

gorenje

EAC

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

RU

BY

TJ

GB

ELECTRIC COOKER

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

KZ

ЭЛЕКТР ПЕШІ

EN	RU	BY	TJ	KZ
<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 газ пештерінің жаңа сериясынан бұйым сатып алдыңыз. Біздің бұйымымыз сізге жақсы, әрі сенімді қызмет еткенін қалаймыз. Сондықтан, пешті орнату, пайдалануға енгізу және қызмет көрсетер алдында осы «Нұсқаулықта» баяндалған ережелермен танысып, оларды сақтауды ұсынамыз.</p>
IMPORTANT INFORMATION	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ			ЖАЛПЫ ҰСЫНЫСТАР
<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 	<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. • 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 отапливания помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки. • О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации 			<ul style="list-style-type: none"> • Зауыттың техникалық ақпарат тақтайшада көрсетілген кернеу мәнінің қолданылатын электр желісіндегі кернеуге сәйкестігін тексеріңіз. • Пешті электр торабына электржалғаным сызбасына сәйкес қосу керек. • Пешті орнату, қосу, іске қолдану және жөндеуді тиісті Мемлекеттік қадағалау қызметінің рұқсаты (лицензиясы) бар уәкілетті сервистік ұйым ғана орындай алады. • Электр торабы желісіне, пештің алдына, пештің барлық электрқосылыс желілерін ажырату үшін айырып-қосқышты орнату қажет (бұдан әрі «басты ажыратқыш»), оның түйіспелерінің арасындағы ара қашықтық алшақ күйде кемінде 3 мм-ді құрайды. • Пеш тек қана тағамды жылумен өзірлеуге арналған. Пешті үй-жайды жылыту үшін пайдалануға жол берілмейді, бұл шамадан тыс жылу жүктемесі пеш қызметінің бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін. • Осы әрекеттерді жүзеге асырғаны туралы уәкілетті сервистік ұйымның маманы «Кепілдік талонында» тиісті жазбаларды енгізіп, оны қол қою және мөрмен растауға міндетті. Осы жазбалар болмаған жағдайда «Кепілдік талоны» жарамсыз деп танылады

switch must be off.

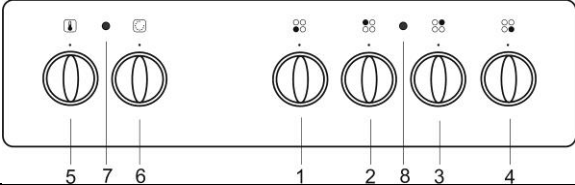
- We recommend you to turn once every two years to an authorised repair shop in order to check on the range function and to make a professional maintenance. Thus you prevent contingent troubles and prolong the range service life.
- When detecting a flaw on the appliance compartment, do not repair it 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 up to a high temperature. At pulling out of hot shelf the surfaces and objects coming into contact or being in a close distance can be damaged. Do not operate the appliance with pulled out shelf. The objects stored in the shelf can be hot, therefor it is not allowed to put 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 in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance

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.
- 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.
- Условия и сроки хранения: аппараты должны храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных

және кепілді жөндеу бойынша міндеттемелер алып тасталады.

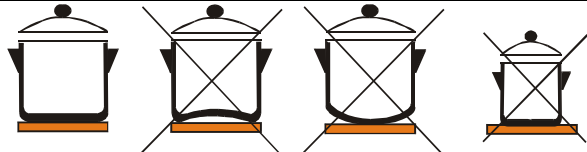
- Пешті іске қосатын уәкілетті сервистік ұйым оған бұдан әрі техникалық қызмет көрсетуге, қажет болған жағдайда кепілді мерзімде жөндеу жүргізуге тиісті.
- Сақтау сәресінің беті жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Ыстық сәрені шығарғанда тиетін немесе жақын беттер және заттар зақымдалуы мүмкін. 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 максимум 85%, соққы мен дірілді болдырмау керек) жабық жайда сақталуы керек, сақталу мерзімі шектелмеген (сақталу жағдайын ұстану барысында), қызмет ету мерзімі (егер тасымалдау, сақтау, орнату және техникалық қызмет көрсету бойынша ұйғарымдарын ұстанса) 10 жыл.

<p>shall not be made by children without supervision.</p> <ul style="list-style-type: none"> Life of the appliance: 10 years 	<p>условиях (во внешней среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон температур между -10° и 37° С, относительная влажность воздуха максимум 85%, толчки и вибрация должны быть исключены), срок хранения неограничен (при условии соблюдения условий хранения), срок службы (если придерживаться предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) 10 лет.</p>	
<p>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! Шынығыш пісіру панелі зақымдалса, шыныға сызат түссе немесе кертіліп қалғаны байқалса плитаны бірден электр торабынан ажыратып, уәкілетті сервистік ұйымға хабарласыңыз.</p>
<p>CONTROL PANEL</p>	<p>ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</p>	<p>БАСҚАРУ ПАНЕЛІ</p>
		
<ol style="list-style-type: none"> Left front hot plate control knob Left rear hot plate control knob Right rear hot plate control knob Right front hot plate control knob Temperature selector Oven function knob Thermostat function signal lamp Power on indicator 	<ol style="list-style-type: none"> Ручка переключателя левой передней электроконфорки Ручка переключателя левой задней электроконфорки Ручка переключателя правой задней электроконфорки Ручка переключателя правой передней электроконфорки Ручка термостата духовки Ручка переключателя функций духовки Лампочка сигнальная функций термостата Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты 	<ol style="list-style-type: none"> Сол жақ алдыңғы электрлі оттықты басқару тетігі Сол жақ артқы электрлі оттықты басқару тетігі Оң жақ артқы электрлі оттықты басқару тетігі Оң жақ алдыңғы электрлі оттықты басқару тетігі Температура таңдау тетігі Термостат функцияларының сигнал шамы “Тоққа қосұлы” индикаторы “Тоққа қосұлы” индикаторы

BEFORE FIRST USE	РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ	ЕҢ АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА
<ul style="list-style-type: none"> • Before using the appliance for the first time, remove protective and packing material from the cooker. • Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the standing regulations and national legislation. • Before first use we recommend clean the cooker and accessories. • After drying of cleaned surfaces switch on main switch and keep instructions below. • It is not allowed clean and disassemble parts which are not mentioned in paragraph cleaning. 	<ul style="list-style-type: none"> • Снимите с плиты упаковку. • Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы вторично, поэтому поступайте с ними в соответствии с рекомендациями данного "Руководства ...". • Плиту и её принадлежности. надо вымыть или очистить. • После сушки очищенные поверхности включить главный выключатель и держать инструкциям ниже. • Не допускается чистить и разбирать детали, которые не упомянуты в пункте очистки 	<ul style="list-style-type: none"> • Пештің орам материалын алыңыз. • Орам материалының түрлі бөліктері мен компоненттерін екінші қайтара пайдалануға болады, сондықтан осы «Нұсқаулыққа» сәйкес әрекет етіңіз. • Пештің және оның керек-жарақтарын жуу немесе тазалау қажет. • Құрылғыны ең алғаш пайдаланар алдында, пешті және оның керек-жарақтарын тазалау керек. • Тазалау тармағында аталмаған тетіктерді тазалауға және бөлектеп алуға болмайды.
<p>OVEN Before first use of the oven turn the control knob to the top and bottom heater position. Set the temperature selector to 250°C and leave the oven in operation with the door shut for 1 hour. Provide proper room ventilation. This process will remove any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment.</p>	<p>ДУХОВКА Ручку переключателя функций духовки установите в положение "Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами, ручку термостата духовки установите на температуру 250°C, оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 1 часа, выполнив данную операцию, а затем тщательно проветрив помещение, устранили тем самым из духовки запах от консервации.</p>	<p>ТҰМШАПЕШ Тұмшапешті ең алғаш қолданар алдында тұмшапештің функцияларын басқару тетігін «Үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтермен қыздыру» қалпына қойыңыз. Тұмшапеш температурасын таңдау тетігін 250°C градусқа қойып, есігін жауып 1 сағат қосып қойыңыз. Осы әрекетті орындап, соңынан үй-жайды мұқият желдете отырып, тұмшапештегі зауыттық қалдық иістерді жоясыз.</p>
<p>COOKING WITH THE APPLIANCE</p>	<p>ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ</p>	<p>ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНЫП ТАҒАМ ПІСІРУ</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. 	<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 найдутся 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 	<p>ЕСКЕРІМ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Құрылғыны тек ересектер ғана осы нұсқауларға сай іске қолдана алады. Электр плитасы орнатылған үй-жайда балаларды қараусыз қалдыруға болмайды. • Құрылғы дене, ақыл-ой дамуы кем, немесе сезімталдығы дамымаған тұлғаларға (соның ішінде балалар) немесе тәжірибесі мен білімі жоқ тұлғаларға арналмаған, тек олар қамқорлық астында болып, құрылғыға қызмет көрсетуге қатысты дайындықтан өткен және осы тұлғалардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлғаның қадағалауында болса ғана қолдана алады. • Құрылғымен ойнауға жол бермеу үшін балалар бақылауда болуға тиіс.

<ul style="list-style-type: none"> The baking plate in grooves can be loaded up to 3 kg as maximum. The gridiron with a pan or baking plate can be loaded up to 7 kg as maximum. The baking plates and pans are not designed for a long-term storage of foodstuffs (longer than 48 hours). For longer storage, store the food in a convenient dish. 	<p>постоянного внимания в период его эксплуатации.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 максимумом 7 кг. 	<ul style="list-style-type: none"> Электр пеші – пайдалану кезінде үнемі назарда ұстауды талап ететін құрал. Қаңылтыр табаның тұмшاپештің ойығы немесе ірге торларына қойылатын дайындалатын тағаммен бірге алғандағы ең көп салмағы 3 кг, торға орнатылған табаның, тағамымен қоса алғандағы салмағы ең көп дегенде 7 кг.
---	--	--

<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>СТОЛ ВАРОЧНЫЙ - ЭЛЕКТРОКОНФОРКА</p> <p>Управление нагревательным элементом электроварочной зоны выполняется с помощью переключателя, имеющего 6-ти ступенчатую регулировку мощности. Наибольшая мощность электроварочной зоны будет достигнута на ступени "6", наименьшая - на ступени "1".</p>	<p>ПЕШТІҢ ҮСТІН ҚОЛДАНУ</p> <p>Басқару тетігін алты температура параметрлерінің біреуін таңдау үшін қолдануға болады, ең аз қуат параметрі 1 қалпына қойғанда, ең көп қуат параметрі 6 қалпына қойғанда болады.</p>
--	---	--

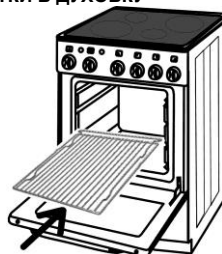


OVEN OPERATION	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ	ТҰМШАПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ
<p>OVEN INSIDE</p> <p>Oven is fitted with three level side guides for inserting the grid.</p> <p>Inside the oven there is top and bottom heating element is placed under the oven bottom.</p>	<p>ДУХОВКА</p> <p>На верхней стенке духовки расположены верхний нагревательный элемент с нагревательным элементом гриля. Нижний нагревательный элемент расположен под дном духовки.</p>	<p>ТҰМШАПЕШ</p> <p>Тұмшاپештің тор қоюға арналған, үш қатар сырғытпа жолдары бар. Тұмшاپештің ішінде үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бар, астығы элементі тұмшاپеш қуысының 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>ТҰМШАПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ</p> <ul style="list-style-type: none"> Тұмшاپеш функциясының режимін тұмшاپеш функциясының тетігімен таңдауға болады. Тетікті оңға және солға қарай бұрауға болады. Жұмыс температурасы температура тетігінің көмегімен 50-ден 250°C градус аралығында орнатылады. Температура тетігін сағат тілінің бағытымен бұрағанда ең үлкен температура мәні орнайды, керісінше бұраған кезде температура төмендейді.
<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>Тетікті күштеп нөлден асыра бұрау, термостаттың механикалық зақымдалуына себеп болуы мүмкін!</p>

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.

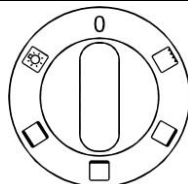
HAZAR AUDAРЫҢЫЗ!

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.

**OVEN
FUNCTIONS AND APPLICATIONS**

**ОПИСАНИЕ
ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ**

**ТҰМШАПЕШ ФУНКЦИЯЛАРЫНЫҢ
СИПАТТАМАСЫ**



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

Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя




Тұмшәпеш жарығы ауыстырып қосқыштың барлық келесі қалыптарында қосулы болады.



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

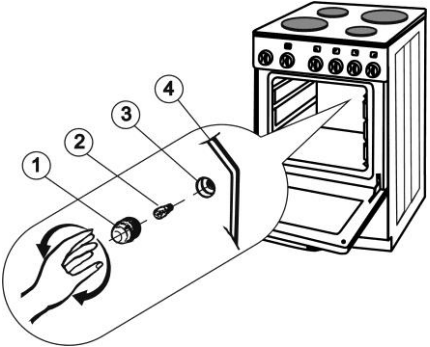
Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°С.

Тұмшәпешті жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерімен статикалық қыздыру. Термостатты 50 - 250°С диапазонындағы температураға қоюға 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.	Тұмшапешті тек астыңғы қыздырғыш элементпен қыздыру. Температура тетігін 50 - 250°С диапазонындағы температураға қоюға болады. Ұсыныс. Бұл функция астыңғы жағынан қатты қыздырып пісіруді қажет ететін тағамдарды әзірлеу үшін 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.	Тұмшапешті үстіңгі қыздырғыш элементпен ғана қыздыру. Температура тетігін 50 - 250°С аралығындағы температураға қоюға болады. Ұсыныс: Бұл функция үстіңгі жағынан қатты қыздырып пісіруді қажет ететін тағамдарды әзірлеу үшін қолданылады. (қытырлақ етіп пісіру үшін).
		
Grilling by infrared radiation. The temperature selector is set to the maximum position.	Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру.	Тағамды грильде инфрақызыл сәулемен дайындау. Температура тетігі ең үлкен температураға қойылады.
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.	Төменде кейбір дәстүрлі тағамдарды пісіруге қатысты температуралар берілген.
50 – 70°С - Drying	50 - 70°С - сушение	50 - 70°С – Келтіру
130 -150°С - Stewing	130 - 150°С - тушение	130 - 150°С – Бұқтыру
150 – 170°С - Preservation	150 - 170°С - стерилизование	150 - 170°С – Зарарсыздандыру
180 - 220°С– Baking of risen dough	180 - 220°С - выпечка изделий из теста	180 - 220°С – Қамырдан бұйымдар пісіру
220 - 250°С - Meat roasting	220 - 250°С - приготовление мяса	220 - 250°С – Ет қуыру
<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 	<ul style="list-style-type: none"> Точные температурные величины необходимо испытать для каждого типа блюд и способа приготовления. Перед вкладыванием пищевых продуктов, необходимо в некоторых случаях духовку сначала предварительно подогреть. Если температура еще недостаточная, светит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре погаснет. 	<ul style="list-style-type: none"> Дәл температуралық шаманы тағамның әр түріне және дайындау тәсіліне қарай қолданып көру қажет. Тағам салар алдында, кей жағдайларда тұмшапешті алдын ала қыздырып алу керек. Егер температура әлі де жеткіліксіз болса, термостаттың сигнал шамы жанады. Қажетті температурадан асқан кезде термостаттың сигнал

<p>goes out.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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"> Решетку, на которой поставлен противень или утятница, засунуть на средний фальц духовки. Дверки в течение печения желательнее 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. 	<p>шамы сөнөді.</p> <ul style="list-style-type: none"> Пісіру табағы немесе табасы қойылған тұмшәпеш торын, тұмшәпештің астыңғы жағынан санағанда екінші қатарына салыңыз. Пісіру кезінде тұмшәпеш есігін мүмкіндігінше ашпаңыз. Себебі, тұмшәпештің температуралық режимі бұзылып, пісіру уақыты ұзарады және әзірленетін тағам күйіп кетуі мүмкін.
<p>FOOD GRILLING</p> <ul style="list-style-type: none"> Grilling with the oven door shut. The position of grid depends on the mass and the type food. As a general rule the grid should be placed in top level guide. 	<p>БЛЮДА НА ГРИЛЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Гриль проводится с закрытыми дверками духовки. Позиция размещения решетки зависит на общем весе и виде сырья. Решетку с сырьем для гриля поместим чем выше. 	<p>ГРИЛЬДЕГІ ТАҒАМДАР</p> <ul style="list-style-type: none"> Гриль жасау үшін тұмшәпештің есігі жабық болуға тиіс. Торды орналастыру қалпы тағамның салмағы мен түріне байланысты болады. Торды әдетте жоғарырақ орналастыруды ұсынамыз.
<p>GRILLING MEAT ON A GRID</p> <ul style="list-style-type: none"> Put the prepared food on a grid. Slide the grid into the side guides in such way that loose portion of the grid (with fewer cross bars) is turned towards you. Slide a shallow baking pan filled with water one level below the grid to catch the dripping gravy from the grid. 	<p>ГРИЛЬ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир. 	<p>ЕТТЕН ГРИЛЬ ЖАСАУ</p> <ul style="list-style-type: none"> Дайындалған тағамдарды гриль торына салыңыз. Тордың бостау бөлігі алдыңғы жағында болатындай етіп, тұмшәпештің сырғытпа жолдарына салыңыз. Тордың астына су толтырылған таяз пісірме табақты тағам қуыру барысында грильден ағатын майды жинау үшін қойыңыз.
<p>ATTENTION: When using a grill, the accessible parts (oven door, etc.) may become very hot, so make sure that children are well away at a safe distance from the oven.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Грильді қолданған кезде тұмшәпештің керек-жарақтары (тұмшәпештің есігі және т.с.с.) шамадан тыс қызуы мүмкін. Сондықтан балаларды тұмшәпештен алыс ұстаңыз.</p>
<p>MAINTENANCE AND CLEANING OF THE COOKER</p>	<p>УХОД ЗА ПЛИТОЙ</p>	<p>ПЕШТІ ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ</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 circuit - 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>Күтім көрсету немесе тазалау барысында мына нұсқауларды орындаңыз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тетіктердің барлығын “сөндірулі” қалпына қойыңыз. • Құрылғының негізгі айырып-қосқышын “СӨНДІРУЛІ” қалпына қойыңыз. • Құрылғы салқындағанша күтіңіз.
<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 и других применённых материалов. 	<p>ПЕШТИҢ СЫРТҚЫ БЕТТЕРІ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тазалау үшін дымқыл жөкені және жуғыш затты пайдаланыңыз. • Майлы дақтарды эмаль қаптамаға арналған арнайы жуғыш затпен, жылы сумен тазалаңыз. • Эмаль қаптаманы ешқашан құрылғының бетіне ешпес дақ қалдыратын түрлі құралдармен тазаламаңыз.
<p>ELECTRIC HOT PLATES</p> <p>If possible avoid contact with water. Clean plates when are dryand time to time apply small quantity of vegetable oil.</p>	<p>ОЧИСТКА ЭЛЕКТРОКОНФРОК</p> <p>Защищайте электроконфорки от попадания на неё воды. Очищайте конфорку без применения воды, а иногда можете нанести на неё тонкий слой растительного жира.</p>	<p>ЭЛЕКТРЛІ ОТТЫҚТАРДЫ ТАЗАЛАУ</p> <p>Мүмкін болса су тигізуден сақтаңыз. Оттықтарды құрғақ қалпында тазалаңыз, ара-тұра аздаған көкөніс майын қолданыңыз.</p>
<p>ATTENTION:</p> <p>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 agents.</p> <p>Aggressive cleaning accessories for dishes are not suitable for cleaning of rims, as they might cause scratches.</p>	<p>ВНИМАНИЕ!</p> <p>Ободки конфорок выполнены из нержавеющей стали и из-за высокой температуры во время приготовления могут пожелтеть. Это в пределах нормы.</p> <p>Пожелтевшие участкиможно очистить обычными чистящими средствами дляметалла.Нельзя чистить ободки агрессивными чистящими средствамидля чистки посуды, так как они повреждают их.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:</p> <p>Оттықтардың жиектері тоттанбайтын болаттан жасалған және уақыт өте келе тағам әзірлеу кезіндегі жоғары температурадан сарғаюы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай, сондықтан, сарғайған бөліктерді металл бұйымдарға арналған қарапайым құралдармен тазалауға болады. Оттықтың жиектерін ыдысқа арналған күшті әсерлі тазалау құралдарымен тазалауға болмайды, себебі сызат түсіп қалуы мүмкін.</p>
<p>OVEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the oven walls with a damp sponge with detergent. If there are baked ends on the wall, use a special detergent for enamel. Following cleaning, carefully dry up the oven. • Clean the oven only when cold. • Never use abrasive means scratching the enamelled surface. • Wash the oven appurtenances with a sponge and detergent or employ the dish wash machine (gridiron, pan, etc.) or use suitable detergent to remove rough 	<p>ОЧИСТКА ДУХОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки эмали, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите. • Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов. • Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить 	<p>ТҮМШАПЕШ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тұмшاپеш қабырғаларының бетін жуғыш құрал сіңірілген дымқыл жекемен тазалаңыз. Қатып жабысып қалған қоқыстарды эмаль қаптамаға арналған арнайы жуғыш затпен тазалаңыз. Тұмшاپешті тазалап болғаннан кейін мұқият құрғатыңыз. • Тұмшاپешті салқын тұрған кезінде ғана тазалаңыз. • Эмаль қаптамаға сызат түсіруі мүмкін түрлі тазалау құралдарын ешқашан пайдаланбаңыз. • Тұмшاپештің керек-жарақтарын (тор, таба, т.с.с)

<p>impurities or burns as the case may be.</p>	<p>эмалированную поверхность.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моечную машину для посуды. 	<p>жуғыш зат пен жөкені қолданып тазалаңыз немесе қаты—күйіп жабысып қалған заттарды тиісті жуғыш заттарды қолданып тазалаңыз.</p>
<p>CHANGE OF AN OVEN LAMP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set all the control knobs to "off" and disconnect the range from the mains • Unscrew the lamp glass cover in the oven by turning left • Unscrew the faulty bulb • Put and screw a new bulb in • Mount the bulb glass cover. 	<p>ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ</p> <p>При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение "ВЫКЛЮЧЕНО", • выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите, • снимите плафон с лампочки, выкрутив его влево, • выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую, • наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо, включите главный выключатель. 	<p>ТҰМШАПЕШТІҢ ШАМЫН АУЫСТЫРУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Басқару тетіктерінің барлығын «сөндірулі» қалпына қойыңыз және құрылғыны тоқтан ажыратыңыз • Тұмшапештің ішіндегі шамның қақпағын солға бұрап ағытып алыңыз • Ақауы бар шамды ағытып алыңыз • Жаңа шамды салыңыз да, бұраңыз • Шамның қақпағын бұрап салыңыз.
<p>NOTE:</p> <p>For illumination it is necessary to use a bulb T 300°C, E14, 230 - 240 V, 25 W.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - Glass cover 2 - Lamp 3 - Sleeve 4 - Oven rear wall 	<p>ПРИМЕЧАНИЕ:</p> <p>Для освещения духовки применяется лампа Т 300°, Е14, 230/240 В, 25 Вт.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Плафон 2. Лампа 3. Патрон 4. Задняя стенка духовки 	<p>ЕСКЕРІМ:</p> <p>Тұмшапешті жарықтандыру үшін Т 300°, Е14, 230 - 240 В, 25 Вт шамдары қолданылады.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шамның қақпағы 2. Шам 3. Патрон 4. Тұмшапештің артқы қабырғасы
		

OVEN

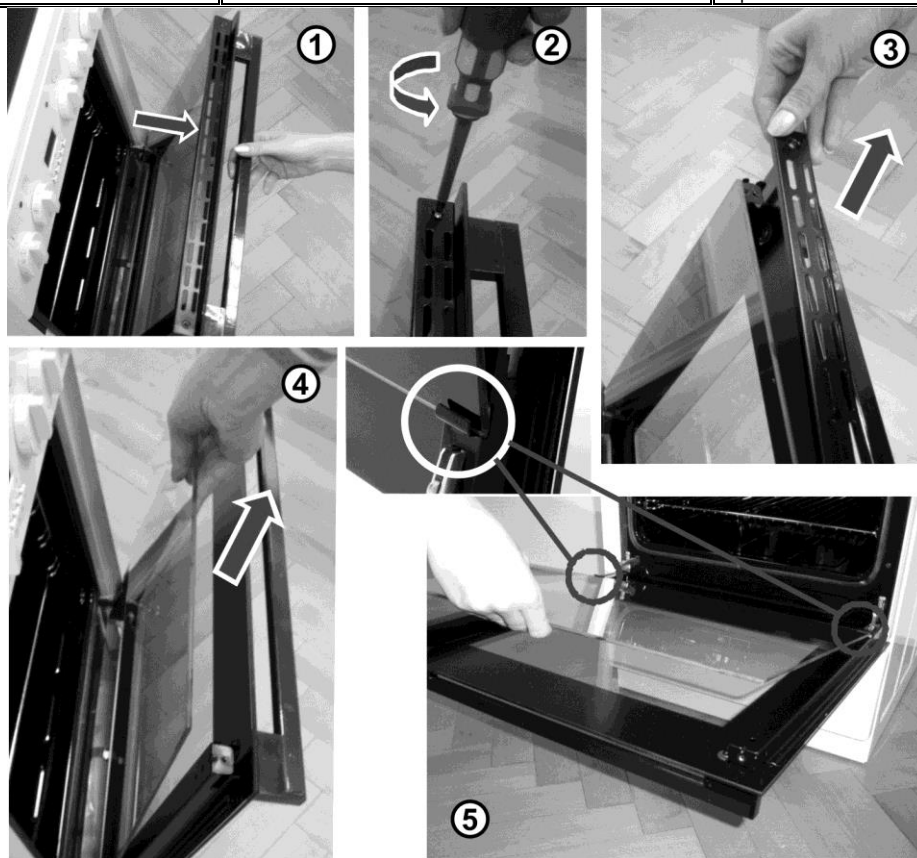
Procedure for cleaning of internal glass door.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Как очистить внутреннее стекло двери духовки.

ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ

духовка есікшесінің ішкі шынысын қалай тазалау керек.



CLAIMS	РЕКЛАМАЦИЯ	ШАҒЫМ
<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 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.</p>	<p>Кепілді мерзім кезінде ақаулар туындаса, оны өзіңіз түзетуге әрекет етпеңіз. Сатып алған дүкенге немесе уәкілетті дилерге шағым бойынша хабарлаңыз. Тиісті түрде толтырылған «Кепілдік талонын» көрсетіңіз. Тиісті түрде толтырылған «Кепілдік талонынсыз» наразылық шағым жарамсыз болып есептеледі.</p>
METHODS OF UTILISATION AND LIQUIDATION OF PACKAGES	СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ	ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ҚОЛДАНУ ЖӘНЕ ҚОҒЫСҚА ТАСТАУ
<p>Collection of packages at collecting places in your locality guarantees their recycling. Corrugated board, wrapping paper - sale to the collecting places - in garbage containers for collection paper Wooden parts - other utilisation - to the municipality destined place for refuse dumping Wrapping foil and bags - in garbage containers for plastic plastic parts</p>	<p>Гофрированный картон, обёрточная бумага - продажа в утильсырьё, - в отходы макулатуры Деревянные подставки - в специальные контейнеры, - иное использование Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали - в контейнеры для пластмассы</p>	<p>Орам материалдарын жергілікті жердегі қоқыс жинауға арналған тиісті орындарға тапсырсаңыз, қайта өңдеуден өткізіледі. Қатырма қағаз, орауыш қағаз -қабылдайтын орындарға сатыңыз - қағаз жинауға арналған жерлерге тапсырыңыз Ағаш тұғырықтар – басқа мақсатта қолданылады - жергілікті жердегі арнайы орындарға тапсырылады - Полиэтилен қалта, пластмасса тетіктер</p>
LIQUIDATION OF AN APPLIANCE FOLLOWING ITS LIFE EXPIRATION	ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНҒЫС МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН KEЙІН JOY
		
<p>The appliance comprises valuable materials, which ought to be newly utilised. Sell the appliance to the collecting place or to the municipality destined place for refuse dumping. This appliance is marked in accordance with Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment - WEEE. After expire of life time give the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.</p>	<p>Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.</p>	<p>Бұл құрылғы қайтадан пайдалануға жарамды маңызды материалдардан тұрады. Бұл құрылғыны қайта өңделетін қалдықтарды жинайтын арнайы орындарға сатыңыз. Бұл құрылғы пайдаланудан шыққан электр және электронды бұйымдарды қолдану туралы Еуропалық Директиваға 2012/19/EU сәйкес таңбаланған – WEEE (waste electrical and electronic equipment). Қолданыс мерзімі аяқталған құрылғыны қалдық электр және электроника құрылғыларын жинайтын орынға тапсырыңыз.</p>

INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	ОРНАТУ ЖӘНЕ ПАРАМЕТРЛЕРІН БАПТАУҒА ҚАТЫСТЫ НҰСҚАУЛАР
<p>CONNECTION OF THE RANGE TO THE ELECTRIC MAINS</p> <p>A device disconnecting the appliance from mains, whose off contacts of all poles are in a minimum distance of 3 mm, must be built in the stable electrical energy distribution before the appliance.</p> <p>There is the recommended three-phase connection of the range with the aid of an H05RR-1.5 type connecting cord (previously CGLG 5Cx1.5) whose ends are to be adjusted to figure 4.</p> <p>It is necessary to brace the conductor ends with pressed terminals against fraying.</p> <p>For single-phase connection use an H05RR-F3G-4 (previously GGLG3Cx4) type connecting cord and brace the conductor ends to figure 5.</p> <p>After bracing the conductor ends beneath the terminal board screw heads place a cord in the terminal board and secure it by a clip against tearing (figure 5). Eventually close the terminal board cover.</p>	<p>Установку необходимо провести соответственно действительным нормативам и требованиям.</p> <p>Установку плиты должен проводить квалифицированный персонал., который должен установить плиту так, чтобы варочная плита находилась в горизонтальном положении, подключить к газовой и электрической сети и переконтролировать функции. Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.</p> <p>В постоянном распределителе перед плитой должно быть установлено оборудование для отключения плиты от эл.сети, где расстояние разъединенных контактов всех полюсов мин. 3мм. Рекомендуемое подключение плиты - трехфазовое с помощью сетевого проводника тип H05RR-F5G-1,5 (раньше CGLG 5Cx1,5), концы которого обработать соответственно рисунка.</p> <p>Концы проводников необходимо зафиксировать против расстрелки запресованными окончаниями. Для однофазового подключения использовать питающий кабель тип H05RR-F3G-4 (раньше GGLG 3Cx4), концы проводников зафиксировать соответственно рис.5. После укрепления коцов проводников под головки болтов в клеммнике, вложить кабель в коробку клеммника и обеспечить против выдергивания клипсой (рис.5). Наконеч закрыть крышку коробки клеммника.</p> <p>Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.</p>	<p>ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЭЛЕКТРОҒЫНА ҚОСУ</p> <p>Тұрақты айырғышта құрылғы алдында барлық полюстердің ажыратылған түйіспелерінің ара қашықтығы кемінде 3 мм болатын плитаны электр торабынан ажыратуға арналған жабдық орнатылуы тиіс. Құрылғыны үш фазалы H05RR-F5G-1,5 (бұрын CGLG 5Cx1,5) түріндегі қосылым сымының көмегімен, ұштарын 4-ші суретте көрсетілгендей реттеп жалғаңыз.</p> <p>Өткізгіштің ұшын сығымдалған ұштармен бекіту керек.</p> <p>Бір фазалы қосылым үшін H05RR-F3G-4 (бұрын GGLG3Cx4) түріндегі қорек сымын пайдалану керек, өткізгіштердің ұшын 5-ші суретке сәйкес бекіту керек. Өткізгіштердің ұшын ағытпадағы бұрандама басының астына бекіткеннен кейін сымды ағытпаның қорабына салып, жұлынып қалмас үшін қапсырмамен бекіту керек (5-ші сурет). Ағытпаның қорабының қаппағын жабыңыз.</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>Құрылғыны уәкілетті, білікті маман ғана орнатуға тиіс. Уәкілетті маман пештің үстін көлденең қалыпта ұстап тұрып тоқ көзіне жалғауға және оның жұмысын тексеруге тиіс. Орнату ауқымы кепілдік талонында көрсетілген ауқымдарға сай келуге тиіс.</p> <p>Электр құрылғысы қуат тұтынатын құрылғы болғандықтан, оны орнату және қоятын орын, жергілікті қолданыстағы стандартқа сай келуге тиіс.</p>

For the range connection we advise using a connecting cable:

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

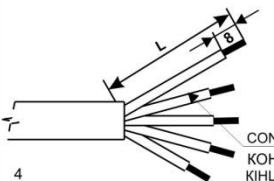
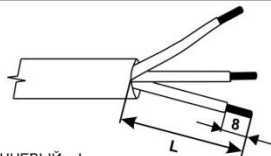
Для подключения плиты рекомендуем использовать питающий кабель:

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

Құрылғыны қосу үшін мына қорек сымдарын пайдалануды ұсынамыз:

- мин. Cu 3 x 4 мм² - бір фазалы қосылым үшін (түріне сәйкес 35-38 А сақтандырғышы)
- мин. Cu 5 x 1,5 мм² - үш фазалы қосылым үшін (3x16 А сақтандырғышы)

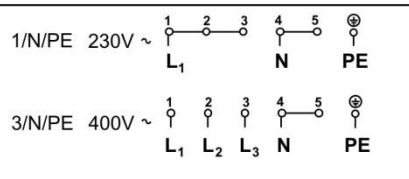
- L=65 mm, BLACK , ЧЕРНЫЙ, ЧОРНИЙ, ҚАРА - L3
- L=45 mm, BLACK , ЧЕРНЫЙ, ЧОРНИЙ, ҚАРА - L2
- L=45 mm, LIGHT BLUE, СВЕТЛО-СИНИЙ, СВІТЛО СИНИЙ - N
- АШЫҚ КӨК - N
- L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖЕЛТЫЙ – PE (⊕)
- ЗЕЛЕНО-ЖОВТИЙ, САРЫ-ЖАСЫЛ - PE (⊕)
- L=25 mm, BROWN, КОРИЧНЕВЫЙ, КОРИЧНЕВИЙ-, ҚОҢЫР L1



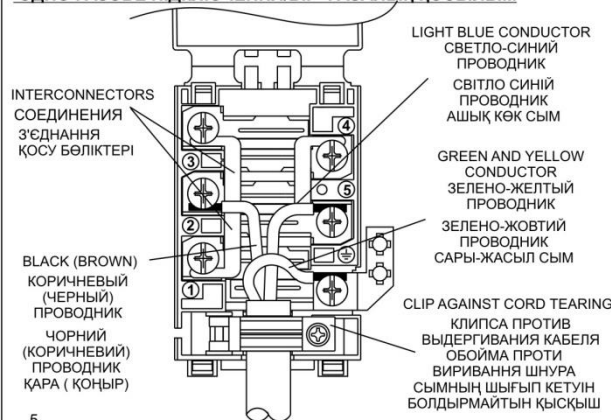
- L=45 mm, BROWN, КОРИЧНЕВЫЙ - L
- КОРИЧНЕВИЙ, ҚОҢЫР - L
- L=45 mm, LIGHT BLUE , СВЕТЛО-СИНИЙ - N
- СВІТЛО СИНИЙ, АШЫҚ КӨК - N
- L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖЕЛТЫЙ – PE (⊕)
- ЗЕЛЕНО-ЖОВТИЙ, САРЫ-ЖАСЫЛ – PE (⊕)

CONDUCTOR ENDS BRACED WITH PRESSED TERMINAL

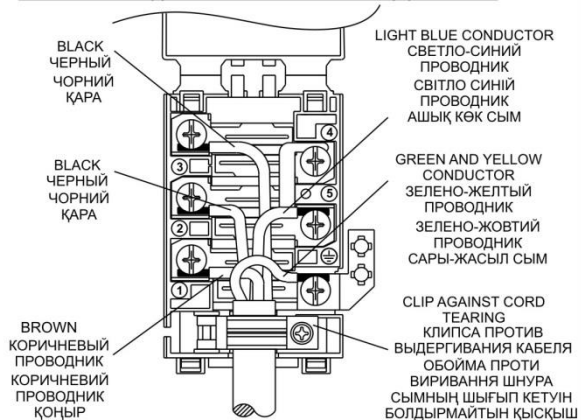
КОНЦЫ ПРОВОДНИКОВ, ЗАФИКСИРОВАННЫЕ ЗАПРЕССОВАННЫМ ОКОНЧАНИЕМ
КІНЦІ ПРОВОДНИКІВ УКРІПЛЕНО НАПРЕССОВАНИМИ КІНЦІВКАМИ
ҚЫСЫЛҒАН СОҢЫМЕН БЕКІТІЛГЕН СИМДАРДЫҢ СОҢДАРЫ

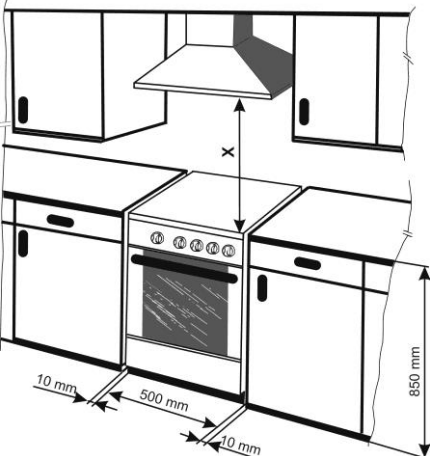


SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ
ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ/БІР ФАЗАЛЫҚ ҚОСЫЛЫМ

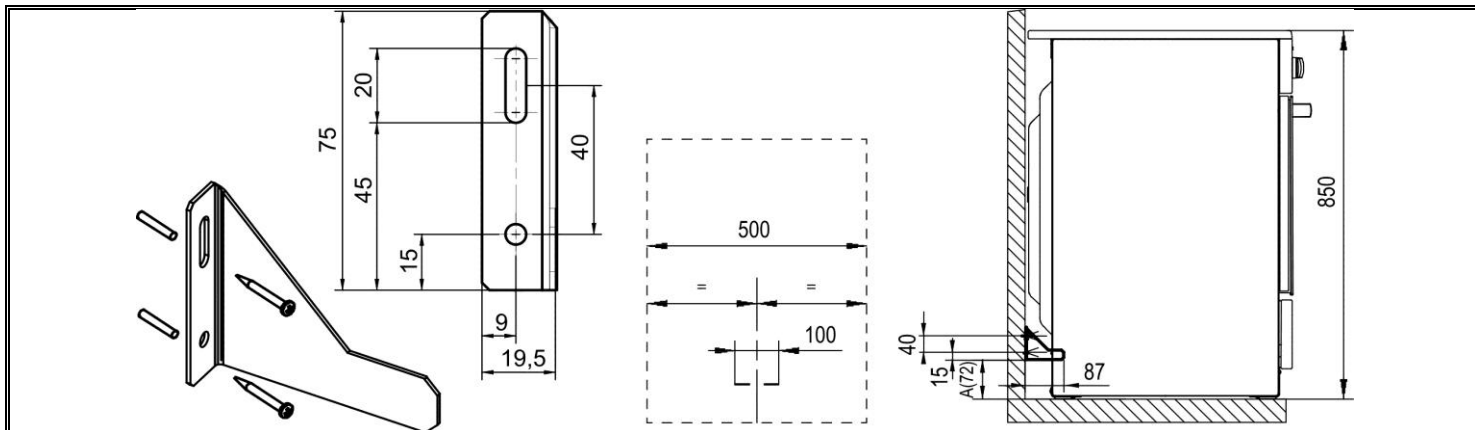


THREE-PHASE CONNECTION / ТРЕХФАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ
ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ/ҮШ ФАЗАЛЫҚ ҚОСЫЛЫМ



<p>IMPORTANT NOTICE</p> <p>At any electric range disassembly or assembly besides its current use it is necessary to disconnect the appliance from mains and to keep it out of service.</p>	<p>ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <p>В случае демонтажа и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от эл.сети и обеспечить выключенное состояние.</p>	<p>МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУ</p> <p>Құрылғыны стандартты пайдаланудан басқа кездері құрастыру және бөлшектеу жұмыстарын орнату үшін құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.</p>
<p>In installation of the appliance, it is necessary to do in the light of its duty chiefly the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verification of the correctness of mains connection, • A check on the duty of heaters, control and governing elements, • Presentation to the client of all functions of the appliance and familiarisation with its service and maintenance. 	<p>При установке прибора необходимо провести следующие действия относительно функции прибора :</p> <ul style="list-style-type: none"> • контроль правильного подключения к эл.сети • контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов • демонстрация заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания 	<p>Құрылғыны орнату кезінде оның функцияларына қарай мына әрекеттерді орындау керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • электр торабына дұрыс қосуды қадағалау • қыздыру, басқару және баптау элементтерінің функцияларын бақылау • тапсырыс берушіге құралдың барлық функцияларын көрсетіп, қызмет көрсету және күтіп ұстау жолдарымен таныстыру
<p>NOTICE:</p> <p>The electric range is a Class I appliance according to the electric current injury prevention degree and must be interconnected with the mains protective conductor.</p>	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</p> <p>Электрогазовая плита является прибором I класса степени защиты перед травмами электрическим током и должен быть соединен с предохранительным кабелем электрической сети.</p>	<p>ЕСКЕРТУ:</p> <p>Бұл электр тоғынан жарақат алудан қорғау деңгейінің I-ші сыныбына жататын құрылғы болып табылады және электр торабының сақтандырғыш сымымен қосылуға тиіс.</p>
<p>LOCATION</p>	<p>МЕСТО УСТАНОВКИ ПЛИТЫ</p>	<p>ОРНАТУ ОРНЫ</p>
		

<p>“X” - a minimum distance of 650 mm, further to the hood maker’s recommendation</p>	<p>«X» - минимальное расстояние 750 мм, далее соответственно рекомендации производителя дымовывяжного устройства.</p>	<p>«X» – түтін тартпа құрылғысын өндірушінің ұсыныстарына сай ең аз ара қашықтық 650 мм.</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>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° С или шкафчики следует покрыть тепло изолирующим материалом. Плиту нельзя устанавливать на повышение.</p>	<p>Бұл ас үйде қолдануға арналған құрылғы. Құрылғыны ас үйдегі кез келген сай келетін орынға орнатуға болады. Құрылғыны кез келген қызуға төзімді еденге (қорғаныш тағаны) орнатуға болады. Құрылғыны 100 С градус қызуға төзімді ас үй қаптамаларының ортасына орнатуға немесе бұндай қаптамаларды қызуға төзімді материалмен қаптауға болады. Құрылғыны тұғырға орнатуға болмайды.</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 100С необходимо оставлять зазор по сторонам не менее 2см.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Если мебель не обладает термостойкостью до 100С необходимо оставлять зазор по сторонам не менее 2см.</p>
<p>LEVELING THE APPLIANCE</p>	<p>РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ</p>	<p>ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ БИІКТІГІН БАПТАУ</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 состав принадлежности плиты.</p>	<p>Пештің үстін құрылғымен бірге жеткізілетін 4 баптау бұрандасының көмегімен көлденең қалыпта дұрыс орнату керек.</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 принадлежности 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 принадлежности плиты. 	<p>ҮРДІС:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Құрылғының керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алыңыз, • Пешті бір жаққа қарай еңкейтеіңіз; • Пластик бұрандаларды астыңғы иінтемірдің алдыңғы жағындағы және бүйір жағындағы саңылауларға салыңыз; • Құрылғының деңгейін керек-жарақтар жәшігінен алынған бұрандамен немесе алты қырлы кілтпен бұрап реттеңіз; • Бұл әрекетті биіктікті реттеу бұрандаларын қолданғанда оңайырақ жүзеге асыруға болады.
<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>ЕСКЕРІМ: Құрылғының биіктігі мен көлденең орналасу реті дұрыс болса, биіктікті реттеу бұрандалары қажет емес.</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)
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.
- Измерьте расстояние "А" от пола
- Установите настенный кронштейн, как показано (один винт в центре прорези)
- Поставить плиту на место и проверить надежность ее установки.
- Установите второй винт кронштейна
- Плита установлена

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.

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 инновации в ходе производства изделий.







ЕСКЕРІМ:

Өндіруші өнімге қатысты инновациялық және технологиялық өзгерістерге байланысты нұсқаулыққа аздаған өзгеріс енгізуі мүмкін.

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ	E 52102 A0
Grid	Решётка (шт.)	Тор	+
Fat pan	Противень глубокий (шт.)	Шуңғыл таба	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	Пісіру науасы	
Adjustable feet	Регулировка высоты плиты	Өзгермелі тіректер	+

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	
Electric Cooker	Электрическая плита	Электр пеші	E 52102 A0
Dimensions:	Размеры плиты:	Өлшемдері:	
Height / Depth / Weight (mm)	высота - ширина / глубина (мм)	Биіктігі / Тереңдігі / Ені (мм)	850 / 500 / 605
Cooking plate	Стол варочный	Пештің үсті	
Electric hot plates	Электроконфорка	Электрлі оттықтары	
Left rear Ø 145 mm (kW)	Электроконфорка Ø145 мм [кВт]	Артқы сол жақ Ø145 мм [кВт]	1,0
Left front Ø 180 mm (kW)	Электроконфорка Ø180 мм [кВт]	Алдыңғы сол жақ Ø180 мм [кВт]	1,5
Right rear Ø 180 mm (kW)	Электроконфорка Ø180 мм [кВт]	Артқы оң жақ Ø180 мм [кВт]	1,5
Right front Ø 145 mm (kW)	Электроконфорка Ø145 мм [кВт]	Алдыңғы оң жақ Ø145 мм [кВт]	1,0
Oven	Духовка	Тұмшاپеш	
Top heating (kW)	Верхний элемент [кВт]	Үстіңгі қыздырғыш элемент [кВт]	0,75
Bottom heating element (kW)	Нижний элемент [кВт]	Астыңғы қыздырғыш элемент [кВт]	1,10
Grill heater (kW)	Элемент гриля [кВт]	Гриль қыздырғышы [кВт]	1,85
Oven fan (W)	Двигатель вентилятора [Вт]	Тұмшاپештің желдеткіші [Вт]	
Oven light (W)	Освещение духовки [Вт]	Тұмшاپештің жарықтамасы [Вт]	25
Min. / max temperature oven	Миню / мкс. температура в духовке	Тұмшاپештегі мин./макс температура	50 / 250 °C
Nominal power supply voltage	Присоединение к электрической сети	Номинальды кернеу мәні	230 / 400 V ~
Total power of the appliance (kW)	Мощность электрических частей плиты [кВт]	Құрылғының жалпы электрлік жүктемесі [кВт]	6,9

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

EN	RU	BY	TJ	KZ	
INFORMATION TABLE	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТОК			АҚПАРАТ КЕСТЕСІ	
Manufacturer	Изготовитель			Өндіруші	
Model	Модель			Үлгі	E 52102 A0
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – Самой эффективной B C D E F G – Наименее эффективной			A – ең тиімді B C D E F G – тиімділігі ең аз	A
Energy consumption 	Затрата энергии 			Қуат шығыны 	0,78
Time to cook standard load	Час (хвил.)			Стандартты мөлшерде салынған тағамды пісіру уақыты	49,2
Energy consumption 	Затрата энергии 			Қуат шығыны 	
Time to cook standard load	Час (хвил.)			Стандартты мөлшерде салынған тағамды пісіру уақыты	
Usable volume (litres)	Полезный объем духовки в литрах			Пайдалы сыйымдылығы (литр)	49
Usable volume: SMALL	Объем духовки : МАЛЫЙ			Пайдалы сыйымдылығы: КІШІ	
MEDIUM	СЕРЕДНИЙ			ОРТАША	←
LARGE	БОЛЬШОЙ			ҮЛКЕН	
Noise (dB)	Пгромкость (дБ)			Шуыл (дБ)	
Min. energy consuption (standby) (W)	Наименьшее затрата энергии			Қуаттың ең аз шығыны (қуту режимі) (Вт)	
The area of the largest baking sheet	Площа наибольшего противень			Ең үлкен табаның ауданы	1230

SERIAL NUMBER X XX X XXXX X.....Year of production XX.....Week of the year X.....Purpose of usage of appliance XXXXX....Sequence of product in the week	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX X..... Год продукции XX..... Неделья и году X..... Использование пролукта XXXXX.... Очерёдность в неделья
---	--

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

SAP 323614

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

