

258D - K 57320 I, 257D - K 57303 AM / EN RU BY KK / 2013 09 09 / **SAP 311813**

# gorenje



**AE44**

**GB**

**COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER**

**RU**

**BY**

**ПЛИТА КОМБИНИРОВАННАЯ**

**KZ**

**ЭЛЕКТРГАЗ ПЛИТАСЫ**

**ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН**



RU	BY	EN	KK
<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>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>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>Құрметті сатып алушы!</p> <p>Сіз бұйымды газ плиталарының жаңа сериясынан сатып алдыңыз.Біздің бұйымымыз Сізге жақсы және сенімді қызмет еткенін калаймыз. Сондықтан плитаны жинақтау, пайдалануға енгізу және қызмет көрсету алдында осы «... құралда» бағдалған ережелермен танысуды және оларды ұстануды ұсынамыз.</p>
<p><b>IMPORTANT PRECAUTIONS</b></p>	<p><b>IMPORTANT PRECAUTIONS</b></p>	<p><b>IMPORTANT PRECAUTIONS</b></p>	<p><b>ЖАЛПЫ ҰСЫНЫМДАР</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• The product is assembled and set up by the manufacturer to the data on the type label.</li> <li>• An omni - polar curcuit - breaker must be installed before the appliance, with a between - contact spacing of 3 mm or more (mark in the following text as main switch).</li> <li>• Before cleaning or repairing of appliance switch off main switch.</li> <li>• Installation, repairs, adjustments or resetting of the appliance to another type of gas may be performed by authorized persons only (see Certificate of Warranty)</li> <li>• 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.</li> <li>• 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• The appliance is adjusted according the values on the type label.</li> <li>• Installation, repairs, adjustments or resetting of the appliance to another type of gas may be performed by authorized persons only (see Certificate of Warranty)</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• If you should smell gas, immediately shut the gas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осы аспап осы «... құралдың», Сатып алушының елінде қолданыстағы стандарттар мен нормалардың талаптарына сәйкес орнатылуы, іске қосылуы және пайдалануға енгізілуі керек.</li> <li>• Плита жану өнімдерін бұруға арналған құрылғыларына түйістірілмейді, сондықтан ерекше назарды жайдың желдетілуіне аудару қажет.</li> <li>• Зауыттық үлгі қалқанында көрсетілген газ бен кернеудің түрі туралы деректері Сіздің белгіш газ желісінің газы мен электр желісі кернеуінің түрі мен қысымына сәйкес келетінін тексеріңіз.</li> <li>• Плитаны жинақтау, іске қосу, пайдалануға енгізу, сервистік жұмыс жинақтау, іске қосу, мемлекеттік кадағалау және сервистік жұмыс жинақтау аясында оларды пайдалануға енгізу туралы уәкілетті қызметкерлер алынған тасталынады.</li> <li>• Осындай операцияларды жүргізу туралы уәкілетті сервистік ұйымының маманы міндетті түрде мері мен қолы қойылған растауы бар «Келіпдік талонына» тиісті жазбалар жазуы керек. Осындай жазбалардың болмаған жағдайында «Келіпдік талоны» жарамсыз болып саналады және келіпдік жеңдеуі жөніндегі міндеттемелер алынған тасталынады.</li> <li>• Плитаны пайдалануға енгізетін уәкілетті сервистік ұйымы одан әрі оның техникалық қызмет көрсетуін жүргізуі және, қажет болған жағдайда, жеңдеуді келіпдік кезеңде орындауы керек.</li> <li>• Құралы заңдағандағы мәніне қатысты реттеледі.</li> <li>• Плитаны пропан-бутанға қайта қызмет көрсетуіне арнайы суарыныс бойынша жеткізілетін соллоның ауыстыруын орындау қажет.</li> <li>• Табиғи газда жұмыс істейтін плиталар үшін газ қысымын реттеушіні орнату рұқсат етіледі. Пропан-бутанда жұмыс істейтін плиталар үшін бағдалғанды</li> </ul>	

<p>use of the appliance.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>The appliance requires a minimum air admission of 2m<sup>3</sup>/h for every kW of power input.</li> <li>Never use naked light to detect gas leakage!</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>In change of the environment for which the appliance is designed, with a transient risk of fire or blast (e.g. at inoleum or PVC gluing, working with paints, etc.), the appliance must be put out of service in time, prior to the risk.</li> <li>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).</li> <li>Do not put any flammable objects close to hob burners, oven heating elements, or in accessory space.</li> <li>Do not use cookware with damaged surface coating</li> </ul>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>The appliance requires a minimum air admission of 2m<sup>3</sup>/h for every kW of power input.</li> <li>Never use naked light to detect gas leakage!</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Before moving the appliance from its designed position, resulting in temporary danger of fire or explosion (e.g. inoleum or PVC adhesive, working with coatings etc.), the appliance must be put out of service.</li> <li>In change of the environment for which the appliance is designed, with a transient risk of fire or blast (e.g. at inoleum or PVC gluing</li> <li>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).</li> <li>Do not put any flammable objects close to hob burners, oven heating elements, or in accessory space.</li> <li>Do not use cookware with damaged surface coating or otherwise defective due to wear or handling.</li> <li>Do not place the appliance on a pedestal.</li> </ul>
<p>газ қысымы реттеуішіні орнату Сатып алушының еліңде қолданыстағы нормаларына толық сәйкестікте орындалуы керек.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Плита тек тағамды жылу даярлау үшін арналған. Плитаны жайды жылыту мақсатында пайдалануға рұқсат етілмейді, себебі бұл шектен тыс жүктеме болмауы мүмкін.</li> <li>Плитаның шілтерлеріне, духовканың қыздырғыш элементтеріне жақын, плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшіктерінде, плитаның өзінде және қауіпсіз қашықтықтан аз қашықтықта жанғыш материалдарынан жасалған заттар болмауы керектігін ескертеміз.</li> <li>Плита мен жанғыш материалдар арасындағы негізгі жылу сәулеленуі бағытындағы ең аз арақашықтығы 750 мм, ал басқа бағыттарда - 100 мм болуы мүмкін.</li> <li>Плитаның қақпағын шілтер ыстық болып тұрғанда жапаланыңдар.</li> <li>Егер планта жұмыс істемей тұрса, барлық сөндіріштер сөндірілгенін, ал газ шүмектері жабылғанын қадағалаңыз.</li> <li>Құндылікті пайдаланудан басқа плантамен көз келген басқа әрекеттер (плитаны тазалау және оны жөндеу жағдайында) барысында газ құбырында орналасқан газ беру шүмекінің жабығыңыз (келтіруші шұңғуы розеткадан алынып астарлуы керек).</li> <li>Егер планта 3 күннен артық пайдаланылмайтын жағдайда, газ құбырындағы орналасқан газ беру шүмекіні жабыңыздар. Егер планта 3 айдан көп пайдаланылмаған болса, онда пайдалануға енгізер алдында оның барлық функцияларын сынап көруді ұсынамыз.</li> <li>Егер газдың ісісін сезген жағдайда, жедел газ құбырында орналасқан газ беру шүмекіні жабыңыз. Плитаны қайтадан газдың кему себебін анықтағаннан, оны жойғаннан (уәкілетті сервистік ұйымының маманымен) және жайды желдетіп алғаннан кейін ғана пайдалануға болады.</li> <li>Плитаның газ немесе электр бөлігінің ақауын аяққаңдаған жағдайда біз жөндеуді өз бетімен жүргізуді ұсынабаймыз. Плитаны өшіріңіз де, уәкілетті сервистік ұйымы маманының қызметімен пайдаланыңыз.</li> <li>Герметикалығына сынақ жүргізуге немесе газдың кему орнын от арқылы іздеуге рұқсат етілмейді.</li> </ul>	

INFORMATION TABLE		ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	АҚПАРАТТЫҚ ПАРАҒЫ
Brand	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	Модель	
Model	Модель	А – Ең тиімді B C D E F G – Наименее эффективной	<b>K 57320 I</b>
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	А – Самой эффективной B C D E F G – Наименее эффективной		<b>A</b>
Energy consumption <input type="checkbox"/>	Затрата энергии <input type="checkbox"/>	Энергияны тұтыну (кВт/ч) <input type="checkbox"/>	<b>0,79 кВт/год</b>
Time to cook standard load	Час	Стандартты жүктеу барысындағы даярлау уақыты (мин)	<b>50 хвил.</b>
Energy consumption <input checked="" type="checkbox"/> / <input checked="" type="checkbox"/>	Затрата энергии <input checked="" type="checkbox"/> / <input checked="" type="checkbox"/>	Энергияны тұтыну (кВт/ч) / <input checked="" type="checkbox"/>	<b>0,78 кВт/год</b>
Time to cook standard load	Час	Стандартты жүктеу барысындағы пісіру уақыты (мин)	<b>44,4 хвил.</b>
Usable volume (litres)	Полезный объём духовки в литрах	Духовканың пайдалы көлемі литрдегі	<b>48</b>
Usable volume:	Объём духовки :	Духовканың көлемі	<b>46</b>
SMALL	МАЛЫЙ	ШАҒЫН	
<b>MEDIUM</b>	<b>СЕРЕДИЙ</b>	<b>ОРТАША</b>	<b>←</b>
LARGE	БОЛЬШОЙ	ҮЛКЕН	
Noise (dB)	Промкость (дБ)	Шудың деңгейі (дБ)	<b>46</b>
Min. energy consumption (standby) (W)	Наименьшее затрата энергии	Энергияның неғұрлым аз шығыны (Вт)	
The area of the largest baking sheet (cm <sup>2</sup> )	Площа наибольшего противень (см <sup>2</sup> )	ТЕРЕҒ ҚАҢЫЛТЫР ТАБАНЫҢ АЛАНЫ (см <sup>2</sup> )	<b>1230</b>

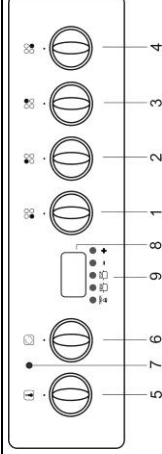
МОРА МОРАВИЯ с.р.о. Чешская Республика 783 66 Глубочки-Марианске Удолі, Надражни 50

Класс защиты от поражения током shock	Class of protection against electric shock	Ықтың сырныбы қырманымен	жеңілгістен	I.
Срок эксплуатации - 10 лет	Lifetime – 10 years	Пайдалану мерзімі – 10 жыл		
Не содержит вредных веществ - RoHS	Does not contain harmful substances - RoHS	Құрамында зиянды заттары жоқ - RoHS		
Знак заземления	Earthing sign	Жерлендіру белгісі		
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX XX..... Год производства X..... Неделя года производства X..... Цель использования продукта XXXXX... Порядковый номер продукта в партии, выпущенной за неделю.	SERIAL NUMBER X XX X XXXX XX.....Year of production X.....Week of the year X.....Purpose of usage of appliance XXXXX.....Sequence of product in the week	СЕРИАЛЫҚ НҮМІРІ X XX X XXXX XX..... Өндірілген жылы X..... Өндірілген жылының аптасы X..... Өнімді пайдалану мақсаты XXXXX... Аптадағы шығарылған партиясындағы өнімнің реттік нөмірі.		

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	ACCESSORIES	КЕРЕК- ЖАРАҚТАРЫ	К 57320 I	К 57303 AM
Решётка (шт.)	Grid	Тор	+	+
Противень глубокий (шт.)	Fat pan	Қаңылтыр таба терең (дана)	+	+
Противень мелкий (шт.)	Backing pan	Қаңылтыр таба ұсақ (дана)	+	+
Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	Set of adjustable feets	Плита биіктігін реттеуге арналған реттеу бұрандалары (жыйынтық)	+	+
Комплект форсунок для переналадки на пропан бутан - G 30 – 3,00 кПа / 30 мбар	Nozzle - Propane-butane G 30 – 30 mbar	G 30 – 3,00 кПа / 30 мбар пропан бұрандалары (жыйынтық)	+	+
Комплект форсунок для переналадки на G20-13мбар	Nozzle - Natural gas G 20 – 13 mbar	G20-13мбар-ға қайта реттеуге арналған бұріккіштер жыйынтығы	+	+
Решетка для малой посуды	Grid for small vessels	Шағын ыдысқа арналған тор		+

30

<p>or otherwise defective due to wear or handling.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Do not place the appliance on a pedestal.</li> <li>Manufacturer does not recommend using any additional accessories, for instance flame extinguishing protectors, or efficiency increase gadgets.</li> <li>Do not move the cooker by holding the hob. plates are still hot.</li> <li>Do not close the hob cover while gas burners or hot plates are still hot.</li> <li>The manufacturer declines responsibility for any damage caused by violating the instructions and recommendations set herewith.</li> <li>Do not use pressure vapor cleaner for cleaning the appliance.</li> <li>Cooker may only be installed against non inflammable back wall.</li> <li>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.</li> <li>Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.</li> <li><b>Life of the appliance: 10 years</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manufacturer does not recommend using any additional accessories, for instance flame extinguishing protectors, or efficiency increase gadgets.</li> <li>Do not move the cooker by holding the hob.</li> <li>Do not close the hob cover while gas burners are still hot.</li> <li>The manufacturer declines responsibility for any damage caused by violating the instructions and recommendations set herewith.</li> <li>Do not use pressure vapor cleaner for cleaning the appliance.</li> <li>Cooker may only be installed against non inflammable back wall.</li> <li><b>Life of the appliance: 10 years</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Газ отынында жұмыс істейтін тұрмыс аспабын пайдалану жағдайында ол орнатылған жайда желулық пен ауа ылғалдығы ұлғаяды. Сондықтан осы жайда желтілікті 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.</li> <li>Ауаның қажетті минималды жеткізілуі қуаттың әр кВт есептеуінде 2 м³/сағ. болуы керек.</li> <li>Зауыт-өзіндіруші пісіру шілтерлер жалының сөндіруді ескерту үшін немесе олардың тиімділігін жоғарылату үшін қандай да бір қосымша құрылғыларды пайдалануды ұсынады.</li> <li>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.</li> <li>Егер газды плитаға жеткізу желісінде газды тазалау сүзгісі орнатылған болса, онда оны тазарту немесе, қажет болған жағдайда, ауыстыру қажет.</li> <li><b>Бұйымның қызмет ету мерзімі: 10 жыл</b></li> </ul>
<b>ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</b>	<b>CONTROL PANEL</b>	<b>БАСҚАРУ ПАНЕЛІ</b>



3

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ручка крана левой передней газовой горелки</li> <li>2. Ручка крана левой задней газовой горелки</li> <li>3. Ручка крана правой задней газовой горелки</li> <li>4. Ручка крана правой передней газовой горелки</li> <li>5. Ручка термостата духовки</li> <li>6. Лампочка сигнальная функции термостата</li> <li>7. Переключатель функций духовки</li> <li>8. Кнопки управления программным устройством</li> <li>9. Программное устройство</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Left front burner control knob</li> <li>2. Left rear burner control knob</li> <li>3. Right rear burner control knob</li> <li>4. Right front burner control knob</li> <li>5. Temperature selector</li> <li>6. Oven operation indicator</li> <li>7. Oven control knob</li> <li>8. Control knob of the timer</li> <li>9. Timer</li> </ol>
---	--

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

- 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 принадлежность. 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».

**ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ**

- ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!**
- Прибор 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

1. Сол жак алдыңғы газ оттығын басқару тетігі
2. Сол жак артқы газ оттығын басқару тетігі
3. Оң жак артқы газ оттығын басқару тетігі
4. Оң жак алдыңғы газ оттығын басқару тетігі
5. Термостат функцияларының сигнал шамы
6. Тұмшашешті басқару тетігі
7. Тоққа қосудың индикаторы
8. Бағдарламалық құрылғысының басқару кнопоклары
9. Бағдарламалық құрылғысы

**БІРІНШІ ПАЙДАЛАҢАУ АЛДЫНДА**

- 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: «Тазаарту» тарауында көрсетілмеген плитаның басқа бөлшектерін тазалауға және бөлшектеруге рұқсат етілмейді.

**ПЛИТАҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ**

- ЕСКЕРТЕМІЗ!**
- Плитаға тек үлкендер ғана қызмет көрсете алады! Газ плитасы орнатылған жайда балаларды қараусыз қалдыруға тыйым салынады!!!
  - Аспап төмен физикалық сезінудің немесе ақылы қабілеттері бар тұлғалармен (балаларды қоса алғанда) немесе оларда өмірлік тәжірибесі мен білімі болмаған жағдайда, егер олар бақылауда болмаса не қауіпсіздікке жауапты тұлғалармен аспапты пайдалану туралы нұсқаулық алмаса, аспапты оларға пайдалануға болмайды.
  - Балалардың аспаптан ойнауын болдырмау үшін олар бақылауда болуы керек.
  - Электргаз плитасы — оны пайдалану кезеңінде

**BEFORE FIRST USE**

- Before using the appliance for the first time, remove protective and packing material from the cooker.
- Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the standing regulations and national legislation.
- Before first use of the oven turn the control knob to the **top and bottom heater** position. Set the temperature selector to 250°C and leave the oven in operation with the door shut for 1 hour. Provide proper room ventilation. This process will remove any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment.
- Be sure that the power cords of adjacent or other appliances do not come into contact with hotplates, oven door or other hot parts of the range while in operation.

**OPERATION**

- CAUTION:**
- The appliance is not a toy and may be operated only by adult persons in accordance with these instructions. Do not leave small children without supervision in a room where the appliance is installed.
  - 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		TECHNICAL DATA		ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ	
ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ	COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER	ЭЛЕКТРГАЗ ПЛИТАСЫ	К 57320 I	ЭЛЕКТРГАЗ ПЛИТАСЫ	К 57303 AM
<b>Размеры плиты:</b> высота / ширина / глубина (мм)	Dimensions: height / width / depth (mm)	<b>Плитаның көлемі:</b> биіктігі / ені / тереңдігі	850 / 500 / 605	<b>Плитаның көлемі:</b> биіктігі / ені / тереңдігі	850 / 500 / 605
<b>Размеры упаковки:</b> Высота/ширина/глубина (мм)	Package dimensions: height/ width / depth (mm)	<b>Ораудың көлемі:</b> биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	950 / 570 / 716	<b>Ораудың көлемі:</b> биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	950 / 570 / 716
<b>Горелки - Горелки</b>	<b>Hotplates - Burner input power</b>	<b>Шіптерлер</b>		<b>Шіптерлер</b>	
левая передняя (малая) (кВт)	Left front (kW)	сол жак алдыңғы (шағын) (кВт)	1,00	сол жак алдыңғы (шағын) (кВт)	1,00
левая задняя (средняя) (кВт)	Left rear (kW)	сол жак артқы (ортаншы) (кВт)	1,75	сол жак артқы (ортаншы) (кВт)	1,75
правая задняя (большая) (кВт)	Right rear (kW)	оң жак артқы (үлкен) (кВт)	2,70	оң жак артқы (үлкен) (кВт)	2,70
правая передняя (средняя) (кВт)	Right front (kW)	оң жак алдыңғы (ортаншы) (кВт)	1,75	оң жак алдыңғы (ортаншы) (кВт)	1,75
<b>Духовка</b>	<b>Oven</b>	<b>Духовка</b>		<b>Духовка</b>	
Нагревательный элемент верхний (кВт)	Top heater (kW)	Жоғарғы жылытқыш элементі (кВт)	0,75	Жоғарғы жылытқыш элементі (кВт)	0,75
Нагревательный элемент нижний (кВт)	Bottom heater (kW)	Төменгі жылытқыш элементі (кВт)	1,10	Төменгі жылытқыш элементі (кВт)	1,10
Нагревательный элемент гриля (кВт)	Grill heater (kW)	Грильдің жылытқыш элементі (кВт)	1,85	Грильдің жылытқыш элементі (кВт)	1,85
Нагревательный элемент круговой (кВт)	Circular heater (kW)	Айналма жылытқыш элементі (кВт)	2,00	Айналма жылытқыш элементі (кВт)	2,00
Двигатель вентилятора [Вт]	Oven fan (W)	Желдеткіш қозғалтқышы (кВт)	35 (30)	Желдеткіш қозғалтқышы (кВт)	35 (30)
Освещение духовки [Вт]	Oven light (W)	Духовканың жарық түсіруі (Вт)	25	Духовканың жарық түсіруі (Вт)	25
Минно / макс. температура в духовке	Min. / max. oven temperature	Духовкадағы мин. / макс. температурасы	50 / 250 °C	Духовкадағы мин. / макс. температурасы	50 / 250 °C
Присоединение к электрической сети	Voltage	Электр желісіне қосылу	230 V ~, 50 Гц	Электр желісіне қосылу	230 V ~, 50 Гц
Номинальная мощность электрических частей плиты [кВт]	Input power (kW)	Плитаның электр бөліктерінің номинальді қуаты [кВт]	3,20	Плитаның электр бөліктерінің номинальді қуаты [кВт]	3,20
Номинальная мощность – газ [кВт]	Total power input – gas (kW)	Номинальді қуаты – газ [кВт]	7,20	Номинальді қуаты – газ [кВт]	7,20
Вид и давление газа (The appliance is adjusted according the values on the type label.)	Gas type регулируется в зависимости значения на этикетке.)	Газдың түрі мен қысымы	G 20 – 1,3 кПа (G20 -13 мбар) G 20 – 2,0 кПа (G20 -20 мбар)	Газдың түрі мен қысымы	G 20 – 1,3 кПа (G20 -13 мбар) G 20 – 2,0 кПа (G20 -20 мбар)
Категория	Cat.	Санаты	II	Санаты	II
Класс защиты от влаги	Class of protection against moisture	Ықтым сыныбы ылғалдан	IP 20	Ықтым сыныбы ылғалдан	IP 20

Burner / Конфорка	Auxiliary / Малая/Шағын	Semi-rapid / Средня / 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
<b>Natural gas / Природный газ/Табиғи газы G 20 – 13 мбар</b>			
Nozzle diameter (mm) Диаметр форсунки (мм) Бұріккіш диаметрі (мм)	0,83	1,12	1,37
<b>Natural gas / Природный газ/Табиғи газы G 20 – 20 мбар</b>			
Nozzle diameter (mm) Диаметр форсунки (мм) Бұріккіш диаметрі (мм)	0,77	1,01	1,22
<b>Propane-butane / Пропан-бутан/Пропан-бутаны G 30 – 30 мбар</b>			
Nozzle diameter (mm) Диаметр форсунки (мм) Бұріккіш диаметрі (мм)	0,50	0,66	0,83
Nominal flow (gram / hour) Номинальный расход (грамм / час) Номинальді шығын (грамм/сағ)	73	127	196,5

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ		ACCESSORIES TO ORDER	
крышка - 254190 – белый – металл- окрашенный -254702 – белый – стекло	cover - lid	-254190 – white – metal - painted -254702 – glass	



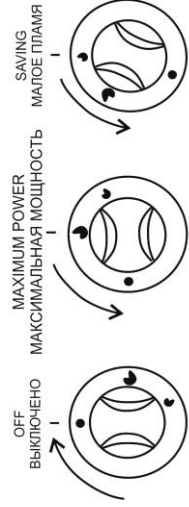
28

<p>недопущения игры с прибором.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Электрогазовая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации.</li> <li>Вес противня с приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг, а устанавливаемого на решётку - максимум 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Electric and gas combined cooker is an appliance whose operation requires supervision.</li> <li>The maximum baking pan load inserted in guides is 3 kg, and the maximum baking pan load placed on a grid is 7 kg.</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>тұрақты назар аударуды талап ететін аспап.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Духовканың қырлы жақтарының ойығы немесе торына салынатын дайындалып жатқан асы бар қаңылтыр табаның салмағы максимумды 3 кг, ал торға орнатылатынының салмағы 7 кг болуы мүмкін.</li> <li>Плита керек-жарағынан қаңылтыр табалары тамақты ұзақ сақтау (48 сағаттан көп емес) үшін арналмаған. Тамақты ұзақ сақтау үшін осы мақсат үшін сәйкес ыдысты пайдаланыңыз.</li> </ul>
<p><b>ВАРОЧНАЯ ПЛИТА - ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ</b> Поворнуть кнопку влево на позицию «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ» и зажечь газ спичкой или зажигалкой.</p>	<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>ШІЛТЕРДІ ТҰТАТУ</b> Кнопканы «максимальді қуаты» тұғырына сол жаққа бұрыңыз да, газды сіріңке немесе оттықпен тұтатыңыз.</p>
<p><b>ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА</b> 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> 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>ШІЛТЕНІ ЭЛЕКТРТҰТАҚЫШЫМЕН ТҰТАТУ</b> Кнопканы ақырын басып, сол жаққа қарай «максимальді қуаты» тұғырына бұрау керек. Екінші қолмен тура басқару тұтқасындағы жоғарывольтті тұтатқыштың сөндіргішімен жабдықталған плиталарының шілтесін ұшың тұтандырағанға дейін, жоғарывольтті тұтатқыштың сөндіргішіне басу керек.</p>
<p><b>ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА</b> Поверните ручку крана горелки влево и установите её в положение «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ». Подержите ручку прижатой к панели ещё, приблизительно 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени. При нагреве датчика образуется термомолекулярное напряжение, которое удержит 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>LIGHTING THE BURNERS WITH FFD HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB</b> 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. 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><b>С ГАЗДЫ ЖАНАРҒЫСЫНЫҢ ТҰТАНДЫР- ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА КӨМЕГІНІ</b> Жанарғының шүмегінің қапанын влево бұр- және оны жағдайға "ең көп алымдылық" тағайындайсындар. Қаламды панельке деген қыс- тағы ұстай тұр- жақын, 5 секунд, чтобы алаудың сақтандырғышының берліші қызды. При берліштің қызбасының сақтандырғыштың магнитын тізіндет- термомолекулярлық кернеу қыртысталатын, ал газ жану болады, егер алау от-жігермін, сол автоматша газдың ат-ылауы в жанарғыға жұмылады, қарамастан ана қарамастан, ара қандай жағдайда шүмектің қапаны - "ең көп алымдылық" немесе "шағын алау" бол.</p>

5

### ГАШЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК

При гашении пламени горелок нужно повернуть соответствующую ручку крана в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.



СӨНДІРІЛГЕН МАКСИМАЛДЫҚ ҚУАТЫ ШАҒЫН ЖАЛПЫ

### 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".

### SHUTTING THE HOB BURNERS OFF

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

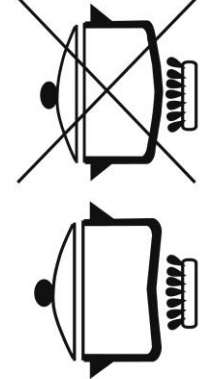


### COOKING

- 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.

### ПІСІРУ ШІЛТЕРІН СӨНДІРУ

Шілтерлер жалпын сөндіру барысында шүмектің тиісті тұтқасын «сөндірілген» қалпына бұраңыз. Шілтер жалпын сөндірілгенін қадағалаңыз.



### ДАЯРЛАУ

- Асты даярлау үшін неғұрлым төмен және неғұрлым кең ыдысты пайдаланыңыз. Шілтер жалпын 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-ге дейін,
  - орташа шілтер үшін - 160 мм-ден 220 мм-ге дейін,
  - үлкен шілтер үшін - 220 мм-ден 280 мм-ге дейін.
- Жанарғының потреблемәую алымдылығын (алуаудың өлшемі) реттеу болады шүмектің қаламының айланпасымен шегінде жағдайлардың "ең көп алымдылық" және "шағын алау". Шүмектің қаламдары в жақ панельдің при өлсіз бас- бұрады. шүмектің қаламының айланпасымен влево шүмекті в жағдайға "ең көп алымдылық" тағайындаймыз. Бұдан әрі, қаламының айланпасының влево, дейін шеткі жағдайдың - "шағын алау", қарамастан және кейін, вправо(да дейін шеткі жағдайдың), в "сөндір-" деген жағдай.

давления газа (если он вообще установлен на подводящем газопроводе),  
 • первоначальный заводской типовой щиток заменить новым, поставляемым совместно с комплектом сопел,  
 • о проведении данной операции сделать соответствующие записи в "Гарантийном талоне".

### РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ

Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в состав принадлежности плиты.

#### ПРОЦЕСС:

- Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты,
- плиту наклоните на одну сторону,
- завинтите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне,
- плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом завинтите винты на другой стороне плиты,
- плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытасчен ящик для хранения принадлежностей плиты.

#### ПРИМЕЧАНИЕ.

Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.

#### ВНИМАНИЕ!

Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделия.

### LEVELING THE APPLIANCE

Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.

#### PROCEDURE:

- Remove the range receptacle;
- Tilt the cooker on one side;
- Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side;
- Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side;
- Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the leveling screw with a hexagon wrench;
- The procedure is less complicated if performed by using leveling screws.

#### NOTE:

Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.

#### 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.

### ПЛИТАНЫҢ БІКТІГІН РЕТТЕУ

Плитаны келденең қалпына орнату немесе оны біктігі бойынша реттеу плитаның керек-жарақтары жиынтығына кіретін 4 реттегіш бұрандасы кемегімен орындалады.

#### ПРОЦЕСС:

- Плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шығыңыз,
- плитаны бір жағына еңкейтiңiз,
- реттегіш бұрандаларын осы жағындағы бөлiштiң алдыңғы және артқы саңылауларына бұрап тастаңыз,
- плитаны қарсы жағына еңкейтiңiз де сол тәрiздi түрде бұрандаларды плитаның екiншi жағына бұрап тастаңыз,
- плитаны орнына қойыңыз да, плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шыққан кеңiстiктен бұрайтын аспап кемегімен оны келденең қалпына реттеңіз.

#### ЕСКЕРТPE:

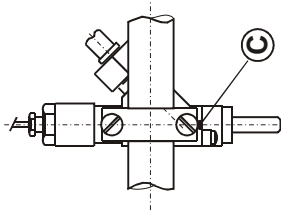
Плитаны біктігі бойынша реттеу міндетті талап болып табылмайды және тек қажетті жағдайда орындалады.

#### HAZAR AUDAРЫҢЫЗ!

Зауыт-әзірлеуші бұйымды өндіру барысында көп емес инновацияларға құқығын өзіне қалдырады.



<p><b>РЕГУЛИРОВКА ГАЗОВЫХ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК</b></p> <p><b>МОЩНОСТИ</b></p> <p>При выполнении регулировки отсоедините плиту от электросети.</p> <p>Минимальная мощность газовой варочной горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм.</p> <p>Сняв ручку крана, но предварительно установив её в положение „МАЛОЕ ПЛАМЯ“, можно отрегулировать мощность пламени горелки, завинчивая или отвинчивая винт С (рис. 15).</p> <p>При переналадке плиты на пропан-бутан винт С должен быть завинчен до упора.</p>	<p><b>BURNER SETTINGS</b></p> <p><b>MINIMUM OUTPUT ADJUSTMENT</b></p> <p>Before starting any adjustments disconnect the appliance from the mains power supply. Adjustments must be carried out with the tap at the "SAVING" position.</p> <p>The minimum gas output is correctly adjusted when the inner cone of the flame arrives at the height of 3 to 4mm.</p> <p>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.</p> <p>For butane/propane the screw C must be fully screwed in.</p>	<p><b>ГАЗ ПІСІРУ ШІЛТЕРЛЕРІН РЕТТЕУ</b></p> <p><b>МИНІМАЛЬДІ КВАТЫН РЕТТЕУ</b></p> <p>Реттеді орындау барысында плитаны электр желісінен ажыратыңыз.</p> <p>Газ пісіру шілтерінің минимальді қуаты, егер жалынның ішкі коңусы 3-тен 4 мм-ге дейін биіктікке жететін болса, дұрыс реттелген болып есептеледі.</p> <p>Шумектің тұтқасын шешіп, бірақ алдын ала оны «ШАҒЫН ЖАЛПЫН» қалпына орнатып, С бұрандасын бұрап жауып немесе бұрап шешіп, шілтер жалынның қуатын реттеуге болады.</p> <p>Плитаны пропан-бутанға қайта реттеу барысында С бұрандасы тірекке дейін бұралуы керек.</p>
--	---	---

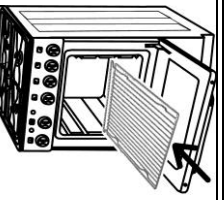
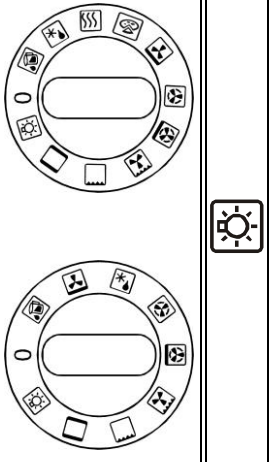


<p><b>ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА</b></p> <p>Переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только специалист уполномоченной сервисной организации.</p> <p><b>При переналадке необходимо выполнить:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• замену сопел всех горелок (см. таблицу),</li> <li>• регулировку минимальной потребляемой мощности горелки духовки и гриля в позиции „МАЛОЕ ПЛАМЯ“,</li> <li>• наладку или, возможно, замену регулятора</li> </ul>	<p><b>CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS</b></p> <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 hob 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;</li> <li>• Stick new gas setting label with relevant nozzle information;</li> </ul>	<p><b>ПИЛТАНЫ ГАЗДЫҢ БАСҚА ТҮРІНЕ ҚАЙТА РЕТТЕУ</b></p> <p>Плитаны газдың басқа түріне қайта реттеуді тек уәкілетті сервистік ұйымының маманы орындай алады.</p> <p><b>Қайта реттеу барысында мыналарды орындау қажет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• барлық шілтерлердің бүріккіштерін ауыстыру (кестені қараңыз),</li> <li>• газ қысымының реттелішін қайта реттеу немесе, мүмкін, ауыстыру (егер ол келтіруші газ</li> </ul>
---	--	--

<p><b>ПРИМЕЧАНИЕ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Закрывту қрышку не используйте как рабочий стол и не ставте на неё какие-либо предметы.</li> <li>• Перед тем, как закрыть қрышку, выключите все горелки.</li> </ul>	<p><b>CAUTION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Before opening the hob lid any spilled liquid must be removed from the lid surface.</li> <li>• Do not close the hob lid if the burners are still hot!</li> </ul>	<p><b>ЕСКЕРТУ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Берік жапқышты сияқты жұмыстың үстелінің пайдаланбаптын және қакіе-либо пөндерді отан деген қоймаптын.</li> <li>• жабу алдым ана, қак жапқыш, барлық жанарғыларды сөндіресіңдер.</li> </ul>
<p><b>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление духовкой плиты выполняется ручной термостата и ручной переключателя функций духовки, расположенными на панели управления.</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>При сильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата.</p>	<p><b>OVEN OPERATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven function mode is selected with the oven function knob. The knob can be turned in both directions.</li> <li>• 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.</li> </ul> <p><b>Forced rotation of the knob to the zero position will result in damage of the selector knob!</b></p>	<p><b>ДУХОВКА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Духовка функциялары ауыстырып қосқышының тұтқасын «духовканы жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтері» қалпына ауыстырып қосыңыз. Термостатқа 250°C қойып, есікшесі жабылған духовканы жұмыс істеу қалпында 1 сағат бойына қалдырыңыз.</li> <li>• Жайдың мұқият желдетілуін қамтамасыз етіңіз, сонымен бірінші пісіру алдында консервация мен духовканың иісі кетіріледі.</li> </ul>
<p>При сильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата.</p> <p><b>РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ</b></p>	<p><b>INSTRUCTIONS FOR USING THE GLASS LID</b></p>	<p>Тұтқаны нөлдік қалыптан шығарып күштеп бұрау барысында термостаттың механикалық ақаулануы болуы мүмкін.</p> <p><b>ШЫНЫ ҚАҚПАҒЫ БАР ПИЛТАНЫ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛАР</b></p>

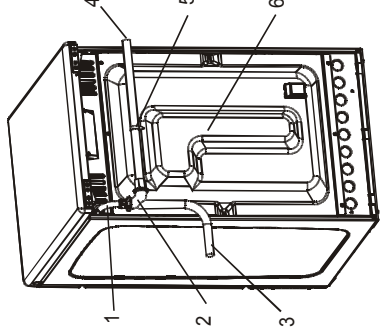


<p><b>ВНИМАНИЕ!</b></p> <p>Если плита оснащена стеклянной крышкой, рекомендуем соблюдать следующие условия, которые помогут предотвратить её повреждение.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Не включайте варочные горелки, если крышка закрыта.</li> <li>• Закрывту қрышку не используйте как рабочий стол и не ставте на неё какие-либо предметы.</li> <li>• Крышку открывайте надлежащим образом до её конечного положения.</li> <li>• При приготовлении пищи следите, чтобы посуда не касалась стекла крышки.</li> <li>• Придержите қрышку до полного её закрытия.</li> <li>• Нечистоты с крышки устраните сразу после</li> </ul>	<p><b>ATTENTION!</b></p> <p>Glass lid may crack if it is heated. Before closing the lid switch off all burners.</p> <p>To avoid damage to the glass lid follow these instructions:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not operate hob burners when the lid is closed.</li> <li>• Do not use closed lid as worktop or storage area.</li> <li>• Open the lid properly to the end position.</li> <li>• Avoid touching the glass lid with cookware during the food preparation.</li> <li>• Close the lid to its completely closed position.</li> <li>• Clean any spillages on the lid immediately after the hob has cooled down.</li> <li>• Do not use abrasive detergents to clean the lid, as</li> </ul>	<p><b>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!</b></p> <p>Егер пилта шыны қақпағымен жабдықталса, оның ақаулануының алдын алуға көмектесетін мына талаптарды ұстануды ұсынамыз.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Егер қақпағы жабық болса, пісіру шілтерлерін іске қоспаңыз.</li> <li>• Жабық қақпағын жұмыс үстелі ретінде пайдаланбаңыз және отан қандай да бір затты қоймаңыз.</li> <li>• Қақпақты тиісті түрде оның соңғы қалпына дейін ашыңыз.</li> <li>• Ас даярлау барысында ыдыс қақпағының шынысына жанаспауын қадағалаңыз.</li> <li>• Қақпақты толық жабылғанына дейін ұстап</li> </ul>
---	---	---

<p>окончания приготовления пищи, как только она остынет.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>При очистке не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно поцарапать поверхность стекла и краску.</li> </ul>	<p>they may scratch the glass surface and cause discoloration.</p>	<p>тұрыңыз.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Қақпақтаты кірлерді асты даярлағаннан кейін бірден ол суысымен кетіріңіз.</li> <li>Тазалау барысында шыны беті мен бояуды тырнауы мүмкін абразивті тазарту құралдарын пайдаланбаңыз.</li> </ul>
<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, поставьте на дно духовки поддон, вылепленный из скороводу, контейнер еды или продукт питания. Покрытие вызывает локальный перегрев нижней поверхности в нижней части печи и печь может быть нанесен непоправимый ущерб этим поведением.</p>	<p><b>WARNING!</b> 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.</p>	<p><b>HAZAR AUDAРЫҢЫЗ!</b> Духовкы шкафтың түбін қалайы фольгамен жаппаңыз, духовканың түбіне қаңылтыр таба, тағам немесе тамақ өнімдерін салыңыз. Бұркеу төменгі бөлігіндегі төменгі бетінің жергілікті асыл қызуды туындатады, бұл түзелмейтін шығынға алып келуі мүмкін.</p>
<p><b>INSERTING OF GRID IN THE OVEN</b>      <b>УСТАНОВКА РЕШЕТКИ В ДУХОВКУ</b></p>		
		
<p><b>ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ</b></p>	<p><b>OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS</b></p>	<p><b>ФУНКЦИЯЛАРЫН СИПАТТАУ</b></p>
		
<p>Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя</p>	<p>Oven illumination on.</p>	<p>Духовканы жарықтандыру ауыстырып қосқыштың мына қалыптарының ерқайсысында іске қосылған.</p>

<p><b>ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА</b> 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> 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><b>FLEXIBLE HOSE CONNECTION</b> For safety reasons use only the certified hose complying with local standards. We recommend length of 1000mm for connection according. <b>Heat resistance of the connection hose should be at least 100°С.</b> 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>ШЛАНГ АРҚЫЛЫ ГАЗ ҚҰБЫРЫНА ҚОСУ</b> Шлангның осы мақсатпен пайдалану үшін сертифициаттауы жоқ шлангысын қолдануға рұқсат етілмейді. <b>Шлангтың ұсынылатын ұзындығы 1000 мм және шлангның жылулық қарсылығы мин. 100°С.</b> Шлангға таратылатын жылулық өсер етпеуі керек және ашық отпен жанасу болмауы керек. Шлангтың плитаның духовка тұрған жеріндегі сыртқы қабырғасының бөлігіне тесеуге болмайды. Бірқатрулерін тығыздауды шлангтың пайдалану жөніндегі нұсқаулығында зауыт-өзірлеушісімен ұсынылған тығыздағыш материалымен орындау қажет.</p>
<p><b>ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ</b> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Электрогазовая плита является прибором класса I (в соответствии со степенью защиты от поражения электрическим током) и должна быть соединена с линией заземления электрической сети. • 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>	<p><b>CONNECTION TO THE MAINS POWER</b> <b>NOTE:</b> 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. • 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>	<p><b>ПЛИТАНЫ ЭЛЕКТРГЕ ҚОСУ</b> <b>HAZAP AУДАРЫҢЫЗ!</b> Электргаз плитасы I-классның аспабы болып табылады (электр тогының соғуынан қорғау дәрежесіне сәйкес) және электр желісінің жерлендіру желісімен жалғануы керек. • жеке сыммен нөлендіру • жерлендіру және ток қорғауы • Осы үлгідегі плиталары желі қолжетімді болуы керек розеткасы арқылы электр желісіне қосу үшін аяғы бар келтіруші шнурмен (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 тұтылатын қуатына сәйкес келуі керек және 16А ток қорғауы бар сақтандырғыш элементімен қорғалуы керек.</p>
<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Следите за тем, чтобы электрический подводящий провод 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. Повреждённый шнур должен быть заменён на новый, такого же исполнения с изолированными жёсткими концами.</p>	<p><b>CAUTION:</b> 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>HAZAP AУДАРЫҢЫЗ!</b> электр келтіруші шнур 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>

<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Чтобы при выполнении присоединения плиты к газопроводу или при присоединении с помощью шланга не произошло повреждение наколечника газового присоединения, применяйте для его поддержки ключ.</p>	<p><b>WARNING:</b> 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>HAZAR AУДАРЫҢЫЗ!</b> Плитаны газ құбырына қосуды орындау барысында немесе шланг арқылы қосу барысында газ қосудың ұштамасының ақаулануын болдырмау үшін, оны қолдауға арналған кілтті қолданыңыз.</p>
<p><b>ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ</b> Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p>	<p><b>CONNECTION TO THE NATURAL GAS NETWORK (G 20)</b> Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator.</p>	<p><b>ПЛИТАНЫ ТАБИҒИ ГАЗҒА ҚОСУ</b> Плитаны газға қосу Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орындалуы керек.</p>
<p>1 - наконечник подвода газа 2 – колесо 3 - шланг газовый (подвод с правой стороны) 4 - шланг газовый (подвод с левой стороны) 5 - пружина крепёжная 6 - задняя стена плиты</p>	<p>1. Connection ending 2. Kneec 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 – газ жеткізу ұштамасы 2 – ілігі 3 – газ шлангысы (оң жақтан жеткізу) 4 - газ шлангысы (сол жақтан жеткізу) 5 – тіреу доғабасы 6 - плитаның артқы қабырғасы</p>

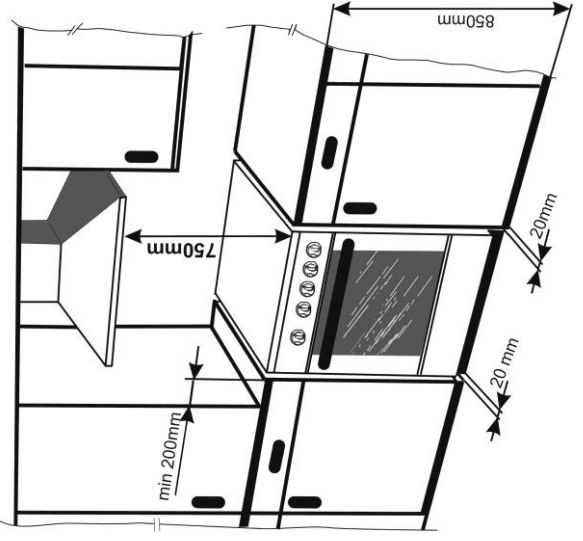


<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> При подводе газа шланг нужно обязательно прочно закрепить крепёжной пружинкой, которая защёлкнута в отверстие на заднем кожухе плиты. Крепёжная пружина входит в комплект принадлежности плиты.</p>	<p><b>IMPORTANT PRECAUTION:</b> In case of left-side connection (seen from the front) 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><b>HAZAR AУДАРЫҢЫЗ!</b> газды жеткізу барысында шлангты міндетті түрде плитаның артқы бүркенішіндегі саңылғауа бекітілген тіреу доғабасымен мықтап бекіту керек. тіреу доғабасы плитаның керек-жарақтары жынтығына кіреді.</p>
---	--	---

<p>Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.</p>	<p>Heating by means of top and bottom heaters. The temperature selector can be set anywhere between 50°C – 250°C.</p>	<p>Духовканың жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерімен статикалық қыздыру. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.</p>
<p>Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру.</p>	<p>Grilling by infrared radiation. The temperature selector is set to the maximum position.</p>	<p>Инфрақызыл сәулеленуді пайдаланумен грильде тамақ даярлау. Термостат максимумды температураға қойылады.</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. <b>Рекомендация.</b> 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>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. <b>Tip:</b> This function is also used for grilling or baking bulky meat chunks at high temperature. Oven door is closed.</p>	<p>Желдеткішті пайдаланумен гриль. Жылы ауа ағыны духовканың жоғарғы бөлігінде (тор немесе қыңылтыр табаның үстінде) неғұрлым жоғары температура қүрайды. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады. <b>Ұсыным.</b> Осы функция тағамды грильде даярлау немесе еттің үлкен кесектерін неғұрлым жоғары температура барысында қуыру жағдайында қолданылады. Духовканың есікшесі жабық болуы керек.</p>
<p>Нижний нагревательный элемент работает совместно с круговым нагревательным элементом и вентилятором. Температура устанавливается термостатом. <b>Рекомендация.</b> Данная функция предназначена для быстрого нагрева духовки перед выпечкой. При достижении выбранной температуры переключатель установите на необходимый режим работы.</p>	<p>Bottom heater in operation, enhanced by the circular heater and a fan. Temperature is set with the temperature selector. <b>Tip:</b> 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>Духовканы айналма қыздырғыш элементті және желдеткішпен бірге төменгі қыздырғыш элементтерімен қыздыру. Температурасы термостатпен қойылады. <b>Ұсыным.</b> Осы функция духовканы пісіру алдында тез қыздыру үшін арналған. Таңдалған температураға жету барысында ауыстырып қосқышты жұмыстың қажетті режиміне орнатыңыз.</p>

<p>Работает только вентилятор без нагревательного элемента, в результате чего происходит интенсивное движение потока воздуха в духовке. Термостат не функционирует.</p> <p><b>Рекомендация.</b> Данная функция применяется для размораживания продуктов или полуфабрикатов перед приготовлением.</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><b>Tip:</b> This function is used for defrosting food prior final preparation.</p>	<p>Қыздырыш элементсіз тек желдеткіш ғана жұмыс істейді, нәтижесінде дұховкадағы ауа ағынның үдемелі қозғалысы жүргізіледі. Термостат жұмыс істемейді.</p> <p><b>Ұсыным.</b> Осы функция даярлар алдында өнімдер мен жартылай фабрикаттарды мұздан ерту үшін қолданылады.</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><b>Рекомендация.</b> Данная функция применяется для выпечки на двух противнях одновременно (для выпечки более высоких и объёмных изделий или большого количества приготавливаемого блюда).</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°C - 250°C.</p> <p><b>Tip:</b> This function is used for simultaneous baking on two levels (high and bulky pastry, or roasting large amounts of meat).</p>	<p>Дұховканы желдеткіші бар айналма қыздырыш элементімен қыздыру. Жылы ауа ағыны дұховканың бүкіл көлемі бойынша тең температурааны құрайды. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.</p> <p><b>Ұсыным.</b> Осы функция екі қаңылтыр табада бір уақытта пісіру барысында қолданылады (неғұрлым биік және көлемді бұйымдарды немесе әзірленетін астың үлкен санын пісіру үшін).</p>
<p>Тепло от нижнего нагревательных элементов 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>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>Жылы төменгіден жылтқыш элементтердің мен көмек вентилятордың үлестіріледі. Жылы ауаның тасқыны біржелеп қызуды ша дұховканың барлық көлеміне жасайды. Термостатқа қызуға деген тағайындау болады диапазонында 50 - 250° C.</p>
<p>»Пицца« Этот режим идеален для приготовления пиццы. Выпекайте пиццу в предварительно нагретой духовке, при температуре 190-210°С в течение 15-20 минут в зависимости от размера пиццы, в мелком противне на 2-м уровне направляющих.</p>	<p>»PIZZA SYSTEM« This cooking mode is ideal for making pizza. Pizza is baked in a preheated oven at a temperature of 190 – 210°C for 15 – 25 minutes, depending on the size, in low baking sheet placed in the second guide level.</p>	<p>»Пицца« Осы режим пиццаның қамдас- үшін пәк. Пиццаны предварительно ысыт- дұховкада выпекайте, при 190-210°қызуда мен бой 15-20 минуттың ара тәуелділік от пиццаның өлшемінің, ұсақ қаңылтабада бағыттаушының 2-м деңгейінде.</p>




10

<p>Термоустойчивость стен соседних элементов и помещения (материал покрытия пола, перегородок и стен вокруг плиты) Должна быть не ниже 90°С.</p>	<p>Thermal stability of the walls, surrounding elements and spaces (material of floor, partitions and walls around the cooker) must be at least 90 ° C.</p>	<p>Көршілес элементтері мен жайдың (плита маңындағы еден, қапқа және қабырға жабындарының қабырғаларының термотұрақтылығы 90°С төмен болмауы керек.</p>
		
<p><b>ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ</b></p> <p>Cooker class 1.</p> <p><b>ГАЗОПРОВОД</b> Присоединение плиты к газопроводу должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организации в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p>	<p><b>CONNECTION TO GAS SUPPLY</b></p> <p>Плита класса 1.</p> <p><b>GAS SUPPLY</b> 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>ПЛИТАНЫ ГАЗ ҚҰБЫРЫНА ҚОСУ</b></p> <p>1-класс плитасы</p> <p><b>ГАЗ ҚҰБЫРЫ</b> Плитаны газ құбырына қосу Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес уәкілетті сервистік ұйымының мамандарымен орындалуы керек.</p>

23

РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	ЖИНАҚТАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛЫ
Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	All installation, servicing and maintenance work should be carried out by competent personnel, and should comply with standing regulations, standards and requirements. Installation of the appliance must be endorsed on the Certificate of Warranty.	Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек.
<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: • все ручки кранов горелок и термостата установите в положение «ВЫКЛЮЧЕНО»; • отсоедините плиту от линии электросети, выгасив вилку из розетки, и от линии газопровода, закрыв кран перед плитой; • подождите, пока плита остынет.	<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: • 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.	<b>HAZAR AUDAРЫҢЫЗ!</b> Плитамен кез келген әрекеттер барысында, күнделікті қолданудан басқа, газ құбырындағы орналасқан газ беру шүмегінің жабыңыз да, плитаны электр желісінен ажыратыңыз.  Қауіпсіздік мақсатында күтім жүргізер алдында мыналарды орынданыз: • 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.
<b>УСТАНОВКА ПЛИТЫ</b> Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	<b>LOCATION</b> 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.	<b>ПЛИТАНЫ ОРНАТУ</b> Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек.
Плита может быть установлена в ряд с кухонной мебелью. Объём помещения должен быть минимально 20м <sup>3</sup> . Помещение с меньшим объёмом (минимально 15 м <sup>3</sup> ) должны быть обеспечены вентиляцией. Плита не должна устанавливаться на подставку. Расстояние между вытяжкой и варочной поверхностью плиты должно быть 750 мм.	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 <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.  a minimum distance of 750 mm, in line with the manufacturer's instructions.	Плитаны ас үй жиһазымен қатар орнатуға болады. Жайдың көлемі минималды 20м <sup>3</sup> болуы керек. Аз көлемі бар жайлар (минималды 15 м <sup>3</sup> ) желдетпемен қамтамасыз етілуі керек. Плитаны тұтырыққа орнатуға болмайды. Сорғыш пен плитаның пісіру бегі арасындағы арақашықтығы - 750 мм болуы керек.

22

 <p>Keeping warm (Place the food onto the support grid inserted in the second guide level.) Use this function to reheat ready made food. Set the temperature dial to 70 °C. Reheating time is a matter of your choice, but make sure it is not too short, or the food will not be thoroughly reheated.</p>	<p>Подогрев және қайнаулы табақтың(Тағайында-табақты 2-м деңгейде тағайында ауа тартқышқа) қызуының сүйеуін осы режим подогрева немесе қайнаулы табақтың қызуының сүйеуі үшін пайдалан-қызудың айырып-қосқышын С. жұмыстың ұзақтығы ара осы режимінде бас 70°тағайындайсындар от сендердің көңіліңнен деген тәуелді бол-, бірақ ол аса қысқа емес болуға керекке, себебі табақ алып беру қажет прогреться.</p>	
 		
<p>Нижний нагреватель / Aqua Clean Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выберите в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой). Нижний нагреватель / Aqua Clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности в связи с очисткой можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».</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>	
<b>ВЫПЕЧКА НА ОДНОМ ПРОТЯВНЕ</b> Для ориентации рекомендуем в зависимости от приготавливаемого блюда выбрать соответствующую температуру:	<b>BAKING AND ROASTING CHART</b> Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your guidance.	<b>БІР ҚАҢЫЛТЫР ТАБАДА ПІСІРУ</b> Бағытта болу үшін даярланатын асқа қатысты тиісті температураны таңдауды ұсынамыз.
<p>80 - 70 °C - сушение 80 - 100 °C - стерилизация 130 - 150 °C - тушение 180 - 220 °C - выпечка изделий из теста 220 - 250 °C - приготовление мяса</p>	<p>50 - 70 °C - кептіру 80 - 100 °C - зарасыздандыру 130 - 150 °C - бұқтыру 180 - 220 °C - қамырдан бұйымдарды пісіру 220 - 250 °C - етті даярлау</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Требуемое время выпечки и выбор температуры зависят от вида и объема приготавливаемого блюда, его рецептуры и способа приготовления. Поэтому, время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть более точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>By experimenting and gaining experience you will soon be able to select precise temperatures for each type of food, as well as the most appropriate oven function for best baking and/or roasting results.</li> <li>In certain cases it will be necessary to preheat the oven prior inserting food.</li> <li>The temperature selector signal lamp is on until the</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нақты температуралық өлшемдерін астың әр түрліне және даярлау тәсіліне қатысты сынақтау қажет. Тағамдық өнімдерін даярлау алдында, кейбір жағдайларда духовканы алдын ала қыздыру қажет. Егер температурасы жеткілісі болса, термостаттың дабылдауыш лампышасы жанады. Жеткілікті температура барысында -</li> </ul>

11

<ul style="list-style-type: none"> <li>Противень с подготовленным блюдом нужно поставить на проволочную решётку, уложенную, лучше всего, во вторые от низа духовки пазы боковых стен.</li> </ul>	<p>oven reaches the selected temperature. Once this temperature is exceeded, the signal light goes out.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>For best baking/roasting results insert the grid with the tray into the central (second) level guide.</li> <li>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> </ul>	<p>сөнеді.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Қаңылтыр таба немесе үйрек етін салғыш қойылған торды бағыттаушылардың екінші деңгейіне салыңыз. Даярлау уақытында есікшелері ашылмағаны қаланады, себебі духовканың жылулық режимі бұзылады, даярлау уақыты ұзарлады, және тағам күйіп кетуі мүмкін.</li> </ul>
<p><b>ГРИЛЬ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Откройте дверцу духовки.</li> <li>Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля.</li> <li>Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки.</li> </ul>	<p><b>FOOD GRILLING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grilling with the oven door shut.</li> <li>The position of grid depends on the mass and the type food.</li> <li>As a general rule the grid should be placed in top level guide.</li> </ul>	<p><b>ГРИЛЬДЕП АСТАР</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Гриль духовканың жабық есіктерімен жүргізіледі.</li> <li>Торды орнату деңгейі даярланатын астың салмағы мен түріне қатысты болады.</li> <li>Ереже ретінде, торды жоғарғы деңгейге орнатады.</li> </ul>
<p><b>ВНИМАНИЕ!</b></p> <p>При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! <b>Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!</b></p>	<p><b>ATTENTION:</b></p> <p>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><b>HAZAR AУДАРЫҢЫЗ!</b></p> <p>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><b>ГРИЛЬ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Откройте дверцу духовки.</li> <li>Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля.</li> <li>Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки.</li> <li>Под решётку, в более низкие пазы боковых стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.</li> </ul>	<p><b>GRILLING MEAT ON A GRID</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Open the oven door.</li> <li>Put the prepared food on a grid.</li> <li>Slide the grid into the side guides.</li> <li>Slide a shallow baking pan filled with water one level below the grid to catch the dripping gravy from the grid.</li> </ul>	<p><b>ГРИЛЬ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Духовканың есігін ашыңыз.</li> <li>Даярланған өнімдерді грильге арналған торға салыңыз.</li> <li>Торды духовканың жан қабырғаларындағы ойықтарға орналастырыңыз.</li> <li>тордың астына, жан қабырғаларының неғұрлым төмен ойықтарына немесе духовканың түбіне қуыру барысында пайда болатын май атып кетуі үшін қаңылтыр таба орнатуды ұсынамыз.</li> </ul>

12

<p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b></p> <p>Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.</p>	<p><b>NOTE:</b></p> <p>The appliance will be delivered to you with the appropriate protective wrapping.</p>	<p><b>ЕСКЕРТЕПЕ</b></p> <p>Осы бұйымның құрамында екінші қайта пайдалануға болатын материалдары бар.</p>
<p><b>СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ</b></p> <p>Гофрированный картон, оберточная бумага</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продажа в утильсырьё,</li> <li>- в отходы макулатуры</li> </ul> <p>Деревянные подставки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в специальные контейнеры,</li> <li>- иное использование</li> </ul> <p>Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в контейнеры для пластмассы</li> </ul>	<p><b>DISPOSAL OF PACKAGING</b></p> <p>Deliver the disposed packaging material to your local collecting point for recycling.</p> <p>Corrugated cardboard, wrapping paper</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sale to the collecting places;</li> <li>- in waste paper containers;</li> <li>Wooden parts <ul style="list-style-type: none"> <li>- to the municipal disposal facility;</li> <li>- to the municipal disposal facility;</li> </ul> </li> <li>Wrapping foil and bags - in waste plastic containers;</li> </ul>	<p><b>ЫДЫСТАРДЫ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ</b></p> <p>Гофрированный картон, орауыш қағазы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ескі-құсқы шикізатқа сату,</li> <li>- макулатура қалдықтарына.</li> </ul> <p>Ағаш тіреуіштері</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- арнайы контейнерлерге,</li> <li>- басқа да пайдалануға.</li> </ul> <p>Полиэтилен пакеттері, пластмасса тетіктері</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пластмассаға арналған контейнерлерге</li> </ul>
<p><b>ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ</b></p>	<p><b>DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES</b></p>	<p><b>ҚЫЗМЕТ ЕТУ МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН KEЙІН ПЛИТАНЫ ЖОЮ</b></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).</p> <p>Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.</p>	<p>This appliance is marked in accordance with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment - WEEE.</p> <p>After the expiry of its useful life deliver the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.</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).</p> <p>Осы Директивамен қайталама ресурстарын пайдалануға бірінші еуропалық (EU) тұрғы орнатылған.</p>
<p>Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.</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>ескертпе</p> <p>Осы бұйымның құрамында екінші қайта пайдалануға болатын материалдары бар.</p>

21

### 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.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Для освещения духовки применяется лампа Т 300°, Е14, 230 - 240 В, 25 Вт.

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

### 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

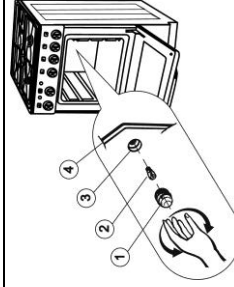
### ДУХОВКАЖА ЖАРЫҚ ТҮСІРУ ЛАМПЫШАЛАРЫН АУЫСТЫРУ

- 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 кітгізіңіз, бас сөндіргішті іске қосыңыз.

### ЕСКЕРТПЕ:

Духовкаға жарық түсіру үшін Т 300°, Е14, 230/240 В, 25 Вт лампышасы қолданылады.

1. Плафон
2. Лампыша
3. Патрон
4. Духовканың артқы қабырғасы



### 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.

### 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.

### РЕКЛАМАЦИЯ

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 талонның» міндетті түрде көрсетіңіз. «Кепілдік талонныңсыз» рекламация зауыт-әзірлеудімен қабылданбайды.

20

### УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВОЙ ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА

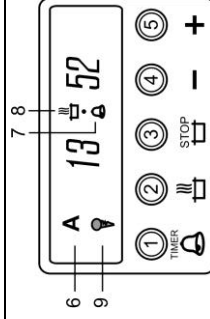
Электронной программатор-таймер предназначен для выключения духовки по истечении предварительно заданного периода времени. Состояние включения и выключения электронного программатора сигнализируется зажиганием символа (8 – кастрюли) посередине дисплея. Дисплей, отображающий информацию о времени, горит постоянно. Питание электронного программатора обеспечено только из сети, при прекращении подачи электроэнергии и последующем возобновлении питания, программатор остаётся выключенным (мигают цифры 0.00 + символ 6) и необходимо снова настроить точное время.

1. Кнопка настройки звукового сигнала
2. Кнопка настройки продолжительности работы
3. Кнопка настройки конца работы
4. Кнопка настройки (-)
5. Кнопка настройки (+)
6. Символ «АВТО» - горит с начала настройки до завершения работы
7. Символ горит – если духовка работает
8. Символ – таймер
9. Символ ключ - замок - Блокировка от детей - загорается, когда включена блокировка

### CONTROL OF OVEN WITH HELP OF DIGITAL PROGRAMMER

The digital programmer - timer is designed for oven's switching off in the advance set time. The switched off or switched on state of digital programmer is signaled with lighted symbol (8 – pot) in the middle of display. The time showing display is constantly lighting. The digital programmer is fed from the main only, it remains switched off at interruption of supply and after its renewal (the digits 0.00 + symbol 6 are blinking) and the correct time should be set once again.

1. Button for sound signal setting up
2. Button for setting up of operation duration
3. Button for setting up of the operation finishing
4. Button for decreasing (-)
5. Button for increasing (+)
6. Symbol „AUTO“ - is glowing from start up to finishing of operation
7. This symbol is glowing when the oven is in operation
8. Symbol - stopwatch
9. Symbol key - lock - Child Lock - lights when the lock is activated



### ДУХОВКА РАБОТАЕТ В ДВУХ РЕЖИМАХ

- Без применения электронного программатора (в таком случае на дисплее должен гореть символ кастрюли (8) – если не горит, то нажмите одновременно на кнопки 2 и 3, иначе духовка не работает). Дальше управление плитой выполняется при помощи двух кнопок управления – термостата и переключателя функций духовки.
- С применением электронного программатора (для управления им следует действовать в ниже указанном порядке). Температура и режим действияются при помощи регуляторов духовки.

### THE BAKING OVEN CAN WORK IN TWO REGIMES






- Without use of digital programmer (the pot symbol (8) should glow in this case - when not press simultaneously the buttons 2 and 3, otherwise the oven would not work). Further the oven is controlled with help of two control buttons - the thermostat and the oven function switch.
- With help of digital programmer (the setting up of programmer is described below). The temperature and the regime should be set up with help of oven control buttons.

13

<p><b>НАСТРОЙКА ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА НА ДНЕВНОЕ ВРЕМЯ</b></p> <p>После подключения прибора к электросети на дисплее мигает символ 0.00. На часах следует настроить точное время, одновременно нажав кнопки 2 и 3 (загорится 0.00 символ 8). Кнопками 4 и 5 настроить время дня.</p>	<p><b>SETTING UP OF CORRECT DAY TIME FOR THE DIGITAL PROGRAMMER</b></p> <p>There is the symbol 0.00 blinking on the display after connection of device to the main. The correct day time can be set up after simultaneous pressing of buttons 2 and 3 (the digits 0.00 and the symbol 8 will glow). The correct day time you can set up with help of buttons 4 and 5.</p>
<p><b>РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЯМИ ДУХОВКИ</b></p> <p>Если хотите использовать духовку без программирования, то не должен гореть символ 6. Поэтому следует всегда проверить часы программатора: если горит символ 6, то следует одновременно нажать на кнопки 4 и 5. Как только символ 6 исчезнет, можно пользоваться духовкой без программирования!</p> <p>При помощи электронного программатора можно запрограммировать работу духовки двумя способами:</p> <p><b>ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- духовка немедленно работает и по истечении заданного времени автоматически выключится</li> <li><b>АВТОМАТИЧЕСКИ</b></li> <li>- настройка автоматического включения и выключения духовки</li> </ul>	<p><b>MANUAL CONTROL OF OVEN OPERATION</b></p> <p>When you would use the oven without programming, then the symbol 6 should not glow. Therefore you have to check the programmer's clock: at glowing symbol 6 press simultaneously the buttons 4 and 5. The regime without programmer can be used at vanished symbol 6 only!</p> <p>The oven operation can be programmed with help of digital programmer with two methods:</p> <p><b>SEMI-AUTOMATIC REGIME</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- the oven is in operation immediately and it is switched off automatically after elapsing of set up time</li> <li><b>AUTOMATIC REGIME</b></li> <li>- automatic switching on and off of the oven.</li> </ul>
<p><b>ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ</b></p> <p>У данного способа программирования определите время работы духовки (продолжительность). Максимальный возможный период настройки - 23 часа и 59 минут!</p>	<p><b>SEMI-AUTOMATIC REGIME</b></p> <p>You determine the duration of oven operation in this programming method (duration of operation). The maximal duration is 23 hours and 59 minutes!</p>
<p><b>ПОРЯДОК ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ</b></p> <p><b>Примеры для наглядности:</b></p> <p>Продолжительность работы - 1 час 20 минут (1.20).</p> <p>Настройка продолжительности работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажать на кнопку 2 (появится 0.00, символ 8) и нажать на кнопку 5, пока не появится 1.20. В ходе настройки будет изображен также символ 6. Через 5 секунд на электронном дисплее появится точное время, а символ 6 горит.</li> <li>• Включить духовку: Соответствующей кнопкой настроить систему нагревания и температуру в духовке.</li> <li>• Духовка работает непосредственно после включения (начинает печь); в ходе выпечки горят символы 6 и 8.</li> <li>• По истечении заданного периода времени – в данном случае через 1 час и 20 минут</li> <li>- духовка автоматически выключится (выпечка закончена)</li> <li>- прозвучит прерывистый акустический сигнал, который можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3. Через 2 минуты сигнал автоматически выключится.</li> <li>- символ 8 исчезнет</li> <li>- мигает символ 6.</li> <li>• Выключить духовку и нажать одновременно на кнопки 2 и 3, чтобы погас</li> </ul>	<p><b>USE OF SEMI-AUTOMATIC REGIME</b></p> <p><b>Example for easier understanding:</b></p> <p>The requested duration of operation is 1 hour and 20 minutes (1.20).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>The duration setting up: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the button 2 (the display shows 0.00 and the symbol 8) and then press the button 5 so long, as the value 1.20 is achieved. The symbol 6 is glowing in addition during the setting up. 5 seconds after setting up the normal day time and the symbol 6 will glow.</li> <li>• Switch on the oven: With the corresponding button set up the chosen heating method and the temperature of baking.</li> <li>• The oven starts to operate immediately after switching on (the baking starts); the symbols 6 and 8 are glowing during the baking.</li> <li>• After elapsing of set up time – 1 hour and 20 minutes in our example <ul style="list-style-type: none"> <li>- the oven will switch off automatically (the baking is finished),</li> <li>- a discontinuous sound signal will sound, this can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3. Otherwise the sound signal switches off automatically after 2 minutes.</li> <li>- the symbol 8 vanishes</li> <li>- the symbol 6 will blink.</li> </ul> </li> <li>• Switch off the oven and for to vanish the symbol 6 press simultaneously the buttons</li> </ul></li></ol>

<p><b>ОЧИСТКА ДУХОВКИ</b></p> <p>Как очистить внутреннее стекло дверь духовки.</p>	<p><b>OVEN</b></p> <p>Procedure for cleaning of internal glass door.</p>
<p><b>ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ</b></p> <p>Духовка есікшесінің ішкі шынысын қалай тазалау керек.</p>	




<p><b>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ,</b> что рассекатели пламени изготовлены из алюминия сплава, и поэтому не рекомендуем их мыть в моечной машине.</p> <p><b>ОЧИСТКА ДУХОВКИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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>Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов.</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>NOTICE:</b> Since the burner distributor caps are made of aluminum alloy, we discourage you from cleaning them in a washing machine.</p> <p><b>OVEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</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>ЕСКЕРТЕМІЗ:</b> Жалын бөлгіштері қалайы қорытпадан әзірленген, сондықтан оларды жуғыш машинада жууды ұсынабаймыз.</p> <p><b>ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Духовка қабырғаларының бетін синтетикалық беттік-белсенді жуғыш құралдары бар сүммен дымқылдатыңыз немесе оларға Духовканы тазалауға арналған арнайы жуғыш құралын қиыңыз да, щетка немесе шүберек қолдана отырып тазалаңыз.</li> <li>Духовканы тазарта отырып, күйіп қалған тағам қалдықтарын үшкір металл заттарымен кетірмеңіз.</li> <li>Духовканың керек-жарақтарын (тор, қанылтыр таба және т.б.) синтетикалық беттік-белсенді жуғыш құралдары бар ысқышпен немесе ыдыс жуғыш машинасымен жуыңыз.</li> </ul>
<p><b>AQUA CLEAN</b> </p> <p>Ручку вубора рехима работы духовки установите в положение . Установите ручку для регуляции температуры на 50° C. В противень залейте 0,4 литра воды и поместите противень в нижнюю направляющую духовки. После тридцать минут остатки пищи на эмали духовки смягчатся и можно их стереть влажной тряпкой.</p>	<p><b>AQUA CLEAN</b> </p> <p>Turn the mode selection button to the position . Set the temperature 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 residues upon the enamelcoating are softened, and may be easily wiped off with a moistcloth.</p>	<p><b>Aqua Clean</b> </p> <p>Духовка жұмысының режимін таңдау тұтқасын қалпына орнатыңыз. Температураны реттеуге арналған тұтқаны 50° C-ға қойыңыз. Қанылтыр табасына 0.4 литр су құйыңыз да, қанылтыр табаны Духовканың төменгі бағыттаушына орналастырыңыз. Отыз минуттан кейін духовка эмаліндегі астың қалдықтары жұмсарады, оларды ылғал шүберекпен сүртіп тастауға болады.</p>

18

<p>символ 6! Как только символ 6 исчезнет, духовка готова к ручному управлению функциями.</p>	<p>2 and 3! The oven is ready for manual control of operation after vanishing of symbol 6.</p>
<p><b>АВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ</b></p> <p>У данного способа программирования определяется время работы духовки (продолжительность) и завершение функционирования (конец работы). Максимальная возможная настройка и конец работы – 23 часа и 59 минут (настройка конца работы = время дня + 23 часа 59 минут).</p>	<p><b>AUTOMATIC REGIME</b></p> <p>At this programming method you determine the duration of oven operation (duration of operation ) und the finishing time of operation (end of operation). The maximal duration of operation is 23 hours and 59 minutes (the set up time for finishing = actual day time + 23 hours and 59 minutes).</p>
<p><b>ВНИМАНИЕ!</b></p> <p>Если духовка не будет включена соответствующими кнопками, то она не будет работать в автоматическом режиме!</p>	<p><b>REMARK!</b></p> <p>The oven would not work automatically when you would not switch it on with the corresponding buttons!</p>
<p><b>ПОРЯДОК АВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ</b></p> <p><b>Пример для наглядности:</b> Продолжительность работы – 1 час 20 минут (1.20), конец работы в 13.52. Убедиться, что на часах настроено точное время дня. Настройка продолжительности работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Нажать на кнопку 2 (появится 0.00 и символ 8), нажимать на кнопку 5 до появления 1.20 (в ходе настройки дополнительно появится символ 6). Через 5 секунд на дисплее появится время дня, а символы 6 и 8 горят.</li> <li>Настройка конца работы: нажать на кнопку 3, дальше кнопками 4 и 5 настроить время 13.52 – время, когда духовка должна прекратить работу (появится ближайшее окончание работы = время дня + заданная продолжительность, пока не появится 13.52, когда работа будет прекращена). Через 5 секунд после отпущения регулятора на дисплее появится время дня и горит символ 8. Символ 8 исчезнет (опять загорится, как только духовка будет включена).</li> <li>Включить духовку. Соответствующими кнопками настроить систему подогрева и температуру выпечки</li> <li>Духовка автоматически включится (в данном случае – в 12.32) (начало выпечки), работает на протяжении 1 часа и 20 минут и выключится в 13.52. В ходе работы горит символ 8.</li> </ul> <p>Как только духовка выключится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>прозвучит прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3. Через 2 минуты звуковой сигнал автоматически выключится, - символ 8 исчезнет</li> <li>Выключить духовку и одновременно нажать на кнопки 2 и 3, чтобы исчез символ 6! Как только символ 6 исчезнет, духовка готова к ручному управлению её работой!</li> </ul>	<p><b>USE OF AUTOMATIC REGIME</b></p> <p><b>Example for easier understanding:</b> The duration of operation is 1 hour and 20 minutes (1.20), the time of finishing should be at 13.52 (in 24 hour time description, e.g. 01.52 p.m.) Check, whether the clock is adjusted to accurate day time. The duration setting up:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Press the button 2 (the display shows 0.00 and the symbol 8) and then press the button 5 so long, as the value 1.20 is achieved. (The symbol 6 is glowing in addition during the setting up.) 5 seconds after setting up the normal day time and the symbols 6 and 8 will glow.</li> <li>The setting up of operation switching off time: Press the button 3 and further set up with help of buttons 4 and 5 the time 13.52 – e.g. the time, when the oven operation should be finished (during the setting up you will see the time of finishing = actual day time + the set up duration). After setting up the actual day time is shown on the display after 5 seconds and the 8 is glowing. Then the symbol 8 vanishes (and will glow once again after starting of working).</li> <li>Switch on the oven: With the corresponding button set up the chosen heating method and the temperature of baking.</li> <li>The oven will switch automatically on (in our case on 12.32 hour) (the beginning of baking), it will work for 1 hour and 20 minutes and on 13.52 hour it will switched off. The symbol 8 will be glowing during the operation.</li> </ul> <p>After switching off of oven:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a discontinuous sound signal will sound, this can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3. Otherwise the sound signal switches off automatically after 2 minute, - the symbol 8 vanishes</li> <li>- the symbol 6 will blink.</li> <li>Switch off the oven and for to vanish the symbol 6 press simultaneously the buttons 2 and 3! The oven is ready for manual control of operation after vanishing of symbol 6.</li> </ul>
<p><b>ТАЙМЕР</b></p> <p>Ещё одной функцией электронного программатора является функция таймера, которую можно активировать, нажав на кнопку 1. На дисплее изобразится 0.00.</p>	<p><b>STOPWATCH</b></p> <p>The stopwatch is another function of digital programmer, which can be activated with pressing of button 1. The display will show 0.00. The requested time period we can</p>

15

<p>Кнопками 4 и 5 настроим необходимое время. На дисплее загорится символ 7. Время, настроенное таймером, можно контролировать, нажимая на кнопку 1. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3.</p>	<p>adjust with the buttons 4 and 5. The symbol 7 will glow on the display. The set up time can be checked any time with pressing of button 1. A sound signal will sound after elapsing of set up time period. This sound signal can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3.</p>
<p><b>НАСТРОЙКА ВЫСОТЫ ТОНАЛЬНОСТИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Электронной программатор должен находиться в режиме дневного времени</li> <li>Нажав на левую кнопку 4, избрать высоту тональности из трех возможных уровней.</li> <li>Настроив высоту тона электронной выключателя времени сохранит до ближайшего изменения или до выключения питания, когда настройка возвращается к самой высокой тональности.</li> </ul>	<p><b>ADJUSTING OF SOUND SIGNAL TONE HEIGHT:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The digital programmer has to be in day time regime</li> <li>With pressing of left button 4 the tone height can be adjusted in three levels.</li> <li>This adjusted tone height is stored in the digital timer (stopwatch) up to the next change or up to main switching off, then it returns to the highest tone.</li> </ul>
<p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Выполнив любое изменение, подождите 5 секунд, которые необходимы для записи изменения в память</p>	<p><b>REMARK:</b> Wait 5 second after any provided change in setting, this necessary for storing of changing.</p>
<p><b>БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ</b> Включение / выключение блокировки от детей выполнять длительное толчок 5. На дисплее отображается символ ключа.</p>	<p><b>CHILD LOCK</b> Activating / deactivating the child safety perform long push to number 5 The display shows symbol keys.</p>
<p>Блокировка от детей может быть использован в двух режимах: <b>РУЧНОЙ - ВЫКЛ ДУХОВКА</b> Блокировка от детей предотвращает случайное включение из духовки.</p>	<p>Child lock can be used in two modes: <b>MANUAL - OFF THE OVEN</b> Child lock prevents accidental activation of the oven.</p>
<p><b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> В этом режиме, блокировка от детей была активирована, она погаснет.</p>	<p><b>NOTE</b> When in this mode, child lock has been activated, it will turn off.</p>
<p><b>АВТОМАТИЧЕСКИЙ - ДУХОВКА РАБОТАЕТ</b> Безопасность детей используется, чтобы предотвратить нежелательные изменения заданных значений (установки времени приготовления).</p>	<p><b>AUTOMATIC - TURNED OVEN</b> Child safety is used to prevent unwanted change of set values (set the cooking time).</p>

<b>УХОД ЗА ПЛИТОЙ</b>	<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b>	<b>ПЛИТАНЫҢ КҮТІМІ</b>
<p>Плиту необходимо содержать в чистоте, чтобы сохранить её хороший внешний вид и долговечность. Часты плиты, приходящие в контакт с продуктами, необходимо регулярно чистить и мыть.</p> <p><b>В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующие:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>все ручки кранов, горелок, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение «ВЫКЛЮЧЕНО»;</li> <li>отключите плиту от электросети и закройте кран подвода газа;</li> <li>подождите, пока плита остынет.</li> </ul>	<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><b>Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Set all knobs to off position.</li> <li>The main circuit - breaker located in front of the appliance must be in OFF position.</li> <li>Wait until the range is cool.</li> </ul>	<p>Плитаның жақсы сыртқы түрін және ұзақ тұтауысыз қызмет етуін сақтау үшін, оны тазалықта ұстау қажет. Өнімдермен жанасатын плитаның бөліктерін жүйелі түрде тазалау және жуу керек.</p> <p><b>Қауіпсіздік мақсатында күтім жүргізу алдында мыналарды орындаңыз:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>шілтер шүмектерінің барлық тұқаларын, духовка мен термостат функциялары ауыстырып қосқыштарының тұқаларын «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатыңыз.</li> <li>плитаны электржеліден ажыратыңыз да, газ жеткізу шүмегін жабыңыз;</li> <li>плита суығанша күте тұрыңыз.</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 устраниите 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>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>СЫРТҚЫ БЕТІН ТАЗАЛАУ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Плитаның бетін сулы шуберекпен немесе беттік-өпсенді жуу құралы бар ысқышпен тазалаңыз. Содан кейін құрғатып сүртіңіз.</li> <li>Майлы дақтарды эмальға арналған арнайы тазартқыш құралы қосылған жылы сумен кетіріңіз.</li> <li>Ешқашан эмаль бетін бұзатын абразивті құралдарын қолданбаңыз.</li> </ul>
<p><b>ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Снимите решётки с варочного стола и вымойте их с поверхностно-активным моющим средством или вложите в моечную машину для посуды.</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>HOTPLATES</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 grooves in the hob. 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>ПІСІРУ ҮСТЕЛІН ТАЗАЛАУ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Пісіру үстелінен торды алыңыз да, бетін белсенді жуғыш құралдарымен жуыңыз немесе ыдыс жуғыш машинасына салыңыз.</li> <li>Шілтер қақпағы мен жалын белгіштерін шешіп алып, 10 минутқа жуғыш құралдары бар жылы суға салып қойыңыз.</li> <li>Содан кейін оларды жуыңыз, жалын белгіштеріндегі тесіктерінің тазалығын тексеріңіз, барлығын мұқият кептіріңіз де орнына орнатыңыз.</li> </ul>