

gorenje

EN

ELECTRIC INDUCTION BUILT IN COOKING PLATE

RU

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ, ВСТРАИВАЕМАЯ

KZ

КІРІКТІРІЛУГЕ АРНАЛҒАН ЭЛЕКТРЛІ ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ ПЛИТАСЫ

EAC

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

EN	RU	KZ
<p align="center">INSTRUCTIONS FOR OPERATION AND MAINTENANCE</p>	<p align="center">ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И УХОДУ</p>	<p align="center">ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ НҰСҚАУЛЫҒЫ</p>
<p>Dear customer, You have purchased a product of our new series of appliances. We hope that our product will serve you well and for a long time. Read this manual before installation and use of this appliance. The manual contains important information concerning how safely and economically operate the appliance. Save the manual together with the appliance for an eventual further use.</p>	<p>Уважаемый покупатель. Вы приобрели изделие из нашей новой линейки бытовых приборов. Нам хотелось бы, чтобы наше изделие хорошо Вам служило. Перед установкой и использованием прибора прочитайте, пожалуйста, настоящее руководство. Оно содержит важную информацию о том, как безопасно и экономно пользоваться прибором. Руководство храните рядом с прибором, чтобы иметь возможность воспользоваться им при необходимости.</p>	<p>Құрметті сатып алушы. Сіз тұрмыстық құрылғылардың жаңа желісінен бұйымды сатып алдыңыз. Біз бұйымымыз сізге жақсы қызмет етуін қалаймыз. Құрылғыны орнату және қолдану алдында осы нұсқаулықты оқып шығыңыз. Ол құрылғыны қауіпсіз және үнемді қолдану туралы маңызды ақпаратты қамтиды. Қажет болғанда қолдану мүмкіндігі болуы үшін нұсқаулықты құрылғы жанында сақтаңыз.</p>
<p align="center">IMPORTANT INFORMATION, BINDING INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS</p>	<p align="center">ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ, УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ</p>	<p align="center">МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ, НҰСҚАУЛАР ЖӘНЕ ҰСЫНЫМДАР</p>
<p>SAFETY MEASURES</p> <ul style="list-style-type: none"> This appliance can be used with children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are under supervision or they were instructed concerning use of the appliance in a safe way and they perceived the hazards involved only. Children shall 	<p>МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> 8 жастағы және одан асқан балалар мен физикалық немесе ақыл қабілеті төмен немесе тәжірибесі және тиісті білімі жеткіліксіз болған тұлғалар, аталмыш құрылғыны тек олар бақылауда болуы немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану жолдарын оқыған және мүмкін тәуекелдер зердесіне жетіп тұруы

<p>not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.</p> <ul style="list-style-type: none"> • WARNING: Danger of fire: do not lay down objects on the cooking surfaces. • WARNING: The cooking with fat or oil on the cooking surface without supervision could be dangerous and could cause the ignition of fire. NEVER extinguish such fire here with water, but switch out the appliance first and then cover the flames for instance with pot lid or with a wet cloth. • NOTICE: The cooking process should be provided under supervision. Also a short time cooking should be provided under constant supervision. • Switch out the cooking element with the corresponding control device after use, do not rely on the pot detector. • Do not lay down any metal objects on the induction cooking surface, as forks, spoons and lids, as they could be heated up. • WARNING: If the hotplate surface 	<p>потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ВНИМАНИЕ: Угроза пожара: Не ставьте никакие предметы на варочные поверхности. • ВНИМАНИЕ: Готовка с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасной и может привести к возгоранию. НИКОГДА не тушите огонь водой, выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или мокрой тряпкой. • ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи должен проходить под присмотром. Кратковременный процесс приготовления пищи должен проходить под постоянным присмотром. • После использования выключите варочный элемент его регулятором, не полагайтесь на детектор посуды. • Не ставьте на индукционную варочную панель какие-либо 	<p>шартымен ғана қолдана алады. 8 жасқа толмаған балаларға, бақылауда болғанына қарамастан, тұтынушыны тазалауға және пайдаланушы орындайтын техникалық қызметті көрсетуіне тыйым салынады.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ЕСКЕРТУ: Өрт қауіпі бар: әзірлеу беттеріне заттарды қоймаңыз. • ЕСКЕРТУ: әзірлеу бетінде жануар майымен немесе маймен қадағалаусыз әзірлеу қауіпті болуы мүмкін және өрт шығуына әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН мұндағы өртті сумен сөндірмеңіз, алдымен құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды, мысалы, кәстрөл қақпағымен немесе ылғалды шүберекпен жабыңыз. • ЕСКЕРТУ: әзірлеу процесі қадағалаумен қамтамасыз етілуі керек. Сондай-ақ, тұрақты қадағалаумен қысқа әзірлеу уақыты қамтамасыз етілуі керек. • Сәйкес басқару құралымен бірге пайдаланудан кейін әзірлеу элементін өшіріңіз, кәстрөл детекторына сенім артпаңыз. • Индукциялық әзірлеу бетіне шанышқылар, қасықтар және
--	---	---

shows cracks, switch out the appliance and the circuit breaker for to prevent the electric shock.

- Never use steam or pressure cleaners for cleaning of the appliance. A danger of electric shock is threatening here.
- The appliance is neither adapted for control with help of external timers nor other special control devices.
- **WARNING:** Use the protection of cooking panel designed with the producer of cooking appliance or marked with the appliance producer as suitable in the user's manual only, or protection devices directly built in in the appliance. The use of incorrect protection devices could cause accident.

CAUTION

- Only authorized service worker or similar authorized person can connect the appliance to the electric mains.
- Manipulation with the appliance or unprofessional service could lead to risk of serious injury or to damaging of appliance, eventually. The installation, the all repairs, modifications or interventions into

металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.

- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность варочной панели или элемента потрескалась - выключите прибор и предохранитель, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Для чистки прибора не используйте паровые очистители и очистители под давлением. Существует опасность поражения электрическим током.
- Прибор не готов к управлению с помощью внешних таймеров и других специальных систем управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные устройства для варочной панели, спроектированные изготовителем плиты, обозначенные в инструкции изготовителя прибора как рекомендуемые к применению, или встроенные в прибор защитные устройства. Использование несоответствующих защитных устройств может привести к несчастным случаям.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

қақпақтар сияқты металл заттарды қоймаңыз, өйткені олар қызу мүмкін.

- **ЕСКЕРТУ:** Плитка бетінде жарықтар бар болса, ток соғуын болдырмау үшін құрылғыны және автоматты ажыратқышты өшіріңіз.
- Құрылғыны тазалау үшін бумен немесе қысыммен тазалағыштарды пайдаланбаңыз. Ток соғу қаупі бар.
- Құрылғы сыртқы таймерлердің немесе басқа арнайы басқару құрылғыларының көмегімен басқаруға бейімделмеген.
- **ЕСКЕРТУ:** Тек әзірлеу құрылғысының өндірушісі жасаған немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында жарамды ретінде белгілеген әзірлеу тақтасының қорғағышын, я болмаса, құрылғыға тікелей кірістірілген қорғау құрылғыларын пайдаланыңыз. Дұрыс емес қорғау құрылғыларын пайдалану сәтсіз жағдай тудыруы мүмкін.




САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

- Тек өкілетті сервис жұмысшысы немесе сол сияқты өкілетті тұлға құрылғыны желіге қоса алады.

<p>the appliance should be provided with the authorized serviceman or similarly authorized person only.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A device for disconnecting of all poles of the appliance from the mains into the electric wall circuit before the appliance should be inserted, where the contacts distance in disconnected state is 3 mm as minimum (thereafter called in the text as mains switch). • The hotplate must be connected to power net with corresponding voltage, which is noticed on the rating plate, and with line connector corresponding to the power capacity of the hotplate (see the art. "Connection of appliance to the power net"). • Please let confirm the date of provided installing in the Guarantee sheet. • The product is designed exclusively for cooking. Do not use for other purposes, for instance for room heating. Do not put empty pots on the cooking zones. • The electric feeding cables of the appliance or other appliances should not come in contact with the cooking 	<ul style="list-style-type: none"> • Прибор может быть подключен к сети только сервисным центром или компетентным специалистом. • Манипулирование с прибором или непрофессиональное обслуживание может привести к возникновению угрозы серьезных травм или к повреждению изделия. Монтаж, любой ремонт, модификации и вмешательства в прибор всегда должен выполнять техник по сервису или компетентное лицо. • В жесткую электрическую распределительную сеть перед прибором следует установить устройство для отключения всех полюсов прибора от сети, у которого расстояние между контактами в расцепленном состоянии - мин. 3 мм (далее обозначается как главный выключатель). • Варочная панель должна быть подключена к сети с заданным напряжением, которое указано на табличке прибора, с помощью кабеля, соответствующего потребляемой мощности варочной панели (см. «Подключение 	<ul style="list-style-type: none"> • Құрылғыға өзгертулер енгізу немесе кәсіби емес қызмет көрсету ауыр жарақат немесе құрылғыны зақымдау қаупіне әкелуі мүмкін. Құрылғыны орнатуды, бүкіл жөндеуді, өзгертулерді немесе араласуларды тек өкілетті сервис жұмысшысы немесе сол сияқты өкілетті тұлға орындауы керек. • Құрылғы алдында розеткаға құрылғының барлық полюстерін желіден ажырататын құрылғыны қосу керек, мұндағы ажыратылған күйдегі түйіспелердің қашықтығы кемінде 3 мм (бұдан кейін мәтінде қосқыш деп аталады). • Пісіру пеші электр желісіне, стандарт қалқанша арқылы жүргізілген, пісіру пешінің қолданатын электр қуатыны сай келетін кабель арқылы тиісті кернеуге қосылып тұруы тиіс (қараң.Тұтынушының электр желісіне қосылуы). • Кепілдік қағазына монтаж күні жайлы тиісті белгі қойылуы қажет. • Өнім тек әзірлеуге арналған. Басқа мақсаттарда, мысалы, бөлмені қыздыру үшін
---	--	---

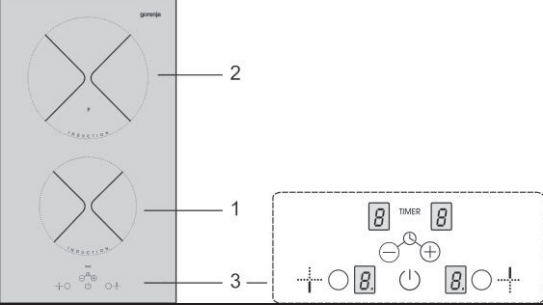
<p>plate.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Switch off the mains switch before providing cleaning or repairs. • Do not use the glass-ceramic surface as a shelf. Cracks or other damaging of surface can be caused so. Do not heat up food covered with aluminum foil, plastic pots or similar materials. • The danger of melting, fire or the damaging of hotplate threatens in such cases. • If the hotplate is not in service, ensure that all of its control elements are off. • The mains power switch should be always switched off in case of changed surrounding conditions in the room with the installed appliance (painting, gluing works, etc.). • Switch off the mains switch before the line connector at manipulation with the appliance or at longer time without use. • We recommend you to call once in two years the service company for checking of the hotplate functions. You can prevent the faults and prolong the lifetime of hotplate this way. 	<p>прибора к электросети»).</p> <ul style="list-style-type: none"> • О дате монтажа необходимо сделать соответствующую отметку в Гарантийном паспорте. • Продукт предназначен исключительно для приготовления пищи. Не используйте для других целей, например, для отопления помещения. Не ставьте пустую посуду на конфорки. • Шнур питания прибора или других приборов не должен соприкасаться с варочной поверхностью. • При чистке и ремонте отключите главный выключатель питания от подачи электроэнергии. • Не используйте варочную панель в качестве места для откладывания вещей. Это может привести к появлению царапин или других повреждений. Не следует греть пищу в алюминиевой фольге, пластиковых контейнерах и тому подобной посуде. Существует угроза расплавления, пожара или повреждения варочной панели. • Если варочной поверхностью не пользуетесь, следите за тем, 	<p>пайдаланбаңыз. Әзірлеу аймақтарына бос құмыраларды қоймаңыз.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Құрылғының немесе басқа құрылғылардың қуат кабельдері әзірлеу плиткасына. • Тазалау немесе жөндеу алдында қосқышты өшіріңіз. • Шыны керамикалық бетті сөре ретінде пайдаланбаңыз. Бұлай істесеңіз, сынықтар немесе беттің басқа зақымдары болуы мүмкін. Алюминий фольгамен, пластик құмыралармен немесе ұқсас материалдармен жабылған тамақты қыздырмаңыз. Мұндай жағдайларда еру, өрт немесе плитканы зақымдау қаупі болады. • Егер пісіру пешін қолданбайтын болсаңыз, онда оның барлық басқарушы элементтерінің өшірулі болуын қадағалаңыз. • Тұтынушы орналастырылған (лак бояу заттарымен, желімдермен жұмыс істеу) кеңістіктегі ортам өзгерген жағдайда, электр энергиясымен қамтамасыз етіп тұрған негізгі кабель өшірулі болуы тиіс. • Тұтынушымен бірге қозғалыс
---	--	--

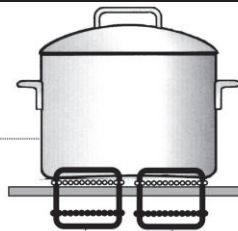
<ul style="list-style-type: none"> Life of the appliance: 10 years 	<p>чтобы все ее управляющие элементы были выключены.</p> <ul style="list-style-type: none"> В случае изменений в среде помещения, где прибор установлен (работа с красками, клеем и т. п.), следует всегда отключить главный ввод электропитания. При манипулировании с прибором или в случае вывода прибора из эксплуатации на длительный срок - выключите главный выключатель электропитания перед прибором. Рекомендуем раз в два года обращаться в сервисную организацию с требованием проверить работу варочной панели. Тем самым Вы можете предотвратить появление неисправностей и продлить срок службы варочной панели. Условия и сроки хранения: приборы следует хранить в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях (во внешней среде не должны присутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон температур от -10°C до 37°C, 	<p>әрекеттері жасалса немесе тұтынушы ұзақ мерзім бойы өшірулі тұрған болса, тұтынушы алдында тұрған негізгі сөндіргішті ажыратып қойыңыз.</p> <ul style="list-style-type: none"> Екі жылда бір рет сервис қызметін көрсететін ұйымға, плитаның қалай жұмыс істеп тұрғанын тексерту үшін барып тұруыңызға кеңес береміз. Мұныменен сіз пайда болуы мүмкін ақаулардың алдын-аласыз және де пісіру пешінің қызмет мерзімін ұзартасыз. Сақтаудың шарттары және мерзімі: аппараттар табиғи желдеткіші және қалыпты жағдайы бар (сыртқы ортада белсенді заттар мен шаң болмауы керек, температура диапазоны - 10° және 37°C арасында, ауаның қатыстық ылғалдығы максимум 85%, соққы мен дірілді болдырмау керек) жабық жайда сақталуы керек, сақталу мерзімі шектелмеген (сақталу жағдайын ұстану барысында), қызмет ету мерзімі (егер тасымалдау, сақтау, орнату және техникалық қызмет көрсету бойынша ұйғарымдарын
---	---	---

	<p>относительная влажность воздуха - максимум 85%, удары и вибрации исключены), срок хранения неограничен (при соблюдении условий хранения), срок службы (при соблюдении требований по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) - 10 лет.</p>	<p>ұстанса) 10 жыл.</p>
 <p>The symbol on the product or on its packaging determines that this appliance should not be given into the domestic waste. It should be delivered to collection spot for recycling of electric and electronic devices. With correct liquidation of this product you can help at prevention of negative consequences for the environment and for the human health, which could be else caused with improper liquidation of this product. More detailed information on recycling of this product you can receive at competent local authority, service for liquidation of domestic waste or in the shop, where you had bought the product.</p>	 <p>Символ на изделии или его упаковке указывает, что этот продукт не может рассматриваться как бытовые отходы. Он должен быть доставлен в пункт сбора предназначенного для утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации данного продукта. Для получения более подробной информации об</p>	 <p>Өнімдегі немесе оның орамындағы таңба осы құрылғыны тұрмыстық қоқысқа лақтырмау керек екенін білдіреді. Оны электр және электрондық құрылғыларды қайта өңдеуге арналған жинау орнына жеткізу керек. Осы өнімді қоқысқа дұрыс лақтыру арқылы сіз осы өнімді қоқысқа дұрыс емес лақтырғанда туындауы мүмкін қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына теріс салдарларды болдырмауға көмектесесіз. Осы өнімді қайта өңдеу туралы егжей-тегжейлі ақпаратты құзіретті жергілікті билік органынан, тұрмыстық қоқысты жою қызметінен немесе өнімді сатып</p>

<p>THE PURPOSE OF THE APPLIANCE</p> <p>The appliance is designed for usual preparation of food in households and it should not be used for other purposes. The individual possibilities of its use are fully described in this manual.</p>	<p>утилизации этого продукта, пожалуйста, обратитесь в местную городскую администрацию, в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был продукт приобретён.</p> <p>ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА</p> <p>Прибор предназначен для ежедневного домашнего приготовления пищи и не должен использоваться для других целей. Отдельные варианты использования подробно описаны в данном руководстве.</p>	<p>алған дүкеннен ала аласыз.</p> <p>ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ МАҚСАТЫ</p> <p>Құрылғы үйлерде тамақты әдеттегі әзірлеуге арналған және оны басқа мақсаттарда пайдаланбау керек. Оны пайдаланудың жекелеген мүмкіндіктері осы нұсқаулықта толығымен сипатталған.</p>
<p>ATTENTION!</p> <p>When using induction build-in hobs, do not insert any additional equipment (for instance so called reduction rings or induction base, which make cookware with nonmagnetic base possible to use) between the base of cookware and the surface of glass ceramic hob. Application of such an equipment can cause damage of the appliance and a high risk of burning is there.</p>	<p>ВНИМАНИЕ!</p> <p>При использовании стеклокерамической индукционной панели ставить какие-либо дополнительные приспособления (например, так называемые редуцирующие кольца или индукционные круги, позволяющие использовать посуду с немагнитным дном) между дном кастрюли и поверхностью плиты – строго запрещено. Использование таких приспособлений может привести к повреждению прибора и создать угрозу получения ожогов.</p>	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!</p> <p>Ішіне орнатылған индукциялық беттерді пайдалану кезінде, ыдыс түбі мен әйнек керамикалық бет арасына кез келген қосымша жабдықты орналастырмаңыз (мысалы, «редукциялық сақиналар» немесе «индукциялық базалар» деп аталатын, олар ыдысты ферромагнитті негізсіз пайдалануды мүмкін етеді). Мұндай жабдықты пайдалану аспаптың бүлінуіне әкеп соғуы мүмкін және өрт шығудың жоғары қаупін тудырады.</p>

<p>ATTENTION! Switch of the appliance from the power net when detecting any cracks on the hotplate surface.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! При появлении на поверхности плиты любых трещин, немедленно отключите прибор от сети.</p>	<p>HAЗAP AУДАPЫҢЫЗ! Пісіру плитасының бетінде кез келген сызаттар пайда болған кезде, тұтынушыны желіден дереу өшіріңіз.</p>
<p>USUAL NOISE DURING OPERATION OF AN APPLIANCE WITH INDUCTION WARMING The appliance can emit noises as buzzing, whistling or cracking at switching on to maximum capacity or at certain utensils. These noises vanish after switching to lower capacity level. Also the quantity of cooked food and the method of cooking can affect the noise intensity. The appliance is provided with a cooling ventilator, which is switched on at detected higher temperature. If the temperature is always high then the ventilator could remain running also after switching off of cooking zones. The mentioned noises are usual manifestation of induction heating and they do not indicate a defect.</p>	<p>СТАНДАРТНЫЙ ШУМ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА С ИНДУКЦИОННЫМ НАГРЕВОМ При включении нагрева на максимальной мощности, или в зависимости от выбранного вида посуды, прибор может издавать звуки, например, шум, писк или потрескивание. Звуки исчезают при уменьшении уровня нагревания. Количество готовящихся блюд и способ приготовления могут повлиять на интенсивность звуков. Прибор оснащён охлаждающим вентилятором, который включается при регистрации более высоких температур. Вентилятор может работать также после выключения конфорок, если их температура всё ещё высокая. Указанные звуки являются распространённым проявлением индукционного нагрева и не являются неисправностью.</p>	<p>ИНДУКЦИЯЛЫҚ ЖЫЛЫТУ КЕЗІНДЕГІ ҚҰРЫЛҒЫ ЖҰМЫСЫ КЕЗІНДЕГІ ӘДЕТТЕГІ ШУ Ең жоғары қуатқа ауыстырғанда немесе белгілі бір құралдарда құрылғы ызылдау, ысқыру немесе шытырлау сияқты шуларды шығаруы мүмкін. Бұл шулар төменірек қуат деңгейіне ауысқаннан кейін жоғалады. Сондай-ақ, әзірленетін тамақ мөлшері және әзірлеу әдісі шу қарқындылығына әсер етуі мүмкін. Құрылғы анықталған жоғарырақ температурада қосылатын салқындату вентиляторымен жабдықталған. Егер температура ерқашан жоғары болса, онда вентилятор әзірлеу аймақтарын өшіргеннен кейін де жұмыс істей беруі мүмкін. Аталған шулар — индукциялық жылытудың әдеттегі белгісі және ақауды білдірмейді.</p>
<p>DESCRIPTION AND OPERATION OF THE APPLIANCE</p>	<p>ОПИСАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА</p>	<p>ТҰТЫНУШЫНЫ СИПАТТАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ</p>
<ul style="list-style-type: none"> • The appliance is intended for building in a cutout in working table of kitchen furniture. • The sealing rubber glued on the border of hotplate prevents the in-leak of liquids under the hotplate. • The basic part of appliance is the glass ceramic hotplate, to which the all other supporting, covering and electric parts are connected. • The electric cooking zones are marked on the hotplate, which are for cooking only. • The cooking zone diameters are derived from usual cooking pot sizes. • We do not recommend the use of pots exceeding the marking of cooking zone. • The overheating of induction electronics is prevented with a temperature limiter. • An increased temperature of hotplate surface after switching off is signaled with the light indicator of 	<ul style="list-style-type: none"> • Прибор предназначен для встраивания в отверстие в столешнице кухонной мебели. • Уплотнительная резина, наклеенная на край варочной панель, предотвращает протекание жидкости под варочную панель. • Основной частью прибора является стеклокерамическая варочная панель, к которой присоединены остальные несущие, закрывающие и электрические части прибора. • На варочной панели обозначены места – электрические варочные зоны – предназначенные только для приготовления пищи. • Диаметры варочных зон соответствуют стандартным размерам кухонной посуды. • Не рекомендуем применять посуду, размеры которой превышают диаметр варочной зоны. 	<ul style="list-style-type: none"> • Тұтынушы асуі жиһазы үстелінің үстіңгі тақтайының саңылауына орнату үшін арналған. • Пісіру плитасының шетіне желімденген нығыздау резеңкесі пісіру плитасының астына сұйықтықтың ағып кетуін болдырмайды. • Өйнек керамикалық пісіру плитасы тұтынушының негізгі бөлігі болып табылады, оған тұтынушының қалған салмақ түсетін, жабатын және электр бөліктері байланған. • Пісіру плитасында пісіру үшін ғана арналған орындар – электр пісіру аймақтары белгіленген. • Пісіру аймақтарының диаметрлері пісіруге арналған ыдыстың әдеттегі өлшемдерін негізге алады. • Габариттер пісіру аймағының белгілеулерінен асатын ыдысты қолдануды ұсынбаймыз. • Қызып кетуден индукциялық электроника

<p>residual heat. The energy of hot place can be used yet. The light indicator switches off after cooling down to a temperature without danger of burning.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Индукционная электроника защищена от перегрева ограничителем температуры. Сигнализация остаточного тепла сигнализирует повышенную температуру поверхности варочной зоны после её выключения. При этом можно энергетически использовать горячую конфорку. Светящийся символ погаснет, когда зона остынет до температуры, при которой нет опасности получения ожога. 	<p>температура шектеушімен қорғалған.</p> <ul style="list-style-type: none"> Қалдық жылу туралы сигнал беру пісіру аймағын өшіргеннен кейін оның бетінің артық температурасына сигнал береді. Бұл ретте, ыстық пісіру орнын энергетикалық тұрғыдан пайдалануға болады. Жанып тұрған символ пісіру аймағы күйіп қалу қаупі жоқ температураға дейін салқындағанда өшеді.
		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Front cooking zone 2. Rear cooking zone 3. Control panel - TOUCH CONTROL 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Передняя конфорка 2. Задняя конфорка 3. Пульт управления – УПРАВЛЕНИЕ ПРИКОШНОВЕНИЕМ (TOUCH CONTROL) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Алдыңғы пісіру панелі 2. Артқы пісіру панелі 1. 3. Басқару пульті – ЖАНАСУ АРҚЫЛЫ БАСҚАРУ (TOUCH CONTROL)
<p>THE PRINCIPLE OF INDUCTION</p> <p>The system of induction heating is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The basic property of this system is the direct energy transfer from the generator directly to the bottom of cooking utensil.</p>	<p>ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ</p> <p>Система индукционного нагрева основывается на физическом явлении магнитной индукции. Основным свойством этой системы является непосредственная передача энергии из генератора прямо в дно кухонной посуды.</p>	<p>ИНДУКЦИЯ ПРИНЦИПИ</p> <p>Индукциялық қыздыру жүйесі магниттік индукцияның физикалық құбылысына негізделеді. Бұл жүйенің негізгі қасиеті генератордан тура пісіру ыдысының түбіне энергияны тікелей беру болып табылады.</p>
<p>THE ADVANTAGES OF INDUCTION HEATING</p> <ul style="list-style-type: none"> More safe – low glass surface temperature More quickly – shot heating up time More accurate – it reacts immediately to adjusting of heating level More effective – 90% of absorbed energy is changed to heat 	<p>ПРЕИМУЩЕСТВА ИНДУКЦИОННОГО НАГРЕВА</p> <ul style="list-style-type: none"> Более безопасный – низкая температура на поверхности стекла. Более быстрый – короткое время нагрева. Более точный – моментально реагирует на изменение установленного уровня подогрева. Более эффективный – 90% абсорбированной энергии переходит в тепло. 	<p>ИНДУКЦИЯЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ ПАЙДАСЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> Анағұрлым қауіпсіз – айнек бетіндегі төмен температура. Анағұрлым тез – аз қыздыру уақыты Анағұрлым дәл – қыздырудың белгіленген деңгейінің өзгеруіне дереу әрекет ету. Анағұрлым тиімді – сіңірілген энергияның 90% жылуға ауысады.



COOKER WITH FERROMAGNETIC BOTTOM
ПОСУДА С ФЕРРОМАГНИТНЫМ ДНОМ
ФЕРРОМАГНИТТІК ТҮБІ БАР ПЛИТА

GLASS CERAMICS PLATE
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА
ШЫҢЫКЕРАМИКАЛЫҚ ТАҚТА

GENERATOR
ГЕНЕРАТОР

THE UTENSILS FOR INDUCTION COOKING ZONE

The magnetism is used for heat generation at induction cooking. **Therefore the utensils have to contain iron.** Check it please with a piece of magnet, if the cooker is magnetic. The bottom of utensils for induction cooking can have a smaller or same diameter as the diameter of marked cooking zone, and this in the following ranges:

diameter 200 - 150 mm - for the zone 2
diameter 160 - 110 mm - for the zone 1

The other requirements for pots - see „The principles of using of glass ceramic plate”.

ПОСУДА ДЛЯ ВАРКИ ПРИ ПОМОЩИ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

Варка индукцией использует магнетизм для генерирования тепла. **Следовательно, посуда должна содержать железо.** Проверьте при помощи магнита, является ли сосуд ферромагнитным. Диаметр дна посуды, использующейся для индукционной варочной зоны, должен быть меньшим или равным диаметру обозначенной варочной зоны, а именно:

диаметр $\varnothing 200 - 150$ мм – для зоны 2
диаметр $\varnothing 160 - 110$ мм – для зоны 1

Другие требования к посуде – см. «Принципы использования стеклокерамической плиты».

ПОСУДА ДЛЯ ВАРЕНИЯ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ВАРИЛЬНЫХ КОНФОРОК

При варении за допомогою індукції використовується магнетизм для генерування тепла. **Тому посуд мусить містити залізо.** За допомогою магніту слід упевнитися у тому, що посуд є магнітним. Дно посуду, застосованого для індукційної конфорки, може мати радіус менший або такий самий як радіус визначеної конфорки, у межах:

$\varnothing 200 - 150$ мм – для конфорки 2
 $\varnothing 160 - 110$ мм – для конфорки 1

Решта вимог до кастрюль – див. „Правила користування склокерамічною плитою”.

THE OPERATION OF APPLIANCE

WARNING

- Solely adults can operate this appliance and according to this manual.
- It is not allowed to leave children unattended at the appliance in operation.
- The electric hotplate is an appliance requesting attendance.
- Persons with pacemaker or insulin pump can

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

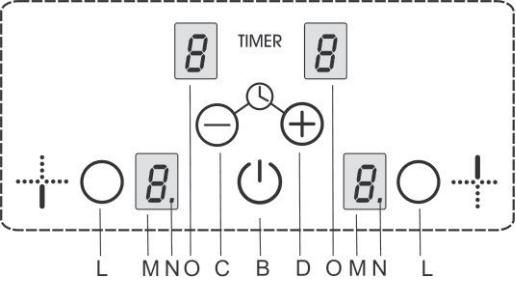

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Прибор могут в соответствии с инструкцией по обслуживанию обслуживать только взрослые лица.
- Оставляют детей без присмотра рядом с работающим прибором строго запрещено.
- Электрическая варочная плита является прибором, работа которого требует присмотра.




ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

ЕСКЕРТУ

- Тұтынушыға қызмет көрсету нұсқаулығына сәйкес ересек тұлғалар ғана қызмет көрсете алады.
- Жұмыс істеп тұрған тұтынушының қасында балаларды қараусыз қалдыруға болмайды.
- Электр пісіру плитасы жұмысына қадағалау талап етілетін тұтынушы болып табылады.

<p>operate the appliance, provided that their implants are in conformity with to 89/336/CEE directive.</p>	<p>• Лица с электрокардиостимулятором или с инсулиновой помпой могут работать с индукционными варочными зонами только в том случае, если их имплантаты соответствуют директиве 89/336/CEE.</p>	<p>• Электркардиоинталандырушысы немесе инсулинді помпасы бар тұлғалар, егер олардың имплантаттары 89/336/CEE құжатына сәйкес келген жағдайда ғана, индукциялық пісіру аймағында жұмыс істей алады.</p>
<p>CONTROL PANEL</p>	<p>ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</p>	<p>БАСҚАРУ ПАНЕЛІ</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px dashed gray; padding: 10px;">  </div> <div style="text-align: center;">  <p>BOOSTER - SPRINT</p> </div> </div>		
<p>B - power switch sensor C - minus sensor (-) D - plus sensor (+) L - cooking zone symbol M - power level indicator N - cooking zone activation symbol O - timer display</p>	<p>В – сенсор выключателя сети С – сенсор минус (-) D – сенсор плюс (+) L – символ конфорки M – указатель уровня мощности N – символ активации конфорки O – дисплей таймера</p>	<p>В - желіні ажыратқышының сенсоры C - минус (-) сенсоры D - плюс (+) сенсоры L - конфорка символы M - қуат деңгейінің көрсеткіші N - конфорканы белсендіру символы O - таймер дисплей</p>
<p>ATTENTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • The sensor type "Touch control" is activated by touching a finger to appropriate symbol on the glass ceramic hob. Therefore keep the control panel clean and dry. • Do not lay down objects on the control panel of hotplate. • Avoid children using or cleaning the hob surface. • Prevent all unwished switching on of the appliance, for instance with pets! • The set up parameters will be deleted after disconnection of hotplate form the power net. • Never lay down food packaged into aluminum foil, 	<p>ВНИМАНИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сенсорное управление приводится в действие прикосновением пальца к соответствующему символу на стеклокерамической плите. Поэтому пульт управления держите чистым и сухим. • Не кладите что-либо на пульт управления варочной плитой. • Не допускайте, чтобы поверхность варочной панели использовалась или чистилась детьми. • ОСТОРОЖНО – избегайте нежелательного включения прибора, например, домашними животными! • При отключении варочной плиты от 	<p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сенсорлық басқару әйнек керамикалық плитадағы тиісті символға саусақты тигізген кезде іске қосылады. Демек – басқару пультін таза және құрғақ ұстаның. • Пісіру плитасын басқару пультіне еш нәрсе қоймаңыз. • Пісіру панелінің бетін балалардың пайдалануына немесе тазалауына жол бермеңіз. • АБАЙ БОЛҢЫҢЫЗ – үй жануарларының мысалында тұтынушының қажетсіз қосылуын болдырмаңыз! • Пісіру плитасын электр желісінен өшірген кезде

<p>knives and forks, pot lids or other metal objects on the induction cooking zones. These objects could be heated up very quickly and cause burning or damages at unwished or unintentional switching on of appliance.</p> <ul style="list-style-type: none"> • After removing the pot from cooking zones, the hob will be switched off in 10 seconds automatically • Switch off the induction zone with the corresponding switch after using it; do not rely up to automatic switching off (pot recognition). 	<p>электрической сети из её памяти удаляются все установленные параметры.</p> <ul style="list-style-type: none"> • На индукционные варочные зоны никогда не кладите продукты, упакованные в алюминиевую фольгу, приборы, крышки кастрюль и другие металлические предметы. При нежелательном или случайном включении прибора эти предметы могут быстро нагреться и вызвать ожоги и повреждения. • После того, как Вы сняли кастрюлю с индукционной зоны, в течение 10 произойдёт выключение варочной панели. • После использования выключайте индукционные зоны выключателем и не полагайтесь на автоматическое выключение (распознавание кастрюли) 	<p>барлық орнатылған параметрлер өшіріліп қалады.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Алюминий фольгасына оралған азық-түлікті, аспапты, қыш құмыраның қақпақтарын және басқа металл заттарды индукциялық пісіру аймақтарына ешқашан қоймаңыз. Тұтынушыны ынтасыз немесе кездейсоқ қосқан кезде, бұл заттар тез қызып, құйып қалулар мен зақымданулар тудыруы мүмкін. • Кастрюльді индукциялық аймақтан алған кезде, пісіру панелі 10 минут ішінде өшеді. • Қолданғаннан кейін индукциялық аймақтарды ажыратқышпен өшіріңіз және автоматты өшуге сенбеңіз (қыш құмыраны тану).
<p>The cooking zone capacities are regulated in a range of 9 degrees chosen by touch symbols on the control panel. The reaction time is 1 second, so long should be the finger held on the corresponding symbol.</p>	<p>Мощность отдельных варочных зон можно регулировать в пределах 9 уровней, которые выбирают на сенсорном пульте управления путём прикосновения к символам. Время срабатывания символов – 1 сек. В течение этого времени надо пальцем касаться соответствующего символа.</p>	<p>Жеке пісіру аймақтарының қуатын 9 деңгей шегінде реттеуге болады, олар жанасу символымен серсорлық басқару пультінде таңдалады. Символдардың іске қосылу уақыты – 1 сек. Осы уақыт ішінде тиісті символға саусақпен тигізу керек.</p>
<p>SWITCHING ON THE HOB Touch the sensor B (power switch sensor). Symbol „O“ or „H“ will light on both displays. If you don't select a function during next 10 second, the hob will be switched off automatically.</p>	<p>ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ Нажать только сенсор В (выключатель сети). На обоих дисплеях появится символ «O» или «H». Если в течение 10 сек. не будет сделан следующий выбор, то варочная панель автоматически выключится.</p>	<p>ПІСІРУ ПАНЕЛІН ҚОСУ В сенсорын ғана қосу (желі ажыратқышы). Екі дисплейде де «O» немесе «H» символы пайда болады. Егер 10 сек. ішінде келесі таңдау жасалмаса, онда пісіру панелі автоматты түрде өшеді.</p>
<p>SWITCHING ON THE COOKING ZONE Touch the sensor „L“ on the cooking zone. In 10 seconds after switching on the hob you can set the required power level (1-9) of cooking zone by touching C and D sensors.</p>	<p>ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ КОНФОРКИ Нажать сенсор „L“ варочной конфорки. В течение 10 сек. после включения варочной панели следует при помощи сенсоров «+» и «-» выполнить настройку необходимого уровня мощности (1 – 9)</p>	<p>ПІСІРУ АЙМАҒЫН ҚОСУ "L" сенсорын басып, тиісті қыздыру аймағын таңдау керек. Пісіру панелін қосқаннан кейін, 10 секунд ішінде "+" және "-" сенсорларын пайдаланып, қаланған қуат деңгейін орнату керек (1-9).</p>
<p>POT DETECTION FUNCTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • If the cooking zone is switched on but there is no pot or the pot is not suitable for induction cooking, no heat is transferred. Symbol „“ is flashing. • If there is a suitable pot on the cooking zone, the set power level is switched on and the number of power level is displayed. The heat transfer is interrupted 	<p>РАСПОЗНАВАНИЕ КАСТРЮЛИ У ИНДУКЦИОННОЙ КОНФОРКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Если варочная конфорка включена, но на неё не поставлена кастрюля, или же поставленная кастрюля слишком маленькая, то не происходит передача энергии. Об этом предупреждает мигающий символ „“. 	<p>ИНДУКЦИЯЛЫҚ КОНФОРКАНЫҢ КАСТРЮЛЬДІ ТАНАУЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Егер пісіру конфоркасы қосылып тұрса, бірақ оған кастрюль қойылмаса немесе қойылған кастрюль тым кішкентай болса, онда энергияның берілуі іске аспайды. Бұл туралы „“ жыпылықтайтын символ ескертеді.

<p>when pot is removed. Symbol „“ is flashing.</p> <ul style="list-style-type: none"> When a small pot is placed on the cooking zone, then only the appropriate amount of heat is transferred depending on pot dimensions. 	<ul style="list-style-type: none"> Если на конфорку поставлена соответствующая кастрюля, то включиться заданный уровень мощности, а на индикаторе горит цифра его значения. Если кастрюлю снять, то подача энергии прекратится. На индикаторе опять появится мигающий символ «». Если на конфорку поставить маленькую кастрюлю, размер которой, однако, не является меньшим, чем значение минимального радиуса, необходимого для включения конфорки, то будет подана только такая мощность, которая соответствует размерам посуды. 	<ul style="list-style-type: none"> Егер конфоркаға тиісті кастрюль қойылса, онда белгіленген қуат деңгейі қосылады, ал көрсеткіште оның мәнінің цифры жанады. Егер кастрюльді алып тастаса, онда энергияның берілуі тоқтайды. Көрсеткіште қайтадан «» жыпылықтайтын символ пайда болады. Егер конфоркаға кішкентай, бірақ өлшемі бойынша конфорканы қосу үшін қажетті ең аз радиустан кіші кастрюль қойса, онда пісіру ыдысының өлшемдеріне сәйкес келетін қуат қана берілетін болады.
<p>AFTER HEAT ENERGY INDICATOR</p> <ul style="list-style-type: none"> Right after switching off the cooking zone the display shows “H”; that means that the cooking zone temperature is above 60°C. After cooling down the “H” will disappear. This signalization prevents you from burns. This after heat can be used. 	<p>ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА</p> <ul style="list-style-type: none"> После выключения конфорки, если она имеет температуру более 60° С, то на дисплее появится световой сигнал «H», который сигнализирует повышенную температуру конфорки. Данная сигнализация служит для предотвращения риска получения ожогов у выключенной конфорки. Горячую конфорку можно энергетически использовать. 	<p>ҚАЛДЫҚ ЖЫЛУДЫ ИНДИКАЦИЯЛАУ</p> <ul style="list-style-type: none"> Конфорканы өшіргеннен кейін, егер оның температурасы 60°С-ден көп болса, онда дисплееде “H” дыбыстық сигналы пайда болады, олар конфорканың жоғары температурасы туралы сигнал береді. Бұл сигнал беру өшіріліп тұрған конфоркадан күйіп қалу мүмкіндігін болдырмас үшін қызмет етеді. Ыстық конфорканы энергетикалық тұрғыдан пайдалануға болады.
<p>CHILD LOCK</p> <ul style="list-style-type: none"> The child lock serves for disabling of use of the appliance. The child lock can be activated only, when all cooking zone have the “0” capacity level. 	<p>ДЕТСКИЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ</p> <ul style="list-style-type: none"> Детский предохранитель служит для того чтобы дети не могли пользоваться прибором Детский предохранитель может быть активирован только в том случае, если у варочных зон не установлен уровень мощности. 	<p>БАЛАЛАР САҚТАНДЫРҒЫШЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> Балалар сақтандырғышы балалардың аспапты пайдалана алмауы үшін қызмет етеді. Балалар сақтандырғышын, пісіру аймағында қуат деңгейі орнатылмаған жағдайда ғана белсендендірілуі мүмкін.
<p>METHOD</p> <ul style="list-style-type: none"> Switch on the hotplate with pressing of the „B” sensor. Blinking decimal points are shown on the displays. Press the sensor for selection of rear zone („L” on the right side) and the sensor „-“ simultaneously and subsequently once more the sensor for selection of rear zone. The letter „L” will be shown on the displays. The activation of child lock has to be provided up to 10 second and no other sensor should be pressed. 	<p>ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> Включить варочную панель, нажав на сенсор «B» На дисплее появятся мигающие десятичные точки. Нажать одновременно на сенсор для выбора задней зоны («L» правый) и на сенсор «-», а затем опять на сенсор выбора задней зоны На дисплее появится буква «L». Активацию детского предохранителя следует выполнить в течение 10 секунд, и не прикасаться ни к какому другому сенсору. 	<p>ІС-ӘРЕКЕТТЕР ТӘРТІБІ</p> <ul style="list-style-type: none"> “B” сенсорын басып, пісіру панелін қосу Дисплееде жыпылықтап тұратын ондық нүктелер пайда болады. Артық аймақты таңдауға арналған сенсорды (“L” оң) және “-” сенсорын бір уақытта басып, содан кейін қайтадан артық аймақты таңдау сенсорын басу. Дисплееде “L” әрпі пайда болады. Балалар сақтандырғышын белсендендіруді 10 секунд ішінде орындау керек және басқа ешқандай сенсорға қол тигізбеу керек.

<p>THE TEMPORAL DEACTIVATION OF CHILD LOCK FOR COOKING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Press the sensor for selection of rear zone („L“ on the right side) and the sensor „-“ simultaneously. • Instead of letter “L” the letter „0“ will be shown on the displays now. • The child lock will be once more activated after switching off of the hotplate. 	<p>ВРЕМЕННАЯ ДЕЗАКТИВАЦИЯ ДЕТСКОГО ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ НА ВРЕМЯ ГОТОВКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нажать одновременно на сенсор выбора задней зоны («L» правый) и сенсор «-» • Вместо буквы «L» на дисплее появится знак «0». • После выключения варочной панели детский предохранитель будет активирован повторно 	<p>БАЛАЛАР САҚТАНДЫРҒЫШЫН ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫНА УАҚЫТША БЕЛСЕНСІЗДЕНДІРУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Артқы аймақты таңдауға арналған сенсорды ("L" оң) және "-" сенсорын бір уақытта басу. • "L" әрпінің орнына дисплейде "0" белгісі пайда болады. • Пісіру панелін өшіргеннен кейін балалар сақтандырғышы қайтадан белсендендіріледі.
<p>THE DEACTIVATION OF CHILD LOCK</p> <ul style="list-style-type: none"> • Press the sensor for selection of rear zone („L“ on the right side) and the sensor „-“ simultaneously and subsequently once more the sensor „-“. • The deactivation of child lock should be provided during 10 second. 	<p>ДЕЗАКТИВАЦИЯ ДЕТСКОГО ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нажать одновременно на сенсор для выбора задней зоны («L» правый) и на сенсор «-», а затем опять на сенсор «-». • Деактивацию детского предохранителя следует выполнить в течение 10 секунд. 	<p>БАЛАЛАР САҚТАНДЫРҒЫШЫН УАҚЫТША БЕЛСЕНСІЗДЕНДІРУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Артқы аймақты таңдауға арналған сенсорды ("L" оң) және "-" сенсорын бір уақытта басып, содан кейін қайтадан "-" сенсорын басу. • Балалар сақтандырғышын белсенсіздендіруді 10 секунд ішінде орындау керек.
<p>THE SWITCHING OFF THE HOB</p> <ul style="list-style-type: none"> • The switching off for the hob function can be done regardless the working state of the hob by touching the “B” symbol. • If the hob is switched off, a sound beeps and all the symbols are switched off (only “H” and the alarm symbols could remain on). 	<p>ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Функцию общего выключения можно использовать независимо от рабочего режима варочной панели, нажав на регулятор «ВКЛЮЧЕНО / ВЫКЛЮЧЕНО» (B). • Если варочная панель выключена, то прозвучит звуковой сигнал (писк) и погаснут все символы (если на одном из дисплеев не изображена сигнализация остаточного тепла или сигнал тревоги). 	<p>ПІСІРУ ПАНЕЛІН ӨШІРУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Жалпы өшіру функциясын пісіру панелінің жұмыс режиміне қарамастан, «ВКЛЮЧЕНО / ВЫКЛЮЧЕНО» реттеуішін басып, пайдалануға болады (B). • Егер пісіру панелі өшірілген болса, онда дыбыстық сигнал (шиқыл) беріледі және барлық символдар өшеді (егер дисплейлердің бірінде қалдық жылудың сигналы немесе дабыл сигналы бейнеленбесе).
<p>THE INCREASED POWER LEVEL FUNCTION „BOOSTER - SPRINT“</p> <ul style="list-style-type: none"> • The „BOOSTER - SPRINT“ function is for quick and maximum heat transfer through the corresponding cooking zone. • The cooking zone operates in this mode for 5 minutes as maximum. After elapsing of this time period it switches to power level 9 automatically. • If another cooking zone is set to power level of 8 and higher during the “BOOSTER - SPRINT” function, then this power level is automatically lowered to 7. 	<p>ФУНКЦИЯ ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ «BOOSTER - SPRINT»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Функция «BOOSTER - SPRINT» служит для обеспечения максимальной мощности соответствующей конфорки • Продолжительность работы конфорки в данном режиме – макс. 5 минут. По истечении этого периода времени произойдет автоматическое понижение мощности до уровня «9». • Если при использовании функции «BOOSTER» включена и вторая конфорка на уровне «8» и выше, то мощность этой конфорки будет автоматически уменьшена до уровня «7». 	<p>„BOOSTER - SPRINT“ АРТЫҚ ҚУАТ ФУНКЦИЯСЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> • "BOOSTER - SPRINT" функциясы тиісті конфорканың ең жоғары қуатын қамтамасыз ету үшін қызмет етеді. • Бұл режимде конфорканың жұмыс істеу ұзақтығы – ең көп дегенде 5 минут. Бұл кезең өткеннен кейін қуат "9" деңгейіне дейін автоматты түрде төмендейді. • Егер "BOOSTER" функциясын пайдаланған кезде, екінші конфорка да "8" және одан жоғары деңгейде қосылып тұрса, онда бұл конфорканың қуаты "7" деңгейіне дейін автоматты түрде азаяды.

<p>NOTE The „BOOSTER - SPRINT“ function can be used on the rear cooking zone only.</p>	<p>ПРИМЕЧАНИЕ Функцией «BOOSTER - SPRINT» оснащена только задняя конфорка.</p>	<p>ЕСКЕРТУ "BOOSTER - SPRINT" функциясымен артқы конфорка ғана жабдықталған.</p>
<p>THE ACTIVATION OF THIS FUNCTION</p> <ul style="list-style-type: none"> Set the rear cooking zone to power level 9. Touching the sensor „+“ activates the „BOOSTER - SPRINT“ function. The „P“ symbol indicates the activated function. 	<p>ПОРЯДОК ДЕЙСТВИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> Настроить у задней конфорки уровень мощности 9. Повторно нажав на сенсор «+», активировать функцию «BOOSTER - SPRINT». На время активации этой функции на дисплее изображена буква «Р». 	<p>ІС-ӘРЕКЕТТЕР ТӘРТІБІ</p> <ul style="list-style-type: none"> Артқы конфорканы 9 қуат деңгейіне баптау. "+" сенсорын қайта басып, "BOOSTER - SPRINT" функциясын белсендендіру. Бұл функцияны белсендендіру уақытында дисплейде "P" әрпі бейнеленеді.
<p>THE DEACTIVATION OF THIS FUNCTION</p> <ul style="list-style-type: none"> With pressing of the „L“ sensor select the concerning cooking zone. Touch the „-“ sensor or by touch the „+“ and „-“ symbols simultaneously. 	<p>ДЕАКТИВАЦИЯ – ОТМЕНА ФУНКЦИИ «BOOSTER - SPRINT»</p> <ul style="list-style-type: none"> Нажав на сенсор "L", выбрать соответствующую зону нагрева. Нажав на сенсор «-» или одновременно нажимая на сенсоры «+» и «-». 	<p>БЕЛСЕНСІЗДЕНДІРУ – "BOOSTER - SPRINT" ФУНКЦИЯСЫНАН БАС ТARTУ</p> <ul style="list-style-type: none"> "L" сенсорын басып, тиісті қыздыру аймағын таңдау "-" сенсорын басып немесе "+" және "-" сенсорларын бір уақытта басып.
<p>TIMER The cooking hob is equipped with a timer switch which can operate in two modes: a) minute reminder b) setting of operating time for the cooking zone</p>	<p>ТАЙМЕР Варочная панель оснащена таймером, который может работать в двух режимах: а) секундомер б) таймер конфорки (настройка продолжительности работы конфорки)</p>	<p>ТАЙМЕР Пісіру панеліекі режимде жұмыс атқара алатын таймермен жабдықталған. а) секундомер б) конфорка таймері (конфорканың жұмыс мерзімінің реттеуші)</p>
<p>THE MINUTE REMINDER MODE The minute reminder is used for time setting only. After elapsing of the time an alarm sounds. The function can be activated at switched on hob only. Set the power level to "0".</p>	<p>СЕКУНДОМЕР Таймер – режим секундомер. Служит для настройки времени. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Функцию секундомера можно активировать только при включенной варочной панели. Уровень мощности настроен на «0».</p>	<p>СЕКУНДОМЕР Таймер – секундомер режимі. Уақытты баптау үшін қызмет етеді. Белгіленген уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал беріледі. Секундомер функциясын пісіру панелі қосылып тұрған кезде ғана белсендендіруге болады. Қуат деңгейі "0"-ге бапталған.</p>
<p>METHOD</p> <ul style="list-style-type: none"> Switch on the built-in hotplate with pressing of sensor „B“. <u>Simultaneously</u> press the sensors „+“ and „-“ The timer display "O" will light. Up to 10 second set up the required time interval and this with help of sensors „+“ and „-“ A sound signal sounds after elapsing of set up time; the sound can be interrupted with pressing of any sensor. For changing of setting press simultaneously the 	<p>ПОРЯДОК ДЕЙСТВИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> Включить встроенную панель сенсором «B» <u>Одновременно</u> нажать на сенсоры «+» и «-» Загорится дисплей таймера «O» В течение 10 сек. установите нужное время с помощью сенсоров «+» и «-» По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить, нажав на любую сенсор. Чтобы изменить настройки, нажмите одновременно на сенсоры «+» и «-», загорится 	<p>ІС-ӘРЕКЕТТЕР ТӘРТІБІ</p> <ul style="list-style-type: none"> Ішіне орнатылған панелідегі "B" сенсорымен қосу "+" және "-" сенсорларын <u>бір уақытта</u> басу "O" таймерінің дисплейі жанады. 10 сек. ішінде "+" және "-" сенсорларының көмегімен қажетті уақытты қойыңыз. Белгіленген уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал беріледі, оны кез келген сенсорды басып өшіруге болады. Баптауларды өзгерту үшін, "+" және "-" сенсорларын <u>бір уақытта</u> басыңыз, таймер

<p>sensors „+“ and „-“, the timer display will light. In this moment provide the necessary changes with help of sensors „+“ and „-“.</p>	<p>дисплей таймера. В этот момент следует выполнить необходимые изменения с помощью сенсоров «+» и «-».</p>	<p>дисплей жанады. Бул сәтте "+" және "-" сенсорларының көмегімен қажетті өзгерістерді орындау керек.</p>
<p>TIMING OF COOKING ZONE MODE The timing of cooking zone mode is for switching off the zone automatically after predefined time. After timeout an alarm sounds. This function can be activated when the hob and cooking zone are switched on only (power level 1-9).</p>	<p>ТАЙМЕР КОНФОРКИ Режим таймера конфорки служит для прекращения работы конфорки по истечении заданного времени. После выключения конфорки прозвучит звуковой сигнал. Функцию таймера конфорки можно активировать только во включенном состоянии встроенной панели и при активированной конфорке (уровень мощности 1 – 9).</p>	<p>КОНФОРКА ТАЙМЕРІ Конфорканың таймер режимі белгіленген уақыт өткеннен кейін конфорканың жұмысын аяқтау үшін қызмет етеді. Жұмыс аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі. Конфорканың таймер функциясын ішіне орнатылған панельдің қосылып тұрған жай-күйінде және конфорка белсендендірілген кезде ғана белсендендіруге болады (қуат деңгейі 1-9).</p>
<p>METHOD FOR TIMING OF COOKING ZONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Switch on the built-in hotplate with pressing of sensor „B“ • With pressing of „L“ sensor select the concerning cooking zone. • With pressing of sensor „+“ and „-“ set up the necessary capacity • <u>Simultaneously</u> press the sensors „+“ and „-“ • The timer display "O" will light. • Up to 10 second set up the required time interval of cooking zone operation and this with help of sensors „+“ and „-“. • An acoustic signal sounds after expiration of time set and the cooking zone switches off. 	<p>ТАЙМЕР ДЛЯ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Включить встроенную панель сенсором «В» • Нажав на сенсор «L», выбрать соответствующую зону нагрева. • Нажав на сенсор «+» и «-», установить желаемую мощность • <u>Одновременно</u> нажать на сенсоры «+» и «-» • Загорится дисплей таймера «О» • В течение 10 сек. следует установить нужное время с помощью сенсоров «+» и «-» • По истечении заданного времени прозвучит сигнал и варочная зона выключится. 	<p>ПІСІРУ АЙМАҒЫНА АРНАЛҒАН ТАЙМЕР ІС-ӘРЕКЕТТЕР ТӘРТІБІ</p> <ul style="list-style-type: none"> • "B" сенсорымен ішіне орнатылған панельді қосу • "L" сенсорын басып, тиісті қыздыру аймағын таңдау • "+" және "-" сенсорларын басып, қалаған қуатты белгілеу • "+" және "-" сенсорларын <u>бір уақытта</u> басу • "O" таймерінің дисплейі жанады. • 10 сек. ішінде "+" және "-" сенсорларының көмегімен қажетті уақытты қойыңыз. • Белгіленген уақыт өткеннен кейін сигнал беріледі және пісіру аймағы өшеді.
<p>REMARK</p> <ul style="list-style-type: none"> • The mode for timing of cooking zone can be used for all cooking zones simultaneously. • With repeated simultaneous pressing of sensors „+“ and „-“ you can continuously monitor (check) the set up operation time of corresponding cooking zones. The blinking decimal point on the "M"-displays indicates the setting up of displaying of timer for the actual cooking zone. • For changing of the set up operation time, press <u>simultaneously</u> the sensors „+“ and „-“ and set up the required change with help of sensors „+“ and „-“. • At hotplate switching off with the sensor „B“ the functions of operation timing of cooking zones are 	<p>ПРИМЕЧАНИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Функцию таймера для зоны нагрева можно использовать одновременно для всех зон нагрева. • Повторно одновременно нажимая на сенсоры «+» и «-», можно постоянно отслеживать (контролировать) установленное время работы отдельных варочных зон. Мигающая десятичная точка на дисплеях «М» показывает текущие настройки изображения таймера актуальной зоны нагрева. • Чтобы изменить заданное время работы, следует нажать <u>одновременно</u> на сенсоры «+» и «-» и выполнить при помощи сенсоров «+» и «-» желаемое изменение. 	<p>ЕСКЕРТУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Қыздыру таймеріне арналған таймер функциясын барлық қыздыру аймақтары үшін бір уақытта пайдалануға болады. • "+" және "-" сенсорларын қайтадан бір уақытта басып, жеке пісіру аймақтарының белгіленген жұмыс уақытын үнемі қадағалауға (бақылауға) болады. "M" дисплейлеріндегі жыпылықтап тұрған ондық нүкте қыздырудың өзекті аймағының таймерін белгілеудің ағымдағы баптауларын көрсетеді. • Белгіленген жұмыс уақытын өзгерту үшін, "+" және "-" сенсорларын <u>бір уақытта</u> басу және "+" және "-" сенсорларының көмегімен қалаулы өзгерісті орындау керек.

also switched off.	<ul style="list-style-type: none"> При выключении варочной панели сенсором «В» будет выключена также функция таймера зон нагрева. 	<ul style="list-style-type: none"> "В" сенсорымен пісіру панелін өшірген кезде, қыздыру аймақтарының функциясы да өшірілетін болады.
Examples of activities at setting on of capacity levels	Примеры работы при выборе уровней мощности	Қуат деңгейлерін таңдау кезіндегі жұмыс мысалдары
Level 0	Уровень 0	0 деңгейі
<ul style="list-style-type: none"> Switched off 	<ul style="list-style-type: none"> Выключено 	<ul style="list-style-type: none"> Өшірілген
Level 1 - 3	Уровень 1 – 3	1-3 деңгейі
<ul style="list-style-type: none"> for holding of liquids in light boiling, for light and slow heating up without danger of burning, for solution of butter, chocolate, for de-freezing, for boiling of small quantity of liquid. 	<ul style="list-style-type: none"> поддержание слабого кипения жидкостей умеренный и медленный нагрев без опасности пригорания плавление сливочного масла и шоколада размораживание кипячение небольшого количества жидкости 	<ul style="list-style-type: none"> сұйықтықтардың баяу қайнауын қолдау күйіп кету қаупі жоқ баяу және ақырын қыздыру сары майды және шоколадты еріту мұзын еріту сұйықтықтың кішігірім мөлшерін қайнату
Level 4 - 6	Уровень 4–6	4-6 деңгей
<ul style="list-style-type: none"> for intensive boiling, for keeping in boiling of greater volume of liquid, for stewing. 	<ul style="list-style-type: none"> интенсивное кипячение поддержание кипения большого количества жидкости медленная готовка (тушение) 	<ul style="list-style-type: none"> қарқынды қайнату сұйықтықтың көп мөлшерінің қайнауын қолдау бықтыру
Level 7 - 9	Уровень 7 – 9	7-9 деңгей
<ul style="list-style-type: none"> for preparation of food, requiring fast heating und high temperature (beefsteaks, slices, chipped potatoes, etc.), for warming up of food before switching over to lower capacity level. 	<ul style="list-style-type: none"> приготовление пищи, требующей быстрого разогрева и высокой температуры (бифштексы, шницели, жареная картошка и т.п.), разогрев блюд перед переключением на более низкий уровень. 	<ul style="list-style-type: none"> тез қыздыруды және жоғары температураны талап ететін тағам дайындау (бифштекстер, шницельдер, қуырылған картоп және т.б.), төменірек деңгейге ауыстыру алдында тағамдарды жылыту.
THE LIMITATION OF COOKING ZONE OPERATION TIME The cooking zones have an automatic operation time limitation. The continuous use of each cooking zone depends on the selected heating level (see the table). The condition is here, that no modification in cooking zone setting was realized during the use. At the moment of the activation of operation limitation the cooking zone is switched off, a short sound signal sounds and the display shows the sign „H“. The switching off automatics has priority before the limitation of operation time; that means that the cooking zone switches off after expiration of the time of automatics only (e.g. there is the switching off	ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ Варочные зоны оснащены автоматическим ограничением времени работы. Время непрерывного использования каждой варочной зоны зависит от выбранного уровня нагрева (см. таблица). Предположением является, что во время использования не происходит никаких изменений настройки варочной зоны. При срабатывании функции ограничения времени работы варочная зона отключается, прозвучит короткий звуковой сигнал и на дисплее появится «H».	ПІСІРУ АЙМАҒЫНЫҢ ЖҰМЫС УАҚЫТЫН ШЕКТЕУ Пісіру аймақтары жұмыс уақытын автоматты шектеумен жабдықталған. Өрбір пісіру паймағын үздіксіз пайдалану уақыты қыздырудың таңдап алынған деңгейіне байланысты болады (кестені қараңыз).Пайдалану кезінде пісіру аймағының ешқандай өзгерісі болмайтыны болжам болып табылады. Жұмыс уақытын шектеу іске қосылғанда, пісіру аймағы өшеді, қысқа дыбыстық сигнал беріледі және дисплейде "H" пайда болады.Өшіру автоматикасының жұмыс уақытын шектеуден басымдығы бар. Бұл пісіру аймағының автоматика уақыты өткеннен кейін ғана қосылатындығын

<p>automatics with 99 minutes and with capacity level 9 possible).</p>	<p>Автоматика выключения имеет приоритет перед ограничением времени работы. Это означает, что варочная зона выключается только тогда, когда истечет время автоматике (например, возможна автоматика выключения на 99 минут и с уровнем нагрева 9).</p>	<p>білдіреді (мысалы, 99 минутпен өшіру және 9 қыздыру деңгейінің автоматикасы ықтимал болып табылады).</p>																																																																		
<table border="1" data-bbox="84 221 427 524"> <thead> <tr> <th>Capacity level</th> <th>Maximal time period (minutes)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>480</td></tr> <tr><td>2</td><td>360</td></tr> <tr><td>3</td><td>300</td></tr> <tr><td>4</td><td>300</td></tr> <tr><td>5</td><td>240</td></tr> <tr><td>6</td><td>90</td></tr> <tr><td>7</td><td>90</td></tr> <tr><td>8</td><td>90</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table> <p>P - function of increased capacity "BOOSTER"</p>	Capacity level	Maximal time period (minutes)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5	<table border="1" data-bbox="579 221 922 524"> <thead> <tr> <th>Уровень мощности</th> <th>Максимальное время (минут)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>480</td></tr> <tr><td>2</td><td>360</td></tr> <tr><td>3</td><td>300</td></tr> <tr><td>4</td><td>300</td></tr> <tr><td>5</td><td>240</td></tr> <tr><td>6</td><td>90</td></tr> <tr><td>7</td><td>90</td></tr> <tr><td>8</td><td>90</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table> <p>P - функция повышенной мощности „BOOSTER“</p>	Уровень мощности	Максимальное время (минут)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5	<table border="1" data-bbox="1074 221 1417 524"> <thead> <tr> <th>Қуат деңгейі</th> <th>Ең көп уақыт (минутт)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>480</td></tr> <tr><td>2</td><td>360</td></tr> <tr><td>3</td><td>300</td></tr> <tr><td>4</td><td>300</td></tr> <tr><td>5</td><td>240</td></tr> <tr><td>6</td><td>90</td></tr> <tr><td>7</td><td>90</td></tr> <tr><td>8</td><td>90</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table> <p>P – "BOOSTER" артық қуатының функциясы</p>	Қуат деңгейі	Ең көп уақыт (минутт)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5
Capacity level	Maximal time period (minutes)																																																																			
1	480																																																																			
2	360																																																																			
3	300																																																																			
4	300																																																																			
5	240																																																																			
6	90																																																																			
7	90																																																																			
8	90																																																																			
9	90																																																																			
P	5																																																																			
Уровень мощности	Максимальное время (минут)																																																																			
1	480																																																																			
2	360																																																																			
3	300																																																																			
4	300																																																																			
5	240																																																																			
6	90																																																																			
7	90																																																																			
8	90																																																																			
9	90																																																																			
P	5																																																																			
Қуат деңгейі	Ең көп уақыт (минутт)																																																																			
1	480																																																																			
2	360																																																																			
3	300																																																																			
4	300																																																																			
5	240																																																																			
6	90																																																																			
7	90																																																																			
8	90																																																																			
9	90																																																																			
P	5																																																																			
<p>ERROR CODES (E and error code are flashing)</p>	<p>СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ (мигает E и номер неисправности)</p>	<p>ҚАТЕ ТУРАЛЫ ХАБАР (E және ақаулық нөмірі жыпылықтайды)</p>																																																																		
<p>E2 - COOKING ZONE OVERHEAT Empty pot could cause the cooking zone to overheat when operating. In this case let the hob cool down.</p>	<p>E2 – ПЕРЕГРЕВ КОНФОРКИ Конфорка может перегреться, например, если на включенной конфорке оставлена пустая кастрюля, жидкость выкипела и т.п. В таком случае следует дать прибору остыть.</p>	<p>E2 – КОНФОРКАНЫҢ ҚЫЗЫП КЕТУІ Конфорка қызып кетуі мүмкін, мысалы, егер қосылып тұрған конфоркада бос кастрюль қалып қойса, сұйықтық қайнап кетсе және т.б. Мұндай жағдайда аспаптың салқындауына мүмкіндік беру керек.</p>																																																																		
<p>E3 - UNSUITABLE DISHES Loss of magnetic characteristic caused by pot material overheating.</p>	<p>E3 – НЕСООТВЕТСТВУЮЩАЯ ПОСУДА Потеря магнитных свойств у перегревшегося дна посуды.</p>	<p>E3 – СӘЙКЕС КЕЛМЕЙТІН ЫДЫС Қызып кеткен ыдыс түбінің магниттік қасиеттерінің жоғалуы</p>																																																																		
<p>E4 - COOKING ZONE CONFIGURATION ERROR Authorized service is needed.</p>	<p>E4 – ОШИБКА КОНФИГУРАЦИИ КОНФОРКИ Обратиться в авторизованный сервис.</p>	<p>E4 – КОНФОРКА ПІШІМІНІҢ ҚАТЕСІ Авторландырылған сервиске хабарласыңыз.</p>																																																																		
<p>In case of any other error code authorized service is needed.</p>	<p>В случае изображения другого кода неисправности следует обратиться в авторизованный сервис.</p>	<p>Басқа ақаулық коды бейнеленген жағдайда, авторландырылған сервиске хабарласыңыз.</p>																																																																		

PRINCIPLES OF USE OF GLASS CERAMICS PLATE

- The glass ceramics plate fulfils at corresponding use according to these instructions the all requirements to similar home appliances.
- Switch off the main switch before the first use and clean the appliance orderly (for cleaning agents see the chapter "Cleaning and maintenance").
- The appliance may be operated by adult persons and in accordance with these instructions only.
- Do not leave small children without supervision near an appliance in operation.
- The electric hotplate is an appliance whose operation requires supervision.
- Prevent the use of empty enameled pots; their bottoms could be so damaged and scratch the surface at moving on the cooking plate.
- Pots with grooving or burrs on the bottom are not suitable.
- The bottom of metal pots should be for achieving the best results (at cooking on induction cooking zone) 2 - 3 mm thick, at pots from stainless steel witch sandwich bottom 4 - 6 mm thick.
- The bottom should be slightly bulged out at room temperature, as after hot extension only will lay on the cooking zone surface evenly. The minimal thermal losses are so eliminated with contact of surfaces.
- You can prevent the scratching of glass ceramics with use of pots with clean and smooth bottom.
- Use pots with a diameter corresponding in size to the diameter of selected cooking zone.
- The heat created on the pot bottom depends from the pot diameter. At smaller pot also the capacity is lower. There is no exceeding consumption of energy, when the cooking zone is not fully covered by the pot. Nevertheless put the pot in the middle of cooking zone.
- Use higher capacity levels for bringing food to boiling. After achieving of boiling switch over to lower capacity level of cooking zone.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТОЙ

- При соответствующем обращении в соответствии с инструкцией варочная плита соответствует всем требованиям, предъявляемым к таким бытовым приборам.
- Перед первым использованием прибора следует выключить главный выключатель или вынуть вилку из розетки и тщательно очистить прибор (по инструкции см. в главе «Очистка и уход»).
- Обслуживать прибор в соответствии с инструкцией по обслуживанию разрешается только взрослым лицам.
- Оставлять детей без присмотра около включенного прибора строго запрещено.
- Электрическая варочная плита – это прибор, требующий присмотра во время эксплуатации.
- Избегайте нагрева пустой эмалированной посуды. Может произойти повреждение её дна, а при перемещении кастрюли можно поцарапать поверхность варочной плиты.
- Не пригодны также кастрюли с насечкой или с заусеницами на днище.
- Чтобы достичь лучших результатов при использовании варочной зоны, надо пользоваться металлическими кастрюлями с толщиной дна 2 – 3 мм, в случае нержавеющей кастрюль с «сэндвич» структурой днища - с толщиной 4 – 6 мм.
- При комнатной температуре днище должно быть чуть вогнутым, так как при повышении температуры оно расширяется и, следовательно, с поверхностью варочной зоны будет соприкасаться всей своей плоскостью. Это обеспечит минимальные потери тепла.
- Чтобы не поцарапать стеклокерамику, используйте кастрюли с чистым и гладким днищем.
- Всегда следите за тем, чтобы размер днища используемой кастрюли соответствовал диаметру выбранной варочной зоны.

ӘЙНЕК КЕРАМИКАЛЫҚ ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Нұсқаулыққа сәйкес тиісті пайдалану кезінде пісіру плитасы үй шаруашылығындағы мұндай жабдыққа қойылатын барлық талаптарды қанағаттандырады.
- Тұтынушыны бірінші рет пайдалану алдында негізгі ажыратқышты ажырату немесе ашаны розеткадан шығару және тұтынушыны мұқият тазалау керек («Тазарту және күтіп ұстау» тарауында жуу құралдарын қараңыз).
- Тұтынушыға нұсқаулыққа сәйкес ересек тұлғалар ғана қызмет көрсете алады.
- Қосылып тұрған тұтынушының қасында балаларды қараусыз қалдыруға болмайды.
- Электр пісіру плитасы оның жұмысына қадағалау талап етілетін тұтынушы болып табылады.
- Бос эмаль ыдыстардың қызып кетуін болдырмаңыз. Олардың түбі бүлінуі мүмкін және ыдысты орнынан жылжыту кезінде пісіру плитасының бетін сызып кетуі мүмкін.
- Керткітері немесе түбінде қылаулары бар ыдыс жарамайды.
- Пісіру аймағын пайдалану кезінде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, түбіннің қалыңдығы 2-3 мм, төсемі бар тот баспайтын ыдыстар жағдайында (сэндвич құрылымы бар) түбіннің қалыңдығы 4-6 мм металл ыдыстарды пайдалану керек.
- Бөлме температурасы кезінде түбі кішкене иілген болуға тиіс, өйткені температура жоғары болған кезде ол кеңейеді, демек, пісіру аймағының бетімен жанасатын болады. Бұл жылудың ең аз шығынын қамтамасыз етеді.
- Әйнек керамиканы сырмау үшін, таза және тегіс түбі бар ыдысты пайдаланыңыз.
- Қолданылған ыдыс түбіннің өлшемі таңдап алынған пісіру аймағының диаметріне сәйкес келуін ерқашан қадағалаңыз.
- Құмыраның түбінде пайда болатын жылу құмыра диаметріне байланысты. Құмыра кішкентай

<ul style="list-style-type: none"> • Never use trays from aluminum foil nor made from aluminum containing materials. • Do not place things from plastics on hot cooking zones (spoons, trays, strainers, etc.), such materials can easily melt and burn up. • Overheated fats and oils can easily inflame so be careful, when preparing meals on fats and oils (fritting, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Тепло возникающее на днище кастрюли зависит от диаметра кастрюли. Чем меньше кастрюля, тем меньше мощность. Это предотвращает напрасные потери энергии в случае, если днище кастрюли закрывает варочную зону не полностью. Кастрюлю следует всегда ставить на середину варочной зоны. • Для того чтобы блюдо быстрее закипело, используйте более высокий уровень мощности. После того, как блюдо закипело, переключите варочную зону на более низкую мощность. • Не используйте посуду из алюминиевой фольги или посуду из материала с содержанием алюминия. • Не кладите на горячие варочные зоны предметы из пластмассы (ложки, кастрюли, дуршлага и т. п.) Эти материалы плавятся и пригорают. • Перегретый жир или масло может загореться. Следовательно, будьте осторожны при приготовлении пищи с использованием большого количества жира или масла (фриттование и т. п.) 	<p>болған сайын, қуат соғұрлым аз. Егер пісіру аймағы құмырамен толық жабылмаса, энергия бос жұмсалмайды. Алайда құмыраны пісіру аймағының ортасына қойыңыз.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тағамды қайнату үшін, анағұрлым жоғары қуат деңгейін қолданыңыз. Тағамның қайнауына қол жеткізілгеннен кейін, пісіру аймағын неғұрлым төмен қуатқа ауыстырыңыз. • Алюминий фольгадан жасалынған кастрюльдерді де, құрамында алюминий бар материалдан жасалынған ыдысты да қолданбаңыз. • Ыстық пісіру аймағына пластамасстан жасалған заттарды (қасықтар, кастрюльдер, сүзекілер және т.б.) қоймаңыз. Бұл материалдар балқиды және күйеді. • Қызып кеткен майлар жанып кетуі мүмкін. Демек, құрамында май бар тағам дайындау кезінде (фриттерлеу және т.б.) абай болыңыз.
---	---	---



CLEANING AND MAINTENANCE	ОЧИСТКА И УХОД	ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ
<p>Your glass ceramic hotplate is nice looking and easy to operate. Following hints and recommendations can help you keep it as it is for a long time.</p>	<p>Ваша стеклокерамическая плита имеет красивый вид и проста в обслуживании. Следующие советы и рекомендации помогут Вам поддерживать её в таком состоянии, чтобы она служила Вам действительно долго.</p>	<p>Сіздің өйнек керамикалық плитаныздың түрі әдемі және қарапайым қызмет көрсетіледі. Мынадай кеңестер мен ұсынымдар оны осындай қалпында, ол сізге шынымен ұзақ қызмет етуі үшін сақтауға көмектеседі.</p>
<p>RECOMMENDATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not use steam cleaner for cleaning of appliance! • Clean your glass ceramic plate regularly, after each use as the best. • Remove from the glass ceramic plate the all dried on 	<p>РЕКОМЕНДАЦИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для чистки прибора не используйте пароструйный очиститель. • Стеклокерамическую плиту следует чистить регулярно, лучше всего после - каждого 	<p>ҰСЫНЫМДАР</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тұтғыншыны тазалау үшін бу ағынды тазартқышты қолданбаңыз. • Өйнек керамикалық плитанызды, әрбір пайдаланғаннан кейін, тұрақты тазалап тұрыңыз.

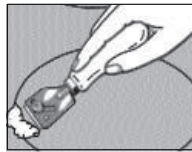
food and liquid rests with help of scraper (enclosed in accessory) first.

- As soon as the plate is cold, apply a few drops of suitable detergent and clean the surface with paper towel or with a clean, soft towel.
- Wash and dry up the surface after cleaning by another paper towel or soft cloth.
- Never use steel wool, washing sponge or other cleaning matters with rough surface.
- We do not recommend also the agents supporting corrosion, as for instance sprays for cleaning of roasters and for removing of stains.
- When by mistake an object from plastic, kitchen foil, sugar from sugar containing food was melted on the hot surface of your glass ceramic plate, remove it immediately from the hot surface by the scraper, and this not only from the hotplate but also from the pot surface, when applicable. You prevent with it the damaging of cooking plate surface.
- Before preparing meals with high content of sugar (for instance jam), coat the plate with suitable protective agent for to protect it against damaging it with the sugar in case of running over of food or at pouring on the plate surface.

использования.

- Сначала удалите с поверхности стеклокерамической плиты все присохшие остатки пищи и жидкостей при помощи скребка (в комплекте прибора).
- После того, как плита остынет, нанесите несколько капель подходящего моющего средства и очистите её поверхность при помощи бумажного полотенца или чистой, тонкой салфетки.
- Поверхность тщательно вымойте и высушите другим бумажным полотенцем или мягкой тканью.
- Не применяйте проволочную мочалку, губку или какие-либо другие моющие средства с шероховатой поверхностью.
- Также не рекомендуем к применению средства, способствующие появлению коррозии, как например, аэрозоли для духовок и для устранения пятен.
- Если на поверхности стеклокерамической плиты расплавился по недосмотру любой предмет из пластмассы, кухонной фольги, сахар или пища с содержанием сахара, немедленно, пока плита горячая, удалите их при помощи скребка, причём не только с варочной плиты, но и с поверхности кастрюли, если она тоже загрязнена. Тем самым Вы предупредите повреждение поверхности варочной плиты.
- Перед приготовлением пищи, содержащей более значительное количество сахара (например, варенье), смажьте плиту подходящим защитным средством для защиты её поверхности от повреждения сахаром в случае вскипания или разлива пищи на поверхность плиты.

- Өйнек керамикалык плитадан алдымен барлык қатып қалған тағам және сұйықтық қалдықтарын қырғыштың көмегімен алып тастаңыз (тұтынушының керек-жарақтарында).
- Плита суық болғанда, лайықты жуу құралының бірнеше тамшысын құйыңыз да, оның бетін қағаз сүлгінің немесе таза, жұқа майлықтың көмегімен тазартыңыз.
- Бетін мұқият жуыңыз және басқа қағаз сүлгінің немесе жұмсақ матамен құрғатыңыз.
- Сым жөкені, губканы немесе кедір-бұдырлы беті бар ешқандай басқа жуу құралдарын қолданбаңыз.
- Духовкаларға арналған және дақтарды кетіруге арналған бүріккіштер сияқты тот басуға ықпал ететін құралдарды да қолдануды ұсынбаймыз.
- Егер сіз қарамай қалып, өйнек керамикалық плитаның бетінде пластмастан, асүй фольгасынан жасалған кез келген зат, қант немесе құрамында қанты бар тағам еріп кетсе, оны плита ыстық болып тұрғанда қырғыштың көмегімен дереу алып тастаңыз, оның үстіне пісіру плитасынан ғана емес, ластанған жағдайда ыдыс бетінен де алып тастаңыз. Осылайша, сіз пісіру плитасы бетінің бүлінуін болдырмайсыз.
- Құрамында қанттың көп мөлшері бар тағам дайындау алдында (мысалы джем), қайнап кеткен немесе тағамды плита бетіне төгіп алған жағдайда, плитаға оның бетін қанттан бүлінуден қорғау үшін лайықты қорғаныш құралын жағыңыз.



<p>Shiny metal stains appear from scratching of aluminum pot bottom on the plate surface or with using of unsuitable cleaning agent. The removing such stains is possible by hard and repeated cleaning.</p>	<p>Пятна с металлическим блеском возникают в результате трения дна алюминиевой кастрюли или при применении неподходящего моющего средства. Эти пятна устраняются путём трудоёмкой повторной чистки.</p>	<p>Металл жалтырау дақтары алюминий құмыраның түбін қырудан немесе лайықты емес жуу құралын пайдаланғаннан пайда болады. Бұл дақтар еңбекті көп қажет ететін қайта тазарту арқылы жойылады.</p>
<p>Colored changes on the hotplate surface are usually caused by not removed burnt on rests. They have no influence on the function of the glass ceramic plate, this is not a change in material composition.</p>	<p>Изменения цвета поверхности варочной панели вызваны пригоревшими остатками пищи, которые невозможно полностью устранить. Они не оказывают влияние на работу стеклокерамики, так как речь не идёт об изменениях в материале.</p>	<p>Пісіру плитасындағы түрлі түсті өзгерістер күйіп кеткен қалдықтардан пайда болады, оларды кетіруге болмайды. Олар әйнек керамиканың жұмысына әсер етпейді, өйткені сөз материалдағы өзгерістер туралы емес.</p>
<p>You can cause the grinding down of decor with abrasive cleaning agents or with scratching of pot bottom on the hotplate surface for longer time. A dark stain can be created on the hotplate.</p>	<p>Стирание рисунка может быть вызвано абразивными мощными средствами или трением дна кастрюли о поверхность варочной панели в течение длительного периода времени. На плите так возникает тёмное пятно.</p>	<p>Суреттің кетіп қалуы абразивті жуу құралдарынан немесе құмыра түбін пісіру плитасының бетіне ұзақ уақыт бойы үйкелеуден туындауы мүмкін. Пісіру плитасында қара дақ пайда болады.</p>
<p style="text-align: center;">CLAIMS</p>	<p style="text-align: center;">ПРЕТЕНЗИИ</p>	<p style="text-align: center;">НАРАЗЫЛЫҚ</p>
<p>If there is any defect on the appliance within the guarantee period, do not repair it self. Apply a claim in the shop in which you bought the appliance or at service representatives, mentioned in the Guarantee conditions. At applying of claim observe the text of Guarantee sheet and Guarantee conditions. The claim is valid with submitted duly filled up Guarantee sheet only.</p>	<p>В случае если в течение гарантийного срока Вами будет выявлена неисправность прибора, не устраняйте её самостоятельно. Претензию следует предъявить в магазине, где Вы приобрели прибор, в авторизованном сервисном центре производителя или в сервисных центрах, указанных в условиях гарантии. При предъявлении претензии придерживайтесь положений Гарантийного паспорта и Гарантийных условий. Без предъявления тщательно заполненного Гарантийного паспорта претензия недействительна.</p>	<p>Кепілдік мерзімі ішінде тұтынушыда ақаулық пайда болған жағдайда, оны өзіңіз жоймаңыз. Тұтынушыны сатып алған дүкенге, таңбалы сервис тармағында немесе келтірілген Кепілдік шарттарының сервис тармақтарында наразылық келтіріңіз. Назарылық келтіру кезінде Кепілдік парақ және Кепілдік шарттар мәтінін ұстаныңыз. Мұқият толтырылған Кепілдік парағын ұсынбай, наразылық жарамды емес.</p>
<p style="text-align: center;">METHODS OF REUSE AND LIQUIDATION OF WASTE</p>	<p style="text-align: center;">СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ УПАКОВКИ</p>	<p style="text-align: center;">ОРАУЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ЖОУ ТӘСІЛДЕРІ</p>
<p>Grooved cardboard, packaging paper - sale to waste collecting company - to collecting vessels for used paper - other reuse Packaging foil and PE bags - to collecting vessels for plastic</p>	<p>Гофрированный картон, упаковочная бумага - продажа в пункт сбора вторсырья - в контейнеры для вторичного сырья (бумаги) - другое применение Упаковочная фольга и ПЭ пакеты - в контейнеры для пластмассы</p>	<p>Гофрленген картон, орауыш қағаз - қайталама шикізатты жинау орнына сату - қайталама шикізатқа (қағазға) арналған контейнерлерге - басқа қолдану Орауыш фольгалар және ПЭ пакеттер - пластмасқа арналған контейнерлер</p>

LIQUIDATION OF APPLIANCE AFTER FINISHED USE	ЛИКВИДАЦИЯ ПРИБОРА ПО ИСТЕЧЕНИИ СРОКА ЕГО СЛУЖБЫ	ТҰТЫНУШЫНЫҢ ҚЫЗМЕТ МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН KEЙІН ОНЫ ЖОУ
		
<p>This appliance is marked in accordance with the Directive 2012/19/EU on manipulation with waste from electric and electronic equipment - WEEE. This directive determines the unified European (EU) frame for collection and recycling of used equipment.</p>	<p>Настоящий прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU «Утилизация отходов производства электрического и электронного оборудования» (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данная директива определяет общие европейские (EU) рамки для возвращения и вторичной переработки бывшего в использовании оборудования.</p>	<p>Нағыз тұтынушының "Пайдаланылған электр және электронды жабдықпен жұмыс істеу туралы" 2012/19/EU Еуропалық директиваға сәйкес белгілері бар (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Бұл директива пайдаланылған жабдықты қайтару және қайталама өңдеу үшін жалпы еуропалық (EU) шектерді белгілейді.</p>
<p>The appliance contains valuable materials which should be reused. Please give your used appliance to waste processing company or to by your community determined waste collection point.</p>	<p>В приборе содержатся ценные материалы, которые следует повторно использовать. Сдайте прибор в пункт сбора вторсырья или в пункт для сбора отходов.</p>	<p>Тұтынушының құрамында құнды материалдар бар, оларды қайта пайдалану керек. Тұтынушыны қайталама шикізатты жинау орнына немесе қалдықтарды жинауға арналған орынға тапсырыңыз.</p>
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	ЖИНАҚТАУ НҰСҚАУЛЫҒЫ
<p>Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate and it should be installed in compliance with local standards and regulations.</p>	<p>Монтаж прибора может осуществить только фирма, имеющая соответствующую квалификационную лицензию и в соответствии с национальными нормами и постановлениями.</p>	<p>Тұтынушыны жинақтауды ұлттық нормаларға және қаулыларға сәйкес, тиісті біліктілік рұқсаты бар фирма ғана жүзеге асыра алады.</p>
<p>At installation of appliance the following steps should be provided from point of view of appliance:</p> <ul style="list-style-type: none"> • checking of correct connection to electric power net, • function check of heating, control and regulation elements, • demonstration of appliance all functions, operation and maintenance to the customer. 	<p>При монтаже необходимо с точки зрения работы прибора, прежде всего, выполнить:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверку правильности подключения к источнику электроэнергии • проверку работы нагревательных элементов, элементов управления и регуляции • продемонстрировать заказчику все функции прибора, проинструктировать его о правилах обслуживания прибора и ухода за ним. 	<p>Жинақтау кезінде тұтынушы жұмысының тұрғысынан ең алдымен мыналарды жүргізу керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • электр энергиясын қосу дұрыстығын бақылау • пісіру денелерінің, басқару және реттеу элементтерінің жұмысын бақылау • тапсырыс берушіге тұтынушының барлық функцияларын көрсету, оны қызмет көрсетумен және күтіп ұстаумен таныстыру.
<p>IMPORTANT NOTE! At any manipulation with the appliance, except of normal use, it is necessary to disconnect the power, e.g. with pulling out of the plug from the socket or with switching off the mains switch before the appliance.</p>	<p>ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При любой манипуляции с прибором, выходящей за рамки обычного использования, необходимо обеспечить отключение прибора от электрической сети, вынув его вилку из розетки или выключив главный выключатель перед прибором.</p>	<p>МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУ! Әдеттегі пайдаланудан басқа, тұтынушымен кез келген өзгерістер жасау кезінде, ашаны розеткадан шығару немесе тұтынушы алдындағы негізгі ажыратқышты ажырату арқылы электр желісінен тұтынушының ажыратылуын қамтамасыз ету керек.</p>

LOCATION OF THE HOTPLATE	РАЗМЕЩЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	ПІСІРУ ПЛИТАСЫН ОРНАЛАСТЫРУ
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sealing 2. Fastening element 3. Rear wall 4. Side wall 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уплотнение 2. Зажим 3. Задняя стена 4. Боковая стена 	<ol style="list-style-type: none"> 1. тығыздау 2. қысқыш 3. артқы қабырға 4. бүйір қабырға
<p>The minimal distance 30 mm of kitchen unit content (the content of drawer) from the plate cover should be observed. Ensure the sufficient venting - see the picture.</p>	<p>Если толщина столешницы превышает 30мм, то необходимо подправить ее форму в месте вывода охлаждающего воздуха из прибора (см. рисунок)</p>	<p>Егер жұмыс бетінің қалыңдығы 30 мм-ден асып кетсе, онда аспаптан салқындатылған ауаны шығару орнында оның нысанын түзету керек (суретті қараңыз).</p>
<p>Solely company authorized to provide such activities may perform the installation and it should be installed in compliance with local standards and regulations.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The electric hot plate is designed, from external influence point of view, for normal indoor conditions. • The hot plate is designed for building in to a cut out in the kitchen unit board with minimal thickness of 30 mm, which is covered with heat resistant material. • The kitchen unit board has to be installed in 	<p>Монтаж прибора может выполнить только фирма с соответствующей квалификационной лицензией и в соответствии с национальными нормами и постановлениями.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Электрическая варочная панель предназначена, с точки зрения воздействия внешних факторов, для нормальной среды. • Варочная панель предназначена для ее встраивания в столешницу с мин. толщиной 30 мм, с поверхностным покрытием из 	<p>Тұтынушыны жинақтау бұған тиісті біліктілік рұқсаты бар фирма ғана жүзеге асыра алады және бұны ұлттық нормалар мен қаулыларға сәйкес жасауға тиіс.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Электр пісіру плитасы сыртқы факторлардың әсер етуі тұрғысынан қалыпты орта үшін арналған. • Пісіру плитасы ең аз қалыңдығы 30 мм, жылуға төзімді металдан жасалған беті бар үстелдің үстіңгі тақтайына қондыру үшін арналған.

<p>horizontal position and has to be sealed against leaking in of liquids on the wall side.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dimensions of cut out for the hotplate and its position are shown on the picture of installation. • The safe distances of walls and furniture from the hotplate are given on the picture. • We recommend to cover the in the cut out created cut surfaces with appropriate varnish (for instance silicon varnish) or Al-foil, respectively, which decrease the intrusion of humidity into the sink plate. • It is not allowed - without special measures – to install oven under the hot plate, where the burnt gases from the oven could stream upwards under the hotplate. • Also the rear wall of kitchen unit has to be from heat resistant material (120° C). The smallest distance of hotplate rear edge from the rear wall is 40 mm. • The hotplate should not be installed in close neighborhood of kitchen cabinet made from flammable material, which extends over the surface of board. • We recommend the installation over the hotplate a vapor absorber exclusively (digester); over this absorber a kitchen cabinet can be installed. We do not recommend the installation of independent cabinet without vapor absorber directly over the hotplate. The minimal distance of hotplate from the vapor absorber is 650 mm; you should observe the recommendations of absorber producers here. • Stick on the circumference on the frame lower part a sealing against leaking in of liquids (the sealing is a part of delivery) before installation of hotplate into the ready cut out in the board. 	<p>термостойкого материала.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Столешница должна быть установлена в горизонтальном положении и уплотнена со стороны стены во избежание затекания жидкостей. • Размеры отверстия для варочной панели и его расположение показаны на сборочном эскизе. • На рисунке указаны также безопасные расстояния до варочной панели от стен и мебели, которые следует строго соблюдать. • Поверхность, возникшую при вырезании отверстия, рекомендуем покрыть подходящим лаком (например, силиконовым), или алюминиевой фольгой, которая снизит возможность проникновения влаги в столешницу. • Под варочные панели запрещается без применения специальных мер устанавливать духовки, у которых продукты сгорания могут двигаться по направлению вверх, под варочную панель. • Задняя стенка кухонной мебели, за плитой также должна быть из термостойкого материала (120° C). Минимальное расстояние задней грани плиты от задней стенки должно составлять 40 мм. • Запрещено устанавливать плиту рядом с высоким кухонным шкафом из горючего материала, который выступает над поверхностью столешницы. • Над варочной панелью рекомендуется устанавливать только вытяжку (вытяжной шкаф), над которой может быть установлен кухонный шкафчик. Самостоятельный шкафчик без вытяжки размещать над плитой не рекомендуется. Минимальное расстояние между варочной панелью и вытяжкой составляет 650 мм, далее - в соответствии с рекомендацией изготовителя вытяжки. • Перед монтажом прибора в отверстие столешницы необходимо приклеить по периметру нижней части рамки уплотнение из принадлежностей прибора, предназначенное защиты от затекания жидкостей. 	<ul style="list-style-type: none"> • Үстелдің үстіңгі тақтайы көлденең қалыпта орнатылуға тиіс және сұйықтық ағып кетпес үшін, қабырға жағынан нығыздалуға тиіс. • Пісіру плитасына арналған тесіктер өлшемі және оның орналастырылуы жинақтауға арналған суретте келтірілген. • Қабырғалар мен жиһаздың пісіру плитасынан сақталуға тиіс қауіпсіз арақашықтығы суретте көрсетілген. • Тесікті кезу кесінде пайда болған бетке лайықты лак (мысалы, силикон) немесе үстелдің үстіңгі тақтайына ылғалдың енуін төмендететін алюминий фольга жағуды ұсынамыз. • Пісіру плиталарының астына арнайы іс-шарасыз духовка орнатуға болмайды, онда жану өнімдері жоғары бағытта, пісіру плитасының астына жылжуы мүмкін. • Плитаның артындағы асүй жиһазының артқы қабырғасы да жылуға төзімді металдан (120° C) жасалуға тиіс. Плитаның артқы жағының артқы қабырғадан ең аз арақашықтығы 40 мм құрауға тиіс. • Плитаны үстелдің үстіңгі тақтайынан шығып тұратын, жанғыш материалдан жасалған асүй шкафына жақын орналастыруға болмайды. • Пісіру плитасының үстіне сору құрылғысын (сору шкафын) ғана орналастыру ұсынылады, оның үстінде асүй шкафы орналастырылуы мүмкін. Ауаны соратын құрылғысыз дербес шкафты плитаның үстінде орналастырмаған жөн. пісіру плитасы мен сору құрылғысы арасындағы ең аз арақашықтық 650 мм құрайды, бұдан әрі сору құрылғысының жасап шығарушысының ұсынымына сәйкес. • Тұтынушыны үстелдің үстіңгі бетінің тесігіне жинақтау алдында, сұйықтықтың ағып кетуінен қорғауға арналған керек-жарақтағы тығыздауышты жиіктің төменгі бөлігінің периметрі бойынша желімдеу керек.
---	--	---

VENTILATION	ВЕНТИЛЯЦИЯ	ЖЕЛДЕТУ
<p>IMPORTANT!</p> <ul style="list-style-type: none"> Observe the following instructions for installation of appliance. The insufficient access of cooling air could cause the limitation of appliance or its damaging, eventually. If the hob is built-in in the furniture above a case, there can not be small pieces or sheets paper in the case, because ventilation inlets could be stocked with them. 	<p>ВАЖНО!</p> <ul style="list-style-type: none"> Соблюдайте следующие указания по установке прибора. Недостаточный доступ охлаждающего воздуха может стать причиной ограничения функциональности прибора или его повреждения. В случае установки индукционной панели над ящиком мебели, в данном ящике не должны находиться мелкие предметы и бумаги, которые могли бы забить отверстия вентиляторов и ограничить охлаждение индукционной панели. 	<p>МАҒЫЗДЫ!</p> <ul style="list-style-type: none"> Аспапты орнату бойынша мынадай нұсқауларды орындаңыз. Салқындату ауасына жеткіліксіз қолжетімділік аспаптың жұмыс істеуін шектеу немесе оның бұзылу себебі болуы мүмкін. Индукциялық панельді жиһаз жәшігінің үстіне орнатқан жағдайда, бұл жәшікте ұсақ заттар мен қағаз болмауға тиіс, олар желдеткіштің тесіктерін бітеп, индукциялық панельдің салқындатылуын шектеуі мүмкін.
<ul style="list-style-type: none"> The rear wall of lower cabinet in the area of cut out has to be open, for to ensure the air exchange. The front reinforcement of furniture should be removed, for to enable of creation of opening for passage of air, at least in a height of 7 mm under the sink over the whole length of appliance. The eventual reinforcements under the sink should be removed at least in the area of sink. The distance between the induction cooking plate and kitchen furniture, or other built in appliances, 	<ul style="list-style-type: none"> Задняя стенка нижнего шкафчика должна быть в месте отверстия в столешнице открыта, чтобы был обеспечен обмен воздуха. Следует убрать переднее ребро жесткости мебели, чтобы под столешницей по всей ширине прибора возникло отверстие мин. 7 мм для циркуляции воздуха. Возможные ребра жесткости под столешницей надо убрать, как минимум, в месте столешницы. Расстояние между индукционной варочной панелью и кухонной мебелью или другими 	<ul style="list-style-type: none"> Төменгі шкафтың артқы қабырғасы ауа алмасуды қамтамасыз ету үшін, үстелдің үстіңгі бетіндегі тесік орнында ашық болуға тиіс. Ауаның ағып кетуі үшін тұтынушының бүкіл ені бойы үстелдің үстіңгі тақтайының астында кемінде 7 мм пайда болу үшін, жиһаздың алдыңғы қатты қабырғасын алып тастау керек. Үстелдің үстіңгі тақтайының астындағы ықтимал қатты қабырғаларды ең болмағанда үстіңгі тақтай облысында алып тастау керек. Индукциялық пісіру плитасы мен асүй жиһазы немесе басқа

eventually, should be chosen so, that the sufficient ventilation of induction cooking zones would be provided. When the working table is sicker as 30 mm, then its shape in the place of cooling air output from the appliance should be modified (see the picture).

- The excessive heating up from below – for instance from the built in stove without cooling ventilator – should be prevented.
- When at eventually built in stove (roaster) – located under the built in cooking plate – a pyrolysis process (high frequency cleaning) is in operation, than the induction cooking plate should not be used.

встраиваемыми приборами следует выбирать так, чтобы для индукционных варочных зон была обеспечена достаточная вентиляция и вытяжка. Необходимо соблюдать минимальное расстояние от содержимого кухонной мебели (содержимое ящика) до коуха панели – 30 мм. Обеспечить достаточную вентиляцию - см. рисунок.

- Следует избегать чрезмерного нагрева с нижней стороны, например, от встраиваемой духовки без охлаждающего вентилятора.
- Когда в расположенной под встроенной варочной панелью духовке протекает процесс пиролиза (высокотемпературной очистки), использовать встроенную варочную панель запрещается.

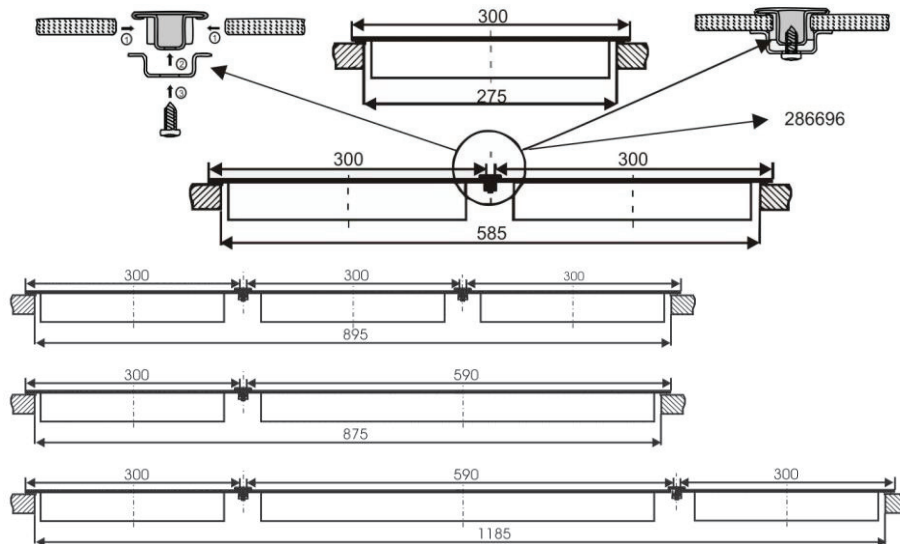
ішіне орнатылатын тұтынушылар арасындағы арақашықтықты жеткілікті желдету және индукциялық пісіру аймақтарын сору қамтамасыз етілетіндей таңдау керек. Асүй жиһазынан (жәшік ішіндегі заттар) панель қаптамасына дейінгі – 30 мм ең төмен аралықты сақтау керек. Жеткілікті желдетуді қамтамасыз етіңіз, суретті қараңыз.

- Төменгі жақтан болатын шамадан тыс қызып кетуді болдырмау керек, мысалы, салқындатқыш желдеткіші жоқ қондылатын духовкадан.
- Ішіне орнатылатын тағам пісіру плитасының астында орнатылған ішіне орнатылған духовкада пиролиз процесі (жоғары температурада тазарту) өтіп жатқан кезде, ішіне орнатылған тағам пісіру плитасын пайдалануға болмайды.

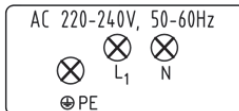
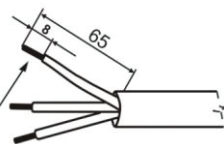
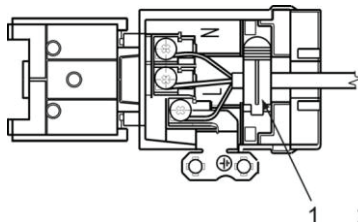
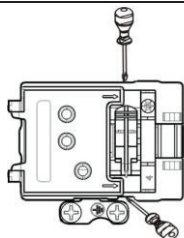
CONNECTING LATH

СОДИНЯЮЩАЯ РЕЙКА

БІРКІТІРУШІ ТӨРТКІЛДЕШ



CONNECTION OF APPLIANCE TO POWER NET	ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ	ТҰТЫНУШЫНЫ ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ
<p>The appliance must be connected to power net with authorized body only. A switch with minimal distance of disconnected all poles contacts of 3mm has to be connected into the circuit before the appliance for disconnecting of appliance from the power net.</p> <ul style="list-style-type: none"> • This obligation is not necessary, when the supply cord is provided with a plug and this plug can be easily and without obstruction pulled out from the socket. • Use a 3 core cable of 1.5 mm cross section, for instance of type H05VV-F3G1,5 with cable ends modified according to the picture for connection of hotplate. • The cable ends should be fastened against fraying with pressed on cable ends. • Put the cable into the terminal box and secure against pulling up with clip after fastening of core ends under the screw heads of terminals. • Close the terminal box cover at the end. • For connecting turn the appliance into working position, insert it to the cut out and check the position of connection cable. • Fasten the hotplate with clamps (see the picture) and with appropriate force for preventing the damaging of appliance. 	<p>Подключение прибора к электрической сети может выполнить только фирма, имеющая соответствующую квалификационную лицензию. Для отключения прибора от электрической сети перед прибором должен быть установлен выключатель, у которого минимальное расстояние между разомкнутыми контактами составляет у всех полюсов мин. 3 мм.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Эта обязанность отменяется, если кабель питания оснащён вилкой, и эту вилку можно легко и просто вынуть из розетки. • Для подключения варочной панели используйте 3 жильный кабель с сечением 1,5мм, например, типа H05VV-F3G1,5, концы которого следует обработать, как показано на рисунке. • Концы проводов необходимо закрепить против растрепывания напрессованными наконечниками. • После того, как концы проводов закреплены под головками винтов клемм, вставьте кабель в клеммную коробку и зафиксируйте его хомутом против выдергивания. • После этого закройте крышку клеммной коробки. • После подключения прибора разверните его в рабочее положение, вставьте в вырез в столешнице и проверьте позицию присоединительного кабеля. • Варочную панель закрепите при помощи зажимов (см. рисунок) с соответствующим усилием так, чтобы не повредить прибор. 	<p>Тұтынушыны электр желісіне қосуды тиісті біліктілік рұқсаты бар фирма ғана жүзеге асыра алады. Тұтынушыны электр желісінен өшіру үшін, тұтынушының алдында ажыратқыш орнатылуға тиіс, оның ажыратылған түйіспелерінің арасындағы ең аз арақашықтық барлық полюстерінде кемінде 3 мм құрайды.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Егер келтірілген кабель ашамен жабдықталса және бұл аша розеткадан оңай және кедергісіз шығарылса, бұл міндеттің күші жойылады. • Пісіру плитасын қосу үшін, ұштары суретте көрсетілгендей өңделетін, қимасы 1,5 мм, мысалы H05VV-F3G1,5 тұрпатты, 3 тарамды кабельді пайдаланыңыз. • Сымдардың ұштарын дудыратуға қарсы престелген ұштықтармен күшейту керек. • Клеммалар бұрандалары бастиектерінің астына сым ұштарын бекіткеннен кейін, кабельді клеммалық қорапқа орнатыңыз да, оны тартуға қарсы қамытпен бекітіңіз. • Содан кейін клеммалық қораптың қақпағын жабыңыз. • Қосқаннан кейін тұтынушыны жұмыс қалпына ашыңыз, ойыққа салыңыз және біріктіру кабелінің позициясын тексеріңіз. • Пісіру плитасын тұтынушыға зиян келтірмейтін тиісті күш салу арқылы қысқыштардың көмегімен бекітіңіз (суретті қараңыз).



SINGLE-PHASE CONNECTION

- clip against cord tearing
- conductor ends braced with pressed terminal

ОДНОФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Клипса против выдергивания кабеля
- Концы проводов, зафиксированные запрессованными наконечниками

БІРФАЗАЛЫ ҚОСЫЛУ

- Кабельдің жұлынып кетуінен қорғайтын клипсі
- Сымдардың ұштары, престелген ұштармен бекітілген

NOTICE

The producer reserves the right for small modifications of manual, following from the technical or technological changes of product, which have no influence to the function of product.

ПРИМЕЧАНИЕ

Производитель оставляет за собой право на незначительные изменения, связанные с инновационными или техническими изменениями и не влияющие на функцию изделия.

ЕСКЕРТУ




Өндіруші бұйым функциясына әсер етпейтін инновациялық немесе технологиялық өзгерістерден туындайтын кішігірім өзгерту құқығын өзіне қалдырады

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	
Electric induction built in cooking plate	Электрическая индукционная варочная панель для встраивания	Әйнек керамикалық ішіне орнатылатын пісіру бет	IT332INI IT332INB
Dimensions	Размеры	Габариттері	
Total dimensions - W x D x H (H = built in depth)	Внешние размеры - ширина x глубина x V V – глубина встраивания	Сыртқы габариттері ені x тереңдігі x V V – ішіне орнатылатын тереңдігі	300 / 510 / 57 mm
Dimensions of cut out in the working sink Width x Depth x Thickness of sink	Размеры выреза в столешнице Ширина x Глубина x Толщина столешницы	стелдің үстіңгі тақтайындағы ойық өлшемі E x T x үстіңгі тақтайдың қалыңдығы	275 x 490 x (30 - 50) mm
Cooking zones	Варочные зоны	Пісіру аймақтары	
Front Ø 160 mm	Передняя Ø 160 мм	Алдыңғы Ø 160 мм	1,40 kW
Rear Ø 200 mm	Задняя Ø 200 мм	Артқы Ø 200 мм	2,30 / 3,00 kW
Electric voltage	Электрическое напряжение	Электр кернеуі	230 V ~, 50 HZ (Гц)
Total electric input	Общая потребляемая мощность	Жалпы тұтынылатын қуат	3,65 kW

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	КЕРЕК-ЖАРАҚТАР	IT332INI IT332INB
Cleaning scraper	Скребок для чистки	Тазартуға арналған қырғыш	1
Assembly fixture	Крепёжные элементы (соединения)	Қысқыш	4
Screw	Винт	Бұранда	4

ACCESSORIES FOR ORDERING	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПО ЗАКАЗУ	ТАПСЫРЫСҚА КЕРЕК-ЖАРАҚТАР	IT332INI IT332INB
Connecting lath (order number 286696)	Соединяющая рейка (номер заказа 286696)	Біріктіруші төрткілдеш (тапсырыс нөмірі 286696)	1

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	Тоққа ұрынудан қорғау класы	I

Lifetime – 10 years	Срок эксплуатации - 10 лет	Іске пайдалану мерзімі – 10 жыл
Does not contain harmful substances - RoHS	Не содержит вредных веществ - RoHS	Құрамында зиянды заттар жоқ - RoHS
Earthing sign 	Знак заземления 	Жерге тұйықтау белгісі 

Package dimensions height/ width / depth - 380 / 580 / 140 (мм)	Размеры упаковки Высота/ширина/ глубина - 380 / 580 / 140 (мм)	Орауыш өлшемдері ені / тереңдігі / биіктігі – -380 / 580 /140(мм)
--	---	--

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 выпуска XX..... Неделя в году X..... Использование изделия XXXX.... Очередность изделия в неделе	СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ X XX X XXXX X..... Өнім жылы XX..... Апта және жыл X..... Өнімді пайдалану XXXX.... Аптадағы кезектілік
---	---	--

SAP 527246

MORA MORAVIA s.p.o. Чешская Республика 783 66 Глубочки-Марианске Удоли, Надражни 50
MORA MORAVIA, s.r.o., Nádražní 50, 783 66, Hlubočky – Mariánské Údolí, Czech republic

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

4522 / IT332INI, IT332INB / EN RU KK / 2015 08 15 / **SAP 527246**



506942

372 (01-16)