

gorenje

EAC

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

GB

ELECTRIC COOKER

RU

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

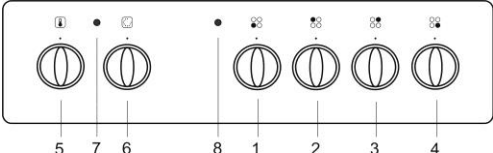
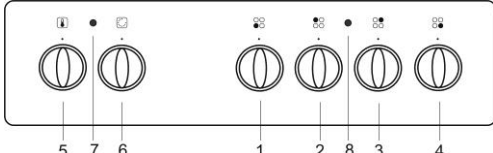
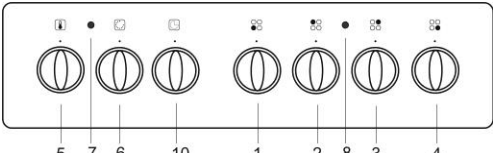
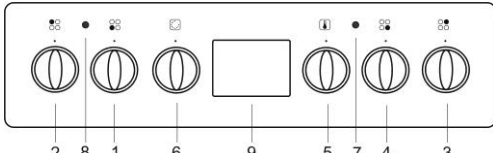
KZ

ЭЛЕКТР ПЛИТАСЫ

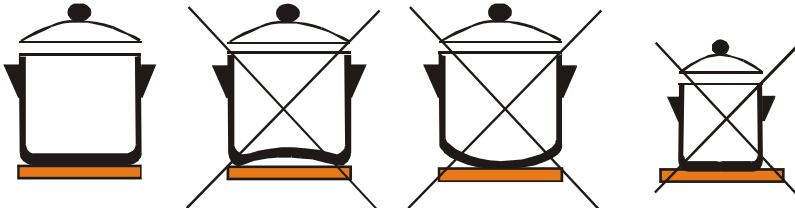
EN	RU	KZ
Dear customer, You have purchased a product of our new series of electric ranges. We wish that our product would do you a good turn. We recommend you to study these instructions and to operate this product according to instructions.	Уважаемый покупатель! Вы приобрели изделие из новой серии электрических плит. Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому, перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном "Руководстве...", и соблюдать их.	Құрметті сатып алушы! Сіз бұйымды газ плиталарының жаңа сериясынан сатып алдыңыз. Біздің бұйымымыз Сізге жақсы және сенімді қызмет еткенін қалаймыз. Сондықтан плитаны жинақтау, пайдалануға енгізу және қызмет көрсету алдында осы «... құралда» баяндалған ережелермен танысуды және оларды ұстануды ұсынамыз.
IMPORTANT INFORMATION	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	ЖАЛПЫ ҰСЫНЫМДАР
• Verify whether data on the nominal supply voltage, indicated on a type plate, agree with the voltage of your mains. • The range is coupled to mains according to the connection diagram . • Solely authorised persons may perform installations, repairs, adjustments, interventions into the appliance. • An omni - polar curcuit - breaker must be installed before the appliance, with a between - contact spacing of 3 mm or more. • The range must not be used for any other purpose than solely for thermal food preparation. In the case of using the appliance for another purpose there is a risk of malfunction due to its excessive heat load. The warranty does not apply to faults due to incorrect usage of a range. • Make sure connecting cords of other appliances can not come into contact with the cooking plate or other hot parts of the range • It is unallowable to put any combustible matters near the oven cooking plates, oven heaters or in the range compartment. • If the range is not in service, see that all of its	• Проверьте, соответствуют ли данные о напряжении, указанные на заводском типовом щитке, данным напряжения Вашей электрической сети. • Плита должна быть присоединена к электросети согласно схеме электроприсоединения. • Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию и ремонт может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора. • О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации обязан сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“ с обязательным подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей „Гарантийный талон“ будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются. • Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое	• Зауыттық үлгі қалқаншада көрсетілген кернеу туралы деректері Сіздің электр желісі кернеуінің деректеріне сәйкес келетінін тексеріңіз. • Плита электр желісіне электр қосылу схемасына сәйкес қосылуы керек. • Плитаны жинақтау, іске қосу, пайдалануға енгізу және жөндеуді тек тиісті Мемлекеттік қадағалау қызметтерінің рұқсаты (лицензиясы) бар уәкілетті сервистік ұйым ғана орындай алады. • Осындай операцияларды жүргізу туралы уәкілетті сервистік ұйымының маманы міндетті түрде мөрі мен қолы қойылған растауы бар «Кепілдік талонына» тиісті жазбалар жазуы керек. Осындай жазбалардың болмаған жағдайында «Кепілдік талоны» жарамсыз болып саналады және кепілдік жөндеуі жөніндегі міндеттемелер алынып тасталынады. • Плитаны пайдалануға енгізетін уәкілетті сервистік ұйымы одан әрі оның техникалық қызмет көрсетуін жүргізуі және, қажет болған жағдайда, жөндеуді кепілдік кезеңде орындауы керек.

switches are off. • In cleaning or repairs, the main electric power switch must be off. • We recommend you to turn once every two years to an authorised repair shop in order to check on the range function and to make a professional maintenance. Thus you prevent contingent troubles and prolong the range service life. • When detecting a flaw on the appliance compartment, do not repair it by yourself but put the appliance out of operation and ask an authorised person to make the repair. • The maker bears no responsibility for contingent damages caused by violating the binding instructions and recommendations set forth in these instructions. • Do not use any appurtenances whose surface finish is damaged or otherwise defective due to wear or handling. • If cleaning the cooker do not use stream purifier. • 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 in this storage shelf flammable or easily flammable objects. • This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance	обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период. • В линию электросети, перед плитой, для отключения всех линий электросоединений плиты, необходимо установить отключающее устройство (далее, как "главный выключатель"), расстояние между контактами у которого в разомкнутом состоянии минимально 3 мм. • Плита предназначена только для теплового приготовления пищи. Недопустимо использовать плиту с целью отопления помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки. • 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 горячими, поэтому здесь не допускается хранение горючих и легко воспламеняющихся предметов. • Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором.	• Плитаның алдындағы электр торабы желісіне, плитаның электржалғануының барлық желілерін сөндіру үшін, сөндіргіш құрылғы орнату қажет (бұдан әрі «бас сөндіргіші» ретінде), оның байланысулары арасындағы арақашықтығы алшақ тұрған жағдайында минималды 3 мм. • Плита тек тағамды жылу даярлау үшін арналған. Плитаны жайды жылыту мақсатында пайдалануға рұқсат етілмейді, себебі бұл шектен тыс жылу жүктемесі болғандықтан плитаның функциясын бұзуға алып келуі мүмкін. • Сақтау сәресінің беті жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Ыстық сәрені шығарғанда тиетін немесе жақын беттер және заттар зақымдалуы мүмкін. Құрылғыны сәре шығарылған күйде пайдаланбаңыз. Сәреде сақталған ыстық болуы мүмкін, сондықтан, осы сақтау сәресіне тұтанғыш немесе оңай тұтанатын заттарды қоюға рұқсат етілмейді. • Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және дене немесе ақыл-ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі және білімі жоқ адамдар тек қадағаланса немесе олар құрылғыны пайдаланумен таныстырылса және ықтимал қауіптерді түсінсе ғана пайдалана алады. Балалар бұл құрылғымен жұмыс істемеуі керек. Тек 8 жастан асқан және жауапты тұлғаның қадағалауындағы балалар пайдаланушы күтімін жасай алады. • Сақтаудың шарттары және мерзімі: аппараттар табиғи желдеткіші және қалыпты жағдайы бар (сыртқы ортада белсенді заттар мен шаң болмауы керек, температура диапазоны -10° және 37°С арасында, ауаның қатыстық ылғалдығы
--	--	--

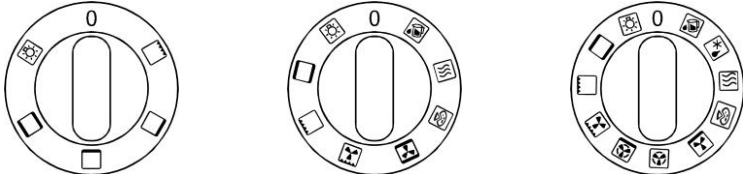
in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Life of the appliance: 10 years	Условия и сроки хранения: аппараты должны храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях (во внешней среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон температур между -10° и 37° C, относительная влажность воздуха максимум 85%, толчки и вибрация должны быть исключены), срок хранения неограничен (при условии соблюдения условий хранения), срок службы (если придерживаться предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) 10 лет.	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.
ATTENTION: If the glass ceramic surface should brake or crack, do not use it. Disconnect the appliance and call Service immediately.	ВНИМАНИЕ! Если произойдёт повреждение стеклокерамической варочной панели, образуются трещины или посечка стекла, немедленно отключите плиту от электросети и обратитесь в уполномоченную сервисную организацию.	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер шыныкерамикалық пісіру панелінің ақаулануы болса, жарықшақ немесе шынының қырқылуы пайда болса, плитаны дереу электржеліден ажыратыңыз да, уәкілетті сервистік ұйымына өтініш жасаңыз.

CONTROL PANEL	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	БАСҚАРУ ПАНЕЛІ
		
		
- Control knob of the left front cooking zone - Control knob of the left rear cooking zone - Control knob of the right rear cooking zone - Control knob of the right front cooking zone - Oven thermostat knob - Oven function knob - Thermostat function signal lamp "Power ON" control lamp - Digital timer - Timer	- Ручка переключателя левой передней электроварочной зоны - Ручка переключателя левой задней электроварочной зоны - Ручка переключателя правой задней электроварочной зоны - Ручка переключателя правой передней электроварочной зоны - Ручка термостата духовки - Ручка переключателя функций духовки - Лампочка сигнальная функций термостата - Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты - Электронной программатор - Таймер	- Сол жақ алдыңғы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы - Сол жақ артқы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы - Оң жақ артқы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы - Оң жақ алдыңғы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы - Духовка термостатының тұтқасы - Духовка функцияларын ауыстырып қосқышының тұтқасы - Термостаттың дабылдық лампшасы - Плитаның жұмыс қалпындағы дабылдық лампшасы - Электрондық бағдарламалағыш - Таймер
BEFORE FIRST USE	РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ	БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА
- Before using the appliance for the first time, remove protective and packing material from the cooker. - Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the standing regulations and national legislation. - Before first use we recommend clean the cooker and	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.	- 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

accessories. • After drying of cleaned surfaces switch on main switch and keep instructions below. • It is not allowed clean and disassemble parts which are not mentioned in paragraph cleaning.	• Перед использованием печи (включая печи) и аксессуаров чистить. • После сушки очищенные поверхности, поверните главный выключатель и выполнять другие действия в соответствии с инструкциями. • Обратите внимание, что не может чистить и демонтировать другие части плиты, чем указано в главе очистки.	тазартыңыз. • 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.
ATTENTION! Before first using of oven remove all stickers from oven door.	ВНИМАНИЕ Перед первым использованием удалить наклейку с дверки духовки.	КӨҢІЛ! Алдым духовканың бірінші игерушілігімен алыстат-барлық наклейки есіктің духовкасынан.
OVEN Before first use of the oven turn the control knob to the top and bottom heater position. Set the temperature selector to 250°C and leave the oven in operation with the door shut for 1 hour. Provide proper room ventilation. This process will remove any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment.	ДУХОВКА 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, устранив тем самым из духовки запах от консервации.	ДУХОВКА бірінші пайдаланар алдында духовка функциялары ауыстырып қосқышының тұтқасын «духовканы жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтерімен статикалық қыздыру» қалпына орнатыңыз, духовка термостатының тұтқасын 250°C температурасына қойыңыз, есікшесі жабылған духовканы іске қосып қалпында 1 сағат бойына қалдырыңыз, содан кейін жайды мұқият желдетіп, сонымен духовкадағы жағымсыз иісті кетіріңіз.
COOKING WITH THE APPLIANCE	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ	ПЛИТАҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ
NOTICE: • 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	ПРЕДУПРЕЖДАЕМ! • 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	ЕСКЕРТЕМІЗ! • 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 тұлғамен 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 қырлы жақтарының ойығы немесе торына салынатын дайындалып жатқан асы бар қаңылтыр табаның салмағы максимумды 3 кг, ал торға орнатылатынының салмағы 7 кг болуы

long-term storage of foodstuffs (longer than 48 hours). For longer storage, store the food in a convenient dish.	противня с приготавливаемым блюдом, устанавливаемого на решётку, может быть максимально 7 кг.	мүмкін.
GLASS CERAMIC HOB • Cooking zones standard has 6 step power regulation. At position “6” is maximum power, at position “1” minimum power. • Cooking zones are equipped with limiter that avoid its overheating. There are rest heat indicator for each zone at the front part of the hob. It shows that cooking zone is hot. • For cooking use thick – based, flat pans which are specially designed for glas ceramic hobs and have a diameter at least equal to that of cooking zones. Never use utensils with concave or rounded base.	СТОЛ ВАРОЧНЫЙ - ЭЛЕКТРОВАРОЧНОЙ ЗОНЫ • 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”. • Приготовление зоны оборудованы ограничителем, что избежать ее перегрева. Есть остальные тепла индикатор для каждой зоны в передней части плиты. Это показывает, что конфорка горячая.	ШЫҢЫКЕРАМИКАЛЫҚ БЕТІ • 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 приготвления 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.
		
BASIC RULES FOR USING OF GLASS CERAMIC HOBS • 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	ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ • 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.	ШЫҢЫКЕРАМИКАЛЫҚ ПАНЕЛІ БАР ПЛИТАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРІ • 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.

(jam, jelly...) remove immediately by scraper. In other case permanent traces can appear. • 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 recomend using of corrosive cleaners like as oven cleaners nad spot removers. • Awoind touching of hot pots of glass ceramic frame.	• Не используйте варочную панель с иной целью, например, как рабочую поверхность кухонного стола. • Стеклокерамическая панель не должна применяться для отопления 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 перстей. • 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.	• Пісіру панелін басқа мақсаттарда, мысалы, ас үстелінің жұмыс беті ретінде, пайдаланбаңыз. • Шыныкерамикалық панелі жайды жылыту үшін қолданылмауы керек. • Бос эмалиденген ыдыстың қызуын болдырмаңыз, себебі онымен панельді ақауландырып аласыз, ал ыдысты жылжыту барысында панельді сызып алуға болады. • Кедір-бұдырланған түбі бар немесе түбінде қырылғаны бар бетіне сызық түсіуі мүмкін кастрюльдері қолдану үшін жарамсыз. • Панельді кездейсоқ көкөністерді тазарту барысында түсіп кеткен құммен, сондай-ақ сақинаның үшкір қырымен сызық түсіріп алуға болады. • Тамақ даярлау барысында пісіру аумағы асыра қызып кету нәтижесінде температураны шектеуішінің іске қосылуын болдырмау үшін, диаметрі пісіру аумағының диаметрінен кіші, түбі тегіс ыдысты пайдалану керек. • Пісіру панелін құрғақ және таза ұстаңыз. Қажет болған жағдайда даярлау сәтінде пісіру аумағына түсіп кеткен тамақ кесектерін плитаның керек-жарақтары құрамынан қырғышпен дереу алып тастау керек, шыныкерамикалық плитасының түпкілікті тазалауын тамақ даярлағаннан кейін бірден орындау керек. • Панельге түсіп кеткен қант, тосап, мармеладты және т.б. дереу тазарту қажет, себебі осы өнімдер қалдықтарының ұзақ әсері шыныкерамикалық панелінің құрылымын бұзуы мүмкін. • Тамақ даярлау барысында ыдыс шыныкерамикалық панелінің лактанған рамасына жанаспауы немесе орнатылмауы керек. • Электрпісіру аумағының жинақталған жылуын, оны даярлауды аяқтау алдында сөндіріп, пайдаланыңыз. • Пісіру барысында кастрюльді қақпақпен жабыңыз, ал электрпісіру аумағының электр қуатын қақпақты жылжытпайтын немесе ашпайтын етіп реттеңіз. •
--	---	--

Producer bears no responsibility for defect of glasscermic hob caused by using of improper cooking utensils or by improper manipulation.	Завод-изготовитель не несёт ответственность за дефекты стеклокерамической панели, которые возникли в результате неправильных манипуляций или при применении нереконмендованной для использования посуды.	Зауыт-әзірлеуші дұрыс емес әрекет ету нәтижесінде немесе пайдалану үшін ұсынылмаған ыдысты пайдалану барысында туындаған шыныкерамикалық панелінің ақаулықтары үшін жауапкершілікті алып жүрмейді.
OVEN OPERATION	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ	ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ
OVEN INSIDE Oven is fitted with three level side guides for inserting the grid. Inside the oven there is top and bottom heating element is placed under the oven bottom. At the back part of oven there are air distributor and oven and fan.	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.	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.
OVEN OPERATION - The oven function mode is selected with the oven function knob. The knob can be turned in both directions. - Operation temperature is set with the temperature selector, ranging from 50 - 250°C. Clockwise rotation of the selector sets higher temperature, and vice versa, anticlockwise swing reduces the temperature.	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ - 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.	ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ - 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, максималды температураға дейін және кері (орнатылған температура азаяды), нөлдік қалыпқа дейін бұрауға болады.
Forcible overturning of the zero position will lead to the thermostat damage!	При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата!	Тұтқаны нөлдік қалыптан шығарып күштеп бұрау барысында термостаттың механикалық ақаулануы болуы мүмкін!
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.
		
Bottom heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50° C – 250° C. Tip: This function is used for baking which requires high temperature from below.	Нагрев духовки только нижним нагревательным элементом. Тепло передаётся естественной конвекцией. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°С. Рекомендация. Данная функция применяется в том случае, когда для окончания приготовления некоторых блюд требуется более высокая температура снизу.	Духовканың тек төменгі қыздырғышы арқылы жылыту. Жылу табиғи конвенциямен беріледі. Термостатты шамамен 50 - 250°С диапазонындағы температураға орнатуға болады. *сыным: Осы режим жоғары температураны төменнен талап ететін тағамды пісіруін аяқтау үшін ыңғайлы.
		
Top heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50 – 250°С. 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°С.	Духовканы тек жоғарғы қыздырғыш элементімен қыздыру. Жылу табиғи конвенциямен беріледі. Термостатты 50 - 250°С диапазонындағы температураға орнатуға болады.
		
Grilling by infrared radiation. The temperature selector is set to the maximum position.	Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру.	Инфрақызыл сәулеленуді пайдаланумен грильде тамақ даярлау. Термостат максималді температураға қойылады.
		
Grilling assisted with oven fan. Temperature inside the oven is higher towards the top. The temperature selector is set between the 150-250 °C range. Tip: This function is also used for grilling or baking bulky	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°С.	Желдеткішті пайдаланумен гриль. Жылы ауа ағыны духовканың жоғарғы бөлігінде (тор немесе қыңылтыр табаның үстінде) неғұрлым жоғары температураны құрайды. Термостатты 50 - 250°С диапазонындағы температураға орнатуға болады.

meat chunks at high temperature. Oven door is closed.	Рекомендация. Данная функция применяется при приготовлении пищи на гриле или при жарке больших кусков мяса при более высокой температуре. Дверца духовки должна быть закрыта.	Ұсыным. Осы функция тағамды грильде даярлау немесе еттің үлкен кесектерін неғұрлым жоғары температура барысында қуыру жағдайында қолданылады. Духовканың есікшесі жабық болуы керек.
		
Top and bottom heater in operation, assisted by the fan. Interior temperature is uniformly spread around the oven. The temperature selector can be set anywhere from 50°C - 250°C. Tip: The function is suitable for baking on two levels at the same time, especially if you need the same temperature on both levels.	Тепло от верхнего и нижнего нагревательных элементов распределяется с помощью вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C. Рекомендация. Данная функция применяется и при выпечке на двух противнях одновременно, особенно в тех случаях, когда при приготовлении некоторых блюд необходимо иметь равномерную температуру с обеих сторон противня.	Жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтерінен келетін жылу желдеткіш арқылы бөлінеді. Жылы ауа ағыны духовканың бүкіл көлемі бойынша тең температураны құрайды. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады. Ұсыным. Осы функция екі қаңылтыр табада бір уақытта пісіру барысында қолданылады, әсіресе кейбір астарды даярлау барысында қаңылтыр табаның екі жағынан тең температурасы болуы қажет жағдайларда.
		
Bottom heater are in operation, enhanced by the circular heater and a fan. Temperature is set with the temperature selector. Tip: This function is used to preheat the oven before baking. When the oven reaches the selected temperature, switch the knob to the desired baking position.	Нагрев духовки нижним элементом совместно с круговым нагревательным элементом и вентилятором. Температура устанавливается термостатом. Рекомендация. Данная функция предназначена для быстрого нагрева духовки перед выпечкой. При достижении выбранной температуры переключатель установите на необходимый режим работы.	Жоғарғы қыздырғыш элементі айналма қыздырғыш элементі және желдеткішпен бірге жұмыс істейді. Температурасы термостатпен қойылады. Ұсыным. Осы функция духовканы пісіру алдында тез қыздыру үшін арналған. Таңдалған температураға жету барысында ауыстырып қосқышты жұмыстың қажетті режиміне орнатыңыз.
		
Oven is heated by the circular heater, with the fan in service, generating even temperature around the entire oven. The temperature selector can be set anywhere between 50°C - 250°C. Tip: This function is used for simultaneous baking on two levels (high and bulky pastry, or roasting large amounts of meat).	Нагрев духовки круговым нагревательным элементом с вентилятором. Поток воздуха создаёт равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C. Рекомендация. Данная функция применяется для выпечки на двух противнях одновременно (для выпечки более высоких и объёмных изделий или большого количества приготавливаемого блюда).	Духовканы желдеткіші бар айналма қыздырғыш элементімен қыздыру. Жылы ауа ағыны духовканың бүкіл көлемі бойынша тең температураны құрайды. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады. Ұсыным. Осы функция екі қаңылтыр табада бір уақытта пісіру барысында қолданылады (неғұрлым биік және көлемді бұйымдарды немесе әзірленетін астың үлкен санын пісіру үшін).

		
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°C - 250°C.	Тепло от нижнего нагревательных элементов распределяется с помощью вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250° С.	Төменгі қыздырғыш элементтерінен келетін жылу желдеткіш арқылы бөлінеді. Жылы ауа ағыны духовканың бүкіл көлемі бойынша тең температураны құрайды. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.
		
Fan without heater is in operation. Temperature selector is out of service. There is an intensive air flow in the oven. Tip: This function is used for defrosting food prior final preparation.	Работает только вентилятор без нагревательного элемента, в результате чего происходит интенсивное движение потока воздуха в духовке. Термостат не функционирует. Рекомендация. Данная функция применяется для размораживания продуктов или полуфабрикатов перед приготовлением.	Қыздырғыш элементсіз тек желдеткіш ғана жұмыс істейді, нәтижесінде духовкадағы ауа ағынының үдемелі қозғалысы жүргізіледі. Термостат жұмыс істемейді. Ұсыным. Осы функция даярлар алдында өнімдер мен жартылай фабрикаттарды мұздан еріту үшін қолданылады.
		
»PIZZA SYSTEM« This new cooking mode is ideal for making pizza. Pizza is baked in a preheated oven at a temperature of approx. 190 – 210°C. Baking tray with pizza is placed in bottom guide level for 15 – 20 minutes, depending on the size of pizza. Noticed baking time is for information only (depends on sort of pizza)	«СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ» Этот новый режим идеально подходит для приготовления пиццы. Пицца готовится в предварительно разогретой духовке при температуре приблизительно 190–210 °С. Лоток с пиццей устанавливается на нижнем уровне направляющих на 15–20 минут в зависимости от размера пиццы. Время приготовления указано только в информационных целях (оно зависит от типа пиццы).	„Пицца“ Осы режим пиццаның қамдас- үшін пәк.Пиццаны предварительно ысыт- духовкада выпекайте, при 190-210°қызуда мен бой 15-20 минуттың ара тәуелділік от пиццаның өлшемінің, ұсақ қаңылтабада бағыттаушының 2-м деңгейінде.
		
Warming zone – keep warm of done dish (baking grid is in second level) Use this function to heat ready made food. Set the temperature to 70 °C and place the food onto the support grid inserted in the second guide level. Reheating time is a matter of your choice, but make sure it is not too short, or the food will not be thoroughly reheated.	Зона разогрева. Сохранение готовых блюд теплыми (решетка для запекания устанавливается на втором уровне). Используйте эту функцию для разогрева готовых блюд. Установите температуру 70 °C и поместите блюдо на опорную решетку, установленную на втором уровне направляющих. Выберите время разогрева на свое собственное усмотрение, но убедитесь, что оно не слишком короткое, иначе блюдо будет недостаточно разогрето.	Подогрев және қайнаулы табақтың(Тағайында- табақты 2-м деңгейде тағайынды ауа тартқышқа.) қызуының сүйеуін осы режим подогрева немесе қайнаулы табақтың қызуының сүйеуі үшін пайдалан-. қызудың айырып-қосқышын С. жұмыстың ұзақтығы ара осы режимде бас 70°тағайындайсындар от сендердің көңіліңнен деген тәуелді бол-, бірақ ол аса қысқа емес болуға керекке, себебі табақ алып беру қажет прогреться.

 		
Applying lower heater/ Aqua Clean Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food (baking heavy, moist pastry with fruit dressing). The temperature selection button in such cases may be selected as required. Lower heater may also be used for the cleaning of oven. You will find details in the section cleaning and maintenance.	Нижний нагреватель / Aqua clean Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой). Нижний нагреватель / Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности в связи с очисткой можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».	Төменгі қыздырғыш элементі / Aqua clean Духовканың тек төменгі қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Осы режимді, егер Сізге тағамды төменнен (мысалы, жеміс толтырғышы бар шырынды ұн бұйымдарын пісіру) қыздырып пісіру қажет болған жағдайда таңдаңыз. Төменгі қыздырғыш элементі / Aqua clean сондай-ақ духовканы тазалау барысында қолданылады. Тазалау туралы толығырақ «Күтім және қызмет көрсету» тарауынан оқи аласыз.
BAKING AND ROASTING CHART Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your guidance.	Требуемое время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть более точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком.	Астың әр түрін даярлау үшін қажетті, талап етілетін уақыт пен температура, Сіздің тәжірибеңіз және дағдыларыңызға сәйкес неғұрлым нақты орнатылына алады.
50 – 70°C - Drying	50 - 70°C - сушение	50 - 70°C - кептіру
130 -150°C - Stewing	130 - 150°C - тушение	130 - 150°C - бұқтыру
150 – 170°C - Preservation	150 - 170°C - стерилизование	150 - 170°C - зарасыздандыру
180 - 220°C – Baking of risen dough	180- 220°C - выпечка изделий из теста	180 - 220°C - қамырдан бұйымдарды пісіру
220 - 250°C - Meat roasting	220 - 250°C - приготовление мяса	220 - 250°C - етті даярлау
- It is necessary to try out a precise temperature value for every sort of food and the baking or roasting method. - Before putting the food in, it is necessary to preheat the oven in some instances. - If the selected temperature is not reached, the thermostat signal light is on. If the selected temperature is exceeded, the thermostat signal light goes out. - Slide best the oven 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 in the process of baking. The thermal regime of an oven will thus be disturbed, the baking time prolonged and the food can be burnt.	- Точные температурные величины необходимо испытать для каждого типа блюд и способа приготовления. Перед вкладыванием пищевых продуктов, необходимо в некоторых случаях духовку сначала предварительно подогреть. Если температура еще недостаточная, светит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре погаснет. - Решетку, на которой поставлен противень или утятница, засунуть на средний фальц духовки. Дверки в течение печения желательно не открывать, так нарушается тепловой режим духовки, продлевается время печения и блюдо может подгореть. - 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.	- 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 – сенеді. - 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.

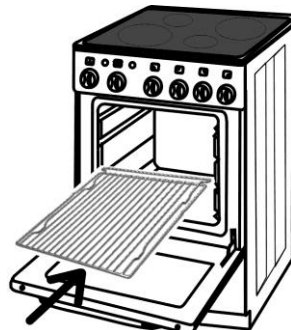
FOOD GRILLING - Grilling with the oven door shut. - The position of grid depends on the mass and the type food. - As a general rule the grid should be placed in top level guide.	БЛЮДА НА ГРИЛЕ - Гриль проводится с закрытыми дверками духовки. - Позиция размещения решетки зависит на общем весе и виде сырья. - Решетку с сырьем для гриля поместим чем выше.	ГРИЛЬДЕГ АСТАР - Гриль духовканың жабық есіктерімен жүргізіледі. - Торды орнатластыру тұғыры даярланатын астың салмағы мен түріне қатысты болады. - Ереже ретінде, грильге арналған тор жоғарғы деңгейге орнатылуы керек.
GRILLING MEAT ON A GRID - Put the prepared food on a grid. - Slide the grid into the side guides in such way that loose portion of the grid (with fewer cross bars) is turned towards you. - Slide a shallow baking pan filled with water one level below the grid to catch the dripping gravy from the grid.	ГРИЛЬ - Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля. - Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки так, чтобы та часть решётки, на которой расположено меньше перемычек, была впереди. - Под решётку, в более низкие пазы боковых стенок или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.	ГРИЛЬ - Даярланған өнімдерді грильге арналған торға салыңыз. - Торды духовканың жан қабырғаларындағы ойықтарға, бөгеттері аз орналасқан тордың жақтары алдында болатындай етіп орналастырыңыз. - Тордың астына, жан қабырғаларының неғұрлым төмен ойықтарына немесе духовканың түбіне қуыру барысында пайда болатын май ағып кетуі үшін қаңылтыр таба орнатуды ұсынамыз.
ATTENTION: When using a grill, the accessible parts (oven door, etc.) may become very hot, so make sure that children are well away at a safe distance from the oven.	ВНИМАНИЕ! При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Грильде тағам даярлау барысында плитаның қолжетімді бөліктері (духовканың есікшесі және т.б.) Шектен тыс қызып кетуі мүмкін! Балаларға плитаның жанында болуға рұқсат етпеңіз!
GRILLING WITH ROASTING SPIT Roasting spit set consists of : - Spit support - 1 pcs - Handle - 1 pcs - Fixing forks - 2 pcs - Roasting spit - 1 pcs	ГРИЛЬ НА ПОВОРОТНОМ ВЕРТЕЛЕ Комплект принадлежностей поворотного вертела состоит из следующих частей: - подставка для вертела - 1 шт. - рукоятка - 1 шт. - вилка - 2 шт. - вертел - 1 шт.	АЙНАЛДЫРАТЫН ШАНЫШҚЫДАҒЫ ГРИЛЬ Аналдыратын шанышқы керек-жарағының жинағы: - шанышқы а ар на лғ ан т ұғы ры қ - 1 дана . - тұтқа с ап - 1 дана . - айы р - 2 дана . - шанышқы - 1 дана .

ASSEMBLING GRILLING EQUIPMENT • Insert roasting spit support into the third guide from the oven bottom. • Place the dripping tray into first guide from the oven bottom. • Fix the roast on the spit step by step, by first fixing the nearer fork then the meat, followed by the far fork in such manner to keep the food in balance for easy rotation. • Place the spaded roast into the spit support (front roller into the guide and the back end into the back wall opening). • Start grilling by switching on the relevant control panel knob (□).	ПОРЯДОК СБОРКИ ПОВОРОТНОГО ВЕРТЕЛА: • Подставку поворотного вертела вставьте в третий от дна духовки пазы боковых стен. • В первые от дна духовки пазы боковых стен установите решётку с противнем. • На вертел (4) поочерёдно насадите вилку (3), приготовленные для гриля продукты, затем другую вилку. • Продукты разместите на вертеле равномерно и вилками закрепите так, чтобы вертел мог свободно вращаться. • Подготовленный таким образом вертел положите направляющими пазами в углубления подставки и продвигая внутрь духовки, одновременно поверните вертел так, чтобы его конец попал в отверстие поводкового патрона электромикродвигателя на задней стене духовки. • Поворотный вертел приводится в движение выключателем (□)..	АЙНАЛДЫРАТЫН ШАНЫШҚЫНЫ ҚҰРАСТЫРУ ТӨРТІБІ: • Айналдыратын шанышқының тұғырығын духовканың түбінен жан қабырғаларының үшінші ойығына салыңыз. • Духовканың түбінен жан қабырғаларының бірінші ойығына қаңылтыр табасы бар торды орнатыңыз. • Шанышқыға (4) кезекпен айырды (3), грильге арнап даярланған өнімдерді, содан кейін басқа айырды қондырыңыз. • Өнімдерді шанышқыға біркелкі және шанышқы еркін айналып тұратындай етіп айырмамен бекітіңіз. • Осылай дайындалған шанышқыны бағыттағыш ойықтарымен тұғырлықтың тереңдігіне салыңыз да, духовканың ішіне итере отырып, бір мезгілде шанышқының ұшы духовканың артқы қабырғасындағы электромикродвигательдің тізгіні патронының саңылауына тию үшін оны бұрыңыз. • Айналдыратын шанышқы сөндірігішпен қозғалысқа келтіріледі. (□)..
NOTICE: • When grilling large roasts (e.g. chicken) make sure that the food fixed on the roasting spit is well balanced, so that the spit rotates with ease. • When grilling with the oven door opened, always use the protection sheet to shield the control panel, otherwise the control knobs might get damaged. • For grilling with the oven door closed, remove the spit handle before inserting it in to the oven.	ВНИМАНИЕ! • При гриле на поворотном вертеле с открытой дверцей духовки обязательно должна быть установлена защитная пластина ручек, расположенных на панели управления, чтобы не произошло их повреждение. • При гриле на поворотном вертеле с прикрытой дверцей духовки нужно обязательно открутить пластмассовую рукоятку вертела и установить защитную пластину ручек. • При гриле объёмных продуктов (куры и др.) следите за тем, чтобы продукты на вертеле были размещены равномерно и вертел мог свободно вращаться.	HAZAR AUD ARYŇYZ! • Духовканың ашық есігімен айналдыратын шанышқыдағы гриль барысында міндетті түрде басқару панелінде орналасқан тұтқаларының қорғау пластинасы орналасуы керек, олардың ақаулануы болмау үшін. • Духовканың ашық есігімен айналдыратын шанышқыдағы гриль барысында міндетті түрде шанышқының пластмасс тұтқа сабын бұрап алып, тұтқаларының қорғау пластинасын орналастыру керек. • Көлемді өнімдерінің грилі барысында (тауық және т.б.) шанышқыдағы өнімдер біркелкі орналасқанын және шанышқы еркін айнала алатынын қадағалаңыз.
ATTENTION: When using a grill, the accessible parts (oven door, etc.) may become very hot, so make sure that children are well away at a safe distance from the oven.	ВНИМАНИЕ! При использовании гриля доступные части плиты могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!	HAZAR AUDARYŇYZ! Грильді пайдаланған кезде пештің қолжетімді бөліктері аса қызып кетеді! Балаларға пештің қасында тұруға рұқсат етпеңіз!

INSERTING OF GRID IN THE OVEN

ВСТАВКА СЕТКИ В ДУХОВКУ

ТОРДЫ ДУХОВКАҒА ОРНАТУ



WARNING!

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

ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, поставьте на дно духовки поддон, выпечки сковороду, контейнер еды или продуктов питания. Покрытие вызывает локальный перегрев нижней поверхности в нижней части печи и печи может быть нанесен непоправимый ущерб этим поведением.

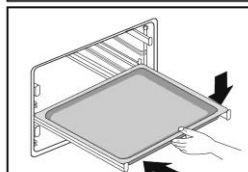
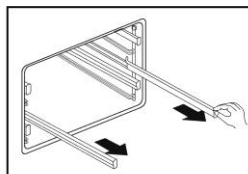
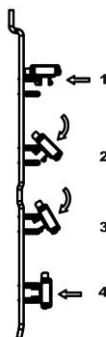
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

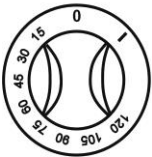
Духовой шкафтың түбін қалайы фольгамен жаппаңыз, духовканың түбіне қаңылтыр таба, тағам немесе тамақ өнімдерін салыңыз. Бүркеу төменгі бөлігіндегі төменгі бетінің жергілікті асып қызуды туындатады, бұл түзелмейтін шығынға алып келуі мүмкін.

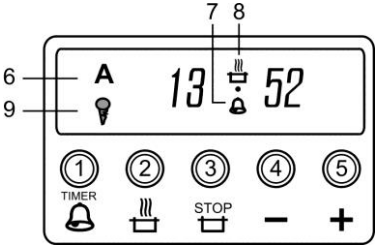
TELESCOPIC OVEN GUIDES

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

ТЕЛЕСКОПИЯЛЫҚ АҒЫТТАУШЫЛАР



MINUTE MINDER	МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР	МЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕР
TIMER OPERATION • Turn the timer in clockwise direction to the maximum position, and then come back to the required time setting (max. 120 minutes). • When the preset cooking time has elapsed, the oven is automatically switched off. • With the oven in OFF position, timer can be used as a minute countdown.	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ С ПОМОЩЬЮ ТАЙМЕРА • Таймер предназначен для установки времени работы духовки. • Если духовка не работает, то таймер можно использовать как часы. • Время работы духовки или часов можно установить в диапазоне от 0 до 120 минут.	ТАЙМЕР АРҚЫЛЫ ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ • Таймер духовканың жұмыс істеу уақытын орнату үшін арналған. • Егер духовка жұмыс істемейтін болса, онда таймерді сағат ретінде пайдалануға болады. • Духовканың немесе сағаттың жұмыс істеу уақытын 0 - 120 минут аралығында орнатуға болады.
WARNINGS • To use the oven without timer, set the knob to "CONSTANTLY ON" position. • If the timer is „OFF“ the oven will not switch on: to start oven operation either set the knob to „CONSTANTLY ON“ position or set the required cooking time. • If the selected cooking time is less than 20 minutes, we suggest you turn the control knob to 30 minutes and then return to the required time setting.	РУЧКА ТАЙМЕРА ИМЕЕТ 3 ОСНОВНЫХ ПОЛОЖЕНИЯ: • В положении «ВЫКЛЮЧЕНО» (OFF) духовка не работает. Манипуляциями переключателя функций духовки и термостатом духовки нельзя включить. • В положении «ВКЛЮЧЕНО ПОСТОЯННО» ("CONSTANTLY ON") духовкой можно правлять ручками переключателя функций духовки и термостата (нормальная работа духовки), таймер не работает. • В положении «ВКЛЮЧЕНО» (ON) можно ручкой таймера установить время работы духовки в диапазоне от 0 до 120 минут. Установленное время можно изменить поворотом ручки вправо (от 0 до 120) и обратно. По истечении установленного времени позвучит звуковой сигнал и духовка отключится. После отключения духовки таймер можно использовать как часы. По истечении установленного времени позвучит звуковой сигнал.	ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫНЫҢ 3 НЕГІЗГІ КҮІІ БОЛАДЫ: • «АҒЫТЫЛЫП ТҰР» (OFF) күйінде духовка жұмыс істемейді. Духовка мен духовка термостатының функцияларын ауыстырып-қосу манипуляциясын қосуға болмайды. • «ҮНЕМІ ҚОСЫЛЫП ТҰР» ("CONSTANTLY ON") күйінде духовканы духовка мен термостаттың функцияларын ауыстырып-қосу тұтқалары арқылы басқаруға болады. • «ҚОСЫЛЫП ТҰР» (ON) күйінде таймер тұтқасы арқылы духовканың жұмыс істеу уақытын 0 - 120 минут аралығында орнатуға болады. Белгіленген уақытты тұтқаны оңға қарай (0 – 120 аралығында) және керісінше өзгертуге болады. Духовканы ағытқан соң таймерді сағат ретінде пайдалануға болады. Белгіленген уақыт біткен соң дыбыс сигналы шығады.
OFF  CONSTANTLY ON  ON (RUNNING) 		

CONTROL OF OVEN WITH HELP OF DIGITAL PROGRAMMER	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА	ЭЛЕКТРОНДЫ БАҒДАРЛАУШЫНЫҢ КӨМЕГІМЕН ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ
		
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 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	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 7. 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	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 7. «АВТО» символы – жұмыс аяқтала салысымен жыпылықтайды 8. Символ жанып тұр – егер духовка жұмыс істеп тұрса 9. Символ – таймер – - Кілт символы - құлып – балалардан қамалау – қамалау қосылғанда жанады
The digital programmer - timer is designed for oven's switching off in the in advance set time. The switched off or switched on state of digital programmer is signaled with lighted symbol (8 – pot) in the middle of display. The time showing display is constantly lighting. The digital programmer is fed from the main only, it remains switched off at interruption of supply and after its renewal (the digits 0.00 + symbol 6 are blinking) and the correct time should be set once again.	Электронной программатор-таймер предназначен для выключения духовки по истечении предварительно заданного периода времени. Состояние включения и выключения электронного программатора сигнализируется зажиганием символа (8 – 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.	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.

THE BAKING OVEN CAN WORK IN TWO REGIMES - Without use of digital programmer (the pot symbol (8) should glow in this case - when not, press simultaneously the buttons 2 and 3, otherwise the oven would not work). Further the oven is controlled with help of two control buttons - the thermostat and the oven function switch. - With help of digital programmer (the setting up of programmer is described below). The temperature and the regime should be set up with help of oven control buttons.	ДУХОВКА РАБОТАЕТ В ДВУХ РЕЖИМАХ - Без применения электронного программатора (в таком случае на дисплее должен гореть символ кастрюли (8) – если не горит, то нажмите одновременно на кнопки 2 и 3, иначе духовка не работает). 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.	ДУХОВКА ЕКІ РЕЖИМДЕ ЖҰМЫС ІСТЕЙДІ - Электронды бағдарлаушыны қолданбай (бұл жағдайда дисплееде кастрюль (8) символы жануға тиіс – егер жанбаса, онда 2 және 3 түймелеріне бір уақытта басыңыз, өйткені духовка жұмыс істемей тұр). Өрі қарай плитаны басқару екі басқару түймесінің – термостат және духовка функциясын ауыстырып-қосқышының көмегімен орындалады. - Электронды бағдарлаушыны қолдану арқылы (оны басқару үшін төменде көрсетілген тәртіпте әрекет ету керек). Температура және режим духовка реттеуіштерінің көмегімен бапталады.
SETTING UP OF CORRECT DAY TIME FOR THE DIGITAL PROGRAMMER There is the symbol 0.00 blinking on the display after connection of device to the main. The correct day time can be set up after simultaneous pressing of buttons 2 and 3 (the digits 0.00 and the symbol 8 will glow). The correct day time you can set up with help of buttons 4 and 5.	НАСТРОЙКА ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА НА ДНЕВНОЕ ВРЕМЯ После подключения прибора к электросети на дисплее мигает символ 0.00. На часах следует настроить точное время, одновременно нажав кнопки 2 и 3 (загорится 0.00 символ 8). Кнопками 4 и 5 настроить время дня.	ЭЛЕКТРОНДЫ БАҒДАРЛАУШЫНЫ КҮНДІЗГІ УАҚЫТҚА БАПТАУ Аспапты электр желісіне қосқаннан кейін дисплееде 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.
MANUAL CONTROL OF OVEN OPERATION When you would use the oven without programming, then the symbol 6 should not glow. Therefore you have to check the programmer's clock: at glowing symbol 6 press simultaneously the buttons 4 and 5. The regime without programmer can be used at vanished symbol 6 only!	РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЯМИ ДУХОВКИ Если хотите использовать духовку без программирования, то не должен гореть символ 6. Поэтому следует всегда проверить часы программатора: если горит символ 6, то следует одновременно нажать на кнопки 4 и 5. Как только символ 6 исчезнет, можно пользоваться духовкой без программирования!	ДУХОВКА ФУНКЦИЯЛАРЫН ҚОЛМЕН БАСҚАРУ Егер духовканы бағдарламалаусыз пайдаланғыңыз келсе, онда 6 символы жанбауға тиіс. Сондықтан бағдарлаушының сағатын әрқашан тексеру керек: егер 6 символы жанса, онда 4 және 5 түймелерін бір уақытта басу керек. 6 символы жоғалып кете салысымен, духовканы бағдарламалаусыз пайдалануға болады!
The oven operation can be programmed with help of digital programmer with two methods: SEMIAUTOMATIC REGIME - the oven is in operation immediately and it is switched off automatically after elapsing of set up time AUTOMATIC REGIME - automatic switching on and off of the oven.	При помощи электронного программатора можно программировать работу духовки двумя способами: ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИ: - духовка немедленно работает и по истечении заданного времени автоматически выключится АВТОМАТИЧЕСКИ - настройка автоматического включения и выключения духовки	Электронды бағдарлаушының көмегімен духовканың жұмысын екі тәсілмен бағдарламалауға болады: ЖАРТЫЛАЙ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ: - духовка дереу жұмыс істейді және берілген уақыт өткеннен кейін автоматты түрде өшеді АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ - духовканың автоматты қосылуын және өшірілуін баптау
SEMIAUTOMATIC REGIME You determine the duration of oven operation in this programming method (duration of operation). The	ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ У данного способа программирования определите	ЖАРТЫЛАЙ АВТОМАТТЫ ЖҰМЫС ІСТЕУ Бағдарламалаудың осы тәсілінде духовканың жұмыс істеу уақытын (ұзақтығын) белгілеңіз. Баптаудың

maximal duration is 23 hours and 59 minutes!	время работы духовки (продолжительность). Максимальный возможный период настройки - 23 часа и 59 минут!	барынша мүмкін болатын кезеңі – 23 сағат және 59 минут!
USE OF SEMIAUTOMATIC REGIME Example for easier understanding: The requested duration of operation is 1 hour and 20 minutes (1.20). • The duration setting up: Press the button 2 (the display shows 0.00 and the symbol 8) and then press the button 5 so long, as the value 1.20 is achieved. The symbol 6 is glowing in addition during the setting up. 5 seconds after setting up the normal day time and the symbol 6 will glow. • Switch on the oven: With the corresponding button set up the chosen heating method and the temperature of baking. • The oven starts to operate immediately after switching on (the baking starts); the symbols 6 and 8 are glowing during the baking. • After elapsing of set up time – 1 hour and 20 minutes in our example - the oven will switch off automatically (the baking is finished), - a discontinuous sound signal will sound, this can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3. Otherwise the sound signal switches off automatically after 2 minutes. - the symbol 8 vanishes - the symbol 6 will blink. • Switch off the oven and for to vanish the symbol 6 press simultaneously the buttons 2 and 3! The oven is ready for manual control of operation after vanishing of symbol 6.	ПОРЯДОК ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ Примеры для наглядности: Продолжительность работы - 1 час 20 минут (1.20). • Настройка продолжительности работы: Нажать на кнопку 2 (появится 0.00, символ 8) и нажимать на кнопку 5, пока не появится 1.20. В ходе настройки будет изображен также символ 6. Через 5 секунд на электронном дисплее появится точное время, а символ 6 горит. • Включить духовку: Соответствующей кнопкой настроить систему нагревания и температуру в духовке. • Духовка работает непосредственно после включения (начинает печь); в ходе выпечки горят символы 6 и 8. • По истечении заданного периода времени – в данном случае через 1 час и 20 минут - духовка автоматически выключится (выпечка закончена) - прозвучит прерывистый акустический сигнал, который можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3. Через 2 минуты сигнал автоматически выключится. - символ 8 исчезнет - мигает символ 6. • Выключить духовку и нажать одновременно на кнопки 2 и 3, чтобы погас символ 6! Как только символ 6 исчезнет, духовка готова к ручному управлению функциями.	ЖАРТЫЛАЙ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖҰМЫС ІСТЕУ ТӘРТІБІ Көрнекілікке арналған мысалдар: Жұмыс істеу ұзақтығы - 1 сағ. 20 минут (1.20). Жұмыс ұзақтығын баптау: • 2 түймесін басыңыз (0.00, 8 символы пайда болады) және 1.20 жазуы пайда болғанша 5 түймесін басыңыз. Баптау барысында 6 символы да пайда болады. 5 секундтан кейін электронды дисплейде дәл уақыт пайда болады, ал 6 символы жанып тұрады. • Духовканы қосыңыз: 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 - - духовка автоматты түрде өшеді (пісіру аяқталды) - үздікпелі акустикалық сигнал шығады, оны 1,2 немесе 3 түймелеріне басып өшіруге болады. 2 мин кейін сигнал автоматты түрде өшеді. - 8 символы жоғалып кетеді; - 6 символы жыпылықтап тұрады. Духовканы өшіріңіз және 2 және 3 түймелерін бір уақытта басыңыз, 6 символы өшеді! 6 символы өше салысымен, духовка функцияларды қолмен басқаруға дайын болады.
AUTOMATIC REGIME At this programming method you determine the duration of oven operation (duration of operation) und the finishing time of operation (end of operation). The maximal duration of operation is 23 hours and 59 minutes (the set up time for finishing = actual day time + 23 hours and 59 minutes).	АВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ У данного способа программирования определяете время работы духовки (продолжительность) и завершение функционирования (конец работы). Максимальная возможная настройка и конец работы – 23 часа и 59 минут (настройка конца работы = время дня + 23 часа 59 минут).	АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖҰМЫС ІСТЕУ Бағадарламалаудың бұл тәсілінде духовканың жұмыс істеу уақытын (ұзақтығын) және жұмыс істеудің аяқталуын (жұмыс соңы) анықтайсыз. Барынша жоғары ықтимал баптау және жұмыс соңы – 23 сағ 59 минут (жұмыс соңын баптау = бір күн уақыты + 23 сағ 59 минут).

REMARK! The oven would not work automatically when you would not switch it on with the corresponding buttons!	ВНИМАНИЕ! Если духовка не будет включена соответствующими кнопками, то она не будет работать в автоматическом режиме!	HAZAR AUDARYŲYZ! Егер духовка тиісті түймелермен қосылмаған болса, онда ол автоматты режимде жұмыс істемейтін болады!
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 12.32 hour) (the beginning of baking), it will work for 1 hour and 20 minutes and on 13.52 hour it will switched off. The symbol 8 will be glowing during the operation. • After switching off of oven: - a discontinuous sound signal will sound, this can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3. Otherwise the sound signal switches off automatically after 2 minute, - the symbol 8 vanishes - the symbol 6 will blink. • Switch off the oven and for to vanish the symbol 6	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, дальшие кнопки 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 отпускания регулятора на дисплее появится время дня и горит символ 8. Символ 8 исчезнет (опять загорится, как только духовка будет включена). • Включить духовку. Соответствующими кнопками настроить систему подогрева и температуру выпечки • Духовка автоматически включится (в данном случае – в 12.32) (начало выпечки), работает на протяжении 1 часа и 20 минут и выключится в 13.52. В ходе работы горит символ 8. • Как только духовка выключится: - прозвучит прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3. Через 2 минуты звуковой сигнал автоматически выключится. - символ 8 исчезнет - мигает символ 6. • Выключить духовку и одновременно нажать на кнопки 2 и 3, чтобы исчез символ 6! Как только	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 дисплееде күн уақыты пайда болады, ал 6 және 8 символдары жанып тұрады. • Жұмыс соңын баптау: 3 түймесін басыңыз, әрі қарай 4 және 5 түймелерімен 13.52 уақытын қойыңыз – бұл духовка жұмыс істеуін тоқтатуға тиіс уақыт (жұмыстың ең жақын арада аяқталуы пайда болады = күн уақыты + тапсырыс берілген ұзақтық, 13.52 пайда болғанша жұмыс тоқтамайды). Реттеуішті жіберген соң 5 сек кейін дисплееде күн уақыты пайда болады және 8 символы жанады. 8 символы жоғалып кетеді (духовка қосылған кезде қайта жанады). • Духовканы қосыңыз. Тиісті түймелермен пісіру температурасын және қыздыру жүйесін баптаңыз. • Духовка автоматты түрде қосылады (бұл жағдайда – 12.32-де) (пісірудің басталуы), 1 сағ 20 мин бойы жұмыс істейді және 13.52-де өшеді. Жұмыс барысында 8 символы жанады. • Духовка өше салысымен: - үздікпелі дыбыстық сигнал шығады, оны 1,2 немесе 3 түймесін басып өшіруге болады. 2 мин кейін дыбыстық сигнал автоматты түрде өшеді. - 8 символы жоғалып кетеді - 6 символы жыпылықтап тұрады. • Духовканы өшіріңіз және 2 және 3 түймелерін бір уақытта басыңыз, 6 символы өшеді! 6 символы өше салысымен, духовка функцияларды қолмен

press simultaneously the buttons 2 and 3! The oven is ready for manual control of operation after vanishing of symbol 6.	символ 6 исчезнет, духовка готова к ручному управлению её работой!	басқаруға дайын болады.
STOPWATCH The stopwatch is another function of digital programmer, which can be activated with pressing of button 1. The display will show 0.00. The requested time period we can adjust with the buttons 4 and 5. The symbol 7 will glow on the display. The set up time can be checked any time with pressing of button 1. A sound signal will sound after elapsing of set up time period. This sound signal can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3.	ТАЙМЕР Ещё одной функцией электронного программатора является функция таймера, которую можно активировать, нажав на кнопку 1. На дисплее изобразится 0.00. Кнопками 4 и 5 настроим необходимое время. На дисплее загорится символ 7. Время, настроенное таймером, можно контролировать, нажимая на кнопку 1. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3.	ТАЙМЕР Электронды бағдарламашының тағы да бір функциясы таймер функциясы болып табылады, оны 1 түймесін басып белсендендіруге болады. Дисплейде 0.00. бейнеленеді. 4 және 5 түймелерімен қажетті уақытты қоямыз. Дисплейде 7 символы жанады. Таймер баптаған уақытты 1 түймесін басу арқылы бақылауға болады. Тапсырылған уақыт аяқталған соң дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды 1,2 немесе 3 түймесін басу арқылы өшіруге болады.
ADJUSTING OF SOUND SIGNAL TONE HEIGHT - The digital programmer has to be in day time regime - With pressing of left button 4 the tone height can be adjusted in three levels. - This adjusted tone height is stored in the digital timer (stopwatch) up to the next change or up to main switching off, then it returns to the highest tone.	НАСТРОЙКА ВЫСОТЫ ТОНАЛЬНОСТИ - Электронной программатор должен находиться в режиме дневного времени - Нажав на левую кнопку 4, избрать высоту тональности из трех возможных уровней. - Настроенную высоту тона электронной выключатель времени сохранит до ближайшего изменения или до выключения питания, когда настройка возвращается к самой высокой тональности.	ҮНДЕСТІЛІКТІҢ ЖОҒАРЫЛЫҒЫН БАПТАУ - Электронды бағдарламашы күндізгі уақыт режимінде болуға тиіс. Сол жақтағы 4 түймесін басу арқылы, үш ықтимал деңгейден үндестілік жоғарылығын таңдап алыңыз. - Бапталған үндестілік жоғарылығын электронды уақыт өшіруші баптау ең жоғары үндестілікке қайтып келетін жақын арада болатын өзгеріске дейін немесе қорек көзі өшірілгенге дейін сақтайды.
REMARK: Wait 5 second after any provided change in setting, this necessary for storing of changing.	ПРИМЕЧАНИЕ: Выполнив любое изменение, подождите 5 секунд, которые необходимы для записи изменения в память	ЕСКЕРТУ: Кез келген өзгерісті орындаған соң, 5 сек тоса тұрыңыз, ол өзгерісті жадыға жазу үшін қажет болады
CHILD LOCK Activating / deactivating the child safety perform long push to number 5 The display shows symbol keys.	БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ Включение / выключение блокировки от детей выполнять длительные толчок 5. На дисплее отображается символ ключа.	БАЛАЛАРДЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ Балалардан қамалауды қосу/өшіру 5-ті ұзақ басу арқылы орындалады. Дисплейде кілт символы бейнеленеді.
Child lock can be used in two modes: MANUAL - OFF THE OVEN Child lock prevents accidental activation of the oven.	Блокировка от детей может быть использован в двух режимах: РУЧНОЙ - ВЫКЛ ДУХОВКА Блокировка от детей предотвращает случайное включение из духовки.	Балалардан қамалау екі режимде пайдаланылуы мүмкін: ҚОЛМЕН – ДУХОВКАНЫ ӨШІРУ Балалардан қамалау духовканың кездейсоқ қосылып кетуін болдырмайды.
NOTE When in this mode, child lock has been activated, it will turn off.	ПРИМЕЧАНИЕ В этом режиме, блокировка от детей была активирована, она погаснет.	ЕСКЕРТУ Бұл режимде балалардан қамалау белсендендірілген, ол өшеді.
AUTOMATIC - TURNED OVEN Child safety is used to prevent unwanted change of set	АВТОМАТИЧЕСКИЙ - ДУХОВКА РАБОТАЕТ Безопасность детей используется, чтобы	АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ - ДУХОВКА ЖҰМЫС ІСТЕЙДІ

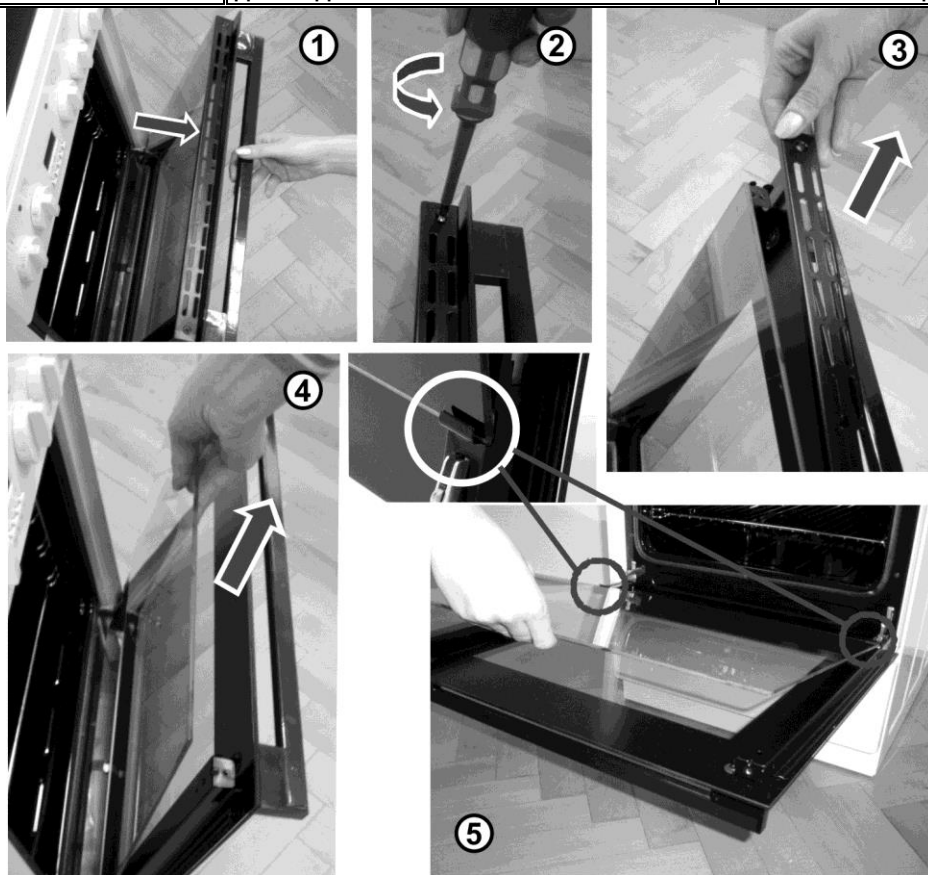
values (set the cooking time).	предотвратить нежелательные изменения заданных значений (установки времени приготовления).	Берілген мәндерді қалаусыз өзгертуді болдырмас үшін балалардың қауіпсіздігі пайдаланылады (дайындау уақытын белгілеу).
MAINTENANCE AND CLEANING OF THE COOKER	УХОД ЗА ПЛИТОЙ	ПЛИТАНЫҢ КҮТІМІ
Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range: - Set all knobs in off position. - The main curcuit - breaker placed before appliance must be in OFF position. - Wait until the range is cool.	В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее: - все ручки переключателя электроконфорки, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО"; - отсоедините плиту от линии электросети; - подождите, пока плита остынет.	Қауіпсіздік мақсатында күтім жүргізу алдында мыналарды орындаңыз: - электрконфорка ауыстырып қосқыштарының барлық тұтқаларын, духовка мен термостат функциялары ауыстырып қосқыштарының тұтқаларын «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатыңыз. - плитаны электржеліден ажыратыңыз; плита суығанша күте тұрыңыз.
 		
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.	ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-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.	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.
LIGHT IMPURITIES Use damp sponge, after cleaning dry up the surface. Water stains caused by boiling over can be removed by lemon or vinegar.	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.	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.
HARD IMPURITIES Remove with help of concentrated cleaning detergent which should be spread on the hob. Remove singed pieces by scraper and let detergent working for a few	СИЛЬНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ устраните чистящим средством, которое нужно нанести на панель и растереть, не разбавляя его. Припечённые остатки пищи устраниите с помощью	ҚАТТЫ КІРЛЕНУДІ Панельге жағуға болатын тазалағыш құралымен және оны араластырмай ысып кетіріңіз. Тамақтың күйіп қалған қалдықтарын қырғыш көмегімен кетіріңіз.

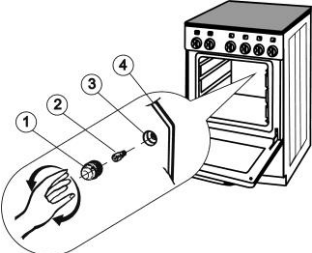
minutes. Than clean carefully with cold water and dry out surface. Cleaning detergent can be agresive during next operation.	скребка. Через некоторое время смойте средство холодной водой и вытрите насухо. Помните, что средство, которое останется несчищенным с панели, может быть при дальнейшем нагреве химически агрессивным.	Біраз уақыттан кейін құралды суық сумен жуып тастап, құрғатып сүртіңіз. Панельден тазартылмай қалған құрал одан кейін де қыздыру барысында химиялық белсенді болуы мүмкін.
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.	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.	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
METAL GLISTENNING SPOTS can appear when use alluminium utensils or using unppropriate 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.	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.	МЕТАЛЛ ЖЫЛТЫРАҒАН ДАҚТАРЫ Панель бетіне қалайы кастрюлінің түбі үйкелуінен немесе жарамсыз тазалағыш құралын пайдаланғаннан туындайды. Дақтар панельді қалыпты тәсілмен тазалағаннан кейін кетіріледі.
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.	ИЗМЕНЕНИЕ ЦВЕТА НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ вызвано, в основном, вовемя неустранёнными, припечёнными остатками пищи. Это явление не влияет на функцию варочной панели и не вызвано изменениями в материале.	ПІСІРУ ПАНЕЛІНДЕГІ ТҮСТІҢ ӨЗГЕРУІ Негізінен, дер кезінде кетірілмеген, тамақтың күйген қалдықтарымен туындайды. Бұл құбылыс пісіру панельінің функциясына әсерін тигізбейді және материалдағы өзгерістермен туындамаған.
OVEN • 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.	ОЧИСТКА ДУХОВКИ • 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.	ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ • Духовка қабырғаларының бетін синтетикалық беттік-белсенді жуғыш құралдары бар сумен дымқылдатыңыз немесе оларға духовканы тазалауға арналған арнайы жуғыш құралын құйыңыз да, щетка немесе шүберек қолдана отырып тазалаңыз. • Духовканы тазарта отырып, күйіп қалған тағам қалдықтарын үшкір металл заттарымен кетірмеңіз. • 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.

HOW TO CLEAN THE INSIDE GLASS OVEN
DOOR

КАК ОЧИСТИТЬ ВНУТРЕННИЕ СТЕКЛО
ДВЕРИ ДУХОВКИ.

ДУХОВКАНЫҢ ЕСІГІНІҢ ІШКІ ШЫНЫСЫН
ТАЗАЛАУҒА БОЛАДЫ.



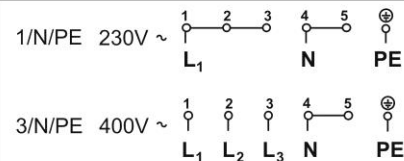
CHANGE OF AN OVEN LAMP • Set all the control knobs to "off" and disconnect the range from the mains • Unscrew the lamp glass cover in the oven by turning left • Unscrew the faulty bulb • Put and screw a new bulb in • Mount the bulb glass cover.	ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок: • проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение "ВЫКЛЮЧЕНО", • выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите, • снимите плафон с лампочки, выкрутив его влево, • выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую, • наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо, включите главный выключатель.	ДУХОВКАҒА ЖАРЫҚ ТҮСІРУ 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.
		
NOTE: For illumination it is necessary to use a bulb T 300°C, E14, 230 - 240 V ~, 25 W. 1. Glass cover 2. Lamp 3. Sleeve 4. Oven rear wall	ПРИМЕЧАНИЕ: Для освещения духовки применяется лампа Т 300°, Е14, 230 - 240В ~, 25 Вт. 1. Плафон 2. Лампа 3. Патрон 4. Задняя стенка духовки	ЕСКЕРТПЕ: Духовкаға жарық түсіру үшін Т 300°, Е14, 230/240 В, 25 Вт лампышасы қолданылады. 1. Плафон 2. Лампыша 3. Патрон 4. Духовканың артқы қабырғасы

CLAIMS	РЕКЛАМАЦИЯ	РЕКЛАМАЦИЯ
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.	В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы плиту приобрели, или в уполномоченную сервисную организацию, которая ввела её в эксплуатацию. При этом обязательно предъявите „Гарантийный талон“, заполненный надлежащим образом. Без „Гарантийного талона“ рекламация заводом-изготовителем не принимается.	Кепілдік мерзімі кезеңінде ақаулықтар туындаған жағдайда оларды өз бетіңізбен жоймаңыз, ол туралы Сіз плитаны сатып алған дүкенге немесе оны пайдалануға қосқан уәкілетті сервистік ұйымына хабарлаңыз. Осы орайда, тиісті түрде толтырылған «Кепілдік талонын» міндетті түрде көрсетіңіз. «Кепілдік талонынсыз» рекламация зауыт-әзірлеушімен қабылданбайды.
METHODS OF UTILISATION AND LIQUIDATION OF PACKAGES	СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ	ЫДЫСТАРДЫ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ
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	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	Гофрирленген картон, орауыш қағазы - ескі-құсқы шикізатқа сату, - макулатура қалдықтарына. Ағаш тіреуіштері - арнайы контейнерлерге, - басқа да пайдалануға. Полиэтилен пакеттері, пластмасса тетіктері - пластмассаға арналған контейнерлерге
LIQUIDATION OF AN APPLIANCE FOLLOWING ITS LIFE EXPIRATION	ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	ҚЫЗМЕТ ЕТУ МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН KEЙІН ПЛИТАНЫ ЖОЮ
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.	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.	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.

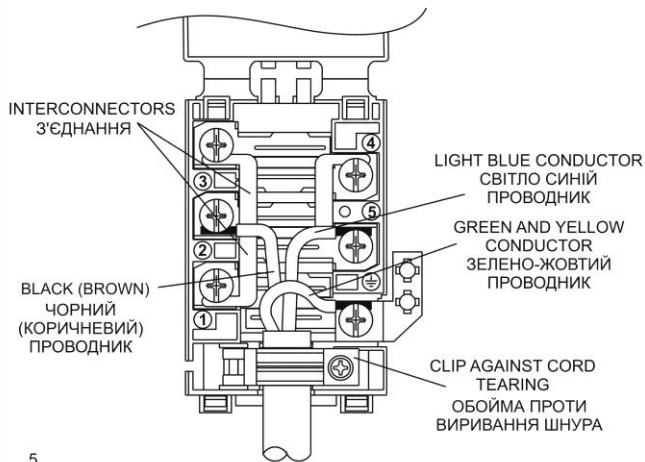
INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	ЖИНАҚТАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛЫ
CONNECTION OF THE RANGE TO THE ELECTRIC MAINS A device disconnecting the appliance from mains, whose off contacts of all poles are in a minimum distance of 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.	Установку необходимо провести соответственно действующим нормативам и требованиям. 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. 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. Концы проводников необходимо зафиксировать против растрепки запрессованными окончаниями. Для однофазового подключения использовать питающий кабель тип H05RR-F3G-4 (раньше GGLG 3Cx4), концы проводников зафиксировать соответственно рис.5. После укрепления концов проводников под головки болтов в клеммнике, вложить кабель в коробку клеммника и обеспечить против выдергивания клипсой (рис.5). Наконеч закрыть крышку коробки клеммника. Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.	Орнатуды қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес жүргізу керек керек. Плитаны орнатуды білікті персонал жүргізуі керек, ол плитаны оның пісіру плитасы келденең қалыпта тұратындай етіп орнатып, газ және электр желісіне қосу керек, Плитаны орнату Кепілдік хатында расталуы керек. Плитаның алдындағы тұрақты таратқышта плитаны эл.желісінен ажыратуға арналған жабдық орнатылуы керек, ондағы барлық полюстерінің ажыратылған түйісулерінің арақашықтығы мін. 3мм. Плитаның ұсынылатын іске қосуы – ұштарын суретте көрсетілгендей өңдеу қажет H05RR-F5G-1,5 (бұрын CGLG 5Cx1,5) үлгідегі жалғама шнуры арқылы ұшфазалық. Өткізгіштерінің ұштарын өңдеу және қажалуын болдырмау үшін бекіту қажет. Бір фазалық іске қосу үшін H05RR-F3G-4 (бұрын GGLG 3Cx4) үлгісіндегі жалғама шнурын пайдалану қажет, өткізгіштерінің ұштарын 5-суретте көрсетілгендей, бекіту керек. Өткізгіштер ұштарын бекіткеннен кейін кабельді клеммник қорабына төсел бекіту қажет (5-сурет). Соңында, клеммник қорабының қақпағын жабыңыз. Плитаны орнату Кепілдік талонында расталуы керек.
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.	Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя. Подключение, монтаж и ввод плиты в эксплуатацию должны быть выполнены квалифицированным специалистом уполномоченной сервисной организации.	Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек. Плитаны іске қосу, жинақтау және пайдалануға енгізу уәкілетті сервистік ұйымының білікті мамандарымен орындалуы керек.

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)
INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	ЖИНАҚТАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛЫ
IMPORTANT NOTICE 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.	ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ В случае демонтажирования и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от эл.сети и обеспечить выключенное состояние.	МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУ Стандартты пайдаланудан басқа, плитаны бөлшектеу және жинақтау жағдайында плитаны эл.желісінен ажыратып, сөндірілген қалыпты қамтамасыз ету керек.
In installation of the appliance, it is necessary to do in the light of its duty chiefly the following: • Verification of the correctness of mains connection, • A check on the duty of heaters, control and governing elements, • Presentation to the client of all functions of the appliance and familiarisation with its service and maintenance.	При установке прибора необходимо провести следующие действия относительно функции прибора : • контроль правильного подключения к эл.сети • контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов • демонстрация заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания	Аспапты орнату барысында мыналар қажет: • эл.желісіне дұрыс қосылуын бақылауды қамтамасыз ету, • қыздырғыш, басқару және реттеу элементтерінің функцияларын бақылауды қамтамасыз ету, тапсырыс берушіге аспаптың барлық функцияларын көрсетуді және қызмет көрсету мен мазмұнына қатысты таныстыруды жүзеге асыру.
NOTICE: The electric range is a Class I appliance according to the electric current injury prevention degree and must be interconnected with the mains protective conductor.	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Электрогазовая плита является прибором I класса степени защиты перед травмами электрическим током и должен быть соединен с предохранительным кабелем электрической сети.	ЕСКЕРТУ: Электргаз плитасы электр тогының соғуынан жарақаттану алдындағы қорғау дәрежесінің I-классының аспабы болып табылады және электр желісінің сақтандырғыш кабелімен жалғануы керек.

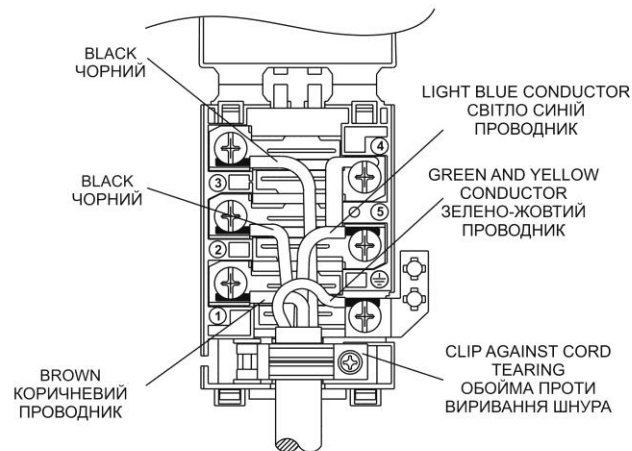
L=65 mm, BLACK, ЧОРНИЙ - L3
 L=45 mm, BLACK, ЧОРНИЙ - L2
 L=45 mm, LIGHT BLUE, СВІТЛО СИНИЙ - N
 L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖОВТИЙ - PE (⊕)
 L=25 mm, BROWN, КОРИЧНЕВИЙ - L1



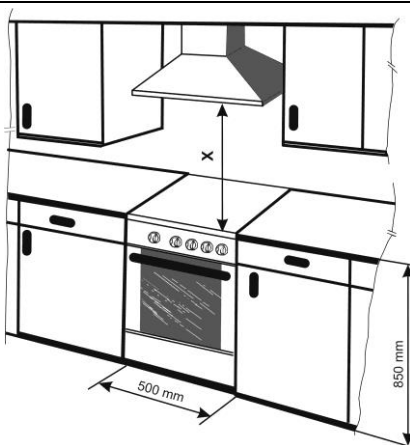
SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

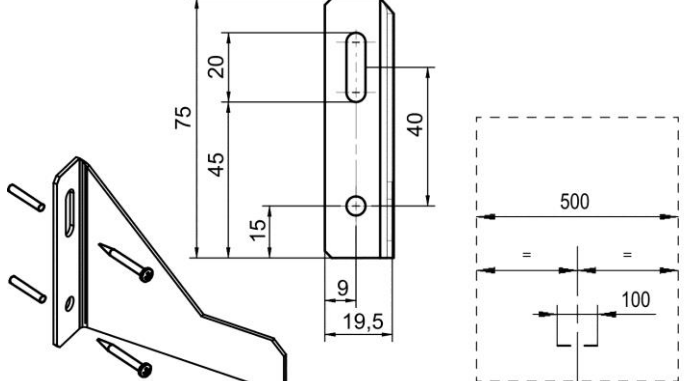
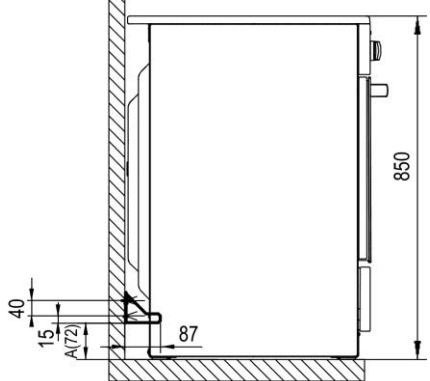


THREE-PHASE CONNECTION / ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



LOCATION	МЕСТО УСТАНОВКИ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫ ОРНАТУ ОРНЫ
Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this cooker and it should be installed in compliance with local standards and regulations.	Установку должна проводить только фирма, работники которой имеют для такой деятельности соответствующую квалификацию и полномочия. Установку следует проводить согласно национальным директивам и стандартам.	Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек.
The appliance is designed for location in the kitchen line. The range can be set in the normal areas. The range can from the point of view of thermal resistance be positioned on any floor (support plate). The range can be fit between cupboards with a thermal resistance of 100 C or they must be covered with a heat-insulating material. The range must not be located on a pedestal.	Прибор разработан для установки в один ряд с другой кухонной мебелью.. Электрическую плиту предназначен для обычной среды. Плиту можно вставить между шкафчиками с теплостойкостью 100° C или шкафчики следует покрыть тепло изолирующим материалом. Плиту нельзя устанавливать на повышение.	Плитаны ас үй жиһазымен қатар орнатуға болады. Электр плитасы қалыпты орта үшін арналған. Плитаны 100°С жылутұрақтылығы бар шкафшалар арасына орнатуға болады немесе шкафшаларды жылуоқшаулағыш материалдарымен жабу керек. Плитаны тұғырыққа орнатуға болмайды.
ATTENTION! If the Furniture doesn't possess thermal stability to 100°C it is necessary to leave a gap on the parties not less than 2cm.	ВНИМАНИЕ ! Если мебель не обладает термостойкостью до 100°C необходимо оставлять зазор по сторонам не менее 2см.	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер жиһаз 100°С-ға дейінгі термотұрақтылыққа иеленбесе, жандары бойынша 2 см кем емес саңылау қалдыру қажет.
"X" - a minimum distance of 650 mm, further to the hood maker's recommendation	"X" - минимальное расстояние 650 мм, далее соответственно рекомендации производителя дымовытяжного устройства.	"X" -минимальді арақашықтығы 750 мм, одан әрі түтінсорғыш құрылғысы өндірушісінің ұсыныстарына сәйкес



WARNING!! In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed.	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Для предотвращения опрокидывания прибор необходимо закрепить с помощью специального крепежа, который прилагается в комплекте.	ЕСКЕРТПЕ Төңкерілуін болдырмау үшін аспапты жиынтыққа қоса берілетін арнайы тірек арқылы бекіту қажет.
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.	УСТАНОВКА: Во избежание опрокидывания Прибор крепится к стене с помощью дюбелей и шурупов (как показано на рисунке). Впоследствии Прибор устанавливают к стене так, что прилагаемый кронштейн вставляется в отверстие в задней стенке.	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.
INSTALLATION PROCEDURE: • 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	ПРОЦЕДУРА УСТАНОВКИ: • 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 скользить на место	ОРНАТУ РӘСІМІ: • 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.
		

LEVELING THE APPLIANCE	РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫҢ БИІКТІГІН РЕТТЕУ
(certain models only) Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.	Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в состав принадлежностей плиты.	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; - The procedure is less complicated if performed by using leveling screws.	ПРОЦЕСС: - Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты, - плиту наклоните на одну сторону, - завинтите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне, - плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом завинтите винты на другой стороне плиты, - плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытасчен ящик для хранения принадлежностей плиты.	ПРОЦЕСС: - Плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шығыңыз, - плитаны бір жағына еңкейтеііз, - реттегіш бұрандаларын осы жағындағы белгіштің алдыңғы және артқы саңылауларына бұрап тастаңыз, - плитаны қарсы жағына еңкейтеііз де, сол тәрізді түрде бұрандаларды плитаның екінші жағына бұрап тастаңыз, - плитаны орнына қойыңыз да, плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шыққан кеңістіктен бұрайтын аспап көмегімен оны көлденең қалпына реттеңіз.
NOTE: Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.	ПРИМЕЧАНИЕ: Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.	ЕСКЕРТПЕ: Плитаны биіктігі бойынша реттеу міндетті талап болып табылмайды және тек қажетті жағдайда орындалады.

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫҢ КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ	ЕС 52106 A	ЕС 52160 A	ЕС 52120 A	ЕС 55103 A	ЕС 55103 AX	ЕС 57325 A	ЕС 57325 AX	ЕС 55228 A	ЕС 55101 AX
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	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Grill accessories	Принадлежность гриля	Грильдің керек-жарақтары		+							
Console	Кронштейн	Кронштейн	+	+	+	+	+	+	+	+	+

ACCESSORIES FOR ORDERING	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ ПО ЗАПРОСУ	АКСЕССУАРЛАРЫ (ҚОСЫМША ТАПСЫРЫС БЕРІЛЕДІ)	
Cover - glass - white	Крышка – стекло - белое	Қақағы – шыны – ақ	SAP 496706
Cover - glass - brown	Крышка – стекло - коричневое	Қақағы – шыны - қоңыр	SAP 496709
Cover – lacquered - white	Крышка – Окрашенные - белое	Қақағы – Боялған - ақ	SAP 496705
Cover – lacquered - brown	Крышка – Окрашенные - коричневое	Қақағы – Боялған - қоңыр	SAP 496708

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 

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX X..... Год продукции XX..... Неделья и году X..... Использование пролукта XXXX..... Очерёдность в неделье	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	СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ X XX X XXXX X..... Өндірілген жылы XX..... Өндірілген жылының аптасы X..... Өнімді пайдалану мақсаты XXXX..... Аптадағы шығарылған партиясындағы өнімнің реттік нөмірі.
--	---	---

INFORMATION TABLE	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ									
Manufacturer	Изготовитель	Виробник									
Model	Модель	Модель	EC 52106 A	EC 52160 A	EC 52120 A	EC 55103 A	EC 55103 AX	EC 57325 A	EC 57325 AX	EC 55228 A	EC 55101 AX
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A –Самой эффективной B C D E F G–Наименее эффективной	A -Економна B C D E F G – Менш економна	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Energy consumption	Затрата энергии	Витрата енергії	0,79	0,78	0,79	0,79	0,79			0,79	0,79
Time to cook standard load	Час (хвил.)	Час для печіння при стандартному навантаженні (хв.)	52,3	49,2	52,3	50	50			53,1	50
Energy consumption	Затрата энергии	Витрата енергії (kWh)				0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79
Time to cook standard load	Час (хвил.)	Час для печіння при стандартному навантаженні (хв.)				42,6	42,6	44,3	44,3	47	42,6
Usable volume (litres)	Полезный объем духовки в литрах	Корисний об'єм духовки (л)	51	49	52	46	46	48	48	48	46
Usable volume:	Объем духовки :	Розміри духовки:									
SMALL	МАЛЫЙ	МАЛА									
MEDIUM	СЕРЕДНИЙ	СЕРЕДНЯ	←	←	←	←	←	←	←	←	←
LARGE	БОЛЬШОЙ	ВЕЛИКА									
Noise (dB)	Пгромкость (дБ)	Рівень шуму (дБ)				46	46	46	46	46	46
Min. energy consumption (standby) (W)	Наименьшее затрата энергии	Мінімальна витрата енергії (standby) (W)						2	2		
The area of the largest baking sheet	Площа наибольшего противень	Площа найбільшого дека для печіння (см²)	1230								

TECHNICAL DATA	ТЕХНІЧНІ ДАНІ	ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ						
Electric cooker	Электрична плита	Электр плитасы	EC52106A	EC52160A	EC52120A	EC55103A EC55103AX EC55101AX	EC57325A EC57325AX	EC55228A
Dimensions:	Розміри:	Плитаның көлемі:						
Height / Depth / Weight	Висота/ Ширина/ Глибина	биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	850 / 500 / 605 мм					
Package dimensions: height/ width / depth	Розміри упаковки Висота / ширина / глибина	Ораудың көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	950 / 570 / 716 мм					
Cooking plate	Варильна поверхня	Пісіру стелі						
Electric hot zones	Електричної плити	Пісіру аймағы						
Left rear Ø 145mm (kW)	Ліва передня Ø145 (мм)	Пісіру аумағы: ø145 мм(кВт)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Left front Ø 180 mm (kW)	Ліва передня	Пісіру аумағы ø180 мм(кВт)	1,80			1,80		
Right rear Ø 180 mm (kW)	Права задня	Пісіру аумағы ø180 мм кВт)	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70
Right front Ø 145 mm (kW)	Права передня	Пісіру аумағы ø145 мм кВт)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Left front Ø180/120mm (kW)	Ліва передня 180 / 120мм (кВт)	Пісіру аумағы Ø180/120mm (kW)		1,20 / 0,70	1,20 / 0,70		1,20 / 0,70	1,20 / 0,70
Oven	Духовка	Духовка						
Top heating (kW)	Верхній/гриль нагрівальний елемент (кВт)	Жоғарғы элемент (кВт)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Grill heater (kW)	Верхній/гриль елемент / Інфрачервоний нагрівач (кВт)	ГРИЛЬ Елементі (кВт)	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85
Bottom heating element (kW)	Нижній нагрівальний елемент (кВт)	Төменгі элемент (кВт)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Circular heater (kW)	Інфрачервоний нагрівач (кВт)	Айналма элементі (кВт)					2,00	
Oven fan (W)	Нагрівач навколо вентилятора (кВт)	Желдеткіш қозғалтқышы (Вт)				30 (35)	30 (35)	30 (35)
Turnspit (W)	Вентилятор (кВт)	Шанышқы (Вт)		4				
Oven light (W)	Освітлення (кВт)	Духовканы жарықтандыру (Вт)	25	25	25	25	25	25
Min. / max temperature oven	Мін./Макс. температура у духовці	Духовкадағы мін. / max температурасы	50 / 250 °C					
Nominal power supply voltage	Електрична напруга	Электр желісіне қосылу	230 / 400 V ~, 50 Гц					
Total power of the appliance (kW)	Загальна ел. споживана потужність	Плитаның электр бөліктерінің і қуаты (кВт)	7,8	7,7	7,7	7,9	9,0	7,8

Class of protection against moisture	Клас захисту від вологи	Ылғалдан қорғау класы	IP 20
Class of protection against electric shock	Клас захисту від ураження струмом	Ток соғудан қорғау класы	I.

SAP 325817

МОРА МОРАВІЯ с.р.о. Чеська Республіка 783 66 Глубочки-Маріанске Удолі, Надражні 50
МОРА МОРАВІЯ с.р.о. Чешская Республика 783 66 Глубочки-Марианске Удоли, Надражни, 50

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

