

gorenje

EAC

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

GB

GAS COOKER

RU

BY

ПЛИТА ГАЗОВАЯ

KZ

ГАЗ ПЛИТАСЫ

UA

ГАЗОВА ПЛИТА

EN	RU	BY	KZ	UA
OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛ	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	
<p>Dear customer!</p> <p>Thank you for purchasing the appliance from our new range of gas cookers. The following information will help you understand the features of the appliance and use it safely. We hope the appliance will serve you successfully for a long period of time.</p>	<p>Уважаемый покупатель!</p> <p>Вы приобрели изделие из новой серии газовых плит. Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном «Руководстве ...», и соблюдать их.</p>	<p>Күрметті сатып алушы!</p> <p>Сіз бұйымды газ плиталарының жаңа сериясынан сатып алдыңыз. Біздің бұйыммызыз Сізге жақсы және сенімді кызмет еткенін қалаймыз. Сондыктан плитаны жинақтау, пайдалануга енізу және кызмет көрсету алдында осы «... құралда» баяндалған ережелермен танысады және оларды ұстануды үсінамыз.</p>	<p>Шановний покупець!</p> <p>Ми вдячні вам за покупку нашої нової плити. Данна інструкція допоможе вам ознайомитися з новим приладом. Ми сподіємося, що ви отримаєте велике задоволення при користуванні нашим приладом впродовж багатьох років.</p>	
IMPORTANT PRECAUTIONS	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	ЖАЛПЫ ҰСЫНЫМДАР	ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	
<ul style="list-style-type: none"> This appliance is not connected to a kitchen hood. It must be installed and connected according to the standing regulations and relevant installation instructions. Special attention is drawn on room ventilation requirements. Make sure the technical information regarding gas type and voltage indicated on the rating plate agree with the type of gas and voltage of your local distribution system. The product is assembled and set up by the manufacturer for use of natural gas according to data on the type label Installation, repairs, adjustments or resetting of the appliance to another type of gas may be performed by authorized persons 	<ul style="list-style-type: none"> Данный прибор должен быть установлен, подключен и введен в эксплуатацию в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя. Плита не присоединяется к устройству для отвода продуктов сгорания, поэтому особое внимание необходимо обратить на вентиляцию помещения. Проверьте, соответствуют ли данные о виде газа и напряжения, указанные на заводском типовом щитке, который расположен на передней панке, и который Вы увидите, вытачив ящик для хранения принадлежностей плиты, виду и давлению газа Вашей распределительной 	<ul style="list-style-type: none"> Осы аспап Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы, іске қосылуы және пайдалануга енгізілу керек. Плита жану өнімдерін бұруға арналған құрылғыларына түйістірілмейді, сондыктан ерекше назарды жайдың желдетілуіне аудару қажет. Алдыңғы жоспарламада орналасқан зауыттық үлгі қалқаншада көрсетілген және Сіз плитаның керек-жарағын сақтауға арналған жәшікті тартып шығарғанда көртін газ бен кернеудің түрі туралы деректері Сіздің белгіш газ желісінің газы мен электр желісі кернеуінің түрі мен қысымына сәйкес келетінін тексеріңіз. Плитаны жинақтау, іске қосу, 	<ul style="list-style-type: none"> Цей прилад не підключається до кухонної витяжки. Прилад необхідно встановити та підключити згідно діючих стандартів. Особливу увагу необхідно звернути на провітрювання приміщення. Перед установкою та підключенням приладу перевірте відповідність типу та тиску газу місцевої газової мережі технічним даним приладу. Прилад відрегульований виробником для використання природного газу G20 / 20 мбар. Установку, ремонт, підключення до іншого типу газу можуть проводити лише кваліфіковані фахівці авторизованих сервісних центрів (див. Гарантійні зобов'язання). 	

<ul style="list-style-type: none"> 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 personnel and the room thoroughly ventilated. • When using gas for cooking, heat 	<p>газовой сети и напряжению электрической сети.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Плиты укомплектована и отрегулирована для работы на природном газе давлением согласно с данными на шильдике. • Для плит, работающих на 	<p>пайдалануға енгізу, жөндеу, сондай-ақ плитаны газдың басқа түріне қайта жөндеуді тек тиісті Мемлекеттік қадағалау қызыметтерінің рұқсаты (лицензиясы) бар уәкілдегі сервистік үйым ғана орындаі алады.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Осындай операцияларды жүргізу туралы уәкілдегі сервистік үйымының маманды міндетті түрде мері мен қолы қойылған растауы бар «Кепілдік талонына» тиісті жазбалар жазуы керек. Осындай жазбалардың болмagan жағдайында «Кепілдік талоны» жарамсыз болып саналады және кепілдік жөндеуі жөндейдегі міндеттемелер алынып тастаптынады. • Плитаны пайдалануға енгізетін уәкілдегі сервистік үйымы одан әрі оның техникалық қызымет көрсетуін жүргізуі және, қажет болған жағдайда, жөндеуді кепілдік кезеңде орындауды керек. • Плита шильдиктегі деректерге сәйкес табиги газдары қысымыда жұмыс істеу үшін жабдықталған және ретке келтрілген. • Табиги газда жұмыс істейтін плиталар үшін газ қысымын реттеуішін орнатуға рұқсат етіледі. Пропан-бутанда жұмыс істейтін плиталар үшін баллондағы газ қысымы 	<ul style="list-style-type: none"> • Установка приладу та підключення до іншого типу газу повинна проводитися згідно з Гарантійними зобов'язаннями 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 виникнення небезпечної для життя концентрації побічних продуктів згоряння або несправності. Гарантія не розповсюджується на несправність приладу, яка виникла через некоректне використання. • Рекомендується перевіряти прилад фахівцем сервісного центру кожні два роки. Дане технічне обслуговування продовжити термін роботи приладу. • Прияві запаху газу негайно перекріите подачу газу або зачиніть газовий балон. У такому випадку приладом можна користуватися лише після виявлення причини витоку газу та усунення несправності фахівцем та ретельного провітрювання приміщення.
--	--	--	---

and moisture are generated into the room, so make sure it gets sufficient air supply: keep a window open or install a mechanical ventilation device (a vapor hood with mechanical extraction). Prolonged operation of the appliance may require extensive ventilation, for instance opening the window or boosting the performance of the hood with a mechanical fan.

- The appliance requires a minimum air admission of 2m³/h for every kW of power input.
- Never use naked light to detect gas leakage!
- If you detect any defects on the gas installation of the appliance, never attempt to repair it by yourself. Switch the appliance off, cut the gas supply and call authorized personnel to make the repair.
- If you plan an absence exceeding 3 days, turn off the gas pipe cock and shut the gas supply. If the appliance is out of service for more than 3 months, it is advised to retest and reset all functions of the appliance.
- In change of the environment for which the appliance is designed, with a transient risk of fire or blast (e.g. at linoleum or PVC gluing, working with paints, etc.), the appliance must be put out of service in time, prior to the risk.

природном газе, допускается установить регулятор давления газа. Для плит, работающих на пропан-бутане, установка регулятора давления газа на баллоне должна выполняться в полном соответствии с нормами, действующими в стране Покупателя.

- Плита предназначена только для теплового приготовления пищи.

Недопустимо использовать плиту с целью 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 клать какой-либо горючий материал.

- Не закрывайте крышку плиты до тех пор, пока горелки горячие.

- В случае, если плита не будет

реттеүішін 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 бұзуга алып келуі мүмкін.
- Плитаның өзінде және қаүіпсіз қашықтықтан аз қашықтықта жанғыш материалдарынан жасалған заттар болмауы керектігін ескертеміз. Плита мен жанғыш материалдары арасындағы негізгі жылу сәулелену 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 жапланыздар.
- Егер плита З күннен артық пайдаланылмайтын жағдайда, газ құбырындағы орналасқан газ беру шүмегін жабыңыздар. Егер плита З айдан көп пайдаланылмаган болса, онда пайдалануға енгізер алдында
- При використованні газу для приготування страв, температура та вологість в кімнаті підвищуються, тому необхідно забезпечити відповідну циркуляцію повітря: відчиняйте вікно, або установіть механічний вентиляційний пристрій (витяжку з механічним відводом повітря). Тривала робота пристладу потребує посиленої вентиляції, наприклад, відкрийте вікно або увімкніть більш потужний рівень роботи витяжки.
- Мінімальна пропускна можливість витяжки для даного пристладу складає 2 м³/год. на кожен кВт.
- Ніколи не використовуйте відкритий вогонь для виявлення витоку газу!
- Якщо ви виявили виток газу, ніколи не намагайтесь провести ремонт самостійно. Вимкніть пристлад, перекрійте подачу газу і викличте фахівця сервісного центру.
- Якщо ви не плануєте користуватися пристладом більше 3 днів, закрійте газовий кран. Якщо ви не користувалися пристадом впродовж 3 місяців, рекомендується протестувати та установити заново усі функції пристладу.
- Не можна розміщувати пристлад у кімнаті, де утворюються

<ul style="list-style-type: none"> Do not place any combustible objects on the appliance or at a distance shorter than its safety distance (the shortest distance of an appliance from combustible items is 750 mm in the direction of main radiation and 100 mm in other directions). Do not use cookware with damaged surface coating or otherwise defective due to wear or handling. Do not place the appliance on a pedestal. Manufacturer does not recommend using any additional accessories, for instance flame extinguishing protectors, or efficiency increase gadgets. Do not move the cooker by holding the hob. The manufacturer declines responsibility for any damage caused by violating the instructions and recommendations set herewith. Do not use pressure vapor cleaner for cleaning the appliance. Cooker may only be installed against non inflammable back wall. 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 	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 уполномоченной сервисной организации. Запрещается проводить 	<p>оның барлық функцияларын сынап көруді ұсынамыз.</p> <ul style="list-style-type: none"> Күнделікті пайдаланудан басқа плитамен кез келген басқа әрекеттер (плитаны тазалау және оны жөндеу жағдайында) барысында газ құбырында орналасқан газ беру шумегін жабыңыз да, плитаны электр желисінен ажыратыңыз (келтіруші шнұры розеткадан алынып тасталу керек). Егер газдың ісін сезген жағдайда, жедел газ құбырында орналасқан газ беру шумегін жабыңыз. Плитаны қайтадан газдың кему себебін анықтағаннан, оны жойғаннан (үәкілді сервистік үйымының маманымен) және жайды желдетіп алғаннан кейінға пайдалануға болады. Плитаның газ немесе электр бөлігінің ақауын айқындаған жағдайда біз жөндеуді өз бетімен жүргізуі ұсынбаймыз. Плитаны өшіріңіз де, үәкілді сервистік үйымы маманының қызметімен пайдаланыңыз. Герметикалығына сынақ жүргізуі немесе газдың кему орнын от арқылы іздеуге рұқсат етілмейді. Зауыт-әэрлеуші пісіру шілтерлер жалынын сөндірді ескерту үшін немесе олардың тиімділігін жоғарылату үшін қандай да бір қосымша 	<p>небезпечні випари, які можуть спричинити пожежу або вибух (наприклад, при наявності ліонолеуму, клею ПВА, тощо).</p> <ul style="list-style-type: none"> Не розміщуйте ніяких легкозаймистих предметів на приладі або поблизу (найменша 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 підставці. Виробник не рекомендує використовувати додаткове приладдя, наприклад, засоби пожежегасіння або пристрій збільшення ефективності. Не пересувайте плиту, тримаючи за варильну поверхню. Виробник не несе відповідальності за пошкодження приладу, які виникли в наслідок недотримання інструкції з експлуатації та рекомендацій. Не використовуйте пароочисник для чищення приладу. Плиту можна розміщувати лише біля вогнестійкої стіни. Діти віком від 8 років та особи зі обмеженими фізичними або
--	--	--	--

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.

- Lifetime – 10 years

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, kleями и т.п.). Включить плиту и пользоваться ей вновь можно только после окончания работ и тщательного проветривания помещения.
- При эксплуатации бытового прибора, работающего на газовом топливе, увеличивается теплота и влажность воздуха в помещении, где он установлен. Поэтому, в данном помещении необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Должно быть открыто окно, форточка, или установлен воздухоочиститель с отводом продуктов сгорания и

құрылғыларды пайдалануды үсынбайды.

- Плита орнатылған жайдың кеңістігін езгертуі мүмкін жұмыстар жүргізілетін, яғни ертің туындауы немесе жарылыс болуы (мысалы, линолеум тесеу кезінде, бояу, желімдермен жұмыс барысында) мүмкін жұмыстар жүргізілсе, плитаны сәндіріп қою қажет. Плитаны іске қосу және онымен қайтадан жұмыс істеуді тек жұмыстарды аяқтағаннан және жайды мүкият желдеткеннен кейін орындауга болады.
- Газ отынында жұмыс істейтін тұрмыс аспабын пайдалану жағдайында ол орнатылған жайда жылулық пен ауа ылғалдыры үлғаяды. 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.
- Плитаның ұзақмерзімді және үдемелі жұмыс істеу жағдайында қосымша желдетуді қамтамасыз ету керек, мысалы, терезелерді ашып, жайды жақсы желдету керек немесе ауа тазартқышы желдеткішінің құатын үлғайту керек.

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 грatisя з приладом. Дітям до 8 років забороняється виконувати чистку і техобслуговування, яке зазвичай здійснюється користувачем, навіть під наглядом.

- Термін експлуатації - 10 років

- | | | |
|--|---|--|
| | <p>испарений из помещения.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 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 Ауаның қажетті минимальді жеткізуі қуаттың әр кВт есептеуде 2 м3/сағ. болуы керек. Плитаның ұзақмерзімді және үдемелі жұмыс істеу үшін 2 жылда бір рет үәкілдегі сервистік үйімінде плита функциясының мерзімдік бақылауы мен техникалық қызмет көрсетуін жүргізу туралы сұраумен өтініш жасау керек. Егер газды плитага жеткізу желісінде газды тазалау сүзгісі орнатылған бола, онда оны тазарту немесе, қажет болған жағдайда, ауыстыру қажет. Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және дene немесе ақыл-ой қабілеті темен немесе тәжірибесі және білімі жоқ адамдар тек қадағаланса немесе олар құрылғыны пайдаланумен таныстырылса және ықтимал қауіптерді түсінсе ғана пайдалана алады. Балалар бұл құрылғымен жұмыс істемеү керек. Тек 8 жастан асқан және жауапты тұлғаның қадағалауындағы балалар пайдаланушы күтімін жасай алады. Сактаудың шарттары және мерзімі: аппараттар табиги желдеткіші және қалыпты жағдайы бар (сыртқы ортада белсенді заттар мен шаң болмауы керек, температура | |
|--|---|--|

	<p>осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором.</p> <ul style="list-style-type: none"> Условия и сроки хранения: аппараты должны храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях (во внешней среде должны 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. 	<p>диапазоны -10° және 37° С арасында, ауаның қатыстық ылғалдығы максимум 85%, соқы мен дірліді болдырмау керек) жабық жайда сақталуы керек, сақталу мерзімі шектелмеген (сақталу жағдайын үстану барысында), қызмет ету мерзімі (егер тасымалдау, сақтау, орнату және техникалық қызмет көрсету бойынша үйгарымдарын үстанса) 10 жыл.</p>	
NOTE The manufacturer reserves the right to make minor changes in the Instructions for Use resulting from relevant technological modifications or improvements of the product.	ПРИМЕЧАНИЕ Завод-изготовитель не несёт ответственность за травмы или неполадки, которые возникли вследствие неправильного использования прибора.	ЕСКЕРТПЕ Зауыт-әзірлеуші аспапты дұрыс пайдаланбағаны салдарынан туындаған жаракаттар мен ақаулықтары үшін жауапкершілікті алып журмейді.	ПРИМІТКА: Виробник залишає за собою право на внесення незначних змін в інструкції, які не впливають на функціювання приладу.
Different models are equipped with different accessories. Any additional accessories (grids, baking trays, grill pans,	Различные модели имеют определенные принадлежности. Другие принадлежности (противень,	Түрлі модельдердің белгілі керек-жарақтары бар. Басқа керек-жарақтарды (қаңылтыр таба, тор, гриль	Різні моделі мають різне обладнання. Будь-яке додаткове обладнання (решітки, деко для випікання,

adjustable feet) are available in authorized shops or our service outlets.	решётка, принадлежность гриля, винты регулировочные для установки высоты плиты можно купить у авторизованных дилеров.	керек-жарақтары, плита білктігін орнатуға арналған бұрандалар) авторластирылған дедалдардан сатып алуға болады.	регулюючі ніжки, тошо) можно приобрести в авторизованных сервисных центрах.
CONTROL PANEL	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	БАСҚАРУ ПАНЕЛІ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ
1 - Left front burner control knob 2 - Left rear burner control knob 3 - Right rear burner control knob 4 - Right front burner control knob 5 - Oven control knob 6 - High voltage gas ignition switch 7 - Oven light	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 - Электроподжиг 7 - Выключатель освещения духовки	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 - Электротұтқасы 7 - Духовка жарық түсіру қосқышы	1 - Ручка лівої передньої конфорки 2 - Ручка лівої задньої конфорки 3 - Ручка правої задньої конфорки 4 - Ручка правої передньої конфорки 5 - Ручка духовки 6 - Кнопка електропідпалу 7 - Освітлення духовки
BEFORE FIRST USE	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА	ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ
<ul style="list-style-type: none"> Prior to usage it is necessary to remove any packing material from the range. Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the valid instructions and national decrees. Before first use we recommend clean appliance and accessories. After drying cleaned surfaces switch on main switch and keep following instructions. Warning: Do not clean and 	<ul style="list-style-type: none"> Перед первым использованием необходимо из плиты удалить все упаковочные предметы. Разные части и элементы упаковки подлежат утилизации в соответствии с действующими распоряжениями и национальными директивами. Рекомендуется перед использованием очистить плиту и принадлежности. После осушки очищенных поверхностей включить главный выключатель и проверить 	<ul style="list-style-type: none"> Бірінші пайдаланаар алдында плитадан барлық орау заттарын алып тастау қажет. Ораудың барлық бөлшектері мен элементтері қолданыстағы өкімдері мен үлттық директиваларына сәйкес пайдала асыруға жатады. Пайдаланаар алдында плита мен керек-жарақтарды тазарту ұсынылады. Тазартылған беттерін күргатқаннан кейін бас қосқышын іске қосып, мына нұскауларға сәйкес функцияларын тексеру керек. 	<ul style="list-style-type: none"> Перед первим використанням приладу зніміть захисний і пакувальний матеріал. Різні частини і компоненти, пакувальний матеріал придатні для повторного використання. Утилізуйте їх згідно стандартів та дійочого законодавства. Перед першим використанням духовки поверніть регулятор температури в максимальне положення та залиште духовку в роботі з закритими дверцятами на

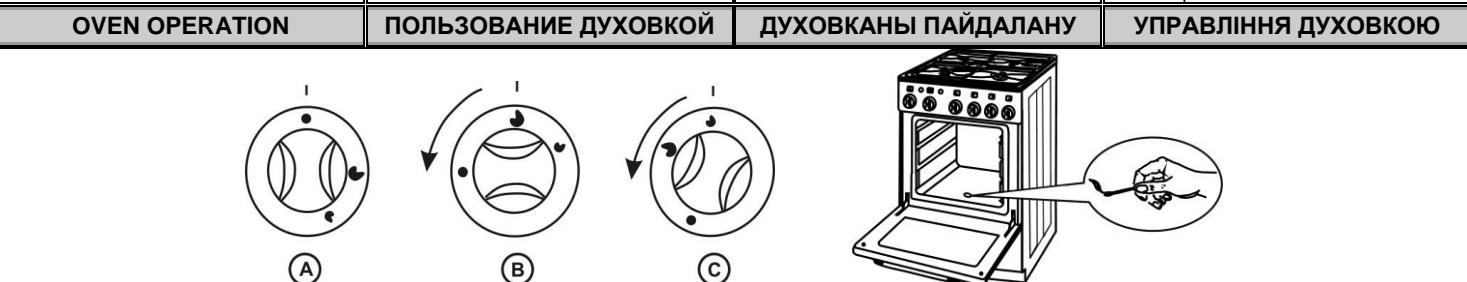
disassemble other parts of cooker, than mentioned in chapter CLEANING.	<p>функции в соответствии со следующими указаниями.</p> <ul style="list-style-type: none"> Предупреждение: не разрешается очищать и демонтировать другие части плиты, о которых не указано в главе «Очистка». 	<ul style="list-style-type: none"> Ескерту: «Тазарту» тарауында көрсетілмеген плитаның басқа белгілерін тазалауға және бөлшектеруге рұқсат етілемейді. 	30 хвилин. Забезпечте відповідну вентиляцію кімнати. Завдяки цій процедурі зникнуть будь-які речовини і запахи, що залишилися після заводської обробки.
ATTENTION! Before first using of oven remove all stickers from oven door.	ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием духовки удалить все наклейки из духовки двери.	ҚӨНІЛ! Алдын духовканың бірінші игерушүлігімен алыстат-барлық наклейки есіктің духовкасынан.	УВАГА Перед первим використанням зняти наклейку з дверцят духовки.
The manufacturer declines responsibility for any injuries to persons or damages to the appliance resulting from improper usage of the appliance.	В случае несоблюдения нормативных указаний и рекомендаций настоящей инструкции, производитель не несет ответственность в случае возникших дефектов и случайных травм.	Осы нұсқаулықтың нормативтік нұсқаулары мен ұсыныстарын ұстанбаған жағдайда, өндіруші туындаған қауалықтары мен кездесіп жарақттары жағдайында жауапкершілікті алып жүрмейді.	Виробник не несе відповідальність за будь-які травми людей або пошкодження приладу при невідповідному використанні приладу.
OPERATION	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ	ПЛИТАҒА ҚЫЗМЕТ ҚӨРСЕТУ	УПРАВЛІННЯ
CAUTION:	ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!	ЕСКЕРТЕМІЗ!	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:
<ul style="list-style-type: none"> The appliance is not a toy and may be operated only by adult persons in accordance with these instructions. Do not leave small children without supervision in a room where the appliance is installed. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Gas cooker is an appliance whose 	<ul style="list-style-type: none"> Плиты могут обслуживать только взрослые! В помещении с 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 приготовливаемым блюdom, вставляемого в пазы или 	<ul style="list-style-type: none"> Плитага тек үлкендер ғана қызмет қөрсете алады! Газ плитасы орнатылған жайда балаларды қараусыз қалдыруға тыым салынады!!! Газ плитасы – оны пайдалану кезеңінде тұрақты назар аударуды тапап ететін аспап. Плита жұмыс істеп тұрганда немесе шілтерлері ыстық болып тұрганша плитаның қақпағын жаппанаңыздар. Пісіру үстелінің қақпағын ашпастан бұрын, оны сұртің, егер бұл қажет болса, бұл оның бетінен кездесіп төліген сұйықтықты көтіру үшін қажет. Духовканың қырлы жақтарының ойығы немесе торына салынатын 	<ul style="list-style-type: none"> Прила дом можуть користуватися лише дорослі люди згідно даної інструкції. Стежте, щоб маленькі діти не знаходилися поблизу плити без супроводу дорослих. Цей прилад не призначено для використання (в тому числі дітьми) особами із обмеженими фізичними, розумовими чи сенсорними можливостями, або браком досвіду чи знань, окрім випадків, коли вони знаходяться під наглядом або отримали інструктаж з користуванням приладом від особи, відповідальної за їхню безпеку. Необхідно щоб діти не гралися із приладом. За роботою газової плити необхідно

<p>operation requires supervision.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг, а устанавливаемого на решётку максимально 7 кг.</p> <ul style="list-style-type: none"> Противни из принадлежностей плиты не предназначены для длительного хранения пищи (не больше 48 часов). Для длительного хранения пищи используйте соответствующую для этой цели посуду. 	<p>дайындалып жаткан асы бар қаңылтыр табаның салмағы максималды 3 кг, ал торға орнатылатының салмағы 7 кг болуы мүмкін.</p> <ul style="list-style-type: none"> Плита керек-жағаынан қаңылтыр табалары тамакты ұзақ сақтау (48 сағаттан көп емес) үшін арналған. Тамакты ұзақ сақтау үшін осы максат үшін сәйкес ыдысты пайдаланыңыз. 	<p>стежити.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ніколи не закривайте кришку, коли конфорки варильної поверхні та духовки працюють. Максимальна вага вмісту дека, що вставляється в спрямовувачі, складає 3 кг, максимальна вага вмісту дека при розміщенні на решітку становить 7 кг. Дека для випікання та смаження не призначені для тривалого зберігання продуктів (довше 48 годин). Для тривалого зберігання використовуйте відповідний посуд.
<p>COOKING HOB LIGHTING THE HOB BURNERS</p> <p>Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Light the gas using a match or any gas ignition device.</p>	<p>ВАРОЧНАЯ ПЛИТА ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ</p> <p>Повернуть кнопку влево на позицию «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ» и зажечь газ спичкой или зажигалкой.</p>	<p>ПІСІРУ ПЛІТАСЫ – ШІЛТЕРДІ ТҮТАТУ</p> <p>Кнопканы «максималды қуаты» тұғырына сол жаққа бұрынғы да, газды сірікे немесе оттықпен тұтатыңыз.</p>	<p>ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ УВІМКНЕННЯ КОНФОРКОК</p> <p>Злегка натисніть на ручку конфорки до приладу та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“. Запаліть газ за допомогою сірників або інших запалювальних пристрій газу.</p>
<p>LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB</p> <p>Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame.</p>	<p>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА</p> <p>Легко нажать на кнопку и поворачивать влево на позицию «максимальная мощность». Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного зажигания или нажать на кнопку до упора на панель управления и придержать, пока искра не воспламенит горелку у плит, оборудованных высоковольтным выключателем высоковольтного зажигания прямо на рычаге управления.</p>	<p>ШІЛТЕРДІ ЭЛЕКТРТҰТАТҚЫШЫ АРҚЫЛЫ ТҮТАТУ</p> <p>Кнопканы ақырын басып, сол жаққа қарал «максималды қуаты» тұғырына бурау керек. Екінші колмен электртұтатқыш кнопкасын басып, немесе басқару панеліне тірекке дейін кнопкага басып, тұра басқару тұтқасындағы электртұтатқышпен жабдықталған плиталарының шілтесін үшін тұтандырганға дейін ұстап тұру керек.</p>	<p>ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОЮ КНОПКИ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ</p> <p>Злегка натисніть ручку відповідної конфорки до плити та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“. Тепер другою рукою натисніть кнопкі електропідпалу на панелі управління та утримуйте натиснуту до появи попум'я.</p>
<p>LIGHTING THE BURNERS WITH FFD HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB</p> <p>Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and</p>	<p>ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА</p> <p>Поверните ручку крана горелки влево и установите её в положение</p>	<p>С ГАЗДЫ ЖАНАРҒЫСЫНЫҢ ТҰТАНДЫР- ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА КӨМЕГІНІҢ</p> <p>Жанарғының шумегінің қаламын влево</p>	<p>ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ</p> <p>Злегка натисніть ручку відповідної конфорки до плити та поверніть проти</p>

<p>turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position.</p> <p>Now use another hand and press the knob high voltage ignition on the control panel device starts firing the burner. Hold the knob pressed to the limit position for about 5 seconds after the flame appears to allow the flame sensor scanner to heat up.</p> <p>Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. After that set the knob to the desired position.</p>	<p>МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ".</p> <p>Подержите ручку прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени. Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного зажигания 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".</p>	<p>бұр- және оны жағдайға "ең көп алымдылық" тағайындастырындар. Қаламды панельке деген қыс- тағы үстай түр-, жақын, 5 секунд, чтобы алаудың сактандырышының бергіші қызыды. Екі қолмен высоковольтного тутандыр- акыраттышына деген бас- при бергіштің қызбасының сактандырыштың магнитын тізгіндеп- термоэлектриялық кернеу күртсталатын, ал газ жану болады. егер алау от-жігермін, сол автоматта газдың ат-ылауы в жанаңыға жүмылады, қарамастан ана қарамастан, ара қандай жағдайда шүмектің қаламы - "ең көп алымдылық" немесе "шығын алау" бол-</p>	<p>годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“. Тепер другою рукою натисніть кнопку електропідпалу на панелі управління та утримуйте натиснуту до появи полум'я. Притримайте ручку у максимальному положенні протягом приблизно 5 секунд після появи полум'я, щоб сенсор полум'я розігрівся.</p> <p>Відпустіть ручку та перевірте, щоб конфорка досі горіла. Після чого встановіть ручку у бажане положення.</p>
<p>SHUTTING THE HOB BURNERS OFF</p> <p>Turn the selected knob to the "OFF" position and check whether the flame is extinct</p>	<p>ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ</p> <p>При гашении пламени горелки духовки поверните ручку термостата в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.</p>	<p>ШІЛТЕР ЖАЛЫНЫН СӨНДІРІРУ</p> <p>Шілтер жалының сөндірү барысында термостат тұтқасын «сөндірілген» қалпына бұраныз. шілтер жалыны сөндірілгенін құдағалаңыз.</p>	<p>ВИМКНЕННЯ КОНФОРОК</p> <p>Поверніть ручку конфорки в положення „ВИМК.“ та перевірте, чи погасло полум'я.</p>
<p>COOKING</p> <ul style="list-style-type: none"> Use low and wide cookware for preparing food on gas burners. Make sure the burner flames heat the dish bottom and do not go beyond its rim. The appliance is fitted with different size burners. For optimum (economical) consumption of gas use the recommended cookware bottom diameters: 	<p>ПРИГОТОВЛЕНИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Для приготовления блюд 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 использования 	<p>ДАЯРЛАУ</p> <ul style="list-style-type: none"> Асты даярлау үшін негұрлым тәмен және негұрлым кен ыдысты пайдаланыңыз. Шілтер жалыны ыдыстың түбін жылтырыттына және оның шетіне шықпауына назар аударыңыз. Плитаның газ шілтерлерінің түрлі көлемі бар. Шілтер куатын толық пайдалану үшін 	<p>ПРИГОТОВУВАННЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> Для приготування на газових конфорках використовуйте низький та широкий посуд. Упевніться, що вогонь нагріває дно посуду, а не виходить за межі країв. Прилад обладнано конфорками різного діаметру. Для оптимального (економного) споживання газу використовуйте посуд з діаметром

<ul style="list-style-type: none"> - small burner - from Ø 120 to Ø 160 mm, - medium burner - from Ø 160 to Ø 220 mm, - large burner - from Ø 220 to Ø 280 mm. <p>• Rotation of control knob sets the gas heating power (flame size) between the "MAXIMUM POWER" position and "SAVING" position. To reach the "SAVING" position, the knob must be rotated to the extreme left position. After the food is brought to „boiling point, reduce the gas power to the position sufficient to maintain the desired cooking stage.</p>	<p>мощности горелки применяйте посуду с рекомендуемыми диаметрами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для малой горелки - от 120 мм до 160 мм, - для средней горелки - от 160 мм до 220 мм, - для большой горелки - от 220 мм до 280 мм. <p>• Потребляемую мощность (размер пламени) горелки можно регулировать поворотом ручки крана в пределах положений "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ" и "МАЛОЕ ПЛАМЯ". Ручки кранов поворачиваются при слабом нажатии в сторону панели. Поворотом ручки крана влево устанавливаем кран в положение "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ", далее, поворотом ручки влево, до крайнего положения - "МАЛОЕ ПЛАМЯ", и обратно, вправо (также до крайнего положения), в положение "ВЫКЛЮЧЕНО".</p>	<p>ұсынылатын диаметрлері бар ыдысты пайдаланыңыз:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>• Шілтердің тұтынатын қуатын (жалын көлемін) шумек тұтқасының «МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ» және «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпы шегінде бұрумен реттеуге болады. Шумек тұтқалары панель жағына бағу басу барысында бұрапады. Шумек тұтқасын сол жаққа бұрумен шумекті «МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ» қалпына орнатамыз, будан әрі, тұтқаны солға бұрумен шеткі - «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпына дейін), «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына.</p>	<p>дана, який зазначено нижче:</p> <ul style="list-style-type: none"> - маленька конфорка - від Ø 120 до Ø 160 мм, - середня конфорка - від Ø 160 до Ø 220 мм, - велика конфорка - від Ø 220 до Ø 280 мм. <p>• Повертаючи ручку конфорки, можна встановити потужність нагріву газом (розмір полум'я) між „МАКСИМАЛЬНОУ ПОТУЖНІСТЮ“ та „ЗБЕРЕЖЕННЯ“. Для встановлення положення „ЗБЕРЕЖЕННЯ“, встановіть ручку конфорки в крайнє ліве положення. Довівши страву до кипіння, зменшіть полум'я до рівня, який необхідний для підтримування приготування відповідної страви.</p>
<p>CAUTION:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Before opening the hob lid any spilled liquid must be removed from the lid surface. • Do not close the hob lid if the burners are still hot! 	<p>ПРИМЕЧАНИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Закрытою крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы. • Перед тем, как закрыть крышку, выключите все горелки. 	<p>ЕСКЕРТПЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Жабық қақпақты жұмыс үстелі ретінде пайдаланбаңыз және оған қандай да бір затты қойманыз. • Қақпақты жабу алдында барлық шілтерлерді сендеріңіз. 	<p>ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Перед відкриванням кришки варильної поверхні, протріть її від будь-яких пролитих рідин. • Не закривайте кришкою варильну поверхню до тих пір, поки конфорки гарячі!
<p>INSTRUCTIONS FOR USING THE GLASS LID</p>	<p>РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ</p>	<p>ШЫНЫ ҚАҚПАҒЫ БАР ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАNUҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛАР</p>	<p>ВИКОРИСТАННЯ СКЛЯНОЇ КРИШКИ</p>
	<p>ATTENTION! Glass lid may crack if it is heated. Before closing the lid switch off all burners.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Если плита оснащена стеклянной крышкой, рекомендуем соблюдать</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер плита шыны қақпағымен жабдықталса, оның ақаулануының</p>
			<p>УВАГА! Скляна кришка може тріснути при нагріванні. Перед закриванням</p>

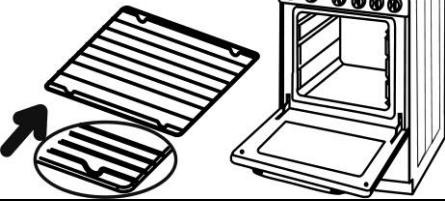
To avoid damage to the glass lid follow these instructions: <ul style="list-style-type: none">• Do not operate hob burners when the lid is closed.• Do not use closed lid as worktop or storage area.• Open the lid properly to the end position.• Avoid touching the glass lid with cookware during the food preparation.• Close the lid to its completely closed position.• Clean any spillages on the lid immediately after the hob has cooled down.• Do not use abrasive detergents to clean the lid, as they may scratch the glass surface and cause discolouration.	следующие условия, которые помогут предотвратить её повреждение. <ul style="list-style-type: none">• Не включайте варочные горелки, если крышка закрыта.• Закрытую крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы.• Крышку открывайте надлежащим образом до её конечного положения.• При приготовлении пищи следите, чтобы посуда не касалась стекла крышки.• Придержите крышку до полного её закрытия.• Нечистоты с крышки устранимте сразу после окончания приготовления пищи, как только она остынет.• При очистке не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно поцарапать поверхность стекла и краски.	алдын алуға көмектесетін мына талаптарды ұстануды үсінамыз. <ul style="list-style-type: none">• Егер қақпағы жабық болса, пісіру шілтерлерін іске қоспаңыз.• Жабық қақпағын жұмыс үстелі ретінде пайдаланбаңыз және оған қандай да бір затты қойманыз.• Қақпакты тиисті түрде оның соғы қалпына дейін ашыңыз.• Ас даярлау барысында ыдыс қақпағының шынысына жана спауын қадағалаңыз.• Қақпакты толық жабылғанына дейін ұстап тұрыңыз.• Қақпактағы кірлерді асты даярлағаннан кейін бірден ол сусызымен кетіріңіз.• Тазалау барысында шыны беті мен бояуды тырнауы мүмкін абразивті тазарту құралдарын пайдаланбаңыз.	варильної поверхні кришкою вимкніть усі конфорки. Шоб уникнуть пошкоджень скляної кришки, дотримуйтесь наступних правил: <ul style="list-style-type: none">• Не вмикайте конфорки при закритій кришкою варильний поверхні.• Не використовуйте кришку як робочу поверхню або площу для зберігання.• Відчиняйте кришку відповідним чином.• Уникайте контакту скляної кришки з посудом під час приготування страв.• Зачиняйте кришку відповідним чином.• Очищіть кришку від будь-яких рідин негайно після повного охолодження варильної поверхні.• Для чищення кришки не використовуйте абразивні мийні засоби, що може спричинити утворення подряпин та знебарвлення.
---	---	---	--

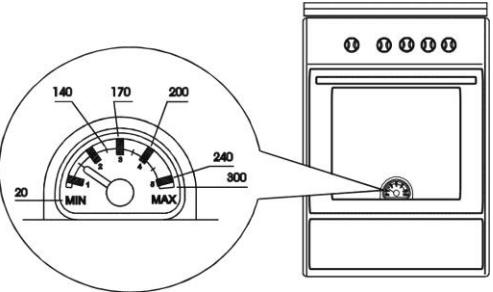


A - OFF B - MAXIMUM POWER C - MINIMUM POWER (SAVING)+ AQUA CLEAN	A - ВЫКЛЮЧЕНО Б - МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ С - МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ (МАЛОЕ ПЛАМЯ) + AQUA CLEAN	A - СӨНДІРІЛГЕН Б - МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ С - ШАҒЫН ЖАЛЫН - МИНИМАЛЬДІ ҚУАТЫ) + AQUA CLEAN	A - ВИМК Б - МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ С - МІНІМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ (ЗЕРЕЖЕННЯ) + AQUA CLEAN
A TAP PROTECTED The gas supply to the oven burner is controlled by a tap protected with a	Подача газа в горелку духовки регулируется газовым краном с термоэлектрическим	Духовка шілтеріне газды жіберу жалынның термоэлектр сақтандырылышы бар термостатымен	ЗАХИСНИЙ КРАН Газопостачання конфорки духовки контролюється захисним краном з

<p>thermoelectric flame sensor.</p> <p>The power input of the oven burner as well as the temperature of the oven space can be controlled by setting the knob to the positions „MAXIMUM POWER“ and „SAVING“</p>	<p>предохранителем пламени.</p> <p>Потребляемую мощность горелки, а тем самым и температуру духовки, можно регулировать ручкой крана в интервале положений „МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ“ и „МАЛОЕ ПЛАМЯ“.</p>	<p>реттеледі.</p> <p>Шілтердің тұтынатын қуатын, сонымен духовкандың температурасын «МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ» және «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпында шүмек тұтқасымен реттеуге болады.</p>	<p>термоелектричним сенсором полум'я.</p> <p>Потужність полум'я конфорки духовки і температура всередині регулюються положеннями ручки від „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“ до „ЗБЕРЕЖЕННЯ“.</p>
<p>IGNITION OF THE OVEN BURNER</p> <ul style="list-style-type: none"> Open the oven door. <p>A TAP PROTECTED</p> <ul style="list-style-type: none"> Set the oven burner control knob to the position "MAXIMUM" and press it slightly towards the panel to a limit position. At the same time hold a match at an opening in the oven bottom. After firing the burner hold the knob pressed to a limit position to the panel for about 5 seconds till the flame sensor heats up. Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. After that set the knob to the desired position. 	<p>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 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. 	<p>ДУХОВКА ШІЛТЕРІН ТҰТАТУ</p> <ul style="list-style-type: none"> Духовкандың қақпағын ашыныз. Духовка шілтері шүмегінің тұтқасын «МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ» қалпында орнатыныз да, оны панельге тірекке дейін қысыңыз. Бір мезгілде жаңып тұрган сірікені духовка шілтері тұтану үшін саңылауға жақындастырыңыз. Егер газ тұтанса, шүмек/термостат тұтқасын әлі де болса шамамен 5 секунд, жалын сақтандырышының датчиғы қызып үстап тұрыңыз. Тұтқаны жіберінің де, шілтердің газы жаңып тұрганың қадағалаңыз. Егер жалын өшіп қалса, онда тұттадың бүкіл процесін қайталаңыз. 	<p>ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРКИ ДУХОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> Відчиніть дверцята духовки. Встановіть ручку регулятора температури 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. Після запалення конфорки утримуйте ручку натиснутою в лімітованому положенні впродовж 5 секунд до стабілізації полум'я. Відпустіть ручку та перевірте, чи загорілася конфорка. Якщо полум'я зникло після того, як відпустили ручку, повторіть процес запалювання. Після цього встановіть ручку в бажане положення.
<p>LIGHTING THE BURNERS WITH FFD HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB</p> <p>Press the appropriate oven burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position.</p> <p>Now use another hand and press the knob high voltage ignition on the control panel device starts firing the oven burner. Hold the knob pressed to the limit position for about 5 seconds after the flame appears to allow the flame sensor scanner to heat up.</p> <p>Release the knob and check whether the</p>	<p>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА</p> <p>Поверните ручку крана горелки духовки влево и установите её в положение „МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ“. Подержите ручку прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени. Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного зажигания. При нагреве датчика образуется термоэлектрическое напряжение, которое придержит</p>	<p>С ДУХОВКАСЫНЫҢ ЖАНАРҒЫСЫНЫҢ ТҰТАНДЫР- ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА КӨМЕГІНІң</p> <p>Духовкандың жанаңғысының шүмегінің қаламын влево бұр- және оны жағдайға "ен көп алымдылық" тағайындысындар. Қаламды панельке деген қыс-тағы үстап тұр, жақын, 5 секунд, чтобы алаудың сақтандырышының бергіші қызды. Екі колмен высоковольтного тұтандырылыштықтың деген бас- при бергіштің</p>	<p>ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРКИ ДУХОВКИ ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОПІДПАУ</p> <p>Відчиніть дверцята духовки. Встановіть регулятор температури духовки в положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“ та злегка натисніть до панелі управління до лімітованого положення.</p> <p>Потім другою рукою натисніть кнопку електропідпалу на панелі управління щоб запалити полум'я. Електропідпал почне запалювати конфорку.</p> <p>Після запалення конфорки утримуйте ручку натиснутою в лімітованому</p>

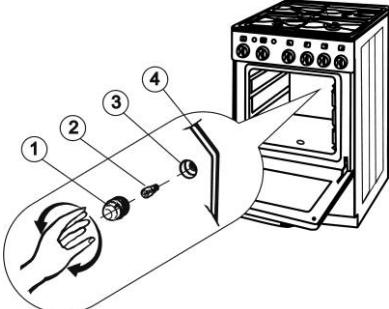
<p>burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. After that set the knob to the desired position.</p>	<p>магнит предохранителя, а газ будет гореть. Если пламя погаснет, то автоматически закроется подвод газа в горелку, несмотря на то, в каком положении находится ручка крана - "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ" или "МАЛОЕ ПЛАМЯ".</p>	<p>сақтандырыштың магнитын тізгідеттермозлектриялық кернеу қыртысталатын, ал газ жану болады. егер алау от-жігермін, сол автоматша газдың ат-ылауы в жанағыға жұмылады, қарамастан ана қарамастаң, ара қандай жағдайда шүмектің қаламы - "ең көп алымдылық" немесе "шабын алау" бол-</p>	<p>положенні впродовж 5 секунд до стабілізації полум'я. Відпустіть ручку та перевірте, чи загорілася конфорка. Якщо полум'я зникло після того, як відпустили ручку, повторіть процес запалювання. Після цього встановіть ручку в бажане положення.</p>
<p>IMPORTANT: If the burner is not on after 10 seconds, open the oven door and wait for 5 minutes before the next try.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Если же через 10 секунд газ не загорится, то перед следующей попыткой подождите 5 минут, оставив дверцу духовки открытой.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер 10 минуттан кейін газ тұтандаса, онда духовканың қырқағының ашық қалдырып, келесі әрекеттің алдында 5 минут күте турыңыз.</p>	<p>ВАЖЛИВО: Якщо конфорка не увімкнеться через 10 секунд, відчиніть дверцята духовки та зачекайте 5 хвилин. Повторіть процедуру заново.</p>
<p>SHUTTING THE BURNERS OFF Turn the selected knob to the "OFF" position and check whether the flame is extinct</p>	<p>ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ При гашении пламени горелки духовки поверните ручку термостата в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.</p>	<p>ШІЛТЕР ЖАЛЫНЫҢ ӨШІРУ Духовка шілтерінің жалының өшіру барысында термостат тұтқасын «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына бұраныз. Шілтер жалыны сөнгенін қадағалаңыз.</p>	<p>ВИМКНЕННЯ КОНФОРОК Поверніть ручку конфорки в положення „ВИМК.“ та перевірте, чи погасло полум'я.</p>
<p>BAKING / ROASTING FOOD Preheat the oven for a period of 10 - 15 min before putting yeast dough to bake.</p>	<p>ВЫПЕЧКА Перед тем, как начать выпекать, при необходимости, прогрейте духовку в течение 10-15 минут.</p>	<p>ШІЛТЕР ЖАЛЫНЫҢ ӨШІРУ Духовка шілтерінің жалының өшіру барысында термостат тұтқасын «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына бұраныз. Шілтер жалыны сөнгенін қадағалаңыз.</p>	<p>ВИПІКАННЯ/СМАЖЕННЯ СТРАВ Розігрійте духовку впродовж 10-15 хвилин перед випіканням з дрожжового тіста.</p>
<p>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.</p>	<p>Установите ручку крана горелки духовки в положение "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ". В таком положении ручку крана горелки оставьте на время, которое зависит от веса и вида приготовляемого блюда. Затем ручку можете установить в положение "МАЛОЕ ПЛАМЯ" и выпечку докончить.</p>	<p>Духовка шілтері шумегінің тұтқасын «МАКСИМАЛЬДІ ҚҰАТЫ» қалпына орнатыныз. Шілтер шумегінің тұтқасын осындай қалпында даярланып жатқан астың салмағы мен түріне қатысты уақытта қалдырыныз. Содан кейін тұтқаны «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпына орнатып, асты дайын болғанына дейін келтіру керек.</p>	<p>Ручку роботи духовки встановіть в положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“. Після розігріву духовки поставте всередину страву. Триває випікання/смаження страв при „МАКСИМАЛЬНІЙ ПОТУЖНОСТИ“, залежить від типу та ваги продуктів. Потім встановіть ручку в положення „МИНІМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ“ і випікати до готовності страви.</p>
<ul style="list-style-type: none"> For best baking/roasting results insert the grid with the tray into the second level guide from below. Experience says that yeast dough is 	<ul style="list-style-type: none"> Для ориентации сообщаем, что время выпечки пирожков из дрожжевого теста, приблизительно, 25-30 минут. На выпечку изделий из 	<ul style="list-style-type: none"> Бағдарға алу үшін ашытқан қамырдан жасалған бөліштер пісіру уақыты шамамен 25-30 минут екенін хабарлаймыз. Май мен сутти 	<ul style="list-style-type: none"> Для найліпшого результату встановлюйте решітку та дека у другі з верху направляючи. Зазвичай, для приготування

<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> If possible, avoid opening the oven door during the baking process if possible. The temperature regime within the oven might be disturbed, resulting in prolonged baking time or burnt food. If you should detect considerable differences between the set temperature and the actual oven temperature, contact qualified service personnel. 	<p>сдобного дрожжевого теста потребуется 45 минут, из слоёного или песочного теста - 12-18 минут.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 dna духовки пазы боковых стен. Требуемое время выпечки и выбор температуры зависит от вида и объема, рецептуры и способа приготовления блюда, а также от величины давления газа в сети. Поэтому, время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком. 	<p>ашытқан қамырдан бұйымдарын пісірге 45 минут, қаттама немесе қант қосылған қамырлардан - 12-18 минут талап етіледі.</p> <ul style="list-style-type: none"> Бік бөлштерді пісіру барысында қаңылтыр табаны немесе бәліш бар нысанды қалай қаңылтыр табага (негұрлым тегіс пісі ушін) салып, олардың екеуін де духовканың түбінен жақ қабыргаларының екінші көртігіне салынған торға қою керек. Пісірудің талап етілетін уақыты мен температурасын таңдау астың түрі мен көлеміне, рецептұрасы мен даярлау тәсіліне, сондай-ақ желідегі газ қысымының көлеміне көткес. Сондықтан, астың әр түрін даярлау үшін қажет уақыт пен температурасы Сіздің тәжірибеліз бен дағдыларыңызға сәйкес тұра орнатылуы мүмкін. 	<p>дріжджового тіста необхідно 25-30 хвилин, Різдвяного пирога – 45 хвилин, дрібної випічки – 12-18 хвилин. Однак, дана інформація не є точною, ії необхідно перевірити індивідуально.</p> <ul style="list-style-type: none"> При можливості уникайте вічинення дверць духовки під час приготування. Температурний режим в межах духовки може змінитися, спричиняючи подовження тривалості готування чи навіть пригорання їжі. Якщо ви виявите значну розбіжність між встановленою температурою та реальною, негайно зверніться у сервісний центр.
<p>HELPFUL HINT: When baking high rise yeast dough put it on aluminum baking tray and insert it in the second guide level from the bottom.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! При выпечке высоких пирогов рекомендуем противень или форму с пирогом уложить на алюминиевый противень (для более равномерного выпекания) и поставить их оба на решётку, вставленную во вторые от dna духовки пазы боковых стен.</p>	<p>НАЗАР АУАРЫНЫЗ! Бік бөлштерді пісіру барысында қаңылтыр табаны немесе бәліш бар нысанды қалай қаңылтыр табага (негұрлым тегіс пісі ушін) салып, олардың екеуін де духовканың түбінен жақ қабыргаларының екінші көртігіне салынған торға қою керек.</p>	<p>КОРИСНА ПОРАДА: Випічку з дріжджового тіста найкраще випікати в алюмінієвому дейзі, яке необхідно встановити у другий рівень спрямовувачів знизу.</p>
<p>INSERTING OF GRID IN THE OVEN</p>	<p>УСТАНОВКА РЕШЕТКИ В ДУХОВКУ</p>		<p>ТОРДЫ ДУХОВКАҒА ОРНАТУ</p>

TEMPERATURE INDIKATOR	ИНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРЫ	ТЕМПЕРАТУРА ИНДИКАТОРЫ	ІНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРИ
The cooker is equipped with oven temperature indicator (°C). Temperature is only informative.	Соответствие температуры внутри духовки показаниям индикатора (в °C) изображено на рисунке. Температура только информативная.	Духовка ішіндегі температурасының индикатор көрсеткіштеріне (°C) сәйкес келүі суретте көрсетілген. Температурасы тек ақпараттық.	Плита обладнана індикатором, який показує температуру всередині духовки (в °C). Значення температури – інформаційне.
			
CLEANING AND MAINTENANCE	УХОД ЗА ПЛИТОЙ	ПЛИТАНЫҢ КҮТИМІ	ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ
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.	Плитамен кез келген өрекеттер барсында, кунделікті қолданудан басқа, газ құбырындағы орналасқан газ беру шүмегін жабыңыз да, плитаны электр желісінен ажыратыныз.	Перед чищением або техничним обслуговуванням приладу вимкніть його з електромережі та встановіть усі ручки конфорок та регулятор температури в положення „ВІМК.“ та дайте охолонути плиті повністю.
CLEANING THE CABINET	ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	СЫРТҚЫ БЕТІН ТАЗАЛАУ	ЧИЩЕННЯ КОРПУСУ
<ul style="list-style-type: none"> Clean the exterior with a damp sponge and some detergent. Fat stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. Never clean enameled surfaces with abrasive agents as they may permanently damage the surface of the appliance. 	<ul style="list-style-type: none"> Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо. Жирные пятна устраните теплой водой со специальным чистящим средством для эмали. Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали. 	<ul style="list-style-type: none"> Плитаның бетін сулы шуберекпен немесе беттік-белсенді жуу құралы бар ысышпен тазаланыз. Содан кейін құргатып сүртіңіз. Майың дәктарды эмальға арналған арнайы тазартқыш құралы қосылған жылы сумен кетіріңіз. Ешқашан эмаль бетін бузатын абразивті құралдарын қолданбаңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> Зовнішню частину приладу необхідно чистити вологою ганчіркою і мийним засобом. Жирові плями необхідно видалити теплою водою та спеціальним мийним засобом для емалі. Ніколи не можна чистити емальовані поверхні абразивними засобами, оскільки це може пошкодити поверхню приладу.

			
HOB GRID <ul style="list-style-type: none"> Remove the cooking grid from the hob and wash it separately or place it into the dishwasher. After washing replace it to fit the appropriate grooves in the hob. Remove burner parts (cover, distributor) from the hob and soak them in warm water with added detergent for 10 minutes. After washing dry the burner parts carefully and check whether all burner notches are clean, then return them back to their position. 	ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА <ul style="list-style-type: none"> Снимите решётку с варочного стола и вымойте с поверхности активным моющим средством или в посудомоечной машине. 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 высушите и установите. 	ПІСІРУ ҮСТЕЛІН ТАЗАЛАУ <ul style="list-style-type: none"> 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 кейн оларды жуыңыз, жалын бөлгіштеріндегі тесіктерінің тазалығын тексерініз, барлығын мұкият кептіріңіз де орнына орнатыныз. 	РЕШІТКА КОНФОРКИ <ul style="list-style-type: none"> Зніміть решітку з варильної поверхні та помийте окремо або помістіть в посудомийну машину. Після миття установіть її на варильну поверхню відповідним чином. Зніміть частини конфорок (кришки, розсіювач) та замочіть в теплій воді з мийним засобом на 10 хвилин. Після миття ретельно висушіть частини конфорок та перевірте чи усі зубці конфорок чисті, помістіть у попереднє положення.
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 посудомоечной машине.	ЕСКЕРТЕМІЗ: жалын бөлгіштері қалайы қорытпадан әзірленген, сондықтан оларды жуғыш машинада жууды ұсынбаймыз.	ПРИМІТКА: Оскільки кришки розсіювача конфорки зроблені з алюмініевого сплаву, ми не рекомендуємо мити їх в посудомийній машині.
OVEN <ul style="list-style-type: none"> Clean the oven walls with a damp sponge and detergent. To clean stubborn stains burned into the oven wall use a special detergent for enamel. After cleaning carefully wipe the oven dry. Clean the oven only when it is completely cold. Never use abrasive agents, because they will scratch enameled surface. Wash the oven utensils with a sponge and detergent or put them in the dishwasher (grid, pan, etc.). You can also use special detergents to remove rough stains or burns. 	ОЧИСТКА ДУХОВКИ <ul style="list-style-type: none"> Чистить духовку можно только тогда, когда она холодная. Очищая духовку, не удаляйте припречённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов. Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки духовок, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите. После очистки стенки духовки тщательно вытрите. 	ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ <ul style="list-style-type: none"> Духовканы тек ол сүық болып тұрғанда тазалау керек. Духовканы тазартса отырып, күйіп қалған тарам қалдықтарын үшкір метал заттарымен кетірменіз. Духовка қабыргаларының бетін синтетикалық беттік-белсенді жуғыш құралдары бар сумен дымылдатыныз немесе оларға духовканы тазалауга арналған арнайы жуғыш құралын құйыңыз да, шетка немесе шуберек қолдана отырып тазалаңыз. Тазалағаннан кейін духовка қабыргаларын мұкият сүртіңіз. Эмальданған бетін ақауландырып 	ДУХОВКА <ul style="list-style-type: none"> Протріть стінки духовки вологою ганчіроқта мийним засобом. Для очищення стійких плям на стінках духовки використовуйте спеціальні мийні засоби для емалі. Після чищення ретельно витріль насухо духовку. Чистіть духовку, тільки коли вона повністю охолода. Ніколи не використовуйте абразивні мийні засоби, оскільки вони можуть пошкодити емальовану поверхню. Приладдя духовки необхідно мити мийним засобом вручну або в посудомийній машині (решітку, деко, тощо). Ви також можете

	<ul style="list-style-type: none"> Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность. При надежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моющую машину для посуды. 	<p>алмау үшін ешқашан абразивті тазалағыш күралдарын пайдаланбаңыз.</p> <ul style="list-style-type: none"> Духовканиң керек-жарақтарын (тор, қаңылтыр таба және т.б.) синтетикалық беттік-белсенді жұыш күралдары бар ысышпен немесе ыдыс жұыш машинасымен жуыңыз. 	скористатися спеціальним мийним засобом для видалення стійких плям.
BULB REPLACEMENT	<p>ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ</p> <p>При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок:</p> <ul style="list-style-type: none"> проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”; выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите, снимите плафон с лампочки, выкрутив его влево, выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую, наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо, включите главный выключатель. 	<p>ДУХОВКАҒА ЖАРЫҚ ТҮСІРУ ЛАМПЫШАЛАРЫН АУЫСТЫРЫ</p> <p>Лампышаны ауыстыру барысында мына тәртілті ұстануды ұсынамыз:</p> <ul style="list-style-type: none"> басқару панеліндегі барлық тұтқалары «СӨНДІРІЛГЕҢ» қалпына орнатылғаны қадағалаңыз, плитага электрэнергиясын жеткізу желісіндегі бас сөндіргішті өшіріңіз, лампышаны солға бұрап, плафонды шешіп алыңыз, ақаулы лампышасын бұрап алыңыз да, жаңасын салыңыз; плафонды оңға бұрап, лампышага кигізіңіз, бас сөндіргішті іске қосыңыз. 	<p>ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> Установіть усі ручки в положення „ВІМК“ (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



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 Т 300°, Е14, 230 - 240 В, 25 Вт. 1. Плафон 2. Лампа 3. Патрон 4. Задняя стенка духовки	ЕСКЕРТПЕ: Духовкаға жарық түсіру үшін Т 300°, Е14, 230-240 В, 25 Вт лампышасы колданылады. 1. Плафон 2. Лампыша 3. Патрон 4. Духовканың артқы қабыргасы	ПРИМІТКА: Для освітлення духовки завжди використовуйте Т 300° С, Е14, 230-240 В, 25 Вт лампочку. 1. Скляна кришка 2. Лампочка 3. Патрон 4. Задня стінка духовки
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 Духовканың үздіксіз тазала- үшін, біз келесі расімді: ұсынамыз Пештің басқармасының реттеуіші духовкамен салқын ВКЛ(1 ) жағдайына. Кастрелге күй- кипятка 0,4 л выпечки және итер- оп теменгі ойысқа. Арқылы отыз минут астың қалдықтарының баста Сыр, жұмсарады және протирать болады ылғалды матамен.	AQUA CLEAN Для регулярного очищения духовки мы рекомендуем наступную процедуру: Встановіть ручку регулювання потужності холодної духовки у положення УВІМК (1 ). Налийте у деко для випікання 0,4 літри води та вставте його у нижні направляючі духовки. Через 30 хв розм'якшені залишки їжі з емалі можна буде витерти вологою ганчіркою.

OVEN

Procedure for cleaning of internal glass door.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

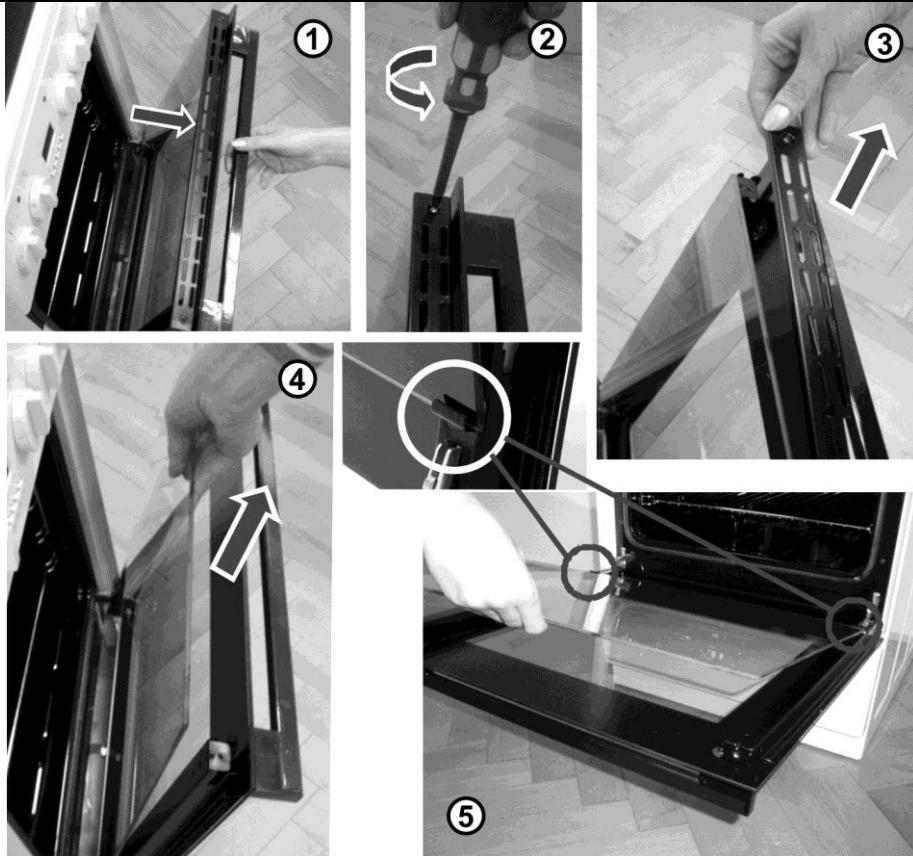
Как очистить внутренние стекло дверь духовки.

ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ

духовка есікшесінің ішкі шынысын қалай тазалау керек.

ЧИЩЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Продура очищення внутрішнього скла дверцят духовки.



WARRANTY TERMS AND CONDITIONS	РЕКЛАМАЦІЯ	РЕКЛАМАЦІЯ	ГАРАНТІЙНИЙ ТЕРМІН ТА УМОВИ
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 устранийте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы плыту 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.	Кепілдік мерзімі кезеңінде ақаулыктар туындаған жағдайда оларды өз бетінде жоймаңыз, ол туралы Сіз плитаны сатып алған дүкенге немесе оны пайдалануға қосқан үкіметті сервистік үйімінде хабарлаңыз. Осы орайда, тиісті түрде толтырылған «Кепілдік талоның» міндетті түрде көрсетіңіз. «Кепілдік талоныңыз» рекламация зауыт-әзірлеушімен қабылданбайды.	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 талон, заповнений відповідним чином. При відсутності Гарантійного талона прилад не буде обслуговуватися по гарантії.
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.	ЕСКЕРТПЕ: осы бұйымның құрамында екніш рет пайдаланылып мүмкін материалдары бар.	ПРИМІТКА: Прилад доставляється вам у відповідній захисній упаковці. Цей пакувальний матеріал підлягає повторній обробці, якщо у вашій місцевості існує відповідна служба.
DISPOSAL OF PACKAGING	СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ	ҮДЫСТАРДЫ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ	УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ
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	Гофрирленген картон, орауыш қағазы - ескі-құксы шикізатқа сату, - макулатура қалдықтарына. Ағаш тіреуштері - арналы контейнерлерге, - басқа да пайдалануға. Полиэтилен пакеттері, пластмасса тетіктері - пластмассага арналған контейнерлерге	Доставте пакувальний матеріал до відповідної служби для його утилізації. Гофрований картон, пакувальний папір - у відповідній службі для утилізації; - в контейнери для використаного паперу; Дерев'яні частини - для іншого використання; - у відповідній службі по утилізації; Пакувальна фольга та пакети - в контейнери для використаного пластику.

DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES	ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	ҚЫЗМЕТ ЕТУ МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН КЕЙИН ПЛИТАНЫ ЖОЮ	УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ
 <p>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.</p>	<p>Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.</p>	<p>Осы аспап пайдаланудан шыққан электр және электрондық бұйымдары бар үндеу туралы 2012/19/EU Еуропалық Директивасына сәйкес таңбаланған (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Осы Директивамен қайталама ресурстарын пайдалануга бірыншай ғылыми (EU) түрги орнатылған.</p>	<p>Прилад складається з частин, придатних для повторної переробки. Коли ваш прилад відслужить свій термін, зверніться у відповідні служби по утилізації приладів. Прилад марковано відповідно до Директиви 2012/19/EU щодо використаного електричного і електронного обладнання - WEEE. Після закінчення терміну корисного користування прилад необхідно доставити у службу утилізації електричного і електронного обладнання.</p>
INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	ЖИНАҚТАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛЫ	ІНСТРУКЦІЯ З УСТАНОВКИ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ
<p>The appliance must be installed in accordance with valid local regulations, and shall be placed only in well vented spaces.</p>	<p>Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p>	<p>Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек.</p>	<p>Прилад необхідно встановити згідно діючих місцевих стандартів та в добре провітрюваному приміщенні.</p>
<p>IMPORTANT PRECAUTION: Any movement of the appliance from the existing installation requires shutting gas supply and disconnecting the appliance from electric mains power. After installation the qualified personnel should perform the following: <ul style="list-style-type: none"> Leakage test on gas couplings, and correct electric connection to the mains. </p>	<p>ВНИМАНИЕ! При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети. В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее: <ul style="list-style-type: none"> все ручки кранов горелок и </p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Плитамен кез келген әрекеттер барсында, кунделікті қолданудан басқа, газ құбырындағы орналасқан газ беру шумегін жабыңыз да, плитаны электр желісінен ажыратыңыз. Қауіпсіздік мақсатында күтім жүргізер алдында мыналарды орындаңыз: <ul style="list-style-type: none"> шілтер мен термостат шумектерінің </p>	<p>ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: При будь-якому пересуванні приладу з місця встановлення і підключення необхідно перекрити кран подачі газу та вимкнути прилад з електромережі. Після установки приладу фахівець сервісного центру повинен виконати наступне: <ul style="list-style-type: none"> Перевірити виток газу на з'єднаннях та правильність електричного </p>

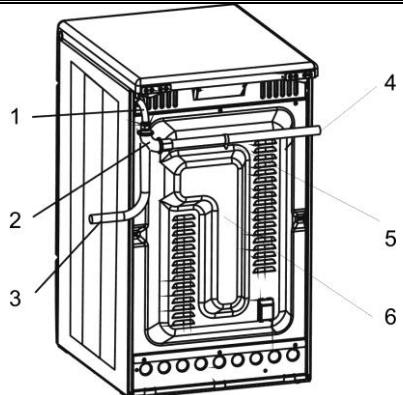
<ul style="list-style-type: none"> Check gas burners and their adjustment (oven burner prime air, saving power input, thermoelectric sensors). Explain to the customer all functions of the appliance and particulars regarding its servicing and maintenance. 	<p>термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО";</p> <ul style="list-style-type: none"> отсоедините плиту от линии электросети, вытащив вилку из розетки, и от линии газопровода, закрыв кран перед плитой; подождите, пока плита остывает. 	<p>барлық түткәларын «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатыңыз;</p> <ul style="list-style-type: none"> айырды розеткадан сұрып алып, электр желі сымынан және плита алдындағы шумекті жауып, газ құбыры желісінен плитаны ақыратыңыз; плита сұғанша күте тұрыныз. 	<p>підключення.</p> <ul style="list-style-type: none"> Перевірити газові конфорки та їх складові (нагрівач духовки, збереження вхідної електроенергії, термоелектричні сенсори). Розказати покупцю про усі функції і технічне обслуговування пристріду.
--	--	---	---

LOCATION	УСТАНОВКА ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫ ОРНАТУ	РОЗМІЩЕННЯ

<p>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. The appliance is designed for installation in the line of kitchen cabinets. The cooker can be located in the standard kitchen with a minimum space of 20m³. If the kitchen is smaller (but not less than</p>	<p>Установку должна проводить только фирма, работники которой имеют для такой деятельности соответствующую квалификацию и полномочия. Установку следует проводить согласно национальным директивам и стандартам. Плита может быть установлена в ряд с кухонной мебелью. Объем помещения должен быть минимально</p>	<p>Орнатуын қызметкерлерінің осындағы қызмет үшін тиісті біліктілігі мен үекілетлігі бар фирмаға жүргізе алады. Орнатуды үлттық директивалар мен стандарттарға сәйкес жүргізу қажет. Плитаны ас үй жиһазымен қатар орнатуға болады. Жайдың көлемі минимальді 20m³ болуы керек. Аз</p>	<p>Установку повинна проводити винятково фахівець, який має відповідну кваліфікацію та уповноваження. Установку слід проводити згідно з національними стандартами та директивами. Прилад спроектовано для іnstalляції в лінії кухонних шафок. Плиту можна розмістити в стандартній кухні з мінімальною площею 20m³.</p>
--	--	--	--

<p>15m³ as a minimum) it is necessary to provide a hood. Regarding thermal resistance the cooker can be positioned on any floor, as long as it is not located on a pedestal.</p> <p>Minimum distance of 750 mm, in line with the manufacturer's instructions.</p>	<p>20m³. Помещения с меньшим объемом (минимально 15 м³) должны быть обеспечены вентиляцией. Плита не должна устанавливаться на подставку.</p> <p>Минимальное расстояние между воздухоочистителем и плитой - 750 мм.</p> <p>Остальные размеры при установке воздухоочистителя должны соблюдаться в соответствии с рекомендациями изготовителя воздухоочистителей.</p>	<p>көлемі бар жайлар (минимальді 15 м³) жеделтпемен қамтамасыз етілуі керек. Плитаны тұғырыққа орнатуға болмайды.</p> <p>Ауа тазартқыш пен плита арасындағы минимальді арақашықтығы - 750 мм. Ауа тазартқышын орнату барысындағы қалған көлемдері тазартқыш өзірлеушісінң ұсынымдарына сәйкес ұстанылуы керек.</p>	<p>Якшо площа кухні менша (але не менша ніж 15м³, як мінімум), на кухні необідно розмістити витяжку. Відносно тепlostікості плиту можна розмістити на будь-яку підлогу, але не на підставку.</p> <p>Мінімальна відстань між плитою та витяжкою – 750 мм, згідно інструкції виробника.</p>
<p>CONNECTION TO GAS SUPPLY</p> <p>GAS SUPPLY</p> <p>The appliance may be connected to gas supply by only by the authorized personnel. Connection must comply with the local standards and requirements. The gas supply pipe must be fitted with the accessible gas shut-off cock, located before the coupling with the cooker.</p>	<p>ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ</p> <p>ГАЗОПРОВОД</p> <p>Присоединение плиты к газопроводу должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организацией в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p>	<p>ПЛИТАНЫ ГАЗ ҚҰБЫРЫНА ҚОСУ</p> <p>ГАЗ ҚҰБЫРЫ</p> <p>Плитаны газ құбырына қосу Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес үекілді сервистік үйымының мамандарымен орындалуы керек.</p>	<p>ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ</p> <p>ГАЗОПОСТАЧАННЯ</p> <p>Підключити прилад до газопостачання має право лише кваліфікований фахівець. Підключення повинне відповідати усім діючим місцевим стандартам та інструкціям. Труба газопостачання повинна бути обладнана доступним краном для перекривання подачі газу, який повинен знаходитися перед з'єднанням з плитою.</p>
<p>WARNING:</p> <p>In handling the gas line (e.g. connection to the gas distribution system or flexible gas hose) always use a wrench to hold the gas line terminal, in order to avoid deformations.</p>	<p>ВНИМАНИЕ!</p> <p>Чтобы при выполнении присоединения плиты к газопроводу или при присоединении с помощью шланга не произошло повреждение наконечника газового присоединения, применяйте для его поддержки ключ.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!</p> <p>Плитаны газ құбырына қосуды орындау барысында немесе шланг арқылы қосу барысында газ қосудын ұштамасының ақауланыны болдырмау үшін, оны қолдауга арналған кілтті қолданыңыз.</p>	<p>ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:</p> <p>При роботі з газовою лінією (наприклад, при приседнні до системи розподілу газу або гнучкому газовому шлангу) завжди використовуйте гайковий ключ для утримування кінця газового шлангу, щоб уникнути деформації.</p>
<p>CONNECTION TO THE NATURAL GAS NETWORK</p> <p>Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator.</p>	<p>ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ</p> <p>Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p>	<p>ПЛИТАНЫ ТАБИҒИ ГАЗДА ҚОСУ</p> <p>Плитаны газга қосу Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орындалуы керек.</p>	<p>ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ</p> <p>Підключення повинно відбуватися згідно місцевих діючих стандартів та законодавства. У випадку надмірного тиску газу скористайтеся регулятором тиску.</p>

CONNECTION TO THE LPG NETWORK Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator. Special LPG coupling must be installed at the 1/2" pipe connection.	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К БАЛЛОНУ С ПРОПАН-БУТАНОМ Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя. Шланг должен иметь присоединительный штуцер с внутренней резьбой с номинальным диаметром 1/2".	ПЛИТАНЫ ҚОСУ САТЫП АЛУШЫНЫҢ ЕЛІНДЕ ҚОЛДАНЫСТАҒЫ НОРМАЛАР МЕН ЕРЕЖЕЛЕРГЕ СӘЙКЕС ОРЫНДАЛУЫ КЕРЕК. Шланғының 1/2" номиналды диаметрімен ішкі оймасы бар қосынш штуцері болуы керек.	ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЗРІДЖЕНОГО ГАЗУ Підключення повинно відбуватися згідно місцевих діючих стандартів та законодавства. У випадку надмірного тиску газу скористайтесь регулятором тиску. Спеціальний патрубок для зрідженого газу необхідно установити в 1/2" з'єднувальну трубу.
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. We recommend the use of metal gas hoses.	ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА Недопустимо применять шланг, который не имеет сертификации для использования его с данной целью. Рекомендуемая длина шланга 1000 мм и тепловое сопротивление шланга мин. 100°С. На шланг не должно влиять излучаемое тепло и не должно быть соприкосновения с открытым огнем. 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 шланга. Мы рекомендуем использовать металлические шланги.	ШЛАНГ АРҚЫЛЫ ГАЗ ҚҰБЫРЫНА ҚОСУ Шланғының осы мақсатпен пайдалану үшін сертификаттау жоқ шланғының көлдануға рұқсат етілмейді. Шланғының ұзындығы 1000 мм және шланғының жылулық қарсылығы мин. 100°С. Шланғыңа таратылатын жылулық асер етпеу керек және ашың оттег жаңасу болмауы керек. Шланғыны плитаның духовка тұрған жеріндегі сыртқы қабырғасының бөлігіне тесеуге болмайды. Біріктірулерін тығызыдауды шланғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулығында зауыт-әзірлеушісімен ұзынлыған тығызыдашы материалымен орындау қажет. Біз металл шланғыларын пайдалануды ұсынамыз.	ПІДКЛЮЧЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГНУЧКОГО ШЛАНГУ Необхідно використовувати винятково шланг, що повністю відповідає місцевим стандартам та рекомендованою довжиною 1000мм. Термостійкість з'єднувального шлангу повинна складати щонайменше 100° С. Кожен шланг повинен мати інструкції з підключення, припустимого нагріву, строку служби, тощо. Необхідно беззаперечне дотримуватися цих інструкцій. Ми рекомендуємо використовувати металеві шланги газу.
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 - пружина крепёжная 6 - задняя стена плиты	1 - газ жеткізу ұштамасы 2 - ійні 3 - газ шлангысы (оң жақтан жеткізу) 4 - газ шлангысы (сол жақтан жеткізу) 5 - тіреу дοгабасы 6 - плитаның артқы қабырғасы	1 - Місце під'єднання газу 2 - Коліно 3 - З'єднувальний шланг (праве підключення) 4 - З'єднувальний шланг (ліве підключення) 5 - Фіксуюча скоба 6 - Задня стінка плити



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 обязательноочно закрепить крепёжной пряжкой, которая защёлкнута в отверстие на заднем кокухе плиты. Крепёжная пряжка входит в комплект принадлежностей плиты.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

газды жеткізу барысында шлангты міндетті түрде плитаның артқы бүркенішіндегі санылауға бекітілген тіреу дөгабасымен мықтап бекіту керек. тіреу дөгабасы плитаның керек-жарақтары жыныстығына кіреді.

ВАЖЛИВЕ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:
У випадку лівостороннього підключення (якщо дивитися спереду), шланг необхідно зафіксувати за допомогою затискача, приєднаного до задньої стінки плити. Затискач для фіксації знаходитьться у комплекті аксесуарів.

HOB BURNER SETTINGS

РЕГУЛІРОВКА ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК

ГАЗ ШІЛТЕРЛЕРІН РЕТТЕУ

НАЛАШТУВАННЯ ГАЗОВИХ КОНФОРОК

MINIMUM OUTPUT ADJUSTMENT

Before starting any adjustments disconnect the appliance from the mains power supply. Adjustments must be carried out with the tap at the "SAVING" position.

The minimum gas output is correctly adjusted when the inner cone of the flame arrives at the height of 3 to 4mm. If this is not the case, first remove the tap knob and then tighten or loosen the screw C, depending on whether the

РЕГУЛІРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ

При переналадке плиты на пропан-бутан винт С должен быть закручен 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

МИНИМАЛЬДІ ҚУАТЫН РЕТТЕУ

Плитаны пропан-бутанға қайта реттеу барысында С бурандасы тірекке дейін бұралуы керек. Газ пісіру шілтерінің минимальді қуаты, егер жалынның ішкі конусы 3-тен 4 мм-ге дейін білктікке жеттеп болса, дұрыс реттеген болып есептеледі.

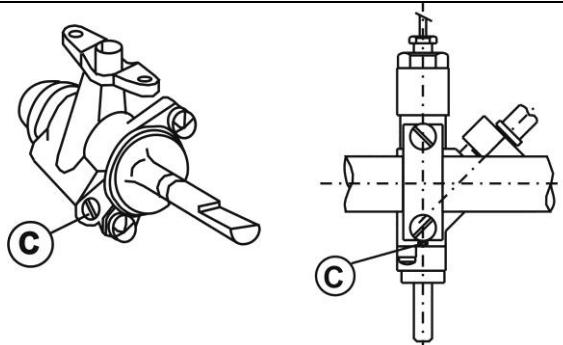
Шумектің тұтқасын шешіп, бірақ алдын ала оны «ШАФЫН ЖАЛЫН» қалпына орнатып, С бурандасын бұрап жауып немесе бұрап шешіп, шілтер

РЕГУлювання мінімальної потужності

Перед будь-яким регулюванням вимкніть прилад з електромережі. Регулювання необхідно виконувати при газовому крані в положенні „ЗБЕРЕЖЕННЯ”. Мінімальна газова потужність відрегульована правильно, коли внутрішній конус полум'я досягає висоти від 3 до 4 мм.

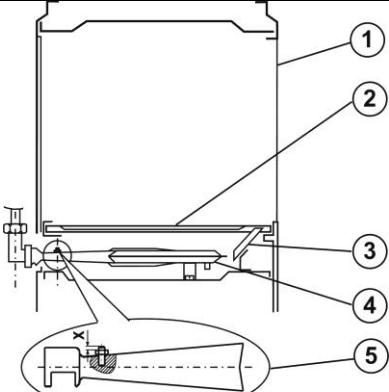
У іншому випадку спочатку зніміть ручку крана, а потім затягніть або посплатіте гвинт С, залежно від того,

flame is to be reduced or increased. The adjustments must be carried out so that the end position of the tap is actually its minimum position. For butane/propane the screw C must be fully screwed in	мощность пламени горелки, завинчивая или отвинчивая винт С.	жарлының қуатын реттеуге болады.	чи полум'я зменшене чи збільшене. Для бутана/пропана гвінт С повинен бути повністю загвинченим.
--	---	----------------------------------	--



OVEN BURNER SETTINGS	РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ	ДУХОВКА ШІЛТЕРІН РЕТТЕУ	НАЛАШТУВАННЯ ГОРІЛКИ ДУХОВКИ
<p>PRIMARY AIR ADJUSTMENT To access the primary air adjusting screw (5), open or remove oven door and remove oven bottom (2). By unscrewing the adjusting screw the quantity of primary air is increase, by tightening it is reduced. The air/gas mixture is correct when the flame has blue color. Adjust screw 5 for value X in accordance with the table, and tighten the nut. Check that the burner is working properly: the flame must be blue and sharp, without a yellow tip.</p>	<p>РЕГУЛИРОВКА КОЛИЧЕСТВА ПОДСАСЫВАЕМОГО ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА Отрегулировать количество подсасываемого воздуха можно с помощью регулировочного винта. Но прежде нужно открыть дверцу духовки (при необходимости, дверцу снять с петель) и вытащить дно. При отвинчивании регулировочного винта количество первичного подсасываемого воздуха увеличивается, при завинчивании - уменьшается. Положение винта (величину „X“) нужно установить в соответствии с нижеприведённой таблицей.</p>	<p>СОРЫЛАТЫН БАСТАПҚЫ АУАНЫҢ САНЫН РЕТТЕУ Сорылатын ауаның санын реттегіш бурандасы арқылы реттеуге болады. Бірақ алдымен духовканың есікшесін ашып (қажет болған жағдайда, есікшесін ілмектен алу керек), тубін алып шығу керек. Реттегіш бурандасын бұрап алу барысында бастапқы сорылатын ауаның саны үлгайды, бұрап салу барысында – азайды. Буранданың қалпын („X“ мөлшері) теменде көлтірілген кестеге сәйкес орнатуға болады.</p>	<p>ПОЧАТКОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ГОРІЛКИ Щоб дістатися регулювальний гвінт (5), відчиніть або зніміть дверцята духовки, і зніміть дно духовки (2). Відкручуючи регулювальний гвінт, ви збільшуєте подачу повітря, при затягуванні гвінта – зменшусте. Суміш повітря/газу відрегульовано, якщо полум'я має блакитний колір. Відрегулюйте гвінт 5 для значення X згідно таблиці, і затягніть гайку. Перевірте, чи конфорка працює правильно: полум'я повинне мати бути чітким із гострими кінчиками і блакитного кольору без жовтих кінчиків.</p>

1 – Front oven wall 2 – Oven bottom 3 – Ignition tube 4 – Oven burner 5 – Oven burner adjusting screw	1 – передняя стена духовки 2 – дно духовки 3 – трубка запальная 4 – горелка духовки 5 – винт регулировочный	1 – духовканың алдыңғы қабырғасы 2 – духовканың түбі 3 – тұтандырыш түтігі 4 – духовканың шілтері 5 – реттеңіш бұрандасы	1 – Передня панель духовки 2 – Дно духовки 3 – Труба електропідпалювання 4 – Конфорка духовки 5 – Регулювальний гвинт
---	---	--	---



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 $\frac{1}{2}$ or $\frac{3}{4}$ turn for natural gas

Oven temperature selector

Disconnect the cooker from the mains power supply. Lift the oven temperature selector knob. For propane/butane fully tighten screw G.

- For natural gas unscrew screw G by a $\frac{1}{2}$ or $\frac{3}{4}$ turn for natural gas
- Light the oven burner and close

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 регулировку, закрутив винт G до упора, если плита работает на пропан-бутане, и открутив на $\frac{1}{2}$ " и даже на $\frac{3}{4}$ " оборота при работе плиты на природном газе.

Установите ручку крана на „МАКСИМАЛЬНУЮ МОЩНОСТЬ“.

«ШАҒЫН ЖАЛЫН» ҚАЛПЫНДАҒЫ ҚУАТТЫ РЕТТЕУ

Осы операция мына тәсілмен орындалады:

Духовканың есігін ашып, тубін алып шығу керек.

Духовканың тұтқасы

Духовка шілтері шумегінің тұтқасын шешіп алыңыз.

Егер плита пропан-бутанда жұмыс істесе, G бұрандасын тірекке дейін бұрап, және плитаның табиги газда жұмыс істейі барысында $\frac{1}{2}$ " және тіпті $\frac{3}{4}$ " айналымын тарқатып бұрап, алдын ала реттеүін орындаңыз.

Шұмек тұтқасын „МАКСИМАЛЬДІ

РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНОЇ ПОТУЖНОСТІ ГОРІЛКИ ДУХОВКИ

Дотримуйтесь наступних правил:
Зніміть дно духовки.

Ручка роботи духовки

Зніміть ручку регулювання роботи духовки.

Для пропану/бутану повністю затягніть гвинт G, для природного газу – викрутіть гвинт G на $\frac{1}{2}$ або $\frac{3}{4}$ повороту для природного газу.

Регулятор температури духовки

Від'єднайте духовку від електромережі. Зніміть ручку регулятора температури духовки. Для пропану/бутану повністю затягніть гвинт G, для природного газу – викрутіть гвинт G на $\frac{1}{2}$ або $\frac{3}{4}$ повороту для природного газу.

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.

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.

Зажгите газ горелки, закройте дверцы 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.

ҚУАТКА" орнатысыз .

Шілтердің газын тұтатыныз, есікшесін жабыныз да, духовканы, шамамен, 15 минут қыздырыныз.

Содан кейін шүмек тұтқасын «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпына орнатыныз және G бұрандамасымен түпкілкіт реттеуін орындаңыз.

Бұранданы онға бурау барысында жалын азайды, ал согла бурау барысында – үлгяды. Шілтер қуаты, егер жалынның ішкі конусы 3-тен 4 мм-ге дейінгі біктікке жетсе, ал духовканың ортасындағы температурасы максималды 160°C болса, дұрыс реттелген болып есептеледі.

Запаліт конфорку духовки та зачиніть дверцята.

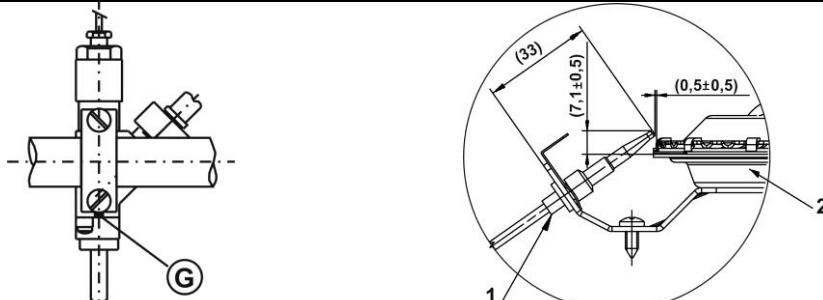
Ручка роботи духовки

Встановіть ручку роботи духовки в положення МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ та нагрівайте духовку впродовж 15 хвилин. Потім встановіть ручку роботи духовки в положення ЗБЕРЕЖЕННЯ та за допомогою гвинта G відрегулюйте полум'я .

Поворот вправо зменшує висоту полум'я, поворот вліво – збільшує висоту полум'я. Налаштування вважається коректним, якщо висота полум'я сягає 3-4 мм.

Встановіть ручки на місце та поверніть у вимкнене положення, вставте на попереднє місце дно духовки.

Якщо сенсор полум'я працює неправильно, перевірте його розміщення згідно рис.



Flame sensor position

1 – Flame sensor

2 – Oven burner

Расположение датчика предохранителя пламени:

1 – Датчик предохранителя пламени

2 – Горелка духовки

Жалын сақтандырышы датчиғінің орналасуы:

1 – Жалын сақтандырышының датчиғі

2 – Духовканың шілтере

Розміщення сенсора полум'я

1 – Сенсор полум'я

2 – Конфорка духовки

CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS

ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА

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

ПЛИТАНЫ ГАЗДЫҢ БАСҚА ТҮРІНДЕ ҚАЙТА РЕТТЕУ

Плитаны газдың басқа түрінде қайта реттеуді тек үекілтті сервистік үйымының маманы орындаі алады.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

Підключення приладу до іншого типу газу повинен виконувати лише кваліфікований фахівець.

<p>Adhere to the following procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Change nozzles of all hob burners. • Adjust or change gas pressure regulator if installed. • Adjust oven and grill burner primary air. • Adjust SAVING power position of hob burners. • Stick new gas setting label with relevant nozzle information. • Installation of the appliance and resetting to another type of gas must be endorsed in the Certificate of Warranty by the authorized service. 	<p>сервисной организации.</p> <p>При переналадке необходимо выполнить:</p> <ul style="list-style-type: none"> • замену форсунок всех горелок (см. таблицу), • регулировку минимальной потребляемой мощности всех горелок 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 форсунок, • о проведении данной операции сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“. 	<p>Қайта реттеу барысында мыналарды орындау қажет:</p> <ul style="list-style-type: none"> • барлық шілтерлердің бүркіштерін ауыстыру (кестені қарыңыз), • «ШАҒЫН ЖАЛЫН» тұғырында барлық шілтерлердің минимальді тұтынатын куатын реттеу, • газ қысымының реттегішін қайта реттеу немесе, мүмкін, ауыстыру (егер ол көлтіруші газ құбырында орнатылған болса), • бастапқы зауыттық үлгі қалқаншасын бүркіштер жиынтығымен бірге жеткізілетін жаңасымен ауыстыру, • осы операциялардың жүргізілгені туралы «Кепілдік талонында» тиисті жазбалар жасау. 	<p>При цьому необхідно притримуватися наступного:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Помінайте усі форсунки конфорок варильної поверхні; • Відрегулювати або змінити регулятор газового тиску, якщо він є; • Відрегулювати положення „ЗБЕРЕЖЕННЯ“ конфорок варильної поверхні; • Наклеїти нову етикетку параметрів газу з відповідною інформацією про форсунки. • Установка приладу та підключення до іншого типу газу повинна проводитися згідно Гарантійних умов авторизованим сервісним центром.
<p>CONNECTION TO THE MAINS POWER</p>	<p>ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ</p>	<p>ЭЛЕКТР ПЛИТАЛАРЫ</p>	<p>ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ</p>
<p>The appliance is fitted with power cord plug for connection to the mains. Power socket to which the appliance is connected must be accessible at all times. Faulty power cord must be immediately replaced with a new one.</p>	<p>Электроподключение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами безопасности электрических приборов, действующими в стране Покупателя.</p>	<p>Плиталардың электрқосылуы Сатып алушының елінде қолданыстағы электр аспалтарының қауіпсіздігі нормалары мен ережелеріне сәйкес орындалуы керек.</p>	<p>Прилад обладнано кабелем для підключення до електромережі. Електророзетка, в яку вмикаться прилад, повинна бути доступної в будь-який час. Пошкоджений електрокабель необхідно негайто замінити на новий.</p>
<p>CAUTION: Make sure that the power cord is installed in such way to avoid touching hot parts of the cooker (exhaust at the back side, bottom part of the hob). High temperature could cause damage to the insulation.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Следите за тем, чтобы электрический подводящий шнур не касался горячих частей плиты (труба отвода на задней стене плиты и нижняя часть варочного стола), при прикосновении к которым может произойти повреждение изоляции провода.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! электр көлтіруші шнуры плитаның ыстық белдітеріне (плитаның артық қабырғасындағы бұру түтігі және пісіру үстелінің темені белгігі) жана слаганың қадағаланызы, оларға жанасу жағдайында сымының оқшаулануы қауалануы мүмкін.</p>	<p>ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Упевніться, що електрокабель розміщено так, що він не торкається гарячих частин плити (вихідний отвір на задній стінці, нижня частина варильної поверхні). Висока температура може спричинити пошкодження ізоляції.</p>

LEVELING THE APPLIANCE	РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫҢ БИКТІГІН PETTEY	ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ
(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 комплект принадлежностей плиты.	Плитаны көлденен қалпына орнату немесе оны биктігі бойынша реттеу плитаның керек-жарақтары жиынтығына кіретін 4 реттегіш бұрандасы көмегімен орындалады.	(лише для деяких моделей) Варильну поверхню плити необхідно вирівняти горизонтально за допомогою 4 гвинтів, що додаються до приладу.
PROCEDURE: <ul style="list-style-type: none"> Open the cover 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: <ul style="list-style-type: none"> Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты, плиту наклоните на одну сторону, закрутите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне, плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом закрутите винты на другой стороне плиты, плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвертки из пространства, откуда был вытащен ящик для хранения принадлежностей плиты. 	ПРОЦЕСС: <ul style="list-style-type: none"> Плитаның керек-жарақтарын сақтауга арналған жәшікті алып шығыңыз, плитаны бір жағына енкейтіңіз, реттегіш бұрандаларын осы жағындағы белгіштік алдыңың және артқы саңылаупарына бұрап тастаңыз, плитаны жарсы жағына енкейтіңіз де, сол тәрізді түрде бұрандаларды плитаның екінші жағына бұрап тастаңыз, плитаны орнына қойыңыз да, плитаның керек-жарақтарын сақтауга арналған жәшікті алып шыққан көністіктен бұрайтын аспап көмегімен оны көлденен қалпына реттейңіз. 	ПРОЦЕДУРА: <ul style="list-style-type: none"> Відчиніть дверцята ящика для приладдів; Нахіліті плиту на одну сторону; Завинтіть пластикові гвинти в перекладину основи та зафіксуйте в потрібному положенні; Нахіліті плиту на протилежний бік та зафіксуйте гвинти на іншій стороні; Вирівняйте прилад за допомогою шуруповерта зі сторони ящика, або повертаючи вирівнювальні гвинти за допомогою шестигранного ключа; Процедура простіша, якщо виконана за допомогою вирівнювальні гвинтів.
NOTE: Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.	ЗАМЕЧАНИЕ : Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием и выполняется только в случае необходимости.	ЕСКЕРТУ: Плитаны биктігі бойынша реттеу міндетті талап болып табылмайды және тек қажетті жағдайда орындалады.	ПРИМІТКА: Вирівнювальні гвинти непотрібні при допустимій висоті та правильному горизонтальному положенні.
NOTICE The manufacturer reserves the right to make minor changes in these instructions for use resulting from technological changes which have no impact on the functioning of the appliance.	ЗАМЕЧАНИЕ : Производитель оставляет за собой право небольших изменений инструкции, исходящих из инновационных или технологических изменений, которые не имеют влияния на функцию изделия.	ЕСКЕРТУ: Әндіруші бұйымның функциясына әсер етпейтін инновациялық немесе технологиялық өзгерістерден шығатын нұсқаулықтың аздаған өзгерістерінің күкірьын өзіне қалдырады.	ПРИМІТКА: Виробник залишає за собою право на внесення незначних змін в інструкції, які не впливають на функціонування приладу.

ACCESSORIES TO ORDER - FOR MODEL G51101I	АКСЕССУАРЫ (ЗАКАЗЫВАЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНО) - ДЛЯ МОДЕЛИ G51101I	АКСЕССУАРЛАРЫ (ҚОСЫМША ТАПСЫРЫС БЕРИЛЕДІ) (G51101I)	ОБЛАДНАННЯ НА ЗАМОВЛЕННЯ (G51101I)
cover - lid 254190 white – metal - painted 254702 glass	крышка 254190 белый – металла- окрашенный 254207 белый – стекло	Қақпагы 254190 боялған – ақ 254207шыны – ақ	Кришка 254190 біла, фарбований метал 241207 скло
			

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 Х XX X XXXX Х.....Год производства XX.....Неделя года производства Х..... Цель использования продукта XXXX....Порядковый номер продукта в партии, выпущенной за неделю	СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ Х XX X XXXX Х..... Өндірілген жылы XX.....Өндірілген жылышың атасы Х..... Өнімді пайдалану максаты XXXX..Алтадағы шығарылған партиясындағы өнімнің реттік нөмірі.	СЕРІЙНИЙ НОМЕР Х XX X XXXX Х.....Рік виробництва XX.....Тиждень року Х.....Мета використання приладу XXXX....Порядковий номер приладу у партії за тиждень
--	---	---	---

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

	Burner Конфорка	Small малая Маленька	Medium Средняя Середня	Rapid большая Експрес	Oven Духовка
					GN51103A GN51103AS GN51103A0 GN51106A0 GN51102A
Natural gas / Природный газ/ Природний газ G 20 – 1,3 кПа (G20-13 мбар)					
EN	Nozzle diameter / Диаметр / Бұріккіш диаметрі / Диаметр форсунки (мм)	0,83	1,12	1,37	1,40
RU	Adjustment „X“/ Установка „Х“ (мм) / „Х“ қоңдырығысы (мм)/Налаштування «Х»(мм)				8
BY					6
KK					
UA					
Natural gas / Природный газ / Природний газ G 20 – 2,0 кПа (G20-20 мбар)					
	Nozzle diameter / Диаметр / Бұріккіш диаметрі / Диаметр форсунки (мм)	0,77	1,01	1,22	1,25
	Adjustment „X“/ Установка „Х“ (мм) / „Х“ қоңдырығысы (мм)/Налаштування «Х»(мм)				2
					3
Propane-butane / Пропан-бутан / Проран бутан G 30 – 3,0 кПа (G30-30 мбар)					
	Nozzle diameter / Диаметр / Бұріккіш диаметрі / Диаметр форсунки (мм (мм))	0,50	0,66	0,83	0,82
	Adjustment „X“/ Установка „Х“ (мм) / „Х“ қоңдырығысы (мм)/Налаштування «Х»(мм)				5
					6

	The company MORA MORAVIA, s.r.o. declares, that the all baking accessories, which are designed for short-time contact with food, at usual or with the producer determined use fulfill the requirements for harmlessness to the health	MORA МОРАВІЯ» заявляет, что все принадлежности для выпечки, которые предназначены для кратковременного контакта с пищевыми продуктами, при условии стандартного или определенного производителем применения, отвечают требованиям безопасности для здоровья.	MORA MORAVIA ЖШЖ тамақ енімдеріне қысқа уақыт бойы тиоге арналған бүкіл пеш құралдары (зауыттық нұсқауларда көрсетілген шарттарды орындаған жағдайда) денсаулыққа қауіпсіздік түрлігісінан қойылатын талаптарға сай екенін мәлімдейді.	Компания «МОРА МОРАВІЯ» заявляє, що все обладнання для випікання, призначене для коротчочасного контакту з харчовими продуктами, за умови стандартного або визначеного виробником застосування, відповідає вимогам безпеки для здоров'я.
--	---	--	--	--

Dimensions height/width/depth (mm)	Размеры плиты: высота / ширина / глубина(мм)	Плитаниң көлемі: білктігі / ені / терендігі (мм)	Розміри: Висота/ширина / глибина (мм)	850 / 500 / 605
Packaging dimensions height/width/depth (mm)	Размеры упаковки: Высота/ширина/глубина (мм)	Ораудың көлемі: білктігі / ені / терендігі (мм)	Розміри упаковки Висота / ширіна / глибина мм)	950 / 570 / 716

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ									
GAS COOKER	ПЛИТА ГАЗОВАЯ	GN51101I GN51101A	G51106I G51101A	GN 51104I	G51101I	GN 51102A	GN 51103A	GN 51103A0	GN 51103AS	GN 51106A0
Burner input power	Горелки									
Left front (kW)	левая передняя (малая) (кВт)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Left rear (kW)	левая задняя (средняя) (кВт)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Right rear (kW)	правая задняя (большая) (кВт)	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70
Right front (kW)	правая передняя (средняя) (кВт)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Oven	Духовка									
Oven burner (kW)	Горелка духовки (кВт)	3,00	3,00	3,00	3,00	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70
Oven light (W)	Освещение духовки (Вт)	25	25	25		25	25		25	25
Electric ignition(W)	Электророзжиг (Вт)	2	2	2	2	2	2		2	2
Min. / max. oven temperature	Min./max. температура в духовке						150 - 330°C			
Voltage (V)	Присоединение к электрической сети (В)	230 ~	230 ~	230 ~	230 ~	230 ~	230 ~		230 ~	230 ~
Total power input – gas (kW)	Мощность – газ (кВт)	10,20	10,20	10,20	10,20	9,90	9,90	9,90	9,90	9,90
Total power input – electric (W)	Мощность электрическая (Вт)	27	27	27	2	27	27		27	27
Gas type - natural gas	Вид и давление газа -природный газ	G 20 – 2,0 кПа (G20-20 мбар) в зависимости значения на этикетке								
Class	Категории	II 2НЗВ/Р								
Gas connection standard	Соединение	ISO 228-1/ G 1/2								
Class of protection against electric shock	Класс защиты от поражения электрическим током	I								

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ									
ГАЗ ПЛИТАСЫ	GN51101I GN51101A	G51106I G51101A	GN51104I	G51101II	GN51102A	GN51103A	GN51103A0	GN51103AS	GN51106A0
Шілтерлер									
Сол жақ алдыңғы (шабын) (кВт)	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Сол жақ артқы (ортаныш) (кВт)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Оң жақ артқы (үлкен) (кВт)	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7
Оң жақ алдыңғы (ортаныш) (кВт)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Духовка									
Духовканиң шілтері (кВт)	3,0	3,0	3,0	3,0	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7
Духовканиң жарық түсіруі (Вт)	25	25	25		25	25		25	25
Электртұтатқыш (Вт)	2	2	2	2	2	2		2	2
Духовкадағы мін/макс температурасы	150 - 330°C								
Электр кернеуі (В)	230 ~	230 ~	230 ~	230 ~	230 ~	230 ~		230 ~	230 ~
Қуаты – газ (кВт)	10,20	10,20	10,20	10,20	9,90	9,90	9,90	9,90	9,90
Электр қуаты (Вт)	27	27	27	2	27	27		27	27
Газдың түрі мен қысымы	G 20 – 2,0 кПа (G20-20 мбар) в зависимости от значения на этикетке								
Санаты	II 2Н3В/Р								
Газды іске қосу	ISO 228-1/ G 1/2								
Ток соғудан қорғау класы	I								

ТЕХНІЧНІ ДАНІ	
ГАЗОВІ ПЛИТИ	
Газові конфорки	
Ліва передня (маленька) (кВт)	0,90
Ліва задня (середня) (кВт)	1,60
Права задня (експрес) (кВт)	2,45
Права передня (середня) (кВт)	1,60
Духовка	
Потужність – горілки духовки (кВт)	2,7
Освітлення (Вт)	25
Електропідпалювання (Вт)	2
Мін./макс. температура духовки	150 - 330°C
Напруга (В)	230 ~
Потужність – газ (кВт)	9,25
Потужність – електро (Вт)	27
Прилад для використання природного газу	G 20 – 2,0 кПа (G20-20 мбар) залежно від значення на етикетці
Клас захисту від вологи	II 2H3 (UA)
Підключення газу (стандарт)	ISO 228-1/ G 1/2
Клас захисту від ураження струмом	I

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	GN51101I	G51106I	GN51104I	G51101I G51101A GN51101A	GN51102A	GN51103A	GN51103A0	GN51103AS	GN51106A0
Wire self	Решётка (шт.)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	+	+	+	+		+	+	+	+
Grill pan	Противень глубокий (шт.)					+	+	+	+	
Grill accessories	Принадлежность гриля									
Vzpour catch	Защитная пластина ручек кранов									
Set of adjustable feet	Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Nozzles for PB G 30-30 mbar	Комплект сопел для переналадки на пропан-бутан G 30 – 30 мбар)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Nozzles for G20-13mbar	Комплект сопел для переналадки на природный газ G 20 – 13 мбар)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Grid for small bowl	Сетка для малых судов				+					

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ	ОБЛАДНАННЯ	GN51101I	G51106I	GN51104I	G51101I G51101A GN51101A	GN51102A	GN51103A	GN51103A0	GN51103AS	GN51106A0
Тор (дана)	Решітка (шт.)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Қанылтыр таба шағын (дана)	Мілке деко (шт.)	+	+	+	+		+	+	+	+
Қанылтыр таба терен (дана)	Глибоке деко (шт.)					+	+	+	+	
Грильдің керек-жарақтары	Гриль									
Май жинайтын таба	Захисний экран									
Плита биіктігін реттеуге арналған бұрандалар (жыныттығы)	Гвинти вирівнювалыні для регулювування висоти плити (комплект)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G 30 – 30 мбар пропан-бутанды қайта реттеуге арналған бүріккіштер жинағы	Комплект форсунок для переобладнання на пропан-бутан	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G20 – 13 мбар қайта реттеуге арналған бүріккіштер жинағы	Комплект форсунок для переобладнання на G20-13мбар	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Шағын ыдыска арналған тор	Решітка для невеликого посуду				+					

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

МОРА МОРАВІЯ с.р.о. Чеська Республіка 783 66 Глубочки-Маріанське Удолі, Надражні 50

SAP 259579

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

GN51101I, G51106I, GN51103A, GN51103A0, GN51103AS ,GN51106A, GN51102A, GN51104I, G51101I, G51101A, GN51101A

EN RU BY KK UK / 2014 12 01 / **SAP 259579**