

gorenje

EAC

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

RU

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

EN

ELECTRIC COOKER

KK

ЭЛЕКТР ПЛИТАСЫ

RU	EN	KK
<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>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. 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>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>
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	IMPORTANT INFORMATION	ЖАЛПЫ ҰСЫНЫМДАР
<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>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 	<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

<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. • ВНИМАНИЕ: Если поверхность 	<p>without 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. 	<p>балалар 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.
--	---	--

<p>варочной панели или элемента потрескалась - выключите прибор и предохранитель, чтобы избежать поражения электрическим током.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> WARNING: For to prevent the electric shock ensure the switching off of the appliance before replacing the light bulb. 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 in the appliance. The use of incorrect protection devices could cause accident. 	<ul style="list-style-type: none"> Тек осы духовкаға ұсынылған температура зондын пайдаланыңыз. 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
--	---	---

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

Caution

- 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

жарамды ретінде белгілеген әзірлеу тақтасының қорғағышын, я болмаса, құрылғыға тікелей кірістірілген қорғау құрылғыларын 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

<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 электрораспределительную 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>mm as minimum (thereafter called in the text as mains switch).</p> <ul style="list-style-type: none"> • The product is designed exclusively for cooking. Do not use for other purposes, for instance for room heating. Do not put empty pots on the cooking zones. • 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 	<p>жұмысшысы немесе сол сияқты өкілетті тұлға орындауы керек.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Құрылғы алдында розеткаға құрылғының барлық полюстерін желіден ажырататын құрылғыны қосу керек, мұндағы ажыратылған күйдегі түйіспелердің қашықтығы кемінде 3 мм (бұдан кейін мәтінде қосқыш деп аталады). • 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 сөре ретінде пайдаланбаңыз. Бұлай
--	---	--

<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 обращайтесь 	<p>could be very hot. Use cooking gloves.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Never cover the internal oven walls with aluminum foil and do not put down the baking pots directly on the oven bottom. The aluminum foil hinders the air circulation, significantly worsens the baking process and damages the surface layer of internal cover. • 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 	<p>істесеңіз, сынықтар немесе беттің басқа зақымдары болуы мүмкін. Алюминий фольгамен, пластик құмыралармен немесе ұқсас материалдармен жабылған тамақты қыздырмаңыз. Мұндай жағдайларда еру, өрт немесе плитканы зақымдау қаупі болады.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Духовкада әзірлегенде ерекше көңіл бөліңіз. Жоғары температураларға байланысты кестрелдер, 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
--	---	---

внутренние стены печи 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.

- 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,

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.

- 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; therefore 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

құрылғыны безендіру есігінің артында орнатпау керек.

- Духовканың сақтау сәресінде тұтанғыш немесе жарылғыш заттарды, теріге агрессивті заттарды (қағаз, сүрткіштер, 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.
- 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

<p>поддон для конденсата и тому подобное).</p> <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. 	<p>prevent contingent troubles and prolong the cooker service life.</p> <ul style="list-style-type: none"> • When detecting a flaw on the appliance compartment, do not repair it by yourself but put the appliance out of operation and ask an authorized person to make the repair. • 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. 	<p>тиетін немесе жақын беттер және заттар зақымдалуы мүмкін. Құрылғыны сәре шығарылған күйде пайдаланбаңыз. Сәреде сақталған ыстық болуы мүмкін, сондықтан, осы сақтау сәресіне тұтанғыш немесе оңай тұтанатын заттарды қоюға рұқсат етілмейді.</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
--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Хранить горючие вещества вблизи варочных зон, нагревательных 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 		<p>нәтижесінде орын алған ақауларға өндіруші жауапкершілік көтермейді.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тозған немесе басқару нәтижесінде беткі жағы зақымдалған және басқа да ақаулықтары байқалған керек-жарақтарды пайдаланбаған жөн. • Сақтаудың шарттары және мерзімі: аппараттар табиғи желдеткіші және қалыпты жағдайы бар (сыртқы ортада белсенді заттар мен шаң болмауы керек, температура диапазоны -10° және 37°C 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.
---	--	--

этой инструкции.

- Аксессуары, у которых проявится износ или повреждение покрытия в результате манипуляции, а также другие дефекты, использовать не следует.
- 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.



Символ на изделии или его упаковке указывает, что этот продукт не может рассматриваться как бытовые отходы. Он должен быть 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 приобретён продукт.



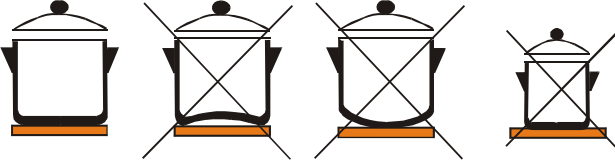
The symbol on the product or on its packaging determines that this appliance should not be given into the domestic waste. It should be delivered to collection spot for recycling of electric and electronic devices. With correct liquidation of this product you can help at prevention of negative consequences 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.



Өнімдегі немесе оның орамындағы таңба осы құрылғыны тұрмыстық қоқысқа лақтырмау керек екенін білдіреді. Оны электр және электрондық 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.

<p>ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА Прибор предназначен для ежедневного домашнего приготовления пищи и не должен использоваться для других целей. Отдельные варианты использования подробно описаны в данном руководстве.</p>	<p>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.</p>	<p>ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ МАҚСАТЫ Құрылғы үйлерде тамақты әдеттегі әзірлеуге арналған және оны басқа мақсаттарда пайдаланбау керек. Оны пайдаланудың жекелеген мүмкіндіктері осы нұсқаулықта толығымен сипатталған.</p>
<p>ВНИМАНИЕ! Не используйте повреждённые стеклокерамические поверхности. Отключите прибор от сети и свяжитесь с центром технического обслуживания.</p>	<p>ATTENTION! If the glass ceramic surface should brake or crack, do not use it. Disconnect the appliance and call Service immediately.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер шыныкерамикалық пісіру панелінің ақаулануы болса, жарықшақ немесе шынының қырқылуы пайда болса, плитаны дереу электржеліден ажыратыңыз да, уәкілетті сервистік ұйымына өтініш жасаңыз.</p>
<p>ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</p>	<p>CONTROL ELEMENTS OF THE RANGE</p>	<p>БАСҚАРУ ПАНЕЛІ</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Кнопка управления левой передней варочной зоной 2. Кнопка управления левой задней варочной зоной 3. Кнопка управления правой задней варочной зоной 4. Кнопка управления правой передней варочной зоной 5. Термостат 6. Переключатель функции духовки 7. Сигнальная лампочка термостата 8. Сигнализация включенного состояния прибора 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Left front hot plate control knob 2. Left rear hot plate control knob 3. Right rear hot plate control knob 4. Right front hot plate control knob 5. Temperature selector 6. Oven function knob 7. Thermostat function signal lamp 8. Power on indicator 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сол жақ алдыңғы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы 2. Сол жақ артқы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы 3. Оң жақ артқы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы 4. Оң жақ алдыңғы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы 5. Духовка термостатының тұтқасы 6. Духовка функцияларын ауыстырып қосқышының тұтқасы 7. Термостаттың дабылдық лампышасы 8. Плитаның жұмыс қалпындағы дабылдық Лампышасы

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПЕРВОМУ ПРИМЕНЕНИЮ ПЛИТЫ	BEFORE FIRST USE	БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА
<ul style="list-style-type: none"> • Перед использованием плиту следует очистить от всех упаковочных материалов. • Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы повторно, поэтому обращаться с ними следует согласно существующим правилам и местному законодательству. • Перед первым применением плиту и её принадлежности необходимо вымыть или очистить. • После сушки очищенных поверхностей включить главный выключатель и действовать согласно инструкциям ниже по тексту. • Не допускается чистить и разбирать детали, которые не упомянуты в пункте очистки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Before using the appliance for the first time, remove the protective and packing material from the cooker. • Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the valid regulations and national legislation. • We recommend the cleaning of cooker and accessories before first use. • After drying of cleaned surfaces switch on the main switch and observe the instructions below. • It is not allowed clean and dismount parts which are not mentioned in the paragraph concerning cleaning. 	<ul style="list-style-type: none"> • Бірінші пайдаланар алдында плитадан барлық орау заттарын алып тастау қажет. • Ораудың түрлі бөлшектері мен элементтері қолданыстағы өкімдері мен ұлттық директиваларына сәйкес пайдаға асыруға жатады. • Пайдаланар алдында плита мен керек-жарақтарды тазарту УСЫНЫЛАДЫ. • Тазартылған беттерін құрғатқаннан кейін бас қосқышын іске қосып, мына нұсқауларға сәйкес функцияларын тексеру керек. • Ескерту: «Тазарту» тарауында көрсетілмеген плитаның басқа бөліктерін тазалауға және бөлшектерге рұқсат етілмейді.
<p>ДУХОВКА</p> <p>Перед первым использованием духовки установите переключатель функций в положение использования верхнего и нижнего нагревателей. Установите термостат в положение 250 °C и оставьте духовку в рабочем состоянии при закрытой дверце на 1 час. Обеспечьте достаточное проветривание помещения.</p> <p>Этот процесс удалит все вещества и запахи, оставшиеся в духовке после заводской обработки.</p>	<p>OVEN</p> <p>Turn the control knob to the top and bottom heater position before first use of the oven. 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>бірінші пайдаланар алдында духовка функциялары ауыстырып қосқышының тұтқасын «духовканы жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтерімен статикалық қыздыру» қалпына орнатыңыз, духовка термостатының тұтқасын 250°C температурасына қойыңыз, есікшесі жабылған духовканы іске қосулы қалпында 1 сағат бойына қалдырыңыз, содан кейін жайды мұқият желдетіп, сонымен духовкадағы жағымсыз иісті кетіріңіз.</p>
<p>ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ</p> <p>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!</p> <ul style="list-style-type: none"> • В соответствии с данной инструкцией использовать прибор разрешается только совершеннолетним лицам. Не допускается оставлять маленьких детей без присмотра в комнате, где установлен прибор. • Необходимо следить, чтобы дети не играли с прибором. Работа электрической плиты требует постоянного наблюдения. • Вес противня с блюдом, вставляемого в пазы духовки, не должен превышать 3 кг. Вес сковороды с блюдом, помещаемой на решетку, 	<p>COOKING WITH THE APPLIANCE</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. • Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. • An 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. 	<p>ПЛИТАҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ</p> <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!!! • Балалардың аспаппен ойнауын болдырмау үшін олар бақылауда болуы керек. • Электр плитасы – оны пайдалану кезеңінде тұрақты назар аударуды талап ететін аспап. • Духовканың қырлы жақтарының ойығы немесе торына салынатын дайындалып жатқан асы бар қаңылтыр табаның салмағы максималды 3 кг, ал

<p>не должен превышать 7 кг.</p> <ul style="list-style-type: none"> Противни и сковороды не рассчитаны на долгосрочное хранение пищи (дольше 48 часов). Для продолжительного хранения поместите пищу в подходящую посуду. 	<ul style="list-style-type: none"> 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>торға орнатылатынының салмағы 7 кг болуы мүмкін.</p> <ul style="list-style-type: none"> Қаңылтаба және сковороды астың(ұзақ 48 сағат) ұзақ мерзімді сақта- деген өлшеулі. Ұзақ сақта- үшін асты лайық ыдысқа саласындар.
<p>СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ</p> <ul style="list-style-type: none"> С помощью переключателя управления можно выбрать один из шести вариантов мощности: от минимальной в позиции 1 до максимальной в позиции 6. Производитель не несёт ответственности за дефекты стеклокерамической панели, вызванные использованием неподходящей посуды или неправильным использованием. Для приготовления пищи следует использовать кастрюли с толстым плоским дном, которые специально разработаны для стеклянных и керамических плит и имеют диаметр, по меньшей мере, равный диаметру конфорки. Никогда не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном. 	<p>GLASS CERAMIC HOB</p> <ul style="list-style-type: none"> Cooking zones have 6 step power regulation. At position "6" is maximum power, at position "1" minimum power. Cooking zones are equipped with a limiter that avoids the overheating. There is a rest-heat indicator for each zone at the front part of the hob. It shows that the cooking zone is hot. For cooking use thick – based flat pans, which are specially designed for glass ceramic hobs and have a diameter at least equal to that of cooking zones. Never use utensils with concave or rounded base. 	<p>ШЫҢКЕРАМИКАЛЫҚ БЕТІ</p> <ul style="list-style-type: none"> Электрпісіру аумағының қыздырғыш элементтерін басқару қуаттың 6 сатылық реттегіші бар ауыстырып қосқыш арқылы орындалады. электрпісіру аумағының неғұрлым үлкен қуаты "6" деген сатыда, ең азы – "1" деген сатыда қолжетімді болады. Зоны приготовления оснащены ограничителем, что избежать ее перегрева. Индикатор остаточного тепла информирует о том, что поверхность еще горячая. Для приготовления пищи используйте плоские кастрюли, специально предназначенные для стеклокерамических поверхностей и имеют одинаковый с конфоркой диаметр. Никогда не используйте посуду с вогнутыми или округлым основанием.
		
<p>ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ</p> <ul style="list-style-type: none"> Не включайте конфорку, пока на ней не стоит кастрюля, и никогда не используйте варочную панель для обогрева помещения. Любой жир или масло на зонах нагрева может воспламениться. Поэтому будьте осторожны при использовании этих продуктов для приготовления пищи (например, картофеля фри) и всегда следите за всем процессом готовки. Используйте кастрюли с плоским дном, на 	<p>BASIC RULES FOR USING OF GLASS CERAMIC HOBS</p> <ul style="list-style-type: none"> Do not switch on the cooking zone before putting a pot on it and never use the hotplate for heating up the room. Whatever fat or oil on the cooking zones could ignite. Therefore be careful at using of such materials during food preparation (e.g. chips) and always watch the whole cooking process. Use pots with even bottom only; the bottom surface should be without impressed impurities, which could 	<p>ШЫҢКЕРАМИКАЛЫҚ ПАНЕЛІ БАР ПЛИТАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРІ</p> <ul style="list-style-type: none"> Үстіне кастрөл қойылмаған конфорканы қоспаңыз және ешқашанда пісіру панелін үй-жайды жылыту үшін қолданбаңыз. Жылыту аймағындағы кез келген май немесе тоң май жануы мүмкін. Сондықтан, ас дайындау (мысалы: фри картобы) үшін осы өнімдерді пайдаланғанда сақ болыңыз және дайындау үрдісін толығымен қадағалаңыз.

<p>поверхности которого нет налипших частиц грязи, способных привести к возникновению царапин.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зерна песка могут стать причиной появления царапин, не поддающихся удалению. На варочную поверхность ставьте только посуду с чистым дном. Всегда поднимайте кастрюлю, при необходимости переместить её. • Не используйте глиняные горшки, они могут поцарапать поверхность варочной панели. • Не используйте стеклокерамическую 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. • Не допускайте полного выкипания содержимого кастрюли. Варочная панель защищена от перегрева, но кастрюля с выкипевшим содержимым может нагреться так, что вызовет повреждение панели. Такое повреждение не покрывается гарантией. • Никогда не используйте посуду с деформированным дном. Полость или выпуклое дно могут нарушать функционирование защиты от перегрева, и прибор чрезмерно нагреется. Это может привести к возникновению трещин в стеклокерамической варочной панели и повреждению донца. • Стеклокерамическая панель - очень прочная, но она не является небьющейся. Если предмет упадет ребром на плиту, она может треснуть. Повреждение проявится немедленно или спустя некоторое незначительное время. Поврежденную плиту немедленно отключите от сети и не используйте её. • Никогда не ставьте на конфорки кастрюлю с влажным дном или крышку с конденсацией пара. Это может привести к повреждению зоны нагрева. • Никогда не оставляйте кастрюлю остывать на 	<p>cause scratches.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The grains of sand could cause scratches, which could not be removed. Put pots with clean bottom on the cooking surface only. Lift the pot before changing its position on the hotplate. • Do not use pots from clay (crookery); they could scratch the surface of hotplate. • 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. • Do not allow the overrunning of pots. The hotplate is protected against overheating, but a pot with overflow content could be heated so much that it could damage the plate. Such damage is not covered with the warranty. • Never use vessels with deformed bottom. A convex or concave bottom can have impact the overheating protection and the appliance could be excessively hot. This could cause the rupture of glass-ceramic plate and the damaging of the bottom. • The glass-ceramic plate is very solid but it is not unbreakable. The plate can break when an object falls with its edge on the plate. Such damage comes out immediately or after a while. Disconnect the damaged hotplate from the main immediately and do not use it. • Never put on the cooking zones pots with humid bottom or lids with condensed water. The cooking zones could be damaged with it. • Never let cool down the utensils directly on the cooking zone. Moisture could be created under the vessel and this can cause of its corrosion. • At cleaning remove the rests of food from the cooking surface first and this immediately during the cooking and provide the final cleaning after finishing of cooking. Special care should be devoted to removing of sugary burnt-on rests; they can at long impact affect the structure of glass-ceramic plate. • Make you sure that all rests after cleaning agents are completely removed after cleaning, as they 	<ul style="list-style-type: none"> • Сызаттардың пайда болуына себеп болатын астына кір жабыспаған түбі теріс кастрөлдерді пайдаланыңыз. • Құмның ұнтақтары жойылмайтын сызаттардың пайда болуына себеп болады. Пісіру бетіне тек асты таза ыдысты қойыңыз. Кастрөлді жылжытқан кезде оны әрдайым көтеріп жылжытыңыз. • Балшық құмыралар пайдаланбаңыз, олар пісіру панелінің үстіңгі бетін сызып тастауы мүмкін. • Шыны керамикалық бетті сөре 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 плитканы зақымдау қаупі болады. • Кастрөл ішіндегісін толық қайнауына жол бермеңіз. Пісіру панелі қызып кетуден қорғалған, бірақ ішіндегісі қайнап кеткен кастрөл панелінің зақымдалуына себеп болатындай қызып кетуі мүмкін. Мұндай зақым кепілдікке кірмейді. • Түбінің формасы өзгерген ыдысты ешқашанда пайдаланбаңыз. Қуыс немесе дөңес түбі қызып кетуден қорғау функциясын бұзуы мүмкін, сөйтіп, аспап шамадан тыс қызуы мүмкін. Бұл өйнек керамикалық пісіру панелінде жарықтардың пайда болуына және түбінің зақымдалуына себеп болуы мүмкін. • Өйнек керамикалық панель - өте берік, бірақ сынбайтын емес. Егер плитаға зат қырымен түссе, плита шытынауы мүмкін. Зақым бірден немесе біршама уақыт өткен соң пайда болуы мүмкін. Зақымдалған плитаны дереу қуат көзінен ажыратыңыз және оны пайдаланбаңыз. • Конфоркаға түбі дымқыл кастрөлдер немесе бу конденсациясы бар қақпақты ешқашанда қоймаңыз. Бұл жылыту аймағының зақымдалуына себеп болады. • Кастрөлді конфорканың үстінде суытуға тастамаңыз. Кастрөлдің асты дымқылдануы мүмкін, ол ыдыстың тот басуына себеп болуы мүмкін.
---	--	---

<p>конфорке. Под кастрюлей может образовываться влага, что может стать причиной возникновения ржавчины на посуде.</p> <ul style="list-style-type: none"> • При очистке сначала удалите остатки пищи с поверхности варочной панели, причём непосредственно во время приготовления пищи, а окончательную чистку выполните после завершения приготовления. Особое внимание следует уделять удалению спекающейся сахарной массы, которая, при длительном воздействии, может нарушить структуру стеклокерамической плиты. • Убедитесь, что все остатки моющих средств были полностью удалены, так как несоблюдение этого требования может привести к повреждению стеклокерамической плиты при нагревании варочных зон. • Блестящие металлические пятна возникают в результате использования алюминиевой посуды, или при использовании ненадлежащего моющего средства. Пятна могут быть удалены путём многократной чистки. • Царапины на стеклокерамической панели могут появиться как результат воздействия налипших на овощи песчинок, а также остатков ненадлежащего чистящего порошка или моющего средства, которое содержит абразивные частицы. • Плиты, загрязнённую глиной, песком или подобными абразивными веществами, следует осторожно и тщательно протереть мягкой влажной тканью и почистить жидким моющим средством, предназначенным для стеклокерамических поверхностей. • Не используйте проволочные мочалки, губки или какие-либо средства с шероховатой поверхностью. Кроме того, мы не рекомендуем использовать коррозионные и агрессивные средства, такие как, аэрозоли для чистки духовок и пятновыводители. • Во время приготовления пищи края кастрюль не должны касаться рамки стеклокерамической панели или стоять на этой рамке. 	<p>could damage the glass-ceramic plate after heating up of cooking zones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metal shining stains appear after using of aluminum vessels or after use of unsuitable cleaning agent; the stains can be removed after repeated cleaning only. • The scratches of glass-ceramic plate can be caused for instance with grains of sand caught on vegetables, with the rests of unsuitable cleaning powder or of a cleaning agent containing abrasive particles. • Wipe off gently with humid clout the plate contaminated with earth, sand or similar abrasive agents and then clean it with a liquid cleaning agent designed for glass-ceramic surfaces. • Never use steel wool, washing sponge or other cleaning matters with rough surface. We do not recommend also the agents supporting corrosion, as for instance sprays for cleaning of roasters and for removing of stains. • During cooking the borders of vessels should not come in contact with or put on the frame of the glass-ceramic plate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Тазалаған кезде алдымен пісіру аймағының бетіндегі ас қалдықтарын кетіріңіз, өсіресе, ас дайындау барысында, ал ақырғы тазалауды ас дайындауды аяқтағаннан кейін орынданыз. Біріккен қант массасына аса назар аудару қажет, ол ұзақ әсер ету барысында әйнек керамикалық плитаның құрылымын бұзуы мүмкін. • Барлық жуғыш құралдардың қалдықтары жойылғанына көз жеткізіңіз, себебі бұл талапты орындау пісіру аймақтарының қазуы кезінде әйнек керамикалық плитаның зақымдалуына себеп болуы мүмкін. • Жылтыр металл дақтары алюминді ыдыс пайдаланғанда немесе лайықсыз жуғыш құралдарды пайдаланған кезде пайда болуы мүмкін. Дақтар бірнеше тазалағаннан кейін жойылады. • Әйнек керамика панеліндегі сызаттар көкөністерге жабысқан құм ұнтақтарының әсер етуі нәтижесінде, оған қоса, құрамында абразивтік бөлшектері бар лайықсыз тазалау ұнтағын немесе жуғыш құралын пайдаланғанда пайда болуы мүмкін. • Балшықпен, құммен немесе сол сияқты абразивтік заттармен ластанған плитаны жұмсақ дымқыл шүберекпен ақырындап және мұқият тазалау керек немесе әйнек керамикалық беттерге арналған жуғыш құралмен тазалауға болады. • Сымды жөке, ысқыш немесе беткі жағы кедір-бұдырлы құралдарды пайдаланбаңыз. Оған қоса, біз духовкаларды тазалауға арналған аэрозольдер сияқты коррозиялы және агрессивті құралдарды және дақ кетіргіштерді пайдалануды ұсынбаймыз. • Ас дайындау барысында кастрюльдердің жиектері әйнек керамикалық панельдің жақтауына жанаспауы немесе сол жақтауда тұрмауы тиіс.
---	---	---

<p>Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные использованием посуды неправильного типа, или дефекты, вызванные неправильным или ненадлежащим обращением.</p>	<p>The producer is not responsible for defects of glass-ceramic plate caused with unsuitable type of used vessels or for defects caused with unsuitable or inappropriate manipulation.</p>	<p>Өндіруші түрі дұрыс емес ыдыстарды пайдаланғанда немесе дұрыс емес не лайықсыз қолдану салдарынан болған зақымдарға жауапты болмайды.</p>
<p>Никакое изменение внешнего вида стеклокерамической поверхности не влияет на правильную работу или долговечность плиты. Изменения цвета являются результатом воздействия пригоревших остатков пищи или использования посуды из алюминия или меди. Эти пятна очень трудно удалить.</p>	<p>Any change of appearance of glass-ceramic surface does not affect the correct function or endurance of hotplate. The changes of color are the result of impact from burnt-on rests of food or from using of vessels from aluminum or copper. Such stains can be removed very hardly only.</p>	<p>Әйнек керамикалық беттің сыртқы түрінің қандай да бір өзгерісі дұрыс жұмыс істеуіне немесе плитаның мәңгі-бақилығына әсер етпейді. Түсінің өзгеруі қалдық астың күйіп кетуінен немесе алюминді не мыстан жасалған ыдыстарды пайдаланғаннан болуы мүмкін. Бұл дақтарды кетіру өте қиын.</p>
<p>ВАЖНО Варочные зоны не следует использовать без кастрюли, электрочайник может быть повреждён!</p>	<p>IMPORTANT Cooking zones must not be used without pots, kettle could be destroyed!</p>	<p>ТҮБЕГЕЙЛІ Дайында- зоналар болуға керекке кастрөлмен пайдалан-, электр шәйнек, мүмкін жой!</p>
<p>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ</p>	<p>OVEN OPERATION</p>	<p>ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ</p>
<p>ДУХОВКА На верхней стенке духовки расположен верхний нагревательный элемент с нагревательным элементом гриля. Нижний нагревательный элемент расположен под дном духовки. Круговой нагревательный элемент и вентилятор расположены на задней стенке духовки за распределительным кожухом.</p>	<p>OVEN INSIDE Oven is fitted with three level side guides for inserting the grid. A top and bottom heating elements are inside of the oven. An air distributor and oven and a fan are situated in the rear of the oven.</p>	<p>ДУХОВКА Духовканың жоғарғы қабырғасында грильдің қыздырғыш элементі бар жоғарғы қыздырғыш элементі орналасқан. Төменгі қыздырғыш элементі духовканың түбінің астында орналасқан. Айналма қыздырғыш элементі және желдеткіші духовканың артқы қабырғасында таратқыш бүркенішінің ар жағында орналасқан.</p>
<p>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ручку переключателя функций духовки, которую можно поворачивать влево и вправо, установите на требуемую функцию. Ручку термостата установите на требуемую температуру. • Температура внутри духовки поддерживается на выбранной величине термостатом с диапазоном от 50 до 250°C. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и обратно (установленная температура снижается), до нулевого положения. 	<p>OVEN OPERATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • The oven function mode is selected with the oven function knob. The knob can be turned in both directions. • Operation temperature is set with the temperature selector, ranging from 50 - 250°C. Clockwise rotation of the selector sets higher temperature, and vice versa, anticlockwise turning reduces the temperature. 	<p>ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Оңға және солға бұрауға болатын духовка функциясының ауыстырып қосқыш тұтқасын талап етілетін функцияға орнатыңыз. Термостат тұтқасын талап етілетін температураға қойыңыз. • Духовка ішіндегі температурасы таңдалған мөлшерде 50-ден 250°C-ға дейінгі диапазонда термостатпен қолдау көрсетіледі. Термостат тұтқасын тек оңға қарай, максималды температурға дейін және кері (орнатылған температура азаяды), нөлдік қалыпқа дейін бұрауға болады.
<p>При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата!</p>	<p>Forcible overturning of the zero position will lead to the thermostat damage!</p>	<p>Тұтқаны нөлдік қалыптан шығарып күштеп бұрау барысында термостаттың механикалық ақаулануы болуы мүмкін!</p>

ВНИМАНИЕ!

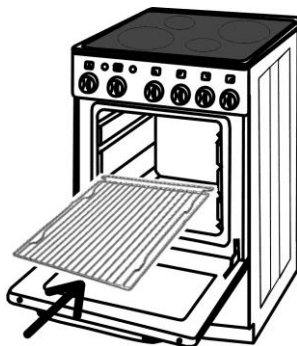
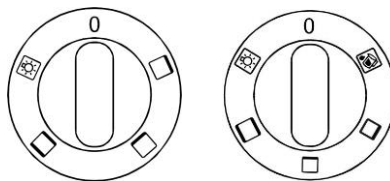
Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, не ставьте на дно духовки поддон, сковороду, контейнер для еды или продукты питания. Это может вызывать локальный перегрев поверхности в нижней части печи, и печи может быть нанесен непоправимый ущерб.

WARNING!

Do not cover oven bottom with aluminum foil, do not place directly on the bottom an oven tray, baking pan, container, food or food products. Such coverage causes local overheating of the bottom surface of the bottom of the furnace and the furnace can be irreparably damaged.

HAZAR AUDAРЫҢЫЗ!





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.



УСТАНОВКА РЕШЕТКИ В ДУХОВКУ**INSERTING OF GRID IN THE OVEN****ТОРДЫ ДУХОВКАҒА ОРНАТУ****ФУНКЦИИ ДУХОВКИ И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ****OVEN FUNCTIONS AND THEIR USE****ДУХОВКАНЫҢ ФУНКЦИЯЛАРЫН СИПАТТАУ**

Освещение духовки, работающее при установке всех функций.





The oven illumination can work at all oven functions.

Духовканы жарықтандыру ауыстырып қосқыштың мына қалыптарының әрқайсысында іске қосылған.

		
Статический нагрев духовки с использованием верхнего и нижнего нагревательных элементов. На термостате можно установить температуру в пределах 50–250°C.	Statical oven heating with the top and botton heaters. The thermostat can be set to a temperature within 50 – 250°C.	Духовканың жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерімен статикалық қыздыру. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.
		
Нагрев с использованием нижнего нагревательного элемента. Можно установить температуру в пределах 50–250°C. Рекомендация. Эта функция используется для запекания, требующего высокой температуры нагрева снизу.	Bottom 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 below.	Төменгі қыздыру элементі. Духовканың тек төменгі қыздырғышы жұмыс істейді. Осы режимді, егер Сізге тағамды төменінен (мысалы, жеміс толтырғышы бар шырынды ұн бұйымдарын пісіру) қыздырып пісіру қажет болған жағдайда таңдаңыз.
		
Нагрев с использованием верхнего нагревательного элемента. Позволяет установить температуру в пределах 50–250 °C. Рекомендация. Эта функция используется для запекания блюд, требующих высокой температуры нагрева сверху (для образования корочки).	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).	Духовканы тек жоғарғы қыздырғыш элементімен қыздыру. Жылу табиғи конвенциямен беріледі. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.
		
Нижний нагреватель / AQUA CLEAN Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпекание сочного пирога с фруктовой начинкой). Нижний нагреватель / Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности о выполнении чистки можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».	Applying lower heater/ AQUA CLEAN Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food (baking heavy, moist pastry with fruit dressing). The temperature selection button in such cases may be selected as required. Lower heater may also be used for the cleaning of oven. You will find details in the section Cleaning and maintenance.	Төменгі қыздырғыш элементі / AQUA CLEAN Духовканың тек төменгі қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Осы режимді, егер Сізге тағамды төменінен (мысалы, жеміс толтырғышы бар шырынды ұн бұйымдарын пісіру) қыздырып пісіру қажет болған жағдайда таңдаңыз. Төменгі қыздырғыш элементі / Aqua clean сондай-ақ духовканы тазалау барысында қолданылады. Тазалау туралы толығырақ «Күтім және қызмет көрсету» тарауынан оқи аласыз.
Время и температура, необходимые для приготовления каждого блюда, могут быть более точно установлены на основании Вашего опыта и навыков.	Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your help.	Астың әр түрін даярлау үшін қажетті, талап етілетін уақыт пен температура, Сіздің тәжірибеңіз және дағдыларыңызға сәйкес неғұрлым нақты орнатылына алады.

<p>50 – 70°C – сушка 130 – 150°C – тушение 150 – 170°C – стерилизование 180 – 220°C – выпечка изделий из теста 220 – 250°C – приготовление мяса</p>	<p>50 – 70°C – drying 130 – 150°C – stewing 150 – 170°C – preservation 180 – 220°C – baking of risen dough 220 – 250°C – meat roasting</p>	<p>50 – 70°C – кептіру 130 – 150°C – бұқтыру 150 – 170°C – зарасыздандыру 180 – 220°C – қамырдан бұйымдарды пісіру 220 – 250°C – етті даярлау</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Для каждого вида пищи и метода выпечки или поджаривания необходимо опытным путем подобрать точную температуру. • В некоторых случаях необходимо предварительно нагреть духовку, перед тем как поместить в неё блюдо. • Пока выбранная температура не достигнута, горит индикатор термостата. Когда выбранная температура достигнута, индикатор термостата гаснет. • Лучше всего вставлять решетку с противнем во вторую пару боковых пазов снизу. • По возможности не открывайте дверцу духовки во время приготовления. Это может нарушить температурный режим духовки, увеличит время приготовления и может привести к подгоранию блюда. 	<ul style="list-style-type: none"> • It is necessary to try out a precise temperature value for every sort of food and baking or roasting method. • Before putting the food in, it is necessary to preheat the oven in some cases. • 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. • The best results are with inserted gridiron, on which a baking plate or pan is laid down, into the second groove from below on sides of the oven. • If possible, do not open the oven door during the process of baking. The thermal regime of an oven will thus be disturbed, the baking time prolonged and the food can be burnt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Нақты температуралық өлшемдерін астың әр түріне және даярлау тәсіліне қатысты сынақтау қажет. • Тағамдық өнімдерін даярлау алдында, кейбір жағдайларда духовканы алдын ала қыздыру қажет. • Егер температурасы жеткіліксіз болса, термостаттың дабылдауыш лампшасы жанады. Жеткілікті температура барысында лампшасы – сөнеді. • Қаңылтыр таба немесе үйрек етін салғыш қойылған торды бағыттауыштардың екінші деңгейіне салыңыз. • Даярлау уақытында есікшелері ашылмағаны қаланады, себебі духовканың жылулық режимі бұзылады, даярлау уақыты ұзарады, және тағам күйіп кетуі мүмкін.
<p>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА ПЛИТЫ</p>	<p>MAINTENANCE AND CLEANING OF THE COOKER</p>	<p>ПЛИТАНЫҢ КҮТІМІ</p>
<p>Во время чистки и ухода за плитой соблюдайте следующие правила.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Установите все ручки в выключенное положение. • Главный выключатель, расположенный в сети перед плитой, должен быть выключен. • Дождитесь полного охлаждения плиты. 	<p>Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set all knobs in off position. • The mains circuit - breaker placed before the appliance must be in OFF position. • Wait until the range is cool. 	<p>Қауіпсіздік мақсатында күтім жүргізу алдында мыналарды орындаңыз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • электрқонфорка ауыстырып қосқыштарының барлық тұтқаларын, духовка мен термостат функциялары ауыстырып қосқыштарының тұтқаларын «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатыңыз. • плитаны электржеліден ажыратыңыз; • плита суығанша күте тұрыңыз.
		

<p>ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для мытья используйте влажную губку с чистящим средством. • Жирные пятна можно удалить с помощью теплой воды и специального чистящего средства для эмали. • Не пытайтесь чистить эмалевые поверхности абразивными средствами, так как они нанесут непоправимые повреждения поверхности устройства. 	<p>COOKING PLATE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the cold hob after each use. Rest impurities could be singed during next cooking. • Never use abrasive means scratching the hob. For cleaning use only special detergents for glass ceramic hobs (for instance Vitroclean). • Do not use abrasive detergents, spring matters or sponge with rough side. These things can scratch the glass ceramic hob. For cleaning use only special detergents specified for cleaning of glass ceramic hobs. 	<p>СЫРТҚЫ БЕТІН ТАЗАЛАУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плитаның бетін сулы шүберекпен немесе беттік-белсенді жуу құралы бар ысқышпен тазалаңыз. Содан кейін құрғатып сүртіңіз. • Майлы дақтарды эмальға арналған арнайы тазартқыш құралы қосылған жылы сумен кетіріңіз. • Ешқашан эмаль бетін бұзатын абразивті құралдарын қолданбаңыз.
<p>НЕБОЛЬШОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ</p> <p>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>LIGHT IMPURITIES</p> <p>Use damp sponge and after cleaning dry up the surface. Water stains caused by boiling over can be removed by lemon juice or vinegar.</p>	<p>ШАҒЫН КІРЛЕНУДІ</p> <p>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>СИЛЬНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ</p> <p>устраните чистящим средством, которое нужно нанести на панель и растереть, не разбавляя его. Спекшиеся остатки пищи устраните с помощью скребка. Через некоторое время смойте средство холодной водой и вытрите насухо. Помните, что средство, которое останется неочищенным на панели, может быть при дальнейшем нагреве химически агрессивным.</p>	<p>HARD IMPURITIES</p> <p>Remove them with help of concentrated cleaning detergent which should be spread on the hob. Remove singed pieces by a scraper and let detergent working for a few minutes. Than clean carefully the surface with cold water and dry out. The cleaning detergent could be aggressive during the next operation.</p>	<p>ҚАТТЫ КІРЛЕНУДІ</p> <p>Панельге жағуға болатын тазалағыш құралымен және оны араластырмай ысып кетіріңіз. Тамақтың 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>ЗАГРЯЗНЕНИЯ ОТ САХАРА, МАРМЕЛАДА, ВАРЕНЬЯ, ЖЕЛЕ, СОДА И Т.П.</p> <p>нужно немедленно устранить с горячей панели специальным скребком, чтобы не наступила химическая реакция. После охлаждения панели очистите её обычным способом.</p>	<p>SUGAR IMPURITIES (JAM, JELLY...)</p> <p>Remove immediately with a scraper in hot stage already. In other case permanent traces can appear. Clean with usual method after cooling down.</p>	<p>ҚАНТ, ТОСАП, МАРМЕЛАД, СІЛІКПЕ, ШЫРЫН ЖӘНЕ ТАҒЫ БАСҚАЛАРЫНАН КІРЛЕНУДІ</p> <p>Ыстық панельден, химиялық реакция болмауы үшін арнайы қырғышпен бірден кетіру керек. Панельдің суығанынан кейін оны қалыпты тәсілмен тазалаңыз</p>
<p>Металлические блестящие пятна возникают в результате трения о панель дна алюминиевой кастрюли или при применении непригодного чистящего средства. Устраняются пятна после путём многократной чистки панели обычным способом. Изменение цвета варочной панели вызвано, в основном, вовремя неустранёнными спекшимися остатками пищи. Это явление не влияет на функцию варочной панели и не вызвано изменениями в материале.</p>	<p>METAL GLISTENING SPOTS</p> <p>They can appear when using aluminum utensils or inappropriate cleaning detergent. Removing such a spots is possible with repeating of cleaning process. Color stains on the hob surface are usually caused with not removed singed impurities. These stains have no influence to the function of the glass ceramic hob.</p>	<p>МЕТАЛЛ ЖЫЛТЫРАҒАН ДАҚТАРЫ</p> <p>Панель бетіне қалайы кастрюлінің түбі үйкелуінен немесе жарамсыз тазалағыш құралын пайдаланғаннан туындайды. Дақтар панельді қалыпты тәсілмен тазалағаннан кейін кетіріледі.</p>

<p>СТИРАНИЕ РИСУНКА может быть вызвано абразивными моющими средствами или трением днища кастрюли о поверхность варочной плиты в течение более длительного времени. На варочной плите возникает тёмное пятно.</p>	<p>RUB DOWN OF DECOR This can be caused with abrasive cleaners or long time grazing of a pan on the hob. Dark stains can appear on the hob.</p>	<p>ПІСІРУ ПАНЕЛІНДЕГІ ТҮСТІҢ ӨЗГЕРУІ Негізінен, дер кезінде кетірілмеген, тамақтың күйген қалдықтарымен туындайды. Бұл құбылыс пісіру панелінің функциясына әсерін тигізбейді және материалдағы өзгерістермен туындамаған</p>
<p>ОЧИСТКА ДУХОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Очищайте стенки духовки с помощью влажной губки с чистящим средством. • Если на стенках остаются спекшиеся остатки пищи, воспользуйтесь специальным чистящим средством для эмали. • После мытья духовку следует тщательно высушить. • Чистить духовку можно только в холодном состоянии. • Не допускается использование абразивных средств, так как они могут поцарапать эмалевую поверхность. • Дополнительные приспособления духовки следует очищать при помощи губки с чистящим средством или мыть в посудомоечной машине (решетку, противень и т. д.). Для удаления сильных загрязнений или пригоревших участков следует воспользоваться подходящим чистящим средством. 	<p>OVEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the oven walls with a damp sponge with detergent. If there are baked rests on the wall, use a special detergent for enamel. Carefully dry up the oven after cleaning. • Clean the oven only when cold. Never use abrasive means scratching the enameled surface. • Wash the oven appurtenances with a sponge and detergent or employ a washing-up machine (gridiron, pan, etc.) or use suitable detergent to remove the rough impurities or burns as the case may be. 	<p>ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Духовка қабырғаларының бетін синтетикалық беттік-белсенді жуғыш құралдары бар сумен дымқылдатыңыз немесе оларға духовканы тазалауға арналған арнайы жуғыш құралын 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 машинасын пайдаланыңыз.
<p>AQUA CLEAN Ручку вубора режима работы духовки установите в положение . Установите ручку регулятора температуры на 50°C. В противень залейте 0,4 литра воды и поместите противень в нижние пазы духовки. Через тридцать минут остатки пищи на эмали духовки размякнут, и их можно будет вытереть влажной тряпкой.</p>	<p>AQUA CLEAN The oven may be cleaned in a traditional mode (using ovencleaners 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 gridlead. 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  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>

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

- Установите все ручки управления в выключенное положение и отключите плиту от сети.
- Открутите стеклянный колпачок в духовке, поворачивая его против часовой стрелки.
- Выкрутите неисправную лампу.
- Вкрутите новую лампу.
- Установите колпачок.

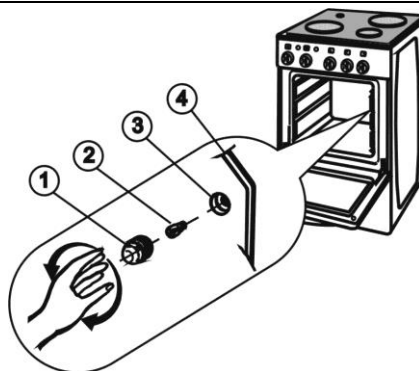
CHANGE OF THE OVEN LAMP

- 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.

ДУХОВКАҒА ЖАРЫҚ ТҮСІРУ ЛАМПЫШАЛАРЫН АУЫСТЫРУ

Лампышаны ауыстыру барысында мына тәртіпті ұстануды ұсынамыз:

- 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.



ПРИМЕЧАНИЕ

Для освещения духовки необходимо использовать лампы E14 с температурой 300°C, напряжением 230 В и мощностью 25 Вт.

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

NOTE

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

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

ЕСКЕРТПЕ

Духовкаға жарық түсіру үшін Т 300°C, E14, 230/240 В, 25 Вт лампышасы қолданылады.

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

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

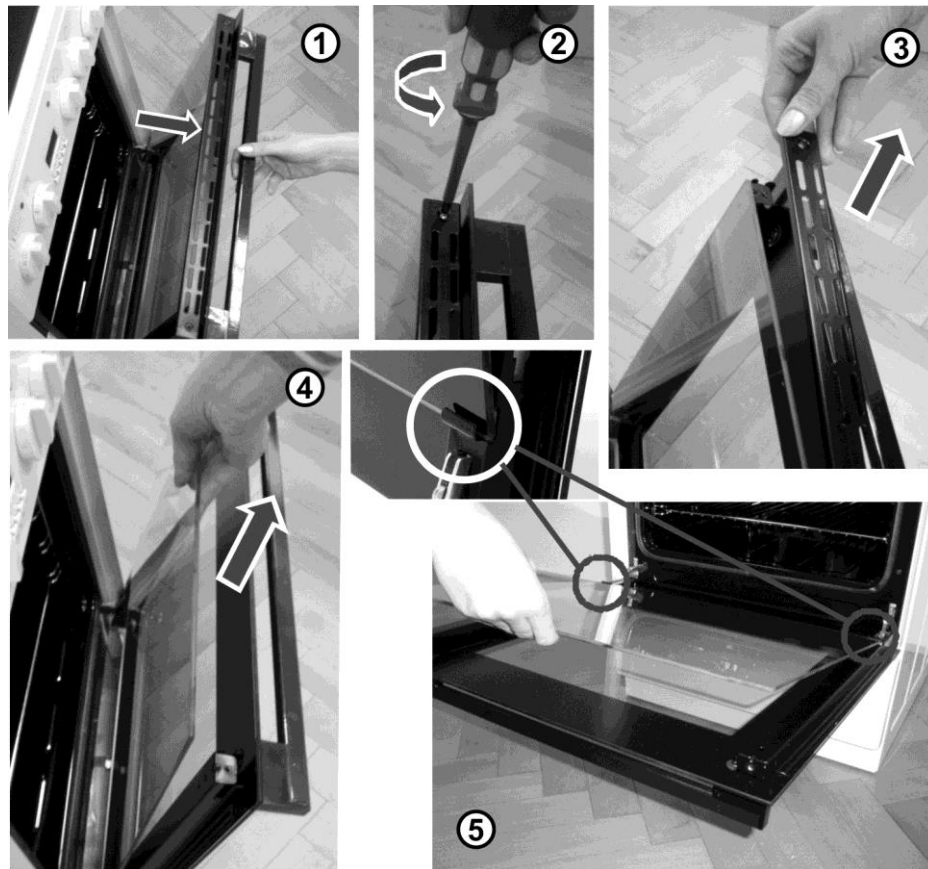
Как очистить внутренние стекло дверь духовки.

OVEN

Procedure for cleaning of internal glass door.

ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ

духовка есікшесінің ішкі шынысын қалай тазалау керек.



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

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ И НАСТРОЙКЕ

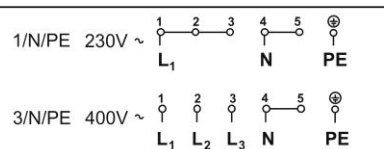
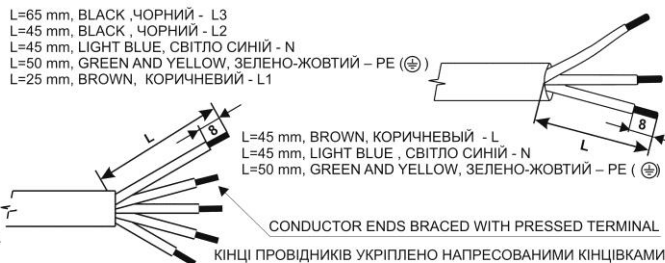
INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS

ЖИНАҚТАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛЫ

Электрическая плита является нагревательным прибором, установка и расположение которого должны соответствовать действующим стандартам.

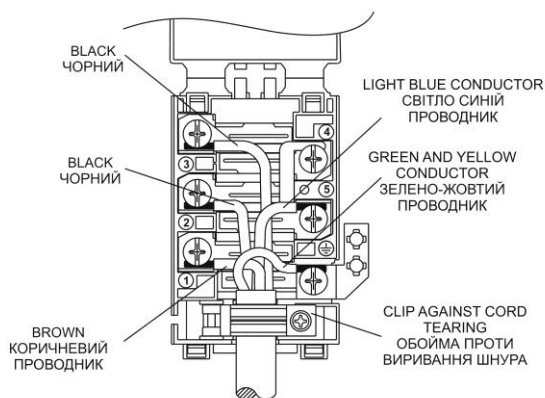
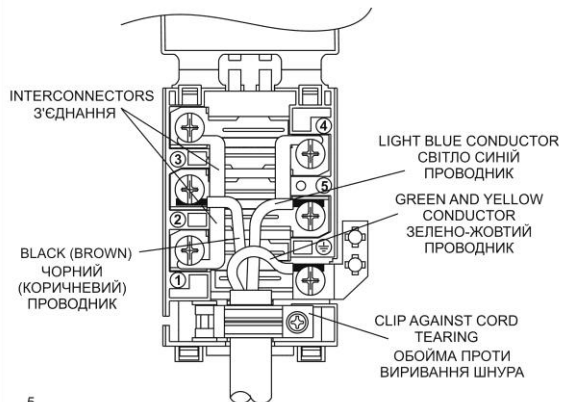
Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate and it should be installed in compliance with local standards and regulations.

Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек.

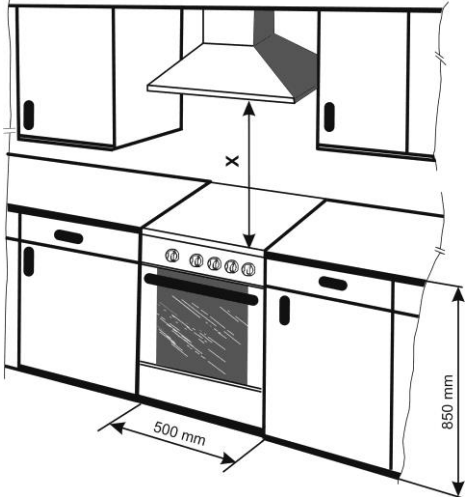


SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

THREE-PHASE CONNECTION / ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



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

<p>электросети</p> <ul style="list-style-type: none"> • контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов • демонстрация заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания 	<p>governing elements,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentation to the client of all functions of the appliance and familiarisation with its service and maintenance. 	<p>функцияларын бақылауды қамтамасыз ету,</p> <ul style="list-style-type: none"> • тапсырыс берушіге аспаптың барлық функцияларын көрсетуді және қызмет көрсету мен мазмұнына қатысты таныстыруды жүзеге асыру.
<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>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>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>
<p>РАСПОЛОЖЕНИЕ ПЛИТЫ</p>	<p>LOCATION</p>	<p>ПЛИТАНЫ ОРНАТУ ОРНЫ</p>
<p>Установку плиты разрешается выполнять только квалифицированному персоналу, и она должна выполняться в соответствии с местными стандартами и правилами.</p>	<p>Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate and it should be installed in compliance with local standards and regulations.</p>	<p>Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек.</p>
		
<p>Данный прибор предназначен для установки во внутренней стандартной среде (например, кухня, жилые помещения и т.п.).</p>	<p>This appliance is designed for installation in a normal internal environment (as kitchen, dwelling space, and similar).</p>	<p>Бұл аспап ішкі стандартты ортада (мысалы: асүй, тұрғын үй-жайларда және т.б.) орнатуға арналған. Аспапты ванна бөлмесінде немесе ылғалдығы</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 должно быть не менее 650 мм ("X"), дальше следует соблюдать рекомендации производителя вытяжки.</p> <p>Прибор предназначен для размещения непосредственно на полу. Не используйте какое-либо основание или подставку.</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 recommendation of the hood producer.</p> <p>The appliance is designed for location directly on the floor. Do not use any base or pedestal. Do not use any base or pedestal.</p>	<p>жоғары бөлмелерде орнатуға болмайды.</p> <p>Аспапты бүйір саңылаулары жоқ асуйлік жиһазға орнатылады (кішкене шкафтардың ең аз аралық ені - 500 мм).</p> <p>Аспаптың жанындағы қабырға және жиһаз (еден, асуйдің 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 ұсынамыз.</p> <p>Құрылғы тікелей еденге орналасуға арналған. Ешбір негізді немесе тұрғыны пайдаланбаңыз.</p>
<p>РЕГУЛИРОВАНИЕ ВЫСОТЫ ПЛИТЫ</p>	<p>LEVELING THE APPLIANCE</p>	<p>ПЛИТАНЫҢ БИІКТІГІН РЕТТЕУ</p>
<p>Плита должна быть установлена в горизонтальное положение при помощи 4 регулировочных болтов, поставляемых с прибором.</p>	<p>Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.</p>	<p>Плитаны көлденең қалпына орнату немесе оны биіктігі бойынша реттеу плитаның керек-жарақтары жиынтығына кіретін 4 реттегіш бұрандасы көмегімен орындалады.</p>
<p>ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • извлеките ящик для хранения принадлежностей; • поставьте плиту на одну из боковых стенок; • закрутите пластиковые болты в переднее и заднее отверстия перегородки на одной стороне; • поставьте плиту на противоположную стенку и зафиксируйте болты в отверстиях на этой стороне; • отрегулируйте высоту плиты при помощи отвертки через пространство ящика для хранения принадлежностей с помощью шестигранного гаечного ключа; • этот процесс проще выполнять с помощью регулировочных болтов. 	<p>PROCEDURE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remove the range receptacle; • Tilt the cooker on one side; • Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side; • Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side; • Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the leveling screw with a hexagon wrench; • The procedure is less complicated if performed by using leveling screws. 	<p>ПРОЦЕСС</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шығыңыз, • плитаны бір жағына еңкейтіңіз, • реттегіш бұрандаларын осы жағындағы бөлгіштің алдыңғы және артқы саңылауларына бұрап тастаңыз, • плитаны қарсы жағына еңкейтіңіз де, сол тәрізді түрде бұрандаларды плитаның екінші жағына бұрап тастаңыз, • плитаны орнына қойыңыз да, плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шыққан кеңістіктен бұрайтын аспап көмегімен оны көлденең қалпына реттеңіз.
<p>ПРИМЕЧАНИЕ</p> <p>Использовать регулировочные болты не обязательно, если установлена подходящая высота и наклон прибора.</p>	<p>NOTE</p> <p>Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.</p>	<p>ЕСКЕРТПЕ</p> <p>Плитаны биіктігі бойынша реттеу міндетті талап болып табылмайды және тек қажетті жағдайда орындалады.</p>

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

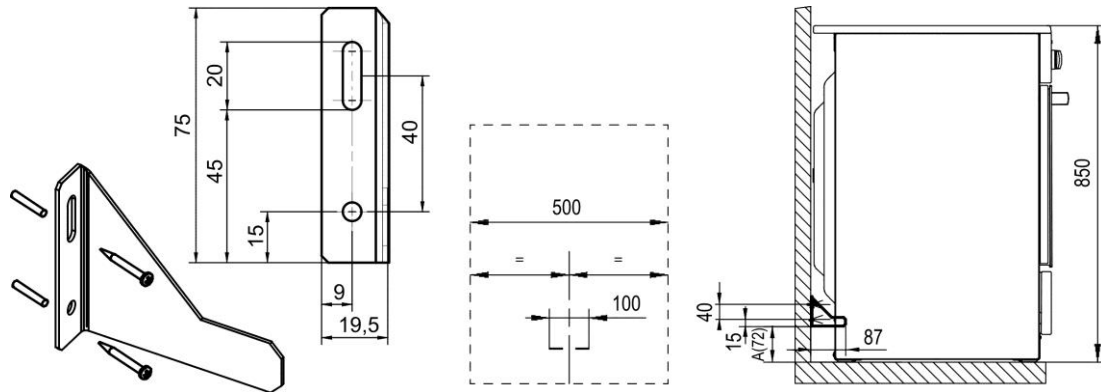
Для предотвращения опрокидывания прибор необходимо закрепить с помощью специального крепежа, который прилагается в комплекте.

WARNING

In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed.

ЕСКЕРТПЕ

Төңкерілуін болдырмау үшін аспапты жиынтыққа қоса берілетін арнайы тірек арқылы бекіту қажет.

**УСТАНОВКА**

Стабилизирующий элемент защиты от опрокидывания - консоль – крепится к стене как показано на рисунке - с помощью дюбелей и шурупов. Затем прибор следует установить к стене, вставив прилагающийся кронштейн в отверстие в задней стенке.

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 is inserted into the hole in the rear wall.

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.

ПРОЦЕДУРА УСТАНОВКИ

- Установите плиту на место, или выровняйте с помощью регулирующих элементов
- Вытяните плиту и измерьте расстояние «А» от пола
- Закрепите винтами настенную консоль, как показано (один винт в центре прорези)
- Затолкайте плиту на место и проверьте функциональность консоли (или регулируемого по высоте кронштейна)
- Вытяните плиту и вставьте второй винт кронштейна
- Затолкайте плиту на место

INSTALLATION PROCEDURE







- Set the range to the designated place, or align with adjustability
- Pull out the range and measure the distance "A" from the floor
- Screw the wall bracket as shown (one screw into the center of the slot)
- Push the range into place and verify the functionality of the console (or height-adjustable bracket)
- Pull out the range and attach the second bracket screw
- Slide the range into place




ОРНАТУ РӘСІМІ

- Плитаны арналған орнына орнату керек,
- Еденнен «А» арақашықтығын өлшеу керек,
- Суретте көрсетілгендей қабырғалық кронштейнді орнату керек.
- Плитаны орнына қойып, оның орнатылуының сенімділігін тексеру керек,
- Кронштейннің екінші бұрандасын орнату керек,
- Плита орнатылды.

<p>ПРИМЕЧАНИЕ Производитель оставляет за собой право вносить мелкие изменения в инструкции, вызванные инновациями или техническими изменениями изделия.</p>	<p>NOTE The producer reserves the right of minor modifications in the instructions resulting from innovations or technological changes of the product.</p>	<p>HAZAR AUDARҒЫЗ! Зауыт-әзірлеуші бұйымды өндіру барысында аздаған өзгерістерге құқығын өзіне қалдырады.</p>
--	---	--

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	TECHNICAL DATA	ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ		
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА	ELECTRIC COOKER	ЭЛЕКТР ПЛИТАСЫ	EC51102AW EC51101AW	EC51102AX0 EC51103AW
Размеры плиты: высота - ширина / глубина (мм)	Dimensions: Height / Depth / Weight (mm)	Плитаның көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	850 / 500 / 605	
Размеры упаковки Высота/ширина/ лубина (мм)	Package dimensions Height/ width / depth (mm)	Ораудың көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	950 / 570 / 716	
Стол варочный - варочной зоны	Cooking plate – Electric cooking zones	Пісіру стелі Пісіру аймағы		
Варочная зона (кВт) Ø145 мм	Left rear Ø 145 mm (kW)	Пісіру аумағы Ø145 мм (кВт)	1,20	
Варочная зона (кВт) Ø180 мм	Left front Ø 180 mm (kW)	Пісіру аумағы Ø180 мм (кВт)	1,70	
Варочная зона (кВт) Ø180 мм	Right rear Ø 180 mm (kW)	Пісіру аумағы Ø180 мм (кВт)	1,70	
Варочная зона (кВт) Ø145 мм	Right front Ø 145 mm (kW)	Пісіру аумағы Ø145 мм (кВт)	1,20	
Духовка	Oven	Духовка		
Верхний элемент (кВт)	Top heating (kW)	Жоғарғы элемент (кВт)	0,75	
Нижний элемент (кВт)	Bottom heating element (kW)	Төменгі элемент (кВт)	1,10	
Освещение духовки (Вт)	Oven light (W)	Духовканы жарықтандыру (Вт)	25	
Мин. / макс. температура в духовке	Min. / max temperature of oven	Духовкадағы мин. / max температурасы	50 / 250 °C	
Присоединение к электрической сети	Nominal power supply voltage	Электр желісіне қосылу	230 / 400 В ~, 50 Гц	
Мощность электрических частей плиты (кВт)	Total power of the appliance (kW)	Плитаның электр бөліктерінің ісуаты (кВт)	7,70	
Класс защиты от влаги	Class of protection against moisture	Ылғалдан қорғау класы	IP 20	
Класс защиты от поражения током	Class of protection against electric shock	Ток соғудан қорғау класы	I.	

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	INFORMATION TABLE	АҚПАРАТТЫҚ ПАРАҒЫ		
Изготовитель	Manufacturer	Өзірлеуші		
Модель	Model	Моделі	EC51102AW EC51102AX0	EC51101AW EC51103AW
A – Наиболее эффективная B C D E F G – Наименее эффективная	A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – Ең тиімді B C D E F G – неғұрлым аз тиімді	B	A
Энергопотребление (кВтч) <input type="checkbox"/>	Energy consumption (kWh) <input type="checkbox"/>	Энергошығындары (кВтч) <input type="checkbox"/>	0,94	0,78
Время готовки в стандартном режиме (мин.)	Time to cook standard load (min.)	Даярлаудың орташа уақыты (мин.)	54,9	49,2
Энергопотребление (кВтч)  / 	Energy consumption (kWh)  / 	Энергошығындары (кВтч)  / 		
Время готовки в стандартном режиме (мин.)	Time to cook, standard load (min.)	Даярлаудың орташа уақыты (мин.)		
Полезный объем духовки в литрах (л)	Usable volume (litres)	Духовканың пайдалы көлемі литрдегі (л)	49	49
Объем духовки:	Usable volume:	Духовканың көлемі:		
МАЛЫЙ	SMALL	ШАҒЫН		
СЕРЕДНИЙ	MEDIUM	ОРТАША	←	←
БОЛЬШОЙ	LARGE	ҮЛКЕН		
Пгромкость (дБ)	Noise (dB)	Шудың деңгейі (дБ)		
Наименьшее энергопотребление (Вт)	Min. energy consumption (standby) (W)	Энергияның неғұрлым аз шығыны (Вт)		
Площадь наибольшего противня (см ²)	The area of the largest baking sheet (cm ²)	терең қаңылтыр табаның алаңы (см ²)	1230	

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	ACCESSORIES	ПЛИТАНЫҢ КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ	EC51102AW	EC51101AW	EC51102AX0	EC51103AW
Решётка (шт.)	Grid	Тор (дана)	+	+	+	+
Противень мелкий (шт.)	Backing try	Қаңылтыр таба терең (дана)		+		+
Противень глубокий (шт.)	Fat pan	Шұңғыл таба	+		+	+
Винты для регулировки высоты плиты	Adjustable feet	Қаңылтыр таба ұсақ (дана)	+	+	+	+
Скребок	Scraper	Плита биіктігін реттеу	+	+	+	+
Кронштейн	Console	Кронштейн	+	+	+	+

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	SERIAL NUMBER	СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ
X XX X XXXX	X XX X XXXX	X XX X XXXX
X..... Год выпуска	X..... Year of production	X..... Өндірілген жылы
XX..... Неделя в году	XX.....Week of the year	XX..... Өндірілген жылының аптасы
X.....Использование продукта	X.....Purpose of usage of appliance	X..... Өнімді пайдалану мақсаты
XXXX..... Очерёдность в неделе	XXXX.....Sequence of product in the week	XXXX..... Аптадағы шығарылған партиясындағы өнімнің реттік нөмірі.

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

SAP 407430

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

