достигнете до винта за настройка (5), отворете или свалете вратата на фурната. Увеличавате достъпа на въздух като развийте винта, а намалявате като го затегнете.</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>CONVERSIA LA UN ALT TIP DE GAZ</p>	<p>НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧЕН ТИП ГАЗ</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: • Change nozzles of all hob burners. • Adjust or change gas pressure regulator if installed. • Adjust oven and grill burner primary air.</p>	<p>Conversia la un alt tip de gaz poate fi făcută doar de un tehnician calificat. Trebuie urmată următoarea procedură: • Schimbați duzele de la arzătoarele plitei. • Reglați sau schimbați regulatorul de presiune în care acesta este instalat. • Reglați aerul primar de la arzătorul</p>	<p>Настройката на уреда на различен тип газ може да се извърши само от специалист от оторизирания сервис !!! Информация само за техника : • сменете дюзите на всички котлони • настройте регулатора на налягането на газа • Настройте количеството на</p>	<p>Підключення приладу до іншого типу газу повинен проводити лише кваліфікований фахівець. При цьому необхідно притримуватися наступного: • Поміняйте усі форсунки конфорок варильної поверхні; • Відрегулювати або змінити регулятор газового тиску, якщо він є;</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Adjust SAVING power position of hob burners. • Stick new gas setting label with relevant nozzle information. 	<p>cuptorului și de la cel al grill-ului.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reglați arzătoarele plitei la poziția ECONOMIC. • Lipiți o nouă etichetă cu informațiile corecte despre duză. 	<p>входящая във фурната въздух</p> <ul style="list-style-type: none"> • Настройте икономичния режим за горелките котлоните и фурната • Поставете нови етикети указващи типа газ, на който работи на печката . 	<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.
<p>CONNECTION TO THE MAINS POWER</p>	<p>CONECTAREA LA PRIZĂ</p>	<p>СВЪРЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА ЧАСТ НА ПЕЧКАТА</p>	<p>ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕЖІ</p>
<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>Aparatul este echipat cu un cablu de conectare pentru priză. Priza la care conectați aparatul trebuie să fie accesibilă. În cazul în care cablul este defect, trebuie înlocuit imediat cu unul nou.</p>	<p>Печката е оборудвана с кабел и щепсел за свързване към електрическата мрежа. Контактът трябва да е достъпен. Дефектен кабел трябва задължително да се смени с нов.</p>	<p>Прилад обладнано кабелем для підключення до електромережі. Електророзетка, в яку вмикається прилад, повинна бути доступної в будь-який час. Пошкоджений 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>ATENȚIE: Cabluul nu trebuie să atingă părțile fierbinți ale aragazului (deschiderea din spate, partea de jos a plitei). Temperatura ridicată poate deteriora izolația.</p>	<p>ВАЖНО По време на свързването внимавайте кабела да не докосва горещи части на печката. Високата температура може да повреди изолацията на кабела.</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>
<p>LEVELING THE APPLIANCE (CERTAIN MODELS ONLY)</p>	<p>AJUSTAREA NIVELULUI APARATULUI</p>	<p>НИВЕЛИРАНЕ НА ПЕЧКАТА</p>	<p>ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ</p>
<p>Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance. PROCEDURE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remove the range receptacle; • Tilt the cooker on one side; • Screw plastic cookers 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 	<p>(numai la anumite modele) Aragazul trebuie adus la poziția orizontală cu ajutorul celor patru șuruburi de nivelare cu care este echipat aparatul. PROCEDURĂ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scoateți raftul de sub aragaz; • Înclinați aragazul pe o parte; • Înșurubați șuruburile din plastic în deschiderile aferente; • Înclinați aragazul pe cealaltă parte și fixați șuruburile în deschiderile de pe această parte; • Îndreptați aragazul utilizând o șurubelniță în zona raftului sau o cheie 	<p>Печката може да бъде нивелирана чрез 4 регулиращи винта :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Свалете буксите на печката • Наклонете печката на една страна • Развийте пластмасовите крачета от повдигнатата страна • Наклонете печката на другата страна и развийте другите две крачетата • Повторете операцията докато нивелирате печката. 	<p>(лише в деяких моделях) Варильну поверхню плити необхідно вирівняти горизонтально за допомогою 4 гвинтів, що додаються до приладу. 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 шуроповерта зі сторони ящика, або

wrench; • The procedure is less complicated if performed by using leveling screws.	hexagonală; • Această procedură este mai simplă dacă se folosesc șuruburi de nivelare.		повертаючи вирівнюючі гвинти за допомогою шестигранного ключа; • Процедура менш ускладнена, якщо виконана за допомогою вирівнюючі гвинтів.
NOTE: Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.	NOTĂ: Șuruburile de nivelare nu sunt necesare dacă poziția și înălțimea aparatului sunt acceptabile.	ЗАБЕЛЕЖКА: Винтовете за нивелиране не са необходими, когато височината на уреда съответства на нивото.	ПРИМІТКА: Вирівнюючі гвинти непотрібні при допустимій висоті та правильному горизонтальному положенні.
NOTICE The manufacturer reserves the right to make minor changes in these instructions for use resulting from technological changes which have no impact on the functioning of the appliance.	ATENȚIE: Producătorul își rezervă dreptul de a efectua schimbări minore în conținutul acestor instrucțiuni, ca urmare a unor schimbări de ordin tehnologic, care însă nu vor influența funcționarea aparatului.	ЗАБЕЛЕЖКА: Производителят си запазва правото да прави малки промени в инструкциите за употреба налагащи се от някои технологични промени, които не оказват влияние в основните функции на уреда.	ПРИМІТКА: Виробник залишає за собою право на внесення незначних змін в інструкції, які не впливають на функціонування приладу.

Accessories	Accessorii	Акcesoари	Приладдя	GM 141	GMN 141	GMN 143	GMN 144	GMN 142	GMN 144	GMN 145	GMI 144	GMN 145	GMN 146
Wire self	Raft de sârmă	Решетка за фурната	Решітка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Backing try	Tavă de coacere	Тава за печене	Деко для випікання	+	+	+	++	+	++	++	+	+	+
Backing try - AL	Tavă de coacere - AL	Тава за печене - AL	Деко для випікання - AL										
Grill accessories	Accesorii grill	Оборудване за грил	Приладдя для гриля					+		+	+		+
Vzpour catch	Tub evacuare gaze arse	Приспособлени е за отвеждане на парата	Захисний щит					+	+	+	+		+
Set of adjustable feets	Picioarușe reglabile	Регулируеми крачета	Регулюючі ніжки				+	+	+	+	+		+

Additional equipment	Echipament adițional	Допълнително оборудване	Додаткове обладнання										
Adjustable feets	Picioarușe reglabile	Регулируеми крачета	Регулюючі ніжки	+	+	+						+	
Additional equipment	Echipament adițional	Допълнително оборудване	Додаткове обладнання		G30-30	G 20 -20	G 20 -20	G30-30	G 20 -20	G 20 -20	G 20 -20	G30-30	G30-30

	Burner	Small	Medium	Rapid	Oven			Grill
					GM 141 GMN 143 GMN 144 GMN 145	GMN 141	GMIN 142 GMIN 144 GMI 144 GMIN 146	GMIN 144 GMI 144 GMIN 146 GMIN 142
GB	Natural gas G 20 – 20 mbar							
	Nozzle diameter (mm)	0,72X	0,95Z	1,10Y	1,25	1,17	1,30	1,25
	Adjustment „X“ (mm)	-	-	-	2	3	3	2
	Propane-butane G 30 – 30 mbar							
	Nozzle diameter (mm)	0,50	0,65	0,81	0,82	0,76	0,85	0,82
Adjustment „X“ (mm)	-	-	-	5	6	6	3	
RO	Ochi	Mic	Mediu	Rapid	Cuptor			Grill
					GMN 145	GMN 141	GMIN 142 GMIN 146	GMIN 142 GMIN 146
	Gaz natural G 20 – 20 mbar							
	Diametru duzã (mm)	0,72X	0,95Z	1,10Y	1,25	1,17	1,30	1,25
	Reglare „X“ (mm)	-	-	-	2	3	3	2
	Propane-butane G 30 – 30 mbar							
	Diametru duzã (mm)	0,50	0,65	0,81	0,82	0,76	0,85	0,82
Reglare „X“ (mm)	-	-	-	5	6	6	3	
BG	Горелка		Малка	Средна	Бърза	Фурна		Грил
						GM 141	GMI 144	GMI 144
	Природен газ G 20 – 20 mbar							
	Диаметър на дюзте (мм)		0,72X	0,95Z	1,10Y	1,25	1,30	1,25
	Настройка „X“ (мм)		-	-	-	2	3	2
	Проран бутан G 30 – 30 mbar							
Диаметър на дюзте (мм)		0,50	0,65	0,81	0,82	0,85	0,82	
Настройка „X“ (мм)		-	-	-	5	6	3	

GB	RO	BG							
Technical data	Date tehnice	Тейнически характеристики							
GAS COOKER	ARAGAZURI PE GAZ	Газови печки	GMN 141	GMIN 142	GMN 145	GMIN 146	GM 141	GMI 144	
Dimensions: height / width / depth (mm)	Dimensiuni: înălțime/lățime/adâncime (mm)	Размери: височина/ширина/дълбочина (мм)	850 / 500 / 605						
Burner input power	Putere arzător	Входяща мощност							
Left front (kW)	Stânga față (mic) (kW)	Ляв преден котлон (малък) (кВт)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	
Left rear (kW)	Stânga spate (mediu) (kW)	Ляв заден (среден) (кВт)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	
Right rear (kW)	Dreapta spate (rapid) (kW)	Десен заден (бърз) (кВт)	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70	
Right front (kW)	Dreapta față (mediu) (kW)	Десен преден (среден) (кВт)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	
Oven	Cuptor	Фурната							
Oven burner (kW)	Arzător cuptor (kW)	Горелка на фурната (кВт)	2,70	3,30	3,00	3,30	2,70	3,30	
Grill burner (kW)	Arzător grill (kW)	Горелка за грила на фурната (кВт)	-	3,00	-	3,00	-	3,00	
Oven light (W)	Iluminare (W)	Осветление (Вт)	-	15	15	15	-	15	
Electric ignition (W)	Aprindere electrică (W)	Електрическо запалване (Вт)	-	2	2	2	-	2	
Turnspit (W)	Rotisor (W)	Моторче за грил (Вт)	-	4	-	4	-	4	
Min. / max. oven temperature (°C)	Temperatură cuptor min. / max. (°C)	Min. / max. температура във фурната (°C)	150 - 330	150 / 260	150 - 330	150 / 260	150 - 330	150/260	
Voltage (V)	Voltaj nominal (V)	Волтаж на ел. Инсталацията (В)	-	230 ~	230 ~	230 ~	-	230 ~	
Total power input – gas (kW)	Putere totală gaz (kW)	Тотална мощност - газ (кВт)	9,90	10,5	10,2	10,5	10,2	10,5	
Total power input – electric (W)	Putere totală – electric (W)	Тотална мощност - електро (Вт)	-	21	17	21	-	21	
Gas type	Tip de gas	Настроен за работа с газ	G 20 – 20 mbar						
Class / Category	Clasa	Категория	II ₂ H3B/P						
Gas connection standard	Conexiune gaz standard	Приложени стандарти	ISO 228-1/ G 1/2				ISO 7-1/R 1/2		

	Конфорка	Маленька	Середня	Експрес	Духовка			Инфракрасный нагреватель
					GMN 143	GMN 144	GMIN 144 GMIN 145	GMIN 144 GMIN 145
UA	Природий газ G 20 – 1,3 кПа							
	Діаметр форсунки (мм)	0,82	1,05	1,35	1,40	1,40	1,45	1,40
	Установкака „X“ (мм)	-	-	-	8	8	8	7
	Природий газ G 20 – 2,0 кПа							
	Діаметр форсунки (мм)	0,72X	0,95Z	1,10Y	1,25	1,25	1,30	1,25
	Установкака „X“ (мм)	-	-	-	2	2	3	2
	Проран бутан G 30 – 30 mbar							
	Діаметр форсунки (мм)	0,50	0,65	0,81	0,80	0,80	0,85	0,82
Установкака „X“ (мм)	-	-	-	5	5	6	3	

GB	UA				
Technical data	Технічні дані				
GAS COOKER	Газові плити	GMN 143	GMN 144	GMIN 144 GMIN 145	GMIN 143
Dimensions: height / width / depth (mm)	Розміри: висота/ширина/глибина (мм)	850 / 500 / 605			
Burner input power	Газові конфорки				
Left front (kW)	Ліва передня (маленька) (кВт)	0,90	0,90	0,90	0,90
Left rear (kW)	Ліва задня (середня) (кВт)	1,60	1,60	1,60	1,60
Right rear (kW)	Права задня (експрес) (кВт)	2,45	2,45	2,45	2,45
Right front (kW)	Права передня (середня) (кВт)	1,60	1,60	1,60	1,60
Oven	Духовка				
Oven burner (kW)	Потужність – конфорка духовки	2,70	2,70	3,00	3,00
Grill burner (kW)	Потужність – конфорка-гриль (кВт)	-	-	2,70	2,70
Oven light (W)	Освітлення (Вт)	-	15	15	15
Electric ignition (W)	Електропідпалювання (Вт)	2	2	2	2
Turnspit (W)	Діагональний рожен (Вт)	-	-	4	-
Min. / max. oven temperature	Мін./макс. температура духовки	150 - 330°C	150 - 330°C	150 / 260°C	150 / 260°C
Voltage (V)	Напруга (В)	230 ~			
Total power input – gas (kW)	Потужність - газ	9,25	9,25	9,55	9,55
Total power input – electric (W)	Потужність – електро (Вт)	2	17	21	17
Gas type	Прилад для використання природного газу	Природий газ G 20 – 1,3 кПа			
Gas connection standard	Підключення газу (стандарт)	ISO 228-1/ G 1/2			

IFU GM141, GMN141, GMN143, GMN 144, GMN 145, GMIN 141, GMIN142, GMIN 143, GMIN144, GMIN 145, GMIN146, GMI144 / 080219
ID 7358716
SAP 841236