

MORA



AE44

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

GB

COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER

RU

BY

ПЛИТА ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ

KZ

ЭЛЕКТРГАЗ ПЛИТАСЫ

EN	RU	BY	KZ
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 газовых плит. Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном "Руководстве ...", и соблюдать их.		Құрметті сатып алушы! Сіз 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.
IMPORTANT PRECAUTIONS	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ		ЖАЛПЫ ҰСЫНЫМДАР
• This appliance is not connected to a kitchen hood. It must be installed and connected according to the standing regulations and relevant installation instructions. Special attention is drawn on room ventilation requirements. • Make sure the technical information regarding gas type and voltage indicated on the rating plate agree with the type of gas and voltage of your local distribution system. • The product is assembled and set up by the manufacturer to the data on the type label. • An omni - polar curcuit - breaker must be installed before the appliance, with a between - contact spacing of 3 mm or more (mark in the following text as main switch). • Before cleaning or repairing of appliance switch off main switch. • 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.	• Данный прибор должен быть установлен, подключен и введён в эксплуатацию в соответствии с требованиями данного "Руководства...", стандартами и нормами, действующими в стране Покупателя. • Плита не присоединяется к устройству для отвода продуктов сгорания, поэтому особое внимание необходимо обратить на вентиляцию помещения. • Проверьте, соответствуют ли данные о виде газа и напряжения, указанные на заводском типовом щитке, виду и давлению газа Вашей распределительной газовой сети и напряжению электрической сети. • Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию, ремонт, а также переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора. • О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации обязан сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“ с обязательным подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей „Гарантийный талон“ будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются. • Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период. • Устройство регулируется в зависимости от значения на этикетке. • Для переналадки плиты на пропан-бутан необходимо выполнить замену сопел, которые поставляются по специальной заявке.		• Осы аспап осы «... құралдың», Сатып алушының елінде қолданыстағы стандарттар мен нормалардың талаптарына сәйкес орнатылуы, іске қосылуы және пайдалануға енгізілуі керек. • Плита жану өнімдерін бұруға арналған құрылғыларына түйістірілмейді, сондықтан ерекше назарды жайдың желдетілуіне аудару қажет. • Зауыттық үлгі қалқаншада көрсетілген газ бен кернеудің түрі туралы деректері Сіздің белгіш газ желісінің газы мен электр желісі кернеуінің түрі мен қысымына сәйкес келетінін тексеріңіз. • Плитаны жинақтау, іске қосу, пайдалануға енгізу, жөндеу, сондай-ақ плитаны газдың басқа түріне қайта жөндеуді тек тиісті Мемлекеттік қадағалау қызметтерінің рұқсаты (лицензиясы) бар уәкілетті сервистік ұйым ғана орындай алады. • Осындай операцияларды жүргізу туралы уәкілетті сервистік ұйымының маманы міндетті түрде мөрі мен қолы қойылған растауы бар «Кепілдік талонына» тиісті жазбалар жазуы керек. Осындай жазбалардың болмаған жағдайында «Кепілдік талоны» жарамсыз болып саналады және кепілдік жөндеуі жөніндегі міндеттемелер алынып тасталынады. • Плитаны пайдалануға енгізетін уәкілетті сервистік ұйымы одан әрі оның техникалық қызмет көрсетуін жүргізуі және, қажет болған жағдайда, жөндеуді кепілдік кезеңде орындауы керек. • Құрылғы заттаңбадағы мәніне қатысты реттеледі. • Плитаны пропан-бутанға қайта реттеу барысында арнайы сұраныс бойынша жеткізілетін солпоның

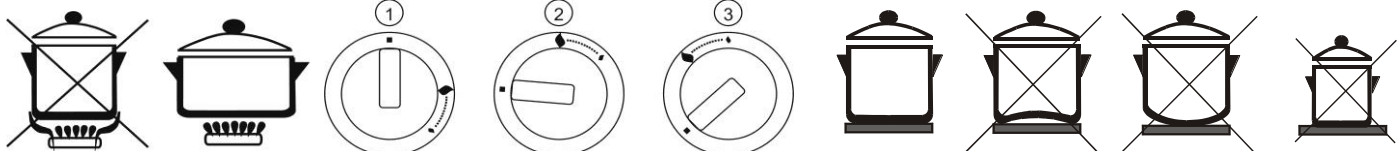
• It is recommended to have the appliance checked by the authorized service personnel every two years. Such professional maintenance will extend the useful life of the appliance. • If you should smell gas, immediately shut the gas pipe cock and cut the gas supply. In such cases the appliance may be used only after the cause of such gas escape is discovered and removed by qualified personnel and the room thoroughly ventilated. • When using gas for cooking, heat and moisture are generated into the room, so make sure it gets sufficient air supply: keep a window open or install a mechanical ventilation device (a vapor hood with mechanical extraction). Prolonged operation of the appliance may require extensive ventilation, for instance opening the window or boosting the performance of the hood with a mechanical fan. • The appliance requires a minimum air admission of 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. • In change of the environment for which the appliance is designed, with a transient risk of fire or blast (e.g. at linoleum or PVC gluing, working with paints, etc.), the appliance must be put out of service in time, prior to the risk. • Do not place any combustible objects on the appliance or at a distance shorter than its safety distance (the shortest distance of an appliance from combustible items is 750 mm in the direction of main radiation and 100 mm in other directions). • Do not 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.	• 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 отопления помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки. • Предупреждаем, что вблизи горелок плиты, нагревательных элементов духовки, в ящике для хранения принадлежностей плиты, на самой плите и на расстоянии меньше, чем безопасное расстояние, не должны находиться предметы из горючих материалов. • Наименьшее расстояние между плитой и горючими материалами в направлении основного теплового излучения может быть 750 мм, в остальных направлениях - 100 мм. • Не закрывайте крышку плиты до тех пор, пока горелки горячие. • Если плита не работает, следите за тем, чтобы все выключатели были выключены, а газовые краны закрыты. • При любой манипуляции с плитой (при очистке плиты и при ремонте), помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети, вытащив подводящий шнур из розетки). • В случае, если плита не будет эксплуатироваться дольше 3-х дней, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Если же плита не эксплуатировалась дольше 3-х месяцев, то рекомендуем перед вводом в эксплуатацию испытать все её функции. • В случае, если почувствуете запах газа, немедленно закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Плитой можно пользоваться вновь только после выяснения причины утечки газа, её устранения (специалистом уполномоченной сервисной организации) и проветривания помещения. • При обнаружении неисправности газовой или электрической части плиты не рекомендуем проводить ремонт самостоятельно. Отключите плиту и воспользуйтесь услугами уполномоченной	ауыстыруын орындау қажет. • Табиғи газда жұмыс істейтін плиталар үшін газ қысымын реттеуішісін орнатуға рұқсат етіледі. Пропан-бутанда жұмыс істейтін плиталар үшін баллондағы газ қысымы реттеуішін орнату Сатып алушының еліңде қолданыстағы нормаларына толық сәйкестікте орындалуы керек. • Плита тек тағамды жылу даярлау үшін арналған. Плитаны жайды жылыту мақсатында пайдалануға рұқсат етілмейді, себебі бұл шектен тыс жылу жүктемесі болғандықтан плитаның функциясын бұзуға алып келуі мүмкін. • Плитаның шілтерлеріне, духовканың қыздырғыш элементтеріне жақын, плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшіктерінде, плитаның өзінде және қауіпсіз қашықтықтан аз қашықтықта жанғыш материалдарынан жасалған заттар болмауы керектігін ескертеміз. • Плита мен жанғыш материалдары арасындағы негізгі жылу сәулеленуі бағытындағы ең аз арақашықтығы 750 мм, ал басқа бағыттарда - 100 мм болуы мүмкін. • Плитаның қапағын шілтер ыстық болып тұрғанда жаппаңыздар. • Егер плита жұмыс істемей тұрса, барлық сөндіргіштер сөндірілгенін, ал газ шүмектері жабылғанын қадағалаңыз. • Күнделікті пайдаланудан басқа плитамен кез келген басқа әрекеттер (плитаны тазалау және оны жөндеу жағдайында) барысында газ құбырында орналасқан газ беру шүмегің жабыңыз да, плитаны электр желісінен ажыратыңыз (келтіруші шнуры розеткадан алынып тасталуы керек). • Егер плита 3 күннен артық пайдаланылмайтын жағдайда, газ құбырындағы орналасқан газ беру шүмегің жабыңыздар. Егер плита 3 айдан көп пайдаланылмаған болса, онда пайдалануға енгізер алдында оның барлық функцияларын сынап көруді ұсынамыз. • Егер газдың иісін сезген жағдайда, жедел газ құбырында орналасқан газ беру шүмегің жабыңыз. Плитаны қайтадан газдың кему себебін анықтағаннан, оны жойғаннан (уәкілетті сервистік
--	--	---

- 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 or hot plates are still hot. - The manufacturer declines responsibility for any damage caused by violating the instructions and recommendations set herewith. - Do not use pressure vapor cleaner for cleaning the appliance. - Cooker may only be installed against non inflammable back wall. - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Life of the appliance: 10 years	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 воздухоочиститель с отводом продуктов сгорания и испарений из помещения. При долговременной и интенсивной работе плиты необходимо обеспечить дополнительную вентиляцию, например, открыв окна, хорошо проветрить помещение или увеличить мощность вентилятора воздухоочистителя. - Необходимый минимальный подвод воздуха должен быть 2 м³/час в расчёте на каждый кВт мощности. - Завод-изготовитель не рекомендует применять какие-либо дополнительные устройства для предупреждения гашения пламени варочных горелок или для повышения их эффективности. - Для безопасной и долговременной работы плиты рекомендуем один раз в 2 года обращаться в уполномоченную сервисную организацию с просьбой о проведении периодического контроля функций плиты и её технического обслуживания. - Если же в линии подвода газа к плите установлен фильтр очистки газа, то его необходимо вычистить или, при необходимости, заменить. Срок службы изделия: 10 лет	уёймының маманымен) және жайды желдетіп алғаннан кейін ғана пайдалануға болады. - Плитаның газ немесе электр бөлігінің ақауын айқындаған жағдайда біз жөндеуді өз бетімен жүргізуді ұсынбаймыз. Плитаны өшіріңіз де, уәкілетті сервистік ұйымы маманының қызметімен пайдаланыңыз. - Герметикалығына сынақ жүргізуге немесе газдың кему орын от арқылы іздеуге рұқсат етілмейді. - Плита орнатылған жайдың кеңістігін өзгертуі мүмкін жұмыстар жүргізілетін, яғни өрттің туындауы немесе жарылыс болуы (мысалы, линолеум төсеу кезінде, бояу, желімдермен жұмыс барысында) мүмкін жұмыстар жүргізілсе, плитаны сөндіріп қою қажет. Плитаны іске қосу және онымен қайтадан жұмыс істеуді тек жұмыстарды аяқтағаннан және жайды мұқият желдеткеннен кейін орындауға болады. - Газ отынында жұмыс істейтін тұрмыс аспабын пайдалану жағдайында ол орнатылған жайда жылулық пен ауа ылғалдығы ұлғаяды. Сондықтан осы жайда жеткілікті желдетуді қамтамасыз ету қажет. Терезе, желдеткіш ашық болуы керек, немесе жайдан жану өнімдері мен булануды бұрып жіберуі бар ауа тазартқышы орнатылу керек. Плитаның ұзақмерзімді және үдемелі жұмыс істеу жағдайында қосымша желдетуді қамтамасыз ету керек, мысалы, терезелерді ашып, жайды жақсы желдету керек немесе ауа тазартқышы желдеткішінің қуатын ұлғайту керек. - Ауаның қажетті минимальді жеткізілуі қуаттың әр кВт есептеуінде 2 м³/сағ. болуы керек. - Зауыт-әзірлеуші пісіру шілтерлер жалынын сөндіруді ескерту үшін немесе олардың тиімділігін жоғарылату үшін қандай да бір қосымша құрылғыларды пайдалануды ұсынбайды. - Плитаның ұзақмерзімді және үдемелі жұмыс істеуі үшін 2 жылда бір рет уәкілетті сервистік ұйымына плита функциясының мерзімдік бақырылау мен техникалық қызмет көрсетуін жүргізу туралы сұраумен өтініш жасау керек. - Егер газды плитаға жеткізу желісінде газды тазалау сүзгісі орнатылған бола, онда оны тазарту немесе, қажет болған жағдайда, ауыстыру қажет. Бұйымның қызметі ету мерзімі: 10 жыл
--	--	---

CONTROL ELEMENTS OF THE RANGE	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	БАСҚАРУ ПАНЕЛІ
- Left front burner control knob - Left rear hot plate control knob - Control knob of the right rear burner - Control knob of the right front burner - Temperature selector - Oven function knob - Thermostat function signal lamp - Power on indicator - High voltage gas ignition switch - Timer	- Кнопка управления левой передней горелки - Кнопка управления левой задней электрической плитки. - Кнопка управления правой задней горелки. - Кнопка управления правой передней горелки. - Ручка термостата духовки. - Переключатель функции духовки. - Сигнальная лампочка термостата. - Сигнальная лампочка состояния работы духовки. - Электроподжиг - Таймер	- Сол жақ алдыңғы шілтерді басқару кнопкасы - Электр плитасының сол жақ басқару кнопкасы - Оң жақ артқы шілтердің басқару кнопкасы - Оң жақ алдыңғы шілтердің басқару кнопкасы - Духовка термостатының тұтқасы - Духовка функциясын ауыстырып қосқышы - Термостаттың дабылдық лампышасы - Духовканың жұмыс істеу қалпының дабылдық лампышасы - Электртұтатқышы - Таймер
BEFORE FIRST USE	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА
- 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 разрешается очищать и демонтировать другие части плиты, о которых не указано в главе «Очистка».	- Бірінші пайдаланар алдында плитадан барлық орау заттарын алып тастау қажет. - Ораудың түрлі бөлшектері мен элементтері қолданыстағы өкімдері мен ұлттық директиваларына сәйкес пайдаға асыруға жатады. - Пайдаланар алдында плита мен керек-жарақтарды тазарту ұсынылады. Тазартылған беттерін құрғатқаннан кейін бас қосқышын іске қосып, мына нұсқауларға сәйкес функцияларын тексеру керек. - Ескерту: «Тазарту» тарауында көрсетілмеген плитаның басқа бөліктерін тазалауға және бөлшектерге рұқсат етілмейді.

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 вентилирование помещения, чем отстранится консервация и запаха духовки перед первым печением.	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 духовканың иісі кетіріледі.
OPERATION	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ	ПЛИТАҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ
CAUTION: - The appliance is not a toy and may be operated only by adult persons in accordance with these instructions. Do not leave small children without supervision in a room where the appliance is installed. - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. - Electric and gas combined cooker is an appliance whose operation requires supervision. - The maximum baking pan load inserted in guides is 3 kg, and the maximum baking pan load placed on a grid is 7 kg. - The baking plates and roasting pans are not designed for a long-term storage of food (exceeding 48 hours). For longer storage use convenient dishes.	ПРЕДУПРЕЖДАЕМ! - Плиту могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрогазовой плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!! - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. - Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором. - Электрогазовая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации. - Вес противня с приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг, а устанавливаемого на решётку - максимально 7 кг. - Противни из принадлежностей плиты не предназначены для длительного хранения пищи (не больше 48 часов). Для длительного хранения пищи используйте соответствующую для этой цели посуду.	ЕСКЕРТЕМІЗ! - Плитаға тек үлкендер ғана қызмет көрсете алады! Газ плитасы орнатылған жайда балаларды қараусыз қалдыруға тыйым салынады!!! - Аспап төмен физикалық, сезінушілік немесе ақылы қабілеттері бар тұлғалармен (балаларды қоса алғанда) немесе оларда өмірлік тәжірибесі мен білімі болмаған жағдайда, егер олар бақылауда болмаса не қауіпсіздікке жауапты тұлғалармен аспапты пайдалану туралы нұсқаулық алмаса, аспапты оларға пайдалануға болмайды. - Балалардың аспаппен ойнауын болдырмау үшін олар бақылауда болуы керек. - Электргаз плитасы – оны пайдалану кезеңінде тұрақты назар аударуды талап ететін аспап. - Духовканың қырлы жақтарының ойығы немесе торына салынатын дайындалып жатқан асы бар қаңылтыр табаның салмағы максимумды 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.

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.	ШІЛТЕРДІ ТҰТАТУ Кнопканы «максималды қуаты» тұғырына сол жаққа бұрыңыз да, газды сіріңке немесе оттықпен тұтатыңыз.
LIGHTING THE BURNERS WITH HIGH VOLTAGE GAS IGNITION KNOB Press the appropriate burner control knob slightly towards the appliance and turn it anti-clockwise to the „MAXIMUM POWER“ position. Now use another hand and press the gas ignition knob on the control panel and keep it pressed until it ignites the flame. Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies away after releasing the knob, repeat the whole procedure of igniting. Then set the knob to the desired position.	ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ЭЛЕКТРОПОДЖИГОМ Легко нажать на кнопку и поворачивать влево на позицию «МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ». Второй рукой нажать на кнопку электроподжига или нажать на кнопку на панели управления и придержать, пока искра не воспламенит горелку у плит, оборудованных электроподжигом прямо на рычаге управления.	ШІЛТЕНІ ЭЛЕКТРТҰТАТҚЫШЫМЕН ТҰТАТУ Кнопканы ақырын басып, сол жаққа қарай «максималды қуаты» тұғырына бұрау керек. Екінші қолмен тура басқару тұтқасындағы жоғарывольтті тұтатқыштың сөндірішімен жабдықталған плиталарының шілтесін ұшқын тұтандырғанға дейін, жоғарывольтті тұтатқыштың сөндірішіне басу керек.
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 СӨНДІРУ Шілтерлер жалынын сөндіру барысында шүмектің тиісті тұтқасын «сөндірілген» қалпына бұраңыз. шілтер жалыны сөндірілгенін қадағалаңыз.
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.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ Для приготовления блюд пользуйтесь более низкой и более широкой посудой. Обращайте внимание на то, чтобы пламя горелки нагревало дно сосуда и не выходило за его края . Газовые горелки плиты имеют разные размеры. Для полного (экономичного) использования мощности горелки применяйте посуду с рекомендуемыми диаметрами: - для малой горелки - от 120 мм до 160 мм, - для средней горелки - от 160 мм до 220 мм, - для большой горелки - от 220 мм до 280 мм	ДАЯРЛАУ Асты даярлау үшін неғұрлым төмен және неғұрлым кең ыдысты пайдаланыңыз. Шілтер жалыны ыдыстың түбін жылытатынына және оның шетіне шықауына назар аударыңыз. Плитаның газ шілтерлерінің түрлі көлемі бар. Шілтер қуатын толық (үнемді) пайдалану үшін ұсынылатын диаметрлері бар ыдысты пайдаланыңыз: - шағын шілтер үшін - 120 мм-ден 160 мм-ге дейін, - орташа шілтер үшін - 160 мм-ден 220 мм-ге дейін, - үлкен шілтер үшін - 220 мм-ден 280 мм-ге дейін.
ELECTRIC HOT PLATES Cooking plates has 6 step power regulation. At position “6” is maximum power, at position “1” minimum power. Power on signal lamp is on when any plate is on.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ Управление нагревательным элементом электроварочной зоны выполняется с помощью переключателя, имеющего 6-ти ступенчатую регулировку мощности. Наибольшая мощность электроварочной зоны будет достигнута на ступени “6”, наименьшая - на ступени “1”.	ПІСІРУ ПАНЕЛІН ПАЙДАЛАҢУ Электрпісіру аумағының қыздырғыш элементтерін басқару қуаттың 6 сатылық реттегіші бар ауыстырып қосқыш арқылы орындалады. электрпісіру аумағының неғұрлым үлкен қуаты «6» деген сатыда, ең азы – «1» деген сатыда қолжетімді болады.

RECOMENDATION FOR USING OF ELECTRIC HOT PLATES: • use the pots with flat base of a diameter at least equal to that of hot plate, so you reach maximum efficiency • when cooking cover pots if possible • use accumulated heat in the plate, switch it off some time before end of cooking • use cooking procedures with small quantity of water (pressure pot, stewing) • never use hot plates without pots	ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ: • Используйте кастрюли с ровным дном, которые плотно прилегают к поверхности и их диаметр соответствует диаметру горелок, только так можно достичь полного эффекта и соответствующее сбережение электроэнергии. • Во время приготовления блюд закрывайте кастрюли крышкой, мощность электроэнергии регулируйте так, чтобы не было необходимости снимать или отодвигать крышку. • Используйте остаточное тепло варочной панели для доведения блюда до готовности. • Не используйте варочные панели в иных целях.	ПІСІРУ ПАНЕЛІН ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРІ: • Түбі тегіс, аспап бетіне тығыз тиіп тұратын және олардың диаметрі шілтерлер диаметріне сәйкес келетін кастрюльдерді пайдаланыңыз, тек солай ғана толық нәтижеге және электрэнергиясының тиісті үнемделуіне қол жеткізуге болады. • Ас даярлау кезінде кастрюльдің қақпағын жабыңыз, электрэнергия қуатын қақпақты ашу немесе жабу қажеттілігі болмайтын етіп реттеңіз. • Асты дайындыққа жеткізу үшін пісіру панелінің қалдық қызуын пайдаланыңыз. • Пісіру панельдерін басқа мақсаттарда пайдаланбаңыз.
		
1. OFF 2. Maximum power 3. Saving	1. Выключено 2. Максимальная мощность 3. Экономиящий	1. Сөндірілген 2. Максимальді қуаты 3. Шағын жалын
OVEN SWITCHING ON AND OFF Select the desired function of the oven by the oven function knob. The knob can be turned in both directions. Set the temperature for food preparation by the thermostat knob within 50 °C - 250 °C. You must turn right by the thermostat knob - setting higher temperature. Turning back, the set temperature is reduced. Forcible overturning of the zero position will lead to the thermostat damage!	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 обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения. При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата.	ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ Плитаның духовкасын басқару термостат тұтқасымен және басқару панелінде орналасқан духовка функцияларын ауыстырып қосықышы тұтқасымен орындалады. Духовка ішінің температурасы таңдалған мөлшерде 50-ден 250°C-ға дейінгі диапазонда термостатпен қолдау көрсетіледі. Термостат тұтқасын тек оңға қарай, максималды температураға дейін және кері (орнатылған температура азаяды), нөлдік қалыпқа дейін бұрауға болады. Тұтқаны нөлдік қалыптан шығарып күштеп бұрау барысында термостаттың механикалық ақаулануы болуы мүмкін.

WARNING!

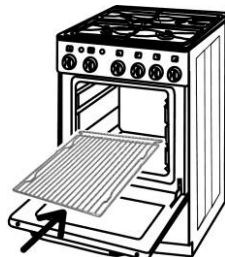
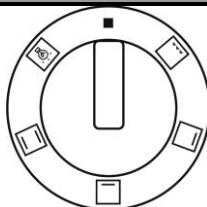
Do not cover oven bottom with aluminum foil, place on bottom oven tray, baking pan, container, food or food products. Coverage causes local overheating of the bottom surface of the bottom of the furnace and the furnace can be irreparably damaged by this behavior.

ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, поставьте на дно духовки поддон, противень, еду или продукты питания. Покрытие вызывает локальный перегрев нижней поверхности в нижней части, что может привести к непоправимому ущербу.

HAZAR AUDARYŲIZ!

духовой шкафтың түбін қалайы фольгамен жаппаңыз, духовканың түбіне қаңылтыр таба, тағам немесе тамақ өнімдерін салыңыз. Бүркеу төменгі бөлігіндегі төменгі бетінің жергілікті асып қызуды туындатады, бұл түзелмейтін шығынға алып келуі мүмкін.

INSERTING OF GRID IN THE OVEN**УСТАНОВКА РЕШЕТКИ В ДУХОВКУ****ТОРДЫ ДУХОВКАҒА ОРНАТУ****OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS****ФУНКЦИИ ДУХОВКИ****ДУХОВКАНЫҢ ФУНКЦИЯЛАРЫ**

Oven illumination being on in setting up all the oven functions

Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя

Духовканы жарықтандыру ауыстырып қосқыштың мына қалыптарының әрқайсысында іске қосылған.



Oven is heat by top and bottom heating element. The thermostat can be set to a temperature within 50 – 250 °C.

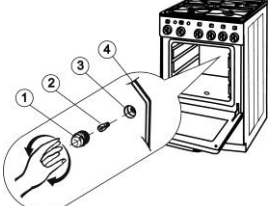
Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.

Духовканың жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерімен статикалық қыздыру. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.

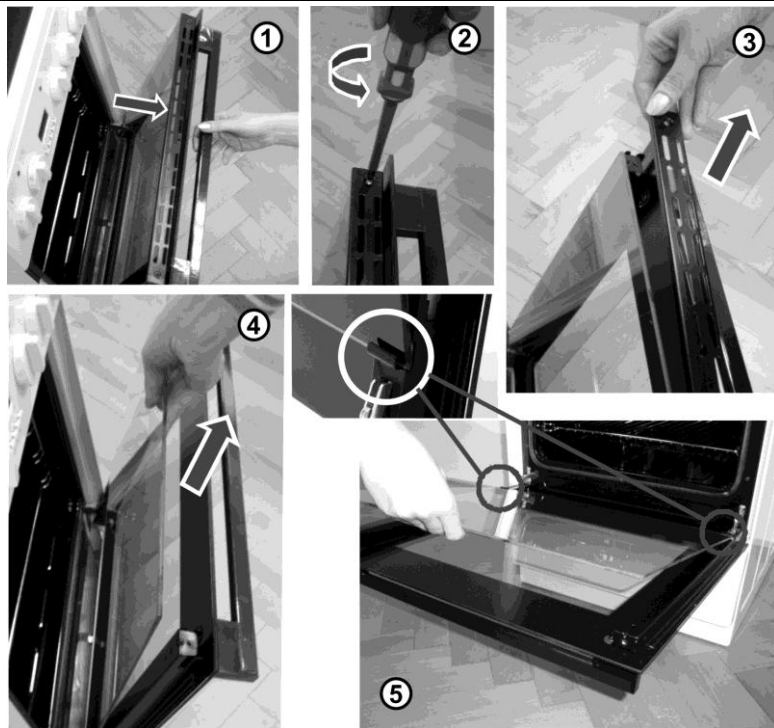
		
Oven is heat only by bottom heating element. Distribution of heat by convection, thermostat can be set to a temperature within 50 - 250 °C. Recommendation: The function is suitable for finishing of food that need higher temperature from the bottom.	Нижний нагревательный элемент. Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой).	Төменгі қыздыру элементі. Духовканың тек төменгі қыздырғышы жұмыс істейді. Осы режимді, егер Сізге тағамды төменнен (мысалы, жеміс толтырғышы бар шырынды ұн бұйымдарын пісіру) қыздырып пісіру қажет болған жағдайда таңдаңыз.
		
Oven is heat only by top heating element. Distribution of heat by convection, thermostat can be set to a temperature within 50 °C - 250 °C. Recommendation: The function is suitable for finishing of food that need higher temperature from the top or making a crust.	Нагрев духовки только верхним нагревательным элементом. Тепло передаётся естественной конвекцией. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.	Духовканы тек жоғарғы қыздырғыш элементтерімен қыздыру. Жылу табиғи конвенциясымен беріледі. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.
		
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. Термостат максимальді температураға қойылады.
RECOMMENDATIONS AND ADVISES For your guide we give the recommended temperatures of the oven space for typical food preparation.	РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ Для ориентации рекомендуем в зависимости от приготавливаемого блюда выбрать соответствующую температуру:	ҰСЫНЫСТАР МЕН КЕҢЕСТЕР Бағытта болу үшін даярланатын асқа қатысты тиісті температураны таңдауды ұсынамыз.
50 – 70 °C - drying	50 - 70°C - сушение	50 - 70°C - кептіру
80 - 100 °C - preservation	80 - 100°C - стерилизование	80 - 100°C - зарасыздандыру
130 - 150 °C - stewing	130 - 150°C - тушение	130 - 150°C - бұқтыру
180 - 220 °C - baking of daught	180 - 220°C - выпечка изделий из теста	180 - 220°C - қамырдан бұйымдарды пісіру
220 - 250 °C - meat roasting	220 - 250°C - приготовление мяса	220 - 250°C – етті даярлау
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	Точные температурные величины необходимо испытать для каждого типа блюд и способа приготовления. Перед приготовлением пищевых продуктов, необходимо в некоторых случаях духовку предварительно подогреть. Если температура еще недостаточная, светит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре - погаснет. Решетку, на которой поставлен противень или утятница, поместить на второй уровень направляющих. Дверцы во время приготовления желательно не открывать, так как нарушается	Нақты температуралық өлшемдерін астың әр түріне және даярлау тәсіліне қатысты сынақтау қажет. Тағамдық өнімдерін даярлау алдында, кейбір жағдайларда духовканы алдын ала қыздыру қажет. Егер температурасы жеткіліксіз болса, термостаттың дабылдауыш лампышасы жанады. Жеткілікті температура барысында – сөнеді. Қаңылтыр таба немесе үйрек етін салғыш қойылған торды бағыттауыштардың екінші деңгейіне салыңыз. Даярлау уақытында есікшелері ашылмағаны қаланады, себебі духовканың жылулық режимі бұзылады, даярлау уақыты ұзарады, және тағам

and the food can be burnt.	тепловой режим духовки, продлевается время приготовления, и блюдо может подгореть.	күйіп кетуі мүмкін.
FOOD GRILLING - Grilling with the oven door shut. - The position of grid depends on the mass and the type food. - As a general rule the grid should be placed in top level guide.	БЛЮДА НА ГРИЛЕ - Гриль проводится с закрытыми дверцами духовки. - Уровень установки решетки зависит от массы и типа приготавливаемого блюда. - Как правило, решетку устанавливают на верхний уровень.	ГРИЛЬДЕП АСТАР - Гриль духовканың жабық есіктерімен жүргізіледі. - Торды орнату деңгейі даярланатын астың салмағы мен түріне қатысты болады. - Ереже ретінде, торды жоғарғы деңгейге орнатады.
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!
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 поместите в пазы на боковых стенках духовки. Под решётку, в более низкие пазы боковых стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.	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.
MINUTE MINDER	МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР	МЕХАНИКАЛЫҚ 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 switched off. - With the oven in OFF position, timer can be used as a minute countdown.	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 можно установить в диапазоне от 0 до 120 минут.	ТАЙМЕР АРҚЫЛЫ ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ - Таймер духовка жұмысының уақытын орнату үшін арналған. - Егер духовка жұмыс істемейтін болса, онда таймерді сағат ретінде пайдалануға болады. - Духовканың немесе сағаттың жұмыс істеу уақытын 0 – 120 минут аралығы диапазонында орнатуға болады.

CLEANING AND MAINTENANCE	УХОД ЗА ПЛИТОЙ	ПЛИТАНЫҢ КҮТІМІ
Keep to the following principles while cleaning or maintaining the cooker: • Set all knobs in off position. • The main curcuit - breaker placed before appliance must be in OFF position. • Wait until the cooker is cool.	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: • шілтерлер шүмектерінің барлық тұтқаларын, духовка мен термостат функциялары ауыстырып қосқыштарының тұтқаларын «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатыңыз. • плитаны электржеліден ажыратыңыз да, газ жеткізу шүмегін жабыңыз; • плита суығанша күте тұрыңыз.
		
COOKER SURFACE Use a damp sponge with detergent for cleaning. Fatty stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. Never clean enamelled surfaces with abrasive means producing irremovable damage to the appliance surface.	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.	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.
HOB GRID • Remove the cooking grid from the hob and wash it separately or place it into the dishwasher. After washing replace it to fit the appropriate groves in the hob. • Remove burner parts (cover, distributor) from the hob and soak them in warm water with added detergent for 10 minutes. • After washing dry the burner parts carefully and check whether all burner notches are clean, then return them back to their position.	ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА • Снимите решётки с варочного стола и вымойте их с поверхностно-активным моющим средством или вложите в моечную машину для посуды. • Крышки и рассекатели пламени горелок снимите и положите на 10 минут в тёплую воду с моющим средством. • Затем вымойте их, проверьте чистоту прорезей в рассекателе пламени, тщательно всё осушите и установите.	ПІСІРУ ҮСТЕЛІН ТАЗАЛАУ • Пісіру үстелінен торды алыңыз да, бетін белсенді жуғыш құралдарымен немесе ыдыс жуғыш машинасында жуыңыз. • Шілтер қаппағы 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.
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.

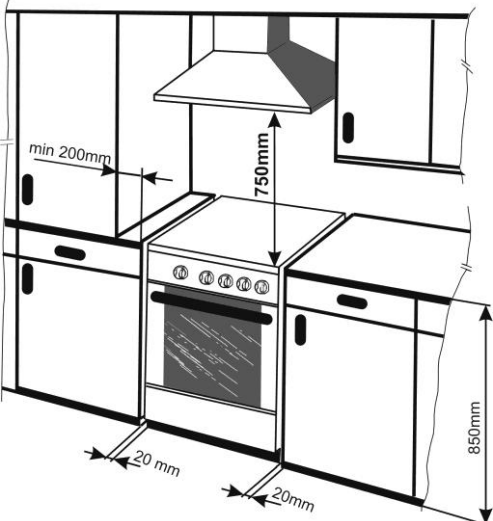
ELECTRIC HOT PLATES If possible avoid contact with water. Clean plates when are dryand time to time apply small quantity of vegitable oil..	ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ Избегайте попадания воды на варочную поверхность. Производите чистку панели, когда она сухая. Время от времени можете использовать небольшое количество растительного масла.	ПІСІРУ БЕТІ Пісіру бетіне судың тиюін болдырмаңыз. Панельді тазартуды ол құрғақ болып тұрғанда жүргізіңіз. Уақыт өткен сайын есімдік майының шағын көлемін қолдануға болады.
OVEN Clean the oven walls with a damp sponge with detergent or special cleaner for ovens. If there are baked ends on the wall, water them,use the bursh and then clean with damp sponge. Do not use sharp, metal instruments. Following cleaning, carefully dry up the oven. Clean the oven only when cold. Never use abrasive means scratching the enamelled surface. Wash the oven appurtenances with a sponge and detergent or employ the dish wash machine (shelf, pan, etc.) or use suitable detergent to remove rough impurities or burns as the case may be.	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 посудомоечную машину.	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 үшкір металл заттарымен кетірмеңіз. • Духовканың керек-жарақтарын (тор, қаңылтыр таба және т.б.) синтетикалық беттік-белсенді жуғыш құралдары бар ысықшпен жуыңыз немесе ыдыс жуғыш машинасын пайдаланыңыз.
CHANGE OF AN OVEN LAMP • Set all the control knobs to "off" and disconnect the cooker from the mains • Unscrew the lamp glass cover in the oven by turning left • Unscrew the faulty bulb • Put and screw a new bulb in • Mount the bulb glass cover.	ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок: • проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение "ВЫКЛЮЧЕНО", • выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите, • снимите плафон с лампочки, выкрутив его влево, выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую, • наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо, включите главный выключатель.	ДУХОВКАҒА ЖАРЫҚ ТҮСІРУ ЛАМПШАЛАРЫН АУЫСТЫРУ Лампышаны ауыстыру барысында мына тәртіпті ұстануды ұсынамыз: • басқару панеліндегі барлық тұтқалары «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатылғанын қадағалаңыз, • платаға электрэнергиясын жеткізу желісіндегі бас сөндіргішті өшіріңіз, • лампышаны солға бұрап, плафонды шешіп алыңыз, ақаулы лампышасын бұрап алыңыз да, жаңасын салыңыз; • плафонды оңға бұрап, лампышаға кигізіңіз, бас сөндіргішті іске қосыңыз.
		

NOTE: For illumination it is necessary to use a bulb T 300°C, E14, 230 V, 25 W. 1. Glass cover 2. Lamp 3. Sleeve 4. Oven rear wall	ЗАМЕЧАНИЕ: Для освещения необходимо использовать только лампочку : T 300°C, E 14, 230 V~, 25 W. 1. Плафон 2. Лампочка 3. Патрон 4. Задняя стенка духовки	ЕСКЕРТПЕ: Жарық түсіру үшін тек T 300°, E14, 230/240 В, 25 Вт лампышасы қолданылады. 1. Плафон 2. Лампыша 3. Патрон 4. Духовканың артқы қабырғасы
OVEN Procedure for cleaning of internal glass door.	ОЧИСТКА ДУХОВКИ Как очистить внутренние стекло дверцы духовки.	ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ духовка есікшесінің ішкі шынысын қалай тазалау керек.



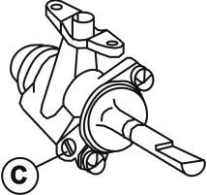
CLAIM	РЕКЛАМАЦИЯ	РЕКЛАМАЦИЯ
If there is any defect on the cooker within the period of warranty, do not repair it by yourself. Make a claim at a shop in which you bought the cooker or at service representatives.	В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы приобрели плиту, или в уполномоченную сервисную организацию, которая ввела её в эксплуатацию. При этом обязательно предъявите „Гарантийный талон“, заполненный надлежащим образом. Без „Гарантийного талона“ рекламация заводом-изготовителем не принимается.	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 талонынсыз» рекламация зауыт-әзірлеушімен қабылданбайды.
METHODS OF UTILISATION AND LIQUIDATION OF PACKAGES	СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИЯ ТАРЫ	ЫДЫСТАРДЫ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ
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;	Доставьте упаковочный материал в соответствующую службу его утилизации. Гофрированный картон, обёрточная бумага - продажа в утильсырьё, - в отходы макулатуры Деревянные подставки - в специальные контейнеры, - иное использование Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали - в контейнеры для пластмассы	Орағыш материалдарын оны пайдаға асырудың тиісті қызметіне жеткізіңіз. Гофрирленген картон, орауыш қағазы - ескі-құсқы шикізатқа сату, - макулатура қалдықтарына. Ағаш тіреуіштері - арнайы контейнерлерге, - басқа да пайдалануға. Полиэтилен пакеттері, пластмасса тетіктері - пластмассаға арналған контейнерлерге
LIQUIDATION OF AN APPLIANCE FOLLOWING ITS LIFE EXPIRATION	ЛИКВИДАЦИЯ ПРИБОРА ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	ҚЫЗМЕТ ЕТУ МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН КЕЙІН АСПАПТЫ ЖОЮ
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.	Аспап құрамында қайталама пайдаланылуы керек құнды материалдары бар. Аспапты шикізаттың жиналатын орталығына немесе қалдықтарды қаттап салуға арналған орындарына тапсыру керек.
		
This appliance is marked in accordance with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment - WEEE. After the expiry of its useful life deliver the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.	Настоящий прибор обозначен соответственно Европейской директивы 2002/96/EG по обращению с использованными электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Настоящие директивы устанавливают единое европейское (EU) правило для обратного сбора и утилизации использованных приборов.	Осы аспап пайдаланудан шыққан электр және электрондық бұйымдары бар үндеу туралы 2002/96/EG Еуропалық Директивасына сәйкес таңбаланған (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Осы Директивамен қайталама ресурстарын пайдалануға бірыңғай еуропалық (EU) тұрғы орнатылған.

INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	ЖИНАҚТАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛЫ
Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate and it should be installed in compliance with local standards and regulations.	Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек.
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! Комбинированная плита является прибором класса I (в соответствии со степенью защиты от поражения электрическим током) и должна быть соединена с линией заземления электрической сети. Подключение должен осуществлять только квалифицированный специалист. • Прибор оснащен проводом для подключения к электросети. заземление и токовая защита. • Для приборов с мощностью, которая превышает 2кВт, рекомендуется использовать дополнительную коробку с 16 А автоматическим выключателем. • Электророзетка, в которую включается прибор, должна быть доступной в любой момент. • Поврежденный электропровод необходимо срочно заменить на новый.	ПЛИТАНЫ ЭЛЕКТРГЕ ҚОСУ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрамды плитасы I-классының аспабы болып табылады (электр тогының соғуынан қорғау дәрежесіне сәйкес) және электр желісінің жерлендіру желісімен жалғануы керек. Іске қосуды тек мілікті маман жүзеге асыруы керек. • Аспап электр желісіне қосылуға арналған сыммен, жерлендіру және ток қорғауымен жабдықталған. • Қуаты 2 кВт-тан асатын аспаптар үшін 16А автоматты сөндіргіші бар қосымша қорабын пайдалану ұсынылады. • Аспап іске қосылатын электррозеткасы кез келген сәтте қолжетімді болуы керек. • Ақауланған электрсымын жедел жаңасына ауыстыру қажет.
IMPORTANT NOTICE At any range disassembly or assembly besides its current use it is necessary to disconnect the appliance from mains and to keep it out of service.	ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ В случае демонтирования и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от эл.сети и обеспечить выключенное состояние.	МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУ Стандартты пайдаланудан басқа, плитаны бөлшектеу және жинақтау жағдайында плитаны эл.желісінен ажыратып, сөндірілген қалыпты қамтамасыз ету керек.
In installation of the appliance, it is necessary to do in the light of its duty chiefly the following: • Verification of the correctness of mains connection, • A check on the duty of heaters, control and governing elements, • Presentation to the client of all functions of the appliance and familiarisation with its service and maintenance.	При установке прибора необходимо: • обеспечить контроль правильного подключения к эл.сети • обеспечить контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов • осуществить демонстрацию заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания	Аспапты орнату барысында мыналар қажет: • эл.желісіне дұрыс қосылуын бақылауды қамтамасыз ету, • қыздырғыш, басқару және реттеу элементтерінің функцияларын бақылауды қамтамасыз ету, • тапсырыс берушіге аспаптың барлық функцияларын көрсетуді және қызмет көрсету мен мазмұнына қатысты таныстыруды жүзеге асыру.
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: Электргаз плитасы электр тогының соғуынан жарақаттану алдындағы қорғау дәрежесінің I-классының аспабы болып табылады және электр желісінің сақтандырғыш кабелімен жалғануы керек.

CAUTION: Make sure that the power cord is installed in such way to avoid touching hot parts of the cooker (exhaust at the back side, bottom part of the hob). High temperature could cause damage to the insulation.	ВНИМАНИЕ: Следите за тем, чтобы электрический подводящий 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.	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: 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.
LOCATION OF THE RANGE	МЕСТО УСТАНОВКИ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫ ОРНАТУ ОРНЫ
Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate and it should be installed in compliance with local standards and regulations.	Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек.
		
The appliance is designed for installation in the line of kitchen cabinets. The cooker can be located in the standard kitchen with a minimum space of 20 screwed in.	Плита может быть установлена в ряд с кухонной мебелью. Объём помещения должен быть минимально 20м³. Помещения с меньшим объёмом (минимально 15 м³) должны быть обеспечены	Плитаны ас үй жиһазымен қатар орнатуға болады. Жайдың көлемі минимальді 20м³ болуы керек. Аз көлемі бар жайлар (минимальді 15 м³) желдетпемен қамтамасыз етілуі керек.

If the kitchen is smaller (but not less than 15 m³ as a minimum) it is necessary to provide a hood. Regarding thermal resistance the cooker can be positioned on any floor, as long as it is not located on a pedestal. A minimum distance of 750 mm, in line with the manufacturer's instructions. Thermal stability of the walls, surrounding elements and spaces (material of floor, partitions and walls around the cooker) must be at least 90 ° C.	вентиляцией. Плита не должна устанавливаться на подставку. Минимальное расстояние между воздухоочистителем и плитой - 750 мм. Остальные размеры при установке воздухоочистителя должны соблюдаться в соответствии с рекомендациями изготовителя воздухоочистителей. Термоустойчивость стен соседних элементов и помещения (материал покрытия пола, перегородок и стен вокруг плиты) должна быть не ниже 90°C.	Плитаны тұғырыққа орнатуға болмайды. Ауа тазартқыш пен плита арасындағы минимальді арақашықтығы - 750 мм. Ауа тазартқышын орнату барысындағы қалған көлемдері тазартқыш әзірлеушісінің ұсынымдарына сәйкес ұстанылуы керек. Кершілес элементтері мен жайдың (плита маңындағы еден, қалқа және қабырға жабындарының материалдары) қабырғаларының термотұрақтылығы 90°C төмен болмауы керек.
CONNECTION TO GAS SUPPLY	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ	ПЛИТАНЫ ГАЗ ҚҰБЫРЫНА ҚОСУ
GAS SUPPLY The appliance may be connected to gas supply by only by the authorized personnel. Connection must comply with the local standards and requirements. The gas supply pipe must be fitted with the accessible gas shut-off cock, located before the coupling with the cooker.	ГАЗОПРОВОД Присоединение плиты к газопроводу должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организации в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	ГАЗ ҚҰБЫРЫ Плитаны газ құбырына қосу Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес уәкілетті сервистік ұйымының мамандарымен орындалуы керек.
WARNING: In handling the gas line (e.g. connection to the gas distribution system or flexible gas hose) always use a wrench to hold the gas line terminal, in order to avoid deformations.	ВНИМАНИЕ: Чтобы при выполнении присоединения плиты к газопроводу или при присоединении с помощью шланга не произошло повреждение наконечника газового присоединения, применяйте для его поддержки ключ.	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Плитаны газ құбырына қосуды орындау барысында немесе шланг арқылы қосу барысында газ қосудың ұштамасының ақаулануын болдырмау үшін, оны қолдауға арналған кілтті қолданыңыз.
CONNECTION TO THE NATURAL GAS NETWORK Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator.	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ПРИРОДНОМУ ГАЗУ Присоединение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.	ПЛИТАНЫ ТАБИҒИ ГАЗҒА ҚОСУ Плитаны газға қосу Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орындалуы керек.
CONNECTION TO THE LPG NETWORK Special LPG coupling must be installed at the 1/2" pipe connection.	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К БАЛЛОНУ С ПРОПАН-БУТАНОМ Шланг должен иметь присоединительный штуцер с внутренней резьбой с номинальным диаметром 1/2".	ПЛИТАНЫ ПРОПАН-БУТАНЫ БАР БАЛЛОНҒА ҚОСУ Шлангының 1/2" номинальді диаметрімен ішкі оймасы бар қосқыш штуцері болуы керек.

BURNER SETTINGS	ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫ ІСКЕ ҚОСУ
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.	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 шланго.	Шланғыға таратылатын жылулық әсер етпеуі керек және ашық отпен жанасу болмауы керек. Шланғыны плитаның духовка тұрған жеріндегі сыртқы қабырғасының бөлігіне төсеуге болмайды. Біріктірулерін тығыздауды шланғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулығында зауыт-өзірлеушісімен ұсынылған тығыздағыш материалымен орындау қажет.
1. Connection ending 2. Kneec 3. Connection hose (connection from the right) 4. Connection hose (connection from the left) 5. Fixing clamp 6. Back cover of the cooker	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 стенка плиты	1. газ жеткізу ұштамасы 2. иіні 3. газ шланғысы (оң жақтан жеткізу) 4. газ шланғысы (сол жақтан жеткізу) 5. тіреу доғабасы 6. плитаның артқы қабырғасы

BURNER SETTINGS	НАЛАДКА ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК	ГАЗ ШІЛТЕРЛЕРІН РЕТТЕУ
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 переналадке плиты на пропан-бутан винт С должен быть закручен до упора. Минимальная мощность газовой варочной горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм. Сняв ручку крана, но предварительно установив её в положение „МАЛОЕ ПЛАМЯ“, можно отрегулировать мощность пламени горелки, завинчивая или отвинчивая винт С.	МИНИМАЛЬДІ ҚУАТЫН РЕТТЕУ Плитаны пропан-бутанға қайта реттеу барысында С бұрандасы тірекке дейін бұралуы керек. 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.
		
LEVELING THE APPLIANCE	РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫҢ БИІКТІГІН РЕТТЕУ
Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance. PROCEDURE: - Remove the range receptacle; - Tilt the cooker on one side; - Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side; - Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side; - Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the leveling screw with a hexagon wrench; - The procedure is less complicated if performed by using leveling screws.	Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в комплект принадлежностей плиты. - откройте ящик для хранения принадлежностей плиты, - плиту наклоните на одну сторону, - закрутите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне, - плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом закрутите винты на другой стороне плиты, - плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытаснен ящик для хранения принадлежностей плиты.	Плитаны көлденең қалпына орнату немесе оны биіктігі бойынша реттеу плитаның керек-жарақтары жиынтығына кіретін 4 реттегіш бұрандасы көмегімен орындалады. - Плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті ашыңыз, - 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.

NOTE: Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.	ЗАМЕЧАНИЕ: Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием и выполняется только в случае необходимости.	ЕСКЕРТУ: Плитаны биіктігі бойынша реттеу міндетті талап болып табылмайды және тек қажетті жағдайда орындалады.
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.	ЕСКЕРТУ: өндіруші бұйымның функциясына әсер етпейтін инновациялық немесе технологиялық өзгерістерден шығатын нұсқаулықтың аздаған өзгерістерінің құқығын өзіне қалдырады.

EN RU BY KZ	Burner/Конфорка/Конфоркасы	Small / Малая /Шағын	Medium / Средняя /Орташа	Rapid / Большая /Үлкен
	Natural gas / Природный газ/ Табиғи газы G 20 – 1,3 кПа / 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 – 2,0 кПа / 20 мбар			
	Nozzle diameter (mm) Диаметр форсунки (мм) Бүріккіш диаметрі (мм)	1,01	1,22	0,77
	Propane-butane / Пропан-бутан / Пропан -бутан G 30 – 3 кПа / 30 мбар			
	Nozzle diameter (mm) Диаметр форсунки (мм) Бүріккіш диаметрі (мм)	0,50	0,66	0,83

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.	СЕРИАЛЫҚ НӨМІРІ X XX X XXXX X..... Өндірілген жылы XX..... Өндірілген жылының аптасы X..... Өнімді пайдалану мақсаты XXXX.... Аптадағы ығарылған партиясындағы өнімнің реттік нөмірі.
--	---	---

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ	
COMBINED ELECTRIC AND GAS COOKER	ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ ПЛИТА	ЭЛЕКТРГАЗ ПЛИТАСЫ	KS 312 MW
Dimensions: height / width / depth (mm)	Размеры : Высота / ширина / глубина (мм)	Көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	850 / 500 / 605
Cooking plate	Варочная плита	Пісіру плитасы	
Left front burner (kW)	Левая передняя газовая горелка (кВт)	Сол жақ алдыңғы газ шілтері (кВт)	1,00
Left rear electric plate (kW)	Левая задняя электрическая плитка (кВт)	Сол жақ артқы газ шілтері (кВт)	1,00
Right rear burner (kW)	Правая задняя газовая горелка (кВт)	Оң жақ артқы газ шілтері (кВт)	2,70
Right front burner (kW)	Правая передняя газовая горелка (кВт)	Оң жақ алдыңғы газ шілтері (кВт)	1,75
Oven	Духовка	Духовка	
Top heater (kW)	Верхний нагревательный элемент (кВт)	Жоғарғы жылытқыш элементі (кВт)	0,75
Bottom heater (kW)	Нижний нагревательный элемент (кВт)	Төменгі жылытқыш элементі (кВт)	1,10
Grill heater (kW)	Гриль (кВт)	Гриль (кВт)	1,85
Oven light (W)	Освещение (Вт)	Жарық түсіру (кВт)	25
Min. / max. oven temperature	Min. / max температура в духовке	Духовкадағы min. / max температурасы	50 / 250 °C
Voltage	Присоединение к электрической сети	Электр желісіне қосылу	230 В –
Input power (kW)	Общая мощность (кВт)	Қуаты -газ (кВт)	5,45
Input power – gas (kW)	Общая мощность газа (кВт)	Газдың жалпы қуаты (кВт)	2,90
Gas type - Natural gas	Тип газа - природный газ	Газдың түрі –табиғи газы	G 20 – 2,0кПа (G20 - 20mbar / мбар)

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	КЕРЕК- ЖАРАҚТАРЫ	KS 312 MW
Grid	Решетка	Тор	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	Қаңылтыр таба ұсақ (дана)	
Gril pan	Противень глубокий (шт.)	Қаңылтыр таба терең (дана)	+
Adjustable feet	Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	Плита биіктігін реттеуге арналған реттеу бұрандалары (жиынтық)	+
Nozzle – Propane-butane Natural gas G 30 – 3,00 kPa / 30 mbar	Комплект форсунок для переналадки на пропан бутан G 30 – 3,00 кПа / 30 мбар	G 30 – 3,00 кПа / 30 мбар пропан бутанға қайта реттеуге арналған бүріккіштер жиынтығы	+
Nozzles for - Natural gas G20-13mbar	Комплект форсунок для переналадки на G20-13мбар	G20-13мбар-ға қайта реттеуге арналған бүріккіштер жиынтығы	+

ACCESSORIES FOR ORDERING	АКСЕССУАРЫ (ЗАКАЗЫВАЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНО)	АКСЕССУАРЛАРЫ (ҚОСЫМША ТАПСЫРЫС БЕРІЛЕДІ)	
--------------------------	---	---	--

Cover - glass - white	Крышка – стекло - белое	Қақпағы – шыны – ақ	SAP 254207
Cover - glass - brown	Крышка – стекло - коричневое	Қақпағы – шыны - қоңыр	SAP 254222
Cover – lacquered - white	Крышка – Окрашенные - белое	Қақпағы – Боялған - ақ	SAP 254190
Cover – lacquered - brown	Крышка – Окрашенные - коричневое	Қақпағы – Боялған - қоңыр	SAP 254204

INFORMATION LIST	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	АҚПАРАТТЫҚ ПАРАҒЫ	
Model	Модель	Моделі	KS 312 MW
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – более экономичный B C D E F G – менее экономичный	A – Ең тиімді B C D E F G – неғұрлым аз тиімді	B
Energy consumption (KWh) 	Потребление энергии (кВт/ч) 	Энергияны тұтыну (кВт/ч) 	0,94
Time (min)	Время приготовления при стандартной загрузке (мин)	Стандартты жүктеу барысындағы даярлау уақыты (мин)	54,9
Energy consumption (KWh)  / 	Потребление энергии (кВт/ч)  / 	Энергияны тұтыну (кВт/ч)  / 	
Time (min)	Время печения при стандартной загрузке (мин)	Стандартты жүктеу барысындағы пісіру уақыты (мин)	
Useful volume (liters)	Полезный объем духовки в литрах	Духовканың пайдалы көлемі литрдегі	49
Oven size	Размер духовки	Духовканың көлемі	
SMALL	МАЛЫЙ	ШАҒЫН	
MEDIUM	СРЕДНИЙ	ОРТАША	
LARGE	БОЛЬШОЙ	ҮЛКЕН	
Noise level (db)	Уровень шума (dB)	Шудың деңгейі (dB)	
Standby- power consumption (W)	Наименьшая затрата энергии (Вт)	Энергияның неғұрлым аз шығыны (Вт)	
Largest baking pan area (cm ²)	Площадь глубокого противня (см ²)	Терең қанылтыр табаның алаңы (см ²)	1230

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

SAP 433784

