

gorenje

EAC

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

GB

ELECTRIC COOKER

RU

BY

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

KZ

ЭЛЕКТР ПЛИТАСЫ

GB	RU	BY	KZ
<p>Dear customer, You have purchased a product of our new series of appliances. We hope that our product will serve you well and for a long time.</p> <p>Read this manual before installation and use of this appliance. It contains important information concerning how safely and economically operate the appliance. Save the manual together with the appliance for an eventual further use.</p>	<p>Уважаемый покупатель. Вы приобрели изделие из нашей новой линейки бытовых приборов. Нам хотелось бы, чтобы наше изделие хорошо Вам служило. Перед установкой и использованием прибора прочитайте, пожалуйста, настоящее руководство. Оно содержит важную информацию о том, как безопасно и экономно пользоваться прибором. Руководство храните рядом с прибором, чтобы иметь возможность воспользоваться им при необходимости.</p>		<p>Құрметті сатып алушы. Сіз тұрмыстық аспаптарымыздың жаңа топтаманың бұйымын сатып алдыңыз. Біздің бұйым Сізге жақсы қызмет көрсетеді деген үміттеміз. Аспапты орнатудан және пайдаланудан бұрын берілген нұсқаулықты оқып шығыңыз. Нұсқаулықта аспапты қауіпсіз және үнемді пайдалану туралы маңызды ақпараттар бар. Нұсқаулықты қажет болған жағдайда пайдалану үшін аспаптың жанында сақтаңыз.</p>
IMPORTANT INFORMATION	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ		ЖАЛПЫ ҰСЫНЫМДАР
<p>Safety measures</p> <ul style="list-style-type: none"> • This appliance can be used with children older than 8 years and persons with decreased physical or mental ability or lack of experience and knowledge only in cases, when they are under supervision or when they were introduced to the use of appliance and they understand the possible dangers. The children should not play with this appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made with children without 	<p>Меры безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дети в возрасте от 8 лет и старше, а также 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 		<p>Қауіпсіздік шаралары</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

<p>supervision.</p> <ul style="list-style-type: none"> • WARNING: The appliance self and its accessible parts will be hot during the use. You should prevent the contact with heating elements. Do not allow the access for small children. • WARNING: Danger of fire: do not lay down objects on the cooking surfaces. • WARNING: The cooking without supervision with fat or oil on the cooking surface could be dangerous and could cause the ignition of fire. NEVER extinguish the fire here with water, but switch out the appliance first and then cover the flames for instance with pot lid or with a wet cloth. • NOTICE: The cooking process should be provided under supervision. Also a short time cooking should be provided under constant supervision. • WARNING: If the hotplate surface shows cracks, switch out the appliance and the circuit breaker for to prevent an electric shock. • Use the temperature probe recommended for this oven only. • WARNING: For to prevent the electric shock ensure the switching off of the 	<p>до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ВНИМАНИЕ: Прибор и его открытые части становятся горячими во время использования. Следует особенно тщательно избегать прикосновения к нагревательным элементам. Предотвратить возможность доступа к прибору для маленьких детей. • ВНИМАНИЕ: Угроза пожара: Не ставьте никакие предметы на варочные поверхности. • ВНИМАНИЕ: Готовка с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасной и может привести к возгоранию. НИКОГДА не тушите огонь водой, но выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или мокрой тряпкой. • ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления должен проходить под присмотром. Кратковременный процесс приготовления должен проходить под присмотром постоянно. 	<p>пайдаланушы күтімін жасай алады.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ЕСКЕРТУ: құрылғының өзі және қол жеткізуге болатын бөліктері пайдалану кезінде ыстық болады. Қыздыру элементтеріне тиюді болдырмау керек. Кішкентай балалардың жетуіне жол бермеңіз. • ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: әзірлеу беттеріне заттарды қоймаңыз. • ЕСКЕРТУ: әзірлеу бетінде жануар майымен немесе маймен қадағалаусыз әзірлеу қауіпті болуы мүмкін және өрт шығуына әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН мұндағы өртті сумен сөндірмеңіз, алдымен құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды, мысалы, кәстрөл қақпағымен немесе ылғалды шүберекпен жабыңыз. • ЕСКЕРТУ: әзірлеу процесі қадағалаумен қамтамасыз етілуі керек. Сондай-ақ, тұрақты қадағалаумен қысқа әзірлеу уақыты қамтамасыз етілуі керек. • ЕСКЕРТУ: Плитка бетінде жарықтар бар болса, ток соғуын болдырмау үшін құрылғыны және автоматты ажыратқышты өшіріңіз. • Тек осы духовкаға ұсынылған температура зондын
--	---	--

<p>appliance before replacing the light bulb.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not use rough abrasive cleaning agents or sharp metal scrapes for cleaning of oven door glass, as they could crack the surface and cause the breaking of glass. • Never use steam or pressure cleaners for cleaning of the appliance. A danger of electric shock is threatening here. • The appliance is not adapted for control with help of external timers or other special control devices. • WARNING: Stabilizing elements should be mounted for to prevent the overturn of the appliance. See the installation manual. • WARNING: Use the protection of cooking panel designed with the producer of cooking appliance or marked with the appliance producer as suitable in the user's manual only, or protection devices directly built in the appliance. The use of incorrect protection devices could cause accident. 	<ul style="list-style-type: none"> • ВНИМАНИЕ: Если поверхность варочной панели или элемента потрескалась - выключите прибор и предохранитель, чтобы избежать поражения электрическим током. • Используйте только датчик температуры, который рекомендуется для данной духовки. • ВНИМАНИЕ: Перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током. • Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекол дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к поломке стекла. • Для чистки прибора не используйте паровые очистители и очистители под давлением. Существует опасность поражения электрическим током. • Прибор не готов к управлению с помощью внешних таймеров и других специальных систем управления. • ВНИМАНИЕ: Для предотвращения 	<p>пайдаланыңыз.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ЕСКЕРТУ: ток соғуын болдырмау үшін шамды ауыстыру алдында құрылғыны өшіріңіз. • Духовка есігінің әйнегін тазалау үшін абразивтік тазалағыштарды немесе үшкір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар бетте жарықтарға және әйнектің сынуына әкелуі мүмкін. • Құрылғыны тазалау үшін бумен немесе қысыммен тазалағыштарды пайдаланбаңыз. Ток соғу қаупі бар. • Құрылғы сыртқы таймерлердің немесе басқа арнайы басқару құрылғыларының көмегімен басқаруға бейімделмеген. • ЕСКЕРТУ: құрылғының аударылуын болдырмау үшін тұрақтандыру элементтерін бекіту керек. Орнату нұсқаулығын қараңыз. • ЕСКЕРТУ: Тек әзірлеу құрылғысының өндірушісі жасаған немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында жарамды ретінде белгілеген әзірлеу тақтасының қорғағышын, я болмаса, құрылғыға тікелей кірістірілген қорғау құрылғыларын
<p>Caution</p> <ul style="list-style-type: none"> • Only authorized service worker or 		

similar authorized person can connect the appliance to the electric mains.

- Verify whether the data on the nominal supply voltage, indicated on the type plate, agree with the voltage of your mains.
- The cooker is coupled to mains according to the connection diagram.
- Please let confirm the date of provided installing in the Guarantee sheet.
- Manipulation with the appliance or unprofessional service could lead to risk of serious injury or to damaging of appliance, eventually. The installation, the all repairs, modifications or interventions into the appliance should be provided with an authorized serviceman or similarly authorized person only.
- A device for disconnecting of all poles of the appliance from the mains into the electric wall circuit before the appliance should be inserted, where the contacts distance in disconnected state is 3 mm as minimum (thereafter called in the text as mains switch).
- The product is designed exclusively for cooking. Do not use for other purposes, for instance for room

опрокидывания прибора должны быть установлены элементы стабилизации. Смотрите инструкцию по установке.

- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только барьеры для варочной панели, спроектированные изготовителем плиты или обозначенные изготовителем прибора в инструкции по применению как рекомендуемые к применению или встроенные в приборе барьеры. Использование несоответствующих барьеров может привести к несчастным случаям.

Предупреждение

- Прибор может быть подключен к сети только сервисным центром или компетентным специалистом.
- 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.
- О дате монтажа необходимо сделать соответствующую отметку в

пайдаланыңыз. Дұрыс емес қорғау құрылғыларын пайдалану сәтсіз жағдай тудыруы мүмкін.

Сақтық ескерту

- Тек өкілетті сервис жұмысшысы немесе сол сияқты өкілетті тұлға құрылғыны желіге қоса алады.
- Зауыттық үлгі қалқаншада көрсетілген кернеу туралы деректері Сіздің электр желісі кернеуінің деректеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Плита электр желісіне электр қосылу схемасына сәйкес қосылуы керек.
- Кепілдік қағазына монтаж күні жайлы тиісті белгі қойылуы қажет.
- Құрылғыға өзгертулер енгізу немесе кәсіби емес қызмет көрсету ауыр жарақат немесе құрылғыны зақымдау қаупіне әкелуі мүмкін. Құрылғыны орнатуды, бүкіл жөндеуді, өзгертулерді немесе араласуларды тек өкілетті сервис жұмысшысы немесе сол сияқты өкілетті тұлға орындауы керек.
- Құрылғы алдында розеткаға құрылғының барлық полюстерін желіден ажырататын құрылғыны

<p>heating. Do not put empty pots on the cooking zones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The strangulation of feeding cable in the oven doors could lead to short circuit and damage the appliance. Mind the correct placing of electric feeding cables in a safe distance. • The electric feeding cables of the appliance or other appliances should not come in contact with the cooking plate or with other hot parts of the cooker. • Switch off the mains switch before providing cleaning or repairs. • Do not use the glass-ceramic surface as a shelf. Cracks or other damaging of surface can be caused so. Do not heat up food covered with aluminum foil, plastic pots or similar materials. The danger of melting, fire or the damaging of hotplate threatens in such cases. • Give your special attention when cooking in the oven. The pans, sheets, gratings and the oven walls could be very hot. Use cooking gloves. • Never cover the internal oven walls with aluminum foil and do not put down the baking pots directly on the 	<p>Гарантийном паспорте.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Неправильное обращение с прибором или непрофессиональное обслуживание может вызвать угрозу серьезных травм или повреждение изделия. Монтаж, любой ремонт, модификации и вмешательства в прибор всегда должен выполнять техник по сервису или компетентное лицо. • В жесткую электrorаспределительную сеть перед прибором следует установить устройство для отключения всех полюсов прибора от сети, у которого расстояние между контактами в расцепленном состоянии - мин. 3 мм (далее обозначается как главный выключатель). • Продукт предназначен исключительно для приготовления пищи. Не используйте для других целей, например, для отопления помещения. Не ставьте пустую посуду на конфорки. • Шнур питания, зацепившийся, например, за дверцу духовки, может стать причиной короткого 	<p>қосу керек, мұндағы ажыратылған күйдегі түйіспелердің қашықтығы кемінде 3 мм (бұдан кейін мәтінде қосқыш деп аталады).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Өнім тек әзірлеуге арналған. Басқа мақсаттарда, мысалы, бөлмені қыздыру үшін пайдаланбаңыз. Әзірлеу аймақтарына бос құмыраларды қоймаңыз. • Духовка есіктерінде қуат кабелінің қысылуы қысқа тұйықталуға әкелуі және құрылғыны зақымдауы мүмкін. Қуат кабельдерін қауіпсіз қашықтықта дұрыс орналастырыңыз. Құрылғының немесе басқа құрылғылардың қуат кабельдері әзірлеу плиткасына немесе плитканың басқа ыстық бөліктеріне тимеуі керек. • Тазалау немесе жөндеу алдында қосқышты өшіріңіз. • Шыны керамикалық бетті сәре ретінде пайдаланбаңыз. Бұлай істесеңіз, сынықтар немесе беттің басқа зақымдары болуы мүмкін. Алюминий фольгамен, пластик құмыралармен немесе ұқсас материалдармен жабылған тамақты қыздырмаңыз. Мұндай жағдайларда еру, өрт немесе
--	--	--

<p>oven bottom. The aluminum foil hinders the air circulation, significantly worsens the baking process and damages the surface layer of internal cover.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The oven doors could be hot during the baking. Some models have therefor a third glass installed on the doors, which significantly prevents the overheating of external door surface. • For prevention of overheating the appliance should not be installed behind a decoration door. • Never store inflammable or explosive objects, objects aggressive to skin (paper, wipers, cleaning agents, plastic bags, detergents, sprays) in the storage shelf of the oven. You prevent so the risk of fire during operation of the appliance. Only the given accessories (pans, drainage pots and similar) can be stored there. • The oven door hinges could be damaged when overloaded. Do not put heavy objects on the opened doors. Do not lean on the opened doors. Do not sit down nor set foot on the opened oven doors (Mind the children!) Take off the doors before cleaning of the oven. 	<p>замыкания и повредить прибор. Следите за правильным расположением шнуров питания на безопасном расстоянии.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Шнур питания прибора или других приборов не должен соприкасаться с варочной поверхностью или другими горячими частями плиты. • При чистке и ремонте отключите главный выключатель питания от подачи электроэнергии. • Не используйте варочную панель в качестве места для откладывания вещей. Это может привести к появлению царапин или других повреждений. Не следует греть пищу в алюминиевой фольге, пластиковых контейнерах и тому подобной посуде. Существует угроза расплавления, пожара или повреждения варочной панели. • Особое внимание уделяйте приготовлению пищи в духовке. Из-за высоких температур противни, посуда для запекания, решетки и стены духовки могут быть горячими. Используйте термостойкие кухонные перчатки. • Никогда не оборачивайте внутренние стены печи 	<p>плитканы зақымдау қаупі болады.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Духовкада әзірлегенде ерекше көңіл бөліңіз. Жоғары температураларға байланысты кәстрөлдер, парақтар, торлар және духовка қабырғалары ыстық болуы мүмкін. Әзірлеу қолғабын пайдаланыңыз. • Духовканың ішкі қабырғаларын ешқашан алюминий фольгамен жаппаңыз және әзірлеу құмыраларын тікелей духовка түбіне қоймаңыз. Алюминий фольга ауа айналымына кедергі келтіреді, әзірлеу процесін айтарлықтай нашарлатады және ішкі қақпақтың бетін зақымдайды. • Пісіру кезінде духовка есіктері ыстық болуы мүмкін. Сондықтан, кейбір үлгілерде есіктерде үшінші әйнек орнатылады, бұл есіктің сыртқы бетінің қызып кетуін болдырмайды. • Қызып кетуін болдырмау үшін құрылғыны безендіру есігінің артында орнатпау керек. • Духовканың сақтау сәресінде тұтанғыш немесе жарылғыш заттарды, теріге агрессивті заттарды (қағаз, сүрткіштер,
---	---	---




<ul style="list-style-type: none"> • The appliance is designed for location directly on the floor. Do not use any base or pedestal. • The surface of storage shelf could be heated up to a high temperature. At pulling out of hot shelf the surfaces and objects coming into contact or being in a close distance can be damaged. Do not operate the appliance with pulled out shelf. The objects stored in the shelf can be hot; therefor it is not allowed to put flammable or easily flammable objects in this storage shelf. • It is unallowable to put any combustible matters near the oven cooking plates, oven heaters or in the cooker compartment. • If the cooker is not in service, see that all of its switches are off. • We recommend you to turn once every two years to an authorized repair shop in order to check on the cooker function and to make a professional maintenance. Thus you prevent contingent troubles and prolong the cooker service life. • When detecting a flaw on the appliance compartment, do not repair it by yourself but put the appliance out 	<p>алюминиевой фольгой, не ставьте посуду для запекания на дно духовки. Алюминиевая фольга препятствует циркуляции воздуха, что значительно ухудшит процесс выпечки и повредит верхний слой внутренней оболочки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дверца духовки может быть в процессе выпечки горячей. Поэтому у некоторых моделей было на дверцу установлено третье стекло, что помогает лучше защитить внешнюю поверхность дверцы от избыточного тепла. • Прибор не следует устанавливать за декоративную дверку во избежание его перегрева. • В пространстве духовки никогда не следует хранить предметы легковоспламеняющиеся, взрывчатые, агрессивные для кожи (бумага, полотенца, бумажные пакеты, чистящие и моющие средства, аэрозоли). Так Вы сможете уменьшить риск возникновения пожара во время работы прибора. Храните там только аксессуары (кастрюли, поддон для конденсата и тому подобное). 	<p>тазалағыштар, пластик пакеттер, жуғыш заттар, спрейлер) ешқашан сақтамаңыз. Осылайша сіз құрылғыны пайдалану кезіндегі өрт қаупін болдырмайсыз. Онда тек берілген қосалқы құралдарды (кәстрөлдер, дренаждық құмыралар және сол сияқтылар) сақтауға болады.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Артық жүктеме түскенде духовка есігінің топсалары зақымдалуы мүмкін. Ашық есіктерге ауыр заттар қоймаңыз. Ашық есіктерге сүйенбеңіз. Ашық духовка есіктеріне отырмаңыз немесе аяқ қоймаңыз (балаларды байқаңыз!) Духовканы тазалау алдында есіктерді алыңыз. • Құрылғы тікелей еденде орналасуға арналған. Ешбір негізді немесе тұрғыны пайдаланбаңыз. • Сақтау сәресінің беті жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Ыстық сәрені шығарғанда тиетін немесе жақын беттер және заттар зақымдалуы мүмкін. Құрылғыны сәре шығарылған күйде пайдаланбаңыз. Сәреде сақталған ыстық болуы мүмкін, сондықтан, осы сақтау сәресіне тұтанғыш
---	--	---

<p>of operation and ask an authorized person to make the repair.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The producer bears no responsibility for contingent damages caused by violating the binding instructions and recommendations set forth in these instructions. • Do not use any accessories whose surface finish is damaged or otherwise defective due to wear or handling. 	<ul style="list-style-type: none"> • В случае перегрузки дверцы духовки может произойти повреждение её петель. Не ставьте на открытую дверцу тяжелую посуду. При очистке не опирайтесь на открытую дверь. Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа (Осторожно с детьми!) Перед чисткой духовки снимите дверцу. • Прибор предназначен для размещения непосредственно на полу. Не используйте какое-либо основание или подставку. • Поверхность ящика плиты может быть нагрета до высокой температуры. Вытянув горячий ящик, Вы можете повредить поверхность и/или предметы, с которыми он вступает в контакт или которые находятся в непосредственной близости. Не используйте прибор с выдвинутым ящиком. Вещи, которые хранятся в ящике, могут быть горячим, поэтому здесь запрещено хранить горючие и легко воспламеняющиеся предметы. • Хранить горючие вещества вблизи варочных зон, нагревательных 	<p>немесе оңай тұтанатын заттарды қоюға рұқсат етілмейді.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Жанатын заттарды пісіру аймақтарының, духовканың жылыту элементтерінің жанында және плитаның жәшігінде сақтауға болмайды. • Құрылғыны екі жыл сайын уәкілетті қызмет көрсету орталығының маманына тексертіп алу керек. Бұндай кәсіби күтім, құрылғының қолданыс мерзімін ұзартады. • Жөндеу компаниясына плитаның функцияларын тексеруін және кәсіби техникалық байқаудан өткізуін талап ету үшін жылына екі рет хабарласуды ұсынамыз. Осылайша, ықтимал ақаулықтарға жол бермеуге және плитаның қызмет ету мерзімін ұзартуға болады. • Осы жерде айтылған нұсқаулар мен ұсыныстарды орындамау нәтижесінде орын алған ақауларға өндіруші жауапкершілік көтермейді. • Тозған немесе басқару нәтижесінде беткі жағы зақымдалған және басқа да ақаулықтары байқалған керек-жарақтарды пайдаланбаған жөн.
--	---	---

элементов духовки и в ящике плиты запрещено.

- Если плита не используется, убедитесь, что все выключатели находятся в отключенном положении.
- Рекомендуем один раз в два года обратиться в ремонтную компанию с требованием проверить функции плиты и выполнить квалифицированное техобслуживание. Тем самым Вы можете предотвратить возможное появление неисправностей, и продлить срок службы плиты.
- При обнаружении неисправности электрической части плиты не пытайтесь отремонтировать её самостоятельно. Прекратите использование плиты и обратитесь к квалифицированному персоналу для проведения ремонта.
- Производитель не несёт ответственности за возможные повреждения, вызванные нарушением указаний и рекомендаций, представленных в этой инструкции.
- Аксессуары, у которых проявится износ или повреждение покрытия в

- 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>результате манипуляции, а также другие дефекты, использовать не следует.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Условия и сроки хранения: приборы должны храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях (во внешней среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон температур между -10° и 37°C, относительная влажность воздуха максимум 85%, толчки и вибрация должны быть исключены), срок хранения неограничен (при условии соблюдения условий хранения), срок службы (при условии соблюдения предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) 10 лет. 	
 <p>The symbol on the product or on its packaging determines that this appliance should not be given into the domestic waste. It should be delivered to collection spot for</p>	 <p>Символ на изделии или его упаковке указывает, что этот продукт не может рассматриваться как бытовые отходы. Он должен быть</p>	 <p>Өнімдегі немесе оның орамындағы таңба осы құрылғыны тұрмыстық қоқысқа лақтырмау керек екенін білдіреді. Оны электр және электрондық</p>

recycling of electric and electronic devices. With correct liquidation of this product you can help at prevention of negative consequences for the environment and for the human health, which could be else caused with improper liquidation of this product. More detailed information on recycling of this product you can receive at competent local authority, service for liquidation of domestic waste or in the shop, where you had bought the product.

THE PURPOSE OF THE APPLIANCE

The appliance is designed for usual preparation of food in households and it should not be used for other purposes. The individual possibilities of its use are fully described in this manual.

доставлен в пункт сбора электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы в противном случае возникнуть в результате неправильной утилизации данного продукта. Для получения более подробной информации об утилизации этого продукта, пожалуйста, обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен продукт.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Прибор предназначен для ежедневного домашнего приготовления пищи и не должен использоваться для других целей. Отдельные варианты использования подробно описаны в данном руководстве.

құрылғыларды қайта өңдеуге арналған жинау орнына жеткізу керек. Осы өнімді қоқысқа дұрыс лақтыру арқылы сіз осы өнімді қоқысқа дұрыс емес лақтырғанда туындауы мүмкін қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына теріс салдарларды болдырмауға көмектесесіз. Осы өнімді қайта өңдеу туралы егжей-тегжейлі ақпаратты құзіретті жергілікті билік органынан, тұрмыстық қоқысты жою қызметінен немесе өнімді сатып алған дүкеннен ала аласыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ МАҚСАТЫ

Құрылғы үйлерде тамақты әдеттегі әзірлеуге арналған және оны басқа мақсаттарда пайдаланбау керек. Оны пайдаланудың жекелеген мүмкіндіктері осы нұсқаулықта толығымен сипатталған.

<p>ATTENTION! If the glass ceramic surface should brake or crack, do not use it. Disconnect the appliance and call Service immediately.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Не используйте повреждённые стеклокерамические поверхности. Отключите прибор от сети и свяжитесь с центром технического обслуживания.</p>	<p>HAZAR AUDARYŪYŪZ! Егер шыныкерамикалық пісіру панелінің ақаулануы болса, жарықшақ немесе шынының қырқылуы пайда болса, плитаны дереу электржеліден ажыратыңыз да, уәкілетті сервистік ұйымына өтініш жасаңыз.</p>
<p>CONTROL PANEL</p>	<p>ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</p>	<p>БАСҚАРУ ПАНЕЛІ</p>
		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Control knob of the left front cooking zone 2. Control knob of the left rear cooking zone 3. Control knob of the right rear cooking zone 4. Control knob of the right front cooking zone 5. Oven thermostat knob 6. Oven function knob 7. Thermostat function signal lamp 8. "Power ON" control lamp 9. Control knob of the timer 10. Timer 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ручка переключателя левой передней электроварочной зоны 2. Ручка переключателя левой задней электроварочной зоны 3. Ручка переключателя правой задней электроварочной зоны 4. Ручка переключателя правой передней электроварочной зоны 5. Ручка термостата духовки 6. Ручка переключателя функций духовки 7. Лампочка сигнальная функций термостата 8. Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты 9. Ручка переключателя - Электронной программатор 10. Электронной программатор 	<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 лампышасы 8. Плитаның жұмыс қалпындағы дабылдық Лампышасы 9. Бағдарламалық құрылғысын басқару кнопоклары 10. Электрондық бағдарламалағыш
<p>BEFORE FIRST USE</p>	<p>РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ</p>	<p>БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Before using the oven should be removed from all packaging materials. The various parts and components processing package. Treat them in accordance with applicable regulations and national legislation. • Before using the stove (including stoves) and accessories clean. • After drying, the cleaned surface, turn the main switch 	<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. 	<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 тазартыңыз. • Тазартылған беттерін құрғатқаннан кейін бас

<p>and perform other actions in accordance with the instructions.</p> <ul style="list-style-type: none"> Note that there can not be cleaned and removed other parts of the plate than indicated in the treatment head. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>қосқышын іске қосып, мына нұсқауларға сәйкес функцияларын тексеру керек.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ескерту: «Тазарту» тарауында көрсетілмеген плитаның басқа бөліктерін тазалауға және бөлшектеруге рұқсат етілмейді.
<p>OVEN</p> <p>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</p> <p>ручку переключателя функций духовки установите в положение "Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами, ручку термостата духовки установите на температуру 250°C, оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 1 часа, выполнив данную операцию, а затем тщательно проветрив помещение, устранили тем самым из духовки запах от консервации.</p>	<p>ДУХОВКА</p> <p>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>COOKING WITH THE APPLIANCE</p>	<p>ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ</p>	<p>ПЛИТАҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ</p>
<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 requires supervision. 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. 	<p>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!</p> <ul style="list-style-type: none"> Прибор могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрической 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. Электрическая 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. Вес противня с приготавливаемым блюдом, устанавливаемого на решётку, может быть максимально 7 кг. 	<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 тұлғалармен аспапты пайдалану туралы нұсқаулық алмаса, аспапты оларға пайдалануға болмайды. Балалардың аспаппен ойнауын болдырмау үшін олар бақылауда болуы керек. Электр плитасы – оны пайдалану кезеңінде тұрақты назар аударуды талап ететін аспап. Духовканың қырыл жақтарының ойығы немесе торына салынатын дайындалып жатқан асы бар қаңылтыр табаның салмағы максимум 3 кг, ал торға орнатылатынының салмағы 7 кг болуы мүмкін. Қаңылтаба және сковороды астың(ұзақ 48 сағат) ұзақ мерзімді сақта - деген өлшеулі. Ұзақ сақтау үшін асты лайық ыдысқа саласындар.

<p>USING THE HOT PLATE</p> <p>Control switch can be used to select one of six temperature settings from a minimum at position 1 to a maximum at position 6.</p>	<p>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ</p> <p>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”.</p>	<p>ПЕШТИҢ ҮСТІН ҚОЛДАНУ</p> <p>Басқару тетігін алты температура параметрлерінің біреуін таңдау үшін қолдануға болады, ең аз қуат параметрі 1 қалпына қойғанда, ең көп қуат параметрі 6 қалпына қойғанда болады.</p>
<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 shoes that cooking zone is hot. • For cooking use thick – based, flat pans which are specially designed for glas ceramic hobs and have a diameter at least equal to that of cooking zones. Never use utensils with concave or rounded base. 	<p>СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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”. • Готовить зоны оснащены ограничителем, что избежать ее перегрева. Есть остальное тепло индикатор для каждой зоны в передней части панели. Это обувь, которая конфорка горячая. • Для приготовления пищи использовать толстые - на основе, плоские кастрюли, которые специально предназначены для стеклянных керамических плит и имеют диаметр по крайней мере равную конфорки. Никогда не используйте посуду с вогнутыми или округлым основанием. 	<p>ШЫНЫКЕРАМИКАЛЫҚ БЕТІ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Электрпісіру аумағының қыздырғыш элементтері 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>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 scratch glass ceramic hob. • Pot base should have a diameter at least equal to that of cooking zones, in other case thermo – limiter 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 	<p>ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЮ</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 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, 	<p>ШЫНЫКЕРАМИКАЛЫҚ 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 болады. • Қыздырғыш элементінен қызыл сәулелену көз көрудің анықталған бұрышында белгіленген аумақ саласында панель жазықтығының қалыңдығы арқылы жарық түсіреді. • Пісіру панелін басқа мақсаттарда, мысалы, ас

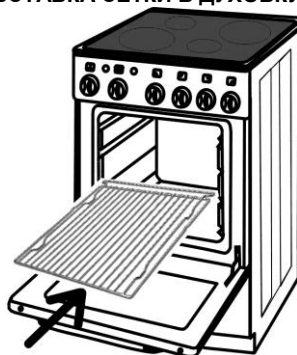
<p>(jam, jelly,...) remove immediately by scraper. In other case permanent traces can appear.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metal glistening spots can appear when use aluminium utensils, removing such a spots is possible by repeating of cleaning process. • Scratches on the hob can be caused 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 recommend using of corosive cleaners like as oven cleaners nad spot removers. • Awoind touching of hot pots of glass ceramic frame. 	<p>например, как рабочую поверхность кухонного стола.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 рифлёным 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 окончанием готовки. • При варке прикрывайте кастрюлю крышкой, а электрическую мощность электроварочной зоны регулируйте так, чтобы не нужно было сдвигать или снимать крышку. 	<p>үстелінің жұмыс беті ретінде, пайдаланбаңыз.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Панелді 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, пайдаланыңыз. • Пісіру барысында кастрюльді қақпақпен жабыңыз, ал электрпісіру аумағының электр қуатын қақпақты жылжытпайтын немесе ашпайтын етіп реттеңіз.
---	---	---

<p>IMPORTANT Cooking zones must not be used without pots, kettle could be destroyed!</p>	<p>ВАЖНО Готовить зоны не должна быть использована без кастрюли, чайник, может быть уничтожено!</p>	<p>ТҮБЕГЕЙЛІ Дайында- зоналар болуға керекке кастрөлмен пайдалан-, шейнек, мүмкін жой!</p>
<p>Producer bears no responsibility for defect of glasscermic hob caused by using of improper cooking utensils or by improper manipulation.</p>	<p>Завод-изготовитель не несёт ответственность за дефекты стеклокерамической панели, которые возникли в результате неправильных манипуляций или при применении нереконмендованной для использования посуды.</p>	<p>Өндіруші дұрыс ыдыстарды қолданбау немесе дұрыс әрекет етпеу салдарынан орын алған шынықш беттің зақымдарына ешбір жауапкершілік көтермейді.</p>
<p>OVEN OPERATION</p>	<p>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ</p>	<p>ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ</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 fan.</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>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>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>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>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>Forcible overturning of the zero position will lead to the thermostat damage!</p>	<p>При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата !</p>	<p>Тұтқаны нөлдік қалыптан шығарып күштеп бұрау барысында термостаттың механикалық ақаулануы болуы мүмкін!</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>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>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>

INSERTING OF GRID IN THE OVEN

ВСТАВКА СЕТКИ В ДУХОВКУ

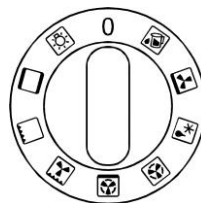
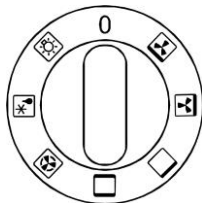
ТОРДЫ ДУХОВКАҒА ОРНАТУ



OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ

ДУХОВКАНЫҢ ФУНКЦИЯЛАРЫН
СИПАТТАУ



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.



Static oven heat by means of the top and bottom heaters. 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°С.

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



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

Нагрев духовки только верхним нагревательным элементом. Тепло передаётся естественной конвекцией. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 – 250°C.

Түшпәшешті үстіңгі қыздырғыш элементпен ғана қыздыру. Температура тетігін 50 - 250°C аралығындағы температураға қоюға болады.
Ұсыныс: Бұл функция үстіңгі жағынан қатты қыздырып пісіруді қажет ететін тағамдарды өзірлеу үшін қолданылады.(қытырлақ етіп пісіру үшін).



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.



Grilling assisted with oven fan. Temperature inside the oven is higher towards the top. The temperature selector is set between the 50 - 250 °C range.
Tip: This function is also used for grilling or baking bulky meat chunks at high temperature. Oven door is closed.

Гриль с использованием вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст более высокую температуру в верхней части духовки (над решёткой или противнем). Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.
Рекомендация. Данная функция применяется при приготовлении пищи на гриле или при жарке больших кусков мяса при более высокой температуре. Дверца духовки должна быть закрыта.

Желдеткішті пайдаланумен гриль. Жылы ауа ағыны духовканың жоғарғы бөлігінде (тор немесе қыңылтыр табаның үстінде) неғұрлым жоғары температураны құрайды. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.
Ұсыным. Осы функция тағамды грильде даярлау немесе еттің үлкен кесектерін неғұрлым жоғары температура барысында қуыру жағдайында қолданылады. Духовканың есікшесі жабық болуы керек.



Bottom heater are in operation, enhanced by the circular heater and a fan. Temperature is set with the temperature selector.
Tip: This function is used to preheat the oven before baking. When the oven reaches the selected temperature, switch the knob to the desired baking position.

Верхний нагревательный элемент работает совместно с круговым нагревательным элементом и вентилятором. Температура устанавливается термостатом.
Рекомендация. Данная функция предназначена для быстрого нагрева духовки перед выпечкой. При достижении выбранной температуры переключатель установите на необходимый режим работы.





Жылыту құрылғысының төменгі бөлігі дөңгелек қыздырғышпен және вентилятормен бірге жұмыс істейді. Температураны реттеуді термостат орындайды.
Ұсыныс: Бұл функция таңдалған режимге сай негізгі жұмыс процесін бастау алдында пешті жылдам алдылн-ала қыздыруға арналған. Таңдалған температураға жеткеннен кейін пешті қажет жұмыс режиміне ауыстыру керек.



Oven is heated by the circular heater, with the fan in

Нагрев духовки круговым нагревательным элементом

Пешті қыздыру вентилятор қосулы кезде дөңгелек

<p>service, generating even temperature around the entire oven. The temperature selector can be set anywhere between 50°C - 250°C.</p> <p>Tip: This function is used for simultaneous baking on two levels (high and bulky pastry, or roasting large amounts of meat).</p>	<p>с вентилятором. Поток воздуха создаёт равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.</p> <p>Рекомендация. Данная функция применяется для выпечки на двух противнях одновременно (для выпечки более высоких и объёмных изделий или большого количества приготавливаемого блюда).</p>	<p>жылыту құрылғысымен қамтамасыз етіледі. Пештегі температураның біркелкілігі ауаның тұрақты айналымымен жасалады. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы шамаға орнатуға болады.</p> <p>Ұсыныс: Бұл функция тағамдарды екі қаңылтыр табада бірден әзірлеу үшін қолайлы.</p>
		
<p>Fan without heater is in operation. Temperature selector is out of service. There is an intensive air flow in the oven.</p> <p>Tip: This function is used for defrosting food prior final preparation.</p>	<p>Работает только вентилятор без нагревательного элемента, в результате чего происходит интенсивное движение потока воздуха в духовке. Термостат не функционирует.</p> <p>Рекомендация. Данная функция применяется для размораживания продуктов или полуфабрикатов перед приготовлением.</p>	<p>Бұл пеш функцияларын орнату режимі өнімдерді біртіндеп ерітуге және кептіруге арналған.</p> <p>Ұсыныс: Бұл функция тамақ өнімдерін және жартылай фабрикаттарды еріту және оларды одан әрі түпкілікті өңдеу үшін дайындауға қолайлы.</p>
		
<p>Bottom heater in operation, assisted by the fan. Interior temperature is uniformly spread around the oven. The temperature selector can be set anywhere from 50 – 250°C.</p>	<p>Тепло от нижнего нагревательных элементов распределяется с помощью вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250 °С.</p>	<p>Жылыуды құрылғының төменгі бөлігі береді және вентилятор көмегімен таратылады. Ауа қозғалғанда және араласқанда пештің бүкіл көлемінде біркелкі температура жасалады. Термостатты 50 – 250°C диапазонындағы шамаға орнатуға болады.</p>
		
<p>Top heater in operation, assisted by the fan. Interior temperature is uniformly spread around the oven. The temperature selector can be set anywhere from 50 – 250 °С.</p>	<p>Верхний нагревательный элемент работает совместно с вентилятором. Температура воздуха в духовке распределяется равномерно. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 – 250 °С.</p>	<p>Жоғарғы қыздырғыш элементі желдеткішпен бірлесіп жұмыс істейді. Духовкадағы ауа температурасы біркелкі таратылады. Термостатты 50 – 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.</p>
		
<p>Applying lower heater/ Aqua Clean Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food (baking heavy,moist pastry with fruit dressing). The temperature selectionbutton in such cases may be selected as required.Lower heater may also be used for</p>	<p>Нижний нагреватель / Aqua clean Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой). Нижний нагреватель / Aqua clean может</p>	<p>Төменгі қыздырғыш элементі / Aqua clean Духовканың тек төменгі қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Осы режимді, егер Сізге тағамды төменнен (мысалы, жеміс толтырғышы бар шырынды ұн бұйымдарын пісіру) қыздырып пісіру қажет болған жағдайда таңдаңыз.</p>

<p>the cleaning of oven. You will find details in the section Cleaning and maintenance.</p>	<p>использоваться также при очистке духовки. Подробности в связи с очисткой можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».</p>	<p>Төменгі қыздырғыш элементі / Aqua clean сондай-ақ духовканы тазалау барысында қолданылады. Тазалау туралы толығырақ «Күтім және қызмет көрсету» тарауына оқи аласыз.</p>
<p>BAKING AND ROASTING CHART Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your guidance.</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>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 - 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 - 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 - 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"> 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"> Точные температурные величины необходимо испытать для каждого типа блюд и способа приготовления. Перед вкладыванием пищевых продуктов, необходимо в некоторых случаях духовку сначала предварительно подогреть. Если температура еще недостаточная, светит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре погаснет. Решетку, на которой поставлен противень или утятница, засунуть на средний фальц духовки. Дверки в течение печения желательно не открывать, так нарушается тепловой режим духовки, продлевается время печения и блюдо может подгореть. Дверцу духовки во время выпечки по возможности не открывайте. Частое открывание дверцы приводит к тому, что нарушается температурный режим духовки, продлевается время выпечки, а приготавливаемое блюдо может пригореть. 	<ul style="list-style-type: none"> Нақты температуралық өлшемдерін астың әр түріне және даярлау тәсіліне қатысты сынақтау қажет. Тағамдық өнімдерін даярлау алдында, кейбір жағдайларда духовканы алдын ала қыздыру қажет. Егер температурасы жеткіліксіз болса, термостаттың дабылдауыш лампышасы жанады. Жеткілікті температура барысында лампышасы – сөнеді. Қаңылтыр таба немесе үйрек етін салғыш қойылған торды бағыттауыштардың екінші деңгейіне салыңыз. Даярлау уақытында есікшелері ашылмағаны қаланады, себебі духовканың жылулық режимі бұзылады, даярлау уақыты ұзарады, және тағам күйіп кетуі мүмкін.
<p>FOOD GRILLING</p> <ul style="list-style-type: none"> Grilling with the oven door shut. The position of grid depends on the mass and the type food. As a general rule the grid should be placed in top level guide. 	<p>БЛЮДА НА ГРИЛЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Гриль проводится с закрытыми дверками духовки. Позиция размещения решетки зависит на общем весе и виде сырья. Решетку с сырьем для гриля поместим чем повыше. 	<p>ГРИЛЬДЕГ АСТАР</p> <ul style="list-style-type: none"> Гриль духовканың жабық есіктерімен жүргізіледі. Торды орнатластыру тұғыры даярланатын астың салмағы мен түріне қатысты болады. Ереже ретінде, грильге арналған тор жоғарғы деңгейге орнатылуы керек.
<p>GRILLING MEAT ON A GRID</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>ГРИЛЬ</p> <ul style="list-style-type: none"> Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля. Решётку засуньте в пазы на боковых стенках 	<p>ГРИЛЬ</p> <ul style="list-style-type: none"> Даярланған өнімдерді грильге арналған торға салыңыз. Торды духовканың жан қабырғаларындағы


<p>turned towards you.</p> <ul style="list-style-type: none"> Slide a shallow baking pan filled with water one level below the grid to catch the dripping gravy from the grid. 	<p>духовки так, чтобы та часть решётки, на которой расположено меньше перемычек, была впереди.</p> <ul style="list-style-type: none"> Под решётку, в более низкие пазы боковых стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир. 	<p>ойықтарға, бөгеттері аз орналасқан тордың жақтары алдында болатындай етіп орналастырыңыз.</p> <ul style="list-style-type: none"> Тордың астына, жан қабырғаларының неғұрлым төмен ойықтарына немесе духовканың түбіне қуыру барысында пайда болатын май ағып кетуі үшін қаңылтыр таба орнатуды ұсынамыз.
<p>ATTENTION: When using a grill, the accessible parts (oven door, etc.) may become very hot, so make sure that children are well away at a safe distance from the oven.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Грильде тағам даярлау барысында плитаның қолжетімді бөліктері (духовканың есікшесі және т.б.) Шектен тыс қызып кетуі мүмкін! Балаларға плитаның жанында болуға рұқсат етпеңіз!</p>
<p>CONTROL OF OVEN WITH HELP OF DIGITAL PROGRAMMER</p>	<p>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА</p>	<p>ЭЛЕКТРОНДЫ БАҒДАРЛАУШЫНЫҢ КӨМЕГІМЕН ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Button for sound signal setting up 2. Button for setting up of operation duration 3. Button for setting up of the operation finishing 4. Button for decreasing (-) 5. Button for increasing (+) 6. Symbol „AUTO“ - is glowing from start up to finishing of operation Symbol „AUTO“ - blinking after finishing of operation 7. This symbol is glowing when the oven is in operation 8. Symbol - stopwatch 9. Symbol key - lock - Child Lock - lights when the lock is activated 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кнопка настройки звукового сигнала 2. Кнопка настройки продолжительности работы 3. Кнопка настройки конца работы 4. Кнопка настройки (-) 5. Кнопка настройки (+) 6. Символ «АВТО» - горит с начала настройки до завершения работы Символ «АВТО» - мигает, как только работа закончена 7. Символ горит – если духовка работает 8. Символ – таймер 9. Символ ключ - замок - Блокировка от детей – загорается, когда включена блокировка 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дыбыстық сигналды баптау түймесі 2. Жұмыс ұзақтығын баптау түймесі 3. Жұмыстың аяқталуын баптау түймесі 4. Баптау түймесі (-) 5. Баптау түймесі (+) 6. «АВТО» символы – баптауды бастағаннан бастап жұмысты аяқтағанға дейін жанып тұрады «АВТО» символы – жұмыс аяқтала салысымен жыпылықтайды 7. Символ жанып тұр – егер духовка жұмыс істеп тұрса 8. Символ – таймер 9. Кілт символы - құлып – балалардан қамалау – қамалау қосылғанда жанады

<p>The digital programmer - timer is designed for oven's switching off in the in advance set time. The switched off or switched on state of digital programmer is signaled with lighted symbol (8 – pot) in the middle of display. The time showing display is constantly lighting. The digital programmer is fed from the main only, it remains switched off at interruption of supply and after its renewal (the digits 0.00 + symbol 6 are blinking) and the correct time should be set once again.</p>	<p>Электронной программатор-таймер предназначен для выключения духовки по истечении предварительно заданного периода времени. Состояние включения и выключения электронного программатора сигнализируется зажиганием символа (8 – кастрюли) посередине дисплея. Дисплей, изображающий информацию о времени, горит постоянно. Питание электронного программатора обеспечено только из сети, при прекращении подачи электроэнергии и последующем возобновлении питания, программатор остаётся выключенным (мигают цифры 0.00 + символ 6) и необходимо снова настроить точное время.</p>	<p>Электронды бағдарлаушы-таймер алдын ала белгіленген уақыт кезеңі өткеннен кейін духовканы өшіру үшін арналған. Электронды бағдарлаушыны қосу және өшіру жағдайына дисплейдің ортасындағы символды (8-кастрюльдер) жағу арқылы сигнал беріледі. Уақыт туралы ақпаратты көрсететін дисплей үнемі жанып тұрады. Электронды бағдарлаушының қорек көзі желіден ғана қамтамасыз етіледі, электр энергиясын беруді тоқтатқан кезде және кейіннен қорек көзі қайта берілген кезде, бағдарлаушы өшірілген күйінде қалады (0.00 цифрлары + 6 символы жыпылықтайды) және дәл уақытты қайта баптау керек.</p>
<p>THE BAKING OVEN CAN WORK IN TWO REGIMES</p> <ul style="list-style-type: none"> Without use of digital programmer (the pot symbol (8) should glow in this case - when not, press simultaneously the buttons 2 and 3, otherwise the oven would not work). Further the oven is controlled with help of two control buttons - the thermostat and the oven function switch. With help of digital programmer (the setting up of programmer is described below). The temperature and the regime should be set up with help of oven control buttons. 	<p>ДУХОВКА РАБОТАЕТ В ДВУХ РЕЖИМАХ</p> <ul style="list-style-type: none"> Без применения электронного программатора (в таком случае на дисплее должен гореть символ кастрюли (8) – если не горит, то нажмите одновременно на кнопки 2 и 3, иначе духовка не работает). Далее управление плитой выполняется при помощи двух кнопок управления – термостата и переключателя функций духовки. С применением электронного программатора (для управления им следует действовать в ниже указанном порядке). Температура и режим настраиваются при помощи регуляторов духовки. 	<p>ДУХОВКА ЕКІ РЕЖИМДЕ ЖҰМЫС ІСТЕЙДІ</p> <ul style="list-style-type: none"> Электронды бағдарлаушыны қолданбай (бұл жағдайда дисплейде кастрюль (8) символы жануға тиіс – егер жанбаса, онда 2 және 3 түймелеріне бір уақытта басыңыз, өйткені духовка жұмыс істемей тұр). Өрі қарай плитаны басқару екі басқару түймесінің – термостат және духовка функциясын ауыстырып-қосқышының көмегімен орындалады. Электронды бағдарлаушыны қолдану арқылы (оны басқару үшін төменде көрсетілген тәртіпте әрекет ету керек). Температура және режим духовка реттеуіштерінің көмегімен бапталлады.
<p>SETTING UP OF CORRECT DAY TIME FOR THE DIGITAL PROGRAMMER</p> <p>There is the symbol 0.00 blinking on the display after connection of device to the main. The correct day time can be set up after simultaneous pressing of buttons 2 and 3 (the digits 0.00 and the symbol 8 will glow). The correct day time you can set up with help of buttons 4 and 5.</p>	<p>НАСТРОЙКА ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММАТОРА НА ДНЕВНОЕ ВРЕМЯ</p> <p>После подключения прибора к электросети на дисплее мигает символ 0.00. На часах следует настроить точное время, одновременно нажав кнопки 2 и 3 (загорится 0.00 символ 8). Кнопками 4 и 5 настроить время дня.</p>	<p>ЭЛЕКТРОНДЫ БАҒДАРЛАУШЫНЫ КҮНДІЗГІ УАҚЫТҚА БАПТАУ</p> <p>Аспапты электр желісіне қосқаннан кейін дисплейде 0.00 символы жыпылықтайды. 2 және 3 түймелерін бір уақытта басып, сағатта дәл уақытты баптау керек (0.00 жанады символ 8). 4 және 5 түймелерімен күн уақытын баптау керек.</p>
<p>MANUAL CONTROL OF OVEN OPERATION</p> <p>When you would use the oven without programming, then the symbol 6 should not glow. Therefore you have to check the programmer's clock: at glowing symbol 6 press simultaneously the buttons 2 and 3. The regime without programmer can be used at vanished symbol 6 only!</p>	<p>РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЯМИ ДУХОВКИ</p> <p>Если хотите использовать духовку без программирования, то не должен гореть символ 6. Поэтому следует всегда проверить часы программатора: если горит символ 6, то следует одновременно нажать на кнопки 2 и 3. Как только символ 6 исчезнет, можно пользоваться духовкой без программирования!</p>	<p>ДУХОВКА ФУНКЦИЯЛАРЫН ҚОЛМЕН БАСҚАРУ</p> <p>Егер духовканы бағдарламалаусыз пайдаланғыңыз келсе, онда 6 символы жанбауға тиіс. Сондықтан бағдарлаушының сағатын әрқашан тексеру керек: егер 6 символы жанса, онда 2 және 3 түймелерін бір уақытта басу керек. 6 символы жоғалып кете салысымен, духовканы бағдарламалаусыз пайдалануға болады!</p>





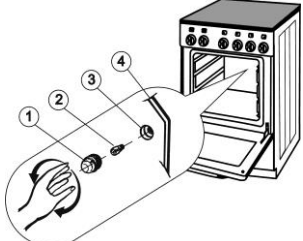
<p>The oven operation can be programmed with help of digital programmer with two methods:</p> <p>SEMI-AUTOMATIC REGIME</p> <p>- the oven is in operation immediately and it is switched off automatically after elapsing of set up time</p> <p>AUTOMATIC REGIME</p> <p>- automatic switching on and off of the oven.</p>	<p>При помощи электронного программатора можно запрограммировать работу духовки двумя способами:</p> <p>ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИ:</p> <p>- духовка немедленно работает и по истечении заданного времени автоматически выключится</p> <p>АВТОМАТИЧЕСКИ</p> <p>- настройка автоматического включения и выключения духовки</p>	<p>Электронды бағдарлаушының көмегімен духовканың жұмысын екі тәсілмен бағдарламалауға болады:</p> <p>ЖАРТЫЛАЙ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ:</p> <p>- духовка дереу жұмыс істейді және берілген уақыт өткеннен кейін автоматты түрде өшеді</p> <p>АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ</p> <p>- духовканың автоматты қосылуын және өшірілуін баптау</p>
<p>SEMI-AUTOMATIC REGIME</p> <p>You determine the duration of oven operation in this programming method (duration of operation). The maximal duration is 23 hours and 59 minutes!</p>	<p>ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ</p> <p>У данного способа программирования определите время работы духовки (продолжительность). Максимальный возможный период настройки - 23 часа и 59 минут!</p>	<p>ЖАРТЫЛАЙ АВТОМАТТЫ ЖҰМЫС ІСТЕУ</p> <p>Бағдарламалаудың осы тәсілінде духовканың жұмыс істеу уақытын (ұзақтығын) белгілеңіз. Баптаудың барынша мүмкін болатын кезеңі – 23 сағат және 59 минут!</p>
<p>USE OF SEMI-AUTOMATIC REGIME</p> <p>Example for easier understanding:</p> <p>The requested duration of operation is 1 hour and 20 minutes (1.20).</p> <p>The duration setting up:</p> <ul style="list-style-type: none"> Press the button 2 (the display shows 0.00 and the symbol 8) and then press the button 5 so long, as the value 1.20 is achieved. The symbol 6 is glowing in addition during the setting up. 5 seconds after setting up the normal day time and the symbol 6 will glow. <p>Switch on the oven:</p> <ul style="list-style-type: none"> With the corresponding button set up the chosen heating method and the temperature of baking. The oven starts to operate immediately after switching on (the baking starts); the symbols 6 and 8 are glowing during the baking. After elapsing of set up time – 1 hour and 20 minutes in our example <ul style="list-style-type: none"> the oven will switch off automatically (the baking is finished), a discontinuous sound signal will sound, this can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3. Otherwise the sound signal switches off automatically after 2 minutes. <ul style="list-style-type: none"> the symbol 8 vanishes the symbol 6 will blink. Switch off the oven and for to vanish the symbol 6 press simultaneously the buttons 2 and 3! The oven 	<p>ПОРЯДОК ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ</p> <p>Примеры для наглядности:</p> <p>Продолжительность работы - 1 час 20 минут (1.20). Настройка продолжительности работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> Нажать на кнопку 2 (появится 0.00, символ 8) и нажимать на кнопку 5, пока не появится 1.20. В ходе настройки будет изображен также символ 6. Через 5 секунд на электронном дисплее появится точное время, а символ 6 горит. <p>Включить духовку:</p> <ul style="list-style-type: none"> Соответствующей кнопкой настроить систему нагревания и температуру в духовке. Духовка работает непосредственно после включения (начинает печь); в ходе выпечки горят символы 6 и 8. По истечении заданного периода времени – в данном случае через 1 час и 20 минут - духовка автоматически выключится (выпечка закончена) <ul style="list-style-type: none"> прозвучит прерывистый акустический сигнал, который можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3. Через 2 минуты сигнал автоматически выключится. <ul style="list-style-type: none"> символ 8 исчезнет мигает символ 6. Выключить духовку и нажать одновременно на 	<p>ЖАРТЫЛАЙ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖҰМЫС ІСТЕУ ТӘРТІБІ</p> <p>Көрнекілікке арналған мысалдар:</p> <p>Жұмыс істеу ұзақтығы - 1 сағ. 20 минут (1.20). Жұмыс ұзақтығын баптау:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 түймесін басыңыз (0.00, 8 символы пайда болады) және 1.20 жазуы пайда болғанша 5 түймесін басыңыз. Баптау барысында 6 символы да пайда болады. 5 секундтан кейін электронды дисплейде дәл уақыт пайда болады, ал 6 символы жанып тұрады. <p>Духовканы қосыңыз:</p> <ul style="list-style-type: none"> Тиісті түйменің көмегімен духовкадағы қыздыру жүйесін және температураны баптаңыз. Духовка тікелей қосылған соң жұмыс істейді (пісіруді бастайды); пісіру кезінде 6 және 8 символдары жанып тұрады. Берілген уақыт кезеңі аяқталған соң – бұл жағдайда 1 сағ. 20 минуттан кейін - <ul style="list-style-type: none"> духовка автоматты түрде өшеді (пісіру аяқталды) үздікпелі акустикалық сигнал шығады, оны 1,2 немесе 3 түймелеріне басып өшіруге болады. 2 мин кейін сигнал автоматты түрде өшеді. 8 символы жоғалып кетеді; 6 символы жыпылықтап тұрады. Духовканы өшіріңіз және 2 және 3 түймелерін бір уақытта басыңыз, 6 символы өшеді! 6 символы өше салысымен, духовка функцияларды қолмен

<p>is ready for manual control of operation after vanishing of symbol 6.</p>	<p>кнопки 2 и 3, чтобы погас символ 6! Как только символ 6 исчезнет, духовка готова к ручному управлению функциями.</p>	<p>басқаруға дайын болады.</p>
<p>AUTOMATIC REGIME At this programming method you determine the duration of oven operation (duration of operation) und the finishing time of operation (end of operation). The maximal duration of operation is 23 hours and 59 minutes (the set up time for finishing = actual day time + 23 hours and 59 minutes).</p>	<p>АВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ У данного способа программирования определяет время работы духовки (продолжительность) и завершение функционирования (конец работы). Максимальная возможная настройка и конец работы – 23 часа и 59 минут (настройка конца работы = время дня + 23 часа 59 минут).</p>	<p>АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖҰМЫС ІСТЕУ Бағадарламалаудың бұл тәсілінде духовканың жұмыс істеу уақытын (ұзақтығын) және жұмыс істеудің аяқталуын (жұмыс соңы) анықтайсыз. Барынша жоғары ықтимал баптау және жұмыс соңы – 23 сағ 59 минут (жұмыс соңын баптау = бір күн уақыты + 23 сағ 59 минут).</p>
<p>REMARK! The oven would not work automatically when you would not switch it on with the corresponding buttons!</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Если духовка не будет включена соответствующими кнопками, то она не будет работать в автоматическом режиме!</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер духовка тиісті түймелермен қосылмаған болса, онда ол автоматты режимде жұмыс істемейтін болады!</p>
<p>USE OF AUTOMATIC REGIME Example for easier understanding: The duration of operation is 1 hour and 20 minutes (1.20), the time of finishing should be at 13.52 (in 24 hour time description, e.g. 01.52 p.m.) Check, whether the clock is adjusted to accurate day time. The duration setting up: • Press the button 2 (the display shows 0.00 and the symbol 8) and then press the button 5 so long, as the value 1.20 is achieved. (The symbol 6 is glowing in addition during the setting up.) 5 seconds after setting up the normal day time and the symbols 6 and 8 will glow. The setting up of operation switching off time: • Press the button 3 and further set up with help of buttons 4 and 5 the time 13.52 – e.g. the time, when the oven operation should be finished (during the setting up you will see the time of finishing = actual day time + the set up duration). After setting up the actual day time is shown on the display after 5 seconds and the 8 is glowing. Then the symbol 8 vanishes (and will glow once again after starting of working). • Switch on the oven: With the corresponding button set up the chosen heating method and the temperature of baking. • The oven will switch automatically on (in our case on</p>	<p>ПОРЯДОК АВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ Пример для наглядности: Продолжительность работы – 1 час 20 минут (1.20), конец работы в 13.52. Убедиться, что на часах настроено точное время дня. Настройка продолжительности работы: • Нажать на кнопку 2 (появится 0.00 и символ 8), нажимать на кнопку 5 до появления 1.20 (в ходе настройки дополнительно появится символ 6). Через 5 секунд на дисплее появится время дня, а символы 6 и 8 горят. Настройка конца работы: • нажать на кнопку 3, дальше кнопками 4 и 5 настроить время 13.52 – время, когда духовка должна прекратить работу (появится ближайшее окончание работы = время дня + заданная продолжительность, пока не появится 13.52, когда работа будет прекращена). Через 5 секунд после отпущения регулятора на дисплее появится время дня и горит символ 8. Символ 8 исчезнет (опять загорится, как только духовка будет включена). • Включить духовку. Соответствующими кнопками настроить систему подогрева и температуру выпечки • Духовка автоматически включится (в данном случае – в 12.32) (начало выпечки), работает на протяжении 1 часа и 20 минут и выключится в</p>	<p>АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖҰМЫС ІСТЕУ ТӘРТІБІ Көрнекілікке арналған мысал: Жұмыс істеу ұзақтығы – 1 сағ. 20 минут (1.20), жұмыс аяғы - 13.52. Сағатта күннің дәл уақыты қойылғанына көз жеткізу керек. Жұмыс ұзақтығын баптау: • 2 түймесін басыңыз (0.00 және 8 символы пайда болады), 1.20 жазуы пайда болғанға дейін 5 түймесін басыңыз (баптау барысында қосымша 6 символы пайда болады). 5 сек кейін дисплейде күн уақыты пайда болады, ал 6 және 8 символдары жанып тұрады. • Жұмыс соңын баптау: 3 түймесін басыңыз, әрі қарай 4 және 5 түймелерімен 13.52 уақытын қойыңыз – бұл духовка жұмыс істеуін тоқтатуға тиіс уақыт (жұмыстың ең жақын арада аяқталуы пайда болады = күн уақыты + тапсырыс берілген ұзақтық, 13.52 пайда болғанша жұмыс тоқтамайды). Реттеуіші жіберген соң 5 сек кейін дисплейде күн уақыты пайда болады және 8 символы жанады. 8 символы жоғалып кетеді (духовка қосылған кезде қайта жанады). • Духовканы қосыңыз. Тиісті түймелермен пісіру температурасын және қыздыру жүйесін баптаңыз. • Духовка автоматты түрде қосылады (бұл жағдайда – 12.32-де) (пісірудің басталуы), 1 сағ 20 мин бойы жұмыс істейді және 13.52-де өшеді. Жұмыс</p>

<p>12.32 hour) (the beginning of baking), it will work for 1 hour and 20 minutes and on 13.52 hour it will switched off. The symbol 8 will be glowing during the operation.</p> <p>After switching off of oven:</p> <ul style="list-style-type: none"> a discontinuous sound signal will sound, this can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3. Otherwise the sound signal switches off automatically after 2 minute, <ul style="list-style-type: none"> the symbol 8 vanishes the symbol 6 will blink. Switch off the oven and for to vanish the symbol 6 press simultaneously the buttons 2 and 3! The oven is ready for manual control of operation after vanishing of symbol 6. 	<p>13.52. В ходе работы горит символ 8.</p> <p>Как только духовка выключится:</p> <ul style="list-style-type: none"> прозвучит прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3. Через 2 минуты звуковой сигнал автоматически выключится. <ul style="list-style-type: none"> символ 8 исчезнет мигает символ 6. Выключить духовку и одновременно нажать на кнопки 2 и 3, чтобы исчез символ 6! Как только символ 6 исчезнет, духовка готова к ручному управлению её работой! 	<p>барысында 8 символы жанады.</p> <p>Духовка өше салысымен:</p> <ul style="list-style-type: none"> үздікпелі дыбыстық сигнал шығады, оны 1,2 немесе 3 түймесін басып өшіруге болады. 2 мин кейін дыбыстық сигнал автоматты түрде өшеді. <ul style="list-style-type: none"> 8 символы жоғалып кетеді 6 символы жыпылықтап тұрады. Духовканы өшіріңіз және 2 және 3 түймелерін бір уақытта басыңыз, 6 символы өшеді! 6 символы өше салысымен, духовка функцияларды қолмен басқаруға дайын болады.
<p>STOPWATCH</p> <p>The stopwatch is another function of digital programmer, which can be activated with pressing of button 1. The display will show 0.00. The requested time period we can adjust with the buttons 4 and 5. The symbol 7 will glow on the display. The set up time can be checked any time with pressing of button 1. A sound signal will sound after elapsing of set up time period. This sound signal can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3.</p>	<p>ТАЙМЕР</p> <p>Ещё одной функцией электронного программатора является функция таймера, которую можно активировать, нажав на кнопку 1. На дисплее изобразится 0.00. Кнопками 4 и 5 настроим необходимое время. На дисплее загорится символ 7. Время, настроенное таймером, можно контролировать, нажимая на кнопку 1. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3.</p>	<p>ТАЙМЕР</p> <p>Электронды бағдарламашының тағы да бір функциясы таймер функциясы болып табылады, оны 1 түймесін басып белсендендіруге болады. Дисплейде 0.00. бейнеленеді. 4 және 5 түймелерімен қажетті уақытты қоямыз. Дисплейде 7 символы жанады. Таймер баптаған уақытты 1 түймесін басу арқылы бақылауға болады. Тапсырылған уақыт аяқталған соң дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды 1,2 немесе 3 түймесін басу арқылы өшіруге болады.</p>
<p>REMARK</p> <p>Wait 5 second after any provided change in setting, this necessary for storing of changing.</p>	<p>ПРИМЕЧАНИЕ</p> <p>Выполнив любое изменение, подождите 5 секунд, которые необходимы для записи изменения в память</p>	<p>ЕСКЕРТУ</p> <p>Кез келген өзгерісті орындаған соң, 5 сек тоса тұрыңыз, ол өзгерісті жадыға жазу үшін қажет болады</p>
<p>CHILD LOCK</p> <p>Activating / deactivating the child safety perform long push to number 5. The display shows symbol keys.</p>	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ</p> <p>Включение / выключение блокировки от детей выполнять длительные толчок 5. На дисплее отображается символ ключа.</p>	<p>БАЛАЛАРДЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ</p> <p>Балалардан қамалауды қосу/өшіру 5-ті ұзақ басу арқылы орындалады. Дисплейде кілт символы бейнеленеді.</p>
<p>Child lock can be used in two modes: MANUAL - OFF THE OVEN Child lock prevents accidental activation of the oven.</p>	<p>Блокировка от детей может быть использован в двух режимах: РУЧНОЙ - ВЫКЛ ДУХОВКА Блокировка от детей предотвращает случайное включение из духовки.</p>	<p>Балалардан қамалау екі режимде пайдаланылуы мүмкін: ҚОЛМЕН – ДУХОВКАНЫ ӨШІРУ Балалардан қамалау духовканың кездейсоқ қосылып кетіуін болдырмайды.</p>
<p>NOTE</p> <p>When in this mode, child lock has been activated, it will turn off.</p>	<p>ПРИМЕЧАНИЕ</p> <p>В этом режиме, блокировка от детей была активирована, она погаснет.</p>	<p>ЕСКЕРТУ</p> <p>Бұл режимде балалардан қамалау белсендендірілген, ол өшеді.</p>

<p>AUTOMATIC - TURNED OVEN Child safety is used to prevent unwanted change of set values (set the cooking time).</p>	<p>АВТОМАТИЧЕСКИЙ - ДУХОВКА РАБОТАЕТ Безопасность детей используется, чтобы предотвратить нежелательные изменения заданных значений (установки времени приготовления).</p>	<p>АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ - ДУХОВКА ЖҰМЫС ІСТЕЙДІ Берілген мәндерді қалаусыз өзгертуді болдырмас үшін балалардың қауіпсіздігі пайдаланылады (дайындау уақытын белгілеу).</p>
<p>MAINTENANCE AND CLEANING OF THE COOKER</p>	<p>УХОДЗА ПЛИТОЙ</p>	<p>ПЛИТАНЫҢ КҮТІМІ</p>
<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>В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> • все ручки переключателя электроконфорки, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”; • отсоедините плиту от линии электросети; • подождите, пока плита остынет. 	<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>COOKING PLATE 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>	<p>ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностью-активным моющим средством. Затем вытрите насухо. Жирные пятна устраниите тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали. Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов.</p>	<p>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.</p>
<p>LIGHT IMPURITIES Use damp sponge, after cleaning dry up the surface. Water stains caused by boiling over can be removed by lemon or vinegar.</p>	<p>НЕБОЛЬШОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ устраните влажной тряпкой. Остатки моющего средства смойте холодной водой, а всю поверхность панели тщательно вытрите. Следы, образовавшиеся от перекипевшей жидкости, можно устранить уксусом или лимоном.</p>	<p>ШАҒЫН КІРЛЕНУДІ Ылғал шүберекпен кетіріңіз. Жуғыш құралының қалдықтарын суық сумен жуыңыз, ал панелінің бүкіл бетін мұқият сүртіңіз. Қайнап кеткен сұйықтықтан туындаған іздерді сірке суы немесе лимонмен кетіруге болады.</p>
<p>HARD IMPURITIES Remove with help of concentrated cleaning detergent which should be spred on the hob. Remove singed</p>	<p>СИЛЬНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ устраните чистящим средством, которое нужно нанести на панель и растереть, не разбавляя его.</p>	<p>ҚАТТЫ КІРЛЕНУДІ Панельге жағуға болатын тазалағыш құралымен және оны араластырмай ысып кетіріңіз. Тамақтың</p>

<p>pieces by scraper and let detergent working for a few minutes. Than clean carefully with cold water and dry out surface. Cleaning detergent can be agresive during next operation.</p>	<p>Припечённые остатки пищи устраниите с помощью скребка. Через некоторое время смойте средство холодной водой и вытрите насухо. Помните, что средство, которое останется несчищенным с панели, может быть при дальнейшем нагреве химически агрессивным.</p>	<p>күйіп қалған қалдықтарын қырғыш көмегімен кетіріңіз. Біраз уақыттан кейін құралды суық сумен жуып тастап, құрғатып сүртіңіз. Панельден тазартылмай қалған құрал одан кейін де қыздыру барысында химиялық белсенді болуы мүмкін.</p>
<p>SUGGAR IMPURITIES (JAM, JELLY...) Remove immediately in hot stage by scraper. In other case permanent traces can appear. After cooling down clean by usual way.</p>	<p>ЗАГРЯЗНЕНИЯ ОТ САХАРА, МАРМЕЛАДА, ВАРЕНЬЯ, ЖЕЛЕ, СОКА И Т.П. нужно устранить с горячей панели сразу же, специальным скребком, чтобы не произошла химическая реакция. После охлаждения панели очистите её обычным способом.</p>	<p>ҚАНТ, ТОСАП, МАРМЕЛАД, СІЛІКПЕ, ШЫРЫН ЖӘНЕ ТАҒЫ БАСҚАЛАРЫНАН КІРЛЕНУДІ Ыстық панельден, химиялық реакция болмауы үшін арнайы қырғышпен бірден кетіру керек. Панельдің суығанынан кейін оны қалыпты тәсілмен тазалаңыз</p>
<p>METAL GLISTENNING SPOTS can appear when use alluminium utensils or using unpropriate 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>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>МЕТАЛЛ ЖЫЛТЫРАҒАН ДАҚТАРЫ Панель бетіне қалайы кастрюлінің түбі үйкелуінен немесе жарамсыз тазалағыш құралын пайдаланғаннан туындайды. Дақтар панельді қалыпты тәсілмен тазалағаннан кейін кетіріледі.</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>ИЗМЕНЕНИЕ ЦВЕТА НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ вызвано, в основном, вовремя неустранёнными, припечёнными остатками пищи. Это явление не влияет на функцию варочной панели и не вызвано изменениями в материале.</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>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>ОЧИСТКА ДУХОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки эмали, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите. • Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов. • Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность. • Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моечную машину для посуды. 	<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 құйыңыз 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 машинасымен пайдаланыңыз.

<p>The oven may be cleaned in a traditional mode (using oven cleaners and sprays). The following procedure is recommended for regular cleaning of the oven (after each use): Turn the mode selection button to the position . Set the temperature control button of the cold oven to 50°C. Pour 0,4 l of water into the baking pan and insert it into the bottom grid lead. After thirty minutes the food residues upon the enamel coating are softened, and may be easily wiped off with a moist cloth.</p>	<p>Aqua clean </p> <p>Ручку выбора режима работы духовки установите в положение . Установите ручку для регуляции температуры на 50° С. В противень залейте 0,4 литра воды и поместите противень в нижнюю направляющую духовки. После тридцать минут остатки пищи на эмали духовки смягчатся и можно их стереть влажной тряпкой.</p>	<p>Духовка жұмысының режимін таңдау тұтқасын  қалпына орнатыңыз. Температура реттеуге арналған тұтқаны 50° С-ға қойыңыз. Қаңылтыр табасына 0,4 литр су құйыңыз да, қаңылтыр табаны духовканың төменгі бағыттаушына орналастырыңыз. Отыз минуттан кейін духовка эмаліндегі астың қалдықтары жұмсарады, оларды ылғал шүберекпен сүртіп тастауға болады.</p>
<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>ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ</p> <p>При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<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 қадағалаңыз, плитаға электрэнергиясын жеткізу желісіндегі бас сөндіргішті өшіріңіз, лампышаны солға бұрап, плафонды шешіп алыңыз, ақаулы лампышасын бұрап алыңыз да, жаңасын салыңыз; плафонды оңға бұрап, лампышаға кигізіңіз, бас сөндіргішті іске қосыңыз.
		
<p>NOTE</p> <p>For illumination it is necessary to use a bulb T 300°C, E14, 230 - 240 V, 25 W.</p> <ol style="list-style-type: none"> Glass cover Lamp Sleeve Oven rear wall 	<p>Для освещения духовки применяется лампа Т 300°, Е14, 230/240 В, 25 Вт.</p> <ol style="list-style-type: none"> Плафон Лампа Патрон Задняя стенка духовки 	<p>ЕСКЕРТПЕ</p> <p>Духовкаға жарық түсіру үшін Т 300°, Е14, 230/240 В, 25 Вт лампышасы қолданылады.</p> <ol style="list-style-type: none"> Плафон Лампыша Патрон Духовканың артқы қабырғасы

OVEN

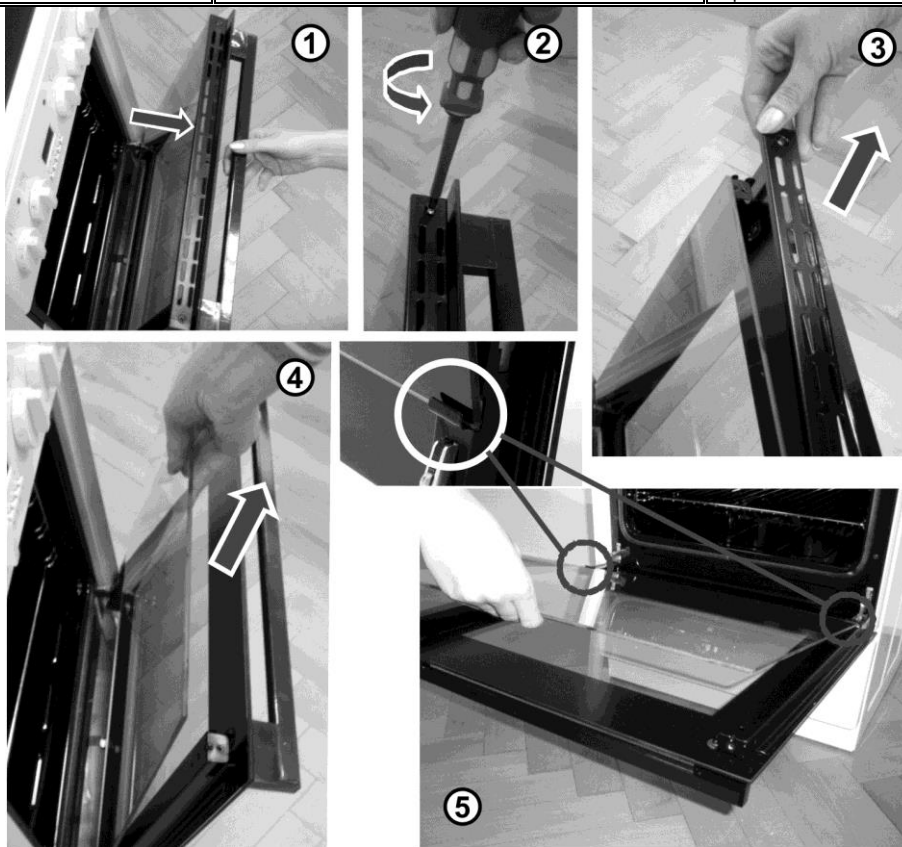
Procedure for cleaning of internal glass door.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Как очистить внутреннее стекло дверь духовки.

ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ

духовка есікшесінің ішкі шынысын қалай тазалау керек.



CLAIMS	РЕКЛАМАЦИЯ	РЕКЛАМАЦИЯ
<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>В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы плитку приобрели, или в уполномоченную сервисную организацию, которая ввела её в эксплуатацию. При этом обязательно предъявите „Гарантийный талон“, заполненный надлежащим образом. Без „Гарантийного талона“ рекламация заводом-изготовителем не принимается.</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>
METHODS OF UTILISATION AND LIQUIDATION OF PACKAGES	СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ	ЫДЫСТАРДЫ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ
<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>Гофрированный картон, обёрточная бумага - продажа в утильсырьё, - в отходы макулатуры Деревянные подставки - в специальные контейнеры, - иное использование Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали - в контейнеры для пластмассы</p>	<p>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>
LIQUIDATION OF AN APPLIANCE FOLLOWING ITS LIFE EXPIRATION	ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	ҚЫЗМЕТ ЕТУ МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН KEЙІН ПЛИТАНЫ ЖОЮ
		
<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>Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.</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>

<p style="text-align: center;">INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS</p>	<p style="text-align: center;">РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ</p>	<p style="text-align: center;">ЖИНАҚТАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛЫ</p>
<p>CONNECTION OF THE RANGE TO THE ELECTRIC MAINS</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>It is necessary to brace the conductor ends with pressed terminals against fraying.</p> <p>For single-phase connection use an H05RR-F3G-4 (previously GGLG3Cx4) type connecting cord and brace the conductor ends to figure 5.</p> <p>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.</p>	<p>Установку необходимо провести соответственно действительным нормативам и требованиям.</p> <p>Установку плиты должен проводить квалифицированный персонал., который должен установить плиту так. чтобы варочная плита находилась в горизонтальном положении, подключить к газовой и электрической сети и переконтролировать функции. Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.</p> <p>В постоянном распределителе перед плитой должно быть установлено оборудование для отключения плиты от эл.сети, где расстояние разъединенных контактов всех полюсов мин. 3мм. Рекомендуемое подключение плиты - трехфазовое с помощью сетевого проводника тип H05RR-F5G-1,5 (раньше CGLG 5Cx1,5), концы которого обработать соответственно рисунка.</p> <p>Концы проводников необходимо зафиксировать против растрепки запресованными окончаниями. Для однофазового подключения использовать питающий кабель тип H05RR-F3G-4 (раньше GGLG 3Cx4), концы проводников зафиксировать соответственно рис.5. После укрепления коцов проводников под головки болтов в клеммнике, вложить кабель в коробку клеммника и обеспечить против выдергивания клипсой (рис.5). Наконеч закрыть крышку коробки клеммника.</p> <p>Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.</p>	<p>Орнатуды қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес жүргізу керек керек.</p> <p>Плитаны орнатуды білікті персонал жүргізуі керек, ол плитаны оның пісіру плитасы көлденең қалыпта тұратындай етіп орнатып, газ және электр желісіне қосуы керек, Плитаны орнату Келіпдік хатында расталуы керек.</p> <p>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 үшфазалық.</p> <p>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 төселп бекіту қажет (5-сурет). Соңында, клеммника қорабының қақпағын жабыңыз.</p> <p>Плитаны орнату Келіпдік талонында расталуы керек.</p>
<p>Solely an authorised, skilled person may install the range. The authorised person is obliged to set the range cooking plate in horizontal position, to connect it to the mains and to check up on its duty. Installation of the range must be confirmed in the certificate of warranty. The electric range is a heat consumer, the installation and location of which must correspond with local standards in force.</p>	<p>Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p> <p>Подключение, монтаж и ввод плиты в эксплуатацию должны быть выполнены квалифицированным специалистом уполномоченной сервисной организации.</p>	<p>Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек.</p> <p>Плитаны іске қосу, жинақтау және пайдалануға енгізу уәкілетті сервистік ұйымының білікті мамандарымен орындалуы керек.</p>

For the range connection we advise using a connecting cable:

- Cu 3 x 4 mm² as minimum - for single-phase connection (circuit breaker 35 – 38 A to the type)
- Cu 5 x 1.5 mm² as minimum - for three-phase connection (circuit breaker 3x16A)

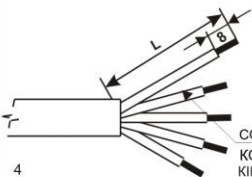
Для подключения плиты рекомендуем использовать питающий кабель:

- мин. Cu 3 x 4 мм² - для однофазового подключения (предохранитель 35 - 38 А соответственно типу)
- мин. Cu 5 x 1,5 мм² - для трехфазового подключения (предохранитель 3x16 А)

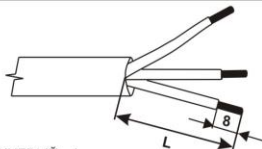
Плитаны іске қосу үшін қоректенуші кабелін пайдалануды ұсынамыз:

- мин. Cu 3 x 4 мм² - бірфазалық іске қосылу үшін (үлгісіне сәйкес 35 - 38 А сақтандырғышы)
- мин. Cu 5 x 1,5 мм² - үшфазалық іске қосу үшін (3x16 А сақтандырғышы)

L=65 mm, BLACK, ЧЕРНЫЙ, ЧОРНИЙ, ҚАРА - L3
 L=45 mm, BLACK, ЧЕРНЫЙ, ЧОРНИЙ, ҚАРА - L2
 L=45 mm, LIGHT BLUE, СВЕТЛО-СИНИЙ, СВІТЛО СІНИЙ - N
 АШЫҚ КӨК - N
 L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖЕЛТЫЙ - PE (⊕)
 ЗЕЛЕНО-ЖОВТИЙ, САРЫ-ЖАСЫЛ - PE (⊕)
 L=25 mm, BROWN, КОРИЧНЕВЫЙ, КОРИЧНЕВИЙ-, ҚОҢЫР L1



L=45 mm, BROWN, КОРИЧНЕВЫЙ - L
 КОРИЧНЕВИЙ, ҚОҢЫР - L
 L=45 mm, LIGHT BLUE, СВЕТЛО-СИНИЙ - N
 СВІТЛО СІНИЙ, АШЫҚ КӨК - N
 L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖЕЛТЫЙ - PE (⊕)
 ЗЕЛЕНО-ЖОВТИЙ, САРЫ-ЖАСЫЛ - PE (⊕)

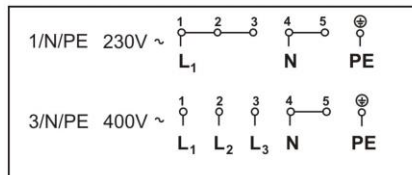


CONDUCTOR ENDS BRACED WITH PRESSED TERMINAL

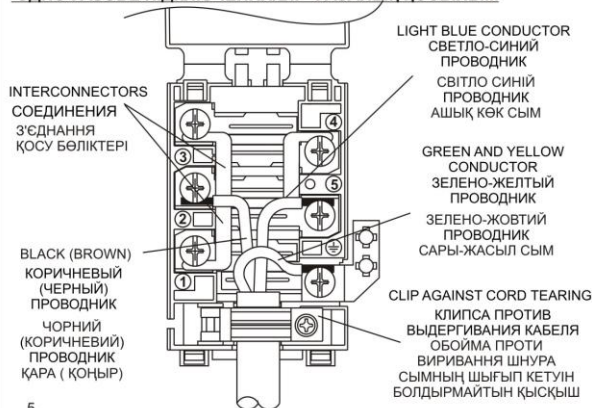
КОНЦЫ ПРОВОДНИКОВ, ЗАФИКСИРОВАННЫЕ ЗАПРЕССОВАННЫМ ОКОНЧАНИЕМ
 КІНЦІ ПРОВОДНИКІВ УКРІПЛЕНА НАПРЕССОВАННЫМІ КІНЦІВКАМИ
 ҚЫСЫЛҒАН СОҢЫМЕН БЕКІТІЛГЕН СЫМДАРДЫҢ СОҢДАРЫ

4

6

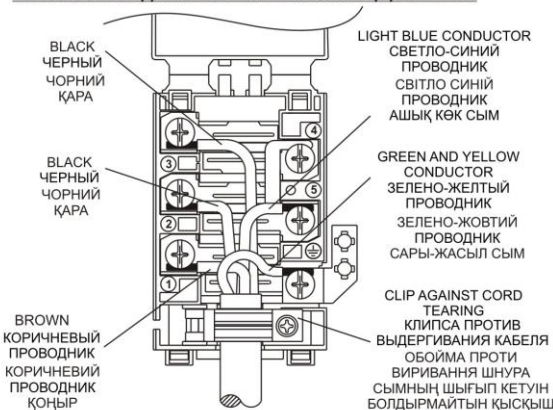


SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ/БІР ФАЗАЛЫҚ ҚОСЫЛЫМ



5

THREE-PHASE CONNECTION / ТРЕХФАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ/ҮШ ФАЗАЛЫҚ ҚОСЫЛЫМ

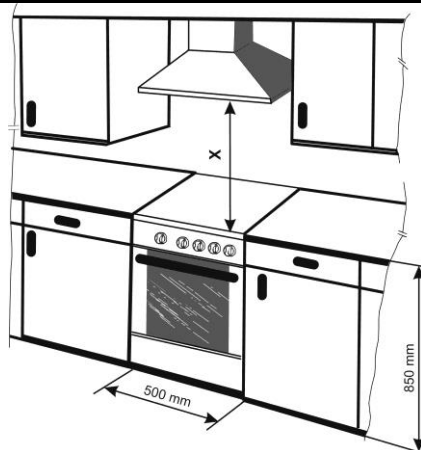


РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	ЖИНАҚТАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛЫ
<p>IMPORTANT NOTICE</p> <p>At any electric range disassembly or assembly besides its current use it is necessary to disconnect the appliance from mains and to keep it out of service.</p>	<p>ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <p>В случае демонтажирования и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от эл.сети и обеспечить выключенное состояние.</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>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>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>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>NOTICE</p> <p>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>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <p>Электрогазовая плита является прибором I класса степени защиты перед травмами электрическим током и должен быть соединен с предохранительным кабелем электрической сети.</p>	<p>ЕСКЕРТУ</p> <p>Электргаз плитасы электр тогының соғуынан жарақаттану алдындағы қорғау дәрежесінің I-классының аспабы болып табылады және электр желісінің сақтандырғыш кабелімен жалғануы керек.</p>
LOCATION	МЕСТО УСТАНОВКИ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫ ОРНАТУ ОРНЫ
<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>This appliance is designed for installation in a normal internal environment (as kitchen, dwelling space, and similar).</p> <p>This appliance can be not located in a bathroom and similar rooms with higher humidity.</p> <p>It can be mounted in a kitchen line without side gaps (the minimal width for the mounting in is 500 mm)</p> <p>To the appliance close walls and furniture (floor, kitchen rear wall, and side walls) should be resistant against temperatures up to 100°C or a suitable insulation should be used.</p> <p>The distance between the cooking plate and the kitchen hood should be minimally 650 mm („X“), or according to</p>	<p>Установку плиты разрешается выполнять только квалифицированному персоналу, и она должна выполняться в соответствии с местными стандартами и правилами. Данный прибор предназначен для установки во внутренней стандартной среде (например, кухня, жилые помещения и т.п.).</p> <p>Прибор нельзя устанавливать в ванной комнате или в другом помещении с повышенной влажностью.</p> <p>Прибор может быть установлен в кухонную мебель без боковых зазоров (минимальная ширина промежутка между шкафчиками - 500 мм).</p> <p>Стены и мебель рядом с прибором (пол, задняя стенка кухни, боковые стенки) должны быть устойчивыми к воздействию температуры в 100°C или же необходимо использовать теплостойкую изоляцию.</p> <p>Расстояние между варочной панелью и вытяжкой</p>	<p>Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек.</p> <p>Бұл аспап ішкі стандартты ортада (мысалы: асүй, тұрғын үй-жайларда және т.б.) орнатуға арналған.</p> <p>Аспапты ванна бөлмесінде немесе ылғалдығы жоғары бөлмелерде орнатуға болмайды.</p> <p>Аспапты бүйір санылаулары жоқ асүйлік жиһазға орнатылады (кішкене шкафтардың ең аз аралық ені - 500 мм).</p> <p>Аспаптың жанындағы қабырға және жиһаз (еден, асүйдің артқы қабырғасы, бүйір қабырғалары) 100°C температурасы әсеріне төзімді болуы тиіс және жылуға төзімді оқшаулауды пайдалану қажет.</p> <p>Пісіру панелінің және сүзінді құрылғысы арасындағы арақашықтық ең аз 650 мм („X“) болуы тиіс, одан әрі сүзінді құрылғысының ұсыныстарын орындауды</p>

recommendation of the hood producer.
The appliance is designed for location directly on the floor. Do not use any base or pedestal. n the floor. Do not use any base or pedestal.

должно быть не менее 650 мм («Х»), дальше следует соблюдать рекомендации производителя вытяжки.
Прибор предназначен для размещения непосредственно на полу. Не используйте какое-либо основание или подставку.

ұсынамыз.
Құрылғы тікелей еденде орналасуға арналған. Ешбір негізді немесе тұрғыны пайдаланбаңыз.



LEVELING THE APPLIANCE

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

РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ

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

ПЛИТАНЫҢ БИКІТІГІН РЕТТЕУ

Плитаны көлденең қалпына орнату немесе оны биіктігі бойынша реттеу плитаның керек-жарақтары жиынтығына кіретін 4 реттегіш бұрандасы көмегімен орындалады.

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;

ПРОЦЕСС




- Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты,
- плиту наклоните на одну сторону,
- закрутите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне,
- плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом закрутите винты на другой стороне плиты,
- плиту поставьте на место и отрегулируйте её


ПРОЦЕСС

- Плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шығыңыз,
- плитаны бір жағына еңкейтiңiз,
- реттегіш бұрандаларын осы жағындағы белгіштің алдыңғы және артқы саңылауларына бұрап тастаңыз,
- плитаны қарсы жағына еңкейтiңiз де, сол тәрізді түрде бұрандаларды плитаның екінші жағына бұрап тастаңыз,

<ul style="list-style-type: none"> The procedure is less complicated if performed by using leveling screws. 	<p>горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытасчен ящик для хранения принадлежностей плиты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> плитаны орнына қойыңыз да, плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шыққан кеңістіктен бұрайтын аспап көмегімен оны көлденең қалпына реттеңіз.
<p>NOTE Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.</p>	<p>ПРИМЕЧАНИЕ Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.</p>	<p>ЕСКЕРТПЕ Плитаны биіктігі бойынша реттеу міндетті талап болып табылмайды және тек қажетті жағдайда орындалады.</p>
<p>WARNING!! In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed.</p>	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Для предотвращения опрокидывания прибор необходимо закрепить с помощью специального крепежа, который прилагается в комплекте.</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 теспе және бұрандалы шеге көмегімен бекітіледі (суретте көрсетілгендей). Кейіннен Аспап қабырғаға қоса берілетін кронштейнді артқы қабырғасындағы саңылауға салатындай етіп, орнату керек.</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 функциональность консоли (или регулируемые по высоте кронштейна) Вытяните плитой и приложите второй винт кронштейна Плита скользнуть на место 	<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 "A" from the floor Screw the wall bracket as shown (one screw into the center of the slot) 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 	<p>ОРНАТУ РӘСІМІ</p> <ul style="list-style-type: none"> Плитаны арналған орнына орнату керек, Еденнен «А» арақашықтығын өлшеу керек, Қабырғалық кронштейнді көрсетілгендей орнату керек (бір бұранда кесік ортасында). Плитаны орнына қойып, оның орнатылуының сенімділігін тексеру керек, Кронштейннің екінші бұрандасын орнату керек, Плита орнатылды.
<p>NOTE The maker reserves the right of minor modifications in the instructions resulting from innovations or technological changes of the product.</p>	<p>ПРИМЕЧАНИЕ Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий.</p>	<p>HAZAR AUDARYŇIZ! Зауыт-әзірлеуші бұйымды өндіру барысында көп емес инновацияларға құқығын өзіне қалдырады.</p>

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

	<p>The company MORA MORAVIA, s.r.o. declares, that the all baking accessories, which are designed for short-time contact with food, at usual or with the producer determined use fulfill the requirements for harmlessness to the health.</p>	<p>«MORA MORAVIA» заявляет, что все принадлежности для выпечки, которые предназначены для кратковременного контакта с пищевыми продуктами, при условии стандартного или определенного производителем применения, отвечают требованиям безопасности для здоровья.</p>	<p>MORA MORAVIA ЖШҚ тамақ өнімдеріне қысқа уақыт бойы тиюге арналған бүкіл пеш құралдары (зауыттық нұсқауларда көрсетілген шарттарды орындаған жағдайда) денсаулыққа қауіпсіздік турғысынан қойылатын талаптарға сай екенін мәлімдейді.</p>
--	---	--	---

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫҢ КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ	EC56102IW EC56102IX*	EC57302IW
Grid	Решётка (шт.)	Тор (дана)	+	+
Fat pan	Противень глубокий (шт.)	Қаңылтыр таба терең (дана)	+	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	Қаңылтыр таба ұсақ (дана)		
Adjustable feet	Регулировка высоты плиты	Плита биіктігін реттеу	+	+
Scraper	Скребок	Қырғыш	+	+
Console	Кронштейн	Кронштейн	+	+

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ		
Electric Cooker	Электрическая плита	Электр плитасы	EC56102IW EC56102IX*	EC57302IW
Dimensions: Height / Depth / Weight (mm)	Размеры плиты: высота - ширина / глубина (мм)	Плитаның көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	850 / 500 / 605	
Package dimensions: Height / Depth / Weight (mm)	Размеры упаковки: Высота/ширина/глубина (мм)	Ораудың көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	950 / 570 / 716	
Cooking plate - Electric hot zones	Стол варочный - Варочная зона	Пісіру стелі Пісіру аймағы		
Left rear Ø 145 mm (kW)	Варочная зона ø145 мм (кВт)	Пісіру аумағы ø145 мм (кВт)	1,20	1,20
Left front Ø 180 mm (kW)	Варочная зона ø180 мм (кВт)	Пісіру аумағы ø180 мм (кВт)	1,70	
Right rear Ø 180 mm (kW)	Варочная зона ø180 мм (кВт)	Пісіру аумағы ø180 мм (кВт)	1,70	1,70
Right front Ø 145 mm (kW)	Варочная зона ø145 мм (кВт)	Пісіру аумағы ø145 мм (кВт)	1,20	1,20
Left front Ø 180 / 120 mm (kW)	Варочная зона ø180 / 120 мм (кВт)	Пісіру аумағы ø180 / 120 мм (кВт)		1,20 / 0,70
Oven	Духовка	Духовка		
Top heating (kW)	Верхний элемент (кВт)	Жоғарғы элемент (кВт)	1,10	1,10
Grill heater (kW)	Элемент гриля (кВт)	ГРИЛЬ Элементі (кВт)	1,85	1,85
Bottom heating element (kW)	Нижний элемент (кВт)	Төменгі элемент (кВт)	0,75	0,75
Circular heater (kW)	Элемент круговой (кВт)	Айналма элементі (кВт)	2,00	2,00
Oven fan (W)	Двигатель вентилятора (Вт)	Желдеткіш қозғалтқышы (Вт)	30-40	30-40
Oven light (W)	Освещение духовки (Вт)	Духовканы жарықтандыру (кВт)	25	25
Min. / max temperature oven	Мин / макс. температура в духовке	Духовкадағы min. / max температурасы	50 / 250 °C	
Nominal power supply voltage	Присоединение к электрической сети	Электр желісіне қосылу	230 / 400 V ~, 50 Гц	
Total power of the appliance (kW)	Мощность электрических частей плиты (кВт)	Плитаның электр бөліктерінің і қуаты (кВт)	8,00	9,00
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.	

INFORMATION TABLE	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	АҚПАРАТТЫҚ ПАРАҒЫ		
Manufacturer	Изготовитель	Өзірлеуші		
Model	Модель	Моделі	EC56102IW EC56102IX*	EC57302IW
A – more efficient B C D E F G – less efficient	A – самой эффективной B C D E F G – наименее эффективной	A – ең тиімді B C D E F G – неғұрлым аз тиімді	A	A
Energy consumption <input type="checkbox"/>	Затрата энергии <input type="checkbox"/>	Энергосығындары <input type="checkbox"/>	0,79	0,79
Time to cook standard load	Час (хвил.)	Даярлаудың орташа уақыты	50	50
Energy consumption  / 	Затрата энергии  / 	Энергосығындары  / 	0,78	0,78
Time to cook standard load	Час (хвил.)	Даярлаудың орташа уақыты	44,4	44,4
Usable volume (litres)	Полезный объём духовки в литрах	Духовканың пайдалы көлемі литрдегі	46	46
Usable volume:	Объём духовки :	Духовканың көлемі		
SMALL	МАЛЫЙ	ШАҒЫН		
MEDIUM	СЕРЕДНИЙ	ОРТАША	←	←
LARGE	БОЛЬШОЙ	ҮЛКЕН		
Noise (dB)	Пгромкость (дБ)	Шудың деңгейі (дБ)	46	46
Min. energy consumption (standby) (W)	Наименьшее затрата энергии	Энергияның неғұрлым аз шығыны		2
The area of the largest baking sheet	Площа наибольшего противень	Терең қаңылтыр табаның алаңы	1230	1230

SERIAL NUMBER X XX X XXXX X..... Year of production XX.....Week of the year X..... Purpose of usage of appliance XXXX.....Sequence of product in the week	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX X..... Год продукции XX..... Неделья и году X..... Исползование пролукта XXXX..... Очерёдность в неделья	СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ X XX X XXXX X..... Өндірілген жылы XX..... Өндірілген жылының аптасы X..... Өнімді пайдалану мақсаты XXXX..... Аптадағы шығарылған партиясындағы өнімнің реттік нөмірі.
--	--	--

MORA MORAVIA s.p.o. Чешская Республика 783 66 Глубочки-Марианске Удоли, Надражни 50
MORA MORAVIA, s. r. o., Nádražní 50, 783 66 Hlubočky-Mariánské Údolí, Czech republic
Импортер: ООО «Горенье БТ» 119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

SAP 311914

