gorenje

EAC

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

	GB	GAS COOKER
RU	BY	ПЛИТА ГАЗОВАЯ
	UA	ГАЗОВА ПЛИТА
	KZ	ГАЗ ПЛИТАСЫ

EN	RU	BY	UA	KK
OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**		**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**	**ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛ**
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.	Уважаемый покупатель! Вы приобрели изделие из новой серии газовых плит. Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому, перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном “Руководстве.”и соблюдать их.		Шановний покупець! 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.	Құрметті сатып алушы! Сіз бұйымды газ плиталарының жаңа сериясынан сатып алдыңыз.Біздің бұйымымыз Сізге жақсы және сенімді қызмет еткенін қалаймыз. Сондықтан плитаны жинақтау, пайдалануға енгізу және қызмет көрсету алдында осы «... құралда» баяндалған ережелермен танысуды және оларды ұстануды ұсынамыз.
IMPORTANT PRECAUTIONS	**ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**		**ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**	**ЖАЛПЫ ҰСЫНЫМДАР**
• This appliance is not connected to a kitchen hood. • It must be installed and connected according to the standing regulations and relevant installation instructions. Special attention is drawn on room ventilation requirements. • Make sure the technical information regarding gas type and voltage indicated on the rating plate agree with the type of gas and voltage of your local distribution system. • The appliance is adjusted according the values on the type label. • Installation, repairs, adjustments or resetting of the appliance to another type of gas	• Данный прибор должен быть установлен, подключен и введён в эксплуатацию в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупател. • Плита не присоединяется к устройству для отвода продуктов сгорания, поэтому особое внимание необходимо обратить на вентиляцию помещения. • Гроверьте, соответствуют ли данные о виде газа и напряжения, указанные на заводском типовом щитке, виду и давлению газа Вашей распределительной газовой сети и напряжению электрической сети.		• 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. • Пристрій регулюється в залежності значення на етикетці. • Установку, ремонт, підключення до іншого типу газу можуть проводити лише кваліфіковані фахівці	• Осы аспап Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы, іске қосылуы және пайдалануға енгізілуі керек. • Плита жану өнімдерін бұруға арналған құрылғыларына түйістірілмейді, сондықтан ерекше назарды жайдың желдетілуіне аудару қажет. • Алдыңғы жоспарламада орналасқан зауыттық үлгі қалқаншада көрсетілген газ бен кернеудің түрі туралы деректері Сіздің бөлгіш газ желісінің газы мен электр желісі кернеуінің түрі мен қысымына сәйкес келетінін тексеріңіз.

may be performed by authorized persons only (see Certificate of Warranty)

- Installation of the appliance and resetting to another type of gas must be endorsed in the Certificate of Warranty by the authorized service. Failure to do so would render the warranty void.
- Do not store any flammable objects in the bottom drawer of the appliance.
- The appliance must not be used for any other purposes other than for the preparation of food. Using the appliance for any other purposes may result in life threatening concentration of combustion by-products, or cause malfunction. The warranty does not apply to faults resulting from the incorrect use of the appliance.
- It is recommended to have the appliance checked by 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

- Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию, ремонт, а также переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора.
- О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации обязан сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“ с обязательным подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей „Гарантийный талон“ будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются.
- Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период.
- Устройство регулируется в зависимости значения на этикетке.
- Для плит, работающих на природном газе, допускается

авторизованих сервісних центрів (див. Гарантійний термін та умови).

- Установка приладу та підключення до іншого типу газу повинна проводитися згідно Гарантійних умов авторизованим сервісним центром. При недотриманні даних умов гарантія анулюється.
- Не зберігайте будь-які легкозаймисті предмети в нижньому ящику приладу.
- Цей прилад призначений лише для приготування їжі. Використання приладу в інших цілях може спричинити концентрацію побічних продуктів згоряння або несправність. Гарантія не розповсюджується на несправність приладу, яка виникла через некоректне використання.
- Рекомендується перевіряти прилад фахівцем сервісного центру кожні два роки. Дане технічне обслуговування продовжить термін роботи 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

- Плитаны жинақтау, іске қосу, пайдалануға енгізу, жөндеу, сондай-ақ плитаны газдың басқа түріне қайта жөндеуді тек тиісті Мемлекеттік қадағалау қызметтерінің рұқсаты (лицензиясы) бар уәкілетті сервистік ұйым ғана орындай алады.
- Осындай операцияларды жүргізу туралы уәкілетті сервистік ұйымының маманы міндетті түрде мөрі мен қолы қойылған растауы бар «Кепілдік талонына» тиісті жазбалар жазуы керек. Осындай жазбалардың болмаған жағдайында «Кепілдік талоны» жарамсыз болып саналады және кепілдік жөндеуі жөніндегі міндеттемелер алынып тасталынады.
- Плитаны пайдалануға енгізетін уәкілетті сервистік ұйымы одан әрі оның техникалық қызмет көрсетуін жүргізуі және, қажет болған жағдайда, жөндеуді кепілдік кезеңде орындауы керек.
- Плита шильдиктегі деректерге сәйкес табиғи газдағы қысымда жұмыс істеу үшін жабдықталған және ретке келтрілген.
- Табиғи газда жұмыс істейтін плиталар үшін газ қысымын реттеуішін орнатуға рұқсат

personnel and the room thoroughly ventilated. • When using gas for cooking, heat and moisture are generated into the room, so make sure it gets sufficient air supply: keep a window open or install a mechanical ventilation device (a vapor hood with mechanical extraction). Prolonged operation of the appliance may require extensive ventilation, for instance opening the window or boosting the performance of the hood with a mechanical fan. • The appliance requires a minimum air admission of 2m3/h for every kW of power input. • Never use naked light to detect gas leakage! • If you detect any defects on the gas installation of the appliance, never attempt to repair it by yourself. Switch the appliance off, cut the gas supply and call authorized personnel to make the repair. • If you plan an absence exceeding 3 days, turn off the gas pipe cock and shut the gas supply. If the appliance is out of service for more than 3 months, it is advised to retest and reset all functions of the appliance. • In change of the environment for which the appliance is	установить регулятор давления газа. Для плит, работающих на пропан-бутане, установка регулятора давления газа на баллоне должна выполняться в полном соответствии с нормами, действующими в стране Покупателя. • Плита предназначена только для теплового приготовления пищи. Недопустимо использовать плиту с целью отапливания помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки. • Предупреждаем, что на самой плите и на расстоянии меньше, чем безопасное расстояние, не должны находиться предметы из горючих материалов. Наименьшее расстояние между плитой и горючими материалами в направлении основного теплового излучения может быть 750 мм, в остальных направлениях - 100 мм. • Недопустимо в ящик для хранения принадлежностей плиты класть какой-либо горючий материал. • Не закрывайте крышку плиты до тех пор, пока горелки горячие.	несправності фахівцем та ретельного провітрювання приміщення. • Використовуючи газ для приготування страв, температура та вологість виробляються в кімнаті, тому необхідно забезпечити відповідну циркуляцію повітря: відчиняйте вікно, або установіть механічний вентиляційний пристрій (витяжку з механічним відводом повітря) Тривала робота приладу потребує надмірної вентиляції, наприклад, відкрийте вікно або увімкніть більш потужний рівень роботи витяжки. • Мінімальна пропускна можливість витяжки для даного приладу складає 2 м3/год. на кожен кВт. • Ніколи не використовуйте відкритий вогонь для виявлення витоку газу! • Якщо ви виявили виток газу, ніколи не намагайтеся провести ремонт самостійно. Вимкніть прилад, перекрийте подачу газу і викличте фахівця сервісного центру. • Якщо ви плануєте не користуватися приладом більше 3 днів, закрийте газовий кран. Якщо ви не користувалися приладом впродовж 3 місяців,	етіледі. Пропан-бутанда жұмыс істейтін плиталар үшін баллондағы газ қысымы реттеуішін орнату Сатып алушының елінде қолданыстағы нормаларына толық сәйкестікте орындалуы керек. • Плита тек тағамды жылу даярлау үшін арналған. Плитаны жайды жылыту мақсатында пайдалануға рұқсат етілмейді, себебі бұл шектен тыс жылу жүктемесі болғандықтан плитаның функциясын бұзуға алып келуі мүмкін. • Плитаның өзінде және қауіпсіз қашықтықтан аз қашықтықта жанғыш материалдарынан жасалған заттар болмауы керектігін ескертеміз. Плита мен жанғыш материалдары арасындағы негізгі жылу сәулеленуі бағытындағы ең аз арақашықтығы 750 мм, ал басқа бағыттарда - 100 мм болуы мүмкін. • Плитаның керек-жарақтар сақтауға арналған жәшігіне қандай да бір жанғыш материалды салуға болмады. • Плитаның қақпағын шілтер ыстық болып тұрғанда жаппаңыздар. • Егер плита 3 күннен артық пайдаланылмайтын жағдайда, газ құбырындағы

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

- В случае, если плита не будет эксплуатироваться дольше 3-х дней, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Если же плита не эксплуатировалась дольше 3-х месяцев, то рекомендуем перед вводом в эксплуатацию испытать все её функции.
- При любой манипуляции с плитой (при очистке плиты и при ремонте), помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети (подводящий шнур должен быть вытащен из розетки).
- В случае, если почувствуете запах газа, немедленно закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Плитой можно пользоваться вновь только после выяснения причины утечки газа, её устранения (специалистом уполномоченной сервисной организации) и проветривания помещения.
- При обнаружении неисправности газовой или электрической части плиты не рекомендуем проводить ремонт самостоятельно. Отключите плиту и воспользуйтесь услугами

рекомендується протестувати та установити заново усі функції приладу.

- Не можна розміщувати прилад у кімнаті, де утворюються небезпечні пари, які можуть спричинити пожежу або вибух (наприклад, при наявності лінолеуму, клею ПВА, тощо).
- Не розміщуйте ніяких легкозаймистих предметів на прилад або поблизу (найкоротша відстань між приладом та легкозаймистим предметом складає 750 мм в напрямку до основного радіуса і 100 мм в інших напрямках).
- Не використовуйте кухонний посуд з пошкодженою поверхнею, щоб не пошкодити прилад.
- Не розміщуйте прилад на підставку.
- Виробник не рекомендує використовувати додаткове приладдя, наприклад, засоби пожежегасіння або пристроїв збільшення ефективності.
- Не пересувайте плиту, притримуючи за варильну поверхню.
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження приладу, які виникли в наслідок недотримання інструкції з

орналасқан газ беру шүмегін жабыңыздар. Егер плита 3 айдан көп пайдаланылмаған болса, онда пайдалануға енгізер алдында оның барлық функцияларын сынап көруді ұсынамыз.

- Күнделікті пайдаланудан басқа плитамен кез келген басқа әрекеттер (плитаны тазалау және оны жөндеу жағдайында) барысында газ құбырында орналасқан газ беру шүмегін жабыңыз да, плитаны электр желісінен ажыратыңыз (келтіруші шнуры розеткадан алынып тасталуы керек).
- Егер газдың иісін сезген жағдайда, жедел газ құбырында орналасқан газ беру шүмегін жабыңыз. Плитаны қайтадан газдың кему себебін анықтағаннан, оны жойғаннан (уәкілетті сервистік ұйымының маманымен) және жайды желдетіп алғаннан кейін ғана пайдалануға болады.
- Плитаның газ немесе электр бөлігінің ақауын айқындаған жағдайда біз жөндеуді өз бетімен жүргізуді ұсынбаймыз. Плитаны өшіріңіз де, уәкілетті сервистік ұйымы маманының қызметімен пайдаланыңыз.
- Герметикалылығына сынақ

against non inflammable back wall.

- The surface of storage shelf could be heated up up to a high temperature. At pulling out of hot shelf the surfaces and objects coming into contact or being in a close distance can be damaged. Do not operate the appliance with pulled out shelf. The objects stored in the shelf can be hot, therefor it is not allowed to put in this storage shelf flammable or easily flammable objects.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Life of the appliance: 10 years

уполномоченной сервисной организации.

- Запрещается проводить испытание на герметичность или искать места утечки газа при помощи огня.
- Завод-изготовитель не рекомендует применять какие-либо дополнительные устройства для предупреждения погания пламени варочных горелок или для повышения их эффективности.
- Плиту необходимо отключить, если в том помещении, где она установлена, ведутся работы, которые могут изменить среду помещения, т.е., работы, при которых может возникнуть пожар или произойти взрыв (например, при наклеивании линолеума, работе с красками, клеями и т.п.). Включить плиту и пользоваться ей вновь можно только после окончания работ и тщательного проветривания помещения.
- При эксплуатации бытового прибора, работающего на газовом топливе, увеличивается теплота и влажность воздуха в помещении, где он установлен. Поэтому, в данном помещении необходимо обеспечить

експлуатації та рекомендації.

- Не використовуйте пароочисник для чищення приладу.
- Плиту необхідно помістити навпроти вогнестійкої стіни.
- Сақтау сөресінің беті жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Ыстық сөрені шығарғанда тиетін немесе жақын беттер және заттар зақымдалуы мүмкін. Құрылғыны сөре шығарылған күйде пайдаланбаңыз. Сөреде сақталған ыстық болуы мүмкін, сондықтан, осы сақтау сөресіне тұтанғыш немесе оңай тұтанатын заттарды қоюға рұқсат етілмейді.
- Діти віком від 8 років і старше та особи зі зниженими фізичними або розумовими здібностями, чи з браком досвіду і знань, можуть використовувати даний прилад за умови, що вони знаходяться під наглядом або були навчені безпечному використанню приладу і усвідомлюють потенційні ризики. Діти не повинні гратися з приладом. Дітям до 8 років забороняється виконувати чистку і техобслуговування, яке зазвичай здійснюється користувачем, навіть під

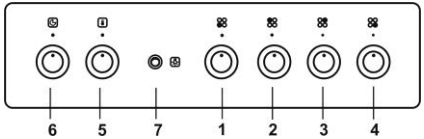
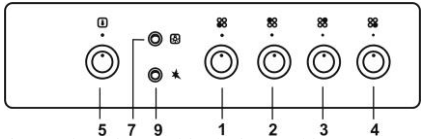
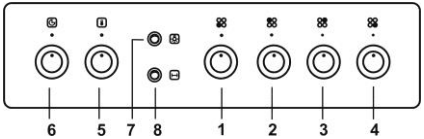
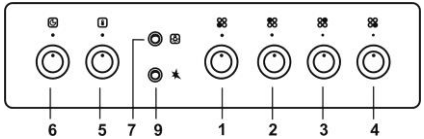
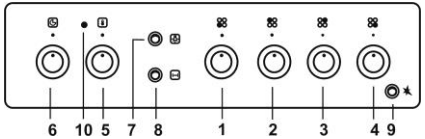
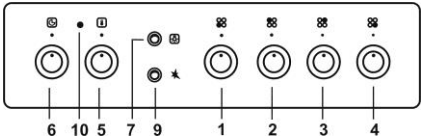
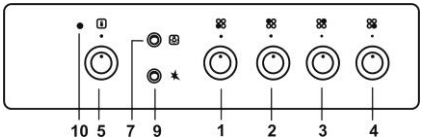
жүргізуге немесе газдың кему орнын от арқылы іздеуге рұқсат етілмейді.

- Зауыт-әзірлеуші пісіру шілтерлер жалынын сөндіруді ескерту үшін немесе олардың тиімділігін жоғарылату үшін қандай да бір қосымша құрылғыларды пайдалануды ұсынбайды.
- Плита орнатылған жайдың кеңістігін өзгертуі мүмкін жұмыстар жүргізілетін, яғни өрттің туындауы немесе жарылыс болуы (мысалы, линолеум төсеу кезінде, бояу, желімдермен жұмыс барысында) мүмкін жұмыстар жүргізілсе, плитаны сөндіріп қою қажет. Плитаны іске қосу және онымен қайтадан жұмыс істеуді тек жұмыстарды аяқтағаннан және жайды мұқият желдеткеннен кейін орындауға болады.
- Газ отынында жұмыс істейтін тұрмыс аспабын пайдалану жағдайында ол орнатылған жайда жылулық пен ауа ылғалдығы ұлғаяды. Сондықтан осы жайда жеткілікті желдетуді қамтамасыз ету қажет. Терезе, желдеткіш ашық болуы керек, немесе жайдан жану өнімдері мен булануды бұрып жіберуі бар ауа тазартқышы орнатылу керек.

	достаточную вентиляцию. Должно быть открыто окно, форточка, или установлен воздухоочиститель с отводом продуктов сгорания и испарений из помещения. • При долговременной и интенсивной работе плиты необходимо обеспечить дополнительную вентиляцию, например, открыв окна, хорошо проветрить помещение или увеличить мощность вентилятора воздухоочистителя. • Необходимый минимальный подвод воздуха должен быть 2 м3/час в расчёте на каждый кВт мощности. • Для безопасной и долговременной работы плиты рекомендуем один раз в 2 года обращаться в уполномоченную сервисную организацию с просьбой о проведении периодического контроля функций плиты и её технического обслуживания. • Если же в линии подвода газа к плите установлен фильтр очистки газа, то его необходимо вычистить или, при необходимости, заменить. • Поверхность ящика плиты может быть нагрета до высокой температуры. Вытянув горячий ящик, Вы можете повредить	наглядом. • Термін експлуатації - 10 років	• Плитаның ұзақмерзімді және үдемелі жұмыс істеу жағдайында қосымша желдетуді қамтамасыз ету керек, мысалы, терезелерді ашып, жайды жақсы желдету керек немесе ауа тазартқышы желдеткішінің қуатын ұлғайту керек. • Ауаның қажетті минимальді жеткізілуі қуаттың әр кВт есептеуінде 2 м3/сағ. болуы керек. • Плитаның ұзақмерзімді және үдемелі жұмыс істеуі үшін 2 жылда бір рет уәкілетті сервистік ұйымына плита функциясының мерзімдік бақылауы мен техникалық қызмет көрсетуін жүргізу туралы сұраумен өтініш жасау керек. • Егер газды плитаға жеткізу желісінде газды тазалау сүзгісі орнатылған бола, онда оны тазарту немесе, қажет болған жағдайда, ауыстыру қажет. • Поверхня ящика плити може бути нагрітою до високої температури. Витягнувши гарячий ящик, Ви можете пошкодити поверхню та/або предмети, з якими він вступає в контакт або які знаходяться в безпосередній близькості. Не використовуйте прилад з висунутим ящиком.

	поверхность и/или предметы, с которыми он вступает в контакт или которые находятся в непосредственной близости. Не используйте прибор с выдвинутым ящиком. Вещи, которые хранятся в ящике, могут быть горячим, поэтому здесь не допускается хранение горючих и легко воспламеняющихся предметов. • Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором. • Условия и сроки хранения: аппараты должны хранится в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях (во внешней среде должны		Речі, які зберігаються в ящику, можуть бути гарячим, тому тут не допускається зберігання горючих і легкозаймистих предметів. • Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және дене немесе ақыл-ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі және білімі жоқ адамдар тек қадағаланса немесе олар құрылғыны пайдаланумен таныстырылса және ықтимал қауіптерді түсінсе ғана пайдалана алады. Балалар бұл құрылғымен жұмыс істемеуі керек. Тек 8 жастан асқан және жауапты тұлғаның қадағалауындағы балалар пайдаланушы күтімін жасай алады. • Сақтаудың шарттары және мерзімі: аппараттар табиғи желдеткіші және қалыпты жағдайы бар (сыртқы ортада белсенді заттар мен шаң болмауы керек, температура диапазоны -10° және 37°C арасында, ауаның қатыстық ылғалдығы максимум 85%, соққы мен дірілді болдырмау керек) жабық жайда сақталуы керек, сақталу мерзімі шектелмеген (сақталу жағдайын ұстану барысында), қызмет ету мерзімі (егер тасымалдау, сақтау, орнату және техникалық қызмет көрсету бойынша

	отсутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон температур между –10° и 37° С, относительная влажность воздуха максимум 85%, толчки и вибрация должны быть исключены), срок хранения неограничен (при условии соблюдения условий хранения), срок службы (если придерживаться предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) 10 лет.		ұйғарымдарын ұстанса) 10 жыл.
Solely an authorised, skilled person may install the range. The authorised person is obliged to set the range cooking plate in horizontal position, to connect it to the mains and to check up on its duty. Installation of the range must be confirmed in the certificate of warranty.	Устанавливать плиту разрешается только квалифицированному персоналу из авторизированного сервисного центра при наличии соответствующей лицензии. Лицо, выполняющее установку, обязано установить поверхность плиты в горизонтальное положение, подключить прибор к сети и проверить его работоспособность. Установка плиты должна быть подтверждена в гарантийном талоне.	Установлювати плиту може лише вповноважений фахівец із авторизованого сервісного центру за наявності відповідної ліцензії. Уповноважений фахівець повинен установити варильну поверхню горизонтально, під’єднати плиту до електромережі та перевірити її функції. Встановлення плити має бути підтверджено в гарантійному талоні.	Плитаны орнату тиісті лицензиясының болуы жағдайында тек авторластырылған сервистік орталығының білікті персоналына ғана рұқсат етіледі. Орнатуды орындайтын тұлға плитаның бетін көлденең қалыпқа орнатуға, аспапты желіге қосуға және оның жұмысқа қабілеттілігін тексеруге міндетті. Плитаны орнату кепілдік талонында расталуы керек.
Different models are equipped with different accessories. Any additional accessories (grids, baking trays, grill pans, adjustable feet) are available in authorized shops or our service outlets.	Различные модели имеют разлчные принадлежности. Другие принадлежности (противень, решётка, принадлежност гриля, винты регулировочные для установки высоты плиты) мохно купть ч авторизованныж дилеров.	Різні моделі обладнані різним приладдям. Будь-яке додаткове приладдя (решітки, деко для випікання, регулюючі ніжки, тощо) можна придбати в авторизованих сервісних центрах.	Түрлі модельдердің белгілі керек-жарақтары бар. Басқа керек-жарақтарды (қаңылтыр таба, тор, гриль керек-жарақтары, плита биіктігін орнатуға арналған бұрандалар) авторластырылған делдалдардан сатып алуға болады.

CONTROL PANEL	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	БАСҚАРУ ПАНЕЛІ
 G 51203 I, GN 51203 I, GIN 52203 I, GN 51220 A, GIN 52203 I-1, GI 52220 A	 GN 51101 I, GN 51102 A0, GN 51102 A-U, GN 51203 A-1	 GIN 52260 I	
 GN 50203 I, GI 52203 I, GN 51203 A	 GIN 53260 I	 GIN 53202 A, GIN 53220 A	
 GI 53120 A			
1 - Left front burner control knob 2 - Left rear burner control knob 3 - Right rear burner control knob 4 - Right front burner control knob 5 - Oven control knob 6 - Timer 7 - Oven light 8 - Roasting spit switch 9 - High voltage gas ignition switch 10- Oven - gril operation indicator	1 - Ручка крана левой передней газовой горелки 2 - Ручка крана левой задней газовой горелки 3 - Ручка крана правой задней газовой горелки 4 - Ручка крана правой передней газовой горелки 5 - Ручка духовки 6 - Таймер 7 - Выключатель освещения духовки 8 - Выключатель поворотного вертела 9 - Выключатель зажигания высокого напряжения 10 - Лампочка сигнальная	1 - Ручка лівої передньої конфорки 2 - Ручка лівої задньої конфорки 3 - Ручка правої задньої конфорки 4 - Ручка правої передньої конфорки 5 - Ручка духовки 6 - Таймер 7 - Освітлення духовки 8 - Діагональний рожен 9 - Кнопка електропідпалу 10 - Індикатор роботи інфрачервоного нагрівача	1 - Сол жақ алдыңғы газ шілтер шүмегінің тұтқасы 2 - Сол жақ артқы газ шілтер шүмегінің тұтқасы 3 - Оң жақ артқы газ шілтер шүмегінің тұтқасы 4 - Оң жақ алдыңғы газ шілтер шүмегінің тұтқасы 5 - Духовка тұтқасы 6 – Таймер 7 - Духовканың жарық түсіру қосқышы 8 – Шанышқы айналуын сөндіру 9 - Электртұтатқышы 10 - Грильдің дабылдық лампышасы

BEFORE FIRST USE	ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ	ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ	БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА
• 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.	• Снимите с плиты упаковку. • Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы вторично, поэтому поступайте с ними в соответствии с рекомендациями данного “Руководства ...”. • Ручку крана горелки/термостата духовки установите на максимальную мощность температуру, зажгите горелку и оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 30 минут. Выполнив данную операцию, а затем тщательно проветрив помещение, устраните тем самым из духовки запах от консервации. • Убедитесь, что подводящие шнуры иных приборов не будут иметь контакт с варочным столом или другими горячими частями плиты.	• Перед першим використання приладу зніміть захисний і пакувальний матеріал. • Різні частини і компоненти, пакувальний матеріал пригодні 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.	• Құрылғыны ең алғаш іске қолданар алдында қорғаныш және орам материалдарын алыңыз. • Құрылғының түрлі бөліктері мен компоненттері екінші рет пайдаланылуы мүмкін, сондықтан тиісті ережелер мен жергілікті заңдарға сай әрекет етіңіз. • Тұмшапешті ең алғаш іске қолданар алдында температура тетігін ең жоғары температураға қойып, тұмшапешті іске қосып, есігін жауып 30 минутқа қалдырыңыз. Бөлмені дұрыс желдетіңіз. Сонда тұмшапештен зауыттық қалдықтар мен иістерді жоясыз. • Жақын тұрған немесе басқа құрылғылардың қорек сымдарының оттыққа, тұмшапештің есігіне немесе басқа қызып тұрған бөліктеріне тиіп кетпеуіне көз жеткізіңіз.
ATTENTION! Before first using of oven remove all stickers from oven door.	**ВНИМАНИЕ!** Перед первым использованием духовки удалить все наклейки из духовки двери.	**УВАГА!** Перед першим використанням духовки видалити всі наклейки з духовки двері.	**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Алғашқы пайдаланар алдында духовканың есікшесінен барлық жапсырманы кетіру қажет.
The manufacturer declines responsibility for any injuries to persons or damages to the appliance resulting from improper usage of the appliance.	В случае несоблюдения нормативных указаний и рекомендаций настоящей инструкции, производитель не несет ответственность в случае возникших дефектов и случайных травм.	Виробник не несе відповідальності за будь-які травми людей або пошкодження приладу при невідповідному використанні приладу.	Осы нұсқаулықтың нормативтік нұсқаулары мен ұсыныстарын ұстанбаған жағдайда, өндіруші туындаған ақаулықтары мен кездейсоқ жарақаттары жағдайында жауапкершілікті алып жүрмейді.
OPERATION	**ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ**	**УПРАВЛІННЯ**	**ПЛИТАҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ**
CAUTION: • The appliance is not a toy and may be operated only by adult persons in	**ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!** • Плиту могут обслуживать только взрослые! В помещении с	**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** • Приладом можуть користуватися лише дорослі люди згідно даної	**ЕСКЕРТЕМІЗ!** • Аспапқа тек үлкендер ғана қызмет көрсете алады! Газ плитасы

accordance with these instructions. Do not leave small children without supervision in a room where the appliance is installed. • Gas cooker is an appliance whose operation requires supervision. • Never close the lid while the hob burners or oven burner ar still in operation. • The maximum baking pan load inserted in guides is 3kg, and the maximum baking pan load placed on a grid is 7kg. • The baking plates and roasting pans are not designed for a long-term storage of food (exceeding 48 hours). For longer storage use convenient dishes.	установленной газовой плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!! • Газовая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации. • Не закрывайте крышку плиты, если плита работает, или пока горелки горячие. • Перед тем, как открыть крышку варочного стола, вытрите её, если это необходимо, чтобы устранить с её поверхности случайно разлитую жидкость. • Вес противня с приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг, а устанавливаемого на решётку максимально 7 кг. • Противни из принадлежностей плиты не предназначены для длительного хранения пищи (не дольше 48 часов). Для длительного хранения пищи используйте соответствующую для этой цели посуду.	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.	орнатылған жайда балаларды қараусыз қалдыруға тыйым салынады!!! • Газ плитасы – оны пайдалану кезеңінде тұрақты назар аударуды талап ететін аспап. • Плита жұмыс істеп тұрғанда немесе шілтерлері ыстық болып тұрғанша плитаның қақпағын жаппаңыздар. • Пісіру үстелінің қақпағын ашпастан бұрын, оны сүртіңіз, егер бұл қажет болса, бұл оның бетінен кездейсоқ төгілген сұйықтықты кетіру үшін қажет. • Духовканың қырлы жақтарының ойығы немесе торына салынатын дайындалып жатқан асы бар қаңылтыр табаның салмағы максимальді 3 кг, ал торға орнатылатынының салмағы 7 кг болуы мүмкін. • Плита керек-жарағынан қаңылтыр табалары тамақты ұзақ сақтау (48 сағаттан көп емес) үшін арналмаған. Тамақты ұзақ сақтау үшін осы мақсат үшін сәйкес ыдысты пайдаланыңыз.
COOKING HOB LIGHTING THE HOB BURNERS Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Light the gas using a match or any gas ignition device.	**ВАРОЧНАЯ ПЛИТА ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ** Повернуть кнопку влево на позицию «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ» и зажечь газ спичкой или зажигалкой.	**ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ УВІМКНЕННЯ КОНФОРОК** Злегка натисніть на ручку конфорки до приладу та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ”. Запаліть газ за допомогою сірників або інших запалювальних пристроїв газу.	**ШІЛТЕРДІ ТҰТАТУ** Кнопканы «максимальді қуаты» тұғырына сол жаққа бұрыңыз да, газды сіріңке немесе оттықпен тұтатыңыз.
LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM	**ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ВЫСОКОВОЛЬТНОЙ ЗАЖИГАЛКОЙ** (выключатель под ручкой крана горелки) Легко нажмите на ручку крана	**ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОЮ КНОПКИ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ** Злегка натисніть ручку відповідної конфорки до плити та поверніть проти годинникової стрілки до	**ОТТЫҚТЫ ЖОҒАРЫ КЕРНЕУЛІ ТҰТАТҚЫШПЕН ЖАҒУ** Оттыққа сай келетін басқару тетігін құрылғыға қарай сәл басып, сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, “ЕҢ

POWER“ position. Then push the knob towards the panel to a limit position. High voltage ignition device starts firing the burner.	горелки и поверните её влево в положение “МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ”. Затем прижмите ручку к панели управления до упора и подержите прижатой, пока от искры загорится газ.	положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ”. Потім притисніть ручку до панелі управління до лімітованого положення. Електропідпал почне запалювати конфорку.	ҮЛКЕН ҚУАТ” қалпына бұраңыз. Содан кейін тетікті басқару панеліне қарай барынша басыңыз да ұстап тұрыңыз. Жоғары кернеулі тұтатқыш оттықты жаға бастайды.
LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame.	**ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА** Легко нажать на кнопку и поворачивать влево на позицию «максимальная мощность». Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного зажигания или нажать на кнопку до упора на панель управления и придержать, пока искра не воспламенит горелку у плит, оборудованных выключателем высоковольтного зажигания прямо на рычаге управления.	**ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ** Злегка натисніть ручку відповідної конфорки до плити та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ”. Тепер другою рукою натисніть кнопку електропідпалу на панелі управління та утримуйте натиснутою до появи полум’я.	**ШІЛТЕРДІ ЭЛЕКТРТҰТАТҚЫШЫ АРҚЫЛЫ ТҰТАТУ** Кнопканы ақырын басып, сол жаққа қарай «максимальді қуаты» тұғырына бұрау керек. Екінші қолмен электртұтатқыш кнопкасын басып, немесе басқару панеліне тірекке дейін кнопкаға басып, тура басқару тұтқасындағы электртұтатқышпен жабдықталған плиталарының шілтесін ұшқын тұтандырғанға дейін ұстап тұру керек.
LIGHTING THE BURNERS WITH FFD HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame. Hold the knob pressed to the limit position for about 5 seconds after the flame appears to allow the flame sensor scanner to heat up. Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. After that set the knob to the desired position.	**ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА** Поверните ручку крана горелки влево и установите её в положение “МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ”. Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного зажигания, приблизительно 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени. При нагреве датчика образуется термоэлектрическое напряжение, которое придержит магнит предохранителя, а газ будет гореть. Если пламя погаснет, то автоматически закроется подвод газа в горелку, несмотря на то, в каком положении находится ручка крана - “МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ” или “МАЛОЕ ПЛАМЯ”.	**ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ** 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. Утримуйте ручку натиснутою у лімітованому положенні впродовж 5 секунд після появи полум’я. Відпустіть ручку та перевірте, чи загорілася конфорка. Якщо полум’я зникло після того, як відпустили ручку, повторіть процес запалювання. Після цього встановіть ручку в бажане положення.	**ГАЗ ЖАНАРҒЫЛАРЫН ЭЛЕКТР ТҰТАНДЫРУ ҚҰРЫЛҒЫСЫНЫҢ КӨМЕГІМЕН ТҰТАНДЫРУ** Жанарғы шүмегінің тұтқасын солға қарай бұрыңыз да, оны «ЕҢ ЖОҒАРҒЫ ҚУАТ» қалпына қойыңыз. Жалыннан сақтандыру датчигін қыздыру үшін, панельге қысылған тұтқаны тағы, шамамен 5 секундтай ұстап тұрыңыз. Екінші қолмен жоғарғы вольтты тұтандыру ажыратқышын басыңыз. Датчик қызған кезде сақтандырғыштың магнитін ұстап тұратын термоэлектр кернеу пайда болады, ал газ жанады. Егер жалын өшіп қалса, онда шүмек тұтқасының қандай қалыпта – «ЕҢ ЖОҒАРҒЫ ҚУАТ» немесе «АЗ ЖАЛЫН» қалпында тұрғанына қарамастан, жанарғыға газдың берілуі автоматты түрде жабылады.

SHUTTING THE HOB BURNERS OFF

Turn the selected knob to the “OFF” position and check whether the flame is extinct

ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ

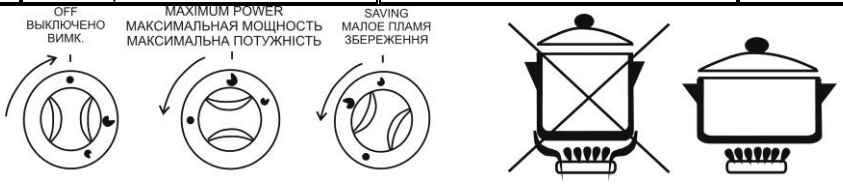
При гашении пламени горелки духовки поверните ручку термостата в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”. Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.

ВИМКНЕННЯ КОНФОРОК

Поверніть ручку конфорки в положення „ВИМК.” та перевірте, чи погасло полум’я.

ШІЛТЕР ЖАЛЫНЫН СӨНДІРУ

Шілтер жалынын сөндіру барысында термостат тұтқасын «сөндірілген» қалпына бұраңыз. шілтер жалыны сөндірілгенін қадағалаңыз.



СӨНДІРІЛГЕН МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ ШАҒЫН ЖАЛЫН

COOKING

- Use low and wide cookware for preparing food on gas burners. Make sure the burner flames heat the dish bottom and do not go beyond its rim.
- The appliance is fitted with different size burners. For optimum (economical) consumption of gas use the recommended cookware bottom diameters:
  - small burner - from Ø 120 to Ø 160 mm,
  - medium burner - from Ø 160 to Ø 220 mm,
  - large burner - from Ø 220 to Ø 280 mm.
- Rotation of control knob sets the gas heating power (flame size) between the “MAXIMUM POWER” position and “SAVING” position. To reach the “SAVING” position, the knob must be rotated to the extreme left position. After the food is brought to ,boiling point, reduce the gas power to the position sufficient to maintain the desired cooking stage.

ВАРКА

- При варке пользуйтесь более низкой и более широкой посудой. Обращайте внимание на то, чтобы пламя горелки нагревало дно сосуда и не выходило за его края .
- Газовые горелки плиты имеют разные размеры. Для полного (экономичного) использования мощности горелки применяйте посуду с рекомендуемыми диаметрами:
  - для малой горелки - от 120 мм до 160 мм,
  - для средней горелки - от 160 мм до 220 мм,
  - для большой горелки - от 220 мм до 280 мм.
- Потребляемую мощность (размер пламени) горелки можно регулировать поворотом ручки крана в пределах положений “МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ” и “МАЛОЕ ПЛАМЯ”. Ручки кранов поворачиваются при слабом нажатии в сторону панели. Поворотом ручки крана влево

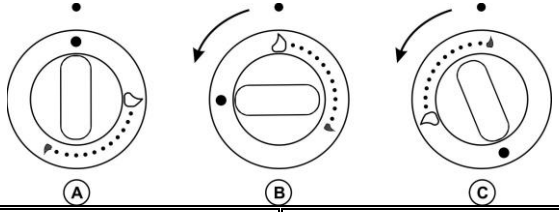
ПРИГОТУВАННЯ

- Для приготування на газових конфорках використовуйте низький та широкий посуд. Упевніться, що вогонь нагріває дно посуду, а не виходить за межі країв.
- Прилад обладнано конфорками різного діаметру. Для оптимального (економного) споживання газу використовуйте посуд з діаметром дна, який зазначено нижче:
  - маленька конфорка - від Ø 120 до Ø 160 мм,
  - середня конфорка - від Ø 160 до Ø 220 мм,
  - велика конфорка - від Ø 220 до Ø 280 мм.
- Повертаючи ручку конфорки, встановлюється потужність нагріву газом (розмір полум'я) між „МАКСИМАЛЬНОЮ ПОТУЖНІСТЮ” та „ЗБЕРЕЖЕННЯ”. Для встановлення положення „ЗБЕРЕЖЕННЯ”, встановіть ручку конфорки в крайнє ліве

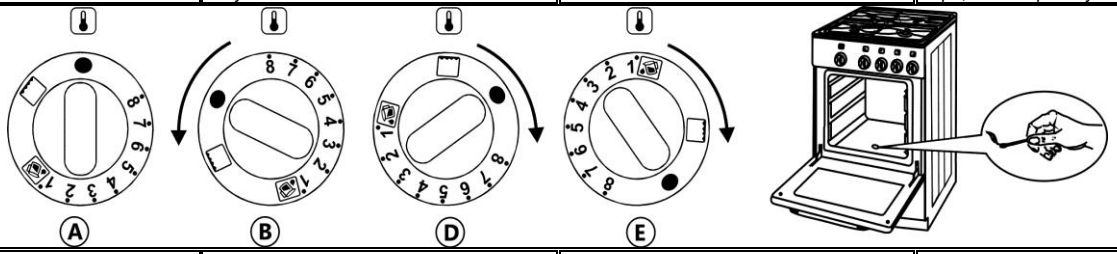
ДАЯРЛАУ

- Асты даярлау үшін неғұрлым төмен және неғұрлым кең ыдысты пайдаланыңыз. Шілтер жалыны ыдыстың түбін жылытатынына және оның шетіне шықпауына назар аударыңыз.
- Плитаның газ шілтерлерінің түрлі көлемі бар. Шілтер қуатын толық (үнемді) пайдалану үшін ұсынылатын диаметрлері бар ыдысты пайдаланыңыз:
  - шағын шілтер үшін - 120 мм-ден 160 мм дейін,
  - орташа шілтер үшін -160 мм-ден 220 мм дейін,
  - үлкен шілтер үшін - 220 мм-ден 280 мм дейін.
- Шілтердің тұтынатын қуатын (жалын көлемін) шүмек тұтқасының «МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ» және «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпы шегінде бұрумен реттеуге болады. Шүмек тұтқалары панель жағына баяу басу барысында бұралады. Шүмек тұтқасын сол жаққа бұрумен шүмекті

	устанавливаем кран в положение “МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ”, далее, поворотом ручки влево, до крайнего положения - “МАЛОЕ ПЛАМЯ”, и обратно, вправо (также до крайнего положения), в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”.	положення. Довівши страву до кипіння, зменшіть полум’я до рівня, який необхідний для підтримування приготування відповідної страви.	«МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ» қалпына орнатамыз, бұдан әрі, тұтқаны солға бұрумен, шеткі - «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпына дейін, және кері, оң жаққа (сондай-ақ шеткі қалпына дейін), «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына.
CAUTION • Before opening the hob lid any spilled liquid must be removed from the lid surface. • Do not close the hob lid if the burners are still hot!	**ПРИМЕЧАНИЕ** • Закрытую крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы. • Перед тем, как закрыть крышку, выключите все горелки.	**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ** • Перед відкриванням кришки варильної поверхні, протріть її від будь-яких пролитих рідин. • Не закривайте кришкою варильну поверхню до тих пір, поки конфорки гарячі!	**ЕСКЕРТПЕ** • Жабық қақпақты жұмыс үстелі ретінде пайдаланбаңыз және оған қандай да бір затты қоймаңыз. • Қақпақты жабу алдында барлық шілтерлерді сөндіріңіз.
INSTRUCTIONS FOR USING THE GLASS LID	**РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ**	**ВИКОРИСТАННЯ СКЛЯНОЇ КРИШКИ**	**ШЫНЫ ҚАҚПАҒЫ БАР ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛАР**
ATTENTION! Glass lid may crack if it is heated. Before closing the lid switch off all burners. • To avoid damage to the glass lid follow these instructions: • Do not operate hob burners when the lid is closed. • Do not use closed lid as worktop or storage area. • Open the lid properly to the end position. • Avoid touching the glass lid with cookware during the food preparation. • Close the lid to its completely closed position. • Clean any spillages on the lid	**ВНИМАНИЕ!** Если плита оснащена стеклянной крышкой, рекомендуем соблюдать следующие условия, которые помогут предотвратить её повреждение. • Не включайте варочные горелки, если крышка закрыта. • Закрытую крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы. • Крышку открывайте надлежащим образом до её конечного положения. • При приготовлении пищи следите, чтобы посуда не касалась стекла крышки. • Придержите крышку до полного её	**УВАГА!** Скляна кришка може тріснути при нагріванні. Перед закриванням варильної поверхні кришкою вимкніть усі конфорки. Щоб уникнути пошкоджень скляної кришки, дотримуйтеся наступних правил: • Не вмикайте конфорки при закритій кришкою варильній поверхні. • Не використовуйте кришку як робочу поверхню або площу для зберігання. • Відчиняйте кришку відповідним чином. • Уникайте торкання скляної кришки з посудом під час приготування	**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Егер плита шыны қақпағымен жабдықталса, оның ақаулануының алдын алуға көмектесетін мына талаптарды ұстануды ұсынамыз. • Егер қақпағы жабық болса, пісіру шілтерлерін іске қоспаңыз. • Жабық қақпағын жұмыс үстелі ретінде пайдаланбаңыз және оған қандай да бір затты қоймаңыз. • Қақпақты тиісті түрде оның соңғы қалпына дейін ашыңыз. • Ас даярлау барысында ыдыс қақпағының шынысына жанаспауын қадағалаңыз. • Қақпақты толық жабылғанына дейін ұстап тұрыңыз. • Қақпақтағы кірлерді асты

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.	закрытия. • Нечистоты с крышки устраните сразу после окончания приготовления пищи, как только она остынет. • При очистке не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно поцарапать поверхность стекла и краску.	страв. • Зачиняйте кришку відповідним чином. • Очистіть кришку від будь-яких рідин негайно після повного охолодження варильної поверхні. • Для чищення кришки не використовуйте абразивні миючі засоби, що може спричинити утворення подряпини та обезбарвлення.	даярлағаннан кейін бірден ол суысымен кетіріңіз. • Тазалау барысында шыны беті мен бояуды тырнауы мүмкін абразивті тазарту құралдарын пайдаланбаңыз.
OVEN OPERATION	**ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ**	**УПРАВЛІННЯ ДУХОВКОЮ**	**ДУХОВКАНЫ ПАЙДАЛАНУ**
A TAP PROTECTED The gas supply to the oven burner is controlled by a tap protected with a thermoelectric flame sensor. The power input of the oven burner as well as the temperature of the oven space can be controlled by setting the knob to the positions „MAXIMUM POWER“ and „SAVING“	Подача газа в горелку духовки регулируется газовым краном с термоэлектрическим предохранителем пламени. Потребляемую мощность горелки, а тем самым и температуру духовки, можно регулировать ручкой крана в интервале положений “МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ” и ”МАЛОЕ ПЛАМЯ”	Газопостачання конфорки духовки контролюється захисним краном з термоелектричним сенсором полум’я. Потужність полум’я конфорки духовки і температура встановлюються при розміщенні ручки в положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ” та „ЗБЕРЕЖЕННЯ”.	Духовка шілтеріне газды жіберу жалынның термоэлектр сақтандырғышы бар термостатымен реттеледі. Шілтердің тұтынатын қуатын, сонымен духовканың температурасын «МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ» және «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпы интервалында шүмек тұтқасымен реттеуге болады.
A – OFF B – MAXIMUM POWER C – SAVING + AQUA CLEAN	A – ВЫКЛЮЧЕНО B - МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ C - МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ + AQUA CLEAN	A - ВИМКНУТО B - МАКСИМАЛЬНА МОЩНОСТЬ C - МІНІМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ + AQUA CLEN	A - СӨНДІРІЛГЕН B - МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ C - МИНИМАЛЬДІ ҚУАТЫ (ШАҒЫН ЖАЛЫН) + AQUA CLEAN
			
A TEMPERATURE SELECTOR The gas supply to the oven burner is controlled by a temperature selector with a thermoelectric flame sensor.	**ТЕРМОСТАТ** Подача газа в горелку духовки регулируется термостатом с термоэлектрическим предохранителем пламени.	**РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ** Газопостачання конфорки духовки контролюється регулятором температури з термоелектричним сенсором полум’я. Потужність	**ТЕРМОСТАТ** Духовка шілтеріне газды жіберу жалынның термоэлектр сақтандырғышы бар термостатымен реттеледі.

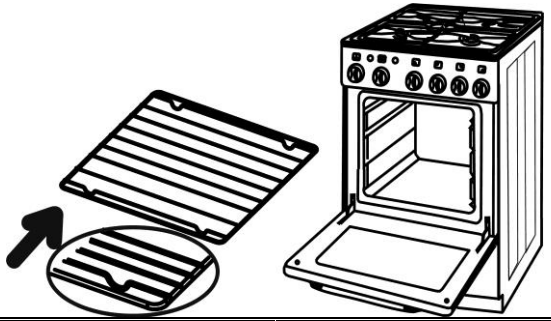
The power input of the oven burner as well as the temperature of the oven space can be controlled by setting the control knob to the positions 8 – 1	Потребляемую мощность горелки, а тем самым и температуру духовки, можно регулировать ручкой термостата в положениях между ступени 1-8 .	полум'я духовки та температура встановлюються при розміщенні ручки в положеннях 1 – 8.	Шілтердің тұтынатын қуатын, сонымен духовканың температурасын 8-1 сатылар арасындағы қалыптарда термостат тұтқасымен реттеуге болады.

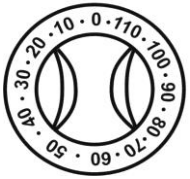
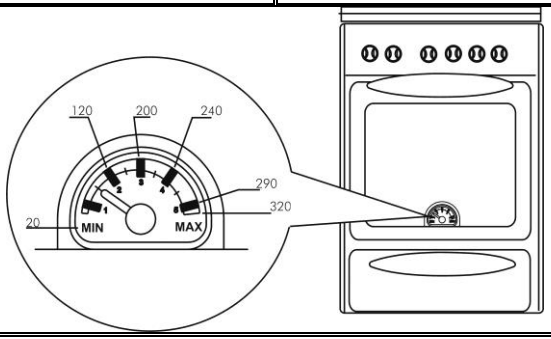


A - OFF B - MAXIMUM POWER D - GRIL E - MINIMUM POWER + AQUA CLEAN	A - ВЫКЛЮЧЕНО B - МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ D - ГРИЛЬ E - МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ + AQUA CLEAN	A - ВИМКНУТО B – МАКСИМАЛЬНА МОЩНОСТЬ D - ІНФРАЧЕРВОНИЙ НАГРІВАЧ E - МІНІМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ + AQUA CLEAN	A - СӨНДІРІЛГЕН B - МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ D - ГРИЛЬ E - МИНИМАЛЬДІ ҚУАТЫ + AQUA CLEAN
IGNITION OF THE OVEN BURNER • Open the oven door. **A TAP PROTECTED** • Set the oven burner control knob to the position "MAXIMUM" and press it slightly towards the panel to a limit position. At the same time hold a match at an opening in the oven bottom.	**ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ** • Откройте дверцу духовки. • Установите ручку крана горелки духовки в положение "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ" и прижмите её к панели до упора. Одновременно поднесите горящую спичку к отверстию для зажигания горелки духовки.	**ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРКИ ДУХОВКИ** • Відчиніть дверцята духовки. • Встановіть ручку конфорки духовки в положення „МАКСИМУМ" та злегка натисніть до панелі управління до лімітованого положення. В цей же час іншою рукою піднесіть запалений сірник до отвору, що знаходиться в нижній частині духовки.	**ДУХОВКА ШІЛТЕРІН ТҰТАТУ** • Духовканың қақпағын ашыңыз. • Духовка шілтері шүмегінің тұтқасын «МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ» қалпына орнатыңыз да, оны панельге тірекке дейін қысыңыз. Бір мезгілде жанып тұрған сіріңкені духовка шілтері тұтану үшін саңылауға жақындатыңыз.
LIGHTING THE BURNERS WITH FFD HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER" position. Now use another hand and press the gas ignition knob	**ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА** Поверните ручку крана горелки влево и установите её в положение "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ". Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного	**ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ** Злегка натисніть ручку відповідної конфорки до плити та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА	**ГАЗ ЖАНАРҒЫЛАРЫН ЭЛЕКТР ТҰТАНДЫРУ ҚҰРЫЛҒЫСЫНЫҢ КӨМЕГІМЕН ТҰТАНДЫРУ** Жанарғы шүмегінің тұтқасын солға қарай бұрыңыз да, оны «ЕҢ ЖОҒАРҒЫ ҚУАТ» қалпына қойыңыз. Жалыннан сақтандыру датчигін

on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame. Hold the knob pressed to the limit position for about 5 seconds after the flame appears to allow the flame sensor scanner to heat up. Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. After that set the knob to the desired position.	зажигания, приблизительно 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени. При нагреве датчика образуется термоэлектрическое напряжение, которое придержит магнит предохранителя, а газ будет гореть. Если пламя погаснет, то автоматически закроется подвод газа в горелку, несмотря на то, в каком положении находится ручка крана - “МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ” или “МАЛОЕ ПЛАМЯ”.	ПОТУЖНІСТЬ” („MAXIMUM POWER“). Тепер другою рукою натисніть кнопку електропідпалу на панелі управління та утримуйте натиснутою до появи полум’я. Утримуйте ручку натиснутою у лімітованому положенні впродовж 5 секунд після появи полум’я. Відпустіть ручку та перевірте, чи загорілася конфорка. Якщо полум’я зникло після того, як відпустили ручку, повторіть процес запалювання. Після цього встановіть ручку в бажане положення.	қыздыру үшін, панельге қысылған тұтқаны тағы, шамамен 5 секундтай ұстап тұрыңыз. Екінші қолмен жоғарғы вольтты тұтандыру ажыратқышын басыңыз. Датчик қызған кезде сақтандырғыштың магнитін ұстап тұратын термоэлектр кернеу пайда болады, ал газ жанады. Егер жалын өшіп қалса, онда шұмек тұтқасының қандай қалыпта – «ЕҢ ЖОҒАРҒЫ ҚУАТ» немесе «АЗ ЖАЛЫН» қалпында тұрғанына қарамастан, жанарғыға газдың берілуі автоматты түрде жабылады.
A TEMPERATURE SELECTOR • Set the oven temperature selector knob to the position “8" and press it slightly towards the panel to a limit position. At the same time approach the match to the burner in the oven bottom opening. • After firing the burner hold the knob pressed to a limit position to the panel for about 5 seconds till the flame sensor heats up. • Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. After that set the knob to the desired position.	**С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА** • Установите ручку термостата духовки в положение “8”. В данном случае, ручку термостата нужно просто прижать к панели до упора и подержать, пока от искры загорится газ горелки. • Если газ загорелся, то ручку крана/термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени. • Отпустите ручку и проконтролируйте, горит ли газ горелки. Если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания.	• 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.	**ТЕМПЕРАТУРА ТЕТІГІ** • Тұмшапеш температурасының тетігін “8" қалпына қойыңыз да, панельге қарай еппен шегіне дейін басыңыз. Осы кезде тұмшапештің табанындағы оттыққа сіріңкені апарыңыз. • Оттықты тұтатып болғаннан кейін, тетікті панельге қарай шегіне дейін басып, жалын датчигі қызғанша шамамен 5 секунд ұстап тұрыңыз. • Тетікті босатып, оттықтың жанған-жанбағанын тексеріңіз. Тетікті босатқаннан кейін жалын сөніп қалса, қайта тұтатып көріңіз. Содан кейін тетікті қалаған қалыпқа қойыңыз.
IGNITION OF THE OVEN BURNER WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB Set the oven temperature selector knob to the position “8" and press it slightly towards the panel to a limit position.	**ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА** Установите ручку термостата духовки в положение “8”. В данном случае, ручку термостата нужно просто прижать к панели до упора и подержать. Второй рукой нажать на	**ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРКИ ДУХОВКИ ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ** Відчиніть дверцята духовки. Встановіть регулятор температури духовки в положення “8" та злегка натисніть до панелі управління до	**С ДУХОВКАСЫНЫҢ ЖАНАР ҒЫСЫНЫҢ ТҰТАНДЫР-ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА КӨМЕГІНІҢ** Духовка термостатының тұтқасын таңдап алынған температураға сәйкес, “8” қалпына қойыңыз.

Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame.	выключатель высоковольтного зажигания или нажать на кнопку до упора на панель управления и придержать, пока искра не воспламенит горелку у плит, оборудованных выключателем высоковольтного зажигания прямо на рычаге управления.	лімітованого положення. Тепер другою рукою натисніть кнопку електропідпалу на панелі управління та утримуйте натиснутою до появи полум'я.	Екінші қолыңызбен басқару панелінде орналасқан электр тұтандыру ажыратқышының түймесін басыңыз. Термостаттың тұтқасын басқару панеліне тірелгенше бұраңыз және ұшқыннан газ жанғанша бұрап ұстап тұрыңыз.
IMPORTANT: If the burner is not on after 10 seconds, open the oven door and wait for 5 minutes before the next try.	**ВНИМАНИЕ!** Если же через 10 секунд газ не загорится, то перед следующей попыткой подождите 5 минут, оставив дверцу духовки открытой.	**ВАЖЛИВО:** Якщо конфорка не увімкнеться через 10 секунд, відчиніть дверцята духовки та зачекайте 5 хвилин. Повторіть процедуру заново.	**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Егер 10 минуттан кейін газ тұтанбаса, онда духовканың қықпағын ашық қалдырып, келесі әрекеттің алдында 5 минут күте тұрыңыз.
SHUTTING OF THE OVEN BURNER Turn the selected knob to the "OFF" position and check whether the flame is extinct	**ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ** духовки При гашении пламени горелки духовки поверните ручку термостата в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.	**ВИМКНЕННЯ КОНФОРКИ ДУХОВКИ** Поверніть ручку конфорки в положення „ВИМК." та перевірте, чи погасло полум'я.	**ШІЛТЕР ЖАЛЫНЫН ӨШІРУ** Духовка шілтерінің жалынын өшіру барысында термостат тұтқасын «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына бұраңыз. Шілтер жалыны сөнгенін қадағалаңыз.
Inserting of grid in the oven	**Вставка сетки в духовку**	**Вставка сітки в духовку**	**Духовкаға торды орнату**
MINUTE MINDER Awaiting cooking time (oven or hob burners) is possible to set on mechanical minute minder in range of 0–115 minute. Required time to be set by turning of	**МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР** Период деятельности духовки и горелок можно отследовать с помощью механического таймера в интервале от 0 до 115 минут. Устанавливается вращением кнопки.	**МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР** Можна встановити таймер (для готування в духовці або на поверхні) в механічному режимі в діапазоні 0–115 хвилин. Час встановлюється повертанням	**МЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕР** Духовка мен шілтердің жұмыс істеу уақытын 0-ден 115 минутқа дейінгі интервалда орнатылатын механикалық таймер арқылы қадағалауға болады.



the knob. First turn the knob to the right to max. positron and than turn back to required time. When time empire the bell rings.	сперва, направлением вправо в максимальное положение (115 минут) и затем снова в заданное время (35 мин). После истечения срока установленного время играет звуковой сигнал.	ручки таймеру. Спочатку поверніть ручку праворуч до максимальної позиції, а потім обертайте її ліворуч до позначки бажаного часу. По закінченні часу пролунає звуковий сигнал.	Таймер кнопканы айналдырумен орнатылады. Алдымен, оңға бағыттап максимальді қалыпқа (115 минут) және содан кейін даярлау уақыты үшін қажетті кері бағытпен. Орнатылған уақытының мерзімі өтуі бойынша дабыл шығарылады.
			
OVEN TEMPERATURE INDICATOR Cooker is fitted with oven temperature indicator which shows the temperature in the centre of the oven (in°C). Indicated temperature is only informative.	**ИНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРЫ** Плита снабжена индикатором температуры духовки. Температура внутри духовки зависит от положения ручки крана горелки духовки. Соответствие температуры внутри духовки показаниям индикатора (в °С). Температура на индикаторе указана только для сведения.	**ІНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРИ** Плита обладнана індикатором, який показує температуру всередині духовки (в °С). Значення температури – інформаційне.	**ТЕМПЕРАТУРА ИНДИКАТОРЫ** Духовка ішіндегі температурасының индикатор көрсеткіштеріне (°С) сәйкес келуі суретте көрсетілген. Температурасы тек ақпараттық.
			

BAKING / ROASTING FOOD Preheat the oven for a period of 10 - 15 min before putting yeast dough to bake.	**ВЫПЕЧКА** Перед тем, как начать выпекать, при необходимости, прогрейте духовку в течение 10-15 минут.	**ВИПІКАННЯ/СМАЖЕННЯ ТРАВ** Розігрійте духовку впродовж 10-15 хвилин перед випіканням з дріжджового тіста.	**ПІСІРІП ШЫҒАРУ** Пісіріп шығаруды бастар алдында, қажет болған жағдайда, духовканы 10-15 минут бойына қыздырыңыз.
A TAP PROTECTED The oven knob is set to the position „MAXIMUM POWER“. After preheating put the food in the oven. Baking/roasting time at MAXIMUM POWER depends on the type and mass of food. Then set the oven burner knob to the MINIMUM POWER (SAVING) position and keep it there to the end of baking.	Установите ручку крана горелки духовки в положение “МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ”. В таком положении ручку крана горелки оставьте на время, которое зависит от веса и вида приготавливаемого блюда. Затем ручку можете установить в положение “МАЛОЕ ПЛАМЯ” и выпечку докончить.	Ручку роботи духовки встановіть в положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ”. Після розігріву духовки помістіть їжу. Тривалість випікання/смаження страв при „МАКСИМАЛЬНІЙ ПОТУЖНОСТІ„ залежить від типу та ваги продуктів. Встановіть ручку роботи духовки в положення „МІНІМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ”	Духовка шілтері шүмегінің тұтқасын «МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ» қалпына орнатыңыз. Шілтер шүмегінің тұтқасын осындай қалпында даярланып жатқан астың салмағы мен түріне қатысты уақытқа қалдырыңыз. Содан кейін тұтқаны «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпына орнатып, асты дайын болғанына дейін келтіру керек.
A TAP PROTECTED The oven knob is set to the position „MAXIMUM POWER“. After preheating put the food in the oven. Baking/roasting time at MAXIMUM POWER depends on the type and mass of food. Then set the oven burner knob to the MINIMUM POWER (SAVING) position and keep it there to the end of baking.	Установите ручку крана горелки духовки в положение “МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ”. В таком положении ручку крана горелки оставьте на время, которое зависит от веса и вида приготавливаемого блюда. Затем ручку можете установить в положение “МАЛОЕ ПЛАМЯ” и выпечку докончить.	Ручку роботи духовки встановіть в положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ”. Після розігріву духовки помістіть їжу. Тривалість випікання/смаження страв при „МАКСИМАЛЬНІЙ ПОТУЖНОСТІ„ залежить від типу та ваги продуктів. Встановіть ручку роботи духовки в положення „МІНІМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ”	Духовка шілтері шүмегінің тұтқасын «МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ» қалпына орнатыңыз. Шілтер шүмегінің тұтқасын осындай қалпында даярланып жатқан астың салмағы мен түріне қатысты уақытқа қалдырыңыз. Содан кейін тұтқаны «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпына орнатып, асты дайын болғанына дейін келтіру керек.
A TEMPERATURE SELECTOR The oven knob is set to the position 8. After preheating and setting the oven temperature selector knob to the selected temperature put the food in the oven. The selected temperature will automatically be maintained throughout the baking/roasting procedure. Check the suggested numerical value setting of the temperature selector for each kind of food and baking/roasting method.	Ручку термостата установите в положение 8. При необходимости, через определённое время выпечки ручку термостата духовки можете переставить на более низкую или более высокую ступень температуры. Установленная температура духовки будет сохраняться в течение всего времени выпечки. Если обнаружите значительный раздел между установленной температурой и действительной температурой в	Ручку роботи духовки встановіть в положення 8. Після розігріву духовки та встановлення бажаної температури помістіть у духовку продукти. Вибрана температура буде автоматично підтримуватися впродовж процесу випікання/смаження. Перевірте відповідність температури для кожного виду продукту та методу приготування. Для отримання найкращого результату при приготуванні в	Термостат тұтқасын 8 қалпына орнатыңыз. Қажет болған жағдайда, пісіріп шығарудың белгіленген уақытынан кейін духовка термостатының тұтқасын температураның неғұрлым төмен немесе неғұрлым жоғары дәрежесіне ауыстырып қойыңыз. Духовканың орнатылған температурасы пісіріп шығарудың бүкіл уақыты бойына сақталатын болады. Духовкадағы орнатылған температура мен іс жүзіндегі

	духовке, обратитесь за помощью в уполномоченную сервисную организацию.	духовці вставте решітку з деко в другий рівень спрямовувачів знизу.	температура арасында елеулі бөлу айқындайтын болсаңыз, уәкілетті сервистік ұйымына көмек сұрап өтініңіз.
• 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.	• Для ориентации сообщаем, что время выпечки пирожков из дрожжевого теста, приблизительно, 25-30 минут. На выпечку изделий из сдобного дрожжевого теста потребуется 45 минут, из слоёного или песочного теста - 12-18 минут. • При выпечке высоких пирогов рекомендуем противень или форму с пирогом уложить на алюминиевый противень (для более равномерного выпекания) и поставить их оба на решётку, вставленную во вторые от дна духовки пазы боковых стен. • Требуемое время выпечки и выбор температуры зависят от вида и объёма, рецептуры и способа приготовления блюда, а также от величины давления газа в сети. Поэтому, время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком.	• 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.	• Бағдарға алу үшін ашытқан қамырдан жасалған бәліштер пісіру уақыты шамамен 25-30 минут екенін хабарлаймыз. Май мен сүтті ашытқан қамырдан бұйымдарын пісіруге 45 минут, қаттама немесе қант қосылған қамырлардан - 12-18 минут талап етіледі. • Биік бәліштерді пісіру барысында қаңылтыр табаны немесе бәліші бар нысанды қалайы қаңылтыр табаға (неғұрлым тегіс пісу үшін) салып, олардың екеуін де духовканың түбінен жақ қабырғаларының екінші кертігіне салынған торға қою керек. Пісірудің талап етілетін уақыты мен температурасын таңдау астың түрі мен көлеміне, рецептурасы мен даярлау тәсіліне, сондай-ақ желідегі газ қысымының көлеміне қатысты. Сондықтан, астың әр түрін даярлау үшін қажет уақыт пен температурасы Сіздің тәжірибеңіз бен дағдыларыңызға сәйкес тура орнатылуы мүмкін.
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.	**ВНИМАНИЕ!** При выпечке высоких пирогов рекомендуем противень или форму с пирогом уложить на алюминиевый противень (для более равномерного выпекания) и поставить их оба на решётку, вставленную во вторые от дна духовки пазы боковых стен.	**КОРИСНА ПОРАДА** Випічку з дріжджового тіста найкраще випікати в алюмінієвому деко, який необхідно встановити у другий рівень спрямовувачів знизу.	**НАЗАР АУАРЫҢЫЗ!** Биік бәліштерді пісіру барысында қаңылтыр табаны немесе бәліші бар нысанды қалайы қаңылтыр табаға (неғұрлым тегіс пісу үшін) салып, олардың екеуін де духовканың түбінен жақ қабырғаларының екінші кертігіне салынған торға қою керек.

Knob position	Oven temperature	Relation between the temperature selector position and the oven temperature for different oven operations	Зависимость между температурой в духовке и видом приготавливаемого блюда
Регулировочная степень	Температура в духовке		
		Kind of baked food	Вид приготавливаемого блюда
1	150 – 160° C	Preservation	стерилизование
2 – 3	160 – 180° C	Foam pastry, meringue	белковое печенье (безе)
3 – 4	180 – 196° C	Sponge-biscuit batter, Christmas cake, yeast dough	бисквитное, кислое или сдобное дрожжевое тесто
4 – 5	196 – 212° C	Cakes, lean meat, venison	пироги, нежирное мясо, дичь
5 – 6	212 – 228° C	Lean meat	нежирное мясо
6 – 7	228 – 244° C	Fat meat, poultry, pork	жирное мясо, свиное мясо, гусь
8	260°C	Flaky pastry, sweets	слоеное и песочное тесто

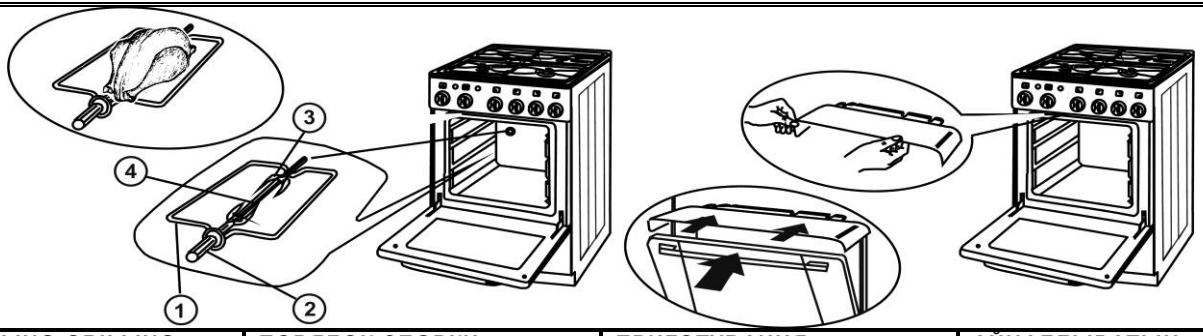
Томпақтың Айқындамасы	Қызу духовкада	Відповідність положення регулятора температури до температури духовки	Духовкадағы температура мен даярланатын астың түрі арасындағы тәуелділік
Положення регулятора	Температура духовки		
		Процес	Әзірленетін тағам түрі
1	150 – 160° C	Консервування	
2 – 3	160 – 180° C	Меренга	ақуызды печенье (безе)
3 – 4	180 – 196° C	Різдвяний пиріг, дріжджове тісто	бисквитті, қышқыл немесе май мен сүтке иленген ашытқы қамыры
4 – 5	196 – 212° C	Кекси, пісне м’ясо, оленина	тәтті нан, майлы емес ет, қыр құстарының еті
5 – 6	212 – 228° C	Пісне м’ясо	майлы емес ет
6 – 7	228 – 244° C	Жирне м’ясо, домашня птиця, свинина	майлы ет, шошқа еті, қаз
8	260°C	Випічка з листового тіста, конфети	қаттама және қант қосылған қамыр

GRILL	ГРИЛЬ	ІНФРАЧЕРВОНИЙ НАГРІВАЧ	ГРИЛЬ
GRILL BURNER OPERATION • 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	• Зажигание горелки гриля • Установите ручку термостата духовки в положение „ГРИЛЬ“. • Выключатель электророзжига расположен под ручкой управления термостатом и, в данном случае, ручку термостата нужно просто прижать к панели	**УВІМКНЕННЯ ІНФРАЧЕРВОНОГО НАГРІВАЧА** • Встановіть регулятор температури в положення ГРИЛЬ та натисніть до панелі управління до лімітованого положення.	**ГРИЛЬ ОТТЫҒЫН ТҰТАТУ** • Тұмшапеш температурасының тетігін «ГРИЛЬ» қалпына қойыңыз. • Осы кезде сіріңкені тұмшапештің төбесіндегі гриль оттығына жақындатып, тұтату түймешігін басыңыз. Автоматты тұтату құралы оттықты жағады.

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.	управления до упора и подержать, пока от искры загорится газ. • При этом между электродом электророзжига и горелкой гриля проскочит серия искр. • Если газ загорелся, то ручку термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся чувствительный элемент предохранителя пламени. • Отпустите ручку и проконтролируйте - горит ли газ по всему периметру горелки.	• 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.	• Оттық от алғаннан кейін тетікті панельге қарай басып, жалын датчигі қызғанша 5 секунд ұстаңыз. • Тетікті босатып, оттықтың жанған-жанбағанын тексеріңіз. • Тетікті босатқаннан кейін жалын сөніп қалса, қайта тұтатып көріңіз.
IMPORTANT If the burner is not on after 10 seconds, open the oven door and wait for 5 minutes before the next try.	**ВНИМАНИЕ!** Если же через 10 секунд газ не загорится, то перед следующей попыткой подождите 5 минут, оставив дверцу духовки открытой.	**ВАЖЛИВО** Якщо конфорка не увімкнеться через 10 секунд, відчиніть дверцята духовки та зачекайте 5 хвилин. Повторіть процедуру ще раз.	**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Егер 10 минуттан кейін газ тұтанбаса, онда духовканың қықпағын ашық қалдырып, келесі әрекеттің алдында 5 минут күте тұрыңыз.
SHUTTING OF THE GRILL BURNER Turn the selected knob to the "OFF" position and check whether the flame is extinct	**ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ** При гашении пламени горелки духовки поверните ручку термостата в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.	**ВИМКНЕННЯ ІНФРАЧЕРВОНОГО НАГРІВАЧА** Поверніть ручку конфорки в положення „ВИМК." та перевірте, чи погасло полум'я.	**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Егер 10 секундтан соң газ тұтанбаса, онда келесі әрекет етудің алдында духовка есігін ашық қалдырып, 5 минут күте тұрыңыз.
GRILLING MEAT • 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	**ГРИЛЬ НА РЕШЁТКЕ** • При работе с грилем обязательно должна быть установлена защитная пластина ручек кранов, которую нужно пазами насадить на штифты на верхней стенке духовки. • зажгите горелку гриля, приготовленные продукты уложите на решётку для жарения, установите в пазы боковых стенок духовки • решётка с приготавливаемым блюдом должно находиться как можно ближе к горелке гриля;	**СМАЖЕННЯ М'ЯСА** • 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	**ТОРДАҒЫ ГРИЛЬ** • Грильмен жұмыс істеу барысында міндетті түрде духовканың жоғарғы қабырғасындағы шрифтерге ойықтармен отырғызылуы керек шүмектер тұтқаларының қорғау пластинасын орнату керек. • гриль шілтерін тұтатыңыз, даярланған өнімдерді қуыруға арналған торға салыңыз, духовканың жан қабырғаларының ойығына орнатыңыз, • даярланып жатқан асы бар тор гриль шілтеріне неғұрлым жақын болуы керек.

grid (into the first level guide) for the collection dripping fat.	• размеры полезной площади для гриля определены размерами решётки и её поперечными распорками; • под решётку, в более низкие пазы боковых стенок или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.	перший рівень спрямовувачів). •	• грильге арналған пайдалы аумақтың көлемі тор көлемдерімен және оның көлденең тіректерімен анықталған; • тордың астына, жан қабырғаларының неғұрлым төмен ойықтарына немесе духовканың түбіне қуыру барысында пайда болатын май ағып кетуі үшін қаңылтыр таба орнатуды ұсынамыз.
ATTENTION! • Always use the control panel protection sheet during grilling! • After fixing the protection sheet close the oven door.	**ВНИМАНИЕ!** • При работе с грилем обязательно должна быть установлена защитная пластина ручек кранов, которую нужно пазами насадить на штифты на верхней стенке духовки. • Дверца духовки должна быть приоткрыта, опираясь на установленную защитную пластину ручек кранов.	**УВАГА!** • Завжди користуйтеся захисним щитом при смаженні за допомогою конфорки-грилю! • Зафіксувавши захисний щит, зачиніть дверцята духовки.	**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** • Грильмен жұмыс істеу барысында міндетті түрде духовканың жоғарғы қабырғасындағы шрифтерге ойықтармен отырғызылуы керек шүмектер тұтқаларының қорғау пластинасы орнатылуы керек. • Духовканың есігі орнатылған шүмектер тұтқаларының қорғау пластинасына сүйелтіне, сәл ашық болуы керек.
ELECTRIC GRILL	**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ**	**ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ**	**ЭЛЕКТР ГРИЛІ**
GRILLING ON ELECTRIC GRILL • Cooker has electric grill • Set the thermostat knob to position „GRILL“ • Grill is ON. On control panel lights signal lamp „Power ON“	**ГОТОВКА НА ГРИЛЕ – ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ** • Плита имеет электрический гриль. • Регулятор термостата установите в позицию «ГРИЛЬ». • Гриль включен. На панели управления горит индикатор состояния гриля.	**ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОГО ГРИЛЮ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ** • Плита обладнана електричним грилем • Встановіть регулятор термостата в позицію «Гриль» • Гриль ввімкнен. На панелі управління горить індикатор роботи.	**ГРИЛЬДЕГІ ДАЯРЛЫҚ – ЭЛЕКТР ГРИЛІ** • ПлитаДА электр грилI бар. • Термостат реттеуішін «ГРИЛЬ» тұғырына орнатыңыз. • Гриль іске қосылған. Басқару панелінде гриль қалпының индикаторы жанып тұр.
GRILLING OF FOOD NOTE! • It is necessary to use protection sheet of knobs when grilling – see picture • **Keep the oven door open when**	**БЛЮДА НА ГРИЛЕ ВНИМАНИЕ!** • При готовке на гриле следует всегда использовать защитный кожух для регуляторов –см. рисунок	**ПРИГОТУВАННЯ З ГРИЛЕМ УВАГА!** • При приготуванні з грилем слід завжди використовувати захисний кожух для регуляторів див. рис. • **Під час використання грилю**	**ГРИЛЬДЕГІ АС НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** • Грильде даярлау барысында әрқашан реттеуіштерге арналған қорғау қабын пайдалану керек – суретті қараңыз.

grilling • Lid must be open when grilling	• **При готовке на гриле дверка духовки открыта.** • При готовке на гриле крышка плиты должна быть открытой.	**тримайте дверцята духовки відкритими** • Під час використання грилю кришка плити повинна бути відкрита	• **Грильде даярлау барысында духовка есігі сәл ашық болады.** • Грильде даярлау барысында плитаның қақпағы ашық болуы керек.
PREPARING OF COOKER FOR GRILLING • Switch ON electric grill • Prepared meal put on the shelf • Put the shelf into slots in oven side walls. Use 2. or 3. slot from the bottom (position of meal should be as close as possible to grilling element). • To the bottom slot put grid pan for collecting of sauce.	**ПЛИТУ ПОДГОТОВИТЬ К ГОТОВКЕ НА ГРИЛЕ** • Включить электрический гриль • Подготовленное блюдо положить на решетку • Решетку засунуть в пазы в боковых стенках духовки. Для гриля рекомендуется устанавливать решетку во 2-й или 3-й паз от дна духовки (чтобы жарящееся блюдо находилось как можно ближе к горелке гриля). • На паз ниже установить противень, в который будет капать сок.	**ПІДГОТУВАННЯ ПЛИТИ ДО ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЮ** • Ввімкніть електричний гриль • Покладіть страву на решітку • Розташуйте решітку в бокових пазах духовки. Для грилю рекомендовано використовувати розміщення решітки на 2 або 3 рівні від дна духовки (щоб страва, яка готується, знаходилась якомого ближче до грилю) • На рівень нижче встановіть деко, в яке буде стікати жир	**ПЛИТАНЫ ГРИЛЬДЕ ДАЯРЛАУҒА ДАЙЫНДАУ** • Электр грилін іске қосыңыз. • Даярланған асты торға салыңыз. • Торды духовканың жан қабырғаларындағы ойықтарға сұғып салыңыз. Гриль үшін торды духовканың түбінен 2-ші немесе 3-ші ойықтарына орнату ұсынылады (қуырылып жатқан ас гриль шілтеріне неғұрлым жақын болуы үшін). • Төменірек ойыққа шырыны тамып тұруы үшін қаңылтыр табаны орнатыңыз.
• Oven is equipped with turnspit (GIN 53260 I) • Preheating of grill is from 7 to 12 minutes. • Grill function is without power regulation.	• Духовка плиты оснащена вращающимся вертелом (GIN 53260 I). • Предварительный нагрев ГРИЛЯ – от 7 до 12 минут. • Работа – функция ГРИЛЬ не имеет регуляции мощности.	• Духовка обладнана діагональним роженом (GIN 53260 I) • Попередній нагрів Грилю – від 7 до 12 хвилин • Функція Гриль не має регуляції потужності	• Плитаның духовкасы айналып тұратын жанышқымен жабдықталған (GIN 53260 I). • ГРИЛЬДІҢ алдын ала қызуы – 7 минуттан 12 минутқа дейін. • Жұмыс істеуі - ГРИЛЬ функциясының қуат реттеуіші жоқ.
GRILLING WITH ROASTING SPIT Roasting spit set consists of : 1. Spit support - 1 pcs 2. Handle - 1 pcs 3. Fixing forks - 2 pcs 4. Roasting spit - 1 pcs	**ГРИЛЬ НА ПОВОРОТНОМ ВЕРТЕЛЕ** Комплект принадлежностей поворотного вертела состоит из следующих частей: 1. подставка для вертела - 1 шт 2. рукоятка - 1 шт. 3. вилка - 2 шт. 4. вертел - 1 шт.	**СМАЖЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ДІАГОНАЛЬНОГО РОЖНА** Діагональний рожен складається з: 1. Підставка рожна - 1 шт. 2. Ручка - 1 шт. 3. Фіксуючі зубці - 2 шт. 4. Рожен - 1 шт.	**АЙНАЛДЫРАТЫН ШАНЫШҚЫДАҒЫ ГРИЛЬ** Аналдыратын шанышқы керек-жарағының жинағы: 1. шанышқыға арналған тұғырық -1 дана. 2. тұтқа сап -1 дана. 3. айыр -2 дана. 4. шанышқы -1 дана.



ASSEMBLING GRILLING EQUIPMENT

- Insert roasting spit support into the third guide from the oven bottom.
- Place the dripping tray into first guide from the oven bottom.
- Fix the roast on the spit step by step, by first fixing the nearer fork then the meat, followed by the far fork in such manner to keep the food in balance for easy rotation.
- Place the spaded roast into the spit support (front roller into the guide and the back end into the back wall opening).
- Start grilling by switching on the relevant control panel knob.

ПОРЯДОК СБОРКИ ПОВОРОТНОГО ВЕРТЕЛА:

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

ПРИГОТУВАННЯ ДІАГОНАЛЬНОГО РОЖНА ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

- Вставте підставку рожна в третій спрямовувач знизу.
- Помістіть деко в перший спрямовувач знизу.
- Закріпіть м’ясо для смаження на рожен поетапно.
- Помістіть м’ясо з рожном на підставку (передній ролик – в спрямовувач, задній – в отвір на задній стінці духовки).
- Почніть приготування, увімкнувши відповідну ручку панелі управління.

АЙНАЛДЫРАТЫН ШАНЫШҚЫНЫ ҚҰРАСТЫРУ ТӘРТІБІ:

- Айналдыратын шанышқының тұғырығын духовканың түбінен жан қабырғаларының үшінші ойығына салыңыз.
- Духовканың түбінен жан қабырғаларының бірінші ойығына қаңылтыр табасы бар торды орнатыңыз.
- Шанышқыға (4) кезекпен айырды (3), грильге арнап даярланған өнімдерді, содан кейін басқа айырды қондырыңыз.
- Өнімдерді шанышқыға біркелкі және шанышқы еркін айналып тұратындай етіп айырмен бекітіңіз.
- Осылай дайындалған шанышқыны бағыттағыш ойықтарымен тұғырықтың тереңдігіне салыңыз да, духовканың ішіне итере отырып, бір мезгілде шанышқының ұшы духовканың артқы қабырғасындағы электрмикрожылжытқышының тізгін патронының саңылауына тию үшін оны бұрыңыз.

			• Айналдыратын шанышқы сөндіргішпен қозғалысқа келтіріледі.
NOTICE • When grilling large roasts (e.g. chicken) make sure that the food fixed on the roasting spit is well balanced, so that the spit rotates with ease. • When grilling with the oven door opened, always use the protection sheet to shield the control panel, otherwise the control knobs might get damaged.	**ВНИМАНИЕ!** • При гриле на поворотном вертеле с открытой дверцей духовки обязательно должна быть установлена защитная пластина ручек, расположенных на панели управления, чтобы не произошло их повреждение. • При гриле на поворотном вертеле с прикрытой дверцей духовки нужно обязательно открутить пластмассовую рукоятку вертела и установить защитную пластину ручек. • При гриле объёмных продуктов (куры и др.) следите за тем, чтобы продукты на вертеле были размещены равномерно и вертел мог свободно вращаться.	**ПРИМІТКА** • При смаженні великих шматків м'яса (наприклад, курча) упевніться, що м'ясо добре збалансовано на рожні, який повинен обертатися невимушено. • При смаженні на грилі з відкритими дверцятами духовки завжди користуйтеся захисним щитом, щоб захистити панель управління від пошкодження.	**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** • Духовканың ашық есігімен айналдыратын шанышқыдағы гриль барысында міндетті түрде басқару панелінде орналасқан тұтқаларының қорғау пластинасы орналасуы керек, олардың ақауланyы болмау үшін. • Духовканың ашық есігімен айналдыратын шанышқыдағы гриль барысында міндетті түрде шанышқының пластмасс тұтқа сабын бұрап алып, тұтқаларының қорғау пластинасын орналастыру керек. • Көлемді өнімдерінің грилі барысында (тауық және т.б.) шанышқыдағы өнімдер біркелкі орналасқанын және шанышқы еркін айнала алатынын қадағалаңыз.
CLEANING AND MAINTENANCE	**УХОД ЗА ПЛИТОЙ**	**ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ**	**ПЛИТАНЫҢ КҮТІМІ**
Before attempting any cleaning or maintenance set all gas control knobs and temperature selectors to "OFF" position and let the cooker cool down completely.	При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети.	Перед чищенням або технічним обслуговуванням приладу вимкніть його з електромережі та встановіть усі ручки конфорок та регулятор температури в положення „ВИМК." ("OFF") та дайте охолонути плиті повністю.	Плитамен кез келген әрекеттер барысында, күнделікті қолданудан басқа, газ құбырындағы орналасқан газ беру шүмегін жабыңыз да, плитаны электр желісінен ажыратыңыз.
CLEANING THE CABINET • Clean the exterior with a damp sponge and some detergent. • Fat stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. • Never clean enameled surfaces with	**ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ** • Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо. • Жирные пятна устраните тёплой	**ЧИЩЕННЯ КОРПУСУ** • Зовнішню частину приладу необхідно чистити вологою ганчіркою і миючим засобом. • Жирові плями необхідно видалити теплою водою та спеціальним миючим засобом для емалі.	**СЫРТҚЫ БЕТІН ТАЗАЛАУ** • Плитаның бетін сулы шүберекпен немесе беттік-белсенді жуу құралы бар ысқышпен тазалаңыз. Содан кейін құрғатып сүртіңіз. • Майлы дақтарды эмальға арналған арнайы тазартқыш

abrasive agents as they may permanently damage the surface of the appliance.

водой со специальным чистящим средством для эмали.

- Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов.

- Ніколи не можна чистити емальовані поверхні абразивними засобами, оскільки може пошкодитися поверхня приладу.

құралы қосылған жылы сумен кетіріңіз.

- Ешқашан эмаль бетін бұзатын абразивті құралдарын қолданбаңыз.

HOB GRID

- 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.

ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА

- Снимите решётку с варочного стола и вымойте с поверхностно-активным моющим средством.
- Крышки и рассекатели пламени горелок снимите и положите на 10 минут в тёплую воду с моющим средством.
- Затем вымойте их, проверьте чистоту прорезей в рассекателе пламени, тщательно всё осушите и установите.

РЕШІТКА КОНФОРКИ

- 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.

ПІСІРУ ҮСТЕЛІН ТАЗАЛАУ

- Пісіру үстелінен торды алыңыз да, бетін белсенді жуғыш құралдарымен немесе ыдыс жуғыш машинасында жуыңыз.
- Шілтер қақпағы мен жалын бөлгіштерін шешіп алып, 10 минутқа жуғыш құралдары бар жылы суға салып қойыңыз.
- Содан кейін оларды жуыңыз, жалын бөлгіштеріндегі тесіктерінің тазалығын тексеріңіз, барлығын мұқият кептіріңіз де орнына орнатыңыз.

NOTICE

Since the burner distributor caps are made of aluminum alloy, we discourage you from cleaning them in a washing machine.

ПРЕДУПРЕЖДАЕМ

что рассекатели пламени изготовлены из алюминиевого сплава, и поэтому не рекомендуем их мыть в моечной машине.

ПРИМІТКА

Оскільки кришки розсіювача конфорки зроблені з алюмінієвого сплаву, ми не рекомендуємо мити їх в посудомийній машині.

ЕСКЕРТЕМІЗ

Жалын бөлгіштері қалайы қорытпадан әзірленген, сондықтан оларды жуғыш машинада жууды ұсынбаймыз.

OVEN

- Clean the oven walls with a damp sponge and detergent.
- To clean stubborn stains burned into the oven wall use a special detergent for enamel.
- After cleaning carefully wipe the

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

- Чистить духовку можно только тогда, когда она холодная.
- Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов.

ДУХОВКА

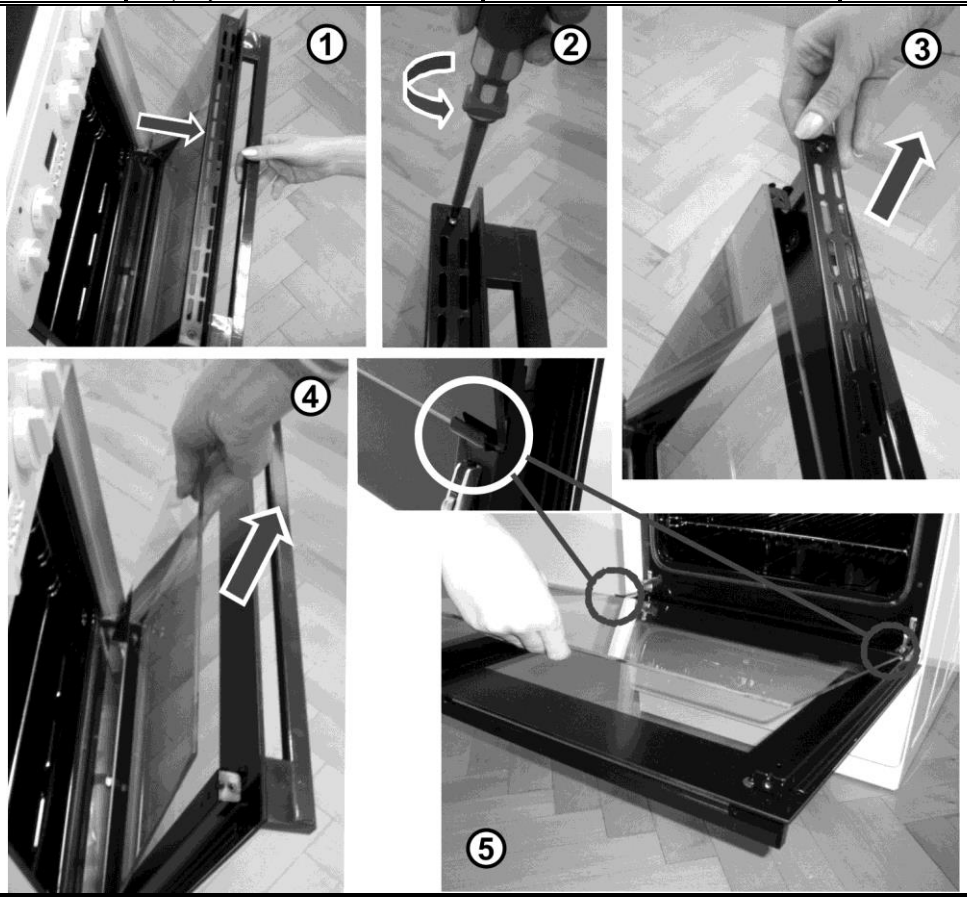
- Протріть стінки духовки вологою ганчіркою та миючим засобом.
- Для очищення стійких плям на стінках духовки використовуйте спеціальні миючі засоби для емалі.

ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ

- Духовканы тек ол суық болып тұрғанда тазалау керек.
- Духовканы тазарта отырып, күйіп қалған тағам қалдықтарын үшкір металл заттарымен кетірмеңіз.
- Духовка қабырғаларының бетін

oven dry. • Clean the oven only when it is completely cold. • Never use abrasive agents, because they will scratch enameled surface. • Wash the oven utensils with a sponge and detergent or put them in the dishwasher (grid, pan, etc.). You can also use special detergents to remove rough stains or burns.	• Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки духовок, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите. • После очистки стенки духовки тщательно вытрите. • Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность. • Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моечную машину для посуды.	• Після чищення ретельно витріть насухо духовку. • Чистіть духовку, якщо вона повністю охолола. • 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.	синтетикалық беттік-белсенді жуғыш құралдары бар сумен дымқылдатыңыз немесе оларға духовканы тазалауға арналған арнайы жуғыш құралын құйыңыз да, щетка немесе шүберек қолдана отырып тазалаңыз. • Тазалағаннан кейін духовка қабырғаларын мұқият сүртіңіз. • Эмальданған бетін ақауландырып алмау үшін ешқашан абразивті тазалағыш құралдарын пайдаланбаңыз. • Духовканың керек-жарақтарын (тор, қаңылтыр таба және т.б.) Синтетикалық беттік-белсенді жуғыш құралдары бар ысқышпен немесе ыдыс жуғыш машинасымен жуыңыз.
AQUA CLEAN For regular cleaning of the oven, we recommend the following procedure: Control knob oven with the oven is cool to the ON position (1). In baking pan pour 0.4 liters of boiling water and push it into the bottom groove. After thirty minutes the food residues on The enamel will soften and can be wiped with a damp cloth.	**AQUA CLEAN** Для регулярной чистки духовки, мы рекомендуем следующую процедуру: Регулятор управления печи с духовкой прохладно в положение ВКЛ (1). В кастрюлю налить выпечки 0,4 л кипятка и толкать ее в нижнюю канавку. Через тридцать минут остатки пищи на Эмаль, смягчаются и можно протирать влажной тканью.	**AQUA CLEAN** Для регулярного чищення духовки, ми рекомендуємо наступну процедуру: Регулятор управління печі з духовкою прохолодно в положення ВКЛ (1). У каструлю налити випічки 0,4 л окропу і штовхати її в нижню канавку. Через тридцять хвилин залишки їжі на емаль, пом'якшуються і можна протирати вологою тканиною.	**AQUA CLEAN** Духовканың үздіксіз тазала- үшін, біз келесі рәсімді: Ұсынамыз Пештің басқармасының реттеуіші духовкамен салқын ВКЛ(1) жағдайына. Кастрөлге құй- кипятка 0,4 л выпечки және итер- ол төменгі ойысқа. Арқылы отыз минут астың қалдықтарының баста Сыр, жұмсарады және протирать болады ылғалды матамен.

OVEN	ОЧИСТКА ДУХОВКИ	ДУХОВКА	ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ
Procedure for cleaning of internal glass door.	Как очистить внутренние стекло дверь духовки.	Як очистити внутрішню скло духовки.	Духовка есікшесінің ішкі шынысын қалай тазалау керек.



BULB REPLACEMENT

- Set all the control knobs to the OFF position and disconnect the range from the mains.
- Unscrew the bulb glass cover in the oven by turning it anti-clockwise.
- Unscrew the bulb and replace it with a new bulb.
- Replace the bulb glass cover.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок:

- проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”,
- выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите,
- снимите плафон с лампочки, выкрутив его влево, выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую,
- наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо, включите главный выключатель.

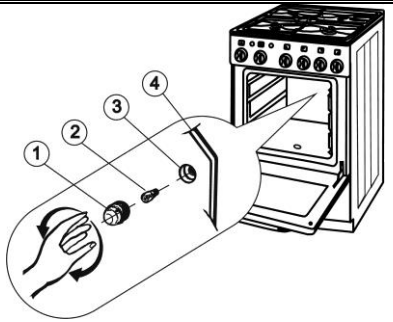
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

- 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.

ДУХОВКАҒА ЖАРЫҚ ТҮСІРУ ЛАМПЫШАЛАРЫН АУЫСТЫРУ

Лампышаны ауыстыру барысында мына тәртіпті ұстануды ұсынамыз:

- басқару панеліндегі барлық тұтқалары «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатылғанын қадағалаңыз,
- плитаға электрэнергиясын жеткізу желісіндегі бас сөндіргішті өшіріңіз,
- лампышаны солға бұрап, плафонды шешіп алыңыз, ақаулы лампышасын бұрап алыңыз да, жаңасын салыңыз;
- плафонды оңға бұрап, лампышаға кигізіңіз, бас сөндіргішті іске қосыңыз.



NOTE

For oven illumination always use
T 300° C, E14, 230 -240V, 25W bulb.
1. Glass cover
2. Lamp
3. Sleeve
4. Oven rear wall

ПРИМЕЧАНИЕ

Для освещения духовки применяется лампа
T 300°, E14, 230 - 240 В, 25 Вт.
1. Плафон
2. Лампа
3. Патрон
4. Задняя стенка духовки

ПРИМІТКА

Для освітлення духовки завжди використовуйте T 300° C, E14, 230 - 240 В, 25 Вт лампочку.
1. Скляна кришка
2. Лампочка
3. Втулка
4. Задня стінка духовки

ЕСКЕРТПЕ

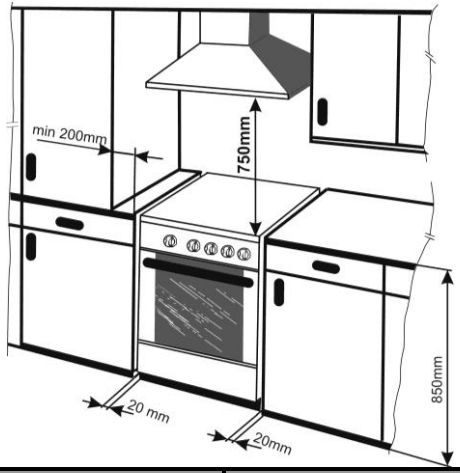
Духовкаға жарық түсіру үшін T 300°, E14, 230/240 В, 25 Вт лампышасы қолданылады.
1. Плафон лампыша
2. Патрон
3. Духовканың артқы
4. қабырғасы

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS	РЕКЛАМАЦИЯ	ГАРАНТІЙНИЙ ТЕРМІН ТА УМОВИ	РЕКЛАМАЦИЯ
In case of any defects to the appliance during the warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim to the nearest authorized dealer or place of purchase, and make sure you can produce the endorsed Certificate of Warranty. In the absence of duly endorsed Certificate of Warranty your claim is void.	В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы плиту приобрели, или в уполномоченную сервисную организацию, которая ввела её в эксплуатацию. При этом обязательно предъявите „Гарантийный талон“, заполненный надлежащим образом. Без „Гарантийного талона“ рекламация заводом-изготовителем не принимается.	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.	Кепілдік мерзімі кезеңінде ақаулықтар туындаған жағдайда оларды өз бетіңізбен жойманыз, ол туралы Сіз плитаны сатып алған дүкенге немесе оны пайдалануға қосқан уәкілетті сервистік ұйымына хабарлаңыз. Осы орайда, тиісті түрде толтырылған «Кепілдік талонын» міндетті түрде көрсетіңіз. «Кепілдік талонынсыз» рекламация зауыт-әзірлеушімен қабылданбайды.
NOTE The appliance will be delivered to you with the appropriate protective wrapping. This packaging material is valuable and can be recycled if such facilities are available in your locality.	**ПРИМЕЧАНИЕ** Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.	**ПРИМІТКА** Прилад доставляється вам у відповідному захисній упаковці. Цей пакувальний матеріал підлягає повторній обробці, якщо у вашій місцевості існує відповідна служба.	**ЕСКЕРТПЕ** Осы бұйымның құрамында екніші рет пайдаланылуы мүмкін материалдары бар.
DISPOSAL OF PACKAGING	**СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ**	**УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ**	**ЫДЫСТАРДЫ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ**
Deliver the disposed packaging material to your local collecting point for recycling. Corrugated cardboard, wrapping paper - sale to the collecting places; - in waste paper containers; Wooden parts - other use; - to the municipal disposal facility; Wrapping foil and bags - in waste plastic containers;	Гофрированный картон, обёрточная бумага - продажа в утильсырьё, - в отходы макулатуры Деревянные подставки - в специальные контейнеры, - иное использование Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали - в контейнеры для пластмассы	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.	Гофрирленген картон, орауыш қағазы - ескі-құсқы шикізатқа сату, - макулатура қалдықтарына. Ағаш тіреуіштері - арнайы контейнерлерге, - басқа да пайдалануға. Полиэтилен пакеттері, пластмасса тетіктері - пластмассаға арналған контейнерлерге

DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES	ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ	ҚЫЗМЕТ ЕТУ МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН КЕЙІН ПЛИТАНЫ ЖОЮ
The appliance contains valuable materials which ought to be reused or recycled, so once your appliance is of no use to you deliver it to the authorized scrap dealer for further treatment.	Данное изделие содержит материалы, которые иогут быть использованы вторичною.	Прилад складається з частин, які можна використати вдруге або переробити. Як тільки ваш прилад відслужить свій термін, зверніться у відповідні служби по утилізації приладів.	Осы құрылғыда қайта қолданылатын немесе қайта өңдеуден өткізілетін маңызды бөлшектер бар, сондықтан құрылғыңызды пайдалануды тоқтатқан кезде, қоқыс жинауға арналған уәкілетті орынға апарып тапсырыңыз.
DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES	**ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ**	**УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ**	**ҚЫЗМЕТ ЕТУ МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН КЕЙІН ПЛИТАНЫ ЖОЮ**
The appliance comprises valuable materials, which ought to be newly utilised. Sell the appliance to the collecting place or to the municipality destined place for refuse dumping. This appliance is marked in accordance with Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment - WEEE. After expire of life time give the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.	Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and elecronic equipment - WEEE). Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.	Прилад складається з частин, які можна використати вдруге або переробити. Як тільки ваш прилад відслужить свій термін, зверніться у відповідні служби по утилізації приладів. Прилад маркірований згідно Директиви 2012/19/EU щодо непридатного електричного і електронного обладнання - WEEE. Після закінчення терміну корисного користування прилад необхідно доставити у службу утилізації електричного і електронного обладнання.	Осы аспап пайдаланудан шыққан электр және электрондық бұйымдары бар үндеу туралы 2012/19/EU Еуропалық Директивасына сәйкес таңбаланған (waste electrical and elecronic equipment - WEEE). Осы Директивамен қайталама ресурстарын пайдалануға бірыңғай еуропалық (EU) тұрғы орнатылған.
INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	**РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ**	**ІНСТРУКЦІЯ З УСТАНОВКИ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ**	**ЖИНАҚТАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛЫ**
The appliance must be installed in accordance with valid local regulations, and shall be placed only in well vented spaces.	**Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.**	**Прилад необхідно встановити згідно діючих місцевих директив та в добре провітрюваному приміщенні.**	**Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек.**

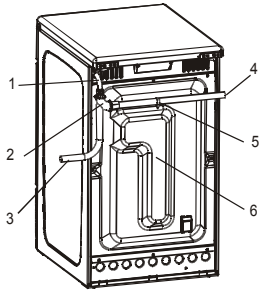
IMPORTANT PRECAUTION	ВНИМАНИЕ!	ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
Any movement of the appliance from the existing installation requires shutting gas supply and disconnecting the appliance from electric mains power. After installation the qualified personnel should perform the following: • Leakage test on gas couplings, and correct electric connection to the mains. • Check gas burners and their adjustment (oven burner prime air, saving power input, thermoelectric sensors). • Explain to the customer all functions of the appliance and particulars regarding its servicing and maintenance.	При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети. В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее: • все ручки кранов горелок и термостата установите в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”; • отсоедините плиту от линии электросети, вытащив вилку из розетки, и от линии газопровода, закрыв кран перед плитой; • подождите, пока плита остынет.	При будь-якому пересуванню приладу з місця встановлення і підключення необхідно перекрити кран подачі газу та вимкнути прилад з електромережі. Після установки приладу фахівець сервісного центру повинен виконати наступне: • 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.	Плитамен кез келген әрекеттер барысында, күнделікті қолданудан басқа, газ құбырындағы орналасқан газ беру шүмегін жабыңыз да, плитаны электр желісінен ажыратыңыз. Қауіпсіздік мақсатында күтім жүргізер алдында мыналарды орындаңыз: • шілтер мен термостат шүмектерінің барлық тұтқаларын «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатыңыз; • айырды розеткадан суырып алып, электр желі сымынан және плита алдындағы шүмекті жауып, газ құбыры желісінен плитаны ажыратыңыз; • плита суығанша күте тұрыңыз.
LOCATION	**УСТАНОВКА ПЛИТЫ**	**РОЗМІЩЕННЯ**	**ПЛИТАНЫ ОРНАТУ**
Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate and it should be installed in compliance with local standards and regulations.	**Установку должна проводить только фирма, работники которой имеют для такой деятельности соответствующую квалификацию и полномочия. Установку следует проводить согласно национальным директивам и стандартам.**	**Встановлення електричної плити необхідно виконати згідно з національними стандартами і приписами.**	**Орнатуын қызметкерлерінің осындай қызмет үшін тиісті біліктілігі мен уәкілетілігі бар фирма ғана жүргізе алады. Орнатуды ұлттық директивалар мен стандарттарға сәйкес жүргізу қажет.**
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 20m^3. If the kitchen is smaller (but not less than 15m^3 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.	Плита может быть установлена в ряд с кухонной мебелью. Объём помещения должен быть минимально 20м^3. Помещения с меньшим объёмом (минимально 15 м^3) должны быть обеспечены вентиляцией. С точки зрения теплостойкости плиту можно поставить на любой пол (покрытие). Плита не должна устанавливаться на подставку.	Прилад спроектовано 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.	Плитаны ас үй жиһазымен қатар орнатуға болады. Жайдың көлемі минимальді 20 м^3 болуы керек. Аз көлемі бар жайлар (минимальді 15м^3) желдетпемен қамтамасыз етілуі керек. Плитаны тұғырыққа орнатуға болмайды.

minimum distance of 750 mm, in line with the manufacturer's instructions.	минимальное расстояние 750 мм Остальные размеры при установке воздухоочистителя должны соблюдаться в соответствии с рекомендациями изготовителя воздухоочистителей.	мінімальна відстань 750 мм, згідно інструкцій виробника.	Ауа тазартқыш пен плита арасындағы минимальді арақашықтығы - 750 мм. Ауа тазартқышын орнату барысындағы қалған көлемдері тазартқыш әзірлеушісінің ұсынымдарына сәйкес ұстанылуы керек.

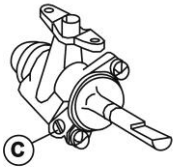


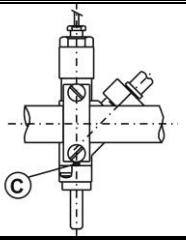
CONNECTION TO GAS SUPPLY	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ	ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ	ПЛИТАНЫ ГАЗ ҚҰБЫРЫНА ҚОСУ
GAS SUPPLY The appliance may be connected to gas supply by only by the authorized personnel. Connection must comply with the local standards and requirements. The gas supply pipe must be fitted with the accessible gas shut-off cock, located before the coupling with the cooker.	**ГАЗОПРОВОД** Присоединение плиты к газопроводу должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организации в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	**ГАЗОПОСТАЧАННЯ** Підключити 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.	**ГАЗ ҚҰБЫРЫ** Плитаны газ құбырына қосу Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес уәкілетті сервистік ұйымының мамандарымен орындалуы керек.

WARNING In handling the gas line (e.g. connection to the gas distribution system or flexible gas hose) always use a wrench to hold the gas line terminal, in order to avoid deformations.	**ВНИМАНИЕ!** Чтобы при выполнении присоединения плиты к газопроводу или при присоединении с помощью шланга не произошло повреждение наконечника газового присоединения, применяйте для его поддержки ключ.	**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ** При роботі з газовою лінією (наприклад, при з'єднанні з системою розприділення газу або гнучким газовим шлангом) завжди використовуйте гайковий ключ для утримування кінця газового шлангу, щоб уникнути деформації.	**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Плитаны газ құбырына қосуды орындау барысында немесе шланг арқылы қосу барысында газ қосудың ұштамасының ақаулануын болдырмау үшін, оны қолдауға арналған кілтті қолданыңыз.
CONNECTION TO THE NATURAL GAS NETWORK Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator.	**ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ** Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	**ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ** Підключення повинно відбуватися згідно місцевих діючих стандартів та законодавства. У випадку надмірного тиску газу скористайтеся регулятором тиску.	**ПЛИТАНЫ ТАБИҒИ ГАЗҒА ҚОСУ** Плитаны газға қосу Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орындалуы керек.
CONNECTION TO THE LPG NETWORK Special LPG coupling must be installed at the 1/2" pipe connection.	**ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К БАЛЛОНУ С ПРОПАН-БУТАНОМ** Шланг должен иметь присоединительный штуцер с внутренней резьбой с номинальным диаметром 1/2".	**ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЗРІДЖЕНОГО ГАЗУ** Спеціальний патрубок для зрідженого газу необхідно установити в 1/2" з'єднувальну трубу.	**ПЛИТАНЫ ПРОПАН-БУТАНЫ БАР БАЛЛОНҒА ҚОСУ** Шлангының 1/2" номинальді диаметрімен ішкі оймасы бар қосқыш штуцері болуы керек.
FLEXIBLE HOSE CONNECTION For safety reasons use only the certified hose complying with local standards and with recommended length of 1000mm. **Heat resistance of the connection hose should be at least 100° C.** Each hose must contain instructions regarding the method of connection, allowed heating, inspections, service life, etc. These instructions must be unconditionally adhered to.	**ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА** Недопустимо применять шланг, который не имеет сертификации для использования его с данной целью. **Рекомендуемая длина шланга 1000 мм и тепловое сопротивление шланга мин. 100°C.** На шланг не должно влиять излучаемое тепло и не должно быть соприкосновения с открытым огнём. Нельзя прокладывать шланг около той части наружных стенок плиты, где находится духовка. Уплотнение соединений необходимо выполнить уплотнительным материалом, рекомендованным заводом-изготовителем в инструкции по применению шланго.	**ПІДКЛЮЧЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГНУЧКОГО ШЛАНГУ** Необхідно використовувати лише атестований шланг згідно діючих місцевих стандартів та рекомендованою довжиною 1000мм. **Термостійкість з'єднувального шлангу повинна складати як найменше 100° C.** Кожен шланг повинен мати інструкції з підключення, припустимого нагріву, строку служби, тощо. Необхідно беззаперечне дотримуватися даних інструкцій.	**ШЛАНГ АРҚЫЛЫ ГАЗ ҚҰБЫРЫНА ҚОСУ** Шлангының осы мақсатпен пайдалану үшін сертификаттауы жоқ шлангысын қолдануға рұқсат етілмейді. **Шлангының ұсынылатын ұзындығы 1000 - 1500 мм және шлангының жылулық қарсылығы мин. 100°C.** Шлангыға таратылатын жылулық әсер етпеуі керек және ашық отпен жанасу болмауы керек. Шлангыны плитаның духовка тұрған жеріндегі сыртқы қабырғасының бөлігіне төсеуге болмайды. Біріктірулерін тығыздауды шлангыны пайдалану жөніндегі нұсқаулығында зауыт-әзірлеушісімен ұсынылған тығыздағыш материалымен орындау қажет.



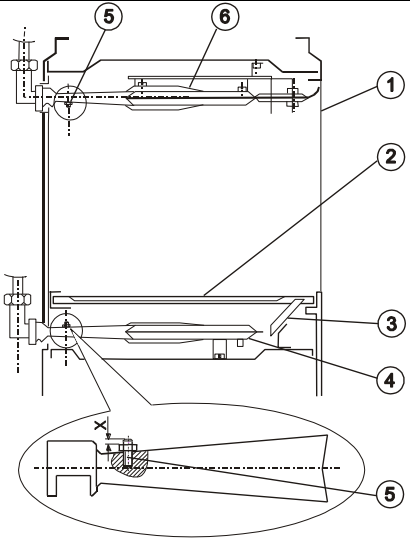
1 - Connection ending 2 - Knee 3 - Connection hose (connection from the right) 4 - Connection hose (connection from the left) 5 - Fixing clamp 6 - Back cover of the cooker	1 - наконечник подвода газа 2 – колено 3 - шланг газовый (подвод с правой стороны) 4 - шланг газовый (подвод с левой стороны) 5 - пряжка крепёжная 6 - задняя стена плиты	1 - заключна частина з'єднання 2 - коліно 3 - з'єднувальний шланг (праве підключення) 4 - з'єднувальний шланг (ліве підключення) 5 - фіксуюча скоба 6 - кришка задньої стінки плити	1 - газ жеткізу ұштамасы 2 - иіні 3 - газ шлангысы (оң жақтан жеткізу) 4 - газ шлангысы (сол жақтан жеткізу) 5 - тіреу доғабасы 6 - плитаның артқы қабырғасы
IMPORTANT PRECAUTION In case of left side connection (seen from the front) the hose must be connected by means of a clamp fixed in the back cover opening. You will find the fixing clamp in the accessory kit.	**ВНИМАНИЕ!** При подводе газа шланг нужно обязательно прочно закрепить крепёжной пряжкой, которая защёлкнута в отверстие на заднем кожухе плиты Крепёжная пряжка входит в комплект принадлежностей плиты.	**ВАЖЛИВЕ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ** У випадку лівостороннього підключення (якщо дивитися з фронту), шланг необхідно підключити за допомогою затискача, який зафіксовано в отвір кришки задньої сторони плити. Фіксований затискач ви знайдете в додатковому комплекті.	**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** газды жеткізу барысында шлангты міндетті түрде плитаның артқы бүркенішіндегі саңылауға бекітілген тіреу доғабасымен мықтап бекіту керек. тіреу доғабасы плитаның керек-жарақтары жиынтығына кіреді.
HOB BURNER SETTINGS	**РЕГУЛИРОВКА ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК**	**НАСТАНОВНІ ПАРАМЕТРИ КОНФОРОК**	**ГАЗ ШІЛТЕРЛЕРІН РЕТТЕУ**





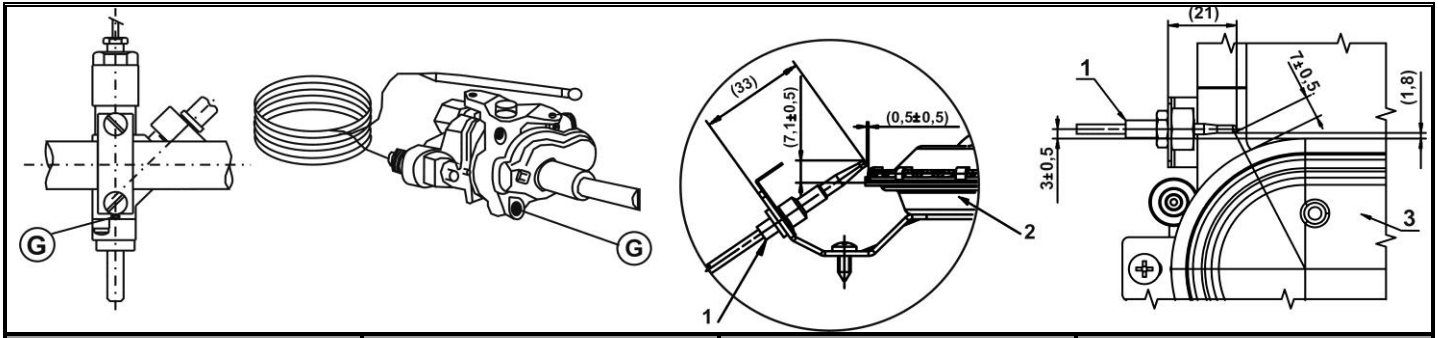
MINIMUM OUTPUT ADJUSTMENT Before starting any adjustments disconnect the appliance from the mains power supply. Adjustments must be carried out with the tap at the "SAVING" position. The minimum gas output is correctly adjusted when the inner cone of the flame arrives at the height of 3 to 4 mm. If this 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 crried out so that the end position of the tap is actually its minimum position. For butane/propane the screw C must be fully screwed in.	**РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ** При переналадке плиты на пропан-бутан винт С должен быть завинчен до упора. Минимальная мощность газовой варочной горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм. Сняв ручку крана, но предварительно установив её в положение „МАЛОЕ ПЛАМЯ", можно отрегулировать мощность пламени горелки, завинчивая или отвинчивая винт С.	**МІНІМАЛЬНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ** Перед будь-яким регулюванням вимкніть прилад з електромережі. Регулювання необхідно виконувати при розміщенні газового крану в положенні „ЗБЕРЕЖЕННЯ". Мінімальна газова потужність відрегульована правильно, коли внутрішній конус полум'я досягає висоти від 3 до 4 мм. У іншому випадку спочатку зніміть ручку крана, а потім затягніть або послабте гвинт С, залежить від того, чи полум'я зменшене чи збільшене. Для бутана/пропана гвинт С повинен бути повністю загвинченим.	**МИНИМАЛЬДІ ҚУАТЫН РЕТТЕУ** Плитаны пропан-бутанға қайта реттеу барысында С бұрандасы тірекке дейін бұралуы керек. Газ пісіру шілтерінің минималді қуаты, егер жалынның ішкі конусы 3-тен 4 мм-ге дейін биіктікке жететін болса, дұрыс реттелген болып есептеледі. Шүмектің тұтқасын шешіп, бірақ алдын ала оны «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпына орнатып, С бұрандасын бұрап жауып немесе бұрап шешіп, шілтер жалынының қуатын реттеуге болады.
OVEN BURNER SETTINGS	**РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ**	**НАСТАНОВНІ ПАРАМЕТРИ КОНФОРОК ДУХОВКИ**	**ДУХОВКА ШІЛТЕРІН РЕТТЕУ**
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.	**РЕГУЛИРОВКА КОЛИЧЕСТВА ПОДСАСЫВАЕМОГО ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА** Отрегулировать количество подсасываемого воздуха можно с помощью регулировочного винта (5). Но прежде нужно открыть дверцу духовки (при необходимости, дверцу снять с петель) и вытащить дно (2). При отвинчивании регулировочного винта количество первичного подсасываемого воздуха увеличивается, при завинчивании - уменьшается. Положение винта (величину „X") нужно установить в соответствии с нижеприведённой таблицей.	**ПОЧАТКОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ КОНФОРКИ** Щоб достати регулюючий гвинт повітря (5), відчиніть або зніміть дверцята духовки, і зніміть дно духовки (2). Відкручуючи регулюючий гвинт збільшується кількість початкового повітря, при затягуванні 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.	**СОРЫЛАТЫН БАСТАПҚЫ АУАНЫҢ САНЫН РЕТТЕУ** Сорылатын ауаның санын реттегіш бұрандасы арқылы реттеуге болады. Бірақ алдымен духовканың есікшесін ашып (қажет болған жағдайда, есікшесін ілмектен алу керек), түбін алып шығу керек. Реттегіш бұрандасын бұрап алу барысында бастапқы сорылатын ауаның саны ұлғаяды, бұрап салу барысында – азаяды. Бұранданың қалпын („X" мөлшері) төменде келтірілген кестеге сәйкес орнатуға болады. Шілтер қалыпты жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз: жалын сары реңксіз тегіс көк түсті болуы керек.

1 – Front oven wall 2 – Oven bottom 3 – Ignition tube 4 – Oven burner 5 – Oven burner adjusting screw 6 – Grill burner	1 – передняя стена духовки 2 – дно духовки 3 – трубка запальная 4 – горелка духовки 5 – винт регулировочный 6 – горелка гриля	1 – Передня панель духовки 2 – Дно духовки 3 – Труба електропідпалювання 4 – Конфорка духовки 5 – Регулюючий гвинт конфорки духовки 6 – Конфорка-гриль	1 – духовканың алдыңғы қабырғасы 2 – духовканың түбі 3 – тұтандырғыш түтігі 4 – духовканың шілтері 5 – реттегіш бұрандасы 6 – грильдің шілтері



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	**РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ В ПОЛОЖЕНИИ „МАЛОЕ ПЛАМЯ“** Данная операция выполняется следующим способом: Нужно открыть дверцу духовки и вытащить дно. **Ручка духовки** Снимите ручку крана горелки духовки. Выполните предварительную	**РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНОЇ ПОТУЖНОСТІ КОНФОРКИ ДУХОВКИ** Дотримуйтеся наступних правил: Зніміть дно духовки. **Ручка духовки** Зніміть ручку роботи духовки. Вимкніть прилад з електромережі. Зніміть регулятор температури. Для пропану/бутану повністю затягніть гвинт G, для природного газу – викрутіть гвинт G на ½ або ¾	**«ШАҒЫН ЖАЛЫН» ҚАЛПЫНДАҒЫ ҚУАТТЫ РЕТТЕУ** Осы операция мына тәсілмен орындалады: Духовканың есігін ашып, түбін алып шығу керек. **Духовканың тұтқасы** Духовка шілтері шүмегінің тұтқасын шешіп алыңыз. Егер плита пропан-бутанда жұмыс

power supply. Lifť 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.	регулировку, завинтив винт G до упора, если плита работает на пропан-бутане, и отвинтив на 1/2” и даже на 3/4” оборота при работе плиты на природном газе. Установите ручку крана на “МАКСИМАЛЬНУЮ МОЩНОСТЬ”. З ажгите газ горелки, закройте дверцу и прогрейте духовку в течение, приблизительно, 15 минут. Затем установите ручку крана в положение “МАЛОЕ ПЛАМЯ” и винтом G выполните окончательную регулировку. При повороте винта вправо пламя уменьшается, а при повороте влево - увеличивается. Мощность горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм, а температура в центре духовки должна быть максимально 160°C.	повороту для природного газу Запаліть конфорку духовки та зачиніть дверцята. Встановіть ручку роботи духовки в положення МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ та нагрійте духовку впродовж 15 хвилин. Потім встановіть ручку роботи духовки в положення ЗБЕРЕЖЕННЯ та за допомогою гвинта G відрегулюйте полум’я . **Регулятор температури** Встановіть регулятор температури в положення 8 та нагрійте духовку впродовж 15 хвилин. Потім встановіть регулятор температури в положення 1 та за допомогою гвинта G відрегулюйте полум’я. Поворот вправо зменшує висоту полум’я, поворот вліво – збільшує висоту полум’я. Регулювання вважається коректним, якщо висота полум’я сягає 3-4 мм. Переустановіть ручки та встановіть у вимкнене положення, помістіть на попереднє місце дно духовки. Якщо сенсор полум’я працює неправильно, перевірте його розміщення згідно мал.	істесе, G бұрандасын тірекке дейін бұрап, және плитаның табиғи газда жұмыс істеуі барысында 1/2” және тіпті 3/4” айналымын тарқатып бұрап, алдын ала реттеуін орындаңыз. Шүмек тұтқасын “МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТҚА” орнатыңыз. Шілтердің газын тұтатыңыз, есікшесін жабыңыз да, духовканы, шамамен, 15 минут қыздырыңыз. Содан кейін шүмек тұтқасын «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпына орнатыңыз және G бұрандамасымен түпкілікті реттеуін орындаңыз. Бұранданы оңға бұрау барысында жалын азаяды, ал солға бұрау барысында – ұлғаяды. Шілтер қуаты, егер жалынның ішкі конусы 3-тен 4 мм-ге дейінгі биіктікке жетсе, ал духовканың ортасындағы температурасы максимальді 160°C болса, дұрыс реттелген болып есептеледі.
Flame sensor position 1 - Flame sensor 2 - Oven burner 3 - Grill	Расположение датчика предохранителя пламени 1 - датчик предохранителя пламени 2 - горелка духовки 3 – грил	Розміщення сенсора полумя 1 - Сенсор полумя 2 - Конфорка духовки 3 - Гриль	Жалын сақтандырғышы датчигінің орналасуы: 1 - Жалын сақтандырғышының датчигі 2 - Духовканың шілтері 3 - Гриль



GRILL BURNER SETTINGS	РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ	НАСТАНОВНІ ПАРАМЕТРИ КОНФОРКИ-ГРИЛЬ	ГРИЛЬ ШІЛТЕРІН РЕТТЕУ
PRIMARY AIR ADJUSTMENT To access the primary air adjusting screw (5), open or remove oven door and remove oven bottom (2). By unscrewing the adjusting screw the quantity of primary air is increase, by tightening it is reduced.	**РЕГУЛИРОВКА КОЛИЧЕСТВА ПОДСАСЫВАЕМОГО ВОЗДУХА** Отрегулировать количество подсасываемого воздуха можно с помощью регулировочного винта Но прежде нужно открыть дверцу духовки (в случае необходимости, дверцу можно снять с петель). При отвинчивании регулировочного винта количество первичного подсасываемого воздуха увеличивается, при завинчивании - уменьшается. Положение винта (величину „X“) нужно установить в соответствии с таблицей.	**ПОЧАТКОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ КОНФОРКИ** Щоб достати регулюючий гвинт повітря (5), відчиніть або зніміть дверцята духовки, і зніміть дно духовки (2). Відкручуючи регулюючий гвинт збільшується кількість початкового повітря, при затягуванні гвинта – зменшується.	**СОРЫЛАТЫН АУАНЫҢ САНЫН РЕТТЕУ** Сорылатын ауаның санын реттегіш бұрандасы арқылы реттеуге болады. Бірақ алдымен духовканың есікшесін ашып (қажет болған жағдайда, есікшесін ілмектен алу керек). Реттегіш бұрандасын бұрап алу барысында бастапқы сорылатын ауаның саны ұлғаяды, бұрап салу барысында – азаяды. Бұранданың қалпын („X“ мөлшері) кестеге сәйкес орнату керек.
CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS	**ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА**	**ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ**	**ПЛИТАНЫ ГАЗДЫҢ БАСҚА ТҮРІНЕ ҚАЙТА РЕТТЕУ**
Conversion of cooker to another type of gas can be performed only by qualified technician.	Переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только специалист уполномоченной	Підключення приладу до іншого типу газу повинен проводити лише кваліфікований фахівець.	Плитаны газдың басқа түріне қайта реттеуді тек уәкілетті сервистік ұйымының маманы орындай алады.

Adhere to the following procedure: • Change nozzles of all burners. • Adjust or change gas pressure regulator if installed. • Adjust oven and grill burner primary air. • Adjust SAVING power position of hob burners. • Stick new gas setting label with relevant nozzle information. • To conduct this operation to make the appropriate entries in the "warranty card"	сервисной организации. **При переналадке необходимо выполнить:** • замену сопел всех горелок (см. таблицу), • регулировку минимальной потребляемой мощности горелки духовки и гриля в позиции „МАЛОЕ ПЛАМЯ“, • наладку или, возможно, замену регулятора давления газа (если он вообще установлен на подводящем газопроводе), • первоначальный заводской типовой щиток заменить новым, поставляемым совместно с комплектом сопел, • о проведении данной операции сделать соответствующие записи в “Гарантийном талоне”.	**При цьому необхідно притримуватися наступного:** • Поміняйте усі форсунки конфорок варильної поверхні; • Відрегулювати або змінити регулятор газового тиску, якщо він є; • Відрегулювати конфорки духовки; • Відрегулювати положення „ЗБЕРЕЖЕННЯ” конфорок варильної поверхні; • Наклеїти нову етикетку параметрів газу з відповідною інформацією про форсунки. • Про проведення даної операції зробити відповідні записи в "Гарантійній талоні"	**Қайта реттеу барысында мыналарды орындау қажет:** • барлық шілтерлердің бүріккіштерін ауыстыру (кестені қараңыз), • «ШАҒЫН ЖАЛЫН» тұғырында барлық шілтерлердің минимальді тұтынатын қуатын реттеу, • газ қысымының реттегішін қайта реттеу немесе, мүмкін, ауыстыру (егер ол келтіруші газ құбырында орнатылған болса), • бастапқы зауыттық үлгі қалқаншасын бүріккіштер жиынтығымен бірге жеткізілетін жаңасымен ауыстыру, • осы операциялардың жүргізілгені туралы «Кепілдік талонында» тиісті жазбалар жасау.
CONNECTION TO THE MAINS POWER	**ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ**	**ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ**	**ПЛИТАЛАРКЫҢ ЭЛЕКТРҚОСЫЛУЫ**
The appliance is fitted with power cord plug for connection to the mains. Power socket to which the appliance is connected must be accessible at all times. Faulty power cord must be immediately replaced with a new one.	Электроподключение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами безопасности электрических приборов, действующими в стране Покупателя.	Прилад 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.	Аспап желіге қосылуға арналған шнур айырымен жабдықталған. Аспап қосылып тұрған қоректену ажыратқышы кез келген уақытта қолжетімді болуы керек. Ақауланған қоректену шнуры дереу жаңасына ауыстырылуы керек.
CAUTION Make sure that the power cord is installed in such way to avoid touching hot parts of the cooker (exhaust at the back side, bottom part of the hob). High temperature could cause damage to the insulation.	**ВНИМАНИЕ!** Следите за тем, чтобы электрический подводящий шнур не касался горячих частей плиты (труба отвода на задней стене плиты и нижняя часть варочного стола), при прикосновении к которым может произойти повреждение изоляции провода.	**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ** Упевніться, що електрокабель розміщено так, що він не торкається гарячих частин плити (вихідний отвір на задній стінці, нижня частина варильної поверхні). Висока температура може спричинити пошкодження ізоляції.	**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Электр келтіруші шнуры плитаның ыстық бөліктеріне (плитаның артқы қабырғасындағы бұру түтігі және пісіру үстелінің төменгі бөлігі) жанаспағанын қадағалаңыз, оларға жанасу жағдайында сымның оқшауланыу ақауланыу мүмкін.

LEVELING THE APPLIANCE	РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ	ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ	ПЛИТАНЫҢ БИІКТІГІН РЕТТЕУ
(certain models only) Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.	Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в состав принадлежностей плиты.	(лише в деяких моделях) Варильну поверхню плити необхідно вирівняти горизонтально за допомогою 4 гвинтів, що додаються до приладу.	Плитаны көлденең қалпына орнату немесе оны биіктігі бойынша реттеу плитаның керек-жарақтары жиынтығына кіретін 4 реттегіш бұрандасы көмегімен орындалады.
PROCEDURE • Remove the range receptacle; • Tilt the cooker on one side; • Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side; • Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side; • Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the leveling screw with a hexagon wrench; • The procedure is less complicated if performed by using leveling screws.	**ПРОЦЕСС** • Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты, • плиту наклоните на одну сторону, • завинтите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне, • плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом завинтите винты на другой стороне плиты, • плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытащен ящик для хранения принадлежностей плиты.	**ПРОЦЕС** • Зніміть ящик плити; • Нахиліть плиту на одну сторону; • Загвинтіть пластикові гвинти в перекладину основи та зафіксуйте в потрібному положенні; • Нахиліть плиту на протилежний бік та зафіксуйте гвинти на іншій стороні; • Вирівняйте прилад за допомогою шуруповерта зі сторони ящика, або повертаючи вирівнюючи гвинти за допомогою шестигранного ключа; • Процедура менш ускладнена, якщо виконана за допомогою вирівнюючи гвинтів.	**ПРОЦЕСС** • плитаны бір жағына еңкейтіңіз, • реттегіш бұрандаларын осы жағынддағы бөлгіштің алдыңғы және артқы саңылауларына бұрап тастаңыз, • плитаны қарсы жағына еңкейтіңіз де, сол тәрізді түрде бұрандаларды плитаның екінші жағына бұрап тастаңыз, • плитаны орнына қойыңыз да, плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шыққан кеңістіктен бұрайтын аспап көмегімен оны көлденең қалпына реттеңіз.
NOTE Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.	**ЗАМЕЧАНИЕ** Установка высотной регулируемости (болтов) не обусловлена, если высота и точность установки плиты удовлетворяет без использования пластовых болтов.	**ПРИМІТКА** Вирівнюючи гвинти непотрібні при допустимій висоті та правильному горизонтальному положенні.	**ЕСКЕРТУ** Плитаны биіктігі бойынша реттеу міндетті талап болып табылмайды және тек қажетті жағдайда орындалады.
NOTICE The manufacturer reserves the right to make minor changes in these instructions for use resulting from technological changes which have no impact on the functioning of the appliance.	**ЗАМЕЧАНИЕ** Производитель оставляет за собой право небольших изменений инструкции, исходящих из инновационных или технологических изменений изделия, которые не имеют влияние на функцию изделия.	**ПРИМІТКА** Виробник залишає за собою право на внесення незначних змін в інструкції, які не впливають на функціювання приладу.	**ЕСКЕРТУ** өндіруші бұйымның функциясына әсер етпейтін инновациялық немесе технологиялық өзгерістерден шығатын нұсқаулықтың аздаған өзгерістерінің құқығын өзіне қалдырады.

EN UA RU KK	**Burner Конфорка Конфорка Конфоркасы**	**Small Малая Маленька Шағын**	**Medium Средняя Середня Орташа**	**Rapid Большая Експрес Үлкен**	**Oven Духовка Духовка Духовка**			**Grill / Гриль / Инфрачервоний нагривач Гриль**
					G51203I GN51203I GN50203I	**GN51101I GN51102A0**	**GIN52260I GIN52203I GIN53260I GI52203I GIN53202A**	**GIN52260I GIN52203I GI52203I**
	Natural gas / Природный газ / Природій газ / табиғи газы: G 20 – 13 mbar / G 20 - 13 мбар							
	Nozzle diameter Діаметр форсунки (мм) Бүріккіш диаметрі (мм)	0,83	1,12	1,37	1,35	1,35	1,45	1,40
	Adjustment „X“ Установкака „X“ (мм) „X“ қондырғысы (мм)				6	6	8	7
	Natural gas / Природный газ / Природій газ / табиғи газы: G 20 – 20 mbar / G 20 - 20 мбар							
	Nozzle diameter Діаметр форсунки (мм) Бүріккіш диаметрі (мм)	0,77	1,01	1,22	1,25	1,17	1,30	1,25
	Adjustment „X“ Установкака „X“ (мм) „X“ қондырғысы (мм)				2	3	3	2
	Propane-butane / Пропан-бутан / Проран бутан / пропан-бутаны: G 30 – 30 mbar / G 30 - 30 мбар							
	Nozzle diameter Діаметр форсунки (мм) Бүріккіш диаметрі (мм)	0,50	0,66	0,83	0,76	0,76	0,85	0,82
	Adjustment „X“ Установкака „X“ (мм) „X“ қондырғысы (мм)				6	6	6	3

Accessories	Принадлежности	Приладдя	Керек-жарақтары	G51203I	GN51203I GN50203I	GN51101I	GIN52260I
Wire self	Решётка (шт.)	Решітка	Тор (дана)	+	+	+	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	Деко для випікання	Қаңылтыр таба ұсақ (дана)	+	+	+	+
Grill pan	Противень глубокий (шт.)	Деко для гриля	Қаңылтыр таба терең (дана)	+	+		+
Grill accessories	Принадлежност гриля	Приладдя для гриля	Грильдің керек-жарақтары				+
Vzpour catch	Защитная пластина ручек кранов	Захисний щит	Шүмек тұтқаларының қорғау пластинасы				+
Set of adjustable feets	Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	Регулюючі ніжки	Плита биіктігін орнатуға арналған реттегіш бұрандалары (жиынтық)	+	+	+	+
Grate for small dishes	Решётка для малых сосудов	Решітка для малі посуд	Шағын ыдысқа арналған тор	+			
Nozzles for G30 – 3kPa (G30 – 30mbar)	Комплект сопел для переналадки на G30 - 3 кПа (G30 - 30 мбар)	Комплект сопел для переналадки на G30-3 кПа (G30 - 30 мбар)	G20-13мбар табиғи газына қайта орнатуға арналған бүріккіш жинағы	+			
Nozzles for G20 – 13mbar	Комплект сопел для переналадки на G20 – 13мбар	Комплект сопел для переналадки на G20 – 13мбар	G 30 – 30 мбар пропан-бутанға қайта орнатуға арналған бүріккіш жинағы				

Accessories	Принадлежности	Приладдя	Керек-жарақтары	GIN52203I GI52203I	GIN53260I	GIN53202A	GN51102A0
Wire self	Решётка (шт.)	Решітка	Тор (дана)	+	+	+	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	Деко для випікання	Қаңылтыр таба ұсақ (дана)	+	+		
Grill pan	Противень глубокий (шт.)	Деко для гриля	Қаңылтыр таба терең (дана)	+	+	+	+
Grill accessories	Принадлежност гриля	Приладдя для гриля	Грильдің керек-жарақтары		+		
Vzpour catch	Защитная пластина ручек кранов	Захисний щит	Шүмек тұтқаларының қорғау пластинасы	+	+	+	
Set of adjustable feets	Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	Регулюючі ніжки	Плита биіктігін орнатуға арналған реттегіш бұрандалары (жиынтық)	+	+	+	+
Grate for small dishes	Решётка для малых сосудов	Решітка для малі посуд	Шағын ыдысқа арналған тор			+	+
Nozzles for G30 – 3kPa (G30 – 30mbar)	Комплект сопел для переналадки на G30 - 3 кПа (G30 - 30 мбар)	Комплект сопел для переналадки на G30-3 кПа (G30 - 30 мбар)	G20-13мбар табиғи газына қайта орнатуға арналған бүріккіш жинағы			+	+
Nozzles for G20 – 13mbar	Комплект сопел для переналадки на G20 – 13мбар	Комплект сопел для переналадки на G20 – 13мбар	G 30 – 30 мбар пропан-бутанға қайта орнатуға арналған бүріккіш жинағы				+

UA									
Technical data	**Технические данные**	**Технічні дані**	**Техникалық деректер**						
Gas cooker	**Плита газовая**	**Газові плити**	**Газ пеш**	**G51203I**	**GN50203I GN51203I GN51101I GN51102A0**	**GIN52203I GI52203I**	**GIN52260I**	**GIN53260I**	**GIN 53202A**
Dimensions: height/width/depth	Размеры плиты: Высота/ширина/ лубина	Розміри: Висота / ширина / глибина	Пештің өлшемдері: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	850 / 500 / 605 (мм)					
Package dimensions height/width/depth	Размеры упаковки Высота/ширина/ лубина	Розміри упаковки Висота / ширина / глибина	Ораудың көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	950 / 570 / 716 (мм)					
Burner input power	**Горелки**	**Газові конфорки**	**Оттықтар**						
Left front (kW)	левая передняя (кВт)	Ліва передня (кВт)	Сол жақ алдыңғы (кВт)	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
Left rear (kW)	левая задняя (кВт)	Ліва задня (кВт)	Сол жақ артқы (кВт)	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60
Right rear (kW)	правая задняя (кВт)	Права задня (кВт)	Оң жақ артқы (кВт)	2,45	2,45	2,45	2,45	2,45	2,45
Right front (kW)	правая передняя (кВт)	Права передня (кВт)	Оң жақ алдыңғы (кВт)	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60
Oven	**Духовка**	**Духовка**	**Духовка**						
Oven burner (kW)	Горелка духовки (кВт)	Потужність – конфорка духовки (кВт)	Тұмшапештің оттығы (кВт)	2,70	2,50	3,00	3,00	3,00	3,00
Grill burner (kW)	Нагревательный элемент гриля (кВт)	Потужність – конфорка-гриль (кВт)	Грильдің оттығы (кВт)			2,70	2,70		
Grill electric (kW)	Элемент гриля (кВт)	Гриль (кВт)	Грильдің жылытқыш элементі (кВт)					1,85	1,85
Oven light (W)	Освещение духовки(Вт)	Освітлення (Вт)	Тұмшапештің шамы (Вт)	25					
Electric ignition (W)	Электророзжиг (Вт)	Електропідпалювання (Вт)	Электрлі тұтатқыш (Вт)	2	2	2	2	2	2
Turnspit (W)	Гриль на поворотном вертеле (Вт)	Діагональний рожен (Вт)	Бұрылмалы істік				4	4	

Min. / max. oven temperature	Min./ max. температура в духовке	Мін./макс. температура духовки	Тұмшапештегі мин./макс. температура	150 - 330°C		150 / 260°C			
Voltage (V)	Присоединение к электрической сети (В)	Напруга (В)	Кернеу (В)	230 ~, 50 Гц					
Class of protection against moisture	Класс защиты от влаги	Клас захисту від вологи	Ылғалдан қорғау класы	IP 20					
Class of protection against electric shock	Класс защиты от поражения током	Клас захисту від ураження струмом	Ток соғудан қорғау класы	I.					
Total power input–gas (kW)	Мощность – газ (кВт)	Потужність – газ (кВт)	Жалпы қуат кірісі – газ (кВт)	9,25	9,05	9,55	9,55	9,55	9,55
Total power input – electric (W)	Мощность электрическая (Вт)	Потужність – електро (Вт)	Жалпы қуат кірісі – электрлі (Вт)	27	27	27	31	1900	1900
Gas type - Natural gas	Вид и давление газа - природный газ	Прилад для використання природного газу - природій газ	Газдың түрі - табиғи газ	G 20 – 20mbar / G 20 - 20 мбар					
Gas connection standard	Подключение газа	Підключення газу (стандарт)	Газ қосылымы стандарты	ISO 228-1/ G 1/2					

	Burner Конфорка Конфорка Конфоркасы	Small Малая Маленька Шағын	Medium Средняя Середня Орташа	Rapid Большая Експрес Үлкен	Oven Духовка Духовка Духовка		Grill / ГРИЛЬ Инфрачервоний нагривач Гриль
					GN51203A GN51220A GN51102A-U GN51203A-1	GIN52203I-1 GI53120A GIN53220A GI52220A	GIN52203I-1 GI52220A
	Natural gas / Природный газ / Природій газ / табиғи газы: G 20 – 13 mbar / G 20 - 13 мбар						
	Nozzle diameter Діаметр форсунки (мм) Бүріккіш диаметрі (мм)	0,83	1,12	1,37	1,35	1,45	1,40
EN UA RU KK	Adjustment „X“ Установкака „X“ (мм) X“ қондырғысы (мм)	-	-	-	6	8	7
	Natural gas / Природный газ / Природій газ / табиғи газы: G 20 – 20 mbar / G 20 - 20 мбар / G 20 – 20мбар						
	Nozzle diameter Діаметр форсунки (мм) Бүріккіш диаметрі (мм)	0,77	1,01	1,22	1,17	1,30	1,25
	Adjustment „X“ Установкака „X“ (мм) X“ қондырғысы (мм)	-	-	-	3	3	2
	Propane-butane / Пропан-бутан / Проран бутан / пропан-бутан: G 30 – 30 mbar / G 30 - 30 мбар						
	Nozzle diameter Діаметр форсунки (мм) Бүріккіш диаметрі (мм)	0,50	0,66	0,83	0,76	0,85	0,82
	Adjustment „X“ Установкака „X“ (мм) X“ қондырғысы (мм)	-	-	-	6	6	3

Accessories	Принадлежности	Приладдя	Керек-жарақтары	GN51203A GN51220A	GN 51102A-U	GI53120A GIN 52203I-1	GIN53220A	GI52220A	GN 51203A-1
Wire self	Решётка (шт.)	Решітка	Тор (дана)	+	+	+	+	+	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	Деко для випікання	Қаңылтыр таба ұсақ (дана)	+		+	+	+	
Grill pan	Противень глубокий (шт.)	Деко для гриля	Қаңылтыр таба терең (дана)	+	+	+	+	+	+
Grill accessories	Принадлежност гриля	Приладдя для гриля	Грильдің керек-жарақтары						
Vzpour catch	Защитная пластина ручек кранов	Захисний щит	Шүмек тұтқаларының қорғау пластинасы			+	+	+	
Set of adjustable feets	Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	Регулюючі ніжки	Плита биіктігін орнатуға арналған реттегіш бұрандалары (жиынтық)	+	+	+	+	+	+
Grate for small dishes	Решётка для малых сосудов	Решітка для малі посуд	Шағын ыдысқа арналған тор		+		+		
Nozzles for G30 – 30 mbar	Комплект сопел для переналадки на G30 – 30 мбар	Комплект сопел для переналадки на G30-30 мбар	G20-13мбар табиғи газына қайта орнатуға арналған бүріккіш жинағы		+			+	
Nozzles for G20 – 13 mbar	Комплект сопел для переналадки на G20 – 13 мбар	Комплект сопел для переналадки на G20 – 13 мбар	G 30 – 30 мбар пропан-бутанға қайта орнатуға арналған бүріккіш жинағы		+			+	

UA						
Technical data	**Технические данные**	**Технічні дані**	**Техникалық деректер**			
Gas cooker	**Плита газовая**	**Газові плити**	**Газ пеш**	**GN51220A GN51203A-1 GN51203A GN51102A-U**	**GIN52203I-1 GI52220A**	**GI53120A GIN53220A**
Dimensions: height/ width / depth	Размеры плиты: высота/ширина/ глубина	Розміри: Висота/ширина / глибина	Пештің өлшемдері: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	850 / 500 / 605 (мм)		
Package dimensions height/width/ depth	Размеры упаковки Высота/ширина/ лубина	Розміри упаковки Висота / ширина / глибина	Ораудың көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	950 / 570 / 716 (мм)		
Burner input power	**Горелки**	**Газові конфорки**	**Оттықтар**			
Left front (kW)	левая передняя (кВт)	Ліва передня (кВт)	Сол жақ алдыңғы (кВт)	0,90	0,90	0,90
Left rear (kW)	левая задняя (кВт)	Ліва задня (кВт)	Сол жақ артқы (кВт)	1,60	1,60	1,60
Right rear (kW)	правая задняя (кВт)	Права задня (кВт)	Оң жақ артқы (кВт)	2,45	2,45	2,45
Right front (kW)	правая передняя (кВт)	Права передня (кВт)	Оң жақ алдыңғы (кВт)	1,60	1,60	1,60
Oven	**Духовка**	**Духовка**	**Духовка**			
Oven burner (kW)	Горелка духовки (кВт)	Потужність – конфорка духовки (кВт)	Тұмшапештің оттығы (кВт)	2,50	3,00	3,00
Grill burner (kW)	Нагревательный элемент- горелка гриля (кВт)	Потужність – конфорка-гриль (кВт)	Грильдің оттығы (кВт)		2,70	
Grill electric (kW)	Гриль электрический (кВт)	Гриль електричний (кВт)	Грильдің жылытқыш элементі (кВт)			1,85
Oven light (W)	Освещение духовки(Вт)	Освітлення (Вт)	Тұмшапештің шамы (Вт)	25		
Electric ignition (W)	Электророзжиг (Вт)	Електропідпалювання (Вт)	Электрлі тұтатқыш	2	2	2
Turnspit (W)	Гриль на поворотном вертеле (Вт)	Діагональний рожен (Вт)	Бұрылмалы істік			
Min. / max. oven temperature	Min./ max. температура в духовке	Мін./макс. температура духовки	Тұмшапештегі мин./макс. Температура	150 / 330°C	150 / 260°C	

Voltage (V)	Присоединение к электрической сети (В)	Напруга (В)	Кернеу (В)	230~, 50 Гц		
Class of protection against moisture	Класс защиты от влаги	Клас захисту від вологи	Ылғалдан қорғау класы	IP 20		
Class of protection against electric shock	Класс защиты от поражения током	Клас захисту від ураження струмом	Ток соғудан қорғау класы	I.		
Total power input – gas (kW)	Мощность – газ (кВт)	Потужність – газ (кВт)	Жалпы қуат кірісі – газ (кВт)	9,05	9,55	9,55
Total power input – electric (W)	Мощность электрическая (Вт)	Потужність – електро (Вт)	Жалпы қуат кірісі – электрлі (Вт)	27 (Вт)	27 (Вт)	1,9 (кВт)
Gas type – natural gas	Вид и давление газа - природный газ	Прилад для використання природного газу	Газдың түрі - табиғи газ	G20 / 20 мбар		
Gas connection standard	Подключение газа	Підключення газу (стандарт)	Газ қосылымы стандарты	ISO 228-1/ G ½		
Category	Категория	Категорія	Санаты	II $_{2H3}$		

RU					
Technical data	**Технические данные**	**Технічні дані**	**Техникалық деректер**		
Gas cooker	**Плита газовая**	**Газові плити**	**Газ пеш**	**GI52220A**	**GN51102A0**
Dimensions: height/width/depth (mm)	Размеры плиты: высота/ширина/глубина мм)	Розміри: Висота/ширина/глибина(мм)	Пештің өлшемдері: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	850 / 500 / 605	
Package dimensions height/ width / depth	Размеры упаковки Высота/ширина/ лубина	Розміри упаковки Висота / ширина / глибина	Ораудың көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	950 / 570 / 716 (мм)	
Burner input power	**Горелки**	**Газові конфорки**	**Оттықтар**		
Left front (kW)	левая передняя (кВт)	Ліва передня (кВт)	Сол жақ алдыңғы (кВт)	1,00	1,00
Left rear (kW)	левая задняя (кВт)	Ліва задня (кВт)	Сол жақ артқы (кВт)	1,75	1,75
Right rear (kW)	правая задняя (кВт)	Права задня (кВт)	Оң жақ артқы (кВт)	2,70	2,70
Right front (kW)	правая передняя (кВт)	Права передня (кВт)	Оң жақ алдыңғы (кВт)	1,75	1,75
Oven	**Духовка**	**Духовка**	**Духовка**		
Oven burner (kW)	Горелка духовки (кВт)	Потужність – конфорка духовки (кВт)	Тұмшапештің оттығы (кВт)	3,30	2,70
Grill burner (kW)	Нагревательный элемент-горелка гриля (кВт)	Потужність – конфорка-гриль (кВт)	Грильдің оттығы (кВт)	3,00	
Grill electric (kW)	Гриль электрический (кВт)	Гриль електричний (кВт)	Грильдің жылытқыш элементі (кВт)		
Oven light (W)	Освещение духовки(Вт)	Освітлення (Вт)	Тұмшапештің шамы (Вт)	25	25
Electric ignition (W)	Электророзжиг (Вт)	Електропідпалювання (Вт)	Электрлі тұтатқыш	2	2
Turnspit (W)	Гриль на поворотном вертеле (Вт)	Діагональний рожен (Вт)	Бұрылмалы істік		
Min. / max. oven temperature	Min./ max. температура в духовке	Мін./макс. температура духовки	Тұмшапештегі мин./макс. температура	150 / 260°C	150 / 330°C
Voltage (V)	Присоединение к электрической сети (В)	Напруга (В)	Кернеу (В)		
Total power input – gas (kW)	Мощность – газ (кВт)	Потужність – газ (кВт)	Жалпы қуат кірісі – газ (кВт)	10,5	9,9
Total power input – electric (W)	Мощность электрическая (Вт)	Потужність – електро (Вт)	Жалпы қуат кірісі – электрлі (Вт)	27	27
Gas type – natural gas	Вид и давление газа - природный газ	Прилад для використання природного газу - природій газ	Газдың түрі - табиғи газ	G20 / 20 мбар)	
Gas connection standard	Подключение газа	Підключення газу (стандарт)	Газ қосылымы стандарты	ISO 228-1/ G ½	
Category	Категория	Категорія	Санаты	II 2H3B/P	

ACCESSORIES FOR ORDERING	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ ПО ЗАПРОСУ	ПРИНАЛЕЖНОСТІ НА ЗАМОВЛЕННЯ	АКСЕССУАРЛАРЫ (ҚОСЫМША ТАПСЫРЫС БЕРІЛЕДІ)	
Cover - glass - white	Крышка – стекло - белое	Кришка – скло - біле	Қақпағы – шыны – ақ	SAP 496706
Cover - glass - brown	Крышка – стекло - коричневое	Кришка – скло - коричневого	Қақпағы – шыны - қоңыр	SAP 496709
Cover – lacquered - white	Крышка – Окрашенные - белое	Кришка – пофарбовані - біле	Қақпағы – Боялған - ақ	SAP 496705
Cover – lacquered - brown	Крышка – Окрашенные - коричневое	Кришка – пофарбовані - коричневого	Қақпағы – Боялған - қоңыр	SAP 496708
Wire self	Решётка (шт.)	Решітка	Тор (дана)	SAP 430401

Lifetime – 10 years	Срок эксплуатации - 10 лет	Термін експлуатації - 10 років	Пайдалану мерзімі – 10 жыл
Does not contain harmful substances	Не содержит вредных веществ	Не містить шкідливих речовин	Құрамында зиянды заттары жоқ - RoHS
Earthing sign ⏚	Знак заземления ⏚	Знак заземления ⏚	Жерлендіру белгісі ⏚

SERIAL NUMBER X XX X XXXX X……Year of production XX……Week of the year X……Purpose of usage of appliance XXXX….Sequence of product in the week	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX X…… Год продукции XX…… Неделья и году X……Исползование пролукта XXXX…. Очерёдность в неделье	СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ X XX X XXXX X…… Өндірілген жылы XX…… Өндірілген жылының аптасы X……Өнімді пайдалану мақсаты XXXX…. Аптадағы шығарылған партиясындағы өнімнің реттік нөмірі.

МОРА МОРАВІЯ с.р.о. Чеська Республіка 783 66 Глубочки-Маріанске Удолі, Надражні 50
МОРА МОРАВИЯ с.р.о. Чешская Республика 783 66 Глубочки-Марианске Удоли, Надражни, 50
MORA MORAVIA, s.r.o., Nádražní 50, 783 66, Hlubočky – Mariánské Údolí, Česká republika

SAP229681

Импортер: ООО «Горенье БТ» 119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

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

GN 51203A, GI 52220 A, GN 51102 A0, GN 51102A-U, GN 51203 A

EN RU UK KK / 2016 08 01 / **SAP 229681**