

gorenje

EAC

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

RU

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

EN

ELECTRIC COOKER

KK

ЭЛЕКТР ПЛИТАСЫ

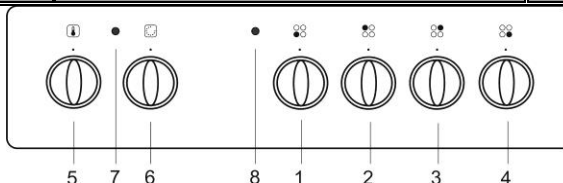
RU	EN	KK
<p>Уважаемый покупатель!</p> <p>Вы приобрели прибор из нашей новой серии электрических плит. Надеемся, что он будет служить долго и надежно. Советуем вам ознакомиться с этой инструкцией и пользоваться прибором в соответствии с ней.</p>	<p>Dear customer,</p> <p>You have purchased a product of our new series of electric ranges. We wish that our product would do you a good turn. We recommend you to study these instructions and to operate this product according to instructions.</p>	<p>Құрметті сатып алушы!</p> <p>Сіз бұйымды газ плиталарының жаңа сериясынан сатып алдыңыз.</p> <p>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.</p>
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	IMPORTANT INFORMATION	ЖАЛПЫ ҰСЫНЫМДАР
<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, соответствует ли напряжение в вашей сети номинальному напряжению питания, указанному на табличке характеристик. • Устройство должно быть подключено к сети в соответствии со схемой подключения. • Установку, ремонт, настройку и другие вмешательства в работу прибора может выполнять только квалифицированные специалисты из авторизованного сервисного центра. • Перед прибором к сети следует подключить омниполярный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм. • Плиту разрешается использовать только для приготовления пищи. В случае использования прибора для других целей существует риск возникновения неисправностей, связанных с излишней тепловой нагрузкой. Гарантия не распространяется на неполадки, вызванные неправильным использованием плиты. • Убедитесь, что соединительные кабели других приборов не вступают в контакт с поверхностью плиты и другими горячими 	<ul style="list-style-type: none"> • Verify whether data on the nominal supply voltage, indicated on a type plate located on the front strip visible after opening the range receptacle, agree with the voltage of your mains. • The range is coupled to mains according to the connection diagram . • Solely authorised persons may perform installations, repairs, adjustments, interventions into the appliance. • An omni - polar curcuit - breaker must be installed before the appliance, with a between - contact spacing of 3 mm or more. • The range must not be used for any other purpose than solely for thermal food preparation. In the case of using the appliance for another purpose there is a risk of malfunction due to its excessive heat load. The warranty does not apply to faults due to incorrect usage of a range. • Make sure connecting cords of other appliances can not come into contact with the cooking plate or other hot parts of the range • It is unallowable to put any combustible matters near the oven cooking plates, oven heaters or in the range compartment. • If the range is not in service, see that all of its switches are off. 	<ul style="list-style-type: none"> • Зауыттық үлгі қалқаншада көрсетілген кернеу туралы деректері Сіздің электр желісі кернеуінің деректеріне сәйкес келетінін тексеріңіз. • Плита электр желісіне электр қосылу схемасына сәйкес қосылуы керек. • Плитаны жинақтау, іске қосу, пайдалануға енгізу және 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. • Плитаның алдындағы электр торабы желісіне, плитаның электржалғануының барлық желілерін сөндіру үшін, сөндіргіш

<p>детальями. Не допускается расположение легковоспламеняющихся материалов рядом с поверхностью плиты, нагревательными элементами или в ящике плиты.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Если плита не используется, убедитесь, что все выключатели находятся в отключенном положении. • Во время чистки или ремонта основной выключатель питания должен находиться в отключенном положении. • При обнаружении неисправности электрической части плиты не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно. Прекратите использование плиты и обратитесь к квалифицированному персоналу для проведения ремонта. • Производитель не несет ответственности за возможные повреждения, вызванные нарушением указаний и рекомендаций, представленных в этой инструкции. • При чистке плиты не используйте потоковые чистящие средства. • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • In cleaning or repairs, the main electric power switch must be off. • We recommend you to turn once every two years to an authorised repair shop in order to check on the range function and to make a professional maintenance. Thus you prevent contingent troubles and prolong the range service life. • When detecting a flaw on the appliance compartment, do not repair it by yourself but put the appliance out of operation and ask an authorised person to make the repair. • The maker bears no responsibility for contingent damages caused by violating the binding instructions and recommendations set forth in these instructions. • Do not use any appurtenances whose surface finish is damaged or otherwise defective due to wear or handling. • If cleaning the cooker do not use stream purifier. • 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 	<p>құрылғы орнату қажет (бұдан әрі «бас сөндіргіші» ретінде), оның байланысулары арасындағы арақашықтығы алшақ тұрған жағдайында минимальді 3 мм.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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 істемеуі керек. Тек 8 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.
--	--	--

<p>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.</p>		
---	--	--

<p>ВНИМАНИЕ! Не используйте поврежденные стеклокерамические поверхности. Отключите прибор от сети и свяжитесь с центром технического обслуживания.</p>	<p>ATTENTION: If the glass ceramic surface should brake or crack, do not use it. Disconnect the appliance and call Service immediately.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер шыныкерамикалық пісіру панелінің ақаулануы болса, жарықшақ немесе шынының қырқылуы пайда болса, плитаны дереу электржеліден ажыратыңыз да, уәкілетті сервистік ұйымына өтініш жасаңыз.</p>
---	--	--

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CONTROL ELEMENTS OF THE RANGE	БАСҚАРУ ПАНЕЛІ
--------------------------	--------------------------------------	-----------------------

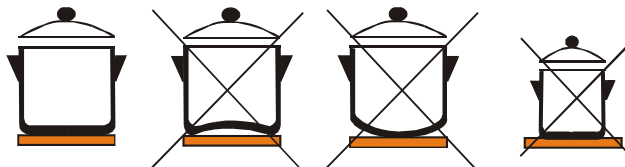


<ol style="list-style-type: none"> 1. Кнопка управления левой передней варочной зоны 2. Кнопка управления левой задней варочной зоны. 3. Кнопка управления правой варочной зоны. 4. Кнопка управления правой передней варочной зоны 5. Термостат. 6. Переключатель функции духовки. 7. Сигнальная лампочка термостата. 8. Сигнализация включенного состояния прибора. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Left front hot plate control knob 2. Left rear hot plate control knob 3. Right rear hot plate control knob 4. Right front hot plate control knob 5. Temperature selector 6. Oven function knob 7. Thermostat function signal lamp 8. Power on indicator 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сол жақ алдыңғы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы 2. Сол жақ артқы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы 3. Оң жақ артқы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы 4. Оң жақ алдыңғы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы 5. Духовка термостатының тұтқасы 6. Духовка функцияларын ауыстырып қосқышының тұтқасы 7. Термостаттың дабылдық лампшасы 8. Плитаның жұмыс қалпындағы дабылдық лампшасы
---	---	---

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ	BEFORE FIRST USE	БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА
<ul style="list-style-type: none"> • Перед использованием печи должны быть удалены от всех упаковочных материалов. • Различные части и компоненты переработке упаковки. Относитесь к ним в соответствии с действующими нормами и национальным законодательством. • Перед использованием печи (включая печи) и аксессуары чистить. • После сушки очищенные поверхности, поверните главный выключатель и выполнять другие действия в соответствии с инструкциями. • Обратите внимание, что не может чистить и демонтировать другие части плиты, чем указано в главе очистки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Before using the appliance for the first time, remove protective and packing material from the cooker. • Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the standing regulations and national legislation. • Before first use we recommend clean the cooker and accessories. • After drying of cleaned surfaces switch on main switch and keep instructions below. • It is not allowed clean and disassemble parts which are not mentioned in paragraph cleaning. 	<ul style="list-style-type: none"> • Бірінші пайдаланар алдында плитадан барлық орау заттарын алып тастау қажет. • Ораудың түрлі бөлшектері мен элементтері қолданыстағы өкімдері мен ұлттық директиваларына сәйкес пайдаға асыруға жатады. • Пайдаланар алдында плита мен керек-жарақтарды тазарту УСЫНЫЛАДЫ. • Тазартылған беттерін құрғатқаннан кейін бас қосқышын іске қосып, мына нұсқауларға сәйкес функцияларын тексеру керек. • Ескерту: «Тазарту» тарауында көрсетілмеген плитаның басқа бөліктерін тазалауға және бөлшектерге рұқсат етілмейді.
<p>ДУХОВКА Перед первым использованием духовки установите переключатель функций в положение использования верхнего и нижнего нагревателей. Установите термостат в положение 250 °C и оставьте духовку в рабочем состоянии при закрытой дверце на 1 час. Обеспечьте достаточную вентиляцию комнаты. Этот процесс удалит все вещества и запахи, оставшиеся в духовке после заводской обработки.</p>	<p>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.</p>	<p>ДУХОВКА бірінші пайдаланар алдында духовка функциялары ауыстырып қосқышының тұтқасын «духовканы жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтерімен статикалық қыздыру» қалпына орнатыңыз, духовка термостатының тұтқасын 250°C температурасына қойыңыз, есікшесі жабылған духовканы іске қосулы қалпында 1 сағат бойына қалдырыңыз, содан кейін жайды мұқият желдетіп, сонымен духовкадағы жағымсыз иісті кетіріңіз.</p>
<p>ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ</p>	<p>COOKING WITH THE APPLIANCE</p>	<p>ПЛИТАҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ</p>
<p>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!</p> <ul style="list-style-type: none"> • В соответствии с данной инструкцией использовать прибор разрешается только совершеннолетним лицам. Не допускается оставлять маленьких детей без присмотра в комнате, где установлен прибор. • Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями или без достаточного опыта или знаний, кроме случаев, когда они пребывают под присмотром или получили инструкции от лиц, ответственных за их безопасность. 	<p>NOTICE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Solely adults may operate the appliance in accordance with these instructions. It is not allowed to 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. • A electro cooker is an appliance whose operation 	<p>ЕСКЕРТЕМІЗ!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аспапқа тек үлкендер ғана қызмет көрсете алады! Электр 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 тұлғаман аспапты пайдалану туралы нұсқаулық алмаса, аспапты оларға пайдалануға болмайды. • Балалардың аспаппен ойнауын болдырмау үшін олар бақылауда болуы керек.

<ul style="list-style-type: none"> • Необходимо следить, чтобы дети не играли с прибором. Работа электрической плиты требует постоянного наблюдения. • Масса противня с блюдом, вставляемого в пазы духовки, не должна превышать 3 кг. Масса сковороды с блюдом, помещаемой на решетку, не должна превышать 7 кг. • Противни и сковороды не рассчитаны на долгосрочное хранение пищи (дольше 48 часов). Для продолжительного хранения поместите пищу в подходящую посуду. 	<p>requires supervision.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The baking plate in grooves can be loaded up to 3 kg as maximum. The gridiron with a pan or baking plate can be loaded up to 7 kg as maximum. • The baking plates and pans are not designed for a long-term storage of foodstuffs (longer than 48 hours). For longer storage, store the food in a convenient dish. 	<ul style="list-style-type: none"> • Электр плитасы – оны пайдалану кезеңінде тұрақты назар аударуды талап ететін аспап. • Духовканың қырлы жақтарының ойығы немесе торына салынатын дайындалып жатқан асы бар қаңылтыр табаның салмағы максималды 3 кг, ал торға орнатылатынының салмағы 7 кг болуы мүмкін. • Қаңылтаба және сковороды астың(ұзақ 48 сағат) ұзақ мерзімді сақта- деген өлшеулі. Ұзақ сақта- үшін асты лайық ыдысқа саласындар.
--	--	--

<p>СТОЛ ВАРОЧНЫЙ - ЭЛЕКТРВАРОЧНОЙ ЗОНЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> • С помощью переключателя управления можно выбрать один из шести вариантов температуры: от минимальной в позиции 1 до максимальной в позиции 6. • Производитель не несет ответственности за дефекты стеклокерамической полки, вызванные использованием неподходящей посуды или неправильным использованием. • Для приготовления пищи использовать толстые - на основе, плоские кастрюли, которые специально разработаны для стеклянных и керамических плит имеют диаметр, по меньшей мере равную конфорки. Никогда не используйте посуду с вогнутым или округлым основанием. 	<p>GLASS CERAMIC HOB</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooking zones standard has 6 step power regulation. At position “6” is maximum power, at position “1” minimum power. • Cooking zones are equipped with limiter that avoid its overheating. There are rest heat indicator for each zone at the front part of the hob. It shows that cooking zone is hot. • For cooking use thick – based, flat pans which are specially designed for glass ceramic hobs and have a diameter at least equal to that of cooking zones. Never use utensils with concave or rounded base. 	<p>ШЫҢКЕРАМИКАЛЫҚ БЕТІ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Зоны приготовления оснащены ограничителем, что избежать ее перегрева. Индикатор остаточного тепла информирует о том, что поверхность еще горячая. • Для приготовления пищи используйте плоские кастрюли, специально предназначенные для стеклокерамических поверхностей и имеют одинаковый с конфоркой диаметр. Никогда не используйте посуду с вогнутыми или округлым основанием.
--	--	--



<p>ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагревается только та часть поверхности панели, которая обозначена графически. Остальная часть поверхности остаётся относительно холодной и её можно 	<p>BASIC RULES FOR USING OF GLASS CERAMIC HOBS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use the pots with flat base without impurities which could scretch glass ceramic hob. • Pot base should have a diameter at least equal to that of cooking zones, in other case thermo – limiter 	<p>ШЫҢКЕРАМИКАЛЫҚ ПАНЕЛІ БАР ПЛИТАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРІ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Панель бетінің графикалық белгіленген бөлігі ғана қызады. Бетінің қалған бөлігі біршама суық болып қалады және оны, егер кастрюльді пісіру аумағында қалдыру қажет болса, пайдалануға
---	--	--

использовать, если необходимо отставить кастрюлю с варочной зоны.

- Красное излучение от нагревательного элемента может под определённым углом зрения просвечивать через толщину плоскости панели в области обозначенной зоны.
- Не используйте варочную панель с иной целью, например, как рабочую поверхность кухонного стола.
- Стеклокерамическая панель не должна применяться для отапливания помещения.
- Избегайте нагрева пустой эмалированной посуды, так как этим можно повредить панель, а при сдвиге посуды панель можно поцарапать.
- Непригодны для использования кастрюли с рифлённым дном или с заусенцами на дне, которыми можно панель поцарапать.
- Случайно поцарапать панель можно песком, попавшим на неё при чистке овощей, остатками чистящего средства, а также острыми гранями перстней.
- При приготовлении пищи нужно пользоваться посудой с ровным дном, диаметр которой не должен быть меньше, чем диаметр варочной зоны, чтобы не произошло срабатывание ограничителя температуры в результате перегрева варочной зоны.
- Варочную панель содержите сухой и чистой. При необходимости, попавшие на варочную зону в момент приготовления куски пищи нужно удалить немедленно скребком из принадлежностей плиты, а окончательную очистку стеклокерамической панели выполнить сразу же, после окончания приготовления пищи.
- Попавшие на панель сахар, варенье, мармелад и т.п., необходимо очистить моментально, так как длительное воздействие остатков этих продуктов может нарушить структуру стеклокерамической панели.
- При приготовлении пищи посуда не должна касаться или устанавливаться на лакированную раму стеклокерамической панели.
- Используйте накопленное тепло электроварочной зоны, отключая её перед

of cooking zone will be operate.

- When cooking cover pots if possible.
- Do not use glass ceramic hob for room heating.
- Remove rest of meals from hob during cooking and final cleaning make when finish cooking. Sugar stains (jam, jelly,..) remove immediately by scraper. In other case permanent traces can appear.
- Metal glistening spots can appear when use alluminium utensils, removing such a spots is possible by repeating of cleaning process.
- Scratches on the hob can be caused by sand grain, abrasive cleaning powder or hard edges like diamant on the ring.
- Avoid touching hot pots to painted frame of the hob.
- Do not use cleaning utensils with abrasive surface. Also we do not recomend using of corosive cleaners like as oven cleaners nad spot removers.
- Awoid touching of hot pots of glass ceramic frame.

болады.

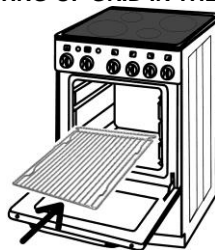
- Қыздырғыш элементінен қызыл сәулелену көз көрудің анықталған бұрышында белгіленген аумақ саласында панель жазықтығының қалыңдығы арқылы жарық түсіреді.
- Пісіру панелін басқа мақсаттарда, мысалы, ас үстелінің жұмыс беті ретінде, пайдаланбаңыз.
- Шыныкерамикалық панелі жайды жылыту үшін қолданылмауы керек.
- Бос эмальденген ыдыстың қызуын болдырмаңыз, себебі онымен панелді ақауландырып аласыз, ал ыдысты жылжыту барысында панелді сызып алуға болады.
- Кедір-бұдырланған түбі бар немесе түбінде қырылғаны бар бетіне сызық түсіуі мүмкін кастрюльдері қолдану үшін жарамсыз.
- Панельді кездейсоқ көкөністерді тазарту барысында түсіп кеткен құммен, сондай-ақ сақинаның үшкір қырымен сызық түсіріп алуға болады.
- Тамақ даярлау барысында пісіру аумағы асыра қызып кету нәтижесінде температураны шектеуішінің іске қосылуын болдырмау үшін, диаметрі пісіру аумағының диаметрінен кіші, түбі тегіс ыдысты пайдалану керек.
- Пісіру панелін құрғақ және таза ұстаңыз. Қажет болған жағдайда даярлау сәтінде пісіру аумағына түсіп кеткен тамақ кесектерін плитаның керек-жарақтары құрамынан қырғышпен дереу алып тастау керек, шыныкерамикалық плитасының түпкілікті тазалауын тамақ даярлағаннан кейін бірден орындау керек.
- Панельге түсіп кеткен қант, тосап, мармеладты және т.б. дереу тазарту қажет, себебі осы өнімдер қалдықтарының ұзақ әсері шыныкерамикалық панелінің құрылымын бұзуы мүмкін.
- Тамақ даярлау барысында ыдыс шыныкерамикалық панелінің лактанған рамасына жанаспауы немесе орнатылмауы керек.
- Электрпісіру аумағының жинақталған жылуын, оны даярлауды аяқтау алдында сөндіріп,

<p>окончанием готовки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • При варке прикрывайте кастрюлю крышкой, а электрическую мощность электроварочной зоны регулируйте так, чтобы не нужно было сдвигать или снимать крышку. 		<p>пайдаланыңыз.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пісіру барысында кастрюлі қақпақпен жабыңыз, ал электрпісіру аумағының электр қуатын қақпақты жылжытпайтын немесе ашпайтын етіп реттеңіз.
<p>ВАЖНО Готовить зоны не должна быть использована без кастрюли, чайник, может быть уничтожено !</p>	<p>IMPORTANT Cooking zones must not be used without pots, kettle could be destroyed !</p>	<p>ТҮБЕГЕЙЛІ Дайында- зоналар болуға керекке кастрюльмен пайдалан-, шөйнек, мүмкін жой !</p>
<p>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВОЙ</p>	<p>OVEN OPERATION</p>	<p>ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ</p>
<p>ДУХОВКА На верхней стенке духовки расположены верхний нагревательный элемент с нагревательным элементом гриля. Нижний нагревательный элемент расположен под дном духовки. Круговой нагревательный элемент и вентилятор расположены на задней стенке духовки за распределительным кожухом.</p>	<p>OVEN INSIDE Oven is fitted with three level side guides for inserting the grid. Inside the oven there is top and bottom heating element is placed under the oven bottom. At the back part of oven there are air distributor and oven and fan.</p>	<p>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.</p>
<p>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ручку переключателя функций духовки, которую можно поворачивать влево и вправо, установите на требуемую функцию. Ручку термостата установите на требуемую температуру. • 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. 	<p>OVEN OPERATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • The oven function mode is selected with the oven function knob. The knob can be turned in both directions. • Operation temperature is set with the temperature selector, ranging from 50 - 250°C. Clockwise rotation of the selector sets higher temperature, and vice versa, anticlockwise swing reduces the temperature. 	<p>ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Оңға және солға бұрауға болатын духовка функциясының ауыстырып қосқыш тұтқасын талап етілетін функцияға орнатыңыз. Термостат тұтқасын талап етілетін температураға қойыңыз. • Духовка ішінің температурасы таңдалған мөлшерде 50-ден 250°C-ға дейінгі диапазонда термостатпен қолдау көрсетіледі. Термостат тұтқасын тек оңға қарай, максимальді температураға дейін және кері (орнатылған температура азаяды), нөлдік қалыпқа дейін бұрауға болады.
<p>При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата !</p>	<p>Forcible overturning of the zero position will lead to the thermostat damage!</p>	<p>Тұтқаны нөлдік қалыптан шығарып күштеп бұрау барысында термостаттың механикалық ақаулануы болуы мүмкін!</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Духовой шкафтың түбін қалайы фольгамен жаппаңыз, духовканың түбіне қаңылтыр таба, тағам немесе тамақ өнімдерін салыңыз. Бүркеу төменгі бөлігіндегі төменгі бетінің жергілікті асып қызуды туындатады, бұл түзелмейтін шығынға алып келуі мүмкін.</p>

ВСТАВКА СЕТКИ В ДУХОВКУ

INSERTING OF GRID IN THE OVEN

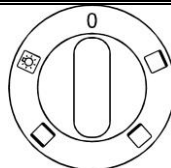
ТОРДЫ ДУХОВКАҒА ОРНАТУ



ФУНКЦИИ ДУХОВКИ И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ

OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS

ДУХОВКАНЫҢ ФУНКЦИЯЛАРЫН СИПАТТАУ



Освещение духовки, работающее при установке всех функций.

Oven illumination being on in setting up all the oven functions.

Духовканы жарықтандыру ауыстырып қосқыштың мына қалыптарының ерқайсысында іске қосылған.



Статический нагрев духовки с использованием верхнего и нижнего нагревательных элементов. На термостате можно установить температуру в пределах 50–250 °С.

Static oven heat by means of the top and bottom heaters. The thermostat can be set to a temperature within 50 – 250° C.

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



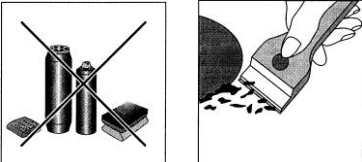
Нагрев с использованием нижнего нагревательного элемента. Можно установить температуру в пределах 50–250 °С.
Совет. Эта функция используется для запекания, требующего высокой температуры нагрева снизу.

Bottom heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50° C – 250° C.
Tip: This function is used for baking which requires high temperature from below.

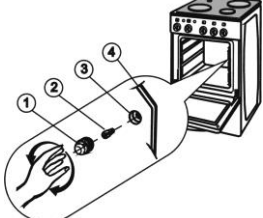
Төменгі қыздыру элементі. Духовканың тек төменгі қыздырғышы жұмыс істейді. Осы режимді, егер Сізге тағамды төменнен (мысалы, жеміс толтырғышы бар шырынды ұн бұйымдарын пісіру) қыздырып пісіру қажет болған жағдайда таңдаңыз.



<p>Нагрев с использованием верхнего нагревательного элемента. Позволяет установить температуру в пределах 50–250 °С.</p> <p>Совет. Эта функция используется для запекания блюд, требующих высокой температуры нагрева сверху (для образования корочки).</p>	<p>Top heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50 – 250°C.</p> <p>Tip: This function is used for baking which requires high temperature from above (crusting).</p>	<p>Духовканы тек жоғарғы қыздырғыш элементімен қыздыру. Жылу табиғи конвенциямен беріледі. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.</p>
<p>Требуемое время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть более точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком.</p>	<p>Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your guidance.</p>	<p>Астың әр түрін даярлау үшін қажетті, талап етілетін уақыт пен температура, Сіздің тәжірибеңіз және дағдыларыңызға сәйкес неғұрлым нақты орнатылына алады.</p>
<p>50 - 70°C - сушение 130 - 150°C - тушение 150 - 170°C - стерилизование 180 - 220°C - выпечка изделий из теста 220 - 250°C - приготовление мяса</p>	<p>50 – 70°C - Drying 130 -150°C - Stewing 150 – 170°C - Preservation 180 - 220°C - Baking of risen dough 220 - 250°C - Meat roasting</p>	<p>50 - 70°C - кептіру 130 - 150°C - бұқтыру 150 - 170°C - зарасыздандыру 180 - 220°C - қамырдан бұйымдарды пісіру 220 - 250°C - етті даярлау</p>
<ul style="list-style-type: none">• Для каждого вида пищи и метода выпечки или поджаривания необходимо опытным путем подобрать точную температуру.• В некоторых случаях необходимо предварительно нагреть духовку перед тем как поместить в нее блюдо.• Пока выбранная температура не достигнута, горит индикатор термостата. Когда выбранная температура превышает, индикатор термостата гаснет.• Лучше всего вставлять решетку с противнем во вторую пару боковых пазов снизу.• По возможности не открывайте дверцу духовки во время приготовления. Это нарушит температурный режим духовки, увеличит время приготовления и может привести к подгоранию блюда.	<ul style="list-style-type: none">• It is necessary to try out a precise temperature value for every sort of food and the baking or roasting method.• Before putting the food in, it is necessary to preheat the oven in some instances.• If the selected temperature is not reached, the thermostat signal light is on. If the selected temperature is exceeded, the thermostat signal light goes out.• Slide best the oven gridiron, on which a baking plate or pan is laid down, into the second groove from bellow on sides of the oven.• If possible, do not open the oven door in the process of baking. The thermal regime of an oven will thus be disturbed, the baking time prolonged and the food can be burnt.	<ul style="list-style-type: none">• 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 лампшасы жанады. Жеткілікті температура барысында лампшасы – сөнеді.• Қаңылтыр таба немесе үйрек етін салғыш қойылған торды бағыттауыштардың екінші деңгейіне салыңыз.• Даярлау уақытында есікшелері ашылмағаны қаланады, себебі духовканың жылулық режимі бұзылады, даярлау уақыты ұзарады, және тағам күйіп кетуі мүмкін.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА ПЛИТЫ	MAINTENANCE AND CLEANING OF THE COOKER	ПЛИТАНЫҢ КҮТІМІ
<p>Во время чистки и ухода за плитой соблюдайте следующие правила.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Установите все ручки в выключенное положение. • Основной выключатель, расположенный в сети перед плитой, должен быть выключен. • Дождитесь полного охлаждения плиты. 	<p>Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set all knobs in off position. • The main curcuit - breaker placed before appliance must be in OFF position. • Wait until the range is cool. 	<p>Қауіпсіздік мақсатында күтім жүргізу алдында мыналарды орындаңыз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • электрконфорка ауыстырып қосқыштарының барлық тұтқаларын, духовка мен термостат функциялары ауыстырып қосқыштарының тұтқаларын «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатыңыз. • плитаны электржеліден ажыратыңыз; • плита суығанша күте тұрыңыз.
		
<p>ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для мытья используйте влажную губку с чистящим средством. • Жирные пятна можно удалить с помощью теплой воды и специального чистящего средства для эмали. • Не пытайтесь чистить эмалевые поверхности абразивными средствами, так как они нанесут непоправимые повреждения поверхности устройства. 	<p>COOKING PLATE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean cold hob after each use. Rest impurities is singed during next cooking. • Never use abrasive means scratching the hob. For cleaning use only special detergents for glas ceramic hobs (for instance Vitroclean). • Do not use abrasive detergents, spring mattres or sponge with rough side. These things can scretch glass ceramic hob. For cleaning use only special detergents specified for cleaning of glass ceramic hobs. 	<p>СЫРТҚЫ БЕТІН ТАЗАЛАУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плитаның бетін сулы шүберекпен немесе беттік-белсенді жуу құралы бар ысқышпен тазалаңыз. Содан кейін құрғатып сүртіңіз. • Майлы дақтарды эмальға арналған арнайы тазартқыш құралы қосылған жылы сумен кетіріңіз. • Ешқашан эмаль бетін бұзатын абразивті құралдарын қолданбаңыз.
<p>РЕКОМЕНДАЦИИ.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для очистки потребителя не применяйте пароструйный очиститель. • Вашу стеклокерамическую плиту чистите регулярно, лучше всего после каждого использования. • Сначала удалите из стеклокерамической плиты все присохшие остатки пищи и жидкостей при помощи скребка (в принадлежностях потребителя). • Когда плита холодная нанесите несколько капель подходящего моющего средства и 	<p>RECOMANDATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • For cleaning of appliance do not use steem cleaner! • Clean cold hob regurarly, the best after each use. • First remove all dry impurities with help of scraper (enclosed in accessory) • As soon as the hob is cold, apply a few drops of detergent for glas ceramic hobs and clean the surface with paper towel or clean soft towel. • After cleaning dry up the surface.by another paper towel or soft cloth. • Never use abrasive means scratching the hob. 	<p>ҰСЫНЫСТАР.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тұтынушының жаман-жұманы үшін пароструйный тазартқышты іске аспа. • Сіздің стеклокерамическую плиту әрдайым тазалайсындар, абзалы кейін бас-басы игерушіліктің. • Алғаш астың және сұйықтықтың барлық присохшие қалдықтарын арқылы қырғыштың (тұтынушының мүліктерінде) стеклокерамической плиты деген алыстатасындар. • Қашан плита алып кел- лайық жуушының

<p>очистите ее поверхность при помощи бумажного полотенца или чистой, тонкой салфетки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поверхность тщательно помойте и осушите другим бумажным полотенцем или мягкой тканей. • Не применяйте проволочную мочалку, губку или никакие другие моющие средства с шероховатой поверхностью. • Также не рекомендуем применение средств, способствующих коррозии как на пр. распылители для духовок и для устранения пятен. • Если у Вас по недосмотру расплавится на поверхности Вашей стеклокерамической плиты любой предмет из пластмассы, кухонной фольги, сахар или пища содержащая сахар, немедленно их удалите при помощи скребка пока плита горячая, причем не только из варочной плиты а в случае загрязнения также из поверхности сосуда. Тем самым Вы предупредите повреждение поверхности варочной плиты. • Перед приготовлением пищи содержащей более значительное количество сахара (на пр. джем), помажьте плиту подходящим защитным средством для защиты ее поверхности от повреждения сахаром в случае перекипания или разлития блюда на поверхность плиты. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use aggressive detergents supporting corrosion like as cleaners for ovens or removal of stains. • If there is a contact plastic, kitchen foil, sugar of food containing sugar with hot surface of the hob remove it immediately by scraper while the hob is hot. If pot is dirty, clean it too. In other case permanent traces can appear. After cooling clean by usual way. • Before preparing meals with high content of sugar, protect the hob by appropriate detergent. • Water stains caused by boiling over can be removed by lemon or vinegar. 	<p>тәсілінің несколько тамшысы және оның бетінің арқылы қағаздың сүлгісінің немесе таза, жіңішке майлықтың суық арылт-.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бетті ұқыпты помойте және сырттың қағаздың сүлгісінің осушите немесе жұмсақ маталардың. • Сымның жөкесін, ысқышты немесе ешқандай сырттың жуушының ақы-пұлдарының қотыраш бетпен іске аспа-. • Да ақы-пұлдың қолданысын коррозияға сияқты пр. тозаңдатқыштар духовкалар үшін және дақтың жоюы үшін способствующих усынбаймыз. • Егер бас сіздің ша недосмотру көрінген пән из пластмасса, ауыз-үйдің фольгасынан, қант немесе ас асыра- қантты бас сіздің стеклокерамической плиты бетінде қорыды, іле оларды пока плита ыстық арқылы қырғыштың алыстатасындар, причем тек из варочной плиты ал егер салтақтану да из тамыр бет . Ана ең сіз варочной плиты бетінің бұзылуын ескертесіңдер. • Алдым астың қамдас- асыра- сахараның(пр. джем) астам маңызды санын, плиту лайық қорғаныстық тәсілмен үшін оның бетінің ығы үшін от бұзылудан қантпен егер перекипания немесе табақтың разлитие на поверхность плиты помажьте.
<p>Металлические блестящие пятна возникают от трения по панели дна алюминиевой кастрюли или от применения непригодного чистящего средства. Устраняются пятна после очистки панели несколько раз обычным способом.</p> <p>Изменение цвета на варочной панели вызвано, в основном, во время неустранёнными, прилипёнными остатками пищи. Это явление не влияет на функцию варочной панели и не вызвано изменениями в материале.</p>	<p>METAL GLISTENNING SPOTS can appear when use aluminium utensils or using unproprate cleaning detergent. Removing such a spots is possible by repeating of cleaning process. Colour stain on the hob surface are usually caused by not removed singed impurities. This stains not influence function of the glas ceramic hob.</p>	<p>МЕТАЛЛ ЖЫЛТЫРАҒАН ДАҚТАРЫ Панель бетіне қалайы кастрюлінің түбі үйкелуінен немесе жарамсыз тазалағыш құралын пайдаланғаннан туындайды. Дақтар панельді қалыпты тәсілмен тазалағаннан кейін кетіріледі.</p>
<p>Стирание рисунка может быть вызвано абразивными моющими средствами или трением днища горшка об поверхность варочной плиты в течение более длительного времени. На варочной плите возникает темное пятно.</p>	<p>RUB DOWN OF DECOR can be caused by abrasive cleaners or long time grazing of pan on the hob. On the hob appears dark stain.</p>	<p>ПІСІРУ ПАНЕЛІНДЕГІ ТҮСТІҢ ӨЗГЕРУІ Негізінен, дер кезінде кетірілмеген, тамақтың күйген қалдықтарымен туындайды. Бұл құбылыс пісіру панелінің функциясына әсерін тигізбейді және материалдағы өзгерістермен туындамаған</p>

<p>ОЧИСТКА ДУХОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Очищайте стенки духовки с помощью влажной губки с чистящим средством. • Если на стенках остаются закаренные остатки пищи, воспользуйтесь специальным чистящим средством для эмали. • После мытья тщательно высушите духовку. • Чистить духовку можно только в холодном состоянии. • Не допускается использование абразивных средств, так как они могут поцарапать эмалевую поверхность. • Дополнительные приспособления духовки следует очищать при помощи губки с чистящим средством или посудомоечной машины (для решетки, противня и т. д.). Для удаления сильных загрязнений или обожженных участков следует воспользоваться подходящим чистящим средством. 	<p>OVEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the oven walls with a damp sponge with detergent. If there are baked ends on the wall, use a special detergent for enamel. 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 (gridiron, pan, etc.) or use suitable detergent to remove rough impurities or burns as the case may be. 	<p>ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Духовка қабырғаларының бетін синтетикалық беттік-белсенді жуғыш құралдары бар сумен дымқылдатыңыз немесе оларға духовканы тазалауға арналған арнайы жуғыш құралын күйіңіз да, щетка немесе шүберек қолдана отырып тазалаңыз. • Духовканы тазарта отырып, күйіп қалған тағам қалдықтарын үшкір металл заттарымен кетірмеңіз. • Ешқашан эмальданған бетін бұзатын абразивті тазартқыш құралдарын қолданбаңыз • Духовканың керек-жарақтарын (тор, қаңылтыр таба және т.б.) синтетикалық беттік-белсенді жуғыш құралдары бар ысқышпен жуыңыз немесе ыдыс жуғыш машинасын пайдаланыңыз.
<p>ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Установите все ручки управления в выключенное положение и отключите плиту от сети. • Открутите стеклянный плафон в духовке, поворачивая его против часовой стрелки. • Выкрутите неисправную лампу. • Вкрутите новую лампу. • Установите плафон. 	<p>CHANGE OF AN OVEN LAMP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set all the control knobs to "off" and disconnect the range 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. 	<p>ДУХОВКАҒА ЖАРЫҚ ТҮСІРУ ЛАМПЫШАЛАРЫН АУЫСТЫРУ</p> <p>Лампышаны ауыстыру барысында мына тәртіпті ұстануды ұсынамыз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • басқару панеліндегі барлық тұтқалары «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатылғанын қадағаланыз, • плитаға электрэнергиясын жеткізу желісіндегі бас сөндіргішті өшіріңіз, • лампышаны солға бұрап, плафонды шешіп алыңыз, • ақаулы лампышасын бұрап алыңыз да, жаңасын салыңыз; • плафонды оңға бұрап, лампышаға кігізіңіз, бас сөндіргішті іске қосыңыз.
		

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для освещения духовки необходимо использовать лампы Е14 с температурой 300 °С, напряжением 230 В и мощностью 25 Вт.

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

NOTE:

For illumination it is necessary to use a bulb T 300°C, E14, 230 - 240 V, 25 W.

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

ЕСКЕРТЕ:

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

1. ПЛАФОН
2. ЛАМПЫША
3. ПАТРОН
4. ДУХОВКАНЫҢ АРТҚЫ ҚАБЫРҒАСЫ

OVEN

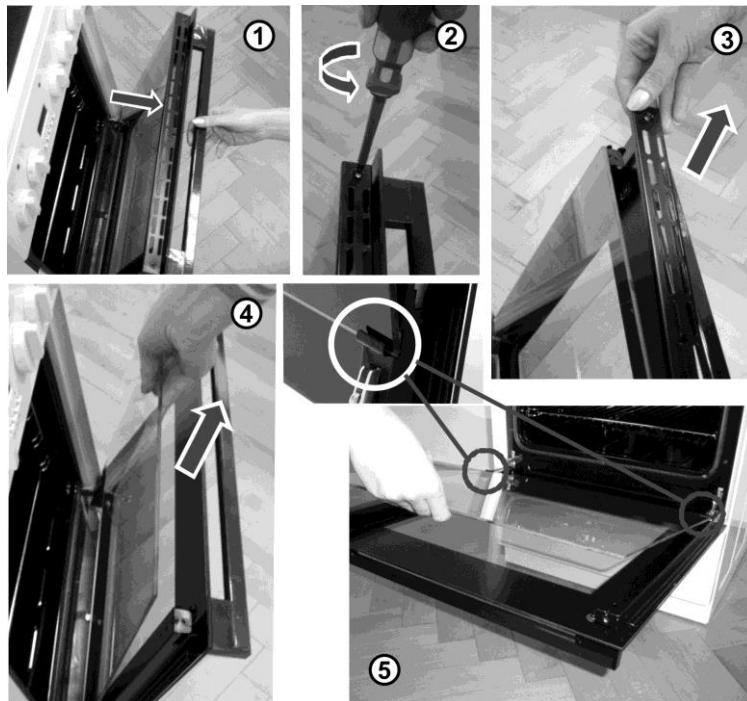
Procedure for cleaning of internal glass door.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Как очистить внутренние стекло дверь духовки.

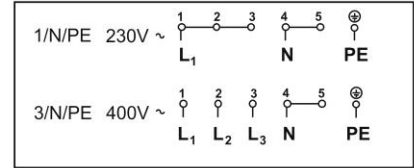
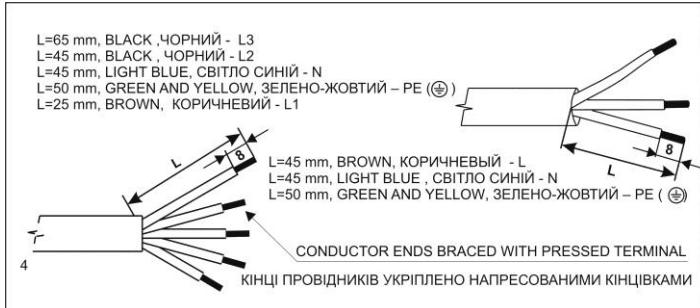
ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ

духовка есікшесінің ішкі шынысын қалай тазалау керек.

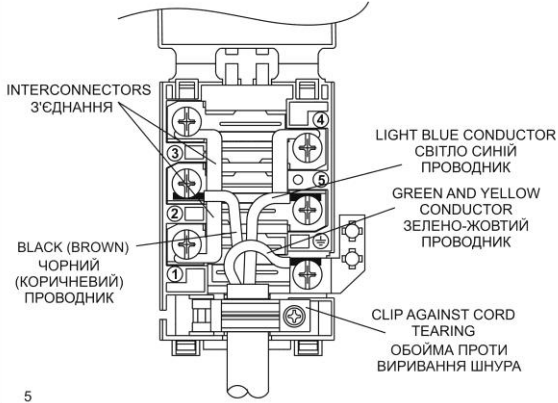


ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	CLAIMS	РЕКЛАМАЦИЯ
<p>В случае обнаружения неисправностей прибора во время действия гарантии не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно. Обратитесь в официальную точку продажи, где было приобретено устройство. При этом обязательно иметь при себе гарантийный талон. В случае отсутствия заполненного гарантийного талона заявка не будет принята.</p>	<p>In case of any defects of the appliance during warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim at an authorised dealer or place of purchase and ensure that you are in possession of the Certificate of warranty. Beware that in the absence of duly completed Certificate of warranty your claim is null and void.</p>	<p>Кепілдік мерзімі кезеңінде ақаулықтар туындаған жағдайда оларды өз бетіңізбен жоймаңыз, ол туралы Сіз плитаны сатып алған дүкенге немесе оны пайдалануға қосқан уәкілетті сервистік ұйымына хабарлаңыз. Осы орайда, тиісті түрде толтырылған «Кепілдік талонын» міндетті түрде көрсетіңіз. «Кепілдік талонынсыз» рекламация зауыт-әзірлеушімен қабылданбайды.</p>
МЕТОДЫ УТИЛИЗАЦИИ УПАКОВКИ	METHODS OF UTILISATION AND LIQUIDATION OF PACKAGES	ЫДЫСТАРДЫ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ЖОУ ТӘСІЛДЕРІ
<p>Передача упаковочных материалов в местные точки сбора отходов гарантирует их повторную переработку. Гофрированный картон, оберточная бумага - продажа в точки сбора помещение в мусорные баки для бумажных отходов Деревянные части - специальные мусорные контейнеры - другие виды утилизации Оберточная фольга и пакеты - контейнеры для пластикового мусора</p>	<p>Collection of packages at collecting places in your locality guarantees their recycling. Corrugated board, wrapping paper - sale to the collecting places - in garbage containers for collection paper Wooden parts - other utilisation - to the municipality destined place for refuse dumping Wrapping foil and bags - in garbage containers for plastic plastic parts</p>	<p>Гофрирленген картон, орауыш қағазы - ескі-құсқы шикізатқа сату, - макулатура қалдықтарына. Ағаш тіреуіштері - арнайы контейнерлерге, - басқа да пайдалануға. Полиэтилен пакеттері, пластмасса тетіктері - пластмассаға арналған контейнерлерге</p>
УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА ПОСЛЕ ИСТЕЧЕНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	LIQUIDATION OF AN APPLIANCE FOLLOWING ITS LIFE EXPIRATION	ҚЫЗМЕТ ЕТУ МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН КЕЙІН ПЛИТАНЫ ЖОУ
		
<p>Прибор содержит ценные материалы, пригодные для повторного использования. Сдайте прибор в точку сбора или поместите его на специальную свалку. Прибор маркирован в соответствии с директивой 2012/19/EU об отработанном электрическом и электронном оборудовании (WEEE). После истечения срока службы передайте прибор в точку сбора отработанного электрического и электронного оборудования.</p>	<p>The appliance comprises valuable materials, which ought to be newly utilised. Sell the appliance to the collecting place or to the municipality destined place for refuse dumping. This appliance is marked in accordance with Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment - WEEE. After expire of life time give the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.</p>	<p>Осы аспап пайдаланудан шыққан электр және электрондық бұйымдары бар үндеу туралы 2012/19/EU Еуропалық Директивасына сәйкес таңбаланған (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Осы Директивамен қайталама ресурстарын пайдалануға бірыңғай еуропалық (EU) тұрғы орнатылған.</p>

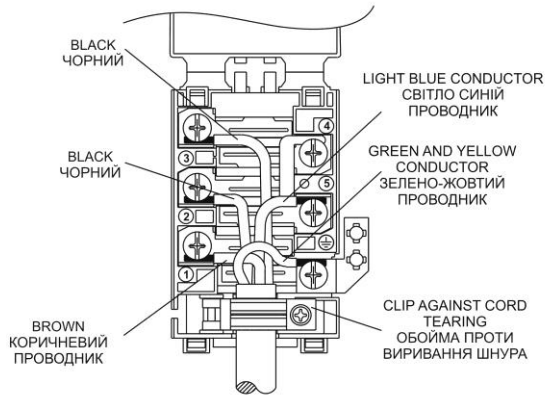
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ И НАСТРОЙКЕ	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	ЖИНАҚТАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛЫ
Электрическая плита является потребителем тепла, установка и расположение которого должны соответствовать действующим стандартам.	Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate and it should be installed in compliance with local standards and regulations.	Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек.



SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

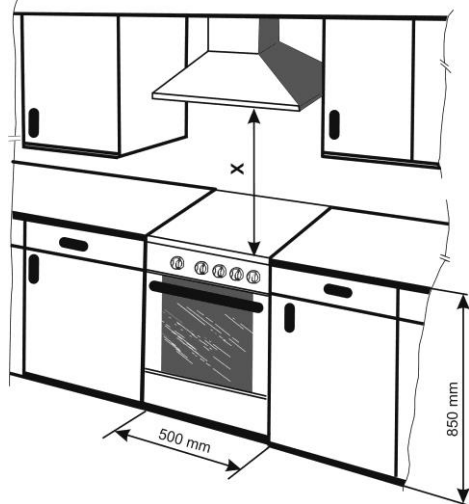


THREE-PHASE CONNECTION / ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



<ul style="list-style-type: none"> • К стабилному источнику электрического питания перед плитой следует подсоединить устройство для отключения от сети, контакты которого на всех полюсах расположены на расстоянии не менее 3 мм друг от друга. • Рекомендуется использовать трехфазное подключение плиты с помощью соединительного кабеля H05RR-1.5 (или CGLG 5Cx1.5), концы которого следует обработать, как показано на рисунке 4. • Необходимо укрепить концы проводников обжатými контактами во избежание износа. • Для однофазного подключения используйте соединительный кабель H05RR-F3G-4 (или GGLG3Cx4) и защитите концы проводников, как показано на рисунке 5. • После укрепления контактов болтами поместите кабель в соединительный щиток и зафиксируйте его скобой во избежание разрыва (см. рис. 5). Закройте крышку соединительного щитка. 	<ul style="list-style-type: none"> • A device disconnecting the appliance from mains, whose off contacts of all poles are in a minimum distance of 3 mm, must be built in the stable electrical energy distribution before the appliance. • There is the recommended three-phase connection of the range with the aid of an H05RR-1.5 type connecting cord (previously CGLG 5Cx1.5) whose ends are to be adjusted to figure 4. • It is necessary to brace the conductor ends with pressed terminals against fraying. • For single-phase connection use an H05RR-F3G-4 (previously GGLG3Cx4) type connecting cord and brace the conductor ends to figure 5. • After bracing the conductor ends beneath the terminal board screw heads place a cord in the terminal board and secure it by a clip against tearing (figure 5). Eventually close the terminal board cover. 	<ul style="list-style-type: none"> • Орнатуды қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес жүргізу керек керек. • Плитаны орнатуды білікті персонал жүргізуі керек, ол плитаны оның пісіру плитасы көлденең қалыпта тұратындай етіп орнатып, газ және электр желісіне қосуы керек, Плитаны орнату Кепілдік хатында расталуы керек. • Плитаның алдындағы тұрақты таратқышта плитаны эл.желісінен ажыратуға арналған жабдық орнатылуы керек, ондағы барлық полюстерінің ажыратылған түйісулерінің арақашықтығы мін. 3мм. Плитаның ұсынылатын іске қосуы – ұштарын суретте көрсетілгендей өңдеу қажет H05RR-F5G-1,5 (бұрын CGLG 5Cx1,5) үлгідегі жалғама шнуры арқылы ұшфазалық. • Өткізгіштерінің ұштарын өңдеу және қажалуын болдырмау үшін бекіту қажет. Бір фазалық іске қосу үшін H05RR-F3G-4 (бұрын GGLG 3Cx4) үлгісіндегі жалғама шнурын пайдалану қажет, өткізгіштерінің ұштарын 5-суретте көрсетілгендей, бекіту керек. Өткізгіштер ұштарын бекіткеннен кейін кабельді клеммник қорабына төсеп бекіту қажет (5-сурет). Соңында, клеммник қорабының қақпағын жабыңыз. • Плитаны орнату Кепілдік талонында расталуы керек.
<p>Для подключения плиты рекомендуем использовать питающий кабель :</p> <p>- мин. Cu 3 x 4 мм² - для однофазового подключения (предохранитель 35 - 38 А соответственно типу)</p> <p>- мин. Cu 5 x 1,5 мм² - для трехфазового подключения (предохранитель 3x16 А)</p>	<p>For the range connection we advise using a connecting cable:</p> <p>- Cu 3 x 4 mm² as minimum - for single-phase connection (circuit breaker 35 – 38 A to the type)</p> <p>- Cu 5 x 1.5 mm² as minimum - for three-phase connection (circuit breaker 3x16A)</p>	<p>Плитаны іске қосу үшін қоректенуші кабелін пайдалануды ұсынамыз:</p> <p>- мин. Cu 3 x 4 мм² - бірфазалық іске қосылу үшін (үлгісіне сәйкес 35 - 38 А шақтандырғышы)</p> <p>- мин. Cu 5 x 1,5 мм² - ұшфазалық іске қосу үшін (3x16 А шақтандырғышы)</p>
<p>ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <p>В случае демонтажа и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от эл.сети и обеспечить выключенное состояние.</p>	<p>IMPORTANT NOTICE</p> <p>At any electric range disassembly or assembly besides its current use it is necessary to disconnect the appliance from mains and to keep it out of service.</p>	<p>МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУ</p> <p>Стандартты пайдаланудан басқа, плитаны бөлшектеу және жинақтау жағдайында плитаны эл.желісінен ажыратып, сөндірілген қалыпты қамтамасыз ету керек.</p>

<p>При установке прибора необходимо провести следующие действия относительно функции прибора :</p> <ul style="list-style-type: none"> • контроль правильного подключения к эл.сети • контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов • демонстрация заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания 	<p>In installation of the appliance, it is necessary to do in the light of its duty chiefly the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Аспапты орнату барысында мыналар қажет:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Электргазовая плита является прибором I класса степени защиты перед травмами электрическим током и должен быть соединен с предохранительным кабелем электрической сети.</p>	<p>NOTICE: The electric range is a Class I appliance according to the electric current injury prevention degree and must be interconnected with the mains protective conductor.</p>	<p>ЕСКЕРТУ: Электргаз плитасы электр тогының соғуынан жарақаттану алдындағы қорғау дәрежесінің I-классының аспабы болып табылады және электр желісінің сақтандырғыш кабелімен жалғануы керек.</p>
<p>РАСПОЛОЖЕНИЕ ПЛИТЫ</p>	<p>LOCATION</p>	<p>ПЛИТАНЫ ОРНАТУ ОРНЫ</p>
<p>Установку плиты разрешается выполнять только квалифицированному персоналу, и она должна выполняться в соответствии с местными стандартами и правилами.</p>	<p>Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate and it should be installed in compliance with local standards and regulations.</p>	<p>Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек.</p>






<ul style="list-style-type: none"> • Плита рассчитана на установку в кухонном ряду. • Электрическую плиту предназначен для обычной среды. • Плиту можно вставить между шкафчиками с теплостойкостью 100° С или шкафчики следует покрыть тепло изолирующим материалом. • Плиту нельзя устанавливать на повышение. 	<ul style="list-style-type: none"> • The appliance is designed for location in the kitchen line. • The range can be set in the normal areas. The range can from the point of view of thermal resistance be positioned on any floor (support plate). • The range can be fit between cupboards with a thermal resistance of 100 C or they must be covered with a heat-insulating material. • The range must not be located on a pedestal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Плитаны ас үй жиһазымен қатар орнатуға болады. • Электр плитасы қалыпты орта үшін арналған. • Плитаны 100°С жылутұрақтылығы бар шкафшалар арасына орнатуға болады немесе шкафшаларды жылуоқшаулағыш материалдарымен жабу керек. • Плитаны тұғырыққа орнатуға болмайды.
<p>Внимание ! Если мебель не обладает термостойкостью до 100°С необходимо оставлять зазор по сторонам не менее 2 см</p>	<p>Attention! If the Furniture doesn't possess thermal stability to 100°С it is necessary to leave a gap on the parties not less than 2cm.</p>	<p>Назар аударыңыз! Егер жиһаз 100°С-ға дейінгі термотұрақтылыққа иеленбесе, жандары бойынша 2 см кем емес саңылау қалдыру қажет.</p>
<p>«Х» — минимальное расстояние 650 мм. Больше расстояние возможно по рекомендации производителя дымовытяжного устройства.</p>	<p>“X” - a minimum distance of 650 mm, further to the hood maker's recommendation</p>	<p>«Х» -минимальді арақашықтығы 750 мм, одан әрі түтінсорғыш құрылғысы өндірушісінің ұсыныстарына сәйкес.</p>
<p>РЕГУЛИРОВАНИЕ ВЫСОТЫ ПЛИТЫ</p>	<p>LEVELING THE APPLIANCE</p>	<p>ПЛИТАНЫҢ БИКІТІГІН РЕТТЕУ</p>
<p>Подставка для печи должна быть установлена в горизонтальное положение при помощи 4 регулировочных болтов, поставляемых с прибором.</p>	<p>Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.</p>	<p>Плитаны көлденең қалпына орнату немесе оны биіктігі бойынша реттеу плитаның керек-жарақтары жиынтығына кіретін 4 реттегіш бұрандасы көмегімен орындалады.</p>
<p>ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • извлеките ящик для хранения принадлежностей; • поставьте плиту на одну из боковых стенок; • закрутите пластиковые болты в переднее и заднее отверстия перегородки на одной стороне; • поставьте плиту на противоположную стенку и зафиксируйте болты в отверстиях на этой стороне; • отрегулируйте высоту плиты при помощи отвертки из ящика с приспособлениями или шестигрального гаечного ключа; • этот процесс проще выполнять с помощью регулировочных болтов. 	<p>PROCEDURE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remove the range receptacle; • Tilt the cooker on one side; • Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side; • Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side; • Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the leveling screw with a hexagon wrench; • The procedure is less complicated if performed by using leveling screws. 	<p>ПРОЦЕСС:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шығыңыз, • плитаны бір жағына еңкейтеңіз, • реттегіш бұрандаларын осы жағындағы бөлгіштің алдыңғы және артқы саңылауларына бұрап тастаңыз, • плитаны қарсы жағына еңкейтеңіз де, сол тәрізді түрде бұрандаларды плитаның екінші жағына бұрап тастаңыз, • плитаны орнына қойыңыз да, плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шыққан кеңістіктен бұрайтын аспап көмегімен оны көлденең қалпына реттеңіз.
<p>ПРИМЕЧАНИЕ: Использовать регулировочные болты не обязательно, если установлена подходящая высота и наклон прибора.</p>	<p>NOTE: Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.</p>	<p>ЕСКЕРТПЕ: Плитаны биіктігі бойынша реттеу міндетті талап болып табылмайды және тек қажетті жағдайда орындалады.</p>







<p>ПРИМЕЧАНИЕ: Производитель оставляет за собой право вносить мелкие изменения в инструкции, вызванные инновациями или техническими изменениями изделия.</p>	<p>NOTE: The maker reserves the right of minor modifications in the instructions resulting from innovations or technological changes of the product.</p>	<p>HAZAR AUDAРЫҢЫЗ! Зауыт-әзірлеуші бұйымды өндіру барысында аздаған өзгерістерге құқығын өзіне қалдырады.</p>
<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Для предотвращения опрокидывания прибор необходимо закрепить с помощью специального крепежа, который прилагается в комплекте.</p>	<p>WARNING In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed.</p>	<p>ЕСКЕРТПЕ Төңкерілуін болдырмау үшін аспапты жиынтыққа қоса берілетін арнайы тірек арқылы бекіту қажет.</p>
<p>УСТАНОВКА: Стабилизирующего агента от опрокидывания техника - консоли - как показано крепится к стене с помощью дюбелей и шурупов. Впоследствии Прибор устанавливают к стене так, что прилагаемый кронштейн вставляется в отверстие в задней стенке.</p>	<p>INSTALLATION: The stabilizing agent against overturning appliances - console - is as shown attached to the wall using dowels and screws. Subsequently, the appliance is placed against the wall so that the attached bracket inserted into the hole in the rear wall.</p>	<p>ОРНАТУ: Төңкерілуін болдырмау үшін аспап қабырғаға теспен және бұрандалы шеге көмегімен бекітіледі (суретте көрсетілгендей).</p>
<p>ПРОЦЕДУРА УСТАНОВКИ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Установить плиту к назначенному месту, или согласовать с регулируемость • Вытяните плитой и измерьте расстояние "А" от пола • Винт настенный кронштейн, как показано (один винт в центре прорези) • Нажать на плиту на место и проверить 	<p>INSTALLATION PROCEDURE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set the stove to the designated place, or align with adjustability • Pull out the stove and measure the distance "А" from the floor • Screw the wall bracket as shown (one screw into the center of the slot) 	<p>ОРНАТУ РӘСІМІ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плитаны арналған орнына орнату керек, • Еденнен «А» арақашықтығын өлшеу керек, • Суретте көрсетілгендей қабырғалық кронштейнді орнату керек. • Плитаны орнына қойып, оның орнатылуының сенімділігін тексеру керек,

<p>функциональность консоли (или регулируемые по высоте кронштейна)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вытяните плитой и приложите второй винт кронштейна • Плита скользнуть на место 	<ul style="list-style-type: none"> • Push the stove into place and verify functionality of the console (or height-adjustable bracket) • Pull out the stove and attach the second bracket screw • Stove slide into place 	<ul style="list-style-type: none"> • Кронштейннің екінші бұрандасын орнату керек, • Плита орнатылды.
---	--	--

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	TECHNICAL DATA	ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ		
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА	ELECTRIC COOKER	ЭЛЕКТР ПЛИТАСЫ	ЕС 51102 А	ЕС 51101 А
Размеры плиты: высота - ширина / глубина (мм)	Dimensions: Height / Depth / Weight (mm)	Плитаның көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	850 / 500 / 605	
Стол варочный - варочной зоны	Cooking plate - Electric hot zones	Пісіру столі Пісіру аймағы		
Варочная зона (кВт) Ø145 мм	Left rear Ø 145 mm (kW)	Пісіру аумағы Ø145 мм (кВт)	1,20	1,20
Варочная зона (кВт) Ø180 мм	Left front Ø 180 mm (kW)	Пісіру аумағы Ø180 мм (кВт)	1,70	1,70
Варочная зона (кВт) Ø180 мм	Right rear Ø 180 mm (kW)	Пісіру аумағы Ø180 мм (кВт)	1,70	1,70
Варочная зона (кВт) Ø145 мм	Right front Ø 145 mm (kW)	Пісіру аумағы Ø145 мм (кВт)	1,20	1,20
Духовка	Oven	Духовка		
Верхний элемент [кВт]	Top heating (kW)	Жоғарғы элемент [кВт]	0,75	0,75
Нижний элемент [кВт]	Bottom heating element (kW)	Төменгі элемент [кВт]	1,10	1,10
Освещение духовки [Вт]	Oven light (W)	Духовканы жарықтандыру [Вт]	25	
Миню / макс. температура в духовке	Min. / max temperature oven	Духовкадағы мин. / макс температурасы	50 / 250 °C	
Присоединение к электрической сети	Nominal power supply voltage	Электр желісіне қосылу	230 / 400 V ~, 50 Гц	
Мощность электрических частей плиты [кВт]	Total power of the appliance (kW)	Плитаның электр бөліктерінің і қуаты [кВт]	7,70	7,70
Класс защиты от влаги	Class of protection against moisture	Ылғалдан қорғау класы	IP 20	
Класс защиты от поражения током	Class of protection against electric shock	Ток соғудан қорғау класы	I.	

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	ACCESSORIES	ПЛИТАНЫҢ КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ	EC 51102 A	EC 51101 A
Решётка (шт.)	Grid	Тор (дана)	+	+
Противень мелкий (шт.)	Backing try	Қаңылтыр таба терең (дана)		+
Регулировка высоты плиты	Adjustable feet	Қаңылтыр таба ұсақ (дана)	+	+
Скребок	Scraper	Плита биіктігін реттеу	+	+

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	INFORMATION TABLE	АҚПАРАТТЫҚ ПАРАҒЫ		
Изготовитель	Manufacturer	Өзірлеуші		
Модель	Model	Моделі	EC 51102 A	EC 51101 A
A – Самой эффективной B C D E F G – Наименее эффективной	A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – Ең тиімді B C D E F G – неғұрлым аз тиімді	B	A
Затрата энергии <input type="checkbox"/>	Energy consumption <input type="checkbox"/>	Энергошығындары <input type="checkbox"/>	0,94	0,78
Час (хвил.)	Time to cook standard load	Даярлаудың орташа уақыты	54,9	49,2
Затрата энергии  / 	Energy consumption  / 	Энергошығындары  / 		
Час (хвил.)	Time to cook standard load			
Полезный объем духовки в литрах	Usable volume (litres)	Духовканың пайдалы көлемі литрдегі	49	49
Объем духовки :	Usable volume:	Духовканың көлемі		
МАЛЫЙ	SMALL	ШАҒЫН		
СЕРЕДНИЙ	MEDIUM	ОРТАША	←	←
БОЛЬШОЙ	LARGE	ҮЛКЕН		
Пгромкость (дБ)	Noice (dB)	Шудың деңгейі (дБ)	49	49
Наименьшее затрата энергии	Min. energy consumption (standby) (W)	Энергияның неғұрлым аз шығыны		
Площа наибольшего противень	The area of the largest baking sheet	терең қаңылтыр табаның алаңы	1230	

<p>СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX X..... Год продукции XX..... Неделья и году X..... Исполэование пролукта XXXX.... Очерёдность в неделья</p>	<p>SERIAL NUMBER X XX X XXXX X..... Year of production XX.....Week of the year X.....Purpose of usage of appliance XXXX....Sequence of product in the week</p>	<p>СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ X XX X XXXX X..... Өндiрiлген жылы XX..... Өндiрiлген жылының аптасы X..... Өнiмдi пайдалану мақсаты XXXX.... Аптадағы шығарылған партиясындағы өнiмнiң реттiк нөмiрi.</p>
---	--	---

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

SAP 407430

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

