

MORA



АИ01

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

GB

ELECTRIC COOKER

RU

BY

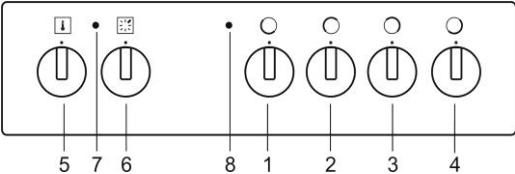
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

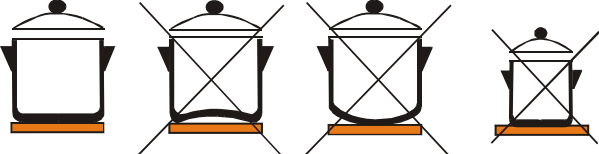
KZ


ЭЛЕКТР ПЛИТАСЫ







EN	RU	KK
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
IMPORTANT INFORMATION	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	ЖАЛПЫ ҰСЫНЫМДАР
<ul style="list-style-type: none"> • 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 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, 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Зауыттық үлгі қалқаншада көрсетілген кернеудің туралы деректері Сіздің электр желісі кернеуінің деректеріне сәйкес келетінін тексеріңіз. • Плита электр желісіне электрқосу схемасына сәйкес қосылуы керек. • Плитаны жинақтау, іске қосу, пайдалануға енгізу және жөндеуді тек тиісті Мемлекеттік қадағалау қызметтерінің рұқсаты (лицензиясы) бар уәкілетті сервистік ұйым ғана орындай алады. • Осындай операцияларды жүргізу туралы уәкілетті сервистік ұйымының маманы міндетті түрде мөрі мен қолы қойылған растауы бар «Кепілдік талонына» тиісті жазбалар жазуы керек. Осындай жазбалардың болмаған жағдайында «Кепілдік талоны» жарамсыз болып саналады және кепілдік жөндеуі жөніндегі міндеттемелер алынып тасталынады. • Плитаны пайдалануға енгізетін уәкілетті сервистік ұйымы одан әрі оның техникалық қызмет көрсетуін жүргізуі және, қажет болған жағдайда, жөндеуді кепілдік кезеңде орындауы керек. • Плитаның алдындағы электр торабы желісіне, плитаның электржалғануының барлық желілерін сөндіру үшін, сөндіргіш 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 жағды жылыту мақсатында пайдалануға рұқсат етілмейді, себебі бұл шектен тыс жылу жүктемесі болғандықтан плитаның функциясын бұзуға алып келуі мүмкін.

<p>do not repair it by yourself but put the appliance out of operation and ask an authorised person to make the repair.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>плиту с целью отапливания помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки.</p>	
<p>Solely an authorised, skilled person may install the range. The authorised person is obliged to set the range cooking plate in horizontal position, to connect it to the mains and to check up on its duty. Installation of the range must be confirmed in the certificate of warranty.</p>	<p>Устанавливать плиту разрешается только квалифицированному персоналу из авторизованного сервисного центра при наличии соответствующей лицензии. Лицо, выполняющее установку, обязано установить поверхность плиты в горизонтальное положение, подключить прибор к сети и проверить его работоспособность. Установка плиты должна быть подтверждена в гарантийном талоне.</p>	<p>Плитаны орнату тиісті лицензиясының болуы жағдайында тек авторластырылған сервистік орталығының білікті персоналына ғана рұқсат етіледі. Орнатуды орындайтын тұлға плитаның бетін көлденең қалыпқа орнатуға, аспапты желіге қосуға және оның жұмысқа қабілеттілігін тексеруге міндетті. Плитаны орнату кепілдік талонында расталуы керек.</p>
<p>ATTENTION: If the glass ceramic surface should brake or crack, do not use it. Disconnect the appliance and call Service immediately.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Если произойдёт повреждение стеклокерамической варочной панели, образуются трещины или посечка стекла, немедленно отключите плиту от электросети и обратитесь в уполномоченную сервисную организацию.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер шыныкерамикалық пісіру панелінің ақаулануы болса, жарықшақ немесе шынының қырқылуы пайда болса, плитаны дереу электржеліден ажыратыңыз да, уәкілетті сервистік ұйымына өтініш жасаңыз.</p>

CONTROL PANEL	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	БАСҚАРУ ПАНЕЛІ								
										
<ol style="list-style-type: none"> 1. left front hot plate control knob 2. left rear hot plate control knob 3. right rear hot plate control knob 4. right front hot plate control knob 5. temperature selector 6. oven function knob 7. thermostat function signal lamp 8. power on indicator 	<table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <ol style="list-style-type: none"> 1. ручка переключателя электроконфорки 2. ручка переключателя электроконфорки 3. ручка переключателя электроконфорки 4. ручка переключателя электроконфорки 5. ручка термостата духовки 6. ручка переключателя функций духовки 7. сигнальная лампочка термостата 8. сигнальная лампочка рабочего состояния плиты </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 50%;">левый</td> <td style="text-align: center; width: 50%;">передней</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">задней</td> <td style="text-align: center;">задней</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">правой</td> <td style="text-align: center;">передней</td> </tr> </table> </td> </tr> </table>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ручка переключателя электроконфорки 2. ручка переключателя электроконфорки 3. ручка переключателя электроконфорки 4. ручка переключателя электроконфорки 5. ручка термостата духовки 6. ручка переключателя функций духовки 7. сигнальная лампочка термостата 8. сигнальная лампочка рабочего состояния плиты 	<table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 50%;">левый</td> <td style="text-align: center; width: 50%;">передней</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">задней</td> <td style="text-align: center;">задней</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">правой</td> <td style="text-align: center;">передней</td> </tr> </table>	левый	передней	задней	задней	правой	передней	<ol style="list-style-type: none"> 1. сол жақ алдыңғы электрконфоркасы ауыстырып қосқышының тұтқасы 2. сол жақ артқы электрконфоркасы ауыстырып қосқышының тұтқасы 3. оң жақ артқы электрконфоркасы ауыстырып қосқышының тұтқасы 4. оң жақ алдыңғы ауыстырып қосқышының тұтқасы 5. духовка термостатының тұтқасы 6. духовка функцияларын ауыстырып қосқышының тұтқасы 7. термостаттың дабылдық лампышасы 8. плитаның жұмыс қалпындағы дабылдық лампышасы
<ol style="list-style-type: none"> 1. ручка переключателя электроконфорки 2. ручка переключателя электроконфорки 3. ручка переключателя электроконфорки 4. ручка переключателя электроконфорки 5. ручка термостата духовки 6. ручка переключателя функций духовки 7. сигнальная лампочка термостата 8. сигнальная лампочка рабочего состояния плиты 	<table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 50%;">левый</td> <td style="text-align: center; width: 50%;">передней</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">задней</td> <td style="text-align: center;">задней</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">правой</td> <td style="text-align: center;">передней</td> </tr> </table>	левый	передней	задней	задней	правой	передней			
левый	передней									
задней	задней									
правой	передней									
BEFORE FIRST USE	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА								
<ul style="list-style-type: none"> • Before using the oven should be removed from all packaging materials. The various parts and components processing package. Treat them in accordance with applicable regulations and national legislation. • Before using the stove (including stoves) and accessories clean. • After drying, the cleaned surface, turn the main switch and perform other actions in accordance with the instructions. • Note that there can not be cleaned and removed other parts of the plate than indicated in the treatment head. 	<ul style="list-style-type: none"> • Перед первым использованием необходимо удалить из плиты все упаковочные предметы. • Разные части и элементы упаковки подлежат утилизации в соответствии с действующими распоряжениями и национальными директивами. • Рекомендуется перед использованием очистить плиту и принадлежности. После осушки очищенных поверхностей включить главный выключатель и проверить функции в соответствии со следующими указаниями. • Предупреждение: не разрешается очищать и демонтировать другие части плиты, о которых не указано в главе «Очистка». 	<ul style="list-style-type: none"> • Бірінші пайдаланар алдында плитадан барлық орау заттарын алып тастау қажет. • Ораудың барлық бөлшектері мен элементтері қолданыстағы өкімдері мен ұлттық директиваларына сәйкес пайдаға асыруға жатады. • Пайдаланар алдында плита мен керек-жарақтарды тазарту ұсынылады. Тазартылған беттерін құрғатқаннан кейін бас қосқышын іске қосып, мына нұсқауларға сәйкес функцияларын тексеру керек. • Ескерту: «Тазарту» тарауында көрсетілмеген плитаның басқа бөліктерін тазалауға және бөлшектеруге рұқсат етілмейді. 								
OVEN	ДУХОВКА	ДУХОВКА								
<p>Before first use of the oven turn the control knob to the top and bottom heater position. Set the temperature selector to 250°C and leave the oven in operation with the door shut for 1 hour. Provide proper room ventilation.</p>	<p>Перед первым использованием ручку переключателя функций духовки установите в положение «Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами», ручку термостата</p>	<p>Бірінші пайдаланар алдында духовка функциялары ауыстырып қосқышының тұтқасын «духовканы жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтерімен статикалық қыздыру» қалпына орнатыңыз, духовка</p>								

<p>This process will remove any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment.</p>	<p>духовки установите на температуру 250°C, оставьте духовку с закрытой дверцей включенной в течение 1 часа, а затем тщательно проветрив помещение, устранив тем самым из духовки неприятный запах.</p>	<p>термостатының тұтқасын 250°C температурасына қойыңыз, есікшесі жабылған духовканы іске қосулы қалпында 1 сағат бойына қалдырыңыз, содан кейін жайды мұқият желдетіп, сонымен духовкадағы жағымсыз иісті кетіріңіз.</p>
<p>COOKING WITH THE APPLIANCE</p>	<p>ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ</p>	<p>ПЛИТАҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ</p>
<p>NOTICE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Solely adults may operate the appliance in accordance with these instructions. It is not allowed to leave small children without supervision in a room where the appliance is installed. • This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. • Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. • A electro cooker is an appliance whose operation requires supervision. • The baking plate in grooves can be loaded up to 3 kg as maximum. The gridiron with a pan or baking plate can be loaded up to 7 kg as maximum. • The baking plates and pans are not designed for a long-term storage of foodstuffs (longer than 48 hours). For longer storage, store the food in a convenient dish. 	<p>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Прибор могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрической плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!! • Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. • Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором. • Электрическая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации. • Вес противня с приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг. Вес противня с приготавливаемым блюдом, устанавливаемого на решётку, может быть максимально 7 кг. 	<p>ЕСКЕРТЕМІЗ!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плитаға тек үлкендер ғана қызмет көрсете алады! Газ плитасы орнатылған жайда балаларды қараусыз қалдыруға тыйым салынады!!! • Аспап төмен физикалық, сезінушілік немесе ақылы қабілеттері бар тұлғалармен (балаларды қоса алғанда) немесе оларда өмірлік тәжірибесі мен білімі болмаған жағдайда, егер олар бақылауда болмаса не қауіпсіздікке жауапты 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 максималды 3 кг, ал торға орнатылатынының салмағы 7 кг болуы мүмкін.
<p>USING THE HOT PLATE</p> <p>Control switch can be used to select one of six temperature settings from a minimum at position 1 to a maximum at position 6.</p>	<p>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ</p> <p>Управление нагревательным элементом электроварочной зоны выполняется с помощью переключателя, имеющего 6-ти ступенчатую регулировку мощности.</p> <p>Наибольшая мощность электроварочной зоны будет достигнута на ступени «6», наименьшая на ступени „1”</p>	<p>ПІСІРУ ПАНЕЛІН ПАЙДАЛАНУ</p> <p>Электрпісіру аумағының қыздырғыш элементтерін басқару қуаттың 6 сатылық реттегіші бар ауыстырып қосқыш арқылы орындалады.</p> <p>электрпісіру аумағының неғұрлым үлкен қуаты «6» деген сатыда, ең азы «1» деген сатыда қолжетімді болады.</p>
		

OVEN OPERATION	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ	ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ
<p>OVEN INSIDE</p> <p>Oven is fitted with three level side guides for inserting the grid.</p> <p>Inside the oven there is top and bottom heating element is placed under the oven bottom.</p>	<p>ДУХОВКА</p> <p>На верхней стенке духовки расположен верхний нагревательный элемент с нагревательным элементом гриля. Нижний нагревательный элемент расположен под дном духовки.</p>	<p>ДУХОВКА</p> <p>Духовканың жоғарғы қабырғасында грильдің қыздырғыш элементі бар жоғарғы қыздырғыш элементі орналасқан. Төменгі қыздырғыш элементі духовканың түбінің астында орналасқан.</p>
<p>OVEN OPERATION</p> <ul style="list-style-type: none"> The oven function mode is selected with the oven function knob. The knob can be turned in both directions. Operation temperature is set with the temperature selector, ranging from 50 - 250°C. Clockwise rotation of the selector sets higher temperature, and vice versa, anticlockwise swing reduces the temperature. 	<p>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> Ручку переключателя функций духовки, которую можно поворачивать влево и вправо, установите на требуемую функцию. Ручку термостата установите на требуемую температуру. Температура внутри духовки поддерживается термостатом на выбранной величине в диапазоне от 50 до 250°C. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения. 	<p>ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ</p> <ul style="list-style-type: none"> Оңға және солға бұрауға болатын духовка функциясының ауыстырып қосқыш тұтқасын талап етілетін функцияға орнатыңыз. Термостат тұтқасын талап етілетін температураға қойыңыз. Духовка ішінің температурасы таңдалған мөлшерде 50-ден 250°C-ға дейінгі диапазонда термостатпен қолдау көрсетіледі. Термостат тұтқасын тек оңға қарай, максималды температураға дейін және кері (орнатылған температура азаяды), нөлдік қалыпқа дейін бұрауға болады.
<p>Forcible overturning of the zero position will lead to the thermostat damage!</p>	<p>При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата !</p>	<p>Тұтқаны нөлдік қалыптан шығарып күштеп бұрау барысында термостаттың механикалық ақаулануы болуы мүмкін.</p>
<p>WARNING!</p> <p>Do not cover oven bottom with aluminum foil, place on bottom oven tray, baking pan, container, food or food products. Coverage causes local overheating of the bottom surface of the bottom of the furnace and the furnace can be irreparably damaged by this behavior.</p>	<p>ВНИМАНИЕ!</p> <p>Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, поставьте на дно духовки поддон, противень, еду или продукты питания. Покрытие вызывает локальный перегрев нижней поверхности в нижней части, что может привести к непоправимому ущербу.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!</p> <p>духовой шкафтың түбін қалайы фольгамен жаппаңыз, духовканың түбіне қаңылтыр таба, тағам немесе тамақ өнімдерін салыңыз. Бүркеу төменгі бөлігіндегі төменгі бетінің жергілікті асып қызуды туындатады, бұл түзелмейтін шығынға алып келуі мүмкін.</p>
<p>INSERTING OF GRID IN THE OVEN</p>	<p>УСТАНОВКА РЕШЕТКИ В ДУХОВКУ</p>	<p>ТОРДЫ ДУХОВКАҒА ОРНАТУ</p>
		

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 ерқайсысында 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.	Духовканы тек төменгі қыздырғыш элементімен қыздыру. Жылу табиғи конвекциямен беріледі. Термостатты 50 - 250°С диапазонындағы температураға орнатуға болады. Ұсыным. Осы функция кейбір астардың даярлануын аяқтау үшін төменнен неғұрлым жоғары температура талап етілген жағдайда қолданылады.
		
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 элементтерімен қыздыру. Жылу табиғи конвекциясымен 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.

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
80 – 100°C - Preservation	80 - 100°C - стерилизование	80 - 100°C - зарасыздандыру
130 -150°C - Stewing	130 - 150°C - тушение	130 - 150°C - бұқтыру
180 - 220°C - Baking of 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
<ul style="list-style-type: none"> It is necessary to try out a precise temperature value for every sort of food and the baking or roasting method. Before putting the food in, it is necessary to preheat the oven in some instances. If the selected temperature is not reached, the thermostat signal light is on. If the selected temperature is exceeded, the thermostat signal light goes out. Slide best the oven gridiron, on which a baking plate or pan is laid down, into the second groove from 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Точные температурные величины необходимо испытать для каждого типа блюд и способа приготовления. Перед приготовлением пищевых продуктов в некоторых случаях необходимо духовку сначала предварительно подогреть. Если температура еще недостаточная, светит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре лампочка погаснет. Решетку, на которой поставлен противень или утятница, поместить на второй уровень направляющих. Дверцы во время приготовления желателно не открывать, так нарушается тепловой режим духовки, продлевается время приготовления и блюдо может подгореть. 	<ul style="list-style-type: none"> Нақты температуралық өлшемдерін астың әр түріне және даярлау тәсіліне қатысты сынақтау қажет. Тағамдық өнімдерін даярлау алдында, кейбір жағдайларда духовканы алдын ала қыздыру қажет. Егер температурасы жеткіліксіз болса, термостаттың дабылдауыш лампышасы жанады. Жеткілікті температура барысында лампышасы – сөнеді. Қаңылтыр таба немесе үйрек етін салғыш қойылған торды бағыттауыштардың екінші деңгейіне салыңыз. Даярлау уақытында есікшелері ашылмағаны қаланады, себебі духовканың жылулық режимі бұзылады, даярлау уақыты ұзарады, және тағам күйіп кетуі мүмкін.
FOOD GRILLING <ul style="list-style-type: none"> Grilling with the oven door shut. The position of grid depends on the mass and the type food. As a general rule the grid should be placed in top level guide. 	БЛЮДА НА ГРИЛЕ <ul style="list-style-type: none"> Гриль работает с закрытыми дверцами духовки. Позиция размещения решетки зависит от типа и веса рлиготовляемого блюда. Решетка для гриля должна быть помещена на верхний уровень. 	ГРИЛЬДЕП АСТАР <ul style="list-style-type: none"> Гриль духовканың жабық есіктерімен жүргізіледі. Торды орнатластыру тұғыры даярланатын астың салмағы мен түріне қатысты болады. Грильге арналған тор жоғарғы деңгейге орнатылуы керек.
GRILLING MEAT ON A GRID <ul style="list-style-type: none"> Put the prepared food on a grid. Slide the grid into the side guides in such way that loose portion of the grid (with fewer cross bars) is 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 <ul style="list-style-type: none"> Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля. Решётку поместите 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 стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир. 	ГРИЛЬ <ul style="list-style-type: none"> 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.

<p>ATTENTION: When using a grill, the accessible parts (oven door, etc.) may become very hot, so make sure that children are well away at a safe distance from the oven.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут сильно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!</p>	<p>HAZAR AUDARYŇYZ! Грильде тағам даярлау барысында плитаның қолжетімді бөліктері (духовканың есікшесі және т.б.) шектен тыс қызып кетуі мүмкін! Балаларға плитаның жанында болуға рұқсат етпеңіз!</p>
<p>MAINTENANCE AND CLEANING OF THE COOKER</p>	<p>УХОД ЗА ПЛИТОЙ</p>	<p>ПЛИТАНЫҢ КҮТІМІ</p>
<p>Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set all knobs in off position. • The main curcuit - breaker placed before appliance must be in OFF position. • Wait until the range is cool. 	<p>В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> • все ручки переключателя электроконфорки, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение "ВЫКЛЮЧЕНО"; • отсоедините плиту от линии электросети; • подождите, пока плита остынет. 	<p>Қауіпсіздік мақсатында күтім жүргізу алдында мыналарды орындаңыз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • электрконфорка ауыстырып қосқыштарының барлық тұтқаларын, духовка мен термостат функциялары ауыстырып қосқыштарының тұтқаларын «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатыңыз. • плитаны электржеліден ажыратыңыз; • плита суығанша күте тұрыңыз.
		
<p>COOKER SURFACE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use a damp sponge with detergent for cleaning. • Fatty stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. • Never clean enamelled surfaces with abrasive means producing irremovable damage to the appliance surface. 	<p>ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо. • Жирные пятна уберите теплой водой со специальным чистящим средством для эмали. • Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали. 	<p>СЫРТҚЫ БЕТІН ТАЗАЛАУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плитаның бетін сулы шүберекпен немесе беттік-белсенді жуу құралы бар ысқышпен тазалаңыз. Содан кейін құрғатып сүртіңіз. • Майлы дақтарды эмальға арналған арнайы тазартқыш құралы қосылған жылы сумен кетіріңіз. • Ешқашан эмаль бетін бұзатын абразивті құралдарын қолданбаңыз.
<p>ELECTRIC HOT PLATES If possible avoid contact with water. Clean plates when are dryand time to time apply small quantity of vegetable oil.</p>	<p>ОЧИСТКА ЭЛЕКТРОКОНФОРК Избегайте попадания воды на электроконфорки. Очищайте конфорку без применения воды, время от времени можете использовать немного растительного жира.</p>	<p>ЭЛЕКТРКОНФОРКАЛАРДЫ ТАЗАЛАУ Электрконфоркаларға судың тиюін болдырмаңыз. Конфорканы суды қоспай тазалаңыз, уақыт өткен сайын сәл өсімдік майын қолдануға болады.</p>
<p>ATTENTION: Hotplate rims are made of stainless steel and might assume yellow colour with time, because of the temperature effect. This is a physical phenomenon, and it may be partly removed with the usual metal cleaning</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Ободки конфорок выполнены из нержавеющей стали, и из-за высокой температуры во время приготовления они могут пожелтеть. Это в пределах нормы.</p>	<p>HAZAR AUDARYŇYZ! Конфоркалардың жиегі тотықпайтын болаттан жасалған, даярлау кезінде жоғары температура салдарынан олар сарғаюы мүмкін. Бұл шектер нормасында.</p>

<p>agents. Aggressive cleaning accessories for dishes are not suitable for cleaning of rims, as they might cause scratches.</p>	<p>Пожелтевшие участки можно очистить обычными чистящими средствами для металла. Нельзя чистить ободки абразивными чистящими средствами для чистки посуды.</p>	<p>Сарғайған жерлерін металға арналған қалыпты тазартқыш құралдарымен тазалауға болады. Жиектерін ыдыс жууға арналған абразивті тазартқыш құралдарымен тазалауға болмайды.</p>
<p>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.</p>	<p>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 посудомоечную машину.</p>	<p>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.</p>
<p>WARNING! Do not cover oven bottom with aluminum foil, place on bottom oven tray, baking pan, container, food or food products. Coverage causes local overheating of the bottom surface of the bottom of the furnace and the furnace can be irreparably damaged by this behavior.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, поставьте на дно духовки поддон, противень, еду или продукты питания. Покрытие вызывает локальный перегрев нижней поверхности в нижней части, что может привести к непоправимому ущербу.</p>	<p>HAZAR AUDARЫҢЫЗ! духовой шкафтың түбін қалайы фольгамен жаппаңыз, духовканың түбіне қаңылтыр таба, тағам немесе тамақ өнімдерін салыңыз. Бүркеу төменгі бөлігіндегі төменгі бетінің жергілікті асып қызуды туындатады, бұл түзелмейтін шығынға алып келуі мүмкін.</p>

OVEN

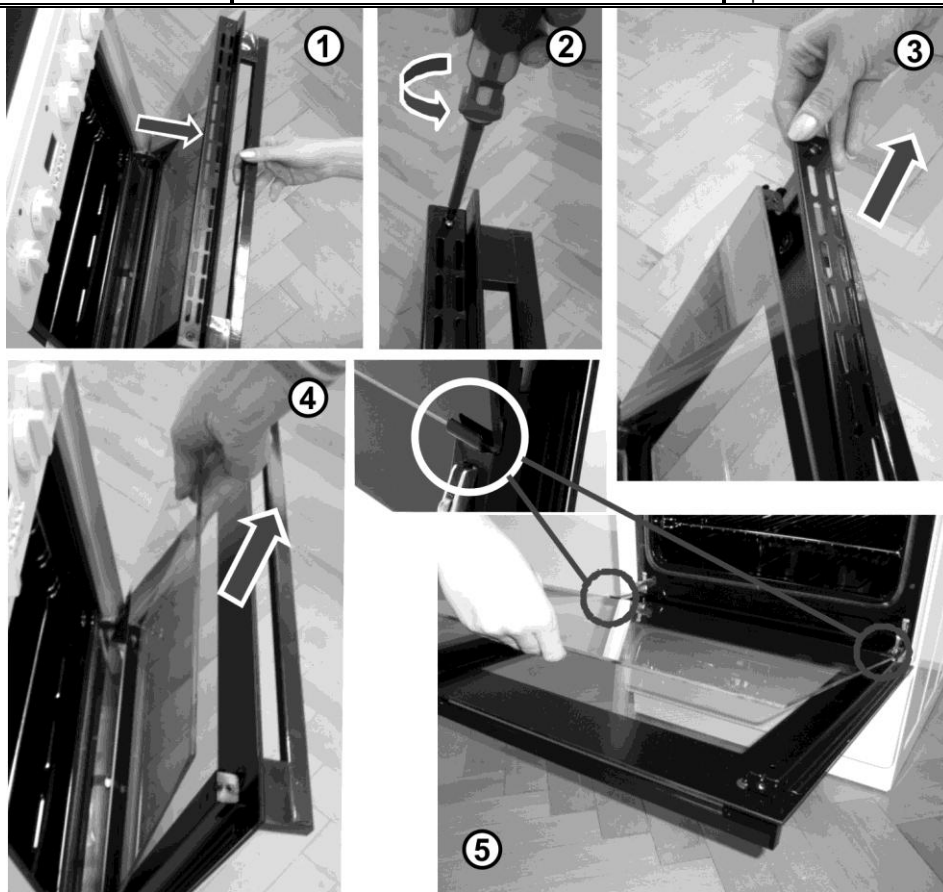
Procedure for cleaning of internal glass door.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Как очистить внутреннее стекло дверцы духовки.

ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ

духовка есікшесінің ішкі шынысын қалай тазалау керек

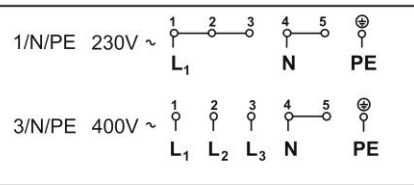
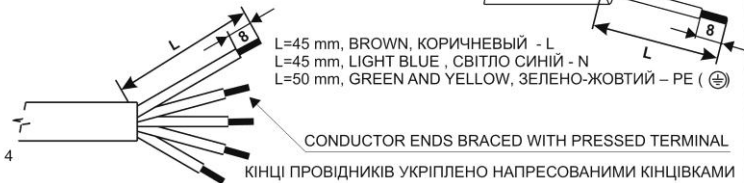


<p>CHANGE OF AN OVEN LAMP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set all the control knobs to "off" and disconnect the range from the mains • Unscrew the lamp glass cover in the oven by turning left • Unscrew the faulty bulb • Put and screw a new bulb in • Mount the bulb glass cover. 	<p>ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ</p> <p>При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение "ВЫКЛЮЧЕНО", • выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите, • снимите плафон с лампочки, выкрутив его влево, • выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую, • наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо, включите главный выключатель. 	<p>ДУХОВКАҒА ЖАРЫҚ ТҮСІРУ ЛАМПЫШАЛАРЫН АУЫСТЫРУ</p> <p>Лампышаны ауыстыру барысында мына тәртіпті ұстануды ұсынамыз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • басқару панеліндегі барлық тұтқалары «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатылғанын қадағалаңыз, • плитаға электрэнергиясын жеткізу желісіндегі бас сөндіргішті өшіріңіз, • лампышаны солға бұрап, плафонды шешіп алыңыз, • ақаулы лампышасын бұрап алыңыз да, жаңасын салыңыз; • плафонды оңға бұрап, лампышаға кигізіңіз, бас сөндіргішті іске қосыңыз.
<p>NOTE:</p> <p>For illumination it is necessary to use a bulb T 300°C, E14, 230 V, 25 W.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Glass cover 2. Lamp 3. Sleeve 4. Oven rear wall 	<p>ПРИМЕЧАНИЕ:</p> <p>Для освещения духовки применяется лампа T 300°, E14, 230 В, 25 Вт.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Плафон 2. Лампа 3. Патрон 4. Задняя стенка духовки 	<p>ЕСКЕРТПЕ:</p> <p>Духовкаға жарық түсіру үшін T 300°, E14, 230/240 В, 25 Вт лампышасы қолданылады.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Плафон 2. Лампыша 3. Патрон 4. Духовканың артқы қабырғасы

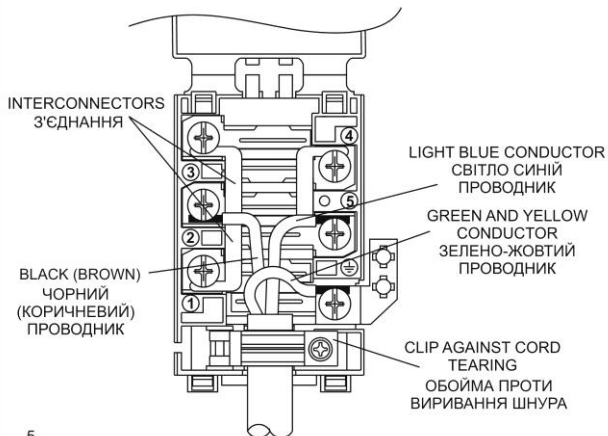
CLAIMS	РЕКЛАМАЦИЯ	РЕКЛАМАЦИЯ
<p>In case of any defects of the appliance during warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim at an authorised dealer or place of purchase and ensure that you are in possession of the Certificate of warranty. Beware that in the absence of duly completed Certificate of warranty your claim is null and void.</p>	<p>В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы приобрели плиту или в уполномоченную сервисную организацию, которая ввела её в эксплуатацию. При этом обязательно предъявите „Гарантийный талон“, заполненный надлежащим образом. Без „Гарантийного талона“ рекламация заводом-изготовителем не принимается.</p>	<p>Кепілдік мерзімі кезеңінде ақаулықтар туындаған жағдайда оларды өз бетіңізбен жоймаңыз, ол туралы Сіз плитаны сатып алған дүкенге немесе оны пайдалануға қосқан уәкілетті сервистік ұйымына хабарлаңыз. Осы орайда, тиісті түрде толтырылған «Кепілдік талонын» міндетті түрде көрсетіңіз. «Кепілдік талонсыз» рекламация зауыт-әзірлеушімен қабылданбайды.</p>
METHODS OF UTILISATION AND LIQUIDATION OF PACKAGES	СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ	ЫДЫСТАРДЫ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ
<p>Collection of packages at collecting places in your locality guarantees their recycling. Corrugated board, wrapping paper - sale to the collecting places - in garbage containers for collection paper Wooden parts - other utilisation - to the municipality destined place for refuse dumping Wrapping foil and bags - in garbage containers for plastic plastic parts</p>	<p>Гофрированный картон, оберточная бумага - продажа в утильсырьё, - в отходы макулатуры Деревянные подставки - в специальные контейнеры, - иное использование Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали - в контейнеры для пластмассы</p>	<p>Гофрирленген картон, орауыш қағазы - ескі-құсқы шикізатқа сату, - макулатура қалдықтарына. Ағаш тіреуіштері - арнайы контейнерлерге, - басқа да пайдалануға. Полиэтилен пакеттері, пластмасса тетіктері - пластмассаға арналған контейнерлерге</p>
LIQUIDATION OF AN APPLIANCE FOLLOWING ITS LIFE EXPIRATION	ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	ҚЫЗМЕТ ЕТУ МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН KEЙІН ПЛИТАНЫ ЖОЮ
		
<p>The appliance comprises valuable materials, which ought to be newly utilised. Sell the appliance to the collecting place or to the municipality destined place for refuse dumping. This appliance is marked in accordance with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment - WEEE. After expire of life time give the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.</p>	<p>Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/EG об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.</p>	<p>Осы аспап пайдаланудан шыққан электр және электрондық бұйымдары бар үндеу туралы 2002/96/EG Еуропалық Директивасына сәйкес таңбаланған (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Осы Директивамен қайталама ресурстарын пайдалануға бірыңғай еуропалық (EU) тұрғы орнатылған.</p>

INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	ЖИНАҚТАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛЫ
<p>CONNECTION OF THE RANGE TO THE ELECTRIC MAINS</p> <p>A device disconnecting the appliance from mains, whose off contacts of all poles are in a minimum distance of 3 mm, must be built in the stable electrical energy distribution before the appliance.</p> <p>There is the recommended three-phase connection of the range with the aid of an H05RR-1.5 type connecting cord (previously CGLG 5Cx1.5) whose ends are to be adjusted to figure 4.</p> <p>It is necessary to brace the conductor ends with pressed terminals against fraying.</p> <p>For single-phase connection use an H05RR-F3G-4 (previously GGLG3Cx4) type connecting cord and brace the conductor ends to figure 5.</p> <p>After bracing the conductor ends beneath the terminal board screw heads place a cord in the terminal board and secure it by a clip against tearing (figure 5). Eventually close the terminal board cover.</p>	<p>В постоянном распределителе перед плитой должно быть установлено оборудование для отключения плиты от эл.сети, где расстояние разъединенных контактов всех полюсов min. 3мм. Рекомендуемое подключение плиты - трехфазовое с помощью соединительного шнура типа H05RR-F5G-1,5 (раньше CGLG 5Cx1,5), концы которого необходимо обработать, как показано на рисунке.</p> <p>Концы проводников необходимо обработать и закрепить во избежание истираний. Для однофазового подключения необходимо использовать соединительный шнур типа H05RR-F3G-4 (раньше GGLG 3Cx4), концы проводников зафиксировать, как показано на рисунке 5. После укрепления коцов проводников уложите кабель в коробку клеммника и зафиксируйте (рис.5). Наконец, закройте крышку коробки клеммника.</p> <p>Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.</p>	<p>Плитаның алдындағы тұрақты таратқышта плитаны эл.желісінен ажыратуға арналған жабдық орнатылуы керек, ондағы барлық полюстерінің ажыратылған түйісулерінің арақашықтығы min. 3мм. Плитаның ұсынылатын іске қосуы – ұштарын суретте көрсетілгендей өңдеу қажет H05RR-F5G-1,5 (бұрын CGLG 5Cx1,5) үлгідегі жалғама шнуры арқылы ұшфазалық.</p> <p>Өткізгіштерінің ұштарын өңдеу және қажалуын болдырмау үшін бекіту қажет. Бір фазалық іске қосу үшін H05RR-F3G-4 (бұрын GGLG 3Cx4) үлгісіндегі жалғама шнурын пайдалану қажет, өткізгіштерінің ұштарын 5-суретте көрсетілгендей, бекіту керек. Өткізгіштер ұштарын бекіткеннен кейін кабельді клеммник қорабына төсеп бекіту қажет (5-сурет). Соңында, клеммник қорабының қапағын жабыңыз.</p> <p>Плитаны орнату Кепілдік талонында расталуы керек.</p>
<p>Solely an authorised, skilled person may install the range. The authorised person is obliged to set the range cooking plate in horizontal position, to connect it to the mains and to check up on its duty. Installation of the range must be confirmed in the certificate of warranty. The electric range is a heat consumer, the installation and location of which must correspond with local standards in force.</p>	<p>Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p> <p>Подключение, монтаж и ввод плиты в эксплуатацию должны быть выполнены квалифицированным специалистом уполномоченной сервисной организации.</p>	<p>Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек.</p> <p>Плитаны іске қосу, жинақтау және пайдалануға енгізу уәкілетті сервистік ұйымының білікті мамандарымен орындалуы керек.</p>
<p>For the range connection we advise using a connecting cable:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) 	<p>Для подключения плиты рекомендуем использовать питающий кабель:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) 	<p>Плитаны іске қосу үшін қоректенуші кабелін пайдалануды ұсынамыз:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мин. Cu 3 x 4 мм² - бірфазалық іске қосылу үшін (үлгісіне сәйкес 35 - 38 А сақтандырғышы) - мин. Cu 5 x 1,5 мм² - үшфазалық іске қосу үшін (3x16 А сақтандырғышы)

L=65 mm, BLACK, 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

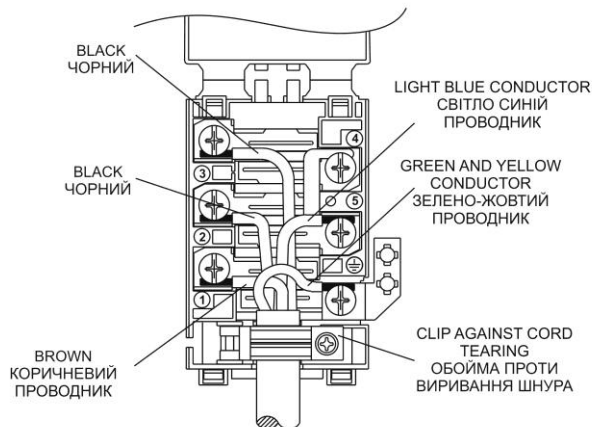


SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



5

THREE-PHASE CONNECTION / ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



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.

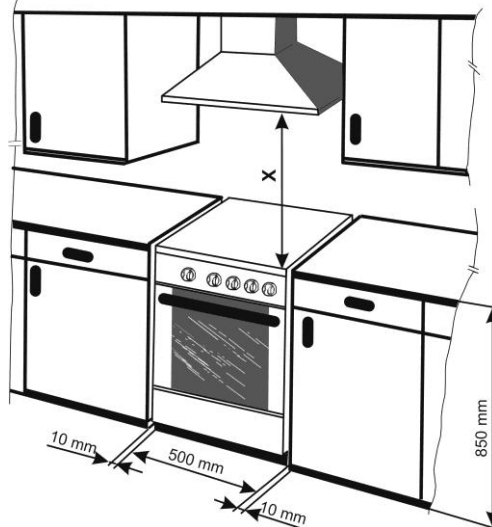
ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В случае демонтажирования и монтажа плиты кроме стандартного использования необходимо отключить плиту от эл.сети и обеспечить выключенное состояние.

МАЇЗЫДЫ ЕСКЕРТУ

Стандартты пайдаланудан басқа, плитаны бөлшектеу және жинақтау жағдайында плитаны эл.желісінен ажыратып, сөндірілген қалыпты қамтамасыз ету керек.

<p>In installation of the appliance, it is necessary to do in the light of its duty chiefly the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verification of the correctness of mains connection, • A check on the duty of heaters, control and governing elements, • Presentation to the client of all functions of the appliance and familiarisation with its service and maintenance. 	<p>При установке прибора необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеспечить контроль правильного подключения к эл.сети, • обеспечить контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов, • осуществить демонстрацию заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания. 	<p>Аспапты орнату барысында мыналар қажет:</p> <ul style="list-style-type: none"> • эл.желісіне дұрыс қосылуын бақылауды қамтамасыз ету, • қыздырғыш, басқару және реттеу элементтерінің функцияларын бақылауды қамтамасыз ету, • тапсырыс берушіге аспаптың барлық функцияларын көрсетуді және қызмет көрсету мен мазмұнына қатысты таныстыруды жүзеге асыру.
<p>NOTICE: The electric range is a Class I appliance according to the electric current injury prevention degree and must be interconnected with the mains protective conductor.</p>	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электргазовая плита является прибором I класса степени защиты перед травмами электрическим током и должна быть соединена с предохранительным кабелем электрической сети.</p>	<p>ЕСКЕРТУ: Электргаз плитасы электр тогының соғуынан жарақаттану алдындағы қорғау дәрежесінің I-классының аспабы болып табылады және электр желісінің сақтандырғыш кабелімен жалғануы керек.</p>
<p>LOCATION</p>	<p>МЕСТО УСТАНОВКИ ПЛИТЫ</p>	<p>ПЛИТАНЫ ОРНАТУ ОРНЫ</p>
<p>Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate and it should be installed in compliance with local standards and regulations.</p>	<p>Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.</p>	<p>Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек.</p>



<p>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.</p> <p>“X” - a minimum distance of 750 mm, further to the hood maker’s recommendation</p>	<p>Плита может быть установлена в ряд с кухонной мебелью. Электрическая плита предназначена для обычной среды. Плиту можно установить между шкафчиками с теплостойкостью 100°С, либо шкафчики следует покрыть теплоизолирующим материалом.</p> <p>Плита не должна устанавливаться на подставку.</p> <p>«X» - минимальное расстояние 750 мм, далее соответственно рекомендации производителя дымовывяжного устройства.</p>	<p>Плитаны ас үй жиһазымен қатар орнатуға болады. Электр плитасы қалыпты орта үшін арналған. Плитаны 100°С жылу тұрақтылығы бар шкафшалар арасына орнатуға болады немесе шкафшаларды жылуоқшаулағыш материалдарымен жабу керек.</p> <p>Плитаны тұғырыққа орнатуға болмайды.</p> <p>«X» -минималды арақашықтығы 750 мм, одан әрі түтінсорғыш құрылғысы өндірушісінің ұсыныстарына сәйкес.</p>
<p>Attention! If the Furniture doesn't possess thermal stability to 100C it is necessary to leave a gap on the parties not less than 2cm.</p>	<p>Внимание ! Если мебель не обладает термостойкостью до 100°С, необходимо оставить зазор по сторонам не менее 2 см.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер жиһаз 100°С-ға дейінгі термотқрақтылыққа иеленбесе, жандары бойынша 2 см кем емес саңылау қалдыру қажет.</p>
<p>LEVELING THE APPLIANCE</p>	<p>РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ</p>	<p>ПЛИТАНЫҢ БИІКТІГІН РЕТТЕУ</p>
<p>Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.</p>	<p>Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в комплект принадлежностей плиты.</p>	<p>Плитаны көлденең қалпына орнату немесе оны биіктігі бойынша реттеу плитаның керек-жарақтары жиынтығына кіретін 4 реттегіш бұрандасы көмегімен орындалады.</p>
<p>PROCEDURE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remove the range receptacle; • Tilt the cooker on one side; • Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side; • Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side; • Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the leveling screw with a hexagon wrench; • The procedure is less complicated if performed by using leveling screws. 	<p>ПРОЦЕСС:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты, • плиту наклоните на одну сторону, • закрутите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне, • плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом закрутите винты на другой стороне плиты, • плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытащен ящик для хранения принадлежностей плиты. 	<p>ПРОЦЕСС:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шығыңыз, • плитаны бір жағына еңкейтеңіз, • реттегіш бұрандаларын осы жағындағы белгіштің алдыңғы және артқы саңылауларына бұрап тастаңыз, • плитаны қарсы жағына еңкейтеңіз де, сол тәрізді түрде бұрандаларды плитаның екінші жағына бұрап тастаңыз, • плитаны орнына қойыңыз да, плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шыққан кеңістіктен бұрайтын аспап көмегімен оны көлденең қалпына реттеңіз.
<p>NOTE: Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.</p>	<p>ПРИМЕЧАНИЕ: Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.</p>	<p>ЕСКЕРТПЕ: Плитаны биіктігі бойынша реттеу міндетті талап болып табылмайды және тек қажетті жағдайда орындалады.</p>
<p>WARNING!! In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed.</p>	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Для предотвращения опрокидывания прибор необходимо закрепить с помощью специального крепежа, который прилагается в комплекте.</p>	<p>ЕСКЕРТПЕ Төңкерілуін болдырмау үшін аспапты жиынтыққа қоса берілетін арнайы тірек арқылы бекіту қажет.</p>

INSTALLATION:

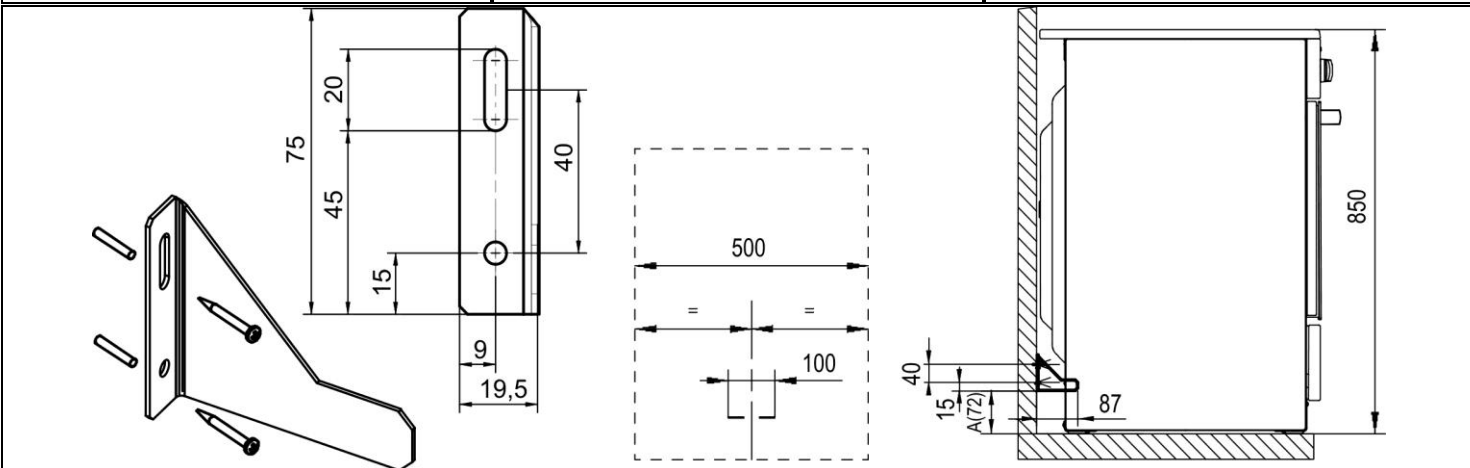
The stabilizing agent against overturning appliances - console - is as shown attached to the wall using dowels and screws. Subsequently, the appliance is placed against the wall so that the attached bracket inserted into the hole in the rear wall.

УСТАНОВКА:

Во избежание опрокидывания Прибор крепится к стене с помощью дюбелей и шурупов (как показано на рисунке).

ОРНАТУ:

Төңкерілуін болдырмау үшін аспап қабырғаға теспе және бұрандалы шеге көмегімен бекітіледі (суретте көрсетілгендей).

**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,
- Измерить расстояние "А" от пола,
- Установить настенный кронштейн, как показано на рисунке,
- Поставить плиту на место и проверить надежность ее установки,
- Установить второй винт кронштейна,
- Плита установлена.

ОРНАТУ РӘСІМІ:

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

NOTE:

The maker reserves the right of minor modifications in the instructions resulting from innovations or technological changes of the product.







ПРИМЕЧАНИЕ:

Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие изменения в ходе производства изделий.




НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Зауыт-өзірлеуші бұйымды өндіру барысында аздаған өзгерістерге құқығын өзіне қалдырады.

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ		
Electric Cooker	Электрическая плита	электр плитасы	ES 103 M	ES 233 M
Dimensions:	Размеры плиты:	Плитаның көлемі:		
Height / Depth / Weight	высота - ширина / глубина	биіктігі / ені / тереңдігі	850 / 500 / 605 мм	
Package dimensions: height/ width / depth	Размеры упаковки : Высота/ширина/ глубина	Ораудың көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	950 / 570 / 716 мм	
Cooking plate	Стол варочный	Пісіру үстелі		
Electric hot plates	Электроконфорка	Электрконфоркасы		
Left rear Ø 145 mm (kW)	Электроконфорка Ø145 мм [кВт]	Электрконфорка Ø145 мм [кВт]	1,0	1,0
Left front Ø 180 mm (kW)	Электроконфорка Ø180 мм [кВт]	Электрконфорка Ø180 мм [кВт]	1,5	2,0
Right rear Ø 180 mm (kW)	Электроконфорка Ø180 мм [кВт]	Электрконфорка Ø180 мм [кВт]	1,5	1,5
Right front Ø 145 mm (kW)	Электроконфорка Ø145 мм [кВт]	Электрконфорка Ø145 мм [кВт]	1,0	1,0
Oven	Духовка	Духовка		
Top heating (kW)	Верхний элемент [кВт]	Жоғарғы элемент [кВт]	0,75	0,75
Bottom heating element (kW)	Нижний элемент [кВт]	Төменгі элемент [кВт]	1,10	1,10
Grill heater (kW)	Элемент гриля [кВт]	ГРИЛЬ Элементі [кВт]		1,85
Oven light (W)	Освещение духовки [Вт]	Духовканы жарықтандыру [Вт]	25	
Min. / max temperature oven	Min. / max температура в духовке	Духовкадағы min. / max температурасы	50 / 250 °C	
Nominal power supply voltage	Присоединение к электрической сети	Электр желісіне қосылу	230 / 400 V ~, 50 Гц	
Total power of the appliance (kW)	Мощность электрических частей плиты [кВт]	Плитаның электр бөліктерінің номинальді қуаты [кВт]	6,90	7,40
Class of protection against moisture	Класс защиты от влаги	Ылғалдан қорғау класы	IP 20	
Class of protection against electric shock	Класс защиты от поражения током	Ток соғудан қорғау класы	I.	

INFORMATION TABLE	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТОК	АҚПАРАТТЫҚ ПАРАҒЫ		
Manufacturer	Изготовитель	Өзірлеуші		
Model	Модель	Моделі	ES 103 M	ES 233 M
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – Самая эффективная B C D E F G – Наименее эффективная	A – Ең тиімді B C D E F G – неғұрлым аз тиімді	B	B
Energy consumption 	Энергозатраты 	Энергошығындары 	0,94	0,94
Time to cook standard load	Среднее время приготовления	Даярлаудың орташа уақыты	54,9	54,9
Energy consumption  / 	Энергозатраты  / 	Энергошығындары  / 		
Time to cook standard load	Среднее время приготовления	Даярлаудың орташа уақыты		
Usable volume (litres)	Полезный объем духовки в литрах	Духовканың пайдалы көлемі литрдегі	49	49
Usable volume: SMALL	Объем духовки: МАЛЫЙ	Духовканың көлемі ШАҒЫН		
MEDIUM	СРЕДНИЙ	ОРТАША	←	←
LARGE	БОЛЬШОЙ	ҮЛКЕН		
Noise (dB)	Уровень шума (дБ)	Шудың деңгейі (дБ)		
Min. energy consumption (standby) (W)	Наименьшая затрата энергии	Энергияның неғұрлым аз шығыны		
The area of the largest baking sheet	Площадь глубокого противня	ТЕРЕҢ ҚАҢЫЛТЫР ТАБАНЫҢ АЛАҢЫ	1230	

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫҢ КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ	ES 103 M	ES 233 M
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	+	+
Console	Кронштейн	Кронштейн	+	+

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 

ACCESSORIES FOR ORDERING	АКСЕССУАРЫ (ЗАКАЗЫВАЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНО)	АКСЕССУАРЛАРЫ (ҚОСЫМША ТАПСЫРЫС БЕРІЛЕДІ)	
Cover - glass - white	Крышка – стекло - белое	Қақпағы – шыны – ақ	SAP 254207
Cover - glass - brown	Крышка – стекло - коричневое	Қақпағы – шыны - қоңыр	SAP 254222
Cover – lacquered - white	Крышка – Окрашенные - белое	Қақпағы – Боялған - ақ	SAP 254190
Cover – lacquered - brown	Крышка – Окрашенные - коричневое	Қақпағы – Боялған - қоңыр	SAP 254204

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

SAP 433805

