

gorenje



ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

GB

COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER

RU

ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ

KZ

ЭЛЕКТРГАЗ ПЛИТАСЫ

UA

КОМБІНОВАНА ЕЛЕКТРО-ГАЗОВА ПЛИТА

EN	RU	KZ	UA
OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
Dear customer! 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.	Уважаемый покупатель! Вы приобрели изделие из новой серии электрогазовых плит. Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому, перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном "Руководстве ...", и соблюдать их.	Құрметті сатып алушы! Сіз бұйымды газ плиталарының жаңа сериясынан сатып алдыңыз. Біздің бұйымымыз Сізге жақсы және сенімді қызмет еткенін қалаймыз. Сондықтан плитаны жинақтау, пайдалануға енгізу және қызмет көрсету алдында осы «... құралда» баяндалған ережелермен танысуды және оларды ұстануды ұсынамыз.	Шановний покупець! Ми вдячні вам за покупку нової комбінованої плити. Дана інструкція допоможе вам ознайомитися з новим приладом. Ми сподіваємося, що ви отримаєте велике задоволення при користуванні нашим приладом впродовж багатьох років.
IMPORTANT PRECAUTIONS	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	ЖАЛПЫ ҰСЫНЫСТАР	ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ВКАЗІВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ
• This appliance is not connected to a kitchen hood. It must be installed and connected according to the standing regulations and relevant installation instructions. Special attention is drawn on room ventilation requirements. • Make sure the technical information regarding gas type and voltage indicated on the rating plate agree with the type of gas and voltage of your local distribution system. • The appliance is adjusted according the values on the type label.	• Данный прибор должен быть установлен, подключен и введен в эксплуатацию в соответствии с требованиями данного "Руководства...", стандартами и нормами, действующими в стране Покупателя. • Плита не присоединяется к устройству для отвода продуктов сгорания, поэтому особое внимание необходимо обратить на вентиляцию помещения. • Проверьте, соответствуют ли данные о виде газа и напряжения, указанные на	• Бұл құрылғы ас үй түтін тартпасына жалғанбаған. • Осы құрылғы Сатып алушының елінде қолданылатын нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуға, қосылуға және пайдалануға берілуге тиіс. Бөлмені желдетуге ерекше назар аудару керек. • Техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген газдың түрі мен кернеу параметрінің жергілікті қамтамасыз ету желісіндегі газдың түріне және кернеудің мәніне сай келетініне көз жеткізіңіз.	• Цей прилад не підключається до кухонної витяжки. Прилад необхідно встановити та підключити згідно діючих стандартів. Особливу увагу необхідно звернути на провітрювання приміщення. • Перед установкою та підключенням приладу перевірте відповідність типу та тиску газу місцевої газової мережі технічним даним приладу. • Установку, ремонт, підключення до іншого типу газу можуть проводити лише кваліфіковані фахівці авторизованих

• Installation, repairs, adjustments or resetting of the appliance to another type of gas may be performed by authorized persons only (see Certificate of Warranty) • Installation of the appliance and resetting to another type of gas must be endorsed in the Certificate of Warranty by the authorized service. Failure to do so would render the warranty void. • The appliance must not be used for any other purposes other than for the preparation of food. Using the appliance for any other purposes may result in life threatening concentration of combustion by-products, or cause malfunction. The warranty does not apply to faults resulting from the incorrect use of the appliance. • It is recommended to have the appliance checked by the authorized service personnel every two years. Such professional maintenance will extend the useful life of the appliance. • 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.	заводском типовом щитке, виду и давлению газа Вашей распределительной газовой сети и напряжению электрической сети. • Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию, ремонт, а также переналадку плиты на другой вид газа может выполнять только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора. • О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации обязан сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“ с обязательным подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей „Гарантийный талон“ будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются. • Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период. • Устройство регулируется в зависимости значения на этикетке.	• Құрылғыны орнату, жөндеу, реттеу немесе басқа газ түріне лайықтап қайта баптау жұмыстарын уәкілетті мамандар ғана жүзеге асыруға тиіс (Кепілдік талонын қараңыз). • Құрылғыны орнату және басқа газ түріне лайықтап баптау жұмыстарын орындағаннан кейін, уәкілетті қызмет көрсету орталығының маманы «Кепілдік талонына» тиісті жазбаларды енгізіп, растауға міндетті. Бұндай жазбалар болмаған жағдайда «Кепілдік талоны» жарамсыз деп танылады. • Құрылғының астыңғы жағындағы тартпаға тұтанғыш заттарды сақтауға болмайды. • Құрылғыны тағам дайындаудан басқа мақсатта қолдануға болмайды. Құрылғыны басқа мақсатта қолданғанда, тұтанғыш жанама өнімдер адам өміріне қауіп төндіретін мөлшерде жиналуы немесе құрылғыда ақау пайда болуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау әсерінен орын алған ақаулар кепілдікке жатпайды. • Құрылғыны екі жыл сайын уәкілетті қызмет көрсету орталығының маманына тексертіп алу керек. Бұндай кәсіби күтім, құрылғының қолданыс мерзімін ұзартады. • Егер газдың иісін сезсеңіз, газ	сервісних центрів (див. Гарантійний термін та умови). • Установку приладу та підключення до іншого типу газу слід проводити згідно Гарантійних умов авторизованим сервісним центром. При недотриманні даних умов гарантія анулюється. • Цей прилад призначений лише для приготування їжі. Використання приладу в інших цілях може спричинити концентрацію побічних продуктів згоряння або несправність. Гарантія не розповсюджується на несправність приладу, яка виникла через некоректне використання. • Рекомендується перевіряти прилад фахівцем сервісного центру кожні два роки. Дане технічне обслуговування продовжить термін роботи приладу. • При появі запаху газу негайно перекрийте подачу газу або зачиніть газовий балон. У такому випадку приладом можна користуватися лише після виявлення причини витoku газу та усунення несправності фахівцем та ретельного провітрювання приміщення. • Використовуючи газ для приготування страв,
--	---	--	---

• When using gas for cooking, heat and moisture are generated into the room, so make sure it gets sufficient air supply: keep a window open or install a mechanical ventilation device (a vapor hood with mechanical extraction). Prolonged operation of the appliance may require extensive ventilation, for instance opening the window or boosting the performance of the hood with a mechanical fan. • The appliance requires a minimum air admission of 2m³/h for every kW of power input. • Never use naked light to detect gas leakage! • If you detect a flaw on the gas installation of the appliance, never attempt to repair it by yourself. Switch the appliance off, cut the gas supply and call authorized personnel to make the repair. • If you plan an absence exceeding 3 days, turn off the gas pipe cock and shut the gas supply. If the appliance is out of service for more than 3 months, it is advised to retest and reset all functions of the appliance. • Before moving the appliance from its designed position, resulting in temporary danger of fire or explosion (e.g. linoleum or PVC adhesive, working with coatings etc.), the appliance must be put	• Для переналадки плиты на пропан-бутан необходимо выполнить замену сопел, которые поставляются по специальной заявке. • Для плит, работающих на природном газе, допускается установить в газопровод регулятор давления газа. Для плит, работающих на пропан-бутане, установка регулятора давления газа на баллоне должна выполняться в полном соответствии с нормами, действующими в стране Покупателя. • Плита предназначена только для теплового приготовления пищи. Недопустимо использовать плиту с целью отапливания помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки. • Предупреждаем, что вблизи горелок плиты, нагревательных элементов духовки, в ящике для хранения принадлежностей плиты, на самой плите и на расстоянии меньше, чем безопасное расстояние, не должны находиться предметы из горючих материалов. • Наименьшее расстояние между плитой и горючими материалами в направлении основного теплового	құбырының тетігін дереу жабыңыз да, газ берілімін тоқтатыңыз. Бұндай жағдайда, газ құрылғысын газдың жылыстап шығып кету себебін анықтап, білікті маман жөндегеннен кейін және бөлмені жақсылап желдеткеннен кейін ғана қолдану керек. • Тағамды газбен пісірген кезде бөлменің ішінде қызу мен ылғал түзіледі, сондықтан да ауаның жеткілікті болуын қамтамасыз етіңіз. Терезені ашыңыз немесе механикалық желдету құралын орнатыңыз (бу тартатын механикалық құрал). Құрылғыны ұзақ пайдаланған кезде терезені ашу немесе механикалық тартпа құрылғының қарқынын арттыру арқылы ұзақ желдету қажет болуы мүмкін. • Құрылғыға әр кВт қуат үшін 2м³/сағ-қа тең аз мөлшерде ауа қажет болады. • Газдың жылыстап шыққанын тексеру үшін ешқашан ашық отты пайдаланбаңыз! • Құрылғының газ орнатымында қандай да бір ақаудың бар екенін анықтасаңыз, ешқашан өзіңіз жөндеуге кіріспеңіз. Құрылғыны сәндіріңіз де, жөндету үшін уәкілетті қызмет көрсету маманына хабарласыңыз.	температура та вологість створюються в кімнаті, тому необхідно забезпечити відповідну циркуляцію повітря: відчиняйте вікно, або установіть механічний вентиляційний пристрій (витяжку з механічним відводом повітря) Тривала робота приладу потребує надмірної вентиляції, наприклад, відкрийте вікно або увімкніть більш потужний рівень роботи витяжки. • Мінімальна пропускна можливість витяжки для даного приладу складає 2 м³/год. на кожен кВт. • Ніколи не використовуйте відкритий вогонь для виявлення витоку газу! • Якщо ви виявили виток газу, ніколи не намагайтеся провести ремонт самостійно. Вимкніть прилад, перекрийте подачу газу і викличте фахівця сервісного центру. • Якщо ви плануєте не користуватися приладом більше 3 днів, закрийте газовий кран. Якщо ви не користувалися приладом впродовж 3 місяців, рекомендується протестувати та переустановити усі функції приладу. • Не розміщуйте жодних легкозаймистих предметів на приладі або поблизу (найкоротша відстань між
--	--	---	---

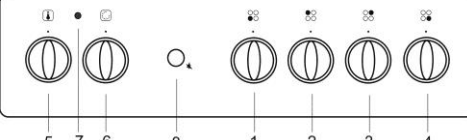
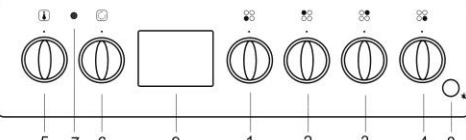
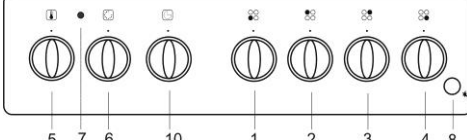
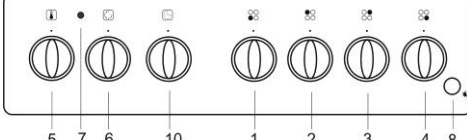
out of service. • In change of the environment for which the appliance is designed, with a transient risk of fire or blast (e.g. at linoleum or PVC gluing) • Do not place any combustible objects on the appliance or at a distance shorter than its safety distance (the shortest distance of an appliance from combustible items is 750 mm in the direction of main radiation and 100 mm in other directions). • Do not put any flammable objects close to hob burners, oven heating elements, or in accessory space. • Do not use cookware with damaged surface coating or otherwise defective due to wear or handling. • Do not place the appliance on a pedestal. • Manufacturer does not recommend using any additional accessories, for instance flame extinguishing protectors, or efficiency increase gadgets. • Do not move the cooker by holding the hob. • Do not close the hob cover while gas burners are still hot. • The manufacturer declines responsibility for any damage caused by violating the instructions and recommendations set herewith. • Do not use pressure vapor	излучения может быть 750 мм, в остальных направлениях - 100 мм. • Не закрывайте крышку плиты до тех пор, пока горелки горячие. • Если плита не работает, следите за тем, чтобы все выключатели были выключены, а газовые краны закрыты. • При любой манипуляции с плитой (при очистке плиты и при ремонте), помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети, вытащив подводящий шнур из розетки). • В случае, если плита не будет эксплуатироваться дольше 3-х дней, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Если же плита не эксплуатировалась дольше 3-х месяцев, то рекомендуем перед вводом в эксплуатацию испытать все её функции. • В случае, если почувствуете запах газа, немедленно закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Плитой можно пользоваться вновь только после выяснения причины утечки газа, её устранения (специалистом уполномоченной сервисной организации) и	• Егер үйде 3 күннен артық уақыт болмасаңыз, газ тетігін жауып, газ берілімін тоқтатыңыз. Егер құрылғы 3 айдан артық жұмыс істемей тұрса, оны қайта тексеріп, функцияларын қайта баптауды ұсынамыз. • Құрылғыға арналған ортаны өзгерткен кезде, егер өрт немесе жарылыс қаупі бар болса, (мысалы, линолеум немесе ПВХ жапсырған кезде немесе бояумен жұмыс істеген кезде т.с.с.) құрылғыны бұндай қатер орын алмай тұрып ажыратып қою керек. • Құрылғының үстіне және қауіпсіз қашықтықтан (құрылғы мен жарылғыш заттардың арасындағы ең жақын қашықтық, негізгі сәулелену бағыты бойынша 750 мм, басқа бағыттар бойынша 100 мм) жақын жерге ешбір тұтанғыш зат қоймаңыз. • Беткі қаптамасына зақым келген немесе ескірген, ұзақ қолдануға байланысты тозығы жеткен ыдыстарды пайдаланбаңыз. • Құрылғыны тұғырдың үстіне қоймаңыз. • Өндіруші ешбір қосымша керек-жарақтарды, мысалы, жалын өшіп қалудан сақтайтын құралдарды немесе жұмыс қарқынын арттыратын құралдарды қолдануды	приладом та легкозаймистим предметом складає 750 мм в напрямку до основного радіуса і 100 мм в інших напрямках). • Не розміщуйте жодних легкозаймистих предметів поряд з газовими конфорками, нагрівальними елементами духовки та в ящику для зберігання. • Не використовуйте кухонний посуд з пошкодженою поверхнею, що може спричинити пошкодження приладу. • Не розміщуйте прилад на підставку. • Виробник не рекомендує використовувати додаткове приладдя, наприклад, засоби пожежегасіння або пристроїв збільшення ефективності. • Не пересувайте плиту, притримуючи за варильну поверхню. • Не накривайте варильну поверхню кришкою до тих пір, поки конфорки гарячі. • Виробник не несе відповідальності за пошкодження приладу, які виникли в наслідок недотримання інструкції з експлуатації та рекомендації. • Не використовуйте пароочисник для чищення приладу. • Плиту необхідно помістити навпроти вогнестійкої стіни.
--	--	---	--

cleaner for cleaning the appliance. • Cooker may only be installed against non inflammable back wall. • The surface of storage shelf could be heated up up to a high temperature. At pulling out of hot shelf the surfaces and objects coming into contact or being in a close distance can be damaged. Do not operate the appliance with pulled out shelf. The objects stored in the shelf can be hot, therefor it is not allowed to put in this storage shelf flammable or easily flammable objects. • This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. • Life of the appliance: 10 years	продувания помещения. • При обнаружении неисправности газовой или электрической части плиты не рекомендуем проводить ремонт самостоятельно. Отключите плиту и воспользуйтесь услугами уполномоченной сервисной организации. • Запрещается проводить испытание на герметичность или искать места утечки газа при помощи огня. • Плиту необходимо отключить, если в том помещении, где она установлена, ведутся работы, которые могут изменить среду помещения, т.е., работы, при которых может возникнуть пожар или произойти взрыв (например, при наклеивании линолеума, работе с красками, клеями и т.п.). Включить плиту и пользоваться ей вновь можно только после окончания работ и тщательного проветривания помещения. • При эксплуатации бытового прибора, работающего на газовом топливе, увеличивается теплота и влажность воздуха в помещении, где он установлен. Поэтому, в данном помещении необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Должно быть открыто окно, форточка, или установлен	ұсынбайды. • Пешті тұтқасынан ұстап жылжытпаңыз. • Осы жерде айтылған нұсқаулар мен ұсыныстарды орындамау нәтижесінде орын алған ақауларға өндіруші жауапкершілік көтермейді. • Құрылғыны тазалау үшін будың қысымын қолданатын құралды пайдаланбаңыз. • Құрылғының артқы жағын тұтанбайтын қабырғаға ғана жанастырып орнатуға болады. • Сақтау сәресінің беті жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Ыстық сәрені шығарғанда тиетін немесе жақын беттер және заттар зақымдалуы мүмкін. Құрылғыны сәре шығарылған күйде пайдаланбаңыз. Сәреде сақталған ыстық болуы мүмкін, сондықтан, осы сақтау сәресіне тұтанғыш немесе оңай тұтанатын заттарды қоюға рұқсат етілмейді. • Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және дене немесе ақыл-ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі және білімі жоқ адамдар тек қадағаланса немесе олар құрылғыны пайдаланумен таныстырылса және ықтимал қауіптерді түсінсе ғана пайдалана алады. Балалар бұл құрылғымен жұмыс істемейі керек. Тек 8	• Поверхня ящика плитки може бути нагрітою до високої температури. Витягнувши гарячий ящик, Ви можете пошкодити поверхню та/або предмети, з якими він вступає в контакт або які знаходяться в безпосередній близькості. Не використовуйте прилад з висунутим ящиком. Речі, які зберігаються в ящику, можуть бути гарячим, тому тут не допускається зберігання горючих і легкозаймистих предметів. • Діти віком від 8 років і старше та особи зі зниженими фізичними або розумовими здібностями, чи з браком досвіду і знань, можуть використовувати даний прилад за умови, що вони знаходяться під наглядом або були навчені безпечному використанню приладу і усвідомлюють потенційні ризики. Діти не повинні гратися з приладом. Дітям до 8 років забороняється виконувати чистку і техобслуговування, яке зазвичай здійснюється користувачем, навіть під наглядом. • Термін експлуатації - 10 років
--	--	--	--

	воздухоочиститель с отводом продуктов сгорания и испарений из помещения. При долговременной и интенсивной работе плиты необходимо обеспечить дополнительную вентиляцию, например, открыв окна, хорошо проветрить помещение или увеличить мощность вентилятора воздухоочистителя. • Необходимый минимальный подвод воздуха должен быть 2 м³/час в расчёте на каждый кВт мощности. • Завод-изготовитель не рекомендует применять какие-либо дополнительные устройства для предупреждения погания пламени варочных горелок или для повышения их эффективности. • Для безопасной и долговременной работы плиты рекомендуем один раз в 2 года обращаться в уполномоченную сервисную организацию с просьбой о проведении периодического контроля функций плиты и её технического обслуживания. • Если же в линии подвода газа к плите установлен фильтр очистки газа, то его необходимо вычистить или, при необходимости, заменить. • Поверхность ящика плиты	жастан асқан және жауапты тұлғаның қадағалауындағы балалар пайдаланушы күтімін жасай алады. • Сақтаудың шарттары және мерзімі: аппараттар табиғи желдеткіші және қалыпты жағдайы бар (сыртқы ортада белсенді заттар мен шаң болмауы керек, температура диапазоны -10° және 37°С арасында, ауаның қатыстық ылғалдығы максимум 85%, соққы мен дірілді болдырмау керек) жабық жайда сақталуы керек, сақталу мерзімі шектелмеген (сақталу жағдайын ұстану барысында), қызмет ету мерзімі (егер тасымалдау, сақтау, орнату және техникалық қызмет көрсету бойынша ұйғарымдарын ұстанса) 10 жыл.	
--	---	---	--

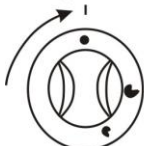
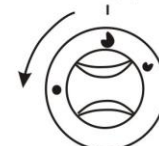
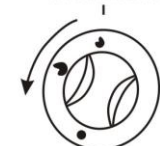
	может быть нагрета до высокой температуры. Вытянув горячий ящик, Вы можете повредить поверхность и/или предметы, с которыми он вступает в контакт или которые находятся в непосредственной близости. Не используйте прибор с выдвинутым ящиком. Вещи, которые хранятся в ящике, могут быть горячим, поэтому здесь не допускается хранение горючих и легко воспламеняющихся предметов. • Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором. • Условия и сроки хранения: аппараты должны храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях (во внешней среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон		
--	---	--	--

	температур между –10° и 37° С, относительная влажность воздуха максимум 85%, толчки и вибрация должны быть исключены), срок хранения неограничен (при условии соблюдения условий хранения), срок службы (если придерживаться предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) 10 лет.		
Solely an authorised, skilled person may install the range. The authorised person is obliged to set the range cooking plate in horizontal position, to connect it to the mains and to check up on its duty. Installation of the range must be confirmed in the certificate of warranty.	Установлювати плиту може лише вповноважений фахівець із авторизованого сервісного центру за наявності відповідної ліцензії. Уповноважений фахівець повинен установити варильну поверхню горизонтально, під'єднати плиту до електромережі та перевірити її функції. Встановлення плити має бути підтверджено в гарантійному талоні.	Құрылғыны уәкілетті, білікті маман ғана орнатуға тиіс. Уәкілетті маман пештің үстін көлденең қалыпта ұстап тұрып тоқ көзіне жалғауға және оның жұмысын тексеруге тиіс. Орнату ауқымы кепілдік талонында көрсетілген ауқымдарға сай келуге тиіс.	Устанавливать плиту разрешается только квалифицированному персоналу из авторизованного сервисного центра при наличии соответствующей лицензии. Лицо, выполняющее установку, обязано установить поверхность плиты в горизонтальное положение, подключить прибор к сети и проверить его работоспособность. Установка плиты должна быть подтверждена в гарантийном талоне.
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.	ЗАМЕЧАНИЕ Производитель оставляет за собой право небольших изменений инструкции, исходящих из инновационных или технологических изменений изделия, которые не имеют влияние на функцию изделия.	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Зауыт-әзірлеуші бұйымды өндіру барысында көп емес инновацияларға құқығын өзіне қалдырады.	ПРИМІТКА Виробник залишає за собою право на внесення незначних змін в інструкції, які не впливають на функціонування приладу.

CONTROL PANEL	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	БАСҚАРУ ПАНЕЛІ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ
			
1. Left front burner control knob 2. Left rear burner control knob 3. Right rear burner control knob 4. Right front burner control knob 5. Temperature selector 6. Oven control knob 7. Oven operation indicator 8. High voltage gas ignition switch 9. Digital timer 10. Timer	1. Ручка крана левой передней газовой горелки 2. Ручка крана левой задней газовой горелки 3. Ручка крана правой задней газовой горелки 4. Ручка крана правой передней газовой горелки 5. Ручка термостата духовки 6. Переключатель функций духовки 7. Лампочка сигнальная функций термостата 8. Выключатель электророзжига 9. Электронный программатор 10. Таймер	1. Сол жақ алдыңғы газ оттығын басқару тетігі 2. Сол жақ артқы газ оттығын басқару тетігі 3. Оң жақ артқы газ оттығын басқару тетігі 4. Оң жақ алдыңғы газ оттығын басқару тетігі 5. Температура таңдау тетігі 6. Термостат функцияларының сигнал шамы 7. Тоққа қосылу индикаторы 8. Газды тұтату тетігі 9. Бағдарламалық құрылғысы 10. Таймер	1. Ручка лівої передньої конфорки 2. Ручка лівої задньої конфорки 3. Ручка правої задньої конфорки 4. Ручка правої передньої конфорки 5. Регулятор температури 6. Регулятор роботи духовки 7. Індикатор роботи духовки 8. Кнопка електронідау 9. Електронний програматор-таймер 10. Таймер
BEFORE FIRST USE	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА	ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ
• Prior to usage it is necessary to remove any packing material from the range. • Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the valid instructions and national decrees. • Before first use we recommend clean appliance and accessories. After drying cleaned surfaces switch on main switch and keep following instructions. • Warning: Do not clean and disassemble other parts of cooker, than mentioned in chapter CLEANING.	• Перед первым использованием необходимо удалить из плиты все упаковочные предметы. • Разные части и элементы упаковки подлежат утилизации в соответствии с действующими распоряжениями и национальными директивами. • Рекомендуется перед использованием очистить плиту и принадлежности. После осушки очищенных поверхностей включить главный выключатель и проверить функции в соответствии со следующими указаниями. • Предупреждение: не разбирается	• Бірінші пайдаланар алдында плитадан барлық орау заттарын алып тастау қажет. • Ораудың түрлі бөлшектері мен элементтері қолданыстағы өкімдері мен ұлттық директиваларына сәйкес пайдаға асыруға жатады. • Пайдаланар алдында плита мен керек-жарақтарды тазарту ұсынылады. Тазартылған беттерін құрғатқаннан кейін бас қосқышын іске қосып, мына нұсқауларға сәйкес функцияларын тексеру керек. • Ескерту: «Тазарту» тарауында көрсетілмеген плитаның басқа бөліктерін тазалауға және	• Перед першим використання приладу зніміть захисний і пакувальний матеріал. • Різні частини і компоненти, пакувальний матеріал придодні для повторного використання. Використовуйте їх згідно стандартів та діючого законодавства. • Перед використанням слід плиту (в тому числі духовку) та аксесуари почистити. Після того, як очищені поверхні висушені, включіть головний вимикач і виконайте подальші дії відповідно до інструкції. • Попереджуємо, що чистити та демонтувати інші компоненти плити,

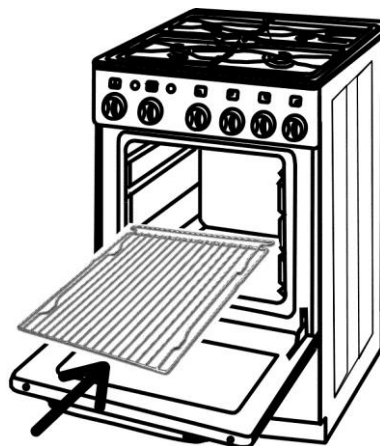
	очищать и демонтировать другие части плиты, о которых не указано в главе «Очистка».	бөлшектерге рұқсат етілмейді.	ніж зазначені у частині про чищення, строго заборонено.
The manufacturer declines responsibility for any injuries to persons or damages to the appliance resulting from improper usage of the appliance.	В случае несоблюдения нормативных указаний и рекомендаций настоящей инструкции, производитель не несет ответственность в случае возникших дефектов и случайных травм.	Құрылғыны дұрыс қолданбау нәтижесінде адам жарақаттанса немесе құрылғыға зақым келсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.	Виробник не несе відповідальності за будь-які травми людей або пошкодження приладу при невідповідному використанні приладу.
ATTENTION! Before first using of oven remove all stickers from oven door.	ВНИМАНИЕ Перед первым использованием удалить наклейку с дверки духовки.	HAZAR AUDARYŲYZ! Алғашқы пайдаланар алдында духовканың есікшесінен жапсырманы кетіру қажет.	УВАГА Перед першим використанням духовки зняти всі наклейки від дверцят духовки
OVEN - 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	ДУХОВКА - Кнопку переключателя функций духовки переключить на позицию «верхний и нижний отопительный элемент». На термостате наставить 250°C и оставить духовку в рабочем состоянии с закрытыми дверками в течение 1 часа. - Обеспечить тщательное выветривание помещения, чем отстранится консервация и запаха духовки перед первым печением.	ДУХОВКА - Тұмшапешті ең алғаш қолданар алдында тұмшапештің функцияларын басқару тетігін «Үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтермен қыздыру» қалпына қойыңыз. Тұмшапеш температурасын таңдау тетігін 250°C градусқа қойып, есігін жауып 1 сағат қосып қойыңыз. Осы әрекетті орындап, соңынан үй-жайды мұқият желдетке отырып, тұмшапештегі зауыттық қалдық иістерді жоясыз. - Жайдың мұқият желдетуін қамтамасыз етіңіз, сонымен бірінші пісіру алдында консервация мен духовканың иісі кетіріледі.	ДУХОВКА - Перед першим використанням духовки поверніть ручку роботи духовки в положення верхнього та нижнього нагріву. Встановіть регулятор температури на 250°C та залиште духовку в роботі з закритими дверцятами на 1 годину. Забезпечте відповідну вентиляцію кімнати. Завдяки цій процедурі зникнуть будь-які речовини і запахи, що залишилися після заводської обробки. - Упевніться, що електрокабель суміжних або інших приладів не торкаються конфорок, дверцят духовки та інших гарячих частин плити під час її роботи.
OPERATION	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ	ПЛИТАҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ	УПРАВЛІННЯ
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. - Electric and gas combined cooker is an appliance whose operation requires	ПРЕДУПРЕЖДАЕМ! - Плиту могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрогазовой плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!! - Электрогазовая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его	ЕСКЕРТЕМІЗ! - Плитаға тек үлкендер ғана қызмет көрсете алады! Газ плитасы орнатылған жайда балаларды қараусыз қалдыруға тыйым салынады!!! Балалардың аспаппен ойнауын болдырмау үшін олар бақылауда болуы керек. - Электргаз плитасы – оны пайдалану	ЗАСЕРЕЖЕННЯ - Приладом можуть користуватися лише дорослі люди згідно даної інструкції. Стежте, щоб маленькі діти не знаходилися поблизу плити без супроводу дорослих. - За роботою комбінованої плити необхідно стежити. - Максимальна вага вмісту деко, що

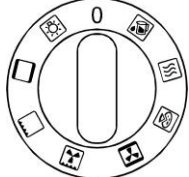
supervision. - The maximum baking pan load inserted in guides is 3 kg, and the maximum baking pan load placed on a grid is 7 kg. - The baking plates and roasting pans are not designed for a long-term storage of food (exceeding 48 hours). For longer storage use convenient dishes.	эксплуатации. - Вес противня с приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг, а устанавливаемого на решётку - максимально 7 кг. - Противни из принадлежностей плиты не предназначены для длительного хранения пищи (не дольше 48 часов). Для длительного хранения пищи используйте соответствующую для этой цели посуду.	кезеңінде тұрақты назар аударуды талап ететін аспап. - Духовканың қырлы жақтарының ойығы немесе торына салынатын дайындалып жатқан асы бар қаңылтыр табаның салмағы максимальді 3 кг, ал торға орнатылатынының салмағы 7 кг болуы мүмкін. - Плита керек-жарағынан қаңылтыр табалары тамақты ұзақ сақтау (48 сағаттан көп емес) үшін арналмаған. Тамақты ұзақ сақтау үшін осы мақсат үшін сәйкес ыдысты пайдаланыңыз.	вставляється в спрямовувачі, складає 3 кг, максимальна вага вмісту деко при розміщенні на решітку становить 7 кг. Деко для випікання та смаження не призначені для тривалого зберігання продуктів (перевищуючого 48 годин). Для тривалого зберігання використовуйте відповідний посуд.
COOKING HOB	ВАРОЧНАЯ ПЛИТА	ПЕШТИҢҮСТІ	ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ
LIGHTING THE HOB BURNERS Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Light the gas using a match or any gas ignition device.	ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ Повернуть кнопку влево на позицию «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ» и зажечь газ спичкой или зажигалкой.	ПЕШ ҮСТІНДЕГІ ОТТЫҚТАРДЫ ЖАҒУ Оттыққа сай келетін басқару тетігін құрылғыға қарай сәл басып, сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, “ЕҢ ҮЛКЕН ҚҰАТ” қалпына қойыңыз. Газды сіріңкемен немесе оттықпен жағу керек.	УВІМКНЕННЯ КОНФОРОК Злегка натисніть на ручку конфорки до приладу та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ” („MAXIMUM POWER“). Запаліть газ за допомогою сірників або інших запалювальних пристроїв газу.
LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE IGNITION KNOB - 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. - After firing the burner hold the knob pressed to a limit position to the panel for about 3 seconds till the flame sensor heats up. - Release the knob and check whether the burner is on. - If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure.	ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ВЫСОКОВОЛЬТНОЙ ЗАЖИГАЛКОЙ - Легко нажмите на ручку крана горелки и поверните её влево в положение “МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ”. - Затем прижмите ручку к панели управления до упора и подержите прижатой, пока от искры загорится газ. - Если газ загорелся, то ручку крана/термостата подержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 3 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени. - Отпустите ручку и	ОТТЫҚТЫ ЖОҒАРЫ КЕРНЕУЛІ ТҰТАТҚЫШПЕН ЖАҒУ - Оттыққа сай келетін басқару тетігін құрылғыға қарай сәл басып, сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, “ЕҢ ҮЛКЕН ҚҰАТ” қалпына бұраңыз. - Содан кейін тетікті басқару панеліне қарай барынша басыңыз да ұстап тұрыңыз. - Жоғары кернеулі тұтатқыш оттықты жаға бастайды. - Оттықты тұтатып болғаннан кейін, тетікті панельге қарай шегіне дейін басып, жалын датчигі қызғанша шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз. - Тетікті босатып, оттықтың жанған-жанбағанын тексеріңіз. Тетікті босатқаннан кейін жалын сөніп	ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК ЗА ДОПОМОГОЮ КНОПКИ ЕЛЕКТРОПІДПАЛУ - Злегка натисніть ручку відповідної конфорки до плити та поверніть проти годинникової стрілки до положення „МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ”. - Потім притисніть ручку до панелі управління до лімітованого положення. Електропідпал почне запалювати конфорку. - Після запалення конфорки утримуйте ручку натиснутою в лімітованому положенні впродовж 3 секунд до стабілізації полум'я. - Відпустіть ручку та перевірте, чи загорілася конфорка.

	проконтролируйте, горит ли газ горелки. • Если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания.	қалса, қайта тұтатып көріңіз. • Содан кейін тетікті қалаған қалыпқа қойыңыз.	• Якщо полум'я зникло після того, як відпустили ручку, повторіть процес запалювання. Після цього встановіть ручку в бажане положення.
OFF ВЫКЛЮЧЕНО ВИМК. СӘНДІРІЛГЕН  MAXIMUM POWER МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ МАКСИМАЛЬДІ ҚҰАТЫ  SAVING МАЛОЕ ПЛАМЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ШАҒЫН ЖАЛЫН     			
SHUTTING THE HOB BURNERS OFF Turn the selected knob to the "OFF" position and check whether the flame is extinct	ГАШЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК При гашении пламени горелок нужно повернуть соответствующую ручку крана в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.	ПІСІРУ ШІЛТЕРІН СӘНДІРУ Шілтерлер жалынын сәндіру барысында шүмектің тиісті тұтқасын «сәндірілген» қалпына бұраңыз. шілтер жалыны сәндірілгенін қадағалаңыз.	ВИМКНЕННЯ КОНФОРОК Поверніть ручку конфорки в положення "ВИМК." ("OFF") та перевірте, чи погасло полум'я.
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	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	ПІСІРУ • Пісiру кезiнде таяз жəне барынша кең ыдысты пайдаланыңыз. Оттық жалыны ыдыстың түбін қыздырып, оның шетiнен шықпауына көңiл бөлiңiз. • Құрылғы әр түрлi өлшемдi оттықтармен жабдықталған. Оттықтың қуатын толық (үнемдi) пайдалану үшiн ұсынылған диаметрлi ыдысты пайдаланыңыз: - кiшi оттық үшiн - Ø 120 мм-ден 160 мм-ге дейiн, - орташа оттық үшiн – Ø 160 мм-ден 220 мм-ге дейiн, - үлкен оттық үшiн – Ø 220 мм-ден 280 мм-ге дейiн. • Оттықтың пайдаланылатын қуатын (жалын көлемiн) тетiктi «ЕҢ ҮЛКЕН ҚҰАТ» жəне «ҮНЕМДi» қалыптары шегiнде реттеуге болады. «ҮНЕМДi»	ПРИГОТУВАННЯ • Для приготування на газових конфорках використовуйте низький та широкий посуд. Упевніться, що вогонь нагріває дно посуду, а не виходить за межі країв (мал. 6). • Прилад обладнано конфорками різного діаметру. Для оптимального (економного) споживання газу використовуйте посуд з діаметром дна, який зазначено нижче: - маленька конфорка від Ø 120 до Ø 160 мм, - середня конфорка від Ø 160 до Ø 220 мм, - велика конфорка від Ø 220 до Ø 280 мм. • Повертаючи ручку конфорки, встановлюється потужність нагріву газом (розмір полум'я) між „МАКСИМАЛЬНОЮ ПОТУЖНІСТЮ”

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.	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”.	қалпына қою үшін тетікті солға қарай шегіне дейін бұрау керек. Тағам қайнау нүктесіне жеткеннен кейін қуат параметрін қажетті деңгейде ұстау үшін тиісті қалыпқа бұрау керек.	(“MAXIMUM POWER”) та „ЗБЕРЕЖЕННЯ” (“SAVING”) (мал. 5). Для восстановления положения „ЗБЕРЕЖЕННЯ” (“SAVING”), установите ручку конфорки в крайнее левое положение. Доведши страву до кипіння, зменшіть полум'я до рівня, який необхідний для підтримання приготування відповідної страви.
CAUTION Before opening the hob lid any spilled liquid must be removed from the lid surface. Do not close the hob lid if the burners are still hot!	ПРИМЕЧАНИЕ Закрытую крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы. Перед тем, как закрыть крышку, выключите все горелки.	АБАЙ БОЛЫҒЫЗ Пеш үстінің қақағын ашар алдында, егер бар болса, қақақтың бетіне төгілген сұйықты сүрту керек. Оттықтар ыстық тұрса қақақты жаппаңыз!	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ Перед відкриванням кришки варильної поверхні, очистіть її від будь-яких пролитих рідин. Не закривайте кришкою варильну поверхню до тих пір, поки конфорки гарячі!
OVEN INTERIOR Oven is fitted with three level side guides for inserting the grid. It is also fitted with the top heater and the bottom heater located under the oven bottom.	ДУХОВКА ВНУТРЕННЕЕ ПРОСТРАНСТВО ДУХОВКИ Духовка с допрессованными боковыми сторонами и с тремя фальцами для вставки решетки. Внутри духовки находится нагревательный элемент. Нижний нагревательный элемент установлен под дном духовки.	ДУХОВКА Духовканың жоғарғы қабырғасында грильдің қыздырғыш элементі бар жоғарғы қыздырғыш элементі орналасқан. Төменгі қыздырғыш элементі духовканың түбінің астында орналасқан. Айналма қыздырғыш элементі және желдеткіші духовканың артқы қабырғасында таратқыш бүркенішінің ар жағында орналасқан.	ВНУТРІШНЯ ЧАСТИНА ДУХОВКИ Духовка обладнана трьома спрямовувачами для розміщення деко. Також духовка обладнана верхнім нагрівачем, який використовується також для грилю, та нижнім нагрівачем, який знаходиться під дном духовки. Деякі моделі обладнані вентилятором та нагрівачем навколо вентилятора.
OVEN OPERATION • The oven function mode is selected with the oven function knob. The knob can be turned in both directions. • Operation temperature is set with the temperature selector, ranging from 50°C - 250°C. Clockwise rotation of the selector sets higher temperature, and vice versa, anticlockwise swing reduces the temperature.	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ • Управление духовкой плиты выполняется ручкой термостата и ручкой переключателя функций духовки, расположенными на панели управления. • Температура внутри духовки поддерживается термостатом на выбранной величине в диапазоне от 50 до 250°C. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и	ДУХОВКА • 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. • Жайдың мұқият желдетуін қамтамасыз етіңіз, сонымен бірінші пісіру алдында консервация мен	УПРАВЛІННЯ • Режим нагріву духовки вибираються за допомогою регулятора роботи духовки. Регулятор можна повертати в обох напрямках. • Температура встановлюється за допомогою регулятора температури від 50°C до 250°C. Повертаючи регулятор за годинниковою стрілкою, встановлюється найвища температура. Повертаючи

	обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения.	духовканың иісі кетіріледі.	регулятор проти годинникової стрілки, температура зменшується.
Forced rotation of the knob to the zero position will result in damage of the selector knob!	При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата.	Тұтқаны нөлдік қалыптан шығарып күштеп бұрау барысында термостаттың механикалық ақаулануы болуы мүмкін.	Примусове повернення регулятора в нульове (zero) положення може пошкодити сам регулятор!
WARNING! Do not cover oven bottom with aluminum foil, place on bottom oven tray, baking pan, container, food or food products. Coverage causes local overheating of the bottom surface of the bottom of the furnace and the furnace can be irreparably damaged by this behavior.	ВНИМАНИЕ! Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, поставьте на дно духовки поддон, выпечки сковороду, контейнер еды или продуктов питания. Покрытие вызывает локальный перегрев нижней поверхности в нижней части печи и печи может быть нанесен непоправимый ущерб этим поведением.	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Духовой шкафтың түбін қалайы фольгамен жаппаңыз, духовканың түбіне қаныптыр таба, тағам немесе тамақ өнімдерін салыңыз. Бүркеу төменгі бөлігіндегі төменгі бетінің жергілікті асып қызуды туындатады, бұл түзелмейтін шығынға алып келуі мүмкін.	УВАГА! Не закривайте дно духовки алюмінієвою фольгою, поставте на дно духовки піддон, випічки сковороду, контейнер їжі або продуктів харчування. Покриття викликає локальний перегрів нижньої поверхні в нижній частині печі і печі може бути завдано непоправної шкоди цим поведінкою
INSERTING OF GRID IN THE OVEN	ВСТАВКА РЕШЁТКИ В духовку	ТОРДЫ ДУХОВКАҒА ОРНАТУ	РЕШІТКА ДУХОВКИ



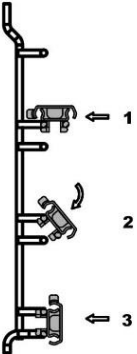
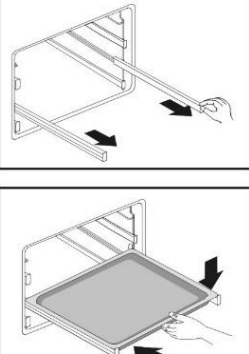
OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS	ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ	ФУНКЦИЯЛАРЫН СИПАТТАУ	ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ
			
			
Oven illumination on.	Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя	Духовканы жарықтандыру ауыстырып қосқыштың мына қалыптарының әрқайсысында іске қосылған.	Увімкнено освітлення духовки.
			
Heating by means of top and bottom heaters. The temperature selector can be set anywhere between 50-250°C.	Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50-250°C.	Духовканың жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерімен статикалық қыздыру. Термостатты 50-250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.	Нижній та верхній нагрів. Регулятор температури необхідно встановити між 50-250°C.
			
Grilling by infrared radiation. The temperature selector is set to the maximum position.	Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру.	Инфрақызыл сәулеленуді пайдаланумен грильде тамақ даярлау. Термостатт максимумды температураға қойылады.	Інфрачервоний нагрів (гриль). Регулятор температури необхідно встановити в максимальне положення.
			
Grilling assisted with oven fan. Temperature inside the oven is higher towards the top. The temperature selector is set between the 150-250°C range. Tip: This function is also used for grilling or baking bulky meat chunks at high temperature. Oven door is closed.	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 150-250°C. Рекомендация. Данная функция	Желдеткішті пайдаланумен гриль. Жылы ауа ағыны духовканың жоғарғы бөлігінде (тор немесе қыңылтыр табаның үстінде) неғұрлым жоғары температураны құрайды. Термостатты 150-250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады. Ұсыным. Осы функция тағамды	Інфрачервоний нагрів (гриль) + вентилятор. Температура всередині духовки вища в верхній частині. Регулятор температури необхідно встановити між 150-250°C. Порада: Ця функція використовується для

	применяется при приготовлении пищи на гриле или при жарке больших кусков мяса при более высокой температуре. Дверца духовки должна быть закрыта.	грильде даярлау немесе еттің үлкен кесектерін неғұрлым жоғары температура барысында қуыру жағдайында қолданылады. Духовканың есікшесі жабық болуы керек.	смаження та запікання великих шматків м'яса при високій температурі. Дверцята духовки зачинені.
			
Top and bottom heater in operation, assisted by the fan. Interior temperature is uniformly spread around the oven. The temperature selector can be set anywhere from 50-250°C. Tip: The function is suitable for baking on two levels at the same time, especially if you need the same temperature on both levels.	Тепло от верхнего и нижнего нагревательных элементов распределяется с помощью вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50-250°C. Рекомендация. Данная функция применяется и при выпечке на двух противнях одновременно, особенно в тех случаях, когда при приготовлении некоторых блюд необходимо иметь равномерную температуру с обеих сторон противня.	Жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтерінен келетін жылу желдеткіш арқылы бөлінеді. Жылы ауа ағыны духовканың бүкіл көлемі бойынша тең температураны құрайды. Термостатты 50-250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады. Ұсыным. Осы функция екі қаңылтыр табада бір уақытта пісіру барысында қолданылады, әсіресе кейбір астарды даярлау барысында қаңылтыр табаның екі жағынан тең температурасы болуы қажет жағдайларда.	Верхній і нижній нагрів + вентилятор. Внутрішня температура рівномірно розподіляється по всій духовці. Регулятор температури необхідно встановити між 50- 250°C. Порада: Ця функція придатна для випікання на 2-х рівнях одночасно, особливо, якщо потрібна однакова температура на обох рівнях.
			
Bottom heater are in operation, enhanced by the circular heater and a fan. Temperature is set with the temperature selector. Tip: This function is used to preheat the oven before baking. When the oven reaches the selected temperature, switch the knob to the desired baking position.	Нагрев духовки нижним элементом совместно с круговым нагревательным элементом и вентилятором. Температура устанавливается термостатом. Рекомендация. Данная функция предназначена для быстрого нагрева духовки перед выпечкой. При достижении выбранной температуры переключатель установите на необходимый режим работы.	Духовканы айналма қыздырғыш элементі және желдеткішпен бірге төменгі қыздырғыш элементтерімен қыздыру. Температурасы термостатпен қойылады. Ұсыным. Осы функция духовканы пісіру алдында тез қыздыру үшін арналған. Тандалған температураға жету барысында ауыстырып қосқышты жұмыстың қажетті режиміне орнатыңыз.	Нижній нагрівальний елемент гірє разом з круговим нагрівальним елементом та вентилятором. Температуру можна вірегулювати термостатом. Рекомендація: Функція призначається для швидкого попереднього нагріву духовки перед випіканням у заданому режимі. Після того, як досягнете обраної температури, перемкніть духовку у необхідний режим випікання.
			
Oven is heated by the circular heater, with the fan in service, generating even temperature around the entire oven. The	Нагрев духовки круговым нагревательным элементом с вентилятором. Поток воздуха создаёт	Духовканы желдеткіші бар айналма қыздырғыш элементімен қыздыру, Жылы ауа ағыны духовканың бүкіл	Духовка нагрівається круговим нагрівальним елементом і працює вентилятор. Потік повітря створює

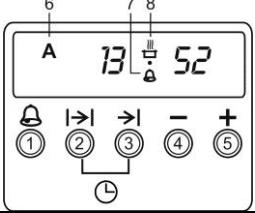
temperature selector can be set anywhere between 50-250°C. Tip: This function is used for simultaneous baking on two levels (high and bulky pastry, or roasting large amounts of meat).	равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50-250°C. Рекомендация. Данная функция применяется для выпечки на двух противнях одновременно (для выпечки более высоких и объёмных изделий или большого количества приготовливаемого блюда).	көлемі бойынша тең температураны құрайды. Термостатты 50-250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады. Ұсыным. Осы функция екі қаңылтыр табада бір уақытта пісіру барысында қолданылады (неғұрлым биік және көлемді бұйымдарды немесе әзірленетін астың үлкен санын пісіру үшін).	рівномірну температуру у всьому об'ємі духовки. Термостатом0 можна обрати температуру у межах від 50 до 250°C. Рекомендація: Функція придатна для приготування страв також одночасно на двох рівнях.
Bottom heater in operation, assisted by the fan. Interior temperature is uniformly spread around the oven. The temperature selector can be set anywhere from 50-250°C.	Тепло от нижнего нагревательных элементов распределяется с помощью вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50-250° C.	Төменгі қыздырғыш элементтерінен келетін жылу желдеткіш арқылы бөлінеді. Жылы ауа ағыны духовканың бүкіл көлемі бойынша тең температураны құрайды. Термостатты 50-250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.	Тепло, яке поставас нижній нагрівальний елемент, розподіляється вентилятором. Потік повітря створює рівномірну температуру у всьому об'ємі духовки. Термостатом0 можна обрати температуру у межах від 50 до 250°C.
Fan without heater is in operation. Temperature selector is out of service. There is an intensive air flow in the oven. Tip: This function is used for defrosting food prior final preparation.	Работает только вентилятор без нагревательного элемента, в результате чего происходит интенсивное движение потока воздуха в духовке. Термостат не функционирует. Рекомендация. Данная функция применяется для размораживания продуктов или полуфабрикатов перед приготовлением.	Қыздырғыш элементсіз тек желдеткіш ғана жұмыс істейді, нәтижесінде духовкадағы ауа ағынының үдемелі қозғалысы жүргізіледі. Термостат жұмыс істемейді. Ұсыным. Осы функция даярлар алдында өнімдер мен жартылай фабрикаттарды мұздан еріту үшін қолданылады.	ей режим з налаштування функцій духовки застосовується для делікатної сушки та розморожування харчових продуктів. Рекомендація: Функцію рекомендується застосовувати для розморожування страв та напівфабрикатів перед остаточноим приготуванням.
»PIZZA SYSTEM« This new cooking mode is ideal for making pizza. Pizza is baked in a preheated oven at a temperature of approx. 190-210°C. Baking tray with pizza is placed in bottom guide level for 15 – 20 minutes, depending on the size of pizza. Noticed baking time is for information only (depends on sort of	«СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ» Этот новый режим идеально подходит для приготовления пиццы. Пицца готовится в предварительно разогретой духовке при температуре приблизительно 190-210°C. Лоток с пиццей устанавливается на нижнем уровне направляющих на 15–20 минут	»Пицца« Осы режим пиццаның қамдас- үшін пәк.Пиццаны предварительно ысыт- духовкада выпекайте, при 190-210°қызуда мен бой 15-20 минуттың ара тәуелділік от пиццаның өлшемінің, ұсақ қаңылтабада бағыттаушының 2-м	«СИСТЕМА ПРИГОТУВАННЯ ПІЦІ» Цей новий режим ідеально підходить для приготування піци. Піца випікається в попередньо розігрітій духовці при температурі приблизно 190–210°С. Деко з піцою встановлюється на нижній рівень спрямовувачів на 15–20 хвилин залежно від розміру піци. Час

pizza)	в зависимости от размера пиццы. Время приготовления указано только в информационных целях (оно зависит от типа пиццы).	деңгейінде.	приготування зазначено лише для інформаційних цілей (він залежить від типу піци).
			
Warming zone – keep warm of done dish (baking grid is in second level) Use this function to heat ready made food. Set the temperature to 70°C and place the food onto the support grid inserted in the second guide level. Reheating time is a matter of your choice, but make sure it is not too short, or the food will not be thoroughly reheated.	Зона разогрева. Сохранение готовых блюд теплыми (решетка для запекания устанавливается на втором уровне) Используйте эту функцию для разогрева готовых блюд. Установите температуру 70°C и поместите блюдо на опорную решетку, установленную на втором уровне направляющих. Выберите время разогрева на свое собственное усмотрение, но убедитесь, что оно не слишком короткое, иначе блюдо будет недостаточно разогрето.	Подогрев және қайнаулы табақтың (Тағайында-табақты 2-м деңгейде тағайынды ауа тартқышқа.) қызуының сүйеуін осы режим подогрева немесе қайнаулы табақтың қызуының сүйеуі үшін пайдалан-қызудың айырып-қосқышын С. жұмыстың ұзақтығы ара осы режимде бас 70°C тағайындайсындар от сендердің көңіліңнен деген тәуелді бол-, бірақ ол аса қысқа емес болуға керекке, себебі табак алып беру қажет прогретъся.	Зона розігрівання. Зберігання готових страв теплими (решітка для запікання встановлюється на другому рівні) Використовуйте цю функцію для розігрівання готових страв. Установіть температуру 70°C та розташуйте страву на опорній решітці, установленій на другому рівні напрямних. Тривалість розігрівання можна вибрати на власний розсуд, але вона має бути достатньою, інакше продукти не підігріються належним чином.
 			
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.	Нижний нагреватель / Aqua clean Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой). Нижний нагреватель / Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности в связи с очисткой можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».	Төменгі қыздырғыш элементі / Aqua clean Духовканың тек төменгі қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Осы режимді, егер Сізге тағамды төменнен (мысалы, жеміс толтырғышы бар шырынды ұн бұйымдарын пісіру) қыздырып пісіру қажет болған жағдайда таңдаңыз. Төменгі қыздырғыш элементі / Aqua clean сондай-ақ духовканы тазалау барысында қолданылады. Тазалау туралы толығырақ «Күтім және қызмет көрсету» тарауынан оқи аласыз.	Нагрів знизу/ Програма Aqua clean Працює лише нижній нагрівач. Використовуйте цей режимлише, коли необхідно запекти страву знизу (випічкаборошняних виробів з фруктовою начинкою). У такому випадку Ви можете встановити бажану температуру. Нижній нагрів + Aqua clean можуть використовуватися длячищення духовки (див. розділ „Технічне обслуговування тачищення“).
BAKING AND ROASTING CHART Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your guidance.	ВЫПЕЧКА НА ОДНОМ ПРОТИВНЕ Для ориентации рекомендуем в зависимости от приготавливаемого блюда выбрать соответствующую температуру:	БІР ҚАҢЫЛТЫР ТАБАДА ПІСІРУ Бағытта болу үшін даярланатын асқа қатысты тиісті температураны таңдауды ұсынамыз.	ТАБЛИЦЯ ВИПІКАННЯ ТА СМАЖЕННЯ Нижче подано деякі рекомендації щодо приготування типових страв.

50-70°C Drying	50- 70°C сушение	50-70°C кептіру	50-70 °C Сушіння
130-150°C Stewing	130-150°C тушение	130-150°C бұқтыру	80-100°C Консервування
150-170°C Preservation	150-170°C стерилизование	150-170°C зарасыздандыру	130-150°C Тушкування
180-220°C Baking of yeast dough	180-220°C выпечка изделий из теста	180-220°C қамырдан бұйымдарды пісіру	180-220°C Випічка з дріжджового тіста
220-250°C Roasting	220-250°C приготовление мяса	220-250°C етті даярлау	220-250°C Смаження
It is necessary to try out a precise temperature value for every sort of food and the baking or roasting method. Before putting the food in, it is necessary to preheat the oven in some instances. If the selected temperature is not reached, the thermostat signal light is on. If the selected temperature is exceeded, the thermostat signal light goes out. Slide best the oven shelf, on which a baking plate or pan is laid down, into the second groove from below on sides of the oven. If possible, do not open the oven door in the process of baking. The thermal regime of an oven will thus be disturbed, the baking time prolonged and the food can be burnt.	Точные температурные величины необходимо испытать для каждого типа блюд и способа приготовления. Перед вкладыванием пищевых продуктов, необходимо в некоторых случаях духовку сначала предварительно подогреть. Если температура еще недостаточная, светит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре погаснет. Решетку, на которой поставлен противень или утятница, засунуть на средний фальц духовки. Дверки в течение печения желательно не открывать, так нарушается тепловой режим духовки, продлевается время печения и блюдо может подгореть.	Дәл температуралық шаманы тағамның әр түріне және дайындау тәсіліне қарай қолданып көру қажет. Тағам салар алдында, кей жағдайларда тұмшапешті алдын ала қыздырып алу керек. Егер температура әлі де жеткіліксіз болса, термостаттың сигнал шамы жанады. Қажетті температурадан асқан кезде термостаттың сигнал шамы сөнеді. Пісіру табағы немесе табасы қойылған тұмшапеш торын, тұмшапештің астыңғы жағынан санағанда екінші қатарына салыңыз. Пісіру кезінде тұмшапеш есігін мүмкіндігінше ашпаңыз. Себебі, тұмшапештің температуралық режимі бұзылып, пісіру уақыты ұзарады және әзірленетін тағам күйіп кетуі мүмкін.	Точне значення температури необхідно для кожного типу страви в способу печіння випробувати. Перш ніж покласти страву у духовку слід, у деяких випадках, духовку підігріти. Доки не отримано настановлену температуру, горить сигнальне світло термостату. Після отримання температури сигнальне світло термостату згасне. Решітку духовки, на яку покладено деко або гусятницю, найкраще вкладає у другий паз знизу на бічних стінах духовки. По можливості не відкривайте дверцята духовки під час печіння. Це порушує тепловий режим духовки, подовжує період печіння, а їжа може пригорати.
FOOD GRILLING - Grilling with the oven door shut. - Place the grate with the grilled food into the upper position in the oven, slot Nr. 1. - The position of grid depends on the mass and the type food.	ГРИЛЬ - Блюда на гриле готовят при закрытой дверце духовки. - Решетку с готовящимся на гриле блюдом установите в верхнее положение в духовке - паз №1. - Положение установки решетки зависит от веса, размеров и вида готовящегося на гриле блюда.	ГРИЛЬДЕГ АСТАР - Гриль духовканың жабық есіктерімен жүргізіледі. - Грильдеген тағамды торды тұмшапештің жоғарғы орнындағы 1-ші ойығына орналастырыңыз. - Торды орнату деңгейі даярланатын астың салмағы мен түріне қатысты болады.	СМАЖЕННЯ СТРАВ (ГРИЛЬ) - Смажити необхідно з закритими дверцятами духовки. - Решітку зі стравою, яку буде приловати, встановіть в верхнє положення в духовці - паз №1. - Розміщення решітки залежить від ваги та типу продукту.
ATTENTION When using a grill, the accessible parts (oven door, etc.) may become very hot, so make sure that children are well away at a safe distance from the oven.	ВНИМАНИЕ! При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Грильде тағам даярлау барысында плитаның қолжетімді бөліктері (духовканың есікшесі және т.б.) шектен тыс қызып кетуі мүмкін! Балаларға плитаның жанында болуға рұқсат етпеңіз!	УВАГА При застосування грилю доступні частини (дверцята духовки, тощо) дуже нагріваються, тому стежте, щоб діти знаходилися на безпечній відстані від духовки.

GRILLING MEAT ON A GRID • Open the oven door. • Put the prepared food on a grid. • Slide the grid into the side guides in such way that loose portion of the grid (with fewer cross bars) is turned towards you. • Slide a shallow baking pan filled with water one level below the grid to catch the dripping gravy from the grid.	ГРИЛЬ • Откройте дверцу духовки. • Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля. • Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки. • Под решётку, в более низкие пазы боковых стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.	ГРИЛЬ • Духовканың есігін ашыңыз. • Даярланған өнімдерді грильге арналған торға салыңыз. • Торды духовканың жан қабырғаларындағы ойықтарға орналастырыңыз. • тордың астына, жан қабырғаларының неғұрлым төмен ойықтарына немесе духовканың түбіне қуыру барысында пайда болатын май ағып кетуі үшін қаңылтыр таба орнатуды ұсынамыз.	СМАЖЕННЯ М'ЯСА НА РЕШІТЦІ • Відчиніть дверцята духовки. • Покладіть приготовлений продукт на решітку. • Вставте решітку в спрямовувачі. • Вставте неглибоке деко з водою на один рівень нижче решітки, щоб туди міг скапувати сік чи підлива.
TELESCOPIC OVEN GUIDES	ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ	СЫРҒЫТПА ЖОЛДАР	ТЕЛЕСКОПИЯЛЫҚ АҒЫТТАУШЫЛАР
			
MINUTE MINDER	МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР	МЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕР	МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР
TIMER OPERATION • Turn the timer in clockwise direction to the maximum position, and then come back to the required time setting (max. 120 minutes). • When the preset cooking time has elapsed, the oven is automatically	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ С ПОМОЩЬЮ ТАЙМЕРА • Таймер предназначен для установки времени работы духовки. • Если духовка не работает, то таймер можно использовать как часы. • Время работы духовки или часов	ТАЙМЕР АРҚЫЛЫ ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ • Таймер духовканың жұмыс істеу уақытын орнату үшін арналған. • Егер духовка жұмыс істемейтін болса, онда таймерді сағат ретінде пайдалануға болады.	УПРАВЛІННЯ ТАЙМЕРОМ • Поверніть таймер за годинниковою стрілкою до максимального положення і потім назад до бажаного значення (макс. 120 хвилин). • Коли мине заданий час

switched off. With the oven in OFF position, timer can be used as a minute countdown.	можно установить в диапазоне от 0 до 120 минут.	Духовканың немесе сағаттың жұмыс істеу уақытын 0 - 120 минут аралығында орнатуға болады.	приготовления, духовка вымкнется автоматически. В положенні ВИМК. (OFF), таймер може використовуватися для зворотного відрахунку часу.
 OFF ВЫКЛУЧЕНО ВИМК АҒЫТЫЛЫП ТҰР  CONSTANTLY ON ВКЛУЧЕНО ПОСТОЯННО ПОСТІЙНО ВКЛ ҮНЕМІ ҚОСЫЛЫП ТҰР  ON ВКЛУЧЕНО ВКЛ. ҚОСЫЛЫП ТҰР			
WARNINGS - To use the oven without timer, set the knob to "CONSTANTLY ON" position. - If the timer is „OFF“ the oven will not switch on: to start oven operation either set the knob to „CONSTANTLY ON“ position or set the required cooking time. - If the selected cooking time is less than 20 minutes, we suggest you turn the control knob to 30 minutes and then return to the required time setting.	РУЧКА ТАЙМЕРА ИМЕЕТ 3 ОСНОВНЫХ ПОЛОЖЕНИЯ: - В положении «ВЫКЛЮЧЕНО» (OFF) духовка не работает. Манипуляциями переключателя функций духовки и термостатом духовки нельзя включить. - В положении «ВКЛЮЧЕНО ПОСТОЯННО» ("CONSTANTLY ON") духовкой можно правлять ручками переключателя функций духовки и термостата (нормальная работа духовки), таймер не работает. - В положении «ВКЛЮЧЕНО» (ON) можно ручкой таймера установить время работы духовки в диапазоне от 0 до 120 минут. Установленное время можно изменить поворотом ручки вправо (от 0 до 120) и обратно. По истечении установленного времени позвучит звуковой сигнал и духовка отключится. После отключения духовки таймер можно использовать как часы. По истечении установленного времени позвучит звуковой сигнал.	ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫНЫҢ 3 НЕГІЗГІ КҮЙІ БОЛАДЫ: «АҒЫТЫЛЫП ТҰР» (OFF) күйінде духовка жұмыс істемейді. Духовка мен духовка термостатының функцияларын ауыстырып-қосу манипуляциясын қосуға болмайды. «ҮНЕМІ ҚОСЫЛЫП ТҰР» ("CONSTANTLY ON") күйінде духовканы духовка мен термостаттың функцияларын ауыстырып-қосу тұтқалары арқылы басқаруға болады. «ҚОСЫЛЫП ТҰР» (ON) күйінде таймер тұтқасы арқылы духовканың жұмыс істеу уақытын 0 - 120 минут аралығында орнатуға болады. Белгіленген уақытты тұтқаны оңға қарай (0 – 120 аралығында) және керісінше өзгертуге болады. Духовканы ағытқан соң таймерді сағат ретінде пайдалануға болады. Белгіленген уақыт біткен соң дыбыс сигналы шығады.	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ - При використанні духовки без таймера, встановіть ручку в положення „ПОСТІЙНО ВКЛ.“ ("CONSTANTLY ON"). - Якщо таймер встановлено в положення „ВИМК“ („OFF“), духовка не включиться: для початку роботи духовки встановіть ручку в положення „ПОСТІЙНО ВКЛ.“ ("CONSTANTLY ON") або встановіть бажаний час приготування. - Якщо обраний час приготування менший ніж 20 хвилин, ми рекомендуємо встановити ручку на 30 хвилин і, потім, повернути в бажане положення часу.

CONTROL OF OVEN WITH HELP OF DIGITAL PROGRAMMER	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА	ЭЛЕКТРОНДЫ БАҒДАРЛАУШЫНЫҢ КӨМЕГІМЕН ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ	УПРАВЛІННЯ ДУХОВКОЮ ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА
			
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 Symbol „AUTO“ - blinking after finishing of operation 7. This symbol is glowing when the oven is in operation 8. Symbol - stopwatch	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 Символ «АВТО» - мигает, как только работа закончена 7. Символ горит – если духовка работает 8. Символ – таймер	1. Дыбыстық сигналды баптау түймесі 2. Жұмыс ұзақтығын баптау түймесі 3. Жұмыстың аяқталуын баптау түймесі 4. Баптау түймесі (-) 5. Баптау түймесі (+) 6. «АВТО» символы – баптауды бастағаннан бастап жұмысты аяқтағанға дейін жанып тұрады «АВТО» символы – жұмыс аяқтала салысымен жыпылықтайды 7. Символ жанып тұр – егер духовка жұмыс істеп тұрса 8. Символ – таймер	1. Кнопка настройки звукового сигнала 2. Кнопка настройки тривалості роботи 3. Кнопка настройки кінця роботи 4. Кнопка настройки (-) 5. Кнопка настройки (+) 6. Символ «АВТО» - горить з початку настройки до завершення роботи Символ «АВТО» - блимає, як тільки роботу закінчено 7. Символ горить – якщо духовка працює 8. Символ - таймер
The digital programmer - timer is designed for oven's switching off in the in 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.	Электронной программатор-таймер предназначен для выключения духовки по истечении предварительно заданного периода времени. Состояние включения и выключения электронного программатора сигнализируется зажиганием символа (8 – каструли) посередине дисплея. Дисплей, изображающий информацию о времени, горит постоянно. Питание электронного программатора обеспечено только из сети, при прекращении подачи электроэнергии и последующем возобновлении	Электронды бағдарлаушы-таймер алдын ала белгіленген уақыт кезеңі өткеннен кейін духовканы өшіру үшін арналған. Электронды бағдарлаушыны қосу және өшіру жағдайына дисплейдің ортасындағы символды (8-кастрюльдер) жағу арқылы сигнал беріледі. Уақыт туралы ақпаратты көрсететін дисплей үнемі жанып тұрады. Электронды бағдарлаушының қорек көзі желіден ғана қамтамасыз етіледі, электр энергиясын беруді тоқтатқан кезде және кейіннен қорек көзі қайта	Електронний програматор-таймер призначений для виключення духовки після закінчення попередньо заданого періоду часу. Стан включення і виключення електронного програматора сигналізується запаленням символу (8 – каструлі) посередині дисплея. Дисплей, що зображає інформацію про час, горить постійно. Живлення електронного програматора забезпечене тільки з мережі, при припиненні подачі електроенергії і подальшому відновленні живлення, програматор

	питания, программатор остаётся выключенным (мигают цифры 0.00 + символ 6) и необходимо снова настроить точное время.	берілген кезде, бағдарлаушы өшірілген күйінде қалады (0.00 цифрлары + 6 символы жыпылықтайды) және дәл уақытты қайта баптау керек.	залишається вимкненим (блимають цифри 0.00 + символ 6) і необхідно знову наставити точний час.
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.	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 настраиваются при помощи регуляторов духовки.	ДУХОВКА ЕКІ РЕЖИМДЕ ЖҰМЫС ІСТЕЙДІ - Электронды бағдарлаушыны қолданбай (бұл жағдайда дисплейде кастрюль (8) символы жануға тиіс – егер жанбаса, онда 2 және 3 түймелеріне бір уақытта басыңыз, өйткені духовка жұмыс істемей тұр). Өрі қарай плитаны басқару екі басқару түймесінің – термостат және духовка функциясын ауыстырып-қосқышының көмегімен орындалады. - Электронды бағдарлаушыны қолдану арқылы (оны басқару үшін төменде көрсетілген тәртіпте әрекет ету керек). Температура және режим духовка реттеуіштерінің көмегімен бапталады.	ДУХОВКА ПРАЦУЄ В ДВОХ РЕЖИМАХ - Без застосування електронного програматора (у такому разі на дисплеї повинен горіти символ кастрюлі (8) – якщо не горить, то натисніть одночасно на кнопки 2 і 3, інакше духовка не працює). Далі управління плитою виконується за допомогою двох кнопок управління – термостата і перемикача функцій духовки. - Із застосуванням електронного програматора (при управлінні слід діяти в нижче вказаному порядку). Температура і режим настраюються за допомогою регуляторів духовки.
SETTING UP OF CORRECT DAY TIME FOR THE DIGITAL PROGRAMMER 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.	НАСТРОЙКА ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА НА ДНЕВНОЕ ВРЕМЯ 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.	ЭЛЕКТРОНДЫ БАҒДАРЛАУШЫНЫ КҮНДІЗГІ УАҚЫТҚА БАПТАУ Аспапты электр желісіне қосқаннан кейін дисплейде 0.00 символы жыпылықтайды. 2 және 3 түймелерін бір уақытта басып, сағатта дәл уақытты баптау керек (0.00 жанады символ 8). 4 және 5 түймелерімен күн уақытын баптау керек.	НАЛАГОДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА НА ДЕННИЙ ЧАС Після підключення приладу до електромережі на дисплеї блимає символ 0.00. На годиннику слід наставити точний час, одночасно натиснувши кнопки 2 і 3 (горить 0.00 символ 8). Кнопками 4 і 5 наставити точний час.
MANUAL CONTROL OF OVEN OPERATION 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	РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЯМИ ДУХОВКИ 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	ДУХОВКА ФУНКЦИЯЛАРЫН ҚОЛМЕН БАСҚАРУ Егер духовканы бағдарламалаусыз пайдаланғыңыз келсе, онда 6 символы жанбауға тиіс. Сондықтан бағдарлаушының сағатын әрқашан тексеру керек: егер 6 символы жанса, онда 4 және 5 түймелерін бір уақытта	РУЧНЕ УПРАВЛІННЯ ФУНКЦІЯМИ ДУХОВКИ Якщо хочете використовувати духовку без програмування, то не сміє горіти символ 6. Тому слід завжди перевірити годинник програматора: якщо горить символ 6, то слід одночасно натиснути на кнопки 4 і 5. Як тільки символ 6

programmer can be used at vanished symbol 6 only!	кнопки 4 и 5. Как только символ 6 исчезнет, можно пользоваться духовкой без программирования!	басу керек. 6 символы жоғалып кете салысымен, духовканы бағдарламалаусыз пайдалануға болады!	зникне, можна користуватися духовкою без програмування!
The oven operation can be programmed with help of digital programmer with two methods: SEMI-AUTOMATIC REGIME - the oven is in operation immediately and it is switched off automatically after elapsing of set up time AUTOMATIC REGIME - automatic switching on and off of the oven.	При помощи электронного программатора можно запрограммировать работу духовки двумя способами: ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИ - духовка немедленно работает и по истечении заданного времени автоматически выключится АВТОМАТИЧЕСКИ - настройка автоматического включения и выключения духовки	Электронды бағдарлаушының көмегімен духовканың жұмысын екі тәсілмен бағдарламалауға болады: ЖАРЫТЛАЙ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ - духовка дереу жұмыс істейді және берілген уақыт өткеннен кейін автоматты түрде өшеді АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ - духовканың автоматты қосылуын және өшірілуін баптау	За допомогою електронного програматора можна програмувати роботу духовки двома способами: НАПІВАВТОМАТИЧНО - духовка негайно працює і після закінчення заданого часу автоматично вимкнеться АВТОМАТИЧНО - наставляння автоматичного увімкнення і вимкнення духовки
SEMI-AUTOMATIC REGIME You determine the duration of oven operation in this programming method (duration of operation). The maximal duration is 23 hours and 59 minutes!	ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ У данного способа программирования определите время работы духовки (продолжительность). Максимальный продолжительный период настройки - 23 часа и 59 минут!	ЖАРЫТЛАЙ АВТОМАТТЫ ЖҰМЫС ІСТЕУ Бағдарламалаудың осы тәсілінде духовканың жұмыс істеу уақытын (ұзақтығын) белгілеңіз. Баптаудың барынша мүмкін болатын кезеңі – 23 сағат және 59 минут!	НАПІВАВТОМАТИЧНЕ ФУНКЦІОНУВАННЯ У даного способу програмування визначите час роботи духовки (тривалість). Максимальний можливий період наставляння - 23 години і 59 хвилин!
USE OF SEMI-AUTOMATIC REGIME Example for easier understanding: The requested duration of operation is 1 hour and 20 minutes (1.20). • The duration setting up: 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. • Switch on the oven: With the corresponding button set up the chosen heating method and the temperature of baking. • The oven starts to operate immediately after switching on (the baking starts); the symbols 6 and 8 are glowing during the baking.	ПОРЯДОК ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ Примеры для наглядности: Продолжительность работы - 1 час 20 минут (1.20). • Настройка продолжительности работы: Нажать на кнопку 2 (появится 0.00, символ 8) и нажимать 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. • Включить духовку: Соответствующей кнопкой настроить систему нагревания и температуру в духовке. • Духовка работает непосредственно после включения (начинает печь); в	ЖАРЫТЛАЙ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖҰМЫС ІСТЕУ ТӘРТІБІ Көрнекілікке арналған мысалдар: Жұмыс істеу ұзақтығы - 1 сағ. 20 минут (1.20). Жұмыс ұзақтығын баптау: • 2 түймесін басыңыз (0.00, 8 символы пайда болады) және 1.20 жазуы пайда болғанша 5 түймесін басыңыз. Баптау барысында 6 символы да пайда болады. 5 секундтан кейін электронды дисплейде дәл уақыт пайда болады, ал 6 символы жанып тұрады. • Духовканы қосыңыз: Тіісті түйменің көмегімен духовкадағы қыздыру жүйесін және температураны баптанңыз. • Духовка тікелей қосылған соң жұмыс істейді (пісіруді бастайды); пісіру кезінде 6 және 8 символдары жанып	ПОРЯДОК НАПІВАВТОМАТИЧНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ Приклади для наочності: Тривалість роботи - 1 година 20 хвилин (1.20). • Наставляння тривалості роботи: Натиснути на кнопку 2 (з'явиться 0.00, символ 8) і натискати на кнопку 5, доки не з'явиться 1.20. В ході наставляння буде зображено також символ 6. Через 5 секунд на електронному дисплеї з'явиться точний час, а символ 6 горить. • Включити духовку: Відповідною кнопкою наставити систему нагрівання і температуру в духовці. • Духовка працює безпосередньо після включення (починає пекти); в ході випікання горять символи 6 і 8. • Після закінчення заданого періоду

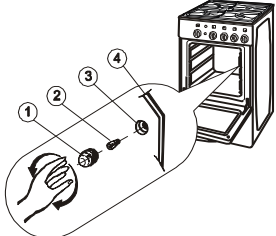
- After elapsing of set up time – 1 hour and 20 minutes in our example - the oven will switch off automatically (the baking is finished), - a discontinuous sound signal will sound, this can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3. Otherwise the sound signal switches off automatically after 2 minutes. - the symbol 8 vanishes - the symbol 6 will blink. - 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.	ходе выпечки горят символы 6 и 8. - По истечении заданного периода времени – в данном случае через 1 час и 20 минут - духовка автоматически выключится (выпечка закончена) - прозвучит прерывистый акустический сигнал, который можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3. Через 2 минуты сигнал автоматически выключится. - символ 8 исчезнет - мигает символ 6. - Выключить духовку и нажать одновременно на кнопки 2 и 3, чтобы погас символ 6! Как только символ 6 исчезнет, духовка готова к ручному управлению функциями.	тұрады. - Берілген уақыт кезеңі аяқталған соң – бұл жағдайда 1 сағ. 20 минуттан кейін - духовка автоматты түрде өшеді (пісіру аяқталды) - үздікпелі акустикалық сигнал шығады, оны 1,2 немесе 3 түймелеріне басып өшіруге болады. 2 мин кейін сигнал автоматты түрде өшеді. - 8 символы жоғалып кетеді; - 6 символы жыпылықтап тұрады. - Духовканы өшіріңіз және 2 және 3 түймелерін бір уақытта басыңыз, 6 символы өшеді! 6 символы өше салысымен, духовка функцияларды қолмен басқаруға дайын болады.	часу – в даному випадку через 1 годину і 20 хвилин - духовка автоматично вимкнеться (випікання закінчено) - прозвучить переривистий звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши на кнопку 1, 2 або 3. Через 2 хвилини сигнал автоматично вимкнеться. - символ 8 зникне - блимає символ 6. - Вимкнути духовку і натиснути одночасно на кнопки 2 і 3, щоб згас символ 6! Як тільки символ 6 зникне, духовка готова до ручного управління функціями.
AUTOMATIC REGIME 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).	АВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ У данного способа программирования определяете 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).	АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖҰМЫС ІСТЕУ Бағадарламалаудың бұл тәсілінде духовканың жұмыс істеу уақытын (ұзақтығын) және жұмыс істеудің аяқталуын (жұмыс соңы) анықтайсыз. Барынша жоғары ықтимал баптау және жұмыс соңы – 23 сағ 59 минут (жұмыс соңын баптау = бір күн уақыты + 23 сағ 59 минут).	АВТОМАТИЧНЕ ФУНКЦІОНУВАННЯ У даного способу програмування визначаєте час роботи духовки (тривання) і завершення функціонування (кінець роботи). Максимальна можлива настройка і кінець роботи – 23 години і 59 хвилин (настройка кіңця роботи = час дня + 23 години 59 хвилин).
REMARK! The oven would not work automatically when you would not switch it on with the corresponding buttons!	ВНИМАНИЕ! Если духовка не будет включена соответствующими кнопками, то она не будет работать в автоматическом режиме!	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер духовка тиісті түймелермен қосылмаған болса, онда ол автоматты режимде жұмыс істемейтін болады!	УВАГА! Якщо духовку не буде включено відповідними кнопками, то вона не працюватиме в автоматичному режимі!
USE OF AUTOMATIC REGIME Example for easier understanding: 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: Press the button 2 (the display shows	ПОРЯДОК АВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ Пример для наглядности: Продолжительность работы – 1 час 20 минут (1.20), конец работы в 13.52. Убедиться, что на часах настроено точное время дня. Настройка продолжительности работы: Нажать на кнопку 2 (появится 0.00 и	АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖҰМЫС ІСТЕУ ТӘРТІБІ Көрнекілікке арналған мысал: Жұмыс істеу ұзақтығы – 1 сағ. 20 минут (1.20), жұмыс аяғы - 13.52. Сағатта күннің дәл уақыты қойылғанына көз жеткізу керек. Жұмыс ұзақтығын баптау: 2 түймесін басыңыз (0.00 және 8 символы пайда болады), 1.20 жазуы	ПОРЯДОК АВТОМАТИЧНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ Приклад для наочності: Тривалість роботи – 1 година 20 хвилин (1.20), кінець роботи в 13.52. Переконайтесь, що на годиннику настронений точний час дня. Настройка тривалості роботи: Натиснути на кнопку 2 (з'явиться 0.00 і символ 8), натискати на кнопку

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. - 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). - Switch on the oven: With the corresponding button set up the chosen heating method and the temperature of baking. - 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. - After switching off of oven: - 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 - the symbol 6 will blink. - 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.	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. - 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). - Включить духовку. Соответствующими кнопками настроить систему подогрева и температуру выпечки - 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. - Как только духовка выключится: - прозвучит прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3. Через 2 минуты звуковой сигнал автоматически выключится. - символ 8 исчезнет - мигает символ 6. - 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!	пайда болғанға дейін 5 түймесін басыңыз (баптау барысында қосымша 6 символы пайда болады). 5 сек кейін дисплейде күн уақыты пайда болады, ал 6 және 8 символдары жанып тұрады. - Жұмыс соңын баптау: 3 түймесін басыңыз, әрі қарай 4 және 5 түймелерімен 13.52 уақытын қойыңыз – бұл духовка жұмыс істеуін тоқтатуға тиіс уақыт (жұмыстың ең жақын арада аяқталуы пайда болады = күн уақыты + тапсырыс берілген ұзақтық, 13.52 пайда болғанша жұмыс тоқтамайды). Реттеуішті жіберген соң 5 сек кейін дисплейде күн уақыты пайда болады және 8 символы жанады. 8 символы жоғалып кетеді (духовка қосылған кезде қайта жанады). - Духовканы қосыңыз. Тиісті түймелермен пісіру температурасын және қыздыру жүйесін баптаңыз. - Духовка автоматты түрде қосылады (бұл жағдайда – 12.32-де) (пісірудің басталуы), 1 сағ 20 мин бойы жұмыс істейді және 13.52-де өшеді. Жұмыс барысында 8 символы жанады. - Духовка өше салысымен: - үздікпелі дыбыстық сигнал шығады, оны 1,2 немесе 3 түймесін басып өшіруге болады. 2 мин кейін дыбыстық сигнал автоматты түрде өшеді. - 8 символы жоғалып кетеді - 6 символы жыпылықтап тұрады. - Духовканы өшіріңіз және 2 және 3 түймелерін бір уақытта басыңыз, 6 символы өшеді! 6 символы өше салысымен, духовка функцияларды қолмен басқаруға дайын болады.	5 доки з'явиться 1.20 (в ході наставляння додатково з'явиться символ 6). Через 5 секунд на дисплеї з'явиться час, а символи 6 і 8 горять. - Настройка кінця роботи: натиснути на кнопку 3, далі кнопками 4 і 5 наставити час 13.52 – час, коли духовка повинна припинити роботу (з'явиться найближче закінчення роботи = час дня + задана тривалість, поки не з'явиться 13.52, коли роботу буде припинено). Через 5 секунд після відпускання регулятора на дисплеї з'явиться час і горить символ 8. Символ 8 зникне (знову засвітиться, як тільки духовку буде включено). - Включити духовку. Відповідними кнопками наставити систему підігріву і температуру випікання - Духовка автоматично включиться (в даному випадку – в 12.32) (початок випікання), працює протягом 1 години і 20 хвилин і вимкнеться в 13.52. В ході роботи горить символ 8. - Як тільки духовка вимкнеться: - прозвучить прерывистый звуковой сигнал, який можна вимкнути, натиснувши на кнопку 1, 2 або 3. Через 2 хвилини звуковий сигнал автоматично вимкнеться. - символ 8 зникне - блимає символ 6. - Вимкнути духовку і одночасно натиснути на кнопки 2 і 3, щоб зник символ 6!!
---	--	---	---

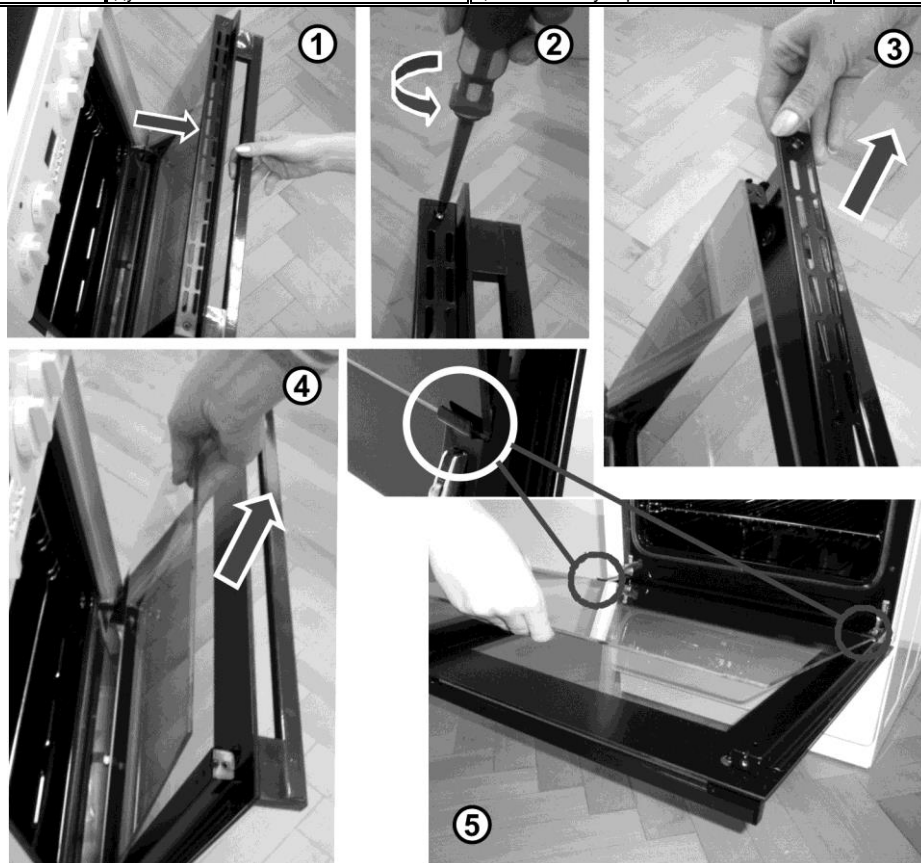
STOPWATCH The stopwatch is another function of digital programmer, which can be activated with pressing of button 1. The display will show 0.00. The requested time period we can adjust with the buttons 4 and 5. The symbol 7 will glow on the display. The set up time can be checked any time with pressing 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.	ТАЙМЕР Ещё одной функцией электронного программатора является функция таймера, которую можно активировать, нажав на кнопку 1. На дисплее изобразится 0.00. 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.	ТАЙМЕР Электронды бағдарламашының тағы да бір функциясы таймер функциясы болып табылады, оны 1 түймесін басып белсендендіруге болады. Дисплейде 0.00. бейнеленеді. 4 және 5 түймелерімен қажетті уақытты қоямыз. Дисплейде 7 символы жанады. Таймер баптаған уақытты 1 түймесін басу арқылы бақылауға болады. Тапсырылған уақыт аяқталған соң дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды 1,2 немесе 3 түймесін басу арқылы өшіруге болады.	ТАЙМЕР Ще однією функцією електронного програматора є функція таймера, яку можна активувати, натиснувши на кнопку 1. На дисплеї зобразиться 0.00. Кнопками 4 і 5 наставимо необхідний час. На дисплеї світить символ 7. Час, настановлений таймером, можна контролювати, натискаючи на кнопку 1. Після закінчення заданого часу прозвучить звуковий сигнал. Звуковий сигнал можна вимкнути, натиснувши на кнопку 1, 2 або 3.
ADJUSTING OF SOUND SIGNAL TONE HEIGHT: • The digital programmer has to be in day time regime • With pressing of left button 4 the tone height can be adjusted in three levels. • 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.	НАСТРОЙКА ВЫСОТЫ ТОНАЛЬНОСТИ • Электронный программатор должен находится в режиме дневного времени • Нажав на левую кнопку 4, избрать высоту тональности из трех возможных уровней. • Настроенную высоту тона электронной выключатель времени сохранит до ближайшего изменения или до выключения питания, когда настройка возвращается к самой высокой тональности.	ҮНДЕСТІЛІКТІҢ ЖОҒАРЫЛЫҒЫН БАПТАУ • Электронды бағдарламашы күндізгі уақыт режимінде болуға тиіс. Сол жақтағы 4 түймесін басу арқылы, үш ықтимал деңгейден үндестілік жоғарылығын таңдап алыңыз. • Бапталған үндестілік жоғарылығын электронды уақыт өшіруші баптау ең жоғары үндестілікке қайтып келетін жақын арада болатын өзгеріске дейін немесе қорек көзі өшірілгенге дейін сақтайды.	НАСТРОЙКА ВИСОТИ ТОНАЛЬНОСТІ • Електронний програматор повинен знаходитися в режимі денного часу • Натиснувши на ліву кнопку 4, вибрати висоту тональності з трьох можливих рівнів. • Настроєну висоту тональності електронний вимикач часу збереже до найближчої зміни або до вимкнення живлення, коли настройка повертається до найвищої тональності.
REMARK Wait 5 second after any provided change in setting, this necessary for storing of changing.	ПРИМЕЧАНИЕ Выполнив любое изменение, подождите 5 секунд, которые необходимы для записи изменения в память.	ЕСКЕРТУ Кез келген өзгерісті орындаған соң, 5 сек тоса тұрыңыз, ол өзгерісті жадыға жазу үшін қажет болады	ПРИМІТКА Виконавши будь-яку зміну, почекайте 5 секунд, це необхідно для запису зміни в пам'ять

CLEANING AND MAINTENANCE	УХОД ЗА ПЛИТОЙ	ПЛИТАНЫҢ КҮТІМІ	ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ
			
Before attempting any cleaning or maintenance set all gas control knobs and temperature selectors to "OFF" position and let the cooker cool down completely. Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range: - Set all knobs to off position. - The main circuit - breaker located in front of the appliance must be in OFF position. - Wait until the range is cool.	Плиту необходимо содержать в чистоте, чтобы сохранить её хороший внешний вид и длительную безотказную службу. Части плиты, приходящие в контакт с продуктами, необходимо регулярно чистить и мыть. В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее: - все ручки кранов горелок, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО"; - отключите плиту от электросети и закройте кран подвода газа; - подождите, пока плита остынет.	Қауіпсіздік мақсатында күтім жүргізу алдында мыналарды орындаңыз: - электрконфорка ауыстырып қосқыштарының барлық тұтқаларын, духовка мен термостат функциялары ауыстырып қосқыштарының тұтқаларын «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатыңыз. - плитаны электржеліден ажыратыңыз; плита суығанша күте тұрыңыз.	Перед чищенням або технічним обслуговуванням приладу встановіть усі ручки конфорок та регулятор температури в положення „ВИМК.“ та дайте охолонути плиті повністю. Дотримуйтеся наступних правил при чищенні та технічному обслуговування приладу: - Встановіть усі ручки в положення ВИМК. - Основний вимикач, що на передній панелі приладу, необхідно вимкнути. - Дочекайтеся повного охолодження приладу.
CLEANING THE CABINET - Clean the exterior with a damp sponge and some detergent. - Fat stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. - Never clean enameled surfaces with abrasive agents as they may permanently damage the surface of the appliance.	ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ - Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо. - Жирные пятна устрани́те тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали. - Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов.	СЫРТҚЫ БЕТІН ТАЗАЛАУ - Плитаның бетін сулы шүберекпен немесе беттік-белсенді жуу құралы бар ысқышпен тазалаңыз. Содан кейін құрғатып сүртіңіз. - Майлы дақтарды эмальға арналған арнайы тазартқыш құралы қосылған жылы сумен кетіріңіз. - Ешқашан эмаль бетін бұзатын абразивті құралдарын қолданбаңыз.	ЧИЩЕННЯ КОРПУСУ - Зовнішню частину приладу необхідно чистити вологою ганчіркою і миючим засобом. - Жирові плями необхідно видалити теплою водою та спеціальним миючим засобом для емалі. - Ніколи не можна чистити емальовані поверхні абразивними засобами, оскільки може пошкодитися поверхня приладу.
HOTPLATES Remove the cooking grid from the hob and wash it separately or place it into	ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА Снимите решётки с варочного стола и вымойте их с поверхностно-	ПІСІРУ ҮСТЕЛІН ТАЗАЛАУ Пісіру үстелінен торды алыңыз да, бетін белсенді жуғыш құралдарымен	КОНФОРКИ Зніміть решітку з варильної поверхні та помийте окремо або помістіть в

the dishwasher. After washing replace it to fit the appropriate grooves in the hob. Remove burner parts (cover, distributor) from the hob and soak them in warm water with added detergent for 10 minutes. After washing dry the burner parts carefully and check whether all burner notches are clean, then return them back to their position.	активным моющим средством или вложите в моечную машину для посуды. - Крышки и рассекатели пламени горелок снимите и положите на 10 минут в теплую воду с моющим средством. - Затем вымойте их, проверьте чистоту прорезей в рассекателе пламени, тщательно всё осушите и установите.	жуыңыз немесе ыдыс жуғыш машинасына салыңыз. - Шілтер қақағы мен жалын белгіштерін шешіп алып, 10 минутқа жуғыш құралдары бар жылы суға салып қойыңыз. - Содан кейін оларды жуыңыз, жалын белгіштеріндегі тесіктерінің тазалығын тексеріңіз, барлығын мұқият кептіріңіз де орнына орнатыңыз.	посудомийну машину. Після миття установіть її на варильну поверхню відповідним чином. Зніміть частини конфорок (кришку, розсіювач) та замочіть в теплій воді з миючим засобом на 10 хвилин. Після миття ретельно висушіть частини конфорок та перевірте чи усі зубці конфорок чисті, помістіть на попереднє положення.
NOTICE Since the burner distributor caps are made of aluminum alloy, we discourage you from cleaning them in a washing machine.	ПРЕДУПРЕЖДАЕМ что рассекатели пламени изготовлены из алюминиевого сплава, и поэтому не рекомендуем их мыть в моечной машине.	ЕСКЕРТЕМІЗ Жалын белгіштері қалайы қорытпадан әзірленген, сондықтан оларды жуғыш машинада жууды ұсынбаймыз.	ПРИМІТКА Оскільки кришки розсіювача конфорки зроблені з алюмінієвого сплаву, ми не рекомендуємо мити їх в посудомийній машині.
OVEN - Clean the oven walls with a damp sponge and detergent. To clean stubborn stains burned into the oven wall use a special detergent for enamel. - After cleaning carefully wipe the oven dry. - Clean the oven only when it is completely cold. - Never use abrasive agents, because they will scratch enameled surface. - Wash the oven utensils with a sponge and detergent or put them in the dishwasher (grid, pan, etc.). You can also use special detergents to remove rough stains or burns.	ОЧИСТКА ДУХОВКИ - Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно- активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки духовок, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите. - Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов. - Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моечную машину для посуды.	ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ - Духовка қабырғаларының бетін синтетикалық беттік-белсенді жуғыш құралдары бар сумен дымқылдатыңыз немесе оларға духовканы тазалауға арналған арнайы жуғыш құралын құйыңыз да, щетка немесе шүберек қолдана отырып тазалаңыз. - Духовканы тазарта отырып, күйіп қалған тағам қалдықтарын үшіріп металл заттарымен кетірмеңіз. - Духовканың керек-жарақтарын (тор, қаңылтыр таба және т.б.) синтетикалық беттік-белсенді жуғыш құралдары бар ысықшпен немесе ыдыс жуғыш машинасымен жуыңыз	ДУХОВКА - Протріть стінки духовки вологою ганчіркою та миючим засобом. Для очищення стійких плям на стінках духовки використовуйте спеціальні миючі засоби для емалі. - Після чищення ретельно витріть насухо духовку. - Чистіть духовку, якщо вона повністю охолоча. - Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби, оскільки вони можуть пошкодити емальовану поверхню. - Приладдя духовки необхідно мити миючим засобом вручну або в посудомийній машині (решітку, деко, тощо). Ви також можете скористатися спеціальним миючим засобом для видалення стійких плям.
AQUA CLEAN  The oven may be cleaned in a traditional mode (using oven cleaners and sprays).The following procedure is recommended for regular cleaningof the oven (after each use):Turn the mode selection button to the position . Set thetemperature control button of the cold	AQUA CLEAN  Ручку вубора рехима работы духовки установите в положение  . Установите ручку для регуляции температуры на 50° С. В противень залейте 0,4 литра воды и поместите противень в нижнюю направляющую духовки. После тридцать минут	AQUA CLEAN  Духовка жұмысының режимін таңдау тұтқасын  қалпына орнатыңыз. Температура реттеуге арналған тұтқаны 50° С-ға қойыңыз. Қаңылтыр табасына 0,4 литр су құйыңыз да, қаңылтыр табаны духовканың төменгі бағыттауышына орналастырыңыз.	AQUA CLEAN  Духовку можна почистити звичайним способом за допомогою миючих засобів та аерозолів для духовок. Дляпостійного чищення духовки ми рекомендуємо наступне(після кожного використання):Поверніть ручку вибору режимів в положення  .Встановіть

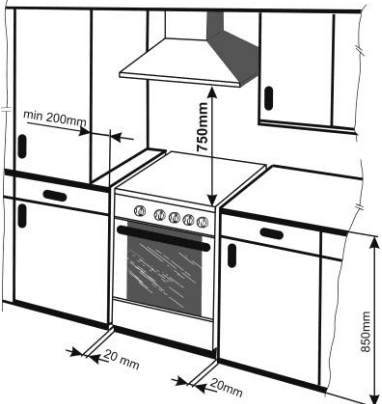
oven to 50°C. Pour 0.4 l of water into the baking pan and insert it into the bottom gridlead. After thirty minutes the food residues upon the enamelcoating are softened, and may be easily wiped off with a moistcloth.	остатки пищи на эмали духовки смягчатся и можно их стереть влажной тряпкой.	Отыз минуттан кейін духовка эмаліндегі астың қалдықтары жұмсарады, оларды ылғал шүберекпен сүртіп тастауға болады.	температуру на 50°C. Налийте 0,4 л води вгглубоке деко та вставте його в найнижчі спрямовувачідуховки. Через тридцять хвилин залишки продуктіврозм'якнуть на емалевому покритті духовки і Ви можетелегко протерти вологою ганчіркою.
BULB REPLACEMENT • Set all the control knobs to the OFF position and disconnect the range from the mains. • Unscrew the bulb glass cover in the oven by turning it anti-clockwise. • Unscrew the bulb and replace it with a new bulb. • Replace the bulb glass cover.	ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ • проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”, выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите, • снимите плафон с лампочки, выкрутив его влево, выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую, • наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо, • включите главный выключатель.	ТҰМШАПЕШТІҢ ШАМЫН АУЫСТЫРУ • Басқару тетіктерінің барлығын «сөндірулі» қалпына қойыңыз және құрылғыны тоқтан ажыратыңыз • Тұмшапештің ішіндегі шамның қапғын солға бұрап ағытып алыңыз • Ақауы бар шамды ағытып алыңыз • Жаңа шамды салыңыз да, бұраңыз • Шамның қапғын бұрап салыңыз.	ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ • Установіть усі ручки в положення „ВИМК“ (OFF) та вимкніть прилад з електромережі. • Вікрутіть скляну кришку лампочки в духовці, повернувши проти годинникової стрілки. • Вікрутіть лампочку та замініть на нову. • Встановіть скляну кришку лампочки.
			
NOTE For oven illumination always use T 300°C, E14, 230-240V, 25W bulb. 1. Glass cover 2. Lamp 3. Sleeve 4. Oven rear wall	ПРИМЕЧАНИЕ Для освещения духовки применяется лампа Т 300°, Е14, 230/240 В, 25 Вт. 1. Плафон 2. Лампа 3. Патрон 4. Задняя стенка духовки	ЕСКЕРІМ Тұмшапешті жарықтандыру үшін Т 300°, Е14, 230 - 240 В, 25 Вт шамдары қолданылады. 1. Шамның қапғы 2. Шам 3. Патрон 4. Тұмшапештің артқы қабырғасы	ПРИМІТКА Для освітлення духовки завжди використовуйте Т 300°C, Е14, 230-240 В, 25 Вт лампочку. 1. Скляна кришка 2. Лампочка 3. Втулка 4. Задня стінка духовки

OVEN Procedure for cleaning of internal glass door.	ОЧИСТКА ДУХОВКИ Как очистить внутренние стекло дверь духовки.	ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ духовка есікшесінің ішкі шынысын қалай тазалау керек.	ДУХОВКА Як очистити внутрішню скло духовки.
---	---	---	---



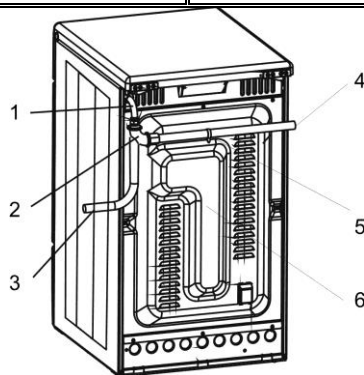
WARRANTY TERMS AND CONDITIONS	РЕКЛАМАЦИЯ	РЕКЛАМАЦИЯ	ГАРАНТІЙНИЙ ТЕРМІН ТА УМОВИ
In case of any defects to the appliance during the warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim to the nearest authorized dealer or place of purchase, and make sure you can produce the endorsed Certificate of Warranty. In the absence of duly endorsed Certificate of Warranty your claim is void.	В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не 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.	Кепілдік мерзімі кезеңінде ақаулықтар туындаған жағдайда оларды өз бетіңізбен жоймаңыз, ол туралы Сіз плитаны сатып алған дүкенге немесе оны пайдалануға қосқан уәкілетті сервистік ұйымына хабарлаңыз. Осы орайда, тиісті түрде толтырылған «Кепілдік талонын» міндетті түрде көрсетіңіз. «Кепілдік талоныңыз» рекламация зауыт-әзірлеушімен қабылданбайды.	У випадку будь-яких пошкоджень приладу під час гарантійного терміну в жодному разі не ремонтуйте прилад самостійно. Обов'язково зверніться в авторизований сервісний центр та пред'явіть Гарантійний лист, який заповнений відповідним чином. При відсутності Гарантійного листа прилад не буде обслуговуватися по гарантії.
NOTE The appliance will be delivered to you with the appropriate protective wrapping. This packaging material is valuable and can be recycled if such facilities are available in your locality.	ПРИМЕЧАНИЕ Данное изделие содержит материалы, которые могут быть использованы вторично.	ЕСКЕРТПЕ Осы бұйымның құрамында екінші қайта пайдалануға болатын материалдары бар.	ПРИМІТКА Прилад доставляється вам у відповідному захисній упаковці. Цей пакувальний матеріал підлягає повторній обробці, якщо у вашій місцевості існує відповідна служба.
DISPOSAL OF PACKAGING	СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ	ЫДЫСТАРДЫ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ЖОҰ ТӘСІЛДЕРІ	УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ
Deliver the disposed packaging material to your local collecting point for recycling. Corrugated cardboard, wrapping paper - sale to the collecting places; - in waste paper containers; Wooden parts - other use; - to the municipal disposal facility; Wrapping foil and bags - in waste plastic containers;	Гофрированный картон, оберточная бумага - продажа в утильсырьё, - в отходы макулатуры Деревянные подставки - в специальные контейнеры, - иное использование Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали - в контейнеры для пластмассы	Гофрирленген картон, орауыш қағазы - ескі-құсқы шикізатқа сату, - макулатура қалдықтарына. Ағаш тіреуіштері - арнайы контейнерлерге, - басқа да пайдалануға. Полиэтилен пакеттері, пластмасса тетіктері - пластмассаға арналған контейнерлерге	Доставте пакувальний матеріал до відповідної служби для його утилізації. Рифлений картон, пакувальний папір - у відповідні служби для утилізації; - в контейнери для непридатного паперу; Дерев'яні частини - для іншого використання; - у відповідні служби по утилізації; Пакувальна фольга та пакети - в контейнери для непридатного пластику;

DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES	ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	ҚЫЗМЕТ ЕТУ МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН КЕЙІН ПЛИТАНЫ ЖОЮ	УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ
			
This appliance is marked in accordance with Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment - WEEE. After the expiry of its useful life deliver the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.	Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.	Бұл құрылғы қайтадан пайдалануға жарамды маңызды материалдардан тұрады. Бұл құрылғыны қайта өңделетін қалдықтарды жинайтын арнайы орындарға сатыңыз. Бұл құрылғы пайдаланудан шыққан электр және электронды бұйымдарды қолдану туралы Еуропалық Директиваға 2012/19/EU сәйкес таңбаланған – WEEE (waste electrical and electronic equipment). Қолданыс мерзімі аяқталған құрылғыны қалдық электр және электроника құрылғыларын жинайтын орынға тапсырыңыз.	Цей прилад маркірований згідно Директиви 2012/19/EU щодо непридатного електричного і електронного обладнання - WEEE. Після закінчення терміну корисного користування прилад необхідно доставити у службу утилізації електричного і електронного обладнання.
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.	Прибор содержит ценные материалы, которые должны быть повторно использованы. Прибор сдать в сборный центр сырья или место, предназначенное для складирования отходов.	Осы құрылғыда қайта қолданылатын немесе қайта өңдеуден өткізілетін маңызды бөлшектер бар, сондықтан құрылғыңызды пайдалануды тоқтатқан кезде, қоқыс жинауға арналған уәкілетті орынға апарып тапсырыңыз.	Прилад складається з частин, які можна використати вдруге або переробити. Як тільки ваш прилад відслужить свій термін, зверніться у відповідні служби по утилізації приладів.
INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	ОРНАТУ ЖӘНЕ ПАРАМЕТРЛЕРІН БАПТАУҒА ҚАТЫСТЫ НҰСҚАУЛАР	ІНСТРУКЦІЯ З УСТАНОВКИ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ
The appliance must be installed in accordance with valid local regulations, and shall be placed only in well vented spaces.	Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	Құрылғыны қолданыстағы жергілікті заңдар мен ережелерге сәйкес орнату және жақсы желдетілетін жерлерге орналастыру керек.	Прилад необхідно встановити згідно діючих місцевих директив та в добре провітрюваному приміщенні.
IMPORTANT PRECAUTION	ВНИМАНИЕ!	МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУ	ВАЖЛИВІ ЗАСЕРЕЖЕННЯ
Any movement of the appliance from the existing installation requires shutting gas supply and disconnecting the appliance	При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа,	Құрылғыны әдепкі орнынан жылжыту үшін газ құбырында орналасқан газбен жабдықтау тетігін жауып, электр	При будь-якому пересуванні приладу з місця встановлення і підключення необхідно перекрити кран подачі газу

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.	расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети. В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее: - все ручки кранов горелок и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО"; - отсоедините плиту от линии электросети, вытащив вилку из розетки, и от линии газопровода, закрыв кран перед плитой; - подождите, пока плита остынет.	торабынан ажыратыңыз Орнатып болғаннан кейін уәкілетті маман мына әрекеттерді орындауға тиіс: - Газ қосылымдарынан газдың жылыстап шықпайтынын, электр қосылымдарының дұрыс екенін тексеріңіз; - Газ оттықтарын, олардың бапталымын (тұмшاپеш оттығының бастапқы ауасын, қуатты үнемдеу, термoeлектр датчиктерін) тексеріңіз. - Сатып алушыға құрылғының барлық функцияларын, күтім көрсету жолдарын түсіндіріңіз.	та вимкнути прилад з електромережі. Після установки приладу фахівець сервісного центру повинен виконати наступне: - Перевірити виток газу на з'єднаннях та правильність електричного підключення. - Перевірити газові конфорки та їх складові (нагрівач духовки, термоелектричні сенсори). - Розказати покупцю про усі функції і технічне обслуговування приладу.
LOCATION	УСТАНОВКА ПЛИТЫ	ОРНАТУ ОРНЫ	РОЗМІЩЕННЯ
			
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 m3 as a minimum) it is necessary to provide a hood. Regarding thermal	Прибор разработан для установки в один ряд с другой кухонной мебелью.. Плита может быть установлена в стандартную кухню с минимальным пространством 20 м3. В меньшем пространстве (мин. . 15 м3) необходимо обеспечить выветривание	Құрылғыны қолданыстағы жергілікті заңдар мен ережелерге сәйкес орнату және жақсы желдетілетін жерлерге орналастыру керек. Құрылғыны ас үй жиһазымен бір қатарға орнатуға болады. Пешті кем дегенде 20м3 ас бөлмеге орнату	Прилад розроблено для установки в один ряд з іншою кухонною фурнітурою. Плита може бути встановлена в стандартну кухню з мінімальним простором 20 м3. Якщо кухня менша (але не менше 15 м3), необхідно забезпечити провітрювання

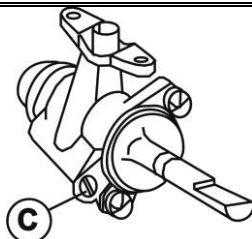
resistance the cooker can be positioned on any floor, as long as it is not located on a pedestal.	помещения. Плита может быть установлена на какую-угодно основу с точки зрения термической устойчивости. Плиты запрещено устанавливать на подставку.	керек. Ауданы кішірек ас бөлмелерге (кемінде 15м3) желдету құрылғысын орнату керек. Жылуға төзімділік жағынан құрылғыны кез келген еденге қоюға болады. Құрылғыны тұғырға орнатпау керек.	цього приміщення. Плита може бути розміщена на будь-якій підлозі, тому що вона не обладнана підставкою. Плиту заборонено розміщувати на підставці.
A minimum distance of 750 mm, in line with the manufacturer's instructions.	Минимальное расстояние 750 мм, далее соответственно рекомендации производителя вытяжки.	Өндіруші нұсқаулығы бойынша ең аз ара қашықтық 750 мм.	Мінімальна відстань 750 мм, відповідно до вимог виробника витяжки
Thermal stability of the walls, surrounding elements and spaces (material of floor, partitions and walls around the cooker) must be at least 100 °C.	Термоустойчивость стен соседних элементов и помещения (материал покрытия пола, перегородок и стен вокруг плиты) должна быть не ниже 100 °C.	Көршілес элементтері мен жайдың (плита маңындағы еден, қалқа және қабырға жабындарының материалдары) қабырғаларының термотұрақтылығы 100 °C төмен болмауы керек.	Плиту можна встановити між шафками с теплостійкістю 100 °C або ж шафки слід покрити тепло ізолюючим матеріалом.
CONNECTION TO GAS SUPPLY	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ	ПЛИТАНЫ ГАЗ ҚҰБЫРЫНА ҚОСУ	ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ
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.	Присоединение плиты к газопроводу должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организации в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	ГАЗ ҚҰБЫРЫ Плитаны газ құбырына қосу Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес уәкілетті сервистік ұйымының мамандарымен орындалуы керек.	Підключити прилад до газопостачання має право лише кваліфікований фахівець. Підключення повинне відповідати усім діючим місцевим стандартам та інструкціям. Труба газопостачання повинна бути обладнана доступним краном для перекиривання подачі газу, який повинен знаходитися перед еднанням з плитою.
WARNING In handling the gas line (e.g. connection to the gas distribution system or flexible gas hose) always use a wrench to hold the gas line terminal, in order to avoid deformations.	ВНИМАНИЕ! Чтобы при выполнении присоединения плиты к газопроводу или при присоединении с помощью шланга не произошло повреждение законечника газового присоединения, применяйте для его поддержки ключ.	HAZAR AUDARЫҢЫЗ! Плитаны газ құбырына қосуды орындау барысында немесе шланг арқылы қосу барысында газ қосудың ұштамасының ақаулануын болдырмау үшін, оны қолдауға арналған кілтті қолданыңыз.	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ При роботі з газовою лінією (наприклад, при з'єднанні з системою розподілення газу або гнучким газовим шлангом) завжди використовуйте гайковий ключ для утримання кінця газового шлангу, щоб уникнути деформації.
CONNECTION TO THE NATURAL GAS NETWORK (G 20) Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator.	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	ПЛИТАНЫ ТАБИҒИ ГАЗҒА ҚОСУ (G 20) Плитаны газға қосу Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орындалуы керек.	ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ПРИРОДНОГО ГАЗУ (G 20) Підключення повинно відбуватися згідно місцевих діючих стандартів та законодавства. У випадку надмірного тиску газу скористайтесь регулятором тиску.

CONNECTION TO THE LPG NETWORK (G30) Special LPG coupling must be installed at the 1/2" pipe connection.	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К БАЛЛОНУ С ПРОПАН-БУТАНОМ Шланг должен иметь присоединительный штуцер с внутренней резьбой с номинальным диаметром 1/2".	СҰЙЫЛТЫЛҒАН ГАЗҒА ЖАЛҒАУ (G 30) Сұйылтылған газға арналған арнайы тетікті 1/2" құбыр қосылымына жалғау керек.	ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЗРІДЖЕНОГО ГАЗУ (G 30) Спеціальний патрубок для зрідженого газу необхідно установити в 1/2" з'єднувальну трубу.
FLEXIBLE HOSE CONNECTION For safety reasons use only the certified hose complying with local standards. We recommend length of 1000 mm for connection according. Heat resistance of the connection hose should be at least 100°C. Each hose must contain instructions regarding the method of connection, allowed heating, inspections, service life, etc. These instructions must be unconditionally adhered to.	ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА Недопустимо применять шланг, который не имеет сертификации для использования его с данной целью. Рекомендуемая длина шланга 1000 мм и тепловое сопротивление шланга мин. 100°C. На шланг не должно влиять излучаемое тепло и не должно быть соприкосновения с открытым огнём. Нельзя прокладывать шланг около той части наружных стенок плиты, где находится духовка. Уплотнение соединений необходимо выполнить уплотнительным материалом, рекомендованным заводом-изготовителем в инструкции по применению шлангов.	ИІЛГІШ ТҮТІК АРҚЫЛЫ ЖАЛҒАУ Қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін жергілікті стандарттарға сай келетін, ұзындығы 1000мм сертифицикатталған түтікті ғана қолданыңыз. Қосылым түтігінің қызуға төзімділігі кем дегенде 100°C болуға тиіс. Әр түтіктің қосу тәсілі, рұқсат етілген қызу деңгейі, тексеру, қолданыс мерзімі т.с.с. көрсетілген нұсқаулары болуға тиіс Бұл нұсқауларды міндетті түрде орындау керек.	ПІДКЛЮЧЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГНУЧКОГО ШЛАНГУ Необхідно використовувати лише атестований шланг згідно діючих місцевих стандартів. Шланг довжиною 1000 мм рекомендується для підключення, яке зображене на мал. Термостійкість з'єднувального шлангу повинна складати як найменше 100°C. Кожен шланг повинен мати інструкції з підключення, припустимого нагріву, строку служби, тощо. Необхідно беззаперечно дотримуватися даних інструкцій.



1. Connection ending 2. Knee 3. Connection hose (connection from the right) 4. Connection hose (connection from the left) 5. Fixing clamp 6. Back cover of the cooker	1. наконечник подвода газа 2. колено 3. шланг газовый (подвод с правой стороны) 4. шланг газовый (подвод с левой стороны) 5. пряжка крепёжная 6. задняя стена плиты	1. Газ берілімінің ұштығы 2. Келте құбыр 3. Газ түтігі (оң жақтан келтіру) 4. Газ түтігі (сол жақтан келтіру) 5. Қапсырма 6. Құрылғының артқы қабырғасы	1. заключна частина з'єднання 2. коліно 3. з'єднувальний шланг (праве підключення) 4. з'єднувальний шланг (ліве підключення) 5. фіксуєча скоба 6. кришка задньої стінки плити
IMPORTANT PRECAUTION In case of left side connection (seen from the front) the hose must be connected by means of a clamp fixed in the back cover opening. You will find the fixing clamp in the accessory kit.	ВНИМАНИЕ! При подводе газа шланг нужно обязательно прочно закрепить крепёжной пряжкой, которая защёлкнута в отверстие на заднем кожухе плиты. Крепёжная пряжка входит в комплект принадлежностей плиты.	МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУ Егер сол жақтан жалғасаңыз (алдыңғы жағынан қарағанда) түтікті артқы қабырғаға орнатылған қапсырманың көмегімен бекіту керек. Қапсырманы керек-жарақтар жинағынан аласыз.	ВАЖЛИВЕ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ У випадку лівостороннього підключення (якщо дивитися з фронту), шланг необхідно підключити за допомогою затискача, який зафіксовано в отвір кришки задньої сторони плити. Фіксований затискач ви знайдете в додатковому комплекті.
NOTICE The range is a Class I appliance according to the electric current injury prevention degree and must be interconnected with the mains protective conductor.	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Электрогазовая плита является прибором I класса степени защиты перед травмами электрическим током и должен быть соединен с предохранительным кабелем электрической сети.	ЕСКЕРТУ Бұл электр тоғынан жарақат алудан қорғау деңгейінің I-ші сыныбына жататын құрылғы болып табылады және электр торабының сақтандырғыш сыммен қосылуға тиіс.	УВАГА Електрична плита – це споживач класу I згідно з рівнем охорони від враження електричним струмом, і його слід під'єднати до запобіжного провідника електричної мережі.
CONNECTION TO THE MAINS POWER NOTE 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.	ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ ВНИМАНИЕ! 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,	ПЛИТАНЫ ЭЛЕКТРГЕ ҚОСУ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Електргаз плитасы I-класының аспабы болып табылады (электр тоғының соғуынан қорғау дәрежесіне сәйкес) және электр желісінің жерлендіру желісімен жалғануы керек. • жеке сыммен нөлдендіру • жерлендіру және ток қорғауы • Осы үлгідегі плиталары жеңіл қолжетімді болуы керек розеткасы арқылы электр желісіне қосу үшін айыры бар келтіруші шнұрымен (жерлендіру байланысы бар) жабдықталған. • Егер плитаның номинальді қуаты 2 кВт-тан асса, онда аспапты электржеліге қосылуы жеке желімен орындалған розетка арқылы қосуды ұсынамыз.	ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ПРИМІТКА Комбінована плита відноситься до Класу I щодо запобігання враження струмом, тому повинен бути заземленим. Підключення повинен проводити лише кваліфікований фахівець. • Прилад обладнано кабелем для підключення до електромережі. • Для приладів з потужністю, що перевищує 2 кВт, рекомендується використовувати додаткову коробку з 16 А автоматичним вимикачем. • Електророзетка, в яку вмикається прилад, повинна бути доступної в будь-який час. • Пошкоджений електрокабель необхідно негайно замінити на

	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.	Осы келтіруші желісі іске қосылатын плитаның тұтынатын қуатына сәйкес келуі керек және 16А ток қорғауы бар сақтандырғыш элементімен қорғалуы керек.	новый.
CAUTION Make sure that the power cord is installed in such way to avoid touching hot parts of the cooker (exhaust at the back side, bottom part of the hob). High temperature could cause damage to the insulation.	ВНИМАНИЕ! Следите за тем, чтобы электрический подводящий провод не касался горячих частей плиты (труба отвода на задней стене плиты и нижняя часть варочного стола), при прикосновении к которым может произойти повреждение изоляции провода. Повреждённый шнур должен быть заменён на новый, такого же исполнения с изолированными жёсткими концами.	HAZAR AUDARYŲYZ! Электр келтіруші шнұры 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.	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ Упевніться, що електрокабель розміщено так, що він не торкається гарячих частин плити (вихідний отвір на задній стінці, нижня частина варильної поверхні). Висока температура може спричинити пошкодження ізоляції.
BURNER SETTINGS	РЕГУЛИРОВКА ГАЗОВЫХ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК	ГАЗ ПІСІРУ ШІЛТЕРЛЕРІН РЕТТЕУ	НАСТАНОВНІ ПАРАМЕТРИ КОНФОРОК
MINIMUM OUTPUT ADJUSTMENT Before starting any adjustments disconnect the appliance from the mains power supply. Adjustments must be carried out with the tap at the "SAVING" position. The minimum gas output is correctly adjusted when the inner cone of the flame arrives at the height of 3 to 4 mm. If this is not the case, first remove the tap knob and then tighten or loosen the screw C, depending on whether the flame is to be reduced or increased. For butane/propane the screw C must be fully screwed in.	РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ При выполнении регулировки отсоедините плиту от электросети. Минимальная мощность газовой варочной горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм. Сняв ручку крана, но предварительно установив её в положение „МАЛОЕ ПЛАМЯ“, можно отрегулировать мощность пламени горелки, завинчивая или отвинчивая винт С (рис. 15). При переналадке плиты на пропан-бутан винт С должен быть завинчен до упора.	МИНИМАЛЬДІ ҚУАТЫН РЕТТЕУ Реттеді орындау барысында плитаны электр желісінен ажыратыңыз. Газ пісіру шілтерінің минимальді қуаты, егер жалынның ішкі конусы 3-тен 4 мм-ге дейін биіктікке жететін болса, дұрыс реттелген болып есептеледі. Шүмектің тұтқасын шешіп, бірақ алдын ала оны «ШАҒЫН ЖАЛЫН» қалпына орнатып, С бұрандасын бұрап жауып немесе бұрап шешіп, шілтер жалынының қуатын реттеуге болады. Плитаны пропан-бутанға қайта реттеу барысында С бұрандасы тірекке дейін бұралуы керек.	МІНІМАЛЬНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ Перед будь-яким регулюванням вимкніть прилад з електромережі. Регулювання необхідно виконувати при розміщенні газового крану в положенні „ЗБЕРЕЖЕННЯ“. Мінімальна газова потужність відрегульована правильно, коли внутрішній конус полум'я досягає висоти від 3 до 4 мм. У іншому випадку спочатку зніміть ручку крана, а потім затягніть або послабте гвинт С (незахищений кран, захищений кран), залежить від того, чи полум'я зменшене чи збільшене. Для бутана/пропана гвинт С повинен бути повністю загвинченим.



CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS	ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА	ПЛИТАНЫ ГАЗДЫҢ БАСҚА ТҮРІНЕ ҚАЙТА РЕТТЕУ	ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ
Conversion of cooker to another type of gas can be performed only by qualified technician. Adhere to the following procedure: • Change nozzles of all hob burners; • Adjust or change gas pressure regulator if installed; • Adjust oven and grill burner primary air; • Adjust SAVING power position of hob burners; • Stick new gas setting label with relevant nozzle information;	Переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только специалист уполномоченной сервисной организации. При переналадке необходимо выполнить: • замену сопел всех горелок (см. таблицу), • регулировку минимальной потребляемой мощности горелки духовки и гриля в позиции „МАЛОЕ ПЛАМЯ“, • наладку или, возможно, замену регулятора давления газа (если он вообще установлен на подводящем газопроводе), • первоначальный заводской типовой щиток заменить новым, поставляемым совместно с комплектом сопел, • о проведении данной операции сделать соответствующие записи в “Гарантийном талоне”.	Плитаны газдың басқа түріне қайта реттеуді тек уәкілетті сервистік ұйымының маманы орындай алады. Қайта реттеу барысында мыналарды орындау қажет: • барлық шілтерлердің бүріккіштерін ауыстыру (кестені қараңыз), • газ қысымының реттегішін қайта реттеу немесе, мүмкін, ауыстыру (егер ол келтіруші газ құбырында орнатылған болса), • «ШАҒЫН ЖАЛЫН» тұғырында барлық шілтерлердің минимальді тұтынатын қуатын реттеу, • бастапқы зауыттық үлгі қалқаншасын бүріккіштер жиынтығымен бірге жеткізілетін жаңасымен ауыстыру, • осы операциялардың жүргізілгені туралы «Кепілдік талонында» тиісті жазбалар жасау.	Підключення приладу до іншого типу газу повинен проводити лише кваліфікований фахівець. При цьому необхідно притримуватися наступного: • Поміняйте усі форсунки конфорок варильної поверхні; • Відрегулювати або змінити регулятор газового тиску, якщо він є; • Відрегулювати положення „ЗБЕРЕЖЕННЯ“ конфорок варильної поверхні; • Наклейте нову етикетку параметрів газу з відповідною інформацією про форсунки.
LEVELING THE APPLIANCE	РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫҢ БІІКТІГІН РЕТТЕУ	ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ
Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.	Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х	Плитаны көлденең қалпына орнату немесе оны биіктігі бойынша реттеу плитаның керек-жарақтары	(лише в деяких моделях) Варильну поверхню плити необхідно вирівняти горизонтально за допомогою

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.	регулируемых винтов, которые входят в состав принадлежностей 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.	жиынтығына кіретін 4 реттегіш бұрандасы көмегімен орындалады. ПРОЦЕСС - Плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шығыңыз, - плитаны бір жағына еңкейтіңіз, - реттегіш бұрандаларын осы жағындағы бөлгіштің алдыңғы және артқы саңылауларына бұрап тастаңыз, - плитаны қарсы жағына еңкейтіңіз де, сол тәрізді түрде бұрандаларды плитаның екінші жағына бұрап тастаңыз, - плитаны орнына қойыңыз да, плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шыққан кеңістіктен бұрайтын аспап көмегімен оны көлденең қалпына реттеңіз.	4 гвинтів, що додаються до приладу. ПРОЦЕС - Зніміть ящик плити; - Нахиліть плиту на одну сторону; - Завинтіть пластикові гвинти в перекладину основи та зафіксуйте в потрібному положенні; - Нахиліть плиту на протилежний бік та зафіксуйте гвинти на іншій стороні; - Вирівняйте прилад за допомогою шуруповерта зі сторони ящика, або повертаючи вирівнюючі гвинти за допомогою шестигранного ключа; - Процедура менш ускладнена, якщо виконана за допомогою вирівнюючих гвинтів.
NOTE Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.	ПРИМЕЧАНИЕ Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.	ЕСКЕРТПЕ Плитаны биіктігі бойынша реттеу міндетті талап болып табылмайды және тек қажетті жағдайда орындалады.	ПРИМІТКА Вирівнюючі гвинти непотрібні при допустимій висоті та правильному горизонтальному положенні.
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.	ВНИМАНИЕ! Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий.	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Зауыт-әзірлеуші бұйымды өндіру барысында көп емес инновацияларға құқығын өзіне қалдырады.	ПРИМІТКА Виробник залишає за собою право на внесення незначних змін в інструкції, які не впливають на функціонування приладу.

UA	Конфорка	Маленька	Середня	Експрес
	Номинальная мощность(кВт)	0,9	1,6	2,45
	Природний газ G 20 – 1,3 кПа (13 мбар)			
	Діаметр форсунки (mm)	0,83	1,12	1,37
	Природний газ G 20 – 2 кПа (20 мбар)			
	Діаметр форсунки (mm)	0,77	1,01	1,22
	Пропан-бутан G 30 - 3 кПа (30 мбар)			
	Діаметр форсунки (mm)	0,50	0,66	0,83

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

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	КЕРЕК- ЖАРАҚТАРЫ	ПРИЛАДДЯ	KN55120A	KN57225A KN57325A KN55225A
Wire shelf	Решётка (шт.)	Тор	Решітка	+	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	Пісіру науасы	Деко для випікання	+	+
Grill pan	Противень глубокий (шт.)	Шұңғыл таба	Деко для гриля	+	+
Set of adjustable feet	Регулировка высоты плиты	Плита биіктігін реттеуге арналған реттеу бұрандалары (жиынтық)	Регулюючі ніжки	+	+
Telescopic oven guides (1level)	Телескопические направляющие	Телескопиялық бағыттауыштар	Телескопічні спрямовувачі		+
Nozzle Propane-butane G 30 – 30 mbar	Комплект форсунки Пропан-бутан - G 30 – 30 мбар	G 30 – 30 мбар пропан-бутанға бүріккіштері жинағы	Комплект сопел для переналадки на G30 -3,0 кПа (30мбар)	+	+
Nozzle Natural gas G20 -13 mbar	Комплект форсунки природий газ G20 -13 мбар	G20-13 мбар (G20 -13мбар) табиғи газы бүріккіштері жинағы	Комплект сопел для переналадки на G20 -13 мбар	+	+

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ				
COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER	ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ	ЭЛЕКТРГАЗ ПЛИТАСЫ	KN55120A	KN55225A	KN57225A	KN57325A
Dimensions: height / width / depth (mm)	Размеры плиты: высота / ширина / глубина (мм)	Плитаның көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі	850 / 500 / 605			
Package dimensions: height/ width / depth (mm)	Размеры упаковки: Высота/ширина/ глубина (мм)	Ораудың көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	950 / 500 / 605			
Hotplates	Горелки	Шілтерлер				
Burner input power	Горелки	Шілтерлер				
Left front (kW)	левая передняя (малая) (кВт)	сол жақ алдыңғы (шағын) (кВт)	1,00	1,00	1,00	1,00
Left rear (kW)	левая задняя (средняя) (кВт)	сол жақ артқы (ортаншы) (кВт)	1,75	1,75	1,75	1,75
Right rear (kW)	правая задняя (большая) (кВт)	оң жақ артқы (үлкен) (кВт)	2,7	2,7	2,7	2,7
Right front (kW)	правая передняя (средняя) (кВт)	оң жақ алдыңғы (ортаншы) (кВт)	1,75	1,75	1,75	1,75
Oven	Духовка	Духовка				
Top heater (kW)	Нагревательный элемент верхний (кВт)	Жоғарғы жылытқыш элементі (кВт)	0,75	0,75	0,75	0,75
Bottom heater (kW)	Нагревательный элемент нижний (кВт)	Төменгі жылытқыш элементі (кВт)	1,10	1,10	1,10	1,10
Grill heater (kW)	Нагревательный элемент гриля (кВт)	Грильдің жылытқыш элементі (кВт)	1,85	1,85	1,85	1,85
Circular heater (kW)	Нагревательный элемент круговой (кВт)	Айналма жылытқыш элементі (кВт)			2,00	2,00
Oven fan (W)	Двигатель вентилятора (Вт)	Желдеткіш қозғалтқышы (Вт)	30-40	30-40	30-40	30-40
Oven light (W)	Освещение духовки (Вт)	Духовканың жарық түсіруі (Вт)	25			
Min. / max. oven temperature	Миню / макс. температура в духовке	Духовкадағы min. / max. температурасы	50 - 250°C			
Voltage	Присоединение к электрической сети	Электр желісіне қосылу	230 V~			
Input power (kW)	Номинальная мощность электрических частей плиты (кВт)	Плитаның электр бөліктерінің номинальді қуаты (кВт)	2,0	2,0	3,2	3,2
Total power input – gas (kW)	Номинальная мощность – газ [кВт]	Номинальді қуаты – газ (кВт)	7,20	7,20	7,20	7,20
Gas type	Вид и давление газа	Газдың түрі мен қысымы	G 20 - 20 mbar / G20 -20 мбар Устройство регулируется в зависимости значения на этикетке.			
Cat.	Категория	Санаты	II 2H3V/P			

UA		
ТЕХНІЧНІ ДАНІ		
КОМБІНОВАНА ПЛИТА	KN55120A	KN57325A
Розміри: Висота / ширина / глибина (мм)	850 / 500 / 605	
Розміри упаковки: Висота / ширина / глибина (мм)	950 / 500 / 605	
Варильна поверхня		
Варильна поверхня		
Ліва передня (кВт)	0,90	0,90
Ліва задня (кВт)	1,60	1,60
Права задня (кВт)	2,45	2,45
Права передня (кВт)	1,60	1,60
Духовка		
Верхній нагрівач (кВт)	0,75	0,75
Нижній нагрівач (кВт)	1,10	1,10
Інфрачервоний нагрівач (кВт)	1,85	1,85
Нагрівач навколо вентилятора (кВт)		2,00
Вентилятор духовки (Вт)	30-40	30-40
Освітлення духовки (Вт)	25	25
мін./макс. температура духовки	50-250°C	
Напруга	230 V~	
Приєднувальна потужність (кВт)	2,0	3,2
Загальна приєднувальна потужність – газ (кВт)	6,55	6,55
Тип газу	G20 -20 мбар Устройство регулируется в зависимости значения на этикетке.	
Категорія	II 2H3	II 2H3

INFORMATION LIST	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ				
Manufacturer	Изготовитель				
Model	Модель	KN55120A	KN55225A	KN57225A	KN57325A
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – Самой эффективной B C D E F G – Наименее эффективной	A	A	A	A
Energy consumption (kWh) 	Затрата энергии 	0,79			
Time (min)	Час (хвил.)	53,1			
Energy consumption (kWh)  / 	Затрата энергии  / 	0,79	0,79	0,79	0,79
Time (min)	Час (хвил.)	47	47	44,3	44,3
Useful volume (liters)	Полезный объем духовки в литрах	48	48	48	48
Oven size	Объем духовки :				
small	МАЛЫЙ				
MEDIUM	СЕРЕДНИЙ	←	←	←	←
large	БОЛЬШОЙ				
Noise level (db)	Пгромкость (дБ)	46	46	46	46
Standby- power consumption (W)	Наименьшее затрата энергии				2
Largest baking pan area (cm ²)	Площа найбільшого противень	1230			

АҚПАРАТТЫҚ ПАРАҒЫ	ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ				
Өзірлеуші	Виробник				
Моделі	Модель	KN55120A	KN55225A	KN57225A	KN57325A
A – Ең тиімді B C D E F G – неғұрлым аз тиімді	A – найбільш ефективний B C D E F G – найменш ефективний	A	A	A	A
Энергияны тұтыну 	Споживання електроенергії (кВт/год.) 	0,79			
Стандартты жүктеу барысында даярлау уақыты (мин)	Час (хвил.)	53,1			
Энергияны тұтыну  / 	Споживання електроенергії (кВт/год.) 	0,79	0,79	0,79	0,79
Стандартты жүктеу барысында даярлау уақыты (мин)	Час (хвил.)	47	47	44,3	44,3
Литрлердегі духовканың пайдалы көлемі	Корисний об'єм (літри)	48	48	48	48
Духовканың көлемі	Розмір духовки				
ШАҒЫН	МАЛИЙ				
ОРТАША	СЕРЕДНІЙ	←	←	←	←
ҮЛКЕН	ВЕЛИКИЙ				
Шу деңгейі (дБ)	Рівень шуму (дБ)	46	46	46	46
Энергияның неғұрлым аз шығыны (Вт)	Резервна споживаюча потужність (Вт)				2
Терең ұаңылтыр табаның алаңы (см²)	Площа найбільшого деко для випікання (см²)	1230			

SERIAL NUMBER X XX X XXXX X.....Year of production XX.....Week of the year X.....Purpose of usage of appliance XXXX.....Sequence of product in the week	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX X..... Год производства XX..... Неделя года производства X.....Цель использования продукта XXXX..... Порядковый номер продукта в партии, выпущенной за неделю.	СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ X XX X XXXX X..... Өндірілген жылы XX..... Өндірілген жылының аптасы X..... Өнімді пайдалану мақсаты XXXX..... Аптадағы шығарылған партиясындағы өнімнің реттік нөмірі.
--	--	--

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

SAP 325067

MORA MORAVIA s.p.o. Надражни 50, 783 66 Глубочки-Марианске Удоли, Чешская Республика
MORA MORAVIA, s.r.o., Nádražní 50, 783 66 Hlubočky-Mariánské Údolí, Czech republic
MORA MORAVIA s.p.o. Чеська Республіка 783 66 Глубочки-Марианске Удолі, Надражні 50

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

Уповноважений представник в Україні з інформаційних питань:
Представництво «Гореніє д.д.», Київ – 04050, вул. Миколи Пимоненка, 13-5А
тел. 0 800 300 024

