

# gorenje

**EAC**

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

GB

GAS COOKER

RU

BY

ПЛИТА ГАЗОВАЯ



EN	RU	BY
<b>OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS</b>	<b>РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</b>	
<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>	
<b>IMPORTANT PRECAUTIONS</b>	<b>ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ</b>	
<p><b>Safety measures</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• <b>WARNING:</b> The appliance self and its accessible parts will be hot during the use. You should prevent the contact with heating elements. Do not allow the access for small children.</li> <li>• <b>WARNING:</b> Danger of fire: do not lay down objects</li> </ul>	<p><b>Меры безопасности</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• <b>ВНИМАНИЕ:</b> Прибор и его открытые части становятся горячими во время использования. Следует особенно тщательно избегать</li> </ul>	

on the cooking surfaces.

- **WARNING:** The cooking without supervision with fat or oil on the cooking surface could be dangerous and could cause the ignition of fire. NEVER extinguish the fire here with water, but switch out the appliance first and then cover the flames for instance with pot lid or with a wet cloth.
- **NOTICE:** The cooking process should be provided under supervision. Also a short time cooking should be provided under constant supervision.
- **WARNING:** If the hotplate surface shows cracks, switch out the appliance and the circuit breaker for to prevent the electric shock.
- Use the temperature probe recommended for this oven only.
- **WARNING:** For to prevent the electric shock ensure the switching off of the appliance before replacing the light bulb.
- Do not use rough abrasive cleaning agents or sharp metal scrapes for cleaning of oven door glass, as they could crack the surface and causing the breaking of glass.
- Never use steam or pressure cleaners for cleaning of the appliance. A danger of electric shock is threatening here.
- The appliance is not adapted for control with help of external timers or other special control devices.

прикосновения к нагревательным элементам. Предотвратить возможность доступа маленьких детей**ВНИМАНИЕ:** Угроза пожара: Не ставьте никакие предметы на варочные поверхности.

- **ВНИМАНИЕ:** Готовка с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасной и может привести к возгоранию. НИКОГДА не тушите огонь водой, но выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или мокрой тряпкой.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен быть под присмотром. Кратковременный процесс приготовления должен быть под присмотром постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность варочной панели или элемента потрескалась - выключите прибор и предохранитель, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Используйте только датчик температуры, который рекомендуется для данной духовки.
- **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что прибор перед заменой лампочки выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекол дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что

- **WARNING:** Use the protection of cooking panel designed with the producer of cooking appliance or marked with the appliance producer as suitable in the user's manual only, or protection devices directly built in in the appliance. The use of incorrect protection devices could cause accident.

### **Caution**

- Only authorized service worker or similar authorized person can connect the appliance to the electric mains.
- Manipulation with the appliance or unprofessional service could lead to risk of serious injury or to damaging of appliance, eventually. The installation, the all repairs, modifications or interventions into the appliance should be provided with the authorized serviceman or similarly authorized person only.
- A device for disconnecting of all poles of the appliance from the mains Into the electric wall circuit before the appliance should be inserted, where the contacts distance in disconnected state is 3 mm as minimum (thereafter called in the text as mains switch).
- The product is designed exclusively for cooking. Do not use for other purposes, for instance for room heating. Do not put empty pots on the cooking zones.

может привести к поломке стекла.

- Для чистки прибора не используйте паровые очистители и очистители под давлением. Существует опасность поражения электрическим током.
- Прибор не готов к управлению с помощью внешних таймеров и других специальных систем управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только барьеры для варочной панели, спроектированные изготовителем плиты или обозначенные изготовителем прибора в инструкции по применению как рекомендуемые к применению или встроенные в приборе барьеры. Использование несоответствующих барьеров может привести к несчастным случаям.

### **Предупреждение**

- Прибор может быть подключен к сети только сервисным центром или компетентным специалистом.
- Обращение с прибором или непрофессиональное обслуживание может привести к риску серьезных травм или к повреждению изделия. Монтаж, любой ремонт, модификации и вмешательства в прибор всегда должен выполнять техник по сервису или компетентное лицо.

- 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.
- The strangulation of feeding cable in the oven doors could lead to short circuit and damage the appliance. Mind the correct placing of electric feeding cables in a save distance.
- The electric feeding cables of the appliance or other appliances should not come in contact with the cooking plate nor with other hot parts of the cooker.
- Switch off the mains switch before providing cleaning or repairs.
- Do not heat up food covered with aluminum foil, plastic pots or similar materials. The danger of melting, fire or the damaging of hotplate threatens in such cases.
- Give your special attention when cooking in the oven. The pans, sheets, gratings and the oven walls could hot as to the high temperatures. Use cooking gloves.
- Never cover the internal oven walls with aluminum foil and do not put down the baking pots directly on the oven bottom. The aluminum foil hinders the air circulation, significantly worsens the baking process and damages the surface layer of internal

- В жесткую электrorаспределительную сеть перед прибором следует установить устройство для отключения всех полюсов прибора от сети, у которого расстояние контактов в расцепленном состоянии - мин. 3 мм (далее обозначается как главный выключатель).
- Продукт предназначен исключительно для приготовления пищи. Не используйте для других целей, например, для отопления помещения. Не ставьте пустую посуду на конфорки.
- Зацепившийся шнур питания, например, за дверцу духовки, может стать причиной короткого замыкания и повредить прибор. Следите за правильным расположением шнуров питания на безопасном расстоянии.
- Шнур питания прибора или других приборов не должен соприкасаться с варочной поверхностью или другими горячими частями плиты.
- При чистке и ремонте отключите главный выключатель питания от подачи электроэнергии.
- Не следует греть пищу в алюминиевой фольге, пластиковых контейнерах и тому подобной посуде. Существует угроза расплавления, пожара или повреждения варочной панели.

cover.

- The oven doors could be hot during the baking. Some models have therefor a third glass installed on the doors, which significantly prevents the overheating of external door surface.
- Fr prevention of overheating the appliance should not be installed behind a decoration door.
- Never store inflammable or explosive objects, objects aggressive to skin (paper, wipers, cleaning agents, plastic bags, detergents, sprays) in the storage shelf of the oven. You prevents so the risk of fire during operation of the appliance. Only the given accessories (pans, drainage pots and similar) can be stored there.
- The oven door hinges could be damaged when overloaded. Do not put heavy objects on the opened doors. Do not lean on the opened doors. Do not sit down nor set foot on the opened oven doors (Mind the children!) Take off the doors before cleaning of the oven.
- The appliance is designed for location directly on the floor. Do not use any base or pedestal.
- The surface of storage shelf could be heated up to a high temperature. At pulling out of hot shelf the surfaces and objects coming into contact or being in a close distance can be damaged. Do not operate the appliance with pulled out shelf. The objects stored in the shelf can be hot, therefor it is

- Особое внимание уделяйте приготовлению пищи в духовке. Из-за высоких температур противни, посуда для запекания, решетки и стены духовки могут быть горячими. Используйте термостойкие кухонные перчатки.
- Никогда не оборачивайте внутренние стены печи алюминиевой фольгой, не ставьте посуду для запекания на дно духовки. Алюминиевая фольга препятствует циркуляции воздуха, что значительно ухудшит процесс выпечки и повредит верхний слой внутренней оболочки.
- Дверца духовки может быть в процессе выпечки горячей. Поэтому у некоторых моделей было на дверцу установлено третье стекло, что помогает лучше защитить внешнюю поверхность дверцы от избыточного тепла.
- Для предотвращения перегрева прибор не следует устанавливать за декоративную дверку.
- В пространстве духовки никогда не следует хранить предметы легковоспламеняющиеся, взрывчатые, агрессивные для кожи (бумага, полотенца, бумажные пакеты, чистящие и моющие средства, аэрозоли). Так Вы сможете уменьшить риск возникновения пожара во время работы прибора. Храните там только аксессуары (кастрюли, поддон для конденсата и тому подобное).

not allowed to put in this storage shelf flammable or easily flammable objects.

- 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.
- 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.
- 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

- В случае перегрузки дверцы духовки может произойти повреждение её петель. Не ставьте на открытую дверцу тяжелую посуду. При очистке не опирайтесь на открытую дверь. Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа (Осторожно с детьми!) Перед чисткой духовки снимите дверцу.
- Прибор предназначен для размещения непосредственно на полу. Не используйте какое-либо основание или подставку.
- 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.
- Данный прибор должен быть установлен, подключен и введён в эксплуатацию в соответствии с требованиями данного “Руководства...”, стандартами и нормами, действующими в стране Покупателя. Плита не присоединяется к устройству для отвода продуктов сгорания, поэтому особое внимание

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 a flaw 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.
- Before moving the appliance from its designed position, resulting in temporary danger of fire or explosion (e.g. linoleum or PVC adhesive, working with coatings etc.), the appliance must be put out of service.
- Do not put any flammable objects close to hob

необходимо обратить на вентиляцию помещения.

- Проверьте, соответствуют ли данные о виде газа и напряжения, указанные на заводском типовом щитке, который расположен на передней планке, и который Вы увидите, вытащив ящик для принадлежностей плиты, виду и давлению газа Вашей распределительной газовой сети и напряжению электрической сети.
- Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию, ремонт, а также переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора.
- О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации обязан сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“ с обязательным подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей „Гарантийный талон“ будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются.
- Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в

burners, oven heating elements, or in accessory space.

- 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
- Manufacturer does not recommend using any additional accessories, for instance flame extinguishing protectors, or efficiency increase gadgets.
- Do not move the cooker by holding the hob.
- Do not close the hob cover while gas burners are still hot.
- The manufacturer declines responsibility for any damage caused by violating the instructions and recommendations set herewith.
- Cooker may only be installed against non inflammable back wall.
- Verify whether data on the nominal supply voltage, indicated on a type plate located on the front strip visible after opening the range receptacle, agree with the voltage of your mains.
- The cooker is coupled to mains according to the

дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период.

- 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.
- 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 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

connection diagram .

- If the appliance is not in service, see that all of its switches are off.
- When detecting a flaw on the appliance compartment, do not repair it by yourself but put the appliance out of operation and ask an authorised person to make the repair.
- Lifetime – 10 years.

проветрить помещение или увеличить мощность вентилятора воздухоочистителя.

- Необходимый минимальный подвод воздуха должен быть 2 м<sup>3</sup>/час в расчёте на каждый кВт мощности.
- Запрещается проводить испытание на герметичность или искать места утечки газа при помощи огня.
- При обнаружении неисправности газовой или электрической части плиты не рекомендуем проводить ремонт самостоятельно. Отключите плиту и воспользуйтесь услугами уполномоченной сервисной организации.
- 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.
- 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.

- Не разрешено устанавливать духовку поблизости варочных горелок, электрических конфорок, нагревательных элементов или горючие массы в выдвижной простов плиты.
- Предупреждаем, что вблизи горелок плиты, нагревательных элементов духовки, в ящике для хранения принадлежностей плиты, на самой плите и на расстоянии меньше, чем безопасное расстояние, не должны находиться предметы из горючих материалов.
- Не использовать изношенные или поврежденные части прибора.
- Производитель не рекомендует использовать какие-угодно дополнительные устройства для предотвращения погашения пламени варочных горелок или повышения горения.
- Не закрывайте крышку плиты до тех пор, пока горелки горячие.
- В случае несоблюдения нормативных указаний и рекомендаций настоящей инструкции, производитель не несет ответственность в случае возникших дефектов и случайных травм.
- Проверьте, соответствуют ли данные о напряжении, указанные на заводском типовом щитке, который расположен на передней

планке, и который Вы увидите, вытащив ящик для принадлежностей плиты, данным напряжением Вашей электрической сети.

- Плита должна быть присоединена к электросети согласно схеме электроприсоединения.
- Если плита не находится в рабочем состоянии, необходимо соблюдать, чтобы все выключатели были выключены.
- При обнаружении дефекта на газовой или электрической плите не разрешено исправлять собственными силами. Прибор необходимо отключить и обратиться на квалифицированный сервис.
- 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  $-10^{\circ}$  и  $37^{\circ}$  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 symbol on the product or on its packaging determines, that this appliance should not be given into the domestic waste. It should be delivered to collection spot for recycling of electric and electronic devices. With correct liquidation of this product you can help at prevention of negative consequences for the environment and for the human health, which could be else caused with improper liquidation of this product. More detailed information on recycling of this product you can receive at competent local authority, service for liquidation of domestic waste or in the shop, where you had bought the product.

#### **The purpose of the appliance**

The appliance is designed for usual preparation of food in households and it should not be used for other purposes. The individual possibilities of its use are fully described in this manual.



Символ на изделии или его упаковке указывает, что этот продукт не может рассматриваться как бытовые отходы. Он должен быть доставлен в пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы в противном случае возникнуть в результате неправильной утилизации данного продукта. Для получения более подробной информации о утилизации этого продукта, пожалуйста, обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен продукт.

#### **Предназначение прибора**

Прибор предназначен для ежедневного домашнего приготовления пищи и не должен использоваться для других целей. Отдельные варианты использования подробно описаны в данном руководстве.

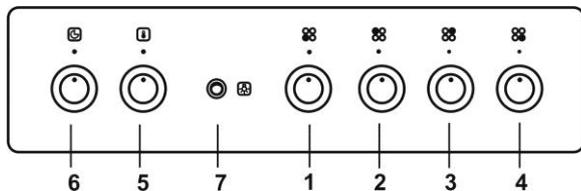
Solely an authorised, skilled person may install the range. The authorised person is obliged to set the range cooking plate in horizontal position, to connect it to the mains and to check up on its duty. Installation of the range must be confirmed in the certificate of warranty.

Устанавливать плиту разрешается только квалифицированному персоналу из авторизованного сервисного центра при наличии соответствующей лицензии. Лицо, выполняющее установку, обязано установить поверхность плиты в горизонтальное положение, подключить прибор к сети и проверить его работоспособность. Установка плиты должна быть подтверждена в гарантийном талоне.

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.

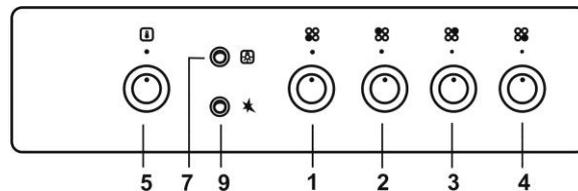
Различные модели имеют различные принадлежности. Другие принадлежности (противень, решётка, принадлежност гриля, винты регулировочные для установки высоты плиты) можно купить ч авторизованныж дилеров.

### CONTROL PANEL



- 1 - Left front burner control knob
- 2 - Left rear burner control knob
- 3 - Right rear burner control knob
- 4 - Right front burner control knob
- 5 - Oven control knob
- 6 - Timer
- 7 - Oven light
- 9 - High voltage gas ignition switch

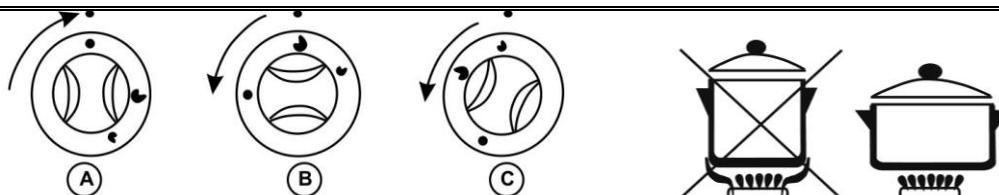
### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1 - Ручка крана левой передней газовой горелки
- 2 - Ручка крана левой задней газовой горелки
- 3 - Ручка крана правой задней газовой горелки
- 4 - Ручка крана правой передней газовой горелки
- 5 - Ручка духовки
- 6 - Таймер
- 7 - Выключатель освещения духовки
- 9 - Выключатель зажигания высокого напряжения

<b>BEFORE FIRST USE</b>	<b>ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Before using the appliance for the first time, remove protective and packing material from the cooker.</li> <li>• Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the standing regulations and national legislation.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Снимите с плиты упаковку.</li> <li>• Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы вторично, поэтому поступайте с ними в соответствии с рекомендациями данного "Руководства ...".</li> <li>• Ручку крана горелки/термостата духовки установите на максимальную мощность температуру, зажгите горелку и оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 30 минут. Выполнив данную операцию, а затем тщательно проветрив помещение, устранив тем самым из духовки запах от консервации.</li> <li>• Убедитесь, что подводящие шнуры иных приборов не будут иметь контакт с варочным столом или другими горячими частями плиты.</li> </ul>
<p><b>ATTENTION!</b> Before first using of oven remove all stickers from oven door.</p>	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Перед первым использованием духовки удалить все наклейки из духовки двери.</p>
<p>The manufacturer declines responsibility for any injuries to persons or damages to the appliance resulting from improper usage of the appliance.</p>	<p>В случае несоблюдения нормативных указаний и рекомендаций настоящей инструкции, производитель не несет ответственность в случае возникших дефектов и случайных травм.</p>
<b>OPERATION</b>	<b>ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ</b>
<p><b>CAUTION!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Gas cooker is an appliance whose operation requires supervision.</li> <li>• Never close the lid while the hob burners or oven burner are still in operation.</li> <li>• The maximum baking pan load inserted in guides is 3kg, and the maximum baking pan load placed on a grid is 7kg.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Плиты могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной газовой плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!!</li> <li>• Газовая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации.</li> <li>• Не закрывайте крышку плиты, если плита работает, или пока горелки горячие.</li> <li>• Перед тем, как открыть крышку варочного стола, вытрите её, если это необходимо, чтобы устранить с её поверхности случайно разлитую жидкость.</li> <li>• Вес противня с приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг, а устанавливаемого на решётку максимально 7 кг.</li> <li>• Противни из принадлежностей плиты не предназначены для длительного хранения пищи (не дольше 48 часов). Для длительного хранения пищи используйте соответствующую для этой цели посуду.</li> </ul>
<p><b>COOKING HOB LIGHTING THE HOB BURNERS</b> 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><b>ВАРОЧНАЯ ПЛИТА ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ</b> Повернуть кнопку влево на позицию «максимальная мощность» и зажечь газ спичкой или зажигалкой.</p>

<p><b>COOKING HOB LIGHTING THE HOB BURNERS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• After firing the burner hold the knob pressed to a limit position to the panel for about 3 seconds till the flame sensor heats up.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<p><b>ВАРОЧНАЯ ПЛИТА ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Повернуть кнопку влево на позицию «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ» и зажечь газ спичкой или зажигалкой.</li> <li>• Если газ загорелся, то ручку крана/термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 3 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени.</li> <li>• Отпустите ручку и проконтролируйте, горит ли газ горелки. Если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания.</li> </ul>
<p><b>LIGHTING THE BURNERS WITH FFD HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position.</li> <li>• Then push the knob towards the panel to a limit position.</li> <li>• High voltage ignition device starts firing the burner.</li> <li>• After firing the burner hold the knob pressed to a limit position to the panel for about 3 seconds till the flame sensor heats up.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<p><b>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ВЫСОКОВОЛЬТНОЙ ЗАЖИГАЛКОЙ</b> (выключатель под ручкой крана горелки)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Легко нажмите на ручку крана горелки и поверните её влево в положение „МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ“.</li> <li>• Затем прижмите ручку к панели управления до упора.</li> <li>• И подержите прижатой, пока от искры загорится газ.</li> <li>• Если газ загорелся, то ручку крана/термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 3 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени.</li> <li>• Отпустите ручку и проконтролируйте, горит ли газ горелки. Если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания.</li> </ul>
<p><b>LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB</b></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><b>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА</b></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 выключателем высоковольтного зажигания прямо на рычаге управления.</p>
<p><b>LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position.</li> <li>• Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame.</li> <li>• After firing the burner hold the knob pressed to a limit position to the panel for about 3 seconds till the flame sensor heats up.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<p><b>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните ручку крана горелки влево и установите её в положение „МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ“.</li> <li>• Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного зажигания или нажать на кнопку до упора на панель управления и придержать, пока искра не воспламенит горелку у плит, оборудованных выключателем высоковольтного зажигания прямо на рычаге управления.</li> <li>• Если газ загорелся, то ручку крана/термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 3 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени.</li> <li>• Отпустите ручку и проконтролируйте, горит ли газ горелки. Если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания.</li> </ul>
<p><b>SHUTTING THE HOB BURNERS OFF</b></p> <p>Turn the selected knob to the “OFF” position and check whether the flame is extinct.</p>	<p><b>ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ</b></p> <p>При гашении пламени горелки духовки поверните ручку термостата в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”. Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.</p>



A – OFF  
 B – MAXIMUM POWER  
 C – SAVING

A – ВЫКЛЮЧЕНО  
 B - МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ  
 C - МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ

**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 - "МАЛОЕ ПЛАМЯ", и обратно, вправо (также до крайнего положения), в положение "ВЫКЛЮЧЕНО".

**CAUTION**

- Before opening the hob lid any spilled liquid must be removed from the lid surface.
- Do not close the hob lid if the burners are still hot!

**ПРИМЕЧАНИЕ**

- Закрытую крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы.
- Перед тем, как закрыть крышку, выключите все горелки.

**INSTRUCTIONS FOR USING THE GLASS LID**

**РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ**



**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.
- 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 уберите сразу после окончания приготовления пищи, как только она остынет.
- При очистке не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно поцарапать поверхность стекла и краску.

**OVEN OPERATION****A TAP PROTECTED**

The gas supply to the oven burner is controlled by a tap protected with a thermoelectric flame sensor.

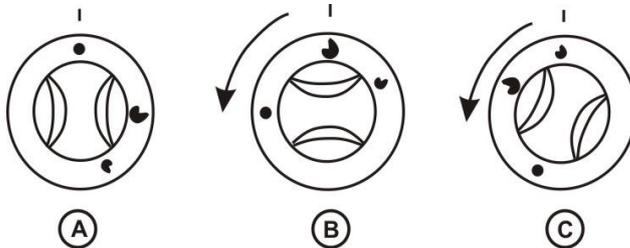
The power input of the oven burner as well as the temperature of the oven space can be controlled by setting the knob to the positions „MAXIMUM POWER“ and „SAVING“.

**ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ**

Подача газа в горелку духовки регулируется газовым краном с термоэлектрическим предохранителем пламени.

Потребляемую мощность горелки, а тем самым и температуру духовки, можно регулировать ручкой крана в интервале положений „МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ“ и „МАЛОЕ ПЛАМЯ“.

A – OFF  
B – MAXIMUM POWER  
C – SAVING



A – ВЫКЛЮЧЕНО  
B – МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ  
C – МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ

**A TEMPERATURE SELECTOR**

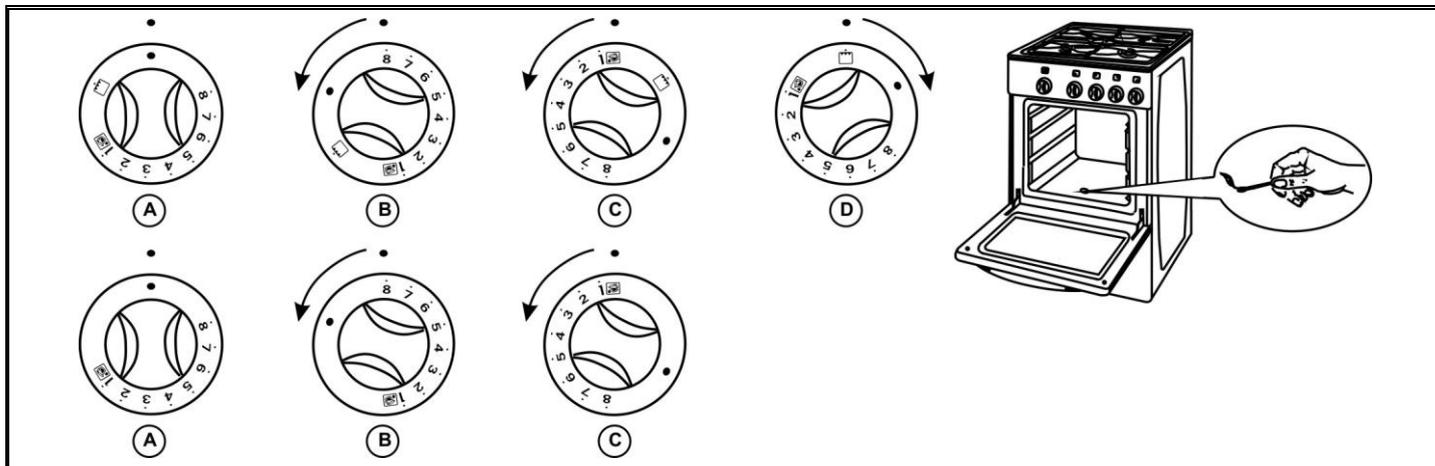
The gas supply to the oven burner is controlled by a temperature selector with a thermoelectric flame sensor.

The power input of the oven burner as well as the temperature of the oven space can be controlled by setting the control knob to the positions 8 – 1.

**ТЕРМОСТАТ**

Подача газа в горелку духовки регулируется термостатом с термоэлектрическим предохранителем пламени.

Потребляемую мощность горелки, а тем самым и температуру духовки, можно регулировать ручкой термостата в положениях между ступени 1-8 .



A - OFF  
 B - MAXIMUM POWER  
 C - MINIMUM POWER + AQUA CLEAN  
 D - GRILL

A - ВЫКЛЮЧЕНО  
 B - МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ  
 C - МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ + AQUA CLEAN  
 D - ГРИЛЬ

#### IGNITION OF THE OVEN BURNER

- Open the oven door.
- **A TAP PROTECTED**
- Set the oven burner control knob to the position "MAXIMUM" and press it slightly towards the panel to a limit position. At the same time hold a match at an opening in the oven bottom.
- Hold the knob pressed to the limit position for about 5 seconds after the flame appears to allow the flame sensor scanner to heat up.
- Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. After that set the knob to the desired position.

#### ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

- Откройте дверцу духовки.
- Установите ручку крана горелки духовки в положение "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ" и прижмите её к панели до упора. Одновременно поднесите горящую спичку к отверстию для зажигания горелки духовки.
- 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.

#### LIGHTING THE BURNERS WITH FFD HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB

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

#### ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА

Поверните ручку крана горелки влево и установите её в положение "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ". Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного зажигания, приблизительно 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени.

<p>Hold the knob pressed to the limit position for about 5 seconds after the flame appears to allow the flame sensor scanner to heat up. Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. After that set the knob to the desired position.</p>	<p>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><b>A TEMPERATURE SELECTOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<p><b>С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите ручку термостата духовки в положение "8". В данном случае, ручку термостата нужно просто прижать к панели до упора и подержать, пока от искры загорится газ горелки.</li> <li>• Если газ загорелся, то ручку крана/термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени.</li> <li>• Отпустите ручку и проконтролируйте, горит ли газ горелки. Если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания.</li> </ul>
<p><b>IGNITION OF THE OVEN BURNER WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Set the oven temperature selector knob to the position "8" and press it slightly towards the panel to a limit position.</li> <li>• Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<p><b>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите ручку термостата духовки в положение "8". В данном случае, ручку термостата нужно просто прижать к панели до упора и подержать.</li> <li>• Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного зажигания или нажать на кнопку до упора на панель управления и придержать, пока искра не воспламенит горелку у плит, оборудованных выключателем высоковольтного зажигания прямо на рычаге управления.</li> <li>• Если газ загорелся, то ручку крана/термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени.</li> <li>• Отпустите ручку и проконтролируйте, горит ли газ горелки. Если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания.</li> </ul>
<p><b>LIGHTING THE BURNERS WITH FFD HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the appropriate oven burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER" position.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<p><b>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните ручку крана горелки духовки влево и установите её в положение "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ".</li> <li>• 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.</li> <li>• Если пламя погаснет, то автоматически закроется подвод газа в горелку, несмотря на то, в каком положении находится ручка крана - "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ" или "МАЛОЕ ПЛАМЯ".</li> </ul>
<p><b>IMPORTANT!</b> If the burner is not on after 10 seconds, open the oven door and wait for 5 minutes before the next try.</p>	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Если же через 10 секунд газ не загорится, то перед следующей попыткой подождите 5 минут, оставив дверцу духовки открытой.</p>

### SHUTTING OF THE OVEN BURNER

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

### ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

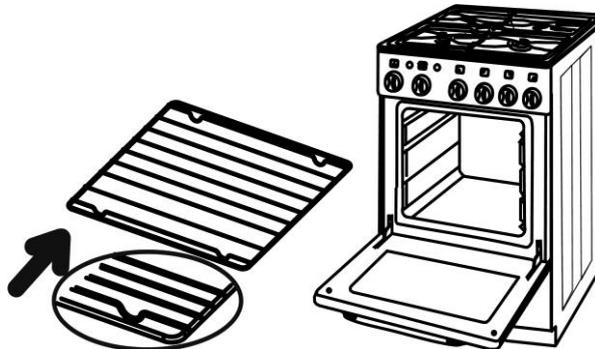
При гашении пламени горелки духовки поверните ручку термостата в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.

Inserting of grid in the oven

Вставка сетки в духовку

Вставка сітки в духовку

Духовкаға торды орнату



### OVEN TEMPERATURE INDICATOR

(GN51103ABE)

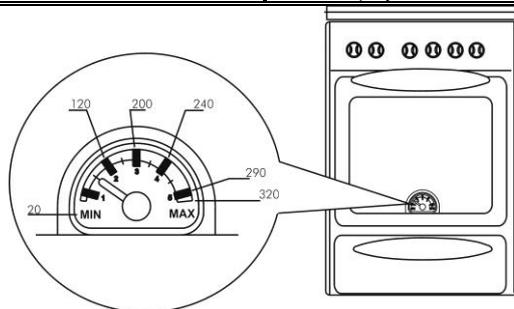
Cooker is fitted with oven temperature indicator which shows the temperature in the centre of the oven (in °C).

Indicated temperature is only informative.

### ИНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

(GN51103ABE)

Плита снабжена индикатором температуры духовки. Температура внутри духовки зависит от положения ручки крана горелки духовки. Соответствие температуры внутри духовки показаниям индикатора (в °C). Температура на индикаторе указана только для сведения.

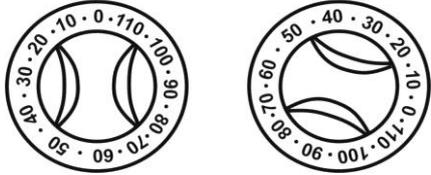


### MINUTE MINDER

Awaiting cooking time (oven or hob burners) is possible to set on mechanical

### МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

Период деятельности духовки и горелок можно отследить с помощью

<p>minute minder in range of 0–115 minute.          Required time to be set by turning of the knob. First turn the knob to the right to max. positron and than turn back to required time.          When time empire the bell rings.</p>	<p>механического таймера в интервале от 0 до 115 минут.          Устанавливается вращением кнопки. сперва, направлением вправо в максимальное положение (115 минут) и затем снова в заданное время (35 мин). После истечения срока установленного время играет звуковой сигнал.</p>
	
<p><b>BAKING / ROASTING FOOD</b>          Preheat the oven for a period of 10 - 15 min before putting yeast dough to bake.</p>	<p><b>ВЫПЕЧКА</b>          Перед тем, как начать выпекать, при необходимости, прогрейте духовку в течение 10-15 минут.</p>
<p><b>A TAP PROTECTED</b>          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 приготавливаемого блюда.          Затем ручку можете установить в положение “МАЛОЕ ПЛАМЯ” и выпечку докончить.</p>
<p><b>A TEMPERATURE SELECTOR</b>          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.</p>	<p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• For best baking/roasting results insert the grid with the tray into the second level guide from below.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• If you should detect considerable differences between the set temperature and the actual oven temperature, contact qualified service personnel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Для ориентации сообщаем, что время выпечки пирожков из дрожжевого теста, приблизительно, 25-30 минут. На выпечку изделий из сдобного дрожжевого теста потребуется 45 минут, из слоёного или песочного теста - 12-18 минут.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>

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

GRILL	ГРИЛЬ
<p><b>GRILL BURNER OPERATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Set the oven temperature selector knob to the position GRILL and press it towards the panel to the limit position.</li> <li>At the same time hold a match at the grill burner near the oven ceiling or press the ignition button. The automatic ignition device will fire the burner.</li> <li>After firing the burner hold the knob pressed towards the panel for about 5 seconds until the flame sensor heats up.</li> <li>Release the knob and check whether the burner is on.</li> <li>If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure.</li> </ul>	<p><b>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Установите ручку термостата духовки в положение „ГРИЛЬ“.</li> <li>Выключатель электророзжига расположен под ручкой управления термостатом и, в данном случае, ручку термостата нужно просто прижать к панели управления до упора и подержать, пока от искры загорится газ.</li> <li>При этом между электродом электророзжига и горелкой гриля проскочит серия искр.</li> <li>Если газ загорелся, то ручку термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся чувствительный элемент предохранителя пламени.</li> <li>Отпустите ручку и проконтролируйте - горит ли газ по всему периметру горелки.</li> </ul>
<p><b>LIGHTING THE GRILL BURNER WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „GRILL“ position.</li> <li>Then push the knob towards the panel to a limit position. High voltage ignition device starts firing the burner.</li> <li>After firing the burner hold the knob pressed towards the panel for about 5 seconds until the flame sensor heats up.</li> <li>Release the knob and check whether the burner is on.</li> <li>If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure.</li> </ul>	<p><b>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОПОДЖИГА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Легко нажать на кнопку и поворачивать влево на позицию «ГРИЛЬ».</li> <li>Затем прижмите ручку к панели управления до упора.</li> <li>И подержите прижатой, пока от искры загорится газ.</li> <li>Если газ загорелся, то ручку термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся чувствительный элемент предохранителя пламени.</li> <li>Отпустите ручку и проконтролируйте - горит ли газ по всему периметру горелки.</li> </ul>
<p><b>IMPORTANT!</b> If the burner is not on after 10 seconds, open the oven door and wait for 5 minutes before the next try.</p>	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Если же через 10 секунд газ не загорится, то перед следующей попыткой подождите 5 минут, оставив дверцу духовки открытой.</p>

<p><b>SHUTTING OF THE GRILL BURNER</b> Turn the selected knob to the "OFF" position and check whether the flame is extinct</p>	<p><b>ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ</b> При гашении пламени горелки духовки поверните ручку термостата в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.</p>
<p><b>GRILLING MEAT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Before grilling install the control panel protection sheet by inserting it into the two pins located at the upper part of the oven.</li> <li>• After firing the grill burner place the food on the tray and put in the oven.</li> <li>• Appropriate grilling level is the second or third guide from the oven bottom.</li> <li>• Effective grilling area is defined by the bars on the grid.</li> <li>• Turn the grid free space towards the back wall.</li> <li>• Insert the dripping tray below the grid (into the first level guide) for the collection dripping fat.</li> </ul>	<p><b>ГРИЛЬ НА РЕШЁТКЕ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• При работе с грилем обязательно должна быть установлена защитная пластина ручек кранов, которую нужно пазами насадить на штифты на верхней стенке духовки.</li> <li>• зажгите горелку гриля, приготовленные продукты уложите на решётку для жарения, установите в пазы боковых стенок духовки</li> <li>• решётка с приготавливаемым блюдом должно находиться как можно ближе к горелке гриля;</li> <li>• размеры полезной площади для гриля определены размерами решётки и её поперечными распорками;</li> <li>• под решётку, в более низкие пазы боковых стенок или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.</li> </ul>
<p><b>ATTENTION!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Always use the control panel protection sheet during grilling!</li> <li>• After fixing the protection sheet close the oven door.</li> </ul>	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• При работе с грилем обязательно должна быть установлена защитная пластина ручек кранов, которую нужно пазами насадить на штифты на верхней стенке духовки.</li> <li>• Дверца духовки должна быть приоткрыта, опираясь на установленную защитную пластину ручек кранов.</li> </ul>
<p><b>CLEANING AND MAINTENANCE</b></p>	<p><b>УХОД ЗА ПЛИТОЙ</b></p>
<p>Before attempting any cleaning or maintenance set all gas control knobs and temperature selectors to "OFF" position and let the cooker cool down completely.</p>	<p>При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети.</p>
<p><b>CLEANING THE CABINET</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the exterior with a damp sponge and some detergent.</li> <li>• Fat stains can be removed with warm water and special detergent for enamel.</li> <li>• Never clean enameled surfaces with abrasive agents as they may permanently damage the surface of the appliance.</li> </ul>	<p><b>ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо.</li> <li>• Жирные пятна уберите тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали.</li> <li>• Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов.</li> </ul>
	

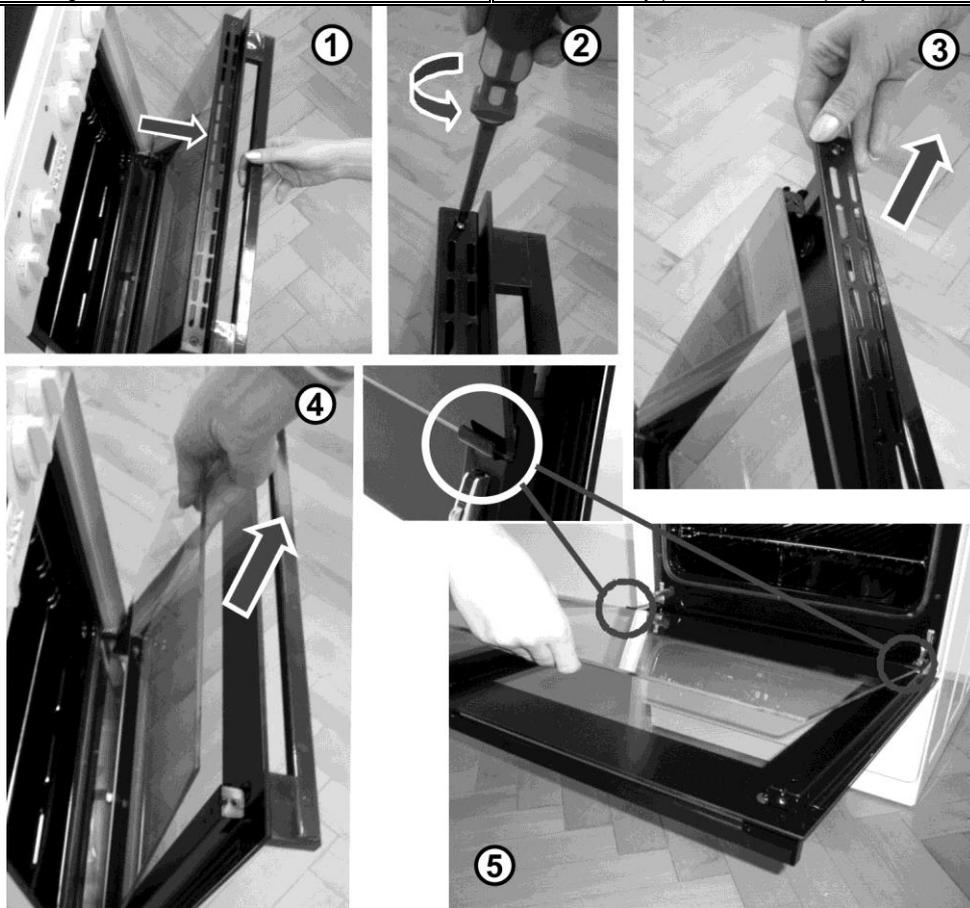
<p><b>HOB GRID</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove the cooking grid from the hob and wash it separately or place it into the dishwasher. After washing replace it to fit the appropriate groves in the hob.</li> <li>• Remove burner parts (cover, distributor) from the hob and soak them in warm water with added detergent for 10 minutes.</li> <li>• After washing dry the burner parts carefully and check whether all burner notches are clean, then return them back to their position.</li> </ul>	<p><b>ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Снимите решётку с варочного стола и вымойте с поверхностно-активным моющим средством.</li> <li>• Крышки и рассекатели пламени горелок снимите и положите на 10 минут в тёплую воду с моющим средством.</li> <li>• Затем вымойте их, проверьте чистоту прорезей в рассекателе пламени, тщательно всё осушите и установите.</li> </ul>
<p><b>NOTICE</b></p> <p>Since the burner distributor caps are made of aluminum alloy, we discourage you from cleaning them in a washing machine.</p>	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ</b></p> <p>что рассекатели пламени изготовлены из алюминиевого сплава, и поэтому не рекомендуем их мыть в моечной машине.</p>
<p><b>OVEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the oven walls with a damp sponge and detergent.</li> <li>• To clean stubborn stains burned into the oven wall use a special detergent for enamel.</li> <li>• After cleaning carefully wipe the oven dry.</li> <li>• Clean the oven only when it is completely cold.</li> <li>• Never use abrasive agents, because they will scratch enameled surface.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<p><b>ОЧИСТКА ДУХОВКИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Чистить духовку можно только тогда, когда она холодная.</li> <li>• Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов.</li> <li>• 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.</li> <li>• После очистки стенки духовки тщательно вытрите.</li> <li>• Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность.</li> <li>• Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моечную машину для посуды.</li> </ul>
<p><b>AQUA CLEAN</b></p> <p>For regular cleaning of the oven, we recommend the following procedure:</p> <p>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.</p>	<p><b>AQUA CLEAN</b></p> <p>Для регулярной чистки духовки, мы рекомендуем следующую процедуру:</p> <p>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, смягчатся и можно протирать влажной тканью.</p>

## OVEN

Procedure for cleaning of internal glass door.

## ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Как очистить внутреннее стекло двери духовки.



### 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

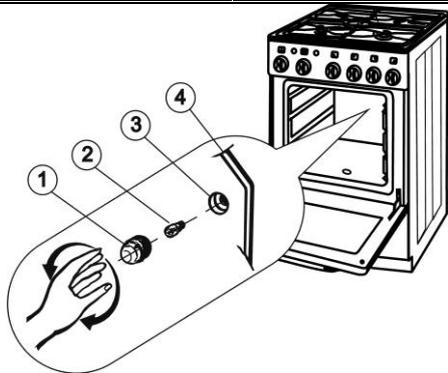
При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок:

- 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.

### NOTE

For oven illumination always use  
T 300° C, E14, 230 -240V, 25W bulb.

1. Glass cover
2. Lamp
3. Sleeve
4. Oven rear wall



### ПРИМЕЧАНИЕ

Для освещения духовки применяется лампа  
T 300°, E14, 230 - 240 В, 25 Вт.

1. Плафон
2. Лампа
3. Патрон
4. Задняя стенка духовки

### WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

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.

### 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.

### РЕКЛАМАЦИЯ

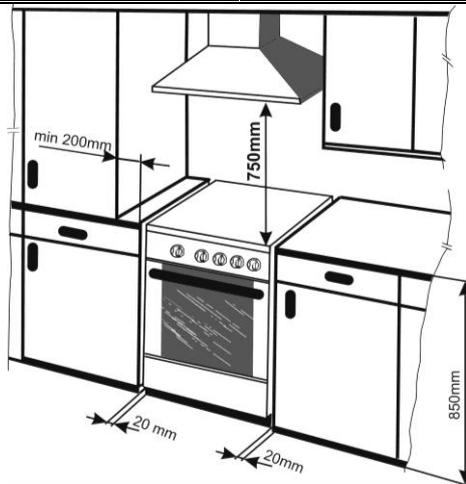
В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы плиту приобрели, или в уполномоченную сервисную организацию, которая ввела её в эксплуатацию. При этом обязательно предъявите „Гарантийный талон“, заполненный надлежащим образом. Без „Гарантийного талона“ рекламация заводом-изготовителем не принимается.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.

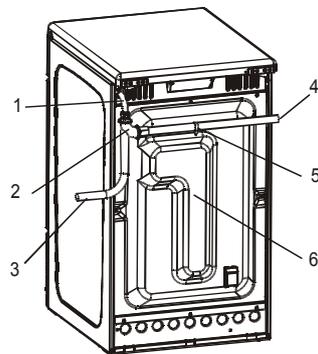
<p align="center"><b>DISPOSAL OF PACKAGING</b></p>	<p align="center"><b>СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ</b></p>
<p>Deliver the disposed packaging material to your local collecting point for recycling. Corrugated cardboard, wrapping paper - sale to the collecting places; - in waste paper containers; Wooden parts - other use; - to the municipal disposal facility; Wrapping foil and bags - in waste plastic containers;</p>	<p>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</p>
<p align="center"><b>DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES</b></p>	<p align="center"><b>ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ</b></p>
<p>The appliance contains valuable materials which ought to be reused or recycled, so once your appliance is of no use to you deliver it to the authorized scrap dealer for further treatment.</p>	<p>Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.</p>
<p align="center"><b>DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES</b></p>	<p align="center"><b>ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ</b></p>
<p align="center">    </p>	
<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 align="center"><b>INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS</b></p>	<p align="center"><b>РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ</b></p>
<p><b>The appliance must be installed in accordance with valid local regulations, and shall be placed only in well vented spaces.</b></p>	<p><b>Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</b></p>
<p><b>IMPORTANT PRECAUTION!</b> 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leakage test on gas couplings, and correct electric connection to the mains.</li> <li>• Check gas burners and their adjustment (oven burner prime air, saving power input, thermoelectric sensors).</li> </ul>	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• все ручки кранов горелок и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО";</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>Explain to the customer all functions of the appliance and particulars regarding its servicing and maintenance.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>отсоедините плиту от линии электросети, вытащив вилку из розетки, и от линии газопровода, закрыв кран перед плитой;</li> <li>подождите, пока плита остынет.</li> </ul>
<b>LOCATION</b>	<b>УСТАНОВКА ПЛИТЫ</b>
<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.</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.</p>



<p>The appliance is designed for installation in the line of kitchen cabinets. The cooker can be located in the standard kitchen with a minimum space of 20m<sup>3</sup>. If the kitchen is smaller (but not less than 15m<sup>3</sup> 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>Плита может быть установлена в ряд с кухонной мебелью. Объем помещения должен быть минимально 20м<sup>3</sup>. Помещения с меньшим объемом (минимально 15 м<sup>3</sup>) должны быть обеспечены вентиляцией. С точки зрения теплостойкости плиту можно поставить на любой пол (покрытие). Плита не должна устанавливаться на подставку.</p>
<p>minimum distance of 750 mm, in line with the manufacturer's instructions.</p>	<p>минимальное расстояние 750 мм Остальные размеры при установке воздухоочистителя должны соблюдаться в соответствии с рекомендациями изготовителя воздухоочистителей.</p>

CONNECTION TO GAS SUPPLY	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ
<p><b>GAS SUPPLY</b></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><b>ГАЗОПРОВОД</b></p> <p>Присоединение плиты к газопроводу должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организации в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p>
<p><b>WARNING!</b></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><b>ВНИМАНИЕ!</b></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><b>CONNECTION TO THE NATURAL GAS NETWORK</b></p> <p>Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator.</p>	<p><b>ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ</b></p> <p>Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p>
<p><b>CONNECTION TO THE LPG NETWORK</b></p> <p>Special LPG coupling must be installed at the 1/2" pipe connection.</p>	<p><b>ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К БАЛЛОНУ С ПРОПАН-БУТАНОМ</b></p> <p>Шланг должен иметь присоединительный штуцер с внутренней резьбой с номинальным диаметром 1/2".</p>
<p><b>FLEXIBLE HOSE CONNECTION</b></p> <p>For safety reasons use only the certified hose complying with local standards and with recommended length of 1000 mm. <b>Heat resistance of the connection hose should be at least 100° C.</b></p> <p>Each hose must contain instructions regarding the method of connection, allowed heating, inspections, service life, etc. These instructions must be unconditionally adhered to.</p> <p><b>We recommend the use of metal gas hoses.</b></p>	<p><b>ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА</b></p> <p>Недопустимо применять шланг, который не имеет сертификации для использования его с данной целью. <b>Рекомендуемая длина шланга 1000 мм и тепловое сопротивление шланга мин. 100°С.</b></p> <p>На шланг не должно влиять излучаемое тепло и не должно быть соприкосновения с открытым огнём.</p> <p>Нельзя прокладывать шланг около той части наружных стенок плиты, где находится духовка.</p> <p>Уплотнение соединений необходимо выполнить уплотнительным материалом, рекомендованным заводом-изготовителем в инструкции по применению шланго.</p> <p><b>Мы рекомендуем использовать металлические шланги.</b></p>
<p>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</p>	<p>1 - наконечник подвода газа  2 – колено  3 - шланг газовый (подвод с правой стороны)  4 - шланг газовый (подвод с левой стороны)  5 - пряжка крепёжная  6 - задняя стена плиты</p>



#### IMPORTANT PRECAUTION!

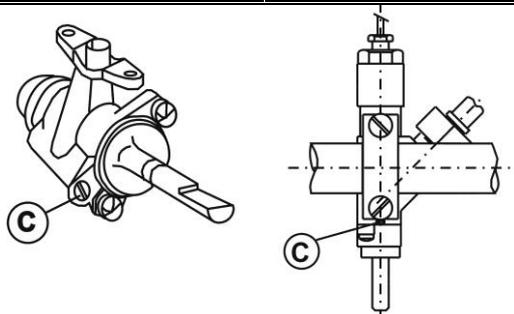
In case of left side connection (seen from the front) the hose must be connected by means of a clamp fixed in the back cover opening. You will find the fixing clamp in the accessory kit.

#### ВНИМАНИЕ!

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

#### HOB BURNER SETTINGS

#### РЕГУЛИРОВКА ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК



#### MINIMUM OUTPUT ADJUSTMENT

Before starting any adjustments disconnect the appliance from the mains power supply. Adjustments must be carried out with the tap at the "SAVING" position. The minimum gas output is correctly adjusted when the inner cone of the flame arrives at the height of 3 to 4 mm. If this is not the case, first remove the tap knob and then tighten or loosen the

#### 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.

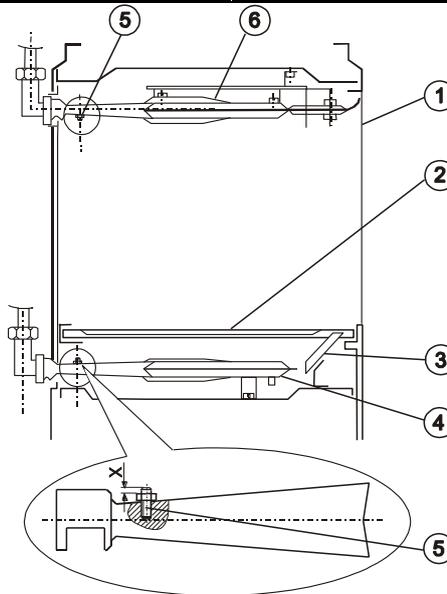
screw C, depending on whether the flame is to be reduced or increased.  
The adjustments must be carried out so that the end position of the tap is actually its minimum position.  
For butane/propane the screw C must be fully screwed in.

Сняв ручку крана, но предварительно установив её в положение „МАЛОЕ ПЛАМЯ“, можно отрегулировать мощность пламени горелки, завинчивая или отвинчивая винт С.

### OVEN BURNER SETTINGS

### РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

- 1 – Front oven wall
- 2 – Oven bottom
- 3 – Ignition tube
- 4 – Oven burner
- 5 – Oven burner adjusting screw
- 6 – Grill burner



- 1 – передняя стена духовки
- 2 – дно духовки
- 3 – трубка запальная
- 4 – горелка духовки
- 5 – винт регулировочный
- 6 – горелка гриля

### 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 (5). Но прежде нужно открыть дверцу духовки (при необходимости, дверцу снять с петель) и вытащить дно (2).

При отвинчивании регулировочного винта количество первичного подсосываемого воздуха увеличивается, при завинчивании - уменьшается.  
Положение винта (величину „X“) нужно установить в соответствии с нижеприведённой таблицей.

## 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 control knob

Set the oven control knob to position "MAXIMUM POWER" and heat the oven for 15 minutes. Then set the control knob to the to adjust the flame.

### Oven temperature selector

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.

### Ручка духовки

Снимите ручку крана горелки духовки.

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

### Установите ручку крана на "МАКСИМАЛЬНУЮ МОЩНОСТЬ".

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

Затем установите ручку крана в положение "МАЛОЕ ПЛАМЯ" и винтом G выполните окончательную регулировку.

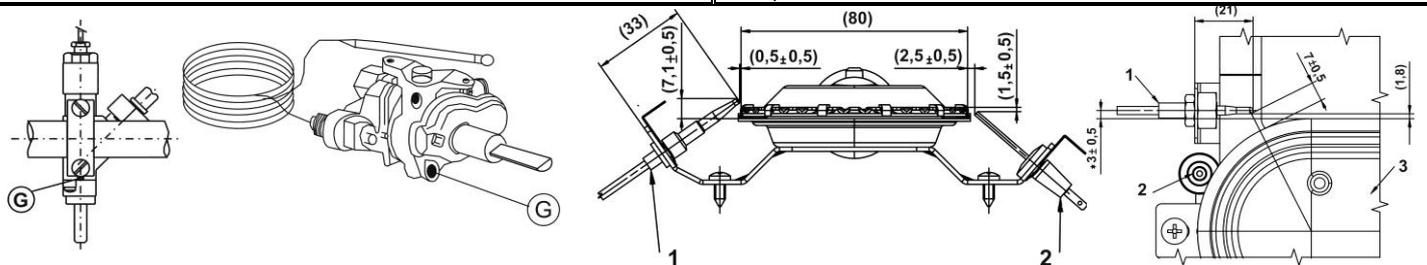
При повороте винта вправо пламя уменьшается, а при повороте влево - увеличивается. Мощность горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм, а температура в центре духовки должна быть максимально  $160^{\circ}\text{C}$ .

Flame sensor position

- 1 – Flame sensor
- 2 – Oven burner
- 3 – Grill

Расположение датчика предохранителя пламени

- 1 – Датчик предохранителя пламени
- 2 – Горелка духовки
- 3 – Грилл



GRILL BURNER SETTINGS	РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ
<p><b>PRIMARY AIR ADJUSTMENT</b></p> <p>To access the primary air adjusting screw (5), open or remove oven door and remove oven bottom (2). By unscrewing the adjusting screw the quantity of primary air is increase, by tightening it is reduced.</p>	<p><b>РЕГУЛИРОВКА КОЛИЧЕСТВА ПОДСАСЫВАЕМОГО ВОЗДУХА</b></p> <p>Отрегулировать количество подсосываемого воздуха можно с помощью регулировочного винта Но прежде нужно открыть дверцу духовки (в случае необходимости, дверцу можно снять с петель). При отвинчивании регулировочного винта количество первичного подсосываемого воздуха увеличивается, при завинчивании - уменьшается. Положение винта (величину „X“) нужно установить в соответствии с таблицей.</p>
CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS	ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА
<p>Conversion of cooker to another type of gas can be performed only by qualified technician.</p> <p><b>Adhere to the following procedure:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Change nozzles of all burners.</li> <li>• Adjust or change gas pressure regulator if installed.</li> <li>• Adjust oven and grill burner primary air.</li> <li>• Adjust SAVING power position of hob burners and oven burners.</li> <li>• Stick new gas setting label with relevant nozzle information.</li> <li>• To conduct this operation to make the appropriate entries in the "warranty card"</li> </ul>	<p>Переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только специалист уполномоченной сервисной организации.</p> <p><b>При переналадке необходимо выполнить:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• замену сопел всех горелок (см. таблицу),</li> <li>• наладку или, возможно, замену регулятора давления газа (если он вообще установлен на подводящем газопроводе),</li> <li>• наладку подсосываемого воздуха горелки духовки и гриля,</li> <li>• регулировку минимальной потребляемой мощности горелки духовки и горелок плиты в позиции „МАЛОЕ ПЛАМЯ“,</li> <li>• первоначальный заводской типовой щиток заменить новым, поставляемым совместно с комплектом сопел,</li> <li>• о проведениии данной операции сделать соответствующие записи в "Гарантийном талоне".</li> </ul>
CONNECTION TO THE MAINS POWER	ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ
<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><b>CAUTION!</b></p> <p>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><b>ВНИМАНИЕ!</b></p> <p>Следите за тем, чтобы электрический подводящий шнур не касался горячих частей плиты (труба отвода на задней стене плиты и нижняя часть варочного стола), при присоединении к которым может произойти повреждение изоляции провода.</p>
LEVELING THE APPLIANCE	РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ
<p>(certain models only)</p> <p>Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.</p>	<p>Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в состав принадлежностей плиты.</p>
<p><b>PROCEDURE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove the range receptacle;</li> </ul>	<p><b>ПРОЦЕСС</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilt the cooker on one side;</li> <li>• Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side;</li> <li>• Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side;</li> <li>• Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the leveling screw with a hexagon wrench;</li> <li>• The procedure is less complicated if performed by using leveling screws.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• плиту наклоните на одну сторону,</li> <li>• закрутите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне,</li> <li>• плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом закрутите винты на другой стороне плиты,</li> <li>• плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытасчен ящик для хранения принадлежностей плиты.</li> </ul>
<p><b>NOTE</b> Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.</p>	<p><b>ЗАМЕЧАНИЕ</b> Установка высотной регулируемости (болтов) не обусловлена, если высота и точность установки плиты удовлетворяет без использования пластовых болтов.</p>
<p><b>NOTICE</b> 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.</p>	<p><b>ЗАМЕЧАНИЕ</b> Производитель оставляет за собой право небольших изменений инструкции, исходящих из инновационных или технологических изменений изделия, которые не имеют влияние на функцию изделия.</p>

ACCESSORIES FOR ORDERING	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ ПО ЗАПРОСУ	
Cover - glass - white	Крышка – стекло - белое	SAP 496706
Cover - glass - brown	Крышка – стекло - коричневое	SAP 496709
Cover – lacquered - white	Крышка – Окрашенные - белое	SAP 496705
Cover – lacquered - brown	Крышка – Окрашенные - коричневое	SAP 496708

Accessories	Принадлежности	GN51103ABE	GI52220ABE	G51106ABE
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 feets	Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	+	+	+
Grate for small dishes	Решётка для малых сосудов	+	+	+
Nozzles for (G30 – 30mbar)	Комплект сопел для переналадки на (G30 - 30 мбар)	+	+	+
Nozzles for G20 – 13mbar	Комплект сопел для переналадки на G20 – 13мбар	+	+	+

	Burner Конфорка	Small Малая	Medium Средняя	Rapid Большая	Oven Духовка		Grill Гриль
					GN51103ABE	GI52220ABE G51106ABE	GI52220ABE
EN RU	<b>Natural gas / Природный газ G 20 – 13 mbar / G 20 - 13 мбар</b>						
	Nozzle diameter (mm) Диаметр форсунки (мм)	0,83	1,12	1,37	1,35	1,45	1,40
	Adjustment „X“ (mm) Установка „X“ (мм)				6	8	7
	<b>Natural gas / Природный газ G 20 – 20 mbar / G 20 - 20 мбар</b>						
	Nozzle diameter (mm) Диаметр форсунки (мм)	0,77	1,01	1,22	1,17	1,30	1,25
	Adjustment „X“ (mm) Установка „X“ (мм)				3	3	2
	<b>Propane-butane / Пропан-бутан G 30 – 30 mbar / G 30 - 30 мбар</b>						
	Nozzle diameter(mm) Диаметр форсунки (мм)	0,50	0,66	0,83	0,76	0,85	0,82
	Adjustment „X“ (mm) Установка „X“ (мм)				6	6	3

Lifetime – 10 years	Срок эксплуатации - 10 лет
Does not contain harmful substances	Не содержит вредных веществ
Earthing sign 	Знак заземления 

<b>SERIAL NUMBER</b> 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	<b>СЕРИЙНЫЙ НОМЕР</b> X XX X XXXX X..... Год продукции XX..... Неделья и году X..... Исползование пролукта XXXX.... Очерёдность в неделья
--	--

Gas cooker	Плита газовая	GN51103ABE	GI52220ABE	G51106ABE
Dimensions: height/width/depth (mm)	Размеры плиты: высота/ширина/глубина мм	850 / 500 / 605		
Package dimensions: height / width / depth (mm)	Размеры упаковки Высота/ширина/ лубина (мм)	950 / 570 / 716		
<b>Burner input power</b>	<b>Горелки</b>			
Left front (kW)	левая передняя (кВт)	1,00	1,00	1,00
Left rear (kW)	левая задняя (кВт)	1,75	1,75	1,75
Right rear (kW)	правая задняя (кВт)	2,70	2,70	2,70
Right front (kW)	правая передняя (кВт)	1,75	1,75	1,75
<b>Oven</b>	<b>Духовка</b>			
Oven burner (kW)	Горелка духовки (кВт)	2,70	3,30	3,30
Grill burner (kW)	Нагревательный элемент-горелка гриля (кВт)		3,00	
Oven light (W)	Освещение духовки(Вт)	25	25	25
Electric ignition (W)	Электророзжиг (Вт)	2	2	2
Min. / max. oven temperature	Min./ max. температура в духовке	150 / 310°C	150 / 260°C	150 / 260°C
Voltage (V)	Присоединение к электрической сети (В)	230~ , 50 Hz		
Total power input – gas (kW)	Мощность – газ (кВт)	9,9	10,5	10,5
Total power input – electric (W)	Мощность электрическая (Вт)	27	27	27
Gas type – natural gas	Вид и давление газа - природный газ	G20 / 20 мбар		
Gas connection standard	Подключение газа	ISO 228-1/ G ½		
Category	Категория	II 2H3B/P		

МОРА МОРАВИЯ с.р.о. Чешская Республика 783 66 Глубочки-Марианске Удоли, Надражни, 50  
 MORAVIA, s.r.o., Nádražní 50, 783 66, Hlubočky – Mariánské Udolí, czech republic

SAP518024

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



