

gorenje



ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

GB

GAS COOKER

RU

BY

ПЛИТА ГАЗОВАЯ

KZ

ГАЗ ПЕШ

EN	RU	BY	KZ
OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ		ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ
Dear customer! Thank you for purchasing the appliance from our new range of gas cookers. The following information will help you understand the features of the appliance and use it safely. We hope the appliance will serve you successfully for a long period of time.	Уважаемый покупатель! Вы приобрели изделие из новой серии газовых плит. Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому, перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном "Руководстве..", и соблюдать их.		Құрметті сатып алушы! Сіз газ пештерінің жаңа сериясынан бұйым сатып алдыңыз. Біздің бұйымымыз сізге жақсы, әрі сенімді қызмет еткенін қалаймыз. Сондықтан, пешті орнату, іске қосу және қызмет көрсетер алдында осы «Нұсқаулықта» баяндалған ережелермен танысып, оларды сақтауды ұсынамыз.
IMPORTANT PRECAUTIONS	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ		ЖАЛПЫ ҰСЫНЫСТАР
• 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 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	• Данный прибор должен быть установлен, подключен и введён в эксплуатацию в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупател. • Плита не присоединяется к устройству для отвода продуктов сгорания, поэтому особое внимание необходимо обратить на вентиляцию помещения. • Проверьте, соответствуют ли данные о виде газа и напряжения, указанные на заводском типовом щитке, виду и давлению газа Вашей распределительной газовой сети и напряжению электрической сети. • Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию, ремонт, а также переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора. • О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации		• Бұл құрылғы ас үй түтін тартпасына жалғанбаған. • Осы құрылғы Сатып алушының елінде қолданылатын нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуға, қосылуға және пайдалануға берілуге тиіс. Бөлмені желдетуге ерекше назар аудару керек. • Техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген газдың түрі мен кернеу параметрінің жергілікті қамтамасыз ету желісіндегі газдың түріне және кернеудің мәніне сай келетініне көз жеткізіңіз. • Құрылғыны орнату, жөндеу, реттеу немесе басқа газ түріне лайықтап қайта баптау жұмыстарын уәкілетті мамандар ғана жүзеге асыруға тиіс (Кепілдік талонын қараңыз). • Құрылғыны орнату және басқа газ түріне лайықтап баптау жұмыстарын орындағаннан кейін, уәкілетті қызмет көрсету орталығының маманы «Кепілдік талонына» тиісті жазбаларды енгізіп, растауға міндетті. Бұндай жазбалар

bottom drawer of the appliance.

- The appliance must not be used for any other purposes other than for the preparation of food. Using the appliance for any other purposes may result in life threatening concentration of combustion by-products, or cause malfunction. The warranty does not apply to faults resulting from the incorrect use of the appliance.
- It is recommended to have the appliance checked by the authorized service personnel every two years. Such professional maintenance will extend the useful life of the appliance.
- If you should smell gas, immediately shut the gas pipe cock and cut the gas supply. In such cases the appliance may be used only after the cause of such gas escape is discovered and removed by qualified personnel and the room thoroughly ventilated.
- When using gas for cooking, heat and moisture are generated into the room, so make sure it gets sufficient air supply: keep a window open or install a mechanical ventilation device (a vapor hood with mechanical extraction). Prolonged operation of the appliance may require extensive ventilation, for instance opening the window or boosting the performance of the hood with a mechanical fan.
- The appliance requires a minimum air admission of $2\text{m}^3/\text{h}$ 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

обязан сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“ с обязательным подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей „Гарантийный талон“ будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются.

- Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период.
- Плита укомплектована и отрегулирована для работы на природном газе давлением согласно с данными на шильдике
- Для плит, работающих на природном газе, допускается установить регулятор давления газа. Для плит, работающих на пропан-бутане, установка регулятора давления газа на баллоне должна выполняться в полном соответствии с нормами, действующими в стране Покупателя.
- Плита предназначена только для теплового приготовления пищи. Недопустимо использовать плиту с целью 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.

болмаған жағдайда «Кепілдік талоны» жарамсыз деп танылады.

- Құрылғының астыңғы жағындағы тартпаға тұтанғыш заттарды сақтауға болмайды.
- Құрылғыны тағам дайындаудан басқа мақсатта қолдануға болмайды. Құрылғыны басқа мақсатта қолданғанда, тұтанғыш жанама өнімдер адам өміріне қауіп төндіретін мөлшерде жиналуы немесе құрылғыда ақау пайда болуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау әсерінен орын алған ақаулар кепілдікке жатпайды.
- Құрылғыны екі жыл сайын уәкілетті қызмет көрсету орталығының маманына тексертіп алу керек. Бұндай кәсіби күтім, құрылғының қолданыс мерзімін ұзартады.
- Егер газдың иісін сезсеңіз, газ құбырының тетігін дереу жабыңыз да, газ берілімін тоқтатыңыз. Бұндай жағдайда, газ құрылғысын газдың жылыстап шығып кету себебін анықтап, білікті маман жөндегеннен кейін және бөлмені жақсылап желдеткеннен кейін ғана қолдану керек.
- Тағамды газбен пісірген кезде бөлменің ішінде қызу мен ылғал түзіледі, сондықтан да ауаның жеткілікті болуын қамтамасыз етіңіз. Терезені ашыңыз немесе механикалық желдету құралын орнатыңыз (бу тартатын механикалық құрал). Құрылғыны ұзақ пайдаланған кезде терезені ашу немесе механикалық тартпа құрылғының қарқынын арттыру арқылы ұзақ желдету қажет болуы мүмкін.
- Құрылғыға әр кВт қуат үшін $2\text{м}^3/\text{сағ}$ -қа тең аз мөлшерде ауа қажет болады.
- Газдың жылыстап шыққанын тексеру үшін ешқашан ашық отты пайдаланбаңыз!
- Құрылғының газ орнатымында қандай да

personnel to make the repair.

- If you plan an absence exceeding 3 days, turn off the gas pipe cock and shut the gas supply. If the appliance is out of service for more than 3 months, it is advised to retest and reset all functions of the appliance.
- In change of the environment for which the appliance is designed, with a transient risk of fire or blast (e.g. at linoleum or PVC gluing, working with paints, etc.), the appliance must be put out of service in time, prior to the risk.
- Do not place any combustible objects on the appliance or at a distance shorter than its safety distance (the shortest distance of an appliance from combustible items is 750 mm in the direction of main radiation and 100 mm in other directions).
- Do not use cookware with damaged surface coating or otherwise defective due to wear or handling.
- Do not place the appliance on a pedestal.
- Manufacturer does not recommend using any additional accessories, for instance flame extinguishing protectors, or efficiency increase 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.
- The surface of storage shelf could be heated up up to a high temperature. At pulling out of hot shelf the surfaces and objects coming into contact or being in a close distance can be

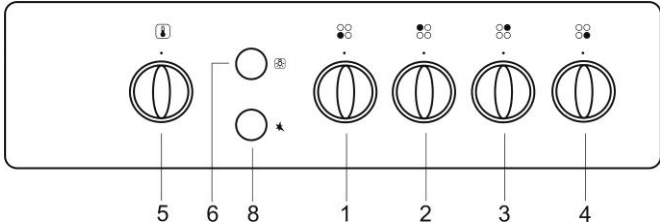
- Недопустимо в ящик для хранения принадлежностей плиты класть какой-либо горючий материал.
- Не закрывайте крышку плиты до тех пор, пока горелки горячие.
- В случае, если плита не будет эксплуатироваться дольше 3-х дней, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Если же плита не эксплуатировалась дольше 3-х месяцев, то рекомендуем перед вводом в эксплуатацию испытать все её функции.
- При любой манипуляции с плитой (при очистке плиты и при ремонте), помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети (подводящий шнур должен быть вытасчен из розетки).
- В случае, если почувствуете запах газа, немедленно закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Плитой можно пользоваться вновь только после выяснения причины утечки газа, её устранения (специалистом уполномоченной сервисной организации) и проветривания помещения.
- При обнаружении неисправности газовой или электрической части плиты не рекомендуем проводить ремонт самостоятельно. Отключите плиту и воспользуйтесь услугами уполномоченной сервисной организации.
- Запрещается проводить испытание на герметичность или искать места утечки газа при помощи огня.
- Завод-изготовитель не рекомендует применять какие-либо дополнительные

бір ақаудың бар екенін анықтасаңыз, ешқашан өзіңіз жөндеуге кіріспеңіз. Құрылғыны сөндіріңіз де, жөндету үшін уәкілетті қызмет көрсету маманына хабарласыңыз.

- Егер үйде 3 күннен артық уақыт болмасаңыз, газ тетігін жауып, газ берілімін тоқтатыңыз. Егер құрылғы 3 айдан артық жұмыс істемей тұрса, оны қайта тексеріп, функцияларын қайта баптауды ұсынамыз.
- Құрылғыға арналған ортаны өзгерткен кезде, егер өрт немесе жарылыс қаупі бар болса, (мысалы, линолеум немесе ПВХ жапсырған кезде немесе бояумен жұмыс істеген кезде т.с.с.) құрылғыны бұндай қатер орын алмай тұрып ажыратып қою керек.
- Құрылғының үстіне және қауіпсіз қашықтыдан (құрылғы мен жарылғыш заттардың арасындағы ең жақын қашықтық, негізгі сәулелену бағыты бойынша 750 мм, басқа бағыттар бойынша 100 мм) жақын жерге ешбір тұтанғыш зат қоймаңыз.
- Беткі қаптамасына зақым келген немесе ескірген, ұзақ қолдануға байланысты тозығы жеткен ыдыстарды пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тұғырдың үстіне қоймаңыз.
- Өндіруші ешбір қосымша керек-жарақтарды, мысалы, жалын өшіп қалудан сақтайтын құралдарды немесе жұмыс қарқынын арттыратын құралдарды қолдануды ұсынбайды.
- Пешті тұтқасынан ұстап жылжытпаңыз.
- Осы жерде айтылған нұсқаулар мен ұсыныстарды орындамау нәтижесінде орын алған ақауларға өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Құрылғыны тазалау үшін будың қысымын

damaged. Do not operate the appliance with pulled out shelf. The objects stored in the shelf can be hot, therefore it is not allowed to put in this storage shelf flammable or easily flammable objects. • This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. • Life of the appliance: 10 years	устройства для предупреждения погания пламени варочных горелок или для повышения их эффективности. • Плиту необходимо отключить, если в том помещении, где она установлена, ведутся работы, которые могут изменить среду помещения, т.е., работы, при которых может возникнуть пожар или произойти взрыв (например, при наклеивании линолеума, работе с красками, клеями и т.п.). Включить плиту и пользоваться ей вновь можно только после окончания работ и тщательного проветривания помещения. • При эксплуатации бытового прибора, работающего на газовом топливе, увеличивается теплота и влажность воздуха в помещении, где он установлен. Поэтому, в данном помещении необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Должно быть открыто окно, форточка, или установлен воздухоочиститель с отводом продуктов сгорания и испарений из помещения. • При долговременной и интенсивной работе плиты необходимо обеспечить дополнительную вентиляцию, например, открыв окна, хорошо проветрить помещение или увеличить мощность вентилятора воздухоочистителя. • Необходимый минимальный подвод воздуха должен быть $2 \text{ м}^3/\text{час}$ 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.	қолданатын құралды пайдаланбаңыз. • Құрылғының артқы жағын тұтанбайтын қабырғаға ғана жанастырып орнатуға болады. • Сақтау сәресінің беті жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Ыстық сәрені шығарғанда тиетін немесе жақын беттер және заттар зақымдалуы мүмкін. Құрылғыны сәре шығарылған күйде пайдаланбаңыз. Сәреде сақталған ыстық болуы мүмкін, сондықтан, осы сақтау сәресіне тұтанғыш немесе оңай тұтанатын заттарды қоюға рұқсат етілмейді. • Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және дене немесе ақыл-ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі және білімі жоқ адамдар тек қадағаланса немесе олар құрылғыны пайдаланумен таныстырылса және ықтимал қауіптерді түсінсе ғана пайдалана алады. Балалар бұл құрылғымен жұмыс істемеуі керек. Тек 8 жастан асқан және жауапты тұлғаның қадағалауындағы балалар пайдаланушы күтімін жасай алады. • Сақтаудың шарттары және мерзімі: аппараттар табиғи желдеткіші және қалыпты жағдайы бар (сыртқы ортада белсенді заттар мен шаң болмауы керек, температура диапазоны -10° және 37°C арасында, ауаның қатыстық ылғалдығы максимум 85%, соққы мен дірілді болдырмау керек) жабық жайда сақталуы керек, сақталу мерзімі шектелмеген (сақталу жағдайын ұстану барысында), қызмет ету мерзімі (егер тасымалдау, сақтау, орнату және техникалық қызмет көрсету бойынша ұйғарымдарын ұстанса) 10 жыл.
--	--	---

- Если же в линии подвода газа к плите установлен фильтр очистки газа, то его необходимо вычистить или, при необходимости, заменить.
- Поверхность ящика плиты может быть нагрета до высокой температуры. Вытянув горячий ящик, Вы можете повредить поверхность и/или предметы, с которыми он вступает в контакт или которые находятся в непосредственной близости. Не используйте прибор с выдвинутым ящиком. Вещи, которые хранятся в ящике, могут быть горячим, поэтому здесь не допускается хранение горючих и легко воспламеняющихся предметов.
- Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором.
- Условия и сроки хранения: аппараты должны 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° C, 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.	
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.	Құрылғыны дұрыс қолданбау нәтижесінде адам жарақаттанса немесе құрылғыға зақым келсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
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.	ЕСКЕРІМ Өндіруші өнімге қатысты инновациялық және технологиялық өзгерістерге байланысты Пайдалану нұсқаулығына аздаған өзгеріс енгізуі мүмкін.
CONTROL PANEL	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	БАСҚАРУ ПАНЕЛІ
		
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 - Oven light 8 - High voltage gas ignition switch	1 - Ручка крана левой передней газовой горелки 2 - Ручка крана левой задней газовой горелки 3 - Ручка крана правой задней газовой горелки 4 - Ручка крана правой передней газовой горелки 5 - Ручка духовки 6 - Выключатель освещения духовки 8 - Выключатель электророзжига	1 - Сол жақ алдыңғы газ оттығын басқару тетігі 2 - Сол жақ артқы газ оттығын басқару тетігі 3 - Оң жақ артқы газ оттығын басқару тетігі 4 - Оң жақ алдыңғы газ оттығын басқару тетігі 5 – Тұмшापешті басқару тетігі 6 – Тұмшापеш шамы 8 – Газды тұтату тетігі
BEFORE FIRST USE	ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ	ЕҢ АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА
- Before using the appliance for the first time, remove protective and packing material from the cooker. - Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the standing regulations and national legislation.	- Снимите с плиты упаковку. - Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы вторично, поэтому поступайте с ними в соответствии с рекомендациями данного "Руководства ...".	- Құрылғыны ең алғаш іске қолданар алдында қорғаныш және орам материалдарын алыңыз. - Құрылғының түрлі бөліктері мен компоненттері екінші рет пайдаланылуы мүмкін, сондықтан тиісті ережелер мен жергілікті заңдарға сай әрекет

• Before first use of the oven set the temperature selector to the maximum position and leave the oven in operation with the door shut for about 30 minutes. Provide proper room ventilation. This process will remove any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment. • Be sure that the power cords of adjacent or other appliances do not come into contact with burner, oven door or other hot parts of the range while in operation.	• Ручку крана горелки/термостата духовки установите на максимальную мощность/температуру, зажгите горелку и оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 30 минут. Выполните данную операцию, а затем тщательно проветрив помещение, устранив тем самым из духовки запах от консервации. • Убедитесь, что подводящие шнуры иных приборов не будут иметь контакт с варочным столом или другими горячими частями плиты.	етіңіз. • Тұмшапешті ең алғаш іске қолданар алдында температура тетігін ең жоғары температураға қойып, тұмшапешті іске қосып, есігін жауып 30 минутқа қалдырыңыз. Бөлмені дұрыс желдетіңіз. Сонда тұмшапештен зауыттық қалдықтар мен иістерді жосыз. • Жақын тұрған немесе басқа құрылғылардың қорек сымдарының оттыққа, тұмшапештің есігіне немесе басқа қызып тұрған бөліктеріне тиіп кетпеуіне көз жеткізіңіз.
OPERATION	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ	ІСКЕ ҚОЛДАНУ
CAUTION: • The appliance is not a toy and may be operated only by adult persons in accordance with these instructions. Do not leave small children without supervision in a room where the appliance is installed. • Gas cooker is an appliance whose operation requires supervision. • Never close the lid while the hob burners or oven burner are still in operation. • The maximum baking pan load inserted in guides is 3kg, and the maximum baking pan load placed on a grid is 7kg. • The baking plates and roasting pans are not designed for a long-term storage of food (exceeding 48 hours). For longer storage use convenient dishes.	ПРЕДУПРЕЖДАЕМ! • Плиту 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 приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3кг, а устанавливаемого на решётку максимально 7кг. • Противни из принадлежностей плиты не предназначены для длительного хранения пищи (не дольше 48 часов). Для длительного хранения пищи используйте соответствующую для этой цели посуду.	АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: • Бұл ойыншық құрылғы емес және тек ересек адамдар ғана осы нұсқауларға сай пайдалана алады. • Құрылғы орнатылған үй-жайда балаларды қараусыз қалдыруға болмайды. • Газ плитасы – пайдалану кезінде үнемі назарда ұстауды талап ететін құрал. • Пештің оттықтары немесе тұмшапештің оттықтары жұмыс істеп тұрғанда қақпағын жаппаңыз. • Сырғытпа жолдарға қойылатын табаның дайындалатын тағаммен бірге алғандағы ең көп салмағы 3кг, ал торға ең көбі 7кг салмақ қойылады. • Пісірме табақ пен қуыруға арналған таба ұзақ уақыт (48 сағаттан артық) тағам сақтауға арналмаған. Тағамды ұзақ сақтау үшін осы мақсатқа арналған ыдысты пайдаланыңыз.
COOKING HOB LIGHTING THE HOB BURNERS Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER” position. Light the gas using a match or any gas ignition device.	ВАРОЧНАЯ ПЛИТА ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ Повернуть кнопку влево на позицию «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ» и зажечь газ спичкой или зажигалкой.	ПЕШТІҢ ҮСТІ ПЕШ ҮСТІНДЕГІ ОТТЫҚТАРДЫ ЖАҒУ Оттыққа сай келетін басқару тетігін құрылғыға қарай сәл басып, сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, “ЕҢ ҮЛКЕН ҚҰАТ” қалпына қойыңыз. Газды сіріңкемен немесе оттықпен жағу керек.



LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB

Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame.

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА

Легко нажать на кнопку и поворачивать влево на позицию «максимальная мощность». Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного зажигания до упора на панель управления и придержать, пока искра не воспламенит горелку у плит, оборудованных выключателем высоковольтного зажигания прямо на рычаге управления.

ОТТЫҚТЫ ЖОҒАРЫ КЕРНЕУ. ГАЗ ТҰТАТҚЫШПЕН ЖАҒУ

Тиісті оттықты басқару тетігін құрылғыға қарай сәл ғана басып, сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, «ЕҢ ҮЛКЕН ҚҰАТ» мәніне бұраңыз. Екінші қолыңызбен басқару панеліндегі газ тұтатқышты басып, жалын пайда болғанша ұстап тұрыңыз.

SHUTTING THE HOB BURNERS OFF

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

ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ

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

ОТТЫҚ ЖАЛЫНЫН СӨНДІРУ

Таңдалған тетікті «СӨНДІРУЛІ» қалпына бұраңыз да, оттық жалынының сөнгенін-сөнбегенін тексеріңіз.

COOKING

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

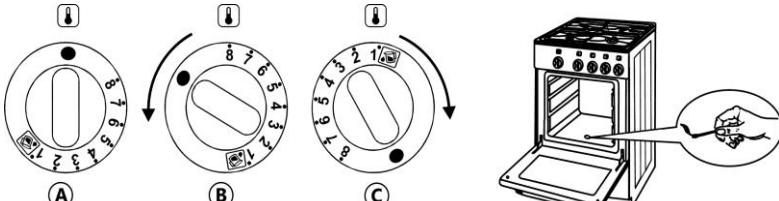
ВАРКА

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

ПІСІРУ

- Пісіру кезінде таяз және барынша кең ыдысты пайдаланыңыз. Оттық жалыны ыдыстың түбін қыздырып, оның шетінен шықпауына көңіл бөліңіз.
- Құрылғы әр түрлі өлшемді оттықтармен жабдықталған. Оттықтың қуатын толық (үнемді) пайдалану үшін ұсынылған диаметрлі ыдысты пайдаланыңыз:
 - кіші оттық үшін - Ø 120 мм-ден Ø 160 мм-ге дейін,
 - орташа оттық үшін – Ø 160 мм-ден Ø 220 мм-ге дейін,
 - үлкен оттық үшін – Ø 220 мм-ден Ø 280 мм-ге дейін.
- Оттықтың пайдаланылатын қуатын (жалын көлемін) тетікті «ЕҢ ҮЛКЕН ҚҰАТ» және «ҮНЕМДІ» қалыптары шегінде реттеуге болады. «ҮНЕМДІ» қалпына қою үшін тетікті солға қарай шегіне дейін бұрау керек. Тағам қайнау нүктесіне жеткеннен кейін қуат параметрін қажетті деңгейде

	“МАЛОЕ ПЛАМЯ”, и обратно, вправо (таже до крайнего положения), в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”.	ұстау үшін тиісті қалыпқа бұрау керек.
CAUTION: - Before opening the hob lid any spilled liquid must be removed from the lid surface. - Do not close the hob lid if the burners are still hot!	ПРИМЕЧАНИЕ - Закрывать крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы. - Перед тем, как закрыть крышку, выключите все горелки.	АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: - Пеш үстінң қақағын ашар алдында, егер бар болса, қақақтың бетіне төгілген сұйықты сүрту керек. - Оттықтар ыстық тұрса қақақты жаппаңыз!
INSTRUCTIONS FOR USING THE GLASS LID	РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ	ШЫНЫ ҚАҚПАҚТЫ ҚОЛДАНУҒА ҚАТЫСТЫ ҰСЫНЫСТАР
		
ATTENTION! Glass lid may crack if it is heated. Before closing the lid switch off all burners. To avoid damage to the glass lid follow these instructions: - Do not operate hob burners when the lid is closed. - Do not use closed lid as worktop or storage area. - Open the lid properly to the end position. - Avoid touching the glass lid with cookware during the food preparation. - Close the lid to its completely closed position. - Clean any spillages on the lid immediately after the hob has cooled down. - Do not use abrasive detergents to clean the lid, as they may scratch the glass surface and cause discoloration.	ВНИМАНИЕ! Если плита оснащена стеклянной крышкой, рекомендуем соблюдать следующие условия, которые помогут предотвратить её повреждение. - Не включайте варочные горелки, если крышка закрыта. - Закрывать крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы. - Крышку открывайте надлежащим образом до её конечного положения. - При приготовлении пищи следите, чтобы посуда не касалась стекла крышки. - Придерживайте крышку до полного её закрытия. - Нечистоты с крышки устранили сразу после окончания приготовления пищи, как только она остынет. - При очистке не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно поцарапать поверхность стекла и краску.	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Шыны қақақты қыздырса жарылып кетуі мүмкін. Қақақты жабар алдында оттықтардың барлығын сөндіріңіз. Шыны қақаққа зақым келтірмеу үшін мына шарттарды орындауды ұсынамыз. - Қақақ жабық болса, оттықты қоспаңыз. - Жабық қақақты жұмыс үстелі ретінде пайдаланбаңыз және үстіне ешбір зат қоймаңыз. - Қақақты тиісті түрде шегіне дейін ашыңыз. - Тағам әзірлеу кезінде ыдысты қақаққа тигізбеңіз. - Қақақты толық жабыңыз. - Қақақ үстіне төгілген затты пештің үсті суығаннан кейін дереу тазалаңыз. - Қақақты түрлілі тазалау құралдарымен тазаламаңыз, себебі, сызат түсіруі немесе өңін кетіруі мүмкін.
OVEN OPERATION	ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ	ТҮМШАПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ
A TEMPERATURE SELECTOR The gas supply to the oven burner is controlled by a temperature selector with a thermoelectric flame sensor. The power input of the oven burner as well as the temperature of the oven space can be controlled by	ТЕРМОСТАТ Подача газа в горелку духовки регулируется термостатом с термоэлектрическим предохранителем пламени. Потребляемую мощность горелки, а тем самым и температуру духовки, можно регулировать ручкой	ТЕМПЕРАТУРА ТАҢДАУ ТЕТІГІ Газды тұмшاپеш оттығына беру жалынды термоэлектрлі датчигі бар температура тетігімен реттеледі. Оттықтың жұмсайтын қуатын, сонымен тұмшاپеш температурасын басқару тетігін 8-1 қалыптарына

setting the control knob to the positions 8 – 1 A TEMPERATURE SELECTOR - Set the oven temperature selector knob to the position “8” and press it slightly towards the panel to a limit position. At the same time approach the match to the burner in the oven bottom opening. - After firing the burner hold the knob pressed to a limit position to the panel for about 5 seconds till the flame sensor heats up. - Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. After that set the knob to the desired position.	термостата в положениях между ступени 1-8 . ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ - Отворете вратата на фурната.. - Включете копчето на термостата на фурната в позиция “8” и го натиснете към контролния панел. В същото време поставете на отвора на дъното на фурната запалена клечка кибрит. - След запалване на горелката задръжте копчето притиснато към контролния панел за около 5 секунди, докато се загрее сензора за пламък. - Освободете копчето и вижте дали котлона е запален. Ако пламъкът изгасне повторете операцията. След това нагласете копчето на желаната степен.	қойып реттеуге болады. ТЕМПЕРАТУРА ТЕТІГІ - Тұмшاپеш температурасының тетігін “8” қалпына қойыңыз да, панельге қарай еппен шегіне дейін басыңыз. Осы кезде тұмшاپештің табанындағы оттыққа сіріңкені апарыңыз. - Оттықты тұтатып болғаннан кейін, тетікті панельге қарай шегіне дейін басып, жалын датчигі қызғанша шамамен 5 секунд ұстап тұрыңыз. - Тетікті босатып, оттықтың жанған-жанбағанын тексеріңіз. Тетікті босатқаннан кейін жалын сөніп қалса, қайта тұтатып көріңіз. Содан кейін тетікті қалаған қалыпқа қойыңыз.
IGNITION OF THE OVEN BURNER - Open the oven door. - Set the oven temperature selector knob to the position “8” and press it slightly towards the panel to a limit position. At the same time approach the match to the burner in the oven bottom opening. - After firing the burner hold the knob pressed to a limit position to the panel for about 5 seconds till the flame sensor heats up. - Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. After that set the knob to the desired position.	ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА - Откройте дверцу духовки. - Установите ручку термостата духовки в положение “8”. В данном случае, ручку термостата нужно просто прижать к панели до упора и поддержать, пока от искры загорится газ горелки. - Если газ загорелся, то ручку термостата поддержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени. - Отпустите ручку и проконтролируйте, горит ли газ горелки. Если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания	ТҰМШАПЕШ ОТТЫҒЫН ТҰТАТУ - Тұмшاپеш есігін ашыңыз. - Тұмшاپеш температурасының тетігін “8” қалпына қойыңыз да, панельге қарай еппен шегіне дейін басыңыз. Осы кезде тұмшاپештің табанындағы оттыққа сіріңкені апарыңыз. - Оттықты тұтатып болғаннан кейін, тетікті панельге қарай шегіне дейін басып, жалын датчигі қызғанша шамамен 5 секунд ұстап тұрыңыз. - Тетікті босатып, оттықтың жанған-жанбағанын тексеріңіз. Тетікті босатқаннан кейін жалын сөніп қалса, қайта тұтатып көріңіз. Содан кейін тетікті қалаған қалыпқа қойыңыз.
		
A – OFF B – MAXIMUM POWER C – MINIMUM POWER + AQUA CLEAN	A – ВЫКЛЮЧЕНО B - МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ C - МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ + AQUA CLEAN	A – СӨНДІРІЛІ B - ЕҢ ҮЛКЕН ҚҰАТ C – ҮНЕМДІ + AQUA CLEAN

IGNITION OF THE OVEN BURNER A TEMPERATURE SELECTOR • Open the oven door. • Set the oven temperature selector knob to the position "8" and press it slightly towards the panel to a limit position. • Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame. • 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.	ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА • Откройте дверцу духовки. • Установите ручку термостата духовки в положение "8", соответствующее выбранной температуре • Другой рукой нажмите на кнопку выключателя электророзжига, которая находится на панели управления. Ручку термостата прижмите к панели управления до упора и подержите прижатой, пока от искры загорится газ. • 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.	ТҰМШАПЕШ ОТТЫҒЫН ТЕМПЕРАТУРА ТАҢДАУ ТЕТІГІНІҢ КӨМЕГІМЕН ТҰТАТУ • Тұмшاپеш есігін ашыңыз. • Тандалған температураға сәйкес тұшәпеш температурасының тетігін «8» қалпына қойыңыз да, панельге қарай шегіне дейін басыңыз. • Екінші қолыңызбен басқару панелінде орналасқан газ тұтатқыш тетікті басыңыз да, жалын пайда болғанша ұстап тұрыңыз. • Оттықты тұтатқаннан кейін жалын датчигі қызғанша тетікті панельге қарай шамамен 5 секунд ұстап тұрыңыз. • Тетікті босатып оттықтың жанған-жанбағанын тексеріңіз. Тетікті босатқаннан кейін жалын сөніп қалса, қайта тұтатып көріңіз. Содан кейін тетікті қалаған қалыпқа қойыңыз.
IMPORTANT: If the burner is not on after 10 seconds, open the oven door and wait for 5 minutes before the next try.	ВНИМАНИЕ! Если же через 10 секунд газ не загорится, то перед следующей попыткой подождите 5 минут, оставив дверцу духовки открытой.	МАҢЫЗДЫ: 10 секундтан кейін оттық жанбаса, қайта жағып көер алдында тұмшәпеш есігін ашып 5 минут күтіңіз.
SHUTTING THE HOB BURNERS OFF Turn the selected knob to the "OFF" position and check whether the flame is extinct	ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ При гашении пламени горелки духовки поверните ручку крана в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.	ОТТЫҚ ЖАЛЫНЫН СӨНДІРУ Тандалған тетікті «СӨНДІРУЛІ» қалпына бұраңыз да, оттық жалынының сөнгенін-сөнбегенін тексеріңіз.
BAKING / ROASTING FOOD Preheat the oven for a period of 10 - 15 min before putting yeast dough to bake.	ВЫПЕЧКА Перед тем, как начать выпекать, при необходимости, прогрейте духовку в течение 10-15 минут.	КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІН ПІСІРУ / ТАҒАМ ҚУЫРУ Ашыған қамырдан бұйым пісірер алдында тұмшәпешті 10-15 минут қыздырыңыз.
A TEMPERATURE SELECTOR The oven knob is set to the position 8. After preheating and setting the oven temperature selector knob to the selected temperature put the food in the oven. The selected temperature will automatically be maintained throughout the baking/roasting procedure. Check the suggested numerical value setting of the temperature selector for each kind of food and baking/roasting method.	Ручку термостата установите в положение 8. При необходимости, через определённое время выпечки ручку термостата духовки можете переставить на более низкую или более высокую ступень температуры. Установленная температура духовки будет сохраняться в течение всего времени выпечки. Если обнаружите значительный раздел между установленной температурой и действительной температурой в духовке, обратитесь за помощью в уполномоченную сервисную организацию.	ТЕМПЕРАТУРА ТАҢДАУ ТЕТІГІ Тұмшәпештің тетігі 8 қалпына қойылады. Алдын ала қыздырып болғаннан кейін және тұмшәпештің температурасын қажетті температураға қойғаннан кейін тағамды тұмшәпешке салыңыз. Тандалған температура пісіру уақыты бойы автоматты түрде сақталып тұрады. Тағамның әр түрі мен әр пісіру/қуыру тәсілі үшін температура таңдау тетігіндегі параметр мәнін арнайы тексеріп отырыңыз.

- For best baking/roasting results insert the grid with the tray into the second level guide from below. - Experience says that yeast dough is well baked after 25 – 30 minutes, Christmas cake after 45 minutes, and pastry after 12 – 18 minutes. However, these times are merely referential and it is necessary to test them individually. - If possible, avoid opening the oven door during the baking process if possible. The temperature regime within the oven might be disturbed, resulting in prolonged baking time or burnt food. - If you should detect considerable differences between the set temperature and the actual oven temperature, contact qualified service personnel.	- Для ориентации сообщаем, что время выпечки пирожков из дрожжевого теста, приблизительно, 25-30 минут. На выпечку изделий из сдобного дрожжевого теста требуется 45 минут, из слоёного или песочного теста - 12-18 минут. - При выпечке высоких пирогов рекомендуем противень или форму с пирогом уложить на алюминиевый противень (для более равномерного выпекания) и поставить их оба на решётку, вставленную во вторые от дна духовки пазы боковых стен. - Требуемое время выпечки и выбор температуры зависят от вида и объёма, рецептуры и способа приготовления блюда, а также от величины давления газа в сети. Поэтому, время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком.	- Пісіру/қуыру барысында тамаша нәтижеге қол жеткізу үшін таба салынған торды тұмшашештің астынан санағанда екінші деңгейіне қойыңыз. - Тәжірибеге сүйенсек, ашыған қамырдан пісіретін бұйымдарды жақсы пісіру үшін 25-30 минут, Крістмас тортын пісіруге 45 минут, ал қабаттама немесе қант қосылған үгілме қамырдан жасалған бұйымдарды пісіруге 12-18 минут керек. - Кондитерлік өнімдерді пісірген кезде, мүмкін болса есікті ашауға тырысыңыз. Тұмшашештің ішіндегі температура режимі бұзылып, пісіру уақыты ұзаққа созылуы немесе тағам күйіп қалуы мүмкін. - Орнатылған температура мен тұмшашештің ағымдық температурасының арасында айырмашылық барын анықтасаңыз, білікті қызмет көрсету маманына хабарласыңыз.
--	--	---

Relation between the temperature selector position and the oven temperature for different oven operations	Зависимость между температурой в духовке и видом приготавливаемого блюда	Температураны таңдау тетігінің қалпы мен тұмшашеш температурасының арасындағы ара қатынас
--	---	--

Knob position	Oven temperature	Kind of baked food	Вид приготавливаемого блюда	Әзірленетін тағам түрі
Регулировочная степень	Температура в духовке			
Тетіктің орналасқан орны	Тұмшашештің температурасы			
1	150 – 160° C	Preservation	Стерилизование	Зарарсыздандыру
2 – 3	160 – 180° C	Foam pastry, meringue	белковое печенье (безе)	Ақуызды печенье (безе)
3 – 4	180 – 196° C	Sponge-biscuit batter, Christmas cake, yeast dough	бисквитное, кислое или сдобное дрожжевое тесто	Бисквитті, ашыған немесе майқоспалы ашытқылы қамыр
4 – 5	196 – 212° C	Cakes, lean meat, venison	пироги, нежирное мясо, дичь	Қаусырмалар, майсыз ет, аң еті
5 – 6	212 – 228° C	Lean meat	нежирное мясо	Майсыз ет
6 – 7	228 – 244° C	Fat meat, poultry, pork	жирное мясо, свиное мясо, гусь	Майлы ет, құс еті, шошқа еті
8	260° C	Flaky pastry, sweets	слоеное и песочное тесто	Майқоспалы және қант қосқан үгілме қамыр

Inserting of grid in the oven	Вставка сетки в духовку	Top
HELPFUL HINT: When baking high rise yeast dough put it on aluminum baking tray and insert it in the second guide level from the bottom.	ВНИМАНИЕ! При выпечке высоких пирогов рекомендуем противень или форму с пирогом уложить на алюминиевый противень (для более равномерного выпекания) и поставить их оба на решётку, вставленную во вторые от дна духовки пазы боковых стен.	ПАЙДАЛЫ КЕҢЕС Қатты көтерілетін ашыған қамырдан жасалған бұйымды пісірген кезде алюминий табаға салып, астынан санағанда екінші деңгейге қояды ұсынамыз.
CLEANING AND MAINTENANCE	УХОД ЗА ПЛИТОЙ	ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ
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.	Тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жүзеге асырар алдында, газды басқаратын тетіктердің барлығын және температура таңдау тетігін "СӨНДІРУЛІ" қалпына қойып, пешті электр торабынан ажыратыңыз.
		
CLEANING THE CABINET • Clean the exterior with a damp sponge and some detergent. • Fat stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. • Never clean enameled surfaces with abrasive agents as they may permanently damage the surface of the appliance.	ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ • Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо. • Жирные пятна устрани́те тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали. • Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов.	СЫРТҚЫ БЕТТЕРДІ ТАЗАЛАУ • Құрылғының сыртын дымқыл жөкемен және жуғыш құралмен тазалаңыз. • Майлы дақтарды эма́льға арналған арнайы құралды пайдаланып, жылы сумен тазалаңыз. • Эма́ль қаптамалардың бетін ешқашан түрпілі құралдармен тазаламаңыз.

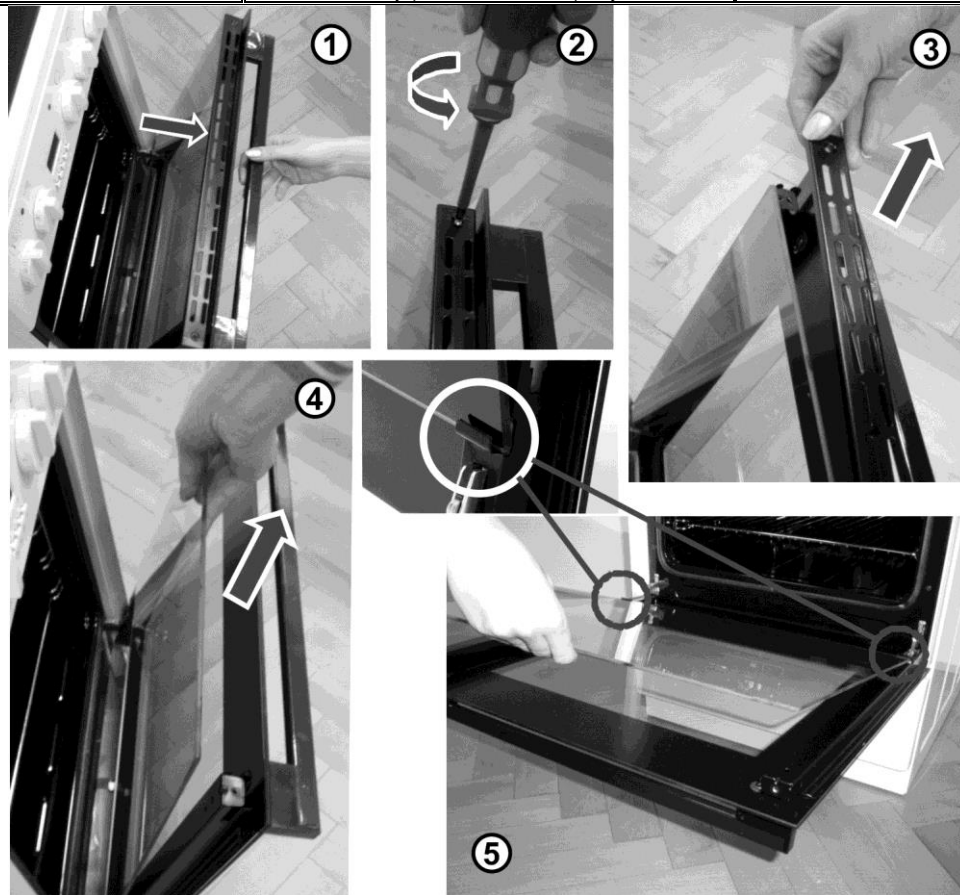
HOB GRID - Remove the cooking grid from the hob and wash it separately or place it into the dishwasher. After washing replace it to fit the appropriate groves in the hob. - Remove burner parts (cover, distributor) from the hob and soak them in warm water with added detergent for 10 minutes. - After washing dry the burner parts carefully and check whether all burner notches are clean, then return them back to their position.	ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА - Снимите решётку с варочного стола и вымойте с поверхностно-активным моющим средством. - Крышки и рассекатели пламени горелок снимите и положите на 10 минут в тёплую воду с моющим средством. - Затем вымойте их, проверьте чистоту прорезей в рассекателе пламени, тщательно всё осушите и установите.	ПЕШТІҢ ТОРЫ - Пештен торды алыңыз және жеке жуыңыз немесе ыдыс жуғыш машинаға салыңыз. Жуып болғаннан кейін пештің ішіндегі тиісті деңгейге қойыңыз. - Оттықтың қақпағы мен жалын айырғыштарын алып, 10 минутқа жуғыш құрал салынған жылу суға салып қойыңыз. - Жуып болғаннан кейін оттықтың бөлшектерін мұқият тексеріп, оттықтың саңылауларының таза екеніне көз жеткізіп, орындарына салыңыз.
NOTICE: Since the burner distributor caps are made of aluminum alloy, we discourage you from cleaning them in a washing machine.	ПРЕДУПРЕЖДАЕМ, что рассекатели пламени изготовлены из алюминиевого сплава, и поэтому не рекомендуем их мыть в моечной машине.	ЕСКЕРІМ: Жалын айырғыштар алюминий қорытпасынан жасалған, сондықтан оларды жуғыш машинада жууды ұсынбаймыз.
OVEN - Clean the oven walls with a damp sponge and detergent. - To clean stubborn stains burned into the oven wall use a special detergent for enamel. - After cleaning carefully wipe the 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 - Чистить духовку можно только тогда, когда она холодная. - Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов. - Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки духовок, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите. - После очистки стенки духовки тщательно вытрите. - Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность. - Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моечную машину для посуды.	ТҰМШАПЕШ - Тұмшапештің қабырғаларын жеке мен жуғыш затты қолданып тазалаңыз. - Тұмшапештің қабырғасына қатып жабысып қалған қалдықтарды эмальға арналған арнайы жуғыш затпен тазалаңыз. - Тазалап болғаннан кейін жақсылап сүртіп құрғатыңыз. - Тұмшапешті әбден суығаннан кейін ғана тазалаңыз. - Түрпілі тазалау құралдарын ешқашан пайдаланбаңыз, эмаль қаптамаға сызат түсіруі мүмкін. - Тұмшапештің керек-жарақтарын (тор, таба және т.с.с) жуғыш затты қолданып, жекемен жуыңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жуыңыз. Қатып қалған қоқыстарды арнайы жуғыш затпен тазалауға да болады.

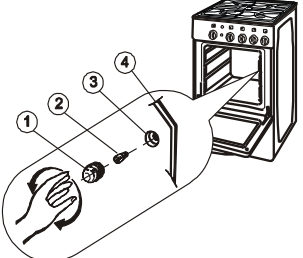
OVEN

How to clean the inside glass oven door.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

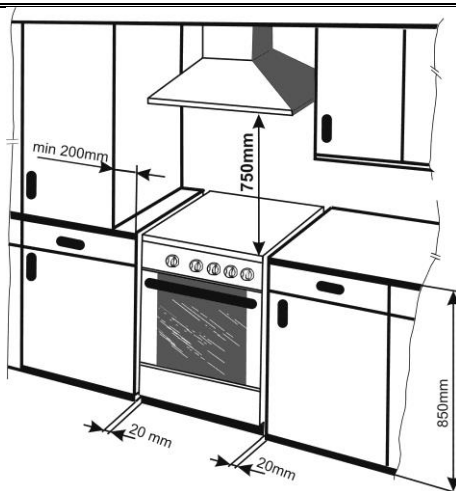
Как очистить внутреннее стекло двери духовки.

ТҮМШАПЕШ

BULB REPLACEMENT • Set all the control knobs to the OFF position and disconnect the range from the mains. • Unscrew the bulb glass cover in the oven by turning it anti-clockwise. • Unscrew the bulb and replace it with a new bulb. • Replace the bulb glass cover.	ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок: • проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение "ВЫКЛЮЧЕНО", • выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите, • снимите плафон с лампочки, выкрутив его влево, выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую, • наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо, включите главный выключатель.	ТҰМШАПЕШТІҢ ШАМЫН АУЫСТЫРУ • Басқару тетіктерінің барлығын «сөндірулі» қалпына қойыңыз және құрылғыны тоқтан ажыратыңыз. • Тұмшапештің ішіндегі шамның қақпағын сағат тілінің бағытына қарсы бұрап ағытып алыңыз. • Шамды ағытып алып, орнына жаңа шамды салыңыз. • Шамның қақпағын бұрап салыңыз.
		
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	ЕСКЕРТУ Тұмшапешті жарықтандыру үшін Т 300°, Е14, 230 - 240 В, 25 Вт шамдары қолданылады. 1. Шамның қақпағы 2. Шам 3. Патрон 4. Тұмшапештің артқы қабырғасы
AQUA CLEAN For regular cleaning of the oven, we recommend the following procedure: Control knob when 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.	ТҰМШАПЕШ - AQUA CLEAN Духовка жұмысының режимін таңдау тұтқасын (1 ) қалпына орнатыңыз. Қаңылтыр табасына 0,4 литр су құйыңыз да, қаңылтыр табаны духовканың төменгі бағыттауышына орналастырыңыз. Отыз минуттан кейін духовка эмаліндегі астың қалдықтары жұмсарады, оларды ылғал шүберекпен сүртіп тастауға болады.

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS	РЕКЛАМАЦИЯ	ШАҒЫМ
In case of any defects to the appliance during the warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim to the nearest authorized dealer or place of purchase, and make sure you can produce the endorsed Certificate of Warranty. In the absence of duly endorsed Certificate of Warranty your claim is void.	В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы плиту приобрели, или в уполномоченную сервисную организацию, которая ввела её в эксплуатацию. При этом обязательно предъявите „Гарантийный талон“, заполненный надлежащим образом. Без „Гарантийного талона“ рекламация заводом-изготовителем не принимается.	Кепілді мерзім кезінде ақаулар туындаса, оны өзіңіз түзетуге әрекет етпеңіз. Сатып алған дүкенге немесе уәкілетті дилерге шағым бойынша хабарлаңыз. Тиісті түрде толтырылған «Кепілдік талонын» көрсетіңіз. Тиісті түрде толтырылған «Кепілдік талонынсыз» наразылық шағым жарамсыз болып есептеледі.
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.	ЕСКЕРТУ: Құрылғы сізге оралған қалпы жеткізіледі. Орам материалын жергілікті жерде тиісті орындар бар болса, қайта өңдеуден өткізіледі.
DISPOSAL OF PACKAGING	СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ	ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ҚОЛДАНУ ЖӘНЕ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ
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	Орам материалдарын жергілікті жердегі қоқыс жинауға арналған тиісті орындарға тапсырсаңыз, қайта өңдеуден өткізіледі. Қатырма қағаз, орауыш қағаз - қабылдайтын орындарға сатыңыз; - арнайы қағаз сауыттарын салыңыз; Ағаш бөлшектер – басқа мақсатта қолданылады; - жергілікті жердегі арнайы орындарға тапсырылады - Орам материалдары және қалталар – қоқыс пластмасса жинауға арналған сауытқа салынады;
DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES	ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНЫС МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН КЕЙІН ЖОҰ
		
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	Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and	Осы аспап пайдаланудан шыққан электр және электрондық бұйымдары бар үндеу туралы 2012/19/EU Еуропалық Директивасына сәйкес таңбаланған (waste electrical and electronic equipment

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.	elecronic equipment - WEEE). Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.	- WEEE). Осы Директивамен қайталама ресурстарын пайдалануға бірыңғай еуропалық (EU) тұрғы орнатылған.
INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	ОРНАТУ ЖӘНЕ ПАРАМЕТРЛЕРІН БАПТАУҒА ҚАТЫСТЫ НҰСҚАУЛАР
The appliance must be installed in accordance with valid local regulations, and shall be placed only in well vented spaces.	Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	Құрылғыны қолданыстағы жергілікті заңдар мен ережелерге сәйкес орнату және жақсы желдетілетін жерлерге орналастыру керек.
IMPORTANT PRECAUTION: Any movement of the appliance from the existing installation requires shutting gas supply and disconnecting the appliance from electric mains power. After installation the qualified personnel should perform the following: - Leakage test on gas couplings, and correct electric connection to the mains. - Check gas burners and their adjustment (oven burner prime air, saving power input, thermoelectric sensors). - Explain to the customer all functions of the appliance and particulars regarding its servicing and maintenance.	ВНИМАНИЕ! При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети. В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее: - все ручки кранов горелок и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО"; - отсоедините плиту от линии электросети, вытащив вилку из розетки, и от линии газопровода, закрыв кран перед плитой; - подождите, пока плита остынет.	МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУ: Құрылғыны әдепкі орнынан жылжыту үшін газ құбырында орналасқан газбен жабдықтау тетігін жауып, электр торабынан ажыратыңыз Орнатып болғаннан кейін уәкілетті маман мына әрекеттерді орындауға тиіс: - Газ қосылымдарынан газдың жылыстап шықпайтынын, электр қосылымдарының дұрыс екенін тексеріңіз; - Газ оттықтарын, олардың бапталымын (тұмшапеш оттығының бастапқы ауасын, қуатты үнемдеу, термозлектр датчиктерін) тексеріңіз. - Сатып алушыға құрылғының барлық функцияларын, күтім көрсету жолдарын түсіндіріңіз.
LOCATION	УСТАНОВКА ПЛИТЫ	ОРНАТУ ОРНЫ
The appliance must be installed in accordance with valid local regulations, and shall be placed only in well vented spaces.	Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	Құрылғыны қолданыстағы жергілікті заңдар мен ережелерге сәйкес орнату және жақсы желдетілетін жерлерге орналастыру керек.
The appliance is designed for installation in the line of kitchen cabinets. The cooker can be located in the standard kitchen with a minimum space of 20m ³ . If the kitchen is smaller (but not less than 15m ³ as a minimum) it is necessary to provide a hood. Regarding thermal resistance the cooker can be positioned on any floor, as long as it is not located on a pedestal.	Плита может быть установлена в ряд с кухонной мебелью. Объем помещения должен быть минимально 20м ³ . Помещения с меньшим объемом (минимально 15 м ³) должны быть обеспечены вентиляцией. С точки зрения теплостойкости плиту можно поставить на любой пол (покрытие). Плита не должна устанавливаться на подставку.	Құрылғыны ас үй жиһазымен бір қатарға орнатуға болады. Пешті кем дегенде 20м ³ ас бөлмеге орнату керек. Ауданы кішірек ас бөлмелерге (кемінде 15м ³) желдету құрылғысын орнату керек. Жылуға төзімділік жағынан құрылғыны кез келген еденге қоюға болады. Құрылғыны тұғырға орнатпау керек.



Minimum distance of 750 mm, in line with the manufacturer's instructions.

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

Өндіруші нұсқаулығы бойынша ең аз ара қашықтық 750 мм.

CONNECTION TO GAS SUPPLY

ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ

ПЛИТАНЫ ГАЗ ҚҰБЫРЫНА ЖАЛҒАУ

GAS SUPPLY

The appliance may be connected to gas supply by only by the authorized personnel. Connection must comply with the local standards and requirements. The gas supply pipe must be fitted with the accessible gas shut-off cock, located before the coupling with the cooker.

ГАЗОПРОВОД

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

ГАЗ ҚҰБЫРЫ

Құрылғыны газбен жабдықтау жүйесіне уәкілетті маман ғана қосуға тиіс. Қосылымды жергілікті стандарттар мен талаптарға сай жүзеге асыру керек. Газ құбырына, газ берілімін тоқтататын тетік, пеш пен газ құбырының түйісетін жерінің алдында орнатылуға тиіс.

WARNING:

In handling the gas line (e.g. connection to the gas distribution system or flexible gas hose) always use a wrench to hold the gas line terminal, in order to avoid deformations.

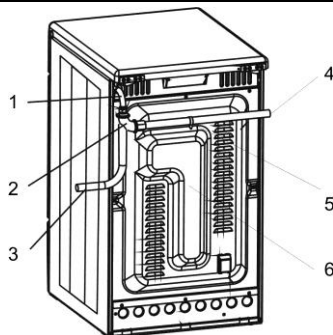
ВНИМАНИЕ!

Чтобы при выполнении присоединения плиты к газопроводу или при присоединении с помощью шланга не произошло повреждение наконечника газового присоединения, применяйте для его поддержки ключ.

ЕСКЕРТУ:

Газ құбырына (мысалы, газ тарату жүйесіне немесе шланг қолданып жалғағанда) газ құбырының ағытпасын зақымдап алмау үшін үнемі кілтпен ұстаңыз.

CONNECTION TO THE NATURAL GAS NETWORK Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator.	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	ТАБИҒИ ГАЗҒА ЖАЛҒАУ Құрылғыны жергілікті жердегі ережелерге сай жалғау керек. Газдың қысымы тым көп болса, қысым реттегішті қолданыңыз.
CONNECTION TO THE LPG NETWORK Special LPG coupling must be installed at the 1/2" pipe connection.	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К БАЛЛОНУ С ПРОПАН-БУТАНОМ Шланг должен иметь присоединительный штуцер с внутренней резьбой с номинальным диаметром 1/2".	СҰЙЫЛТЫЛҒАН ГАЗҒА ЖАЛҒАУ Сұйылтылған газға арналған арнайы тетікті 1/2" құбыр қосылымына жалғау керек.
FLEXIBLE HOSE CONNECTION For safety reasons use only the certified hose complying with local standards and with recommended length of 1000mm. Heat resistance of the connection hose should be at least 100° C. Each hose must contain instructions regarding the method of connection, allowed heating, inspections, service life, etc. These instructions must be unconditionally adhered to.	ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА Недопустимо применять шланг, который не имеет сертификации для использования его с данной целью. Рекомендуемая длина шланга 1000 мм и тепловое сопротивление шланга мин. 100°С. На шланг не должно влиять излучаемое тепло и не должно быть соприкосновения с открытым огнём. Нельзя прокладывать шланг около той части наружных стенок плиты, где находится духовка. Уплотнение соединений необходимо выполнить уплотнительным материалом, рекомендованным заводом-изготовителем в инструкции по применению шлангов.	ИІЛГІШ ТҮТІК АРҚЫЛЫ ЖАЛҒАУ Қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін жергілікті стандарттарға сай келетін, ұзындығы 1000мм сертифициатталған түтікті ғана қолданыңыз. Қосылым түтігінің қызуға төзімділігі кем дегенде 100°С болуға тиіс. Әр түтіктің қосу тәсілі, рұқсат етілген қызу деңгейі, тексеру, қолданыс мерзімі т.с.с. көрсетілген нұсқаулары болуға тиіс. Бұл нұсқауларды міндетті түрде орындау керек.
IMPORTANT PRECAUTION: In case of left side connection (seen from the front) the hose must be connected by means of a clamp fixed in the back cover opening. You will find the fixing clamp in the accessory kit.	ВНИМАНИЕ! При подводе газа шланг нужно обязательно прочно закрепить крепежной пряжкой, которая зашёлкнута в отверстие на заднем кожухе плиты. Крепежная пряжка входит в комплект принадлежностей плиты.	МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУ: Егер сол жақтан жалғасаңыз (алдыңғы жағынан қарағанда) түтікті артқы қабырғаға орнатылған қапсырманың көмегімен бекіту керек. Қапсырманы керек-жарақтар жинағынан аласыз.



- 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

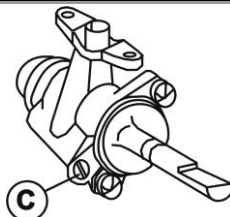
- 1 - наконечник подвода газа
- 2 - колено
- 3 - шланг газовый (подвод с правой стороны)
- 4 - шланг газовый (подвод с левой стороны)
- 5 - пружка крепёжная
- 6 - задняя стена плиты

- 1 – газ берілімінің ұштығы
- 2 – келте құбыр
- 3 – газ түтігі (оң жақтан келтіру)
- 4 – газ түтігі (сол жақтан келтіру)
- 5 – Қапсырма
- 6 – құрылғының артқы қабырғасы

NOB BURNER SETTINGS

РЕГУЛИРОВКА ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК

ПЕШТІҢ ОТТЫҚТАРЫН БАПТАУ



MINIMUM OUTPUT ADJUSTMENT

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

The minimum gas output is correctly adjusted when the inner cone of the flame arrives at the height of 3 to 4 mm.

If this is not the case, first remove the tap knob and

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ

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

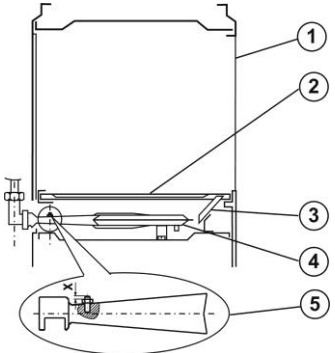
Минимальная мощность газовой варочной горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм.

Сняв ручку крана, но предварительно установив её

ГАЗДЫ АЗ МӨЛШЕРДЕ ҮЛЕСТІРУ

Реттеу жұмысын бастар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз. Реттеу жұмысын тетікті "ҮНЕМДЕУ" қалпына қойып жүзеге асыру керек.

Газ оттығынан шығатын жалынның ішкі конусының биіктігі 3-4 мм-ге дейін жетсе, дұрыс бапталды деп есептеледі. Бұндай жағдай байқалмаса, тетікті алыңыз да, жалынды азайту немесе көбейтуге байланысты С бұрандасын қатайтыңыз немесе

then tighten or loosen the screw C, depending on whether the flame is to be reduced or increased. The adjustments must be carried out so that the end position of the tap is actually its minimum position. For butane/propane the screw C must be fully screwed in.	в положение „МАЛОЕ ПЛАМЯ“, можно отрегулировать мощность пламени горелки, завинчивая или отвинчивая винт С.	босатыңыз. Бұл баптауды тетікті ең шегіне қойған кезде жалын аз шығатын етіп баптау керек. Бутан/пропан үшін С бұрандасын толық қатайту керек.
OVEN BURNER SETTINGS	РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ	ТҰМШАПЕШ ОТТЫҒЫН БАПТАУ
PRIMARY AIR ADJUSTMENT To access the primary air adjusting screw (5), open or remove oven door and remove oven bottom (2). By unscrewing the adjusting screw the quantity of primary air is increase, by tightening it is reduced. The air/gas mixture is correct when the flame has blue color. Adjust screw 5 for value X in accordance with the table, and tighten the nut. Check that the burner is working properly: the flame must be blue and sharp, without a yellow tip	РЕГУЛИРОВКА КОЛИЧЕСТВА ПОДСАСЫВАЕМОГО ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА Отрегулировать количество подсосываемого воздуха можно с помощью регулировочного винта. Но прежде нужно открыть дверцу духовки (при необходимости, дверцу снять с петель) и вытащить дно. При отвинчивании регулировочного винта количество первичного подсосываемого воздуха увеличивается, при завинчивании - уменьшается. Положение винта (величину „X“) нужно установить в соответствии с нижеприведённой таблицей.	БАСТАПҚЫ АУАНЫ БАПТАУ Бастапқы ауаны реттеу бұрандасына (5) жету үшін тұмшапештің есігін ашыңыз немесе ағытып алыңыз да, тұмшапештің табанын (2) алыңыз. Реттегіш бұранданы босатқан кезде бастапқы ауаның мөлшері артады, қатайтқан кезде азаяды. Жалынның түсі көгілдір болған кезде ауа/газдың қоспасы дұрыс деп есептеледі. 5-ші бұранданды кестеге сай X мәніне жету үшін реттеңіз, содан кейін гайканы қатайтыңыз. Оттықтың дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеріңіз, жалын көгілдір және өткір болуға тиіс, ұшы сарғаймауға тиіс
		
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 – тұмшапештің алдыңғы қабырғасы 2 – тұмшапештің түбі 3 – тұтандырғыш түтік 4 – тұмшапештің оттығы 5 – тұмшапештің оттығын баптау бұрандасы

ADJUSTMENT OF OVEN BURNER MINIMUM POWER

On completion of this operation, proceed as follows:

Remove the oven bottom.

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 the oven door.

Oven temperature selector

Set the temperature selector control knob to position 8 and heat the oven for 15 minutes.

Then set the temperature selector knob to position 1 and use screw G to adjust the flame.

Right turn reduces the height of the flame, and left turn increases the height. The adjustment is correct when the body of the flame is about 3 to 4 mm high.

Replace the knob and set it to the switch off position, then replace the oven base.

If the flame sensor does not operate properly, check its position according to fig.

РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ В ПОЛОЖЕНИИ „МАЛОЕ ПЛАМЯ“

Данная операция выполняется следующим способом:

Нужно открыть дверцу духовки и вытащить дно.

Установите ручку термостата на “МАКСИМАЛЬНУЮ МОЩНОСТЬ - 8”.

3 зажгите газ горелки, закройте дверцу и прогрейте духовку в течение, приблизительно, 15 минут.

Затем установите ручку термостата в положение “МАЛОЕ ПЛАМЯ - 1” 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.

ТҰМШАПЕШТІҢ ОТТЫҒЫН ЕҢ АЗ МӨЛШЕРГЕ ҚОЮ

Бұл әрекетті орындағаннан кейін мына әрекеттерді жүзеге асырыңыз.

Тұмшапеш температурасын таңдау тетігі

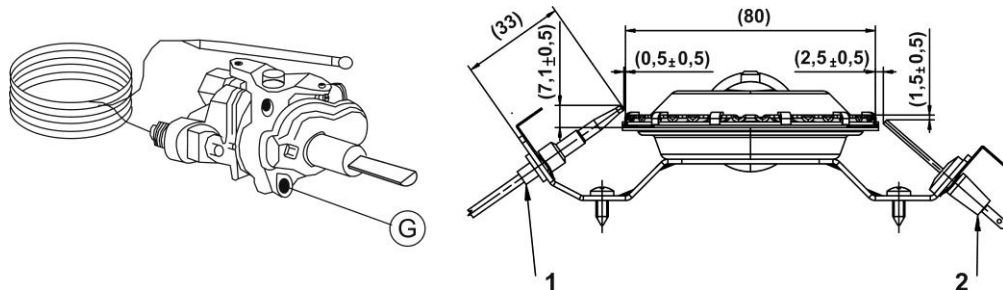
Пешті тоқтан ажыратыңыз да, пештің температурасын реттеу тетігін көтеріңіз. Пропан/бутан үшін G бұrandасын қатайтыңыз.

- Табиғи газ үшін G бұrandасын айналымның $\frac{1}{2}$ немесе $\frac{3}{4}$ мөлшеріне босатыңыз
- Тұмшапештің оттығын тұтатып, есігін жабыңыз.

Бұраманы оңға бұрағанда жалын кішірейеді, солға бұрағанда үлкейеді. Жалынның биіктігі 3-4 мм-ге дейін жеткенде дұрыс бапталған деп есептеледі.

Тетікті орнына салыңыз да, сөндіру қалпына бұраныз, содан кейін тұмшапештің табанын салыңыз.

Жалын датчигі дұрыс жұмыс істемесе, оның орнын суретке қарап тексеріңіз.



Flame sensor position

- 1 – Flame sensor
2 – Electrode

Расположение датчика предохранителя пламени

- 1 – датчик предохранителя пламени
2 – электрода

Жалын датчигінің орналасуы

- 1 – Жалын датчигі
2 – Электрода

CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS	ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА	БАСҚА ГАЗ ТҮРІНЕ ҚАЙТА БАПТАУ
Conversion of cooker to another type of gas can be performed only by qualified technician. Adhere to the following procedure: • Change nozzles of all burners. • Adjust or change gas pressure regulator if installed. • Adjust oven burner primary air. • Adjust SAVING power position of burners. • Stick new gas setting label with relevant nozzle information. • Confirmation of conversion in the guarantee sheet.	Переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только специалист уполномоченной сервисной организации. При переналадке необходимо выполнить: • замену сопел всех горелок (см. таблицу), • регулировку минимальной потребляемой мощности 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 сопел, • о проведении данной операции сделать соответствующие записи в “Гарантийном талоне”.	Құрылғыны басқа газ түріне уәкілетті техник ғана баптай алады. Мына әрекеттерді орындау керек: • Барлық оттықтардың түтікшелерін ауыстыру керек • Егер бар болса, газ қысымын реттегіш құралды баптаңыз немесе өзгертіңіз • Тұмшапеш пен бастапқы ауасын баптаңыз • Пештің үстіндегі оттықтар үшін қуатты ҮНЕМДЕУ қалпын реттеу керек • Тиісті түтікке қатысты деректер көрсетілген жаңа газ параметрлері жапсырмасын жапсырыңыз.
CONNECTION TO THE MAINS POWER	ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ	ЭЛЕКТРТОҒЫНА ҚОСУ
The appliance is fitted with power cord plug for connection to the mains. Power socket to which the appliance is connected must be accessible at all times. Faulty power cord must be immediately replaced with a new one.	Электроподключение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами безопасности электрических приборов, действующими в стране Покупателя.	Бұл құрылғы электр тоғына қосу үшін ашамен жабдықталған. Құрылғы жалғанатын розеткалар үнемі қол жететін жерде тұруға тиіс. Зақымдалған қорек сымын дереу ауыстыру керек.
CAUTION: Make sure that the power cord is installed in such way to avoid touching hot parts of the cooker (exhaust at the back side, bottom part of the hob). High temperature could cause damage to the insulation.	ВНИМАНИЕ! Следите за тем, чтобы электрический подводящий шнур не касался горячих частей плиты (труба отвода на задней стене плиты и нижняя часть варочного стола), при прикосновении к которым может произойти повреждение изоляции провода.	АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Қуат сымын пештің ыстық тұрған бөліктеріне (артқы жағындағы ауа шығатын саңылауы, пештің асты) тигізбей төсеңіз. Жоғары температура қаптамаға нұқсан келтіреді.
LEVELING THE APPLIANCE	РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫҢ БИІКТІГІН БАПТАУ
(certain models only) Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.	Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в состав принадлежности плиты.	(кейбір үлгілерде) Пештің үстің құрылғымен бірге жеткізілетін 4 баптау бұрандасының көмегімен көлденең қалыпта дұрыс орнату керек.
PROCEDURE: • Remove the range receptacle; • Tilt the cooker on one side;	ПРОЦЕСС: • Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты,	ҮРДІС: • Құрылғының керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алыңыз,

- 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.	- плиту наклоните на одну сторону, - завинтите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне, - плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом завинтите винты на другой стороне плиты, - плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытасчен ящик для хранения принадлежностей плиты.	- Пешті бір жаққа қарай еңкейтiңiз; - Пластик бұрандаларды астыңғы иiнтемiрдiң алдыңғы жағындағы және бүйiр жағындағы саңылауларға салыңыз; - Құрылғыны екiншi жағына қарай қисайтып, бұрандаларды екiншi жағындағы саңылауларға салыңыз. - Құрылғының деңгейiн керек-жарақтар жәшiгiнен алынған бұрандамен немесе алты қырлы кiлтпен бұрап реттеңiз; - Бұл әрекеттi биiктiктi реттеу бұрандаларын қолданғанда оңайырақ жүзеге асыруға болады.
NOTE: Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.	ЗАМЕЧАНИЕ : Установка высотной регулируемости (болтов) не обусловлена, если высота и точность установки плиты удовлетворяет без использования пластовых болтов.	ЕСКЕРМ: Құрылғының биiктiгi мен көлденең орналасу ретi дұрыс болса, биiктiктi реттеу бұрандалары қажет емес.
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, происходящих из-за инновационных или технологических изменений, которые не влияют на функцию изделия.	ЕСКЕРТУ: өндiрушi бұйымның функциясына әсер етпейтiн инновациялық немесе технологиялық өзгерiстерден шығатын нұсқаулықтың аздаған өзгерiстерiнiң құқығын өзiне қалдырады.

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	КЕРЕК-ЖАРАҚТАР	GN51103 A1
Wire self	Решётка (шт.)	Тор	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	Пісірме табақ	+
Grill pan	Противень глубокий (шт.)	Гриль табасы	+
Set of adjustable feet	Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	Өзгермелі тіректер	+
Nozzle - propane-butane G30 - 30mbar	Комплект сопел для переналадки на пропан-бутан G30 – 3,0кПа (G30-30мбар)	Түтікше - пропан-бутан G 30 – 30 мбар	+
Nozzle - Natural gas G 20 – 20mbar (G20 - 13mbar)	Комплект сопел для переналадки на природный газ G 20 – 2,0 кПа G20-20 (G20-20 мбар) G 20 – 1,3 кПа G20-20 (G20-13 мбар)	Түтікше - табиғи газ G 20 – 20 мбар G 20 – 2,0 кПа G20-20 (G20-20 мбар) G 20 – 1,3 кПа G20-20 (G20-13 мбар)	+

Different models are equipped with different accessories. Any additional accessories (grids, baking trays, grill pans, adjustable feet) are available in authorized shops or our service outlets.	Различные модели имеют различные принадлежности. Другие принадлежности (противень, решётка, принадлежность гриля, винты регулировочные для установки высоты плиты) можно купить у авторизованных дилеров.	Әр түрлі үлгілер әр түрлі керек-жарақтармен жабдықталған. Басқа қосымша керек-жарақтарды (торлар, пісіру табалары, гриль табалары және өзгермелі тіректер) уәкілетті дүкендерден немесе біздің қызмет көрсету орталықтарымыздан алуға болады.
---	---	---

	Burner Горелка Жанарғы	Small Малая Kіші	Medium Средняя Орташа	Rapid Большая Жылдам	Oven Духовка Тұмшापеш
EN RU KZ	Natural gas / Природный газ / Табиғи газ G 20 – 1,3 кПа (G 20 – 13 мбар)				
	Nozzle diameter Диаметр форсунки (мм) Түтікше диаметрі (мм)	0,83	1,12	1,37	1,45
	Adjustment „X“ Установка „X“ (мм) Реттеу „X“				8
	Natural gas / Природный газ / Табиғи газ G 20 – 2,0 кПа (G 20 – 20 мбар)				
	Nozzle diameter Диаметр форсунки (мм) Түтікше диаметрі (мм)	0,77	1,01	1,22	1,30
	Adjustment „X“ Установка „X“ (мм) Реттеу „X“				3
	Propane-butane / Пропан-бутан G 30 – 3,0 кПа (G 30 – 30 мбар)				
	Nozzle diameter Диаметр форсунки (мм) Түтікше диаметрі (мм)	0,50	0,66	0,83	0,85
	Adjustment „X“ Установка „X“ (мм) Реттеу „X“				6
SERIAL NUMBER X XX X XXXX X.....Year of production XX.....Week of the year X.....Purpose of usage of appliance XXXX.....Sequence of product in the week		СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX X..... Год производства XX..... Неделья года производства X.....Цель использования продукта XXXX..... Порядковый номер продукта в партии, выпущенной за неделю		СЕРИАЛЫҚ НӨМІРІ X XX X XXXX X..... Өндірілген жылы XX..... Өндірілген жылының аптасы X..... Өнімді пайдалану мақсаты XXXX..... Аптадағы шығарылған партиясындағы өнімнің реттік нөмірі.	
Lifetime – 10 years		Срок эксплуатации - 10 лет		Пайдалану мерзімі – 10 жыл	
Does not contain harmful substances - RoHS		Не содержит вредных веществ - RoHS		Құрамында зиянды заттары жоқ - RoHS	
Earthing sign 		Знак заземления 		Жерлендіру белгісі 	

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	
Gas cooker	Плита газовая	Газ пеш	GN51103 A1
Dimensions: height / width / depth (mm)	Размеры плиты: высота / ширина / глубина (мм)	Пештің өлшемдері: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	850 / 500 / 605
Burner input power	Горелки	Оттықтар	
Left front (kW)	левая передняя (малая) (кВт)	Сол жақ алдыңғы (кВт)	1,00
Left rear (kW)	левая задняя (средняя) (кВт)	Сол жақ артқы (кВт)	1,75
Right rear (kW)	правая задняя (большая) (кВт)	Оң жақ артқы (кВт)	2,70
Right front (kW)	правая передняя (средняя) (кВт)	Оң жақ алдыңғы (кВт)	1,75
Oven	Духовка	Тұмшапеш	
Oven burner (kW)	Горелка духовки (кВт)	Тұмшапештің оттығы (кВт)	3,30
Grill burner (kW)	Нагревательный элемент гриля (кВт)	Грильдің оттығы (кВт)	
Oven light (W)	Освещение духовки (Вт)	Тұмшапештің шамы (Вт)	25
Electric ignition (W)	Электророзжиг (Вт)	Электрлі тұтатқыш	2
Turnspit (W)	Гриль на поворотном вертеле (Вт)	Бұрылмалы істік	
Min. / max. oven temperature	Min./max. температура в духовке	Тұмшапештегі мин./макс. температура	150 / 260°C
Voltage (V)	Присоединение к электрической сети (В)	Кернеу (В)	230 –
Total power input – gas (kW)	Мощность – газ (кВт)	Жалпы қуат кірісі – газ (кВт)	10,5
Total power input – electric (W)	Мощность электрическая (Вт)	Жалпы қуат кірісі – электрлі (Вт)	27
Gas type - natural gas	Вид и давление газа - природный газ	Газдың түрі - табиғи газ	G 20 – 1,3 кПа (G20-13 мбар) G 20 – 2,0 кПа (G20-20 мбар) Плита укомплектована и отрегулирована для работы на природном газе давлением согласно с данными на шильдике
Gas connection standard	Подключение газа	Газ қосылымы стандарты	ISO 228-1/ G ½
Class / Category	Категория	Сынып / Санат	II 2НЗВ/Р

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

SAP 356638

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

