

MORA



AE44

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

GB COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER

RU BY ПЛИТА КОМБИНИРОВАННАЯ



KZ ЭЛЕКТРГАЗ ПЛИТАСЫ

EN	RU	BY	KZ
OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ		ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛ
<p>Dear customer!</p> <p>Thank you for purchasing a new combined electric and gas cooker. 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 электрогазовых плит. Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном "Руководстве ...", и соблюдать их.</p>		<p>Құрметті сатып алушы!</p> <p>Сіз бұйымды газ плиталарының жаңа сериясынан сатып алдыңыз. Біздің бұйымымыз Сізге жақсы және сенімді қызмет еткенін қалаймыз. Сондықтан плитаны жинақтау, пайдалануға енгізу және қызмет көрсету алдында осы «... құралда» бағдалған ережелермен танысуды және оларды ұстануды ұсынамыз.</p>
IMPORTANT PRECAUTIONS	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ		ЖАЛПЫ ҰСЫНЫМДАР
<ul style="list-style-type: none"> • This appliance is not connected to a kitchen hood. It must be installed and connected according to the standing regulations and relevant installation instructions. Special attention is drawn on room ventilation requirements. • Make sure the technical information regarding gas type and voltage indicated on the rating plate agree with the type of gas and voltage of your local distribution system. • The appliance is adjusted according the values 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. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 необходимо обратить на вентиляцию помещения. • Проверьте, соответствуют ли данные о виде газа и напряжении, 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 обязан сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“ с обязательным подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей „Гарантийный талон“ будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются. • Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период. • Устройство регулируется в зависимости от значения на этикетке. • Для переналадки плиты на пропан-бутан необходимо выполнить замену сопел, которые поставляются по 		<ul style="list-style-type: none"> • Осы аспап Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы, іске қосылуы және пайдалануға енгізілуі керек. • Плита жану өнімдерін бұруға арналған құрылғыларына түйістірілмейді, сондықтан ерекше назарды жайдың желдетілуіне аудару қажет. • Алдыңғы жоспарламада орналасқан зауыттық үлгі қалқаншада көрсетілген газ бен кернеудің түрі туралы деректері Сіздің бөлгіш газ желісінің газы мен электр желісі кернеуінің түрі мен қысымына сәйкес келетінін тексеріңіз. • Плитаны жинақтау, іске қосу, пайдалануға енгізу, жөндеу, сондай-ақ плитаны газдың басқа түріне қайта жөндеуді тек тиісті Мемлекеттік қадағалау қызметтерінің рұқсаты (лицензиясы) бар уәкілетті сервистік ұйым ғана орындай алады. • Осындай операцияларды жүргізу туралы уәкілетті сервистік ұйымының маманы міндетті түрде мөрі мен қолы қойылған растауы бар «Кепілдік талонына» тиісті жазбалар жазуы керек. Осындай жазбалардың болмаған жағдайында «Кепілдік талоны» жарамсыз болып саналады және кепілдік жөндеуі жөніндегі міндеттемелер алынып тасталады. • Плитаны пайдалануға енгізетін уәкілетті сервистік ұйымы одан әрі оның техникалық қызмет көрсетуін жүргізуі және, қажет болған жағдайда, жөндеуді кепілдік кезеңде орындауы керек. • Құрылғы заттаңбадағы мәніне қатысты реттеледі. • Плитаны пропан-бутанға қайта реттеу барысында арнайы сұраныс бойынша жеткізілетін соплонның ауыстыруын орындау қажет. • Табиғи газда жұмыс істейтін плиталар үшін газ қысымын реттеуіші орнатуға рұқсат етіледі. Пропан-

<ul style="list-style-type: none"> • If you should smell gas, immediately shut the gas pipe cock and cut the gas supply. In such cases the appliance may be used only after the cause of such gas escape is discovered and removed by qualified personnel and the room thoroughly ventilated. • When using gas for cooking, heat and moisture are generated into the room, so make sure it gets sufficient air supply: keep a window open or install a mechanical ventilation device (a vapor hood with mechanical extraction). Prolonged operation of the appliance may require extensive ventilation, for instance opening the window or boosting the performance of the hood with a mechanical fan. • The appliance requires a minimum air admission of 2m³/h for every kW of power input. • Never use naked light to detect gas leakage! • If you detect 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. • 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 • 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 put any flammable objects close to hob burners, oven heating elements, or in accessory space. • Do not use cookware with damaged surface coating or otherwise defective due to wear or handling. • Do not place the appliance on a pedestal. 	<p>специальной заявке.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для плит, работающих на природном газе, допускается установить в газопровод 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 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. • Наименьшее расстояние между плитой и горючими материалами в направлении основного теплового излучения может быть 750 мм, в остальных направлениях - 100 мм. • Не закрывайте крышку плиты до тех пор, пока горелки горячие. • Если плита не работает, следите за тем, чтобы все выключатели были выключены, а газовые краны закрыты. • 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, вытащив подводящий шнур из розетки). • 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. • 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 	<p>бутанда жұмыс істейтін плиталар үшін баллондағы газ қысымы реттеуіші орнату Сатып алушының елінде қолданыстағы нормаларына толық сәйкестікте орындалуы керек.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плита тек тағамды жылу даярлау үшін арналған. Плитаны жағды жылыту мақсатында пайдалануға рұқсат етілмейді, себебі бұл шектен тыс жылу жүктемесі болғандықтан плитаның функциясын бұзуға алып келуі мүмкін. • Плитаның шілтерлеріне, духовканың қыздырғыш элементтеріне жақын, плитаның керек-жарактарын сақтауға арналған жәшіктерінде, плитаның өзінде және қауіпсіз қашықтықтан аз қашықтықта жанғыш материалдарынан жасалған заттар болмауы керектігін ескертеміз. • Плита мен жанғыш материалдары арасындағы негізгі жылу сәулеленуі бағытындағы ең аз арақашықтығы 750 мм, ал басқа бағыттарда - 100 мм болуы мүмкін. • Плитаның қақпағын шілтер ыстық болып тұрғанда жаппаңыздар. • Егер плита жұмыс істемей тұрса, барлық сөндіріштер сөндірілгенін, ал газ шумектері жабылғанын қадағалаңыз. • Күнделікті пайдаланудан басқа плитамен кез келген басқа әрекеттер (плитаны тазалау және оны жөндеу жағдайында) барысында газ құбырында орналасқан газ беру шүмегің жабыңыз да, плитаны электр желісінен ажыратыңыз (келтіруші шнұры розеткадан алынып тасталуы керек). • Егер плита 3 күннен артық пайдаланылмайтын жағдайда, газ құбырындағы орналасқан газ беру шүмегің жабыңыздар. Егер плита 3 айдан көп пайдаланылмаған болса, онда пайдалануға енгізер алдында оның барлық функцияларын сынап көруді ұсынамыз. • Егер газдың иісін сезген жағдайда, жедел газ құбырында орналасқан газ беру шүмегің жабыңыз. Плитаны қайтадан газдың кему себебін анықтағаннан, оны жойғаннан (уәкілетті сервистік ұйымының маманымен) және жағды желдетіп алғаннан кейін ғана пайдалануға болады. • Плитаның газ немесе электр бөлігінің қауыпін айқындаған жағдайда біз жөндеуді өз бетімен жүргізуді ұсынбаймыз. Плитаны өшіріңіз де, уәкілетті сервистік ұйымы маманының қызметімен пайдаланыңыз. • Герметикалығына сынақ жүргізуге немесе газдың кему орнын от арқылы іздеуге рұқсат етілмейді.
--	---	--


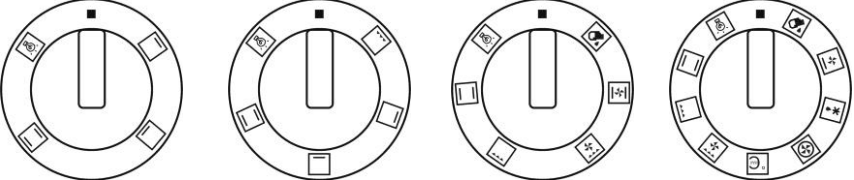



<ul style="list-style-type: none"> • Manufacturer does not recommend using any additional accessories, for instance flame extinguishing protectors, or efficiency increase gadgets. • Do not move the cooker by holding the hob. • Do not close the hob cover while gas burners are still hot. • The manufacturer declines responsibility for any damage caused by violating the instructions and recommendations set herewith. • Do not use pressure vapor cleaner for cleaning the appliance. • Cooker may only be installed against non inflammable back wall. • Life of the appliance: 10 years 	<p>организации.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Запрещается проводить испытание на герметичность или искать места утечки газа при помощи огня. • Плиты 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 м³/час в расчёте на каждый кВт мощности. • Завод-изготовитель не рекомендует применять какие-либо дополнительные устройства для предупреждения гашения пламени варочных горелок или для повышения их эффективности. • Для безопасной и долговременной работы плиты рекомендуем один раз в 2 года обращаться в уполномоченную сервисную организацию с просьбой о проведении периодического контроля функций плиты и её технического обслуживания. • Если же в линии подвода газа к плите установлен фильтр очистки газа, то его необходимо вычистить или, при необходимости, заменить. • Срок службы изделия :10 лет 	<ul style="list-style-type: none"> • Плита орнатылған жайдың кеңістігін өзгертуі мүмкін жұмыстар жүргізілетін, яғни өрттің туындауы немесе жарылыс болуы (мысалы, линолеум төсеу кезінде, бояу, желімдермен жұмыс барысында) мүмкін жұмыстар жүргізілсе, плитаны сөндіріп қою қажет. Плитаны іске қосу және онымен қайтадан жұмыс істеуді тек жұмыстарды аяқтағаннан және жайды мұқият желдеткеннен кейін орындауға болады. • Газ отынында жұмыс істейтін тұрмыс аспабын пайдалану жағдайында ол орнатылған жайда жылулық пен ауа ылғалдығы ұлғаяды. Сондықтан осы жайда жеткілікті желдетуді қамтамасыз ету қажет. Терезе, желдеткіш ашық болуы керек, немесе жайдан жану өнімдері мен булануды бұрып жіберуі бар ауа тазартқышы орнатылу керек. Плитаның ұзақмерзімді және үдемелі жұмыс істеу жағдайында қосымша желдетуді қамтамасыз ету керек, мысалы, терезелерді ашып, жайды жақсы желдету керек немесе ауа тазартқышы желдеткішінің қуатын ұлғайту керек. • Ауаның қажетті минималды жеткізілуі қуаттың әр кВт есептеуінде 2 м³/сағ. болуы керек. • Зауыт-әзірлеуші пісіру шілтерлер жалынын сөндіруді ескерту үшін немесе олардың тиімділігін жоғарылату үшін қандай да бір қосымша құрылғыларды пайдалануды ұсынбайды. • Плитаның ұзақмерзімді және үдемелі жұмыс істеуі үшін 2 жылда бір рет уәкілетті сервистік ұйымына плита функциясының мерзімдік бақылауы мен техникалық қызмет көрсетуін жүргізу туралы сұраумен өтініш жасау керек. • Егер газды плитаға жеткізу желісінде газды тазалау сүзгісі орнатылған бола, онда оны тазарту немесе, қажет болған жағдайда, ауыстыру қажет. • Бұйымның қызмет ету мерзімі: 10 жыл.
<p>NOTE The manufacturer reserves the right to make minor changes in the Instructions for Use resulting from relevant technological modifications or improvements of the product.</p>	<p>ПРИМЕЧАНИЕ Завод-изготовитель не несёт ответственность за неисправности, а гарантия не распространяется на дефекты, возникшие вследствие несоблюдения правил и требований эксплуатации, указанных в данном “Руководстве ...”, и неправильного обращения с прибором.</p>	<p>ЕСКЕРТПЕ Зауыт-әзірлеуші ақаулықтар үшін жауапкершілікті алып жүрмейді, ал кепілдік осы «... құралда» көрсетілген ережелер мен талаптарды ұстанбағаны және аспаппен дұрыс қолданбағаны салдарынан туындаған ақаулықтарға тартылмайды</p>





CONTROL PANEL	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	БАСҚАРУ ПАНЕЛІ
		
<ol style="list-style-type: none"> 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. Temperature selector 6. Oven control knob 7. Oven operation indicator 8. High voltage gas ignition switch 9. Control knob of the timer 10. Timer 	<ol style="list-style-type: none"> 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 термостата духовки 6. Переключатель функций духовки 7. Сигнальная лампочка термостата 8. Электроподжиг 9. Кнопки управления программным устройством 10. Программное устройство 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сол жақ алдыңғы газ шілтер шүмегінің тұтқасы 2. Сол жақ артқы газ шілтер шүмегінің тұтқасы 3. Оң жақ артқы газ шілтер шүмегінің тұтқасы 4. Оң жақ алдыңғы газ шілтер шүмегінің тұтқасы 5. Духовка термостатының тұтқасы 6. Духовка функциясының ауыстырып қосқышы 7. Термостаттың дабыл лампышасы 8. Электротұтатқышы 9. Бағдарламалық құрылғысын басқару кнопкалары 10. Бағдарламалық құрылғысы
<p>BEFORE FIRST USE</p>	<p>ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ</p>	<p>БІРІНШІ ПАЙДАЛАҢАУ АЛДЫНДА</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Prior to usage it is necessary to remove any packing material from the range. • Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the valid instructions and national decrees. • Before first use we recommend clean appliance and accessories. After drying cleaned surfaces switch on main switch and keep following instructions. • Warning: Do not clean and disassemble other parts of cooker, than mentioned in chapter CLEANING. 	<ul style="list-style-type: none"> • Перед первым использованием необходимо удалить из плиты все упаковочные предметы. • Разные части и элементы упаковки подлежат утилизации в соответствии с действующими распоряжениями и национальными директивами. • Рекомендуется перед использованием очистить плиту и принадлежности. После осушки очищенных поверхностей включить главный выключатель и проверить функции в соответствии со следующими указаниями. • Предупреждение: не разрешается очищать и демонтировать другие части плиты, о которых не указано в главе «Очистка». 	<ul style="list-style-type: none"> • Бірінші пайдаланар алдында плитадан барлық орау заттарын алып тастау қажет. • Ораудың түрлі бөлшектері мен элементтері қолданыстағы өкімдері мен ұлттық директиваларына сәйкес пайдаға асыруға жатады. • Пайдаланар алдында плита мен керек-жарақтарды тазарту ұсынылады. Тазартылған беттерін құрғатқаннан кейін бас қосқышын іске қосып, мына нұсқауларға сәйкес функцияларын тексеру керек. • Ескерту: «Тазарту» тарауында көрсетілмеген плитаның басқа бөліктерін тазалауға және бөлшектерге рұқсат етілмейді.
<p>ATTENTION! Before first using of oven remove all stickers from oven door.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием необходимо удалить наклейку с дверцы духовки.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Алғашқы пайдаланар алдында духовканың есікшесінен жапсырманы кетіру қажет.</p>
<p>NOTE The manufacturer declines responsibility for any injuries to persons or damages to the appliance resulting from improper usage of the appliance.</p>	<p>ПРИМЕЧАНИЕ Завод-изготовитель не несёт ответственность за травмы или неполадки, которые возникли вследствие неправильного использования прибора.</p>	<p>ЕСКЕРТПЕ Зауыт-әзірлеуші аспапты дұрыс пайдаланбағаны салдарынан туындаған жарақаттар мен ақаулықтары үшін жауапкершілікті алып жүрмейді.</p>





OPERATION	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ	ПЛИТАҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ
<p>CAUTION:</p> <ul style="list-style-type: none"> The appliance is not a toy and may be operated only by adult persons in accordance with these instructions. Do not leave small children without supervision in a room where the appliance is installed. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Electric and gas combined cooker is an appliance whose operation requires supervision. The maximum baking pan load inserted in guides is 3 kg, and the maximum baking pan load placed on a grid is 7 kg. The baking plates and roasting pans are not designed for a long-term storage of food (exceeding 48 hours). For longer storage use convenient dishes. 	<p>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ:</p> <ul style="list-style-type: none"> Плиту могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрогазовой плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!! Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором. Электрогазовая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации. Вес противня с приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг, а устанавливаемого на решётку - максимально 7 кг. Противни из принадлежностей плиты не предназначены для длительного хранения пищи (не дольше 48 часов). Для длительного хранения пищи используйте соответствующую для этой цели посуду. 	<p>ЕСКЕРТЕМІЗ:</p> <ul style="list-style-type: none"> Плитаға тек үлкендер ғана қызмет көрсете алады! Газ плитасы орнатылған жайда балаларды қараусыз қалдыруға тыйым салынады!!! Аспап төмен физикалық, сезінушілік немесе ақылы қабілеттері бар тұлғалармен (балаларды қоса алғанда) немесе оларда өмірлік тәжірибесі мен білімі болмаған жағдайда, егер олар бақылауда болмаса не қауіпсіздікке жауапты тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулық алмаса, аспапты оларға пайдалануға болмайды. Балалардың аспаппен ойнауын болдырмау үшін олар бақылауда болуы керек. Электргаз плитасы – оны пайдалану кезеңінде тұрақты назар аударуды талап ететін аспап. Духовканың қырлы жақтарының ойығы немесе торына салынатын дайындалып жатқан асы бар қаңылтыр табаның салмағы максималды 3 кг, ал торға орнатылатынының салмағы 7 кг болуы мүмкін. Плита керек-жарағынан қаңылтыр табалары тамақты ұзақ сақтау (48 сағаттан көп емес) үшін арналмаған. Тамақты ұзақ сақтау үшін осы мақсат үшін сәйкес ыдысты пайдаланыңыз.
<p>COOKING HOB</p>	<p>ВАРОЧНАЯ ПЛИТА</p>	<p>ПІСІРУ ПЛИТАСЫ</p>
<p>OFF ВЫКЛЮЧЕНО ВЫМК.</p> <p>MAXIMUM POWER МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ</p> <p>SAVING МАЛОЕ ПЛАМЯ ЗБЕРЕЖЕНІЯ</p> 		
<p>LIGHTING THE HOB BURNERS</p> <p>Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Light the gas using a match or any gas ignition device.</p>	<p>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ</p> <p>Повернуть кнопку влево на позицию «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ» и зажечь газ спичкой или зажигалкой.</p>	<p>ШІЛТЕРДІ ТҮТАТУ</p> <p>Кнопканы «максималды қуаты» тұғырына сол жаққа бұрыңыз да, газды сіріңке немесе оттықпен тұтатыңыз.</p>

<p>LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB</p> <p>Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame.</p>	<p>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОПОДЖИГА</p> <p>Легко нажать на кнопку и поворачивать влево на позицию «максимальная мощность». Второй рукой нажать на выключатель высоковольтного зажигания, пока искра не воспламенит горелку у плит, оборудованных выключателем высоковольтного зажигания прямо на рычаге управления.</p>	<p>ШІЛТЕНІ ЭЛЕКТРТҰТАТҚЫШЫ АРҚЫЛЫ ТҰТАТУ</p> <p>Кнопканы ақырын басып, сол жаққа қарай «максимальді қуаты» тұғырына бұрау керек. Екінші қолмен тура басқару тұтқасындағы жоғарывольтті тұтатқыштың сөндірішімен жабықталған плиталарының шілтесін ұшқын тұтандырғанға дейін, жоғарывольтті тұтатқыштың сөндірішіне басу керек.</p>
<p>LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB</p> <ul style="list-style-type: none"> • Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. • Then push the knob towards the panel to a limit position. High voltage ignition device starts firing the burner. 	<p>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ЭЛЕКТРОПОДЖИГА (выключатель под ручкой крана горелки)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Легко нажмите на ручку крана горелки и поверните её влево в положение “МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ”. • Затем прижмите ручку к панели управления до упора и поддержите прижатой, пока от искры загорится газ. 	<p>ЭЛЕКТРТҰТАТҚЫШЫНЫҢ ШІЛТЕСІН ТҰТАТУ</p> <p>(сөндіргіші шілтер шүмегінің тұтқасы астында)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Шілтер шүмегінің тұтқасын ақырын басыңыз да, оны «МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТ» қалпына солға бұраңыз. • Содан кейін тұтқаны басқару панеліне тірекке дейін қысыңыз және ұшқыннан газ тұтанғанға дейін қысып ұстап тұрыңыз.
<p>SHUTTING THE HOB BURNERS OFF</p> <p>Turn the selected knob to the “OFF” position and check whether the flame is extinct</p>	<p>ГАШЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК</p> <p>При гашении пламени горелок нужно повернуть соответствующую ручку крана в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”. Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.</p>	<p>ПІСІРУ ШІЛТЕРІН СӨНДІРУ</p> <p>Шілтерлер жалынын сөндіру барысында шүмектің тиісті тұтқасын «сөндірілген» қалпына бұраңыз. шілтер жалыны сөндірілгенін қадағалаңыз.</p>
<p>COOKING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use low and wide cookware for preparing food on gas burners. Make sure the burner flames heat the dish bottom and do not go beyond its rim. • The appliance is fitted with different size burners. For optimum (economical) consumption of gas use the recommended cookware bottom diameters: - 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. 	<p>ПРИГОТОВЛЕНИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для приготовления блюд пользуйтесь более низкой и более широкой посудой. Обращайте внимание на то, чтобы пламя горелки нагревало дно сосуда и не выходило за его края . • Газовые горелки плиты имеют разные размеры. Для полного (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 	<p>ДАЯРЛАУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Асты даярлау үшін неғұрлым төмен және неғұрлым кең ыдысты пайдаланыңыз. Шілтер жалыны ыдыстың түбін жылытатынына және оның шетіне шықпауына назар аударыңыз. • Плитаның газ шілтерлерінің түрлі көлемі бар. Шілтер қуатын толық (үнемді) пайдалану үшін ұсынылатын диаметрлері бар ыдысты пайдаланыңыз: - шағын шілтер үшін - 120 мм-ден 160 мм дейін, - орташа шілтер үшін - 160 мм-ден 220 мм дейін, - үлкен шілтер үшін - 220 мм-ден 280 мм дейін. • Шілтердің тұтынатын қуатын (жалын көлемін) шүмек тұтқасының «МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ» және «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпы шегінде бұрумен реттеуге болады. Шүмек тұтқалары панель жағына баяу басу барысында бұралады. Шүмек тұтқасын сол жаққа бұрумен шүмекті «МАКСИМАЛЬДІ ҚУАТЫ» қалпына орнатамыз, бұдан әрі, тұтқаны солға бұрумен, шеткі - «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпына

	(таже до крайнего положения), в положение "ВЫКЛЮЧЕНО".	дейін, және кері, оң жаққа (сондай-ақ шеткі қалпына дейін), «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына.
CAUTION: Before opening the hob lid any spilled liquid must be removed from the lid surface. Do not close the hob lid if the burners are still hot!	ПРИМЕЧАНИЕ Закрытую крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы. Перед тем, как закрыть крышку, выключите все горелки.	ЕСКЕРТПЕ Жабық қапқаты жұмыс үстелі ретінде пайдаланбаңыз және оған қандай да бір затты қоймаңыз. Қапқаты жабу алдында барлық шілтерлерді сөндіріңіз.
OVEN OPERATION <ul style="list-style-type: none"> The oven function mode is selected with the oven function knob. The knob can be turned in both directions. Operation temperature is set with the temperature selector, ranging from 50°C - 250°C. Clockwise rotation of the selector sets higher temperature, and vice versa, anticlockwise swing reduces the temperature. 	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ <ul style="list-style-type: none"> Управление духовкой плиты выполняется ручкой термостата и ручкой переключателя функций духовки, расположенными на панели управления. Температура внутри духовки поддерживается термостатом на выбранной величине в диапазоне от 50 до 250°C. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения. 	ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ <ul style="list-style-type: none"> Плитаның духовкасын басқару термостат тұтқасымен және басқару панелінде орналасқан духовка функцияларын ауыстырып қосу тұтқасымен орындалады. Духовка ішінің температурасы таңдалған мөлшерде 50-ден 250°C-ға дейінгі диапазонда термостатпен қолдау көрсетіледі. Термостат тұтқасын тек оңға қарай, максималды температураға дейін және кері (орнатылған температура азаяды), нөлдік қалыпқа дейін бұрауға болады.
Forced rotation of the knob to the zero position will result in damage of the selector knob!	При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата.	Тұтқаны нөлдік қалыптан шығарып күштеп бұрау барысында термостаттың механикалық ақаулануы болуы мүмкін.
WARNING! Do not cover oven bottom with aluminum foil, place on bottom oven tray, baking pan, container, food or food products. Coverage causes local overheating of the bottom surface of the bottom of the furnace and the furnace can be irreparably damaged by this behavior.	ВНИМАНИЕ! Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, поставьте на дно духовки поддон, противень, еду или продукты питания. Покрытие вызывает локальный перегрев нижней поверхности в нижней части, что может привести к непоправимому ущербу.	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Духовой шкафтың түбін қалайы фольгамен жаппаңыз, духовканың түбіне қаңылтыр таба, тағам немесе тамақ өнімдерін салыңыз. Бүркеу төменгі бөлігіндегі төменгі бетінің жергілікті асып қызуды туындатады, бұл түзелмейтін шығынға алып келуі мүмкін.

INSERTING OF GRID IN THE OVEN	УСТАНОВКА РЕШЕТКИ В ДУХОВКУ	ТОРДЫ ДУХОВКАҒА ОРНАТУ
		
OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS	ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ	ФУНКЦИЯЛАРЫН СИПАТТАУ
		
		
Oven illumination on.	Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя	Духовканы жарықтандыру ауыстырып қосқыштың мына қалыптарының әрқайсысында іске қосылған.
		
Heating by means of top and bottom heaters. The temperature selector can be set anywhere between 50 – 250°C.	Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.	Духовканың жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерімен статикалық қыздыру. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.
		
Bottom heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50 – 250°C. Tip: This function is used for baking which requires high temperature from below.	Нижний нагревательный элемент. Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой).	Төменгі қыздыру элементі. Духовканың тек төменгі қыздырғышы жұмыс істейді. Осы режимді, егер Сізге тағамды төменнен (мысалы, жеміс толтырғышы бар шырынды ұн бұйымдарын пісіру) қыздырып пісіру қажет болған жағдайда таңдаңыз.




		
<p>Top heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50 – 250°C. Tip: This function is used for baking which requires high temperature from above (crusting).</p>	<p>Нагрев духовки только верхним нагревательным элементом. Тепло передаётся естественной конвекцией. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.</p>	<p>Духовканы тек жоғарғы қыздырғыш элементтерімен қыздыру. Жылу табиғи конвенциясымен беріледі. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.</p>
		
<p>Grilling by infrared radiation. The temperature selector is set to the maximum position.</p>	<p>Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру.</p>	<p>Инфрақызыл сәулеленуді пайдаланумен грильде тамақ даярлау. Термостат максималді температураға қойылады.</p>
		
<p>Grilling assisted with oven fan. Temperature inside the oven is higher towards the top. The temperature selector is set between the 150-250 °C range. Tip: This function is also used for grilling or baking bulky meat chunks at high temperature. Oven door is closed.</p>	<p>Гриль с использованием вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст более высокую температуру в верхней части духовки (над решёткой или противнем). Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C. Рекомендация. Данная функция применяется при приготовлении пищи на гриле или при жарке больших кусков мяса при более высокой температуре. Дверца духовки должна быть закрыта.</p>	<p>Желдеткішті пайдаланумен гриль. Жылы ауа ағыны духовканың жоғарғы бөлігінде (тор немесе қыңылтыр табаның үстінде) неғұрлым жоғары температураны құрайды. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады. Ұсыным. Осы функция тағамды грильде даярлау немесе еттің үлкен кесектерін неғұрлым жоғары температура барысында қуыру жағдайында қолданылады. Духовканың есікшесі жабық болуы керек.</p>
		
<p>Top and bottom heater in operation, assisted by the fan. Interior temperature is uniformly spread around the oven. The temperature selector can be set anywhere from 50°C - 250°C. Tip: The function is suitable for baking on two levels at the same time, especially if you need the same temperature on both levels.</p>	<p>Тепло от верхнего и нижнего нагревательных элементов распределяется с помощью вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C. Рекомендация. Данная функция применяется и при выпечке на двух противнях одновременно, особенно в тех случаях, когда при приготовлении некоторых блюд необходимо иметь равномерную температуру с обеих сторон противня.</p>	<p>Жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтерінен келетін жылу желдеткіш арқылы бөлінеді. Жылы ауа ағыны духовканың бүкіл көлемі бойынша тең температураны құрайды. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады. Ұсыным. Осы функция екі қаңылтыр табада бір уақытта пісіру барысында қолданылады, әсіресе кейбір астарды даярлау барысында қаңылтыр табаның екі жағынан тең температурасы болуы қажет жағдайларда.</p>

		
<p>Bottom heater are in operation, enhanced by the circular heater and a fan. Temperature is set with the temperature selector.</p> <p>Tip: This function is used to preheat the oven before baking. When the oven reaches the selected temperature, switch the knob to the desired baking position.</p>	<p>Нагрев духовки нижним нагревательным элементом совместно с круговым нагревательным элементом и вентилятором. Температура устанавливается термостатом.</p> <p>Рекомендация. Данная функция предназначена для быстрого нагрева духовки перед выпечкой. При достижении выбранной температуры переключатель установите на необходимый режим работы.</p>	<p>Духовканы айналма қыздырғыш элементі және желдеткішпен бірге төменгі қыздырғыш элементтерімен қыздыру. Температурасы термостатпен қойылады.</p> <p>Ұсыным. Осы функция духовканы пісіру алдында тез қыздыру үшін арналған. Тандалған температураға жету барысында ауыстырып қосқышты жұмыстың қажетті режиміне орнатыңыз.</p>
		
<p>Oven is heated by the circular heater, with the fan in service, generating even temperature around the entire oven. The temperature selector can be set anywhere between 50 - 250°C.</p> <p>Tip: This function is used for simultaneous baking on two levels (high and bulky pastry, or roasting large amounts of meat).</p>	<p>Нагрев духовки круговым нагревательным элементом с вентилятором. Поток воздуха создаёт равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.</p> <p>Рекомендация. Данная функция применяется для выпечки на двух противнях одновременно (для выпечки более высоких и объёмных изделий или большого количества приготавливаемого блюда).</p>	<p>Духовканы желдеткіші бар айналма қыздырғыш элементімен қыздыру, Жылы ауа ағыны духовканың бүкіл көлемі бойынша тең температураны құрайды. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.</p> <p>Ұсыным. Осы функция екі қаңылтыр табада бір уақытта пісіру барысында қолданылады (неғұрлым биік және көлемді бұйымдарды немесе әзірленетін астың үлкен санын пісіру үшін).</p>
		
<p>Bottom heater in operation, assisted by the fan. Interior temperature is uniformly spread around the oven. The temperature selector can be set anywhere from 50°C - 250°C.</p>	<p>Тепло от нижнего нагревательного элемента распределяется с помощью вентилятора. Поток тёплого воздуха создаёт равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.</p>	<p>Төменгі қыздырғыш элементтерінен келетін жылу желдеткіш арқылы бөлінеді. Жылы ауа ағыны духовканың бүкіл көлемі бойынша тең температураны құрайды. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.</p>
		
<p>Fan without heater is in operation. Temperature selector is out of service. There is an intensive air flow in the oven.</p> <p>Tip: This function is used for defrosting food prior final preparation.</p>	<p>Работает только вентилятор без нагревательного элемента, в результате чего происходит интенсивное движение потока воздуха в духовке. Термостат не функционирует.</p> <p>Рекомендация. Данная функция применяется для размораживания продуктов или полуфабрикатов перед приготовлением.</p>	<p>Қыздырғыш элементсіз тек желдеткіш ғана жұмыс істейді, нәтижесінде духовкадағы ауа ағынының үдемелі қозғалысы жүргізіледі. Термостат жұмыс істемейді.</p> <p>Ұсыным. Осы функция даярлар алдында өнімдер мен жартылай фабрикаттарды мұздан еріту үшін қолданылады.</p>

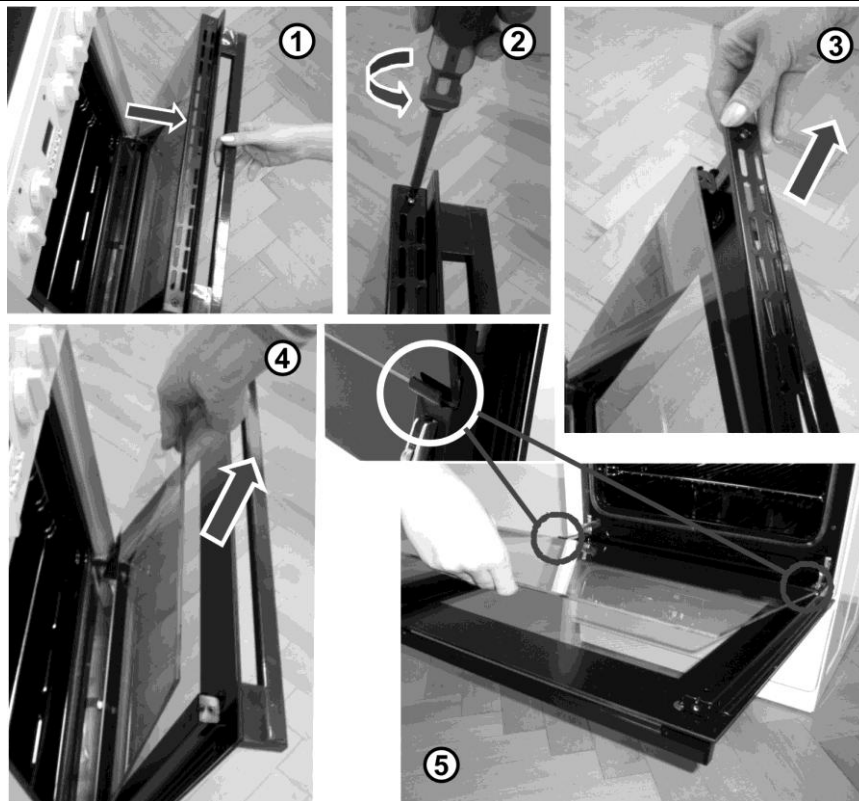


<p>Applying lower heater/ Aqua Clean Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food (baking heavy, moist pastry with fruit dressing). The temperature selection button in such cases may be selected as required. Lower heater may also be used for the cleaning of oven. You will find details in the section Cleaning and maintenance.</p>	<p>Нижний нагревательный элемент / Aqua clean Работает только нижний нагревательный элемент духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой). Нижний нагревательный элемент / Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности об очистке можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».</p>	<p>Төменгі қыздырғыш элементі / Aqua clean Духовканың тек төменгі қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Осы режимді, егер Сізге тағамды төменнен (мысалы, жеміс толтырғышы бар шырынды ұн бұйымдарын пісіру) қыздырып пісіру қажет болған жағдайда таңдаңыз. Төменгі қыздырғыш элементі / Aqua clean сондай-ақ духовканы тазалау барысында қолданылады. Тазалау туралы толығырақ «Күтім және қызмет көрсету» тарауынан оқи аласыз.</p>
<p>BAKING AND ROASTING CHART Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your guidance.</p>	<p>ВЫПЕЧКА НА ОДНОМ ПРОТЯВНЕ Для ориентации рекомендуем в зависимости от приготавливаемого блюда выбрать соответствующую температуру:</p>	<p>БІР ҚАҢЫЛТЫР ТАБАДА ПІСІРУ Бағытта болу үшін даярланатын асқа қатысты тиісті температураны таңдауды ұсынамыз.</p>
<p>50 – 70 °C - Drying</p>	<p>50 - 70°C - сушение</p>	<p>50 - 70°C - кептіру</p>
<p>80 - 100 °C - Preservation</p>	<p>80 - 100°C - стерилизование</p>	<p>80 - 100°C - зарасыздандыру</p>
<p>130 - 150 °C - Stewing</p>	<p>130 - 150°C - тушение</p>	<p>130 - 150°C - бұқтыру</p>
<p>180 - 220 °C - Baking of yeast dough</p>	<p>180 - 220°C - выпечка изделий из теста</p>	<p>180 - 220°C - қамырдан бұйымдарды пісіру</p>
<p>220 - 250 °C - Roasting</p>	<p>220 - 250°C - приготовление мяса</p>	<p>220 - 250°C - етті даярлау</p>
<ul style="list-style-type: none">It is necessary to try out a precise temperature value for every sort of food and the baking or roasting method. Before putting the food in, it is necessary to preheat the oven in some instances. If the selected temperature is not reached, the thermostat signal light is on. If the selected temperature is exceeded, the thermostat signal light goes out.Slide best the oven shelf, on which a baking plate or pan is laid down, into the second groove from below on sides of the oven. If possible, do not open the oven door in the process of baking. The thermal regime of an oven will thus be disturbed, the baking time prolonged and the food can be burnt.	<ul style="list-style-type: none">Точные температурные величины необходимо испытать для каждого типа блюд и способа приготовления. Перед приготовлением пищевых продуктов, необходимо в некоторых случаях духовку предварительно подогреть. Если температура еще недостаточная, светит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре - погаснет.Решетку, на которой поставлен противень или утятница, поместить на второй уровень направляющих. Дверцы во время приготовления желательно не открывать, так как нарушается тепловой режим духовки, продлевается время приготовления, и блюдо может подгореть.	<ul style="list-style-type: none">Нақты температуралық өлшемдерін астың әр түріне және даярлау тәсіліне қатысты сынақтау қажет. Тағамдық өнімдерін даярлау алдында, кейбір жағдайларда духовканы алдын ала қыздыру қажет. Егер температурасы жеткіліксіз болса, термостаттың дабылдауыш лампышасы жанады. Жеткілікті температура барысында – сөнеді.Қаңылтыр таба немесе үйрек етін салғыш қойылған торды бағыттауыштардың екінші деңгейіне салыңыз. Даярлау уақытында есікшелері ашылмағаны қаланады, себебі духовканың жылулық режимі бұзылады, даярлау уақыты ұзарады, және тағам күйіп кетуі мүмкін.
<p>FOOD GRILLING</p> <ul style="list-style-type: none">Grilling with the oven door shut.The position of grid depends on the mass and the type food.As a general rule the grid should be placed in top level guide.	<p>БЛЮДА НА ГРИЛЕ</p> <ul style="list-style-type: none">Гриль проводится с закрытыми дверцами духовки.Уровень установки решетки зависит от массы и типа приготавливаемого блюда.Как правило, решетку устанавливают на верхний уровень.	<p>ГРИЛЬДЕГ АСТАР</p> <ul style="list-style-type: none">Гриль духовканың жабық есіктерімен жүргізіледі.Торды орнату деңгейі даярланатын астың салмағы мен түріне қатысты болады.Ереже ретінде, торды жоғарғы деңгейге орнатады.

<p>GRILLING MEAT ON A GRID</p> <ul style="list-style-type: none"> • Open the oven door. • Put the prepared food on a grid. • Slide the grid into the side guides in such way that loose portion of the grid (with fewer cross bars) is turned towards you. • Slide a shallow baking pan filled with water one level below the grid to catch the dripping gravy from the grid. 	<p>ГРИЛЬ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Откройте дверцу духовки. • Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля. • Решётку поместите в пазы на боковых стенках духовки. • Под решётку, в более низкие пазы боковых стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир. 	<p>ГРИЛЬ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Духовканың есігін ашыңыз. • Даярланған өнімдерді грильге арналған торға салыңыз. • Торды духовканың жан қабырғаларындағы ойықтарға орналастырыңыз. • тордың астына, жан қабырғаларының неғұрлым төмен ойықтарына немесе духовканың түбіне қуыру барысында пайда болатын май ағып кетуі үшін қаңылтыр таба орнатуды ұсынамыз.
<p>ATTENTION: When using a grill, the accessible parts (oven door, etc.) may become very hot, so make sure that children are well away at a safe distance from the oven.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Грильде тағам даярлау барысында плитаның қолжетімді бөліктері (духовканың есікшесі және т.б.) шектен тыс қызып кетуі мүмкін! Балаларға плитаның жанында болуға рұқсат етпеңіз!</p>
<p>CLEANING AND MAINTENANCE</p>	<p>УХОД ЗА ПЛИТОЙ</p>	<p>ПЛИТАНЫҢ КҮТІМІ</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>Плиту необходимо содержать в чистоте, чтобы сохранить её хороший внешний вид и длительную безотказную службу. Части плиты, приходящие в контакт с продуктами, необходимо регулярно чистить и мыть.</p>	<p>Плитаның жақсы сыртқы түрін және ұзақ тоқтаусыз қызмет етуін сақтау үшін, оны тазалықта ұстау қажет. Өнімдермен жанасатын плитаның бөліктерін жүйелі түрде тазалау және жуу керек.</p>
<p>Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set all knobs to off position. • The main circuit - breaker located in front of the appliance must be in OFF position. • Wait until the range is cool. 	<p>В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> • все ручки кранов горелок, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”; • отключите плиту от электросети и закройте кран подвода газа; • подождите, пока плита остынет. 	<p>Қауіпсіздік мақсатында күтім жүргізу алдында мыналарды орындаңыз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • шілтер шүмектерінің барлық тұтқаларын, духовка мен термостат функциялары ауыстырып қосқыштарының тұтқаларын «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатыңыз. • плитаны электржеліден ажыратыңыз да, газ жеткізу шүмегін жабыңыз; • плита суығанша күте тұрыңыз.
		

<p>CLEANING THE CABINET</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the exterior with a damp sponge and some detergent. • Fat stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. • Never clean enameled surfaces with abrasive agents as they may permanently damage the surface of the appliance. 	<p>ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо. • Жирные пятна устранили тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали. • Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали. 	<p>СЫРТҚЫ БЕТІН ТАЗАЛАУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плитаның бетін сулы шүберекпен немесе беттік-белсенді жуу құралы бар ысқышпен тазалаңыз. Содан кейін құрғатып сүртiңiз. • Майлы дақтарды эмальға арналған арнайы тазартқыш құралы қосылған жылы сумен кетiрiңiз. • Ешқашан эмаль бетiн бұзатын абразивтi құралдарын қолданбаңыз.
<p>HOTPLATES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remove the cooking grid from the hob and wash it separately or place it into the dishwasher. After washing replace it to fit the appropriate groves in the hob. Remove burner parts (cover, distributor) from the hob and soak them in warm water with added detergent for 10 minutes. • After washing dry the burner parts carefully and check whether all burner notches are clean, then return them back to their position. 	<p>ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА</p> <ul style="list-style-type: none"> • Снимите решётки с варочного стола и вымойте их с поверхностно-активным моющим средством или вложите в моечную машину для посуды. • 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. 	<p>ПІСІРУ ҮСТЕЛІН ТАЗАЛАУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пісіру үстелінен торды алыңыз да, бетін белсенді жуғыш құралдарымен жуыңыз немесе ыдыс жуғыш машинасына салыңыз. • Шілтер қақағы мен жалын белгіштерін шешіп алып, 10 минутқа жуғыш құралдары бар жылы суға салып қойыңыз. • Содан кейін оларды жуыңыз, жалын белгіштеріндегі тесіктерінің тазалығын тексеріңіз, барлығын мұқият кептіріңіз де орнына орнатыңыз.
<p>NOTICE:</p> <p>Since the burner distributor caps are made of aluminum alloy, we discourage you from cleaning them in a washing machine.</p>	<p>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ:</p> <p>что рассекатели пламени изготовлены из алюминиевого сплава, и поэтому не рекомендуем их мыть в моечной машине.</p>	<p>ЕСКЕРТЕМІЗ:</p> <p>Жалын белгіштері қалайы қорытпадан әзірленген, сондықтан оларды жуғыш машинада жууды ұсынбаймыз.</p>
<p>OVEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the oven walls with a damp sponge and detergent. To clean stubborn stains burned into the oven wall use a special detergent for enamel. • After cleaning carefully wipe the oven dry. • Clean the oven only when it is 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. 	<p>ОЧИСТКА ДУХОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов. • Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте посудомоечную машину. 	<p>ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Духовқа қабырғаларының бетін синтетикалық беттік-белсенді жуғыш құралдары бар сумен дымқылдатыңыз немесе оларға духовканы тазалауға арналған арнайы жуғыш құралын қүйыңыз да, шетқа немесе шүберек қолдана отырып тазалаңыз. • Духовканы тазарта отырып, күйіп қалған тағам қалдықтарын үшкір металл заттарымен кетірмеңіз. • Духовканың керек-жарақтарын (тор, қаңылтыр таба және т.б.) синтетикалық беттік-белсенді жуғыш құралдары бар ысқышпен немесе ыдыс жуғыш машинасымен жуыңыз.
<p>The oven may be cleaned in a traditional mode (using ovencleaners and sprays).The following procedure is recommended for regular cleaningof the oven (after each use):Turn the mode selection button to the position . Set thetemperature control button of the cold oven to 50°C. Pour 0,4 l of water into the baking pan and insert it into the bottom gridlead. After thirty minutes the food</p>	<p>Aqua clean  Ручку выбора режима работы духовки установите в положение . Установите ручку для регуляции температуры на 50° С. В противень залейте 0,4 литра воды и поместите противень в нижнюю направляющую духовки. Через тридцать минут</p>	<p>Aqua clean  Духовқа жұмысының режимін таңдау тұтқасын  қалпына орнатыңыз. Температура реттеуге арналған тұтқаны 50° С-ға қойыңыз. Қаңылтыр табасына 0,4 литр су құйыңыз да, қаңылтыр табаны духовканың төменгі бағыттаушына орналастырыңыз. Отыз</p>

residues upon the enamelcoating are softened, and may be easily wiped off with a moistcloth.	остатки пищи на эмали духовки смягчатся, их можно стереть влажной тряпкой.	минуттан кейін духовка эмаліндегі астың қалдықтары жұмсарады, оларды ылғал шүберекпен сүртіп тастауға болады.
OVEN Procedure for cleaning of internal glass door.	ОЧИСТКА ДУХОВКИ Как очистить внутренние стекло дверцы духовки.	ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ духовка есікшесінің ішкі шынысын қалай тазалау керек.



BULB REPLACEMENT

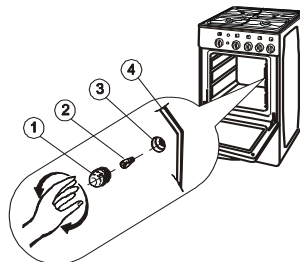
- Set all the control knobs to the OFF position and disconnect the range from the mains.
- Unscrew the bulb glass cover in the oven by turning it anti-clockwise.
- Unscrew the bulb and replace it with a new bulb.
- Replace the bulb glass cover.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

- 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.

ДУХОВКАҒА ЖАРЫҚ ТҮСІРУ ЛАМПЫШАЛАРЫН АУЫСТЫРУ

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



NOTE:

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

1. плафон
2. лампа
3. патрон
4. задняя стенка духовки

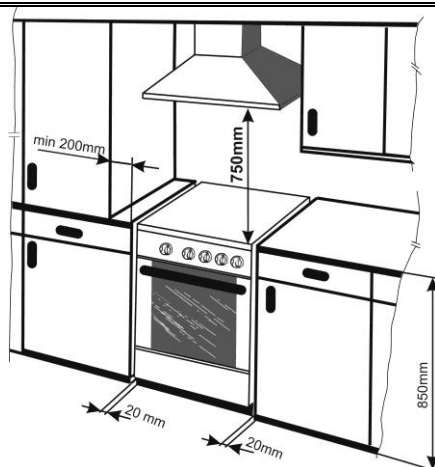
ЕСКЕРТПЕ:

Духовкаға жарық түсіру үшін T 300°, E14, 230/240 В, 25 Вт лампышасы қолданылады.

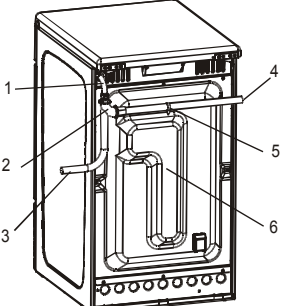
1. плафон
2. лампыша
3. патрон
4. духовканың артқы қабырғасы

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS	РЕКЛАМАЦИЯ	РЕКЛАМАЦИЯ
<p>In case of any defects to the appliance during the warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim to the nearest authorized dealer or place of purchase, and make sure you can produce the endorsed Certificate of Warranty. In the absence of duly endorsed Certificate of Warranty your claim is void.</p>	<p>В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы приобрели плиту, 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.</p>	<p>Кепілдік мерзімі кезеңінде ақаулықтар туындаған жағдайда оларды өз бетіңізбен жоймаңыз, ол туралы Сіз плитаны сатып алған дүкенге немесе оны пайдалануға қосқан уәкілетті сервистік ұйымына хабарлаңыз. Осы орайда, тиісті түрде толтырылған «Кепілдік талонын» міндетті түрде көрсетіңіз. «Кепілдік талонсыз» рекламация зауыт-әзірлеушімен қабылданбайды.</p>
DISPOSAL OF PACKAGING	СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ	ЫДЫСТАРДЫ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ
<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>Гофриленген картон, орауыш қағазы - ескі-құсқы шикізатқа сату, - макулатура қалдықтарына. Ағаш тіреуіштері - арнайы контейнерлерге, - басқа да пайдалануға. Полиэтилен пакеттері, пластмасса тетіктері - пластмассаға арналған контейнерлерге</p>
DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES	ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	ҚЫЗМЕТ ЕТУ МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН КЕЙІН ПЛИТАНЫ ЖОЮ
		
<p>This appliance is marked in accordance with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment - WEEE. After the expiry of its useful life deliver the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.</p>	<p>Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/EG об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.</p>	<p>Осы аспап пайдаланудан шыққан электр және электрондық бұйымдары бар үндеу туралы 2002/96/EG Еуропалық Директивасына сәйкес таңбаланған (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Осы Директивамен қайталама ресурстарын пайдалануға бірыңғай еуропалық (EU) тұрғы орнатылған.</p>
NOTE:	ПРИМЕЧАНИЕ:	ЕСКЕРТПЕ:
<p>The appliance will be delivered to you with the appropriate protective wrapping. This packaging material is valuable and can be recycled if such facilities are available in your locality.</p>	<p>Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.</p>	<p>Осы бұйымның құрамында екінші қайта пайдалануға болатын материалдары бар.</p>

INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	ЖИНАҚТАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛЫ
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.	Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы 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: <ul style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> 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. 	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Плитамен кез келген әрекеттер барысында, күнделікті қолданудан басқа, газ құбырындағы орналасқан газ беру шүмегің жабыңыз да, плитаны электр желісінен ажыратыңыз. Қауіпсіздік мақсатында күтім жүргізер алдында мыналарды орындаңыз: <ul style="list-style-type: none"> шілтер мен термостат шүмектерінің барлық тұтқаларын «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатыңыз; айырды розеткадан суырып алып, электр желі сымынан және плита алдындағы шүмекті жауып, газ құбыры желісінен плитаны ажыратыңыз; плита суығанша күте тұрыңыз.
LOCATION	УСТАНОВКА ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫ ОРНАТУ
Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate and it should be installed in compliance with local standards and regulations.	Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы 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 20 screwed in. If the kitchen is smaller (but not less than 15 m 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. a minimum distance of 750 mm, in line with the manufacturer's instructions. Thermal stability of the walls, surrounding elements and spaces (material of floor, partitions and walls around the cooker) must be at least 90 ° C.	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. Плита не должна устанавливаться на подставку. Расстояние между вытяжкой и варочной поверхностью плиты должно быть 750 мм. Термоустойчивость стен соседних элементов и помещения (материал покрытия пола, перегородок и стен вокруг плиты) должна быть не ниже 90°С.	Плитаны ас үй жиһазымен қатар орнатуға болады. Жайдың көлемі минималды 20м ³ болуы керек. Аз көлемі бар жайлар (минималды 15 м ³) желдетпемен қамтамасыз етілуі керек. Плитаны тұғырыққа орнатуға болмайды. Сорғыш пен плитаның пісіру беті арасындағы арақашықтығы - 750 мм болуы керек. Кершілес элементтері мен жайдың (плита маңындағы еден, қалқа және қабырға жабындарының материалдары) қабырғаларының термотұрақтылығы 90°С төмен болмауы керек.



CONNECTION TO GAS SUPPLY	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ	ПЛИТАНЫ ГАЗ ҚҰБЫРЫНА ҚОСУ
Cooker Class 1.	Плита класса 1.	1-клас плитасы
<p>GAS SUPPLY</p> <p>The appliance may be connected to gas supply by only by the authorized personnel. Connection must comply with the local standards and requirements. The gas supply pipe must be fitted with the accessible gas shut-off cock, located before the coupling with the cooker.</p>	<p>ГАЗОПРОВОД</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>ГАЗ ҚҰБЫРЫ</p> <p>Плитаны газ құбырына қосу сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес уәкілетті сервистік ұйымының мамандарымен орындалуы керек.</p>
<p>WARNING:</p> <p>In handling the gas line (e.g. connection to the gas distribution system or flexible gas hose) always use a wrench to hold the gas line terminal, in order to avoid deformations.</p>	<p>ВНИМАНИЕ!</p> <p>Чтобы при выполнении присоединения плиты к газопроводу или при присоединении с помощью шланга не произошло повреждение наконечника газового присоединения, применяйте для его поддержки ключ.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!</p> <p>Плитаны газ құбырына қосуды орындау барысында немесе шланг арқылы қосу барысында газ қосудың ұштамасының ақаулануын болдырмау үшін, оны қолдауға арналған кілтті қолданыңыз.</p>
<p>CONNECTION TO THE NATURAL GAS NETWORK</p> <p>Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator.</p>	<p>ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ПРИРОДНОМУ ГАЗУ</p> <p>Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p>	<p>ПЛИТАНЫ ТАБИҒИ ГАЗҒА ҚОСУ</p> <p>Плитаны газға қосу Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орындалуы керек.</p>

<p>CONNECTION TO THE LPG NETWORK Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator. Special LPG coupling must be installed at the 1/2" pipe connection.</p>	<p>ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К БАЛЛОНУ С ПРОПАН-БУТАНОМ Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя. Шланг должен иметь присоединительный штуцер с внутренней резьбой с номинальным диаметром 1/2".</p>	<p>ПЛИТАНЫ ПРОПАН-БУТАНЫ БАР БАЛЛОНҒА ҚОСУ Плитаны қосу Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орындалуы керек. Шлангының 1/2" номинальді диаметрімен ішкі оймасы бар қосқыш штуцері болуы керек.</p>
<p>FLEXIBLE HOSE CONNECTION For safety reasons use only the certified hose complying with local standards. We recommend length of 1000 mm for connection according. Heat resistance of the connection hose should be at least 100°C. Each hose must contain instructions regarding the method of connection, allowed heating, inspections, service life, etc. These instructions must be unconditionally adhered to.</p>	<p>ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА Недопустимо применять шланг, который не имеет сертификации для использования его с данной целью. Рекомендуемая длина шланга 1000 мм и тепловое сопротивление шланга мин. 100°C. На шланг не должно влиять излучаемое тепло и не должно быть соприкосновения с открытым огнём. Нельзя прокладывать шланг около той части наружных стенок плиты, где находится духовка. Уплотнение соединений необходимо выполнить уплотнительным материалом, рекомендованным заводом-изготовителем в инструкции по применению шлангов.</p>	<p>ШЛАНГ АРҚЫЛЫ ГАЗ ҚҰБЫРЫНА ҚОСУ Шлангының осы мақсатпен пайдалану үшін сертификаттауы жоқ шлангысын қолдануға рұқсат етілмейді. Шлангының ұсынылатын ұзындығы 1000 мм және шлангының жылулық қарсылығы мин. 100°C. Шлангға таратылатын жылулық әсер етпеуі керек және ашық отпен жанасу болмауы керек. Шлангыны плитаның духовка тұрған жеріндегі сыртқы қабырғасының бөлігіне төсеуге болмайды. Біріктірулерін тығыздауды шлангыны пайдалану жөніндегі нұсқаулығында зауыт-әзірлеушісімен ұсынылған тығыздағыш материалымен орындау қажет.</p>
<p>IMPORTANT PRECAUTION: In case of left side connection (seen from the front) the hose must be connected by means of a clamp fixed in the back cover opening. You will find the fixing clamp in the accessory kit..</p>	<p>ВНИМАНИЕ! При подводе газа шланг нужно обязательно прочно закрепить крепёжной пружкой, которая защёлкнута в отверстие на заднем кожухе плиты. Крепёжная пружка входит в комплект принадлежностей плиты.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Газды жеткізу барысында шлангты міндетті түрде плитаның артқы бүркенішіндегі саңылауға бекітілген тіреу доғабасымен мықтап бекіту керек. Тіреу доғабасы плитаның керек-жарақтары жиынтығына кіреді.</p>
 <p>The diagram illustrates the internal gas supply system of a gas stove. It shows the gas inlet on the left side (1), the gas valve assembly (2), the gas control valves (3), the gas burner tubes (4), the gas burner caps (5), and the gas burner igniters (6). The stove is shown from a front-three-quarter perspective, with the back cover removed to reveal the internal components.</p>		

<ol style="list-style-type: none"> 1. connection ending 2. knee 3. connection hose (connection from the right) 4. connection hose (connection from the left) 5. fixing clamp 6. back cover of the cooker 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. газ жеткізу ұштамасы 2. иіні 3. газ шлангысы (оң жақтан жеткізу) 4. газ шлангысы (сол жақтан жеткізу) 5. тіреу доғабасы 6. плитаның артқы қабырғасы
<p>CONNECTION TO THE MAINS POWER NOTE:</p> <p>The combined cooker is a Class I appliance according to the electric shock prevention degree and must be connected to the earthed mains power installation. The connections must be carried out by qualified personnel only.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The appliance is fitted with power cord plug for connection to the mains. • For appliances exceeding 2 kW of power it is recommended to use extra feed circuit with a 16A circuit breaker. • 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>ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ ВНИМАНИЕ!</p> <p>Электрогазовая плита является прибором класса I (в соответствии со степенью защиты от поражения электрическим током) и должна быть соединена с линией заземления электрической сети.</p> <ul style="list-style-type: none"> • зануление отдельным проводом • заземление и токовая защита • Плиты данного типа снабжены подводящим шнуром с вилкой (с контактом заземления) для присоединения к электросети через розетку, которая должна быть легкодоступна. • Если номинальная мощность плиты превышает 2 кВт, то рекомендуем прибор подключать через розетку, присоединение которой к электросети выполнено отдельной линией. • Данная подводящая линия должна соответствовать потребляемой мощности подключаемой плиты и должна быть защищена предохранительным элементом с токовой защитой 16 А. 	<p>ПЛИТАНЫ ЭЛЕКТРГЕ ҚОСУ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!</p> <p>Электргаз плитасы I-классының аспабы болып табылады (электр тогының соғуынан қорғау дәрежесіне сәйкес) және электр желісінің жерлендіру желісімен жалғануы керек.</p> <ul style="list-style-type: none"> • жеке сыммен нөлдендіру • жерлендіру және ток қорғауы • Осы үлгідегі плиталары жеңіл қолжетімді болуы керек розеткасы арқылы электр желісіне қосу үшін айыры бар келтіруші шнурымен (жерлендіру байланысы бар) жабдықталған. • Егер плитаның номинальді қуаты 2 кВт-тан асса, онда аспапты электржеліге қосылуы жеке желімен орындалған розетка арқылы қосуды ұсынамыз. • Осы келтіруші желісі іске қосылатын плитаның тұтынатын қуатына сәйкес келуі керек және 16А ток қорғауы бар сақтандырғыш элементімен қорғалуы керек.
<p>CAUTION:</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>ВНИМАНИЕ!</p> <p>Следите за тем, чтобы электрический подводящий провод 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. Повреждённый шнур должен быть заменён на новый, такого же исполнения с изолированными жёсткими концами.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!</p> <p>электр келтіруші шнуры плитаның ыстық бөліктеріне (плитаның артқы қабырғасындағы бұру түтігі және пісіру үстелінің төменгі бөлігі) жанаспағанын қадағалаңыз, оларға жанасу жағдайында сымның оқшаулануы ақаулануы мүмкін. Повреждённый шнур должен быть заменён на новый, такого же исполнения с изолированными жёсткими концами.</p>










BURNER SETTINGS	РЕГУЛИРОВКА ГАЗОВЫХ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК	ГАЗ ПІСІРУ ШІЛТЕРЛЕРІН РЕТТЕУ
<p>Minimum output adjustment Before starting any adjustments disconnect the appliance from the mains power supply. Adjustments must be carried out with the tap at the "SAVING" position. The minimum gas output is correctly adjusted when the inner cone of the flame arrives at the height of 3 to 4 mm. If this is not the case, first remove the tap knob and then tighten or loosen the screw C, depending on whether the flame is to be reduced or increased. For butane/propane the screw C must be fully screwed in.</p>	<p>Регулировка минимальной мощности При выполнении регулировки отсоедините плиту от электросети. Минимальная мощность газовой варочной горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм. Сняв ручку крана, но предварительно установив её в положение „МАЛОЕ ПЛАМЯ“, можно отрегулировать мощность пламени горелки, завинчивая или отвинчивая винт С. При переналадке плиты на пропан-бутан винт С должен быть завинчен до упора.</p>	<p>минималды қуатын реттеу Реттеді орындау барысында плитаны электр желісінен ажыратыңыз. Газ пісіру шілтерінің минималды қуаты, егер жалынның ішкі конусы 3-тен 4 мм-ге дейін биіктікке жететін болса, дұрыс реттелген болып есептеледі. Шүмектің тұтқасын шешіп, бірақ алдын ала оны «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпына орнатып, С бұрандасын бұрап жауып немесе бұрап шешіп, шілтер жалынының қуатын реттеуге болады. Плитаны пропан-бутанға қайта реттеу барысында С бұрандасы тірекке дейін бұралуы керек.</p>
		
<p>CAUTION: This appliance do not need additional lubrication of taps and thermostat.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Для этих плит не нужна смазка кранов или термостата.</p>	<p>HAZAR АУДАРЫҢЫЗ! осы плиталар үшін шүмектер немесе термостаттарын майлау керек емес.</p>
<p>CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS</p>	<p>ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА</p>	<p>ПЛИТАНЫ ГАЗДЫҢ БАСҚА ТҮРІНЕ ҚАЙТА РЕТТЕУ</p>
<p>Conversion of cooker to another type of gas can be performed only by qualified technician. Adhere to the following procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Change nozzles of all hob burners; • Adjust or change gas pressure regulator if installed; • Adjust SAVING power position of hob burners; • Stick new gas setting label with relevant nozzle information; • To conduct this operation, make the appropriate 	<p>Переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только специалист уполномоченной сервисной организации. При переналадке необходимо выполнить:</p> <ul style="list-style-type: none"> • замену форсунок всех горелок (см. таблицу), • наладку или, возможно, замену регулятора давления газа (если он вообще установлен на подводящем газопроводе), • регулировку минимальной потребляемой мощности 	<p>Плитаны газдың басқа түріне қайта реттеуді тек уәкілетті сервистік ұйымының маманы орындай алады. Қайта реттеу барысында мыналарды орындау қажет:</p> <ul style="list-style-type: none"> • барлық шілтерлердің бүріккіштерін ауыстыру (кестені қараңыз), • газ қысымының реттегішін қайта реттеу немесе, мүмкін, ауыстыру (егер ол келтіруші газ құбырында




<p>entry in "The warranty card."</p>	<p>всех горелок в позиции „МАЛОЕ ПЛАМЯ“.</p> <ul style="list-style-type: none"> • первоначальный заводской типовой щиток заменить новым, поставляемым совместно с комплектом форсунок, • о проведении данной операции сделать соответствующие записи в "Гарантийном талоне". 	<p>орнатылған болса),</p> <ul style="list-style-type: none"> • «ШАҒЫН ЖАЛЫН» тұғырында барлық шілтерлердің минимальді тұтынатын қуатын реттеу, • бастапқы зауыттық үлгі қалқаншасын бүріккіштер жиынтығымен бірге жеткізілетін жаңасымен ауыстыру, • осы операциялардың жүргізілгені туралы «Кепілдік талонында» тиісті жазбалар жасау.
<p>LEVELING THE APPLIANCE</p>	<p>РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ</p>	<p>ПЛИТАНЫҢ БИІКТІГІН РЕТТЕУ</p>
<p>Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.</p> <p>Procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remove the range receptacle; • Tilt the cooker on one side; • Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side; • Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side; • Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the leveling screw with a hexagon wrench; • The procedure is less complicated if performed by using leveling screws. <p>7.</p>	<p>Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят комплект принадлежностей плиты.</p> <p>ПроцесС:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты, • плиту наклоните на одну сторону, • закрутите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне, • плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом закрутите винты на другой стороне плиты, <p>плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытасчен ящик для хранения принадлежностей плиты.</p>	<p>Плитаны көлденең қалпына орнату немесе оны биіктігі бойынша реттеу плитаның керек-жарақтары жиынтығына кіретін 4 реттегіш бұрандасы көмегімен орындалады.</p> <p>ПроцесС:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шығыңыз, • плитаны бір жағына еңкейтеңіз, • реттегіш бұрандаларын осы жағындағы белгіштің алдыңғы және артқы саңылауларына бұрап тастаңыз, • плитаны қарсы жағына еңкейтеңіз де, сол тәрізді түрде бұрандаларды плитаның екінші жағына бұрап тастаңыз, • плитаны орнына қойыңыз да, плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шыққан кеңістіктен бұрайтын аспап көмегімен оны көлденең қалпына реттеңіз.
<p>NOTE: Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.</p>	<p>ПРИМЕЧАНИЕ: Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием и выполняется только в случае необходимости.</p>	<p>ЕСКЕРТПЕ: Плитаны биіктігі бойынша реттеу міндетті талап болып табылмайды және тек қажетті жағдайда орындалады.</p>
<p>NOTE: The manufacturer reserves the right to make minor changes in the Instructions for Use resulting from relevant technological modifications or improvements of the product.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий.</p>	<p>HAZAP AUDARYŪYZ! Зауыт-әзірлеуші бұйымды өндіру барысында көп емес инновацияларға құқығын өзіне қалдырады.</p>

EN RU KZ	Burner / Конфорка	Auxiliary / Малая/Шағын	Semi-rapid / Средняя / Орташа	Rapid / Большая/ Үлкен
	Input power (kW) Номинальная мощность (кВт) Номинальді қуаты (кВт)	1,0	1,75	2,7
	Input power „SAVING“ (kW) Мощность „малое пламя“ (кВт) «Шағын жалын» қуаты (кВт)	0,36	0,36	0,54
	Natural gas / Природный газ/Табиғи газы G 20 – 13 мбар			
	Nozzle diameter (mm) Диаметр форсунки (мм) Бүріккіш диаметрі (мм)	0,83	1,12	1,37
	Natural gas / Природный газ/Табиғи газы G 20 – 20 мбар			
	Nozzle diameter (mm) Диаметр форсунки (мм) Бүріккіш диаметрі (мм)	0,77	1,01	1,22
	Propane-butane / Пропан-бутан/Пропан-бутаны G 30 – 30 мбар			
Nozzle diameter (mm) Диаметр форсунки (мм) Бүріккіш диаметрі (мм)	0,50	0,66	0,83	
Nominal flow (gram / hour) Номинальный расход (грамм / час) Номинальді шығын (грамм/сағ)	73	127	196,5	

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫҢ КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ	KS 113 MW	KS 213 MW	KS 413 MW KS 413 MBR	KS 923 MW KS 923 MI
Wire shelf	Решетка	Тор	+	+	+	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	Қаңылтыр таба ұсақ (дана)	+	+	+	+
Grill pan	Противень глубокий (шт.)	Қаңылтыр таба терең (дана)	+	+	+	+
Set of adjustable feet	Комплект болтов для регулировки высоты плиты	Плита биіктігін реттеуге арналған бұрандалар жиынтығы	+	+	+	+
Telescopic oven guides (1level)	Телескопические направляющие	Телескопиялық бағыттауыштар				
Nozzle Propane-butane G 30 – 30mbar	Комплект форсунок Пропан-бутан - G 30 – 30 мбар	G 30 – 30 мбар пропан-бутанға бүріккіштері жинағы	+	+	+	+
Nozzle Natural gas G20 -13 mbar (G20 -13mbar)	Комплект форсунок природный газ G20 -13 мбар (G20 -13мбар)	G20-13 мбар (G20 -13мбар) табиғи газы бүріккіштері жинағы	+	+	+	+
Grid for small vessels	Решетка для малой посуды	Шағын ыдысқа арналған тор				+

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ				
COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER	ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ	ЭЛЕКТРГАЗ ПЛИТАСЫ	KS 113 MW	KS 213 MW	KS 413 MW KS 413 MBR	KS 923 MW KS 923 MI
Dimensions: height / width/depth (mm)	Размеры плиты: Высота / ширина / глубина (мм)	Плитаның көлемі: Биіктігі / ені / тереңдігі	850 / 500 / 605			
Package dimensions: height/ width/depth (mm)	Размеры упаковки: Высота/ширина/ глубина (мм)	Ораудың көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	950 / 570 / 716			
Hotplates	Горелки	Шілтерлер				
Burner input power	Горелки	Шілтерлер				
Left front	левая передняя (малая) (кВт)	сол жақ алдыңғы (шағын) (кВт)	1,00	1,00	1,00	1,00
Left rear	левая задняя (средняя) (кВт)	сол жақ артқы (ортаншы) (кВт)	1,75	1,75	1,75	1,75
Right rear	правая задняя (большая) (кВт)	оң жақ артқы (үлкен) (кВт)	2,7	2,7	2,7	2,7
Right front	правая передняя (средняя) (кВт)	оң жақ алдыңғы (ортаншы) (кВт)	1,75	1,75	1,75	1,75
Oven	Духовка	Духовка				
Top heater (kW)	Нагревательный элемент верхний [кВт]	Жоғарғы жылытқыш элементі (кВт)	0,75	0,75	0,75	0,75
Bottom heater (kW)	Нагревательный элемент нижний [кВт]	Төменгі жылытқыш элементі (кВт)	1,10	1,10	1,10	1,10
Grill heater (kW)	Нагревательный элемент гриля [кВт]	Грильдің жылытқыш элементі (кВт)		1,85	1,85	1,85
Circular heater (kW)	Нагревательный элемент круговой [кВт]	Айналма жылытқыш элементі (кВт)				2,00
Oven fan (W)	Двигатель вентилятора [кВт]	Желдеткіш қозғалтқышы (кВт)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)
Oven light (W)	Освещение духовки [Вт]	Духовканың жарық түсіруі (Вт)	25			
Min. / max. oven temperature	Min. / max. температура в духовке	Духовкадағы мін. / max. температурасы	50 - 250 °C			
Voltage	Присоединение электрической сети к	Электр желісіне қосылу	230 V~			
Input power (kW)	Номинальная мощность электрических частей плиты [кВт]	Плитаның электр бөліктерінің номинальді қуаты [кВт]	1,90	1,90	2,00	3,2
Total power input – gas (kW)	Номинальная мощность - газ [кВт]	Номинальді қуаты – газ [кВт]	7,20	7,20	7,20	7,20
Gas type	Вид и давление газа	Газдың түрі мен қысымы	G 20 - 20 mbar / G20 - 20 мбар according to data on the type label / в зависимости от значения на этикетке/ заттаңбадағы мәніне қатысты			
Cat.	Категория	Санаты	II 2H3B/P			

EN	RU	KZ				
INFORMATION LIST	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	АҚПАРАТТЫҚ ПАРАҒЫ				
Manufacturer	Изготовитель	Әзірлеуші				
Model	Модель	Моделі	KS 113 MW	KS 213 MW	KS 413 MW KS 413 MBR	KS 923 MW KS 923 MI
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – Самая эффективная B C D E F G – Наименее эффективная	A – Ең тиімді B C D E F G – неғұрлым аз тиімді	B	B	B	A
Energy consumption (KWh) 	Потребление энергии 	Энергияны тұтыну 	0,94	0,94	0,96	0,79
Time (min)	Время приготовления при стандартной загрузке (мин)	Стандартты жүктеу барысында даярлау уақыты (мин)	54,9	54,9	55,6	50
Energy consumption (KWh)  / 	Потребление энергии  / 	Энергияны тұтыну  / 			0,95	0,78
Time (min)	Время приготовления при стандартной загрузке (мин)	Стандартты жүктеу барысында даярлау уақыты (мин)			50,8	44,4
Useful volume (liters)	Полезный объем духовки в литрах	Литрлердегі духовканың пайдалы көлемі	49	49	46	46
Oven size	Размер духовки	Духовканың көлемі				
small	МАЛЫЙ	ШАҒЫН				
MEDIUM	СРЕДНИЙ	ОРТАША	←	←	←	←
large	БОЛЬШОЙ	ҮЛКЕН				
Noise level (db)	Уровень шума (дБ)	Шу деңгейі (дБ)			46	46
Standby- power consumption (W)	Наименьшая затрата энергии (Вт)	Энергияның неғұрлым аз шығыны (Вт)				2
Largest baking pan area (cm ²)	Площадь глубокого противня (см ²)	Терең ұанылтыр табаның алаңы (см ²)	1230			

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 

<p>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</p>	<p>СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX X..... Год производства XX..... Неделя года производства X.....Цель использования продукта XXXX.... Порядковый номер продукта в партии, выпущенной за неделю.</p>	<p>СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ X XX X XXXX X..... Өндірілген жылы XX..... Өндірілген жылының аптасы X..... Өнімді пайдалану мақсаты XXXX.... Аптадағы шығарылған партиясындағы өнімнің реттік нөмірі.</p>
---	--	--

SAP 432095

