

MORA



АИ01

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

GB

ELECTRIC COOKER

RU

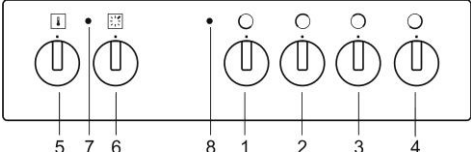
BY

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

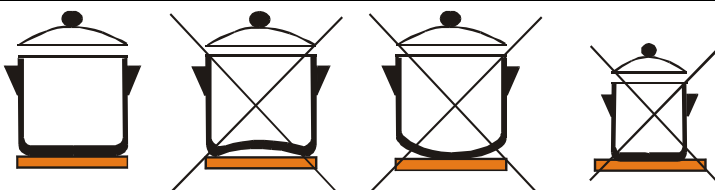
KZ

ЭЛЕКТР ПЛИТАСЫ

EN	RU	BY	KK
Dear customer, You have purchased a product of our new series of electric ranges. We wish that our product would do you a good turn. We recommend you to study these instructions and to operate this product according to instructions.	Уважаемый покупатель! Вы приобрели изделие из новой серии электрических плит. Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном "Руководстве ...", и соблюдать их.		Құрметті сатып алушы! Сіз бұйымды газ плиталарының жаңа сериясынан сатып алдыңыз. Біздің бұйымымыз Сізге жақсы және сенімді қызмет еткенін қалаймыз. Сондықтан плитаны жинақтау, пайдалануға енгізу және қызмет көрсету алдында осы «... құралда» баяндалған ережелермен танысуды және оларды ұстануды ұсынамыз.
IMPORTANT INFORMATION	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ		ЖАЛПЫ ҰСЫНЫМДАР
• Verify whether data on the nominal supply voltage, indicated on a type plate, agree with the voltage of your mains. • The range is coupled to mains according to the connection diagram . • Solely authorised persons may perform installations, repairs, adjustments, interventions into the appliance. • An omni - polar curcuit - breaker must be installed before the appliance, with a between - contact spacing of 3 mm or more. • The range must not be used for any other purpose than solely for thermal food preparation. In the case of using the appliance for another purpose there is a risk of malfunction due to its excessive heat load. The warranty does not apply to faults due to incorrect usage of a range. • Make sure connecting cords of other appliances can not come into contact with the cooking plate or other hot parts of the range • It is unallowable to put any combustible matters near the oven cooking plates, oven heaters or in the range compartment. • If the range is not in service, see that all of its 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,	• 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		• Зауыттық үлгі қалқаншада көрсетілген кернеу туралы деректері Сіздің электр желісі кернеуінің деректеріне сәйкес келетінін тексеріңіз. • Плита электр желісіне электр қосылу схемасына сәйкес қосылуы керек. • Плитаны жинақтау, іске қосу, пайдалануға енгізу және жөндеуді тек тиісті Мемлекеттік қадағалау қызметтерінің рұқсаты (лицензиясы) бар уәкілетті сервистік ұйым ғана орындай алады. • Осындай операцияларды жүргізу туралы уәкілетті сервистік ұйымының маманы міндетті түрде мөрі мен қолы қойылған растауы бар «Кепілдік талонына» тиісті жазбалар жазуы керек. Осындай жазбалардың болмаған жағдайында «Кепілдік талоны» жарамсыз болып саналады және кепілдік жөндеуі жөніндегі міндеттемелер алынып тасталынады. • Плитаны пайдалануға енгізетін уәкілетті сервистік ұйымы одан өрі оның техникалық қызмет көрсетуін жүргізуі жөне, қажет болған жағдайда, жөндеуді кепілдік кезеңде орындауы керек. • Плитаның алдындағы электр торабы желісіне, плитаның электржалғануының барлық желілерін сөндіру үшін, сөндіргіш құрылғы орнату қажет (бұдан өрі «бас сөндіргіші» ретінде), оның байланысулары арасындағы арақашықтығы алшақ тұрған жағдайында минимальді 3 мм. • Плита тек тағамды жылу даярлау үшін арналған. Плитаны жайды жылыту мақсатында пайдалануға рұқсат етілмейді, себебі бұл шектен тыс жылу жүктемесі болғандықтан плитаның функциясын бұзуға алып келуі мүмкін.

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. Life of the appliance: 10 years	плиту с целью отапливания помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки. Срок службы изделия :10 лет	Бұйымның қызмет ету мерзімі: 10 жыл.
ATTENTION: If the glass ceramic surface should brake or crack, do not use it. Disconnect the appliance and call Service immediately.	ВНИМАНИЕ! Если произойдёт повреждение стеклокерамической варочной панели, образуются трещины или посечка стекла, немедленно отключите плиту от электросети и обратитесь в уполномоченную сервисную организацию.	HA3AP AУДAPЫҢЫЗ! Егер шыныкерамикалық пісіру панелінің ақаулануы болса, жарықшақ немесе шынының қырқылуы пайда болса, плитаны дереу электржеліден ажыратыңыз да, уәкілетті сервистік ұйымына өтініш жасаңыз.
CONTROL PANEL	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	БАСҚАРУ ПАНЕЛІ
		
- Control knob of the left front cooking zone - Control knob of the left rear cooking zone - Control knob of the right rear cooking zone - Control knob of the right front cooking zone - Oven thermostat knob - Oven function knob - Thermostat function signal lamp "power on" control lamp	- Ручка переключателя левой передней электроварочной зоны - Ручка переключателя левой задней электроварочной зоны - Ручка переключателя правой задней электроварочной зоны - Ручка переключателя правой передней электроварочной зоны - Ручка термостата духовки - Ручка переключателя функций духовки - Лампочка сигнальная функций термостата - Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты	- Сол жақ алдыңғы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы - Сол жақ артқы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы - Оң жақ артқы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы - Оң жақ алдыңғы электрпісіру аймағы ауыстырып қосқышының тұтқасы - Духовка термостатының тұтқасы - Духовка функцияларын ауыстырып қосқышының тұтқасы - Термостаттың дабылдық лампышасы - Плитаның жұмыс қалпындағы дабылдық лампышасы

BEFORE FIRST USE	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА
- 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.	- Перед первым использованием плиты должны быть удалены все упаковочные материалы. Различные части и элементы упаковки подлежат утилизации в соответствии с действующими распоряжениями и национальными директивами. - Перед использованием очистите плиту и принадлежности. - После осушки очищенных поверхностей включите главный выключатель и проверьте функции в соответствии со следующими указаниями. Предупреждение: не разрешается очищать и демонтировать другие части плиты, о которых не указано в главе «Очистка».	- Бірінші пайдаланар алдында плитадан барлық орау заттарын алып тастау қажет. - Ораудың түрлі бөлшектері мен элементтері қолданыстағы өкімдері мен ұлттық директиваларына сәйкес пайдаға асыруға жатады. - Пайдаланар алдында плита мен керек-жарақтарды тазартыңыз. - Тазартылған беттерін құрғатқаннан кейін бас қосқышын іске қосып, мына нұсқауларға сәйкес функцияларын тексеру керек. Ескерту: «Тазарту» тарауында көрсетілмеген плитаның басқа бөліктерін тазалауға және бөлшектеруге рұқсат етілмейді.
OVEN Before first use of the oven turn the control knob to the top and bottom heater position. Set the temperature selector to 250°C and leave the oven in operation with the door shut for 1 hour. Provide proper room ventilation. This process will remove any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment.	ДУХОВКА Ручку переключателя функций духовки установите в положение "Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами», ручку термостата духовки установите на температуру 250°C, оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 1 часа, выполнив данную операцию, а затем тщательно проветрив помещение, устранив тем самым из духовки неприятный запах.	ДУХОВКА бірінші пайдаланар алдында духовка функциялары ауыстырып қосқышының тұтқасын «духовканы жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтерімен статикалық қыздыру» қалпына орнатыңыз, духовка термостатының тұтқасын 250°C температурасына қойыңыз, есікшесі жабылған духовканы іске қосулы қалпында 1 сағат бойына қалдырыңыз, содан кейін жайды мұқият желдетіп, сонымен духовкадағы жағымсыз иісті кетіріңіз.
COOKING WITH THE APPLIANCE	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ	ПЛИТАҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ
NOTICE: - Solely adults may operate the appliance in accordance with these instructions. It is not allowed to leave small children without supervision in a room where the appliance is installed. - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. - A electro cooker is an appliance whose operation requires supervision.	ПРЕДУПРЕЖДАЕМ! - Прибор могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрической плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!! - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. - Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором. - Электрическая плита - прибор, который требует	ЕСКЕРТЕМІЗ! - Аспаққа тек үлкендер ғана қызмет көрсете алады! Электр плитасы орнатылған жайда балаларды қараусыз қалдыруға тыйым салынады!!! - Аспап төмен физикалық, сезінушілік немесе ақылы қабілеттері бар тұлғалармен (балаларды қоса алғанда) немесе оларда өмірлік тәжірибесі мен білімі болмаған жағдайда, егер олар бақылауда болмаса не қауіпсіздікке жауапты тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулық алмаса, аспапты оларға пайдалануға болмайды. - Балалардың аспаппен ойнауын болдырмау үшін олар бақылауда болуы керек. - Электр плитасы – оны пайдалану кезеңінде тұрақты назар аударуды талап ететін аспап.

- 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.	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.	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.
USING THE HOT PLATE Control switch can be used to select one of six temperature settings from a minimum at position 1 to a maximum at position 6.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 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”.	ПІСІРУ ПАНЕЛІН ПАЙДАЛАНУ Электрпісіру аумағының қыздырғыш элементтерін басқару қуаттың 6 сатылық реттегіші бар ауыстырып қосқыш арқылы орындалады. электрпісіру аумағының неғұрлым үлкен қуаты «6» деген сатыда, ең азы – «1» деген сатыда қолжетімді болады.
GLASS CERAMIC HOB - Cooking zones standard has 6 step power regulation. At position “6” is maximum power, at position “1” minimum power. - Cooking zones are equipped with limiter that avoid its overheating. There are rest heat indicator for each zone at the front part of the hob. It shoes that cooking zone is hot. - For cooking use thick – based, flat pans which are specially designed for glas ceramic hobs and have a diameter at least equal to that of cooking zones. Never use utensils with concave or rounded base.	СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ - 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”. - Зоны приготовления оснащены ограничителем, что избежать ее перегрева. Индикатор остаточного тепла информирует о том, что поверхность еще горячая. - Для приготовления пищи используйте плоские кастрюли, специально предназначенные для стеклокерамических поверхностей и имеют одинаковый с конфоркой диаметр. Никогда не используйте посуду с вогнутыми или округлым основанием.	ШЫНЫКЕРАМИКАЛЫҚ БЕТІ - Электрпісіру аумағының қыздырғыш элементтерін басқару қуаттың 6 сатылық реттегіші бар ауыстырып қосқыш арқылы орындалады. - электрпісіру аумағының неғұрлым үлкен қуаты «6» деген сатыда, ең азы – «1» деген сатыда қолжетімді болады. - Зоны приготовления оснащены ограничителем, что избежать ее перегрева. Индикатор остаточного тепла информирует о том, что поверхность еще горячая. - Для приготовления пищи используйте плоские кастрюли, специально предназначенные для стеклокерамических поверхностей и имеют одинаковый с конфоркой диаметр. Никогда не используйте посуду с вогнутыми или округлым основанием.
		

BASIC RULES FOR USING OF GLASS CERAMIC HOBS

- Use the pots with flat base without impurities which could scratch glass ceramic hob.
- Pot base should have a diameter at least equal to that of cooking zones, in other case thermo – limiter of cooking zone will be operate.
- When cooking cover pots if possible.
- Do not use glass ceramic hob for room heating.
- Remove rest of meals from hob during cooking and final cleaning make when finish cooking. Sugar stains (jam, jelly,..) remove immediately by scraper. In other case permanent traces can appear.
- Metal glistening spots can appear when use aluminium utensils, removing such a spots is possible by repeating of cleaning process.
- Scratches on the hob can be caused by sand grain, abrasive cleaning powder or hard edges like diamond on the ring.
- Avoid touching hot pots to painted frame of the hob.
- Do not use cleaning utensils with abrasive surface. Also we do not recomend using of corosive cleaners like as oven cleaners nad spot removers.
- Avoild touching of hot pots of glass ceramic frame.

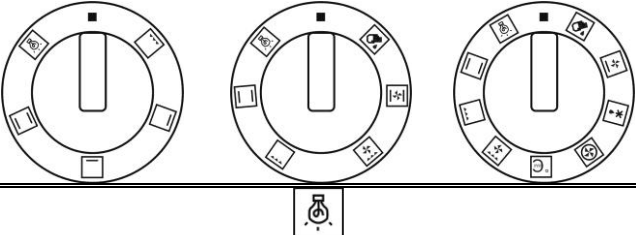
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ

- Нагревается только та часть поверхности панели, которая обозначена графически. Остальная часть поверхности остаётся относительно холодной и её можно использовать, если необходимо отставить кастрюлю с варочной зоны.
- Красное излучение от нагревательного элемента может под определённым углом зрения просвечивать через толщину плоскости панели в области обозначенной зоны.
- Не используйте варочную панель с иной целью, например, как рабочую поверхность кухонного стола.
- Стеклокерамическая панель не должна применяться для отопления помещения.
- Избегайте нагрева пустой эмалированной посуды, так как этим можно повредить панель, а при сдвиге посуды панель можно поцарапать.
- Непригодны для использования кастрюли с рифлёным дном или с заусенцами на дне, которыми можно панель поцарапать.
- Случайно поцарапать панель можно песком, попавшим на неё при чистке овощей, остатками чистящего средства, а также острыми гранями перстней.
- При приготовлении пищи нужно пользоваться посудой с ровным дном, диаметр которой не должен быть меньше, чем диаметр варочной зоны, чтобы не произошло срабатывание ограничителя температуры в результате перегрева варочной зоны.
- Варочную панель содержите сухой и чистой. При необходимости попавшие на варочную зону в момент приготовления куски пищи нужно удалить немедленно скребком из принадлежностей плиты, а окончательную очистку стеклокерамической панели выполнить сразу же, после окончания приготовления пищи.
- Попавшие на панель сахар, варенье, мармелад и т.п., необходимо очистить моментально, так как длительное воздействие остатков этих продуктов может нарушить структуру стеклокерамической панели.
- При приготовлении пищи посуда не должна касаться или устанавливаться на лакированную раму стеклокерамической панели.
- Используйте накопленное тепло электроварочной зоны, отключая её перед окончанием готовки.

ШЫНЫКЕРАМИКАЛЫҚ ПАНЕЛІ БАР ПЛИТАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Панель бетінің графикалық белгіленген бөлігі ғана қызады. Бетінің қалған бөлігі біршама суық болып қалады және оны, егер кастрюльді пісіру аумағында қалдыру қажет болса, пайдалануға болады.
- Қыздырғыш элементінен қызыл сәулелену көз көрудің анықталған бұрышында белгіленген аумақ саласында панель жазықтығының қалыңдығы арқылы жарық түсіреді.
- Пісіру панелін басқа мақсаттарда, мысалы, ас үстелінің жұмыс беті ретінде, пайдаланбаңыз.
- Шыныкерамикалық панелі жайды жылыту үшін қолданылмауы керек.
- Бос эмальденген ыдыстың қызуын болдырмаңыз, себебі онымен панеліңді ақауландырып аласыз, ал ыдысты жылжыту барысында панеліңді сызып алуға болады.
- Кедір-бұдырланған түбі бар немесе түбінде қырылғаны бар бетіне сызық түсіуі мүмкін кастрюльдері қолдану үшін жарамсыз.
- Панеліңді кездейсоқ көкөністерді тазарту барысында түсіп кеткен құммен, сондай-ақ сақинаның үшкір қырымен сызық түсіріп алуға болады.
- Тамақ даярлау барысында пісіру аумағы асыра қызып кету нәтижесінде температураны шектеуішінің іске қосылуын болдырмау үшін, диаметрі пісіру аумағының диаметрінен кіші, түбі тегіс ыдысты пайдалану керек.
- Пісіру панелін құрғақ және таза ұстаңыз. Қажет болған жағдайда даярлау сәтінде пісіру аумағына түсіп кеткен тамақ кесектерін плитаның керек-жарақтары құрамынан қырғышпен дереу алып тастау керек, шыныкерамикалық плитасының түпкілікті тазалауын тамақ даярлағаннан кейін бірден орындау керек.
- Панельге түсіп кеткен қант, тосап, мармеладты және т.б. дереу тазарту қажет, себебі осы өнімдер қалдықтарының ұзақ әсері шыныкерамикалық панелінің құрылымын бұзуы мүмкін.
- Тамақ даярлау барысында ыдыс

	При варке прикрывайте кастрюлю крышкой, а электрическую мощность электроварочной зоны регулируйте так, чтобы не нужно было сдвигать или снимать крышку.	шыныкерамикалық панелінің лактанған рамасына жанаспауы немесе орнатылмауы керек. - Электрпісіру аумағының жинақталған жылуын, оны даярлауды аяқтау алдында сөндіріп, пайдаланыңыз. - Пісіру барысында кастрюльді қақпақпен жабыңыз, ал электрпісіру аумағының электр қуатын қақпақты жылжитпайтын немесе ашпайтын етіп реттеңіз.
Producer bears no responsibility for defect of glasscermic hob caused by using of improper cooking utensils or by improper manipulation.	Завод-изготовитель не несёт ответственность за дефекты стеклокерамической панели, которые возникли в результате неправильных манипуляций или при применении не рекомендованной для использования посуды.	Зауыт-әзірлеуші дұрыс емес әрекет ету нәтижесінде немесе пайдалану үшін ұсынылмаған ыдысты пайдалану барысында туындаған шыныкерамикалық панелінің ақаулықтары үшін жауапкершілікті алып жүрмейді.
OVEN OPERATION	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ	ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ
OVEN INSIDE Oven is fitted with three level side guides for inserting the grid. Inside the oven there is top and bottom heating element is placed under the oven bottom. At the back part of oven there are air distributor and oven fan.	ДУХОВКА На верхней стенке духовки расположены верхний нагревательный элемент с нагревательным элементом гриля. Нижний нагревательный элемент расположен под дном духовки. Круговой нагревательный элемент и вентилятор расположены на задней стенке духовки за распределительным кожухом.	ДУХОВКА Духовканың жоғарғы қабырғасында грильдің қыздырғыш элементі бар жоғарғы қыздырғыш элементі орналасқан. Төменгі қыздырғыш элементі духовканың түбінің астында орналасқан. Айналма қыздырғыш элементі және желдеткіші духовканың артқы қабырғасында таратқыш бүркенішінің ар жағында орналасқан.
OVEN OPERATION - The oven function mode is selected with the oven function knob. The knob can be turned in both directions. - Operation temperature is set with the temperature selector, ranging from 50 - 250°C. Clockwise rotation of the selector sets higher temperature, and vice versa, anticlockwise swing reduces the temperature.	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ - Ручку переключателя функций духовки, которую можно поворачивать влево и вправо, установите на требуемую функцию. Ручку термостата установите на требуемую температуру. - Температура внутри духовки поддерживается термостатом на выбранной величине в диапазоне от 50 до 250°C. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения.	ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ - Оңға және солға бұрауға болатын духовка функциясының ауыстырып қосқыш тұтқасын талап етілетін функцияға орнатыңыз. Термостат тұтқасын талап етілетін температураға қойыңыз. - Духовка ішінің температурасы таңдалған мөлшерде 50-ден 250°C-ға дейінгі диапазонда термостатпен қолдау көрсетіледі. Термостат тұтқасын тек оңға қарай, максимальді температураға дейін және кері (орнатылған температура азаяды), нөлдік қалыпқа дейін бұрауға болады.
Forcible overturning of the zero position will lead to the thermostat damage!	При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата !	Тұтқаны нөлдік қалыптан шығарып күштеп бұрау барысында термостаттың механикалық ақаулануы болуы мүмкін.

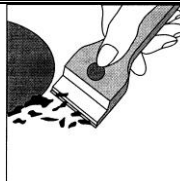
WARNING! Do not cover oven bottom with aluminum foil, place on bottom oven tray, baking pan, container, food or food products. Coverage causes local overheating of the bottom surface of the bottom of the furnace and the furnace can be irreparably damaged by this behavior.	ВНИМАНИЕ! Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, поставьте на дно духовки поддон, противень, еду или продукты питания. Покрытие вызывает локальный перегрев нижней поверхности в нижней части, что может привести к непоправимому ущербу.	HAZAR AUDAHYŲYZ! 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.
INSERTING OF GRID IN THE OVEN	УСТАНОВКА РЕШЕТКИ В ДУХОВКУ	ТОРДЫ ДУХОВКАҒА ОРНАТУ
		
OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS	ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ	ДУХОВКАНЫҢ ФУНКЦИЯЛАРЫН СИПАТТАУ
		
Oven illumination being on in setting up all the oven functions.	Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя.	Духовканы жарықтандыру ауыстырып қосқыштың мына қалыптарының әрқайсысында іске қосылған.
		
Static oven heat by means of the top and bottom heaters. The thermostat can be set to a temperature within 50 – 250° C.	Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°С.	Духовканың жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерімен статикалық қыздыру. Термостатты 50 - 250°С диапазонындағы температураға орнатуға болады.

		
Top heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50 – 250°C. Tip: This function is used for baking which requires high temperature from above (crusting).	Нагрев духовки только верхним нагревательным элементом. Тепло передается естественной конвекцией. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.	Духовканы тек жоғарғы қыздырғыш элементімен қыздыру. Жылу табиғи конвенциямен беріледі. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.
		
Oven is heat only by bottom heating element. Distribution of heat by convection, thermostat can be set to a temperature within 50 - 250 °C. Recommendation: The function is suitable for finishing of food that need higher temperature from the bottom.	Обогрев духовки только с помощью нижнего нагревательного элемента. Тепло передается естественной конвекцией, термостат можно наставить на температуру в пределах 50 – 250 °C. Рекомендация: Данная функция удобна для завершения печения блюд, которые требуют высокую температуру внизу.	Духовканың тек төменгі қыздырғышы арқылы жылыту. Жылу табиғи конвенциямен беріледі. Термостатты шамамен 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады. Ұсыным: Осы режим жоғары температураны төменнен талап ететін тағамды пісіруін аяқтау үшін ыңғайлы.
		
Grilling by infrared radiation. The temperature selector is set to the maximum position.	Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру.	Инфрақызыл сәулеленуді пайдаланумен грильде тамақ даярлау. Термостат максимальді температураға қойылады.
		
Grilling assisted with oven fan. Temperature inside the oven is higher towards the top. The temperature selector is set between the 150-250 °C range. Tip: This function is also used for grilling or baking bulky meat chunks at high temperature. Oven door is closed.	Гриль с использованием вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст более высокую температуру в верхней части духовки (над решёткой или противнем). Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C. Рекомендация. Данная функция применяется при приготовлении пищи на гриле или при жарке больших кусков мяса при более высокой температуре. Дверца духовки должна быть закрыта.	Желдеткішті пайдаланумен гриль. Жылы ауа ағыны духовканың жоғарғы бөлігінде (тор немесе қыңылтыр табаның үстінде) неғұрлым жоғары температураны құрайды. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады. Ұсыным. Осы функция тағамды грильде даярлау немесе еттің үлкен кесектерін неғұрлым жоғары температура барысында қуыру жағдайында қолданылады. Духовканың есікшесі жабық болуы керек.
		
Bottom heater are in operation, enhanced by the circular heater and a fan. Temperature is set with the temperature selector. Tip: This function is used to preheat the oven before baking. When the oven reaches the selected	Верхний нагревательный элемент работает совместно с круговым нагревательным элементом и вентилятором. Температура устанавливается термостатом. Рекомендация. Данная функция предназначена для	Жоғарғы қыздырғыш элементі айналма қыздырғыш элементі және желдеткішпен бірге жұмыс істейді. Температурасы термостатпен қойылады. Ұсыным. Осы функция духовканы пісіру алдында тез қыздыру үшін арналған. Тандалған температураға

temperature, switch the knob to the desired baking position.	быстрого нагрева духовки перед выпечкой. При достижении выбранной температуры переключатель установите на необходимый режим работы.	жету барысында ауыстырып қосқышты жұмыстың қажетті режиміне орнатыңыз.
		
Top and bottom heater in operation, assisted by the fan. Interior temperature is uniformly spread around the oven. The temperature selector can be set anywhere from 50°C - 250°C. Tip: The function is suitable for baking on two levels at the same time, especially if you need the same temperature on both levels.	Тепло от верхнего и нижнего нагревательных элементов распределяется с помощью вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C. Рекомендация. Данная функция применяется и при выпечке на двух противнях одновременно, особенно в тех случаях, когда при приготовлении некоторых блюд необходимо иметь равномерную температуру с обеих сторон противня.	Жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтерінен келетін жылу желдеткіш арқылы бөлінеді. Жылы ауа ағыны духовканың бүкіл көлемі бойынша тең температураны құрайды. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады. Ұсыным. Осы функция екі қаңылтыр табада бір уақытта пісіру барысында қолданылады, әсіресе кейбір астарды даярлау барысында қаңылтыр табаның екі жағынан тең температурасы болуы қажет жағдайларда.
		
Oven is heated by the circular heater, with the fan in service, generating even temperature around the entire oven. The temperature selector can be set anywhere between 50°C - 250°C. Tip: This function is used for simultaneous baking on two levels (high and bulky pastry, or roasting large amounts of meat).	Нагрев духовки круговым нагревательным элементом с вентилятором. Поток воздуха создаёт равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C. Рекомендация. Данная функция применяется для выпечки на двух противнях одновременно (для выпечки более высоких и объёмных изделий или большого количестваготавливаемого блюда).	Духовканы желдеткіші бар айналма қыздырғыш элементімен қыздыру, Жылы ауа ағыны духовканың бүкіл көлемі бойынша тең температураны құрайды. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады. Ұсыным. Осы функция екі қаңылтыр табада бір уақытта пісіру барысында қолданылады (неғұрлым биік және көлемді бұйымдарды немесе әзірленетін астың үлкен санын пісіру үшін).
		
Fan without heater is in operation. Temperature selector is out of service. There is an intensive air flow in the oven. Tip: This function is used for defrosting food prior final preparation.	Работает только вентилятор без нагревательного элемента, в результате чего происходит интенсивное движение потока воздуха в духовке. Термостат не функционирует. Рекомендация. Данная функция применяется для размораживания продуктов или полуфабрикатов перед приготовлением.	Қыздырғыш элементсіз тек желдеткіш ғана жұмыс істейді, нәтижесінде духовкадағы ауа ағынының үдемелі қозғалысы жүргізіледі. Термостат жұмыс істемейді. Ұсыным. Осы функция даярлар алдында өнімдер мен жартылай фабрикаттарды мұздан еріту үшін қолданылады.
		
Bottom heater in operation, assisted by the fan. Interior temperature is uniformly spread around the oven. The	Тепло от нижнего нагревательного элемента распределяется с помощью вентилятора. Поток	Төменгі қыздырғыш элементтерінен келетін жылу желдеткіш арқылы бөлінеді. Жылы ауа ағыны

temperature selector can be set anywhere from 50°C - 250°C.	тёплого воздуха создает равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250° C.	духовканың бүкіл көлемі бойынша тең температураны құрайды. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.
		
Top heater in operation, assisted by the fan. Interior temperature is uniformly spread around the oven. The temperature selector can be set anywhere from 50 - 250° C.	Верхний нагревательный элемент работает совместно с вентилятором. Температура воздуха в духовке распределяется равномерно. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250 ° C.	Жоғарғы қыздырғыш элементі желдеткішпен бірлесіп жұмыс істейді. Духовкадағы ауа температурасы біркелкі таратылады. Термостатты 50 - 250°C диапазонындағы температураға орнатуға болады.
		
Applying lower heater/ Aqua Clean Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food (baking heavy, moist pastry with fruit dressing). The temperature selection button in such cases may be selected as required. Lower heater may also be used for the cleaning of oven. You will find details in the section Cleaning and maintenance.	Нижний нагревательный элемент / Aqua clean Работает только нижний нагревательный элемент духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой). Нижний нагревательный элемент / Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности об очистке можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».	Төменгі қыздырғыш элементі / Aqua clean Духовканың тек төменгі қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Осы режимді, егер Сізге тағамды төменнен (мысалы, жеміс толтырғышы бар шырынды ұн бұйымдарын пісіру) қыздырып пісіру қажет болған жағдайда таңдаңыз. Төменгі қыздырғыш элементі / Aqua clean сондай-ақ духовканы тазалау барысында қолданылады. Тазалау туралы толығырақ «Күтім және қызмет көрсету» тарауынан оқи аласыз.
BAKING AND ROASTING CHART Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your guidance.	Требуемое время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть более точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком.	Астың әр түрін даярлау үшін қажетті, талап етілетін уақыт пен температура, Сіздің тәжірибеңіз және дағдыларыңызға сәйкес неғұрлым нақты орнатылына алады.
50 – 70°C - Drying	50 - 70°C - сушение	50 - 70°C - кептіру
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
- 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	Точные температурные величины необходимо испытать для каждого типа блюд и способа приготовления. Перед приготовлением пищевых продуктов, необходимо в некоторых случаях духовку предварительно подогреть. Если температура еще недостаточная, светит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре - погаснет.	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.

goes out. - Slide best the oven gridiron, on which a baking plate or pan is laid down, into the second groove from bellow on sides of the oven. - If possible, do not open the oven door in the process of baking. The thermal regime of an oven will thus be disturbed, the baking time prolonged and the food can be burnt.	Решетку, на которой поставлен противень или утятница, поместить на второй уровень направляющих. Дверцы во время приготовления желательно не открывать, так как нарушается тепловой режим духовки, продлевается время приготовления, и блюдо может подгореть.	Қаңылтыр таба немесе үйрек етін салғыш қойылған торды бағыттауыштардың екінші деңгейіне салыңыз. Даярлау уақытында есікшелері ашылмағаны қаланады, себебі духовканың жылулық режимі бұзылады, даярлау уақыты ұзарады, және тағам күйіп кетуі мүмкін.
FOOD GRILLING - Grilling with the oven door shut. - The position of grid depends on the mass and the type food. - As a general rule the grid should be placed in top level guide.	БЛЮДА НА ГРИЛЕ - Гриль проводится с закрытыми дверцами духовки. - Уровень установки решетки зависит от массы и типа приготавливаемого блюда. - Как правило, решетку устанавливают на верхний уровень.	ГРИЛЬДЕГІ АСТАР - Гриль духовканың жабық есіктерімен жүргізіледі. - Торды орнатластыру тұғыры даярланатын астың салмағы мен түріне қатысты болады. - Ереже ретінде, грильге арналған тор жоғарғы деңгейге орнатылуы керек.
GRILLING MEAT ON A GRID - Put the prepared food on a grid. - Slide the grid into the side guides in such way that loose portion of the grid (with fewer cross bars) is turned towards you. - Slide a shallow baking pan filled with water one level below the grid to catch the dripping gravy from the grid.	ГРИЛЬ - Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля. - Решётку 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 - Даярланған өнімдерді грильге арналған торға салыңыз. - Торды духовканың жан қабырғаларындағы ойықтарға, бөгеттері аз орналасқан тордың жақтары алдында болатындай етіп орналастырыңыз. - Тордың астына, жан қабырғаларының неғұрлым төмен ойықтарына немесе духовканың түбіне қуыру барысында пайда болатын май ағып кетуі үшін қаңылтыр таба орнатуды ұсынамыз.
ATTENTION: When using a grill, the accessible parts (oven door, etc.) may become very hot, so make sure that children are well away at a safe distance from the oven.	ВНИМАНИЕ! При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Грильде тағам даярлау барысында плитаның қолжетімді бөліктері (духовканың есікшесі және т.б.) шектен тыс қызып кетуі мүмкін! Балаларға плитаның жанында болуға рұқсат етпеңіз!
MAINTENANCE AND CLEANING OF THE COOKER	УХОД ЗА ПЛИТОЙ	ПЛИТАНЫҢ КҮТІМІ
Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range: - Set all knobs in off position. - The main curcuit - breaker placed before appliance must be in OFF position. - Wait until the range is cool.	В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее: - все ручки переключателя электроконфорки, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”; - отсоедините плиту от линии электроcети; - подождите, пока плита остынет.	Қауіпсіздік мақсатында күтім жүргізу алдында мыналарды орындаңыз: - электрконфорка ауыстырып қосқыштарының барлық тұтқаларын, духовка мен термостат функциялары ауыстырып қосқыштарының тұтқаларын «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатыңыз. - плитаны электржеліден ажыратыңыз; - плита суығанша күте тұрыңыз.



COOKING PLATE

Clean cold hob after each use. Rest impurities is singed during next cooking. Never use abrasive means scratching the hob. For cleaning use only special detergents for glas ceramic hobs (for instance Vitroclean).

Do not use abrasive detergents, spring mattres or sponge with rough side. These things can scretch glass ceramic hob. For cleaning use only special detergents specified for cleaning of glass ceramic hobs.

ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо.

Жирные пятна устраниите тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали.

Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали.

СЫРТҚЫ БЕТІН ТАЗАЛАУ

Плитаның бетін сулы шүберекпен немесе беттік-белсенді жуу құралы бар ысқышпен тазалаңыз. Содан кейін құрғатып сүртіңіз.

Майлы дақтарды эмальға арналған арнайы тазартқыш құралы қосылған жылы сумен кетіріңіз.

Ешқашан эмаль бетін бұзатын абразивті құралдарын қолданбаңыз.

LIGHT IMPURITIES

Use damp sponge, after cleaning dry up the surface. Water stains caused by boiling over can be femoved by lemon or vinegar.

НЕБОЛЬШОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ

Устраните влажной тряпкой. Остатки моющего средства смойте холодной водой, а всю поверхность панели тщательно вытрите. Следы, образовавшиеся от перекипевшей жидкости, можно устранить уксусом или лимоном.

ШАҒЫН КІРЛЕНУДІ

Ылғал шүберекпен кетіріңіз. Жуғыш құралының қалдықтарын суық сумен жуыңыз, ал панелінің бүкіл бетін мұқият сүртіңіз. Қайнап кеткен сұйықтықтан туындаған іздерді сірке суы немесе лимонмен кетіруге болады.

HARD IMPURITIES

Remove with help of concentraded cleaning detergent which should be spred on the hob. Remove singed pieces by scraper and let detergent working for a few minutes. Than clean carefully with cold water and dry out surface. Cleaning detergent can be agresive during next operation.

СИЛЬНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ

Устраните чистящим средством, которое нужно нанести на панель и растереть, не разбавляя его. Припечённые остатки пищи устраните с помощью скребка. Через некоторое время смойте средство холодной водой и вытрите насухо. Помните, что средство, которое останется несчищенным с панели, может быть при дальнейшем нагреве химически агрессивным.

ҚАТТЫ КІРЛЕНУДІ

Панельге жағуға болатын тазалағыш құралымен және оны араластырмай ысып кетіріңіз. Тамақтың күйіп қалған қалдықтарын қырғыш көмегімен кетіріңіз. Біраз уақыттан кейін құралды суық сумен жуып тастап, құрғатып сүртіңіз. Панельден тазартылмай қалған құрал одан кейін де қыздыру барысында химиялық белсенді болуы мүмкін.

SUGGAR IMPURITIES (JAM, JELLY...)

Remove immediately in hot stage by scraper. In other case permanent traces can appear. After cooling down clean by usual way.

ЗАГРЯЗНЕНИЯ ОТ САХАРА, МАРМЕЛАДА, ВАРЕНЬЯ, ЖЕЛЕ, СОКА И Т.П.

Нужно устранить с горячей панели сразу же, специальным скребком, чтобы не произошла химическая реакция. После охлаждения панели очистите её обычным способом.

ҚАНТ, ТОСАП, МАРМЕЛАД, СІЛІКПЕ, ШЫРЫН ЖӘНЕ ТАҒЫ БАСҚАЛАРЫНАН КІРЛЕНУДІ

Ыстық панельден, химиялық реакция болмауы үшін арнайы қырғышпен бірден кетіру керек. Панельдің суығанынан кейін оны қалыпты тәсілмен тазалаңыз.

METAL GLISTENNING SPOTS can appear when use alluminium utensils or using inappropriate cleaning detergent. Removing such a spots is possible by repeating of cleaning process. Colour stain on the hob surface are usually caused by not removed singed impurities. This stains not influence function of the glas ceramic hob.	МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ БЛЕСТЯЩИЕ ПЯТНА возникают от трения по панели дна алюминиевой кастрюли или от применения непригодного чистящего средства. Устраняются пятна после очистки панели обычным способом.	МЕТАЛЛ ЖЫЛТЫРАҒАН ДАҚТАРЫ Панель бетіне қалайы кастрюлінің түбі үйкелуінен немесе жарамсыз тазалағыш құралын пайдаланғаннан туындайды. Дақтар панельді қалыпты тәсілмен тазалағаннан кейін кетіріледі.
RUB DOWN OF DECOR can be caused by abrasive cleaners or long time grazing of pan on the hob. On the hob appears dark stain.	ИЗМЕНЕНИЕ ЦВЕТА НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ Вызвано, в основном, вовремя неустранёнными, припечёнными остатками пищи. Это явление не влияет на функцию варочной панели и не вызвано изменениями в материале.	ПІСІРУ ПАНЕЛІНДЕГІ ТҮСТІҢ ӨЗГЕРУІ Негізінен, дер кезінде кетірілмеген, тамақтың күйген қалдықтарымен туындайды. Бұл құбылыс пісіру панелінің функциясына әсерін тигізбейді және материалдағы өзгерістермен туындамаған.
OVEN • Clean the oven walls with a damp sponge with detergent. If there are baked ends on the wall, use a special detergent for enamel. Following cleaning, carefully dry up the oven. • Clean the oven only when cold. Never use abrasive means scratching the enamelled surface. • Wash the oven appurtenances with a sponge and detergent or employ the dish wash machine (gridiron, pan, etc.) or use suitable detergent to remove rough impurities or burns as the case may be.	ОЧИСТКА ДУХОВКИ • Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки эмали, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите. • Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов. • Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность. • Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте посудомоечную машину.	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.
The oven may be cleaned in a traditional mode (using ovencleaners and sprays).The following procedure is recommended for regular cleaningof the oven (after each use):Turn the mode selection button to the position . Set thetemperature control button of the cold oven to 50°C. Pour 0,4 lof water into the baking pan and insert it into the bottom gridlead. After thirty minutes the food residues upon the enamelcoating are softened, and may be easily wiped off with a moistcloth.	Aqua clean  Ручку выбора режима работы духовки установите в положение . Установите ручку для регуляции температуры на 50° С. В противень залейте 0,4 литра воды и поместите противень в нижнюю направляющую духовки. Через тридцать минут остатки пищи на эмали духовки смягчатся, их можно стереть влажной тряпкой.	Aqua clean  Духовка жұмысының режимін таңдау тұтқасын  қалпына орнатыңыз. Температура реттеуге арналған тұтқаны 50° С-ға қойыңыз. Қаңылтыр табасына 0,4 литр су құйыңыз да, қаңылтыр табаны духовканың төменгі бағыттаушына орналастырыңыз. Отыз минуттан кейін духовка эмаліндегі астың қалдықтары жұмсарады, оларды ылғал шүберекпен сүртіп тастауға болады.

OVEN

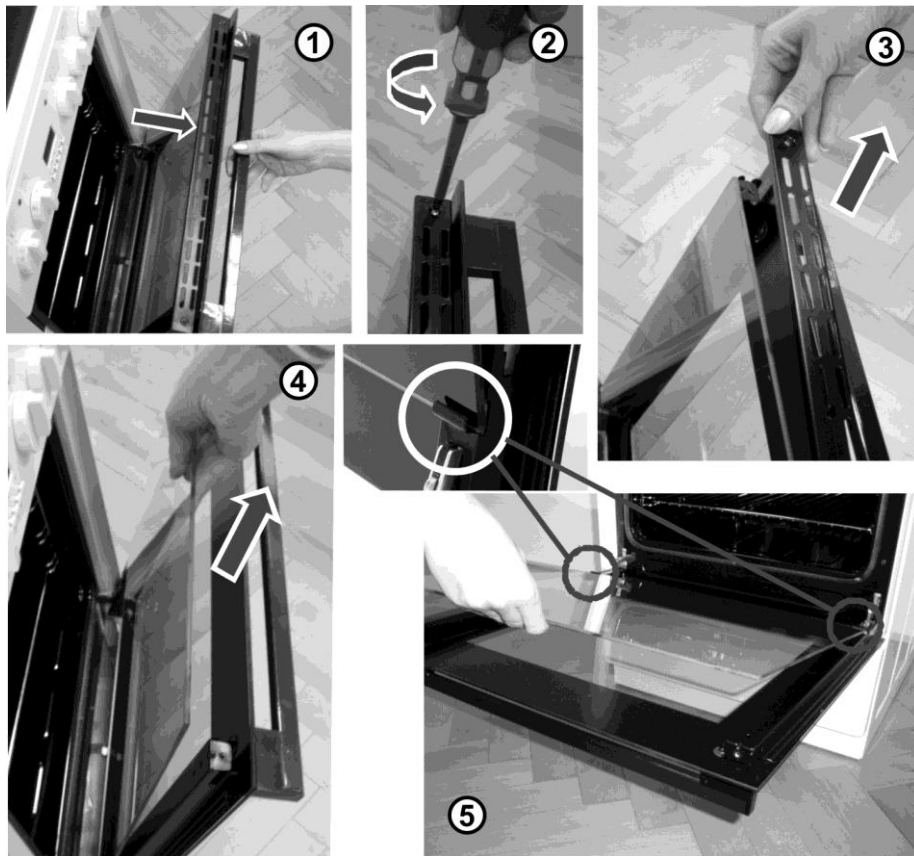
Procedure for cleaning of internal glass door.

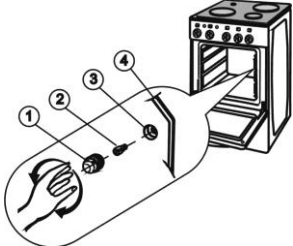
ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Как очистить внутренние стекло дверцы духовки.

ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ

духовка есікшесінің ішкі шынысын қалай тазалау керек.



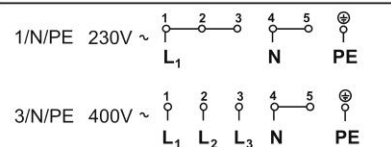
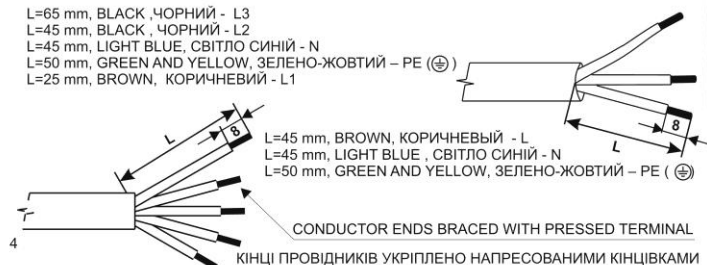
CHANGE OF AN OVEN LAMP • Set all the control knobs to "off" and disconnect the range from the mains • Unscrew the lamp glass cover in the oven by turning left • Unscrew the faulty bulb • Put and screw a new bulb in • Mount the bulb glass cover.	ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок: • проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение "ВЫКЛЮЧЕНО", • выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите, • снимите плафон с лампочки, выкрутив его влево, • выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую, • наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо, включите главный выключатель.	ДУХОВКАҒА ЖАРЫҚ ТҮСІРУ ЛАМПЫШАЛАРЫН АУЫСТЫРУ Лампышаны ауыстыру барысында мына тәртіпті ұстануды ұсынамыз: • басқару панеліндегі барлық тұтқалары «СӨНДІРІЛГЕН» қалпына орнатылғанын қадағалаңыз, • плитаға электрэнергиясын жеткізу желісіндегі бас сөндіргішті өшіріңіз, • лампышаны солға бұрап, плафонды шешіп алыңыз, • ақаулы лампышасын бұрап алыңыз да, жаңасын салыңыз; • плафонды оңға бұрап, лампышаға кигізіңіз, бас сөндіргішті іске қосыңыз.
		
NOTE: For illumination it is necessary to use a bulb T 300°C, E14, 230 - 240 V, 25 W. 1. Glass cover 2. Lamp 3. Sleeve 4. Oven rear wall	ПРИМЕЧАНИЕ: Для освещения духовки применяется лампа T 300°, E14, 230/240 В, 25 Вт. 1. Плафон 2. Лампа 3. Патрон 4. Задняя стенка духовки	ЕСКЕРТПЕ: Духовкаға жарық түсіру үшін T 300°, E14, 230/240 В, 25 Вт лампышасы қолданылады. 1. Плафон 2. Лампыша 3. Патрон 4. Духовканың артқы қабырғасы

CLAIMS	РЕКЛАМАЦИЯ	РЕКЛАМАЦИЯ
In case of any defects of the appliance during warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim at an authorised dealer or place of purchase and ensure that you are in possession of the Certificate of warranty. Beware that in the absence of duly completed Certificate of warranty your claim is null and void.	В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы 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.	Кепілдік мерзімі кезеңінде ақаулықтар туындаған жағдайда оларды өз бетіңізбен жоймаңыз, ол туралы Сіз плитаны сатып алған дүкенге немесе оны пайдалануға қосқан уәкілетті сервистік ұйымына хабарлаңыз. Осы орайда, тиісті түрде толтырылған «Кепілдік талонын» міндетті түрде көрсетіңіз. «Кепілдік талонынсыз» рекламация зауыт-әзірлеушімен қабылданбайды.
METHODS OF UTILISATION AND LIQUIDATION OF PACKAGES	СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ	ЫДЫСТАРДЫ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ
Collection of packages at collecting places in your locality guarantees their recycling. Corrugated board, wrapping paper - sale to the collecting places - in garbage containers for collection paper Wooden parts - other utilisation - to the municipality destined place for refuse dumping Wrapping foil and bags - in garbage containers for plastic plastic parts	Гофрированный картон, обёрточная бумага - продажа в утильсырьё, - в отходы макулатуры Деревянные подставки - в специальные контейнеры, - иное использование Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали - в контейнеры для пластмассы	Гофрирленген картон, орауыш қағазы - ескі-құсқы шикізатқа сату, - макулатура қалдықтарына. Ағаш тіреуіштері - арнайы контейнерлерге, - басқа да пайдалануға. Полиэтилен пакеттері, пластмасса тетіктері - пластмассаға арналған контейнерлерге
LIQUIDATION OF AN APPLIANCE FOLLOWING ITS LIFE EXPIRATION	ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ	ҚЫЗМЕТ ЕТУ МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН KEЙІН ПЛИТАНЫ ЖОЮ
		
The appliance comprises valuable materials, which ought to be newly utilised. Sell the appliance to the collecting place or to the municipality destined place for refuse dumping. This appliance is marked in accordance with Directive 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.	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.	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.

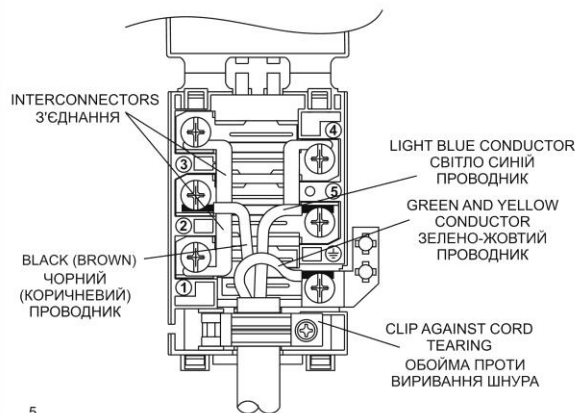
INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	ЖИНАҚТАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӨНІНДЕГІ ҚҰРАЛЫ
Connection of the range to the electric mains A device disconnecting the appliance from mains, whose off contacts of all poles are in a minimum distance of 3 mm, must be built in the stable electrical energy distribution before the appliance. There is the recommended three-phase connection of the range with the aid of an H05RR-1.5 type connecting cord (previously CGLG 5Cx1.5) whose ends are to be adjusted to figure 4. It is necessary to brace the conductor ends with pressed terminals against fraying. For single-phase connection use an H05RR-F3G-4 (previously GGLG3Cx4) type connecting cord and brace the conductor ends to figure 5. After bracing the conductor ends beneath the terminal board screw heads place a cord in the terminal board and secure it by a clip against tearing (figure 5). Eventually close the terminal board cover.	Установку необходимо провести в соответствии с действующими нормативами и требованиями. Установку плиты должен проводить квалифицированный персонал, который должен установить плиту так, чтобы варочная плита находилась в горизонтальном положении, подключить к газовой и электрической сети. Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме. В постоянном распределителе перед плитой должно быть установлено оборудование для отключения плиты от эл.сети, где расстояние разъединенных контактов всех полюсов мин. 3мм. Рекомендуемое подключение плиты - трехфазовое с помощью соединительного шнура типа H05RR-F5G-1,5 (ранее CGLG 5Cx1,5), концы которого необходимо обработать, как показано на рисунке. Концы проводников необходимо обработать и закрепить во избежание истираний. Для однофазового подключения необходимо использовать соединительный шнур типа H05RR-F3G-4 (ранее GGLG 3Cx4), концы которого необходимо обработать, как показано на рисунке 5. После обработки и фиксирования концов проводников, вложить кабель в коробку клеммника и зафиксировать (рис.5). Наконеч, закрыть крышку коробки клеммника. Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.	Орнатуды қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес жүргізу керек керек. Плитаны орнатуды білікті персонал жүргізуі керек, ол плитаны оның пісіру плитасы көлденең қалыпта тұратындай етіп орнатып, газ және электр желісіне қосуы керек, Плитаны орнату Кепілдік хатында расталуы керек. Плитаның алдындағы тұрақты таратқышта плитаны эл.желісінен ажыратуға арналған жабдық орнатылуы керек, ондағы барлық полюстерінің ажыратылған түйісулерінің арақашықтығы мін. 3мм. Плитаның ұсынылатын іске қосуы – ұштарын суретте көрсетілгендей өңдеу қажет H05RR-F5G-1,5 (бұрын CGLG 5Cx1,5) үлгідегі жалғама шнұры арқылы ұшфазалық. Өткізгіштерінің ұштарын өңдеу және қажалуын болдырмау үшін бекіту қажет. Бір фазалық іске қосу үшін H05RR-F3G-4 (бұрын GGLG 3Cx4) үлгісіндегі жалғама шнұрын пайдалану қажет, өткізгіштерінің ұштарын 5-суретте көрсетілгендей, бекіту керек. Өткізгіштер ұштарын бекіткеннен кейін кабельді клеммник қорабына төсеп бекіту қажет (5-сурет). Соңында, клеммник қорабының қақпағын жабыңыз. Плитаны орнату Кепілдік талонында расталуы керек.
Solely an authorised, skilled person may install the range. The authorised person is obliged to set the range cooking plate in horizontal position, to connect it to the mains and to check up on its duty. Installation of the range must be confirmed in the certificate of warranty. The electric range is a heat consumer, the installation and location of which must correspond with local standards in force.	Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя. Подключение, монтаж и ввод плиты в эксплуатацию должны быть выполнены квалифицированным специалистом уполномоченной сервисной организации.	Плита Сатып алушының елінде қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек. Плитаны іске қосу, жинақтау және пайдалануға енгізу уәкілетті сервистік ұйымының білікті мамандарымен орындалуы керек.

For the range connection we advise using a connecting cable: - Cu 3 x 4 mm² as minimum - for single-phase connection (circuit breaker 35 – 38 A to the type) - Cu 5 x 1.5 mm² as minimum - for three-phase connection (circuit breaker 3x16A)	Для подключения плиты рекомендуем использовать питающий кабель : - мин. Cu 3 x 4 мм² - для однофазового подключения (предохранитель 35 - 38 А соответственно типу) - мин. Cu 5 x 1,5 мм² - для трехфазового подключения (предохранитель 3x16 А)	Плитаны іске қосу үшін қоректенуші кабелін пайдалануды ұсынамыз: - мин. Cu 3 x 4 мм² - бірфазалық іске қосылу үшін (үлгісіне сәйкес 35 - 38 А сақтандырғышы) - мин. Cu 5 x 1,5 мм² - үшфазалық іске қосу үшін (3x16 А сақтандырғышы)
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 демонтирования и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от эл.сети и обеспечить выключенное состояние.	МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУ Стандартты пайдаланудан басқа, плитаны бөлшектеу және жинақтау жағдайында плитаны эл.желісінен ажыратып, сөндірілген қалыпты қамтамасыз ету керек.
In installation of the appliance, it is necessary to do in the light of its duty chiefly the following: • Verification of the correctness of mains connection, • A check on the duty of heaters, control and governing elements, • Presentation to the client of all functions of the appliance and familiarisation with its service and maintenance.	При установке прибора необходимо провести следующие действия относительно функции прибора : • контроль правильного подключения к эл.сети • контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов • демонстрация заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания	Аспапты орнату барысында аспап функциясына қатысты мына әрекеттерді жүргізу қажет: • эл.желісіне дұрыс қосылуын бақылауды қамтамасыз ету, • қыздырғыш, басқару және реттеу элементтерінің функцияларын бақылауды, • тапсырыс берушіге аспаптың барлық функцияларын көрсетуді және қызмет көрсету мен мазмұнына қатысты таныстыруды жүзеге асыру.

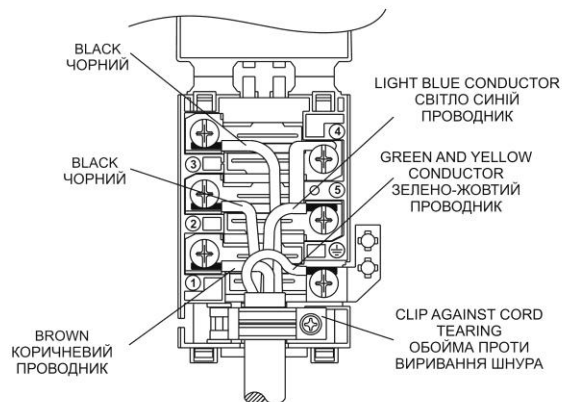
L=65 mm, BLACK, ЧОРНИЙ - L3
 L=45 mm, BLACK, ЧОРНИЙ - L2
 L=45 mm, LIGHT BLUE, СВІТЛО СИНИЙ - N
 L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖОВТИЙ - PE (⊕)
 L=25 mm, BROWN, КОРИЧНЕВИЙ - L1



SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



THREE-PHASE CONNECTION / ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



NOTICE:

The electric range is a Class I appliance according to the electric current injury prevention degree and must be interconnected with the mains protective conductor.

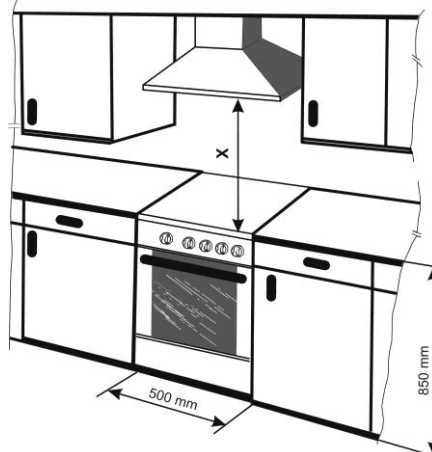
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Электрическая плита является прибором I класса степени защиты перед травмами электрическим током. Она должна быть соединена с предохранительным кабелем электрической сети.

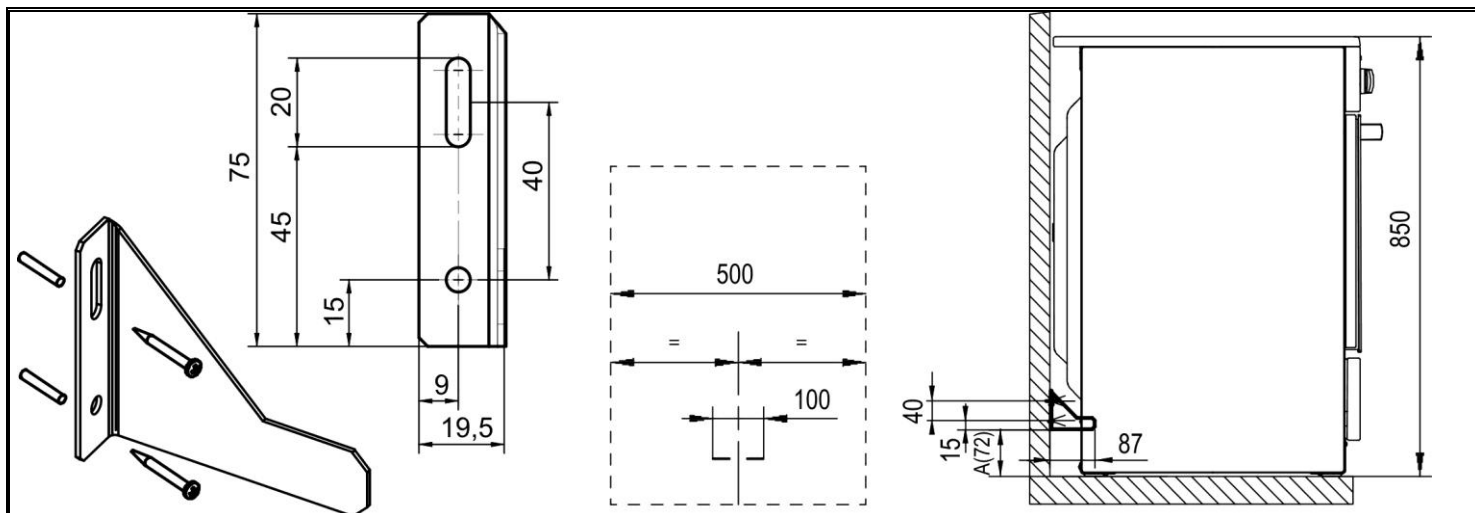
ЕСКЕРТУ:

Електрогаз плитасы электр тогының соғуынан жарақаттану алдындағы қорғау дәрежесінің I-классының аспабы болып табылады және электр желісінің сақтандырғыш кабелімен жалғануы керек.

LOCATION	МЕСТО УСТАНОВКИ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫ ОРНАТУ ОРНЫ
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 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. "X" - a minimum distance of 650 mm, further to the hood maker's recommendation	Установку должна проводить только фирма, работни которой имеют для такой деятельности соответствующую квалификацию и полномочия. Установку следует проводить согласно национальным директивам и стандартам. Прибор разработан для установки в один ряд с другой кухонной мебелью. Электрическая плита предназначена для обычной среды. Плиту можно вставить между шкафчиками с теплостойкостью 100°C, или шкафчики следует покрыть теплоизолирующим материалом. Плиту необходимо устанавливать на ровную горизонтальную поверхность. «Х» - минимальное расстояние 750 мм, далее соответственно рекомендации производителя дымовыважного устройства	Орнатуды қызметкерлерінің осындай қызмет үшін тиісті біліктілігі мен уәкілеттілігі бар фирмасы ғана жүргізе алады. Орнатуды ұлттық директивалар мен стандарттарға сәйкес жүргізу қажет. Аспап ас үй жиһазымен қатар орнату үшін өзірленген. Электр плитасы қалыпты орта үшін арналған. Плитаны 100°C жылутұрақтылығы бар шкафшалар арасына орнатуға болады немесе шкафшаларды жылуқшаулағыш материалдарымен жабу керек. Плитаны тұғырыққа орнатуға болмайды. «Х» -минимальді арақашықтығы 750 мм, одан әрі түтінсорғыш құрылғысы өндірушісінің ұсыныстарына сәйкес
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.	ВНИМАНИЕ ! Если мебель не обладает термостойкостью до 100°C, необходимо оставлять зазор по сторонам не менее 2см.	НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер жиһаз 100°C-ға дейінгі термотқрақтылыққа иеленбесе, жандары бойынша 2 см кем емес саңылау қалдыру қажет.



LEVELING THE APPLIANCE	РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫҢ БИІКТІГІН РЕТТЕУ
Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.	Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в комплект принадлежностей плиты.	Плитаны көлденең қалпына орнату немесе оны биіктігі бойынша реттеу плитаның керек-жарақтары жиынтығына кіретін 4 реттегіш бұрандасы көмегімен орындалады.
PROCEDURE: - Remove the range receptacle; - Tilt the cooker on one side; - Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side; - Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side; - Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the leveling screw with a hexagon wrench; - The procedure is less complicated if performed by using leveling screws.	ПРОЦЕСС: - Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты, - плиту наклоните на одну сторону, - 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.	ПРОЦЕСС: - Плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шығыңыз, - плитаны бір жағына еңкейтіңіз, - реттегіш бұрандаларын осы жағындағы белгіштің алдыңғы және артқы саңылауларына бұрап тастаңыз, - плитаны қарсы жағына еңкейтіңіз де, сол тәрізді түрде бұрандаларды плитаның екінші жағына бұрап тастаңыз, - плитаны орнына қойыңыз да, плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған жәшікті алып шыққан кеңістіктен бұрайтын аспап көмегімен оны көлденең қалпына реттеңіз.
NOTE: Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.	ПРИМЕЧАНИЕ: Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.	ЕСКЕРТПЕ: Плитаны биіктігі бойынша реттеу міндетті талап болып табылмайды және тек қажетті жағдайда орындалады.
WARNING! In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed.	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Для предотвращения опрокидывания прибор необходимо закрепить с помощью специального крепежа, который прилагается в комплекте.	ЕСКЕРТПЕ Төңкерілуін болдырмау үшін аспапты жиынтыққа қоса берілетін арнайы тірек арқылы бекіту қажет.
INSTALLATION: The stabilizing agent against overturning appliances - console - is as shown attached to the wall using dowels and screws. Subsequently, the appliance is placed against the wall so that the attached bracket inserted into the hole in the rear wall.	УСТАНОВКА: Во избежание опрокидывания Прибор крепится к стене с помощью дюбелей и шурупов (как показано на рисунке). Впоследствии Прибор устанавливают к стене так, что прилагаемый кронштейн вставляется в отверстие в задней стенке.	ОРНАТУ: Төңкерілуін болдырмау үшін аспап қабырғаға теспе және бұрандалы шеге көмегімен бекітіледі (суретте көрсетілгендей). Кейіннен Аспап қабырғаға қоса берілетін кронштейнді артқы қабырғасындағы саңылауға салатындай етіп, орнату керек.



INSTALLATION PROCEDURE:

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

NOTE:

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

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.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

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.

ЕСКЕРТПЕ!

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

EN	RU	KK			
TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ			
Electric Cooker	Электрическая плита	Электр плитасы	CS 203 MI CS 203 MW	CS 403 MI CS 403 MW	CS 803 MW
Dimensions: Height / Depth / Weight (mm)	Размеры плиты: высота - ширина / глубина (мм)	Плитаның көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	850 / 500 / 605		
Package dimensions: height/ width / depth (mm)	Размеры упаковки: Высота/ширина/ глубина (мм)	Ораудың көлемі: биіктігі / ені / тереңдігі (мм)	950 / 570 / 716		
Cooking plate - Electric hot zones	Стол варочный - Варочная зона	Пісіру стелі Пісіру аймағы			
Left rear Ø 145 mm (kW)	Варочная зона ø145 мм (кВт)	Пісіру аумағы ø145 мм (кВт)	1,20	1,20	1,20
Left front Ø 180 mm (kW)	Варочная зона ø180 мм (кВт)	Пісіру аумағы ø180 мм (кВт)	1,70	1,70	1,70
Right rear Ø 180 mm (kW)	Варочная зона ø180 мм (кВт)	Пісіру аумағы ø180 мм (кВт)	1,70	1,70	1,70
Right front Ø 145 mm (kW)	Варочная зона ø145 мм (кВт)	Пісіру аумағы ø145 мм (кВт)	1,20	1,20	1,20
Oven	Духовка	Духовка			
Top heating (kW)	Верхний элемент (кВт)	Жоғарғы элемент [кВт]	1,10	1,10	1,10
Grill heater (kW)	Элемент гриля (кВт)	ГРИЛЬ Элементі [кВт]	1,85	1,85	1,85
Bottom heating element (kW)	Нижний элемент (кВт)	Төменгі элемент [кВт]	0,75	0,75	0,75
Circular heater (kW)	Элемент круговой (кВт)	Айналма элементі (кВт)			2,00
Oven fan (W)	Двигатель вентилятора (Вт)	Желдеткіш қозғалтқышы (Вт)		30 (35)	30 (35)
Oven light (W)	Освещение духовки (Вт)	Духовканы жарықтандыру [Вт]	25	25	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 і қуаты [кВт]	7,70	7,80	9,00
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.		

EN	RU	KK			
INFORMATION TABLE	ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	АҚПАРАТТЫҚ ПАРАҒЫ			
Manufacturer	Изготовитель	Өзірлеуші			
Model	Модель	Моделі	CS 203 MI CS 203 MW	CS 403 MI CS 403 MW	CS 803 MW
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	A	A	A
Energy consumption 	Энергозатраты 	Энергошығындары 	0,78	0,79	0,79
Time to cook standard load	Среднее время приготовления	Даярлаудың орташа уақыты	49,2	50	50
Energy consumption  / 	Энергозатраты  / 	Энергошығындары  / 		0,79	0,78
Time to cook standard load	Среднее время приготовления	Даярлаудың орташа уақыты		42,6	44,4
Usable volume (litres)	Полезный объем духовки в литрах	Духовканың пайдалы көлемі литрдегі	49	46	46
Usable volume:	Объем духовки:	Духовканың көлемі			
SMALL	МАЛЫЙ	ШАҒЫН			
MEDIUM	СРЕДНИЙ	ОРТАША	←	←	←
LARGE	БОЛЬШОЙ	ҮЛКЕН			
Noice (dB)	Уровень шума (дБ)	Шудың деңгейі (дБ)		46	46
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		

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 	
SERIAL NUMBER X XX X XXXX X..... Year of production XX..... Week of the year X..... Purpose of usage of appliance XXXX.... Sequence of product in the week		СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX X..... Год производства XX..... Неделя года производства X..... Цель использования продукта XXXX.... Порядковый номер продукта в партии, выпущенной за неделю.		СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ X XX X XXXX X..... Өндірілген жылы XX..... Өндірілген жылының аптасы X..... Өнімді пайдалану мақсаты XXXX.... Аптадағы шығарылған партиясындағы өнімнің реттік нөмірі.

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	ПЛИТАНЫҢ КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ	CS 203 MI CS 203 MW	CS 403 MI CS 403 MW	CS 803 MW
Grid	Решётка (шт.)	Тор (дана)	+	+	+
Fat pan	Противень глубокий (шт.)	Қаңылтыр таба терең (дана)	+	+	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)	Қаңылтыр таба ұсақ (дана)	+	+	+
Adjustable feet	Регулировка высоты плиты	Плита биіктігін реттеу	+	+	+
Scraper	Скребок	Қырғыш	+	+	+
Console	Кронштейн	Кронштейн	+	+	+

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

SAP 433932

